

ZAHORA

Revista
de Tradiciones
Populares

Número 50



CUADERNOS DE LA UNIVERSIDAD POPULAR

Zafira nº 50

CUADERNOS
DE LA
UNIVERSIDAD POPULAR

CUADERNOS
DE LA
UNIVERSIDAD POPULAR

Zahora. Revista de Tradiciones Populares, n° 50

Coordinación

Departamento de Universidades Populares y Cultura Popular
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Autores

Universidades Populares de la provincia de Albacete
Universidad Rural Paulo Freire

Foto portada

María Sanz Soriano

Edita

Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes

Diseño y Maquetación

Servicio de Publicaciones
Diputación Provincial de Albacete

Dep. Legal: AB-78-1993 Nueva Época
ISSN: 1132-7030

Producción e impresión

Servicio de Publicaciones. Diputación Provincial de Albacete

ÍNDICE

A MODO DE INTRODUCCIÓN	9
LAS UNIVERSIDADES POPULARES EN EL MEDIO RURAL	10
LO QUE SABE EL QUE NO SABE	15
LOS HORNOS COMUNITARIOS	37
DEL CANDIL AL “BLUETOOTH”. LA ETNOBIOLOGÍA COMO RECURSO DE TRABAJO PARA LA UNIVERSIDAD POPULAR	71
FASCÍCULOS DE HISTORIA LOCAL: UN PROYECTO DE LA UNIVERSIDAD POPULAR DE VILLARROBLEDO	79
LA MUJER A LA LUZ DEL FOLKLORE	99

Tal vez lo mejor sería que los que aman a la Universidad Popular, hiciesen una antología de la “inmensa y tan rica selva” de su obra. (*)

(*) “Tal vez lo mejor sería que los que aman al prolífico y genial improvisador hiciesen una antología de “la inmensa y tan rica selva” de su obra.”

Antonio Machado

(*) Se refiere Machado a Lope de Vega, cuyo III centenario no se estaba celebrando a su juicio, con la debida coherencia.

A MODO DE INTRODUCCIÓN

La revista Zahora, que nació a finales de 1985 “con el objetivo de difundir trabajos realizados por distintos grupos de folklore de las Universidades Populares de la provincia de Albacete”, alcanza el número 50 y lo celebramos con la publicación de estos “Cuadernos de la Universidad Popular”.

En esta publicación se han recogido experiencias de proyectos exitosos, programas y prácticas de intervención sociocultural que pueden abrir camino y marcar pautas transferibles, para su ulterior aplicación concreta a otros pueblos o comunidades. Se trata, en definitiva, de socializar nuestros saberes y compartir nuestras dudas, fijándonos en aquellos que han hecho el camino antes y lo han hecho de manera satisfactoria.

Don Antonio Machado a través de Juan de Mairena, expuso su proyecto ideal de centro de enseñanza, contraponiendo una posible Escuela Superior de Sabiduría Popular, como lo rechazable, frente a una posible Escuela Popular de Sabiduría Superior como lo deseable.

Este es el concepto y la idea que impregna la filosofía de las Universidades Populares.

El particular empeño de las Universidades Populares en recuperar las tradiciones populares es una de las más importantes aportaciones a la ciencia del folklore y al quehacer sociocultural, tarea en la que además ha encontrado la complicidad de la Revista Zahora, responsable de divulgar el conocimiento previamente rescatado para garantizar así su pervivencia.

Sin delirios de grandeza, pero sin falsas modestias, debemos felicitarnos y celebrarlo. La revista Zahora se ha convertido en referencia obligada para cuantos quieran acercarse al conocimiento del mundo tradicional de Albacete, Castilla- La Mancha y también a algunos aspectos del folklore peninsular. La revista Zahora puede considerarse por sus propios méritos un rico e interesante patrimonio de cultura tradicional que debemos mantener y consolidar.

Pedro Antonio Ruiz Santos

Presidente de la Diputación de Albacete

LAS UNIVERSIDADES POPULARES EN EL MEDIO RURAL

Publicado en la revista "Referencias" del Ministerio de Cultura, en diciembre de 1989

Antonio M. Soriano Pérez

Director de la Universidad Popular de Casas Ibáñez

Fotografías: María Sanz Soriano

"A mis compañeros, que día a día se dejan el pellejo por hacer que la cultura sea producto de la colectividad"

1. CARACTERÍSTICAS DEL MEDIO RURAL

Siempre que hablamos del medio rural hacemos referencia a toda una serie de circunstancias desfavorables, de situaciones desventajosas y de carencias que lo definen, sin distinguir entre zonas rurales con una economía suficiente y áreas subdesarrolladas, mucho más desfavorecidas, que soportan factores adversos para el normal desenvolvimiento de la vida y de las actividades humanas. Resumiendo, no hacemos diferencias – cuando las hay, y son enormes- entre pueblos de la sierra o del llano.

Pero como el tema que nos ocupa no es tanto el de analizar el medio rural, sino el de reflexionar sobre un proyecto sociocultural, las Universidades Populares, que se desarrollan en él, generalizaremos y ofreceremos algunos de los factores que caracterizan las áreas rurales sin referirnos a las diferenciaciones que puedan existir entre unas zonas rurales y otras.

En términos generales, las zonas rurales se caracterizan por una débil densidad de población y tendencia regresiva, por una escasez de recursos y ausencia de capitales, empresarios, técnicos o especialistas, propios de los desequilibrios económicos que de producen. Su economía precaria y basada en el sector primario, presenta serias dificultades

para desarrollar proyectos socioculturales ante la urgencia de atender y cubrir las necesidades más básicas.

Las zonas rurales son deficitarias en infraestructuras y equipamientos colectivos; tienen un bajo nivel de vida (rentas bajas) y una gran carencia de expectativas de promoción social y cultural: el asociacionismo es escaso o nulo; sus gentes son apáticas y pasivas, carecen de actitudes críticas, viven en un aletargamiento continuado; el analfabetismo y el bajo nivel de formación cultural y profesional es grande. No existen servicios sociales y culturales.

Por su falta de recursos y por las propias características del medio rural, las Universidades Populares han desarrollado su creatividad e impregnado de originalidad su acción.

En cuanto a la articulación del tejido social, las poblaciones rurales cuentan con estructuras tradicionales- hoy mermadas y en crisis debido, fundamentalmente, a factores económicos

y demográficos- que giran en torno a : primero, la propia familia, como núcleo sociocultural primordial dentro de la comunidad; segundo, los grupos naturales cerrados con unos roles muy determinados; tercero, las instituciones y personas concretas (Iglesia, cacique, familia rica...) que conservan estructuras y comportamientos sin posibilidades de cambio; cuarto, los propios grupos portadores de ritos de cohesión social (cuadrillas de aguilanderos o animeros; los quintos, mayos etc.). Y, finalmente, otro aspecto característico que define al medio rural es que sus gentes presentan grandes resistencias al cambio, barreras que afectan incluso a la búsqueda de alternativas innovadoras para su propio desarrollo económico.

2. LA UNIVERSIDAD POPULAR RURAL

Ante este panorama en que se encuentran las zonas rurales y con el ánimo de mejorar su situación, desde diferentes ópticas, nacen y se multiplican las Universidades Populares, las cuales y por la propia naturaleza del proyecto de adecuarse a la realidad del territorio, tendrán unas características definitorias y diferenciadoras no sólo de otros proyectos de promoción sociocultural, sino también de las Universidades Populares, desarrolladas en el medio urbano.

Cabría, pues, ahora el presentar esas características específicas de la Universidad Popular rural.

Las Universidades Populares rurales, desde sus inicios, han sido catalizadores de toda la actividad social y cultural del municipio. Se han caracterizado por la polivalencia en sus funciones y la utilización de todos los medios a su alcance. Por su falta de recursos y por las propias características del medio, han desarrollado su creatividad e impregnado de originalidad su acción (la difusión de la información se transmite oralmente, de boca en boca, a través de las megafonías ubicadas

en lo alto de las torres o de los ayuntamientos. La misma captación de analfabetos se realiza por contactos directos y a través de terceras personas vecinas que las animan a asistir).

Las Universidades Populares rurales no sólo se diferencian de otros proyectos socioculturales, sino de las propias Universidades Populares desarrolladas en el medio urbano.

Las programaciones, otra de las características de las Universidades Populares que actúan en zonas más deprimidas, se ajustan a las necesidades y demandas detectadas, tras un análisis previo de la población, en los diferentes sectores que conforman la sociedad rural, desarrollando incluso programas de animación sociocultural- aprovechando que en este medio todavía perviven muchas tradiciones populares- en torno a la propia cultura tradicional.

En otro orden de cosas, la Universidad Popular rural se concreta más en experiencias colectivas: abre nuevos cauces, experimenta y deja que sean los propios grupos de la localidad quienes seleccionen y opten por el desarrollo de estas vías y experiencias.

Vistas algunas de las características de las Universidades Populares rurales, pasemos a concretar los campos en los que actúan.

Antes nos hemos referido a los programas como una nota característica de la Universidad Popular rural, haciendo hincapié en que aquellos se basan principalmente en atender las necesidades y demandas de la población, programaciones, por tanto, encaminadas a mejorar determinadas deficiencias y promover aspectos sociales, tales como el de la participación.

Así pues, las Universidades Populares rurales han encaminado su acción hacia diferentes campos. Unas han centrado más su actuación en aspectos formativos (idioma, ordenadores) y de desarrollo de aptitudes creativas; otras han optado por la actuación con sectores más desmotivados y pasivos (agricultores, mujeres, jóvenes sin ocupación, etc.), y han ocupado su trabajo en revitalizar o potenciar el asociacionismo, en crear grupos de trabajo en relación a temas de interés, en fomentar la participación como vía para realzar la democracia cultural o fortalecer la estructura del tejido social. Unas y otras Universidades Populares han alternado su actuación –no olvidemos su polivalencia–. Cursos y talleres que van desde la educación básica, mecánica del tractor, taller de soldar o de electricidad, confección, gimnasia, artesanía, etc., hasta los talleres de información (periódico, radio) o los servicios de información a la juventud que han girado en torno a la creación de aulas como método de acción, sin olvidar el campo de la difusión de la cultura, han sido las actividades desarrolladas en ellas.

3. VALORACIÓN

Pero después de casi diez años de funcionamiento de las Universidades Populares y una vez hecha esta visión general de las características de las que hacen su trabajo en el medio rural, tal vez sea oportuno hacer referencia a los errores, logros y avances apreciados en ellas mismas y en las propias poblaciones donde han actuado.

Si comparásemos la situación actual con la de años pasados en los pueblos que cuentan con Universidades Populares, observaríamos cómo éstas, con todos los errores cometidos, han supuesto grandes logros y realizado importantes experiencias en el campo de la formación, difusión y animación sociocultural, dentro de sus respectivos territorios.

Sin lugar a dudas, han sido muchos los errores cometidos por las Universidades Populares rurales, tal vez los más graves resulten ser, haber utilizado métodos no apropiados a su realidad rural, o el haberse dejado condicionar por la inmediata rentabilidad del proyecto, que las ha llevado a pretender abarcar más de lo que las condiciones les permitían y se ha pensado demasiado en cuantificar la asistencia como elemento para hacer válido el proyecto.

Sin embargo, y a pesar de estos y otros fallos cometidos, propios de cualquier proyecto nuevo, en las Universidades Populares y en las poblaciones donde actúan se han producido importantes procesos de cambio y apreciado grandes logros, tales como la importan-



cia de la labor desarrollada en el terreno de la educación básica de adultos, en un intento por paliar el analfabetismo y elevar el nivel cultural de los ciudadanos.

En cuanto a la democratización de la cultura, las Universidades Populares rurales han sido eficientes conductores e intermediarios de otros organismos que han sabido aglutinar y acercar muchos adultos a la cultura, creando así hábitos culturales.

Las Universidades Populares, promoviendo la participación en sus correspondiente poblaciones, han generado también una cultura local: han jugado a adaptar y escenificar el teatro que les gusta; han recitado los poetas que les entusiasman; han creado sus propios medios de información y a través de ellos se ha leído o escuchado hablar de la cotidianidad de sus realidades como pueblo o comarca; han dispuesto grupos de investigación de los ritos, tradiciones y fiestas populares de sus localidades, devolviéndolas a la vida, recuperándolas, como parte esencial de su cultura más ancestral.

Las Universidades Populares han generado una cultura local preocupada por la recuperación de las tradiciones y la creación de sus propios medios de información.



De muy positivas deben valorarse las experiencias desarrolladas con grupos como el de la mujer, la juventud o los agricultores. El acercamiento de la mujer a la actividad social, su cada día más representación en asociaciones y colectivos, la superación de muchos de sus prejuicios, etc., son una realidad, y en alguna medida las Universidades Populares han contribuido a ello.

Con los agricultores cabe destacar algunas experiencias desempeñadas para mejorar su formación, ampliar su información y para buscar alternativas a la producción agraria. El aula de agricultura de Casas Ibáñez, en la provincia de Albacete, ha venido realizando una labor con este sector, concretada en diferentes programas, que ha ayudado a los participantes a comparar su trabajo con el de otros agricultores de otras zonas de Castilla-La Mancha, conociendo el funcionamiento de cooperativas, embotelladoras, la calidad y rendimiento de algunas producciones posibles en su zona, etc. Se han organizado en torno a diferentes talleres (electricidad, soldadura, mecánica), y agrupándose en pequeños grupos

han hecho frente a gastos de inversión que individualmente no hubiesen realizado: han comprado abonadoras, una soldadora con la que se han fabricado palas para el tractor y han resuelto pequeños problemas que se les habían presentado. Se han organizado y han debatido temas que les preocupaban, buscando soluciones a sus problemas del campo.

Los jóvenes, poco dados a participar, han monopolizado las emisoras de radio que desde algunas Universidades Populares se han dispuesto, y estas emisoras pueden jugar un papel interesante para la cohesión social de diferentes sectores.

Junto a todo lo alcanzado, las Universidades Populares rurales han empapado también con su metodología a la misma institución local y a otros colectivos que actúan en la localidad. Se han creado estructuras más democráticas de participación-consejos de gerencia o asesores de las propias Universidades Populares, comisiones de cultura municipales, etc.–, donde

están representadas las fuerzas sociales de los municipios.

Hoy se comienza a dar pasos en asuntos de promoción de empleo y desarrollo comunitario, la otra faceta importante que han de tener las Universidades Populares en su intento por atender y mejorar las necesidades o paliar las deficiencias de las poblaciones.

Y ya, para finalizar, quisiera dejar constancia de que con esta exposición tan sólo hemos dado unas pinceladas, entresacadas de nuestra propia experiencia, del problema en cuestión que abordan las Universidades Populares del medio rural. Consideramos fundamental que las instituciones programen encuentros y jornadas con el fin de contrastar estas experiencias, mitigando así el aislamiento de los trabajadores socioculturales del medio rural, y se pongan los medios para conceptualizar este cúmulo de saber, que, sin duda, tenemos, y sirvan a otros profesionales del trabajo sociocultural en el medio rural.

“LO QUE SABE EL QUE NO SABE”

LA RECUPERACIÓN DE LAS TRADICIONES ORALES A TRAVÉS DE LA UNIVERSIDAD POPULAR

Mercedes Lozano López y José García Lanciano

Fotografías: Adelina Martínez de la Rosa y Mercedes Lozano López

Trabajo publicado en “Tabanque” Revista Pedagógica de la Escuela Universitaria de Educación de Palencia nº 19, 2005. Universidad de Valladolid.

RESUMEN

La idea básica de este artículo es que se puede poner en práctica un plan eficaz, ordenado y sistemático de investigación, estudio, divulgación y valoración de la cultura oral tradicional de nuestros pueblos y ciudades, a través de las Universidades Populares. Primero se intentará precisar a qué se llama documentos de tradición oral, y posteriormente se explicarán metodologías, estrategias de investigación, instrumentos de recopilación... Todo ello irá acompañado de ejemplos didácticos que apoyarán la teoría y ayudarán a llevar en la práctica el proyecto que hemos convenido en llamar “lo que sabe el que no sabe”.

INTRODUCCIÓN

La idea básica es, que podemos poner en práctica un plan eficaz, ordenado y sistemático de investigación, estudio, divulgación y valoración de la cultura oral tradicional de nuestros pueblos y ciudades, a través de las Universidades Populares.

¿Qué son los materiales de tradición oral?, ¿Cómo vamos a investigar?, ¿Quién?, ¿Cuándo?, ¿Dónde?. Son preguntas a las que intentaremos dar respuesta a lo largo de este trabajo, que tendrá dos partes bien diferenciadas: primero intentaremos precisar qué

sea esto de los documentos de tradición oral y posteriormente trataremos de meternos en metodologías, estrategias de investigación, valoración...

Veamos un par de ejemplos:

• Un rey sabio y poderoso...

Se trata de un texto que es un juego que el padre hacía con sus hijos pequeños. Se colocan las cartas de la baraja en orden: rey de oros, as de espadas, caballo de copas,... y luego, a la vista del niño se van echando una sobre otra, encima de la mesa, a la vez que se canta o se recita. Puede tener su origen en los antiguos romances que los pastores cantaban en la misa del gallo, el día de Nochebuena. Después se fue convirtiendo en entretenimiento para los más pequeños. Existen otras versiones en distintos lugares de nuestra geografía.

Un rey sabio y poderoso (*se muestra el rey de oros*)
con la serpiente a sus pies (*as de espadas*)
un caballo con su copa (*caballo de copas*)
un palo y una mujer (*sota de bastos*)

Toma esta copa mujer (*as de copas*)
que con mi caballo y maza (*caballo de bastos*)
te regalo este doblón (*as de oros*)
que el rey de espadas lo manda (*rey de espadas*)

Bajo del pino, una fuente (as de bastos)
un rey se paró a beber (rey de copas)
una dama se lo impide (sota de espadas)
y un caballero a ofrecer (caballo de oros)

Un caballero valiente (caballo de espadas)
una dama con dinero (sota de oros)
y el rey por vengarse de ella (rey de espadas)
le dio una copa de veneno (as de copas)

Vianos (Albacete)
Recogida a Ignacio Navarro.

•Romance del Pinales

“El último bandolero popular, –citamos textualmente a Julio Caro Baroja–, fue Francisco Ríos. La muerte del Pinales nos da una fecha clave en la historia de la vida popular del Sur de España. La serie abierta por los bandoleros de Sierra Morena del “Saltus Castulonensis” o del “Saltus Marianicus” de la época de Cicerón, se cierra: el mito muere”.

Francisco Ríos González es un bandido que roba, mata, trata mal a su familia, viola cualquier tipo de norma justa e injusta y es, en fin, un ser despreciable... pero El Pinales, no decimos Francisco Ríos, es un mito, una leyenda, que el pueblo forja por una necesidad de tener héroes, alguien que lo redima de la injusticia, que le quite a los ricos para socorrer a los pobres. El Pinales es un héroe creado por el pueblo. Es la continuación del héroe popular José María “el Tempranillo”, Diego Corrientes, Luis Candelas o el mismo “Vivillo”, en cuya banda pudo iniciarse.

Nació en Estepa (Sevilla), y fué acribillado a balazos el 31 de agosto de 1907 por la guardia civil, a los 28 años de edad, en el sitio que llaman “Las Morricas” en el término municipal de Villaverde (Albacete).

Los romances de ciego, los pliegos de cordel y otras voces populares dieron fe de lo ocurrido como convenía. Joaquín Díaz tiene recogidos en la provincia de Valladolid, romances y canciones de la vida del célebre

bandolero. Se dice que estuvo en Olmedo y que, en alguna ocasión llegó a los montes Torozos.

El romance de su muerte dice así:

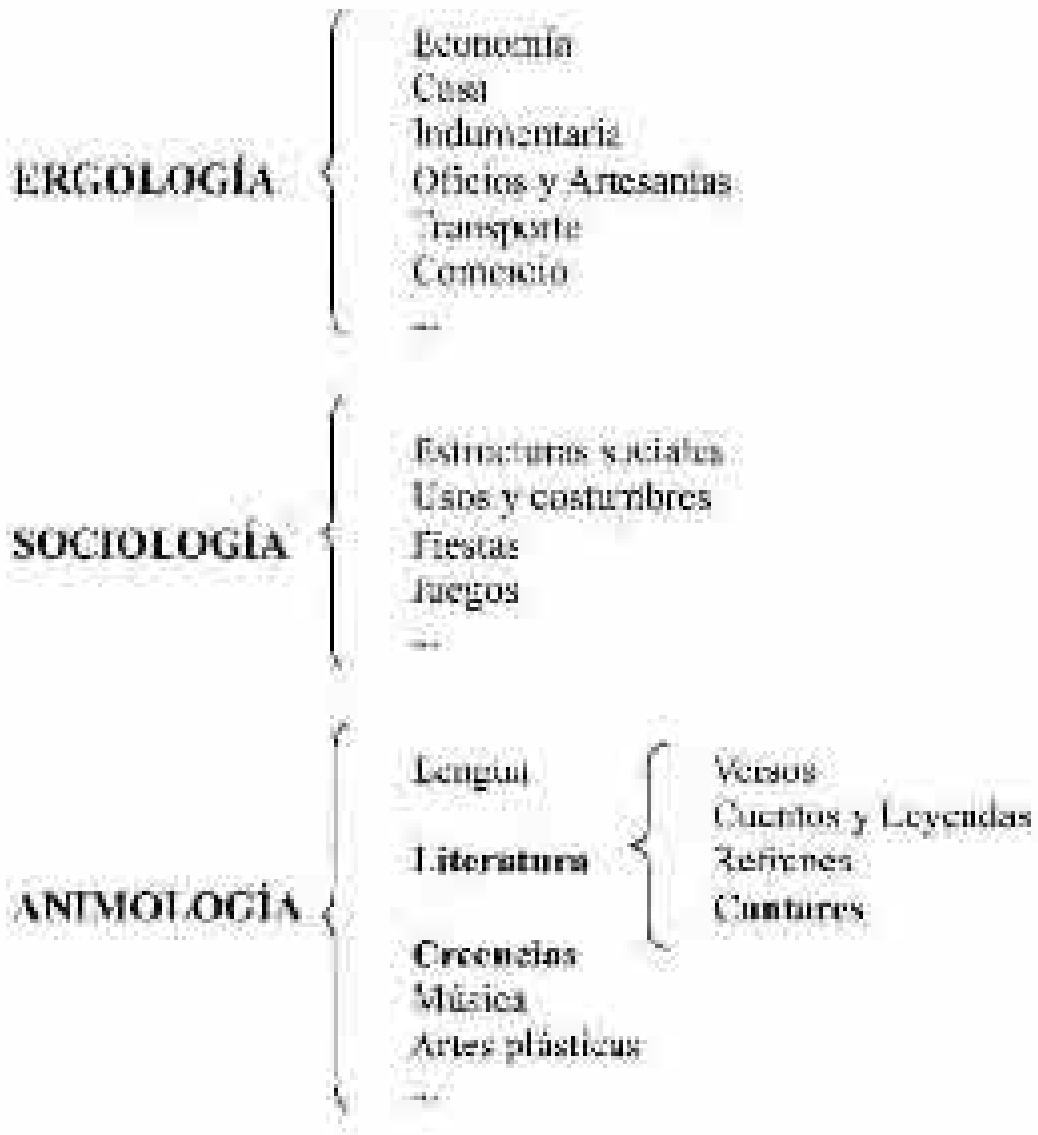
En la provincia Albacete/ en la Sierra de Alcaraz,
mataron al Pinales/ también al Niño del Arahál.
Destino suyo ha sio/ haber pasao por estas tierras
el preguntarle a un guarda/ cual es el camino que
lleva a la sierra.
El guarda les indicó el camino/ y a Villaverde se ha
encaminao
y al llegar al señor juez/ le cuenta to lo que ha pasao.
El señor juez al momento/ mandó llamar a la Guar-
dia Civil
todas las fuerzas que haya/ para la sierra tienen que
salir.
Salieron dos de a pie/ tres de a caballo, con un guía
y un asistente
y a la cabeza que hacía/ que iba un bravo teniente.
Al saltar las cordilleras/ a los bandidos el alto les dio
y a los muy pocos momentos/ el Niño al suelo cayó.
Pinales le dice al Niño: dame la mano/ vamos a
ellos, no hay que temer
si no me matan esta mañana/ un gran recuerdo han
de tener.
A los muy pocos momentos/ Pinales al suelo caía
los cadáveres en un carro/ a Bienservida los condu-
cían.
El pueblo entero lloraba/ con mucha pena y dolor
de ver a los dos bandidos/ cruzados en un serón.
Y por toda la sierra, de oído a oído, de boca en boca
corría este cantar:
Ya mataron al Pinales
ladrón de Andalucía,
que a los ricos robaba
y a los pobres socorría.

