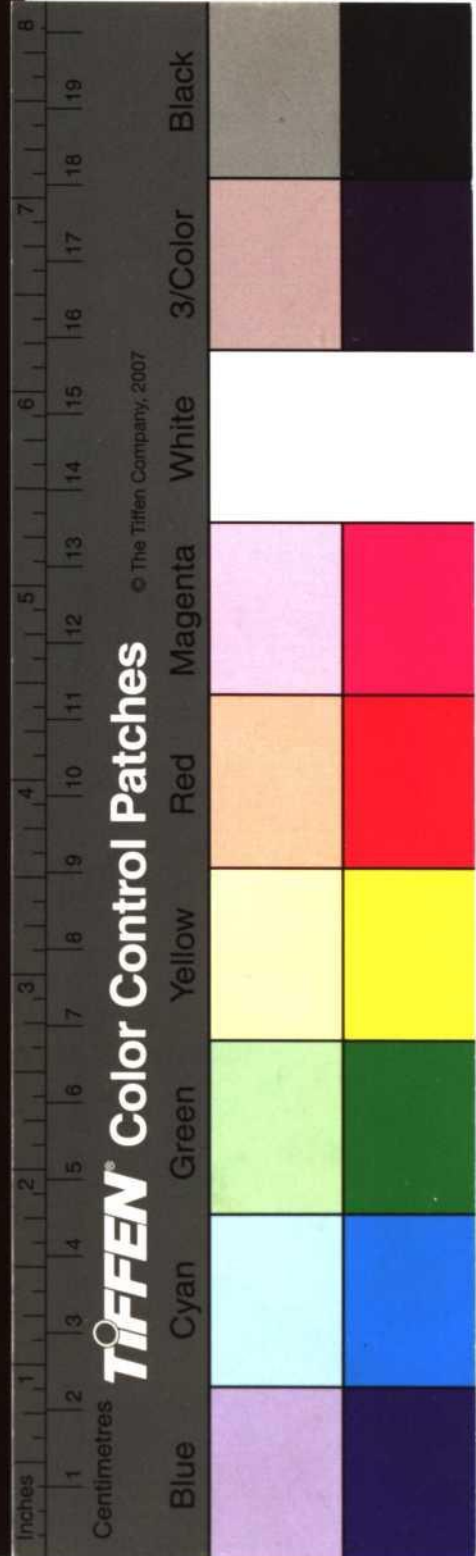


SELLOS DE PAN



DGCL
D

SELLOS DE PAN

ORGANIZAN Y PATROCINAN:



CASA DE CULTURA
MINISTERIO DE CULTURA

instituto de estudios
zamoranos
florián de ocampo
I.E.Z.



R. 34755

COLECCIONISTAS:

- CARLOS CANALDA. San Cugat del Vallés (Barcelona)
- JOSE LUIS COOMONTE. Zamora
- LUIS CORTES. Salamanca
- FRANCISCO FERNANDEZ LEON. Zamora
- MAYEN LUZURIAGA DE LOPEZ MERINO. Palma de Mallorca
- CARLOS PIÑEL. Zamora
- LEONARDO PLATON. Valladolid



...Pan
qué fácil
y qué profundo eres:
en la bandeja blanca
de la panadería
se alargan tus ileras
como utensilios, platos
o papeles
y de pronto,
la ola
de la vida,
la conjunción del germen
y del fuego,
creces, creces
de pronto
como
cintura, boca, senos,
colinas de tierra,
unidas,
sube el calor, te inunda
la plenitud, el viento
de la fecundidad,
y entonces
se inmoviliza tu color de oro,
y cuando se preñaron
tus pequeños vientres,
la cicatriz morena
dejó su quemadura
en todo tu dorado
sistema de hemisferios.
Ahora,
intacto,
eres
acción de hombre,
milagro repetido
voluntad de la vida...

PABLO NERUDA



GENESIS DE LA EXPOSICION

Cuando se proyectó esta muestra por iniciativa de la Casa de Cultura de Zamora (que tantas y tan variadas exposiciones y actos culturales desarrolla), la primera tarea consistía en disponer de los principales protagonistas «Los Sellos».

