

CARMONA

PATRIMONIO ETNOGRÁFICO Y TRADICIÓN CULTURAL

ELOY GÓMEZ PELLÓN



UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

AULA DE ETNOGRAFÍA

CARMONA

PATRIMONIO ETNOGRÁFICO
Y TRADICIÓN CULTURAL

ELOY GÓMEZ PELLÓN



UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

VICERRECTORADO DE RELACIONES INSTITUCIONALES
Y EXTENSIÓN UNIVERSITARIA

Gómez Pellón , José Eloy

Carmona : patrimonio etnográfico y tradición cultural /
Eloy Gómez Pellón. -- Santander : Aula de Etnografía, Universidad de Cantabria, 1998

ISBN 84-8102-208-X

1. Carmona (Cantabria, España) 2. Etnología - España -
Cantabria I.

TÍTULO

39(460.13)

No está permitida la reproducción total o parcial de este libro, ni la recopilación en un sistema informático, ni la transmisión en cualquier forma o sistema o por cualquier medio, por registro o por otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del propietario del copyright.

Digitalización: Manuel Ángel Ortiz Velasco [emeaov]

© Eloy Gómez Pellón

© Aula de Etnografía

Vicerrectorado de Relaciones Institucionales

y Extensión Universitaria

Universidad de Cantabria

© Fotografías: José Ramón Riego Amézaga y Eloy Gómez Pellón

Realiza: Servicio de Publicaciones

Universidad de Cantabria

ISBN: 84-8102-208-X

ISBN: 978-84-8102-208-7

D. Legal: SA 600-1998

DOI: <https://doi.org/10.22429/Euc2022.013>

Imprime: Gráficas Calima S.A.
Avda. Candina s/n. Santander

Í N D I C E

PRESENTACIÓN	7
PRÓLOGO	9
CONSIDERACIONES SOBRE EL PATRIMONIO ETNOGRÁFICO DE CANTABRIA	11
CARMONA: TRADICIÓN Y CAMBIO EN EL VALLE DEL QUIVIERDA	19
CARMONA: CATÁLOGO ETNOGRÁFICO DE BIENES MUEBLES	43
I. Muebles y objetos de la vida doméstica	45
II. Útiles y objetos relacionados con la actividad agraria y pastoril	129
III. Objetos relacionados con el aprovechamiento y uso de la madera	185
IV. Objetos relacionados con la artesanía textil	211
V. Instrumentos musicales	221
VI. Otros objetos	227
ÍNDICE DEL CATÁLOGO	235

PRESENTACIÓN

Tradición y cambio. El ritmo de las estaciones

 Entre los muchos eventos que jalona el final de este desafortunado siglo, en 1998 se conmemora el centenario de los primeros Cursos y Conferencias de Extensión Universitaria españoles. Surgieron en la vecina Universidad asturiana la última década del XIX gracias a la actividad desarrollada por un heterogéneo grupo de profesores identificados con la ideología krausista. Bajo el signo de la pluralidad ideológica, en el entorno de la figura de Leopoldo Alas "Clarín", integraba a institucionalistas como Rafael Altamira, Melquíades Álvarez, Adolfo Álvarez-Buylla, Víctor Díaz-Ordoñez. Todos ellos fueron reconocidos por Joaquín Costa con el nombre de *Grupo de Oviedo*.

Esta coyuntura histórica y las reuniones a nivel nacional e iberoamericano que se anuncian sobre la misma proporcionan una buena ocasión para reflexionar sobre el papel de la Universidad como creadora y difusora de Cultura, y muy especialmente sobre aquellas parcelas de la misma que conforman la herencia colectiva de su entorno social. La Lengua y el Patrimonio Histórico constituyen los bienes máspreciados de cualquier comunidad humana y, dentro de éste último, el Patrimonio Etnográfico constituye su parcela más vulnerable, en un *proceso de progreso* iniciado hace décadas que conduce a pasos agigantados hacia su total desaparición.

Ante el cambio cultural que ya ha llegado a todas nuestras comarcas, las formas de vida tradicional quedan relegadas a pequeños nichos culturales o a mistificaciones que a veces tienen más de invención y burda mascara- rada que de recuperación. Por fortuna la colonización-aculturación por ahora está alcanzando en menor medida a las comarcas occidentales, y en concreto a los tramos de algunos de sus valles, donde los trabajos de documen- tación etnográfica han sido más intensos y su desarrollo más sostenido.

Entre los Valles del Saja y del Nansa, es decir, entre Cabuérniga y Puentenansa se conserva el hermoso enclave de Carmona que aún constituye un lugar privilegiado para el conocimiento y el disfrute de la arquitectura, la artesanía y el acercamiento a formas de vida tradicional que se encontraban en plena actividad hasta hace menos de medio siglo. El pasado está presente en formas consuetudinarias de aprovechamiento comunal de praderías e invernales y de la madera de los bosques, lo que hasta mediados de siglos permitía completar una actividad agro-pecuaria basada en el policultivo individual de las mieles. Hasta 1941 se conservó la *derrota*, es decir, la ruptura de las cercas de éstas últimas para el uso comunal de sus rastrojos.

Pero por presente que esté el pasado, el tiempo no se ha detenido en Carmona y desde la Guerra Civil y, sobre todo, desde la década de los 60, las estructuras económicas y sociales que configuraban su cultura tradicio- nal se han visto modificadas o desaparecidas. Con ellas han caído en desuso tanto sus integrantes materiales como el patrimonio *latente* asociado a los mismos. Sólo la labor silenciosa de algunas personas sensibles y sensibiliza-

das ha permitido documentar y recuperar lo recuperable de ese legado colectivo. Personas como Alberto Díaz Gómez, cuya colección etnográfica presentamos en la Sala Universidad. Díaz Gómez es un vocacional enamorado de su tierra y de su patrimonio; adscrito profesionalmente durante muchos años al Museo Etnográfico de Cantabria es coautor, con Joaquín González Echegaray, del *Manual de Etnografía Cántabra* (Santander, 1988) y como magnífico dibujante, responsable único de sus ilustraciones.

La exposición, que lleva por título *Carmona: la presencia del pasado en un pueblo de Cabuérniga* ha generado además el primer gran repertorio etnográfico publicado en la región. Con la catalogación sistemática de 347 piezas asociadas a distintas actividades de la vida cotidiana (muebles y objetos de la vida doméstica o útiles e instrumentos relacionadas con la actividad agropecuaria, el trabajo de la madera, la artesanía textil, la música y otras actividades festivas) que se incluyen en éstas páginas se consolida la nueva etapa del Aula de Etnografía iniciada bajo la dirección del profesor cántabro D. Eloy Gómez Pellón, autor además del magnífico volumen que el lector tiene en sus manos. Y se anuncia también la apertura de una nueva dirección en la política de la Sala Universidad, con la presentación de exposiciones de producción propia siempre acompañadas del correspondiente catálogo.

Volviendo a los fastos del 98, se conmemora también este año el 60 aniversario de la muerte de Manuel Llano, de quien la Universidad ha publicado recientemente una antología de descripciones de personajes (*Retratos de braña y aldea*, Santander, 1997). *El sarruján de Carmona* fue fedatario de formas de vida tradicional que hoy han desaparecido y fiel transmisor de leyendas y personajes fabulosos cuyos relatos ayudaban a llenar las estancias en los *puertos* y las largas noches de invierno. Por ello, nada mejor que dedicar esta exposición a su memoria.

En el capítulo de agradecimientos es obligado comenzar con D. Alberto Díaz Gómez, por su dedicación a nuestro patrimonio y por su generosidad al haber aceptado la Sala Universidad como marco para hacer partícipe de su labor a la sociedad de Cantabria. Para el Aula de Etnografía y para su director el diseño de la exposición y la redacción del catálogo ha supuesto un enorme esfuerzo tanto desde el punto de vista personal como económico. Por ello, no es menos obligado dejar constancia de nuestro reconocimiento y felicitación al Dr. Gómez Pellón por este importantísimo logro, que sin duda no será el último de sus éxitos.

ALFONSO MOURE ROMANILLO

Vicerrector de Relaciones Institucionales
y Extensión Universitaria.

PRÓLOGO

 El libro que el lector tiene en sus manos es el resultado del esfuerzo que el Aula de Etnografía de la Universidad de Cantabria viene llevando a cabo en beneficio del conocimiento del patrimonio etnográfico de Cantabria. Se trata de la primera entrega de una serie que permitirá en años sucesivos examinar el contenido y el alcance de esta parte sustantiva del patrimonio cultural de nuestra región. En esta ocasión se ha tomado como referencia a Carmona, el pueblo cabuérnigo situado en el Valle del Quivierda, entre las dos grandes cuencas de los ríos Nansa y Saja. El interés de estudiar el patrimonio etnográfico de este valle interior del Occidente de Cantabria es doble, ya que al tiempo de documentarnos acerca de lo que es la vida cotidiana de esta comunidad agraria en el presente, nos facilita una valiosa información sobre lo que fue en otro tiempo. Estos abnegados ganaderos han vivido durante siglos apegados a su tradicional régimen de vida, consistente en el aprovechamiento estival de los altos puertos de la Cordillera Cantábrica y en las largas permanencias en las bajuras. La trashumancia estacional no ha impedido que simultanearan esta ocupación ganadera con el cultivo de la tierra y con la explotación de los prados del fondo del Valle. Más aún, estos quehaceres eran conjugados con un completo conocimiento de las técnicas artesanas de la madera y de otras materias primas.

Debido a razones fundamentalmente ecológicas, estas gentes no han abandonado por completo este régimen de vida, optando por una simbiosis que posee interés desde todo punto de vista pero que lleva camino de resultar periclitada. El envejecimiento de la población y el despoblamiento amenazan con poner cerco a este modo de vida, que por otro lado suscita un particular atractivo como objeto de investigación. Sin embargo, el patrimonio etnográfico es tan vasto por sí mismo, que en esta ocasión se ha preferido mostrar una parte del mismo de forma exhaustiva. Tratar de examinarlo por entero, además de suponer una difícil empresa haría perder intensidad al intento. El patrimonio etnográfico que a lo largo de las páginas de este libro ha sido estudiado es el que calificamos como mueble, el cual resulta altamente expresivo de la organización económica y social de sus creadores y nos ilustra detalladamente sobre la complejidad de su modo de vida. Como no podía ser de otra manera, esta parte del patrimonio etnográfico se muestra sin perder de vista a las otras partes del mismo, como son el patrimonio inmueble y el inmaterial, por cuanto ayudan a comprender su significación. Éstos serán motivo de estudio en una próxima ocasión. Ahora, al hacer efectiva esta contribución sistemática al conocimiento del patrimonio etnográfico de Carmona, cumplo con el objetivo que me tracé hace apenas año y medio, cuando accedí a la dirección del Aula de Etnografía, y lo hago a sabiendas de que ha de ser el inicio de una labor incesante y comprometida.

Todo el propósito que alberga esta empresa no podría haberse consumado de no haber contado con una ayuda excepcional, como ha sido la de Alberto Díaz Gómez, que además de ser un gran conocedor del patrimonio etnográfico de Cantabria, como corresponde a quien fue durante varias décadas conservador del Museo Etnográfico Regional, ha mostrado una tenacidad ilimitada y un tesón encomiable preocupándose a lo largo de toda su vida por la conservación de útiles y objetos relacionados con la vida cotidiana de Carmona, su pueblo natal. Dicha conservación no se ha realizado azarosamente, sino de acuerdo con los mismos criterios que inspiraban su actividad profesional en el ámbito de la museística. Por si todo ello fuera poco, algunos de sus trabajos de investigación han sido dedicados al estudio de este patrimonio local, sin merma de otros quehaceres encaminados al conocimiento de la etnografía regional, y que por ejemplo se plasmaron en el *Manual de Etnografía de Cantabria*, que preparó en colaboración con quien fuera, además del impulsor, el director durante varios lustros del Museo Etnográfico de Cantabria, Joaquín González Echegaray, y a quien agradezco los consejos necesarios para llevar a cabo el trabajo que se contiene en estas páginas.

Si mi agradecimiento hacia Alberto Díaz Gómez es grande, no lo es menos hacia sus hermanas Herminia y Natividad. A lo largo de los meses que ha durado la preparación de este catálogo me han acogido en su casa de Carmona cada fin de semana, lo cual me ha permitido disfrutar de su amistad y, al amparo de ésta, de la excelente *olla carmoniega*, la misma que generación tras generación sigue siendo preparada con esmero a base de *faisanes* o alubias blancas y berza, juntamente con el exquisito *compangu* proporcionado por la grasa y los jugosos embutidos del *marranu*. En su compañía, y como hijos de indiano y hermanos de *jándalo*, he aprendido tanto de Carmona que no he podido más que reservar una parte del bagaje para ulterior ocasión. He dicho que hijos de indiano y ahora añado que de indiano viejo, que pasó la vida en Cuba, viiniendo año tras año a ver cómo nacían sus hijos y cómo su sacrificada mujer se esforzaba en criarlos, para regresar definitivamente a pasar junto a los suyos los últimos días de su vida, antes de morir y ser enterrado en su pueblo natal tras una venerable ancianidad.

Y no se ha beneficiado menos que yo de esta amistad mi generoso colaborador José Ramón Riego, compañero infatigable en empresas anteriores y singular conocedor de los secretos de la buena fotografía. Todas las fotos que se contienen en el apartado del libro dedicado al catálogo son de su autoría, y todas ellas son el resultado del ímprobo quehacer que ha realizado, tratando de que, aunque los objetos que componen este patrimonio etnográfico desaparezcan, como seguramente lo harán muchos de ellos, su imagen quedará para siempre plasmada en las páginas de este libro. El y yo hemos compartido primero una inquietud y finalmente la satisfacción de ver el trabajo culminado.

Por último, quiero expresar mi agradecimiento de siempre al Rector y al Vicerrector de Relaciones Institucionales y Extensión Universitaria, el Profesor Moure Romanillo, por acoger con sumo interés el proyecto del Aula de Etnografía y por poner todo su empeño al servicio del mismo. Asimismo, deseo mostrar mi gratitud al entusiasta personal de la Sala de Exposiciones de la Universidad, que acogerá la exposición que acompaña a esta obra, así como al Servicio de Publicaciones de la Universidad de Cantabria y a Gráficas Calima que han hecho posible que este trabajo vea la luz. A Gema, mi mujer, y a mis hijas Lucía y Ana, espero restituirlas algún día el tiempo que les sustraigo ahora.

Santander, 15 de septiembre de 1998.

ELOY GÓMEZ PELLÓN

*Director del Aula de Etnografía
Universidad de Cantabria
Profesor Titular de Antropología Social*



CONSIDERACIONES
SOBRE
EL PATRIMONIO
ETNOGRÁFICO
DE
CANTABRIA

n las últimas décadas del siglo que termina la sociedad cántabra ha adquirido progresiva conciencia de su patrimonio cultural, al soporte de un movimiento que está presente en todos los países desarrollados. Esta conciencia, que en el pasado había sido laxa, fue despertando lentamente en Europa en el siglo XIX, cuando muchos intelectuales tuvieron el convencimiento de que la herencia cultural de los siglos precedentes estaba desapareciendo mucho más rápidamente de lo que hasta entonces lo había hecho. La industrialización iba acompañada de cambios económicos y sociales tan drásticos que situaban al borde del abismo las conquistas realizadas siglos atrás. De hecho, lo que sucedió en el siglo XIX no fue más que el anuncio de lo que iba a ser la centuria siguiente, cuando los fenómenos urbanizadores y los incessantes movimientos de la población terminaron por constituirse en una amenaza permanente para los logros culturales de muchas generaciones. Los brutales efectos de un utilitarismo mal entendido y de un mercantilismo atroz, junto al efecto devastador de las conflagraciones bélicas que se han producido en el siglo que concluye, y a las cuales no han sido ajena las distintas regiones españolas, explican que sectores cada vez mayores de población muestren gran interés por todo lo referente al patrimonio cultural y a su defensa.

De hecho, conceptos como el de patrimonio histórico o el de patrimonio cultural han pasado a formar parte de nuestro vocabulario habitual¹. Dichas expresiones, como es evidente, no se confunden con el patrimonio de las personas físicas ni con el patrimonio de las personas sociales, sino que se refieren a un patrimonio colectivo que incluye un conjunto de bienes, los cuales son categorizados en nuestros días bajo la denominación de bienes culturales. Dichos bienes, al igual que los integrantes del patrimonio individual, crecen, decrecen o se transforman y son susceptibles de ser transmitidos a unos descendientes que son las generaciones venideras. En cuanto bienes patrimoniales poseen un valor que procede de su calidad cultural, y ese valor no es otro que el dado por el aprecio que les otorgan los individuos, debido a su profunda significación o al logro que representan, y sobre todo como exponentes de la personalidad identitaria del grupo social que ostenta su titularidad.

La Ley 16/1985 del Patrimonio Histórico Español que rige en España actualmente menciona por extenso los elementos que integran este patrimonio, que está compuesto por los inmuebles y objetos muebles de interés artístico, histórico, paleontológico, arqueológico, etnográfico y científico, así como por los bienes de carácter documental y bibliográfico. En la ley se aprecia un esfuerzo por acomodar la legislación estatal a las recomendaciones de los organismos internacionales. En reiteradas ocasiones, sin embargo, y por referirme sólo al título, se ha mencionado la conveniencia de que hubiera sido una ley del patrimonio cultural, esto es, que no sólo mirara al pasado como sugiere el adjetivo de "histórico", sino también a las creaciones del presente cuya historicidad ha de proyectarse sobre el futuro. La denominación de patrimonio cultural concuerda mejor con los criterios internacionales acerca de la materia, si bien es cierto que tanto ésta como la de patrimonio histórico se utilizan como sinónimas. En algunas de las leyes sobre el patrimonio que han sido elaboradas por las Comunidades Autónomas con posterioridad a la promulgación de la estatal, se ha preferido intitularlas con el epígrafe de patrimonio cultural, cuyo concepto también está presente en el texto de la Constitución Española de 1978.

1. Vid. A. J. Morales (1996). *Patrimonio histórico-artístico. Conservación de bienes culturales*, Historia 16, Madrid, pgs. 9-13.

Precisamente, en la Ley del Patrimonio Histórico Español de 1985, y por vez primera, el patrimonio etnográfico tuvo un apartado específico encabezado con el título correspondiente. Antes de este momento, la primera mención explícita del patrimonio etnográfico se halla en el Decreto de 12 de junio de 1953, cuando al señalar el objeto de la protección se refiere a "los inmuebles u objetos muebles de interés artístico, arqueológico, histórico y etnológico o folklórico". Por ahora, sólo añadiré que es a partir de este decreto cuando la legislación sobre lo que hoy llamamos patrimonio cultural comienza a referirse de un modo directo al patrimonio etnográfico. Ciertamente, que al igual que el patrimonio cultural ha sido llamado de diversas maneras, al patrimonio etnográfico le ha sucedido lo mismo, de manera que con carácter de sinonimia se le ha llamado folklórico, etnológico, etnográfico, antropológico, etc. En consecuencia, la Ley del Patrimonio de 1985 vino a consolidar la importancia de un patrimonio, como el etnográfico, que en los años anteriores había sido motivo de una normativa dispersa. Es también verdad que, de una manera implícita, este patrimonio ya era aludido en el Decreto-Ley del Tesoro Artístico Nacional de 9 de agosto de 1926 y en la Ley de Protección del Tesoro Artístico Nacional de 13 de mayo de 1933.

En fin, la Ley del Patrimonio de 1985 puso al servicio de la colectividad una serie de bienes culturales entre los que se encuentran los integrantes del patrimonio etnográfico. Son éstos, según el tenor de la ley que se contiene en su artículo 46 del título VI, "los bienes muebles e inmuebles y los conocimientos y actividades que son o han sido expresión relevante de la cultura tradicional del pueblo español en sus aspectos materiales, sociales o espirituales". Se trata, por ello, de un sector importante de los bienes que integran el patrimonio cultural de una comunidad, sencillamente porque el mismo no sólo está compuesto por los restos que han dejado los modos de vida pretéritos, los cuales han de ser protegidos en su justa medida, sino también porque el patrimonio etnográfico engloba asimismo espacios, bienes materiales, conocimientos y actividades que caracterizan a esa comunidad, y sobre todo que la han diferenciado y la distinguen de otras comunidades. Tan sustancial es el patrimonio etnográfico que comporta lo que se ha llamado un patrimonio identificatorio o de referencia, en tanto que alude a todo aquello que representa la especificidad de un pueblo o de una comunidad².

De este modo, el patrimonio etnográfico adquiere en el contexto legal un peso reclamado desde hace mucho tiempo. La presencia del mismo en el pasado no hizo más que insinuarse, por cuanto ni siquiera se explicaba. La manera de concebir el patrimonio cultural lo impedía. Lejos de ser entendido como *patrimonium*, como lo que se hereda, se eludía la acepción para hablar de "tesoro artístico", de los "objetos artísticos", de los "monumentos" y de las "bellas artes", de las "antigüedades", etc. Realmente, se trataba de un conjunto de expresiones, con su correspondiente juicio de valor aparejado, que se alineaban con una forma de ver y de construir la historia, entre cuyos protagonistas de la misma no parecían hallarse los hombres y mujeres del pueblo llano, verdaderos hacedores de la vida cotidiana. Y por supuesto todas las categorías utilizadas eran puestas al servicio de un Estado pensado exclusivamente como una nación.

Pues bien, frente a esta forma caduca de ver el patrimonio cultural, propia de otro tiempo, el patrimonio etnográfico ha adquirido en las últimas décadas un puesto importante dentro de aquél. Se reconoce que está formado por bienes culturales que no son únicamente materiales, sino también espirituales. Entre los mismos se hallan conocimientos, actividades, creencias, valores, comportamientos, etc. No cabe duda, por ello, de que se trata de un inmenso patrimonio mal conocido por el momento y peor gestionado, puesto que durante mucho tiempo todos los esfuerzos se han realizado exclusivamente en favor del patrimonio "monumental". Ahora se establecen medidas de protección y fomento sobre la totalidad de los bienes integrantes del patrimonio cultural, "sin limitaciones derivadas de su propiedad, uso, antigüedad o valor económico", como se dice en la exposición de motivos de la Ley del Patrimonio de 1985.

2. Vid. I. Moreno (1991). "Patrimonio etnográfico, estudios etnológicos y antropología en Andalucía: problemas y perspectivas", *Anuario Etnológico de Andalucía 1988-1990*. Junta de Andalucía.

Es bien sabido que todo el patrimonio cultural está expuesto a múltiples riesgos que amenazan su integridad. En el caso del patrimonio etnográfico, éstos se agrandan más aún debido a la singular vulnerabilidad de los bienes que lo integran³. Su escaso valor crematístico por un lado, y las dificultades de protección, cuando no la desprotección efectiva, por otro lado, se convierten por lo regular en contratiempos insalvables. Resulta evidente que se trata de bienes muy sensibles al cambio social y económico en el aspecto material, y más todavía en el inmaterial. La gran transformación que se ha producido en los modos de vida a lo largo de este siglo, como se ha señalado más atrás, ha venido acompañada de enormes trasvases de población que se han traducido en asoladoras despoblaciones del medio rural y en un pavoroso envejecimiento de su población, con la consiguiente desaparición, en ocasiones, de núcleos de población que en el pasado tuvieron una vida activa.

Naturalmente, estos movimientos de población han caminado parejos al abandono de los inmuebles que daban cobijo a la residencia y a los quehaceres de sus moradores. Asimismo, la transformación económica ha generado un olvido, si no una pérdida, de los múltiples objetos que formaban parte de la vida cotidiana. Pero, aun a sabiendas de que se trata de una extinción incommensurable, y difícilmente recuperable en muchos aspectos, la pérdida de información que se ha producido en el ámbito del patrimonio etnográfico inmaterial puede calificarse como desmedida. Si los objetos materiales son susceptibles de documentación ulterior, los bienes inmateriales o ideacionales a menudo se pierden sin dejar huella alguna, dada su extraordinaria fragilidad, y conllevando un valioso volumen de información. Ahora es el momento de recordar que la pobre o nula atención prestada al patrimonio etnográfico en el pasado, así como la ausencia de normas que garantizaran su salvaguarda, nos priva en el presente, de una manera irremediable, de conocer muchos aspectos de la vida diaria de las generaciones precedentes.

Más aún, el hecho de no poner hoy todos nuestro tesón al servicio de la conservación de un patrimonio que, hallándose menguado por la desidia y los avatares del tiempo sigue siendo de una asombrosa riqueza, privará mañana a las generaciones venideras de su uso y disfrute. Serán ellas quienes demanden nuestra responsabilidad por el lamentable quebranto de un patrimonio que estábamos obligados a proteger y acrecentar, y que desde luego no supimos transmitir. El uso y disfrute del patrimonio cultural, en general, y del etnográfico en particular, constituye un derecho que no puede ser conculado por el abandonismo de sus titulares. Por el contrario, el conocimiento de este patrimonio juntamente con una permanente labor de investigación y de estudio del mismo garantizan el disfrute y el acceso a la educación por parte de la colectividad⁴.

Cuando llegamos a las postrimerías del siglo XX, el conocimiento del patrimonio etnográfico de Cantabria sigue siendo escaso, mucho más que el de ningún otro sector del patrimonio cultural. Ello no es distinto a lo que sucede en otras regiones del Estado. Las razones que han sido aducidas más arriba explican sobradamente las causas de esta situación del patrimonio etnográfico, considerado un tanto ingenuamente en el pasado como un patrimonio modesto. Un conjunto de bienes culturales "que son o han sido" expresivos de la especificidad de la comunidad debe ser mejor conocido. Se trata de un patrimonio que permite conocer, no lo excepcional o "lo monumental", sino lo ordinario, lo cotidiano de la vida de la comunidad. Permite saber cómo se comportan las gentes en su diario vivir, es decir, cómo trabajan, cómo se divierten, cómo comen, cómo descansan, cómo hablan o cómo mueren. Así lo reflejan las construcciones y los objetos que conforman el patrimonio etnográfico, al igual que las costumbres, los ritos, las canciones, los juegos o el habla, por poner algunos ejemplos. No es posible estudiar la vida de una comunidad en el pasado ni analizarla en el presente sin conocer este patrimonio etnográfico, que por su incalculable valor resulta inseparable del arqueológico, del histórico-artístico o del documental entre otros. El

3. Vid. A. Moure Romanillo (1992). "Formas de vida y cultura tradicionales en las comarcas de Cantabria. Reflexiones sobre una política de conservación, difusión y utilización didáctica del patrimonio etnográfico de Cantabria", en *Museos para aprender*, Universidad de Cantabria, Santander, pgs. 39-66.

4. Vid. E. Gómez Pellón (1995). "Museos etnográficos y museografía en Cantabria", *Anales del Museo Nacional de Antropología*, II, pgs. 95-117.

hecho de tratarse de un patrimonio en el que se conjuga la documentación material con la documentación latente comporta un grandísimo caudal de información acerca de la vida diaria del común de las gentes, y por esta razón resulta imprescindible para las ciencias sociales⁵, las cuales tienen la perentoria necesidad de lograr este conocimiento.

Un rápido repaso a las causas que motivan la situación del patrimonio etnográfico en Cantabria nos ayuda a comprender su estado, al que en alguna ocasión he calificado como lamentable. A una tardía legislación de la Administración del Estado en materia de patrimonio etnográfico, como queda dicho, se ha añadido la ausencia de una normativa complementaria por parte de la Comunidad Autónoma. En consecuencia, a la notable mengua que ha sufrido el patrimonio etnográfico regional se ha unido una desprotección efectiva, que explica en buena medida los avatares del mismo y su estado en estos años finiseculares. Es innegable que, aun reconociendo los importantes vacíos legales existentes en el ámbito del patrimonio etnográfico, la legislación actual sería suficiente para proteger en lo fundamental los bienes que lo integran. Pero es también cierto que las actuaciones que en su defensa se han producido son muy pocas, y cuando han tenido lugar no han sido sistemáticas, todo lo cual explica la insuficiente gestión del mismo.

Pero no son la desprotección y la mengua los únicos males que acechan al patrimonio etnográfico de Cantabria, puesto que hay otro de particular importancia, como es el de la falta de estudios acerca de los bienes y actividades que lo componen. Esos estudios solamente pueden llevarse a cabo en el contexto de investigaciones profundas y orgánicas, que exigen un minucioso trabajo de campo y una rigurosa metodología. Pues bien, en Cantabria existen catálogos arqueológicos, histórico-artísticos, documentales, bibliográficos, etc. Y, sin embargo, no existen catálogos etnográficos, cuando los bienes que han de incluirse en los mismos representan una parte significativa y, por supuesto, insustituible, del patrimonio cultural. Eso significa que los valles y las comarcas de nuestra geografía carecen de información alguna acerca de la documentación etnográfica, y sobre todo que, tratándose de la misma, la pérdida que se ha ido produciendo antes del presente es irreparable. Se han perdido páginas de nuestra cultura que no es posible recuperar, tanto más tratándose de aquéllas en la que se contenía esa documentación intangible y latente que es la inherente al patrimonio etnográfico inmaterial.

Por fortuna, en los últimos treinta años ha habido instituciones en Cantabria que se han ocupado de la conservación y difusión del patrimonio etnográfico. En primer lugar, el Museo Etnográfico de Cantabria, creado en 1966, como organismo dependiente de la Diputación Provincial, ha cumplido un papel eficaz en los aspectos que tenía encomendados. Lo mismo ha sucedido con el Museo Marítimo del Cantábrico fundado en 1981, que a través de la sección correspondiente ha contribuido a la gestión de los bienes etnográficos que custodia. Al lado de ambas instituciones, la Universidad, ocupando el lugar que le pertenece, ha efectuado una labor educativa continua en el plano del patrimonio cultural, explicando en sus aulas materias como la Antropología y la Etnografía, que desde los años 1991 y 1995 respectivamente se incorporaron al elenco de asignaturas impartidas en la Facultad de Filosofía y Letras. La creación de un servicio cultural dentro de la misma Universidad de Cantabria, como es el Aula de Etnografía, realza más aún el importante cometido de ésta, de modo que al mismo tiempo que cubre un importante vacío que no podría ser suplido con garantía por otras instituciones, pone a disposición de la comunidad universitaria y de toda la colectividad regional el resultado de su continuado trabajo.

La importancia de esos instrumentos de la investigación que son los catálogos ha llevado al Aula de Etnografía de la Universidad de Cantabria a preparar el primero de los mismos, al que seguirán otros que irán viendo la luz en años sucesivos. Con los mismos, fruto del esfuerzo investigador, se pretende allanar el camino a otros estudiosos que deseen acceder al conocimiento de Cantabria. En este caso se ha realizado un examen del patrimonio etnográfico mueble de Carmona, pueblo del municipio de Cabuérniga que se halla a caballo entre los dos

5. Vid. L. Prats (1997). *Antropología y patrimonio*, Ariel, Barcelona, pgs. 19-38.

grandes valles que surcan los ríos Saja y Nansa. El intenso proceso de cambio que se ha producido en Carmona en las cuatro últimas décadas, con el consiguiente paso de un modo de vida basado en el autoabastecimiento a otro presidido por la economía de mercado, ha alentado el presente estudio, que ha permitido verificar la perdida alarmante de bienes etnográficos que se ha producido durante este tiempo, simplemente por el cese en el uso de muchos de los objetos y útiles que hasta los años sesenta formaron parte de la vida cotidiana.

Es verdad que el propósito no podría haberse llevado a cabo de no haber sido porque, aun siendo la transformación que se ha producido profunda, no ha sido tan intensa como para borrar definitivamente el recuerdo de esos objetos y esos útiles de la faz de Carmona. Los condicionamientos ecológicos no han permitido que la transformación se consumara por completo, constituyéndose por el contrario en una rémora insalvable para el cambio. El resultado, en tanto que ha permitido el análisis de esta parte del patrimonio etnográfico en un valle de Cantabria, como es el de Quivierda, no puede, por menos, que animarnos a perseverar en un empeño que, a través de experiencias similares a ésta, debe constituirse en manantial inagotable de conocimiento.

Y quiero concluir con esta reflexión introductoria recordando que el patrimonio cultural, y por ello el patrimonio etnográfico, es en buena medida una construcción social, que se crea y se recrea a lo largo del tiempo. Su estudio siempre comporta una selección, por cuanto la realidad es inabarcable, y aquélla será representativa siempre que esté dominada por criterios rigurosos, que den primacía a lo sustantivo sobre lo adjetivo, a lo expresivo sobre lo insignificante, a lo plural sobre lo singular y a lo ordinario sobre lo anecdótico. En esta selección no ha de tener cabida lo romántico, puesto que ello representa únicamente a la ensoñación que está fuera de la realidad. De ahí que en la mayor parte de los objetos y de los útiles que han sido estudiados se advierte la primacía de lo funcional sobre lo estético, puesto que esta última cualidad no es, a menudo, más que un valor añadido. La parte del patrimonio etnográfico de Carmona que se estudia a lo largo de estas páginas constituye una herencia ignorada que debemos conocer, sencillamente porque es parte indisoluble de la cultura que ha de estar al servicio de todos, para que usándola y disfrutándola encontremos expedito el camino de la educación que constituye la única garantía de la libertad.



CARMONA:
TRADICIÓN Y CAMBIO
EN EL VALLE
DEL QUIVIERDA

"Hoy es residencia de vaqueros y ganaderos, los más entusiastas y tradicionales de estos contornos, y cuéntese que en estos contornos se encuentran los más entusiastas de toda la Montaña. En el invierno se dedican al oficio de abarqueros, que aún sostiene la competencia con las fábricas de este calzado que funcionan mecánicamente en las villas industriales más próximas." (José María de Cossío)¹.

 Nada más traspasar desde la capital de Cabuérniga la Collada que separa la cuenca del río Saja de la del río Nansa está Carmona, a la vera del Quivierda y recostada sobre la Sierra del Escudo de Cabuérniga. La vieja carretera que serpea descendiendo la Collada, convertida en camino real desde el siglo XIX, separa San Pedro de Carmona, dos lugares de caserío concentrado que conforman la jurisdicción parroquial que lleva este último nombre. A pesar de estar ambos en el Valle del Nansa, a corta distancia de Puentenansa, capital del ayuntamiento del mismo nombre, pertenecen a la administración municipal de Cabuérniga, en el Valle del Saja. Durante siglos sus habitantes han sido testigos del trasiego de gentes y mercancías que a través del camino carretero se producía entre los dos valles, de los cuales ellos se han sentido parte. Mas el hecho de estar separados históricamente por igual de las vías que vertebran los dos grandes valles colindantes, y más aún del de pertenencia administrativa, los ha convertido durante tiempo en un reducto de la Cantabria rural remiso a cualquier cambio, aunque finalmente haya acabado seducido por el atractivo de la modernización.

Se podría decir que Carmona ha representado hasta fecha reciente un emporio de la vida tradicional, cuyo concepto, lejos de cualquier connotación romántica, hace alusión a una forma de producción en la cual el autoabastecimiento ha ocupado un espacio tan importante de la economía que anula o reduce a la mínima expresión la producción mercantil. No se quiere decir, por tanto, que en este modo de vida no esté presente el mercado, puesto que éste es parte indisoluble del desenvolvimiento económico de cualquier sociedad. Lo que se quiere decir es que en las sociedades llamadas tradicionales la mayor parte de las relaciones económicas son ajenas al mercado, de manera que únicamente pasan por éste el menor número posible de las mismas. Por el contrario, en las sociedades modernas, incluidas las rurales, la mayor parte de los bienes son objeto de compra y de venta, siendo por el contrario muy pocos los orientados al autoabastecimiento².

Hasta bien superado el ecuador del siglo que está a punto de terminar, las casas de labranza de Carmona participaron de este modo de vida tradicional. En las mismas se producía casi todo lo necesario para la subsistencia, empezando por los alimentos consumidos por la familia y siguiendo por los de los ganados. De los primeros, sólo unos pocos como algunas legumbres que se consumían de tarde en tarde, así como la sal o el azúcar y en alguna medida el aceite, se sustraían de este régimen de abastecimiento, junto a otros que integraban la dieta de forma más accidental. De los segundos, todos eran generados al margen del mercado. También una parte de la vestimenta, pobre y escasa, que era utilizada por estas gentes se producía fuera del régimen de autoabastecimiento desde hacía mucho tiempo. De esta manera, las casas de labranza, entendiendo por éstas a cada uno de los conjuntos que integra a la familia, los animales, la tierra, las construcciones y los aperos, fueron auténticas unidades de producción y de consumo que daban vida a un sistema cerrado. En cada casa de labranza se consumía aquello

1. José María de Cossío (1949). "Estudio preliminar", en *Don Pedro de Cossío y Celis. Selección y estudio de José María de Cossío*. Antología de escritores y artistas montañeses, vol. III. La Librería Moderna. Santander (pgs. IX-XLVI), pg. XII.

2. Vid. D. Comas d'Argemir y J. Contreras (1990). "El proceso de cambio social", Suplemento de *Agricultura y Sociedad*, 55. También, E. Moyano Estrada y E. Sevilla-Guzmán (1978). "Sobre los procesos de cambio en economía campesina". *Agricultura y Sociedad*, 9, pgs. 257-271. Igualmente, E. M. Rogers y G.L. Svenning (1993). *La modernización entre los campesinos*. Fondo de Cultura Económica, México.



Muros de piedra seca rodeando los prados de propiedad individual.

menos catastróficos, y este era el caso del azar genealógico: la muerte accidental, la enfermedad inoportuna o, incluso, el nacimiento inesperado. Ciertamente, esta última posibilidad no era la peor, ya que los meses de embarazo permitían hacer correcciones en la previsión y, no obstante, lo que podía ser una complicación inicial se convertía en una gratificación a largo plazo, puesto que un recién nacido era el mejor anuncio de más brazos para trabajar una tierra que era la única fuente de producción. La llegada de un nuevo miembro por nacimiento a la casa era la expresión de una seguridad para el futuro, tanto por el hecho de ser un nuevo productor, como por el de ser alguien que garantizaba los cuidados y la asistencia de los más ancianos cuando llegara el momento.

Este sistema de vida tradicional, que en Carmona se derrumbó definitivamente en los años sesenta, venía prolongando su lenta agonía desde hacía por lo menos medio siglo. Fue el final de un sistema que había persistido durante cuatro siglos aproximadamente³. Una vez alcanzada su cristalización al final de la Edad Media, había sido capaz de ir asimilando lentamente una multitud de cambios, sin que resultara afectado en lo fundamental, sino tan solo parcialmente. Finalmente, exhausto, acabó desintegrándose y cediendo su espacio a un sistema dominado por las relaciones de mercado, que por su propia dinámica resultaba absolutamente incompatible con el anterior. Sin embargo, la validez del viejo sistema había demostrado su eficacia durante mucho tiempo, y más aún considerando que había incorporado profundos préstamos culturales, manteniendo su estructura en lo fundamental⁴.

Una ojeada al paisaje actual de Carmona nos ayuda a comprender mucho de lo que ha sido ese modo de producción de subsistencia y lo que es el modo de producción de mercado que impera en el presente. Alrededor del apretado caserío que compone Carmona, y en la parte más llana del Valle del Quivierda, se ubican diversas mieses de pequeña extensión, como no puede ser de otra manera debido a la estrechez del valle. Al revés que en otros pueblos de Cabuérniga, situados a orillas del Saja, donde la enorme amplitud del fondo del valle ha permitido la existencia de grandes mieses, como las de Valle o Terán, las de Carmona son insignificantes. Las Lamas, La Serna, La Revilla, La Tejera, Pumar, El Resquebrón, Joyu Corro, etc. son algunas de éstas. Son mieses surgidas de la necesidad más que de la posibilidad que depara el medio, ya que ésta es nimia. A lo largo de mucho tiempo, las gentes, con un improbo esfuerzo, han conseguido ganarle espacio a las laderas, recurriendo allí donde no quedaba otro remedio a la construcción de terrazas. Con todos los recursos a su alcance, como los carros y los corzos cuando la topografía lo permitía, y los cestos o los cuévanos cuando no podía ser de otra manera, generaciones de lugareños han transportado la tierra de unos

3. Vid. comparativamente, J. García Fernández (1976). *Sociedad y organización tradicional del espacio en Asturias*. Silverio Cañada, Gijón, 1980, donde se mantiene esta tesis.

4. E. Gómez Pellón (1995). "La casa de labranza en Cantabria. Estructura y cambio". En *Estudios sobre la sociedad tradicional cántabra. Continuidades, cambios y procesos adaptativos*, Universidad de Cantabria, Santander, pgs. 257-290.

lugares a otros de las laderas tratando de mejorar las condiciones de los cultivos. De esta forma, las pequeñas mises carmoniegas han alimentado a hombres, mujeres y niños con un desmedido sacrificio.

Esas meses albergaron durante centurias el policultivo cerealista que permitió, al menos desde mediados del siglo XIX, el reinado casi en solitario del maíz. Dicho reinado había sido labrado en férrea lucha desde comienzos del siglo XVII, cuando se instaló en las mises carmoniegas este cereal indiano de primavera. No le debió resultar fácil la progresiva conquista del espacio para su cultivo si se tiene en cuenta que todos los cereales cultivados hasta entonces, como el trigo o el mijo, lo eran de invierno, con lo cual interrumpía los ciclos de cultivo impuestos por entonces. Mas fue tal su éxito que, tras desplazar a los cereales de invierno que podemos llamar menores, y dada su escasa producción, como es el caso del propio mijo, llegó a compartir las meses con el trigo, que había sido antes de la implantación del maíz el cereal por excelencia. Por último, y tras constreñir sin parar la superficie ocupada por el trigo, el maíz acabaría por adueñarse de estos espacios destinados al cultivo cerealista. No cabe duda de que este reinado nunca debió ser absoluto, si observarmos que todavía en Carmona quedan en las meses unos espacios que se denominan *patateros*. Tales espacios, siempre reducidos en sus dimensiones, fueron acotados tras el éxito de este tubérculo indiano que es la patata, y que no debió producirse antes de los primeros lustros del siglo XIX.

Sin duda, la mayor rémora al cambio en la organización tradicional de las meses carmoniegas estaría representada, como en otros lugares de la franja cantábrica cuyos condicionamientos ecológicos son similares⁵, por la resistencia de los titulares de la tierra. Estos rentistas percibieron hasta bien entrado el siglo XIX sus rentas en una especie que no era otra que el cereal de trigo. Al ser el cereal más prestigiado debido a su óptima cotización en el mercado, se había impuesto como unidad de cuenta en el pasado, y así había persistido hasta ese momento. Sólo su creciente dificultad para competir con el grano de Castilla, particularmente tras la apertura de vías con la Meseta y las mejoras de las comunicaciones que posibilitaron la permanente presencia en los mercados cantábricos del cereal castellano, terminaría por hacer efectivo el reinado casi omnívoro del maíz. Aunque el pago en especie de los arrendatarios aún perduraría por mucho tiempo, los paisanos verían con satisfacción que ya no era necesario efectuar cultivos de bajo rendimiento, sino que por el contrario se abría la puerta a la optimización de la producción en estas meses.

Todavía en el presente conservan parcialmente las meses carmoniegas la cerca de piedra o de arbustos que las rodeaba. Dentro, al igual que en el pasado, siguen existiendo los campos abiertos donde los lugareños tienen sus parcelas amojonadas. Mientras el cultivo del trigo, y de los cereales en general, fue la esencia del modo de vida de estas gentes, la vigilancia de las meses fue una de las claves de la vida campesina. En las mismas se producía buena parte del sustento de las personas, y también una parte sustancial de la alimentación del ganado. No extrañará en consecuencia que muchas de las normas que reglamentaban la vida cotidiana tuvieran a la mies por objeto. Y cuando las ordenanzas vigentes eran insuficientes para salvaguardarla, los acuerdos de los concejos abiertos en los que participaban los representantes de los vecinos cubrían cualquier laguna consuetudinaria. Sólo cuando habían sido levantados los cultivos de la mies, se hacía patente la eficacia de una institución que era la *derrota*, la



Rústica portilla de madera en el acceso a un prado.

5. Vid. E. Gómez Pellón (1993). *Vida tradicional y proceso de cambio en un valle del oriente asturiano. Estudio antropológico del Valle de Ardisana*. Principado de Asturias y Eds. Trea, Gijón.



Cerramientos particulares realizados en las tierras comunales de La Collada.



Antigua casa llana de Carmona.

parado mediante cocción. En la morfología de las casas ha quedado el perfil abovedado del horno familiar empleado para la preparación de la *borona* o *torta*. Se puede decir que tanto esta última como las *pulientas* constituyeron hasta nuestro siglo alimentos tan básicos y recurrentes que en algunas épocas del año se convertían casi en los únicos integrantes de la dieta.

Desde comienzos del siglo XIX, como se ha dicho, las mieses habían acogido un cultivo más, como era el de la patata. Realmente, ello supuso un cambio añadido en una organización del terrazgo que había sufrido numerosas alteraciones con anterioridad. Sin embargo, la patata resultaba tan importante para la dieta campesina, que difícilmente pudieron resistirse al cultivo de este tubérculo indiano las casas de labranza. Al ser un cultivo de primavera, su ciclo se desarrolla simultáneamente con el del maíz, si bien es mucho más corto. Ello permitió afrontar su cultivo mediante la reserva de los *patateros* en las tierras de labranza. El inconveniente, obviamente, residía en que, al mismo tiempo que se efectuaba el cultivo de la patata se sustraía superficie al del maíz, que tan fundamental resultaba para la alimentación de los ganados y de las personas. El hecho de que estos *patateros* supusieran una parte menor de la superficie de las mieses, juntamente con la seguridad alimentaria que representaban, debió animar definitivamente a estos campesinos a la aceptación de la patata.

cual pervivió en Carmona hasta la Guerra Civil de 1936. La cerca se rompía por varios lugares y los ganados pastaban el rastrojo de la cosecha. Naturalmente, mientras se cultivó trigo en convivencia con el maíz, el tiempo de *derrota* debió ser mínimo, puesto que al tratarse de un cereal de invierno y otro de primavera se producía un solapamiento de los ciclos, que por lo general se resolvía reservando unas meses para el cultivo del trigo y otras para el del maíz. Cuando únicamente fue el maíz el cereal que se producía en las meses, el tiempo de la *derrota* podía prolongarse a lo largo de las últimas semanas del otoño y de las primeras del invierno.

El rastrojo de las meses, formado por los yerbas y los tallos de los cereales, comportaba una importante alimentación para los ganados en los últimos meses del año, tras regresar de los pastos de altura, y como tal era muy codiciado. Pero, lo que realmente resultaba más apreciado era el valor de las meses como espacios productores de alimentos para la dieta humana. Si antes lo había tenido sobre todo el trigo, desde la introducción del maíz, éste pasó a ocupar un puesto de honor en la alimentación humana. Hasta los años sesenta del siglo que termina se condimentaron casi diariamente en Carmona⁶ las llamadas *pulientas*, nombre que recibía una especie de papilla fluida que se condimentaba con leche y harina de maíz. Y hasta la misma fecha se elaboró en las casas carmoniegas la llamada *borona*, que era un pan de harina de maíz pre-

6. Vid. A. Díaz Gómez (1974), "El cultivo del maíz y su aprovechamiento en Carmona (Santander)". *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sáinz"*, VI, pgs. 215-242.

Al imponerse el cultivo de la patata y pasar ésta a convertirse en parte sustancial de la dieta humana, desplazó como tal a otro cultivo que fue el de los nabos, y que todavía en los primeros años del siglo XX constituía un importante alimento, aunque cada vez era menos consumido ante el mayor aprecio que adquirió progresivamente la patata. Mas no por ello desapareció la producción de los nabos, ya que han seguido formando parte de la alimentación animal hasta el presente. Su única ventaja con respecto a la patata, y no nimia precisamente, es que no necesitan ser cultivados en parcelas aparte de las destinadas al maíz, ya que conviven con él mismo. Sembrados al tiempo de la segunda escarda, en el mes de julio, se desarrollan a la vez que el maíz, a pesar de que su ciclo de crecimiento es mucho más largo. Así, una vez recogido el maíz, los nabos continúan su crecimiento y alcanzan la sazón hacia el mes de febrero. Su tradicional inconveniente radicaba en que, allí donde se había efectuado la sementera de nabos, no era posible introducir los ganados en el otoño, tras la *derrota*, a pastar el rastrojo, con lo cual se desaprovechaba una importante fuente de alimentación.

El valor productivo de las meses en una economía de subsistencia, como la de Carmona, debió resultar en el pasado incomensurable. Los rendimientos, sin embargo, se obtenían con un improbo esfuerzo, que fue el mismo que permaneció hasta los años sesenta del siglo que termina y aún más tarde. Tras ser estercoladas las tierras con el poco abono procedente de una escasa ganadería estabulada, eran aradas con el *jocón*, un rudimentario arado de cama, con reja pero sin cuchillo, que no hacía sino efectuar un escarbado superficial. Era un arado, que como la mayor parte de los útiles agrarios se construía casi enteramente en las propias casas. Tanto la *cama*, como el *dental*, como las *orejas*, como el *timón* estaban fabricados con madera, generalmente de roble, de modo que únicamente la *reja* era férrea. Habría que esperar a los primeros años del siglo XX para que las meses carmoniegas vieran los primeros arados de vertedera, sumamente rústicos y, como los *jocones*, elaborados en gran parte domésticamente. Finalmente, en los años cuarenta hizo su irrupción el arado de vertedera industrial, conocido con el nombre de *bravant*, en honor a las tierras de origen. Todos estos útiles de tracción animal convivían en plena segunda mitad del siglo XX, por lo que la imagen de la yunta de bueyes o de vacas *duendas* y el arado ha sido la arquetípica del campo carmoniego hasta fecha reciente.

Pero no sólamente la tracción animal tenía su aplicación en el arado. Estaba presente por igual en otros muchos útiles de labranza. Uno de estos era el *rastro*, una grada de madera, por lo común de roble, con púas metálicas a modo de dientes, utilizada en las tareas de desmenuzamiento y alisado de la tierra, que ha pervivido aún durante más tiempo que los arados preindustriales. Ciertamente que en este mismo siglo, junto a la grada tradicional con bastidor cuadrangular de madera, existió otra grada, también preindustrial, aunque más moderna que la anterior, en la que las púas férreas se hallaban incorporadas a un rodillo que giraba conforme se desplazaba el artillugio por la fuerza de la tracción animal. Aun así, como el *rastro* no tenía capacidad por sí solo para aligerar la tierra, particularmente cuando los *cabones* se habían endurecido excesivamente, como sucedía en los años de sequía, era necesario que los hombres desterronasen la tierra, provistos de *porras* de madera de roble con mangos de avellano, en lo que comportaba un trabajo asfixiante. Finalmente se procedía a la siembra del maíz, casi siempre mezclado con alubias, a fin de que éstas trepasen por los tallos del maíz, facilitando así su cultivo. El sistema de siembra tradicional fue el de *voleo*, hasta que después de transcurrido el primer cuarto del presente siglo se fue imponiendo poco a poco el sistema de la siembra *a riego*. Esta última consistía en trazar surcos paralelos con la ayuda del arado y depositar posteriormente la simiente en los mismos, para luego taparlos cuidadosamente.

Obviamente, a lo largo de las primeras semanas de crecimiento del maíz era necesario realizar, al menos, dos escardas, que recibían el nombre de *sallu* y *resallu*. Mediante las mismas eran eliminadas las plantas de maíz



Alineamiento característico de casas en la calle de la Vera (Carmona)

que por haber nacido sobradamente ahogaban el crecimiento de las demás, así como las hierbas oportunistas que entorpecían el rendimiento del cereal. Mientras que en los quehaceres anteriores las mujeres efectuaban su trabajo secundariamente, ahora lo realizaban al mismo nivel que los hombres, dentro de la división del trabajo que se establecía. Esta participación de las mujeres en el trabajo de las mieses se ampliaba al resto de las labores que completaban el ciclo del cultivo del maíz.

Una de éstas ha consistido tradicionalmente en *espuntar* el maíz, esto es, en cortar el apéndice superior del tallo cuando llegaban los últimos días de agosto o los primeros de septiembre. De este modo se logra, por un lado, obtener una alimentación complementaria para el ganado y, por otro lado, favorecer el secado de las *panojas* o mazorcas del maíz que aún están en los tallos. Por último, y tras recoger las alubias a comienzos del otoño, puesto que alcanzan la madurez primero que el maíz, se procedía a la cosecha de éste. En los valles cantábricos la llegada de las primeras lluvias intensas impide por lo general que el maíz alcance la sazón, por lo cual después de ser cosechado ha de ser puesto a secar en pajares, balconadas y construcciones anexas a la casa de vivienda.

En todas las tareas que implicaban transporte, y éstas de conducir las alubias primero y las *panojas* después a la casa son algunas de ellas, el útil más especializado hasta hace muy pocos años ha sido el carro del país⁷. Es un carro construido casi enteramente de madera. Consiste en una plataforma apuntada de madera de roble, denominada *pértiga*, que por su parte delantera remata en un timón o *cabezón*, y que se apoya sobre un eje con ruedas de madera. La particularidad más definida viene dada por el hecho de que el conjunto de las ruedas y el eje, el *rodal*, gire solidariamente, produciendo un rozamiento intenso sobre el alojamiento del eje, lo que explica su denominación de *carro chirrío*. Es un carro que, en el caso de Carmona, cuyo modelo se halla provisto de llanta y con las juntas de los *cambachos* claveteadas, responde a una de las limitadas variantes existentes, todas las cuales se hallan estrechamente emparentadas y distribuidas por la Península Ibérica. Este carro, sumamente robusto, aunque torpe por razón de su estructura, ha perdurado hasta fecha muy reciente, a pesar de que desde comienzos de siglos hubo de competir con los modelos castellanos de ruedas de radios, y en las últimas décadas con el carro de ruedas neumáticas.

Para llevar a cabo determinados trabajos, como el transporte del abono o el de las mazorcas del maíz, este carro era agrandado con un recresco de varas entretejidas de avellano, que recibía el nombre de *esquirpia* tratándose de los complementos que se aplicaban a las paredes laterales que conformaban el *barandial*, y de *zarzo* en referencia al utilizado en la parte trasera. Cuando eran transportadas cargas de gran volumen, como sucedía con la hierba y particularmente con el heno, o con los frutos, el carro era dotado de un nuevo complemento en la parte posterior que servía para alargar la *pértiga*, y al que se le denominaba *rabera*. En todo caso, la tracción se efectuaba mediante la yunta, que era uncida con un yugo cornal del país⁸. Desde comienzos del siglo XX se introdujo en Cabuérniga, y por ello en Carmona, el yugo vizcaíno, que es igualmente cornal. Durante todo el siglo han convivido ambos yugos, explicándose la presencia del segundo por razón de su solidez, que se traducía en un perfeccionamiento del tiro.

Debido a que la fuerza bovina era utilizada en múltiples artilugios y en diversas labores de la tierra, la tracción en cada caso era la adecuada a la forma de tiro ejercida. Por este motivo, el yugo presentaba diversas especializaciones, dependiendo de la tarea en que era empleado, y que daban lugar al uso de yugos de arar, yugos de carro, yugos de arrastre, etc. Así, los yugos cuentan con particularidades en su estructura que mejoran la aptitud. Asimismo, se comprende el gran valor material atribuido a la yunta, en cuya preparación invertía el paisano mucho tiempo y esfuerzo, y de la cual dependía el rendimiento en el trabajo.

7. Vid. J. González Echegaray (1969). "Aportación al estudio del carro chillón en Cantabria". *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sáinz"*, I, pgs. 47-79.

8. Vid. J. González Echegaray (1971). "Yugos y arados en la provincia de Santander". *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sáinz"*, III, pgs. 123-168.

Una de las tareas cotidianas de la yunta durante varios meses del año consistía en transportar la hierba desde los prados al estable. Estos prados se hallan ubicados sobre todo en las laderas montañosas más próximas al fondo del valle, en los lugares que no resultaban idóneos para el cultivo. El fondo del valle dejaba escaso espacio para los prados. Al contrario que las parcelas de las mieses, los prados carmoniegos se hallan cerrados individualmente, siendo lo más frecuente que lo hagan con pared de piedra toscamente armada y sin argamasa. El examen del paisaje actual de Carmona nos muestra claramente la posición secundaria de los prados con respecto a las mieses en el sistema tradicional, aunque igualmente explica la importancia que fue alcanzando la superficie pratense tras el desmoronamiento de las formas de vida tradicionales. El progresivo abandono de la vocación agrícola, y la creciente importancia que fue adquiriendo una ganadería de corte cada vez más intensivo, explica el crecimiento de una superficie pratense que siempre había sido muy escasa. Las manchas verdes que se divisan en la parte más elevada del Valle del Quiviesa constituyen la señal indeleble de los espacios ganados al monte, por medio de los cerramientos que se fueron haciendo cada vez más habituales desde finales del siglo XVIII hasta los años cuarenta del XX.

Exceptuados los pocos prados del fondo del valle, los que se hallan intercalados entre las mieses, y por ello próximos a los ríos, y los que están situados en la parte más baja de las laderas, los demás prados nunca fueron grandes productores de hierba, y menos antes de este siglo cuando aún no habían sido introducidas las escorias de desfosforación, el guano y los abonos químicos. Estos últimos por lo común no producían más que dos cortes de guadaña y otras dos paciones, en otoño y en primavera. Aquéllos, los más productivos, podían generar varios cortes cada año, por lo que generalmente no se introducían en ellos las vacas para que fueran pastados. En cualquier caso, hasta la segunda mitad del siglo XX, bien avanzada, los prados fueron segados con *dalle*, tal y como se denomina a la guadaña en Carmona y en muchas partes de Cantabria, y sólo desde los años sesenta empezaron a ser segados con maquinaria autopropulsada los que se hallaban en terrenos llanos o poco escarpados, y por lo general sólo en el corte destinado a la henificación. El *bieldo* de púas de hierro y el *rastrillo* completaron el breve y rudimentario elenco de los útiles de siega que ha llegado a nuestros días.

La cosecha más importante de los prados, y que requiere un esfuerzo mayor, ha sido siempre la recolección del heno. La acusada estacionalidad y la variabilidad climática obligan a efectuar un enorme quehacer en unas pocas jornadas, en las cuales las casas de labranza concentraban los esfuerzos de todos sus miembros en tan improba tarea. La misma comenzaba con la siega por parte de los hombres, que a lo largo de jornadas realizaban un trabajo incesante, *picando sus dalles* con la ayuda de los *picos* compuestos por el yunque y el martillo, y afilándolos sin parar. Una vez segada la hierba con los *dalles* por parte de los hombres, éstos y las mujeres han de secarla al sol tan rápidamente como sea posible. Para ello, extienden los *lombillos* o hileras de hierba que las guadañas han ido dejando, y dan sucesivas vueltas a la hierba, *esgolviéndola* con los *rastrillos* de madera en breves intervalos. Antes de que se oculte el sol hacen pequeños montones de hierba, casi insignificantes, denominados *mujos*, para reducir la exposición de la misma al rocío. Finalmente, dos días después de la siega, si el tiempo ha sido bueno reducen toda la hierba a *montones* o *montonas*, y la preparan para ser cargada en los carros provistos de sus *rabonas*, que tirados por las yuntas la conducirán a las *pajaretas*. Por lo regular, el pajar se encuentra en el piso superior del estable, y al mismo se accede por la parte posterior de la vivienda.

Un aprovechamiento pratense más, aunque semiextensivo es el que deparan las *praderías*. Ocupan éstas espacios que se hallan por encima del nivel de los prados de aprovechamiento intensivo, y en las mismas se hallan



Vieja casa blasonada en La Joya (Carmona) con amplio estragal.



Calle carmoniega con una portalada al fondo.

los *invernales*. Con este nombre se alude, tanto en Carmona como en gran parte del Occidente de Cantabria, a las cabañas que situadas en las inmediaciones de los pueblos son utilizadas para cobijar al ganado durante la invernada. Estas cabañas son pequeñas y sencillas construcciones de planta rectangular, con la fachada unas veces en el hastial y otras en el lado mayor. Mientras la planta baja de las mismas sirve para guarecer al ganado, la planta superior cuenta con un pajar. Pues bien, avanzado el verano, cuando ya se efectuado la recolección de la hierba en los prados bajos, se procede a efectuarla en las *praderías*. El procedimiento empleado es similar al que se ha seguido con anterioridad en los prados, si bien el traslado de la hierba a los invernales se hace frecuentemente con una narría que recibe el nombre de *basnia*, y que también se utiliza en los prados bajos simultáneamente con el carro. Los invernales cuentan con un vano en uno de los laterales del hastial, que recibe el nombre de *boquerón*, y que facilita la introducción de la hierba en el pajar.