Versión de José García Lanciano
(Sierra de Alcaraz)

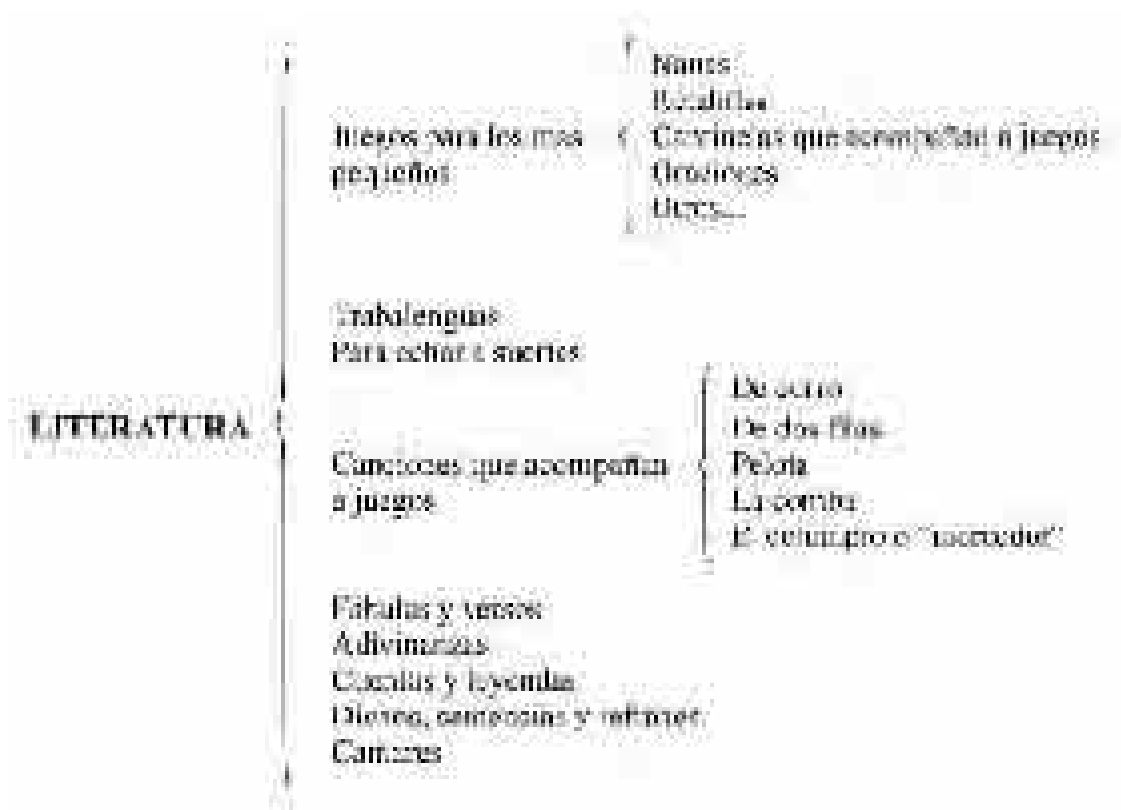
1. DOCUMENTOS DE TRADICIÓN ORAL

Para facilitar el estudio de la cultura, es común la diferenciación de sus elementos en tres grandes bloques: ergología, sociología y animología. (Cuadro 1)

ELEMENTOS DE LA CULTURA



Como puede observarse, la literatura y las creencias ocupan un lugar relevante en el último de los bloques citados, entrañando derivaciones (Cuadro nº2) que, sin seguir un orden riguroso, van a ser tratadas en este trabajo, siempre en el sentido de la tradición oral.



Dentro de los estudios folklóricos, ocupan un lugar importantísimo las **retahílas, cantinelas infantiles, adivinanzas, trabalenguas, brindis, dichos, proverbios, refranes...** no sólo por su valor tradicional, sino también por su riqueza estética, formal y conceptual.

Cava hondo y echa basura
y ríete de los libros
de agricultura.

Desde los tiempos de Adán
unos calientan el horno
y otros se comen el pan.

Cuestas arriba quiero mi mulo
que cuestas abajo
yo me las subo.

En cortijos y aldeas
no hay vino malo
ni mujer fea.

Lo primero y principal
ir a misa y almorzar;
y si corre mucha prisa,
almorzar y no ir a misa.

Los andares de la madre
tiene la hija;
siempre salen los cascós
a la botija.

Corre más un galgo que un mastín;
y si el mastín es zanquilargo,
corre el mastín más que el galgo.

El niño entra desde muy chico en el gran mundo del folklore a través de sus padres, hermanos, abuelos. Se duerme con **poesía...**

Duérmete niño, duérmete
duerme que viene la loba,

la loba viene diciendo:
quien es el niño que llora.
Ese niño que llora,
que me lo voy a llevar
a una casica muy lejos
y allí lo voy a matar.

Namur de la loba

Duérmete niño, duérmete
 duerme que viene la loba,
 la loba viene diciendo:
 quien es el niño que llora.
 Ese niño que llora,
 que me lo voy a llevar
 a una casica muy lejos
 y allí lo voy a matar.

Mi nene es mu chiquitico,
no tiene cuna,
su padre que es carpintero,
le va a hacer una.

Ya está lloviendo,
los pájaros corriendo,
la calle en bote, en bote,
Perico sin capote.

Con formulas poéticas se da cuenta de su propio cuerpo...

Gorrinico mal pelao,
¿quién te ha pelao?...

Cinco lobitos...

El trabalenguas es un juego de obstáculos idiomático, ¡a ver quién corre más sin tropezar en la palabra con trampa! O trabando para destrabar, que diría el viejo maestro.

Este se encontró un huevo...

A la buena ventura...

Le dijo la perdiz al conejo:
¿qué haces, buen viejo?
-¿Qué haces perdiz?, le dice el conejo.

La poesía, el ritmo y la musicalidad, presiden todo su quehacer cotidiano. Don Miguel de Unamuno, en “Recuerdos de niñez y mocedad”, escribe: “el arte mismo era un juguete. Jugábamos con él”. Y nosotros:

Yo tengo una cabra, pega, mega,
andilla, andorra, panzapelá, ciega y sorda,
que tiene los cabritos
pegos, megos, andillos, andorros,
panzapelaos, ciegos y sordos.
Si la cabra no fuera
pega, mega, andilla, andorra, panzapelá, ciega
y sorda,

Cuando llueve y hace frío,
sale el arco del judío.
Cuando llueve y hace sol,
sale el arco del Señor.

Canción de "calderero"



no tendría los cabritos
pegos, megos, andillos, andorros,
panzapelaos, ciegos y sordos.

Cien mocitas en un barranco
y todas tienen el culo blanco.
(Los juncos)

Hijo, godijo, celipotijo
ve y dile a tu tía godía celipotía,
que te dé la olla godolla celipotolla,
para guisar el liebro, godiebro celipotiebro,
que cacé ayer tarde godable celipotable
con la escopeta celipoteca.

Cien mocitas en un corral
y todas mean a la par.
(Las tejas)

–Tía godía celipotía
me ha dicho mi padre godable celipotable,
que me des la olla godolla...
–Sobrino godino celipotino
ve y dile a tu padre godable...
–Padre godable celipotable
me ha dicho la tía godía celipotía,
que no tiene la olla...

El calderero es un tema que no es rigurosamente tradicional, sino que es creación del recitador. Alfredo, pone en verso su propia vida de trabajador callejero. "Siempre sin una gorda y trabajando más que un negro", arreglando braseros, sartenes, calderas, pucheros... y con apenas un curruscón de pan y una sardina salada para comer, "pero vive más feliz que el mayor capitalista que existe en el mundo entero". Hemos querido incluir "El Calderero" para recordar aquellos oficios que ayer configuraron las comunidades rurales (herrerros, curtidores, hilanderas, toneleros, cesteros, pineros, ajorraores, resineros, carboneros, recoveros, segaores...) y que hoy están abocados inevitablemente a desaparecer, si el retorno a la vida rural y a sus suficiencias materiales no lo remedian.

A **las adivinanzas** se ha jugado desde muy antiguo y no sólo por niños sino también por los mayores. Es uno de los ejercicios más sanos para desarrollar la fantasía, la comprensión de metáforas poéticas y la capacidad creativa.

Largo, largo como una sogá
y tiene los dientes de zorra.
(El zarzal)

Alto, alto como un pino
y pesa menos que un comino.
(El humo)

Entre dos piedras feroces
sale un tío dando voces.
(El pedo)

Soy un pobre calderero,
que no tiene ni un botón,
me paso los días enteros,
asentado en un cajón.
Arreglando los pucheros,
las sartenes, los calderos,

los cazos y los braseros
y el trozo de canalón.
Por la mañana temprano
mi primera obligación,
me como un trozo de pan,
aunque sea un corruscón.
Una sardina salada,
un tomate, un pepino,
medio cuartillo de vino,
y aquí no ha pasado nada.
Después me tiro a la calle
con la sartén y el martillo,
y empiezo a hacer el ruidillo,
que las mujeres ya saben.
Unas me dicen: –Fulano,
arréglame este puchero,
mira no te encargo más,
tapa bien el agujero–.
Otras dicen: –Calderero,
arréglame la sartén,
le echas la pinza y la pata
y que se me quede bien–.
Y otras dicen: –Compañero,
¿cuánto me va usted a llevar
por el culo de un caldero?–.
Y yo haciendo el disimulo,
le digo: –Por ser pa ti,
te pondré menos que a nadie,
creo, que no hemos de reñir.
Y así con este desdén
voy recorriendo las calles,
tocándole a la sartén,
y sin meterme con nadie.
Hasta que, harto de dar vueltas
para arriba y para abajo,
me echo la sartén a cuestras,
y con muy poco trabajo
me empiezo a sacar mis cuentas:
por el puchero, un real,
por la sartén, cinco reales
y por el caldero diez,
cuatro pesetas cabales.
Aunque yo me sacrifico
con mi oficio callejero,
y me pongo de tiznao
lo mismo que un carbonero,
arreglando las sartenes,
y estañando los pucheros,

tengo en mi casa una dona,
que vale más que un imperio.
Ella me quiere a mí mucho,
y yo a ella también la quiero,
y cuando llega la hora,
con un paso muy ligero,
se sale a las cuatro esquinas,
a esperar su calderero.
Y esta es la historia señores
de este pobre calderero,
que nunca tiene una gorda,
y trabaja más que un negro,
pero vive más feliz,
estañando los pucheros
que el mayor capitalista
que existe en el mundo entero.

*Alfredo Alite Montejano
Villarrobledo*

La religión es otro de los grandes apartados. Somos religiosos, aunque la práctica tiene mucho más de fetichismo y superstición que de inquietudes y experiencias místicas, conocimientos teológicos o dogmas católico-apostólico-vaticanos...

Dios es demasiado importante, sabemos que es todopoderoso, que creó el cielo y la tierra y que un día vendrá a juzgar a vivos y muertos, como sabemos de sus relaciones turbulentas con los hombres en el antiguo testamento (Sodoma y Gomorra, las plagas



de Egipto, la expulsión del paraíso...), por eso quizás, nosotros preferimos relacionarnos con esa legión de intermediarios, que son los santos, cada uno con su especialidad, y son tantos que ¡ríase usted de Olimpo!: Santa Lucía, San Antón, San Antonio, San Antonio de Papua...

San Antonio de Padua
que en Padua naciste
que al Señor le prometiste
que lo buscado fuera hallado
y lo perdido encontrado.

Santa Águeda, San Blas, El ciclo festivo de mayo, San Juan... Cada uno con sus propios ritos y oraciones. Y las representaciones de la Virgen, muchas veces enfrentadas entre sí.

La Virgen de Pilar dice,
que no quiere ser francesa,
que quiere ser capitana
de la tropa aragonesa.

Y por si fuera poco el numeroso y variopinto santoral, además contamos con una tradición oral de **espíritus malignos y beneficiosos**, intervenciones del demonio, muertos que salen de la tumba, hechiceras, duendes, encantadas, tesoros escondidos, aparecidos, brujas, curanderos, sanadores, videntes...

En cualquier caso, queremos decir que esto era de lo más corriente, no era algo macabro, con una escenografía de candelabros en salas oscuras, mortuorios y fantasmas deformes y agresivos, sino que ocurría a cualquier hora del día y de la forma más casual, como otra cosa más.

Para curar las anginas, el rezador o rezadora moja su dedo pulgar en saliva. Una vez hecho esto hace siete cruces sobre la garganta del enfermo rezando el siguiente conjuro:

Antes fue Cristo
que el sol fuera visto
¡Sécate! ¡Seca!
¡Maldita seas!
Que te deshagas
como la sal en el agua.
(*Nerpio, Albacete*)

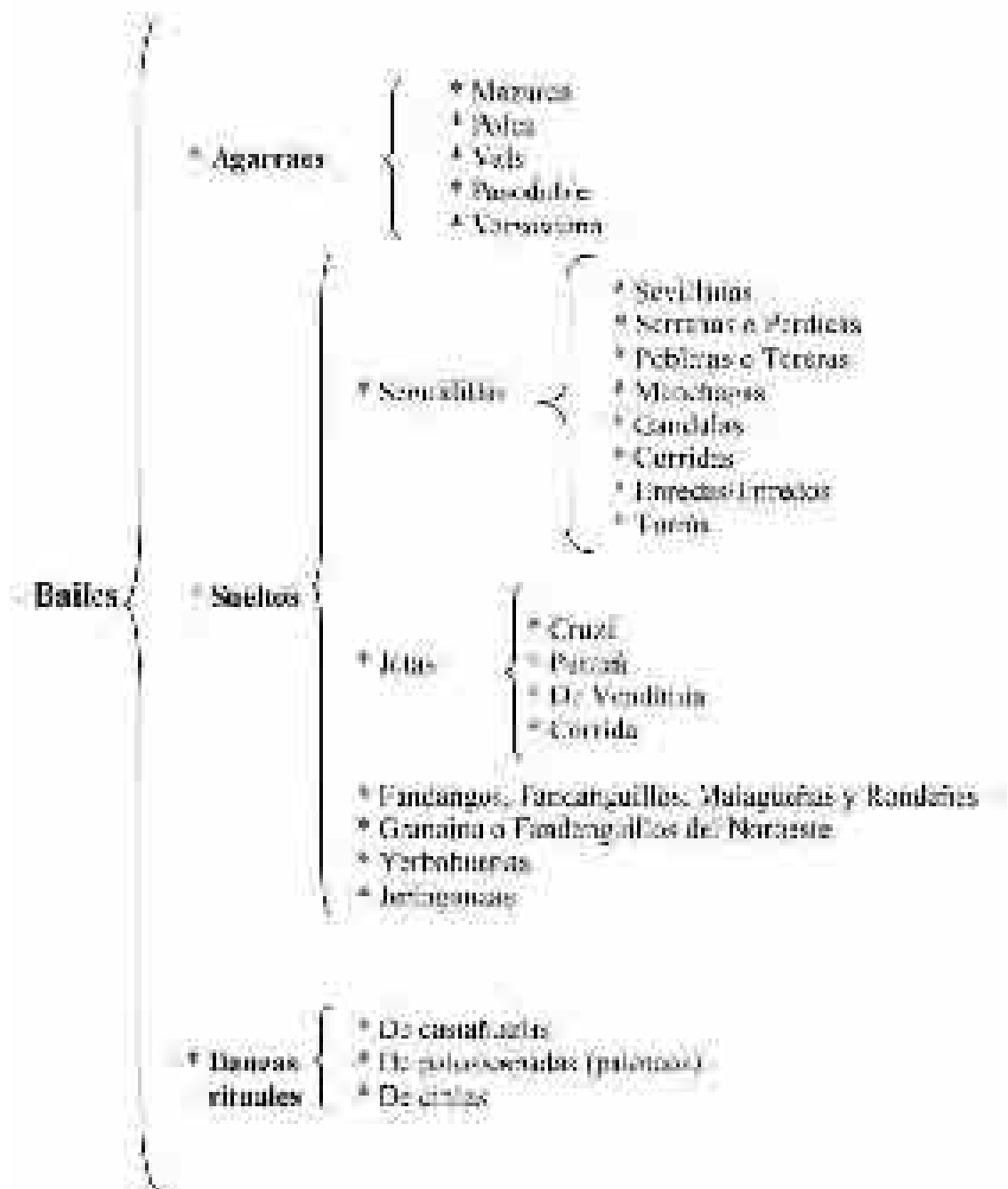
Conjuro contra las tormentas:

Que el granizo no caiga
sobre estos sembrados.
Que la piedra se vaya
para otros poblados.
Que los rayos caigan en los pozos;
que el Señor no nos dé su enojo;
que criaremos bien a nuestros hijos
y a nuestro ganado;
díselo Santa Bárbara,
que estás a su lado.
(*Nerpio, Albacete*)

CURIOSIDADES

Electrónica pública	}	Historia de los Altavoces Las bombas El ruido Frecuencias del tiempo
El mundo técnico en el futuro	}	Clima del futuro { Robótica 2070, 2080, 2090 Computación El futuro { Sensores, Nanos Sistemas de Información El futuro { Inteligencia Artificial Computación El futuro { Virtualidad, Realidad Virtual, Internet 2.0
Ciclo biológico	}	Bacterias { Medicamentos, Antibióticos Virus, Hongos, Fungi, Algas Plantas, Animales Humanos Humanos { Medicamentos, Antibióticos Virus, Hongos, Fungi, Algas Plantas, Animales Humanos
Historia en el futuro	}	Historia de la Ciencia, Arte, Humanidad Historia del espacio Historia del mundo Viajes en el tiempo
Sociedad en el futuro	}	Sociedades en el futuro { Sociedades Virtuales Sociedades del futuro El futuro Humanidad Cultura del futuro Humanidad El futuro El futuro
	}	Historia de la cultura del futuro { Historia de la cultura del futuro

CANTARES I



Seguidillas corridas
 van por el aire.
 Entran por tu ventana
 y no las ve naide.

Se enredan en tu talle
 mira que arte
 que tú, como lo sientes,
 echas un baile.
 (Eliseo Parra.
 Tribus urbanas)

Queremos terminar esta primera parte de la exposición con las **Seguidillas** porque es la aportación mas estimable y genuina de La Mancha a la música popular española. Pero las seguidilla no es sólo un baile cantado, sino que es también y sobre todo una forma de expresión poética, cuya métrica de siete y cinco versos es tan antigua como el romance.

“Las seguidillas arrinconaron a la zarabanda y otras vendrán que las destruirán y caigan”.

Son palabras de Mateo Alemán en su Guzmán de Alfarache, escritas en el S.XVI. Y el tiempo vino a darle la razón, porque la jota sustituyó a la seguidilla.

Hoy este género puede oírse en el sur de Aragón, Canarias, Centro de la península, La Mancha, parte del Levante... y en su variante andaluza, que son las sevillanas se han extendido por todo el mundo.

Por la Sierra Morena
 va una partía
 y al capitán le llaman
 José María.

Que no se diga,
 que el asunto del vino
 no tiene miga.

Desde lo alto de Chinchilla
 se ve La Roda,
 Albacete y Almansa,
 la Mancha toda.

CANTARES 2



2. INVESTIGACIÓN DE LA TRADICIÓN ORAL

Dentro del marco de las UU.PP. existe la posibilidad de poner en marcha un plan eficaz de recopilación sistemática de folklore.

Las UU.PP. se conciben como “*un Proyecto de Desarrollo Cultural que actúa en el Municipio, cuyo objetivo es promover la Participación Social, la Educación, la Formación y la Cultura para mejorar la Calidad de Vida, de las personas y de la comunidad*”.¹

Que duda cabe de que un importante referente de la Calidad de Vida de un pueblo es la preocupación de éste por la Conservación y enriquecimiento de la herencia cultural. Por esta razón, las UU.PP., dentro de su Marco General de Programación ofrecen determinadas actividades culturales sobre tradiciones locales: fiestas, talleres sobre folklore, gastronomía tradicional, historia local... y todo aquello que venga a recuperar y recrear las propias tradiciones; es decir, la cultura de una comunidad con la que se identifica el individuo. Además, la tradición cultural es tratada por las UU.PP. como tema transversal de carácter social, incidiendo así en la necesidad de incorporarla a los procesos educativos para el desarrollo integral de las personas (no existe en la enseñanza reglada ninguna asignatura que nos muestre, ni nos dé, ningún atisbo sobre la sabiduría popular, es algo que no se contempla en los programas escolares). Sin embargo existen diversas razones por las que se estudia en las UU.PP.:

1) La cultura tradicional es viva, por ello, es importante analizarla, conocerla, valorarla y recuperar los aspectos cohesionantes para la comunidad.

2) La rememoración de las tradiciones permite crear espacios de comunicación y diálogo entre las generaciones.

3) La necesidad de desarrollar actividades de recuperación de tradiciones y del saber popular, también de bienes culturales de la localidad, para que puedan ser aprovechadas por generaciones más jóvenes y les ayude a comprender mejor el momento actual y los cambios producidos.

4) Ilusionar a animadores socio-culturales, formadores, participantes, etc... en el proyecto de construir una cultura actual que conjugue los rasgos de modernidad con los que aporta nuestra cultura tradicional.

5) Urgencia de una recopilación eficaz en una población con formas de vida que inciden definitiva y negativamente en la conservación y difusión de las expresiones culturales autóctonas.

6) La posibilidad de ayudar, en la tarea cotidiana al investigador folklorista o antropólogo mediante la aportación de un caudal de información y datos coleccionables en un corto espacio de tiempo.

El objetivo que se persigue con la puesta en práctica de este proyecto “Lo que sabe el que no sabe” es el siguiente:

Consolidar un proceso de investigación y difusión del patrimonio cultural oral tradicional a través de las Universidades Populares, que conlleva:

– Recogida de documentos de tradición oral en los pueblos y comarcas donde haya U.P.

– Creación de un banco de datos con toda la información recogida.

– Edición de los materiales más interesantes.

– Distribución a través de las propias UU.PP. de los productos editados.

En lo referente a metodología, buscamos estudiar y comprender unas formas culturales distintas a lo que podemos denominar cultura

¹ Resoluciones del VII Congreso de Universidades Populares. (2000).Diputación de Albacete. Pág: 19.

culta, utilizando diferentes técnicas de investigación: trabajo de campo, observación participante, encuesta, conversación dirigida... sin despreciar el documento escrito, la iconografía, los materiales de hemeroteca, o los registros audiovisuales.

Basándonos en los proyectos ya desarrollados en la provincia de Albacete en las UU.PP. de Pozo Cañada, Montealegre del Castillo y Yeste, daremos unas directrices a tener en cuenta para llevar a cabo la investigación y difusión de la cultura oral. Podemos distinguir diferentes fases: formación del grupo; trabajo de campo; investigación y catalogación; análisis e interpretación; difusión.

2.1. FORMACIÓN DEL GRUPO

Disponemos de varias posibilidades a la hora de crear un equipo de trabajo dentro de la UP:

A) Poner en conocimiento de la población la existencia de la investigación etnográfica en la que puede participar activamente como si de un taller se tratase.

B) Trabajar directamente con los alumnos de los cursos de la U.P. (Por ejemplo en las aulas de alfabetización).

C) Realizar un proyecto común con alguna asociación cultural local interesada en la etnografía. (Por ejemplo en Yeste la Asociación cultural y también el grupo de folklore Aire Serrano están recopilando tradición oral por Yeste y sus aldeas).

A continuación se contactará con una persona versada en la materia que ejercerá las veces de Coordinador General del proyecto y cuya primera función será la de impartir clases teóricas y prácticas al grupo, para introducirlo en el mundo etnográfico y sentar los parámetros para efectuar la investigación. Además de compartir conocimientos con los interesados, el Coordinador General hará especial hincapié en la metodología de la investigación, explicará los instrumentos de los que se disponen y velará por el correcto desarrollo de cada una de las fases que constituyen el proyecto. De igual manera, supervisará los documentos recogidos y establecerá las reuniones periódicas que el grupo mantendrá para llevar a cabo una adecuada organización y ejecución del estudio.

Teniendo en cuenta que el tema principal de la investigación es la Tradición Oral en la localidad, el Coordinador centrará sus exposiciones en explicar los distintos géneros o modos a través de los que se manifiesta la tradición oral en nuestra cultura.²



² Para este fin se puede consultar: FRAILE, J.M., CAMARENA, J., CELDRÁN, P., SEVILLA MUÑOZ, J., TRAPERO, M., DÍAZ, J., GÁRFER, J.L., FERNÁNDEZ, C., PEDROSA, J.M., VIGARA TAUSTE, A., PUERTO, J.L. (2002) La palabra, expresiones de la tradición oral. Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca.

Una vez que el grupo esté al corriente de las expectativas del proyecto, de los conocimientos y de la metodología a seguir se procedería a concretar la planificación del trabajo y temporalización del mismo. Quedaría así constituido p. ej. *El Rincón de las Tradiciones* en la U.P. de Montealegre del Castillo o el *Aula de investigación etnográfica Aire Serrano* de la U.P. de Yeste, cuyo fin primordial es la recopilación, catalogación, análisis y posterior difusión de la tradición oral del municipio.

2.2. TRABAJO DE CAMPO

Una vez dispuesto el grupo y contando con los recursos materiales y humanos necesarios, se procederá a la recogida de datos. Para ello los investigadores-colaboradores, aprovecharán sus vínculos locales y el conocimiento del entorno a la hora de seleccionar los posibles informantes y acudir a las instituciones que mejor los puedan ayudar en su cometido.

En cuanto a la metodología, es la hora de las entrevistas a particulares. Para ello el entrevistador contará con una grabadora y cintas magnetofónicas donde poder registrar todos los datos interesantes surgidos de estas enriquecedoras experiencias. Dentro de este procedimiento cada una de las cintas recibirá un número que la haga única e inconfundible dentro del conjunto y las grabaciones se acompañarán de la siguiente información, lo que permitirá una mejor catalogación y análisis de los contenidos:

- Lugar y fecha de la entrevista.
- Nombre del entrevistado.
- Fecha y lugar de nacimiento.
- Contenidos generales.