Teníamos localizadas algunas obras importantes y noticias de otras igualmente notables. Se me encomendó la tarea de examinar y seleccionar algunas de las colecciones para su posterior estudio y catalogación.

Es obvio que tales muestras se encontraban ya desde hace años fuera de su contexto geográfico y social y en general se repartían entre museos y coleccionistas. La persona curiosa y sensible de dio cuenta enseguida de la diversidad de formas y motivos decorativos, lo cual espoleaba a proseguir en la búsqueda de nuevas obras. La pátina que a través de los años y del continuo uso dejó la mano del hombre fue otro de los aspectos que llamó la atención.

Como en casi todos los objetos del arte popular, pocas veces se han encontrado las obras «in situ», pero cuando se realizaron los primeros trabajos de campo para la creación de los museos etnográficos a principios del siglo eran todavía corrientes en las aldeas y pueblos. Aún hoy, y a pesar del tiempo transcurrido, la utilización de los sellos está presente en la memoria de muchas familias que los conservan con orgullo desde hace varias generaciones.

El trasiego que han sufrido los sellos como todo el arte tradicional, como consecuencia de los cambios sociales experimentados en España a partir de los años 30 y que se acrecentaron con la guerra civil y el apogeo económica de los años sesenta, hicieron que muchos de los utensilios de la vida ancestral se arrinconaran por inservibles.