Ciertamente que los espacios pratenses que se han señalado hasta aquí, circunscritos tanto a los aprovechamientos intensivos de las proximidades del pueblo como a los semiestensivos de las zonas altas, serían insuficientes para mantener a una nutrida ganadería si no fuera por el extraordinario peso que adquieren los espacios pascícolas. Efectivamente, la optimización de

los recursos del medio ha permitido la existencia de una importante cabaña ganadera en los pueblos campurrianos y cabuérnigos en general, y en Carmona en particular, gracias al aprovechamiento de los pastos de los puertos a lo largo de varios meses del año. Los pastos de los puertos son distribuidos entre los distintos municipios y pueblos de acuerdo con la normativa consuetudinaria, que se ha mantenido secularmente, y que cuenta con plasmación escrita desde hace siglos. Los propios pueblos disponen de una producción normativa que facilita tales aprovechamientos, dentro del espacio reservado para cada uno de ellos. Así, Carmona cuenta con dos *cabañas*, que desde hace mucho tiempo se han llamado la de los Díaz y la de los Gómez, y los vecinos han de pertenecer a una o a otra con independencia de su actual apellido.

Al poco de llegar la primavera, los ganados carmoniegos comienzan a abandonar los invernales y a trasladarse a los pastos más altos de los puertos de la Fresnosa, que son los que les corresponden de forma exclusiva, y en los cuales han de permanecer durante algunas semanas. Según la costumbre que perduró hasta finales de los años sesenta, el 15 de mayo abandonaba estos puertos la cabaña de los Díaz en dirección a los altos, y el 15 de junio hacia lo propio la de los Gómez, que era una de las últimas de Cabuérniga en efectuar la partida. Los rebaños de ganado bovino, tanto de reses adultas como de recría, cuentan en los puertos bajos con *seles* donde el ganado se protege de los depredadores y de las inclemencias del tiempo y donde puede abreviar. Son los *seles* espacios habilitados en el monte, con forma circular y provistos de cerca, que disponen de algún árbol en el centro, así como de un manantial. Los *seles* comportan instituciones del derecho consuetudinario que tienen como fin garantizar la protección de los ganados. Al llegar el citado 15 de junio, los ganados de Carmona dejan los *seles* de la Fresnosa y es entonces cuando se desplazan hacia los pastos de las alturas, próximos a Sejos, por encima de los

1200 mts. de altitud. A Carmona le corresponden, también de manera exclusiva, los pastos de Branillas y de La Concilla. Y como sucedía en los pastos bajos, en éstos existen igualmente los *seles* de verano, destinados a la protección de los rebaños.

Por tanto, en los pastos de los puertos los ganados no se guarecen en cabañas, sino que *midian* y reposan a la intemperie. Los pastores, sin embargo, se protegen mediante *chozos*. Los *chozos* son construcciones de pequeño tamaño, que unas veces presentan planta cuadrangular y otras redonda. En ambos casos son de mampostería y de un solo piso, mientras que los vanos se reducen a la existencia de una puerta y a lo sumo de un ventano. Cuando tienen planta redonda, la cubierta es una falsa bóveda, y cuando son de planta cuadrangular, la cubierta es de ramaje y terrones. Hasta hace tres o cuatro décadas estos *chozos* albergaban no sólo al pastor sino también a los oficios asociados, es decir, al *becerrero* y al *sarruján*. El pastor era el encargado de contratar a estos dos ayudantes, puesto que era un profesional muy especializado, que ejercía como tal en un determinado pueblo en función del contrato verbal que pactaba el concejo o asamblea de vecinos y el propio pastor. En la actualidad, al faltar estos especialistas, como resultado de su menor demanda, el pastoreo es ejercido mediante turnos de vez o *veceras* de todos los vecinos con intereses en el aprovechamiento de los pastos de los puertos.

La dura vida de las gentes dedicadas al ejercicio del pastoreo, permaneciendo durante meses en relativa soledad, ha estimulado tradicionalmente la producción de objetos fabricados con madera, de resultas del aprendizaje de técnicas que se transmitían por tradición oral. Los pastores carmoniegos han sido verdaderos expertos en la fabricación de todo tipo de jarras de madera, como *jermosos*, de *cebillas*, de *cachiporras*, de *picayas*, etc. Unos y otros formaban parte de las necesidades de la vida cotidiana de estas gentes, y más allá del mero funcionalismo que representaban, llevaban aparejado un arte que los convertía en valiosos objetos que admiramos, con mayor interés si cabe en el presente, cuando la actividad se ha reducido, aunque por suerte conservando las ancestrales técnicas.

Nada más llegar los primeros fríos otoñales, los ganados carmoniegos descendían directamente al pueblo. Ello sigue teniendo lugar todavía en la actualidad en torno a San Miguel, lo cual revela que las fechas de partida y de regreso se encuadraban plenamente en el marco de las reconocidas como extremas por el derecho consuetudinario del país: desde el 15 de mayo hasta San Lucas, el 18 de octubre. En realidad, son las fechas que están presentes en el calendario de la trashumancia estacional de la Península Ibérica. El regreso de los ganados y de sus cuidadores representó en el pasado un importante acontecimiento de la vida local, que aún en el presente, cuando ya no existen pastores y el ganado se ha reducido considerablemente, se mantiene. Los lugareños salen de sus casas para ver retornar a sus ganados, aprovechando la exhibición que hacen los pastores que desean mostrar el esfuerzo que han realizado a lo largo del verano. Todas las reses llevan colgados de los cuellos los campanos y las *zumbas*, tratando de llamar la atención, y las reses más apreciadas portan los más atronadores. Es la llamada *pasá* o pasada del ganado de Carmona. Como quiera que eran dos las cabañas o grupos de reses, y por tanto también



Piedra guarda-esquina en la calle de La Iglesia.



Cambera de tránsito a las tierras y los prados.

los pastores, era comprensible la liza que se establecía entre las de los Díaz, las *chilongas*, y las de los Gómez, las *gumionas*. La *pasá* abría una nueva etapa del ciclo ganadero, pues principiaba la *derrota*, que se ha comentado más atrás.

El rompimiento de las cercas de las mieses que caracterizaba a la *derrota*, y que perduró hasta el ecuador del siglo XX, se prolongaba sobre las semanas siguientes al retorno del ganado, hasta que el inicio de las labores del nuevo ciclo en estos espacios destinados al cultivo de los cereales recomendara el traslado de los ganados a los invernales. Esta organización económica, asentada sobre la rotación de los pastos y la trashumancia estacional del ganado, vertebró durante siglos la vida de las comunidades agrarias en todo el Occidente de Cantabria, y aún hoy se conservan retazos de la misma en muchas de ellas, como resulta bien expresivo en el caso de Carmona. Mas esta organización ganadera no habría comportado el sistema triunfante durante siglos si no hubiera sido por la perfecta adaptación al medio de una raza de ganado del país denominada *tudanca*, que representa en realidad el nudo gordiano de la organización. Es una vaca de gran alzada, de acentuada braquicefalía y de poderosos cuernos torcidos, pero su característica fundamental es la sobriedad que hace rentable su escasa producción lechera.

Ahora bien, los bienes comunales del monte no sólo han contribuido tradicionalmente a subvenir las necesidades de este ganado bovino. En el pasado constituyeron una riqueza singular, que todavía se mantiene en alguna medida en nuestros días. Buena parte de la producción de las casas de labranza carmoniegas procedía de los extensos terrenos comunales de las alturas. Además de alimentar al ganado vacuno, servían para hacer lo propio con el ganado menor, es decir, con las ovejas y las cabras. Estos ganados no pastaban junto al ganado mayor, aunque ocasionalmente pudieran aprovechar los yerbajos que habían dejado éstos. Lo hacían en terrenos acotados para ellos, de manera que no distrajeran la actividad del ganado mayor. Los pastores de las cabras y de las ovejas no eran generalmente gentes especializadas, sino que las pastoreaban los mismos vecinos de acuerdo con el turno de vez, o dicho de otra manera, con la *vecera* establecida. Este quehacer no requería la permanencia nocturna en los pastos, sino que cada día se producía el retorno a la aldea de los ganados, los cuales tenían su espacio de estabulación en las *socarrenas* habilitadas al efecto.

La producción de este ganado menor era mucho más importante de lo que en principio pudiera pensarse. Hasta fecha reciente se hizo un gran uso de las prendas de lana confeccionadas con los vellones de las ovejas *peladas* a finales de la primavera. Las cabras y las ovejas también producían leche con la que se elaboraban quesos de excelente calidad, que suponían un alimento primordial. Pero, además, gran parte de la carne consumida procedía de este ganado menor, especialmente la condimentada en los días de fiesta o en las celebraciones de bodas y otros eventos. Y no eran los pastos de los montes comunales el único aprovechamiento. En los mismos se recogían frutos, y de forma especial castañas, que comportaban un alimento de primer orden en muchas épocas del año, y más todavía cuando escaseaban otros que resultaban esenciales. Estas castañas, tras ser recogidas en el otoño, y una vez hecha la reserva de las necesidades del invierno y de la primavera, puesto que las últimas que se consumían

eran las *mayucas*, se canalizaban hacia el mercado, donde gozaban de un atractivo que se convertía en fuente de ganancias. Además, estos terrenos comunales procuraban maderas que eran utilizadas domésticamente, no sólo en la confección de todo tipo de útiles artesanos, sino también en el mantenimiento de la estructura y los suelos de las casas. Dotados de este valor incommensurable, se entiende mejor la importante reglamentación que, emanada de los concejos abiertos, recaía sobre los comunales, organizando y detallando todo tipo de aprovechamientos de acuerdo con el calendario de fechas establecidas. La plasmación de esta reglamentación se contenía en la ordenanzas con que contaban todos los municipios, así como individualmente los pueblos que integraban los mismos.

Mas volviendo al ganado mayor, era justamente coincidiendo con la llegada de estas reses a las bajuras cuando se celebraban las grandes ferias de ganado que aún continúan desarrollándose en la actualidad. Se trataba en ellas de encontrar el destino oportuno para los excedentes de reses, ajustando así el número de cabezas a las existencias de los pajares, para de esta manera obtener un beneficio monetario con el que poder hacer frente a las necesidades perentorias. Nada más arribar los ganados tenía lugar la gran feria de San Miguel en Puentenansa, y unos días después, el 22 de octubre, la feria del otoño de Valle, en Cabuérniga, aparte de algunas otras. Estas ferias de ganado se iban distanciando a lo largo del invierno y de los comienzos de la primavera, hasta desaparecer mientras los ganados permanecían en los puertos. Precisamente, una de las más destacadas del invierno era la que se celebraba de nuevo en Valle a mediados de enero, coincidiendo con San Antón. Así se conformaba un circuito de ferias que en ocasiones suponía largos desplazamientos de los ganados, superiores a la treintena de kilómetros, si bien Cabezón de la Sal, a poco más de veinte kilómetros podía considerarse el límite habitual de todo tipo de desplazamientos.

Estos desplazamientos no resultaban nada extraños a lo lugareños, acostumbrados como estaban a trasladarse a los mercados con los frutos de la cosecha, así como con aves de corral, huevos, mantecas, quesos, miel, etc., y cuyas transacciones seguían caminos distintos de los del ganado. El mercado de Cabezón de la Sal era uno de estos destinos habituales, que por su carácter comarcal le convertía en uno de los preferidos de los carmoniegos. Al mismo tiempo que colocaban sus mercaderías, con los pequeños beneficios adquirían aquello que resultaba imprescindible para la vida cotidiana, y que no podía ser producido mediante mero autoabastecimiento, como ya se ha explicado. Era el caso de un puñado de alimentos, y sobre todo de algunas herramientas metálicas, así como algunos otros materiales. Ello explica la necesidad que tenían de producir algo más de lo que consumían, y también la penuria que representaban los años de producción escasa, ya que el hecho de darle primacía a estas adquisiciones imprescindibles se traducía en hambre y en calamidades.

En resumidas cuentas, este sistema tradicional imperante en Carmona hasta hace pocas décadas, y por otro lado en nada distinto del conocido en toda la franja cantábrica, con las oportunas diferencias zonales, se caracterizaba por el permanente equilibrio entre el conjunto de los elementos involucrados en el mismo. El gran peso de los aprovechamientos comunales no desdibujaba la importancia de la propiedad individual. Una rápida mirada al



Lugareño trabajando la madera a la puerta de su casa.



Banco joraquero empleado en la fabricación de las abarcas.



Artístico trabajo en las molduras de una ventana.

mado a convertirse en sucesor⁹. Cuando el campesino no era sino arrendatario, carente por completo de tierras, la sucesión también trataba de favorecer igualmente a alguno de los hijos, que pasaba a ocupar el lugar del padre como arrendatario de las tierras del titular. Sea como fuere, el problema de la sucesión y la herencia tenía un carácter estructural, debido a las condiciones geográficas y topográficas de un valle en el cual el mantenimiento del imprescindible equilibrio ecológico de las explotaciones, capaces de conjugar la existencia de tierras y de prados, explica la excesiva parcelación de la tierra y la cortedad del tamaño de las explotaciones.

Concentrado el hábitat de Carmona a las orillas del Quivierda, el espacio destinado a la explotación intensiva ha debido ser siempre reducido. Como reducido es el mismo hábitat, arrebatado en uno de los meandros del río. Las casas ocupan el menor espacio posible en el conjunto del paisaje, de forma que el hábitat se presenta extraordinariamente compacto, y con una morfología irregular. Las casas, de recia y noble construcción, con frecuencia se alinean uniéndose unas a otras, y la pequeña iglesia se convierte en el epicentro de un caótico trazado de calles estrechas y paralelas a los alineamientos de las casas. Las viejas calles de La Joya, La Vera, El Sol y San Roque responden a la descripción que se acaba de hacer. La evolución histórica del poblamiento hace que el río parte el hábitat, siendo su único nexo los puentes que lo cruzan, entre los barrios de La Pesa y de Sotozoo, y atravesando

paisaje carmoniego nos sitúa ante la evidencia de que se trata de una propiedad marcadamente parcelada, cuya característica se agrava más aún al observar que la superficie media por explotación hubo de ser muy reducida en el pasado, ya que todavía lo sigue siendo en la actualidad cuando el número de estas explotaciones es muy escaso. Una prueba de las deficiencias de esta propiedad nos la suministra el hecho de que el ganado permanentemente estabulado era muy poco hasta fecha reciente. Se limitaba a la pareja de vacas *duendes* o domesticadas, a alguna novilla o res de recría y al asno. Al margen de estas pocas cabezas quedaba el ganado menor, cuyo sostenimiento no dependía de la propiedad individual sino que en términos generales lo hacía de los bienes comunales.

Por si esto fuera poco, no se olvide que las tierras que integraban las explotaciones las más de las veces no eran de la titularidad del paisano, sino que respondían parcial o totalmente a la propiedad individual en manos de rentistas, lo mismo que la casa y las construcciones anexas. En estas condiciones se entiende de la rigidez que adquirían las normas de sucesión y de herencia. La corta superficie de tierras y prados, en el caso de que fueran patrimonio del labrador en alguna proporción, con frecuencia impedían un reparto a partes iguales entre los hijos, que además resultaría escasamente operativo, por lo que se recurrió a estrategias hereditarias compatibles con la mejora, favorecedoras claramente de la situación de alguno de los hijos, illa-

9. Vid. A. M. Rivas 91991). *Antropología Social de Cantabria*. Universidad de Cantabria y Asamblea Regional de Cantabria, Santander, pgs. 95-113.

el barrio de El Pirujo. Dichos puentes siguieron siendo de madera hasta los años sesenta, en que fueron mudados por otros de piedra, como expresión de los cambios que se habían puesto en marcha en todos los órdenes. Finalmente, estos puentes han dejado paso a otros de hormigón armado en este mismo año de 1998. En el asentamiento que se halla a la otra parte del camino real, el de San Pedro, se reproduce idénticamente el esquema que se acaba de trazar para Carmona, si acaso acentuándose la complejidad de su planta y la estrechez de sus calles.

Estas calles del pueblo, que sirven al tránsito de personas y de vehículos, se hallan irregularmente empedradas. Fuera del casco urbano, encuentran su prolongación en los caminos que conducen a las heredades y al monte. Tales caminos reciben el nombre de *camberas*, y no se hallan empedrados, por lo que permanecen embarrados en algunas épocas del año. La mayor parte de éstos discurre entre las paredes de piedra seca que limitan las fincas contiguas a los mismos. Son caminos carreteros, que soportan un continuado discurrir de gentes, animales y útiles rodados. Por contra, hay otros caminos de menor tránsito que son *peatoniles*, parte de los cuales se hallan en las mieses, puesto que el movimiento de carros en ellas se encuentra limitado.

Las casas carmoniegas¹⁰ son de planta rectangular, con cubierta a dos aguas de teja árabe. La fachada se encuentra en uno de los lados menores, presentando una amplia y vistosa balconada, dividida por lo general en cuatro tramos, con balaustres y aleros delicadamente torneados. El acceso a la vivienda se realiza a través de un zaguán abierto que se halla bajo la balconada, y que se cierra con un número variable de arcos, de medio punto las más de las veces. La casa está construida con piedra de sillería, muy bien trabajada, que acrecienta su calidad en los arcos de entrada, en dinteles y jambas de los vanos, y en todos los lugares del exterior aptos para el embellecimiento, por lo que las fachadas son de un gran valor estético. Mas dicho esteticismo no empaña una sorprendente funcionalidad, que permite la utilización del corredor en un clima tan necesitado de espacios protegidos para orear la cosecha o para acrecentar la sociabilidad de sus moradores. Simultáneamente, el zaguán abierto, el *estragal*, hace posible que con independencia de la lluvia o el viento se lleven a cabo labores diversas con la luz natural. Al estar las casas orientadas hacia el mediodía y en ocasiones hacia el saliente, se dulcifican más aún las condiciones de las numerosas actividades llevadas a cabo en el zaguán.

Como se ha señalado más atrás, son muy frecuentes las alineaciones de casas, separadas por muros cortafuegos. Estos muros presentan molduras que ayudan a resaltar el efecto estético que tan presente está en las viviendas



Grabados e inscripción en el dintel de una puerta de La Joya (Carmona).

Al pie de ésta, las abarcas empleadas a diario.

10. Vid. la obra de E. Ruiz de la Riva (1991). *Casa y aldea en Cantabria. Un estudio sobre la arquitectura del territorio en los Valles del Saja-Nansa*, Eds. Estudio y Universidad de Cantabria, Santander, especialmente pgs. 266 y ss.

carmoniegas. Las molduras no son ajenas a las casas individuales, siendo utilizadas en los muros para resaltar la división entre plantas y el punto de apoyo de la cubierta. También las balconadas suelen apoyarse en ménsulas modulares. Si bien es cierto que los cambios acontecidos en la vida de los lugareños han introducido novedades en la morfología exterior de la vivienda, a los que se han sumado los inherentes a la mejora de las comunicaciones que han acercado el lugar a las poblaciones urbanas, es también cierto que la arquitectura carmoniega, como la del núcleo contiguo de San Pedro, se ha mantenido en buena medida a salvo de esta vorágine de transformaciones.

Una vez franqueado el *estragal*, donde se realizan muchas labores cotidianas, se penetra en un vestíbulo interior que da acceso a la planta superior de la casa, aunque también permite la entrada a la cuadra que se halla en la planta baja. Por lo regular, las cuadras cuentan con otro acceso más por el lado norte de la casa, u oeste en su caso, es decir, por el contrario a la fachada. En la cuadra están los pesebres, donde permanecen atados los ganados estabulados por medio de *peales* o cadenas que unen las *cebillas* o collares de madera que los animales llevan al cuello con los pesebres. También tiene su apartado el cubil del *marranu*, tal y como es denominado este animal en Carmona, al revés que en otros pueblos cabuérnigos donde se le denomina *chon*, como en la mayor parte de Cantabria. Dentro del cubil está el *cocinu* donde come el cerdo, de piedra unas veces y de madera otras. En fin, la cuadra también tiene su lugar reservado para las gallinas u otras aves de corral.

En la planta superior de la casa están las habitaciones, la sala y la cocina. Esta última está en el lado norte, mientras que la sala está en el lado sur, con una puerta que permite el acceso directo a la balconada. Es así como la balconada se convierte en la continuación de la sala. En general, el interior de la casa ha resultado muy vulnerable a todos los cambios que se han operado. De esta manera, aunque hasta los años sesenta las cocinas se mantuvieron casi insensibles al paso del tiempo, en el presente muy poco queda ya de su vieja fisonomía. La cocina tradicional, entendida ahora como el hogar, era la *pusiega*, constituida por una pequeña meseta bajo la que se hallaba la hornilla, y a su lado las trébedes o artilugio de hierro formado por un aro cerrado y provisto de tres pies, que permitía apoyar las ollas y los *potes* que se ponían al fuego. Cuando los recipientes eran demasiado grandes, como sucedía con las calderas que estaban provistas de una gran asa diamental, ésta podía ser colgada del extremo de una cadena que pendía sobre el fuego, sujetada de un artilugio rotatorio y muy rudimentario que recibía el nombre de *rejero* o *rajero*. Un elemental mobiliario incluía el vasar, en cuyas estanterías se colocaba la vajilla y otros objetos de la cocina, el *jerraderu*, donde se colgaban las *jerradas* o contenedores del agua, además de un escaño y una mesa con algunos taburetes o *tajos*. A veces el escaño era abatible, con lo cual cumplía las funciones de la mesa, recibiendo entonces el nombre de *mesa perezosa*.

En las casas más viejas, los tabiques interiores son de varas de avellano entrelazadas, lo cual prueba que así fueron todas en el pasado. La separación de los espacios dentro de la casa es una conquista moderna, que se inició en toda Europa en el siglo XVIII, de manera que no resulta nada extraño esta especie de provisionalidad que se observa en algunos tabiques. Hay otro espacio en la casa de gran importancia que es el desván o *soberau*, al que se llega por una escalera interior que parte de la planta superior de la casa. Es importante por cuanto supone un complemento del resto de los espacios. De ahí que su característica más importante sea la multifuncionalidad de su uso, al acoger tanto objetos cuyo uso no es primordial, como semillas y frutos ocasionalmente.

Antes se ha mencionado la importancia de la producción de un animal doméstico como el *marranu* o *garro*, que cuenta con un espacio reservado en la cuadra. Los más ancianos recuerdan cómo en el pasado la alimentación de estos animales fue puramente residual, por cuanto aprovechaban lo disponible en cada momento, siempre y cuando sobrara y no sirviera para otros animales. El *marranu* se alimentaba de todo tipo de desperdicios, así como de plantas que no contaban con otra utilidad, como las ortigas, las bellotas, etc. Sólo en aquellas épocas en las que era necesario que el cerdo adquiriera peso para engrosar la producción, éste se beneficiaba de una mejor alimentación. Cada año, en los últimos meses del otoño o en los primeros del invierno, tiene lugar en cada casa de labranza el sacrificio o *matanza* del cerdo. En todas ellas se cuenta con un rústico banco donde es sangrado el animal, y en algunas con el gancho y los cuchillos oportunos. Y, desde luego, todas conocen las técnicas de conservación de las carnes y de elaboración de los embutidos, así como de los *boronos* y los *coscorones*.

Los boronos constituyen un condimento muy apreciado, obtenido por fritura, y realizado con la sangre del cerdo mezclada con harina de maíz y especies. Los *coscorones* son los residuos que deja la grasa del cerdo al ser derretida, y que una vez azucarados son ingeridos a modo de un apreciado postre. No toda la producción del cerdo es consumida, sino que una parte es conservada mediante milenarias técnicas de salado de la carne. Tratándose de embutidos, éstos son conservados en la misma manteca o grasa de cerdo. Es conveniente recordar que hasta hace no más de tres décadas la grasa consumida diariamente en las cocinas procedía del cerdo durante la mayor parte de los meses del año, al igual que el embutido y el tocino que se comían, especialmente como *compango*, es decir, como acompañamiento de los *faisanes* o alubias blancas y de la berza, y que en su conjunto daba contenido al plato por excelencia de las casas de labranza carmoniegas, que era la *olla*.

Lo dicho permite comprender mejor la importancia del autoabastecimiento que caracterizaba a ese modo de producción que denominamos doméstico. La alimentación lo refleja a las claras. Pero lo mismo sucede con los útiles agrarios. La inercia de este modo de producción explica que cuando está a punto de concluir el siglo XX pervivan muchas de las pautas que se han señalado. Así, en el presente se sigue efectuando la matanza del *marranu* en muchas casas de labranza y se prosigue con la conservación de sus carnes y embutidos para condimentar la *olla* en los meses siguientes, y por supuesto los lugareños continúan preparando los *boronos* y los *coscorones*. Pero también siguen elaborando ocasionalmente el queso y la *borona*, aunque sea de tarde en tarde. De esta última no se ha perdido la tradición, a pesar de constituir un rasgo del pasado que ha perdido toda su funcionalidad. También se conservan pautas culturales que muestran la importancia del autoabastecimiento en la vestimenta. Así, no se han perdido definitivamente las técnicas de fabricación de los *escarpines* de lana de oveja que los lugareños calzaban siempre que habían de utilizar *abarcas*. Como tampoco se ha perdido la técnica de construcción de las *abarcas*.

Los carmoniegos han sido expertos artesanos de la madera, como se evidencia en la realización de numerosos instrumentos de trabajo, en el calzado de madera que son las *abarcas*, en los elementos del mobiliario, en las técnicas constructivas y, en general, en la realización de todos los elementos que se sirvan de esta materia prima. Los efectos estéticos logrados en los mangos y en las astas de los útiles de labranza, en los soportes de las herramientas, en las *cebillas* o collares del ganado, en los yugos, y en general de cualquier instrumento son de extraordinaria calidad. Al igual que los conseguidos en escaños, *mesas perezosas*, *tajos*, alacenas, sillas, camas. Y lo mismo se puede decir del valor estético de los trabajos efectuados en las barandillas, las balaustradas y los aleros de balcones, así como en las puertas y en las ventanas. En todos estos elementos se combina reiteradamente un arte cuidadoso y formal en ocasiones con otro espontáneo y natural, que es el mismo que está presente en los trabajos realizados por los pastores en las brañas, y que se hace patente en numerosos útiles de la vida pastoril como ya se ha explicado. En la ornamentación de todos estos objetos se reflejan, de una manera reiterada, determinados elementos simbólicos, entre los cuales se hallan cruces, rosetas, suásticas, estrellas, radiales, círculos y elipses, rombos, conchas, abanicos, vírgulas, corazones, todo tipo de arcos, etc. Se trata de elementos simbólicos que han arraigado profundamente en la vida del pueblo desde hace milenios, como lo prueba la presencia de algunos de ellos en las estelas precrhistianas. En el caso de Carmona, tales elementos afloran sistemáticamente en todas las manifestaciones estéticas, aunque adquieran toda su intensidad en los trabajos de la madera.

Quizá el trabajo de la madera de mayor personalidad en Carmona, aun considerando que todos la tienen muy marcada, es el de la fabricación de *abarcas*. Durante muchas generaciones, los carmoniegos se han especializado en esta técnica relativa al calzado de madera, imprimiéndole un sello característico, y todavía unos pocos lugareños siguen en la actualidad valiéndose de la misma. De la relevancia del trabajo de la madera en Carmona



Grabado realizado en la sillería de un vano.



Paisano portando el *coloño* de hierba.



Viejo lugareño de San Pedro (Carmona).

Carmona y su área limítrofe con la utilización de los *tarugos* o suplementos de madera, que las más de las veces son de avellano, y que se recambian en la medida en que se van desgastando. La solución es altamente satisfactoria con respecto a otros muchos lugares en las que las abarcas se hierran con clavos en los puntos de apoyo. Pero, además de su valor funcional, las abarcas carmoniegas poseen un gran valor estético, y no en vano son citadas en este sentido por su gran belleza. La compleja decoración se realiza en la *capilla*, que es la parte de la abarca situada encima del empeine. La decoración más tradicional consiste en una combinación de figuras geométricas incisas realizadas sobre un fondo rayado o cuadriculado también inciso, que posteriormente puede ser coloreado.

La madera del monte ha constituido en Carmona uno de los grandes recursos, en cuyo aprovechamiento no han escatimado fuerzas los lugareños. La especialización en la corta de los árboles generó la existencia del oficio de los serrones, cuya demanda principal residió en el siglo XVIII en las Reales Fábricas. Formando cuadrillas se dedicaban a la tala de todo tipo de árboles, contando para ello con sierras y tronzadores, así como con *jachas*, *jachos*, cuñas, *gatos* o hierros para fijar los troncos en el *taller*; etc. Algunas de estas cuadrillas emigraban en algunas épocas del año a otras tierras peninsulares, donde ejercían su quehacer en condiciones deplorables, a fin de cambiar su trabajo por dinero, de acuerdo con una tradición que se mantuvo hasta los primeros lustros del siglo XX. También en relación con la made-

puede resultar expresiva la información contenida en el Catastro del Marqués de la Ensenada, según la cual a mediados del siglo XVIII había ochenta y tres vecinos, de los cuales treinta se dedicaban al trabajo de la madera. Más todavía, de estos treinta, diez y nueve eran abarqueros. En nuestros días, a pesar del paso del tiempo, los carmoniegos conservan esta destreza en el trabajo de la madera, y por supuesto en la realización de las *abarcas*.

Tras cortar en el monte los *tajos* de madera de abedul, de haya, de nogal, de alisa, de castaño, etc., proceden a su realización. Sentados en troncos de madera, y sin más ayuda que un puñado de herramientas, entre las que se incluyen azuelas, barrenos, *resorías* y legras, efectúan su minucioso trabajo, contando tan sólo con un banco *joraquero* en algunas de las fases del proceso. El resultado final es una abarca denominada *de pico* o *picona* en las mujeres y *de pico redondo* en los hombres, ya que existen diferencias morfológicas entre los sexos. En realidad, la diferencia radica en que la parte delantera de las abarcas femeninas muestra un pico acusado, mientras que en las de los hombres dicho pico se halla suavizado y es casi imperceptible, lo cual no niega la posibilidad de que en el pasado también las de estos últimos estuvieron dotadas de un *pico* pronunciado¹¹. La importante función que cumple este calzado de madera explica que los lugareños lo utilicen todo el año. El desgaste de los *tazos* o pies de las abarcas ha sido ingeniosamente solucionado en

11. A. Fernández Canteli (1987). *La madreña: tipología y distribución en el noroeste español*, Principado de Asturias, Oviedo, pgs. 101-110.

ra, han existido especialistas en la elaboración de carbón vegetal que luego era vendido. Todo ello permite comprender la enorme deforestación que se ha producido en los montes del Saja y del Nansa en los últimos siglos, y que ha terminado por constituirse en una grave amenaza para el equilibrio ecológico de estos valles.

Esta experimentada destreza de los carmoniegos en el trabajo de la madera, si bien no era comparable tampoco resultaba ajena a su habilidad en los trabajos con otras materias primas utilizadas en la vida diaria. La calidad constructiva de los muros de sus vivendas prueba a las claras su calidad de excelentes canteros, conocedores de las mejores técnicas del tallado de la piedra. También han sido expertos en los trabajos del hierro, utilizado en la magnífica rejería de sus viviendas, en los útiles de labor, empezando por el más esencial de todos que era el arado provisto de reja férrea y siguiendo por las azadas, las hoces, las hoces podaderas, los *dalles* o las guadañas, los biellos, las *jachas* y los *jachos*, etc., o por los objetos domésticos, o por la importante fabricación de campanos y *zumbas* para sus ganados. La elaboración de estos campanos suponía no sólo el conocimiento de la forja sino también de las aleaciones con el latón, con el bronce y con otros metales.

No hubiera sido posible conocer las técnicas del hierro de no haber sido por la existencia de fraguas o *martinetes* que aprovechaban la fuerza motriz del agua para llevar a cabo las labores de forja. Los carmoniegos acudían a otros pueblos vecinos cuando estos trabajos suponían mayor complejidad, ante la ausencia en Carmona de artilugios importantes de este tipo. Lo mismo sucedía cuando los trabajos requerían técnicas que eran más propias de las ferrerías que de las fraguas. La escasa disponibilidad de energía hidráulica impidió también en Carmona la existencia en el pasado de otros ingenios hidráulicos, como los batanes o *pisas*, encargados de aligerar los paños confeccionados en los hogares, especialmente con lana, aunque también con lino. Por el contrario, otros ingenios hidráulicos como los molinos han formado parte del paisaje carmoniego y así siguen haciéndolo en el presente. La producción de maíz era molida en estos artilugios a lo largo de los meses de invierno y de primavera, cuando mayor era el flujo del agua en el río Quivierda. A mediados del siglo XIX, cuando Pascual Madoz compone el *Diccionario Geográfico y Estadístico*, el colaborador encargado de redactar la voz correspondiente a Carmona dirá expresivamente que el lugar disponía de "once molinos en un radio de 500 pasos". Hasta los años sesenta en que el maíz dejó de formar parte de la dieta de los lugareños, la actividad de estos molinos fue muy intensa, reduciéndose paulatinamente con posterioridad.

En esta sociedad tradicional, gran parte de la energía empleada, exceptuada la proveniente de estos artilugios hidráulicos y la generada por la fuerza animal, era de carácter humano. Se trabajaba brutalmente, aunque el trabajo estuviera concentrado intensamente en algunas épocas del año y dejara mucho tiempo libre en otras. El mayor esfuerzo humano se realizaba entre la primavera y el otoño, que era cuando se iniciaba un receso que perduraba a lo largo del invierno. La cumbre de este esfuerzo se alcanzaba en el verano, cuando se producía una coincidencia de algunos de los trabajos de la tierra con la recogida del heno en prados y praderías. Aunque tal esfuerzo se veía aliviado con la ayuda que cada casa de labranza recibía de otras casas de labranza, esta ayuda generaba circuitos que no se saldaban hasta que la casa beneficiaria no hubiera devuelto la aportación recibida, por lo cual a menudo el improbo trabajo se alargaba durante muchas semanas. Este régimen de ayudas se extendía a muchas de las labores campesinas, en las cuales resultaba indispensable por razones climáticas y organizativas.

Pero no faltaba tampoco tiempo para el ocio. Fuera de los días veraniegos de ímparo trabajo, los hombres practicaban, como lo siguen haciendo hoy en Carmona, su juego favorito, el de los bolos, dentro de la modalidad más frecuente en Cantabria que es la del bolo-palma. La bolera no sólo era un lugar de juego, en el que se veía involucrada la destreza física. Era también un lugar de sociabilidad, en el que se pasaban las horas de la caída de la tarde. Este recreo resultaba, sin duda, mayor que el de las mujeres, puesto que su atadura a las tareas de la cocina y de la casa en general se lo impedía. Si acaso, los espacios existentes bajo los balcones se convertían durante los meses de "buen tiempo", y ocasionalmente, en espacios de sociabilidad femenina. Por contra, al llegar el otoño y arreciar el frío, tenían lugar en el pasado reuniones en las casas, algunas de las cuales se producían igualmente en régimen de ayudas que generaban los circuitos oportunos, en las que participaban adultos y jóvenes. Como quiera que se trataba de reuniones en las cuales el esfuerzo era pequeño, quedaban asociadas a un divertimento que tenía por desti-

natarios particularmente a los jóvenes. Una de éstas era la motivada por la deshoja de las mazorcas o *panojas* del maíz. Esta búsqueda de la sociabilidad hacía que en ocasiones el trabajo se convirtiera en un mero aditamento del tiempo de ocio, como sucedía con las *jilas*, o reuniones de invierno en las que las mujeres hilaban y los hombres realizaban sus trabajos en la madera. Mientras que estas últimas desaparecieron a comienzos del siglo XX, las reuniones efectuadas en torno a la deshoja permanecieron durante las primeras décadas del siglo.

No cabe duda de que los días de diversión por exelencia han sido los de las festividades religiosas que todavía en nuestro tiempo convocan a un importante público. El rito religioso daba cabida a la alegría propia de la fiesta y entonces, como ahora, los jóvenes ejecutaban los *picayos*, en los que se cantan en medio del entusiasmo popular letras alusivas a la celebración en la plaza de la iglesia, que se han transmitido oralmente a lo largo de generaciones, a la vez que bailan acompañados de instrumentos como las *terrañuelas* y los panderos. En realidad se trata de letras en las que se ha producido un proceso de convergencia entre pueblos limítrofes, hasta hacerlas extraordinariamente parecidas. La constante celebración de las fiestas dedicadas a los santos a lo largo de los meses de buen tiempo aseguraba la conservación de esta tradición que ha llegado al presente. En Carmona se celebran todavía durante los meses de verano una serie de festividades religiosas que comienza con la de San Pedro, en la iglesia parroquial, en el barrio de San Pedro. Hasta los años cincuenta, y de acuerdo con una costumbre antigua, al final de la romería verspertina se procedía a lo que se llamaba "echar el campanu", y que no era otra cosa que el pronunciamiento de los hombres casados acerca de la que consideraban la moza más bella de Carmona aquel año¹². Dentro del ciclo festivo, la fiesta de San Pedro tiene su continuación en la de San Roque, patrón de Carmona, al que fue asociada desde antiguo la fiesta inmediata de La Asunción. Y todavía esta asociación se enriqueció más con el añadido de otra celebración, que es la de la Virgen de las Lindes, celebrada en una característica ermita de consagración mariana de límites administrativos, erigida en el siglo XVII, sin que se conozca si existía algún eremitorio previamente en el mismo lugar, y que se halla sobre la Sierra del Escudo de Cabuérniga, en la frontera de los municipios de Cabuérniga, Valdáliga y Rionansa¹³. La fiesta se celebra el sábado siguiente a Nuestra Señora de la Asunción, probablemente como herencia de la conmemoración de la octava de esta última¹⁴.

Al lado de estas fiestas mayores había en Carmona otras de carácter menor, desaparecidas en los últimos lustros, que eran las desarrolladas en los meses invernales, y en las que las celebraciones se reducían al acto religioso, que no estaba exento de pequeñas manifestaciones lúdicas. Una de éstas era la de San Antonio Abad, que tenía lugar en la ermita del mismo nombre que se levanta entre los dos asentamientos de San Pedro y Carmona. Al igual que en otros lugares donde se da culto a este santo, muy frecuentes en el mundo rural, el mantenimiento de la fiesta se llevaba a cabo con el resultado de la *puja* que se efectuaba a la conclusión del rito religioso. De este modo, los lugareños acudían fervorosamente llevando productos de la cosecha, como los *fisanes*, o de la matanza, como tocinos, produciéndose a continuación una subasta en la que participaba todo el vecindario. También se celebraba la fiesta de San Sebastián en la ermita del santo. Sin embargo, este calendario no era más que una mínima parte del que confecctionaban los jóvenes carmoniegos, asistiendo a todas las fiestas de Cabuérniga y Puentenansa, y a otras más alejadas, cuyo peso mayor caía sobre los meses estivales y de comienzos del otoño.

La sociabilidad creada en torno a las fiestas era singularmente intensa. Los vecinos podía conversar y saludar a las gentes de los pueblos colindantes que acudían como invitados o como amigos a las distintas casas. Era la oportunidad de estrechar los lazos de solidaridad que con frecuencia se hallaban maltrechos tras las tensiones de la vida diaria. También era la ocasión de oír a algunos de los troveros locales recitar sus composiciones

12. A. Díaz Gómez (1977), "Echar el campanu" en la romería de San Pedro (Carmona)", *Publicaciones del Instituto de Etnografía y Folklore "Hoyos Sáinz"*, IX, pgs. 191-196.

13. Vid. W.A. Christian (1978). *Religiosidad popular*. Tecnos, Madrid, p. 96. Asimismo, M. C. González Echegaray (1988), *Santuarios marianos de Cantabria*, Institución Cultural de Cantabria, Santander, pgs. 429-436. Sobre el significado de estas devociones de fronteras administrativas en Cantabria, con referencia particular a la de la Virgen de las Lindes de Carmona, E. Gómez Pellón, "El contexto espacial de las devociones marianas en Cantabria", en *La Religiosidad Popular en España*, Fundación Machado y Ed. Anthropos, Sevilla (prensa).

14. J. M. de Cossío (1949), *op. cit.*, pgs. IX-XVI.

cargadas de hilaridad, y cuyos ecos persistirían sarcásticamente en los meses siguientes. Tanto en el Valle del Nansa como en el del Saja se ha conservado la costumbre de efectuar estas composiciones, con un cierto carácter de espontaneidad. Son versos rimados en octosílabos, que hacen referencia a situaciones y acontecimientos de la vida cotidiana, caracterizados por su tono mordaz y satírico, que a menudo produce la risa de los oyentes. El éxito de algunas de estas composiciones ha hecho que se hayan conservado más allá de la vida de sus autores, e incluso durante varias generaciones, de modo que es posible rastrear este fondo poético del pueblo en el siglo XIX y aún más atrás. Al contrario que los romances, de contenido caballeresco, y de composición rígida, las trovas representan la capacidad popular para expresar libremente, con rima sencilla, los acontecimientos cotidianos.

Mas el tiempo de ocio no podía concentrarse exclusivamente en los meses veraniegos y otoñales. Ya hemos visto cómo algunas fiestas menores se producían fuera de este período, y cómo el deshojo del maíz y las *jilas* en el pasado rompián la monotonía invernal. Es necesario señalar que un sector de los lugareños, el de la mocedad, celebraba con gran intensidad algunas fiestas que se desarrollaban durante los meses invernales y primaverales¹⁵. Así, a finales de año los mozos que entraban ese mismo año en quintas salían con gran algarabía a pedir *la vieja* de casa en casa, cantando versos alusivos que en parte eran fruto de la espontaneidad. Posteriormente, el día de Año Nuevo, estos *viejanares* se reunían para celebrar una comida con los donativos obtenidos. Asimismo, la última noche de febrero los mozos salían a cantar las *marzas*, celebrando con sus canciones la llegada de la primavera, al tiempo que solicitaban las dádivas de sus vecinos, consistentes en legumbres, tocino, chorizos y huevos, así como monedas cuando ello era posible, y que el bolsero introducía en su saco. Al igual que había sucedido a finales de año, estos *marcberos* se reunían después en torno a una comida en la que consumían las viandas conseguidas. La algarabía que acompañaba a estas canciones cantadas por estos grupos de aguinalderos de fin de año y del último día de febrero no eran muy distintas de las que estos mismos mozos dedicaban por las noches, a menudo, a las mozas casaderas, cuando se reunían para rondar.

Por estos días tenían lugar los carnavales, que eran las grandes fiestas de invierno. Las mismas, celebradas a principios de la cuaresma, se concentraban en el domingo anterior al miércoles de ceniza que era el *dumingo gordu*, el martes previo al miércoles de ceniza o *martes de antruídu* y el *dumingo de piñata*. Eran días de alegría, de baile y de excesos gastronómicos, en los que los grupos de mozos recorrían las callejas de Carmona con campanas y cencerros en sus manos, al tiempo que en cada cuadrilla uno de ellos, provisto de un gran palo, producía grandes *chifllos*. Los niños y los mozos participaban en singulares luchas con los del pueblo vecino de Puentenansa, en las que tras agarrarse habían de intentar derribarse. Los escolares acudían con el maestro al prado inmediato al Palacio y, tras enterrar un gallo dejando su cabeza fuera, procedían a intentar cortarle la misma con los ojos vendados y un palo en la mano. Tampoco faltaban los *tarascos* o mozos y mozas disfrazados, cuya costumbre sobrevivió hasta los años cuarenta, y que por las noches de carnaval visitaban casi irreconocibles las cocinas donde se celebraban las reuniones familiares¹⁶.

Durante la cuaresma, y a pesar del recogimiento que se predicaba, había espacio para el ocio. Al tiempo que la *olla* habitual se sustituía en los días de abstinencia por los llamados *fisanes de viernes*, esto es, por las alubias guisadas con aceite y pimentón, en los días festivos se permitaba el baile por los juegos de bolos en la bolera del pueblo, así como por otras competiciones tradicionales en las que los lugareños asistían con satisfacción a los alardes de los mozos en los juegos del *palucu*, del *calvu*, etc. Al llegar el día de jueves santo, tras la ceremonia litúrgica, se iniciaban tres días de luto en los que el tañido de las campanas era sustituido por el ruido de las carracas y las matracas, con el cual se llamaba al culto. Estos mismos instrumentos se hacían sonar en el interior del templo, en un ritual en el que tras quedar el recinto sagrado a oscuras los asistentes lo secundaban golpeando el suelo

15. Vid. A. Díaz Gómez (1976). "Fiestas y costumbres carmoniegas en Carnaval y Cuaresma", en *XL Aniversario del Centro de Estudios Montañeses*, Institución Cultural de Cantabria, vol. III, pgs. 547-558.

16. Vid. comparativamente, E. Gómez Pellón (1993), *Las mascaradas de invierno en Asturias. Una perspectiva antropológica*, Real Instituto de Estudios Asturianos, Oviedo.



Ancianas reunidas a la caída de la tarde en San Pedro (Carmona). Una de las características de la población carmoniega es su acusado envejecimiento.

mediados del siglo que ahora concluye, según he señalado. Su desmoronamiento no fue instantáneo, sino que por el contrario unos elementos se vieron más pronto sustituidos que otros. Tal sustitución comenzó a operarse en el mismo siglo XVII, y se hizo muy evidente en la centuria siguiente, acelerándose sin parar desde finales del siglo XIX, cuando los cambios comenzaron a afectar a la estructura, la cual aún se mantuvo en pie hasta el momento que se ha señalado. Sin embargo, este derrumbe no impidió que algunos elementos del viejo sistema se incorporaran al nuevo, bien por resistencia, o bien por acomodación. El hecho de que Carmona se encontrara en una ubicación geográfica estratégica, a caballo entre dos cuencas fluviales, y al margen de las grandes vías de comunicación, ha debido influir en la recepción de los cambios y en la resistencia operada a los mismos. Ciertamente que, debido a los condicionamientos geográficos, los cambios en muchos aspectos no han tenido una profundidad comparable a la alcanzada en otros lugares de Cantabria y de Asturias¹⁷, sobre todo de la franja costera.

La imposibilidad para lograr una organización del paisaje productivo proclive a una orientación ganadera de la economía, de acuerdo con la evolución producida en otras partes de la región, ha hecho de Carmona un valle poco apto para este tipo de cambios. La mejor prueba de ello es la persistencia en estos últimos años del siglo XX de una ganadería extensiva o semiente intensiva que es la misma de siglos atrás. En este contexto de escasa aptitud o de ineptitud para experimentar un cambio más profundo encuentran todo su sentido muchos elementos de la vida actual que, perteneciendo a las formas de vida tradicionales, tienen toda su vigencia en la actualidad, como sucede con los trabajos de la madera, y en particular con la elaboración de las abarcas, que aún perdura en la actualidad. Tanto o más significativo resulta el mantenimiento espontáneo de la forma tradicional de hablar, que se hace patente en la entonación y en el vocabulario, y que sólo en nuestros días está comenzando a sentirse acechada por los medios de comunicación social y por una escolarización, siempre traumática, de los niños fuera de Carmona.

Ciertamente, la emigración en el Valle de Cabuérniga, como la del medio rural de Cantabria y de otras partes no es nada nuevo, aunque también es verdad que la de Carmona supera proporcionalmente con mucho a la de Cabuérniga. Desde mediados del siglo pasado esta emigración se fue incrementando sin parar, ante la incapacidad de unos recursos que crecían escasamente para alimentar a una población que lo hacía desmesuradamente. El hacinamiento humano en las casas de labranza, consecuente con la mejora de las tasas de mortalidad y con los progresos médicos, no tenía su contrapartida en la producción. De esta manera, la autarquía de estas casas de labranza se traducía en hambre y pobreza. Sólo la emigración podía paliar las dificultades de una parte importante de la población para poder sobrevivir.

con sus sillas y sus *tajos*. El sábado de gloria los niños salían a cantar las *pascuas*, entonando de casa en casa canciones propias del momento y pidiendo de nuevo el donativo generoso. La semana santa concluía con el domingo de gloria, cuando a la salida de misa se quemaba los *judas* o grandes muñecos confeccionados a escondidas por las mozas con hierba y trapos en los distintos barrios, y que habían sido colgados la noche previa. Después de ser arrastrados por las calles del pueblo, eran quemados con gran bullicio. Para que esto sucediera, el sigilo de las mozas debía impedir que fuera robado su *juda* por los mozos, para no frustrar el fin previsto, por lo que ellas no dudaban en ocultarlo en los sitios más dispares.

Todo este régimen de vida tradicional que se ha descrito hasta aquí, tuvo en gran parte vigencia hasta

17. Vid. E. Gómez Pellón (1994). "El proceso de cambio del medio rural asturiano", en E. Gómez Pellón et al. *Perspectivas del mundo rural asturiano*, Grupo Encuentros, Gijón, pgs. 13-39.

El destino de los carmoniegos en el siglo XIX, y aún en los primeros años del XX, fue con mucha frecuencia Andalucía, y dentro de esta región Cádiz y Sevilla parecen haber estado entre las preferencias de estas gentes. Del gusto por Andalucía han quedado objetos y costumbres en las casas, además de lazos de parentesco que aún se mantienen. A menudo se trataba de una emigración de larga duración, durante la cual se producía el establecimiento de todo tipo de vínculos, incluido el matrimonial, por parte de estos *jándalos*, que es el nombre con el que se conoce en esta parte de Cantabria a los emigrantes a tierras andaluzas. Obviamente, en otros casos los emigrantes cabuérnigos y carmoniegos echaban raíces y se establecían. En cualquier caso, los emigrantes trataban de hacer sitio a otros vecinos, creando un flujo humano que resultó extraordinariamente duradero en el tiempo.

La precariedad del destino andaluz y el crecimiento progresivo de la población fueron haciendo cada vez más frecuente la emigración india, que aunque ya era vieja se agrandó sin parar en las dos últimas décadas del siglo XIX y, sobre todo, en las dos primeras del XX. En este caso, Cuba se convirtió en el destino principal de los carmoniegos. Así, la figura del *indiano*, como la del *jándalo*, se hicieron consustanciales con la vida aldeana. A diferencia de la emigración *jándala*, la *indiana*, que es de larga duración también, se halla unida a la búsqueda de un rápido enriquecimiento personal que, como cabe esperar, a menudo se frustra. Mas una y otra eran las únicas salidas para todos aquellos jóvenes, que eran la mayoría, carentes de la esperanza de heredar la escasa hacienda familiar, y que por otro lado se encontraban desarmados para buscar un futuro mejor. Baste decir que todavía en 1920 más de la cuarta parte de la población masculina de Cabuérniga no sabía escribir, mientras que bastante más de un tercio de la población femenina estaba en las mismas circunstancias. Si miramos hacia atrás unos cuantos años antes de esta fecha, la proporción de analfabetos es desoladora. La leve mejora de las condiciones de vida que se produjo en los años siguientes, junto al progreso de la alfabetización y a las dificultades que surgieron en los países que tradicionalmente eran receptores de esta emigración, refrenan una emigración que, sin embargo, a partir de los años cincuenta será imparable. Pero ya no será una emigración trasoceánica, ni siquiera andaluza, sino que las más de las veces tendrá por destino las capitales de provincia más próximas.

Pero, como se ha dicho anteriormente, la emigración anterior a 1960, siendo desmesurada, no llega a producir despoblamiento. El techo demográfico de Carmona se alcanza en una fecha tan tardía como 1940, cuando llega a tener 531 habitantes. Pues bien, veinte años más tarde había perdido ya, en efecto, un número considerable, puesto que cuenta con 440, que en realidad no están muy alejados de los 456 que tenía en 1930. Con posterioridad la caída es fulgurante, puesto que en 1981 tan solo tenía 258 habitantes y en 1993, como ya se ha indicado, 227. La despoblación de estos últimos cuarenta años ha ido, además, acompañada de un imparable envejecimiento de los efectivos demográficos, pasando buena parte de los lugareños a engrosar la población pasiva, y por ello subsidiada. A diferencia de lo que había acontecido primero, la emigración posterior a 1960 no ha estado motivada por la dificultad para alcanzar el umbral de la subsistencia que la casa de labranza no podía otorgar. Ha sido generada por la incapacidad del nuevo sistema para ofrecer unas condiciones de vida mínimas, que desde luego se hallen muy por encima de la subsistencia.

La imagen actual de Carmona se podría calificar como desoladora desde el punto de vista demográfico. La emigración masiva que se produjo a partir de los años sesenta ha dado lugar a un pavoroso envejecimiento de la población, que por otro lado se ha visto sumamente reducida. Baste recordar que en el espacio de poco más de treinta años que media entre 1960 y 1993 se ha reducido su población a la mitad, y la evolución será más drástica todavía. De hecho, la intensificación que se ha producido en la emigración después de 1965 y el consiguiente envejecimiento de la población que se ha operado han resultado espectaculares, pudiendo encuadrarse en un proceso común a todo el campo español, aunque variable en intensidad, que ha sido denominado *descampesinización* por E. Sevilla-Guzmán¹⁸.

En efecto, mientras que en algunas comarcas de Cantabria, como las que se hallan en la franja costera, las casas de labranza se habían incardinado definitivamente en los años sesenta, e incluso bastante antes, en un modo

18. E. Sevilla Guzmán (1979). *La evolución del campesinado en España*, Península, Barcelona, pgs. 236 y ss

de producción mercantilista, algunos valles medios y las cabeceras de estos valles, lejos de encontrar a partir de entonces el camino allanado, se enfrentaron a dificultades insalvables para incorporarse a un sistema en el que era necesario producir más sin parar. Así como en los valles litorales se había logrado una doble especialización, esto es de la cabaña y de la producción, los paisanos carmoniegos seguían irremediablemente apegados a una ganadería semiextensiva, con presencia de rebaños heteróclitos, dominados por las vacas de raza tudanca. La inclusión de ejemplares de razas exógenas productoras de leche, suizas y sobre todo holandesas, seguía siendo muy insuficiente. La estrechez del espacio pratense de orientación intensiva obligaba a un aprovechamiento de los pastos de los puertos y por lo tanto al mantenimiento del régimen semiextensivo. En estas condiciones, se entiende la relativa ineptitud de un valle medio como es el del Quivierda para adaptarse a los requerimientos de una ganadería moderna, los cuales siguen sin ser alcanzados en estos años finiseculares. Pero también se entiende el precio que ha tenido en estas últimas décadas del siglo XX el desmedido esfuerzo de las casas de labranza para producir *outputs* que las permitieran incorporar *inputs* en forma de abonos químicos, de utilaje moderno, de forraje, de semillas, etc. Tal precio ha sido el de una brutal emigración que ha permitido constreñir las unidades de explotación hasta la mínima expresión, y aun así la reducción continúa siendo insuficiente para acomodarse a una economía agraria de mercado.

A lo largo de las últimas cuatro décadas, la emigración ya no ha alcanzado a la población excedente como sucedía primero, sino que ha afectado también a la necesaria para mantener vivo el nuevo sistema, el cual no ha podido hacer otra cosa más que adaptarse a las exigencias de un modo de producción mercantilista hasta donde ello era posible. Así, la despoblación y el envejecimiento se han convertido en los exponentes de aquellas partes del campo de Cantabria que incumplían los requisitos para el cambio, con tanta mayor crudeza cuanto menor era la aptitud de estas zonas. En Carmona, como en aquellas partes donde la aptitud era insuficiente, la escasa población activa que aún se halla dedicada a las tareas propias del campo se encuentra en el trance del progresivo olvidado de su quehacer, como paso previo, tal vez, a la total desaparición de su forma de vida.



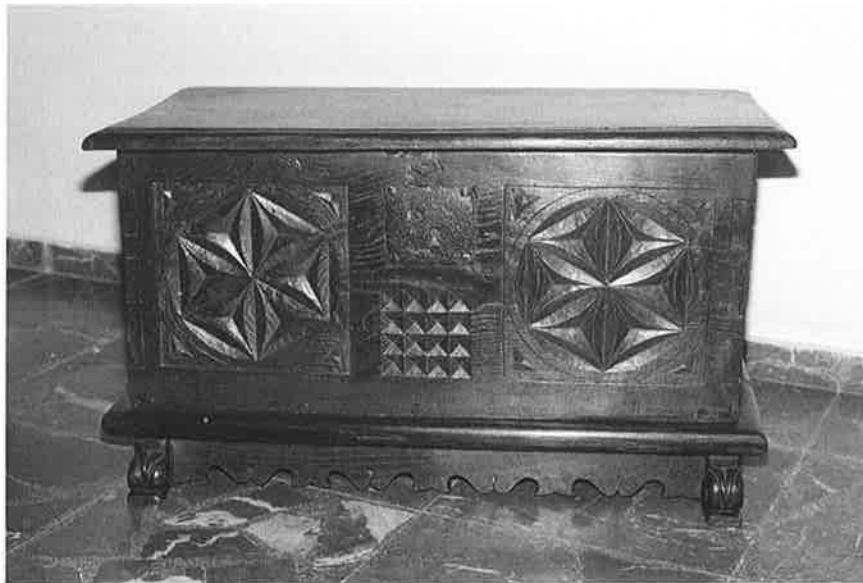
CARMONA

CATÁLOGO
ETNOGRÁFICO

DE BIENES
MUEBLES



MUEBLES
Y OBJETOS
DE LA
VIDA
DOMÉSTICA

1 • ARCA**2 • ARCA**

Arca con patas y faldón. Tiene forma de caja, con planta rectangular, y se halla provista de tapa y cerradura central. Está construida con madera de castaño toda ella. La decoración está presente en la cara frontal y se ha realizado mediante incisión. En dicha cara hay dos grandes rosetas multipétalas de botón central, y entre ambas una cruz de calvario rodeada de especie de pámpanos esquematizados. Todo ello está enmarcado por una línea rectangular a modo de listel, en la que los ángulos aparecen marcados con sencillos trazos. Mide 91 cm. de longitud, 34 de anchura y 47,5 de altura.

Arca con patas y faldón, provista de tapa y cerradura central. De forma de caja, con planta rectangular. Está construida con madera de nogal, excepto la tapa que es de madera de castaño. La decoración se halla en la cara frontal. En cada una de las mitades de la misma hay una roseta hexafolia tallada en relieve, e inscrita en un hexágono, que a su vez se inscribe en dos circunferencias concéntricas incisas, escasamente separadas. Cada conjunto se enmarca en un cuadrado igualmente inciso. Entre ambos motivos hay un cuadrado más pequeño, en cuyo interior, a su vez, hay un conjunto de rombos tallados a bisel de manera simétrica. El arca mide 114 cm. de longitud, 42 cm. de anchura y 54 cm. de altura.

Arca con patas, provista de tapa y cerradura central. Está construida con madera de castaño. La cara frontal está tallada a bisel, siendo los motivos ornamentales exclusivamente geométricos y de gran complejidad, caracterizada por el absoluto simetismo. Un listel rectangular enmarca dos cuadrados laterales y uno central, dejando entre éste y aquellos sendos rectángulos. Los dos cuadrados tienen inscritas otras tantas rosetas de compás de seis pétalos con botón central. El cuadrado central tiene como motivo principal una estrella radial, y los dos rectángulos están decorados con otras dos rosetas hexafolias. El arca mide 85 cm. de largo, 40 cm. de ancho y 49 cm. de alto.

3 • ARCA

Arca con patas y faldón, provista de tapa. Tiene forma de caja rectangular. Es de pequeñas dimensiones y está construida toda ella con madera de castaño. La pared frontal se halla dividida en tres cuarterones enmarcados por un listel. En los dos laterales se ha logrado una compleja decoración geométrica a base de circunferencias excéntricas. El cuarterón central contiene una rosa hexapéntala, inscrita en un hexágono y éste, a su vez, en una circunferencia. Esta misma roseta se repite en las dos caras laterales. El arca mide 43 cm. de largo, 20 cm. de ancho y 21 cm. de alto.

4 • ARCA

5 • CUNA

Cuna fabricada enteramente con madera de haya. Los cuatro soportes verticales están torneados, mientras que los traveseros son de sección rectangular. Los balaustres están, asimismo, torneados. La cabecera remata en semicírculo, y el anverso de la misma se halla tallado a bisel con motivos geométricos. En el reverso del cabecero puede verse una cruz latina con los brazos horquillados. La cuna fue utilizada por Genaro Seco, lugareño nacido en la primera mitad del siglo XIX bien entrado. Mide 86 cm. de largo y 40 cm. de ancho. Los soportes verticales tienen una altura de 46 cm. y la altura máxima, en la cabecera, es de 51 cm.

6 • SILLA

Silla de madera, de asiento rectangular, con respaldo recto y patas contraserradas. Las chambranas son de sección redonda. Tiene balaustrillos de sección redonda en el respaldo. Toda ella es de madera de castaño, excepto el asiento, que está hecho con *vanillas* de avellano, que han sido entrecruzadas a partir de una urdimbre. Este tipo de sillas era habitual en el mobiliario de las casas de labranza de Carmona. El asiento mide 40 cm. de lado mayor y 32 de lado menor. La silla tiene una altura total de 73 cm., de los cuales 38 corresponden al respaldo.

