

APROXIMACIÓN A LA CULTURA POPULAR Y TRADICIONAL DE PUEBLA DE GUZMÁN, SEGÚN DOCUMENTACIÓN DE SEBASTIÁN GARCÍA VÁZQUEZ

JUAN PEDRO GARRIDO ROIZ

Este artículo es parte de un trabajo de investigación más amplio sobre la Cultura Popular y Tradicional en el Andévalo.

Hacía mucho tiempo que conocíamos y apreciábamos al pintor Sebastián García Vázquez, pero fue en un ya lejano Día de la Peña, cuando nos presentaron en su «casa» de allí arriba, junto a la ermita de la Virgen de la Peña, al hombre, Sebastián, que nos obsequió con su conversación y sus viandas. Él mismo, aquel día, nos habló de su libro, e hizo las diligencias oportunas para que se nos diese una fotocopia pues ya estaba agotado y guardado como oro en paño por algunos puebleños. Desde aquel día entablamos una sincera amistad.

Al intentar conocer etnográficamente a los habitantes de la antigua alquería de Juan Pérez que devendría en la Puebla de Guzmán, resulta inestimable un estudio tan directo como el de Sebastián García Vázquez, testigo de excepción de la historia del Andévalo, de sus hombres, de sus tierras y sus cosas.

Sebastián García Vázquez, no sólo pinta bien, y en sus cuadros encontramos representaciones de gran valor en orden a la documentación de la cultura y tradiciones populares, sino que también escribe bien, con fuerza narrativa y con bastante humor irónico muy andevaleño.

La obra que parcialmente comentamos¹ se refiere a un período enmarcado en los años 1920-1930, época en la que todavía las formas de

vida y mentalidad tradicionales eran vigentes; esto confiere el doble valor a la obra al tratarse, por una parte, de documentación de una forma de vida desaparecida y por otra, de punto de partida para un análisis de los procesos de transformación y cambio de las sociedades rurales.

En todo caso, las observaciones y datos contenidos en la citada obra, bien expresados en su forma literaria, poseen un inestimable valor para documentar una forma de vida que ha pervivido hasta los años sesenta, época de mi primera visita a Puebla de Guzmán, llevado de la mano de mis amigos Benito y Juan Mateo, los hijos de la inolvidable maestra, Doña Fantina, costumbres que aún subsisten.

Como ha hecho notar E. Llobera, relatos como el que ahora nos ocupa, contienen frecuentemente más información etnográfica que muchas pretendidas monografías.

LAS CASAS

Nos habla de las casas de Puebla de Guzmán y de las calles más largas, que son las que bajan de Levante a Poniente, hacia donde van las aguas de este término buscando la ribera de Malagón, el río Chanza —frontera con Portugal— y el Guadiana, hasta descansar en el Atlántico.

Describe la casa tradicional: «La fachada es muy baja. Un poco más

¹ Sebastián García Vázquez. *El Pino de la Calle Larga Sevilla*, ECESA. 1961.



Podemos observar la arquitectura popular tradicional de El Andévalo con la hilera de casas de una sola planta con pocos huecos al exterior y tejado a dos vertientes muy poco elevado. En la parte de la derecha y bajando por una estrecha calle que desemboca en la principal, vemos una casa que podemos considerar acomodada, con una planta superior y puertas de jambas y dintel de ladrillo bajo una capa de cal. La ventana, con guarda polvos, presenta una reja de forja, Calle del Cebojo 1951, elemento inusual en la comarca.

y se alcanzaría con la mano el alero del tejado».

De ventanas no tiene ninguna. Como no las tienen casi ninguna de las casas antiguas y pobres. Las dos únicas habitaciones que sirven de dormitorio, una en el primer cuerpo y otra en el segundo, reciben la luz del día por la puerta que da al paso de la casa, que por cierto pocas veces se ven abiertas.

La casa consta de tres cuerpos o naves. En el último, que da al corral, es donde se está casi siempre. Allí se cocina, se come y se recibe. Desde la puerta de la calle a la del corral va en línea recta un paso empedrado. El hueco del muro entre los dos primeros cuerpos remata en arco de medio punto, remetido unos centímetros sobre el plano del muro. Una moldura sencilla y poco saliente da la vuelta al arranque de este arco.