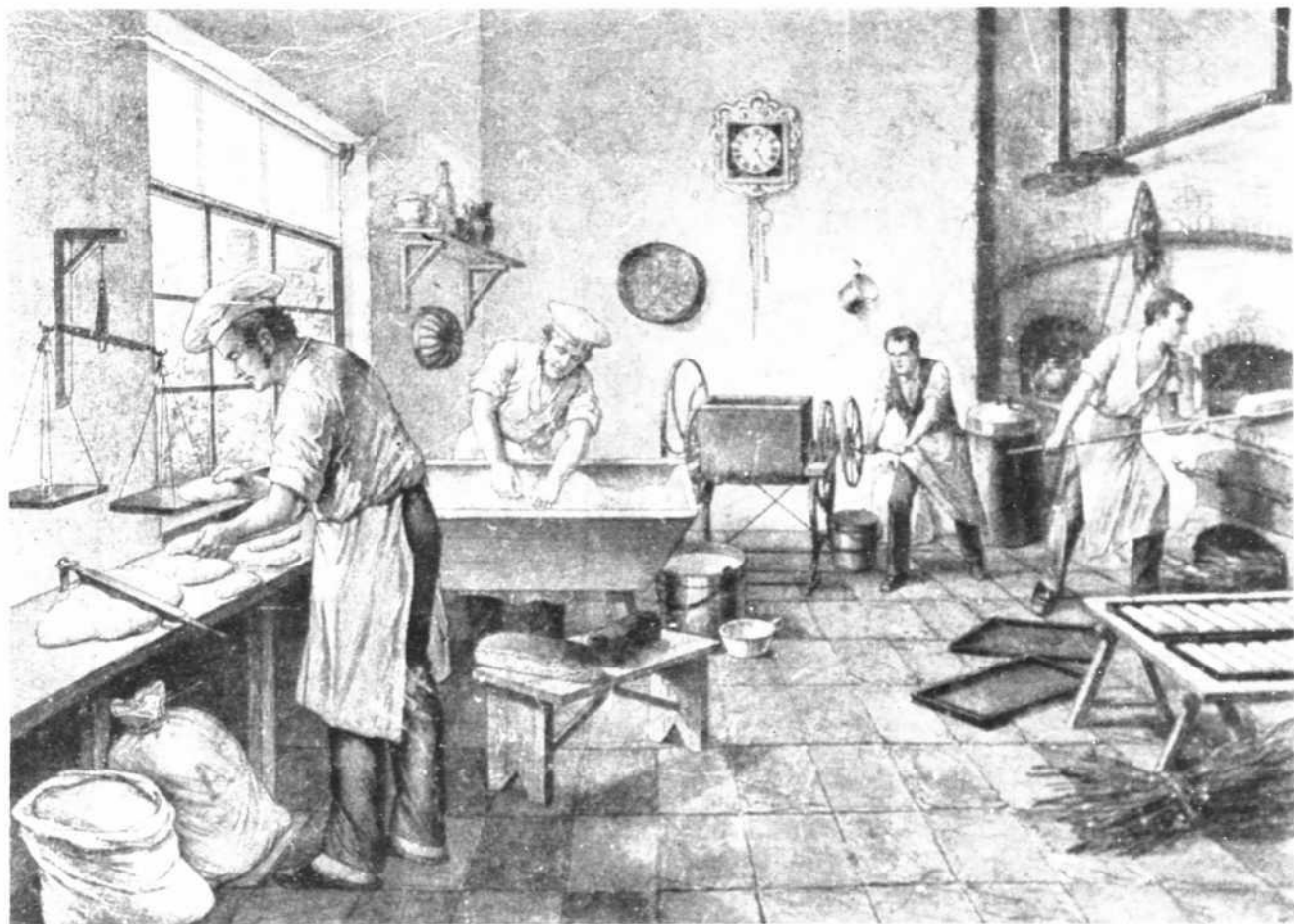
EL GRAN EXPOLIO DEL ARTE POPULAR

A menudo llegaban a los pueblos vendedores ambulantes que ponían su novedosa mercancía en la plaza del pueblo, pregonando sus productos industriales que ofrecían a cambio de viejos enseres, generalmente de hierro, cobre y bronce. Las buenas gentes les daban confiadas sus calderas, almireces y hierros artísticos, ignorantes del valor de los mismos. Cuando ya los objetos de metal escaseaban se admitía la madera y tejidos antiguos que hasta entonces se habían despreciado por que no se valoraban por peso (como los metales que tenían una cotización fija). Así salieron de los sobrados las viejas alacenas; cucharas de madera y astas cascapiñones y morteros bellamente tallados, así como los sellos de pan. De esta forma empezó el gran peregrinaje de tantos objetos que durante siglos se habían venido usando y que en cuestión de un par de décadas desaparecieron de las casas para ser reemplazados por modernos utensilios de acero, plástico y for-mica.

Los gitanos jugaron, y juegan, un papel importante en esta mudanza del arte popular. Conocedores desde antiguo de todas las rutas y encrucijadas de la Península Ibérica, gracias al viejo comercio con animales de carga que desaparecieron con la llegada de los tractores y automóviles. Recorrieron los pueblos dedicándose a la compra-venta de objetos usados. Posteriormente, esas mercancías de muchas procedencias eran descargadas y amontonadas para su venta en los grandes «Rastros» de Madrid y Barcelona, si es que antes no llegaban a manos de anticuarios especializados que separaban las piezas de más valor. Parecía increíble que aquellos fondos etnográficos estuvieran a merced de cualquiera, cuando ya en esos años existían museos en cuyas vitrinas aparecían esos mismos objetos. Directores de museos y antropólogos se acercaban curiosos ante tal acervo de material de estudio, pero eran reacios a su adquisición, unas veces por los problemas legales y administrativos que acarrea su compra y por otro lado el usar para un museo obras de dudosa procedencia y por tanto de difícil catalogación.

Así fue como los sellos y tantos otros objetos del arte y la artesanía popular llamaron la atención de personas sensibles, muchas veces ajenas al mundo de la Etnografía y que vieron en ellos no sólo la forma y su función sino la huella que el paso del tiempo había dejado. A raíz de este contacto estrecho con los testimonios del pasado los poseedores de tales obras empezaron a interesarse con mayor profundidad por el significado y función de las mismas, llegando a ser auténticos especialistas en el tema. Estos hombres apasionados fueron los que de alguna manera evitaron una dispersión atomizada de las obras, pues, con su deseo de llegar al mayor número posible de piezas, hicieron que se agruparan, lo que facilitará posteriormente su estudio. También impidieron que las mismas salieran de nuestro país, como sucedió con tantas obras de gran valor irremisiblemente exportadas al extranjero sin posible retorno. Muchas veces para nutrir los fondos museísticos de otros países, o para decorar viejas mansiones de campo.