Mesa con patas torneadas, carente de chambrana y de faldón. Está construida con madera de roble, excepto la tapa que es de castaño. Los cajones presentan una tosca decoración de sencillos motivos geométricos incisos, estando cada uno de ellos dividido en dos cuarterones separados por sendos tiradores. La decoración de los cajones es asimétrica, y seguramente debida a manos distintas. También el espacio frontal de la mesa, existente entre los dos cajones está tallado con un sencillo motivo geométrico. Es una vieja mesa fabricada probablemente a finales del siglo XVIII. Mide 130 cm. de largo, 54 cm. de ancho y 68,5 cm. de alto.

7 • MESA

Banco macizo de cocina rústico, cuyo asiento y cuyo respaldo han sido tallados en una sola pieza. Está íntegramente fabricado con madera de roble, toscamente desbastada. Es un viejo banco que ha servido a varias generaciones. Presenta patas contraserradas, que se hallan encajadas en el asiento. Pesa alrededor de 90 kg. Mide 1,50 cm. de largo, Tiene una anchura variable, entre 36 y 41 cms. Mide 52 cm. de alto.

8 • BANCO DE COCINA

9 • TAJO

Tajo de cocina, de elaboración pasto-fil, con asiento y respaldo tallados en una sola pieza de madera de roble, y patas rústicas de sección redondeada que encajan en el asiento. Tiene una longitud máxima de 55 cm. y una anchura máxima de 29 cm. La altura es de 83 cm.

10 • TAJO

Tajo o asiento bajo rudimentario empleado en cocinas, establos y cabañas. Está construido con madera de roble, y tiene forma de herradura cerrada en su abertura, dejando libre el espacio central. Vulgarmente denominado *tajo pedorrero* o *tajo peorriero*. Las patas, de sección irregular, son de madera de haya y están encajadas en el asiento. Mide 23 cm. de altura y su longitud máxima es de 30 cm. La anchura es de 27 cm.

Tajo peorrero o asiento rudimentario de baja altura, utilizado en cocinas, establos y cabañas. El asiento está construido con madera de roble, y sus patas, de sección redonda, son de madera de castaño, de manera que éstas encajan en el asiento. El asiento tiene forma tendente a la rectangularidad, con un vaciado central en forma de media luna, para ser asido. El asiento mide 39 cm. de largo y 27 cm. de ancho, siendo la altura del *tajo* de 22 cm.

11 • TAJO



Tajo peorrero, o asiento rudimentario de poca altura empleado asiduamente en cocinas, establos y cabañas. El asiento tiene forma redonda, dejando un círculo vacío en el centro. Está toscamente desbastado, y ha sido hebrado con un alambre que recorre su contorno exterior, para evitar el progreso de una de sus grietas. Las patas, de sección redonda y muy ordinarias, son de castaño y encajan directamente en el asiento. El asiento tiene un diámetro máximo de 27 cm. y la altura del *tajo* es de 22 cm.

12 • TAJO



13 • TAJO CON YEZA



El tajo, construido con madera de roble, con el asiento en forma de herradura, es un *tajo peorrero*, descrito más atrás (Vid. pág. 47, Fig. 10). Sobre el asiento se halla la *yeza*, esto es, el trenzado de *hojón* de maíz que es utilizado habitualmente, a modo de cojín, para dulcificar el reposo en estos taburetes. Tiene forma circular y un diámetro aproximado de 30 cm.

14 • VASAR



Vasar de dos cuerpos, de los cuales el superior tiene dos estantes intermedios. Está construido con madera de castaño, apreciándose una labor de talla especialmente en las paredes laterales del cuerpo inferior y en la cornisa o remate del cuerpo superior. Mide 160 cm. de altura y 90 cm. de ancho. El cuerpo superior tiene una profundidad de 17 cm. y el inferior de 27.

La *cocina pusiega* constituye una cocina rústica, cuya esencia viene dada por una especie de mesa baja fabricada con tres robustas piedras labradas cúbicamente, sobre la cual va colocada una estructura giratoria muy simple que recibe el nombre de *rejero* o *rajero*, construido con madera en su totalidad, a partir de un recio pivote sobre el cual bascula un travesero del que pende la *reja* giratoria. Debajo de la mesa está el hogar, de modo que el humo no es canalizado a través de campana alguna, sino que sale libremente entre las tejas de la cubierta. La piedra horizontal de la mesa está a 64 cm. del suelo. La longitud de la laja horizontal es de 136 cm. y la anchura de 38 cm. El pivote del *rejero* tiene una altura de 158 cm. y el travesero de la *reja* está 60 cm. por encima de la mesa.

15 • COCINA PUSIEGA



Salero compuesto de dos recipientes, trabajados en una sola pieza. Las tapas también forman una sola pieza. Tiene, además un asidero que encaja en el centro de la vasija, y que constituye el eje sobre el cual gira la tapa. El salero está fabricado con madera de castaño en todas sus partes. Las bocas de los recipientes tienen 16 cm. de diámetro, y cada uno de éstos mide 9 cm. de altura. El asidero mide 12 cm. de altura.

16 • SALERO

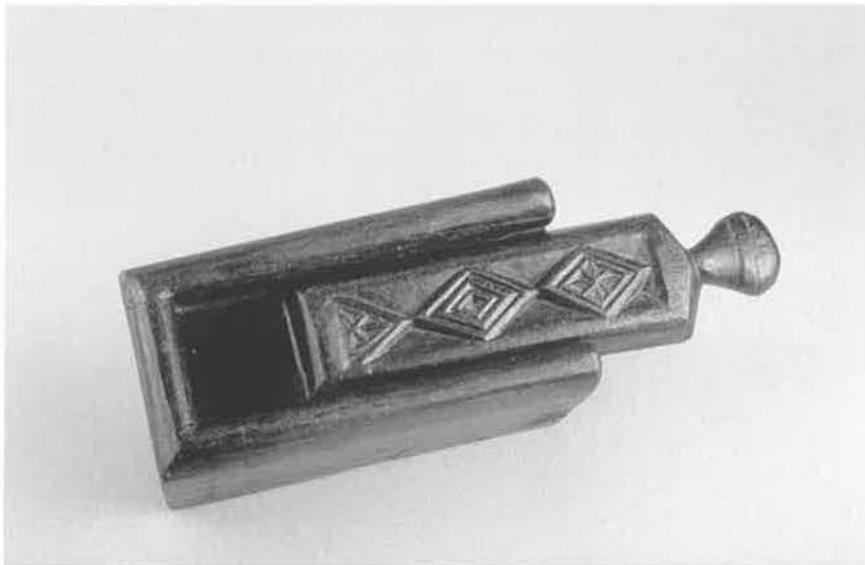


17 • SALERO**18 • SALERO**

Salero compuesto de dos recipientes, trabajados en una sola pieza y provistos de sendas tapas que forman una sola pieza. El asidero, que está torneado y decorado, constituye el eje sobre el cual giran las correspondientes tapas. Estas se encuentran talladas a bisel con idénticos motivos: una roseta hexafolia inscrita en una circunferencia. También las paredes frontales de los recipientes se hallan talladas, que en este caso son rosas de cuatro pétalos inscritas en cuadriláteros formando una serie continua. Los diámetros de las bocas miden 9,5 cm. Los recipientes miden 7 cm. de alto. El asidero tiene una longitud de 10 cm. Todo el conjunto está construido con madera de castaño.

Salero compuesto de dos recipientes, trabajados en una sola pieza. Las tapas están trabajadas, asimismo, en una sola pieza, y giran en torno al eje que conforma el asidero. Sobre las tapas están talladas a bisel sendas rosas hexafolias, inscritas en hexágonos, y éstos a su vez en las correspondientes circunferencias. El asidero se halla torneado y parcamente decorado. El salero está fabricado con madera de tejo. Las bocas miden 9,5 cm. de diámetro. Cada recipiente mide 5 cm. de alto, y el asidero mide 7,5 cm. de longitud.

Especiero en forma de caja, de planta rectangular, con tapa superior de corredera. Tanto la caja como la tapa son de madera de castaño. Esta se halla tallada a bisel, con motivos geométricos, a base de rombos. El interior presenta dos compartimentos. Se trata de un recipiente muy funcional. Mide 20 cm. de largo, 10 cm. de ancho y 9,5 cm. de alto. Ha sido utilizado a lo largo de varias generaciones.

19 • ESPECIERO

Mortero de forma troncocónica, con discreto resalte central y marcado reborde superior. Destinado a machacar los alimentos que precisen esta operación. Es de madera de haya. La mano, que es de madera de alisa, presenta un entallamiento en la mitad inferior. Mide 9 cm. de altura. El diámetro de la boca es de 11,5 cm. y el de la base de 7,5 cm. La mano mide 20 cm. de longitud.

20 • MORTERO Y MANO

21 • MORTERO Y MANO

Mortero de forma troncocónica, con suave resalte central y marcado reborde en la boca. Es de madera de haya. La mano es lisa, con adelgazamiento en la parte central. El mortero mide 8 cm. de alto. El diámetro de la boca es de 12,5 cm. y el de la base de 7 cm. La mano mide 17,5 cm. de longitud.

22 • MORTERO Y MANO

Mortero construido con madera de haya, con notable resalte central y marcado reborde en la boca. Entre ambos rebordes hay una incisión horizontal que recorre la superficie de la vasija. Ésta presenta una grieta vertical. La mano, realizada probablemente con madera de fresno, es de factura caprichosa, apuntada en un extremo, y con adelgazamiento central que concluye en acusado resalte. En el adelgazamiento se perciben tres líneas horizontales. Mide 7,5 cm. de altura. La boca mide 9 cm. de diámetro, y la base, discretamente ensanchada, tiene 6 cm. de diámetro.

Mortero de madera de haya, de perfil relativamente rectilíneo que se estrecha en la base. Presenta una decoración extraordinariamente recurrente en los morteros más antiguos que, como éste, han sido utilizados por varias generaciones de gentes dedicadas a la vida pastoril. Tiene un sencillo reborde superior, y una línea incisa que recorre la circunferencia de la vasija en la parte superior junto con otra paralela en la parte central. La mano es también de haya, y al igual que el mortero sigue una hechura muy antigua. Tiene un resalte en la mitad superior y otro en la inferior. Tanto el mortero como la mano están decorados con un sistema de puntos y círculos, que en algún caso se combinan con ondas.

23 • MORTERO Y MANO

Mortero fabricado con madera de haya, de base plana, y con estrechamiento en la mitad superior y en la mitad inferior, decorado con líneas horizontales paralelas que recorren el contorno. La mano es de madera de fresno, con empuñadura rectilínea y extremo apisonador plano. Esta última, tallada en su mitad inferior, presenta decoración de motivos geométricos, logrados mediante relieve, con predominio de líneas paralelas que encierran sucesivas cenefas. El mortero mide 9 cm. de alto. La boca tiene un diámetro de 12 cm. y el diámetro de la base mide 7,5 cm.

24 • MORTERO Y MANO

25 • MORTERO Y MANO

Mortero fabricado con madera de cerezo, de forma cilíndrica, con acen-
tuado reborde superior. Dos líneas
paralelas, una en la parte superior y
otra en la inferior, realizadas a bisel
mediante muescas, recorren la cir-
cunferencia del recipiente. Como de-
coración, en la pared lateral se alter-
nan rectángulos y cuadrados. Mien-
tras que los rectángulos están vacíos,
cada cuadrado, hasta cuatro en total,
contiene dos circunferencias parale-
las, en la más pequeña de las cuales
se halla inscrita una roseta hexafolia,
tallada a bisel. La mano es de haya,
de forma cilíndrica y con un estre-
chamiento en la empuñadura. La de-
coración de esta última se ha logrado
mediante incisiones paralelas que re-
corren la circunferencia de la mano.
El mortero mide 8 cm. de alto. El diá-
metro de la boca es de 10,5 cm. y el
de la base de 8 cm. La mano mide 17
cm. de longitud.

26 • MORTERO Y MANO

Mortero fabricado con madera de ce-
rezo, de forma cilíndrica, con reborde
superior. Su cara frontal aparece talla-
da en relieve. Una banda recorre to-
da la misma, acogiendo una línea en
zig-zag que alberga en su seno varios
abanicos. Los espacios libres se han
cubierto mediante un juego de mues-
cas. La mano, hecha con madera de
fresno, es cilíndrica en el tramo infe-
rior, adelgazando progresivamente en
la empuñadura, para rematar en un
abultado resalte. La mano se ha de-
corado con varias líneas circulares,
logradas mediante incisión y bisel. El
mortero mide 9 cm. de altura, y el
diámetro de su boca tiene 12 cm. El
diámetro de la base mide 7,5 cm. La
mano tiene una longitud de 16 cm.

Mortero en forma de copa, fabricado con madera de fresno. El cuerpo de la copa está decorado con sucesivos rombos, logrados por incisión, y se enmarcan entre líneas paralelas también incisas. El pie de la copa va decorado con líneas angulares paralelas. La mano ha sido tallada con madera de roble. Un entalle separa el pomo de la empuñadura. El mortero mide 13,5 cm. de alto. El diámetro de la boca es de 11 cm., y el de la base de 9 cm. La mano mide 11 cm. de longitud.

27 • MORTERO Y MANO

Mortero con forma de copa, y fabricado con madera de fresno. Una banda recorre todo el cuerpo de la copa, quedando dividida la misma en dos mitades por medio de dos rayas paralelas, horizontales e incisas. En la mitad superior se ha realizado una decoración de pequeños rombos mediante bisel. En la mitad inferior se han trazado sucesivos arcos incisos de doble línea. La mano, que tiene un abultado pomo, se ha tallado en madera de nogal, y su decoración ha sido lograda a base de líneas. El mortero mide 8 cm. de altura. La boca tiene 8,5 cm. de diámetro, y la base tiene 6 cm. de diámetro. La mano mide 11 cm. de longitud.

28 • MORTERO Y MANO

29 • MORTERO Y MANO

Mortero realizado con madera de haya. Es de base poligonal y plana, con abultado reborde superior. El cuerpo se ha decorado con sucesivos rectángulos, enmarcados entre el reborde superior y el resalte inferior. En los rectángulos se inscriben figuras curvas en forma de lágrima, que alternan una ornamentación de pequeños rombos con otra de estrella radial. La mano es de madera de haya también. La mitad inferior de la mano es cilíndrica, y en ella se han dibujado dos líneas incisas paralelas y próximas, que acogen líneas entrecruzadas en zig-zag. El mortero mide 7,5 cm. de altura, y su boca tiene un diámetro de 9 cm. La anchura mayor de la base es de 6 cm. La mano mide 9 cm. de longitud.

30 • MORTERO

Mortero con asa, fabricado con madera de cerezo. Está trabajado en una sola pieza y ha sido empleado por varias generaciones. Tiene un entallamiento central y carece de elementos decorativos. Mide 17,5 cm. de altura. Tanto en la boca como en la base, su diámetro es de 10 cm. La altura del asa es de 5,5 cm. La mano es de madera de haya, y tiene una empuñadura rectilínea que progresivamente adelgaza para rematar en un abultado pomo. La empuñadura tiene una decoración geométrica incisa, consistente en una combinación de rombos y triángulos que se inscriben entre líneas paralelas.

Cuenco de cuerpo redondeado y acentuado reborde. Está fabricado con madera de haya y es una pieza antigua. Servía para diversas necesidades, y especialmente como contenedor de comida. Mide 25 cm. de diámetro. Tiene una altura de 8 cm.

31 • CUENCO

Jarra con asa, fabricada con madera de abedul, siguiendo la forma del tronco. Tiene una cenefa superior y otra inferior con idénticos motivos geométricos tallados en relieve, inscritos entre líneas incisas paralelas. Además, tiene una ancha banda central compuesta por sucesivas rosetas hexafolias, enmarcadas en líneas incisadas paralelas. Mide 22,5 cm. de altura. Tanto el diámetro de la boca como el de la base es de 11 cm. El asa mide 13,5 cm.

32 • JARRA

33 • JARRA

Jarra con asa y pico, fabricada con madera de plátano común, de forma cilíndrica. Está decorada con motivos geométricos tallados a bisel, tanto en la cenefa superior y en la inferior, como en la banda central. Aunque los motivos constan en ambos casos de series de rombos, la cenefa inferior es más ancha que la superior. La banda central se compone de sucesivas estrellas radiales inscritas en rombos. La jarra mide 25,5 cm. de altura. El diámetro de la base es de 12,5 cm.. La anchura máxima de la boca, comprendido el pico es de 15 cm. La altura exterior del asa es de 20,5 cm. La función primordial de las jarras era la de contener la leche.

34 • JERMOSU

Jermosu o vasija de madera de doble asa, con pequeña boca ovalada y reborde en la misma. Entre otras funciones, la principal era la de servir como útil para *mazar* la leche, y separar así la grasa del suero. En la boca era colocada la vejiga que se fijaba en el reborde mediante una cuerda. Está fabricado con madera de castaño, y carece de ornamentación. Mide 21 cm. de altura. La base tiene un diámetro de 11 cm. y la boca una anchura máxima de 8 cm. La altura de las asas es de 7,5 cm.

El *jermosu* de la izquierda es el descrito en la figura anterior. El *jermosu* de la derecha es de idéntica hechura, e igualmente carente de decoración. Este último es de madera de *ácere*. Mide 24,5 cm. de altura. La base tiene un diámetro de 9,5 cm. y la boca una anchura máxima de 9 cm. La altura de las asas es de 8,5 cm.

35 • JERMOSOS



La *cucina* o artesa es un cuenco de madera usado por los pastores para amasar la harina de maíz en el invernal. Dicha masa era empleada en la preparación de la *torta* o borona, alimento básico en la dieta de las regiones de clima atlántico en los últimos siglos. También se empleaba este objeto como vasija para servir la comida en la mesa. Esta *cucina* está fabricada con madera de castaño, y presenta un buen acabado. Tiene cuerpo semiesférico, reforzado con nervios exteriores. En el borde de la vasija se percibe un pequeño saliente con dos perforaciones dispuestas para facilitar el paso de una cuerda para la suspensión. Su diámetro mayor es de 21 cm. y una altura de 8 cm.

36 • CUCINA O ARTESA



37 • CUCINAS O ARTESAS

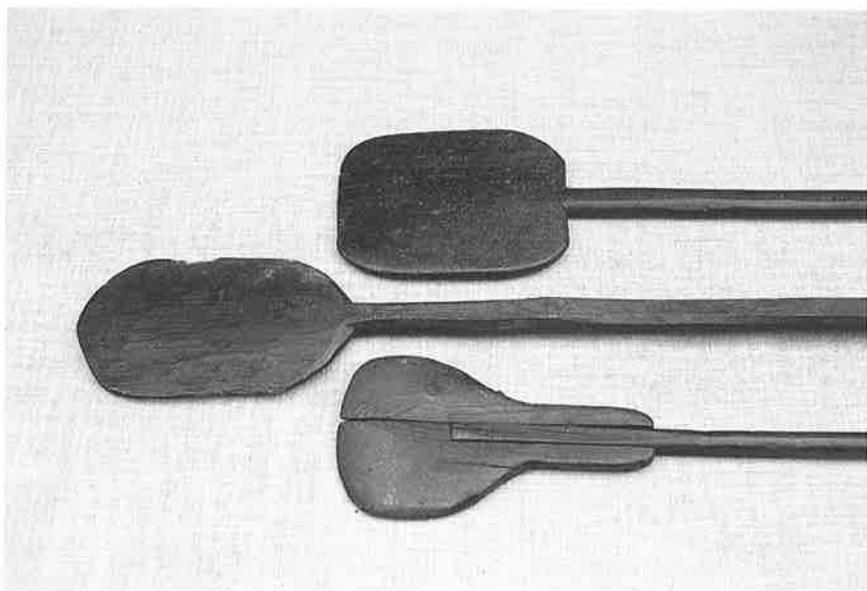
Empleadas para amasar la harina de maíz en los invernales y como vasijas para servir la mesa. Cada una de estas *cucinas* tiene cuerpo semiesférico, y la pequeña, además, tiene dos asideros a la altura del borde de la boca, tallados en la misma pieza de la vasija, con una perforación en cada uno de ellos, al objeto de permitir que pueda ser colgada. La grande tiene dos perforaciones cerca del borde de la boca, con la misma función. En ambos casos se ha utilizado en la fabricación madera de castaño, y el grado de acabado es discreto. La pequeña tiene un diámetro de 28 cm. y una altura de 7 cm. La mayor tiene un diámetro de 37 cm. y una altura de 11 cm.

38 • MASERA

Masera, fabricada con madera de castaño. Empleada preferentemente para amasar la harina de maíz en el proceso de elaboración de la borona, y secundariamente en el amasado del picadillo de la matanza, etc. Tiene planta rectangular, con base plana, y las paredes frontales achaflanadas. Mide 86 cm. de largo y 48 de ancho. Su altura es de 25 cm. aproximadamente.

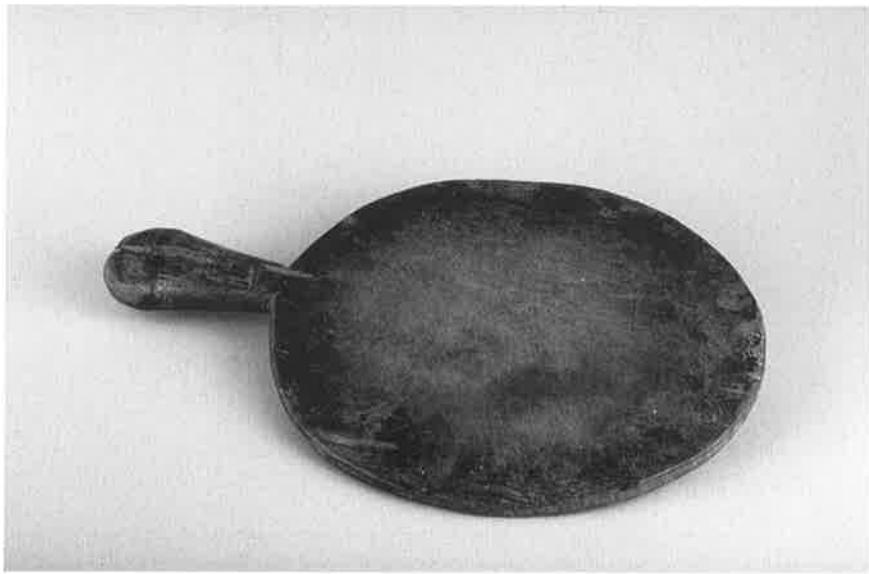
Palas utilizadas para introducir el pan en el horno y extraerlo. Las dos de la parte superior están fabricadas con madera de roble, y son de una sola pieza. La más alejada tiene una pala que mide 26 cm. de largo y 21 cm. de ancho, con un mango de 112 cm. La que está en el centro mide 30 cm. de largo y 18 de ancho, con un mango de 114 cm. La que se halla en la parte inferior es de madera de pino, y el mango es de madera de avellano. Mide 32 cm. de largo y su anchura máxima es de 17 cm. El mango mide 116 cm.

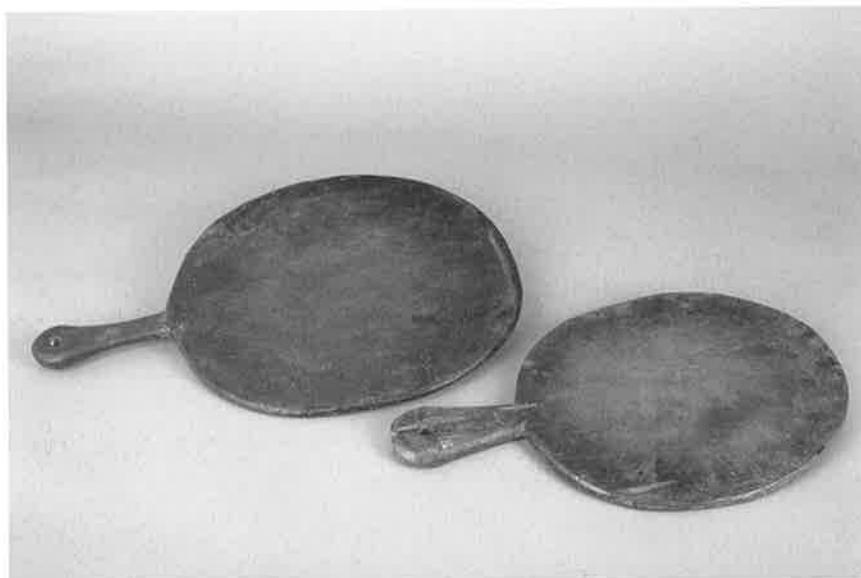
39 • PALAS



Paleta casi circular, provista de mango o empuñadura que tiene un orificio en su extremo. Tenía la función de servir de soporte en la tarea de moldeado de la masa de harina de maíz, denominada borona. Está hecha con madera de roble, y mide aproximadamente 23 cm. de diámetro. Tiene una longitud de 39 cm.

40 • PALETA DE MOLDEAR LA TORTA



41 • PALETAS DE MOLDEAR LA TORTA

Paletas de similar morfología, empleadas ordinariamente en las tareas de elaboración de la *torta* de maíz o bordon. Ambas son casi circulares y están provistas de un pequeño mango o empuñadura con orificio en su extremo. Son de madera de roble. La de la izquierda, de menor tamaño, tiene un diámetro de 25 cm. y una longitud total de 41 cm. La de la derecha tiene un diámetro de 30 cm. y una longitud total de 47 cm.

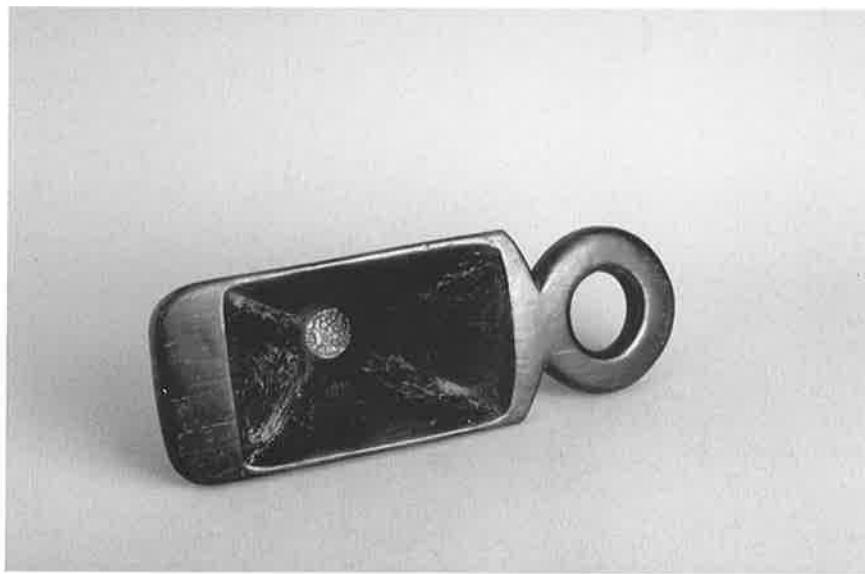
42 • PALETA

Paleta de forma semiovalada, provista de mango con orificio en el extremo de éste, a fin de poder ser colgada. Está hecha de una sola pieza, con madera de cerezo. Utilizada ordinariamente en las labores de amasado en la preparación de la *torta* o bordon. El cuerpo de la paleta tiene una longitud de 15,5 cm. y una anchura de 11,5 cm. La longitud total de la paleta es de 37 cm.

Paleta de forma semicircular, provista de mango. La zona de transición entre la paleta y el mango tiene forma de trapecio y lleva orificio central. Está fabricada con madera de roble. Empleada en usos culinarios, y especialmente en lo relacionado con la manteca de cerdo. Está profusamente tallada en relieve en las dos caras de la paleta. La parte semicircular está decorada con radiales con efecto de abanico, y la parte trapezoidal con rosetas multipétalas. El mango tiene en su extremo tres rayas transversales y paralelas logradas mediante incisión. La paleta tiene una longitud máxima de 24,5 cm., y una anchura máxima de 6,5 cm.

43 • PALETA

Colador fabricado con madera de cerezo. Destinado preferentemente a la leche, y secundariamente a otros líquidos. Tiene un asidero en forma de circunferencia. Mide 28 cm. de largo y 10 cm. de ancho. La altura es de 9 cm.

44 • COLADOR

45 • CAJÓN CONTENEDOR

Cajón contenedor destinado a la recogida de semillas. Está fabricado con madera de castaño y se halla tosca-mente desbastado. Tiene planta rectan-gular y forma de cubo, abierto en uno de sus lados. En una de sus ca-ras presenta una decoración ordina-ria, en la que el efecto de ramaje ha sido logrado mediante talla a bisel. Mide 31 cm. de largo, 17 cm. de ancho y 11 cm. de alto.

46 • CESTO

Cesto para transportar la *parva* o co-mida del pastor, o cualquier otro tipo de vituallas. Carmona y el Valle de Cabuérniga eran abastecidos de estos contenedores por los artesanos leba-niegos. Está construido con madera de castaño y técnica de cestería entrecruzada. Tiene planta rectangular y asa en forma de arco que une los la-dos mayores por la mitad. Se halla provisto de tapa fabricada con made-ra de haya, articulada en uno de sus tercios para que pueda ser abierto permaneciendo cerrados los otros dos tercios. La tapa está decorada con una profusa labor de talla. Hay un motivo central bajo el asa que es una roseta, y el resto de la superficie de la tapa aparece ornamentado con gran-des triángulos conseguidos con efec-to de punteo. Mide 27,5 cm. de largo, 11,5 cm. de ancho y 13 cm. de alto. La altura máxima del asa es de 26 cm.

Quesera fabricada con madera de castaño. Tiene planta rectangular, con las aristas redondeadas. En uno de sus lados cortos presenta una aplanadura para facilitar las labores del desagüe del suero. Tiene una longitud máxima de 57 cm. y una anchura de 30 cm. La altura es de 10 cm.

47 • QUESERA

Quesera de forma rectangular empleada en el proceso de elaboración del queso, como contenedor del suero liberado por la masa retenida en los *arnos*. Es de madera de castaño y mide 95 cm. de largo y 34 de ancho. Los extremos están unidos en diagonal, dos a dos, por palos de avellano incurvados que se cruzan a una altura de 20 cm. de la tabla de la quesera. Sobre la quesera hay tres *arnos*, de los cuales los de los extremos están hechos con madera de castaño, y el del centro con madera de haya.

48 • QUESERA Y ARNOS

49 • AROS O ARNOS

Aros o *arnos* empleados en la elaboración del queso. Se trata de cilindros de madera que han sido vaciados. El más pequeño es de madera de castaño y mide 16 cm. de altura y 12,5 cm. de diámetro. El mayor es de madera de castaño y mide 20 cm. de altura y 17 cm. de diámetro.

50 • AROS O ARNOS

Aros o *arnos* empleados en la elaboración del queso. Son cilindros de madera previamente vaciados. Los tres están hechos con madera de castaño. El más pequeño mide 11 cm. de altura y 12 cm. de diámetro. El mediano tiene 14 cm. de altura y 13 cm. de diámetro. El mayor mide 16 cm. de altura y su diámetro es de 14 cm.

Fiambrera construida con madera de abedul, que cuenta con tapa de la misma madera. Es de perfil esférico achatado y tiene base plana. La tapa, provista de pomo de empuñadura, encaja mediante giro en la boca de la fiambrera. Mide 18 cm. de diámetro mayor. La boca tiene 10 cm. de diámetro y la base mide 11,5 cm. Tiene una altura de 7 cm.

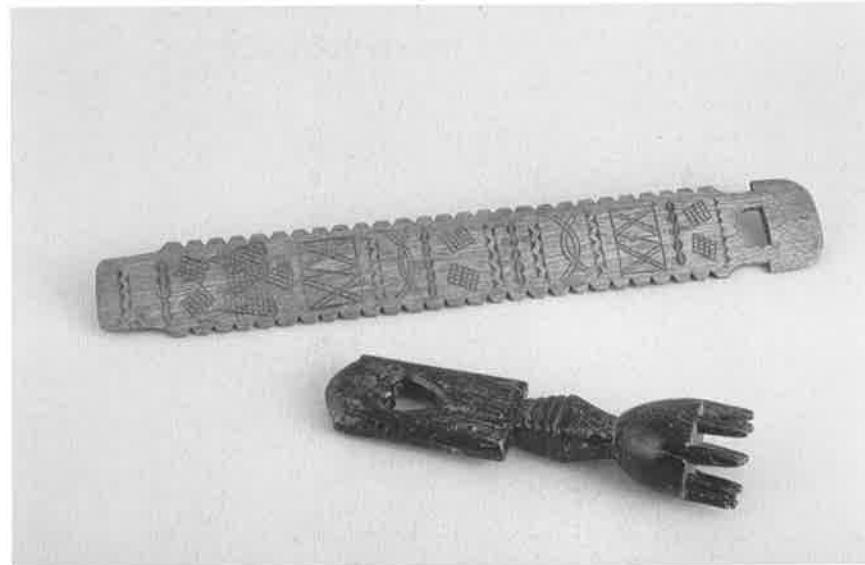
51 • FIAMBRERA

Cedazo o *ceazu* compuesto por un aro de madera de 24 cm. de diámetro y una tela metálica. La banda de madera tiene una anchura de 9 cm.

52 • CEDAZO

53 • PALETA GIRATORIA

Es una paleta con forma circular, cuyo eje se halla en el extremo de una mango de sección redonda. Su función es la de servir como útil con fines culinarios, especialmente en la elaboración de empanadillas. Está fabricada con madera de nogal. Nide 19 cm. de longitud.

54 • RAYADOR Y PUNZÓN-RAYADOR

El rayador es una regla plana, con denticulados en los dos bordes correspondientes a los lados largos. En uno de sus extremos tiene un semicírculo vaciado para la suspensión. Es de madera de roble y está decorado con motivos incisos geométricos, compuestos por cuadriculados, rectilíneos, curvilíneos, trazos en zig-zag, etc. Era empleado como rayador de pan. Mide 35 cm. de largo y 5 cm. de ancho. El punzón-rayador, fabricado con madera de roble, está compuesto por una pieza troncocónica con nueve púas, ocho en el perímetro y uno en el centro, cuya conexión con la empuñadura es bitroncocónica. Además la empuñadura presenta un vaciado en forma de corazón para facilitar la suspensión. Era empleado para decorar la torta de pan. Mide 18 cm de longitud.

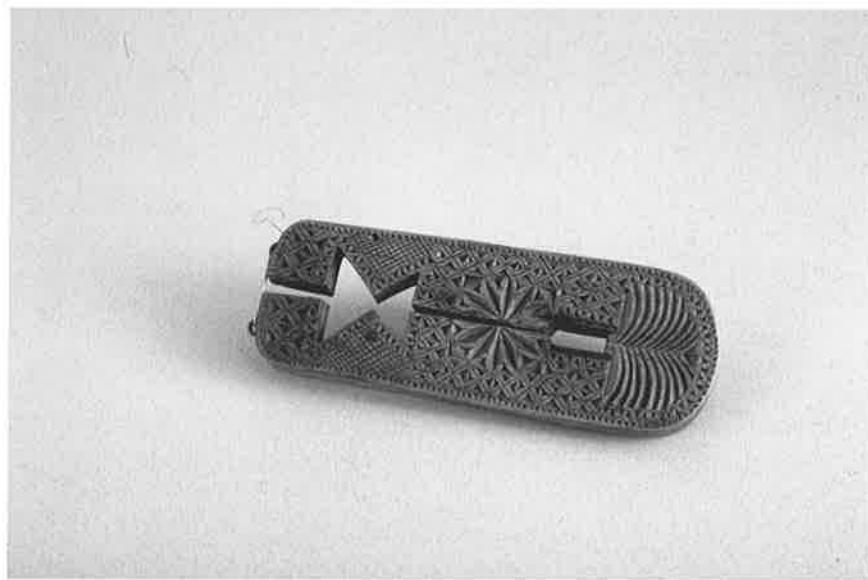
Las tenazas de madera están fabricadas con madera de castaño en una sola pieza previamente curvada. Se utilizan para recoger mediante prensión los *orizos* de las castañas, así como para desconchar éstos. Las tenazas miden 32 cm. de longitud. El casca-avellanas consta de dos cortos palos de avellano unidos por una correa. Los palos de avellano van provistos de una muesca concordante donde encaja la avellana que ha de ser cascada. El casca-avellanas mide 14 cm. de largo.

55 • TENAZAS DE MADERA Y CASCA-AVELLANAS



Cascapiñones fabricado con madera de fresno. Tiene forma tendente a la rectangularidad, pero con los lados menores incurvados. Está ricamente tallado con motivos geométricos, siendo el motivo central una estrella radial sobre un entramado con efecto de cestería. Tiene una longitud de 11,5 cm y una anchura de 4 cm. Su altura no llega a 1 cm.

56 • CASCAPÍÑONES

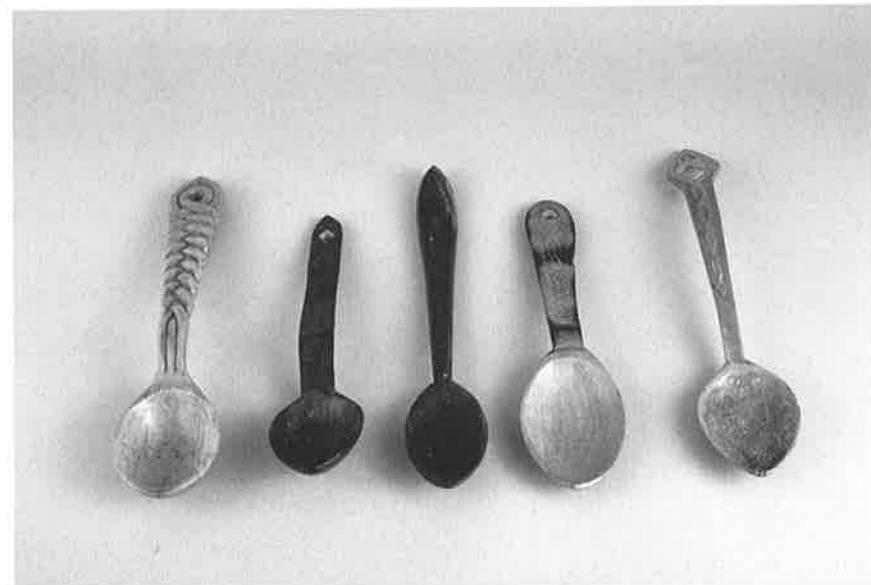


57 • CUCHARAS Y CUCHARÓN



Cucharas fabricadas con madera de cerezo. Ambas están talladas en una sola pieza. La de arriba presenta una fina ornamentación que afecta especialmente al mango, en el cual se advierten motivos geométricos incisos. Tiene, además, una perforación en el mango, que hace a la cuchara apta para la suspensión. La cuchara que está en primer término es de talla simple. Ambas cucharas tienen una longitud de 51 cm. El cucharón, situado entre las dos cucharas, está fabricado con madera de haya, con una talla muy sencilla, en la que se destaca la acusada curvatura del mango. Tiene una longitud de 52 cm.

58 • CUCHARAS



Cucharas de madera empleadas a diario. La primera empezando por la izquierda es de madera de haya, tiene una perforación en el mango que la hace útil para la suspensión, y presenta una fina ornamentación de talla en relieve, con efecto de sogueado, en el mango. Mide 43 cm. de longitud. La segunda está fabricada con madera de castaño y la tercera con madera de cerezo, y ambas son de talla muy simple y carentes de decoración, y miden 38 cm. aquélla, y 44 cm. ésta. La cuarta empezando por la izquierda es de madera de haya, presentando una sencilla decoración incisa en el mango, a base de zig zag. Mide 36 cm. La primera empezando por la izquierda está hecha con madera de haya y mide 44 cm., siendo visible su decoración incisa en el mango, consistente en distintos motivos geométricos a base de pequeños rombos. La mayor parte de estas cucharas van provistas de perforación en el extremo del mango.

Tentemozo o palo colocado verticalmente, que se apoya en una base y cuenta con un pequeño soporte circular en la parte superior para colocar el candil. La base plana, en forma de cruz, con alzado arqueado, es de madera de castaño. El palo es de madera de avellano. El soporte superior es de haya. Tiene una altura de 65 cm.

59 • TENTEMOZO

Molinillo mecánico empleado domésticamente en la trituración del café. Tiene forma cúbica y su caja está fabricada con madera de haya. Se halla provisto de un cajón de corredera con pomo en la parte inferior. La parte superior está rematada en forma de cúpula con el correspondiente brazo giratorio, siendo todo ello metálico. En una de sus caras se ve el anagrama y el nombre de la marca registrada ELMA. El molinillo mide 12 cm. en cada lado de la base y 10,5 cm. de altura.

60 • MOLINILLO

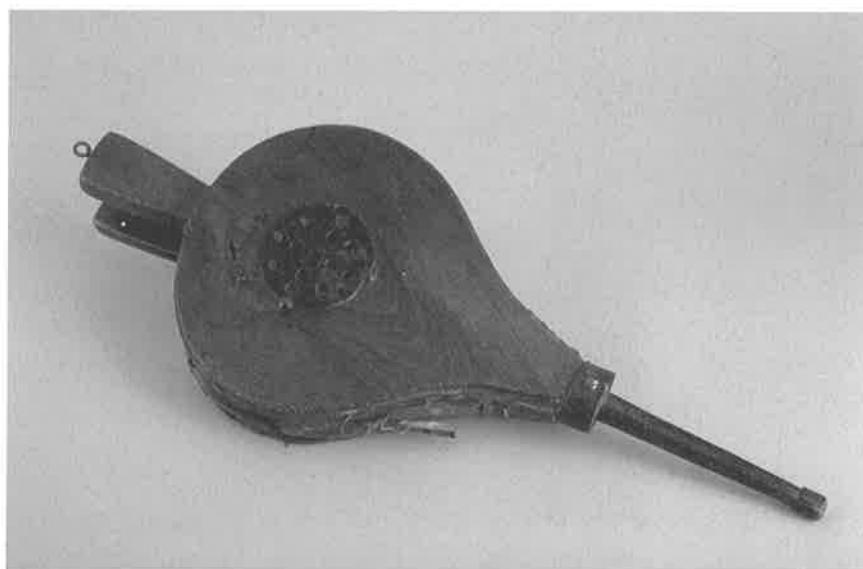
61 • MOLINILLOS

Molinillos empleados domésticamente en la trituración del café. Tienen forma cúbica y sus cajas están fabricadas con madera de haya. Están provistos de cajón de corredera con pomos en la parte inferior. La parte superior está rematada en ambos casos en forma de cúpula con brazo rotatorio, todo ello metálico. El de mayor tamaño mide 12 cm. de lado en la base, y tiene 11 cm. de altura. El más pequeño mide 11,5 cm. de lado en la base y tiene una altura de 10 cm. En el más pequeño se percibe en una de sus caras el anagrama y el nombre de la marca registrada ELMA, mientras que en el mayor aparecen borrados.

62 • FUELLE

Fuelle de mano, fabricado con madera de castaño y cuero. Empleado para avivar el fuego en la cocina. Los remates son de latón y el tubo de hierro. Una línea punteada de pequeños arcos recorre el contorno de una de sus caras. Tiene una longitud de 40 cm. La anchura máxima es de 16 cm.

Fuelle de mano, fabricado con madera de castaño y cuero. Su función era la de avivar la llama de la cocina. Los remates son de latón y el tubo de hierro. El cuerpo va provisto de una chapa metálica en ambas caras, que está perforada con diversos agujeros. Tiene una longitud de 42 cm. y una anchura máxima de 17 cm.

63 • FUELLE

Fuelle de mano, fabricado con madera de castaño, cuero y latón. El tubo es de hierro. Destinado a ser empleado en la cocina para avivar el fuego. Está claveteada y la cara principal se halla ocupada por una roseta octopéntala, enmarcada en otra multipétala. Tiene una longitud de 44 cm. y una anchura máxima de 18 cm.

64 • FUELLE

65 • OLLAS

Ollas fabricadas con barro, con dos asas en la parte superior. Son de loza común y están barnizadas. Las dos situadas a la izquierda tienen base plana y cuerpo globular, con el borde ligeramente exvasado. La que está a la derecha tiene el cuerpo ovoide y un cuello que se ensancha en la boca. Esta última está decorada en su mitad superior con líneas incisas paralelas que recorren el contorno exterior. Eran utilizadas en la cocción diaria de la comida, así como en la conservación en manteca de algunos productos de la matanza, como los chorizos. La que está situada a la derecha mide 30 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 13 cm. La que está en el centro mide 28 cm. de altura y un diámetro en la base de 20 cm. Y la que está a la izquierda mide 27 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 16 cm.

66 • OLLAS

Ollas fabricadas con barro, con un asa en la mitad superior. Son de loza común y están barnizadas. Eran empleadas para guardar y transportar la leche. Las tres poseen cuerpo ovalado y cuello. En el caso de la que está situada a la izquierda, el cuello es cilíndrico. Las dos que están situadas a la derecha presentan un marcado comienzo del cuello. La olla que está a la izquierda mide 32 cm. de altura, y su diámetro en la base es de 13 cm. La que está en el centro mide 24,5 cm. de altura, y su diámetro en la base es de 10 cm. La que está a la derecha mide 21,5 cm. de altura y su diámetro en la base es de 10 cm.

Ollas fabricadas con barro, con dos asas en la parte superior. Son de loza común y están barnizadas. Eran empleadas tanto para transportar la leche como para cocerla, así como para otros usos diversos relativos a la cocción de alimentos y a la conservación de embutidos en manteca de cerdo. La que está a la izquierda tiene forma ovoide y cuello con comienzo marcado. Mide 17 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 13 cm. La olla que está a la derecha tiene base plana y cuerpo globular, con el borde de la boca ligeramente exvasado. Mide 19 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 11 cm.

67 • OLLAS



Ollos fabricados con barro, con dos asas en la parte superior. Son de loza común y están barnizados. Los tres tienen el cuerpo ovoide. Los dos de la izquierda tienen un breve cuello, mientras que el de la derecha tiene el borde de la boca ligeramente exvasado. Eran de menor tamaño que las ollas, aunque no tenían diferencias funcionales con las mismas. En consecuencia servían para cocer alimentos, transportar y hervir la leche, etc. El olla que está a la izquierda tiene una altura de 15 cm. y tiene un diámetro en la base de 9 cm. El olla que está en el centro tiene una altura de 13,5 cm. y tiene un diámetro en la base de 8,5 cm. El olla de la derecha tiene una altura de 14,5 cm. y el diámetro de la base es de 8,5 cm.

68 • OLLOS



69 • JARRAS



Jarras con asa, fabricadas con barro. Tienen cuerpo bitroncocónico y cuello. Son de loza común y están barnizadas. Las tres han sido utilizadas de manera muy diversa, aunque preferentemente en funciones relacionadas con la leche. La que está en el centro se ha empleado para *mazar* o batir la leche en la elaboración de la mantequilla. Esta última mide 21 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 10 cm. La jarra que está a la izquierda mide 17,5 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 9 cm. La jarra que está a la izquierda mide 12 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 8 cm.

70 • OLLA, ARNO Y JARRA



Olla fabricada con barro. Es de loza común y está barnizada. Tiene el cuerpo globular con el borde de la boca exvasado. Era una olla de las utilizada para transportar la leche y para hervirla. El agujero que tiene en su parte inferior revela que ha sido utilizada posteriormente en labores de desuerado. Mide 22,5 cm. de altura y tiene un diámetro máximo de 20 cm. El diámetro de la boca y de la base es de 10,5 cm. En el centro se halla un *ario* o *arno*, que es un molde agujereado, empleado en la elaboración del queso. Es de barro y está barnizado. Mide 9 cm. de altura y tiene 10 cm. de diámetro. A la derecha se encuentra una jarra fabricada con barro, provista de un asa central y de pico en la boca. Tiene cuerpo oval y un cuello esbelto que se ensancha en la boca. Mide 24 cm. de altura y tiene un diámetro máximo de 20 cm. El diámetro en la base es de 11 cm.

Ollas de loza común, con el cuerpo oval y el cuello cilíndrico, provistas de dos asas opuestas en la parte superior. Decoración en relieve de un motivo con efecto de cadena con eslabones redondos. Las dos ollas miden 30 cm. de altura. Su diámetro máximo es en ambos casos de 20 cm. El diámetro de la base es en las dos de 10,5 cm. El diámetro en la boca es en ambas de 11,5 cm.

71 • OLLAS

Barreño de barro. Es una vasija de factura simple, con forma troncocónica invertida y ancho borde. Tiene un color marronáceo claro. El barreño ha venido siendo empleado en tareas de amasado de la harina, de condimentación del picadillo de la matanza, etc. Tiene una altura de 18 cm. y un diámetro en la boca de 28 cm. El diámetro inferior es de 12 cm.

72 • DARREÑO

73 • DARREÑO

Barreño de barro. Es una vasija de factura simple, con forma troncocónica invertida, ancho borde y color marronáceo claro. Empleado en tareas de amasado de la harina, en la preparación del *adobo* de la matanza, etc. Sobre la parte superior de la cara interna se aprecia una decoración amarilla consistente en una doble línea ondulada. Tiene una altura de 14 cm. y un diámetro en la boca de 35 cm. El diámetro inferior es de 14 cm.

74 • DARREÑO

Barreño de barro similar al descrito en la fig. 72 de la pág. 78. Tiene un pequeño agujero practicado en la parte inferior, lo cual indica la aplicación posterior de la vasija en el desuerado de la leche.

Bariles de *píñfano* o botijos, fabricados con barro, provistos de un asa superior, una boca y un pitorro. Tienen el cuerpo globular. Están barnizados. Utilizados como vasijas para conservar el agua fresca. El botijo que está a la izquierda mide 28 cm. de altura, y tiene un diámetro máximo de 22 cm., y un diámetro en la base de 12 cm. El botijo que está a la derecha mide 26 cm. de altura, y tiene un diámetro máximo de 23 cm., y un diámetro en la base de 12 cm.

75 • BARRILES DE PÍNFANO



Barril fabricado con barro, provisto de un asa en la parte superior y una sola boca, la cual está parcialmente rota. Tiene el cuerpo globular. Está barnizado. Utilizado como vasija para conservar el agua fresca. Mide 24 cm. de altura, y su diámetro máximo es de 19 cm., y el diámetro de la base de 10,5 cm.

76 • BARRIL



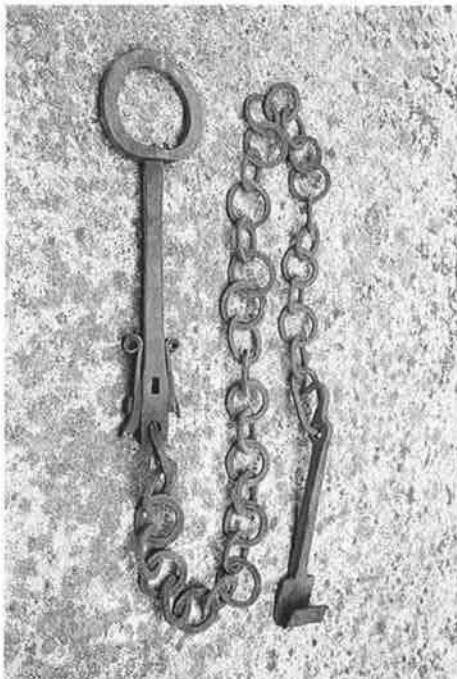
77 • OLLA Y CANTO

Olla de hierro colado, de planta redonda, con el máximo diámetro a media altura para ir disminuyendo en dirección a la base y en dirección a la boca. El asa está situada en la mitad superior. El recipiente está provisto de tapa. La olla mide 25 cm. de altura; el diámetro máximo es de 20 cm. El diámetro de la boca y de la base es de 13 cm. A su lado está el *canto*, también de hierro, que permitía el mantenimiento en equilibrio de los recipientes puestos al fuego. Es semicircular y se apoya en un contrafuerte. Mide 18 cm. de largo y 6 cm. de altura.

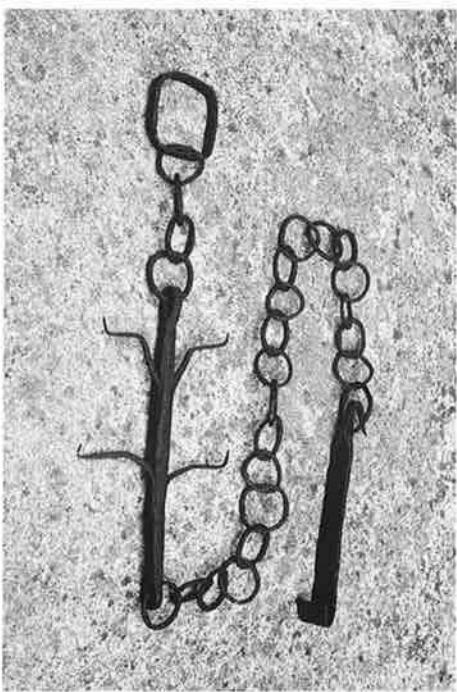
78 • POTE

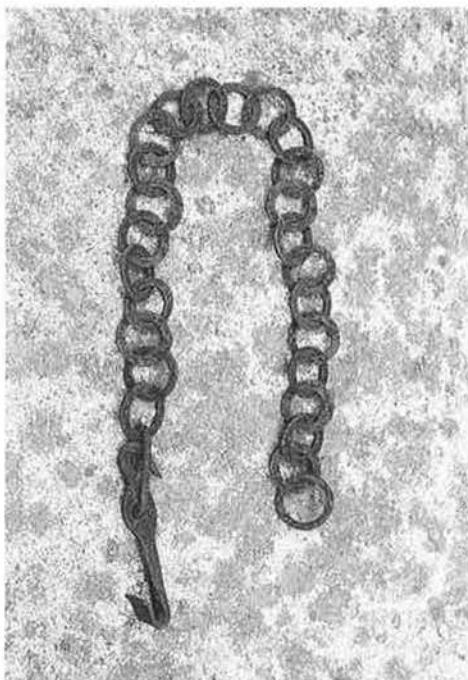
Pote de hierro, apoyado en tres pies y provisto de tapa con asa central. Tiene panza esférica y boca cilíndrica. Cuenta con dos asas en ángulo recto que van situadas en la mitad superior y de manera opuesta. Un asa de suspensión une las dos asas anteriores. Mide 24 cm. de altura. El diámetro máximo es de 20 cm. y el diámetro de la boca es de 17 cm.

Rejero o cadena de hierro, con anilla en el extremo superior y gancho en el inferior, que pende de la *pusiega*, directamente sobre el fuego. Del gancho situado en el extremo inferior se cuelgan calderas, potes y todos aquellos útiles de cocinar provistos de asa y que frecuentemente no podían colocarse sobre las trébedes. Los rejeros o *rajeros*, a menudo, conllevan una importante labor de forja. Mide 170 cm. de longitud. La longitud y la calidad evidencian que en este caso se trata de un rejero de casa fuerte.

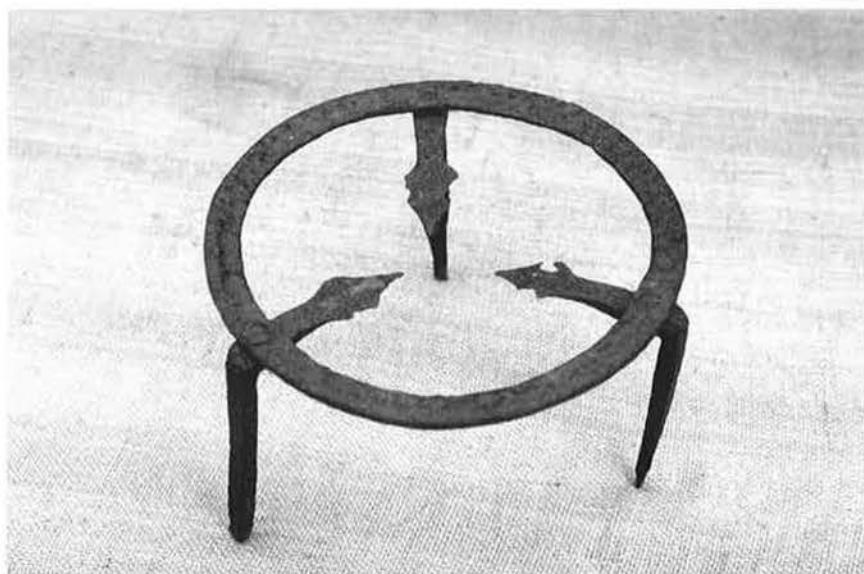
79 • REJERO

Rejero o cadena de hierro, con anilla en el extremo superior y gancho en el inferior, que pende de la *pusiega*, directamente sobre el fuego. El rejero de la imagen está provisto de una varilla intermedia que cuenta con cuatro ganchos, a fin de facilitar las suspensiones de objetos o útiles de cocina. El *rejero* era utilizado para suspender las calderas o potes que generalmente no se apoyaban sobre las trébedes. El rejero entraña una valiosa labor de forja. Mide 130 cm. de longitud.

80 • REJERO

81 • REJERO

Rejero de anillas redondas de hierro, provisto de varilla con gancho, también de hierro, en el extremo inferior. Utilizado para la suspensión sobre el fuego de los útiles empleados en la cocina. En este caso, se trata de un rejero de casa modesta, con importante labor de forja, que mide un metro.

82 • TRÉBEDES

Trébedes de hierro forjado con tres radios que no llegan a tocarse, con los extremos en forma de punta de flecha. La prolongación de estos radios, doblados en ángulo, da lugar a tres patas. Tienen un diámetro de 35 cm. y una altura de 24 cm.

Trébedes de hierro forjado, compuestas por un aro de dos pies y un largo mango que apoya en lo que es el tercer pie. El mango va provisto de un vástago vertical corredero, que sirve como apoyo a las sartenes. Las trébedes tienen un diámetro de 17 cm., y los pies tienen una altura de 14 cm. El mango de las trébedes mide 18 cm. de longitud. El vástago vertical tiene 12 cm. de largo. La sartén, cuyo diámetro máximo mide 14 cm., cuenta con un largo mango de 28 cm.

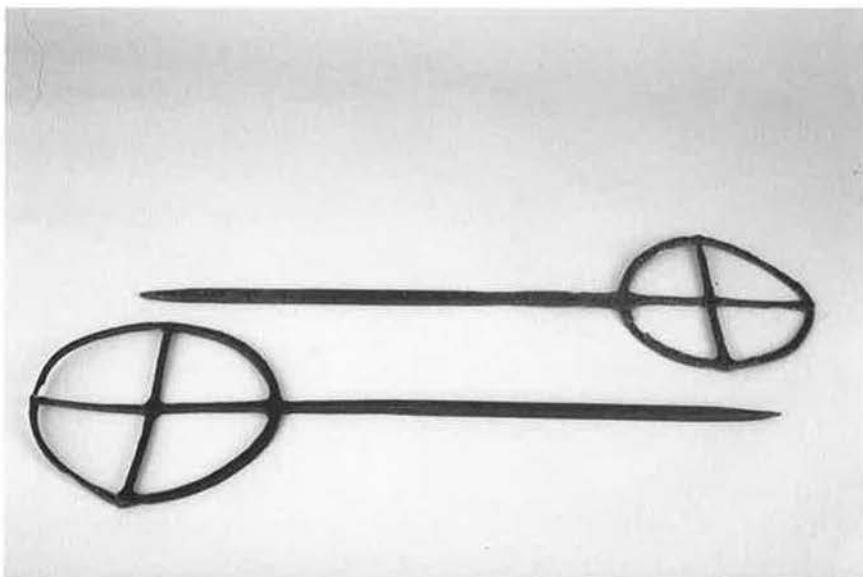
83 • TRÉBEDES Y SARTÉN

Trébedes de hierro forjado, con tres radios que no llegan a tocarse y cuya prolongación, al doblarse en ángulo da lugar a los pies. Las trébedes tienen un mango que enlaza con uno de los radios. Tienen un diámetro exterior de 12 cm. y una altura de 5 cm. El mango de las trébedes tiene una longitud de 14 cm. La sartén tiene un diámetro menor de 10 cm., y el mango mide 13,5 cm.