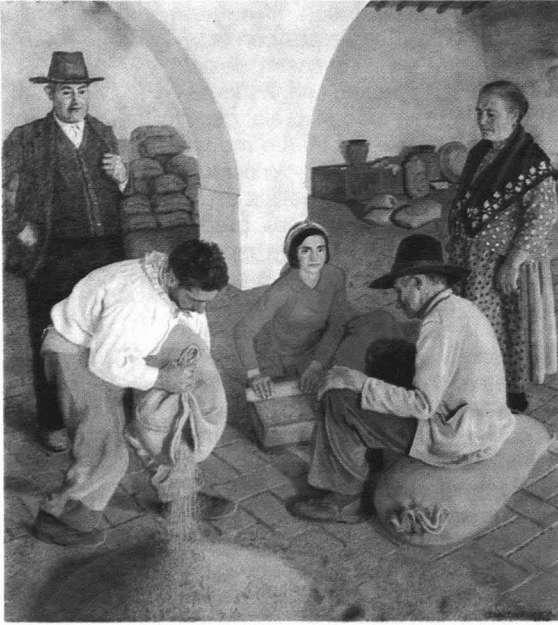


Casa de Puebla de Guzmán en fase de restauración, mostrando el tipo de arquitectura popular a base de lajas de pizarra y vanos enmarcados por ladrillos. (Foto: J. P. Garrido.)

El suelo, de ladrillos, lo cubren —excepto el último cuerpo— con esteras: de palma en las casas modestas y en las ricas de junco fino. Estas esteras no cubren todo el suelo; dejan a la vista un margen más o menos ancho que pintan de un rojo oscuro, casi carmín, mezcla de polvos de almagre, aguarrás y pez rubia, preparada al fuego. Esta misma pintura sube a la pared como tres o cuatro dedos, formando un zócalo alrededor de toda la casa. “Cejillo” le llaman a este zócalo. Digamos también que el paso empedrado lo pintan de amarillo con tierra ocre. ¡Están bonitas así las casas, con el suelo rojo, brillante, cortado a lo largo por el pasillo de piedras menudas, enjalbegado con tierra amarilla!, tanto las casas ricas, esas casas grandes (...), las de la docena de arcas de cedro cubiertas con bancales de pura lana y de listas de colores, y en el corral leña de encina y corchos de la colmenería, como las casas modestas también huelen bien, pues casi en ninguna falta la pintura de los suelos.

Todavía puede verse en la casa, en los dos primeros cuerpos, fuera de las habitaciones, un listón delgado de madera que corre a lo largo de la pared a la altura de la vista. De este listón para abajo, la pared está de cal, y por encima, de tierra blanca, que en realidad, aunque así se le llama, no es de un blanco puro, sino más bien gris hueso. Esta tierra es blanda. No se puede escribir sobre ella con lápiz, porque se hunde la punta. La gente nueva creerá que esa tira de madera tiene por objeto subrayar la separación de los dos tonos de la pared. Pero no es así. Hasta final de siglo esa tira de madera estuvo cumpliendo su verdadero objeto, que era sostener, pendientes por medio de unas argollas pequeñas, unas colgaduras que llegaban hasta un palmo por encima del cejillo. Estas colgaduras, que evitaban que se añarase la pared que cubrían, que entonces también estaban de tierra blanca, eran en las casas acomodadas de junco fino, decoradas con dibujos en colores. En las casas del todo pobres se conformaban colgando una tela de arpillera, en la que pintaban a mano unos motivos bien sencillos, a base de ramos con hojas y flores. Hay que suponer que las mujeres que tenían este arte, no se quebrarían la cabeza buscando variación en los motivos.

Con todo lo pobre que es la casa, se permite, como muchas de su clase, un pequeño lujo arquitectónico, que en ella viene a ser como el primoroso y entretenido peinado con que una trabajadora que no puede lucir ricas galas sale a la calle.



Un grupo se encuentra midiendo el trigo en un interior de un clásico «doblao» o «soberao», estancia alta muy generalizada en la *arquitectura tradicional* de El Andévalo para almacenar alimentos, generalmente cereal. Es de destacar el realismo del retrato de los personajes, tres masculinos y dos femeninos, con la indumentaria cotidiana utilizada en la época. Farega de Trigo (1936)

Este pequeño lujo lo tiene en la puerta de la calle, y consiste en el enmarcamiento de ésta, formado por dos pilastras no muy salientes que, sobre bases algo más abultadas, suben hasta encima del dintel para sostener encima de éste una cornisa de varias molduras, donde los ladrillos forman un juego más o menos entretenido. Si este marco de la puerta no estuviera encalado como toda la fachada —como lo está el dintel, que en casi todas las casas es un tronco de encina labrado en forma rectangular—, llamaría algo la atención y dejaría ver su gracia.