El material fotográfico y audiovisual recogido, será escaneado o copiado y devuelto lo antes posible (suele tener mucho valor sentimental). Quedará registrado de la siguiente manera:

- Número correspondiente al propietario. (P. ej: 1)
- Letra que lo ordena dentro del legado de la misma persona. (P.ej: 1 a, 1 b, 1 c...)
- Fecha de la fotografía o grabación y autor.
- Personajes que protagonizan la escena.
- Descripción de lo que acontece.

Cada uno de los entrevistadores contará, cuando lo crea necesario, con una cámara réflex y otra de vídeo. Todo el material generado en estos soportes, se acompañará de una ficha al modo de las grabaciones magnetofónicas, aportando cuantos datos complementarios ayuden a su posterior catalogación y análisis.

Como en toda investigación, se tratará de llegar al máximo número de personas y, para ello, habrá que desarrollar y tener en cuenta otras vías, además de las personales o las que surjan del conocimiento del entorno por parte de los componentes del grupo de investigación: colegios, residencias de ancianos, otras asociaciones...

En el primero de los casos, los niños/as del colegio serán los encargados de hacer llegar a sus familiares una ficha de fácil cumplimentación y esencial dentro del proyecto; ésta nos permitirá recoger mucha más información, a la vez que genera un punto de encuentro entre pequeños y mayores dentro del ámbito de la recuperación, conservación y difusión del legado etnográfico:

Ficha nº 1

"EL RINCÓN DE LAS TRADICIONES" DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL ALEGRE MONTEALEGRE CON LA COLABORACIÓN DEL C.P. "VIRGEN DE LA CONSOLACIÓN".

Encuesta dirigida a las personas mayores de cada familia con la colaboración de los niños.

Nombre del niño: _____ Edad: _____

Nombre del scout: _____

Dirección: _____ Teléfono: _____

1. ¿Qué recuerdos de su infancia y juventud referentes a:

a) Refrains: _____

"Tres de estos refranes que bien se ven y que bien se dicen"

Marta Muñoz Sánchez

b) Dithyros: _____

c) Adversarios:

"Que se pueda tener
un refrán que se dice
y con lo que se dice
que se puede"
(La aguja)

Marta Gómez del Valle López

d) Títulos suyos:

"Tres de los títulos que bien se ven y que bien se dicen: El que bien
dice, no tiene; y el que bien dice, no es el que bien dice;
¡qué bien se dice y qué bien se dice!"

Fernando Garrido García

¿Qué cuidados se debe al plantar con la intención del
propósito. ¿Cualquiera de los dos, con algún cuidado de la
región?

ESPINOZA (JOSE MANUEL)

e) Bards: _____

f) Canciones de jergas (rombo, corria, las fillos, palmas, ...)

ROMBO

"Rombo, te que rombo
en el fondo de la fillos
de las fillos que rombo
frente a la de los,
las rombo es una cosa
que se que de rombo,
del rombo que se de rombo
ante a la de rombo
de las rombo de rombo
de las rombo de rombo
que rombo de rombo
de las rombo de rombo
que rombo de rombo
de las rombo de rombo
de las rombo de rombo"

"Rombo, rombo de rombo
de los que se de rombo
ante a la de rombo
de las rombo de rombo"

Espinoza (Jose Manuel)

g) Canciones para niños (romas, macedon o calimac...)

"El rombo de la de los
de las rombo
de las rombo de los
de las rombo de los"

"Rombo de rombo de los
de las rombo de los de los"

Expinoza (Jose Manuel)

h) Ronces: _____

i) Leyendas: _____

j) Cuentos

k) Aguiluchos mayas, imp. 1988

l) Escenas (seguros, jotas, fundaciones, juragueros...)

m) Cuentos de la zona (swachin, sioga, palmas...)

*"El mundo se revolvía
de la ríe de sí el río
y se, poveroso de ríe ríe
poveroso, sus ríe ríe ríe ríe"*

Juan López

*"El poveroso el río
Nunca osó ríe ríe ríe ríe
con ríe ríe ríe ríe ríe
y la ríe ríe ríe ríe ríe"*

Marta Martínez Sánchez

NOTA: Si le falta espacio para explicar e use estos líneas o añada las folios necesarias

2.3. INVENTARIO Y CATALOGACIÓN

El conjunto de datos recogidos en la anterior fase (ya sea con la ficha de niños, en las cintas magnetofónicas, el vídeo...) ha de ser transcrito y clasificado para facilitar su poste-

rior análisis y difusión. El Coordinador General, junto con los investigadores-colaboradores se ocuparán de registrar toda la información, independientemente del soporte en el que se encuentre, siguiendo los parámetros establecidos en la siguiente ficha:

Ficha nº2-1

Título: Por allí vienen las nubes		Observaciones: (Datos descriptivos (ej. cómo se jugaba o simulaba esta información) que al ser recibida tras el arte, también pertenece a la siguiente fase de análisis e interpretación) Entrevista realizada el 23 de mayo de 2012. Recogida ya en el Siglo de Oro por Gonzalo Correas (<i>Quiéva</i> nº 72, págs. 137-), una antigua canción infantil conserva el rima al que invita el colempio. Se trata de una rotunda de versos donde se suceden preguntas y respuestas de manera divertida pero no sin sentido. Podemos encontrar una interesante versión de esta composición en Riepar: <i>Tradiciones Orales de la Provincia de Albacete. Inventario de Alfacsas, Tradición y Cultura</i> (Ed. Junta Diputación de Albacete, Albacete, 2001, pp. 88 - 90). Como bien apunta J. García Linares, esta versión probablemente no fue modificada por los poetas renacentistas: «... Por su forma y estructura, que de ningún modo se aparta de la forma que lo caracterizó».
Tipo de documento: Canción de columpio o mecedor:	Cassete: Cinta nº 6 Cinta A	
Recogida por: Mercedes Lozano		
Comunicada por: Isabel del Carmen Correas Luján		
Fecha de nacimiento: 19-5-1984	Publicación: Pozo Cañada	
De quién lo aprendió: De su abuela.		
Dónde vivía: En Pozo Cañada.		

Texto, descripción:

*Por allí vienen las mozas
Renas de toruñas
con un garrote
bien poñero,
¿quién le ha peñao?
La picara le rieja
¿dónde está la picara la vieja?
Recordando una,
¿dónde está la luna?
Las gallinitas la están procurando
¿dónde están las gallinitas?
Poniendo huevos
¿dónde están los huevos?
Las salvadoras se las están cambiando
¿dónde están las salvadoras?
Decorando una
¿dónde está la mica?
En un tonel de agua bendita
Que entre la pita,
que zorra al cantón
que ya se ha acabado
la otra mujer.*

Ficha nº 3-2

Título: Coplilla de los versos		Observaciones: Documento grabado en CD de copias de 2011. Esta coplilla viene a contar las miserias de la guerra. La columna es de projos, que <i>hacía los penales que andaban</i> . Entre 3 à 4 que estaban en la trinchera escuchaban estos versos. Recogida, igualmente, en el Romancero de la provincia de Albacete de Don Francisco Menéndez y publicado por el Instituto de Estudios Albacercenses.
Tipo de documento: Coplilla	Cassete: Cinta 3 Cass. 8 Aula de Tradiciones.	
Recogida por: Mercedes Lozano.		
Comunicada por: Antonio Sánchez		
Fecha de nacimiento:	Población: Pozo Cañada.	
De quién lo aprendió: Se lo contó su hermano.		
Dónde vivía: Antes vivía en Cerro Lulu.		

Texto, descripción:

*"Esta máquina servidora
funciona una declaración
que ha encontrado en el sistema
de cuarenta y cinco
Le tome declaración
por ser de qué pueblo era
me dijo que de Madrid
de la calle la Frontera"*

Aula de Tradiciones de la U.P. de Pozocañada. Ficha 40

De esta manera, todo el material quedará correctamente ordenado evitando la pérdida de documentos, garantizando la conservación en el archivo que con ellos se concretará y facilitará el estudio de cuantos investigadores se interesen por la tradición oral del municipio.

2.4. ANÁLISIS E INTERPRETACIÓN

Una vez inventariado y catalogado todo lo recogido en la segunda fase se procederá al análisis e interpretación de los contenidos. Para ello, se contrastarán las fichas con publicaciones especializadas en etnografía y más concretamente, en tradición oral. Por otra parte, se han de tener en gran consideración los estudios publicados a nivel regional y provincial, ya sea por parte de la Diputación Provincial, la Universidad o cualquier otro organismo o editorial que se dedique a potenciar trabajos de esta índole.

Cumpliendo los cometidos de todas estas fases conseguiremos un corpus amplio, estructurado y analizado de material referente a tradición oral, preparado para su posterior difusión o para cumplir cualquier otro cometido que desde la Universidad Popular, otras instituciones o particulares se plantee. Cuanto menos habremos ayudado a mantener vivo el legado etnográfico del municipio y seguiremos trabajando en su conservación y divulgación.

2.5. DIFUSIÓN

Se trata de devolver al pueblo su legado, pero enriquecido. Por ello debemos desarrollar un buen programa de difusión y conservación de esta parte del patrimonio cultural que es la tradición oral. El calibre de lo que hagamos dependerá de los recursos de que dispongamos y de nuestra imaginación. Desde la confección de un CD perteneciente a una serie "Lo que

sabe el que no sabe”... a poner en práctica un conjunto de actividades dirigidas al acercamiento de la tradición oral a los niños.

2.5.1. “Lo que sabe el que no sabe”

El material recogido por las diversas UU.PP. colaboradoras en el proyecto sería seleccionado y grabado con medios digitales profesionales para conseguir que el master del Cd tuviera mayor calidad.

Con la información recopilada sobre cada una de las piezas de Tradición oral y la transcripción de los contenidos se elaboraría un libro que vendría a apoyar el soporte sonoro y en el que se pueden incluir, por ejemplo, partituras, fotografías y todos aquellos datos y anexos que mejoren la comprensión de lo que queremos transmitir.

2.5.2. Tardes de Contar, Cantar y Jugar.

Mediante este programa de divulgación didáctico se pretende acercar a los más pequeños la tradición oral de su pueblo, haciéndoles participar de la cultura de sus mayores y de aquella que desde su nacimiento les acompaña (nanas, juegos...).

El conjunto de actividades, el lugar y la fecha del acontecimiento será adecuadamente

anunciado mediante carteles y dípticos informativos que se repartirán por los sitios de encuentro de los niños y también se informará a los padres para asegurarnos de que la información llega a los interesados.

Para el correcto desarrollo de esta fase se contratarán varios monitores que se ocuparán de llevar a cabo diversas actividades (sirvan éstas como ejemplo):

–*Ilustración de cuentos populares.*

–*Aprendiendo trabalenguas.*

–*Juegos infantiles.*

–*Cuenta conmigo:* se utilizarán diferentes técnicas de animación a la lectura pero teniendo como temática los cuentos de la tradición oral.

–*Canciones populares.*

–*¿Qué significa?:* relación de comienzo y final de refranes, dichos... acompañados de dibujos.

–*Adivina, adivineta:*

A través de estas actividades, las UU.PP. intentan conservar y difundir el producto de la investigación, con el fin de mostrar a los más jóvenes la importancia de la cultura popular y el respeto que se le debe como parte esencial de la propia identidad.

LOS HORNOS COMUNITARIOS

GRUPO DE ACCIÓN LOCAL SIERRA DEL SEGURA

UNIVERSIDAD RURAL PAULO FREIRE SIERRA DEL SEGURA

Horno comunitario en Boche (Yeste)



INTRODUCCIÓN

Este estudio sobre los hornos comunitarios de la Sierra del Segura se plantea tras la visita a diversas aldeas durante el período de Navidad del año 2006, dentro de los trabajos de investigación de la Universidad Rural Paulo Freire de la Sierra del Segura que nos permitió entrar en contacto con este tipo de hornos, como un elemento habitual en la morfología y estructura de las aldeas. En estas fechas se pudo documentar el trabajo de elaboración de dulces típicos navideños por las mujeres en estos hornos.

Se pensó en la necesidad de llevar a cabo un estudio específico sobre este elemento de la arquitectura tradicional y de la vida doméstica tras la constatación de un hecho concreto: durante las visitas a las aldeas para analizar la arquitectura tradicional se visualizaron distintos hornos a los que se fotografió y analizó. Al poco tiempo, cuando se visitó de nuevo una de las aldeas cuyo horno ya se había trabajado, se pudo comprobar como por consecuencia del abandono y de las inclemencias del tiempo, este horno se había hundido. Se trataba de una pérdida ya irre-

parable. Previendo que esto pudiera ocurrir con otros, fue cuando se decidió realizar un catálogo-inventario de hornos comunitarios de las aldeas de esta comarca, así como un pequeño estudio sobre las técnicas de construcción, materiales, historia, ubicación, etc. Para complementar esta información se consideró también necesario adjuntar los conocimientos que recogíamos sobre el amasijo, así como la elaboración de otros productos que tenían a estos hornos como base para su cocción. Este se amplió posteriormente con una ayuda de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha para la realización de un inventario de elementos comunitarios de la arquitectura tradicional de la comarca de la Sierra del Segura.

La metodología de trabajo que se ha llevado a cabo para este estudio, ha sido el contacto directo con los vecinos de las aldeas que se visitaban a quienes se preguntaba directamente por el uso, la propiedad, normas, construcción del horno de su aldea. Pero sobre todo la información más importante se ha recogido mediante diversas entrevistas personales a propietarios y constructores, pero también mediante entrevistas grupales, que nos esclarecían muchas cuestiones sobre normas y usos, construcción y mantenimiento, sobre el amasijo, etc.

El conjunto de estas entrevistas, grabadas, mediante una grabadora de audio, han sido el eje de este trabajo.

Se realizó además una grabación de la construcción de un horno tradicional, de pequeñas dimensiones, que nos ayudó a comprender las técnicas constructivas y que constituye un importante documento de información.

Por último, hemos fotografiado los hornos comunitarios que se han podido localizar, así como también hornos particulares que por su tipología, localización o historia nos pareció de interés para este estudio.

LOS HORNOS COMUNITARIOS

A través de los hornos hemos podido indagar aspectos sobre la vida cotidiana en la aldea, de relaciones personales casi familiares que unía a los habitantes de estos núcleos de población, sobre el desarrollo tecnológico de la cultura campesina, sobre las herramientas y utensilios, sobre la arquitectura popular, etc.

Indagando un poco más en la función que estos hornos tenían en la vida doméstica de las aldeas, se extrajo como conclusiones que los hornos han sido un elemento esencial: permiten elaborar el pan, alimento básico en la dieta del hombre a lo largo de la historia, pero también tienen un valor asociado no menos interesante, son un “vestigio de la vida comunitaria de aldea”. Es decir, los hornos eran un lugar donde las mujeres se juntaban e intercambiaban información sobre la vida en la aldea, servía para mantener relaciones directas entre los vecinos, para prestarse ayuda mutua, etc. Al ser además un bien comunal, construcción y mantenimiento dependían de los vecinos que participaban en estas labores, bien aportando dinero o materiales o trabajo. Era un trabajo comunitario de ayuda mutua de todos los vecinos que pueden hacer uso de él, aunque no tengan derechos sobre el mismo.

Otra cuestión igualmente importante a la hora de analizar los hornos comunitarios es el hecho de que estos constituyen un importante vestigio de la arquitectura tradicional de la Sierra del Segura que se encuentra en un proceso de degradación acelerado. Tanto por su fisonomía, como por los materiales con los que se construye, el horno es un elemento más de la arquitectura popular de la zona.

Constituyen asimismo un elemento imprescindible en la vida de las comunidades aldeanas basadas en el autoabastecimiento, y como tal apenas ha sufrido cambios a lo largo de la historia. Si bien la mayoría de ellos no

se han podido datar (especialmente los más antiguos), parece lógico que su estructura esencial (el horno propiamente dicho), apenas ha sido modificada.

Hemos podido constatar que mientras en aldeas y cortijos es frecuente la construcción de hornos comunitarios, de varios vecinos o de toda la aldea, en los pueblos (poblaciones más grandes), éstos no existen. En estos casos, el pan se amasaba en las casas y se llevaban a los hornos particulares y panaderías que había (en el barrio de Santiago en Yeste, todavía las mujeres llevan durante unos días, que ya concretan con el pa-

nadero, los dulces que realizan en períodos de fiestas o las latas de comida, no así ya el pan). En este caso se solía abonar uno o dos panes a cambio del horneado. El propietario del horno solía

aportar la leña, además de recoger las tablas con la masa de las casas y trasladarlas hasta el horno y una vez cocido llevarlas de nuevo a las casas de sus propietarios.

Por último, otra cuestión que nos planteó trabajar sobre los hornos fue que están desapareciendo. La falta de uso, la despoblación de las aldeas, hace que las mujeres hayan dejado a un lado el trabajo que supone el amasado, cuando ya panaderos de los pueblos van diariamente a las aldeas vendiendo el pan. Es frecuente que nos digan las mujeres a las que preguntamos frases como: *“Yo antes amasaba y ahora ya no amaso. Como ya estoy sola, ya no amaso”* *“Yo ya con una barra o dos tengo ya pa la semana, pa qué quiero yo hacer pan”* o *“Estamos hechas unas gandulas todas”*. Sin embargo, todas ellas reconocen que el pan que elaboraban con ayuda de estos hornos tenía una calidad que no reconocen en el pan que compran actualmente. Por eso,

muchas de ellas todavía, cuando viene la familia en fechas como la Navidad suelen hacer un amasado para ellas y sus hijos.

Es también sintomático que la tradición de seguir amasando y conservando en buenas condiciones los hornos comunitarios está todavía arraigada en tan solo dos términos en toda la comarca, en concreto en Nerpio y sobre todo en Yeste. En Molinicos, aunque también se ha encontrado un horno en funcionamiento en la aldea de Las Hoyas, y en Los Collados se constató la presencia de un horno en muy buen estado, prácticamente de nueva

construcción, sin embargo, se ha dejado, en apenas unos años, de amasar en él. Ambos poseen una estructura muy peculiar dentro de la sierra: mantienen una población en las aldeas todavía importante y son zonas de

población dispersa y aislada que han sabido conservar buena parte de sus tradiciones.

Como bienes comunales, los hornos se sitúan en terrenos comunitarios, generalmente en ensanches de calles, o en las pequeñas plazoletas de las aldeas, céntricas y con una amplitud que permitía trabajar cómodamente a las mujeres. En otras ocasiones un vecino cedía parte de su propiedad para su construcción, poniendo el resto de los vecinos los materiales, el trabajo de construcción, o cuando éste lo realizaba un maestro albañil, el dinero para pagarle.

Podían, por tanto hacer uso del mismo los vecinos de la aldea que habían participado en su construcción, adquiriendo derechos sobre su uso y disfrute. Este uso estaba determinado por una serie de normas que los vecinos conocían y a las que se atenían: antes de amasar las mujeres se avisaban unas a otras, se debían limpiar tras su utilización de ramas y cenizas,

Como bienes comunales, los hornos se sitúan en terrenos comunitarios, generalmente en ensanches de calles, o en las pequeñas plazoletas de las aldeas

etc. Pero con el tiempo los derechos sobre su uso se van diluyendo y acaban utilizándolo cualquier vecino que lo necesita.

En cuanto a su tipología, el horno presenta formas muy diferentes según los lugares en los que se edifica, no pudiéndose establecer una tipología única para toda la comarca. Su evolución a lo largo del tiempo influenciado

por formas del entorno, por imitaciones a otros hornos o construcciones, o introduciendo cambios, buscando realizar mejoras que faciliten el trabajo del horneado, etc., se constata cuando vemos los diferentes tipos de hornos que podemos encontrar en una misma aldea construidos en diferentes momentos a lo largo de su historia.



1. LA CONSTRUCCIÓN

El principio básico de todo horno es el de acumular el calor que se ha generado por el fuego en su interior, gracias a los materiales con los que están hechos (piedra y barro), que resultan un buen acumulador de calor.

Los hornos comunitarios son un elemento más de la arquitectura tradicional rural, por

lo tanto responden a sus principales características:

- adaptación a las necesidades de sus usuarios
- adaptación al medio

La primera de estas cuestiones se refiere a un elemento arquitectónico cuya principal característica es su utilidad, es decir, ser ins-

trumento de trabajo necesario e imprescindible en la actividad doméstica. Es una arquitectura, por tanto, sencilla, sin artificios ni ornamentos, creada para un fin concreto y sin gran coste económico.

La segunda hace referencia a cuestiones relacionadas tanto con la elección de los materiales, como su adecuación al espacio físico donde se alza, o a sus aspectos formales.

Así, se buscan materiales cercanos, abundantes en el entorno, fáciles de conseguir. Son la piedra (toba) y el barro (greda) los dos elementos esenciales en su construcción. En cuanto a su emplazamiento, éste se sitúa generalmente en la propia aldea, en un ensanche de calles (pequeña plaza o una intersección de calles), para que sea fácilmente accesible a todos los vecinos. Pero cuando esto no es posible se buscan lugares de la aldea, con espacio suficiente, para que sea cómodo trabajar en ellos (“en un escampao”).

Como ya hemos dicho, la estructura fundamental del horno apenas ha sufrido variaciones a lo largo del tiempo, no así la construcción que lo envuelve, cuya tipología es muy variada no sólo entre distintas aldeas, sino también dentro de la misma aldea que puede presentar dos, tres o hasta más tipos de hornos distintos.

Esta estructura básica que constituye el horno propiamente dicho está formado por una peana de obra de una altura de unos 70 cm. sobre la que se coloca la base del horno, denominado también suelo o era.

Esta base está hecha de ladrillo macizo, aunque también es posible encontrarla formada por piedra labrada (piedra de asperón), si bien no es lo más frecuente. Hoy en día, en las reparaciones que se están haciendo en los hornos, se sustituyen por ladrillo refractario.

Este suelo se coloca sobre una capa de sal. Esta capa al calentarse se funde y fusiona los ladrillos. En ocasiones también se ha utilizado estiércol de oveja en vez de sal¹.

Ceferino Jiménez nos explica lo siguiente sobre la importancia de la sal en la construcción de los hornos: *“se le ponía sal porque aguanta mejor el calor y la humedad. Filtra más la humedad”* Y Domingo nos dice que *“la sal es la gracia pa que cueza el pan. Eso sí que es un misterio. Si no, te sale crudo por abajo. Por caldeao que esté el horno, si no le echas sal, la cara de abajo que pega al ladrillo te sale cruda. La sal es una cosa antigua. De los viejos, ¿sabes? Una tradición. Yo lo aprendí que sería un chaval. Que mi padre, que desacanso esté, también lo hacía, y yo le decía, “Papa, y ¿por qué echa usted sal?” Dice, “porque esto es la gracia pa que cueza la solera de abajo del pan, y si no, no cocería”; es decir, la solera de abajo saldría cruda. Ya ves tú la cosa”*.

El suelo presenta una forma circular u ovalada por aprovechar mejor el espacio de cocción. Es una forma que facilita la distribución mejor del calor y de la colocación de los panes.

Sobre esta base se levanta la bóveda de piedra y barro, llamada capilla. La piedra que se utiliza es la toba, piedra de poco peso, que se coloca después de haberle dado un poco de forma con un hacha, con el fin de que se adapte a la forma de la bóveda que se pretende crear. La piedra se va colocando por círculos concéntricos, inclinando las piedras conforme van ascendiendo, de forma que vaya cerrando al tiempo que va subiendo. Se trata de una cúpula hecha por aproximación o falsa cúpula.

¹ “También se le ponía estiércol, porque el estiércol de oveja aguanta también el calor. Igual que cuando la amontonan, el estiércol se enciende, como le decimos nosotros. Se empieza como a pudrirse y se enciende y guarda el calor. Esto se echa debajo del ladrillo” Sacado de la entrevista a Ceferino Jiménez Ojeda y su padre, Ceferino Jiménez Jiménez.

“Se labra dándole forma. Le quita más de la parte de abajo, de aquí, de dentro, y la pone en círculo. No es sólo ponerla. Cada piedra va un poco incliná. Se pone con greda de esa. Arcilla que se dice, ¿no? Aquí es greda. En nuestra tierra” (de la entrevista a Ceferino Jiménez Ojeda y Ceferino Jiménez Jiménez).

En las bóvedas más grandes se utiliza una cercha (estructura de madera que sirve de apoyo de esta bóveda hasta que ésta se termina definitivamente).

Para medir las dimensiones de la bóveda se coloca en el centro del suelo del horno un clavo donde se anuda una cuerda que servirá de compás. La distancia de esta cuerda es la que determinará la anchura y altura tanto de la base (el suelo), como de la bóveda.

La capilla se trabaja desde dentro de la era para ver si encajan y vuelcan bien las piedras y poder cerrarla perfectamente.

La bóveda queda cerrada por una piedra llamada clavo, que suele ser circular y acabada en forma de cuña. Una vez finalizada la capilla, el constructor se introduce, tumbado boca arriba sobre la era, en el horno con fin de limar la piedra que pudiera sobresalir y en ocasiones también darle una capa de greda o yeso y tapar con este material los posibles agujeros que hayan podido quedar.