84 • TRÉBEDES Y SARTÉN

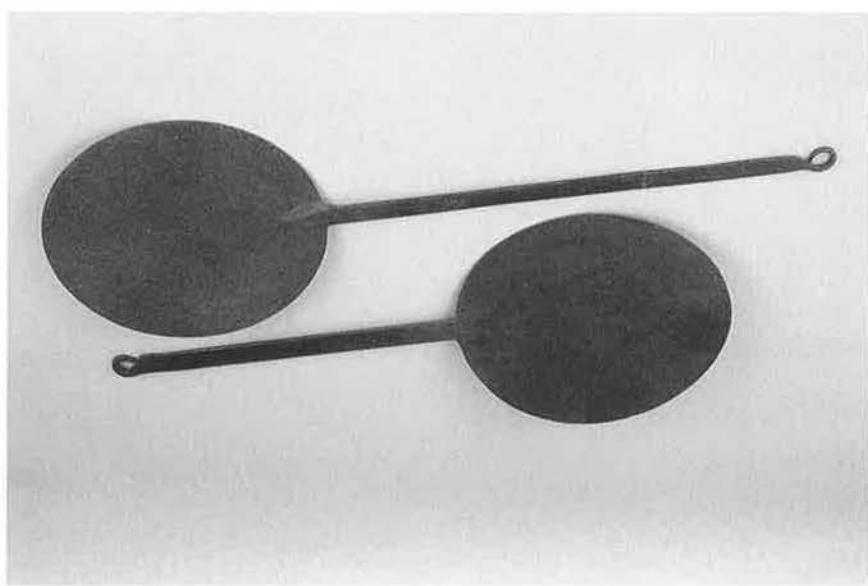
85 • PLANCHA DE TORTA

Plancha de torta, compuesta por una plancha circular de hierro de 34 cm. de diámetro y un asa de alambre, también de hierro, en forma de semi-circunferencia que une dos puntos contrapuestos, que presenta una pequeña anilla en la parte más alta. La altura máxima del asa es de 30 cm.

86 • PARRILLAS

Parrillas redondas de hierro, con diámetros en forma de cruz y provistas de mango. Utilizadas como soportes para cocer la *torta* o borona en los invernales. El que está situado en la parte superior tiene un diámetro de 17 cm. y una longitud total de 57 cm. El que está en la parte inferior tiene un diámetro de 20 cm. y una longitud total de 60 cm.

Parrillas de hierro, utilizadas en la elaboración de la *torta de borona*, hecha con harina de maíz. Cada una consta de una chapa circular provista de mango plano. La que está en la parte superior tiene un diámetro de 27 cm.; el mango mide 62 cm. La que está debajo tiene un diámetro de 25 cm. y el mango tiene una longitud de 70 cm.

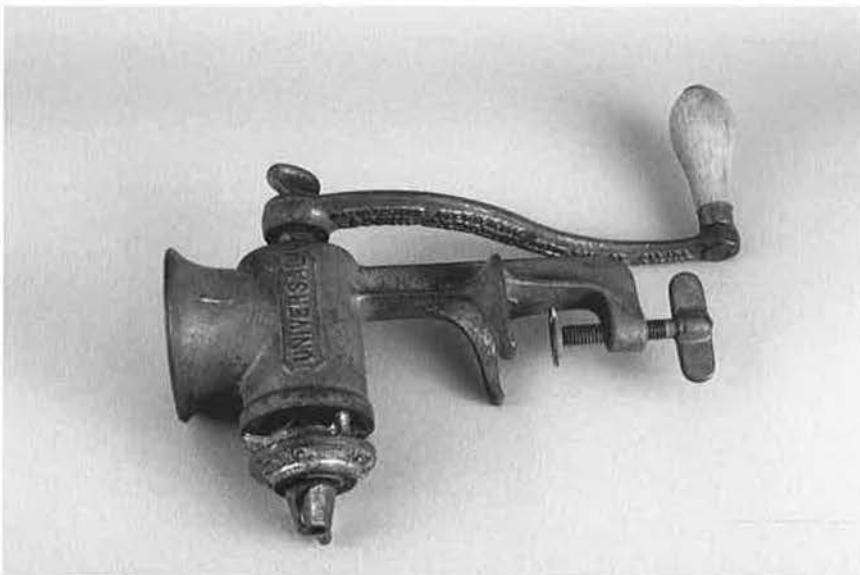
87 • PARRILLAS

Rasqueta de hierro, empleada para limpiar los residuos de masa de harina de maíz adheridos a la masera. Tiene forma de azadillo, con mango sogueado y aro en el extremo para la suspensión. La paleta tiene una longitud de 6 cm. y el filo de la misma mide asimismo 6 cm. El mango mide 12 cm.

88 • RASQUETA

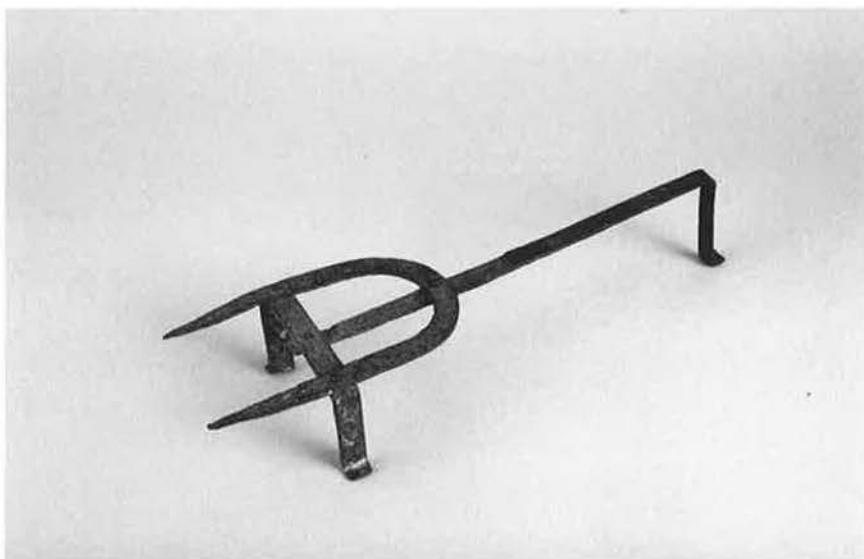
89 • TRITURADOR DE PAN

Triturador fabricado con hierro, y provisto de tornillo fijador, manivela con empuñadura de madera y tapa de madera. El filtro es de hoja de lata. Su función principal era la de servir como triturador de pan. Tiene una longitud máxima de 21 cm.

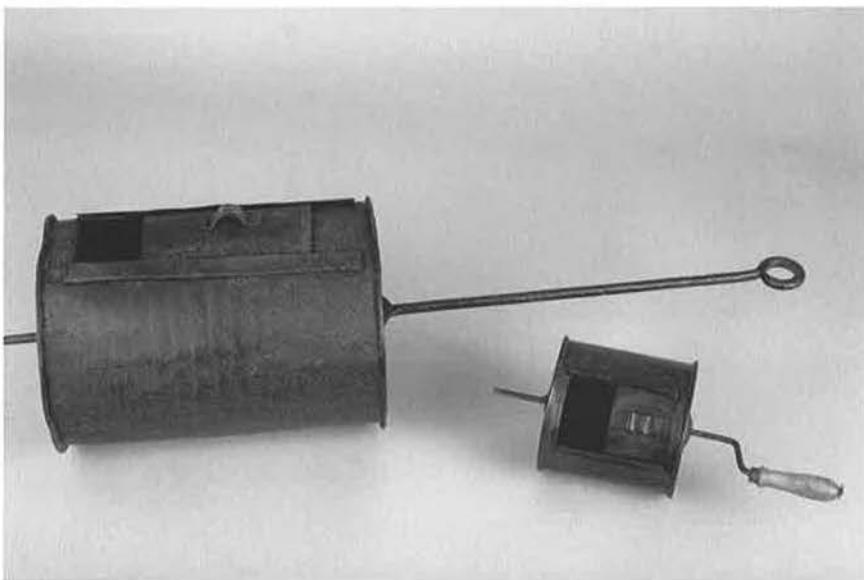
90 • PICADORA DE CARNE

Picadora de carne, fabricada con hierro colado, y provista de tornillo fijador y manivela con empuñadura de madera. Sobre el cuerpo de la picadora lleva la inscripción UNIVERSAL. La manivela lleva en su parte interior la siguiente inscripción: L. F. & C. NEW BRITAIN IN, CONN. U.S.A. La picadora tienen una longitud máxima de 21 cm. y la manivela mide 22 cm. Su función consistía en picar las carnes de la matanza.

Tostador de hierro forjado, en forma de herradura, con los extremos aguzados, cerrada por el lado abierto mediante una lámina rectangular, que al prolongarse y doblarse en ángulo recto en sus dos extremos da lugar a los pies. Un largo mango al doblarse en su extremo, también en ángulo recto, genera el tercer pie. Las rebanadas de pan, pinchadas en los lados de la herradura, eran aproximadas al fuego para ser tostadas. La anchura máxima del tostador es de 7,5 cm. y la longitud máxima de 29 cm.

91 • TOSTADOR

Tostadores de hierro de cuerpo cilíndrico, provistos de una ventana corredera. El de mayor tamaño es un tostador de castañas y tiene un largo eje de varilla de hierro para hacerlo girar entre las manos. Su cuerpo tiene un diámetro de 20 cm. y una longitud 27 cm. El más pequeño es un tostador de café, y está provisto de un eje de varilla de hierro rematado en manivela para facilitar el giro. Su cuerpo tiene un diámetro de 11 cm. y una longitud de 11 cm. también.

92 • TOSTADORES

93 • TOSTADOR DE CAFÉ

Tostador metálico de café. Tiene base plana y forma troncocónica, con cubierta abombada. La cubierta tiene una pequeña tapa para la alimentación. En el centro de la cubierta se halla la manivela que permite agitar el café que está en el interior. El tostador está provisto de mango igualmente metálico. El tostador tiene una altura de 5,5 cm. y el diámetro máximo del tostador es de 17,5 cm. El mango mide 22,5 cm.

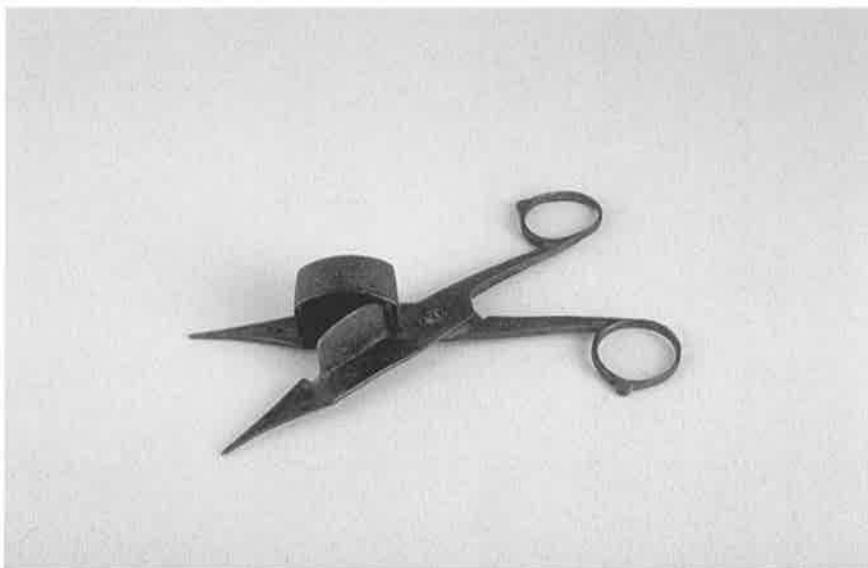
94 • EXPRIMIDOR

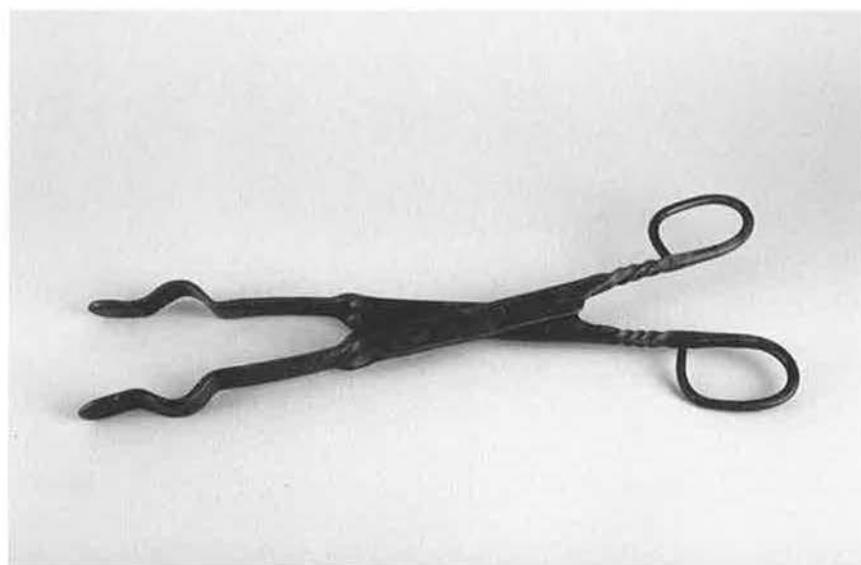
Exprimidor metálico, compuesto por un recipiente cilíndrico y un tornillo opresor, juntamente con una plancha circular sobre la que actúa el tornillo y una serie de filtros circulares para colocar en el fondo del recipiente. El zumo escapa por un pequeño tubo ovalado situado en el fondo del recipiente. El recipiente tiene un diámetro de 9,5 cm. La altura total y máxima del exprimidor es de 25 cm.

Molinillo mecánico utilizado domésticamente en la trituración del café. Es metálico, tiene forma de cubo rematado en cúpula y va provisto de un cajón de corredera con pomo de madera en la parte inferior, que hace las veces de depósito. En la parte superior lleva un brazo giratorio con pomo de madera. En una de sus caras, puede verse el anagrama y el nombre de la marca registrada ELMA. Mide 10,5 cm. cada lado de la base y 9 cm. de altura.

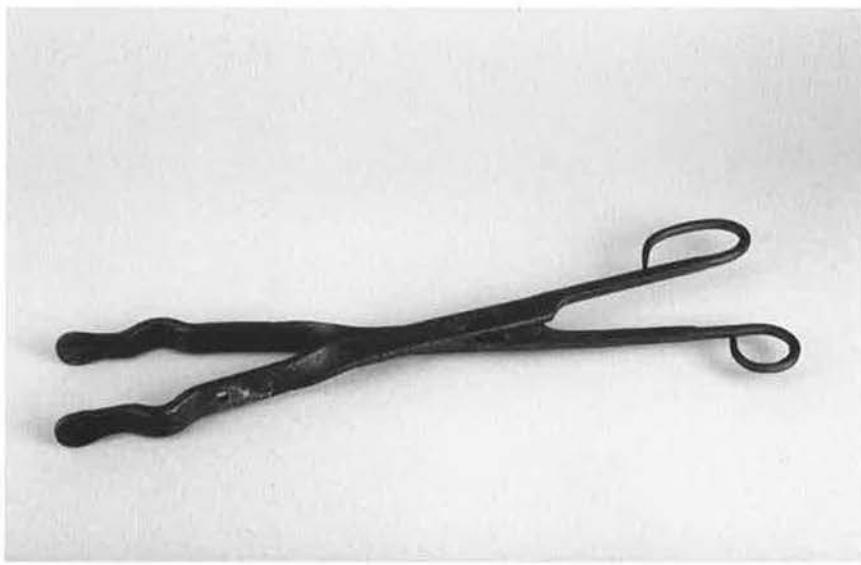
95 • MOLINILLO

Tenazas de hierro, provistas de capuchones en el tramo delantero de sus brazos. Su utilidad reside en servir para apagar velas, candiles, etc. Miden 16 cm. de largo.

96 • TENAZAS DE APAGAR

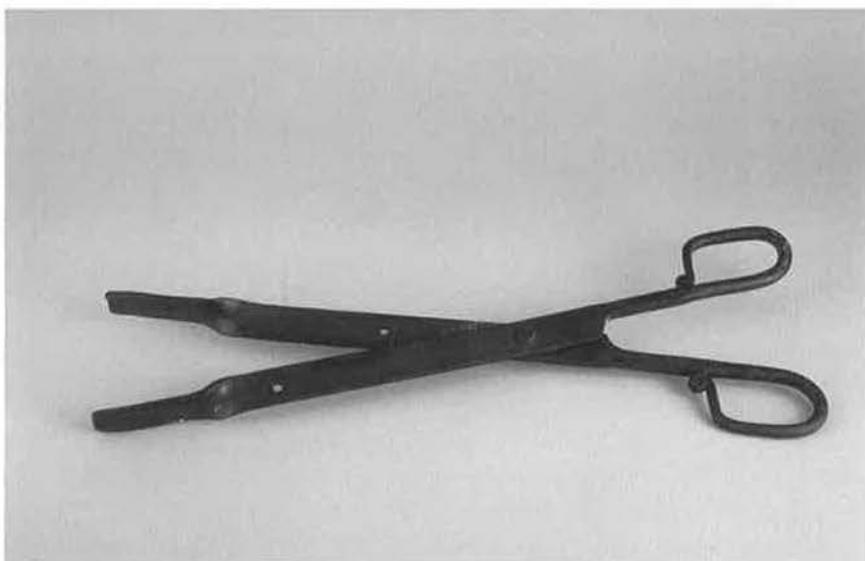
97 • TENAZAS DE COCINA

Tenazas de hierro, con sendos abombamientos coincidentes en los tramos delanteros de sus brazos. Los tramos traseros presentan forja de morfología sogueada. Su utilidad reside en servir para determinadas necesidades de la cocina: coger leña, acercar determinados objetos al fuego, etc. Tienen una longitud de 38 cm.

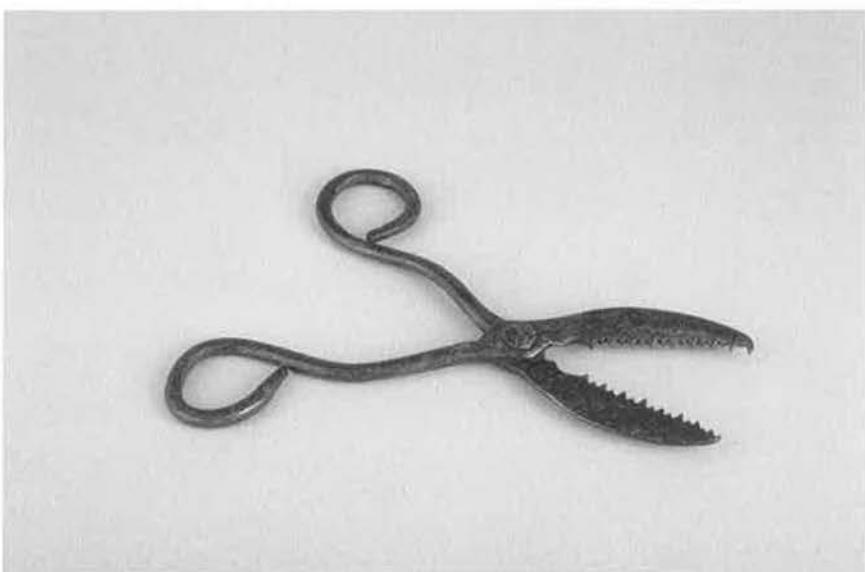
98 • TENAZAS DE COCINA

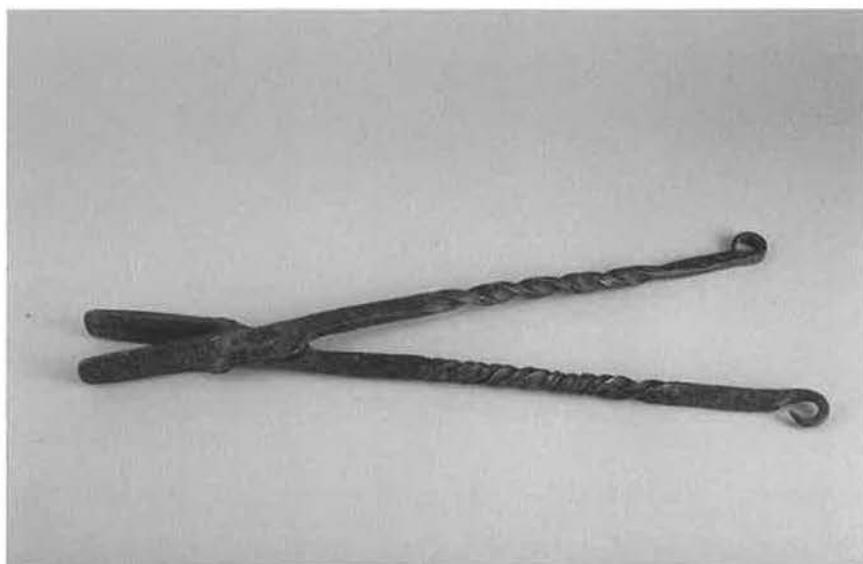
Tenazas de hierro, con sendos abombamientos en los tramos delanteros de sus brazos, los cuales además aparecen agujereados. Su utilidad reside en servir a determinadas necesidades de la cocina: acercamiento de objetos al fuego, transporte de ascuas, etc. Tienen una longitud de 25 cm.

Tenazas de hierro, con los extremos delanteros dispuestos atenazadamente para capturar objetos en la cocina, fundamentalmente en las actividades relacionadas con el fuego. Los tramos delanteros de los brazos están agujereados. Tienen una longitud de 25 cm.

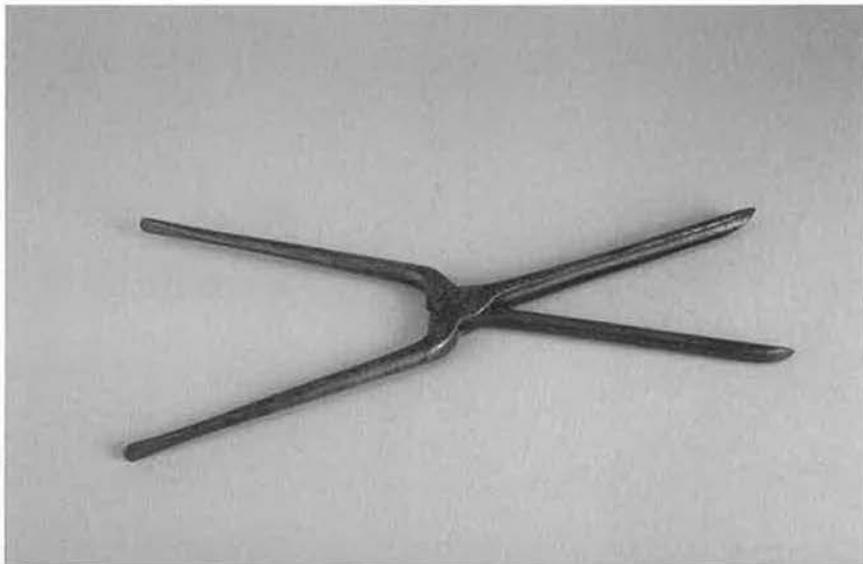
99 • TENAZAS DE COCINA

Tenazas de hierro con los tramos delanteros de sus brazos dentados. Los tramos traseros son de sección redonda. Especialmente adaptadas para la pesca de anguilas en el río. Tienen una longitud de 16 cm.

100 • TENAZAS DE PESCAR

101 • TENAZAS DE COCINA

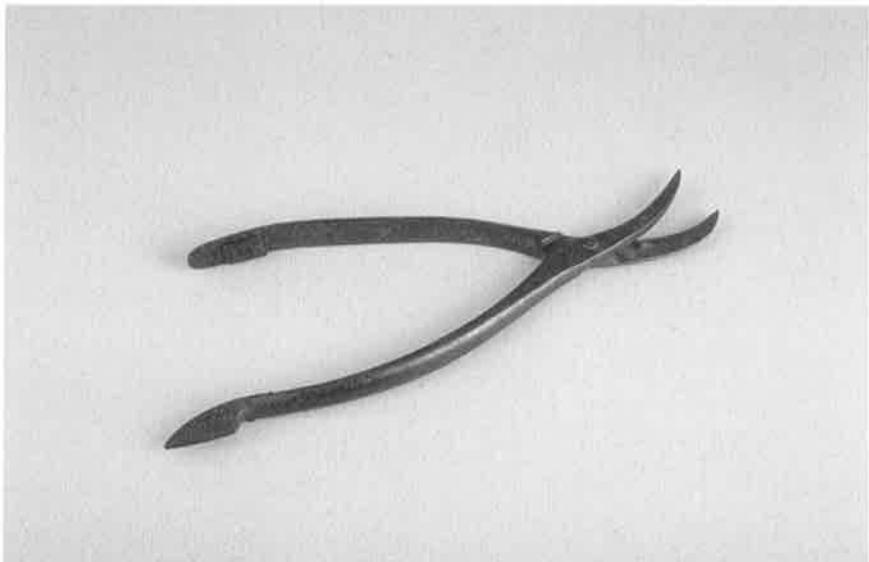
Tenazas de hierro con largos tramos traseros de sus brazos, en los cuales se aprecia un trabajo de sogueado conseguido mediante forja. Son tijeras empleadas para atenazar los objetos, especialmente en las tareas de la cocina relacionadas con el fuego. Tienen una longitud de 69 cm.

102 • TENAZAS DE ENCAÑONAR

Tenazas de hierro con brazos de sección redonda, y carentes de empuñaduras. Su función era la de encañonar en las labores de almidonado de las prendas. Tienen una longitud de 27 cm.

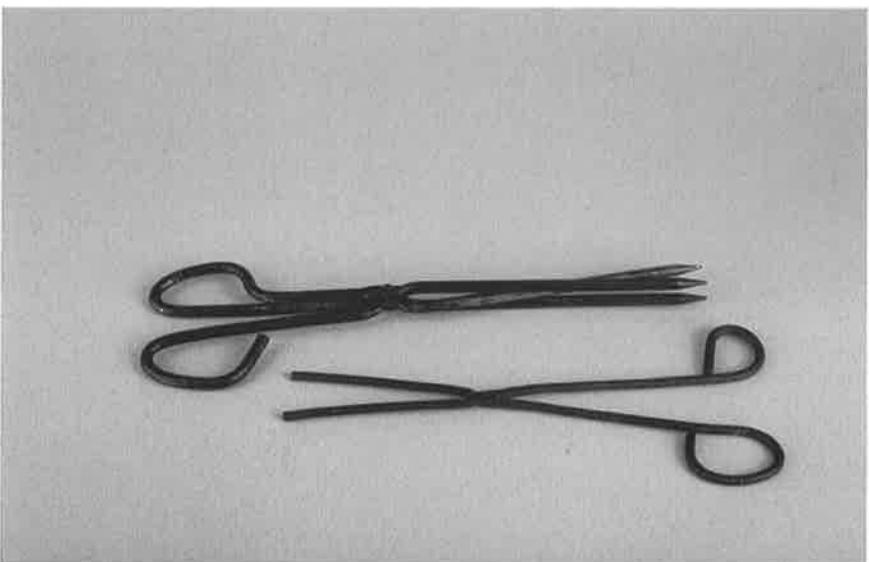
Tenazas de hierro con los tramos traseros de los brazos de sección redonda y cortos tramos delanteros curvados. Formaban parte del instrumental del saca-muelas. Tienen una longitud de 18 cm.

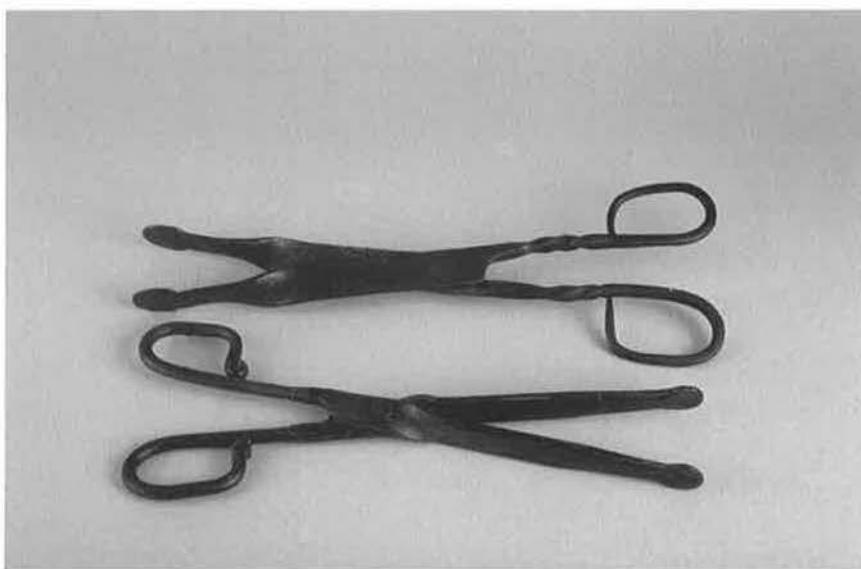
103 • TENAZAS DE SACA-MUELAS



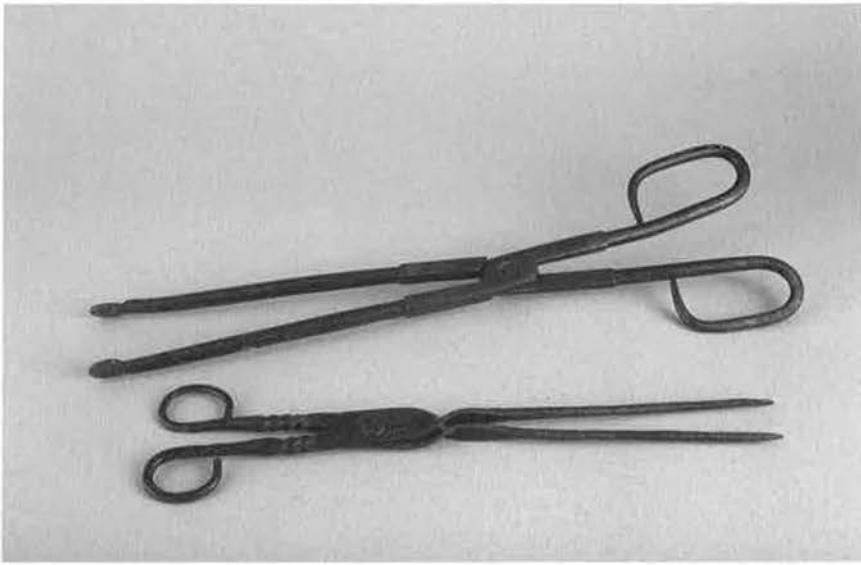
Tenazas de hierro, empleadas en el rizado del cabello. Las de mayor tamaño tienen tres tramos en los brazos delanteros, dos de los cuales son de sección redonda, al igual que los tramos de los brazos traseros. Miden 26 cm. de longitud. Las que están en primer plano tienen brazos de sección redonda, tanto en los tramos delanteros como en los traseros. Tienen una longitud de 21 cm.

104 • TENAZAS DE RIZAR



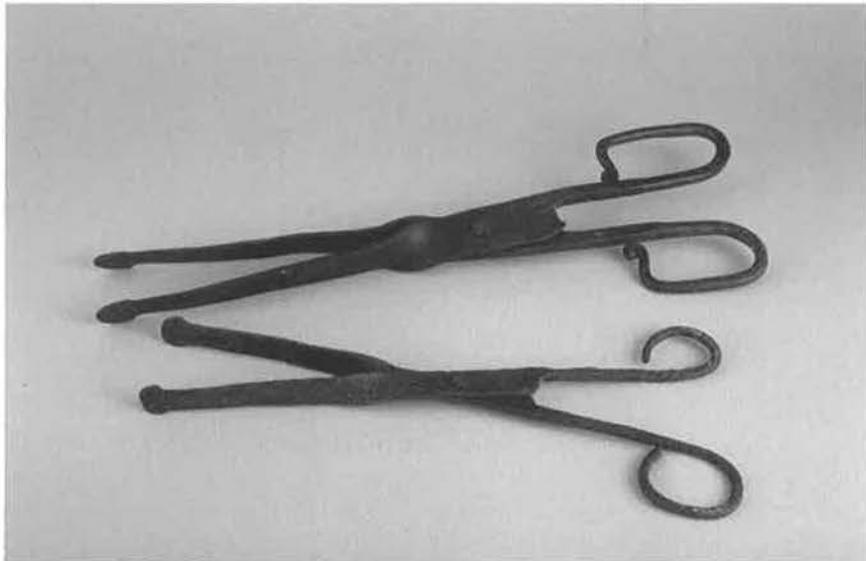
105 • TENAZAS DE COCINA

Tenazas de hierro, utilizadas para atenazar objetos en la cocina, fundamentalmente con el objeto de acercarlos al fuego o separarlos del mismo. Las que están en la parte superior tienen sogueados los tramos posteriores de los brazos, y miden 30 cm. de longitud. Las que están en la parte inferior miden 27,5 cm. de longitud. En ambos casos han sido fabricadas mediante una estimable labor de forja.

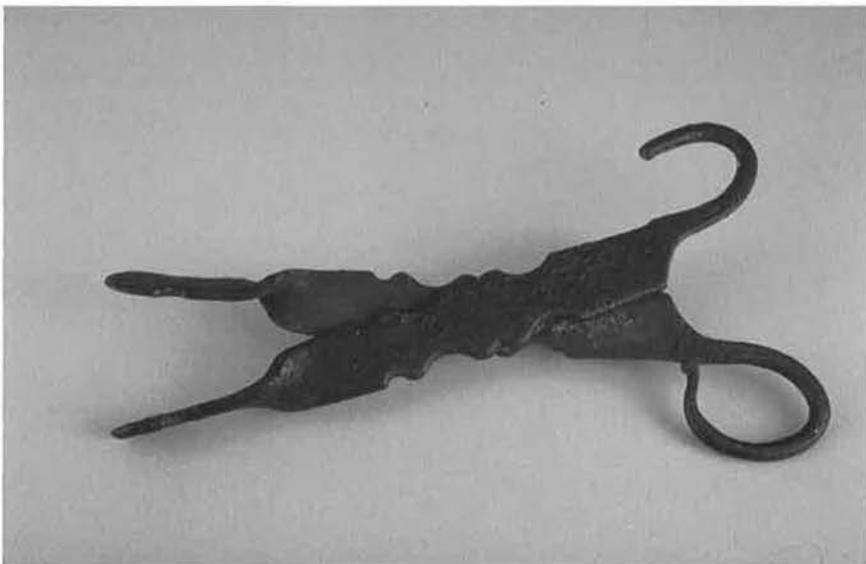
106 • TENAZAS DE COCINA

Tenazas de hierro, empleadas para atenazar objetos en la cocina con el fin de acercarlos al fuego o de retirarlos del mismo. Las de menor tamaño tienen los tramos posteriores de los brazos sogueados, y miden 33 cm. de longitud. Las de mayor tamaño tienen una longitud de 41 cm.

Tenazas de hierro, utilizadas en las tareas de la cocina, fundamentalmente relacionadas con el fuego, tales como atenazar objetos con el fin de aproximarlos o de retirarlos. Las de menor longitud presentan los tramos posteriores de sus brazos sogueados, y miden 31,5 cm. de longitud. Las de mayor tamaño tienen una longitud de 39 cm.

107 • TENAZAS DE COCINA

Tenazas de hierro con importante labor de forja. El perfil de los brazos en su tramo central es ondulado. Son tijeras recias, empleadas para atenazar todo tipo de objetos en las labores cotidianas de la cocina. Miden 30 cm. de longitud.

108 • TENAZAS DE COCINA

109 • TIJERAS

Tijeras de hierro planas, empleadas en diferentes usos, tales como cortar hojalata, cuero, etc. Las que están en la parte superior de la imagen miden 16 cm. de largo, al igual que las que están en la parte inferior. Las que están en el centro tienen una longitud de 19 cm.

110 • TIJERAS DE SASTRE

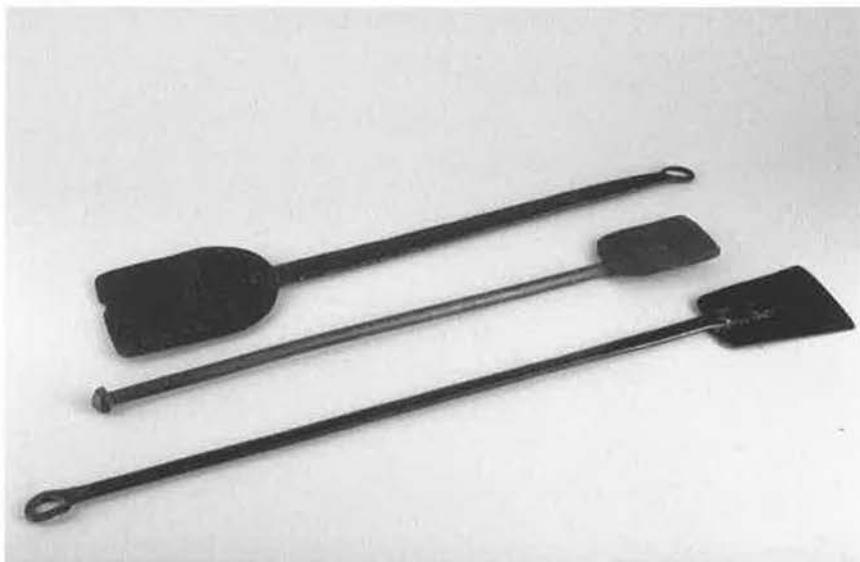
Tijeras de hierro planas, empleadas en las labores realizadas por los sastres. Las de mayor tamaño tienen una longitud de 32 cm. Las más pequeñas miden 29 cm. de largo.

Tijeras de hierro planas, empleadas en las labores de sastrería. Las que están en la parte superior miden 33 cm. de longitud y las que están en la parte inferior miden 32 cm.

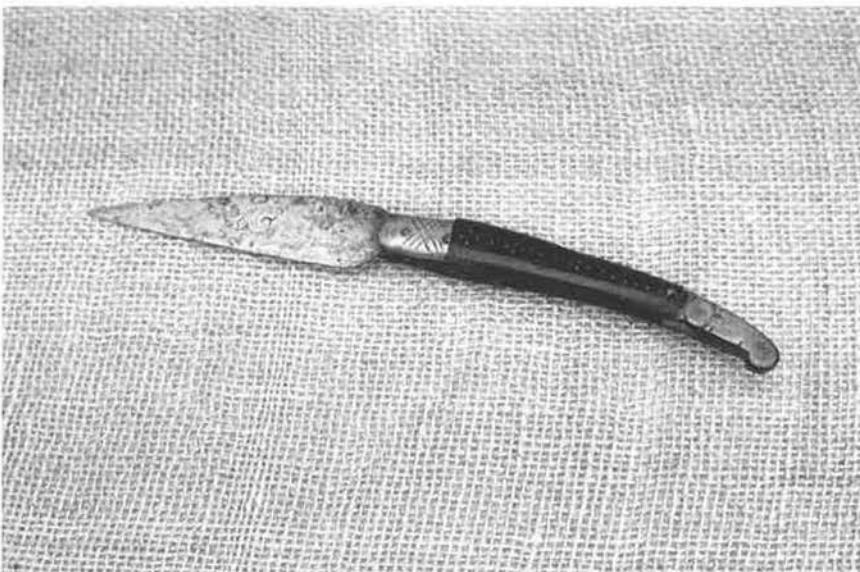
111 • TIJERAS DE SASTRE

Tijeras de hierro planas, usadas en las tareas de esquilado o *pelado* de las ovejas. Las que están en la parte superior poseen una sola empuñadura y van provistas de muelle. Miden 25 cm. de longitud. Las que están en primer plano miden 20 cm. de largo.

112 • TIJERAS DE ESQUILAR

113 • PALAS DESHOLLINADORAS

Palas de hierro planas, utilizadas habitualmente para la limpieza del holllín. Son de hierro, y mientras las dos situadas en la parte superior tienen la paleta de forma triangular con el lado pequeño que va unido al mango curvado, la pala que está en primer término tiene la paleta en forma de trapecio. Las dos palas de la parte inferior tienen mango de sección redonda. De arriba a abajo, las paletas tienen una anchura máxima de 9,5 cm., 6 cm. y 7 cm. De arriba a abajo, las palas tienen una longitud de 43,5 cm., 44,5 cm. y 53 cm.

114 • NAVAJA

Navaja realizada por los pastores durante su permanencia en las brañas. A partir de una tosca hoja de acero de forja, muy afilada, se ha añadido una empuñadura ósea de cuerno de cabra, rematada con chapas y remaches de bronce. Las chapas de bronce están decoradas con líneas rectas entrecruzadas y la hoja lleva una rudimentaria figura de un gallo. La hoja mide 12,5 cm. y la empuñadura 17 cm.

Cuchillo de elaboración deméstica, a partir de una hoja de acero forjada, que tiene una longitud 34 cm. y que ha sido enmangada con madera de haya. Los remaches son de bronce.

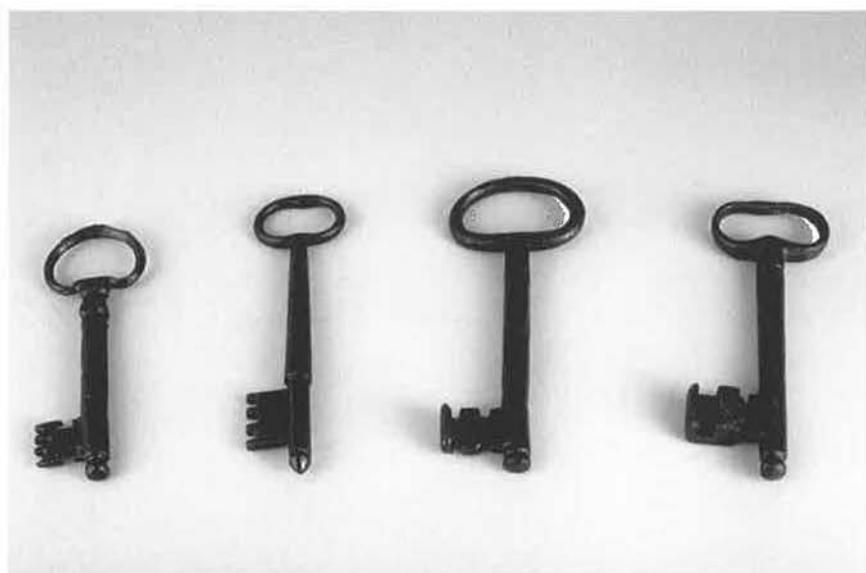
115 • CUCHILLO

Llaves de hierro. De izquierda a derecha, miden: 17 cm., 19 cm., 20 cm. y 20 cm.

116 • LLAVES

117 • LLAVES

Llaves de hierro. De izquierda a derecha, miden: 15 cm., 16 cm., 17 cm. y 17 cm.

**118 • LLAVINES**

Llavines de hierro. El de mayor tamaño, situado en primer término, mide 10 cm. de longitud y el de menor tamaño, opuesto al primero, mide 5,5 cm. de longitud.



Cerrajería compuesta por dos pica- portes, una cerradura completa, un ojo de cerradura, una llave de cerradura, una cerradura de arca, dos candados, un quicio de una puerta, unos tiradores, unas bisagras de arca, cinco aldabas, tres bisagras de puerta y cuatro bisagras pequeñas.

119 • CERRAJERÍA



Planchas de hierro colado, alimentadas con carbón. Pertenece al grupo de planchas denominadas "de vapor". Ambas presentan empuñadura de madera. Una y otra llevan grabados motivos heráldicos sobre la chapa cóncava que va colocada debajo de la empuñadura. La de la izquierda mide 16 cm. de largo, 10 cm. de ancho y 20,5 cm. de alto. La de la derecha mide 16 cm. de largo, 10 cm. de ancho y 21 cm. de alto.

120 • PLANCHAS



121 • PLANCHAS

Planchas de hierro colado, alimentadas con carbón. Ambas presentan empuñadura de madera. La de mayor tamaño lleva grabado sobre la chapa cóncava que va colocada debajo de la empuñadura el nombre de la marca registrada LYNG. La de mayor tamaño mide 17,5 cm. de largo, 11 cm. de ancho y 22,5 cm. de alto. La de menor tamaño mide 9 cm. de largo, 5,5 cm. de ancho y 11,5 cm. de alto.

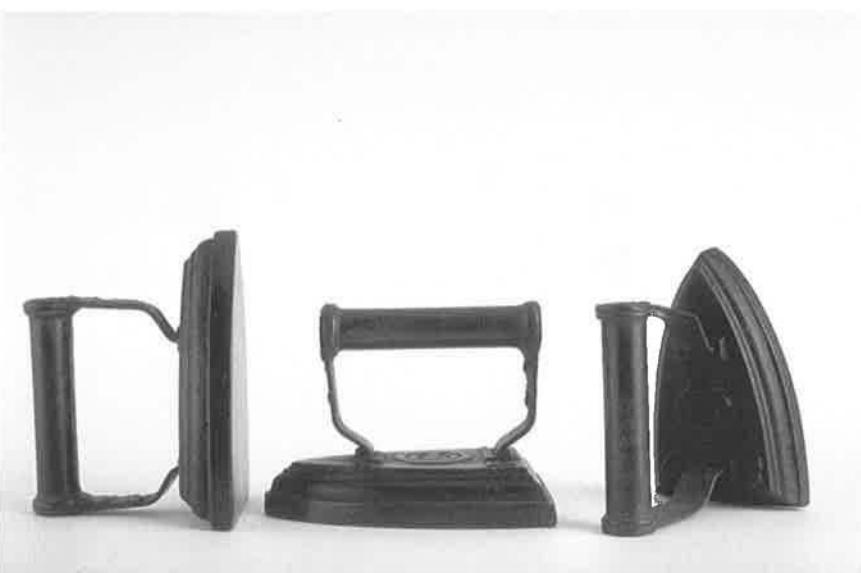
122 • PLANCHA Y POSA-PLANCHA

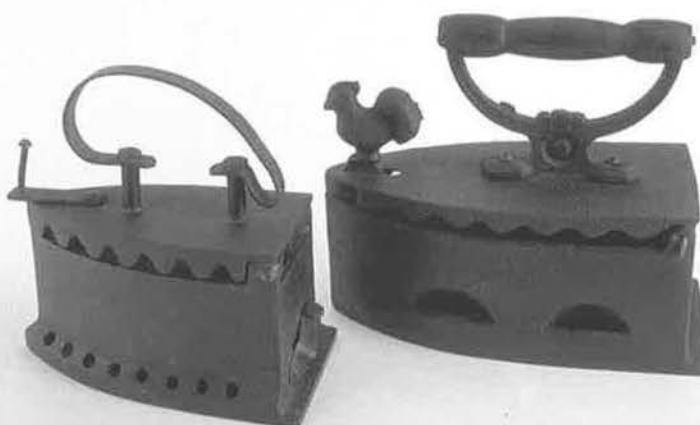
Plancha de bronce con empuñadura de madera, alimentada con carbón. Mide 11,5 cm. de largo, 7 cm. de ancho y 10 cm. de alto. El posa-planchas es de bronce y está decorado con motivos estrellados. Mide 12,5 cm. de largo, 9 cm. de ancho y 3 cm. de alto.

Planchas de hierro colado, alimentadas con carbón. Ambas tienen empuñaduras de madera. Una y otra tienen motivos grabados sobre la chapa cóncava situada por debajo de la empuñadura. La situada a la izquierda presenta una cruz gamada en el interior de un doble círculo, y mide 16 cm. de largo, 10 cm. de ancho y 20,5 cm. de alto. La situada a la derecha presenta grabados dos leones sobre la chapa cóncava superior. Mide 15 cm. de largo, 9 cm. de ancho y 21,5 cm. de alto.

123 • PLANCHAS

Planchas de mano de hierro colado. Son macizas y funcionan absorbiendo el calor mediante calentamiento. La de la izquierda y la del centro son iguales, y miden 14 cm. de largo, 9 cm. de ancho y 10 cm. de alto. La de la derecha mide 13 cm. de largo, 8,5 cm. de ancho y 10,5 cm. de alto.

124 • PLANCHAS

125 • PLANCHAS

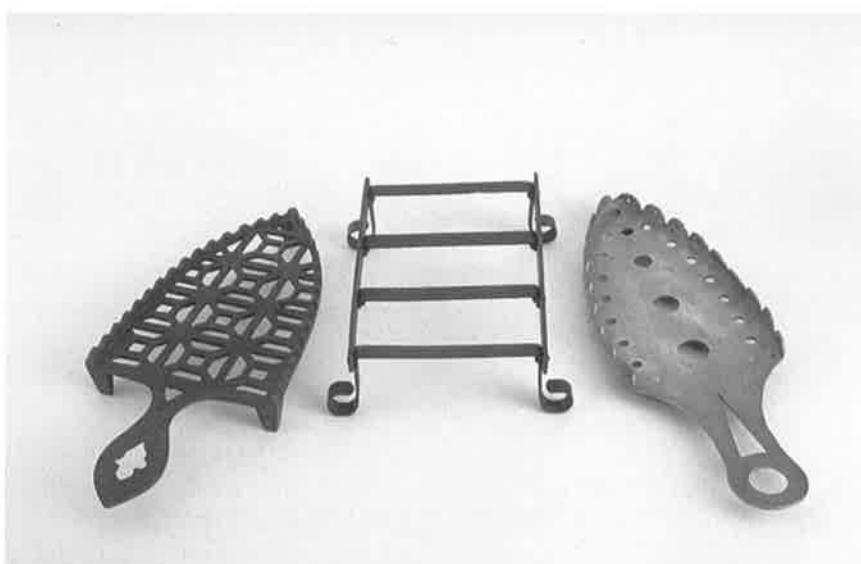
Planchas de hierro colado, con depósito de carbón. Son planchas de fina factura, la mayor de las cuales presenta la figura de un gallo sobre la tapa superior. Esta última tiene ondulado el borde inferior de la tapa superior y dos arcos a cada lado del depósito. Mide 22 cm. de largo, 10 cm. de ancho y 19,5 cm. de alto. La de menor tamaño tiene también ondulado el borde superior de la tapa y una línea de agujeros sobre el depósito. Mide 17,5 cm. de largo, 9,5 cm. de ancho y 18 cm. de alto.

126 • POSA-PLANCHAS

Posa-planchas de hierro colado con forma de arco apuntado y cerrado con una línea recta por el lado abierto. Provisto de tres patas curvas. Presenta dos grandes eses, una a cada lado de la línea que une el centro de la línea curva con el centro de la línea recta. Mide 28 cm. de largo, 12,5 cm. de ancho y 7 cm. de alto.

Posa-planchas de distintos materiales y tipos. El que está situado a la izquierda es de hierro colado, tiene forma de arco alancetado y se halla finamente trabajado, con soporte enrejado a base de motivos geométricos. Mide 17,5 cm. de largo, 13,5 cm. de anchura máxima y 4,5 cm. de altura. El que está a la izquierda tiene forma de arco alancetado y es de bronce, con soporte que presenta una línea de agujeros en ambos lados del arco y otra que une la base con el vértice. Como el anterior, está apoyada en tres puntos. Mide 27 cm. de largo, 12 cm. de ancho y 2,5 cm. de alto. El que está en el medio tiene forma aproximadamente rectangular, se apoya en cuatro puntos y el soporte está enrejado con los lados mayores unidos por traveseros. Mide 17,5 cm. de largo, 13,5 cm. de ancho y 4,5 cm. de alto.

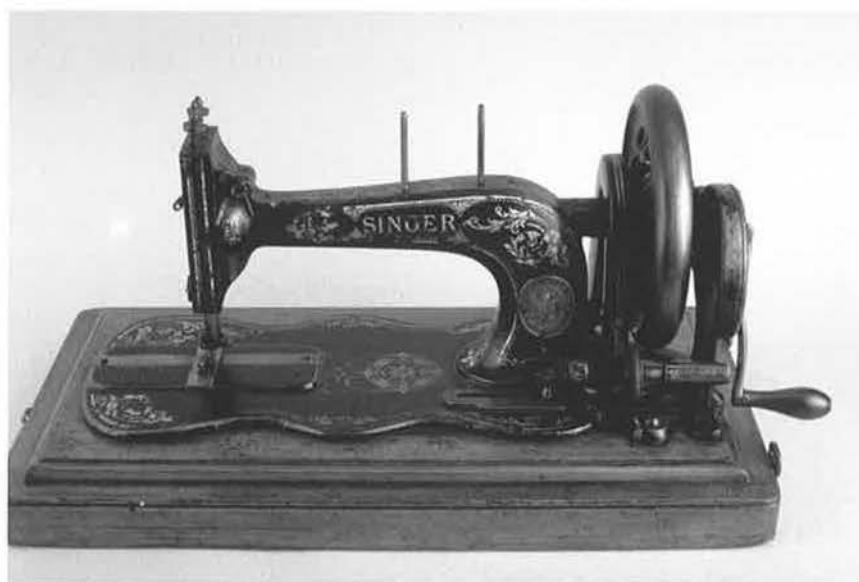
127 • POSA-PLANCHAS



Posa planchas de distintos materiales y tipos. Todos ellos tienen forma de arco alancetado y están apoyados en tres patas. El que se encuentra arriba, a la izquierda, y el que está abajo, a la izquierda, son macizos. Ambos miden 21,5 cm. de largo, 11 cm. de ancho y 2,5 cm. de alto. El que está situado a la derecha tiene el soporte enrejado con un motivo vegetal esquemático, y tiene empuñadura de madera. Mide 30 cm. de longitud, 12 cm. de anchura y tiene una altura de 2,5 cm.

128 • POSA-PLANCHAS



129 • MÁQUINA DE COSER

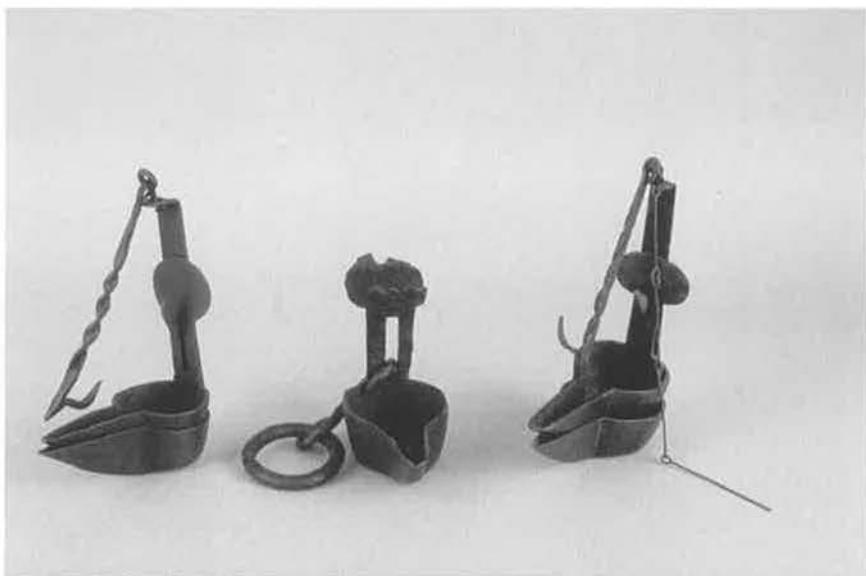
Máquina de coser de sobremesa, con soporte de madera y hierro. Es de la marca registrada SINGER. Está provista de manivela lateral para el bobinado de la canilla. Lleva porta-carrete y guía-hilos. La lanzadera fija está oculta bajo el soporte. El soporte tiene planta rectangular y mide 44 cm. de largo y 23 cm. de ancho. La máquina tiene una altura de 20 cm. La máquina de coser no formó habitualmente parte del patrimonio de las familias campesinas, sino que fue un objeto propio de usuarios especializados como modistas y sastres, y en su caso de familias favorecidas por la economía o la cultura.

130 • MÁQUINA DE COSER Y JUEGO DE CANILLAS

Máquina de coser de sobremesa de la marca registrada SINGER, con soporte de madera y hierro. Lleva lanzadera fija y oculta. Está provista de manivela lateral para el bobinado de la canilla. Lleva porta-carrete. Sobre el soporte se halla la caja de madera conteniendo el juego de canillas de madera. El soporte de la máquina mide 44 cm. de largo y 23 cm. de ancho. La máquina tiene una altura de 23 cm.

Candiles de hierro, conocidos con el nombre de *pispajucos*. Los tres constan de recipiente para el aceite, pi- quera para la mecha, pletina vertical y varilla de suspensión. Los de los extremos tienen doble depósito, suscep- tible de separar en los desplaza- mientos. Todos ellos tienen un depó- sito con una longitud de 12 cm. La al- tura de la pletina de los que están en los extremos es de 15 cm. La altura de la pletina del que está en el cen- tro es de 10 cm.

131 • CANDILES



Candil de pie, fabricado con latón, de base troncocónica, cuerpo cilíndrico y depósito de tronco de cono invertido rematado en cilindro para aloja- miento de la mecha. Como combus- tible utiliza el aceite o el petróleo. Mi- de 27 cm. de altura y el diámetro de la base es de 12 cm. Está provisto de asa. La aceitera es, igualmente, de la- tón, con cuerpo bitroncocónico, pro- vista de asa. Mide 17 cm. de altura y la base tiene un diámetro de 8,5 cm.

132 • CANDIL Y ACEITERA

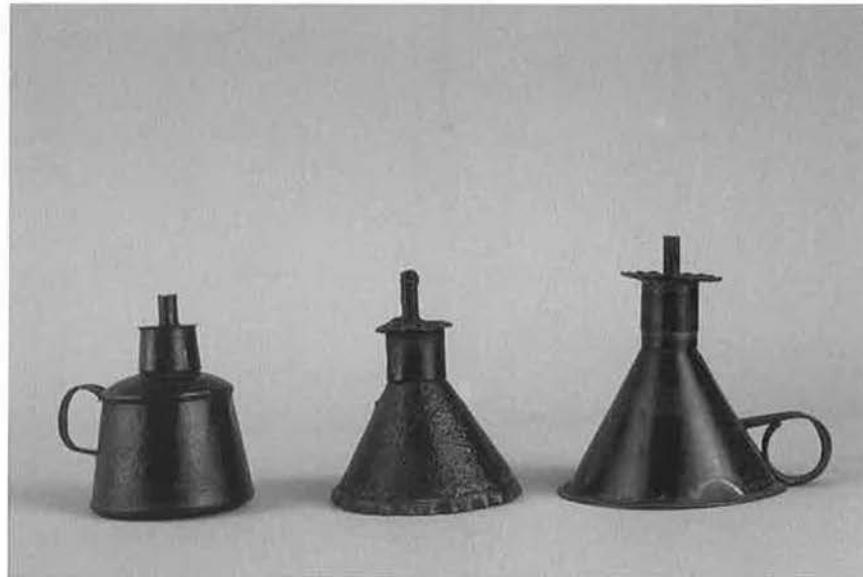


133 • TENTEMOZO Y CANDIL

Tentemozo con base de castaño, palo de avellano y soporte de haya, que responde a la descripción efectuada en la página 72, fig. 59. Sobre el soporte de la parte superior hay un candil troncocónico provisto de asa, con depósito de aceite que responde a la descripción efectuada en la siguiente figura (134).

134 • CANDILES

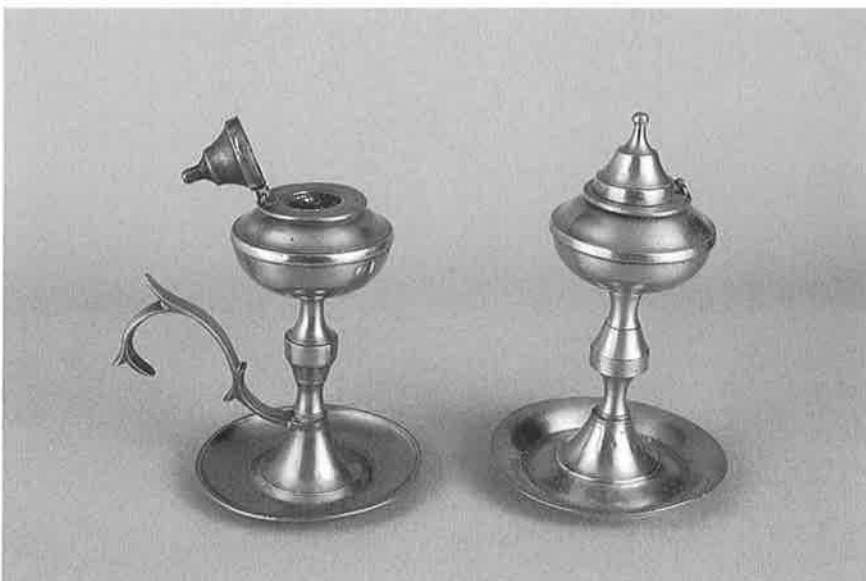
Candiles de pie, fabricados con latón. Los situados en los extremos están provistos de asa. Todos ellos tienen cuerpo troncocónico y cabeza cilíndrica. El que está situado a la izquierda tiene una altura de 9,5 cm. y la base tiene un diámetro de 6,5 cm. El que está en medio mide 10 cm. de altura y su base tiene un diámetro de 8 cm. El candil que está situado a la derecha mide 11 cm. de altura y su diámetro en la base es de 9,5 cm.