No todas las blanqueadoras hacen bien los cejillos. Hay que contar con buena vista y buen pulso. De aquí que las habilidosas en este trabajo estén consideradas como verdaderas artistas, y que las amas de casa las traten de usía. En los días próximos a las fiestas grandes —las de la Virgen de la Peña y la Feria—, como en todas las casas entra el blanqueo general y la pintura de los suelos, estas maestras del pincel no dan abasto con las horas del día y tienen que trabajar hasta de noche, alumbrándose con un candil —con peligro de que la pintura del cacharro salga ardiendo; a alguna le ha costado la vida—. Realmente no son maestras del pincel, sino del hisopo; pues con un hisopo, que forman con un trocito de pellejo de oveja y un palo de jara por mango, es con lo que trazan el cejillo y con lo que sale

mejor. Sepa también el que no lo sepa, que la cal la aplican a la pared con una especie de manopla, que hacen también con un trozo de piel de oveja con la lana hacia afuera.

Las casas de lo mejorcito se caracterizan, aparte de por que son las más grandes y tienen ventanas enrejadas, porque guardan por lo menos seis arcas de cedro —las hay que hasta doce—, y allá sus dos docenas de lebrillos grandes —algunos más grandes que muelas de molino— y una «chanca» o saladero, que son recuerdos de las grandes matanzas que con su chacina dieron fama a La Puebla —y dinero para hacer esas casas— hasta el último siglo.

LAS MATANZAS

Nos habla también de estas matanzas que antiguamente se hacían aquí en la Puebla «Yo le he oído decir a la gente vieja, que cualquiera de las casas que se dedicaban a ese negocio mataba cientos y cientos de cochinos. La casa de los Redines sola, en cualquiera de sus matanzas, llenaba de cintas de tocino la calle Larga, desde esta esquina hasta la otra de la tienda de los Carranzas. Y las de los Tenorios lo mismo. Las ponían en la acera de la sombra, en dos hileras. Porque es que el sol no les conviene a las carnes.

La carne estaba antes que nada, y para conservarla no hay más remedio que dejarla toda una noche al sereno. Los jamones, lo que quieren precisamente es mucho frío. Y en el corral de una casa, por grande que sea, ¿cómo iban a caber tanta cinta de tocino y tantos jamones? Todavía, de pequeño, alcancé yo algunas matanzas regulares; pero ya la Puebla hacía tiempo que había dejado de ser el pueblo chacinero de siglos anteriores. Al tocino, que ya es blanco de por sí, lo cubren de sal, parecía que la acera estaba nevada. De noche, para los chavales, aquello era una fiesta. Los encargados de custodiar la matanza puesta al sereno, encendían una o más candelas en medio de la calle, y allí nos íbamos todos los chiquillos a calentarnos. Cuando la Puebla acaparaba la mayor parte de la industria chacinera de la provincia —en el siglo pasado—, fue su mejor época. Era, lo que se dice, un pueblo rico. Para todos había trabajo. ¡La de chacina que ha mandado este pueblo para América! No sólo se mataba el ganado de aquí —y entonces se engordaba más número que ahora, porque había encinares—, sino que salían a comprarlo a Aroche, a Jabugo, a Cortega-



Escena clásica en un «casino» de los mencionados en el texto. Debe observarse el sucinto mobiliario y adorno del recinto (reducido éste a un calendario y lo que parecen ser bandos y avisos) y la indumentaria de los retratados. Tipos de 1940 (1975).

na... por toda la sierra. Hasta a Portugal se iba a comprar cerdos. Luego... —las vueltas que da el mundo—, los cerdos de aquí, la mayoría, se los llevan ahora a Jabugo y a Cortegana. En realidad, lo que vino a darle la puntilla al negocio fue el ferrocarril de Huelva a Zafra, que abarató el transporte de los pueblos de la sierra. En la Puebla había que transportarlo todo a lomos de caballerías hasta Huelva, y esto resultaba caro. En aquel tiempo, la gente de aquí conocían Cádiz mucho mejor que Huelva y Sevilla. Como Cádiz era el puerto donde se embarcaban los productos que se mandaban a América, eran muchos los que tenían que ir allí a asuntos del negocio, y algunas familias allí se establecieron con tienda de chacina. De entonces viene la costumbre de ir mujeres de aquí a vender bellotas a Cádiz.»