Desde mi doble vertiente de rebuscador y estudioso y con la ayuda material y moral de la Casa de Cultura de Zamora, del Instituto de Estudios Zamoranos y de la Caja de Ahorros Provincial de Zamora, nos sentimos satisfechos de haber logrado aunar en esta muestra a las personas que recogieron y mimaron los sellos de pan (los coleccionistas) y los que los han tenido sobre la mesa de estudio para esclarecer y actualizar lo que los avatares sociales habían hecho olvidar (los investigadores).



EL LARGO PROCESO DEL PAN

Nos parecía que descontextualizar el sello de todo lo que le dio origen, era dar una visión parcial del fenómeno: pan, marca, sello. Se pensó por tanto acompañar la exposición con todo lo que tuviera relación con el tema. Desde las labores agrícolas para la siembra y la recolección hasta el uso de primitivos medios por el hombre para la elaboración de la harina y el pan.

Hemos tomado contacto con el único museo del pan existente en Ulm (Alemania Occidental) del cual aparecerá una reseña en este catálogo.

Desde el inicio de la propuesta nos hemos movido en distintas direcciones para recabar información y testimonios de lo que significó el sello en la primitiva industria del pan y las supervivencias del mismo. Se han visitado diversas «tahonas y hornos» tanto de Castilla y León como de otras comunidades, comprobando

el gran auge de una profesión que se mantiene fiel a las tradiciones heredadas, modernizándose en cuanto a medios técnicos pero manteniendo una absoluta y fiel conservación de las primitivas formas del pan y sus motivos ornamentales o incisos. No cabe duda que antes de la creación del sello propiamente dicho se diesen unas simples señales o cortes a mano alzada con un cuchillo o instrumento punzante, así como improntas hechas con objetos utilitarios como llaves que se presionaban sobre la masa. Dichas marcas dieron origen a los sellos en un principio decorados con motivos sacados del rico ornamento popular y posteriormente combinado con las iniciales del propietario.

ANTONIO LEONARDO PLATÓN
Facultad de Bellas Artes de Salamanca

EL PRIMER PAN, UNA CASUALIDAD MOLER Y COCER EN LA ANTIGÜEDAD

En la última década de la Edad de Hierro los cazadores se transformaron en agricultores, hecho que supuso un gran desarrollo. Los cereales entran desde Asia en el Este de Europa; el trigo, la avena, la cebada y el centeno fueron los más importantes. El tratamiento de los cereales hasta hacer pan en la edad antigua fue más producto de la casualidad que del trabajo. Cocían el fruto de las plantas, los cereales recolectados los comían tostados, molidos o como postre. Más tarde empezaron a asar en las cenizas o en la parte lisa de alguna piedra, hasta llegar al producto que cuecen en el horno. Este camino duró un milenio.

La pasta, el alimento más importante de la humanidad, la hacían con agua o leche cocidas o como sopa de harina a la que frecuentemente añadían grasa y nueces. Pero antes de hacer todo este proceso debían moler los cereales. En principio, los hombres se sirvieron durante siglos del molino de mano formado por una gran piedra lisa y un rodillo. Se llegó a conocer el molino de manos unos 2.000 años antes de Jesucristo, aproximadamente.

Era un proceso muy laborioso, ya que tenían que secar perfectamente los cereales, posteriormente debían tostarlos un poco, limpiar la piedra y entonces metían el cereal dentro del molino y lo molían pacientemente a mano.

El siguiente descubrimiento fue el molino giratorio con dos piedras que muelen el grano (una encima de la otra, ambas encajan perfectamente). Con el tiempo estas piedras cada vez fueron más grandes y se pasó de moverlas con las manos a que tirara algún animal. Aquí mostramos un molino de mano de Jericó, en Galilea, al Norte de Israel.

Pensamos que lo usaban diariamente para moler los cereales. ¿Cuándo empezaron a cocer la masa en las cenizas? No lo sabemos. Walter V. Stokar habla que a una mujer por casualidad se le cayó algo de la masa que estaba trabajando en la ceniza y allí se coció. De esta forma se descubriría la torta, la comían con carne, pudiendo incluso conservarla.