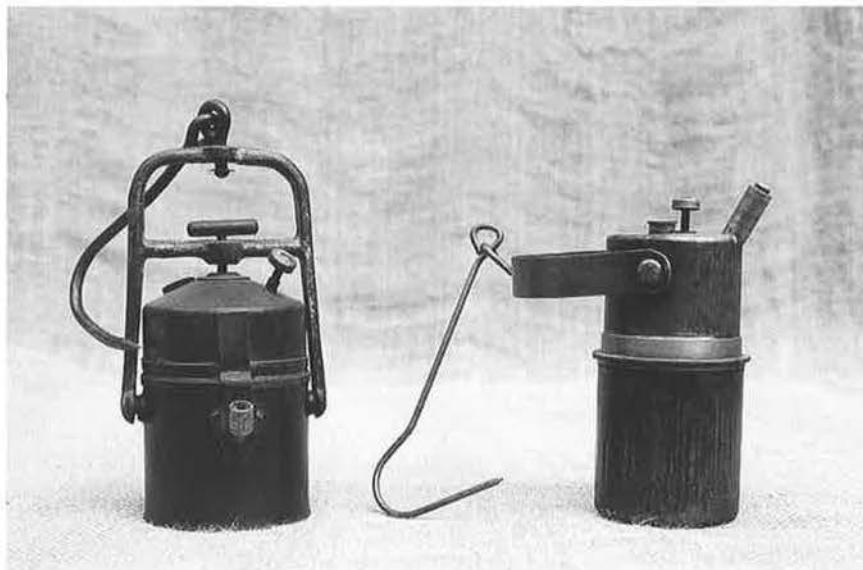


Candiles de pie fabricados en bronce, con forma de copa. Ambos son de base redonda y constan de depósito para el aceite, tapa y cadena o varilla para la suspensión ocasional. El que está situado a la derecha presenta, además, pletina vertical. El que está situado a la izquierda dispone de asa y su cuerpo es esférico. Tiene una altura de 9,5 cm. El que está situado a la derecha tiene cuerpo globular. Mide 10 cm. de altura.

135 • CANDILES

Candiles de pie fabricados en bronce con forma de copa. Ambos son de base redonda, con cuerpo de planta redonda, y constan de depósito para el aceite y tapa. El que está situado a la izquierda dispone de asa y mide 16 cm. de altura. La base mide 10 cm. de diámetro. El que se encuentra a la derecha tiene una altura de 17 cm. y la base tiene un diámetro de 10,5 cm.

136 • CANDILES

137 • CANDILES

Candiles de carburo, fabricados con bronce y hierro. En ambos casos son cilíndricos y van provistos de asa y cadena de suspensión. El que está situado a la izquierda remata en tronco de cono. Este último tiene un diámetro en la base de 9 cm. y tiene una altura de 12 cm. El que está situado a la derecha tiene un diámetro en la base de 7,5 cm. y su altura es de 15,5 cm.

138 • CANDELEROS

Par de candeleros iguales, fabricados con bronce. La base es cuadrada y está apoyada en cuatro pies. El cuerpo es de planta circular, y combina troncos de cono, con cilindros y esferas achatadas. La base mide 12 cm. de lado, y el candelero tiene una altura de 19,5 cm.

Velón de bronce con alojamiento para cuatro velas. La base es redonda y la cabeza del eje está provista de ganchos para colgar las cortinillas que permitan dirigir la luz en la dirección oportuna. La base mide 15 cm. de diámetro, y el velón mide 46 cm. de altura.

139 • VELÓN

Candeleros de bronce, en ambos casos de base redonda. El que está situado a la izquierda tiene cuerpo cilíndrico, y dispone de corredera vertical para deslizar las velas. La base mide 10 cm. de diámetro y la altura del candelero es de 18 cm. El que está a la derecha tiene cuerpo de planta circular, y su base tiene un diámetro de 11 cm. Su altura es de 21 cm.

140 • CANDELEROS

141 • PALMATORIAS

Palmatorias de diferentes materiales y tipos. Las que están situadas en los extremos son de bronce, presentan base redonda y disponen de largo asidero ligeramente curvado. La de la izquierda mide 7 cm. de altura y el diámetro de su base es de 9,5 cm. El asidero tiene una longitud de 10 cm. La de la derecha tiene una altura de 10 cm. y el diámetro de su base es de 11,5 cm. El asidero tiene una longitud de 14 cm. La que está en el centro es de porcelana y está provista de una pequeña asa redonda. Presenta una decoración en la base de motivos florales polícromos. Su altura es de 6 cm. y el diámetro de su base es de 14,5 cm.

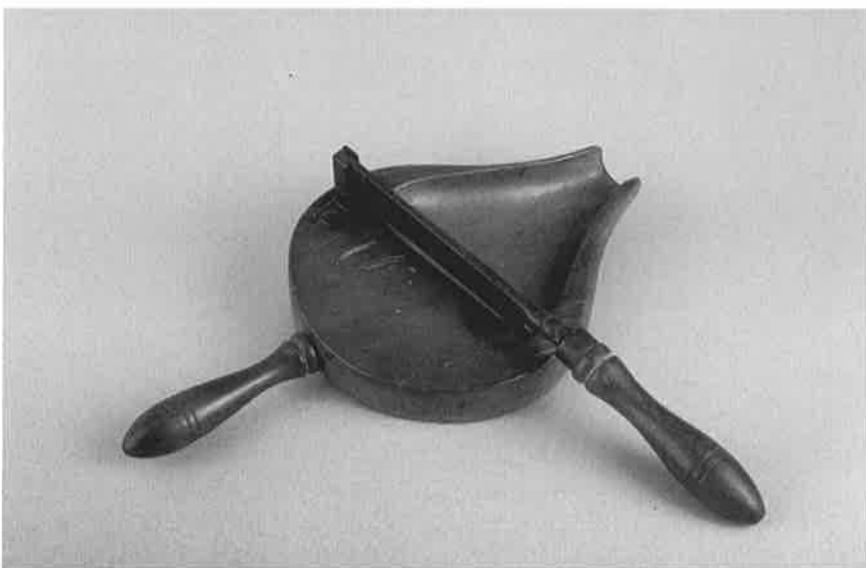
142 • FAROL DE MECHA

Farol de hoja de lata y cristal, con cuerpo prismático, rematado por otro piramidal y por otro más cilíndrico. El interior lleva depósito redondo para el combustible, por encima del cual sobresale la mecha. El farol está provisto de anilla para la suspensión. El cuerpo mide 8 cm. de lado, y la altura del farol es de 20 cm.

Faroles de hoja de lata y cristal. En ambos casos son faroles de cuerpo prismático rematados en otro piramidal, con anilla de suspensión. Están protegidos con alambre de hoja de lata, dispuesto circularmente en un caso y entrecruzada diagonalmente en el otro. El que está a la izquierda mide 10 cm. de lado y tiene una altura de 24 cm. El que está a la derecha mide 11 cm. de lado y tiene una altura de 23 cm.

143 • FAROLES DE VELA

Cortador de chocolate, provisto de soporte de madera con forma de corazón, dotado de mango de madera, y guillotina de hierro con mango de madera también. Todo ello es de madera de haya. El soporte tiene una longitud máxima de 33,5 cm. y la guillotina mide 30 cm. de longitud total.

144 • CORTADOR DE CHOCOLATE

145 • CORTADOR DE CHOCOLATE Y CHOCOLATERAS

Cortador de chocolate que obedece a la descripción efectuada en la página 114, fig. 144. Las chocolateras son de hierro colado, con tapa de cobre que tiene perforación central para el batidor. La de mayor tamaño consta de pie, cuerpo semiesférico achatado y no se marca el inicio del cuello, que es cilíndrico. La de menor tamaño consta de panza semiesférica achata da y no se marca el inicio del cuello, que es cilíndrico. Están provistas de largo asidero de madera. La que está más alejada mide 13 cm. de altura y su asidero tiene una longitud de 15 cm. La que está más cerca tiene una altura de 10,5 cm y su asidero tiene una longitud de 14 cm.

146 • CHOCOLATERA, JARRA Y BATIDOR

Chocolatera de cobre, provista de tapa también de cobre y largo mango de hierro. Consta de pie, panza esférica achatada y no se marca el inicio del cuello, que es cilíndrico. La tapa presenta un orificio circular para alojar el batidor. Mide 18 cm. de altura y la base tiene un diámetro de 10 cm. El mango mide 15,5 cm. de largo. El batidor es de madera y mide 29 cm. de largo. La jarra es de latón; tiene cuerpo cilíndrico y está provista de asa. Mide 14,5 cm. de altura y tiene un diámetro de 12 cm.

Tetera de cobre con pie de base plana, cuerpo semiesférico y cuello cilíndrico cuyo inicio no se marca. Tiene tapa de cobre con asidero central de pomo y otra asa más que une los extremos de la tapa diametralmente con empuñadura central de madera. El desague es de latón. La base tiene un diámetro de 9 cm. y la tetera tiene una altura de 8,5 cm. La jarra tiene pie de base plana, cuerpo semiesférico y cuello cilíndrico, cuyo inicio no se marca. Va provista de asa, que se sitúa en la mitad superior. Es una jarra cerámica metalizada. Mide 9,5 cm. de altura.

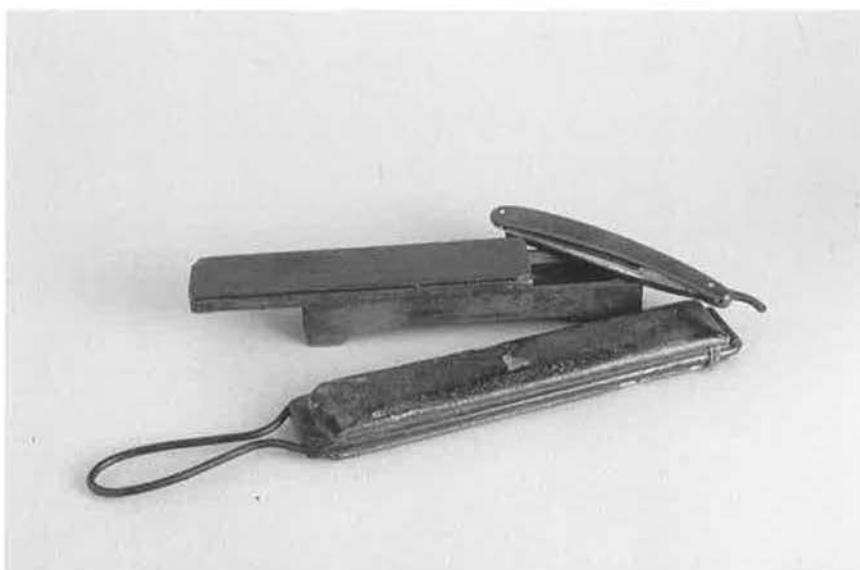
147 • TETERA Y JARRA



Estuche de navaja de afeitar, fabricado con madera de roble. Tiene forma rectangular con una prolongación a modo de asidero. La tapa es giratoria. Sobre la superficie de la tapa se han tallado tres grandes motivos de igual tamaño, inscritos en otras tantas circunferencias. La primera de ellas alberga un motivo radial, la segunda una roseta hexafolia y la tercera una serie de rosetas hexapétalas. Sobre la tapa lleva las iniciales A D G. Mide 31,5 cm. de largo, 6,5 cm. de ancho y 4 cm. de alto. En el interior se guarda una navaja de afeitar.

148 • ESTUCHE DE NAVAJA DE AFEITAR



149 • ESTUCHE DE NAVAJA DE AFEITAR Y PIEDRA

Estuche de madera con planta rectangular, provisto de tapa de corredera. Mide 18,5 cm. de largo, 5 cm. de ancho y 3,5 cm. de alto. Junto al estuche y la navaja, la "piedra de asentar el corte", con alambre colgador, que mide 24,5 cm. de longitud, y que está guarneida con cuero.

150 • CONJUNTO DE ÚTILES DE AFEITAR

Conjunto de útiles de afeitar, compuesto por el estuche, la navaja y la piedra según la descripción que se hace en la fig. 149. En primer término, estuche de navaja de afeitar realizado con madera, con tapa giratoria guarnecida con cuero. Tiene planta rectangular y una prolongación a modo de asidero. Mide 28 cm. de largo, 5 cm. de ancho, y 3,5 cm. de alto. El conjunto se completa con un fuelle para la aplicación de los polvos de talco, que es de madera decorada y mide 13,5 cm. de largo.

Calentadores de cama. Ambos son de cobre, con las tapas de latón y están provistos de mango. En su interior se guardaban las brasas que proporcionaban el calor. El que está a la izquierda tiene decorada la tapa con una rosa hexapétala central y varias rosas hexapétalas y otros motivos diversos alrededor del motivo central. Tiene un diámetro máximo de 30 cm. y su mango es de madera. El calentador que está a la derecha tiene la tapa decorada con sucesivos círculos concéntricos, siendo el motivo central una figura radial. Tiene un diámetro máximo de 28 cm. y su mango es de hierro.

151 • CALENTADORES DE CAMA



Caldera de cobre, con fondo abombado y base plana. Una banda de cobre recorre todo el contorno del borde superior unida a éste mediante remaches de cobre. Está provista de asa de hierro que une dos puntos opuestos de la boca. Las calderas eran utilizadas para condimentar las *pulienas* (leche con harina de maíz) del consumo humano, así como para cocer las mortillas y los boronos en los días de la matanza. Permanecían apoyadas en las trébedes o bien colgadas del rejero. La caldera de la imagen tiene un diámetro máximo de 41 cm. y una altura de 30 cm.

152 • CALDERA



153 • CALDERAS



Calderas de cobre, con fondo abombado y la base plana. Una banda de cobre recorre todo el contorno del borde superior, unida a éste mediante remaches de cobre. Cuentan con asa de hierro que une puntos opuestos de la boca. En ambos casos, el desgaste del metal ha sido solucionado con múltiples remaches de distinto tamaño y con piezas complementarias. Estas calderas encontraban sus mejores aplicaciones en las preparaciones diarias de las *pulentas* y en las condimentaciones que se realizaban con la carne de la matanza. La de mayor tamaño tiene un diámetro máximo de 30 cm. y una altura de 35 cm. La de menor tamaño tiene un diámetro máximo de 25 cm. y una altura de 20 cm.

154 • CALDERA Y TRÉDEDES



Caldera de cobre con fondo abombado y base plana. Una banda de hierro recorre todo el contorno del borde superior. Cuenta con asa de hierro que une puntos opuestos de la boca. Está muy reparada mediante remaches. Una aplicación más de estas calderas, también de carácter culinario, era la relativa a la condimentación de los *cocorones* o residuos de grasa de cerdo que posteriormente eran azucarados. Los trébedes son análogos a los descritos más atrás.

Cazos y cacilla de latón, con empuñadura de hierro. El cazo que está a la izquierda tiene un diámetro máximo de 17 cm. y su mango mide 14 cm. El cazo que está a la derecha tiene un diámetro máximo de 15 cm. y el mango mide 42 cm. La cacilla, reparada con remaches, debido a su deterioro, tiene un diámetro máximo de 10 cm. y el mango mide 27 cm.

155 • CAZOS Y CACILLA



Herrada o *jerrada* fabricada con zinc. Tiene base plana y forma troncocónica y esta provista de dos pequeñas asas centrales y opuestas. cuenta con tapa igualmente provista de asa. Utilizada para el transporte del agua y como contenedor de la misma en la cocina. Mide 39 cm. de altura. El diámetro en la base es de 32 cm. y en la boca de 18,5 cm.

156 • JERRADA



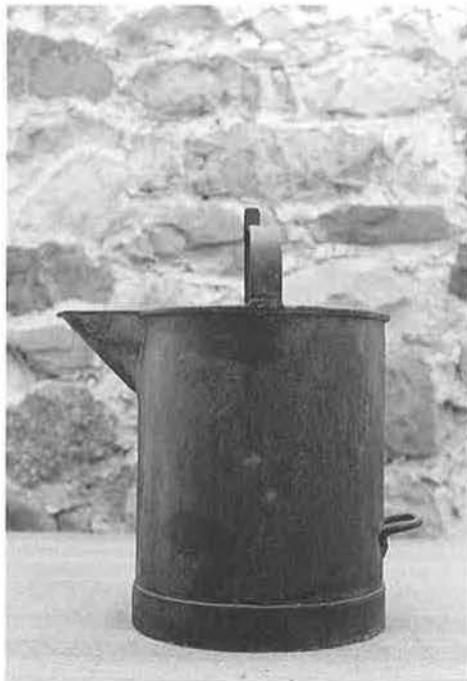
157 • ARO DESUERADOR CON TAPA Y CUENCO

Aro desuerador de hoja de lata, con dos asas y superficie perforada con numerosos agujeros. Tiene un diámetro de 10 cm. y una altura de 7,5 cm. La tapa circular es igualmente de hoja de lata y está asimismo perforada con múltiples agujeros. Tiene un diámetro de 10 cm. El cuenco es de madera, con fondo semiesférico y base plana. Tiene una altura de 3 cm y su diámetro mide 17 cm.

158 • JARRAS

Jarras de forma troncocónica y asa en la mitad superior. La de mayor tamaño es de zinc, mide 20 cm. de altura y tiene un diámetro mayor de 16,5 cm. La de menor tamaño es de hoja de lata, mide 15 cm. de altura y tiene un diámetro mayor de 13,5 cm.

Cubo medidor empleado para medir la leche. Está fabricado con hierro y dispone de piquera para facilitar el vertido. Cuenta, asimismo con manilla y asa que une diametralmente la boca en forma de media circunferencia. Tiene capacidad para 21 litros. Tiene una altura de 38 cm. y un diámetro de 31 cm.

159 • CUBO MEDIDOR

Cubo medidor de hierro, con piqueira para facilitar el vertido de la leche. Está provisto de manilla y asa que une diametralmente la boca en forma de arco. A su lado está el émbolo que se desliza en el interior del cubo, provisto de varilla con escala en litros. Es de zinc, y tiene capacidad para 16 litros. El cubo tiene una altura de 41 cm. y un diámetro de 26 cm.

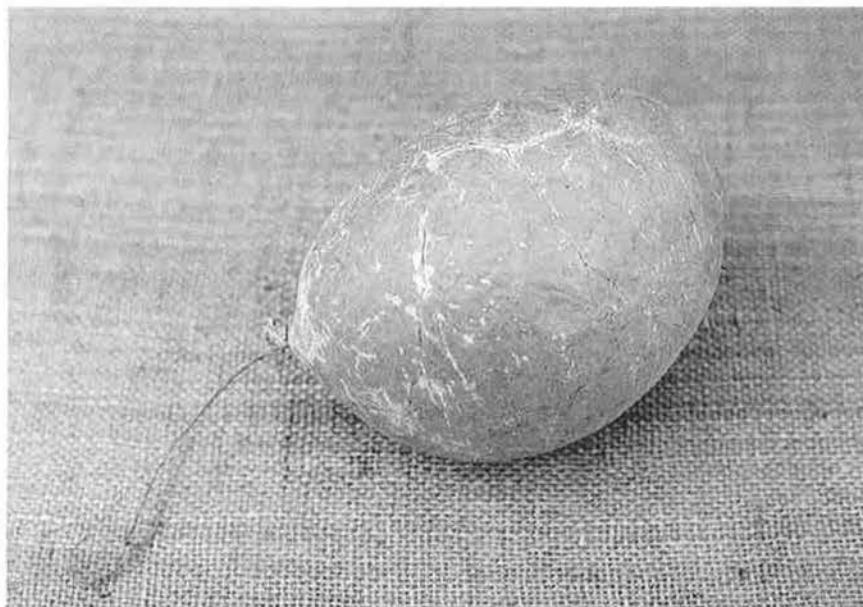
160 • CUBO MEDIDOR Y ÉMBOLO

161 • CACHARRA Y OLLA DE MAZAR



Cacharra, lata u olla de transportar leche. Es una olla de zinc, con asa de hierro. Tiene capacidad para 10 litros. Mide 38 cm. de altura y tiene un diámetro en la base de 20 cm. El diámetro de la boca es de 16 cm. La *olla de mazar* es de hierro, y va provista de agujero en la parte inferior. Era utilizada para batir la leche en el proceso de elaboración de la mantequilla. Tiene una altura de 42 cm y un diámetro de 16 cm. en la base. El diámetro en la boca es de 10,5 cm.

162 • PIEL DE VEJIGA



Piel de vejiga de cerdo, empleada para cerrar las bocas de las vasijas en las que se *maza* o bate la leche en el proceso de elaboración de la mantequilla. Tras ser extraída del animal, permanece secando durante meses antes de ser utilizada.

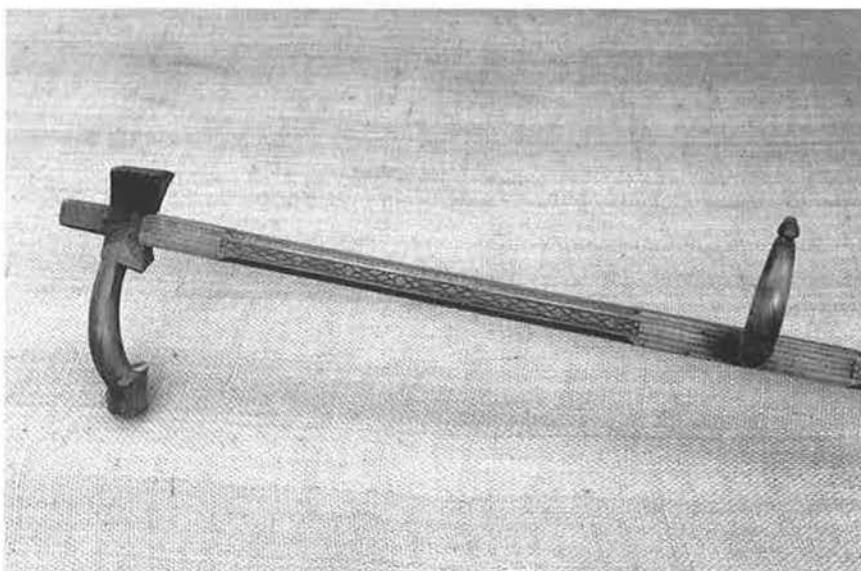
Aceitera de hoja de lata, de forma cilíndrica, rematada en forma de tronco de cono y pequeño cilindro para alojar el corcho. Tiene asa en el tronco de cono. Las *medidas* son de hoja de lata, de forma cilíndrica, con asa en la mitad superior. La mayor es de 2 decilitros y la menor es de 1 decilitro.

163 • ACEITERA Y MEDIDAS

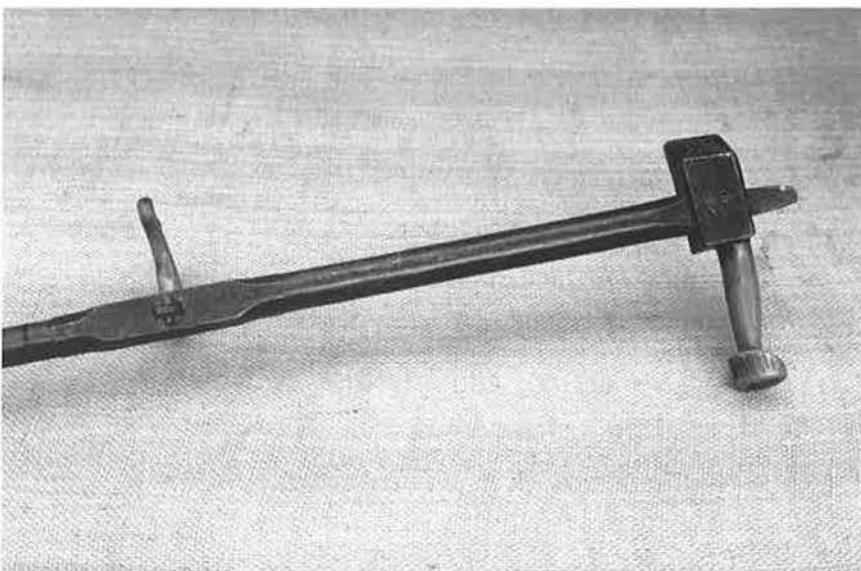




ÚTILES
Y OBJETOS
RELACIONADOS CON
LA ACTIVIDAD
AGRARIA
Y PASTORIL

164 • ASTA DE DALLE

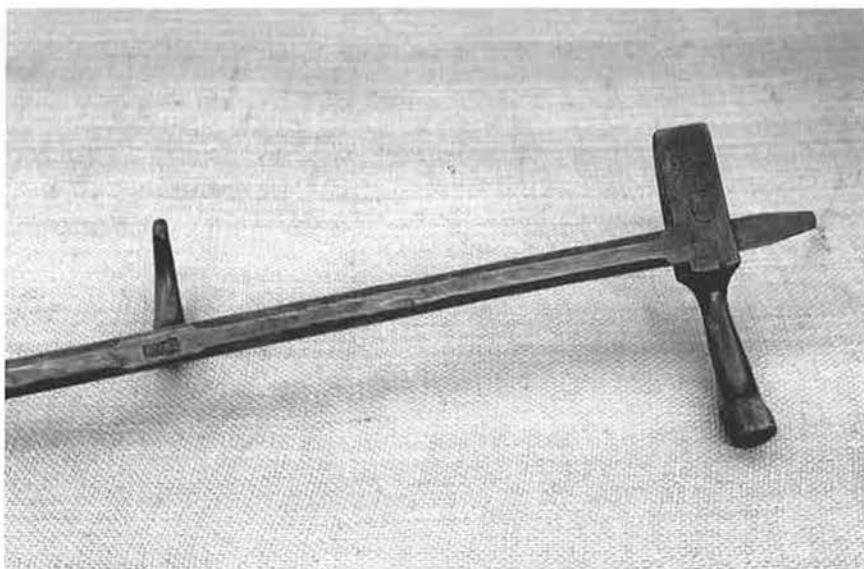
Asta de *dalle* finamente decorada con motivos geométricos a base de líneas entrecruzadas formando rombos. Las manillas están cuidadosamente talladas y la superior presenta una roseta que tiene su prolongación en la propia asta. Es un asta de madera de fresno y las manillas de madera de cerezo. Mide 104 cm. de longitud.

165 • ASTA DE DALLE

Asta de *dalle* fabricada con madera de haya. Las manillas son de madera de nogal y están cuidadosamente talladas. La manilla superior está delicadamente decorada con motivos incisos, entre los cuales hay rosetas. Mide 102 cm. de longitud.

Asta de *dalle*, fabricada íntegramente con madera de haya. Presenta manillas cuidadosamente talladas, con unas iniciales en la superior, R M D, además de otras letras escasamente legibles. Mide 103 cm. de longitud. La longitud de las astas es variable, dependiendo de las medidas del brazo del segador, de acuerdo con proporciones fijas. Entre el extremo inferior del asta y la manilla inferior siempre hay la medida de un brazo, mientras que la distancia entre manillas es de un antebrazo.

166 • ASTA DE DALLE



Colodra realizada con madera de castaño. Mide 22 cm. de altura y tiene una anchura de 9 cm. en la base y 7 en la boca. El reverso se halla rematado por un borde superior de forma semicircular, y presenta un gancho de madera para que el útil pueda ser portado. Está bordeado por un efecto de sogueado, mientras que el propio gancho está recorrido por otro sogueado. En la parte superior del reverso hay una estrella radial, que en su interior contiene una roseta hexapéntala. El anverso es aplanado y sobre él se ha grabado la figura de un segador que está afilando el *dalle*, enmarcado en una cenefa sogueada de forma ovoide. Encima del segador hay otra cenefa sogueada en forma de circunferencia, de pequeño tamaño, en la cual están inscritas las iniciales del autor. Y debajo de la figura del segador otras dos cenefas circulares, igualmente sogueadas y de pequeño tamaño, una de las cuales enmarca los *picos* (útiles de *picar* la guadaña), y la otra una colodra con una piedra de afilar el *dalle*.

167 • COLODRA Y PIEDRA DE AFILAR EL DALLE



168 • COLODRA Y PIEDRA DE AFILAR EL DALLE

Colodra de forma aplanada, realizada con madera de castaño. Mide 23 cm. de alta y 8,5 cm. en la parte más ancha. En el reverso se halla un gancho de madera, unido al cuerpo de la colodra, para ser colgado de la cintura del segador, que mide 10 cm. de alto. En el anverso presenta un rombo realizado mediante incisión, en cuyo interior hay distintos motivos también incisos: unas rayas y unas iniciales: A D G. En la parte inferior del anverso hay una rosa hexapéntala de compás, tallada a bisel, que está inscrita en una circunferencia incisa. La rosa es asimétrica, y entre sus pétalos se han tallado triángulos. Los bordes de la colodra están tallados a base de muescas. Al pie de la colodra puede verse la piedra de afilar la guadaña.

169 • COLODRA Y PIEDRA DE AFILAR EL DALLE

Colodra de forma aplanada, realizada con madera de castaño, que mide 22,5 cm. de alta y 8,5 de anchura. El reverso, que está siluetado en forma apuntada, tiene un gancho de madera que mide 11,5 cm. de altura. En el centro del anverso hay tallada en relieve una rosa hexafolia, que se halla inscrita en una circunferencia también tallada a bisel. En la parte superior y en la inferior hay sendas figuras ovoidales de ocho pétalos. Todo ello está enmarcado en un listel rectangular.

Colodra de forma redondeada, realizada con madera de castaño *maillo* o "silvestre". Mide 22,5 cm. de altura y 7 cm. de diámetro tanto en la base como en la boca. El gancho de reverso mide 11 cm. de altura. El anverso está recorrido por un pámpano, en cuyo interior se halla un lazo que contiene las iniciales A D G. El anverso se halla rematado en su parte superior en forma de media circunferencia.

170 • COLODRA

Colodra de forma tubular, realizada con madera de castaño *maillo* o "silvestre". Mide 23 cm. de altura y tiene un diámetro en la boca de 7 cm. El gancho de colgar en la cintura del segador tiene una altura de 7 cm. Está decorada con una compleja decoración realizada con talla de bisel, mediante la cual se logra un efecto de punteado que se encuadra en sucesivos listelos.

171 • COLODRA

172 • COLODRA



Colodra semiplana, realizada con madera de castaño. Tiene una altura de 22 cm. y una anchura de 8,5 cm. El gancho del reverso mide 11,5 cm. de alto. En la cara visible del reverso, de silueta recortada, se puede leer las iniciales A D. En el anverso presenta una roseta multipétala, con una concha en el extremo superior y otra en la inferior, quedando todo ello enmarcado en una cenefa. El espacio enmarcado que se halla fuera de las figuras presenta un efecto de punteado geométrico. Las figuras, así como las aristas de la colodra, están talladas a bisel.

173 • COLODRA



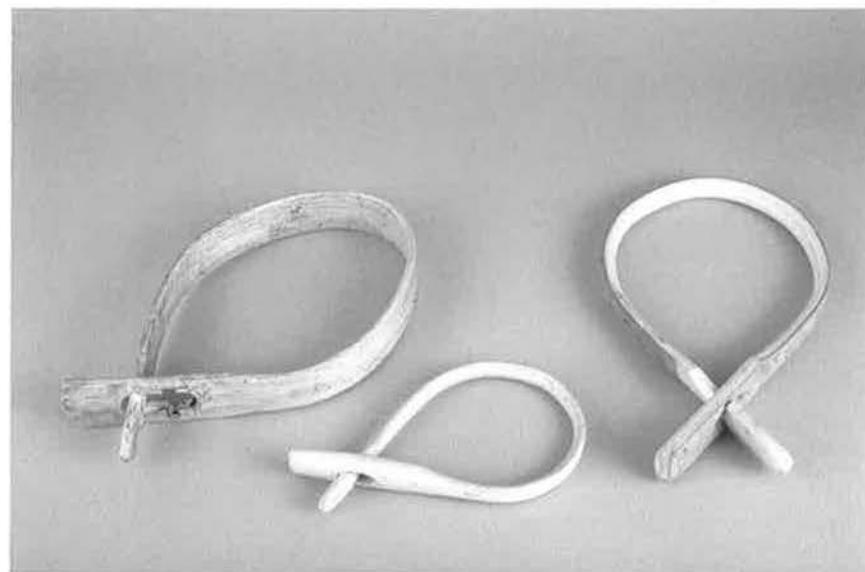
Colodra fabricada con cuerno vacuno, para servir como contenedor de la piedra de afilar el *dalle* o guadaña. Colodra viene del latín *calathus*, que significa vasija o copa. Está decorada con motivos geométricos, entre los que destaca una roseta hexafolia inscrita en hexágono, y ésta a su vez en circunferencia. Debajo lleva la inscripción ALBERTO DÍAZ GÓMEZ. La boca está ornamentada exteriormente con una cenefa en zig-zag que recorre todo su contorno. El resto de la superficie exterior está decorada con distintas líneas en zig-zag combinadas con surcos perimetrales. El cuerno lleva una perforación cerca de la boca para ser colgado del cinturón del segador. Dentro de la colodra se halla la piedra de afilar. Mide 24 cm. de largo y tiene un diámetro de 7 cm. en la boca.

Cebilla o collar de ternero, construida con madera de fresno. Va provista de llave, o pasador de apertura, realizada igualmente con madera de fresno, y de *peal* o cadena para fijar la *cebilla* al pesebre.

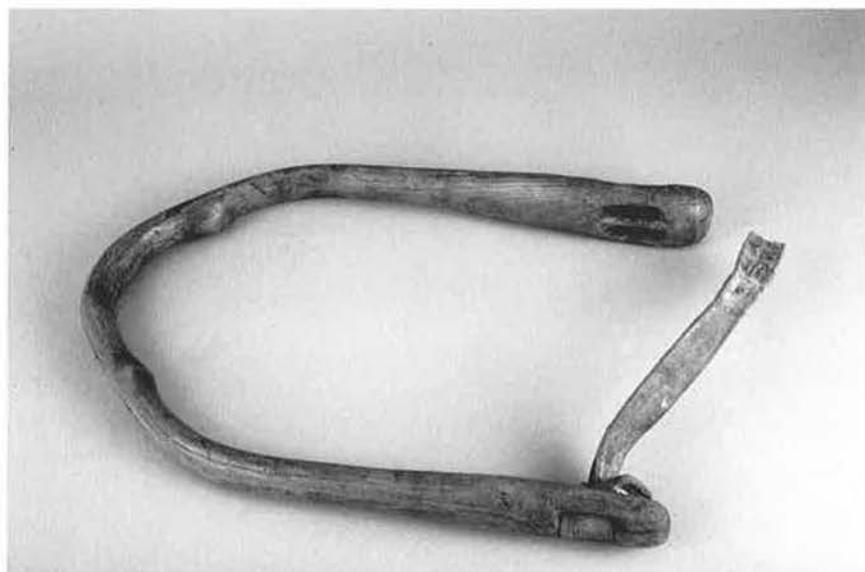
174 • CEBILLA DE TERNERO

Cebilla o collar para jata, fabricada con madera de fresno, provista de llave, o pasador de apertura, realizada también con madera de fresno, y de *peal* o cadena para fijar la *cebilla* al pesebre.

175 • CEBILLA DE JATA

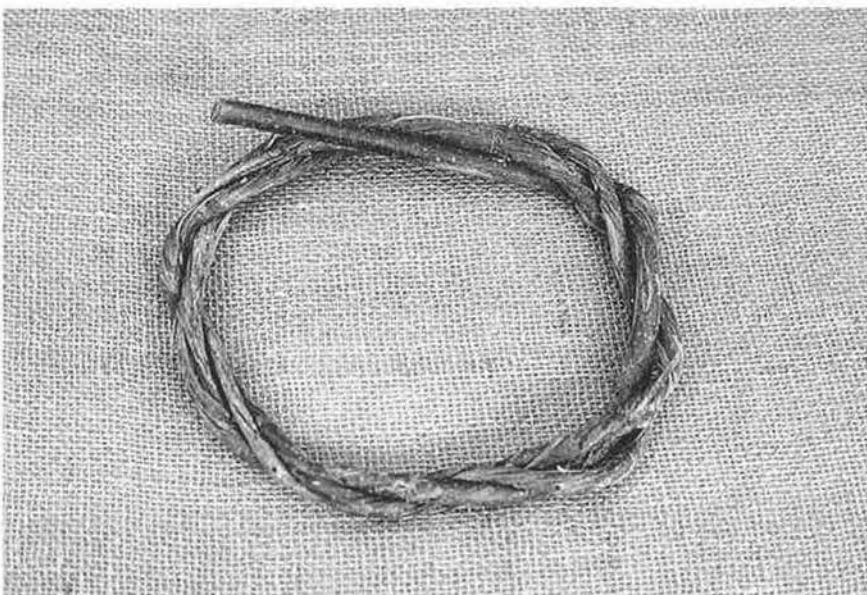
176 • CEBILLAS DE CABRAS

Cebillas o collares para cabras, fabricadas con madera de fresno en una sola pieza. En algunos casos, el ajuste se produce gracias a la existencia de dos o más puntos de cierre.

177 • COLLAR DE VACA

Collar para res adulta, cuya apertura y cierre se realiza a través de una correa de cuero que hace las veces de pasador. La parte curva del *collar* presenta un rebaje para la colocación del campano o cencerro.

Peal o aro fabricado con varas de ave-llano entrelazadas. Sirve para unir la *cebilla* o collar del ganado bovino al pesebre. Tiene un diámetro de 18 cm.

178 • PEAL

Acial, fabricado con madera de roble. Consta de dos palos que juegan en uno de sus extremos, y presentan hendidura en espiral. Sirve para sujetar a los animales por el hocico. Cada palo mide 38 cm. de largo y tiene un diámetro de 3 cm.

179 • ACIAL

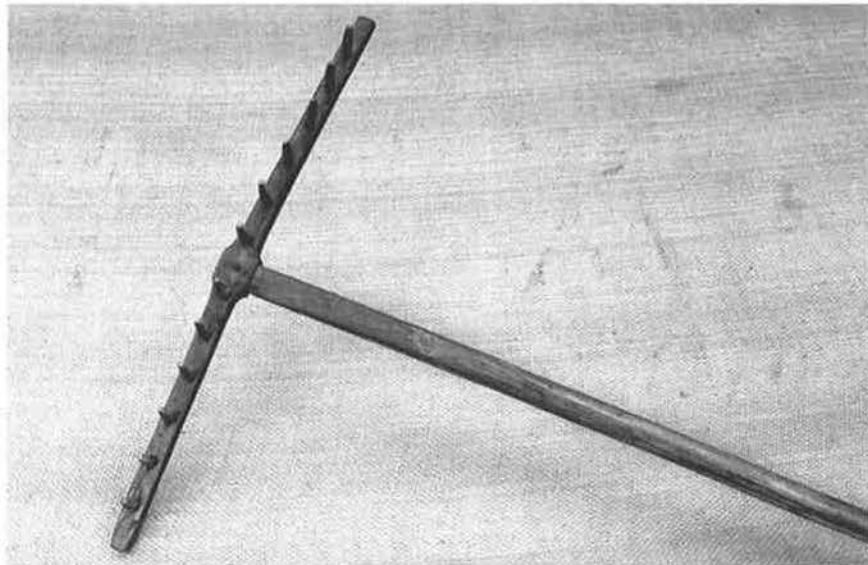
180 • PINAS Y CORVO

Pinas de madera, empleadas con diferentes usos. La que está en el centro es de madera de fresno, y sirve para sujetar el carro al yugo. La que está a la derecha es de roble, y se utiliza para sujetar el arado o el rastro al yugo. El *corvo* que está a la izquierda es de madera de roble, y sirve para ajustar todo tipo de cordeles y sogas a la carga.

181 • PORRAS

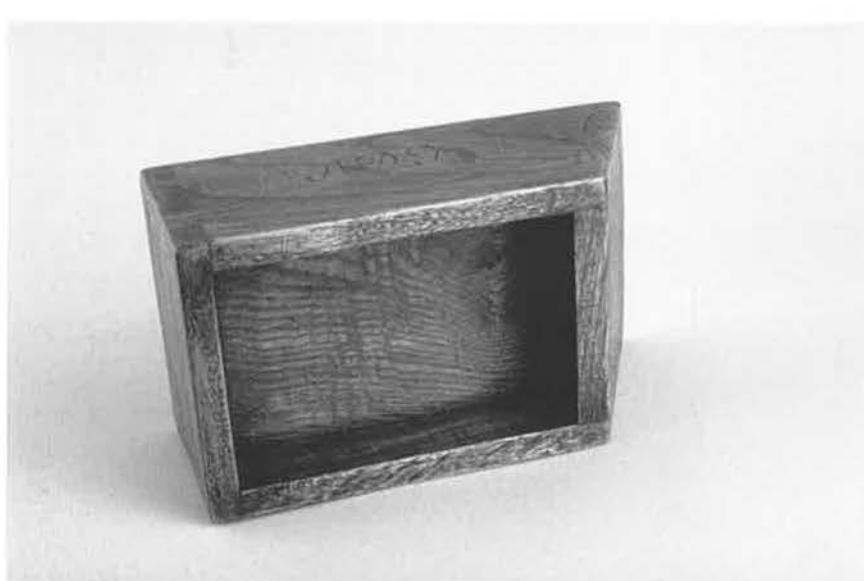
Porras de madera utilizadas para desterrinar la tierra, sobre todo en su preparación para el cultivo del maíz. Son de distintos tipos, para ser empleados según las condiciones de la tierra. Las tres porras presentan una mitad aproximadamente cilíndrica y la otra mitad bien en forma de dos púas como la de la parte superior, bien de pico de loro como la que está en medio, bien con una púa central. Las tres porras son de madera de roble y están enmangadas con mangos de madera de avellano. Las porras miden entre 24 y 28 cm. y los mangos alrededor de 160 cm.

Rastrillo de madera, que consta de cabeza, púas y mango. La cabeza es de madera de fresno, las púas o *piñas* de madera de avellano, y el mango de madera de avellano también. La cabeza mide 80 cm. y el mango 165 cm.

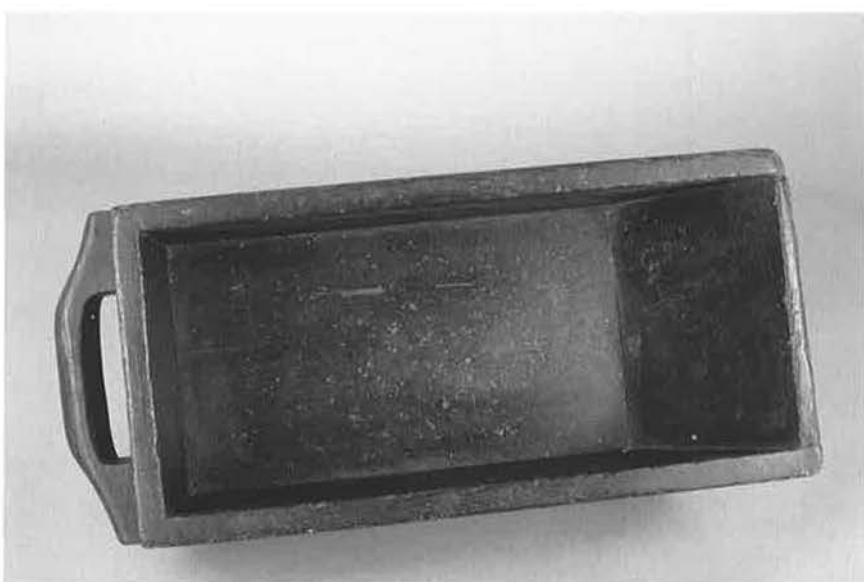
182 • RASTRILLO

Maquilero para medir la maquila o unidad de cuenta que el molinero detrae por su trabajo y, en su caso, por el uso del molino. Tiene planta rectangular y un perfil en forma de trapecio. Está fabricado con madera de castaño y va provisto de asa. Tiene una longitud máxima de 19 cm., una anchura de 11 cm. y una altura de 9 cm.

183 • MAQUILERO

184 • MAQUILERO

Maquilero para medir la maquila o unidad de cuenta del molinero. Está construido con madera de castaño y sus paredes se hallan ensambladas. Tiene planta rectangular y perfil en forma de trapecio. Presenta como particularidad el hecho de ser invertible, de modo que por un lado se mide la maquila y por el lado inferior la media maquila. Lleva las iniciales A D G. en una de sus paredes laterales. Tiene una longitud máxima de 20,5 cm., una anchura de 10,5 cm. y una altura de 6,5 cm.

185 • CELEMÍN

Celemín para medir áridos. Está fabricado con madera de castaño. Tiene planta rectangular y perfil trapezoidal. Está provisto de asa. Mide 50 cm. de largo, 25 cm. de ancho y 18 cm. de alto.

Banco cuyo soporte está constituido por dos tablones colocadas oblicuamente en sentido longitudinal, formando una depresión interior donde es inmovilizado el *marranu* en el momento de la matanza. Los tablones están burdamente desbastados, y las patas encajan en los mismos. Todo el banco está fabricado con madera de roble. Está provisto de cuatro empuñaduras para el transporte. En el banco se aprecian varias series de agujeros: los más grandes sirven para curvar las *picayas* o bastones de los pastores; los más pequeños sirven para hacer *zardo* o tejido de varas de avellano. El banco mide 120 cm. de largo y 30 cm. de ancho, aproximadamente. Las empuñaduras sobresalen alrededor de 20 cm. Tiene una altura de 35 cm.

186 • BANCO DE LA MATANZA

Banco cuyo soporte está constituido por un solo tablón acanalado, toscamente desbastado, al objeto de acomodar al *marranu* en el momento del sacrificio. Las patas encajan directamente en este tablón. Mide 150 cm. de largo y 34 de ancho. Tiene una altura de 34 cm.

187 • BANCO DE LA MATANZA

188 • CUÉVANO



Cuévano construido con *vanillas* o tiras de madera de avellano entrecruzadas. Tiene planta próxima a la rectangularidad, con la boca ovalada. La boca está rematada por una vara de avellano curvada. El cuévano está provisto de dos asas formadas por otras tantas tiras de cuero que unen la boca con la base en uno de los lados mayores. Las asas sirven para facilitar el porteo, y en la parte que apoya en los hombros van reforzadas con tela para suavizar el rozamiento. Utilizado primordialmente para transportar alimentos. Mide 30 cm. de altura y su anchura máxima es de 36 cm.

189 • CACHIPORRAS



Cachiporras o palos, gruesos por lo regular, utilizados por los pastores con múltiples funciones, especialmente como ayuda al caminar. Tienen alturas diversas, que generalmente superan el metro. Son simples varas, por lo general de roble y por tanto curvas. Cuando son rectas son de fresno. Suelen llevar ornamentación lograda a punta de navaja, y en ocasiones con ayuda del fuego, sobre todo en la empuñadura, donde cumple con la función de impedir que resbale el palo. El que está a la derecha puede considerarse como simple palo, más que como *cachiporra* propiamente dicha.

Picayas o palos utilizados por los pastores a modo de cachabas. A diferencia de las cachiporras poseen una empuñadura curvada. Las empuñaduras suelen estar talladas, y a veces suponen trabajos de artesanía de gran interés. En este caso están hechas con madera de haya. Miden entre 90 cm. y un metro.

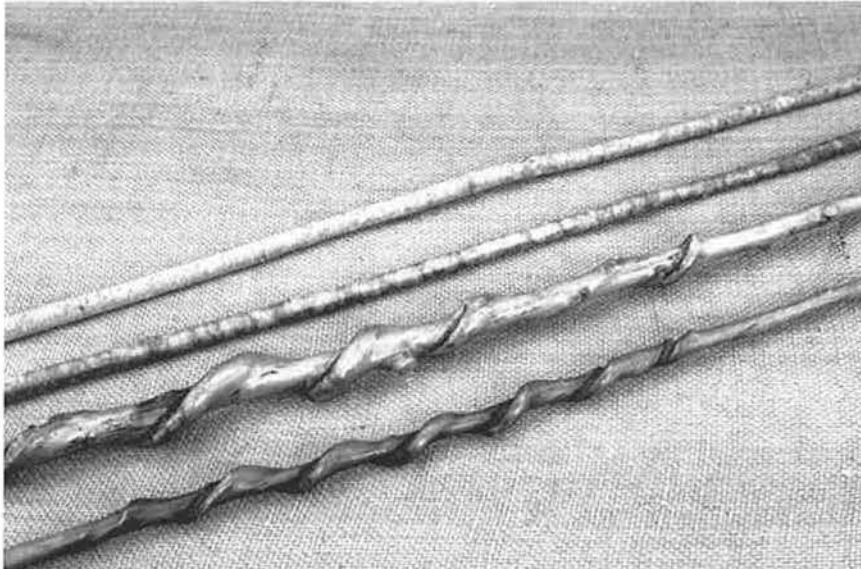
190 • PICAYAS

Picayas o palos utilizados por los pastores a modo de cachabas. En este caso son de madera de avellano. Presentan una empuñadura que es recta en unos casos y cerrada en otras. La segunda empezando por la derecha representa la cabeza de un équido, de acuerdo con la descripción que se hace en la fig. 192. Miden entre 85 cm. y un metro.

191 • PICAYAS

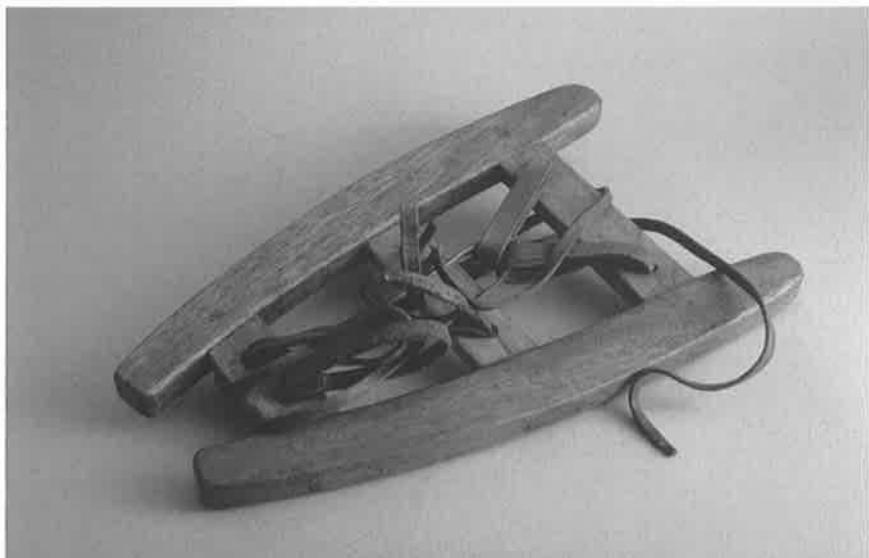
192 • EMPUÑADURA DE PICAYA

Empuñadura de *picaya* realizada con madera de avellano. Representa la cabeza de un caballo, finamente tallada. Mide aproximadamente 1 metro y responde a la descripción hecha en la fig. 191.

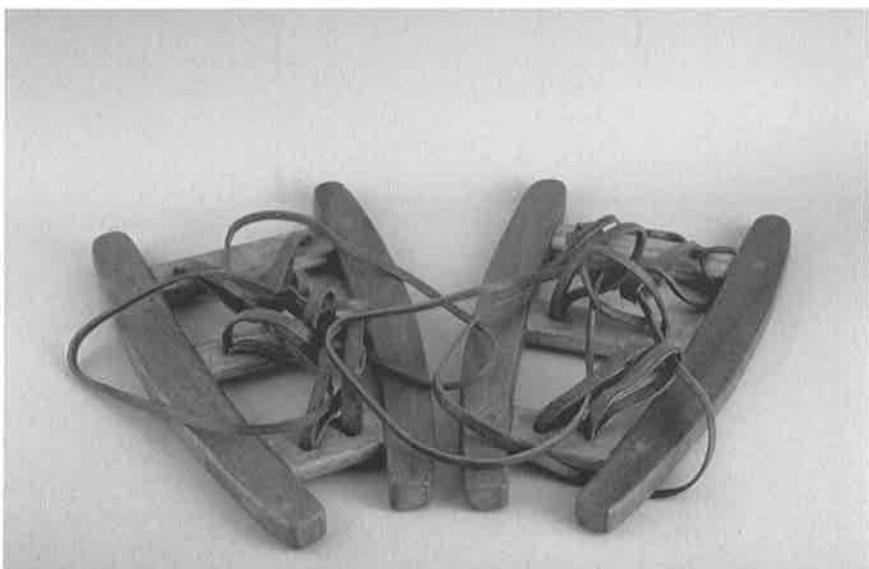
193 • AHIJÁS

Abijás o palos empleados para *jarrar* o arrear el ganado. La que está en primer término es de madera de avellano, y la segunda es de madera de acebo. Las dos últimas son de madera de avellano. En ocasiones, como sucede con las dos que están en primer término, contienen una apreciable labor de artesanía. Miden, generalmente, por encima de 160 cm.

Barajón fabricado con madera de fresno. Consiste en una especie de raqueta formada por dos tablas de madera curvadas que se unen entre sí por tres travesaños, a través de los cuales pasan las tiras de cuero que permiten ajustar las abarcas. Los *barajones* tenían su aplicación durante las nevadas invernales, cuando existía dificultad para caminar con el calzado habitual. El *barajón* de la imagen es de madera de fresno y mide 34 cm. de ancho y 21 cm. de ancho.

194 • BARAJÓN

Pareja de *barajones*, construidos con madera de fresno, tal y como se describe cada uno de ellos en la fig. 194. Los *barajones* han tenido su mejor aplicación en los valles altos de Cantabria.

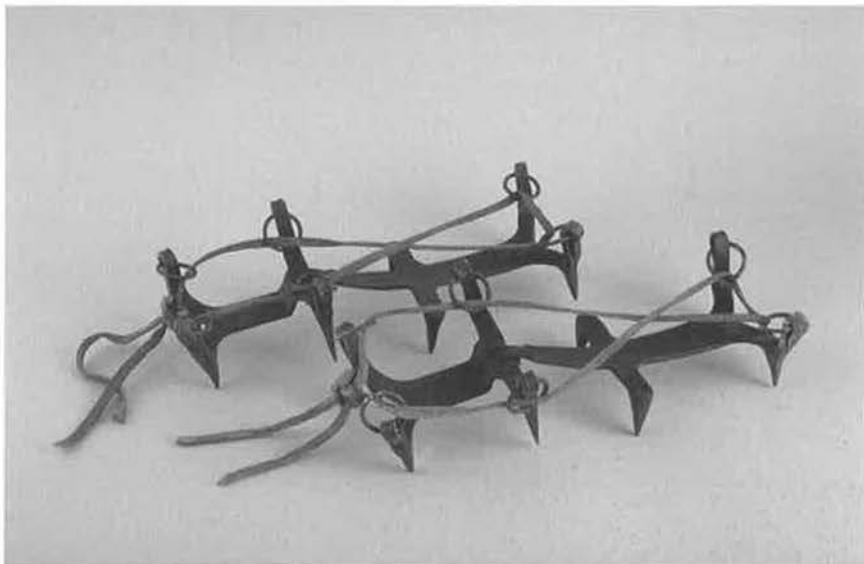
195 • BARAJONES

196 • BARAJÓN



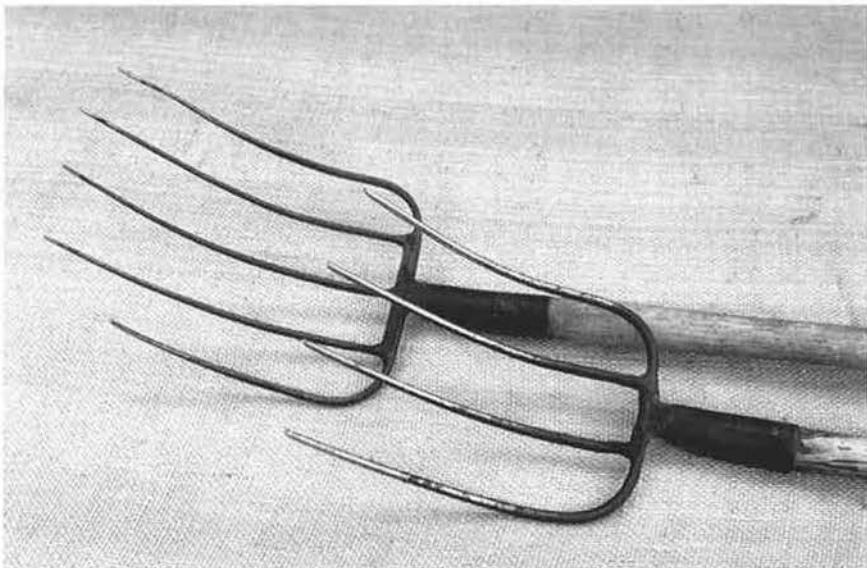
Barajón fabricado con madera de fresno. Consiste en una especie de raqueta formada por dos tablas de madera curvadas, unidas entre sí por tres travesaños, a través de los cuales pasan las tiras de cuero que permiten el ajuste de las abarcas. Los *barajones* eran empleados para caminar en los días invernales de nieve. Mide 35 cm. de largo y 20 cm. de ancho.

197 • GRAMPONES



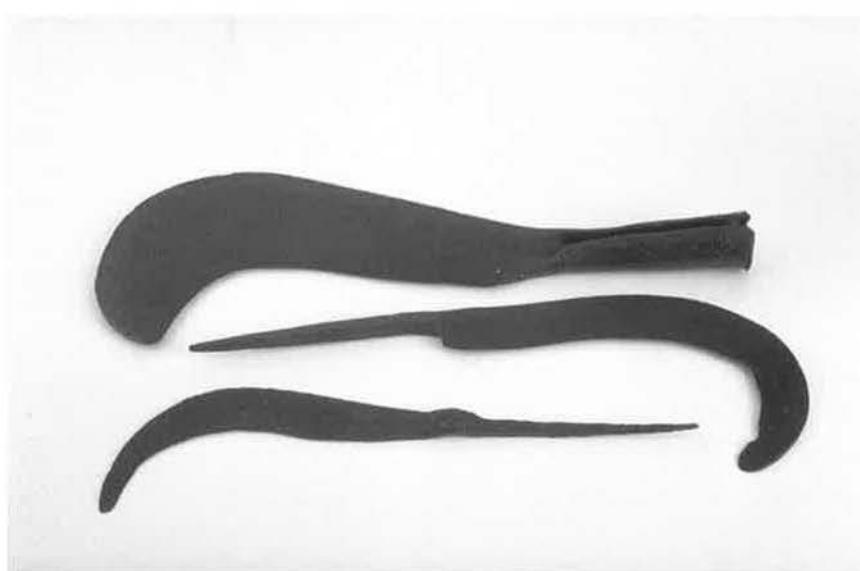
Pareja de *grampones* o calzado de hierro articulado, que se apoya en púas, provisto de tiras de cuero para el ajuste de las botas. Los *grampones* no se utilizan con calzado de madera, y están adaptados para caminar sobre el hielo. Cada uno de ellos mide 30 cm. de largo, y las púas tienen una altura de 4 cm.

Bieldos con púas de hierro y mango de mandera de avellano. El que está en la parte superior tiene cinco púas y el que está debajo cuatro púas. Las púas de aquél miden entre 28 y 34 cm. Las del último miden entre 32 y 34 cm. Los mangos miden 160 cm. aproximadamente. Se emplean en labores relacionadas con la hierba y el estiércol.

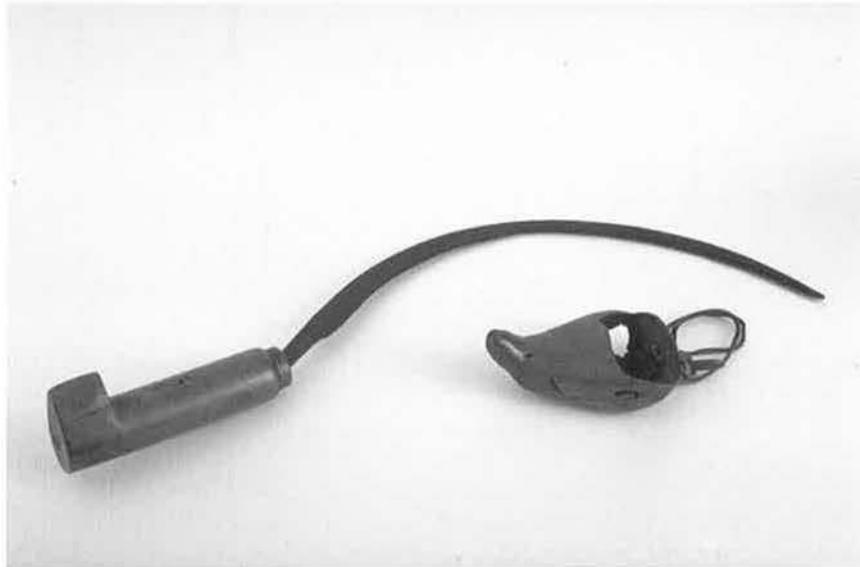
198 • BIELDOS

Trente de hierro, con cuatro púas curvadas. Se utiliza en las tareas de estercolado. El mango mide 172 cm. El rodero es de madera, con forma cercana a la del triángulo, y está enmangado. Mide 22 cm. de ancho y 15 cm. de alto, y el mango mide 170 cm. El rodero es una especie de azada de madera empleada en los establos para retirar los excrementos del ganado.