EL AGUARDIENTE

Sobre las bebidas nos dice: «De las bebidas, aquí, como en todos los pueblos del Andévalo, la preferida es el aguardiente. Al fino se le ataca poco. Puede que sea porque los vinos que aquí llegan son malos de por sí o porque llegan averiados de tanto tumbo como dan en los carros desde que salen del Condado. Lo cierto es que por cada copa de vino, se beben cien de aguardiente. O más. Y será ilusorio, pero parece que el aguardiente está hecho para fortalecer en la lucha con esta tierra tan recia.

Como estos aguardientes son tan fuertes y las gargantas no son de hierro, es costumbre aguarlos mitad y mitad. De aquí que a la copa se le llame aguaillo. Como en otros lugares le llaman una paloma por el color blanco que toma con el agua, y en

Valverde del Camino un pucherete Los valverdeños sabrán el por qué.

A cualquier hora se bebe el aguardiente. Lo mismo por la mañana, en ayunas o no, que antes del almuerzo o de la cena. Y según los cazadores, cuando más gusta es por la madrugada; cuando, enredados por los perros, salen en cuadrilla al campo. Y bebido en la cuerna, cuando ésta va entre amigos de mano en mano y travesada se vierte por su ombligo de boca en boca, es gloria anticipada.

Por eso lo que no se consigue, ni se conseguirá nunca que los albañiles de la Puebla hagan economía alguna, en el aguardiente. En este punto se estrellan todos los dueños de obras. La primera advertencia de los albañiles es que el material que hay que acarrear primero es el aguardiente; que no se vea escasez de éste, y sobre todo que se les tenga siempre a mano. Porque son muchos años de experiencia los que tienen demostrado que sin aguardiente el mortero no sale con la consistencia necesaria.

BEBIDA RITUAL

Sobre la bebida ritual puntualiza: «La bebida que sólo el nombrarla nos causa miedo, es la que aquí se llama ponche; pero que con propiedad no es ese su verdadero nombre, ya que en su composición no entra ningún licor espirituoso. Más como es-



El cuadro ilustra el eje central de la obra literaria que comentamos: las danzas, canciones y costumbres con motivo de esta fiesta.

También es un magnífico exponente de la arquitectura tradicional en la que se enmarca la escena. Baile del Pino 1978.

tamos en la Puebla, seguiremos llamándole ponche por seguir la costumbre. Hácese este ponche con vino, agua —de ésta algo menos—, azúcar, canela y melocotón troceado. Para que esté en su punto hay que esperar algunas horas a que el vino tome bien la canela y el melocotón se empape del caldo. Ahora, por San Juan, los melocotones no han llegado a madurar, y verdes, claro está no sirven. No hay melocotones. Bueno, y ¿qué? ¿No hay otra clase de fruta? Por ejemplo, peras. Pues ya está descubierto lo que había que descubrir: el ponche de peras.»

LA FIESTA DEL PINO

Y preciosa nos resulta la descripción de la Fiesta del Pino el Día de San Juan, hoy ya desaparecida, aunque vigente en otras localidades del Andévalo.



Retrato de una pareja pobleña acomodada con indumentaria solemne de la época.

Obsérvese en el fondo de la pintura los elementos arquitectónicos y de adorno de los que se hace mención en el comentario de texto: suelo de baldosas coloreadas con pez rubia, paso de bajas de pizarra para el acceso de las caballerías al corral emplazado al lado de la casa, arcón de madera de cedro, zócalo decorado de la pared de la habitación (que puede ser estucado), silla de lenera, puerta de madera trabajada con excisiones que conforma motivos derivados de la " Estrella de ¿?" y paño que recubre el arcón. Puebla de Guzmán 1880 (1954).