Una vez finalizado, el horno debe de encenderse para poder ver si hay posibles fisuras por las que se escapa el calor.

Toda esta estructura queda recogida en una construcción de mampostería, generalmente encalada y cuya tipología es muy variada y que analizaremos en un apartado posterior.

Esta construcción suele presentarse, en sus caracteres más generales, como un alzado de mampostería, muchos de ellos aún aparecen encalados, si bien otros no lo están pero debieron estarlo anteriormente.

Hemos hablado con Domingo, constructor de hornos, de las Lagunicas, Tus (Yeste), para

conocer las técnicas constructivas tradicionales empleadas en la realización de estos hornos. Este constructor nos explica lo siguiente:

“Para hacer un horno hace falta toba que es una piedra que eso no pesa nada. La toba, piedra y barro. Se marca la era, y entonces va subiendo. Hay que irlas poniendo como yo te diré. Mira: esta está puesta la primera, hasta que asome un poquico, ahora quitar la otra y que asome otro poquico, la otra igual, a todo alrededor, y cuando te das cuenta tienes el horno que con una toba así de gorda (unos 30 centímetros), lo cierra. Es el clavo. Que eso se llama el clavo. Y después con greda, con tierra greda, de esa que hacen la teja, se hace un barro que esté duro. Bueno duro, que lo puedas tirar con la mano. Yo cuando podía, antes de jubilarme, me metía dentro. Me hacía el barro y me lo iban dando dende afuera. Y en la era adentro, donde se cuece el pan, y allí me iban echando el barro y yo con la mano “arroiabrazo”, que ahí te pasas un rato muy amargo. Ahí un dolor de riñones que explotas y entonces después, lo último, es el ladrillo. Si no tiene ladrillo de ese refractario, o cocío, de ese macizo, que haiga cocío al sol, pero ese quebranta mu pronto. Yo estos últimos que he hecho estos años, antes de jubilarme, lo hacía de ladrillo refractario, macizo. Pero eso tiene otro truco pa que crezca el pan. ¡Ya ves tú! Eso lo necesitamos tos los días. Es la sal. Debajo del ladrillo... Aquí vas a poner el ladrillo y debajo del ladrillo echas un mantico de sal de, no tres deos, un deo y medio de sal, en toa la era. Y entonces, tú vas poniendo el ladrillo en lo alto y lo vas acoplando pa que quede llano entero, para que no salga el pan con costura. Porque si un ladrillo está más alto y otro más bajo, el pan luego, como se echa la masa blanda, sale con costura. Tie que estar llano, llano, llano”.

“La era es el redondo. Y lo demás, pues las paredes de toba y piedra. Es dicil, la toba tiene

que ir por dentro nada más. Y luego, cuando caldeas el horno un par de veces, ¿sabes?, que igual el par de veces primera necesita así de tanta leña, y cuando lo has caldeao tres veces, con un fajo así de leña se pone que berrea. Que hay que pasarle ya el barreor mojado porque si no se te quema la cara de abajo del pan. Eso es la toba. La gracia de la toba es que tiene que ir toa como te he dicho, la parte de adentro y aquí a esta parte de afuera piedra, pa que vaya haciendo carga pa que vaya haciéndole carga y subiéndole las paredes de alrededor, porque si no se te hundía. Como eso tiene que subir, si tienes la picardía ende la piedra primera, tiene que subir así de alto, como un metro saneao, pal clavo. Así de alto. Un metro saneao. Y esa es la gracia, hija”

2. MATERIALES

Los materiales con que se realizan estos hornos son básicamente la piedra, en este caso la toba, la arcilla (greda) y el ladrillo macizo.

Son por tanto materiales fáciles de conseguir, cercanos, por lo que no necesitan un importante desembolso económico.

Tradicionalmente eran los propietarios del horno los que ponían el material. Recurrían a su entorno más inmediato para conseguirlos, sacando la piedra y el barro de las cercanías y el ladrillo de las tejas locales.

La Toba es una piedra liviana, por lo que resulta muy práctica para realizar con ella obra abovedada.

El barro ha sido tradicionalmente durante siglos el mortero utilizado en la arquitectura tradicional. En el caso de los hornos,

el barro resulta muy útil pues con el calor se solidifica y endurece, además de aguantar altas temperaturas sin sufrir daños.

El ladrillo macizo, realizado en las tejas locales a base de barro, permite conservar el calor que absorbe directamente del fuego que se prende sobre él.

3. TIPOLOGÍA

Son varias las formas que puede presentar un horno: cuadrados, ovalados, tejados o no, etc. Estas diferentes formas suelen depender de la cantidad del material de que se dispone, del terreno donde se ubicará, así como también de las influencias e imitaciones de otros hornos y construcciones de la zona y alrededores.

Es el albañil el que normalmente decide, teniendo en cuenta los dos aspectos anteriores, cómo ha de realizarse el horno.

Domingo así nos lo explica:

“Yo me los hago redondos y me los hago cuadrados. Yo pos según el material me tienen, o el sitio en que se va a hacel, lo puedes hacer cuadro pa luego pa las tejas, pa luego pa las mieras de las tejas te vienen mu bien pa



Horno en el Villar de Tus (Yeste)

teja. Y si lo haces redondo, pues te tienes que ir quedando en las orillas. Porque claro, no puede asomar la teja. Yo me los he hecho de toas maneras. De toas, de toas, de toas. Vaya, no me s'a escullado ni una. Eso lo decide el albañil, si tiene un punto de vista. Yo veo el sitio ande voy a hacer el horno y digo,: "pues tengo que hacerlo cuadrao u tengo que hacerlo redondo pa ocupar menos terreno. Eso, la antigüedad es así."

En la clasificación que podemos hacer de hornos los podemos dividir en hornos privados o familiares y hornos comunitarios.

Los primeros son hornos propiedad de una familia, mientras que los segundos son propiedad de un grupo de vecinos.

Entre las diferencias formales que pueden presentar los hornos en general (tanto comunitarios, como privados) haremos una primera división: hornos que aparece en el interior de las viviendas y hornos que se sitúan fuera de las mismas, que a su vez pueden ser exentos o adosados al muro de una vivienda u otra construcción.

Los primeros suelen ser hornos privados, familiares, situados en las cocinas o patios de las casas. En estos casos el cuerpo del horno suele sobresalir de la construcción principal, de la vivienda en donde se sitúa, bien con planta cuadrada o rectangular o bien con planta semicircular. La boca aparece en el interior de la vivienda, generalmente en la cocina.

Estos hornos privados también pueden aparecer adosados a la construcción principal, e incluso exentos, aunque esto es lo menos frecuente.

Los segundos son generalmente hornos comunitarios, de aldea, para el uso de todos los vecinos (ya hemos visto que en ocasiones los hornos familiares también pueden aparecer fuera de las viviendas). Aparecen sobre todo en las aldeas y cortijos donde no son frecuentes los hornos privados, ya que tanto

la inversión como la necesidad de espacio para construirlo no está al alcance de todo el mundo. Se caracterizan por:

–Sus formas son muy variadas.

–Según sus plantas podemos distinguir entre los siguientes:

–Rectangulares y cuadrados

–Ovalados y circulares

–Irregulares

Los hornos con plantas cuadradas o rectangulares, externamente aparecen rematados de diversas maneras: nos encontramos con estructuras formadas por un porche cerrado (abierto en su parte frontal, pero cerrado por los laterales), o abierto (el porche sostenido por columnas que dejan abierto el espacio por los laterales y el frontal) y con el cuerpo del horno que puede sobresalir o quedar integrado en la construcción. Estos hornos suelen contar con una chimenea sobre la boca del horno que permite encender un fuego para realizar otras actividades además de asar.

Podemos encontrarnos también con estructuras formadas por una habitación que hace las veces de cocinilla, cerrada al exterior por una puerta. En este habitáculo es donde se abre la boca del horno con chimenea. También aquí la estructura del horno puede sobresalir en su parte posterior o no.

Todas estas formas permiten trabajar sin tener que preocuparse por las inclemencias del tiempo, pues se cubren con un tejado a una o dos aguas y normalmente suelen contar con chimeneas con el fin de elaborar otros alimentos (carnes, guisos, cocer embutido de la matanza, etc.).

Los hornos de planta circular u ovalada, presentan una estructura exterior cilíndrica, cerrados por cúpula o en forma de cono, similares a las formas de los cucos (refugios de pastores), y pueden a su vez contar con tejadillo o no.

Por último, hemos encontrado hornos con plantas irregulares o con la suma de varias

plantas, adaptadas al espacio físico en donde se encuentran, otros se encuentran en desmontes, quedando la parte posterior del horno en el talud, etc.

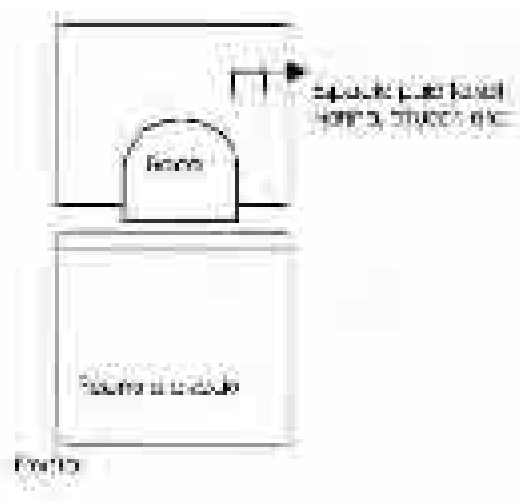
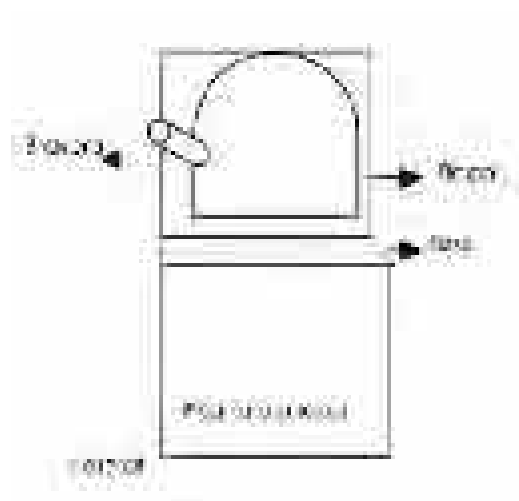
Tal vez el caso más significativo sea el de la aldea de Majada Carrasca en Yeste, en donde todos los hornos comunitarios que encontramos eran diferentes en cuanto a tipología, presentando muchos de ellos unas formas irregulares dado el espacio limitado en el que se habían construido. Se deben por tanto adaptar al terreno, a la morfología de las calles de la aldea.

Es difícil establecer cuáles son las tipologías más antiguas. Posiblemente fueran las formas de cúpula, de cuco o iglú que aparecen en numerosas zonas, pues solo tenían que recubrir la cúpula siguiendo la misma forma. Este tipo de hornos son además los más sencillos. A partir de aquí, las tipologías empiezan a complicarse. Se envuelven los hornos en una estructura tejada, de planta circular o rectangular. Y los más complejos son los que cuentan con un porche. Los más recientes son los de porche con vigas de obra que reproducen otros realizados con rollizos y cañizos.



Horno en Juan Quiles (Yeste). En forma de cúpula y encalado y peana de mampostería sobresaliendo

4. ESTRUCTURA



Las partes de un horno son:

Peana o Alzado:

Es la estructura sobre la que se sitúa el suelo del horno. Su altura varía, pero por norma general debe ser lo suficientemente alta como para que resulte cómodo introducir el pan o la leña. Aproximadamente suele medir en torno a los 70 centímetros. Puede aprovecharse la roca o el terreno elevado donde se alza el horno, o bien construirse una forma maciza.



La Era o Base:

Es el suelo del horno. Está formado por ladrillos macizos generalmente, aunque también puede estar hecho de piedra labrada. Estos ladrillos se colocan sobre una base de sal que al calentarse se funde y fusiona el ladrillo. Su forma es ovalada lo que permite una mejor distribución del calor y los panes.

Sobre ella se echa primero la leña para la cocción y se prende fuego directamente sobre este suelo. Posteriormente se barre la ceniza y ascuas con el barredor (“barreor”) y se deposita sobre él la masa del pan. Debe de estar llano, para evitar que la masa del pan se deforme (“quede con costura”).

La Boca:

Se trata de la abertura por la que se introduce la leña y la masa del pan, dulces, etc. al interior del horno, a la zona de cocción. Esta presenta distintas formas: en arco o semicircular y rectangular.

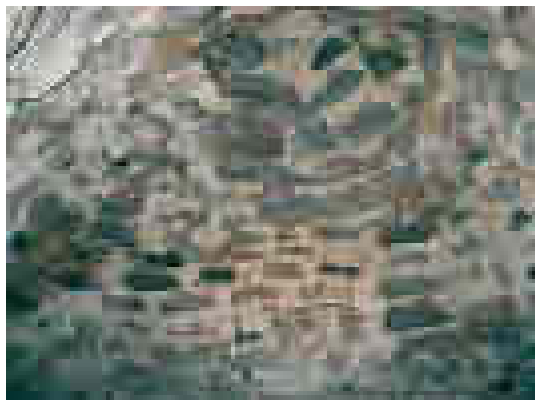


Ambas son las formas más frecuentes. Para ayudarse a realizar las formas semicirculares, se utiliza en los últimos tiempos una estructura metálica que sirve de molde para hacerla.

En el cortijo de Los Luises, en Jartos (Yeste) se ha encontrado un tipo de boca muy peculiar, completamente redonda.

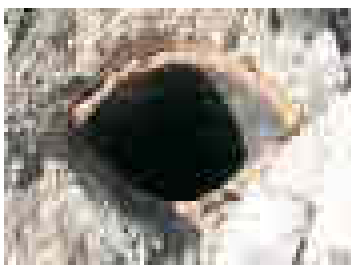
La Capilla:

Es la parte abovedada del interior del horno. Realizada en piedra (toba) y barro (greda). Es la zona de cocción del horno.



La Bravera:

Es la cavidad por la que sale el humo y el calor. Se tapa con piedras o trozos de cerámica (tejas), etc. durante el proceso de cocción.



Se coloca en el lado opuesto de la boca para crear una corriente de aire que aspire el humo. Está hecha generalmente con trozos de teja, como la de la fotografía, aprovechando la concavidad de este material. Se coloca una encima y otra debajo con el fin de conseguir una abertura más o menos redondeada.

También puede aparecer al frente, ejemplos hemos encontrado en la aldea de Alcantarilla (Yeste) y en La Dehesa de Letur (en las Casas de Blas Cano).

Espacio para depositar objetos:

Este puede ser bien una hornacina o un pequeño saliente. En él se deposita la sal, harina o azúcar que necesiten las mujeres durante la cocción.

Espacio para apoyar las tablas:

Pueden ser estacas de madera que sobresalen de la pared o pequeños poyatos situados en el suelo. Los primeros se encuentran en hornos recogidos en una construcción con porche o habitación.

5. UTENSILIOS

“Estando mi abuela en la tarima vino mi abuelo y se le echó encima y en al remeniete le echó un polvete”

La artesa y el cedazo.

(Adivinanza contada por la mama Encarna en El Romeral-Arguellite-Yeste)

Los utensilios para trabajar el amasijo son generalmente propiedad de los vecinos, aunque en algunos hornos, como en La Parrilla (Yeste), nos hemos encontrado que también estos utensilios pueden ser comunitarios.

Sí son de propiedad privada los necesarios para cernir la harina: la artesa, los palos, el cedazo (“ciazo”) y los tendidos. Éstos suelen ser incluso parte del ajuar de la novia.

La artesa consiste en un cajón de madera de dimensiones variadas, pero generalmente grande (1’50-1’80 m. de largo) que es la que recibe la harina ya cernida. Sobre ella se colocan los palos que permiten que el cedazo se deslice de un lado a otro. Con este movimiento de vaivén la harina se cuela a través de las mallas del cedazo, quedando en éste el salvado. El cedazo es un arnero con una malla bien metálica o bien de seda que permite el paso de la harina a través de ella.

José, ciacero de profesión, nos explica los diferentes tipos y cómo se elaboran;

“Mira, éste (uno pequeño) se utilizaba antes para colar el agua en el Campo de Albacete. Como no había agua, era de los pozos... Y para colar el agua se hacían esos ciazos. Que decían, “hágame usted pa colar el agua”. Que eran de esos chicos. Luego venían estos del zafrán, y luego venían los

otros, los grandes. Que yo tengo uno, que no lo uso, pero como soy ciacero...pa cerner la harina. De los grandes. El cordel se hace de lo que enganchamos, de esparto, ...entonces aquí se le ponen dos puntas. Cuando ya están las puntas clavás, entonces con el cordel se amarra, porque si no se te va la tela. Entonces, conforme vas cosiendo, vas quitando puntas. Vas cosiendo y quitando puntas. Vas cosiendo y quitando puntas. Y ya se queda quieto. Se cose con una aguja larga que tengo. Tengo yo una aguja así. Larga. La tengo yo ahí para coser esto. Y vas cosiendo y se va quedando ya enrollao, pa luego cuando pongas el bastidor, apriete. Y aprieta hasta ande tú quieras. Ya vas tensando y cuando ya lo tengas bien tensado entonces ya vas clavando. Tiene que llevar ocho puntas. Son dos, cuatro, y entremedias, otras, pa que no se afloje”.

Hecha la masa, ésta se cubría, se envolvía, con los tendidos (“tendíos”) para evitar que se enfríe. Se trata de unas telas hechas en los telares tradicionales de la zona, de lana. Como la lana puede dejar algún pelo, lo mejor es colocar entre la masa y el tendido una tela fina del mismo tamaño que el tendido. Este solía ser de unos 60-70 centímetros de ancho, que es la medida que tienen en los telares y el doble de largo de la tabla.



Tendidos de la empresa Los Telares de Nerpio

Cada tabla tenía una capacidad para acoger a 8 o 10 panes.



Tablas para trasladar la masa

Cuando la masa crece, se traslada al horno en unos tableros de madera. Si la mujer estaba sola, se los solía colocar al hombro. “La llevabas en el hombro. Yo desde donde mi madre, que vivía al lao del bar, desde ahí llevaba yo la tabla ahí abajo, con siete u ocho panes. Te ponías una toallita y al hombro” (Joaquina Tauste. Boche-Yeste). Había también mujeres que junto a las tablas llevaban también latas de dulces en la cabeza, o las mismas tablas. “Me iba a la casa donde me habían avisao y me ponía la tabla en la cabeza, en una almohadilla, y así la llevaba al horno”. (Dolores Alcántara Beyret. Letur) También era frecuente que dos o más mujeres se ayudasen a amasar y a llevar la masa al horno.

Otros útiles necesarios para la cocción eran el barredor (“barreor”), el hurgonero o palón y la pala. El primero consistía en un palo largo al que se ataba en un extremo trapos que humedecidos servían para barrer de la superficie del horno la ceniza o para enfriarla si estaba excesivamente caliente para meter el pan.



Barredor

Con el hurgonero o palón se removían las ascuas de la superficie. También se utilizaba para apoyarlo en la puerta, evitando que esta se cayese.



Pala

Por último, la pala era el instrumento para introducir y sacar el pan del horno.

Sobre los utensilios que se necesitan para hacer el amasijo, Joaquina Tauste Alfaro, de Boche (Yeste), nos cuenta lo siguiente:

“Los primero es la artes, después tu tendío en la tabla y vas haciéndolo, ya como tú quieras. Tienes tu navajita. Ya en las manos medio, medio, ya sabes cómo...y ya haces tu pan. Que cuando vayas a hacerlo pa que no se junte con el tendío de tela (los sube un poquito entre pan y pan para separar) pa que no se junte con ese, pa que no se pegue, y entonces luego, cuando vas a echar se te da mu bien, porque una vez que has echao éste, porque siempre se empieza por este lao. Empiezas así, tienes tu tendío así y aquí está el pan, entonces se pone uno ahí, o si está sola ya te apañarás, pones tu tabla aquí, la tabla no, la pala para echarlo, entonces lo echas aquí y ¡pum! (levanta el tendío de la parte derecha del pan, pone la pala a la izquierda y con el tendío levantado lo vuelca a la pala). Y ya como está. Esto sube ahí, pues entonces no se pegan, ya ese se queda ahí. Cuando se hacían muchos, mi madre tenía que estar cortando con la navaja, y luego ese

alo no queda igual. Lo apañas, pero no. Es mejor hacer una miajeta ya, con idea, ya se compra un poquito más largo para ir haciendo eso” (Joaquina Tauste. Boche (Yeste)).

Una vez cocido el pan, se dejaba enfriar, y una vez frío, se envolvía en el tendido y se guardaba en cestos de mimbre o en escriños, separados unos de otros para evitar que se enmohecieran.

6. EL AMASIJO

**“Cien redondetes
en un redondón.
Un saca y un mete
y un revolvedor”**

El horno.

(Adivinanza de mama Encarna, El Romeral-Arguellite)



El pan ha sido un alimento esencial en la dieta de todas las poblaciones humanas.

El pan se realizaba cada semana o cada 15-20 días, según la necesidad. Las mujeres podían amasar solas o bien varias juntas, cuando tenían pocos panes para amasar (5 o 6 cada una). De esta forma además de ayuda, esto les permitía ahorrarse combustible. Cada

mujer que amasaba aportaba su propio haz de leña. Cuando esto sucedía, cada mujer dejaba en su pan una señal para poder reconocerlo al sacarlo (“como hacen sus costeros y luego en medio a lo mejor dos pinchazos, pos a otro le hacía uno y al otro una cruz. Cuando salían “pues este es tuyo, éste es mío”. Entrevista a Joaquina Tauste. Boche-Yeste). Sin embargo, lo más frecuente es que cada una se hiciera su propia masa.

Cuando amasaba una mujer sola lo que solía hacer para hacer saber a las demás vecinas que iba a amasar era colocar una rama (de carrasca, romero, pino) en la puerta del horno. Así se sabía si alguien iba a utilizar el horno.

La elaboración del pan es sencilla: en una artesa se amasa la harina de trigo previamente cernida, con el agua caliente, la sal y la levadura madre, es decir, un poco de masa de un amasijo anterior. Esto se conoce con el nombre de “ensanche”, “desanche” o “creciente”. Antes de preparar la masa esta levadura madre se deshace con un poco de agua, la noche anterior, para poder trabajarla mejor.

“El ensanche es un trozo de masa. Y lo dejas y esa masa se pone agria, se fermenta, entonces, lo deshaces con agua caliente. Y hacen como una masa. Y entonces cuando vas a amasar, la pones a remojo, la deshaces bien deshecha, entonces le echas harina y le dejas que se haga, que fermente otra vez, y a otro día con eso envuelves el pan” (Rosa. Boche-Yeste)

Una vez amasada se la deja reposar en la artesa envuelta en paños (tendidos) hasta que la masa “crezca”. Se le da forma, se deja en la tabla y se la deja reposar otro poco, hasta que se le haga un corte y se vea que “tienen ojos o veas que si presionas la masa con los dedos y se hunde y levanta, es que ya está lista” Entonces se introduce en el horno, pinchándola o marcándola para facilitar su horneamiento. Estas marcas varían de unas mujeres a otras y se suelen realizar sobre todo cuando se amasa

de forma conjunta, adquiriendo formas muy peculiares (pequeños picos, cruces, marcas de pinchazos, etc.)

Es tradicional rezarle a la masa una pequeña oración haciéndole cruces, con el fin de ayudarla a crecer o bien al entrarla al horno, como es el caso de la oración de Rosa, de Boche (Yeste). Se han recogido varias de estas oraciones, muy similares, pero con pequeñas variantes:

*“Santo y bienvenida,
que te hagas pronto
y bien cocida”*
(Recogida de Rosa. Boche-Yeste)

*“Que esta masa sea crecía
como Cristo en brazos de María.
Que sea por su mano
y también por la mía”*
(Recogida de Joaquina Tauste. Boche-Yeste)

*“Que esta masa sea crecida
como Jesús fue crecido
en el vientre de María”*
(Recogido de Josefina Muñoz. Letur)

En invierno, cuando hace más frío, cuesta más que la masa fermente, entonces solían colocar unas tejas con ascuas bajo la artesa para facilitarla.

Antes, había que caldear el horno con leña fina (encina, pino), que una vez quemada genera mucho calor y poco humo, además de aportar al pan un excelente sabor.

Estas ascuas hay que removerlas para que toda la superficie del suelo se caliente. Cuando esto sucede con el barredor se retiran las cenizas y se mete la masa.

Para asegurarse que el horno está con la temperatura adecuada, se echa un puñado de harina. Si ésta se quema enseguida, hay que enfriarlo con el barredor húmedo y si se quema poco a poco es que está listo. Entonces se mete

con la ayuda de la pala al interior. Se tapa tanto la boca como la bravera y se deja cocer. La experiencia más que la contabilidad del tiempo es la que dice cuándo está el pan hecho.

Los tipos de pan más tradicionales en la Sierra del Segura son: los panes, masa redondeada que varía de peso, pero generalmente suelen ser de 1-2 kg. ; las sopaipas, es una masa ovalada y chafada; las roscas, es una masa redondeada con un agujero en el centro y las barras, que son unas masas alargadas.