199 • TRENTÉ Y RODERO

200 • HOCES PODADERAS

Hoces podaderas de hierro sin enmascar. La situada arriba mide 39 cm. de longitud y tiene una anchura máxima de 16 cm.. La que está en medio mide 34,5 cm. de longitud y tiene una anchura máxima de 14 cm. La que está abajo mide 31,5 cm. de longitud y tiene una anchura máxima de 10 cm.

201 • HOZ DE TRIGO Y ZOQUETA

Hoz de hierro utilizada en la siega de los cereales, fundamentalmente del trigo. Está provista de mango de madera. Mide 48 cm. de longitud. A su lado está la zoqueta, fabricada con madera y provista de cinta de cuero para ajustarla. Se emplea para proteger la mano contraria a la que porta la hoz, y que es la encargada de manipular los tallos que se cortan. Mide 11,5 cm. de largo y 7,5 cm. de ancho.

Hoz de trigo y hoz podadera fabricadas con hierro y enmangadas. La hoz de trigo que está a la izquierda mide 50 cm. de longitud, y la hoz podadera que está a la derecha mide 31 cm. de largo.

202 • HOZ DE TRIGO Y HOZ PODADERA

Dalle rozón de hierro sin enmangiar, que es más recio y corto que los utilizados en la siega de la hierba. Mide 42 cm. de largo y 12 cm. de ancho. La colodra es de cuerno de bóvido y tiene algunos grabados incisos inacabados. Mide 15 cm. de alto y 7,5 cm. de diámetro máximo. La piedra de afilar mide 13 cm.

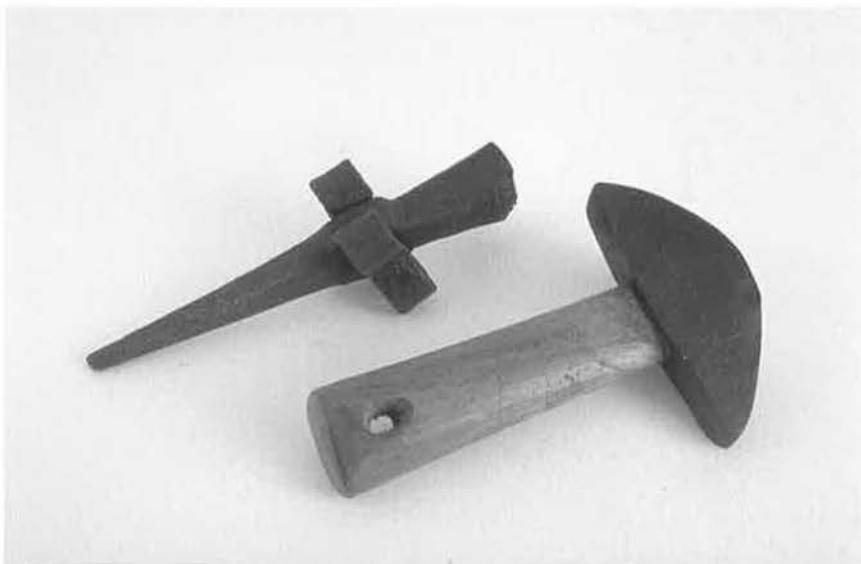
203 • DALLE ROZÓN, COLODRA Y PIEDRA DE AFILAR

204 • MARTILLO Y YUNQUE



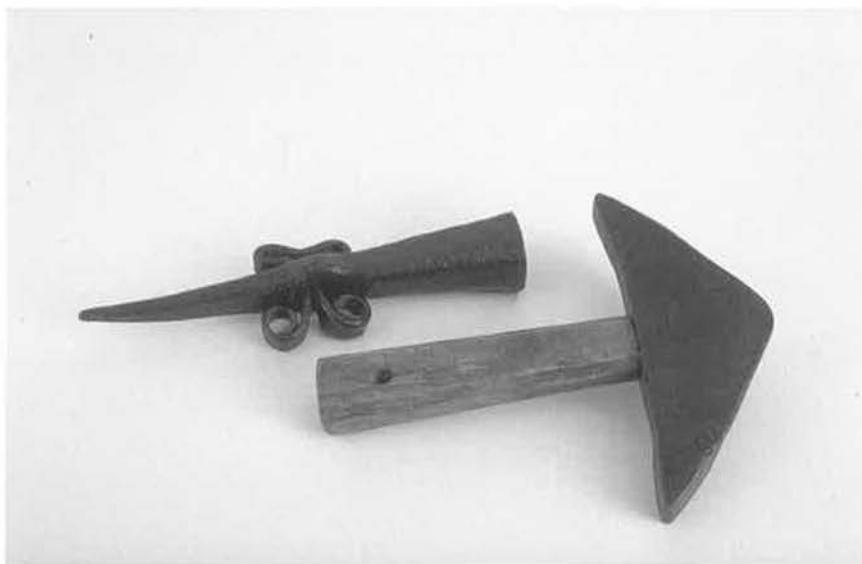
Martillo y yunque, a cuyo conjunto se le denomina *los picos*, utilizados para *picar el dalle*. La cabeza del martillo, toscamente forjada, presenta forma aplanada, con alzado de base irregular y copa redondeada y asimétrica. Tiene una anchura de 13,5 cm. y una longitud total, incluido el mango, de 16 cm. El yunque, de forma piramidal con adelgazamiento del tercio superior, va provisto de tope lobulado. Mide 19,5 cm. de longitud.

205 • MARTILLO Y YUNQUE



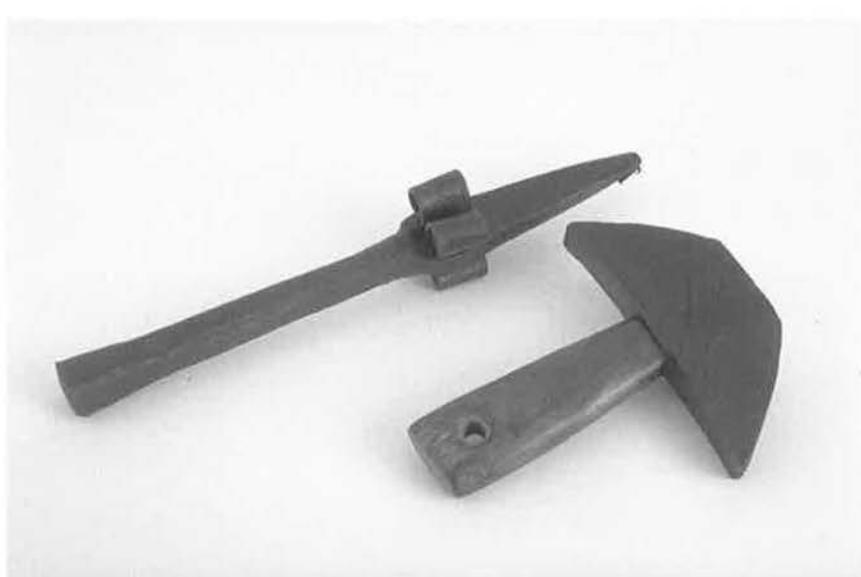
Martillo y yunque utilizados para *picar el dalle*. La cabeza del martillo, toscamente forjada, presenta forma aplanada, y copa del alzado tendente a la semicircularidad. Tiene una anchura de 12 cm. La longitud del martillo, incluido el mango, es de 18 cm. El yunque tiene forma piramidal, con adelgazamiento del perfil en el tercio superior, que está limitado por lóbulos que impiden la penetración en la tierra de la cabeza del yunque. Tiene una longitud de 19 cm.

Martillo y yunque utilizados para *picar el dalle*. La cabeza del martillo, toscamente forjada, es aplanada y presenta alzado tendente a la triangularidad. El conjunto de la cabeza y el mango tiene una longitud de 19,5 cm., y la cabeza tiene una anchura de 15 cm. El yunque, también burdamente forjado, tiene forma piramidal, con agujero central que acoge un pasador polilobular. Mide 20 cm. de largo.

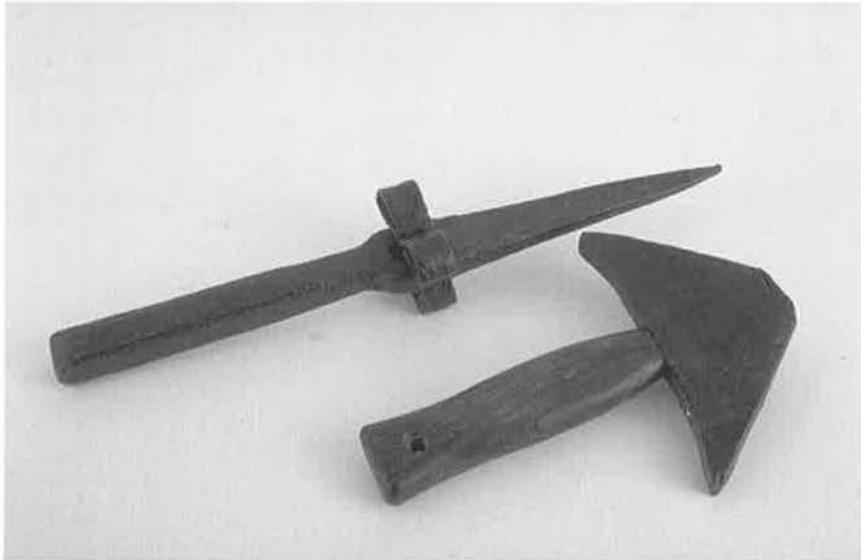
206 • MARTILLO Y YUNQUE

Martillo y yunque utilizados para *picar el dalle*. La cabeza del martillo es plana y su alzado con perfil de la copa redondeado. El martillo, incluido el mango, tiene una longitud de 16 cm. La cabeza del martillo tiene una anchura de 11 cm. El yunque tiene forma piramidal con ensanchamiento del perfil en la mitad superior, señalado con lóbulos. Tiene una longitud de 17 cm.

207 • MARTILLO Y YUNQUE

208 • MARTILLO Y YUNQUE

Martillo y yunque utilizados para *picarla guadaña*. La cabeza del martillo es aplanada y tiene alzado con forma trapezoidal. El martillo, con mango incluido, tiene una longitud de 17 cm. La cabeza del martillo tiene una anchura de 14 cm. El yunque tiene forma piramidal, con adelgazamiento de los dos tercios superiores. Por encima del tercio inferior hay una perforación con pasador polibular. El yunque tiene una longitud de 31 cm.

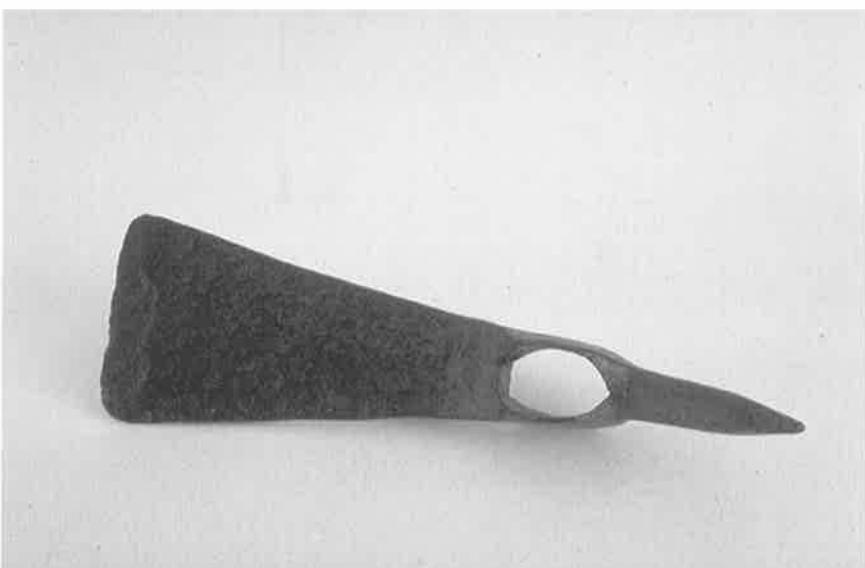
209 • MARTILLO Y YUNQUE

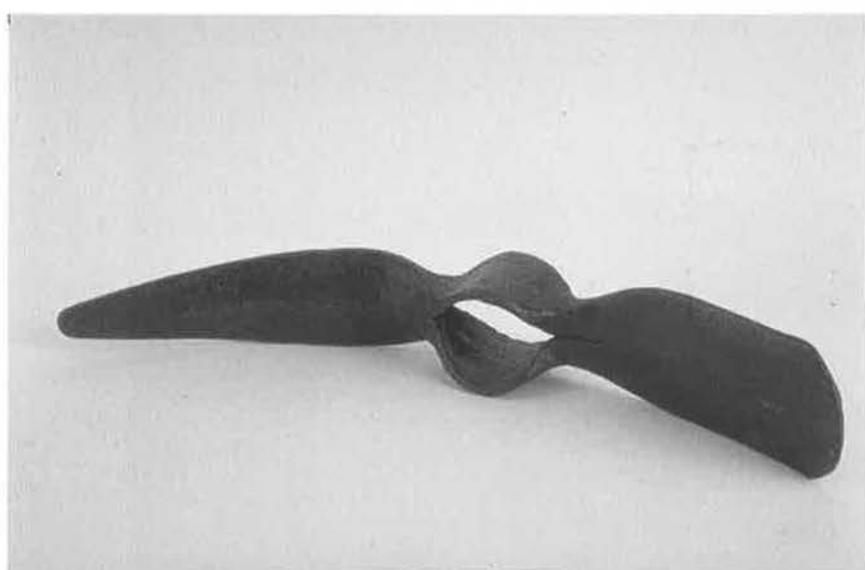
Martillo y yunque utilizados para *picar el dalle*. La cabeza del martillo es aplanada y está rudimentariamente forjada. Su alzado tiene forma trapezoidal. El martillo mide 21 cm. de longitud, incluido el mango. La cabeza tiene una anchura de 14,5 cm. El yunque tiene forma piramidal, con estrechamiento de la mitad superior. Presenta un orificio central, con pasador polilobular. El yunque tiene una longitud de 35 cm.

Azadón de hierro de doble corte, tóscamente forjado, con brazos simétricos y con orificio central de forma rectangular para introducir el mango. Utilizado en las labores realizadas en las tierras más ásperas y en los trabajos del monte. Mide 43 cm. de largo y 8 de anchura máxima.

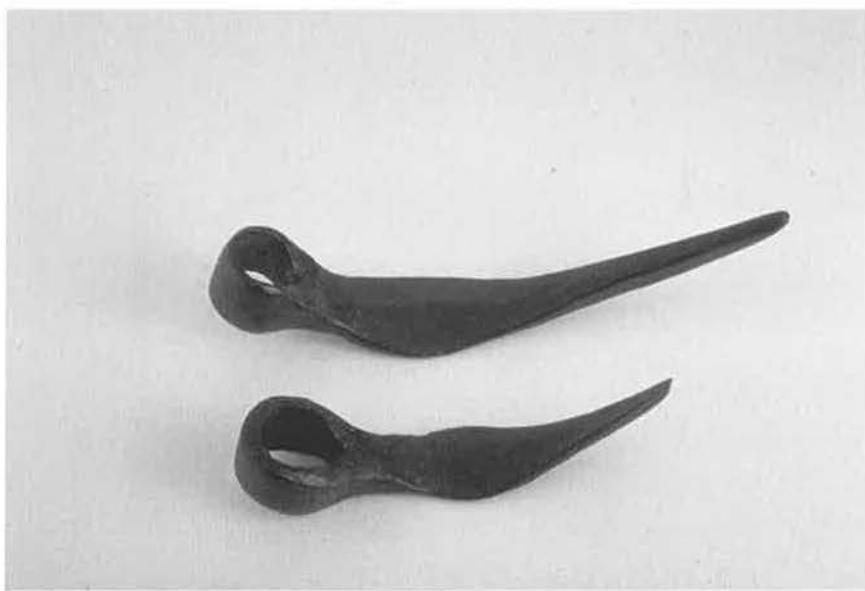
210 • AZADÓN

Azadón de hierro, tóscamente forjado, con un brazo cortante y otro punzante más corto. Se halla provisto de orificio ovalado para introducir el mango. Utilizado en las tareas realizadas en las tierras más ásperas y en los trabajos del monte. Tiene una longitud de 30,5 cm., y una anchura máxima de 9,5 cm.

211 • AZADÓN

212 • AZADÓN

Azadón de hierro, rudimentariamente forjado, con un brazo de corte y otro de pico, provisto de orificio central ovalado para ser enmangado. El azadón encuentra su mejor aplicación en las labores realizadas en tierra in cultas o en las labores más toscas de reparación y acondicionamientos de caminos, desmontes, etc. Mide 34 cm. de longitud y 5,5 cm. de anchura máxima.

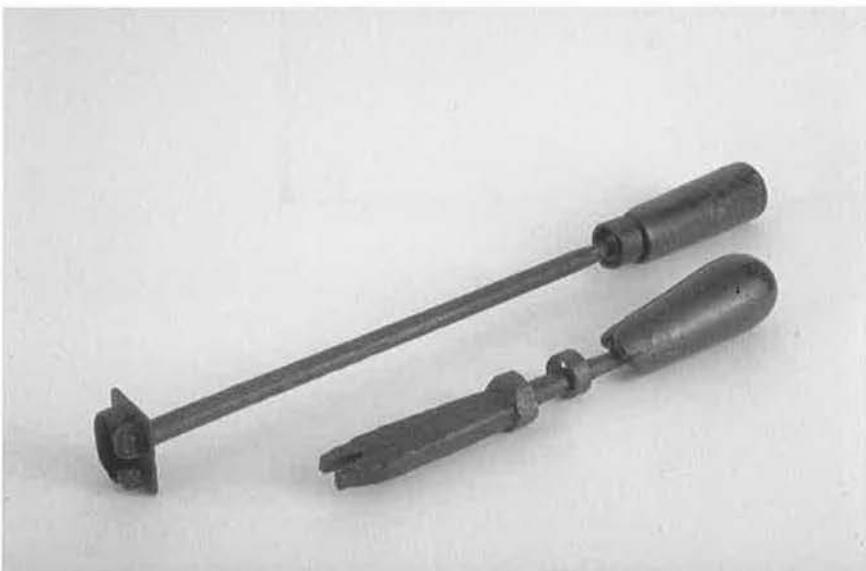
213 • AZADILLOS

Azadillos de hierro, de un solo brazo, rudimentariamente forjados y provistos de orificio para ser enmangados. Utilizados en las labores de escarda realizadas en las tierras de la mies o del huerto de la casa. El de mayor tamaño mide 23 cm. de largo y tiene una anchura máxima de 4,5 cm. El que está en primer término tiene una longitud de 16,5 cm. y una anchura máxima de 3,5 cm.

Azadillo de hierro enmangado, con forma de semicircunferencia, provisto de paleta en el extremo. Utilizado para extraer tubérculos, especialmente patatas. Tiene una longitud total de 33 cm., de los cuales 13,5 corresponden al mango.

214 • AZADILLO

Marcos de hierro, con empuñadura de madera, para marcar a fuego ganados, aperos y pertenencias. El más largo mide 34 cm. de longitud, y lleva la letra G. El más corto mide 22 cm. de longitud, y lleva las letras R G.

215 • MARCOS

216 • MARCO

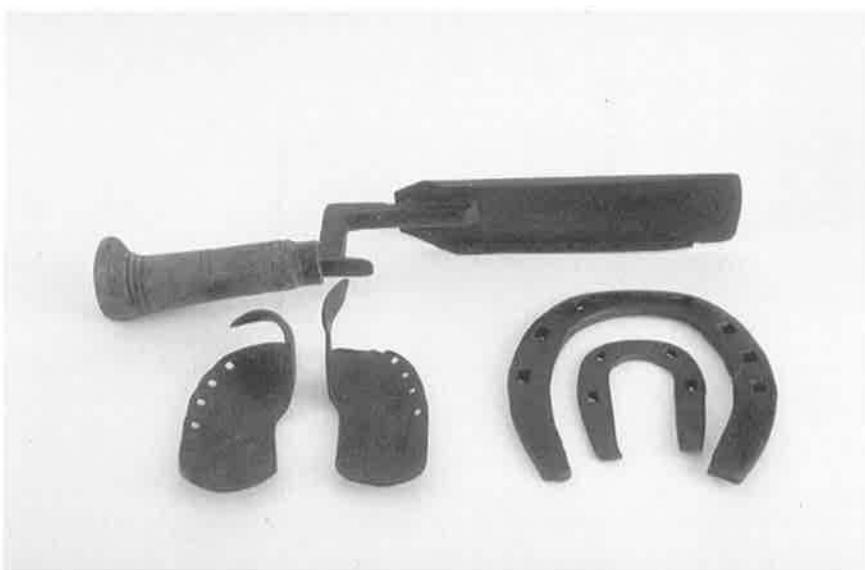
Marco de hierro, con mango de madera. Utilizado para marcar el ganado a fuego. En este caso lleva las letras M G, que corresponden a Manuel González, de Carmona. El marco, sin el mango, mide 36 cm. de longitud. Las letras tienen una altura de 7 cm.

217 • MARCO

Marco de hierro con mango también de hierro. El mango es una varilla rematada en curva cerrada. Utilizado para marcar el ganado a fuego. Lleva las letras C A, que corresponden a Carmona. Tiene en su conjunto una longitud de 74 cm. Las letras mide 8 cm. de altura.

Pujavante de hierro, con pre-mango de hierro y mango de madera, utilizado para cortar las extremidades óseas de los animales, y especialmente en las labores de herraje. Mide 37 cm. de longitud. La herradura de hierro de mayor tamaño, toscamente forjada, corresponde a un caballo, y va provista de seis perforaciones, pareadas tres a tres, para los clavos de fragua, y mide 15 cm. de longitud y 14 de anchura máxima. La herradura de hierro más pequeña, también rudimentariamente forjada, corresponde a un asno, y tiene cuatro agujeros, pareados dos a dos, para los clavos de fragua. Mide 9 cm. de longitud y 7 de anchura. Los callos de hierro corresponden a reses bovinas adultas, y presenta cuatro perforaciones consecutivas cada uno de ellos. El que está a la izquierda mide 12 cm. de largo y 5 cm. de ancho, y el que está a la derecha mide 10 cm. de largo y 5 cm. de ancho.

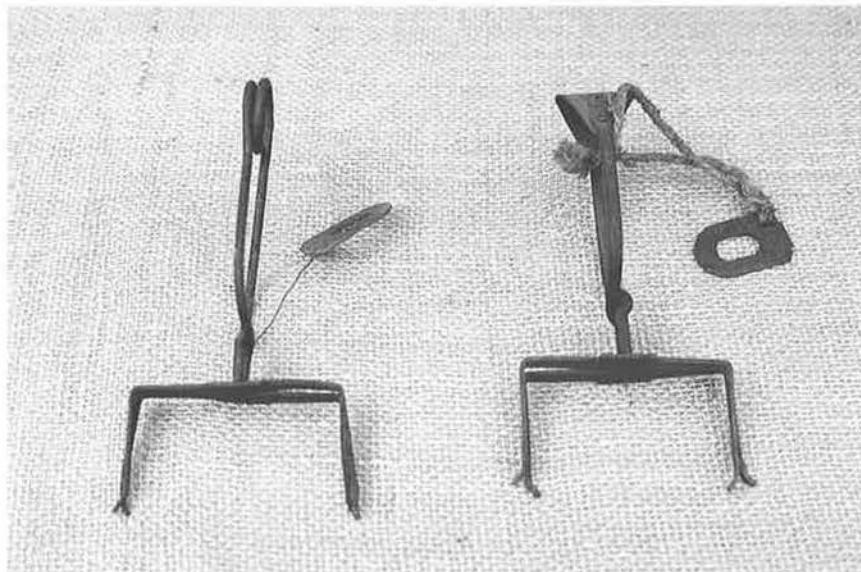
218 • PUJAVANTE, HERRADURAS Y CALLOS



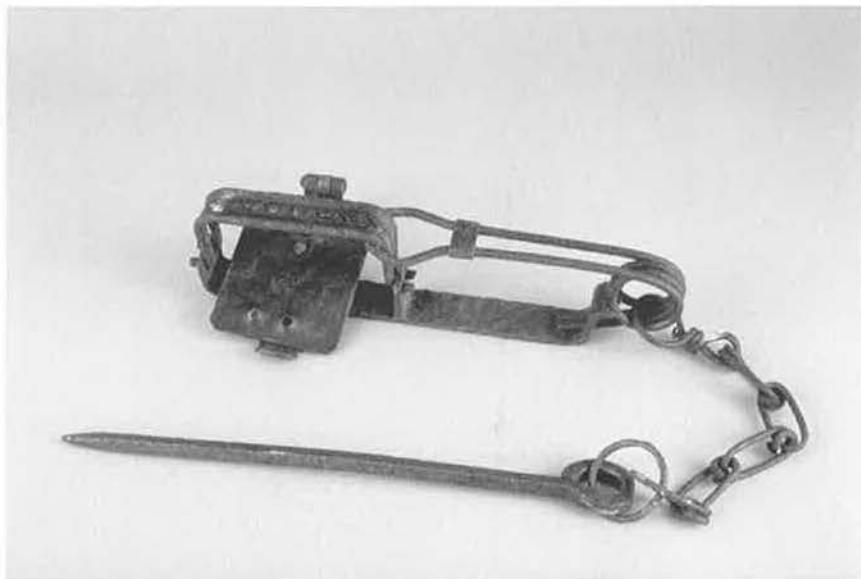
Cuchillos empleados en la matanza del marrano. El que está en la parte superior es un cuchillo deshuesador y mide 42 cm., de los cuales 29,5 cm. corresponden a la hoja. El segundo, empezando por arriba, es un cuchillo de matarife y mide 34 cm., de los cuales 22 corresponden a la hoja. El tercero es un cuchillo destocinador y mide 27 cm., de los cuales 13,5 corresponden a la hoja. El que está en la parte inferior es un cuchillo empleado para picar la carne y mide 23 cm. de largo, de los cuales 13,5 corresponden a la hoja.

219 • CUCHILLOS DE LA MATANZA



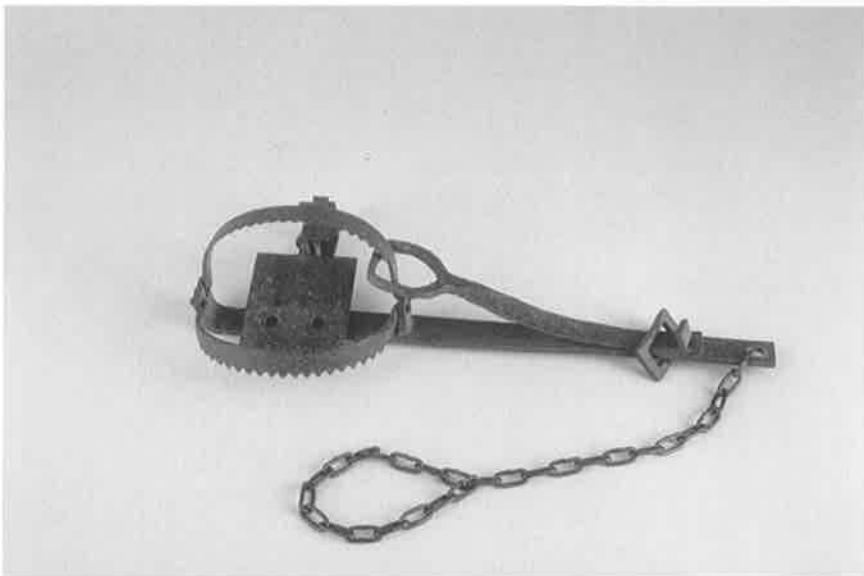
220 • CEPOS

Cepos de hierro, utilizados para apresar topos. Son colocados en el interior de las *ratorias* o montones que los topos levantan con la tierra de las galerías que excavan. La chapa que se ve en la imagen hace que el cepo permanezca abierto, hasta que el topo que circula por la galería la empuje y el cepo se cierre aprisionando al topo. El cepo mide 10 cm. de ancho y los brazos tienen una longitud de 6 cm. La manilla mide 16 cm.

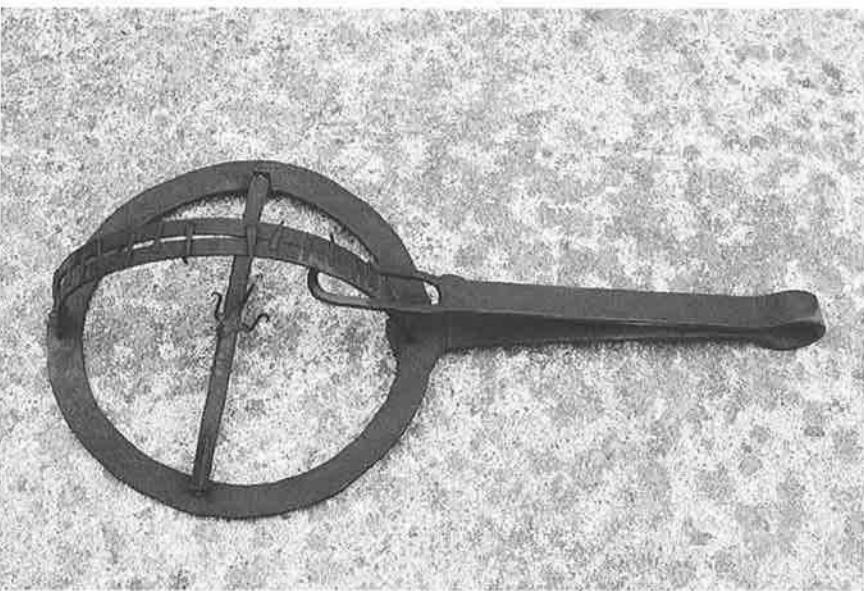
221 • CEPO

Cepo de hierro, utilizado por los tramperos para cazar alimañas. Va sujeto a una cadena, cuyo extremo se conecta a una clavija, también de hierro, que es introducida profundamente en la tierra, a fin de evitar que escape la presa. El hecho de que los brazos del cepo sean dentados facilita el apresamiento. El cepo tiene una longitud de 30 cm. y una altura de 7 cm. cuando está cerrado.

Cepo de hierro, utilizado por los tramperos para cazar alimañas. Cuenta con una cadena para ser fijada a un pivote sólidamente anclado. La cadena puede ir conectada a una clavija, como en el caso descrito en la fig. 221. También de acuerdo con esta descripción, los brazos del cepo son dentados. Tiene una longitud de 25 cm. y su altura cuando está cerrado es de 7 cm.

222 • CEPO

Cepo empleado en la captura de osos. Se trata de un cepo de hierro de grandes dimensiones, con púas de hierro en los brazos. Va unido a una cadena, bien provista de una clavija que es sólidamente anclada, o bien fuertemente enroscada en un pivote. El diámetro del cepo es de 40 cm., y el mango mide 42 cm. La altura del cepo es de 24 cm. cuando está cerrado.

223 • CEPO

224 • BALANZA

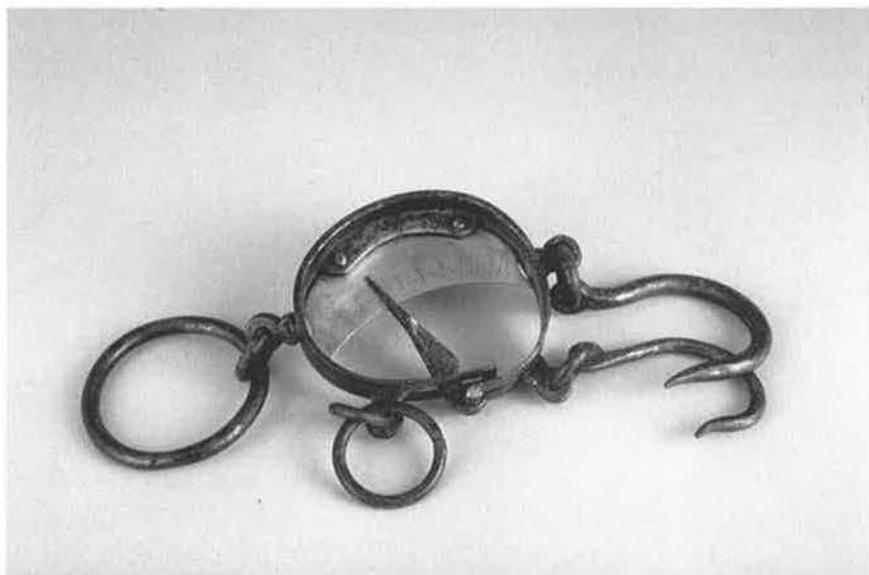
Balanza de hierro colado, con dos varillas medidoras y con plato de latón. El soporte de la base tiene planta rectangular, y se apoya en cuatro pies. Sobre él se lee el nombre de la marca registrada FAMO. Mide 20 cm. de largo y 10 cm. de ancho. El plato tiene un diámetro de 22 cm. La balanza mide 29 cm. de altura.

225 • BALANZA Y PESAS

Balanza de hierro colado, con dos platos de latón. El soporte de la base tiene planta rectangular y se apoya en cuatro pies. Mide 33 cm. de largo y 9 cm. de ancho. La balanza mide 22 cm. de altura. Cada plato tiene un diámetro de 16 cm. Las pesas componen un juego de cinco unidades de bronce y de distintos pesos, que encajan en un contenedor de madera de planta rectangular y forma cúbica.

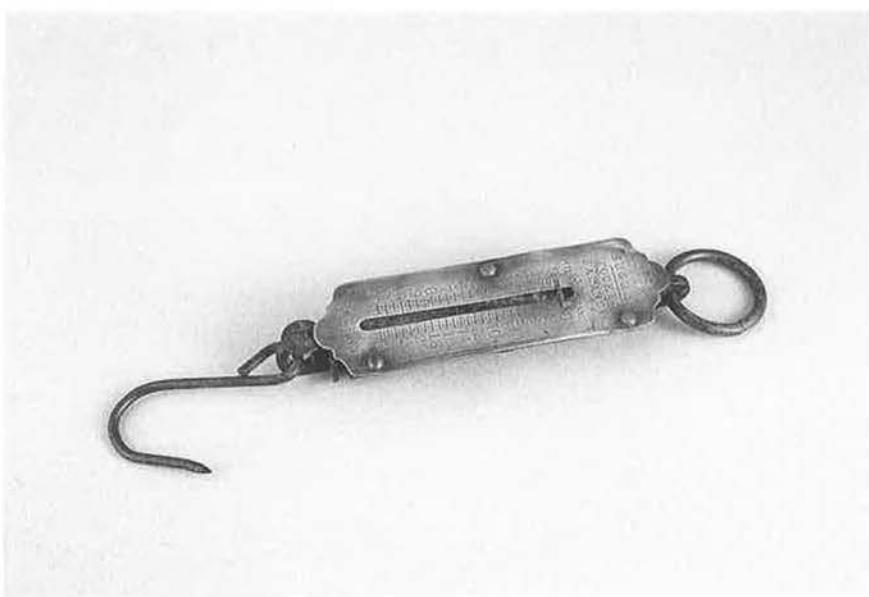
Báscula con forma de circunferencia y aguja que se mueve mediante resorte a lo largo de una escala graduada que está en el interior de la circunferencia. Tiene dos aros de suspensión y va provista de dos ganchos para colgar las cosas que se desean mensurar. Por un lado de la escala mide en kilogramos los pesos que están entre 0 y 10. Por el otro lado de la escala mide en kilogramos los pesos que están entre 0 y 50. Sobre la báscula se lee el nombre de la marca registrada KRUPS. Tiene un diámetro de 18 cm.

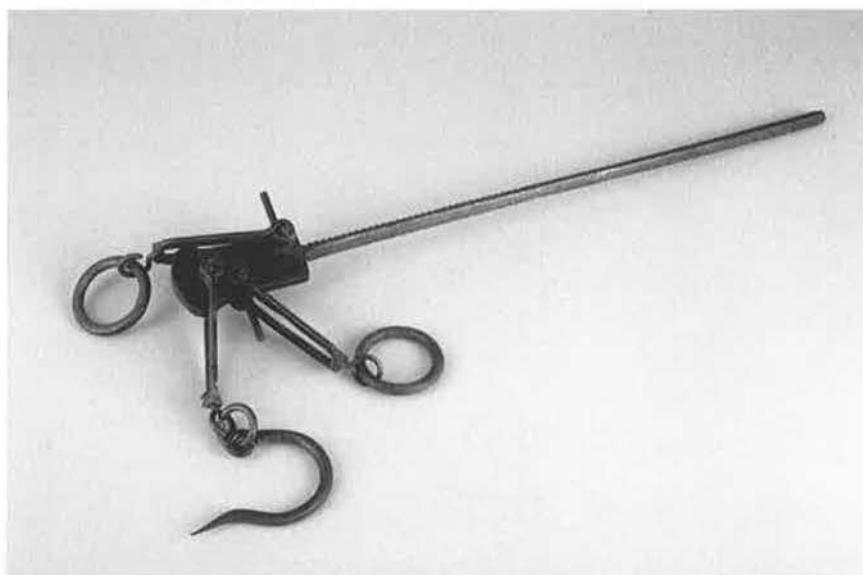
226 • BÁSCULA



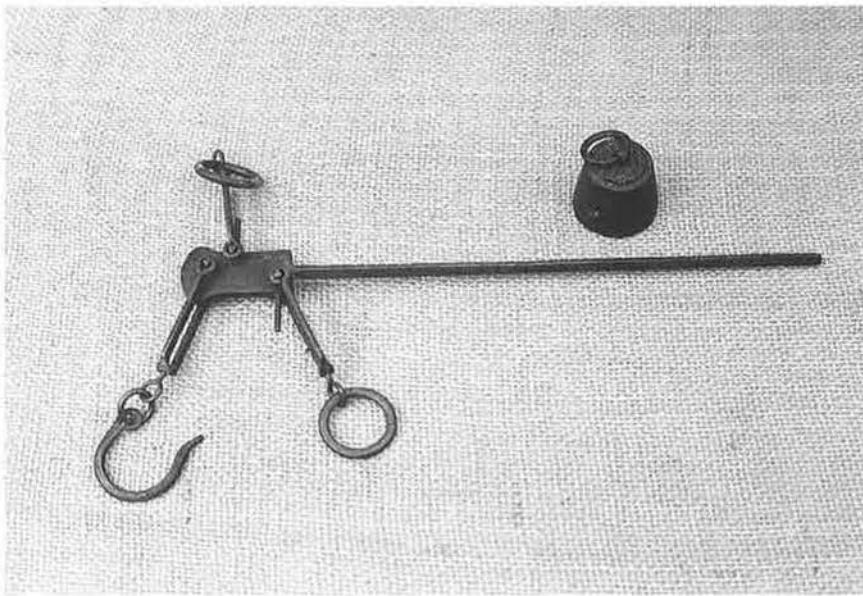
Báscula de hierro colado y latón. Tiene forma rectangular, con una aguja que se desliza de abajo a arriba, mediante resorte, a lo largo de una escala graduada. En un lado de la escala se lee KILO' y al otro lado de la escala SPANISH. Tiene un aro de suspensión y un gancho en la parte inferior para colgar aquello que se desea mensurar. En la parte superior de la balanza se lee: BRITISH MADE HUGHES'. POCKET BALANCE. Mide 20 cm. de largo y 6 cm. de ancho. Era utilizada para pesar las crías del ganado ovino, la lana de las reses ovinas adultas, etc.

227 • BÁSCULA



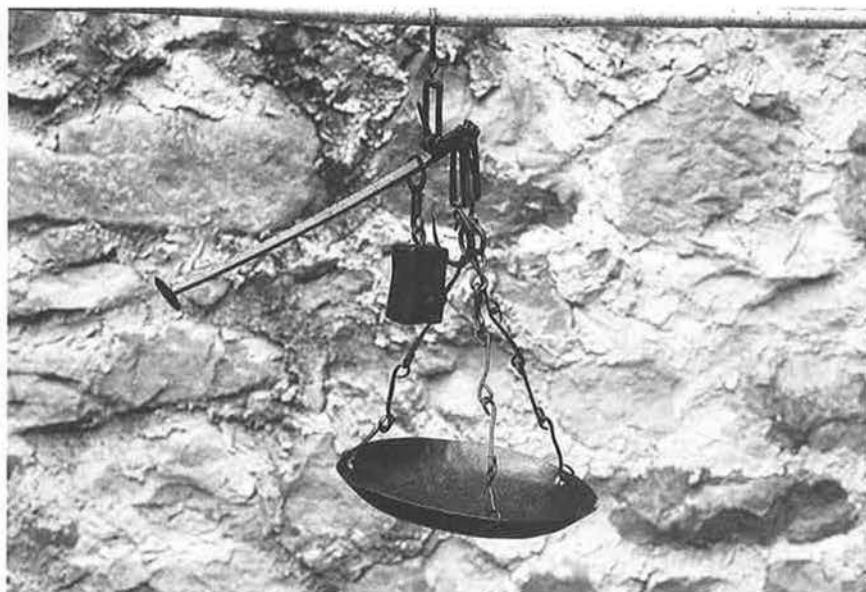
228 • ROMANA

Romana de hierro, con aro de suspensión, provista de gancho y aro para el pesaje de la mercancía. La pesa de hierro se desliza, colgada de una varilla corredera, a lo largo de la escala graduada. La romana tiene una longitud de 37 cm.

229 • ROMANA

Romana de hierro con aro de suspensión, provista de varilla graduada, de gancho y aro para el pesaje de la mercancía. La pesa de hierro se desliza, colgada de un vástago corredero, a lo largo de la escala graduada. La romana tiene una longitud de 60 cm.

Romana de hierro, provista de plato de pesaje, varilla graduada y pesa. El plato se halla suspendido mediante tres cadenas de un extremo de la varilla. La pesa se cuelga de un vástago corredero que se desliza a lo largo de la escala. La varilla tiene una longitud de 28 cm.

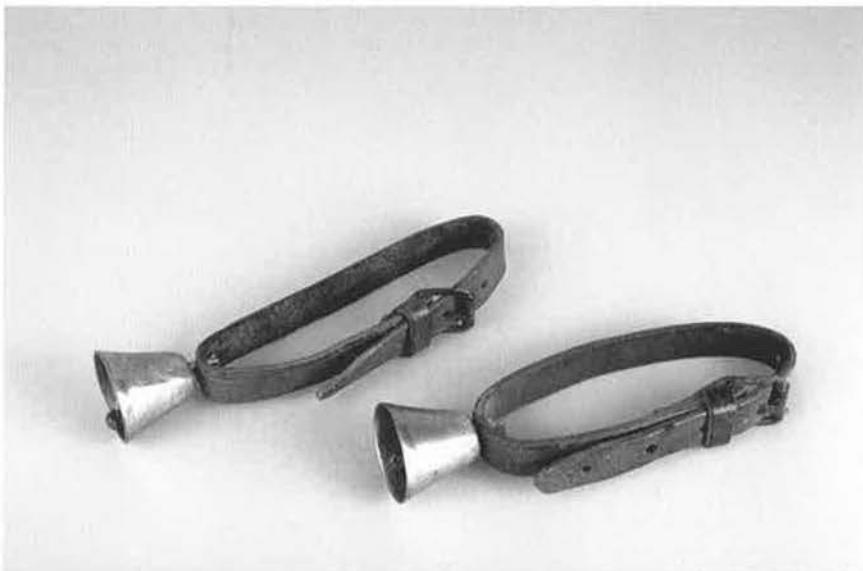
230 • ROMANA

Romana de hierro, con dos platos de latón suspendidos, mediante tres cadenas cada uno, de sendos extremos de una varilla. La varilla tiene una longitud de 46 cm. y está provista de vástago y gancho de suspensión.

231 • ROMANA

232 • CAMPANUCOS

Campanucos o cencerros de ganado bovino, fabricados con hierro y recubiertos con cobre, o con latón en el caso del que está en el centro. El badajo o *majuela* es de hierro, de hueso o de madera. La boca de todos ellos es oval. Disponen de una especie de asa en la parte superior por donde pasa el collar de cuero que se ajusta en el cuello de las reses. El que está a la izquierda mide 6 cm. de altura; el que está en el centro mide 10 cm. de altura; y el que está a la derecha mide 8,5 cm. de altura.

233 • CAMPANILLAS

Campanillas de bronce con collares de cuero para ajustar al cuello de los corderos. La boca de ambos es redonda. Al ser su badajo también metálico, producen un tañido agudo. Miden 5 cm. de altura.

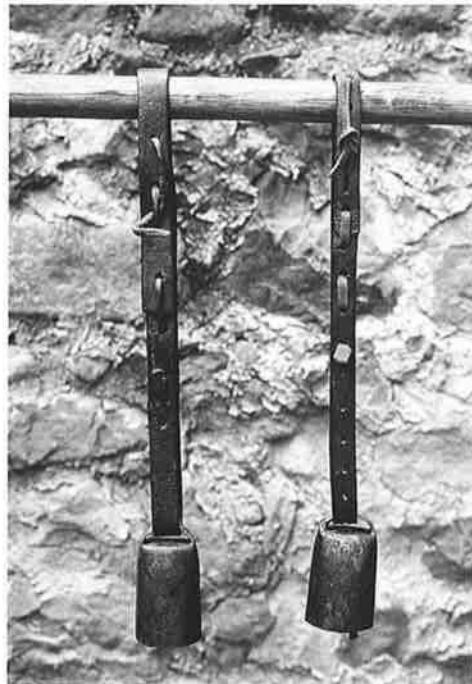
Medianos o campanos empleados por el ganado bovino mientras pasta en el monte. Son de tamaño más reducido que los campanos. Están fabricados con hierro y recubiertos de bronce. Tienen forma ovalada. Están provistos de una especie de asa en la parte superior para dejar pasar el collar de cuero que se pone a las reses en el cuello. Uno de ellos lleva incisas las iniciales L S, que corresponden a los apellidos Landa Serdio. Ambos tienen una anchura de 14 cm. El que está a la izquierda tiene una altura de 18,5 cm. El que está a la derecha mide 17 cm. de altura.

238 • CAMPANILLAS Y COLLARES

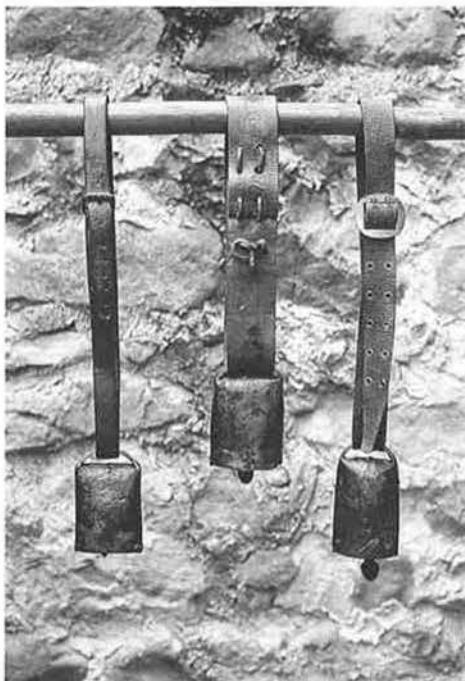


Campanillas de hierro con recubrimiento de bronce, destinadas a las vacas *duendas*, esto es, domadas, mientras pastan. Su forma es oval, y tienen una altura aproximada de 11 cm. y una anchura máxima de 8 cm. Los collares están trabajados con hebras de cuero o *rístiegos*. Una de ellas da un tono agudo y la otra lo da grave.

239 • CAMPANOS Y COLLARES



240 • CAMPANILLAS



Campanos de hierro con recubrimiento de bronce, destinados a colgar del cuello del ganado que pasta en el monte. Las bocas son de forma oval. Los *mayuelos* o badajos son de madera y de hierro, pero también es habitual que sean de hueso. Los collares son de cuero, y en el caso del campano que está en el centro ha sido ornamentado con *ristiegos* o hebras de cuero. El que está a la izquierda tiene una anchura máxima de 17 cm. y una altura de 21,5 cm. El que está en el centro tiene una anchura máxima de 18,5 cm y una altura de 22 cm. El que está a la derecha tiene una anchura de 17,5 cm. y una altura de 23 cm. Sobre el campano que está en el centro puede leerse la inscripción: DIAZ. La Z está debajo del resto de la palabra.

241 • MEDIANOS



Campanillas de bronce de distinta morfología, destinadas a las yuntas de bueyes. Las bocas de las campanillas son de forma redonda. Por lo general, eran empleadas con carácter festivo. Están provistas las tres de una correa de cuero, que en dos de los casos presenta una hebilla redonda y grande, mientras que la otra la tiene cuadrada. Miden entre 5,5 y 6,5 cm. de altura.

Escriño fabricado con paja de trigo mediante técnica de cestería. Tiene forma troncocónica. Su utilidad reside en servir como contenedor de granos y semillas, y ocasionalmente de frutos. El diámetro de la base mide 24 cm. y el de la boca 35 cm. Tiene una altura de 30 cm.

242 • ESCRINO

Escriño fabricado con paja de trigo, mediante técnica de cestería. Tiene forma cilíndrica. Sirve como contenedor de granos y semillas, y ocasionalmente de frutos, por lo que su utilidad en el pasado fue muy grande. Tiene un diámetro de 26 cm. y una altura de 25 cm.

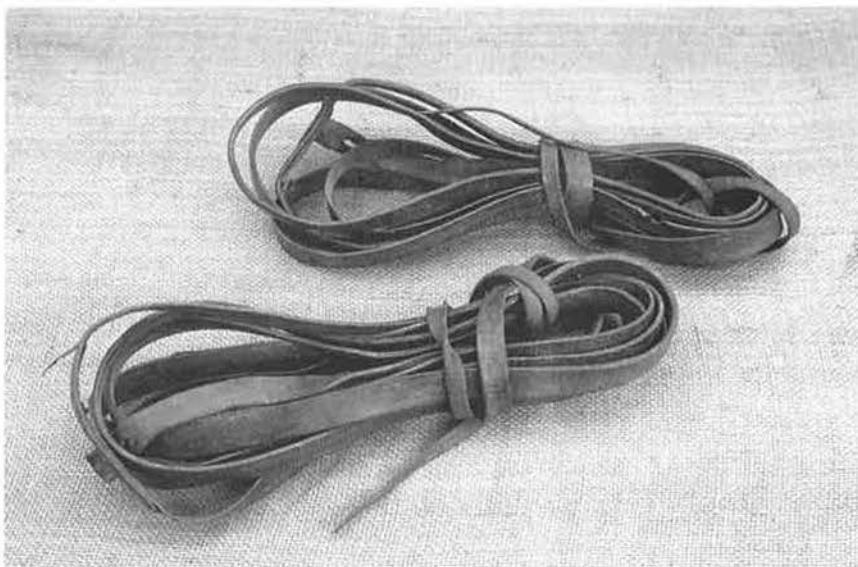
243 • ESCRINO

244 • CORDELES



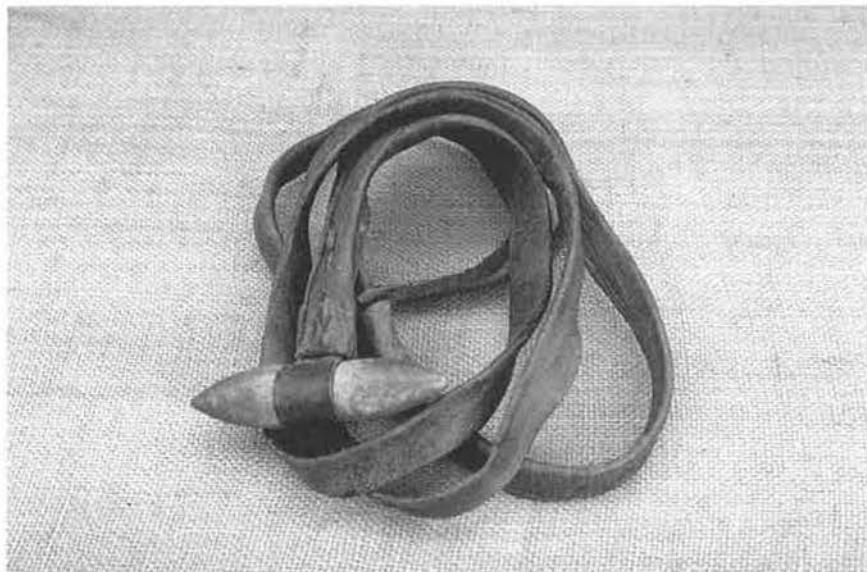
Cordeles empleados en diferentes cometidos. El que está en la parte superior es utilizado para amarrar el carro conducido por la yunta. El que está en medio es un cordel corto, usado para amarrar los *coloños* o pequeñas cargas que se llevan a hombros de personas, y está provisto de *corvo* o tablilla de madera para el ajuste, de acuerdo con la descripción que se hace en la fig. 180. El que está abajo es denominado jareto, y es un cordel más corto aún, utilizado para el mismo fin que el anterior, de modo que va, igualmente, provisto de *corvo*.

245 • CORREAS DE UNCIR



Correas de uncir, para sujetar el yugo a las cabezas de la pareja. Son unas correas de piel bovina que se halla empalmada en dos o más puntos, a fin de conseguir la longitud necesaria. Miden alrededor de 7 mts. cada una.

Sobeo o correa para sujetar el yugo a la cabecera del carro. Es una correa de piel bovina, doblada longitudinalmente, de una medida aproximada de 3,5 mts. En su extremo va provista de una *pina* de madera que es introducida en el yugo, de acuerdo con la descripción que se ha hecho en la fig. 180.

246 • SOBEO

Melena empleada para uncir la pareja. Es una pieza rectangular de piel bovina, que es colocada entre el yugo y la cabeza de cada animal para proteger a ésta. Mide 40 cm. de largo y 25 de ancho.

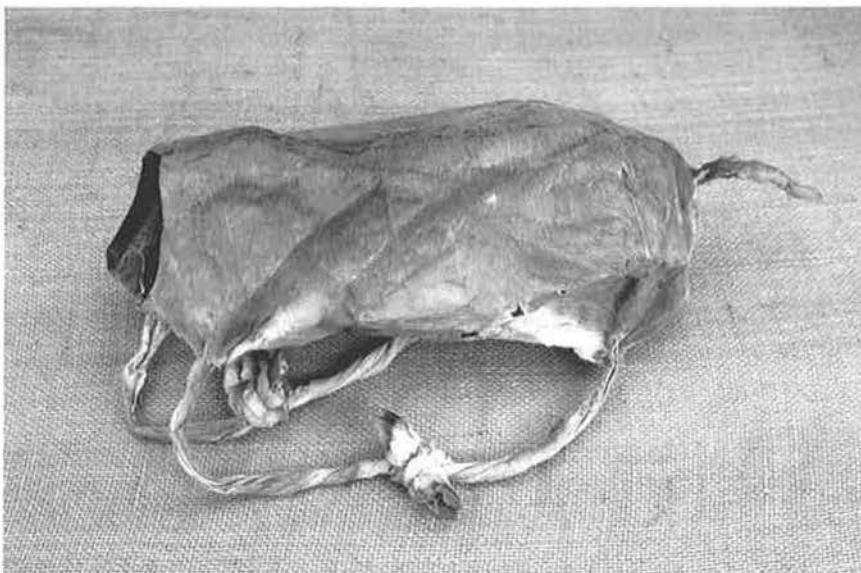
247 • MELENA

248 • FRONTILES



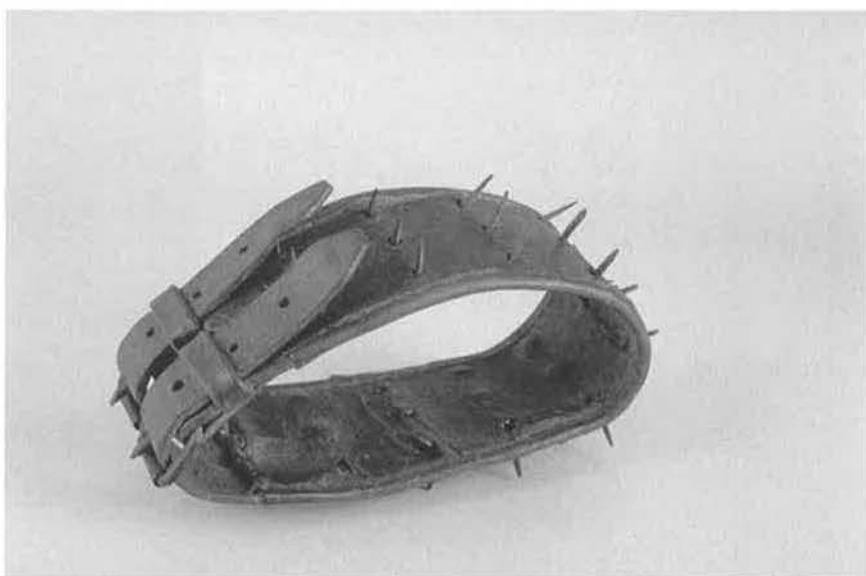
Frontiles o piezas de cuero de forma variada, y generalmente tendentes a la rectangularidad, con los vértices de uno de sus lados mayores prolongados, utilizados para poner en la frente de las reses uncidas. De acuerdo con su función ornamental, es frecuente que tengan algún motivo decorativo, logrado a veces mediante remaches de latón, de cobre o de otro metal, como se ve en la imagen. El *frontil* que está en la parte superior mide 40 cm. de largo y 21 de ancho. El *frontil* que está en primer término mide 33 cm de largo y 18 cm. de ancho.

249 • ZURRÓN



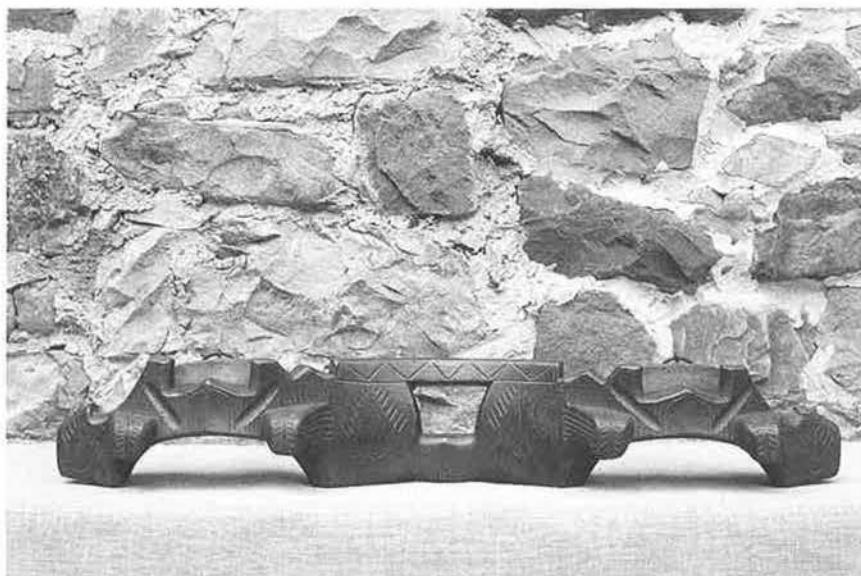
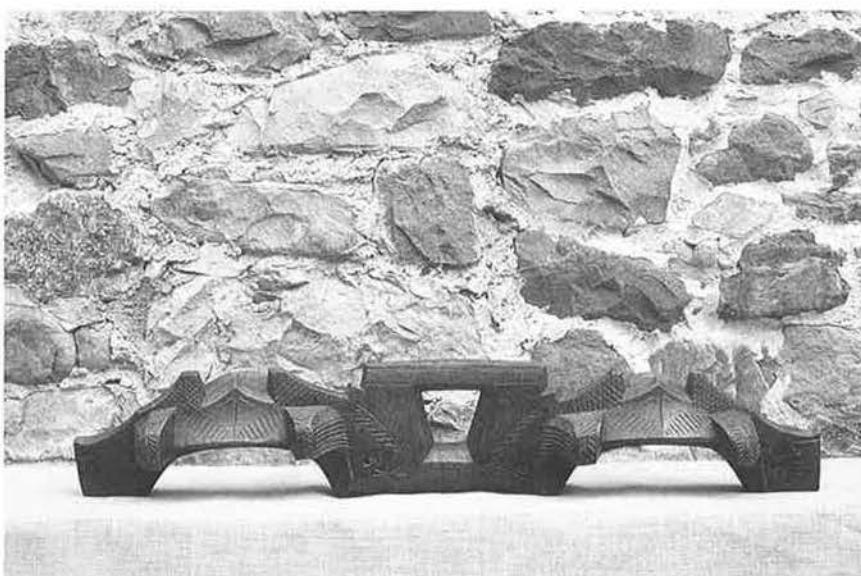
Zurrón elaborado con piel de *beyo* o becerro abortado. Son zurrones muy apreciados por su calidad. Después de cortada la cabeza, es vaciado el interior y las patas son anudadas dos a dos por sus extremos para conformar las asas. Los zurrones son empleados por los pastores para el porte de alimentos y objetos. El que está en la imagen mide 40 cm. de longitud y tiene una anchura aproximada de 27 cm.