«San Juan está ya en la mano y esta tarde grupos de muchachas saldrán a los pinares próximos para trarse los pinos que serán colocados en distintas calles para los bailes de la mañana. La fiesta del Pino es sólo para la gente joven. Ella la organiza y ella la disfruta. Gastos puede decirse que no tiene ninguno; pues nada representa el consumo de luz de uno o dos focos por la noche; y el pino, elemento principal, lo consiguen de su dueño antes de abrir la boca para pedirselo. Aunque el dueño del pinar sea el menos servicial de los vecinos, como esta costumbre viene de siempre, ni por un momento mascarará la intención de negarlo. En cuanto a permiso de la autoridad para ocupar la calle, es seguro que nunca, en la vida, nadie, ni los propios alcaldes, han caído en la cuenta de que en rigor de verdad y legal debería pedirsele. Habría que ver la cara de extrañeza que pondría el alcalde si se le fuera tocando esa gaita.

Ya van por las calles mozos y mozas en dirección a los pinares. Ellas, cada una al suyo, a animarlo y animarse toda la noche. El que quiera verlas o hacerles la corte, allí tiene que ir a buscarlas. Irán los grupos de amigos en rondas volantes de pino a pino, una y otra vez, para verle a las niñas las caras y que las niñas los vean a ellos. El pino de su preferencia será aquel en que la gracia de alguna los retenga. Allí será el cruzarse los flechazos de ojos y estar a la expectativa del paso, a cada dos o tres minutos, de la moza que interesa, o el meterse en la rueda detrás de ella.

La mujer, al llegar al pino jamás se colocará ni detrás ni delante de ningún varón.

Hasta hace bien poco, para las familias puritanas en el amor y en las costumbres, en las que sin excepción entraban todas las de «oreja grande» y alguna de oreja mediana, estos bailes de San Juan, en que la mujer se planta en medio de la calle a esperar muy a las claras que un hombre, que no se puede escoger, sino el que quiere, se le ponga detrás, aunque no sea de su clase, no eran bien mirados.

A propósito de las que se tenían por ser de la oreja grande explica que ser de la oreja grande quiere decir pertenecer a familia de buen linaje. Y será casualidad; pero con la oreja grande coincide mucho el tener tierras amillaradas. Casi se puede asegurar que a más tierras, más oreja; o lo que es igual: mejor familia. Así, hay familias de oreja grande, mediana, chica y hasta sin orejas. Dicen que esta expresión local tiene su fundamento en que por la oreja

grande se conocían los cerdos de una de las buenas castas.

Día de San Juan alegre porque esta fiesta de San Juan es fiesta de coplas —de muchas coplas—, de música y de bailes.

Mozos y mozas al oír las pande-
retas allí cerca, como si les hubieran
aplicado por detrás una corriente
eléctrica o de pronto creyeran que el
pino se iba de la calle, aceleran el
paso y bajan casi corriendo, atropel-
lando y haciendo sonar algún pe-
drusco suelto.

No se espera a formar el corro
sino a que Juan Rebollo, el encarga-
do de la luz eléctrica, acabe de insta-
lar las luces en el pino.

No se cansan las manos de aler-
tar las sonajeras lunas. Las zurren
despiadadamente, como si hubiera
rivalidad en sacarles más estrépido.
Y sobre este golpeteo alocado y mo-
nótono que llena la sonoridad de la
calle, van las coplas dando vueltas a
la par que las cantoras.

Este baile del Pino tiene muy
marcado su acento campesino, no
sólo por el hecho de ser un árbol su
eje material y espiritual, sino por la
circunstancia de que en estos días
está el pueblo metido de lleno en las
faenas de la recolección. Es en esta
época cuando el pueblo está más
abierto al campo, y el campo entra
más en el pueblo. Todo un ciclo
agrario de barbechos, binas, siem-
bras y verdores, ha llegado a su últi-
ma hora, que se está ya marcando
en la esfera dorada de las eras, donde
las bestias trotan sin descanso,
pateando la greña revuelta, azu-
zados por los gañanes de restallar
de látigos y con cantos que animan
el aire sobre los pagos de rastroje-
ras y templan la última prisa por ver
el montón de oro el trigo calculado
de antemano.

Empiezan las pande-
retas a tocarlas con el son del Pino, y van todas
colocándose alrededor del árbol,
una detrás de otra. Por lo pronto no
muy juntas, para que la rueda sea
grande.