También hemos recogido durante el proceso de investigación que durante los años de postguerra, debido a la escasez de harina de trigo se hacían pan con la harina de otros cereales, como el maíz, el centeno o incluso de legumbres como el garbanzo. También llegaron a mezclar distintos tipos de harina con las que elaboraban el pan.

Sin embargo, es mucho mejor recoger aquí lo que nos cuentan las mismas mujeres de cómo ellas realizaban este trabajo:

“Mira, tú envuelves el pan, porque yo, así lo hacía mi madre. Lo desancho, con la masa madre esa que deja. Hoy amasas, ¿no?, pues de esa masa, dejas un bolico que es el desanche, que se dice el desanche. A otra vez que vas a amasar, entonces lo echas a remojo la noche de antes y lo desancho. Entonces con un poquito de harina más, un puñalico de sal, le das, y entonces haces tu desanche y a otro día entonces extiendes tu harina en tu artesa, haces tu poza y pones tu agüica caliente. Cuanto tú más o menos ya sabes “me van a salir seis”, pues echas seis puñalicos de sal que no sean muy grandes y la deshaces. Entonces echas todo eso en el pocico ese que has hecho en medio de la artesa y el desanche y le vas dando vuelta, le vas dando vuelta, hasta que haces la masa de pan. Antes tampoco se le echaba levadura, ¿eh?. Antes era solo con el desanche de casa. Pero ahora sí se echa un poco de levadura de esa comprada, de artificial, y entonces luego la envuelves y cuando veas que ya no se pega a

las manos, ¡hombre, tampoco me soba!, que le vayas dando vueltas y cuando veas que eso, pues entonces, ya le haces tu cruz. Le haces la cruz y entonces dices:

*“Que esta masa sea crecía
como Cristo en brazos de María,
que sea por su mano
y también por la mía”*

Y te santiguas y ya entonces la dejas, la tapas con tus tendíos. Están los tendíos esos, que por cierto tengo yo dos de esos de echar en el telar, de esos de lana. Pero apegaos a la masa tienen que echar de tela pa que no se pegue la masa. Porque el tendío es de lana y entonces deja pelicos de lana. Y entonces en la tabla. Luego, lo dejas ahí hasta que veas que sube, que tiene ojitos la masa o haces así (presiona con los dedos) y ves que se hunde y se levanta. Tú le pones así dos dedos y si levanta la masa y ves que tiene ojos, pues ya está. Pero si le pones el dedo y ves que se queda metido pa dentro, aún no está. Y ya cuando ves que está, lo echas. Lo haces. Si es verano tienes que encender el horno antes que hacer el pan, porque entonces se te hace en la tabla y se te cae. Porque es que en la tabla tienes que dejarlo... Hacerse en la artesa y en la tabla. Porque si lo echas antes de hacerse, se queda apelmazao, pero si también si lo dejas que se pase en la tabla, luego te ves negra pa echarlo al horno, se te hace, se te cae un trozo por cada lado. Ahora en invierno sí. Tienes que hacerlo porque tarda más, pa mientras se caldea el horno tienes que irle dando vueltas al horno, meterle la leña, vas dándole vuelta hasta que veas que está. Entonces cuando ves que está blanquico el horno, entonces tiras la harina. Tienes harina al lado, echas un puñalico de harina si ves que se quema de una vez está fuerte. Tienes que mojar un poco eso en agua. El “barreor” que le decimos, o el “hurgonero” ese, que decimos. Lo vas barriendo, ¿no?, le echas, lo vas matando, que se mate un poco, entonces cuando ya ves... tiras la harina otra vez y si ves... Hombre, se tiene que quemar,

porque si no se quema no está el horno. Que ves que se va quemando, pero poquico a poquico y se queda quemá... y si ya ves que está dorai-ca, que así que eso, pues ya lo echas. Luego, lo tapas, la bravera y la boca del horno. Que ves que está algo fuerte el horno, lo destapas a ver. Que ves que lo ves que está blanquico y te gusta más de color lo dejas tapao. Y se deja hora y media pa que esté bien cocío. Como hora y media. Pero cuando lleva así como una hora, entonces se coge, por si alguno ha quedao

El secreto del pan de Boche es la leña, que se hace en horno de leña

más en la orilla que no se ha caldeao bien el horno, es “removerlo”. “Vamos a remover el pan” y entonces a removerlo. Y entonces si ves que está por ese lao, este lao que está la pared del horno y está más fría pues está más blanco. Entonces echas el del centro allí, y ese... que vas con la caña. Con una caña que tiene como una uña. La caña cuando ya la coges, cuando vas al cañal, ya la coges con la cepa esa. Tiene su uña, entonces le vas dando, movío, movío, movío y vas moviendo. Entonces, lo que está en la puerta se te ha salío mucho y el que ves en la puerta lo ves que eso, pues entonces, esotro lo sacas pa fuera, le vas dando vueltas según veas, y lo dejas otra media horica. Para que esté el pan bien, bien, es hora y media”

(Sobre cómo se cuece el pan)

“Echaban primero el pan, todo el pan, porque sacan la costra. Se quita la costra en la artesa. Entonces, se hace una torta, esa es la tortica. La torta. Entonces se echa to el pan bueno adentro y en la puerta que es donde menos se caldea se deja pa las tortas. Se tapa, pero quieras que no, la puerta... y los panes los entraban”

(Entrevista a Joaquina Tauste. Boche-Yeste)

Rosa antes de cocer el pan, mientras le hace los cortes a la masa, dice una pequeña oración:

“Santo y bienvenida,
que te hagas pronto
y bien cocida”

“El secreto del pan de Boche, es saberlo envolver, echarle la levadura que necesita, dejarlo que se haga bien y eso. Levadura, según aquí se ensancha. Se ensancha una perola de ensanche de aquí, de la casa y después se compra. De esa comprá”

“El secreto del pan de Boche es la leña, que se hace en horno de leña”

“Una vez que se mete al horno, se tapa (se tapa la boca del horno con una lata y ramas). Pa que cueza una hora. Se tapa y tienes que estar atenta pa que hasta que no tenga bastante color, quitarle la lata. Se tapa también la bravera (con piedras) para que no pierda el calor que hay dentro. Cuando ya tiene bastante color y ya está un poco cocío, entonces ya se destapa pa que vaya perdiendo calor el horno”

(Sobre qué es el ensanche)

“Dejar un trozo de pan. Y lo dejas y esa masa se pone agria, se fermenta, entonces lo deshaces con agua caliente. Y hacen como una masa. Y entonces cuando vas a amasar, la pones a remojo, la deshaces bien deshecha, entonces le echas harina y le dejas que se haga, que fermente otra vez, y a otro día con eso envuelves el pan”

“Entonces compras levadura del horno y le añades el ensanche. Entonces en un barreño le echas agua calentita y con la mano se deshace pa que no quede na y se ensanche esta noche pa envolver la masa mañana”

(Entrevista a Rosa. Boche-Yeste)

“En una artesa hecha de madera, en forma de cajón especialmente para hacer el pan, con unos palos que atraviesan la artesa de una parte a la otra y con un cedazo se repasa la

harina para quitar los posibles residuos que pudiera tener.

Se mezcla la harina con el agua, sal, levadura artificial y levadura de casa, preparada previamente de una masa anterior.

Se procede a mezclarlo todo con las manos hasta que crees que está bien. Se cubre con unos paños, llamados “tendidos”, y se deja hasta que ha fermentado, que será unas dos horas aproximadamente.

Se le pega fuego al horno y se procede a hacer el pan, que se pone en una tabla. Mientras el horno se caldea, el pan se suelta en la tabla. Cuando está el horno a punto se le retiran las ascuas, o sea, se barre con un barredor hecho con un palo y un trapo en la punta y cuando está barrido se procede a echar el pan, que estará en el horno como una hora y media hasta que esté cocido y se saque de allí”

(Recogido de la revista “Nosotras, las mujeres” de Educación de Adultos de Yeste. Por Vicenta de La Parrilla-Yeste)

O cómo se hace una torta de pastor en uno de estos hornos, como nos contó Domindo, en Las Lagunicas-Tus-Yeste:

“Compró una saca de harina y me echo una torta de pastores. Me echo fuego. ¡Eso sí que está rico! Pa hacer los gazpachos aquellos, niña. Eso es...Pero es que recién sacao del fuego, ¿sabes?, la vas abriendo, porque eso hay que dejarlo mu finica y la vas abriendo y dices, “pos tenía una torta y ahora tengo dos” Eso ya es un encanto. Cojo, cuando así pa la primavera o pal invierno, y compro sardineta. De aquella sardina que hay. Las arreglo, las frío y las deajo en un plato en la nevera. “Mañana me voy a echar una torteta de pastores” y me echo una tortica así de grande, ¿sabes?, ahí en el fuego, en el ladrillo, que eso, ya que está caldeao abajo el ladrillo, con el badil le ladeas la brasa y entonces le das un soplo pa que no coja ceniza abajo la masa. Llevas tu torta doblá, hecha 40 dobleces, la extiendes.

Te lías a extenderla p'allá y p'acá, entonces la tapas con brasa y la dejas unos cuatro minutos, tres, según el ladrillo esté debajo de caliente, no se te queme, Entonces, la rodeas con el badil, que eso es de hierro, así, ¿sabes?, la vas rodeando, pa no quemarte y cuando ya la descubres por encima y le tocas así con el deo de pronto y dice “pan, pan”, está diciendo sácame, que ya e stoy cocía. La espolvoreas, ¿sabes? con un escobillo como el que yo he barrío p'aquí, pero un escobillo que es pa la artesa. Ese, yo me los hago los escobillos también de panizo de ese escobero”

(Recogido de la entrevista a Domingo. Las Lagunicas-Tus-Yeste)

Por último, recogemos una anécdota que da fe de la importancia que el pan ha tenido en la alimentación:

“Antes, cuando se te caía el pan al suelo, lo cogías y lo besabas y decías “el pan de Dios”, y el chiquillo aquel se le cayó el pan, y se le cayó el trozo ese con un rabo que le hacían las mujeres al pan. Y se le cayó el rabo ese y dice “rabo de Dios”. **(Recogido de las Tertulias con la Asociación de Jubilados de Molinicos. Lo cuenta Manolo, Los Alejos-Molinicos).**

7. OTROS USOS

Además del pan, el horno se aprovechaba para elaborar otros alimentos. Servía para secar productos como los tomates, pimientos, etc., también para asar carnes, y especialmente para los dulces.

“Otra utilidad, además de hacer pan, como secar tomates. Se coge el tomate, se parte en 6 o 7 trozos se mete en unas tablas o en unos papeles. Se mete al horno, después de haber amasao, un poco frío. Cuando se ha sacao el pan. Entonces, metes los tomates abiertos y a otro día van y los sacan o los despegan del suelo. Y entonces eso sirve pa la comida.

También se tostan los pimientos, el laurel, el pan pa las morcillas. Y también otras veces también lo utilizaban pa dormir el perro. Los perros siempre se metían a los hornos a dormir, porque estaban calientes. Porque otras veces, quieras que no, como eran comunitarios casi to los días amasaba gente. De que no un vecino, otro. Los perros eso que lo veían caliente, pues se metían. También se metía al horno un hombre que se llamaba Frascopipas. Ese iba por los cortijos, un hombre que se dedicaba a pedir y antes de esos que van pidiendo por las aldeas y eso” (Sacado entrevista a Ceferino y su padre. Arguellite).

“Pan, dulces y carne también se asa. Yo he asao. Bueno, lo que pasa es que como son grandes, a lo mejor te juntas. Ya no, ahora es que son mu gandulas toas. Es verdad, nos hemos vuelto mu gandulas toas. Antes a lo mejor decías, “venga, vamos a buscar dos brazás de leña y... pos tú echas una bandeja, y yo otra, y ¡ale!”. Nos juntábamos 3 o 4 y hacíamos cada una nuestra bandeja pa Navidad, pa to eso, cuando se juntaba gente, y a lo mejor echabas tu bandeja con carne. Tenías una pierna de cordero, la hacías 4 o 5 trozos la pierna y con patatas, pimientos, tomates y al horno to eso, ajos, cebollas. Ya te digo, antes. Luego tortas secas, que antes hacíamos tortas dormías. Son como las toñas esas. Como antes no había levadura, había que levantarse...a lo mejor las envolvían a las dos de la mañana pa cocerlas ese día. Porque entonces era con desanche de ese. Ahora es que hay levadura. Yo me acuerdo que mi madre ha amasao sin levadura. Sin levadura de esa artificial que le decimos. Hacía un buen desanche, una buena cacerola. Mi madre siempre pa Navidad, pa la matanza y to eso y pal día de la Cruz, pa hacer el rollo del día de la Cruz, también lo hacía. Las tónicas esas. ¡Las tortas dormías! Nosotros, aquí han sío las tortas dormías”

“Antes, se levantaban las pobres, o a lo mejor antes de acostarse las ponían encima de una trébedes, el lebrillo y al laíco de la lumbré y por fuera en una teja, le ponían unas ascuas pa que fuera calentando el lebrillo, pa que se fueran haciendo. Las tortas se ponen, cuatro tazones de agua, dos de aceite, tres de azúcar y le echáis también agua que esté calentica y luego el desanche, hay quien le pone, si le gusta el sabor, pero yo nunca le he puesto, un poco de canela también, pero si no...Ya las envuelves.

La sal es una cosa antigua. De los viejos, ¿sabes? Una tradición

Tus dos levaduras, la del desanche y la artificial. Las levaduras que estén bien deshechas, porque si no luego cuando vaya la miajeta de levadura va el sabor, y luego le das bien vueltas y ...las tortas no las puedes dejar muy duras que se te pegue en las manos. No hay que moverla mucho. Darle y sacarle un poco el culo, pa que no se quede harina en el lebrillo o en un barreño, donde las envuelvas, y le das y ya tu ves que las tortas no se quedan muy duras. Y luego, están mu buenas. Nosotros en la Cruz, las hacemos pa hacer los rollos y to eso, los rollos del día de la Cruz. Le pones huevo”.

“Pero ahora, es verdad. Antes, en Navidad, requemaos, de esos aguardentaos. Bueno, hacíamos muchas cosas. Mantecaos,... de esos helaos, que los envolvemos por la noche y to la noche están... se hacen por la noche, se dejan hasta otro día sin cocel, están mu buenos. Antes las pobres. Mi madre, pos como éramos chicos... antes como no había. Ahora vas a Yeste, ...cada vez menos. Pero antes nos tenían a nosotros los chiquillos, amasaba pan y decía “voy a hacer dos coberteras de rollos” Pos como tenía una miajeta de aguardiente pues se ponía y los hacía”. (Entrevista a Joaquina Tauste. Boche-Yeste).

CONCLUSIONES

Analizados los hornos comunitarios, así como algunos privados que se han considerado interesantes, podemos extraer las siguientes conclusiones:

Los hornos han sido un elemento esencial en la vida de la comunidad aldeana. No solo por ser el instrumento con que elaborar el pan, sino también como elemento que testimonia la vida en comunidad, de cooperación, que caracterizaba a las poblaciones rurales. El horno es un ejemplo de trabajo en cooperación de los vecinos en su construcción y mantenimiento; de ayuda mutua en la elaboración del pan y otros productos; de lugar de reunión e intercambio de información e ideas entre las mujeres que trabajaban en el amasijo; etc.

Los hornos han sido un elemento imprescindible en la morfología del espacio urbano. Se han encontrado una gran cantidad de estos hornos en las aldeas en toda la Sierra. Era normal que por lo menos existiera uno, comunitario, en la mayoría de las aldeas. Había otras donde su número era mayor. Esto se debía a un aumento de población, que hacía necesario aumentar su número o por rencillas y enfrentamientos entre vecinos que hacía que decidieran hacer otros. No así en los pueblos, en donde existían hornos comerciales, también utilizados por los vecinos que acudían a ellos para hornear su pan o sus dulces a cambio de 1 ó 2 panes. Otras aldeas carecen de hornos comunitarios. En esos casos la mayoría de las casas tenían su propio horno.

Su tipología es muy variada en cuanto a su fisonomía externa, mientras que su estructura interna que apenas ha evolucionado a lo largo del tiempo. Podemos distinguir entre hornos exentos o adosados a otra edificación. De planta cuadrada o circular. Cubiertos con tejadillos a una o dos aguas o cerrados en forma de cúpula. Con porche o habitación previa o sin ella, etc.

Los hornos comunitarios se encuentran en un estado físico muy degradado fundamentalmente por la falta de uso. La despoblación de las aldeas da como resultado que las grandes hornadas que se hacían periódicamente no sean ni necesarias, ni rentables, ya que los habitantes de estas aldeas son personas mayores que viven solas, que ya no precisan acopiarse de pan para cubrir sus necesidades, ya que los panaderos del pueblo de Yeste, o de aldeas cercanas que cuentan con hornos comerciales suministran este pan diariamente, por lo que el esfuerzo que el amasijo supone no les compensa.

En contrapartida otros hornos aparecen restaurados e incluso reconstruidos bien por los vecinos, bien por el Ayuntamiento que ha participado en esta rehabilitación a petición de los vecinos. Esto indica lo arraigado de esta práctica en todo el término. Hay también un aumento de hornos privados de nueva construcción en las viviendas que se están rehabilitando o construyendo en todo el término pero que muchos de ellos se encuentran infrautilizados por la falta de conocimientos.

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE YESTE



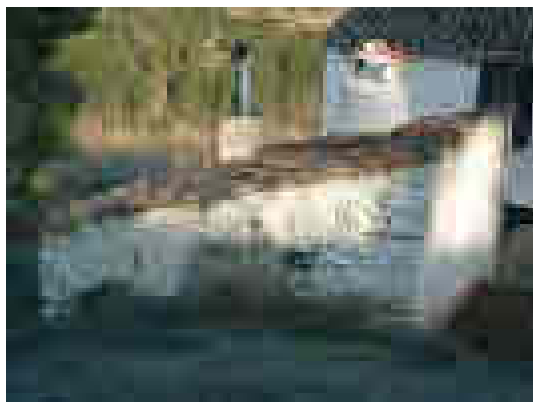
Alcantarilla de arriba



Claras



Cortijo Campanero - Arguellite



Arroyo Morote de Abajo



Arroyo Sujayar



Boche



Cortijo de la Juliana



Fuentehiguera



Jartos



Gontar



Juan Quílez



La Donar



La Parrilla



Llano de la Torre



Los Pajareles



Paules



Majada Carrasca



Moropeche



Plañel



Las Torres. La Graya



Cortijo de la Vicaría. Yeste



Sege



Tejeruela



El Pedazuelo - Tus

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE ELCHE DE LA SIERRA



Arenalejo



El Derramadero



El Entredicho



Horno Ciego



Peñarrubia

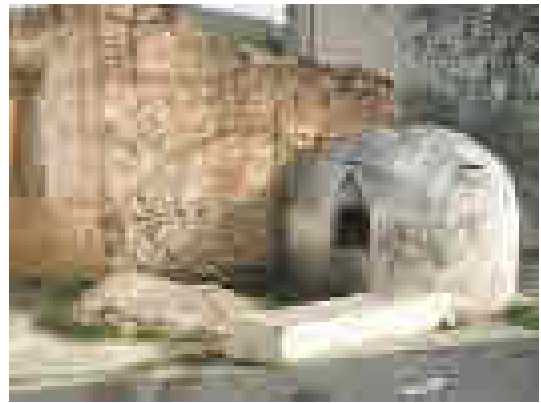


Peralta

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE LETUR



Casas de la Tejera



Casas del Collao



Casas del Pino



La Abejuela



Caserío de Don Benito



La Dehesa

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE MOLINICOS



El Montañés



La Alfera



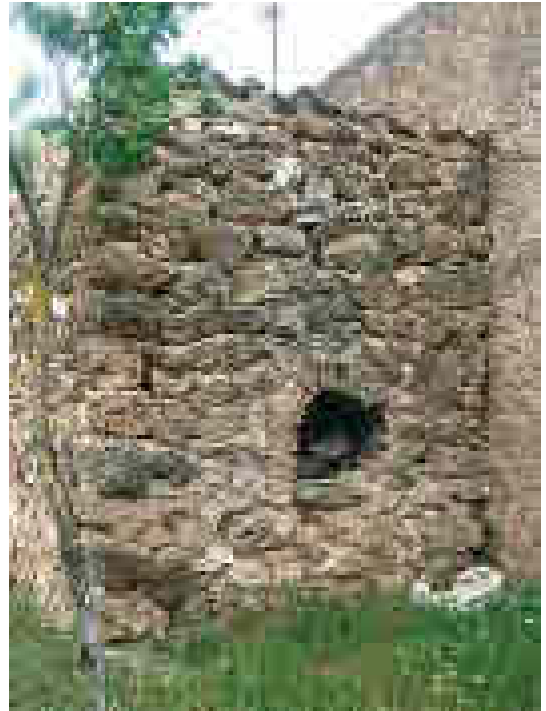
Las Hoyas



Los Collados



El Pardal



Mesones

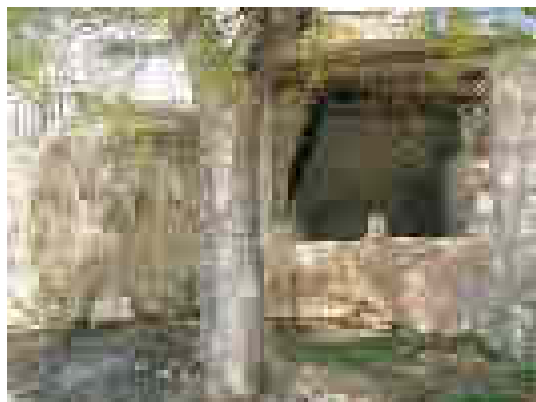


Las Huertas



Torrepedro

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE NERPIO



Beg. Horno 1



Beg. Horno 2



Beg. Horno 3



Beg. Horno 4



Bojadillas



Jutia



La Dehesa



La Dehesa



La Dehesa



La Dehesa



La Dehesa



Yetas. La Pilica



Yetas. Los Rautes



Yetas de Abajo



Yetas de Arriba



Yetas. La Umbría



Pedro Andrés



Vizcable



Horno de Molino



Horno Casas del Pantano de Taibilla

HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE AYNA



Los Cárcavos

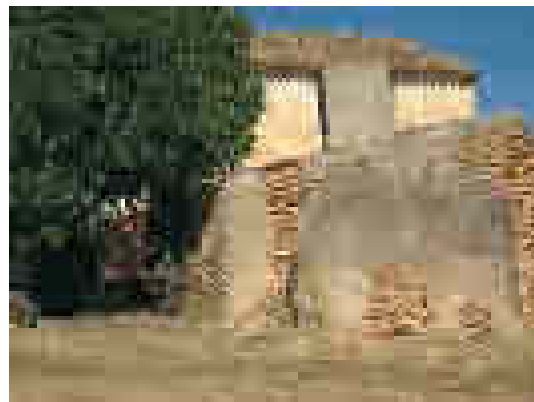


Cortijo de los Ortega. Royo Odrea

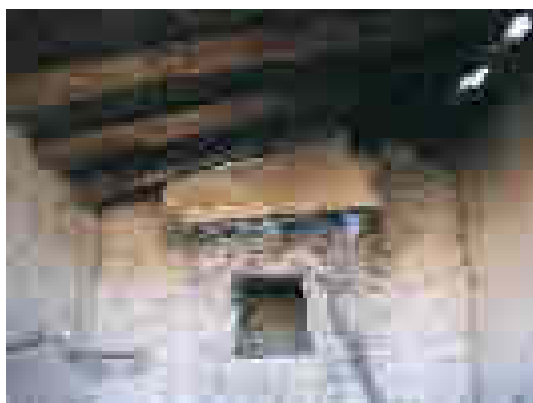
HORNOS TRADICIONALES DEL TÉRMINO DE LIÉTOR



El Jinete. Horno 1



El Jinete. Horno 2



El Jinete. Horno 3



Híjar

DEL CANDIL AL “BLUETOOTH”

LA ETNOBIOLOGÍA COMO RECURSO DE TRABAJO PARA LAS UNIVERSIDADES POPULARES

José Fajardo Rodríguez y Alonso Verde López

Las raíces más profundas de nuestra cultura están en el conocimiento de la naturaleza y sus posibilidades prácticas. Para poder sobrevivir, tuvimos que aprender qué plantas y frutos se comen y cuales no, qué fibras se pueden trenzar para hacer una cuerda, como hacer una trampa para cazar o pescar y todo un conjunto de conocimientos que surgen de la exploración práctica de la naturaleza y de la curiosidad innata y capacidad de observación que caracteriza a la especie humana. De todos estos ensayos, los que daban cualquier resultado positivo se almacenaban en la memoria colectiva y se transmitían boca a boca de generación en generación (lo que se conoce como Sistema Tradicional de Conocimiento), surgiendo así la cultura.

La escritura permitió almacenar esta información en un soporte duradero, ampliando de esta forma la capacidad colectiva de recordar y utilizar conocimientos prácticos. Así, a la transmisión oral se sumó un nuevo soporte para el conocimiento, inicialmente reservado sólo a una parte de la población. Hoy, en plena era digital, asistimos a una nueva revolución, los ordenadores que hoy utilizamos tienen una capacidad, inimaginable hasta hace bien poco, de retener información de todo tipo y se han convertido en un objeto cotidiano, presente en muchos de los ámbitos de la vida diaria.