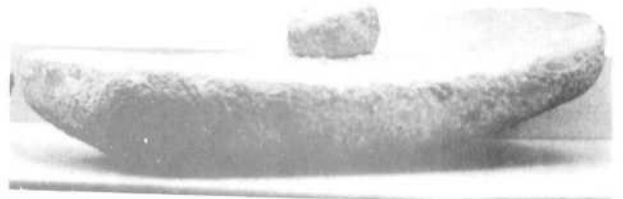
En una excavación se encontraron tortas que se cocieron en cenizas o en un plato asador que cubrían con cenizas. Se descubrió un plato asador de 25 cm. de diámetro que tal vez fue empleado para otras cosas. Este plato se conocía en el Norte de Europa. Dicho recipiente de Schleswig (2000 a.c.) estaba adornado. También hicieron las tortas redondas, planas y con un agujero en el centro; las almacenaban atravesándolas con un palo.

El siguiente paso para mejorar la producción del pan lo conseguirían con la campana asadora que ha seguido usándose hasta hoy en Rumanía y Yugoslavia. El Museo del Pan de Alemania tiene una campana asadora de hierro de Sarajevo que fue utilizada hasta hace poco.

El museo de Belgrado tiene una campana asadora de Ormoz (Kroatién Yugoslavia), plaza única de aproximadamente unos 1000 años antes de Jesucristo. Hecha a mano y adornada alrededor con incisiones dáciles. La cocción en la campana es la siguiente: Se colocaba la



Molino de mano de Jericó (100 a.c.).



Molino de mano formado por una gran piedra lisa y un rodillo (2000 a.c.).



Campana asadora de Ormoz (Yugoslavia).
(Reproducción).

masa encima de una piedra muy caliente, poniendo encima la campana que era cubierta totalmente con brasas hasta conseguir el necesario calor encima y a los lados de la misma. Así mantenían la humedad, y como consecuencia el pan quedaba blando para su consumo.

En su emigración hacia el oeste llegaron a la actual Alemania, donde introdujeron el horno que ellos utilizaban y que podía amasar dentro y fuera de la vivienda.

En las excavaciones realizadas en Moordorf Taubried (Federseemoor Alemania) (2500-2000 a. c.) se encontraron hornos en muy buen estado que databan del 2500-2000 a. c. La reconstrucción de uno de estos hornos nos muestra que el adoquín lo cubrían con barro, la cúpula la hacían con un armazón de palo de madera y la tapaban con una gruesa capa de barro. Para calentar el horno y así poder hacer el pan usaban el mismo sistema que hay en Barania. Rellenando el horno con leña y consiguiendo una temperatura uniforme en todo el horno.

La ceniza y los residuos de la leña se retiraban y limpiaban el adoquín y posteriormente introducían la masa para cocer pan. Tapaban el agujero según el tiempo de cocción deseado. Se puede pensar que en la edad antigua usaban diariamente el horno. El horno así preparado permitía que en el pan se formara una corteza en toda su superficie, de esta forma permitía que la humedad quedase dentro y hacía que el pan creciese.

La ligereza y fermentación del pan fue conocida desde el principio. La fermentación se consigue con las bacterias que hay dentro de la masa y producen los gases. La invención de la levadura pudo ser también una casualidad. Pudo suceder que dejaran olvidada una masa que con el tiempo comenzase a fermentar. Plinio afirmó que los romanos conocieron el uso de la levadura por los galos. Dejó escrita una receta para hacer levadura de mijo y mosto. Esta levadura podía ser utilizada inmediatamente o podía dejarla crecer para utilizarla más adelante. Hasta ahora, en Alemania, el pan con forma de torta más antigua fue encontrado en la excavación de Telkge kr.Warendorf Westfalen y data del, año 1200 a. c.

En Judeideh (Siria) encontraron un pan con forma de torta más antiguo que data del 3300-3100 a. c.