Comienza el corro a moverse,
dando la vuelta al pino. Las que no
llevan pande-
retas, que son la mayo-
ría mueven los brazos, subiéndolos
y bajándolos alternativamente, con
balanceo constante y ritmo de baile.
Cuando una mano sube por encima
de la cabeza, enmarcándola con su
curva, la otra llega, por debajo, al
arranque del brazo contrario. Dos
hay que van muy saltarinas, tocando
los palillos.

Hacen su aparición tres sujetos.
Endomingados a más no poder. Bue-
nos pantalones de pana; buenos
botos, lustrosos a fuerza de sebo, y
buenos sombreros de ala plana.

Y lanzan la primera copla, acom-
pañándose con las pande-
retas.

A renglón seguido, deteniendo la
marcha y con música más alegre y li-
gera que la copla primera, cantan el
estribillo.

En tanto que cantan el estribillo,
las figuras suspenden la marcha,
quedando de cara al pino, y sin
dejar el movimiento de brazos, mue-
ven también el cuerpo hacia uno y
otro lado, buscando una vez a la que
va delante y otra a la que va detrás.
Por cada Ole, olé a una y por cada
verso a otra. Siempre procurando
que se encuentren las caras, para lo
cual al principio del baile las que
están próximas se ponen de acuer-
do. Cuando una figura se queda
muy separada de la inmediata, se
buscan dando unos pasos como de
baile. Si en estos movimientos que
acompañan al estribillo alguna se
equivoca y da su espalda a la que
se vuelve hacia ella, dícese que le
está dando calabazas; que es lo que
hacen las niñas con el mozo que se
le pone detrás, cuando su galanteo
o simplemente su compañía no les
agrada.

A su casa por sillas. La traída de
los asientos quiere decir que va a
empezar el baile de «sevillanas». Al
final, para cerrar la fiesta, como
siempre, el broche de unas vueltas al
pino y coplas de San Juan como
despedida.

También es natural que a San
Pedro le dediquen coplas como se
las dedican a San Juan, porque el
día es el 29 —como nos han recor-
dado en una copla—, y ese día, aun-
que caiga entre semana, es de rigor
bailar el pino. Si entre San Juan y
San Pedro hay algún domingo o
algún sábado, también se baila en
esos días. Y todavía después de
San Pedro se sigue bailando dos o
tres domingos más; pero esto en
realidad es una prórroga, a cuyo
final, el pino, de tanto sol como ha
tenido que aguantar en medio de la
calle y del polvo que se le sube
cuando barren el empedrado, tiene
el ramaje seco y sucio, y lo mismo
las banderas y las cadenetas de
papel, cuyos colores alegres se fue-
ron con los días que alegraron. Ya
el último día de baile, pino, coplas
y pandere-
te-
o tienen sabor a fiam-
bre descompuesto. Es la muerte del
pino, que ha llegado por sus pasos
contados.

TÉCNICAS

Agricultura: horticultura

En el Andévalo ha tenido (y quizá
todavía tiene) importancia el cultivo

de huertas en los escasos lugares con tierras aluviales y cierto grado de humedad producida por arroyos de intermitente caudal o por la existencia de manantiales. En algunas zonas del Andévalo la producción de cítricos era de excelente calidad, aunque en limitada producción la hicieron poco relevante para transacciones comerciales.

Es un sistema de cultivos que creemos introducido por los primeros repobladores de origen norteño, quizá del área del Bierzo, quienes se asentaron en las proximidades de acuíferos originando sistemas de regadío. Esto se observa nítidamente en la sierra Alta, donde abundan los acuíferos pero no así en el Andévalo, donde la escasez de agua y lo erosionado de los suelos imponen unas limitaciones a estos tipos de cultivos.

No faltan pues estos cultivos en Puebla de Guzmán, y a ello alude García Vázquez en la página 33, de su obra «El Pino de la Calle Larga». También en su obra pictórica quedó plasmado este tipo de actividades de importancia en la economía familiar.

CICLO ANUAL

Agricultura: técnicas agrícolas

De la trilogía mediterránea (trigo, aceite y vino) pesa en general no muy buenas tierras, el trigo tiene un papel; no sabemos si en época más antigua, antes del proteccionismo económico del trigo desplegado por el régimen liberal, tuvo la importancia que en los años a los que se refiere la obra que comentamos, se alude al ciclo agrario que culmina precisamente en los días de la celebración de la fiesta del Pino (pág. 49).