La capacidad de retener y manejar información es lo que nos ha permitido llegar hasta aquí desde aquellos abrigos iluminados con hogueras ante los que se abría una naturaleza a la que domar. El aprendizaje se haría en los corros en los que los mayores contaban a los más jóvenes historias de todo tipo, acerca de los astros, de los animales, de personas... Y en los recorridos por el campo se aprendería a recolectar los frutos comestibles, las verduras, la materia prima de las artesanías... De aquellos tiempos remotos, ancestrales, arranca el saber sobre la naturaleza que ha llegado hasta nuestros días a través del Sistema Tradicional de Conocimiento por medio de nuestros mayores.

Hasta hace pocas décadas aún era imprescindible, para gran parte de la población rural, conocer los recursos de su entorno natural y sus posibilidades prácticas. Actividades cotidianas como trenzar un cesto con esparto, hacer una escoba con cerrillo, coger collejas para preparar un potaje, hacer un queso, vino, etc., eran parte de las habilidades de los individuos de nuestras poblaciones. En la actualidad, la función práctica de estos conocimientos casi se ha perdido, ya que nuestra sociedad de consumo nos ofrece todo tipo de productos que vienen a sustituirlos, pues sólo tenemos que comprarlos sin necesidad ni de pensar cómo

los hemos conseguido, lo vemos en el gran logro de plastificar la tortilla de patatas.

Al hablar con personas mayores, resulta asombroso el enorme cambio experimentado en la vida de una sola generación que creció iluminándose con candiles y bebiendo agua recogida con cántaros en la fuente o aljibe y que en su vejez está viendo los móviles con “bluetooth”, el hidromasaje y la realidad virtual.

Esta generación aún recuerda una forma de vida muy dependiente de los recursos locales, heredera de los antiguos conocimientos surgidos de las experiencias vitales propias y de los hombres y mujeres que les precedieron en el mismo entorno. Se trataba de una forma de vida dura, sin lujos ni comodidades y donde la solidaridad era un valor imprescindible para la supervivencia. Esta cultura local en sus diversas manifestaciones ha sido más o menos estudiada, hemos recogido sus canciones, sus vestimentas, su gastronomía y desde hace poco tiempo, también estamos recogiendo sus conocimientos sobre la naturaleza, no menos importantes.

Los conocimientos sobre la naturaleza son universales, cada cultura ha aprendido a obtener de su entorno los recursos necesarios para su supervivencia, como los tuaregs que usan de muy diversas formas el único árbol que crece en el Sahara, la talja, o esquimales, maoríes, indígenas amazónicos y todos los pueblos que conforman la rica diversidad cultural de la humanidad, íntimamente ligada a la biodiversidad.

Así, la disciplina científica que estudia esta profunda relación entre los recursos biológicos y los pueblos se conoce como **etnobiología**. De entre los diferentes campos que abarca, el más desarrollado es el uso tradicional de las plantas (**etnobotánica**), a ello se dedican diversos grupos de investigación en España, siendo los más conocidos los de Cataluña, Madrid, Córdoba... Uno de

estos trabaja en el sureste ibérico y Castilla-La Mancha y está dirigido por el Dr. Diego Rivera, hijo de Albacete y profesor de la Universidad de Murcia.

Las Universidades Populares deben beber de estas fuentes, recogiendo por una parte este patrimonio cultural y por otra, revirtiéndolo de nuevo a nuestros participantes en una especie de retroalimentación o “feed back”. Por un lado recogemos este Sistema Tradicional de Conocimiento y por otro lo devolvemos a la sociedad. Los nombres de los parajes de cada pueblo o aldea, sus plantas medicinales, los cuentos y leyendas sobre animales y tantas otras cosas son parte también de la historia cotidiana, de la historia pequeña de la supervivencia diaria, de miles de tantas pequeñas historias.

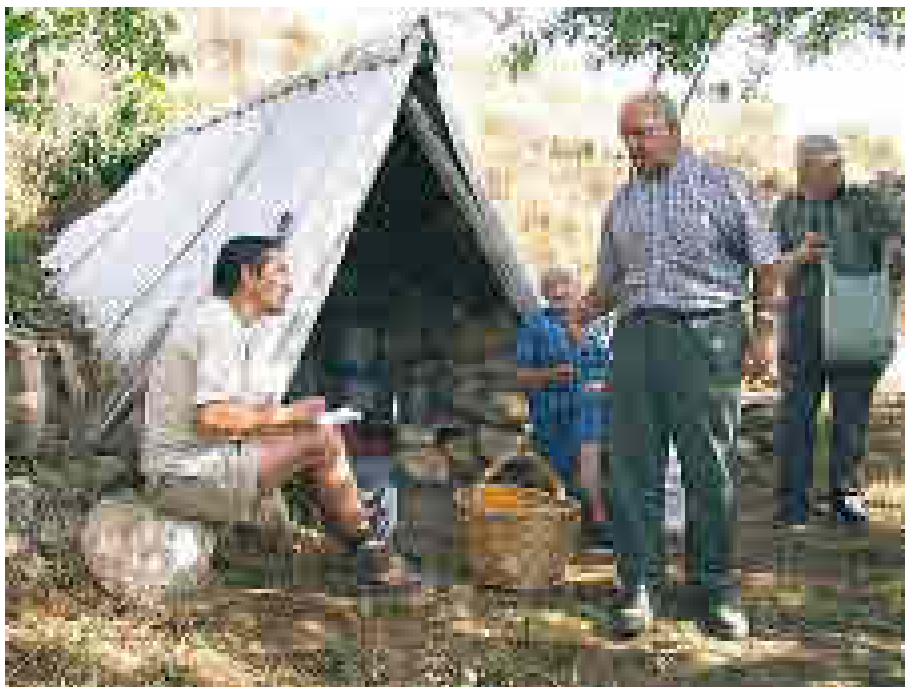
El equipo en que están integrados los autores lleva trabajando desde hace años en esta línea, por una parte, recogiendo en nuestro trabajo de campo los conocimientos tradicionales acerca de los recursos naturales y por otra, difundiendo estos resultados a través de diversas actividades divulgativas. En el ámbito de las UU.PP., nuestro trabajo se desarrolla fundamentalmente en la U.P. de Albacete y también en las de Almansa y Caudete.

TRABAJO DE CAMPO (RECOPIACIÓN)

Una primera línea de trabajo es la recopilación de información de ese Sistema Tradicional de Conocimiento. Para ello, debemos recurrir a las personas depositarias del saber tradicional, son lo que llamamos **informantes**. Son personas, generalmente de edad avanzada, que han estado muy vinculadas a su medio como pastores, carboneros, guardas forestales, agricultores, amas de casa, etc... y que han recibido estos conocimientos de forma oral desde sus mayores. A veces, nos encontramos con personas muy interesadas

en estos temas, con formación académica, que han ampliado sus estudios con bibliografía o mediante otros cauces. Esta información debe ser diferenciada de la genuinamente de tradición oral y descartada en esta fase de investigación, pues está disponible en fuentes bibliográficas y puede confundirnos frente a la procedente únicamente de fuentes orales. En cualquier caso, la cultura popular es dinámica, constantemente evoluciona e incorpora nuevos conceptos e ideas. Por ejemplo, a través de los medios de comunicación se añaden nuevos usos y prácticas.

Una vez seleccionados los informantes, la metodología usual es la **entrevista**. Los datos se recogen en un cuaderno de campo y son también muy interesantes las grabaciones en vídeo, ya que nos permiten captar matices más frescos que las notas escritas. Normalmente, una sola entrevista no es suficiente para recoger toda la información posible, tanto por el cansancio que se va generando en nuestro interlocutor como por que en entrevistas posteriores podemos profundizar en temas y aspectos pasados por alto en la primera entrevista, una vez revisada.



Alonso Verde haciendo una entrevista con unos hortelanos de Cañizares (Cuenca)

Para centrar la recogida de datos, podemos abordar el tema desde dos perspectivas:

- 1.- Siguiendo un guión por “usos”
- 2.- Utilizando las “especies”
- 3.- Saliendo al medio natural con nuestros informantes

1.- Usos

Para centrar la entrevista, hacemos un recorrido por los diferentes usos de recursos naturales, así como de las técnicas de transformación vinculadas a ellos. Por ejemplo:

Plantas comestibles. ¿Qué plantas silvestres se cogían para comer?, ¿cómo y cuando se comían?

Recetas locales. Platos típicos de la localidad

Recursos medicinales. Especies utilizadas en la medicina tradicional de la zona, ¿para qué y cómo se usan?

Plantas para hacer cestos

Plantas para hacer escobas

Plantas usadas para hacer herramientas domésticas y agrícolas

Plantas que tiñen

Recursos biológicos de uso textil

Recursos biológicos usados como curtiembres

Especies biológicas usadas en fiestas populares y religiosas

Especies de plantas usadas como ornamentales en patios y jardines

Cancionero popular en el que aparecen plantas y/o animales

Animales salvajes comestibles

Técnicas tradicionales de caza y pesca

La matanza. Tradiciones relacionadas, despique y selección de carnes, embutidos elaborados en la zona.

2.- Especies

En este caso, preguntamos por las plantas, animales, hongos... que se dan en la zona, ya sea recurriendo a la memoria del informante o enseñándoles muestras o fotografías. Por ejemplo, podemos llevar una muestra de una planta común en la zona y preguntar:

¿Cómo se llama?

¿Dónde se cría?

¿Vale para algo?

Luego resulta interesante averiguar la identidad botánica de la planta, si se trata de una planta común no resulta difícil y si es una especie poco frecuente, desde nuestro grupo nos ofrecemos a colaborar en la identificación.

3.-Salida al medio natural

Compartir un placentero paseo con nuestros informantes en el medio natural nos permite identificar “in situ” las especies de animales (al verlos o escucharlos) y plantas, así como “refrescar” la memoria de éstos. De esta manera podremos recoger gran cantidad de información en nuestro cuaderno de campo.

Divulgación

La propia metodología de trabajo de las UU.PP. facilita la incorporación de estos contenidos en su programa de formación, a través de grupos de trabajo de investigación o incluso cursos monográficos que pueden estar abiertos a la colaboración de los propios informantes, que pueden aportar así su experiencia y su conocimiento.

La reciente incorporación a la sociedad española de numerosos inmigrantes puede también servir para compartir con ellos aspectos inherentes a todas las culturas y que, puestos en común, enriquecen nuestras propias experiencias, por ejemplo, la gastronomía.

Posibilidades de trabajo

Las posibilidades de aplicación de esta metodología en el trabajo de las UU.PP. son muy variadas, a continuación proponemos diversas opciones:

a) Talleres. A partir de la recopilación de técnicas y conocimientos locales, se pueden desarrollar numerosos talleres prácticos, por ejemplo:

Cestería

Cocina tradicional

Elaboración de licores

Elaboración de queso

Elaboración de vino

Escobas

Jabones caseros

Limpieza de espacios naturales

Mermeladas y dulces con frutos silvestres

Plantación de árboles

Plantas aromáticas (destilación de esencias, ambientadores...)

Plantas medicinales (infusiones, remedios medicinales...)

Talla de maderas

Tintes naturales

Verduras silvestres



Trabajo del esparto en el aula

b) Herbarios. Necesitan poco equipamiento (prensa, pliegos, etiquetas...) y permiten completar actividades de conocimiento de la flora local, recolectando las muestras en el campo, prensándolas y posteriormente disponiéndolas en pliegos que conforman el herbario. Estos herbarios admiten presentaciones artísticas en marcos que pueden quedar como exposiciones.

c) Huertos didácticos. En colaboración con personas mayores conocedoras de los trabajos del huerto. Son especialmente interesantes para mantener variedades autóctonas de plantas cultivadas. En relación con estos huertos se puede trabajar sobre aspectos de cultivo de plantas, semilleros, trasplantes, etc.

d) Jardinería. El cultivo de plantas ornamentales en macetas y patios es otro aspecto de indudable interés. Alrededor de este tema se puede trabajar todo un bloque de contenidos; cultivo y reproducción de plantas, tratamientos ecológicos contra plagas, podas, injertos, etc.

e) Itinerarios didácticos. Diseñados en las cercanías de las poblaciones, pueden servir para conocer ecosistemas, parajes singulares, árboles notables o construcciones de interés etnológico (molinos, cucos, etc.). El mismo diseño de estos recorridos ya permite un trabajo interesante que se puede completar posteriormente con la realización de fichas.

f) Publicaciones. Como resultado del trabajo con los alumnos en los diferentes talleres se pueden hacer, en colaboración con estos, publicaciones en forma de libro o cuaderno, donde se recojan todos estos conocimientos, recopilados y desarrollados a lo largo de uno o varios cursos o talleres de formación. Resulta especialmente atractivo para nuestros alumnos, pues por una parte

se implican en esta labor de investigación y por otra, les resulta gratificante participar como coautor en la publicación de un libro. En este sentido, desarrollamos en un curso de la Universidad Popular de Albacete una sencilla guía de campo divulgativa que fue posteriormente publicada por el Instituto de Estudios Albacetenses (100 flores de los campos de Albacete).



Excursión al Calar del Mundo

CONCLUSIONES

La gran transformación que ha experimentado nuestra sociedad en unas pocas décadas ha mejorado notablemente nuestro nivel de vida, pero también ha arrastrado al olvido unas formas de vida que, como mínimo, son parte de nuestras señas de identidad y nuestra cultura local.

Las Universidades Populares pueden abordar esta línea de trabajo tanto por la labor de investigación y recuperación que supone como por las posibilidades didácticas que abre para

la educación de una sociedad cada vez más preocupada por nuestro medio ambiente, que no es un medio distante y ajeno, sino que ha sido, a menudo, el referente principal de la experiencia vital de nuestras gentes y debe ser para las UU.PP. un aula más, un gran salón de actos para dar a conocer nuestro medio, para convivir, para disfrutar y para mimarlo como espacio común en que respirar todos el mismo aire y compartir la luz del sol con los demás seres que nos acompañan en nuestro viaje por la vida.

BIBLIOGRAFÍA

Benlloch, V. y alumnos del IES “Pedro Simón Abril”. (2001). *Plantas de la comarca de Alcaraz. Recopilación literaria*. Ed. La siesta del lobo. Albacete. 99 pp.

Benlloch, V. (1999). *El juego de los árboles y arbustos*. Ed. Ecologista en Acción (Albacete) y Diputación Provincial de Albacete. Albacete.

Benlloch, V. y alumnos del IES “Pedro Simón Abril”. (2005). *Árboles singulares de la comarca de Alcaraz*. Ed. CPR. Alcaraz, Albacete.

Fajardo, J. y Verde, A. (2001). *Catálogo, ecología y usos populares de las rutáceas presentes en la provincia de Albacete. Sabuco 1*: 163-179.

Fajardo, J., Verde, A., Rivera, D. y Obón C. (2000). *Las plantas en la cultura popular de la provincia de Albacete*. Instituto de Estudios Albacetenses. Albacete. 264 pp.

Fajardo, J., Blanco, D. y Verde, A. (2001). *Hongos conocidos popularmente en la provincia de Albacete. Sabuco 2*: 87-120.

Fajardo, J. (coordinador) (2003). *100 flores de los campos de Albacete*. Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”. Albacete. 119 pp.

Rivera, D., Verde, A., Fajardo, J., Inocencio, C., Obón, C. y Heinrich, M. (2006). *Guía etnobotánica de los alimentos locales recolectados en la provincia de Albacete*. Ed. Instituto de Estudios Albacetenses “Don Juan Manuel”. Diputación de Albacete. Albacete.

Sánchez López, M.D. (1994). *Plantas útiles de la comarca de La Manchuela (Albacete)*. Ed. Ceder La

Manchuela. Casas Ibáñez. 190 pp.

Verde, A., Rivera, D. y Obón, C. (1997). *Etnobotánica de las sierras de Alcaraz y Segura. Quercus*, 132: 36-37.

Verde, A., Rivera, D. y Obón, C. (1997). *Plantas mágicas de la provincia de Albacete: maléficas, protectoras y mágico-curativas. Al-Basit*, 40: 143-156.

Verde, A., Rivera, D. y Obón, C., (1998). *Etnobotánica de las sierras de Segura y Alcaraz: las plantas y el hombre*. IEA. Albacete. 351 pp.

Verde, A., Rivera, D., Obón, C. y Fajardo, J. (1998) *Plantas medicinales en la provincia de Albacete. Usos, creencias y leyendas*. Zahora 28. Diputación de Albacete.

Verde, A., Fajardo, J., Rivera, D. y Obón, C. (2000). *Etnobotánica en el entorno del Parque Nacional de Cabañeros*. Organismo Autónomo Parques Nacionales. Madrid 238 pp.

Verde, A. y Fajardo, J. (2003). *Las plantas en la cultura popular de Castilla-La Mancha*. Edit. Consejería de Educación y Cultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. 102 pp.

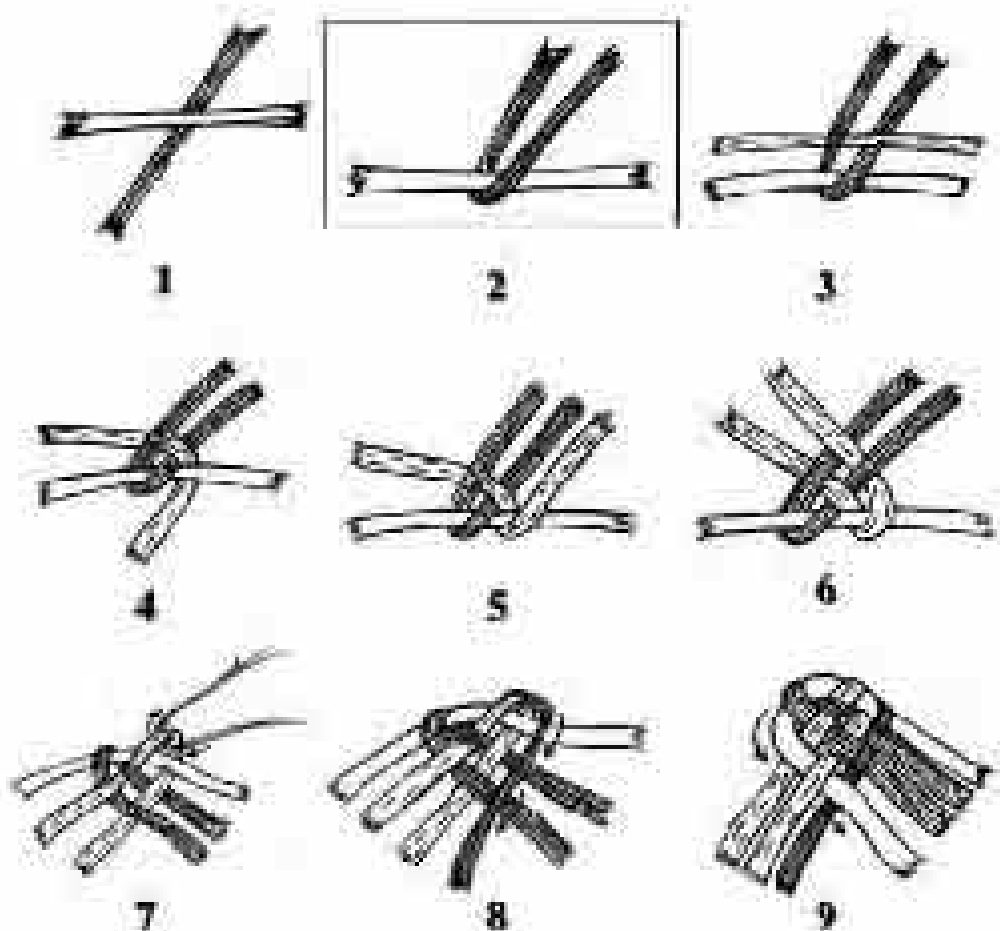


Preparación de Verduras silvestres

ANEXO:

EJEMPLO DE FICHA DE ACTIVIDADES

Aula de Naturaleza-Universidad Popular de Albacete **COMIENZO DEL ESPARTO**



El recticho se trabaja con los haces hacia abajo. Dividiendo los 7 haces en 3 y 4, trenzando siempre alternativamente con el del extremo del grupo de 4. Para la pilla se rotan los haces hasta arriba, cruzándolos con el lateral al de dentro para hasta obtener como mínimo 13 ramales divididos en 6 y 7.

FASCÍCULOS DE HISTORIA LOCAL: UN PROYECTO DE LA UNIVERSIDAD POPULAR DE VILLARROBLEDO

La Universidad Popular de Villarrobledo reanudó el curso de Historia local en 1994, un proyecto creado, ante todo, para atender las necesidades de gran parte de su población interesada en conocer la historia, la cultura y las tradiciones de su ciudad.

Durante el primer año, las monitoras del aula, una filóloga, Amparo Torres, y una historiadora, M^a José Terrés, nos planteamos como objetivo principal, investigar sobre los orígenes y la fundación de Villarrobledo, ya que no habíamos encontrado ninguna publicación fiable que hiciera mención a este tema. La investigación resultó ser más complicada de lo que esperábamos, ni en el Archivo Municipal ni en el Archivo Histórico Provincial de Albacete encontramos documentos que pudieran aportarnos información sobre la fundación de Villarrobledo y que hasta ese momento estaba fundamentada en una leyenda popular. Solamente tres libros hacían referencia a este tema, Don Blas Franco, en 1675 publicó *“La vida de María de Jesús”* en el que cuenta por que se establecieron los primeros vecinos en



esta villa, una obra en la que destaca, ante todo, la espiritualidad de todos ellos; en 1751 Don Francisco de la Caballería y Portillo escribe *“La Historia de la muy noble y leal villa de Villarrobledo”* tomando como fuente documental la obra anterior, el tercero es el libro de Don Agustín Sandoval, *“Historia de mi pueblo”*, donde también recoge la información publicada en los libros anteriores.

Con la documentación que encontramos durante el primer curso y en colaboración con las aulas de video y sonido de la Universidad Popular realizamos un **vídeo sobre la fundación y los orígenes de Villarrobledo**, este primer trabajo lo presentamos un año más tarde

en el Seminario de Etnografía e Investigación Social celebrado en Almagro, Ciudad Real, un lugar de encuentro y de intercambio de experiencias que nos sirvió de gran ayuda a la hora de enfocar el futuro de nuestro curso. A partir de este momento la información que habíamos publicado llegó a todos los vecinos, consiguiendo, que conocieran y respetaran uno de los episodios históricos más importantes de Villarrobledo.

Durante el Seminario conocimos los distintos trabajos y estudios que se realizaban en otras Universidades Populares, proyectos basados sobre todo en la recuperación de la cultura tradicional y popular y que podían acaparar el interés del pueblo de Villarrobledo. Comprobamos que esta cultura estaba solamente en la memoria de los mayores, relegada a un segundo plano y condenada, si no lo remediamos, a desaparecer en el olvido. A partir de este momento comenzamos una nueva etapa donde la investigación, la recuperación y la difusión de nuestras tradiciones acaparó todo nuestro interés.

El primer proyecto que pusimos en marcha fue **un recorrido histórico por Villarrobledo**, un trabajo que después de los años seguimos realizando y que cuenta, como el primer día, con gran aceptación por parte de los vecinos y de los visitantes. En primer lugar la ruta se ofertó a todos los colegios e institutos de la ciudad, con el objetivo de que los sectores más jóvenes de la población pudieran conocer y admirar el pasado, a través de los elementos culturales que permanecen in situ. Con el paso del tiempo se ha ampliado el número de itinerarios y en la actualidad se oferta a todos los sectores de la población local y a todos los visitantes que quieren conocer una parte de nuestra historia y de nuestra cultura.

Otra de las actividades que tenemos en funcionamiento es un **curso de guías locales**, donde los alumnos, en su mayoría, son socios del Centro de Mayores de la ciudad. En el

taller formamos y preparamos a todo el grupo para que puedan hacer itinerarios culturales por Villarrobledo, es una variante del anterior ya que los alumnos, después de las clases, se convierten en profesores, compartiendo sus conocimientos con familiares, vecinos y visitantes que acuden de otros centros de mayores, y así les pueden mostrar algunos aspectos de la historia, de la cultura y de las tradiciones de la ciudad. Gracias a este proyecto hemos conseguido que este sector de la población, aporte por un lado, los conocimientos adquiridos en el curso y por otro, los conocimientos de su propia experiencia, que en muchas ocasiones son más enriquecedores que los primeros.

Después de la participación en el **Seminario de Etnografía e Investigación Social** creamos un grupo de trabajo formado por voluntarios. Sus miembros desde hace años, nos ayudan a recopilar datos sobre cualquier tema relacionado con la cultura popular y tradicional de la ciudad. La metodología que utilizamos esta basada principalmente en la entrevista, importante fuente de información y una herramienta imprescindible en nuestro proceso de investigación. Gracias a este trabajo hemos podido recopilar un gran abanico de temas relacionados con nuestra cultura, temas que en muchos casos eran desconocidos por la mayoría de los vecinos y que hemos creído conveniente sacar a la luz para que puedan ser conocidos y admirados por todos los ciudadanos.