Carlanca o collar de cuero con púas de hierro acerado que es ajustado en el cuello de los perros que cuidan el ganado en los puertos, a fin de evitar las acometidas de otros depredadores, y especialmente de los lobos. Entre los lugareños se denombra *carranca*. Tiene una longitud de 56 cm. y una anchura de 7,5 cm.

250 • CARLANCA

Yugueta fabricada con madera de castaño. Destinada a las vacas sin cuernos, a modo de escayola hasta que les crecían los cuernos. Mide 42 cm. de longitud.

251 • YUGUETA

252 • YUGO**253 • YUGO**

Yugo para uncir la yunta, fabricado con madera de nogal en una sola pieza. Es un yugo cornal, del tipo de los denominados *vizcaínos*. Está decorado caprichosamente, con motivos incisos a base de líneas rectas que forman conjuntos y zig-zags, así como con otros en relieve. El yugo *vizcaíno* se introdujo en Cantabria a finales del siglo XIX y en los valles del Nansa y del Saja aún más tarde, y tuvo éxito debido a su solidez, aunque por el contrario resulta muy pesado. Mide 112 cm. de longitud.

Yugo cornal, del tipo vizcaíno, introducido en Cantabria a finales del siglo XIX. Está fabricado con madera de nogal, en una sola pieza. Esta profusamente adornado con numerosos motivos en relieve e incisos, siendo estos últimos a base de rectilíneos que se combinan caprichosamente formando conjuntos. Tiene una longitud de 115 cm.

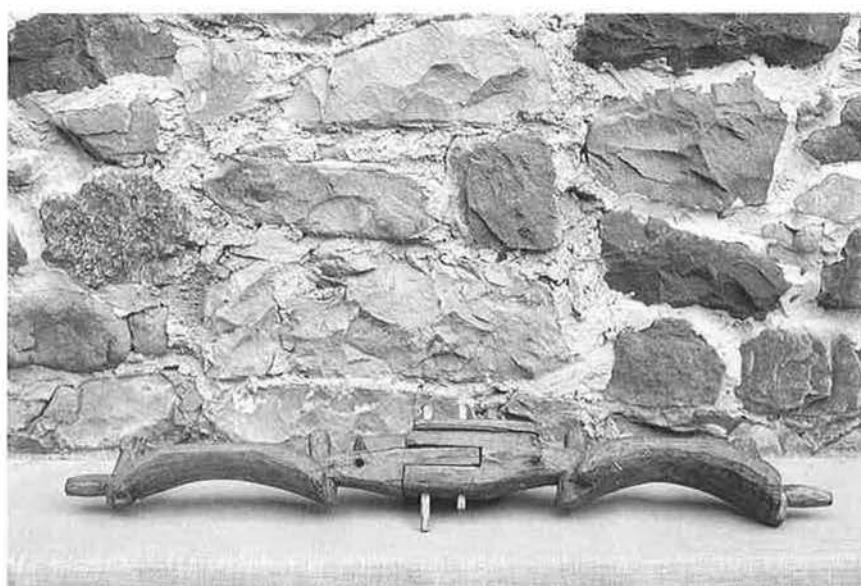
Yugo para uncir la yunta, fabricado con madera de fresno en una sola pieza. Es un yugo del país, y al igual que todos los utilizados en Cantabria es cornal. Corresponde a los utilizados para arrastrar arados y gradas o *rastros*, ya que presenta un orificio central para introducir la cadena que lo une al arado. Mide 110 cm. de longitud.

254 • YUGO

Yugo del país, fabricado con madera de haya. Es un yugo cornal del país, fabricado en una sola pieza. Empleado para arrastrar el carro. Presenta largos salientes o *cornejales* en los extremos. El resto de los salientes se denominan *corniles*. Mide 120 cm. de longitud.

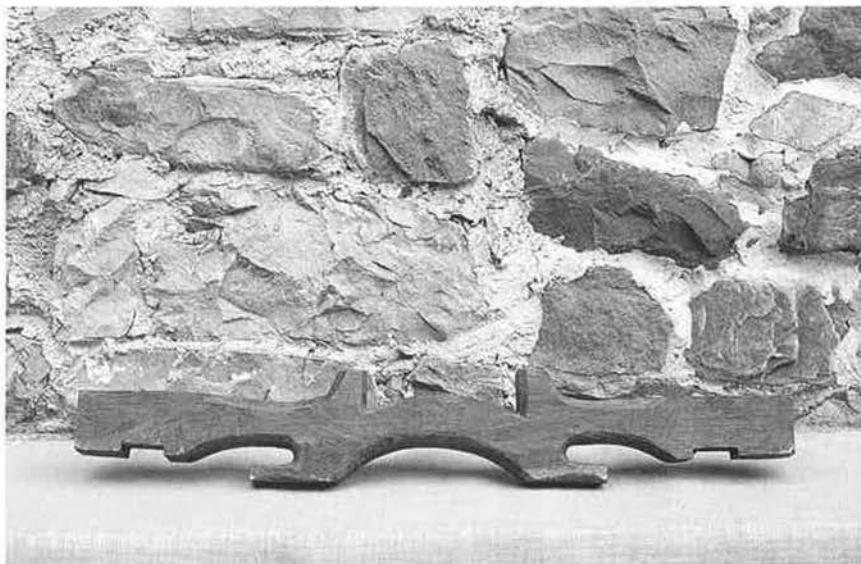
255 • YUGO

256 • YUGO



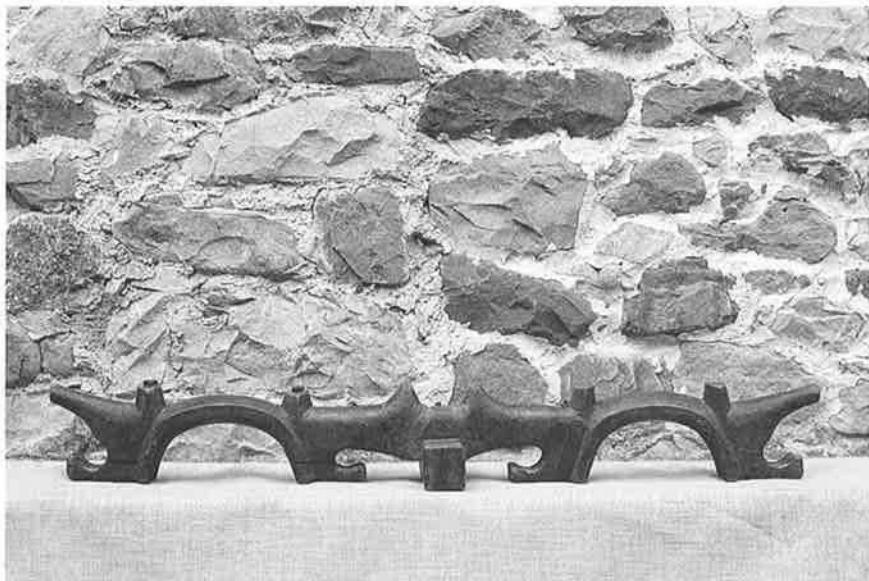
Yugo cornal, fabricado con madera de roble. Consta de dos piezas rústicamente talladas. Las dos partes, cada una de las cuales cuenta con su *gamellón* o arco para colocar sobre la testud de la res, quedan ensambladas, y se fijan mediante dos pasadores o *pinas* de madera. Permite separar las vacas mientras comen o beben sin ser desuncidas. Mide 120 cm. de longitud.

257 • YUGO



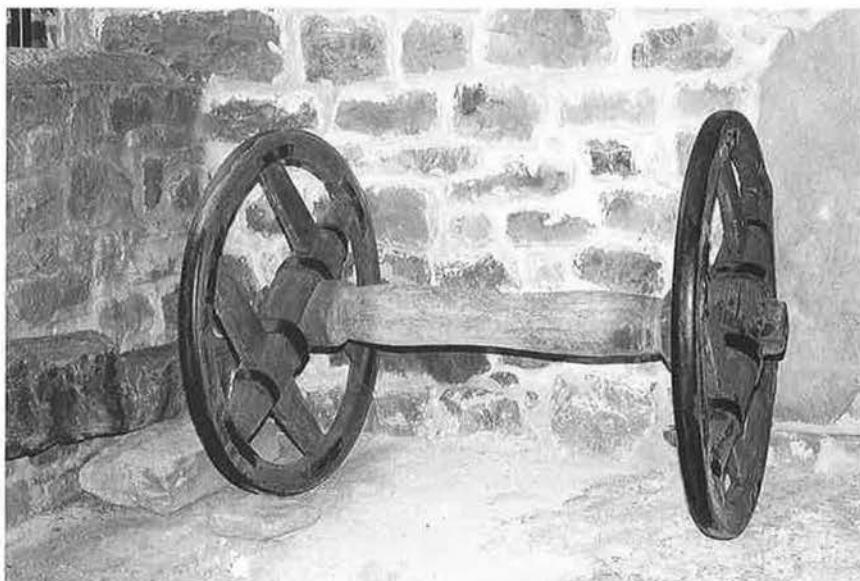
Yugo cornal, fabricado con madera de roble en una sola pieza. Su nota más llamativa es que sólo posee un *gamellón*, debido a que es utilizado paraerrar las reses vacunas en el *potro*. Los extremos del yugo se fijan al *potro*, a fin de inmovilizar al animal. Mide 92 cm. de longitud.

Yugo cornal, fabricado con madera de roble. Es un yugo de gran tamaño, con acusados *cornejales* en los extremos, empleado para arrastrar grandes carromatos. Los *gamellones* miden 20 cm. de largo cada uno. El yugo tiene una longitud de 145 cm.

258 • YUGO

Rueda de carro del país. Es de madera íntegramente, exceptuada la llanta de hierro y las abrazaderas a modo de refuerzo del *nul* o pieza de madera en diámetro. Se trata de la rueda utilizada tradicionalmente en la mayor parte del Valle de Cabuérniga. Tiene un diámetro aproximado de 1 metro. En Cantabria han convivido al menos cinco tipos de carros del país, que aunque diferenciados se hallaban unidos por el común denominador de su parecido morfológico y de su identidad funcional.

259 • RUEDA

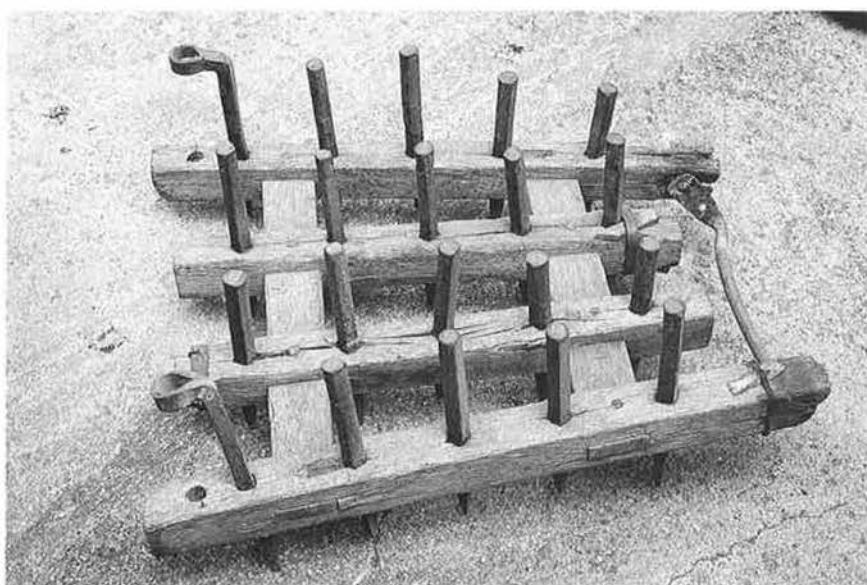
260 • RODAL

Rodal o conjunto de ruedas y eje de carro del país. En cualquier carro *chillón* o del país, la característica más definitoria es que las ruedas giran solidariamente con el eje, produciendo el singular chirrido. El rodal de la imagen corresponde al carro tradicional de algunos pueblos de Cabuérniga, como Carmona. Las ruedas son íntegramente de madera, como el eje, pero tienen seis placas de hierro, con tres clavos cada una, que refuerzan las juntas de los *cambachos* y los extremos del *ñul* y de las *rejas*, además de las abrazaderas de hierro del propio *ñul*. Las ruedas tienen un diámetro de 105 cm., y la distancia entre las ruedas es de 110 cm.

261 • RUEDA DE CARRETILLA

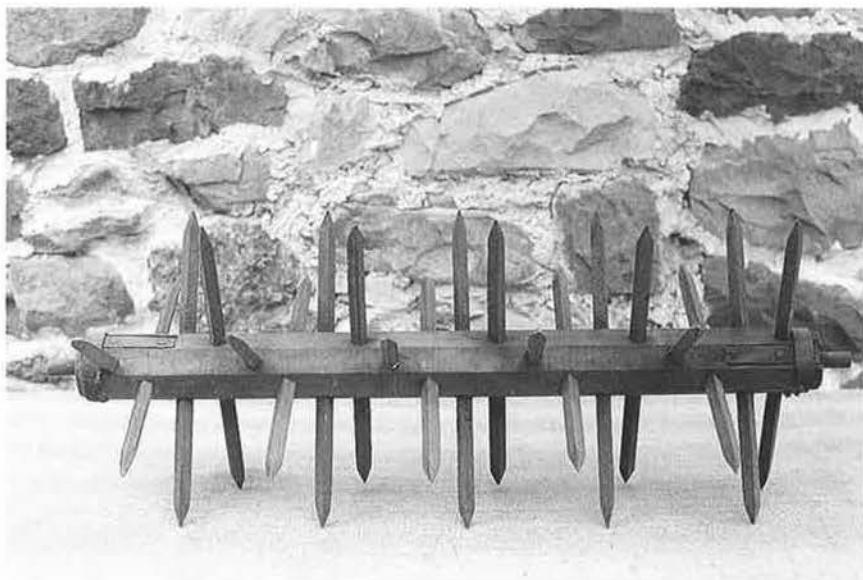
Rueda de carretilla del país, fabricada íntegramente con madera, que cuenta con llanta metálica exterior. Se trata de una rueda a escala reducida de la rueda del carro del país o *carro chillón*. Está mal conservada. Los cambachos de las ruedas tienen una anchura aproximada de 5 6 6 cm., dado que es irregular. El diámetro de la rueda es de 42 cm.

Rastro plano, formado por un bastidor de madera que aloja una serie de púas de hierro que lo atraviesan verticalmente. El bastidor, construido con madera de roble, está formado por cuatro largueros y dos traveseños. Los largueros tienden a converger en la parte delantera. Una correa que une los largueros extremos hace de enganche para el tiro de la yunta. Está provisto de 20 púas de hierro que atraviesan los largueros. Tiene una longitud de 90 cm., una anchura máxima de 86 cm. y una anchura mínima de 48 cm. Cada púa mide 34 cm.

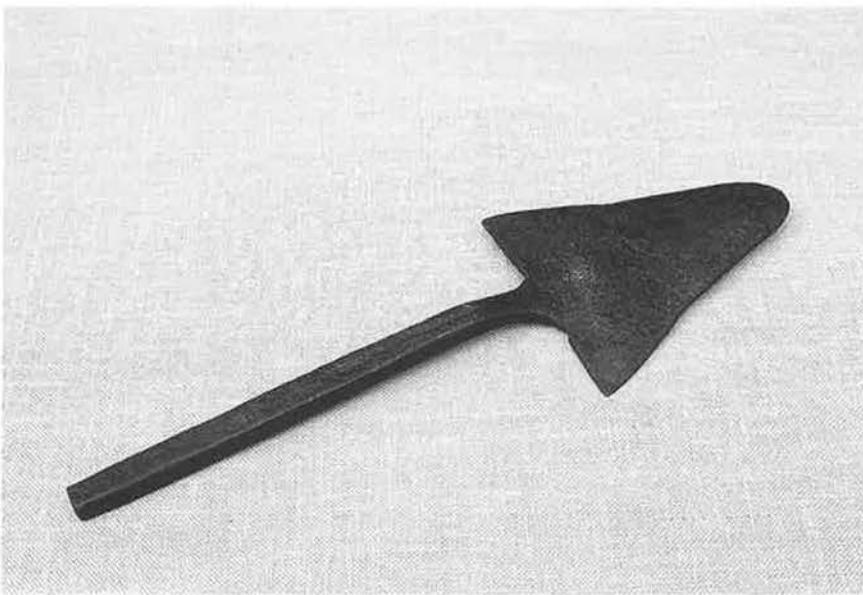
262 • RASTRO

Rastro plano, formado por un bastidor rectangular de madera con púas de hierro. Es un artilugio, muy rústico, construido con madera de roble, con alojamiento para 9 púas, de las cuales le falta una. El bastidor mide 127 cm. de largo y 38 cm. de ancho. Las púas tienen una longitud de 38 cm.

263 • RASTRO

264 • RASTRO DE RODILLO

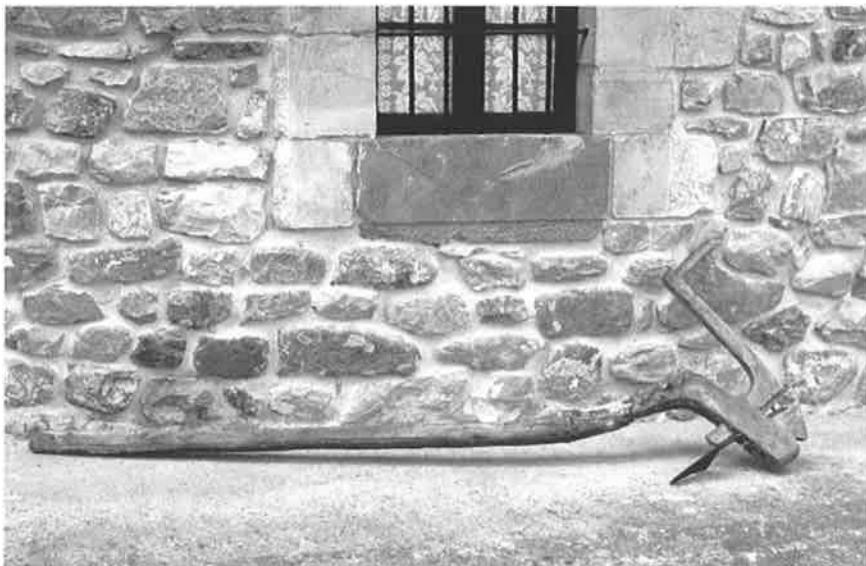
Rastro de rodillo empleado para desmenuzar la tierra, gracias al giro solidoario del eje y las púas. El rastro es tirado por la yunta o por una caballería individualmente. Los puntos de tiro son los extremos del eje. El eje está construido con madera de haya, y rematado con abrazaderas de hierro. Tiene un total de 20 púas que atraviesan diametralmente el eje en distintas direcciones. El eje mide 90 cm. de largo, y las púas, aguzadas en ambos extremos, 40 cm.

265 • REJA DE ARADO

Reja de un arado *de cama* utilizado en Carmona y en gran parte de Cantabria, y conocido con el nombre de *jocón* u *hocón*. Tiene forma de flecha, con el asta ligeramente incurvada. Es de hierro y está fabricada en una pieza. La punta de la flecha tiene una longitud de 22 cm. y el asta mide 37 cm.

Jocón o arado *de cama*, conocido también con el nombre de *aladro*. Es el arado castellano que se introdujo desde la Meseta en tierras de Cantabria y parte de Asturias. La *esteva* va inserta en la cama y no en el *dental*, como en los arados cuadrangulares. Todo el arado, excepto la *reja*, se fabricaba domésticamente. La *reja* se elaboraba en las fraguas locales. La *esteva* tiene 60 cm. de longitud, y tiene una empuñadura que mide 29 cm. El *timón*, de madera de roble, mide 2,30 mts. El conjunto del arado tiene una longitud de 2,65 mts. La *reja* responde a la descripción que se hace en la fig. 265.

266 • JOCÓN



Arado vertedera rudimentario. Se introdujo en Cantabria a comienzos del siglo XX. Cuenta con una *teja* o pala de hierro, que va provista de una pieza plana de hierro, con una línea de agujeros perforados, que hace posible graduar la penetración de la pala en la tierra. Asimismo, cuenta con una varilla que permite situar la pala a uno u otro lado del *timón*, dependiendo de la dirección de la yunta. Falta el *timón*. La *pala* mide 75 cm. de largo y 37 cm. de ancho. La *esteva* es de madera de roble.

267 • ARADO DE VERTEDERA



268 • BRAVANT



Arado tipo *bravant* fabricado íntegramente con hierro. Es un arado de vertedera, que se encuadra dentro de los modelos industriales. El bravant fue el primer arado industrial utilizado en el campo de Cantabria, y continuaba siendo tirado por la yunta. Aunque su introducción fue muy anterior su aplicación no se generalizó hasta los años cuarenta. Dispone de dos ruedas de radios delanteras, vertedera, cuchilla y palanca para regular el grado de penetración en la tierra. Lleva la inscripción con el nombre de la marca registrada AJURIA, que corresponde a la empresa pionera en su fabricación. Mide 210 cm. de largo, y las ruedas tienen un diámetro de 50 cm.

269 • COCINO



Cocino o recipiente de piedra arenisca que hace las veces de contenedor de los alimentos del marrano. Estaba ubicada en el cubil del cerdo. Sobre el borde superior presenta un agujero redondo, que parece haber servido para tareas relativas al modelado de varas. El *cocino*, que exteriormente tiene forma tendente a la redondez, mide alrededor de 55 cm. de diámetro. El diámetro interior es de 40 cm. aproximadamente. La altura es de 30 cm.

Cocino o recipiente de piedra arenisca que hace las veces de contenedor de los alimentos del *marrano*. Tiene forma troncocónica. Su diámetro superior es de 32 cm. Su altura es de 35 cm.

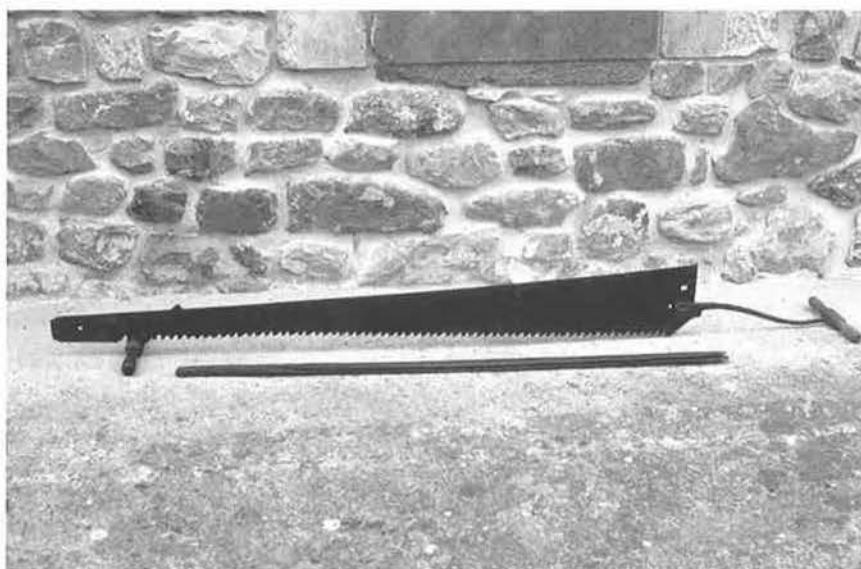
270 • COCINO

Cocino o *cocinu* de comer el marrano. Consiste en un tronco de roble que ha sido vaciado. Mide 110 cm. de largo y 25 cm. de ancho.

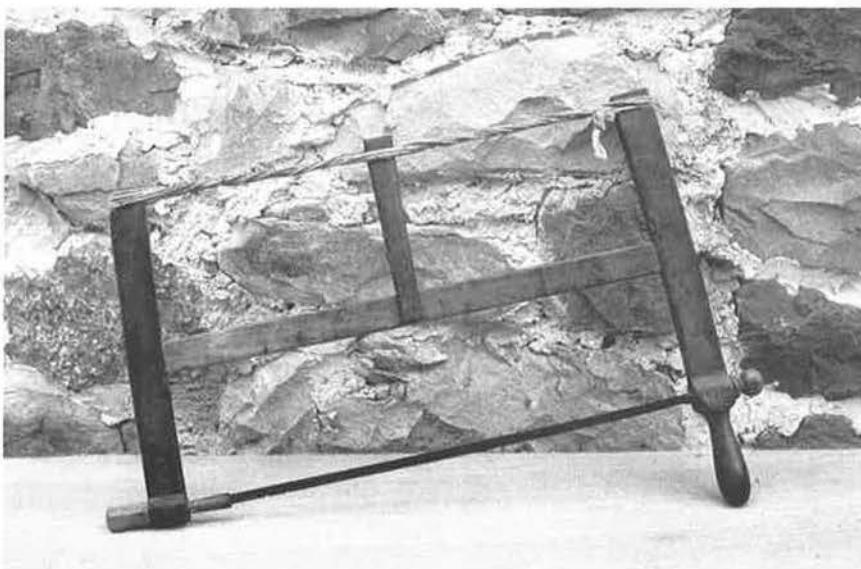
271 • COCINO



OBJETOS
RELACIONADOS
CON EL
APROVECHAMIENTO
Y EL USO
DE LA MADERA

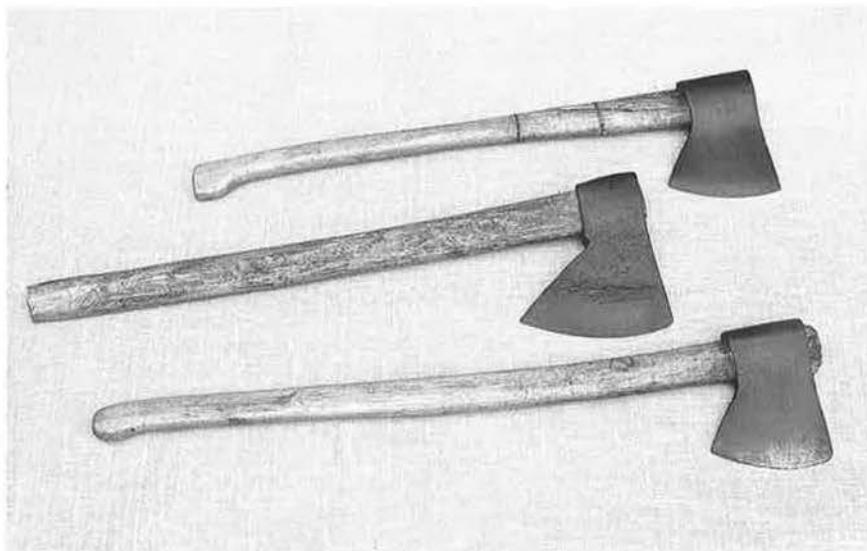
272 • SIERRA DE SERRÓN Y GUARDA

Sierra empleada por los serrones en sus trabajos en el monte. La hoja es de acero, y las manillas de hierro y madera. La hoja mide 2 mts. de longitud. Uno de los lados menores mide 25 cm. y el otro 9 cm. La guarda empleada para salvaguardar el corte de la hoja es de madera y mide, igualmente, 2 mts.

273 • SIERRA DE SAN JOSÉ

Sierra de San José, fabricada con madera, y con sierra de hierro y tensión de cuerda. Tiene forma de cuadrilátero, con dos ángulos casi rectos, y con dos lados mayores. Los dos lados mayores son la hoja y la cuerda del tensor. Mide 70 cm. y tiene una anchura máxima de 52 cm. y mínima de 40 cm.

Jachas o hachas de hierro con sus correspondientes mangos. Utilizadas por los leñadores en su trabajo habitual. Las dos hachas de los extremos son las empleadas para pelar la madera. Ambas tienen una longitud desde el talón hasta el filo de 14 cm. y en ambas su filo mide 11,5 cm. La que está en el centro se usa para cortar ramas y pequeños troncos. Tiene una longitud entre el talón y el filo de 17 cm. y el filo mide 15 cm.

274 • JACHAS

Jachu o hacha de hierro utilizada por los leñadores. Es un hacha de grandes proporciones y muy apta para su función. El filo tiene una longitud de 15,5 cm. y el hacha mide 24 cm. de longitud entre el filo y el talón. Lleva una boca ovalada para alojar el mango. Sobre una de las caras puede verse la figura de un gallo rudimentariamente dibujado, así como dos rombos, dos líneas paralelas y otras marcas más.

275 • JACHU

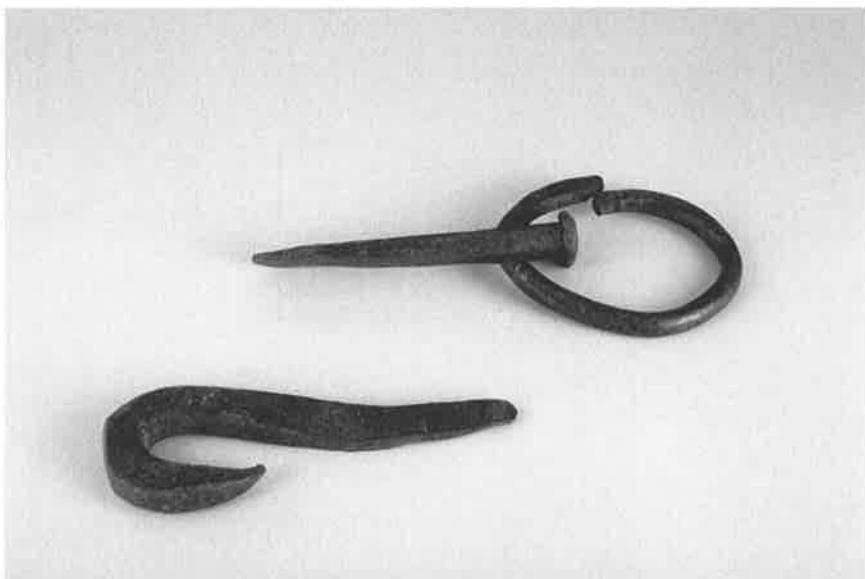
276 • HACHA Y MANGO DE AFILAR

Hacha de hierro, que responde a la descripción que ya se ha efectuado, y mango de afilar en forma de siete, fabricado con madera de fresno. Es el mango de afilar más característico. Su lado largo mide 43 cm. y su lado corto 21 cm.

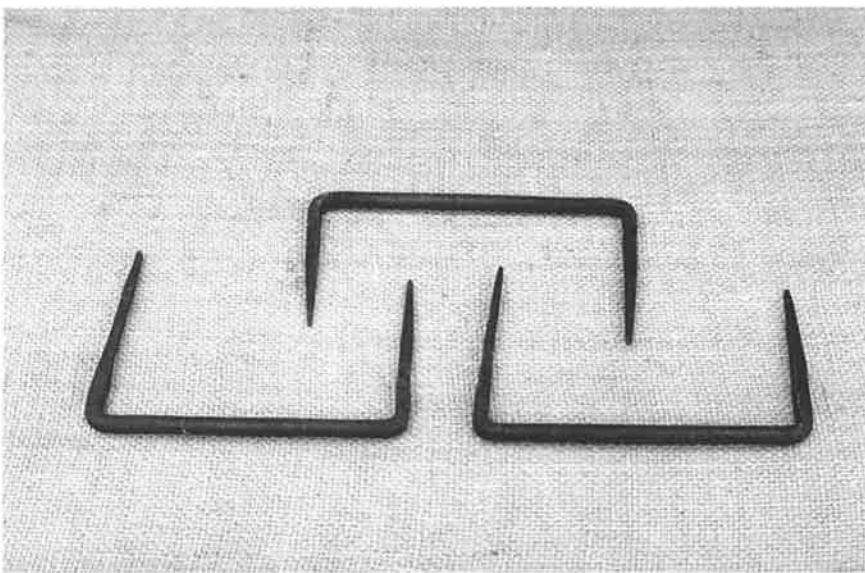
277 • CLAVIJA

Clavija de hierro empleada en el arrastre de la madera, y que va conectada a una cadena según se explica en la fig. 281. La clavija se compone de una pasador de hierro en forma de herradura, cerrado en línea recta por una pieza que deja pasar una cuña, y que es introducida directamente en la madera. El pasador tiene 12 cm. de diámetro, y la cuña mide 14 cm.

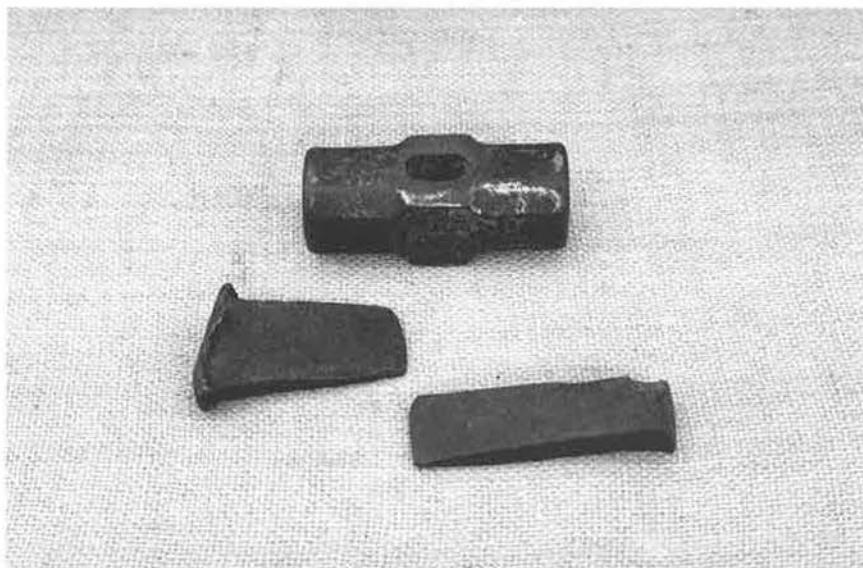
Clavija y gancho de hierro utilizados en las labores de arrastre de la madera. La clavija se compone de una anilla ligeramente abierta de factura muy tosca, que pasa por una cuña de hierro a través de un agujero practicado en su parte superior. La cuña se introduce directamente en la madera, y la anilla va conectada a una cadena, de acuerdo con la descripción que se hace en la fig. 281. La anilla tiene un diámetro aproximado de 11 cm., y la cuña tiene una longitud de 15 cm. El gancho, igualmente de hierro, es introducido por la parte recta directamente en la madera, mientras que la cadena enlaza con la parte cerrada del gancho, según se ha explicado. El gancho tiene una longitud de 17 cm. y una anchura en la cabeza de 6 cm.

278 • CLAVIJA Y GANCHO

Gatos de hierro, empleados en las tareas de aserramiento de la madera, para fijar los troncos al taller e inmovilizarlos así. Cada gato mide 22 cm. de longitud, y las púas tienen una altura de 11 cm.

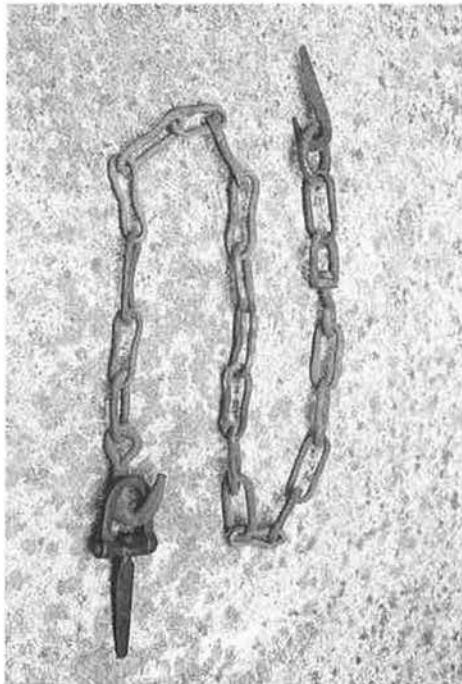
279 • GATOS

280 • PINAS Y MAZA



Pinas y maza utilizadas en los trabajos de hendido de los troncos. Todo ello es de hierro. Las *pinas* o cuñas son introducidas en la madera a golpe de maza. La *pina* que está en primer término mide 14,5 cm. de longitud, y la que está más atrás mide 12 cm. La maza tiene forma prismática, y dispone de un agujero central alargado para alojamiento del mango. La maza mide 16 cm. de largo, 6 cm. de ancho y 6 cm. de alto.

281 • CADENA DE ARRASTRE



Cadena férrea de arrastre, con gancho en un extremo y clavija en el otro. Utilizada en el arrastre de madera por parte de la yunta o de cualquier animal individual. La clavija, que responde a la descripción que se hace en la fig. 277, consta de un pasador en forma de herradura, en el que va alojada una cuña que se introduce en la madera, mientras que el gancho del otro extremo se fija en la *rabona* del carro, o directamente en el yugo, en aquellos terrenos escarpados donde no podía trabajar el carro. Mide 210 cm. de longitud.

Polea fabricada íntegramente con hierro, provista de gancho de suspensión. Tiene un diámetro de 10 cm. y el gancho mide 7 cm. Utilizada tanto domésticamente como en los trabajos del monte.

282 • POLEA

Polea fabricada con madera, provista de gancho y anilla de suspensión de hierro, que va fijada a la polea con ganchos de hierro y con un pasador del mismo metal. Ha sido utilizada tanto domésticamente como en las labores del monte. Tiene una longitud de 40 cm., una anchura de 15 cm. y una altura de 15 cm. también.

283 • POLEA DOBLE

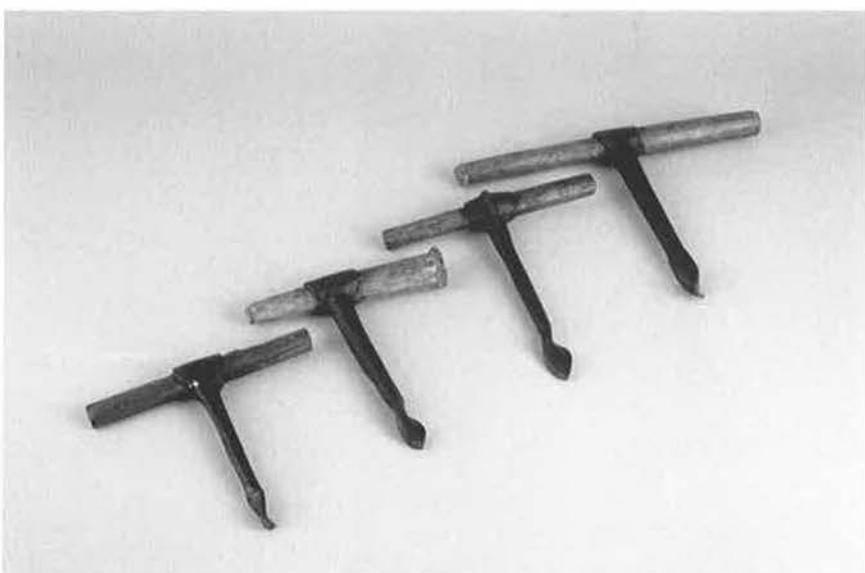
284 • PERRO

Tajo o perro fabricado con madera de roble. Es un simple tronco de madera de roble apoyado en tres patas. Se emplea como banco de trabajo del abarquero, que se sienta sobre un rústico taburete anexo denominado igualmente *tajo*. Mide 45 cm. de largo y 32 cm. de alto.

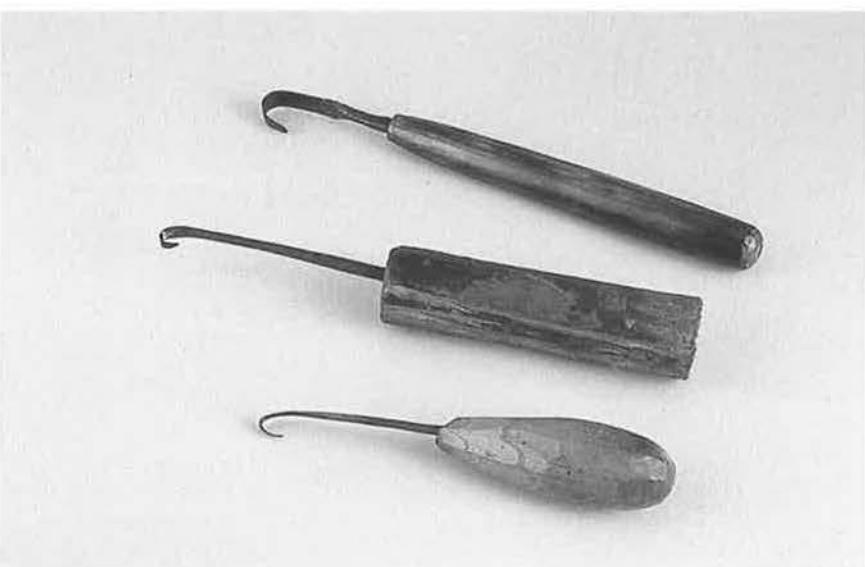
285 • PERRO

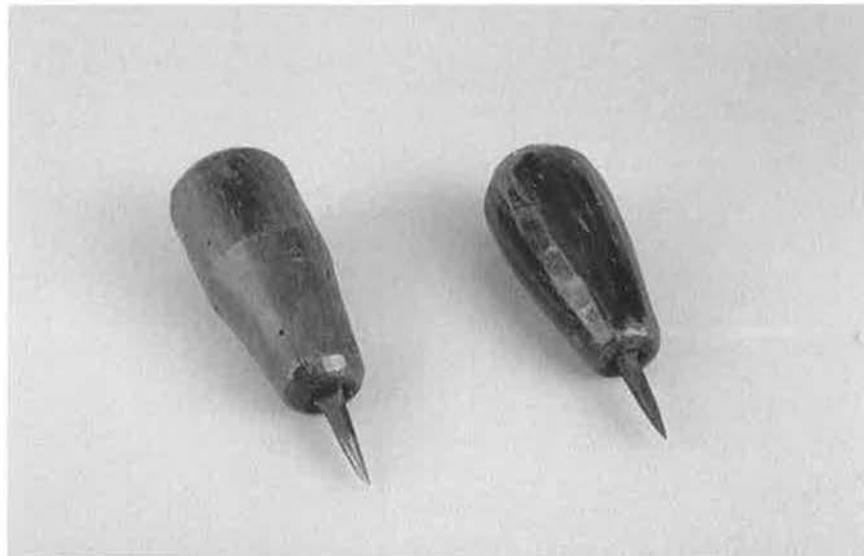
Perro formado por un *tajo* o tronco de madera de roble y un rústico asiento incorporado, fabricado igualmente con madera de roble. El asiento tiene dos patas, mientras que el tronco hace de tercera pata. El asiento, a pesar de estar unido al tronco, es separable. El *tajo* mide 22 cm. de diámetro y 35 cm. de altura. El asiento mide 38 cm. de largo, 20 cm. de ancho y 34 cm. de alto.

Barrenos empleados por los artesanos de la madera, especialmente por los abarqueros. También se utilizaban para hacer los *joracos* o agujeros de los rastrillos que han de alojar las *pinas* o púas. De arriba a abajo, respectivamente, tienen una longitud de 14 cm., 13,5 cm., 12 cm. y 11 cm. Todos ellos son de hierro, con la empuñadura de madera.

286 • BARRENOS

Legras empleadas por los abarqueros de Carmona en la elaboración de las abarcas. El filo cortante ha sido conseguido a partir de la reutilización de otros objetos, prescindiendo de procesos más complejos, como prueba del relativo autoabastecimiento de estos artesanos. De arriba a abajo, las hojas de las legras tienen respectivamente una longitud de 6 cm., 9,5 cm. y 7 cm. Las legras, incluido el mango, de arriba a abajo miden 23 cm., 21,5 cm. y 16 cm.

287 • LEGRAS

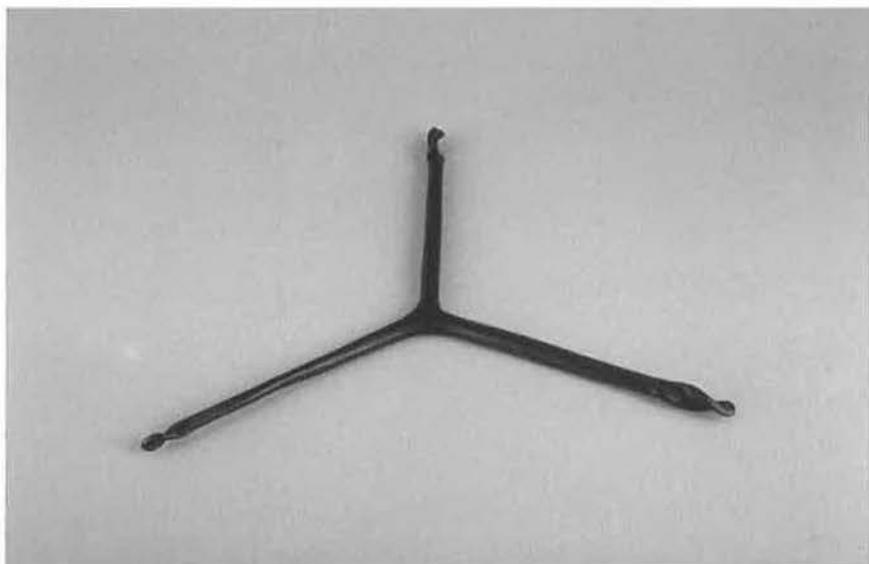
288 • LEZNAS

Leznas de hierro empleadas por los artesanos de la madera. Están rudimentariamente construidas, a partir de un punzón de fragua que es posteriormente enmangado. El punzón de la mayor mide 3,5 cm., y su longitud total, incluido el mango, es de 12 cm. La de menor tamaño tiene un punzón que mide 3 cm., y su longitud total, incluido el mango, es de 10,5 cm.

289 • RESORIAS

Resorias o raseros, empleados por los artesanos de la madera, especialmente por los abarqueros. Constan de una hoja de filo horizontal que generalmente va enmangada en ambos extremos. De arriba a abajo, respectivamente, tienen una longitud de 40 cm., 26 cm., 19 cm. y 17 cm.

Barreno de hierro y tres brazos, empleado por los artesanos de la madera. Cada brazo mide 14 cm. aproximadamente.

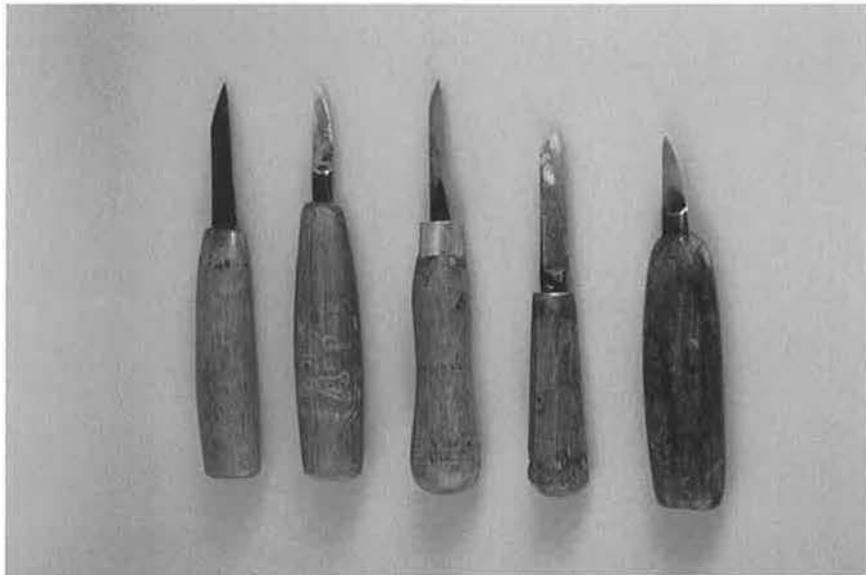
290 • BARRENO

Martillo de hierro forjado empleado por los abarqueros en el herraje y reparación de abarcas. La cabeza presenta un extremo cuadrado y otro curvado. En este último es visible un motivo vegetal esquemático. En el extremo cuadrado se aprecia un cuadriculado de rombos. La cabeza del martillo presenta un orificio central donde se halla alojado el mango, siendo la longitud total del martillo de 16 cm. La cabeza mide 15 cm. de largo.

291 • MARTILLO

292 • MARTILLOS

Martillos de hierro forjado empleados por los abarqueros en las tareas de herrado y reparación de las abarcas. El de mayor tamaño tiene la cabeza con un extremo tendente a la redondez y otro hendido. La cabeza va provista de orificio central donde se halla alojado el mango, siendo la longitud total de 18 cm. La cabeza mide 15 cm. de largo. El martillo más pequeño tiene un extremo redondo y otro apuntado, con orificio central que aloja al mango. La cabeza de éste mide 13 cm. de longitud, y el martillo mide 13,5 cm. de largo.

293 • CUCHILLOS

Cuchillos utilizados por los abarqueros de Carmona en la elaboración de las abarcas. El filo cortante ha sido obtenido en ocasiones mediante re-elaboración de otros objetos. Las empuñaduras son muy rudimentarias. En una de las mismas se halla inciso un nombre: PEPE. Las hojas de los cuchillos, de izquierda a derecha, miden 6 cm., 5cm., 6 cm., 7 cm. y 4 cm.

Con el nombre de abarca se designa al calzado de madera del país, y es análogo al que en otras regiones atlánticas se denomina con los nombres de *albarca*, *madreña*, etc., y que está presente, asimismo, en otras latitudes de clima húmedo, aunque con morfología diversa. En este caso, se trata de una abarca de adulto, en fabricación, sin *casa*, esto es, sin vaciar en la parte delantera, realizada con madera de nogal.

294 • ABARCA

Abarca en proceso de fabricación, realizada con madera de nogal. Es una abarca con *casa*, y que al igual que en el caso anterior pertenece al subtipo denominado *picón*, dentro del cual se incluye la *abarca carmonega*. Los *tazos*, o *pies*, en los que se apoya la abarca aparecen trazados, así como el rebaje de toda la línea de la *boca* por donde se introduce el pie.

295 • ABARCA

296 • ABARCA Y TARUGOS



La abarca de la figura anterior aparece ahora con dos *tarugos* a su lado. Los *tarugos* son las piezas de madera, más dura que la de la abarca, que se colocan como suplementos a los *pies*, y que permiten efectuar una operación de recambio cada vez que se desgastan. El hecho de que sean tres conduce erróneamente a pensar que los *pies* de la abarca son igualmente tres, cuando el delantero a menudo es sólo uno al no presentar hendidura. Esto permite afirmar que se trata de un calzado de dos pies, uno delantero corrido y otro trasero. En las *abarcas* más recientes suele aparecer una discreta hendidura en el *pie* delantero.

297 • ABARCA



Abarca de mujer, fabricada con madera de nogal. Tanto por su morfología (de pico cortado en dos planos) como por su decoración de motivos geométricos, especialmente en la *capilla* o parte superior del empeine, puede considerarse típicamente carmoniega. En la actualidad, el corte del pico la singulariza como abarca de mujer, aunque tal vez no en otro tiempo. La profusión de la decoración también es en la actualidad propio de las abarcas de mujer. La abarca presenta, además, *tarugos*, como todas las carmoniegas, de acuerdo con una práctica iniciada probablemente en el presente siglo. Fabricada por Pepe Gómez, de Carmona (c. 1962).

Abarca de mujer, fabricada con madera de abedul. Es una típica abarca *picona* de Carmona. Presenta una profusa decoración incisa, characteristicamente carmoniega, a base de variados motivos geométricos, en la *capilla* y en el *calcañar* o parte trasera, con ondas que recorren el *flequillo* y la parte superior del *papo*. Además, va provista de *tarugos* en los *pies*. Fabricada por Amado Gómez, hijo de Pepe Gómez, de Carmona (c. 1980).

298 • ABARCA

Abarcas de mujer, fabricadas con madera de nogal. Son unas abarcas *mochas* de Carmona. Con profusa decoración en *capilla* y *calcañar*. Los *tarugos* presentan como característica más notoria, el hecho de que vayan reforzados con goma, según viene siendo frecuente en las últimas décadas. Está fabricada por Amado Gómez, abarquero de Carmona.

299 • ABARCAS

300 • ABARCA



Abarca de hombre, fabricada con madera de alisa. Es una abarca carmoniega, de hechura similar a la de las anteriores, cuya decoración, lograda por incisión, es más parca. Presenta un corazón en la parte delantera de la *capilla*. En la actualidad ello es habitual en las abarcas masculinas. La abarca va provista de tarugos. Realizada por artesano local (c. 1960).

301 • ABARCA



Abarca de mujer, realizada con madera de *salce* o sauce. Es característicamente *picona*, y en este caso de *pico cortau* por ser femenina. Presenta decoración incisa, muy parca, en el *flequillo* y borde superior del *papo*. Está provista de *tarugos*. Realizada por Julio Díaz Gómez, de Carmona (c. 1972).

Abarca de hombre, construida con madera de abedul. Se trata de una abarca picona, de factura carmoniega, provista de *tarugos*. La ornación ha sido lograda por incisión, recayendo toda su profusión sobre la *capilla* y el *calcañar*. La *capilla* presenta como decoración una serie de lazos superpuestos, mientras que en el *calcañar* se ha jugado con una combinación de líneas paralelas de incurvación variable. Sobre el *flequillo* se aprecia una cenefa, mientras que una cadeneta recorre toda la parte superior del *papo*. La abarca fue construida por Amado Gómez, de Carmona (c. 1980).

302 • ADARCA

Abarca de hombre, construida con madera de abedul. Es una abarca picona, de factura carmoniega, calzada con *tarugos*. Al igual que en el caso anterior, la decoración incisa de la *capilla* se ha realizado a base de lazos. El *calcañar* está ornamentado con una serie de líneas oblicuas paralelas, y sobre el *flequillo* un arco conopial enmarca una cadena de rombos. Asimismo, una cadeneta recorre el borde de la *boca* y se prolonga a través del borde superior del *papo*. Construida por Manuel González "Minuto", de Carmona (c. 1978).

303 • ADARCA

304 • ABARCAS



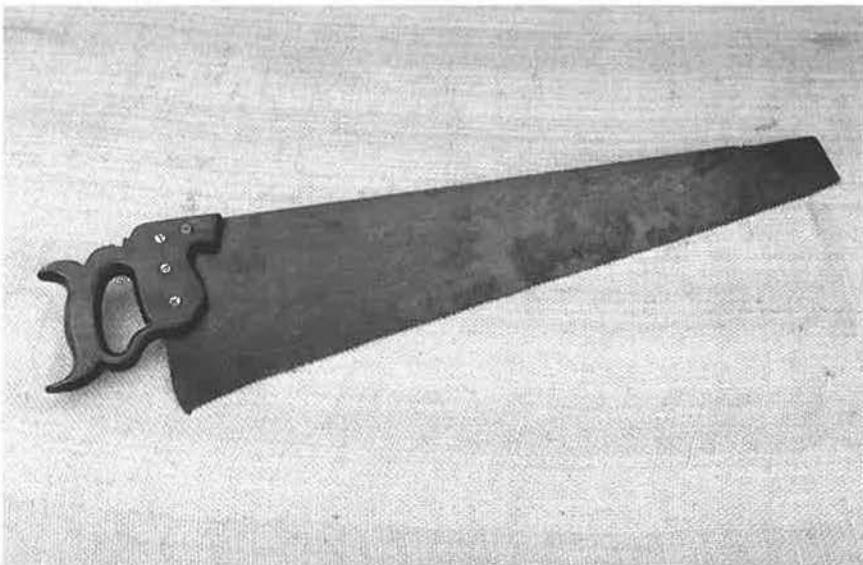
Abarcas de niño, realizadas con madera de nogal. Son unas abarcas *piiconas*, las cuales se han ornamentado sencillamente con juegos de lazos superpuestos, que constituyen uno de los temas decorativos más frecuentes. Una línea recorre el borde de la *boca* y se alarga por la parte superior del *papo*. Los *pies* han sido suplementados con goma, para evitar el desgaste producido por el uso. Fueron construidas por Alberto Díaz Gómez, de Carmona (c. 1960).

305 • POTRO DE HACER CEDILLAS



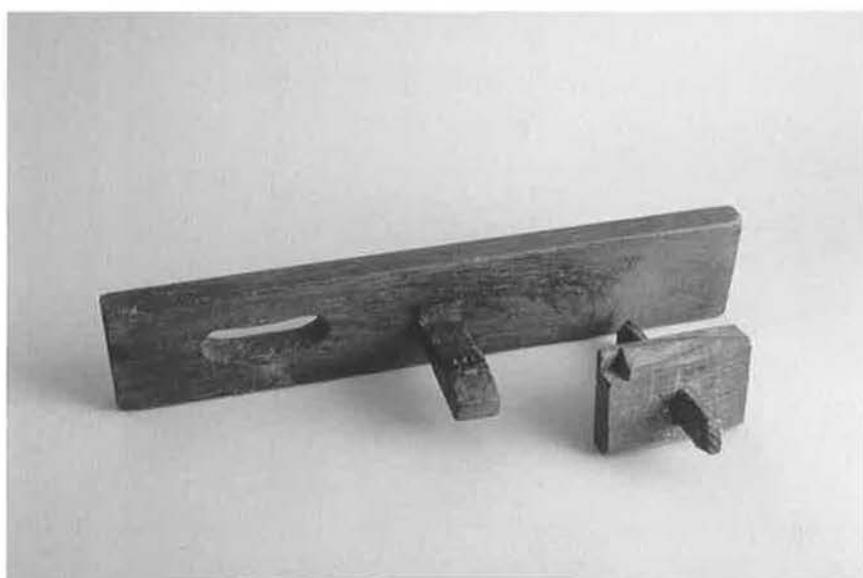
Potro de hacer *cedillas*, fabricado con madera de roble. Consta de una tabla apoyada en cuatro patas. La tabla está atravesada verticalmente por el eje de un cilindro de madera, y a su alrededor hay una serie de perforaciones que dejan pasar otros tantos vástagos cilíndricos también de madera. El *potro* tiene una longitud de 98 cm. y una altura de 57 cm.

Serrote de carpintero, con hoja de hierro en forma de trapecio y empuñadura de madera. La hoja tiene una longitud de 74 cm.. El lado mayor de la hoja mide 20 cm. y el lado menor 6 cm.

306 • SERROTE

Compases de hierro, utilizados por los artesanos de la madera. El de mayor tamaño mide 30 cm., el más pequeño mide 11 cm. y el intermedio tiene una longitud de 15,5 cm.

307 • COMPASES DE ARTESANO

308 • DRAMILES

Bramiles utilizados en las labores de carpintería. El de tamaño más grande está fabricado con madera de encina, y está provisto de una perforación alargada de 6 cm. aproximadamente. Este bramil mide 36 cm. de largo, La pieza mayor del mismo mide 36 cm. de largo y 6 cm. de ancho, mientras que la pieza complementaria tiene una longitud de 11 cm. El bramil pequeño está fabricado con madera de castaño, y su pieza más grande mide 8 cm. de largo y 6 cm. de ancho. La pieza deslizable de este último mide 12 cm. de largo.

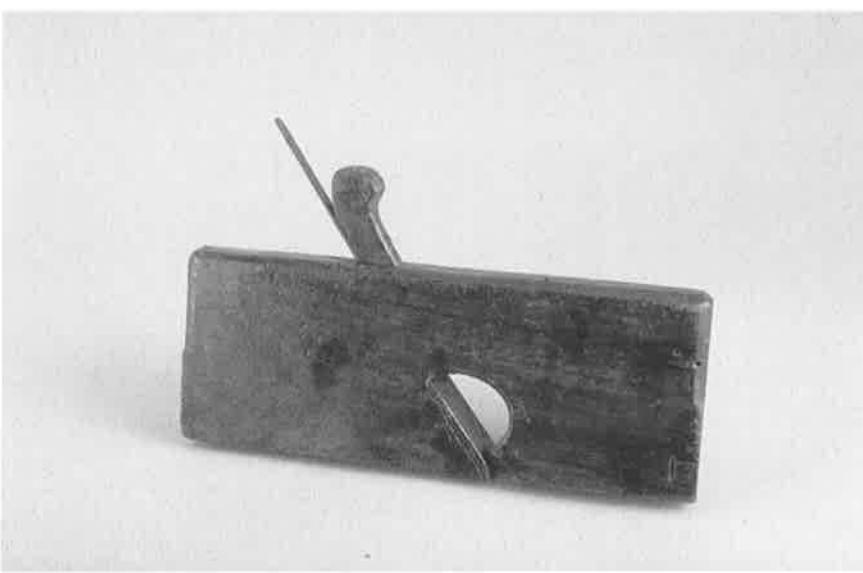
309 • CEPILLO

Cepillo utilizado en las labores de carpintería. Está fabricado con madera de encina, y tiene forma cúbica, con planta rectangular. Mide 18 cm. de largo, 5,5 cm. de ancho y 5,5 cm. de alto. La cuchilla, de hierro, mide 19 cm. de longitud, y presenta un vaciado decorativo en su parte superior de forma irregular.