Hay varias composiciones pictóricas vinculadas a esta actividad (campos de trigo, molinos y almacenamiento y medición del mismo, operación ésta última que se desarrolla en la parte alta de la vivienda, el "doblao" o "sobrao". (V. Farrega de trigo 1936).

Los campos de trigo, y los molinos forman parte del paisaje forjado por las actividades humanas.

Las eras están lejos (algunas). Hay que ir todos los días madrugando para aprovechar la luz del día (Pag. 49).

Esta gente del acarreo se vuelve enseguida al campo. El pueblo no las detiene más tiempo que el preciso para descargar el grano y subirlo a los doblados. Enseguida a recoger los sacos y las cuerdas, llenar las alforjas con el "corto" o provisiones de repuesto, y al campo otra vez.

Los vientos: Brisas que vienen diariamente en junio del Atlántico, por el lado del Algarve..... la marea llaman a éste airecillo fiel... los campesinos que están a la espera con los bieldos en la mano preparados para aventar las parvas deshechas en las horas del calor. No están menos a la espera los molineros. Y los chiquillos para darles guitar a las pandargas de colorines.

GANADERÍA

Técnicas ganaderas

..... Un buen año en el precio de los cerdos o en la lana (Pág. 117).

Importancia del ganado de cerda: volúmen matanzas (Págs. 132 y 133).

Prácticas (Pág. 133).

INDUSTRIAS RURALES

Industrias derivadas del pastoreo y agricultura

Desde los primeros repobladores del siglo XIII, el cerdo ha sido elemento básico en la economía de subsistencia de los núcleos cristianos. En el Andévalo, como en toda la parte occidental de la Península, aunque con mayor extensión en la Extremadura Oriental Leonesa, la cria del cerdo como especialidad ganadera se vincula a las dehesas pobladas de encina y alcornoques y en algunos lugares en condiciones climáticas especiales el castaño, que debió llegar con las repoblaciones.

En todo el Andévalo, ha sido importante esta actividad que origina una justamente afamada industria choricera. Así lo explica Sebastián en la pág. 133.

Naturalmente que esta producción se vincula a los medios de transporte, y en este sentido la puesta en funcionamiento de ferrocarril de Zafra a Huelva ha sido en éste y otros aspectos decisivos (Pág. 134).

... el pan de cuatro libras amasado en casa pág. 48.

.....tres molinos.... en los que está el camino de La Ratera hace poco aire y los triangulos blancos de lona van girando muy despacio ...(pág. 55).

Desde la torre de la iglesia se podían ver todos los molinos, creo que unos 18. Tres están en ruinas y otros hace tiempo que no muelen. Lo que a ellos tocaba moler lo muele ahora el molino movido a vapor de D. Emilio Leclerk.

Un pueblo coronado de molinos. De harina. De pan (Pág. 59).

Técnicas de transporte y comercio

Son actividades indisolublemente unidas. Las transformaciones provocadas por el motor de explosión y máquinas de vapor, unido a los trazados de carreteras y ferrocarriles son hechos técnicos que han provocado cambios sustanciales de todo orden. Sin embargo, el Andévalo no se integró a esta revolución técnica hasta fechas tardías, lo que ha provocado a la vez, que una "cristalización" de las formas de vida a consecuencia del aislamiento, una de presión económica que ha ocasionado una gran pérdida de la población desde los años 40, agravado con el desaarrollismo de los 60 y la crisis de la minería y sus mercados, por lo que García Vázquez pudo hacer las observaciones que a continuación reproducimos:

En Puebla de Guzmán no empezó a haber carros hasta 1930 o después. El servicio de mercancías desde Huelva, lo hacían carros de Gibraleón, una o dos veces a la semana (pág. 49).

El transporte se hace por recuas de caballerías (pág. 49).

COMERCIO

- Contrabando (Págs. 127 y 128).
- Contrabando de armas (Pags. 131)
- Exportación de cerdo a América (Pág. 133)
- Relaciones con Cádiz (Pág. 134)
- Venta de bellotas a Cádiz (Pág. 134)
- Las cajas de cedro venían de América a través de Cádiz (Pág. 134).