El primer trabajo de investigación etnográfica lo hicimos sobre **la industria tinajera**, actividad artesanal que durante siglos fue una de las principales bases económicas de Villarrobledo y una seña de identidad de la ciudad. Desde el principio de la investigación nos dimos cuenta que la mayoría de la población, sobre todo los más jóvenes, desconocían el como, el donde y el porqué se fabricaron estas piezas consideradas como los envases mayores del mundo, este fue el motivo por

el que decidimos que después de un año de recopilar la información dada por algunos de los pocos tinajeros que aun vivían y de sus familiares, teníamos que publicar los resultados obtenidos, para que todos los vecinos pudieran conocer el oficio tradicional más importante de Villarrobledo. Durante esta primera etapa los trabajos los realizaron M^a José Terrés, monitora del curso de historia local y M^o José Bonillo, monitora del curso de fotografía contando con la ayuda de M^a Ángeles Velasco, trabajadora del Archivo Municipal. La metodología utilizada fue muy compleja y laboriosa, en primer lugar nos pusimos en contacto con alguno de los tinajeros que aun vivían y con sus familiares, en sus casas realizamos **las entrevistas grabadas** donde nos daban la información que necesitábamos y **fotografiamos e inventariamos los materiales** que tenían y que estaban relacionados con la tinaja. Para el inventario creamos **una ficha “de cultura material”** donde aparecía la fecha, el lugar donde se encontraban, las medidas, la utilidad... de todos los objetos encontrados, esta ficha se acompañaba con una fotografía y/o con un dibujo.

Cuando terminamos el trabajo de recopilación de la información y el inventariado de los objetos, decidimos que todos los conocimientos que habíamos adquirido durante más de un año, tenían que salir a la luz para que todo el pueblo de Villarrobledo pudiera conocer la grandeza y la magnitud del trabajo realizado por estos artesanos, un gremio que vivía en el mismo barrio, tenía sus propias fiestas, sus refranes, su lenguaje... unas costumbres propias transmitidas de generación en generación, pero poco conocidas por el resto de los vecinos.

Durante el curso de 1997-98, la monitora de historia local de la Universidad Popular de Villarrobledo incluyó en su programación **la publicación de un fascículo dedicado a la industria tinajera**, un proyecto que vio la luz gracias, entre otros, al apoyo recibido por el

Ayuntamiento de la ciudad y de la Diputación Provincial.

Desde aquel primer número y hasta la fecha, creamos un espacio abierto a la recopilación, investigación y publicación de las diversas manifestaciones del arte, de la cultura, de la historia y de las tradiciones locales, es decir, a todas aquellas expresiones de la cultura oral y material que involucran al pueblo como creador, transmisor y receptor de estos conocimientos.

A partir de la edición del primer monográfico, y hasta ahora, hemos publicado **diez fascículos**, uno por año, con temas que hemos seleccionado por tener un gran interés para la población y por estar relacionados con aspectos propios de la cultura popular de Villarrobledo. La distribución que venimos desarrollando en estos cuadernos sigue una misma línea, cada número lo iniciamos con una **introducción histórica** donde la información procede mayoritariamente del Archivo Municipal, fuentes bibliográficas que son necesarias para conocer los orígenes de cada tema. El siguiente paso es la **evolución histórica**, apartado en el que comprobamos los cambios y las transformaciones que se han desarrollado a través de los años, en este punto plasmamos la información obtenida de aquellas personas que han vivido y han conocido de primera mano las tradiciones estudiadas en cada número. Otro apartado permanente es el estudio de las costumbres, aquí reflejamos los juegos, los refranes, las fiestas... que diferencian al grupo del resto. Todos los fascículos van ilustrados con fotografías, la mayoría de ellas antiguas, cedidas por los mismos informantes, con textos procedentes de los archivos y con gráficas y dibujos relacionados con los contenidos.

Los monográficos que hemos publicado hasta el momento son:

La Tinaja, 1997.

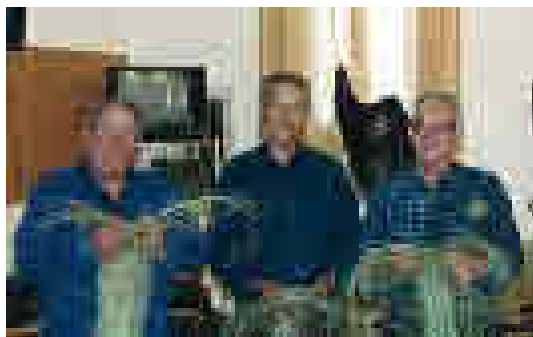
El Pastor, 1998.

Los Labradores, 1999.
 La Vendimia, 2000.
 La Matanza, 2001.
 El Convento de las Carmelitas, 2002.
 El Carnaval, 2003.
 El Convento de Las Clarisas, 2004.
 Fiestas populares, 2005.
 El Espacio rural, 2006.
 Feria y fiestas, 2007.
 25 Aniversario de la Universidad Popular
 de Villarrobledo, 2008.

Los contenidos editados los podemos agrupar en los siguientes temas:

Trabajos tradicionales. Los oficios tradicionales formaron parte de nuestra cultura, ligada íntimamente a una economía agrícola y ganadera, entre los estudios que hemos realizado hay oficios que han desaparecido y otros que se han adaptado a la vida actual. A través de estas páginas hemos realizado un trabajo de recopilación y de investigación sobre los orígenes, la utilidad, la economía y las costumbres de una sociedad distinta a la actual.

Fiestas y costumbres. Estas manifestaciones son un elemento muy importante para la conservación de las tradiciones y el conocimiento de la cultura popular, por lo general, son celebraciones sencillas, donde se exaltan momentos relacionados con la vida cotidiana, con la religión, con la agricultura y con la ganadería. Algunas de estas fiestas siguen realizándose en la actualidad, consiguiendo que las nuevas generaciones



las puedan conocer y a través de ellas logren admirar su pasado.

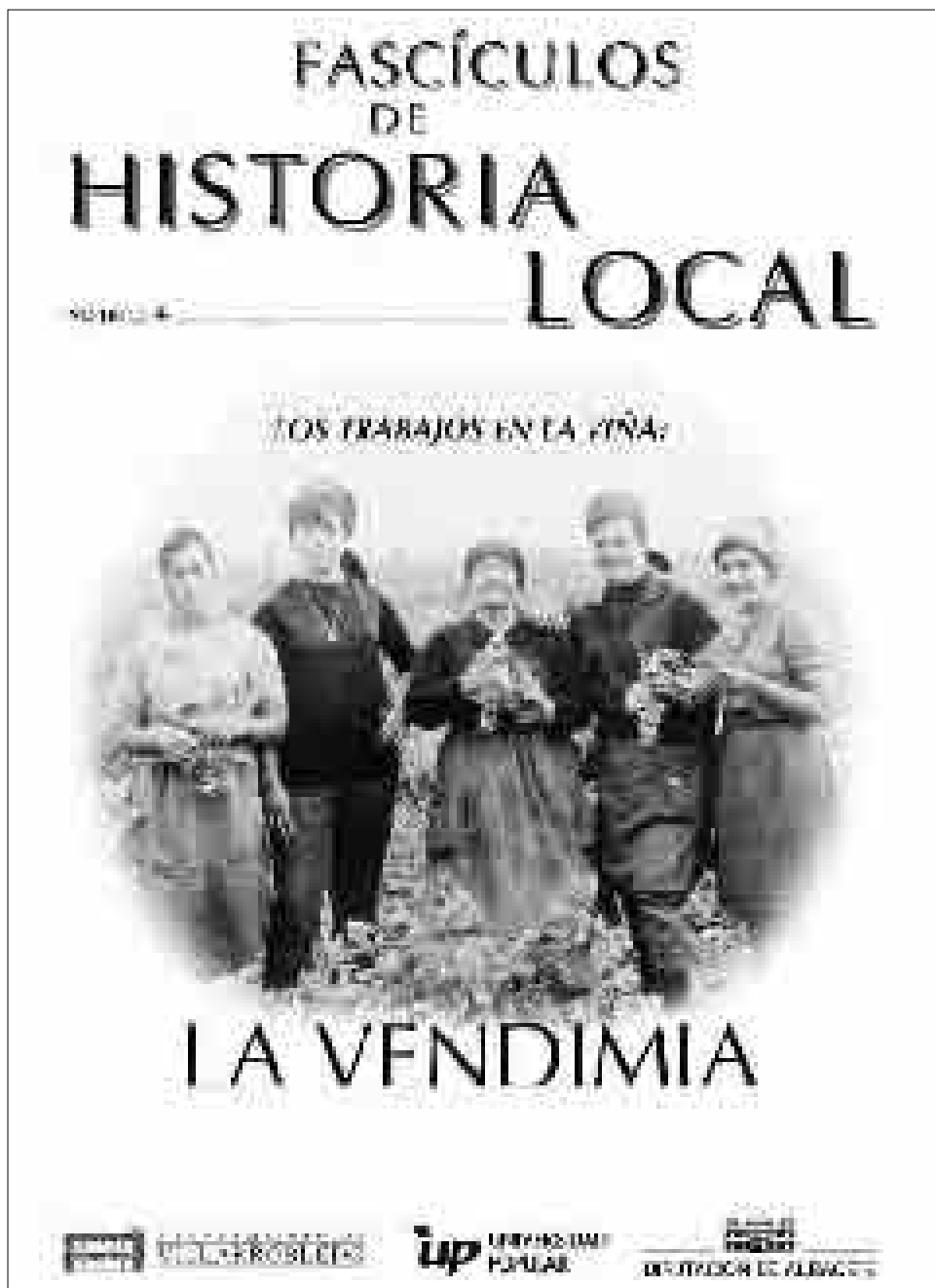
Espacio rural. La morfología del terreno, la climatología y la riqueza de nuestros campos, ha dado lugar a que Villarrobledo destaque por las actividades relacionadas con la agricultura y la ganadería. Estas condiciones han favorecido al desarrollo de un paisaje agrícola característico, donde abundan construcciones relacionadas con el mundo rural y que en la actualidad tienden a desaparecer por su falta de utilidad.

Arquitectura religiosa. El fervor religioso que ha caracterizado a los vecinos de Villarrobledo ha dado lugar a la construcción de varias iglesias, conventos y ermitas edificadas a lo largo de su historia, entre todos destaca la Iglesia de San Blas, declarado monumento nacional. Hasta el momento el curso de historia local ha realizado dos fascículos dedicados a esta materia, en dichos trabajos hacemos un estudio sobre los orígenes, las características arquitectónicas y las costumbres de las congregaciones que los habitan.

La Universidad Popular de Villarrobledo es consciente de la aceptación y del éxito que ha tenido la publicación de los fascículos de historia local dentro y fuera de la ciudad, unas publicaciones que nacieron sin grandes pretensiones, con la idea esencial de difundir aspectos relacionados con la cultura popular

y tradicional para todos los vecinos de la ciudad. Un proyecto que continua día a día por el camino elegido. Desde estas páginas, todas las personas que hemos participado en este proyecto queremos agradecer a los vecinos

de Villarrobledo, a las asociaciones, a los organismos y a las instituciones, la confianza que han depositado en nosotros, un apoyo que nos anima a seguir trabajando con la misma ilusión del primer día.



La Universidad Popular
apropia los planes del Consejo General de la
y el Centro de Estudios de Albacete,
especialmente a través de la
de la Universidad Popular, para la
impresión de este libro.

INDICE

INTRODUCCION HISTORICA.....	4
EL SOCIO.....	6
EL TONDO.....	8
EL TONDO ECONOMICO.....	10
EL TONDO PSICOLOGICO.....	11
LA MEXICANA.....	14
CONCLUSION.....	15



Corrida de la a don

Foto tomada por Carlos de la Torre



Carro de la a don

Foto tomada por Carlos de la Torre

INTRODUCCIÓN HISTÓRICA

En el siglo XVIII la vida de los españoles se organizó en torno a un eje principal que era el comercio. Al principio, como en la era feudal, se organizó en torno a la actividad agrícola y ganadera, pero a medida que se fue desarrollando el comercio se fue organizando en torno a él. Los reinos de Aragón, Castilla y Navarra se organizaron en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.

En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.

A medida que se fue desarrollando el comercio, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.

A medida que se fue desarrollando el comercio, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.

En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.

En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio. En el siglo XVIII se organizó en torno a él, y así como la actividad agrícola y ganadera se fue desarrollando, así lo fue el comercio.



Parque, en la colisión

En el centro del campo, una línea de

El espacio, como el tiempo, se divide en
 dos. En un lado, el mundo que conocemos y el
 otro, el que nos espera. En el centro, una
 línea que divide el espacio en dos mundos.
 En el mundo que conocemos, el tiempo se
 divide en segundos, minutos, horas, días,
 meses, años. En el mundo que nos espera,
 el tiempo se divide en segundos, minutos,
 horas, días, meses, años. En el mundo que
 conocemos, el tiempo se divide en segundos,
 minutos, horas, días, meses, años. En el
 mundo que nos espera, el tiempo se divide
 en segundos, minutos, horas, días, meses,
 años. En el mundo que conocemos, el
 tiempo se divide en segundos, minutos,
 horas, días, meses, años. En el mundo
 que nos espera, el tiempo se divide en
 segundos, minutos, horas, días, meses,
 años. En el mundo que conocemos, el
 tiempo se divide en segundos, minutos,
 horas, días, meses, años. En el mundo
 que nos espera, el tiempo se divide en
 segundos, minutos, horas, días, meses,
 años.

Una línea que divide el
 espacio en dos mundos.
 En el mundo que conocemos,
 el tiempo se divide en segundos,
 minutos, horas, días, meses, años.

EL LABUREO

En los meses de verano, cuando se labran los sembrados, se emplean los trillos en Aragón. El labrador trilla en el campo, y el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo. Después de la primera vuelta, se cubren los sembrados con el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo. Después de la primera vuelta, se cubren los sembrados con el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo.

Entre la primavera y el verano, cuando los sembrados están dispuestos, se emplean los trillos en Aragón. El labrador trilla en el campo, y el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo. Después de la primera vuelta, se cubren los sembrados con el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo.

Después de la primavera y el verano, cuando los sembrados están dispuestos, se emplean los trillos en Aragón. El labrador trilla en el campo, y el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo. Después de la primera vuelta, se cubren los sembrados con el viento levanta mucho polvo, por lo que el trillo se cubre con la primera vuelta de la red para evitar que el viento levante el polvo.



Carreos de los barbaqueanos.

El Estrecho de Guadalupe.



Muñes de lana en el Estrecho.

EL PLANTIO

Tras haber hecho un estudio de las condiciones de cultivo de las especies que se van a plantar, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc.

En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc.

En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc.

En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc.

En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc. En el caso de las plantas que se van a plantar en el campo, se debe tener en cuenta el tipo de suelo, la humedad, la luz, etc.



Trabajo en el campo



Viticultura en el campo

LA POLDA

La polda de los molinos se prepara con harina de trigo molida en un molino de agua, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de una polda y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con una polda de harina.

La polda de los molinos se prepara con harina de trigo molida en un molino de agua, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de una polda y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con una polda de harina.

La polda de los molinos se prepara con harina de trigo molida en un molino de agua, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de una polda y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con una polda de harina.

La polda de los molinos se prepara con harina de trigo molida en un molino de agua, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de una polda y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con una polda de harina.

EL ABONO

El abono se prepara con estiércol de vaca y de caballo, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de un abono y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con un abono de estiércol.

El abono se prepara con estiércol de vaca y de caballo, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de un abono y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con un abono de estiércol.

El abono se prepara con estiércol de vaca y de caballo, y se le añade un poco de sal y un poco de aceite de oliva. Se le da la forma de un abono y se le hace un agujero en el centro. Se le pone un pedacito de pan y se le cubre con un abono de estiércol.



Albarracín en la 1976



1972

ENFERMEDADES DE LA VIDA

Las enfermedades que afectan a los tejidos de la vida son de origen infeccioso, y se caracterizan por afectar a un grupo de células que se renuevan constantemente. En la vida adulta, la gran mayoría de las enfermedades que afectan a los tejidos de la vida son de origen infeccioso, y se caracterizan por afectar a un grupo de células que se renuevan constantemente.

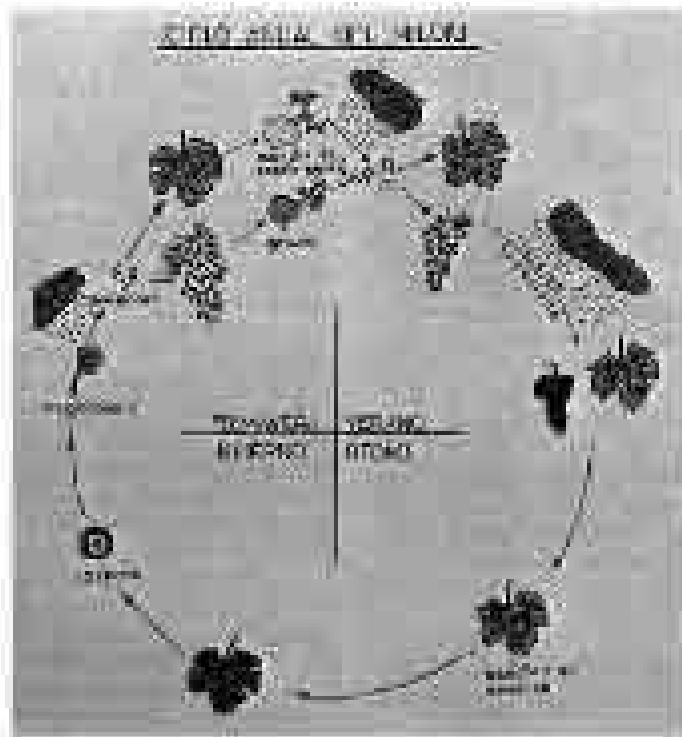
En esta sección se describen las enfermedades que afectan a los tejidos de la vida, y se describen los síntomas y signos que se presentan en cada una de ellas. Las enfermedades que afectan a los tejidos de la vida son de origen infeccioso, y se caracterizan por afectar a un grupo de células que se renuevan constantemente. En esta sección se describen las enfermedades que afectan a los tejidos de la vida, y se describen los síntomas y signos que se presentan en cada una de ellas.

Entre las patologías que afectan a los tejidos de la vida se encuentran la leucemia, el linfoma, el mieloma múltiple, el carcinoma de células epiteliales, el carcinoma de células glandulares, el carcinoma de células escamosas, el carcinoma de células transicionales, el carcinoma de células endometriales, el carcinoma de células sarcomatosas, el carcinoma de células plasmáticas, el carcinoma de células de la glándula pituitaria, el carcinoma de células de la glándula paratiroides, el carcinoma de células de la glándula tiroides, el carcinoma de células de la glándula suprarrenal, el carcinoma de células de la glándula adrenal, el carcinoma de células de la glándula pineal, el carcinoma de células de la glándula hipófisis, el carcinoma de células de la glándula hipófisis anterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis posterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis media, el carcinoma de células de la glándula hipófisis lateral, el carcinoma de células de la glándula hipófisis inferior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis superior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis medial, el carcinoma de células de la glándula hipófisis lateral, el carcinoma de células de la glándula hipófisis inferior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis superior.

Entre las patologías que afectan a los tejidos de la vida se encuentran la leucemia, el linfoma, el mieloma múltiple, el carcinoma de células epiteliales, el carcinoma de células glandulares, el carcinoma de células escamosas, el carcinoma de células transicionales, el carcinoma de células endometriales, el carcinoma de células sarcomatosas, el carcinoma de células plasmáticas, el carcinoma de células de la glándula pituitaria, el carcinoma de células de la glándula paratiroides, el carcinoma de células de la glándula tiroides, el carcinoma de células de la glándula suprarrenal, el carcinoma de células de la glándula adrenal, el carcinoma de células de la glándula pineal, el carcinoma de células de la glándula hipófisis, el carcinoma de células de la glándula hipófisis anterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis posterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis media, el carcinoma de células de la glándula hipófisis lateral, el carcinoma de células de la glándula hipófisis inferior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis superior.

Entre las patologías que afectan a los tejidos de la vida se encuentran la leucemia, el linfoma, el mieloma múltiple, el carcinoma de células epiteliales, el carcinoma de células glandulares, el carcinoma de células escamosas, el carcinoma de células transicionales, el carcinoma de células endometriales, el carcinoma de células sarcomatosas, el carcinoma de células plasmáticas, el carcinoma de células de la glándula pituitaria, el carcinoma de células de la glándula paratiroides, el carcinoma de células de la glándula tiroides, el carcinoma de células de la glándula suprarrenal, el carcinoma de células de la glándula adrenal, el carcinoma de células de la glándula pineal, el carcinoma de células de la glándula hipófisis, el carcinoma de células de la glándula hipófisis anterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis posterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis media, el carcinoma de células de la glándula hipófisis lateral, el carcinoma de células de la glándula hipófisis inferior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis superior.

Entre las patologías que afectan a los tejidos de la vida se encuentran la leucemia, el linfoma, el mieloma múltiple, el carcinoma de células epiteliales, el carcinoma de células glandulares, el carcinoma de células escamosas, el carcinoma de células transicionales, el carcinoma de células endometriales, el carcinoma de células sarcomatosas, el carcinoma de células plasmáticas, el carcinoma de células de la glándula pituitaria, el carcinoma de células de la glándula paratiroides, el carcinoma de células de la glándula tiroides, el carcinoma de células de la glándula suprarrenal, el carcinoma de células de la glándula adrenal, el carcinoma de células de la glándula pineal, el carcinoma de células de la glándula hipófisis, el carcinoma de células de la glándula hipófisis anterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis posterior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis media, el carcinoma de células de la glándula hipófisis lateral, el carcinoma de células de la glándula hipófisis inferior, el carcinoma de células de la glándula hipófisis superior.



Ciclo vital del
del vino.



Viticultura
del N. O. C. O.

LA VENDIMIA

El trabajo de vendimia comienza en agosto, cuando los campesinos se dirigen a los campos para recoger las uvas destinadas a hacer vino. El proceso comienza con la vendimia, que se realiza en agosto y septiembre.

La vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

Una vez que las uvas han sido recogidas, se llevan a los bodegones para ser procesadas. El proceso de elaboración del vino comienza con la fermentación de las uvas, que se realiza en grandes barriles de madera. Después de la fermentación, el vino se filtra y se guarda en botellas para ser distribuido.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.

El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo. El trabajo de vendimia es un trabajo muy duro y requiere mucha fuerza física. Los campesinos deben estar preparados para trabajar largas horas al aire libre, a menudo en condiciones de calor intenso. Además, el trabajo de vendimia es muy peligroso, ya que los campesinos deben estar atentos a los cambios de clima y a las enfermedades que pueden surgir durante el trabajo.



Varadero, 1935. Grupo de personas.

Varadero, 1935. Grupo de personas.



Varadero, 1935. Trabajo en el campo.

CONCLUSIÓN



Trabajos realizados en el campo

Los trabajos realizados en el campo se han desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.

El trabajo realizado en el campo se ha desarrollado con el apoyo de los obreros, los campesinos, los estudiantes obreros y los campesinos de las distintas zonas de Villarrica, en la zona de la zona.



Trabajos realizados en el campo

LA MUJER A LA LUZ DEL FOLKLORE

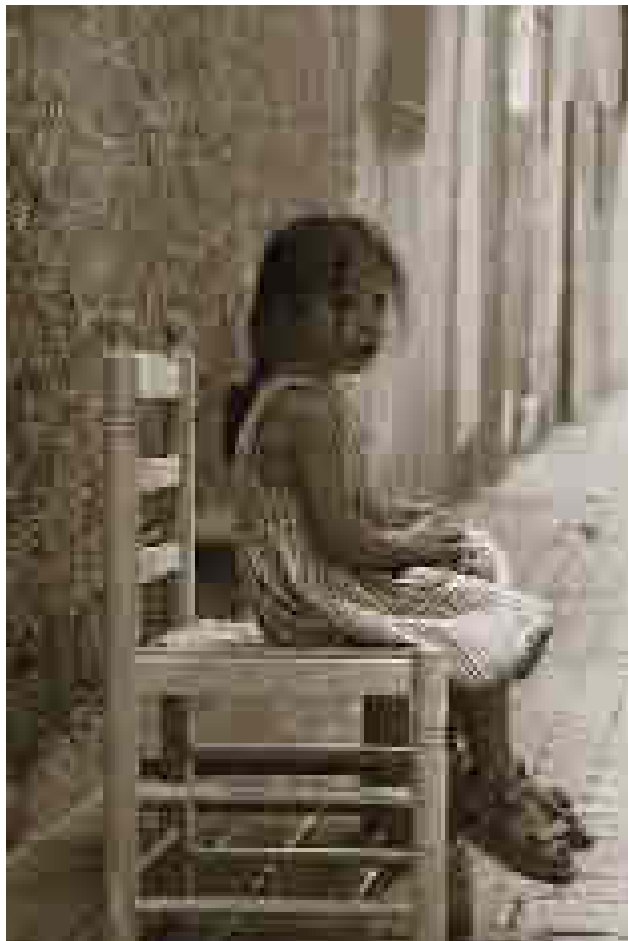
(Comunicación al Congreso de la Dignidad. Palacio de Congresos de Albacete, 3 y 4 de mayo de 2007. También se desarrolló, con ligeras modificaciones de texto en Folk Segovia, julio 2008; en las jornadas de Estudio sobre la Cultura Tradicional, Barranda, enero 2009 y en el Teatro Vico de Jumilla, en marzo de 2009 para celebrar el día internacional de la mujer trabajadora)

Mercedes Lozano López (Universidad Popular de Barray)

Begoña Callejo Gómez (Diputación de Albacete)

José García Lanciano (Diputación de Albacete)

Fotografías: Consuelo López



...Hora es de que nos despojemos de muchas costumbres, creencias, leyendas, dichos, sentencias, refranes etc. que nos dan una identidad claramente reprobable y que contribuyen a perpetuar el poder y los privilegios masculinos y la opresión y sumisión femenina.