Cepillo empleado en las tareas de carpintería. Está fabricado con madera de roble, y tiene forma cúbica, con planta rectangular. Es un viejo cepillo utilizado desde hace varias generaciones. Mide 25 cm. de largo, 7 cm. de ancho y 4 cm. de alto. La cuchilla, de hierro, es de factura tosca, y mide 16 cm. de largo.

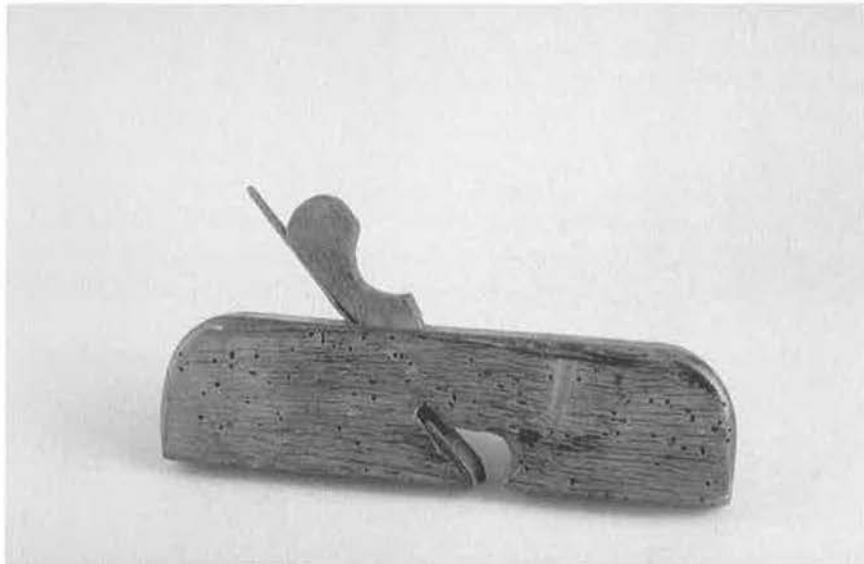
310 • CEPILLO

Cepillo utilizado en las tareas de carpintería. Está fabricado con madera de encina. Tiene planta rectangular y forma cúbica. La caja tiene un orificio semioval para desalojo de la viruta. Mide 24,5 cm. de largo, 3 cm. de ancho y 9,5 cm. de alto. La cuchilla, de hierro, mide 19,5 cm. de longitud. La *pina* está rudimentariamente tallada.

311 • CEPILLO

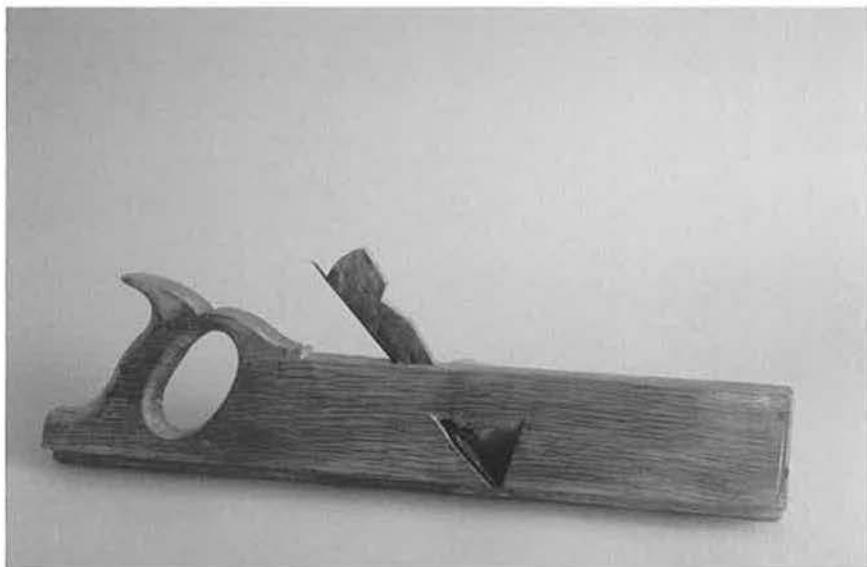
312 • CEPILLO

Cepillo empleado en las labores de carpintería, con particular aplicación en las de moldurado. Está fabricado con madera de cerezo. Tiene planta rectangular y forma cúbica. Mide 17 cm. de largo, 3 cm. de ancho y 5,5 cm. de alto. La cuchilla mide 11 cm. de largo y va provista de una *pina* tallada.

313 • CEPILLO

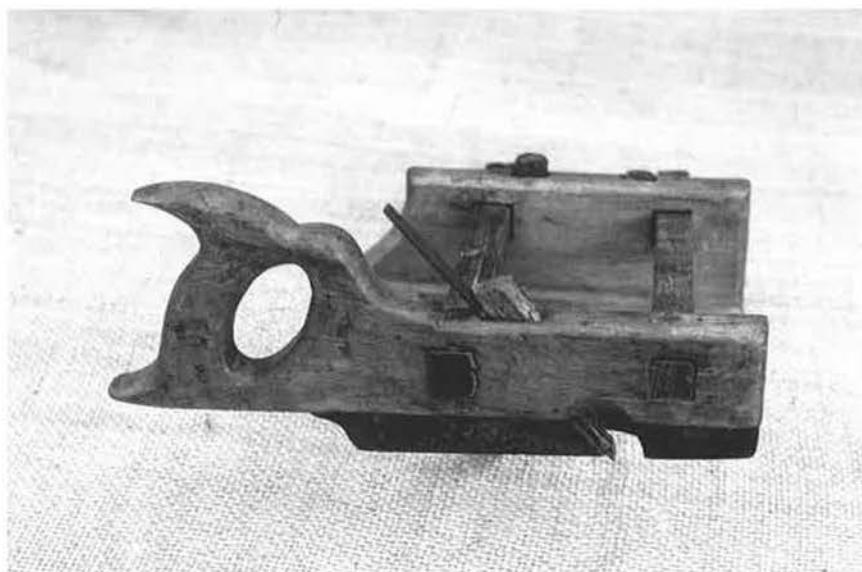
Cepillo utilizado en las labores de carpintería, con particular aplicación en las de acanalado. La caja está fabricado con madera de encina y tiene planta rectangular y forma cúbica. Mide 27,5 cm. de largo, 2,8 cm. de ancho y 7 cm. de alto. La cuchilla mide 18,5 cm. de largo y va provista de una *pina* tallada.

Garlopa utilizada en las labores de carpintería. La caja, fabricada con madera de encina, va provista de empuñadura y mide 44 cm. de largo, 2,5 cm. de ancho y 8 cm. de alto. La cuchilla, provista de una *pina* tallada, mide 17,5 cm. de largo.

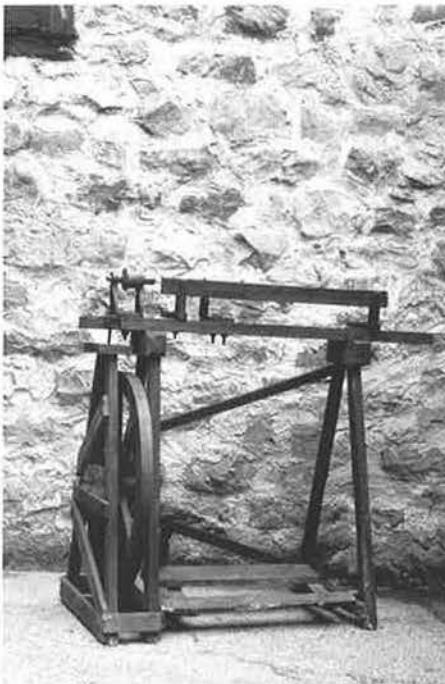
314 • GARLOPA

Garlopa utilizada en las labores de carpintería. La caja está fabricada con madera de fresno y va provista de empuñadura. Mide 47,5 cm. de largo, 3 cm. de ancho y tiene una altura máxima de 11,5 cm. La cuchilla mide 17,5 cm. de longitud y va provista de una *pina* tallada.

315 • GARLOPA

316 • GARLOPA

Garlopa utilizada en carpintería en las labores de acanalado. La cuchilla de hierro va alojada en una estructura de madera provista de empuñadura, y apoyada en un carril igualmente de hierro que le sirve como guía. La estructura mide 31 cm. de largo, 19 de ancho y 17 cm. de alto. La cuchilla tiene una longitud de 16 cm.

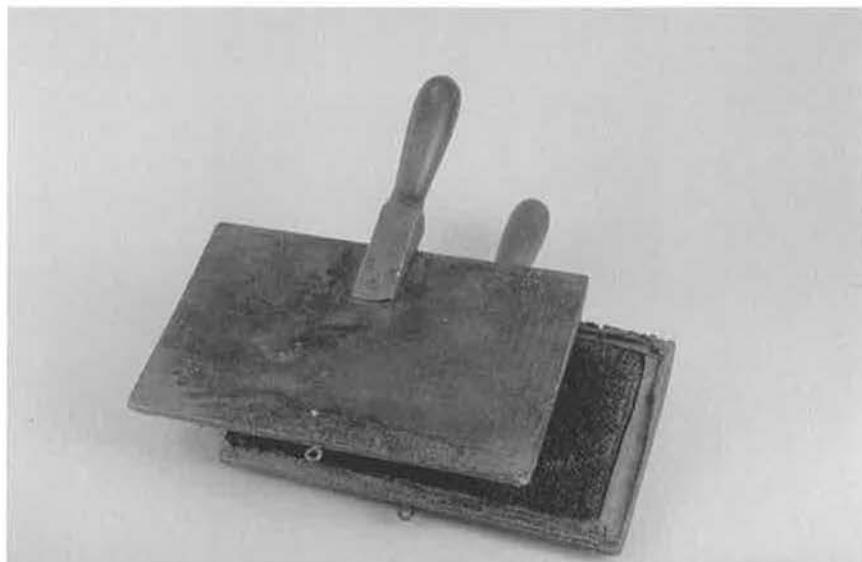
317 • TORNO

Torno de carpintero, fabricado domésticamente con madera de diversas clases. Fue utilizado durante largo tiempo. El hierro empleado es el imprescindible en atornillamientos y ejes. Mide 114 cm. de largo y 102 cm. de alto. El diámetro de la rueda es de 64 cm.



OBJETOS
RELACIONADOS
CON LA
ARTESANÍA
TEXTIL

318 • CARDAS



Par de cardas empleadas en las tareas de elaboración de la lana. Cada una de ellas consta de una tabla de madera rectangular con mango de sección redonda en la empuñadura, y provista en su superficie de finas púas de alambre acerado sujetas mediante tiras de cuero. Están fabricadas con madera de haya. Fueron propiedad de María Angeles Vega Alvarez, del vecino pueblo de Celis, en el Valle del Nansa, cuya edad actual es de 105 años. La tabla rectangular de cada carda mide 25 cm. de largo y 15 cm. de ancho. Cada mango mide 13,5 cm.

319 • RASTRILLO DE CARDAR



Rastrillo de cardar lino. Consta de una tabla rectangular de madera de roble que en su mitad superior tiene un cepillo circular de púas de hierro. En ese mismo extremo tiene un asidero en forma de semicírculo que ha sido recortado en la madera. Entre el asidero y el cepillo ha sido tallada a bisel una roseta octopétala, que se halla inscrita en un círculo, el cual a su vez está rodeado por otra roseta octopétala que se inscribe en un cuadrado. La tabla mide 80 cm. de largo y 22,5 cm. de ancho. El cepillo tiene un diámetro de 13 cm.

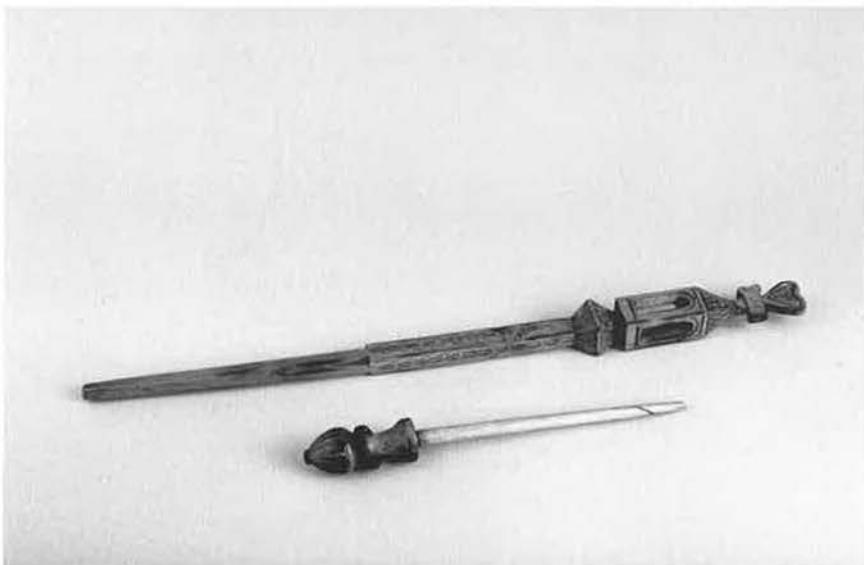
Rastrillo de cardar lino. Consta de una tabla irregular, tendente a la rectangularidad, de madera de roble, labrada con azuela rudimentariamente. Le falta una de sus esquinas. Cerca del centro tiene un cepillo redondo de púas de hierro. En uno de sus lados menores ha sido efectuado un recorte en forma semioval, que se cierra por el lado abierto con un alambre incurvado que hace las veces de asidero. La tabla mide 80 cm. de largo y tiene una anchura máxima de 24 cm. El cepillo tiene un diámetro de 12,5 cm.

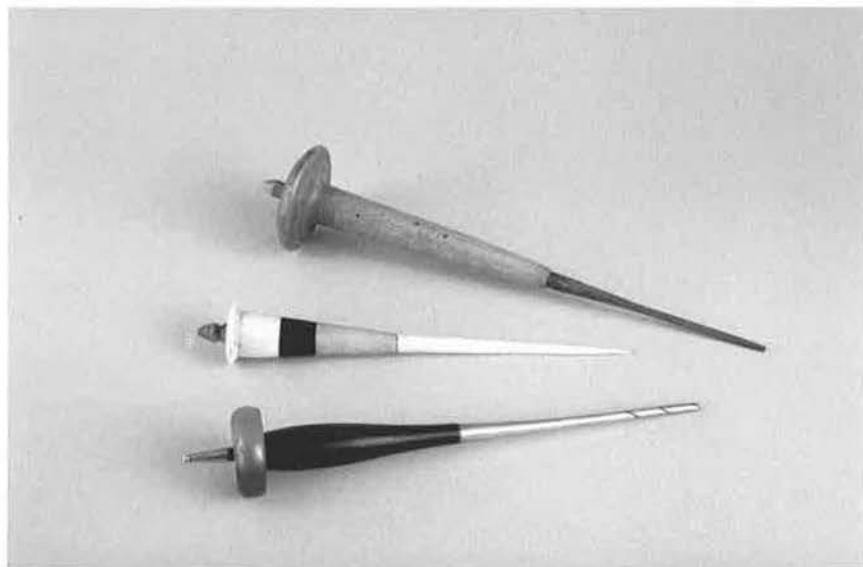
320 • RASTRILLO DE CARDAR



La rueca es de madera de castaño y mide 42,5 cm. de largo; su vara está dividida en dos tramos, de los cuales el que corresponde a la mitad superior es de sección circular, mientras que el tramo inferior es de sección cuadrangular y está decorado en sus caras con motivos incisos. El rocadero, integrado en la propia rueca, está tallado y presenta lóbulos en forma de arco de medio punto, simulando arquería de campanario que remata en cubierta y un detalle a modo de corazón, mientras que la base del rocadero está formada por dos troncos de pirámide invertidos. El huso es de cerezo y mide 22 cm.; tiene ranura en espiral en la parte superior y rodete en la parte inferior con un pomo torneado. Entre el rodete y el pomo del huso hay una rodelita.

321 • RUECA Y HUSO



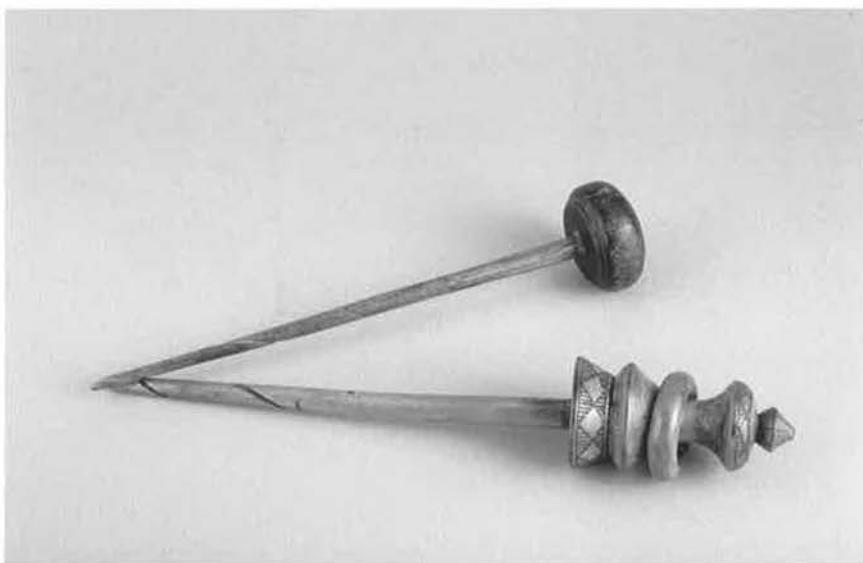
322 • HUSOS

Arriba, huso de 22 cm.; la mitad superior de la vara es de cobre, mientras que el resto de la vara y el rodete son de madera. El rodete tiene sección trapezoidal. En el medio, huso construido con hueso y madera de ébano, de 19,5 cm. de longitud; la vara se ensancha considerablemente en la base, hasta rematar en un sencillo rodete. Abajo, huso con vara de plata que presenta ranura en espiral en la parte superior. El resto del huso, incluido el rodete, es óseo.

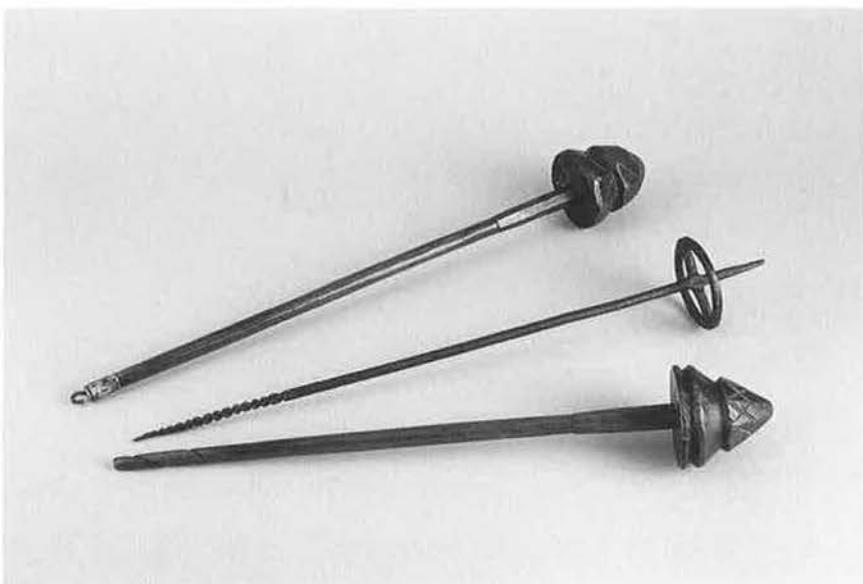
323 • HUSOS

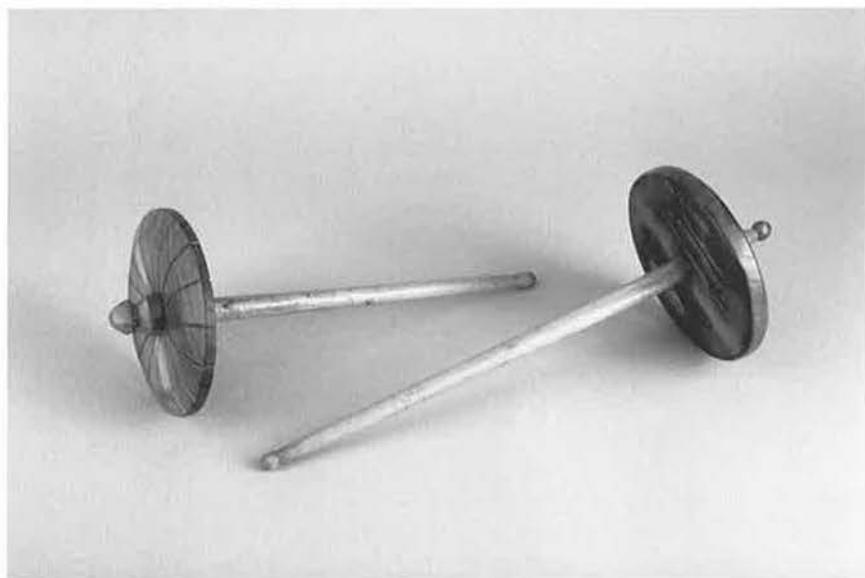
Arriba, huso de 30 cm. de longitud, con surco espiral en la parte superior de la vara, y rodete troncocónico rematado en un sencillo pomo. En el medio, huso de 32 cm. de longitud, de madera, con ranura espiral en la parte superior de la vara y rodete trococoniforme, con una cenefa tallada y distintos motivos geométricos incisos, que remata en pomo. Presenta hilo de lana enroscado sobre la vara. Abajo, huso de 27 cm. de longitud, de madera, con ranura espiral en la parte superior, y rodete tallado que remata en un pomo lobulado.

Arriba, huso de madera de castaño, de 27 cm. de largo, con vara surcada por espiral, y rodete torneado. Debajo, huso de madera de avellano, con surco espiral en la parte superior de la vara, y rodete torneado compuesto por sucesivas secciones trapezoidales que rematan en pomo que presenta trazos geométricos incisos. Entre el rodete y el pomo hay una rodela. Mide 32 cm.

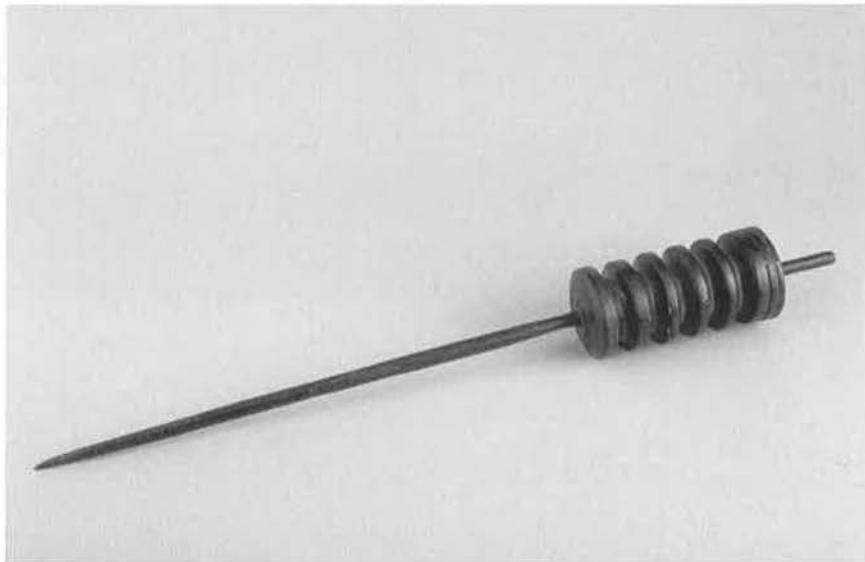
324 • HUSOS

Arriba, huso de madera, de 32 cm. de longitud, con vara de sección circular en tramo superior y cuadrangular en el tramo inferior. El tramo superior está reforzado con material de cobre en el extremo; el rodete se halla caprichosamente tallado. En el medio, huso de hierro forjado, de 30 cm. de longitud, con surco espiral en la parte superior, y rodete circular con diámetro. Abajo, huso de madera con hendidura espiral en la parte superior, y rodete tritroncocónico, que en el extremo inferior presenta motivos geométricos incisos. Mide 30 cm.

325 • HUSOS

326 • PARAFUSAS

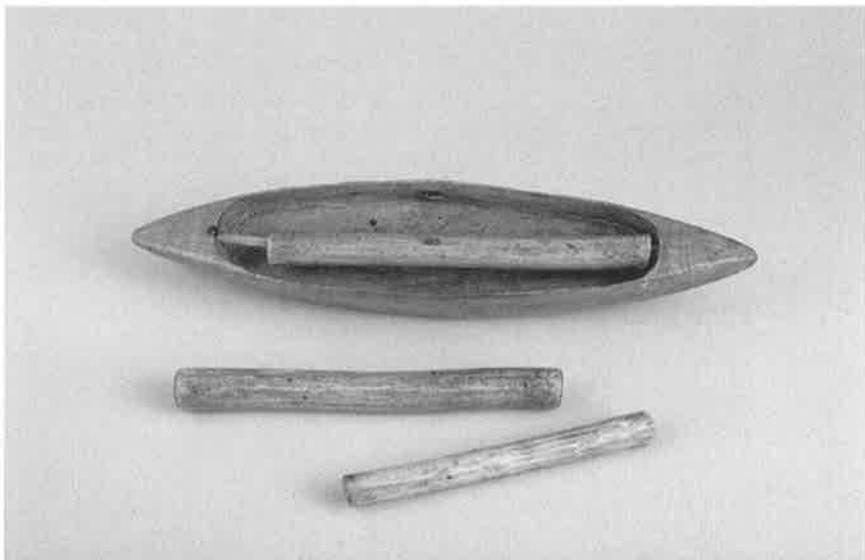
Parafusas o husos más robustos de lo corriente que se utilizan para reforzar varios hilos. Tanto una como otra tienen la vara hecha de madera de avellano, mientras que el rodete en ambos casos es de madera de castaño. La de la izquierda mide 33 cm. de longitud, y su rodete tiene 12 cm de diámetro. La de la derecha mide 28 cm. de longitud, y su rodete tiene un diámetro de 11,5 cm.

327 • HUSO DE CARRO DE HILAR

La vara y los rodetes son de madera. La vara tiene una longitud de 48 cm., y el diámetro del rodete principal es de 5,5 cm.

Lanzadera utilizada en los telares pre-industriales de Cantabria, e idéntica a la que se utilizó en los últimos tiempos en el telar de Cabezón de Liébana. Se trata de una pieza de roble con forma de barco, que mide 21 cm. de largo y 5,5 cm. de ancho; la altura es de 3,5 cm. Los canutos intercambiables son de avellano y están vaciados en su interior. Estos tienen una longitud de 16 cm.

328 • LANZADERA DE TELAR



Escarpines de lana de oveja, realizados domésticamente y bataneados. Llevan ribete para impedir el deshilachado. Los escarpines constituyen un calzado de lana sin suela, perfectamente adaptado al calzado de madera, que resulta extremadamente funcional en el invierno, al permitir que los pies permanezcan calientes.

329 • ESCARPINES



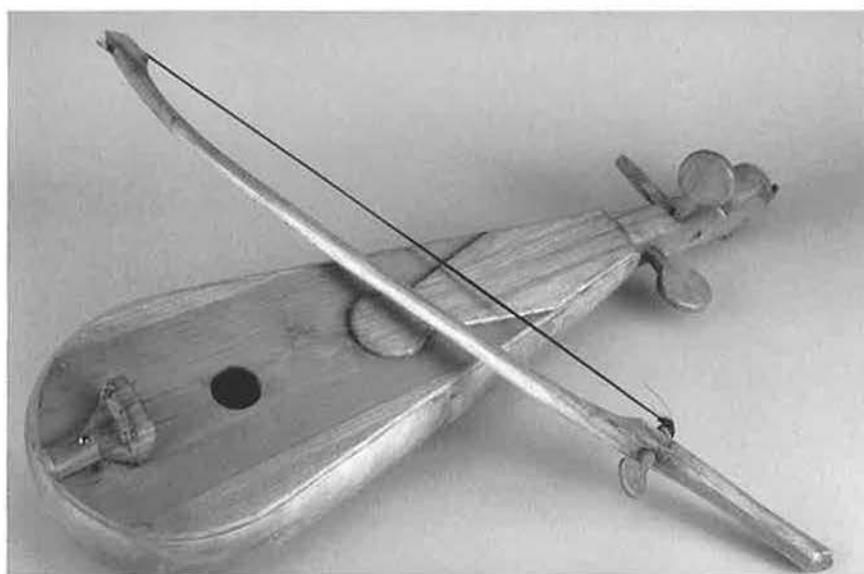
330 • CALCETINES Y AGUJAS

Calcetines de lana de oveja tejidos domésticamente con las agujas que se indican. Se trata de una prenda muy bien adaptada para diversos tipos de calzado, y especialmente para las botas, al permitir el mantenimiento de una adecuada temperatura de los pies.



INSTRUMENTOS MUSICALES

331 • RADEL Y ARCO



Rabel o instrumento de cuerda formado por mástil y caja de resonancia. El clavijero, en forma de barco, tiene tres clavijas, una en cada costado y otra en la parte superior. La caja de resonancia carece de entalles. La tapa superior de la caja tiene un agujero en forma de circunferencia que está situado en la mitad inferior de la misma. El anclaje de las cuerdas en la parte inferior se realiza por medio de una pieza de madera que se halla atornillada a la tapa de la caja. Carece de alma, de forma que la tapa puede vibrar libremente. Sobre el rabel está apoyado el arco de tañer, provisto de clavija en un extremo, también de madera, para el tensado de la cuerda. A través del agujero de la tapa se puede leer la siguiente inscripción: PEDRO MADRID, VALLE DE POLACIONES. CANTABRIA. 18 OCT 1984. SEGUIRE VIVIENDO EN MIS RABELES, PUES SOY DE LOS QUE NO QUIEREN MORIR. Tanto el rabel como el arco están fabricados íntegramente con madera de cerezo. El rabel mide 63 cm. de longitud y el arco 48 cm.

332 • RADEL Y ARCO



Rabel o instrumento de cuerda, formado por mástil y caja de resonancia. El clavijero, en forma de barco, tiene tres clavijas, una a cada costado y otra en la parte superior. La forma de la caja de resonancia viene condicionada por entalles laterales simétricos y presenta dos aberturas estrechas y alargadas en la mitad superior de la tapa, y seis agujeros simétricos, en ángulo, en la mitad inferior de la misma. Las cuerdas se hallan ancladas en la mitad inferior del rabel mediante una pieza de madera adosada a la tapa de la caja de resonancia. Sobre el rabel se halla el arco que cuenta con una clavija en uno de sus extremos para ajuste de la cuerda. Al carecer de alma, la tapa de la caja puede vibrar libremente. Tanto el rabel como el arco están fabricados con madera de nogal. El rabel tiene una longitud de 60 cm. y el arco mide 47 cm.

Pandereta o instrumento de percusión formado por una aro de madera que enmarca una piel que en este caso es ovina. Mide 36 cm. de diámetro. En el aro se hallan distintas ranuras, que alojan diversas sonajas de hoja de lata, y que metalizan el bronco sonido de la piel. Como adorno, de las sonajas penden cintas de colores, que confieren un tono festivo a la pandereta.

333 • PANDERETA

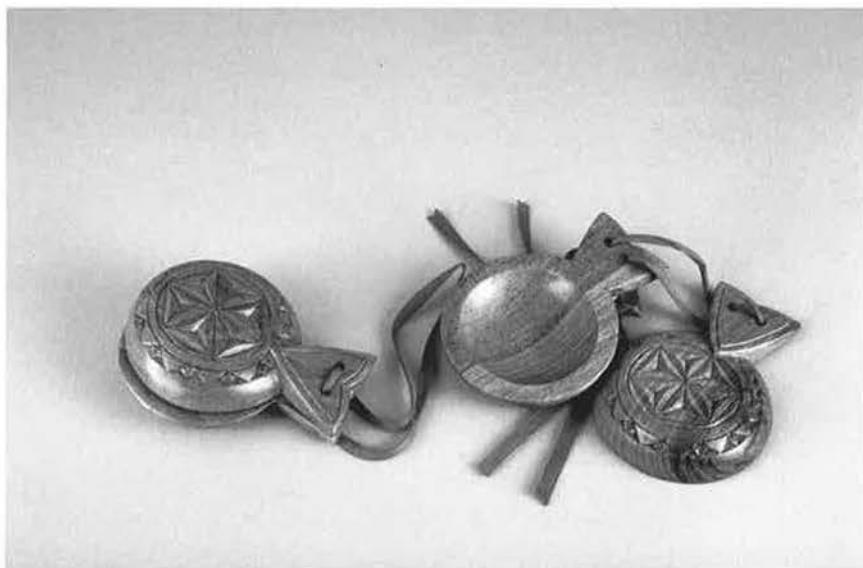


Los *triscos* constituyen un instrumento de percusión formado por dos mitades ahuecadas y simétricas de madera, que en este caso son de tejo. Las mitades, siempre de pequeño tamaño, presentan en sus *orejas* sendas perforaciones, por las que pasa una cinta que se sujetta al dedo corazón o al pulgar, mientras que se accionan con el resto de los dedos. La imagen muestra dos pares de *triscos*. Miden 8 cm. de largo y 5,5 cm. de ancho.

334 • TRISCOS



335 • TARRAÑUELAS



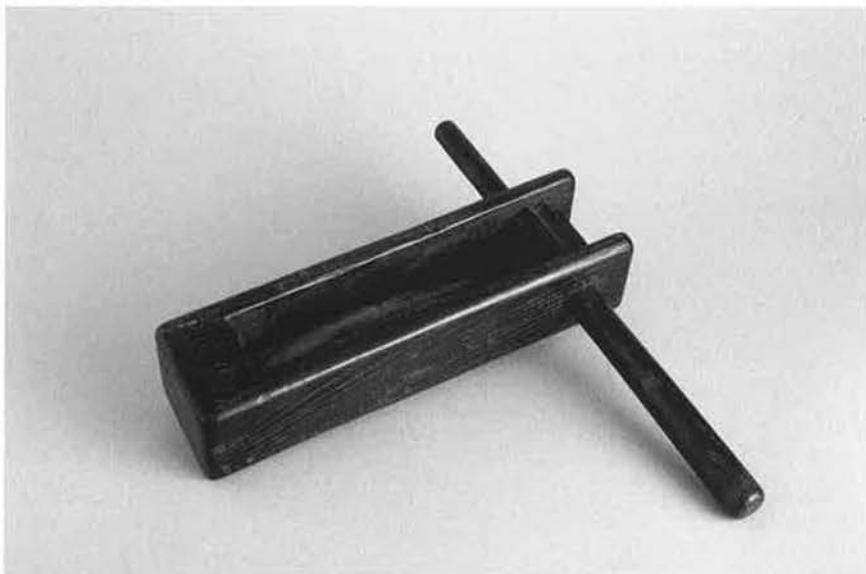
Tarrañuelas o castañuelas, esto es, instrumento de percusión formado por dos mitades ahuecadas y simétricas de madera. En las orejas presentan sendas perforaciones, que dejan pasar una cinta que se sujetó al dedo corzón o al pulgar, mientras que ambas mitades se accionan con el resto de los dedos. Son de madera de nogal. En cada una de las caras exteriores de los dos pares que se muestran en la imagen está tallada a bisel una rosa hexafolia, inscrita en un hexágono, y éste, a su vez, en un doble círculo rodeado por una línea en zig-zag. Miden 12 cm. de largo y 10 cm. de ancho.

336 • MATRACA

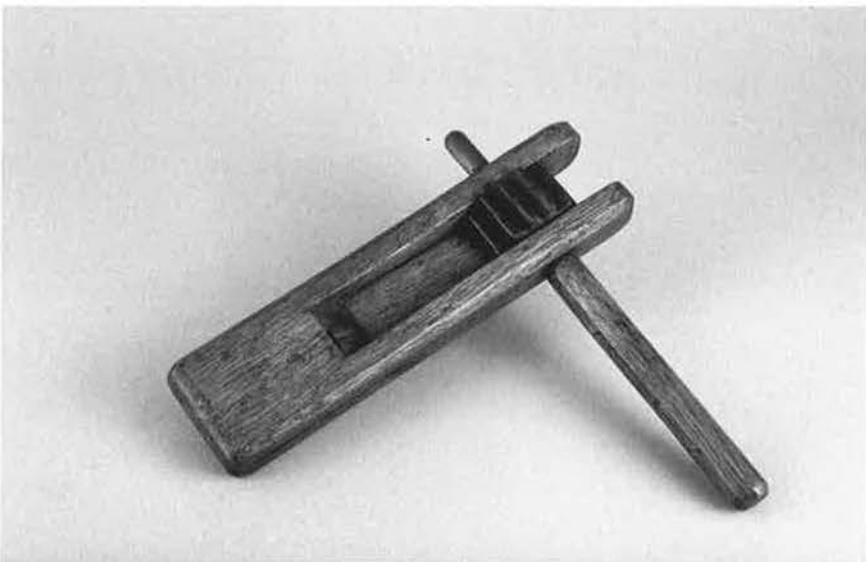


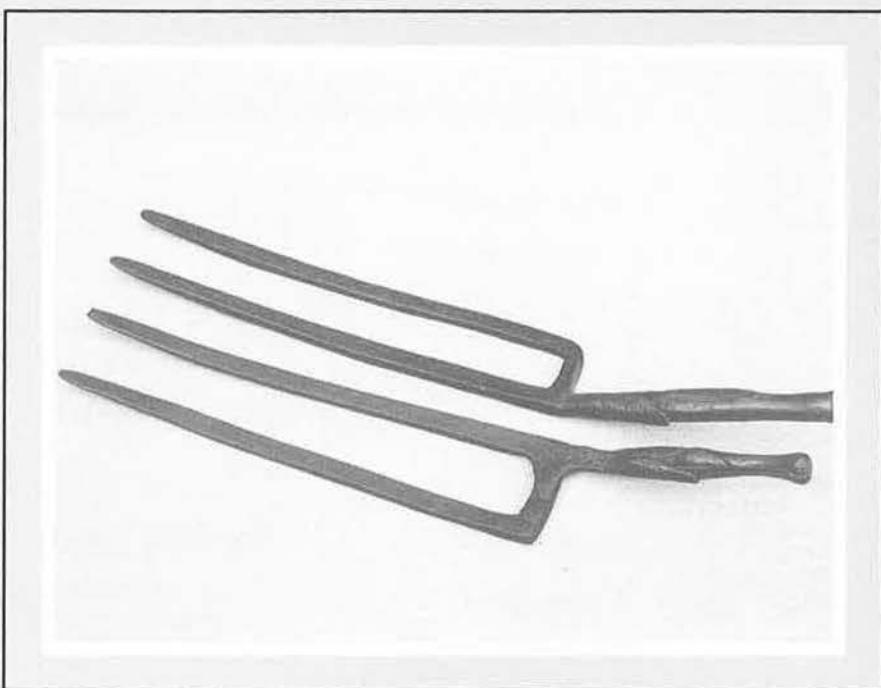
Matraca o *mazuco*, construida con madera de roble, y consistente en un soporte y un mazo de madera que gira sobre un eje, de manera que golpea sobre ambos lados del plano. El *mazuco* era utilizado entre el jueves santo y el sábado santo en sustitución del tañido habitual de las campanas. Un lugareño lo accionaba intensamente en la puerta de la iglesia o a través de las callejas de Carmona, llamando a cualquier tipo de manifestación piadosa o civil. El soporte mide 17,5 cm. de largo y 11 cm. de ancho. El martillo tiene una longitud de 7 cm.

Carraca construida con madera de castaño, consistente en una caja de madera de planta rectangular, vaciada en su interior, que gira sobre un eje dentado. Era utilizada entre el jueves santo y el sábado santo, en sustitución del tañido habitual de las campanas. La pieza giratoria mide 24 cm. de largo y 6 cm. de ancho. El eje tiene una longitud de 28 cm.

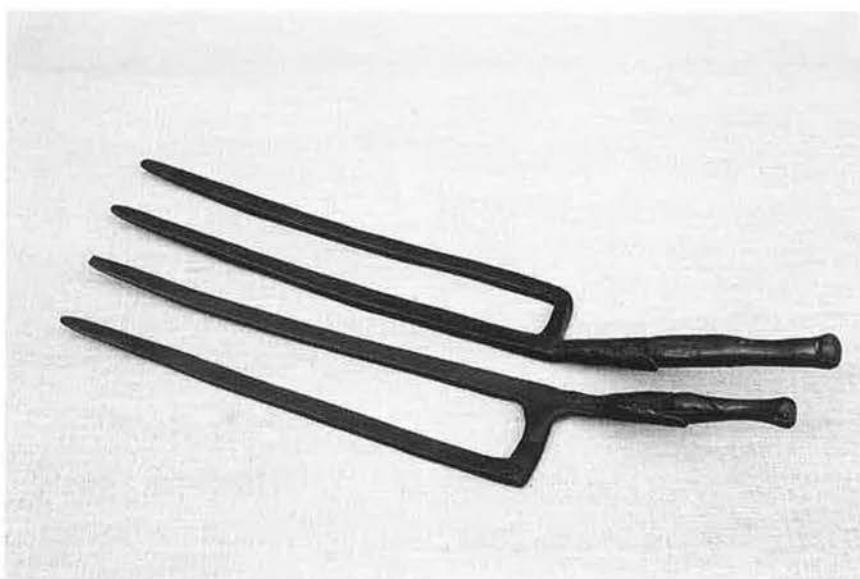
337 • CARRACA

Carraca construida con madera de castaño, consistente en una caja de madera de planta rectangular, vaciada en su interior, que gira sobre un eje dentado. Su función fundamental era la de sustituir el tañido de las campanas entre el jueves santo y el sábado santo. La pieza giratoria mide 25 cm. de largo y 6 cm. de ancho. El eje tiene una longitud de 26 cm.

338 • CARRACA



OTROS
OBJETOS

339 • JUEGO DE LAYAS

Juego de layas, correspondientes a las dos manos. Están fabricadas con hierro y se hallan enmangadas. Sus mangos son de madera. Se trata de un útil de labrar la tierra extraordinariamente arcaico, que fue utilizado hasta bien entrado el siglo XX en las tierras orientales de Cantabria. No hay noticia de su utilización en los valles del Nansa y del Saja. Cada laya consta de dos púas unidas transversalmente, de manera que la prolongación de una de ellas aloja el mango. Las púas tienen una longitud de 55 cm. y la longitud total de las layas es de 85 cm.

340 • AZUELA

Azuela empleada en tareas de carpintería de ribera. Se halla provista de un mango con empuñadura, fabricado con madera de encina. El mango mide 26 cm. de largo. El corte de la azuela es de hierro y va unido al mango por medio de un aro de hierro. El corte tiene una longitud de 20 cm. y una anchura de 9,5 cm.

Cuchilla de curtidor formada por un arco de hierro con empuñaduras en ambos extremos. La cuchilla tiene una longitud de 28 cm. y una anchura de 5 cm. Las empuñaduras son de madera de nogal y miden 12 cm.

341 • CUCHILLA DE CURTIDOR

Teja árabe realizada en alguno de los hornos que las cuadrillas de tejeranos llaniscos instalaban en las proximidades de Carmona cada año. Mide 45 cm. de longitud. Lleva la siguiente inscripción: REGAITA. TOQUENME LOS COJONES.

342 • TEJA

343 • TEJA

Teja árabe realizada en alguno de los hornos que las cuadrillas de tejeros llaniscos instalaban entre la primavera y el otoño en Carmona, al igual que en otros lugares de Cantabria. Mide 46,5 cm. de longitud. Lleva una inscripción que dice: DN. ALONSO DE TAMES CUE. AÑO DE 1826.

344 • MOLDE DE TEJA

Molde de teja árabe empleado por los tejeros llaniscos. Es de madera de haya. Mide 57 cm. de largo y la empuñadura 10 cm.



Molde de teja construido con madera de haya, de acuerdo con la descripción hecha en la fig. 344. La teja, que mide 43 cm., es del tipo árabe, salida de uno de los ocasionales hornos locales, y lleva una inscripción que dice: JOAQUIN GONZALEZ Y GONZALEZ. 18 DE AGOSTO. Se trata del nombre de un carmoniego (Joaquín el cojo) muerto en los años veinte.

345 • MOLDE DE TEJA Y TEJA

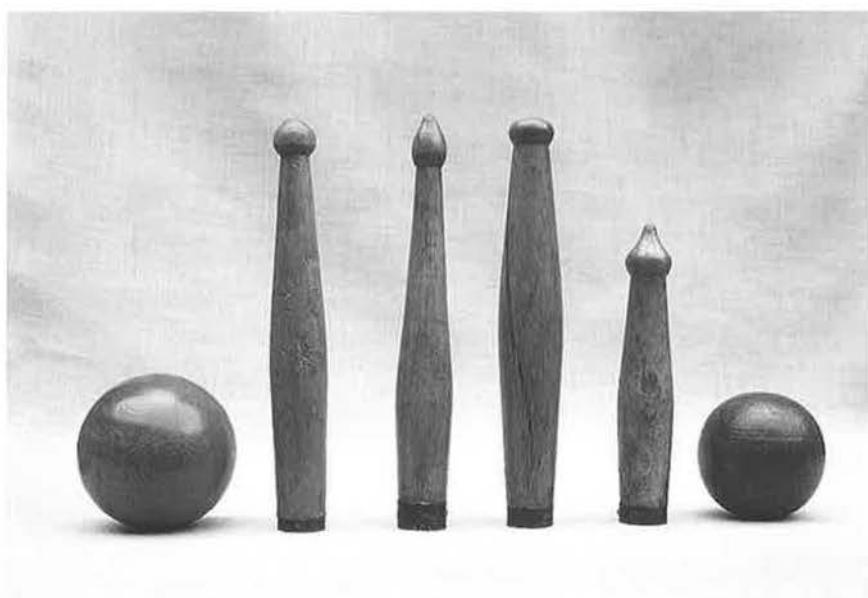


Tabla de lavar, construida con madera de pino. Era un útil empleado por las lavanderas para lavar a la orilla del río. Consta de un plano inclinado en forma de rectángulo y dividido transversalmente en dos partes, la más pequeña de las cuales es utilizada como apoyo de las rodillas de la lavandera. Esta parte, que se halla protegida por los lados, cuenta con un pequeño departamento lateral para colocar el jabón. La otra parte es la empleada para restregar la ropa. Mide 80 cm. de longitud y 45 de anchura.

346 • TABLA DE LAVAR



347 • BOLOS Y BOLAS



Bolos y bolas utilizados en el llamado *juego de los bolos*. La bola de la izquierda es de madera de roble y la de la derecha de madera de tejo. El bolo de la izquierda es un bolo utilizado en la actualidad, mientras que el que está a su lado es de los utilizados hacia 1940. El bolo central de la derecha y el *emboque* que está a su lado son de los que se empleaban en los años veinte. En este último bolo se lee una inscripción: 28-8-1921. Los bolos miden alrededor de 43 cm. de altura y el emboque mide 33 cm. de altura. Todos los bolos son de madera de roble y están herrados en la base.

ÍNDICE DEL CATÁLOGO

I. MUEBLES Y OBJETOS DE LA VIDA DOMESTICA	45
1. Arca	47
2. Arca	47
3. Arca	48
4. Arca	48
5. Cuna	49
6. Silla	49
7. Mesa	50
8. Banco de cocina	50
9. <i>Tajo</i>	51
10. <i>Tajo</i>	51
11. <i>Tajo</i>	52
12. <i>Tajo</i>	52
13. <i>Tajo con yeza</i>	53
14. Vasar	53
15. Cocina <i>pusiega</i>	54
16. Salero	54
17. Salero	55
18. Salero	55
19. Especiero	56
20. Mortero y mano	56
21. Mortero y mano	57
22. Mortero y mano	57
23. Mortero y mano	58
24. Mortero y mano	58
25. Mortero y mano	59
26. Mortero y mano	59
27. Mortero y mano	60
28. Mortero y mano	60
29. Mortero y mano	61
30. Mortero	61
31. Cuenco	62
32. Jarra	62
33. Jarra	63
34. <i>Jermosu</i>	63
35. <i>Jermosos</i>	64
36. <i>Cucina o artesa</i>	64
37. <i>Cucinas o artesas</i>	65
38. Masera	65
39. Palas	66
40. Paleta de moldear la <i>torta</i>	66
41. Paletas de moldear la <i>torta</i>	67
42. Paleta	67
43. Paleta	68
44. Colador	68
45. Cajón contenedor	69
46. Cesto	69
47. Quesera	70
48. Quesera y <i>arnos</i>	70
49. Aros o <i>arnos</i>	71
50. Aros o <i>arnos</i>	71
51. Fiambrera	72
52. Cedazo	72
53. Paleta giratoria	73
54. Rayador y punzón rayador	73
55. Tenazas de madera y casca-avellanas	74
56. Cascapiñones	74
57. Cucharas y cucharón	75
58. Cucharas	75
59. Tentemozo	76
60. Molinillo	76
61. Molinillos	77
62. Fuelle	77
63. Fuelle	78
64. Fuelle	78
65. Ollas	79
66. Ollas	79
67. Ollas	80
68. Ollos	80
69. Jarras	81
70. Olla, <i>arno</i> y jarra	81
71. Ollas	82
72. Barreño	82
73. Barreño	83
74. Barreño	83
75. Barriles de <i>pínzano</i>	84
76. Barril	84
77. Olla y <i>canto</i>	85

78. <i>Pote</i>	85	
79. <i>Rejero</i>	86	
80. <i>Rejero</i>	86	
81. <i>Rejero</i>	87	
82. Trébedes	87	
83. Trébedes y sartén	88	
84. Trébedes y sartén	88	
85. Plancha de <i>torta</i>	89	
86. Parrillas	89	
87. Parrillas	90	
88. Rasqueta	90	
89. Triturador de pan	91	
90. Picadora de carne	91	
91. Tostador	92	
92. Tostadores	92	
93. Tostador de café	93	
94. Exprimidor	93	
95. Molinillo	94	
96. Tenazas de apagar	94	
97. Tenazas de cocina	95	
98. Tenazas de cocina	95	
99. Tenazas de cocina	96	
100. Tenazas de pescar	96	
101. Tenazas de cocina	97	
102. Tenazas de encañonar	97	
103. Tenazas de saca-muelas	98	
104. Tenazas de rizar	98	
105. Tenazas de cocina	99	
106. Tenazas de cocina	99	
107. Tenazas de cocina	100	
108. Tenazas de cocina	100	
109. Tijeras	101	
110. Tijeras de sastre	101	
111. Tijeras de sastre	102	
112. Tijeras de esquilar	102	
113. Palas deshollinadoras	103	
114. Navaja	103	
115. Cuchillo	104	
116. Llaves	104	
117. Llaves	105	
118. Llavines	105	
119. Cerrajería	106	
120. Planchas	106	
121. Planchas	107	
122. Plancha y posa-planchas	107	
123. Planchas	108	
124. Planchas	108	
125. Planchas	109	
126. Posa-planchas	109	
127. Posa-planchas	110	
128. Posa-planchas	110	
129. Máquina de coser	111	
130. Máquina de coser y juego de canillas	111	
131. Candiles	112	
132. Candil y aceitera	112	
133. Tentemozo y candil	113	
134. Candiles	113	
135. Candiles	114	
136. Candiles	114	
137. Candiles	115	
138. Candeleros	115	
139. Velón	116	
140. Candeleros	116	
141. Palmatorias	117	
142. Farol de mecha	117	
143. Faroles de vela	118	
144. Cortador de chocolate	118	
145. Cortador de chocolate y chocolateras	119	
146. Chocolatera, jarra y batidor	119	
147. Tetera y jarra	120	
148. Estuche de navaja de afeitar	120	
149. Estuche de navaja de afeitar y piedra	121	
150. Conjunto de útiles de afeitar	121	
151. Calentadores de cama	122	
152. Caldera	122	
153. Calderas	123	
154. Caldera y trébedes	123	
155. Cazos y <i>cacilla</i>	124	
156. <i>Jerrada</i>	124	
157. Aro desuerador con tapa y cuenco	125	
158. Jarras	125	
159. Cubo medidor	126	
160. Cubo medidor y émbolo	126	
161. <i>Cacharra</i> y olla de <i>mazar</i>	127	
162. Piel de vejiga	127	
163. Aceitera y <i>medidas</i>	128	
 II. UTILES Y OBJETOS RELACIONADOS CON LA ACTIVIDAD AGRARIA Y PASTORIL		129
164. Asta de <i>dalle</i>	131	
165. Asta de <i>dalle</i>	131	
166. Asta de <i>dalle</i>	132	
167. <i>Colodra</i> y piedra de afilar el <i>dalle</i>	132	
168. <i>Colodra</i> y piedra de afilar el <i>dalle</i>	133	
169. <i>Colodra</i> y piedra de afilar el <i>dalle</i>	133	
170. <i>Colodra</i>	134	
171. <i>Colodra</i>	134	
172. <i>Colodra</i>	135	

173. <i>Colodra</i>	135	223. <i>Cepo</i>	160
174. <i>Cebilla</i> de ternero	136	224. <i>Balanza</i>	161
175. <i>Cebilla</i> de jata	136	225. <i>Balanza y pesas</i>	161
176. <i>Cebillas</i> de cabras	137	226. <i>Báscula</i>	162
177. <i>Collar</i> de vaca	137	227. <i>Báscula</i>	162
178. <i>Peal</i>	138	228. <i>Romana</i>	163
179. <i>Acial</i>	138	229. <i>Romana</i>	163
180. <i>Pínas</i> y <i>corvo</i>	139	230. <i>Romana</i>	164
181. <i>Porras</i>	139	231. <i>Romana</i>	164
182. <i>Rastrillo</i>	140	232. <i>Campanucos</i>	165
183. <i>Maquiler</i> o	140	233. <i>Campanillas</i>	165
184. <i>Maquiler</i> o	141	234. <i>Campano</i> y <i>collar</i>	166
185. <i>Celemin</i>	141	235. <i>Campano</i> y <i>collar</i>	166
186. <i>Banco</i> de la matanza	142	236. <i>Campanillas</i> y <i>collares</i>	167
187. <i>Banco</i> de la matanza	142	237. <i>Campanillas</i> y <i>collares</i>	167
188. <i>Cuévano</i>	143	238. <i>Campanillas</i> y <i>collares</i>	168
189. <i>Cachiporras</i>	143	239. <i>Campanos</i> y <i>collares</i>	168
190. <i>Picayas</i>	144	240. <i>Campanillas</i>	169
191. <i>Picayas</i>	144	241. <i>Medianos</i>	169
192. <i>Empuñadura</i> de <i>picaya</i>	145	242. <i>Escriño</i>	170
193. <i>Abijás</i>	145	243. <i>Escriño</i>	170
194. <i>Barajón</i>	146	244. <i>Cordeles</i>	171
195. <i>Barajones</i>	146	245. <i>Correas</i> de <i>uncir</i>	171
196. <i>Barajón</i>	147	246. <i>Sobeo</i>	172
197. <i>Grampones</i>	147	247. <i>Melena</i>	172
198. <i>Bieldos</i>	148	248. <i>Frontiles</i>	173
199. <i>Trente</i> y <i>rodero</i>	148	249. <i>Zurrón</i>	173
200. <i>Hoces</i> podaderas	149	250. <i>Carlanca</i>	174
201. <i>Hoz</i> de trigo y <i>zoqueta</i>	149	251. <i>Yugueta</i>	174
202. <i>Hoz</i> de trigo y <i>hoz</i> podadera	150	252. <i>Yugo</i>	175
203. <i>Dalle rozón</i> , <i>colodra</i> y piedra de afilar	150	253. <i>Yugo</i>	175
204. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	151	254. <i>Yugo</i>	176
205. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	151	255. <i>Yugo</i>	176
206. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	152	256. <i>Yugo</i>	177
207. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	152	257. <i>Yugo</i>	177
208. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	153	258. <i>Yugo</i>	178
209. <i>Martillo</i> y <i>yunque</i>	153	259. <i>Rueda</i>	178
210. <i>Azadón</i>	154	260. <i>Rodal</i>	179
211. <i>Azadón</i>	154	261. <i>Rueda</i> de <i>carretilla</i>	179
212. <i>Azadón</i>	155	262. <i>Rastro</i>	180
213. <i>Azadillos</i>	155	263. <i>Rastro</i>	180
214. <i>Azadillo</i>	156	264. <i>Rastro</i> de <i>rodillo</i>	181
215. <i>Marcos</i>	156	265. <i>Reja</i> de <i>arado</i>	181
216. <i>Marco</i>	157	266. <i>Jocón</i>	182
217. <i>Marco</i>	157	267. <i>Arado</i> de <i>vertedera</i>	182
218. <i>Pujavante</i> , <i>herraduras</i> y <i>callos</i>	158	268. <i>Bravant</i>	183
219. <i>Cuchillos</i> de la matanza	158	269. <i>Cocino</i>	183
220. <i>Cepos</i>	159	270. <i>Cocino</i>	184
221. <i>Cepo</i>	159	271. <i>Cocino</i>	184
222. <i>Cepo</i>	160		

III. OBJETOS RELACIONADOS CON EL APROVECHAMIENTO Y EL USO DE LA MADERA	185
272. Sierra de serrón y guarda	187
273. Sierra de San José	187
274. <i>Jachas</i>	188
275. <i>Jacbu</i>	188
276. Hacha y mango de afilar	189
277. Clavija	189
278. Clavija y gancho	190
279. Gatos	190
280. Pinas y maza	191
281. Cadena de arrastre	191
282. Polea	192
283. Polea doble	192
284. <i>Perro</i>	193
285. <i>Perro</i>	193
286. Barrenos	194
287. <i>Legras</i>	194
288. Leznas	195
289. <i>Resorias</i>	195
290. Barreno	196
291. Martillo	196
292. Martillos	197
293. Cuchillos	197
294. Abarca	198
295. Abarca	198
296. Abarca y <i>tarugos</i>	199
297. Abarca	199
298. Abarca	200
299. Abarcas	200
300. Abarca	201
301. Abarca	201
302. Abarca	202
303. Abarca	202
304. Abarcas	203
305. <i>Potro</i> de hacer <i>cebillas</i>	203
306. <i>Serrote</i>	204
307. Compases de artesano	204
308. Bramiles	205
309. Cepillo	205
310. Cepillo	206
311. Cepillo	206
312. Cepillo	207
313. Cepillo	207
314. Garlopa	208

315. Garlopa	208
316. Garlopa	209
317. Torno	209
IV. OBJETOS RELACIONADOS CON LA ARTESANÍA TEXTIL	211
318. Cardas	213
319. Rastrillo de cardar	213
320. Rastrillo de cardar	214
321. Rueca y huso	214
322. Husos	215
323. Husos	215
324. Husos	216
325. Husos	216
326. Parafusas	217
327. Huso de carro de hilar	217
328. Lanzadera de telar	218
329. Escarpines	218
330. Calcetines y agujas	219
V. INSTRUMENTOS MUSICALES	221
331. Rabel y arco	223
332. Rabel y arco	223
333. Pandereta	224
334. <i>Triscos</i>	224
335. <i>Tarrañuelas</i>	225
336. Matraca	225
337. Carraca	226
338. Carraca	226
VI. OTROS OBJETOS	227
339. Juego de <i>layas</i>	229
340. Azuela	229
341. Cuchilla de curtidor	230
342. Teja	230
343. Teja	231
344. Molde de teja	231
345. Molde de teja y teja	232
346. Tabla de lavar	232
347. Bolos y bolas	233

SE ACABÓ DE IMPRIMIR ESTE LIBRO
EL DÍA 29 DE SEPTIEMBRE DE 1998,
FESTIVIDAD DE SAN MIGUEL

«*Los niños dicen del pueblo
lo que oyen a los padres tras el fuego»*
(Dicho popular)

LAUS DEO

ISBN 84-8102-208-X



9 788481 022087



UNIVERSIDAD DE CANTABRIA

AULA DE ETNOGRAFÍA

VICERRECTORADO DE RELACIONES
INSTITUCIONALES Y EXTENSIÓN
UNIVERSITARIA



SERVICIO DE PUBLICACIONES
UNIVERSIDAD DE CANTABRIA