VIDA MATERIAL

TECNICAS DE CONSUMO

Alimentacion y bebidas

Las bebidas, a parte de valores caloríficos y medicinales, tienen un uso ritual, bien para solemnizar las fiestas o rubricar contratos, como para consolidar amistades. Ciertamente es que tiene su derivación y práctica en el abuso de la bebida por simple adicción. En todo caso el estar borracho por accidente no está mal mirado, aunque si se censura, eso si con humor, al que presenta continuos estados de embriaguez.

BEBIDAS EN EL CICLO FESTIVO

Ponche: ...en su composición no entra ningún licor espirituoso. Hacese un vino, con agua, azúcar, canela y melocotón troceado. Hay que esperar unas horas a que el vino tome bien la canela y el melocotón se empape de caldo (Pág. 101).

- En Puebla se ha hecho de peras, según queda referido en la Pág. 102)

BEBIDA-OBJETOS USUALES

Nos habla de las "liaras", recipientes hechos de cuerno de buey con la punta trucada como todos los cuernos que se usan para el aguardiente (pág. 141) Son decorados.

...Aquí como todos los pueblos de el Andévalo, la preferida es el aguardiente... (Pag 87).

Al vino se le ataca.

Como estos aguardientes son tan fuertes es costumbre aguarlos por la mitad. De aquí que a la copa se le llame aguaillo. A cualquier hora se bebe el aguardiente. En el campo se bebe en la cuerna.

Habitat

La disposición general responde a un modelo variable que se agrupa en torno a la iglesia, frecuentemente fortaleza. Las calles suelen presentar un trazado de este a oeste, un trazado regular (la mayoría responden a criterios urbanísticos del siglo XVIII) y sin que ocupe un lugar especial las fuentes públicas, cuando existen, pues las gentes les gusta el agua de los pozos y algibes existentes en los corrales de las viviendas (ver pág 41 y 55 y "paisaje").

La calle Serpa es la calle de los casinos. En Puebla de Guzmán no se le llama casino sólo al establecimiento abierto por una sociedad con los fines principales de la lectura, juegos de mesa y sentarse a pasar el tiempo, sino a todos donde se despacha café y bebidas (pág. 85)

- Calles paralelas orientadas de Levante a Poniente. Son las más largas (Pág. 86).

Vivienda

Afortunadamente, la vivienda tradicional se conserva en la mayor parte de las poblaciones de el Andévalo, aunque sujeta a modificaciones. Responde ésta al modelo mediterráneo y se aprecian modificaciones, ya iniciada en los años 20 por la difusión de la arquitectura regionalista de A.González.

lez, y también por tuncionalidad, habiendo desaparecido en la mayoría de las viviendas el clásico camino empedrado que guiaba el acceso de las caballerías en la parte posterior de las viviendas, donde se ubicaba el corral en el que se emplazaban los retretes de la casa. Afortunadamente hoy día existen modernas instalaciones sanitarias instaladas asimismo en este espacio.

Claro está que hay que distinguir variable; sobre todo en los elementos de adorno mobiliario, que revelan el estatus social de los ocupantes, como certeramente observa el autor cuya obra comentamos.

Pero el modelo sigue respondiendo en esencia a la casa rural diocesca, época de la que se conserva todavía gran número de estructuras, más o menos modificado por el modelo sevillano del aludido Anibal impropriadamente considerado "andaluz" y por la incorporación de técnicas y modelos recientes.

Descripción de vivienda típica:

....Es una casa como la mayoría de las del pueblo, y la mayoría son muy modestas. No tiene más plantas

que la baja y "doblado" sólo en los dos primeros scuerpos. La fachada es muy baja. Un poco más y se alcanzaría con la mano el alero del tejado. No tiene ventanas, como casi ninguna de las casas antiguas y pobres. Las dos únicas habitaciones que sirven de dormitorio están en el primer cuerpo y otra en el segundo. Reciben la luz del día por la puerta que da al pozo de la casa que por ciento pocas veces se ven abiertas. (pag. 114; ver problemas de destrucción de la pág 117).

Las chimeneas de bajo ancho y hondo, con poyos altos corridos a los lados donde se pone la loza de diario y la que no cabe en la platera o en el chimero (Pág. 117).

MOBILIARIO

Las casas ricas tienen hasta diez y doce arcas de cedro y las más pobres tienen por lo menos dos (Pag. 118) de otras maderas apenas si se encuentran. La arcas de cedro venía de América a través de Cádiz, donde habían llegado lenos de azúcar.