“En nuestra Escuela Popular de Sabiduría Superior enseñaríamos a repensar lo pensado, a desaber lo sabido y a dudar de la propia duda, que es el único modo de empezar a creer en algo”

Juan de Mairena

Resumen.- Los autores reflexionan sobre el folklore desde una perspectiva feminista o de género y plantean que debemos despojarnos de muchos contenidos de nuestra cultura tradicional, que nos dan una identidad claramente reprobable y que contribuyen a perpetuar el poder y los privilegios masculinos y la opresión y sumisión femenina.

La idea básica, en cualquier caso, es que la tradición nunca puede servir de argumento para atacar la Dignidad de la Mujer.

Lanciano.- La mujer a la luz del folklore es la aportación de los grupos de investigación, estudio y divulgación de la cultura tradicional de la provincia de Albacete al Congreso de la Dignidad que estamos celebrando.

Mercedes.- El Congreso de la Dignidad es un homenaje a la altura moral del feminismo español, desde su nacimiento hasta la actualidad, y a su importancia en la construcción de la conciencia moral de este país. Incide en que desde hace 100 años el feminismo es la única revolución no sangrienta (en cuanto a combate bélico, porque sangre de mujeres se ha vertido)

haciendo un repaso a los diferentes períodos históricos: desde las primeras manifestaciones de las sufragistas, pasando por las feministas en la República, el papel de las mujeres en la Guerra Civil, los posteriores exilios de M^a Teresa León, Rosa Chacel, María Zambrano..., la reorganización del feminismo a partir de los años 50, así hasta la actualidad.

L.- Nuestra aportación al Congreso, aparte de tomarnos muy en serio la hospitalidad con nuestros visitantes¹, se concreta en dedicar el número 17 de la colección “Provincia de Albacete. Tradición y Cultura”, a la mujer desde un punto de vista feminista o de género. El trabajo consiste en un Cd que contiene temas de la tradición oral albaceteña relacionados con la mujer y un librito de unas 50 páginas, en el que se recogen textos y comentarios para un mejor seguimiento de las grabaciones.²

M.- Este CD contiene 21 temas divididos en 4 bloques: *Cuentos y leyendas*, es el último apartado, en el que se recogen cuatro narraciones de brujas grabadas en la Sierra de Alcaraz en 1974; *Romances y Cantares* es la sección más extensa con más de treinta minutos de bellas y viejas canciones. *Dichos, coplas, versos y refranes* es un montaje de la Ronda de Los Llanos sobre la base de una seguidilla con jota; y el *Folklore infantil* que es la primera parte del trabajo.

¹ Muy poca gente conoce hoy, de donde procede esta costumbre ancestral, que entiende el encuentro con otra persona como un acontecimiento, como una oportunidad y una fiesta. Nunca como un problema.

El polaco Ryszard Kapuscinski explica en “Viajes” el origen de la hospitalidad, una de las improntas de la civilización griega: acoger al desconocido, darle cobijo y alimento. Una tradición que se conserva en muchos lugares de África en los que el que nada tiene comparte todo con el extranjero.

² Los documentos sonoros pertenecen a grabaciones efectuadas a lo largo de los últimos 35 años. La mayoría de los grupos y muchas de las personas participantes han desaparecido.



Que tengas un buen día,
que la suerte te busque
en tu casa pequeña y ordenada,
que la vida te trate dignamente.

Luis García Montero

“El lema más hipócrita de la historia de la Humanidad—escribió Manuel Rivas—: en caso de naufragio, las mujeres y los niños primero. En realidad, en los naufragios, en las guerras, en la puta vida, siempre son los últimos”.

L.- ¿Me juntas?

M.- ¡Sacapuntas!

L.- ¿Me quieres?

M.- ¡Alfileres!

L.- Largo, largo, como una sogá y tiene los dientes de zorra.³

M.- Alto, alto, como un pino y pesa menos que un comino.⁴

L.- Le dijo la perdiz al conejo:

M.- ¿qué haces buen viejo?

L.- ¿Qué haces perdiz?

M.- le contesta el conejo.⁵

L.- “El arte mismo era un juguete. Jugábamos con él”⁶. El niño entra en el gran mundo del folklore a través de sus padres, hermanos,

abuelos... Se duerme con poesía:

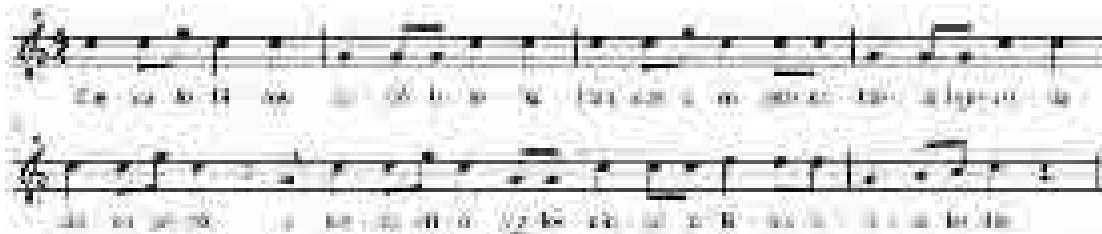
*Duérmete niño, duérmete,
duerme que viene la loba,
la loba viene diciendo:
¿quién es ese niño que llora?*

*Ese niño que llora,
que me lo voy a llevar,
a una casita muy lejos
y allí lo voy a matar.*

Aprende a comer con poesía: (señalando cada uno de los dedos de la mano)

*Este se encontró un huevo,
este lo coció,
este lo peló,
este le echó la sal,
y este gordito
se lo comió todito.*

Con fórmulas poéticas se da cuenta de su propio cuerpo: (Girando la muñeca)



*Cinco lobitos
parió la loba,
blancos y negros
detrás de la escoba.
Cinco parió,
y cinco crió
y a sus cinco lobitos
tetica les dio.*

³ La zarza. A las adivinanzas se ha jugado desde muy antiguo y no sólo por niños, sino también por los mayores. Es uno de los ejercicios más sanos para desarrollar la fantasía, la comprensión de metáforas poéticas y la capacidad creativa.

⁴ El humo.

⁵ El trabalenguas “es como un juego de obstáculos idiomático ¡a ver quién corre más, sin tropezar en la palabra con trampa!” (Carmen Bravo-Villasante).

⁶ “Recuerdos de niñez y mocedad” Miguel de Unamuno.

(señalando los dedos de la mano):

*Las cabricas de Juan Serrano
vienen tarde y se van temprano,
viene mi abuelo con un cencerro,
quita este dedo, que te lo pego.*



La poesía, el ritmo y la musicalidad presiden todo el quehacer cotidiano del niño:



L.- ¿Qué hay en la plaza?

M.- ¡una calabaza!

L.- ¿Qué tiene dentro?

M.- ¡un alfiler!

L y M.- Todo el mundo a recoger.

M.- Sí Lanciano, pero también:

*Teresa pon la mesa,
que viene tu padre
y te corta la cabeza.*

Quisiera saber mi vocación:

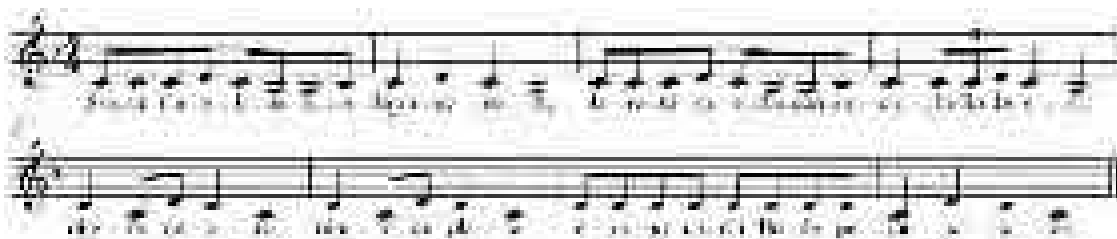
soltera, casada, viuda o monja;

soltera, casada, viuda o monja.

Oigamos algunas de la cancioncillas populares que hemos recogido a niñas de nuestra provincia. Las grabaciones son de 2006, por tanto se cantan actualmente en cualquier patio de recreo de nuestras escuelas, en sus casas o jugando en la calle.

Santa Catalina (M^a Nieves y Noelia Lozano del Rey)

*Santa Catalina,
hija del rey moro,
la mató su padre
con un cuchillo de oro.
Ni era de oro,
ni era de plata,
que era el cuchillo
de pelar patatas.*



Quisiera casarme (M^a Nieves y Noelia Lozano del Rey)

*Quisiera casarme
con una mujer,
que sepa coser,
que sepa bordar,
que sepa dar la vuelta
del pavo real.*



Antón Carolina (Almudena Parreño García)

*Antón Carolina,
mató a su mujer,
la metió en harina,
la puso a vender.
El molinero dijo:
—esto no es harina,
esto es la mujer,
de Antón Carolina—.*



L.- Los juegos, las cancioncillas populares, las retahílas, dichos etc. cumplen una importante función socializadora, de adaptación e incorporación de los individuos a la sociedad.

Nunca es políticamente inocente la enseñanza de determinados valores, ideas, o contenidos culturales, por muy tradicionales que sean. La educación debe entenderse como un acto político que actúa ofreciendo o negando oportunidades, obstaculizando o facilitando el camino, abriendo o cerrando puertas.

Si la opción es dar la autoridad, el poder y derechos superiores a la mitad de la población y excluye a la otra mitad, esto es un acto político, que debemos denunciar.⁷

M.- “Mediante la educación, la sociedad patriarcal mantiene atribuciones de deberes y derechos asignados en función del sexo.

...De forma inadvertida, mientras juegan a reyes y princesas, participan en los específicos de niñas (el corro o la comba) o de niños (declaraciones de guerra, –indios y vaqueros–), están empezando a situarse en los ámbitos de competencia asignados a cada sexo, aprendiendo cuál es el papel que han de desempeñar. Se prepara a los niños para elegir pareja, para una vida de acción que extralimita el ámbito de lo doméstico y aprenden que la guerra es un asunto suyo. En complementariedad con estos roles que les adjudican el poder y el control, a través de las canciones de corro y del juego de la comba, a las niñas se las introduce en una atmósfera artificial y aparentemente delicada en donde algunas hasta son peinadas con peines de cristal, se las educa para hacer del amor el centro de sus vidas, para ser ele-

⁷ Stolcke, Verena: “¿Qué revolución feminista en la enseñanza?” Estudios de la mujer o integración curricular, en Papers, nº 30. Estudios sobre la dona. Ed. Universidad Autónoma Barcelona. Florence Howe: “En el sentido más amplio de la palabra, la enseñanza es un acto político: una persona escoge, por la razón que sea, el enseñar valores, ideas, supuestos y trozos de información. Si todas estas opciones constituyen un padrón que excluye la mitad de la raza humana, esto es un acto político que no se puede dejar de percibir. El omitir totalmente a las mujeres es un tipo de afirmación política; incorporar a las mujeres como objeto de humor es otra. El incluir a las mujeres con seriedad y visión prestando atención a una perspectiva con respecto a las mujeres como grupo hasta entonces subordinado, es simplemente otro tipo de acto político. La educación es el tipo de acto político que controla destinos, que ofrece a las personas esperanzas sobre un futuro particular y que priva a otras incluso de las esperanzas más simples de poder ejercer un trabajo y tener éxitos en él” Extraído de Oliva Blanco “Regreso al futuro: de 1882 a 1992” I Jornadas de Educación no sexista de Castilla-La Mancha.

gidas y para gustar al tiempo que se refuerzan roles estereotipados que asimilan belleza con perdición y las ponen en guardia frente a ciertos riesgos; se las encamina a vivir para los demás, a responsabilizarse del mantenimiento de las relaciones y a ser esposas hacendosas y madres abnegadas; a aceptar con naturalidad formas tan brutales de violencia como las de Antón Carolina, aquél que “mató a su mujer, la metió en un saco y la puso a vender”. La interiorización de este tipo de pautas y valores favorecerá la creación de un caldo de cultivo idóneo para generar en ellas incertidumbre y dependencia, para minimizar o justificar comportamientos violentos en las futuras relaciones de pareja; paralelamente, en ellos se está depositando el germen que les legitima para el uso de la violencia como instrumento de dominación.”⁸

Romance del pastor (Abuela San Ana)

*Las madres que tengais hijas
colirón, colirón tron tron
no las cases con pastor
que con el oritín que con el oritón
no las cases con pastor.*

*Que una hija que tenía
colirón, colirón tron tron
vereis lo que le pasó.
que con el oritín que con el oritón
veréis lo que le pasó.*

*A otro día de casada
colirón, colirón tron tron
a la sierra la llevó
que con el oritín que con el oritón
a la sierra la llevó.*

*Se vistió de caballero
colirón, colirón tron tron
al encuentro le salió
que con el oritín que con el oritón
al encuentro le salió.*

*El pastor tiene una falta
colirón, colirón tron tron
que esa no la sabes tú
que con el oritín, que con el oritón
que esa no la sabes tú.*

*Tié las espaldas peladas
colirón, colirón tron tron
de llevar siempre el zurrón
que con el oritín, que con el oritón
de llevar siempre el zurrón.*

*El pastor tiene otra falta
colirón, colirón tron tron
esa no la sabes tú
que con el oritín que con el oritón
esa no la sabes tú.*

*Tiene los hombros pelados
colirón, colirón tron tron
de llevar el garrotón
que con el oritín que con el oritón
de llevar el garrotón.*

*El pastor tiene otra falta
colirón, colirón tron tron
esa no la sabes tú
que con el oritín, que con el oritón
esa no la sabes tú.*

*Tiene las ñas gastadas,
colirón, colirón tron tron
de matar piojos al sol
que con el oritín que con el oritón
de matar piojos al sol.*

⁸ María Concepción Fernández Pol, Responsable del Área de la Mujer de la Unidad Territorial de Amnistía Internacional de Asturias. “Está en nuestras manos II” Publicación de Amnistía Internacional de Asturias.

*Si el pastor tiene esas faltas
colirón, colirón tron tron
con usted me marchó yo
que con el oritín que con el oritón
con usted me marchó yo.*

*La ha montado en el caballo
colirón, colirón tron tron
y a la sierra la llevó
que con el oritín que con el oritón
y a la sierra la llevó.*

*Ha sacado una navaja
colirón, colirón tron tron
el pescuezo le cortó
que con el oritín que con el oritón
el pescuezo le cortó.*



L.- Bellas y viejas canciones, que nos traen los ecos de un sufrimiento antiguo, de una ignominia que se ha mantenido durante siglos y que constituye una terrible realidad para millones de mujeres y niñas de todo el mundo.

M.- Millones de mujeres sufren violencia por razón de sexo. En su hogar y en la comunidad, en tiempos de guerra y de paz. Es la violación de derechos humanos más extendida, oculta e impune. Está presente en todas las sociedades del mundo, sea cual sea su religión, sistema político o económico. No sabe de culturas, clases sociales ni etnias. Esta tragedia se manifiesta de diversas formas, pero tiene una

raíz única: la discriminación que sufren las mujeres por el mero hecho de serlo.

L.- El folklore tratado desde un punto de vista feminista o con una perspectiva de género, se convierte en algo muy puñetero. Por herencia de nuestros antepasados sabemos que, frente a este sistema enfermo de consumismo capitalista, codicia, propiedad privada y egoísmo; el respeto a la naturaleza y la vida en comunidad son las más antiguas de nuestras tradiciones, que nuestra raíz más honda viene de la comunidad, la propiedad comunitaria, el trabajo comunitario, la vida compartida y tiene por centro la solidaridad.⁹

⁹ Eduardo Galeano. "Ser como ellos". *Eduardo Galeano se refiere a las antiguas culturas indias de las Américas, pero también vale para Europa. "Y ocurre que las antiguas culturas indias son las más futuras de todas. Al fin y al cabo,*

M.- Por tradición, las niñas de África Occidental sufren mutilación genital y en el sur de África son violadas y contraen el SIDA porque sus violadores creen que el sexo con vírgenes los curará de su enfermedad.

L.- Por tradición conocemos acontecimientos relevantes del pasado, que nos permiten entender las sociedades y culturas actuales y encarar con pie firme el futuro.

Por tradición contamos bellas historias que se perpetúan de generación en generación. Sin embargo no somos conscientes de que al contarlas transmitimos algunos valores ya caducos, y que estamos contribuyendo a perpetuar el poder y los privilegios masculinos y la opresión y sumisión femenina.

M.- Por tradición en Sudán están permitidos los matrimonios forzados. Por tradición en Guatemala la ley permite la suspensión de la condena por violación si el violador se casa con su víctima o si es dentro del matrimonio. Por tradición en Nigeria se permite la violencia en el ámbito familiar. Por tradición, en la India se permite que los hombres de una casta superior violen a las mujeres de una casta inferior. Por tradición y por ley en Camerún es el marido quien decide si la mujer trabaja o no. Por tradición en ciertos países las mujeres que son violadas y no lo pueden probar explícitamente se les acusa de *zina* (el crimen de tener relaciones sexuales ilegales), y son castigadas (frecuentemente con la muerte por lapidación en público)... y un largo etcétera de vejacio-

nes, torturas y violaciones constantes de los Derechos Humanos que atañen a la mujer.

L.- En 1979 se aprobó en la Asamblea de Naciones Unidas, la Convención sobre la eliminación de todas las formas de discriminación contra la mujer. Este tratado que es considerado la Carta Magna de los derechos de las mujeres, propone en su artículo segundo, que todos los estados persigan con los medios apropiados y sin dilación política la eliminación de toda discriminación contra las mujeres, lo cual supone revisar y, en su caso, abolir aquellas leyes que permiten y reproducen la subordinación de las mujeres. Pocos países musulmanes ratifican la Convención y todos plantearon reservas a cuestiones importantes basadas en la defensa de sus tradiciones.

M.- En la Conferencia Mundial sobre la mujer celebrada en Beijing en 1995, se produjo la alianza entre el Vaticano, algunos estados latinoamericanos y los musulmanes contra la aprobación de garantías internacionales constitucionales en relación a los derechos reproductivos, por considerar que era una interferencia a los derechos humanos colectivos de sus naciones, que incluye el derecho a su propia cultura y tradición.

L.- Hora es de que nos despojemos de muchas costumbres, creencias, leyendas, dichos, sentencias, refranes, etc... que nos dan una identidad claramente reprochable. En cualquier caso no se trata de descubrir mediterráneos puesto que las ideas que se exponen son ya

ellas han sido capaces, milagrosamente capaces, de perpetuar la identidad del hombre con la naturaleza, mientras el mundo entero persiste en suicidarse. Esas culturas, que la cultura dominante, considera inculturadas, se niegan a violar la tierra, no la reducen a mercancía, no la convierten en objeto de uso y abuso: la tierra, sagrada, no es una cosa. Y al fin y al cabo, también, la comunidad, el modo comunitario de producción y de vida, es la voz que más porfiadamente anuncia otra América posible. Esa voz suena desde los tiempos más remotos; y suena todavía. Hace cinco siglos que los dueños del poder quieren callarla a sangre y fuego; pero suena todavía. La comunidad es la más americana de las tradiciones, la más antigua y obstinada tradición de las Américas. Mal que les pese a quienes dicen que el socialismo es una idea foránea, nuestra raíz más honda viene de la comunidad, la propiedad comunitaria, el trabajo comunitario, la vida compartida, y tiene a la solidaridad por centro. La propiedad privada, en cambio, vida y trabajo centrados en la codicia y el egoísmo, fue un producto de importación que los conquistadores europeos impusieron en las Américas a partir de 1492”.

conocidas por quienes defienden idearios feministas o de género. Queremos contribuir con este trabajo a la lucha que están librando millones de personas para erradicar esta lacra social. Igualmente queremos celebrar la Ley de Igualdad efectiva entre mujeres y hombres aprobada recientemente por el Parlamento Español. Un día histórico para las mujeres y para algunos hombres que creemos que la causa de la igualdad de género también es la nuestra.

M.- Por tradición desde que nacemos pasamos a formar parte de una comunidad, de un pueblo en el que participamos de su identidad cultural. Nacemos integrados en un grupo que

nos protege, nos ayuda y nos descubre el mundo mediante juegos y canciones, la tradición crea vínculos invisibles entre nosotros, un lenguaje propio que nos hace más humanos y nos enseña unas normas de convivencia basadas en valores comunitarios de solidaridad y cooperación.

Por tradición mi abuela me cantaba nanas para dormir, por tradición mi padre me enseñó a observar las nubes y a interpretar su color y forma, por tradición mi madre enciende una vela cuando alguien de la familia está enfermo. **PERO NUNCA LA TRADICIÓN PUEDE SERVIR DE ARGUMENTO PARA ATACAR LA DIGNIDAD DE LA MUJER.**

AGRADECIMIENTOS:

Les Comadres (Asturias), Amnistía Internacional (Asturias), Paz Gómez, M^a Concepción Fernández Pol, Asamblea de Mujeres de Albacete, Mercedes García Martínez, Ronda de los Llanos, Grupo Tradición, Cantarrana Folk, Abuela Santa Ana, La Retahíla, Vicente Ríos, Universidad Popular de Albacete, Universidad Popular de Almansa, Manuel Luna, Julio Guillén Navarro (partituras), trabajadores del área de Cultura de la Diputación de Albacete, y a todos y cada uno de los colectivos que trabajan día a día por los derechos de la mujer.

NOTA INFORMATIVA:

Para conseguir el CD con las grabaciones, diríjense a:

DIPUTACIÓN DE ALBACETE
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes.
Universidades Populares.
Paseo de la Libertad nº 5, 02071
ALBACETE

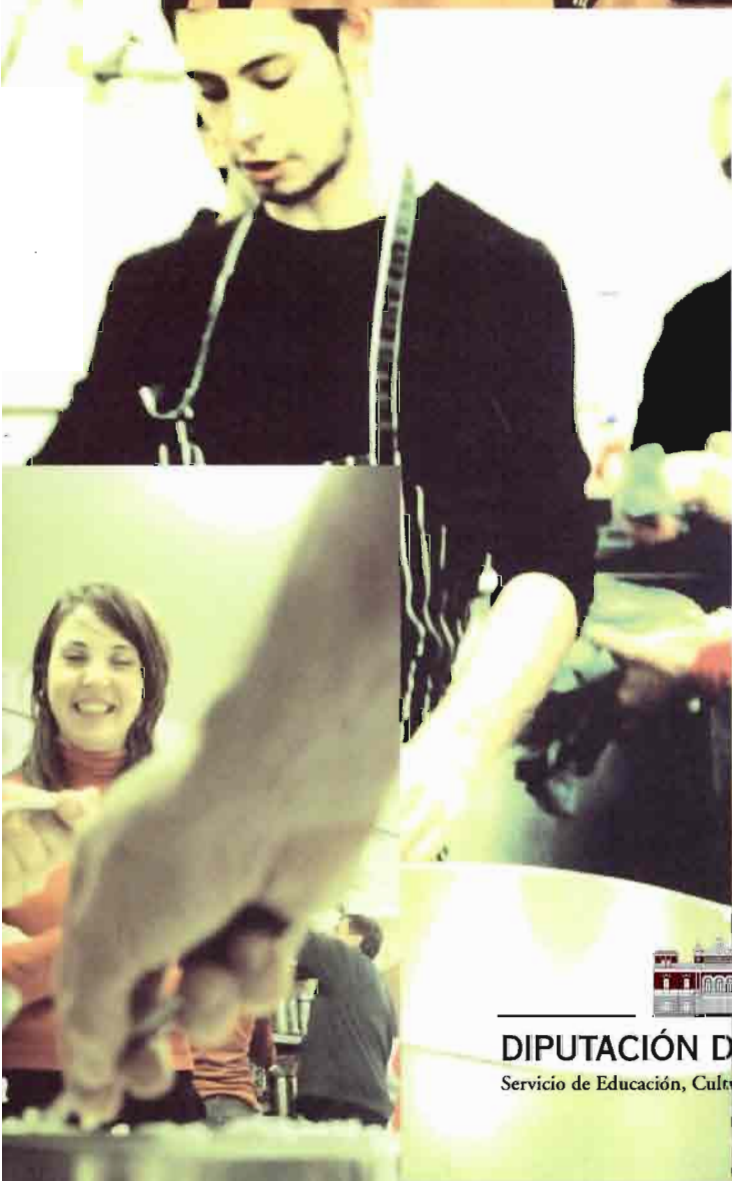
El texto contenido en este trabajo puede reproducirse libremente citando su procedencia.



“Pienso en todas aquellas mu-
jeres que de la mañana a la noche
andan, sin viajar jamás”

Jeanne Chevalier

Se
terminó
de imprimir
en mayo de 2009
en los talleres de la Imprenta Provincial



DIPUTACIÓN DE ALBACETE
Servicio de Educación, Cultura, Juventud y Deportes