El horno más antiguo ha sido encontrado en el viejo oriente en Euphart (territorio del Tigris).

En Tschatal Hüyük han encontrado un horno y un fogón que según el método del C14 data del 5800 a. c. (96 años más o menos).

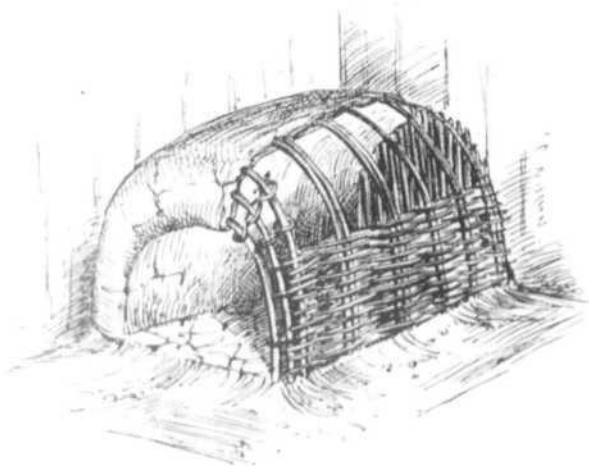
En Dscharmo (al este del Tigris) han encontrado diferentes tipos de hornos que con el método del C14, datan del 5078-4438 a. c.

Al este del Mar Muerto encontraron hornos redondos y ovalados del año 3500 a. c.

En Juderdech (Siria) ha sido hallado un doble horno con forma de cúpula de los años 3300-3100 a. c.

Más tarde en Egipto han encontrado hornos con forma cilíndrica. Estos últimos de forma cilíndrica, los calentaban cuando estaban vacíos, después las tortas las pegaban por dentro a las paredes. Así conseguían una rápida cocción.

En la gran ciudad de Mari am Euphrat (2000-1600 a. c.) encontraron una gran panadería con distintos hornos que nos confirma la existencia de una gran artesanía panadera, también en Eridu (3000 a. c.) hay muestras de esta actividad.



Horno que encontraron en Moordorf
Taubried (Federseemoor) (2500-200 a. c.).
(Dibujo).



Mural encontrado en la sepultura de Ramses III (20 dinastía, 1175 a.c.). Muestra el trabajo de los panaderos en la corte del faraón. Conocida como la más antigua representación panadera. Actualmente se encuentra en el Museo alemán del Pan.

M. Wöhren ha descubierto 59 clases diferentes de panes y pasteles. Creemos que posiblemente, comían el pan recién hecho con carne, pesca, fruta y también con miel.

Se han encontrado panes con formas de distintos modelos de peces, pájaros, que dan muestras de una gran cultura panadera. Estos panes eran vendidos por dinero. Los trabajadores y los artesanos pagaban con cereales y harina de trigo.

El primer obrador de la panadería de la corte era un alto funcionario. También hay panaderías de los templos, que hacían los panes para los dioses y difuntos.

En Egipto el pan tiene un papel fundamental, no sólo para los vivos sino también para los muertos. A los difuntos también les tenían que dar, de vez en cuando, productos de primera necesidad.

Se puede decir con seguridad que entre el 3000-2700 a. c. las panaderías ya existían. Los ladrillos con que los construían los hacían con el lodo del río Nilo, y con ellos construían hogares donde cocían las tortas. Hacían también panes puntiagudos y altos en pucheros de alfarería que calentaban bien para después rellenarlos de una pasta líquida, tapándola posteriormente con otro puchero igual. Finalmente adoptaron los hornos cilíndricos. El pan de consumo diario pesaba unos 500 gramos.

Para uno de los príncipes de Egipto (Pepionkn', Príncipe de Cusae) de la sexta dinastía, 2300-2200 a. c., cocinaron cuidadosamente un dulce postre, probablemente fabricado por la unión de dos moldes que se unían perfectamente y que enterraban en brasas.

En el muro de la sepultura de Ramsés III (20 dinastía 1175 a. c.) podemos ver un grabado del trabajo de los panaderos. En esta obra vemos que la masa es trabajada con los pies; y que luego, en una mesa, se aprecian panes redondos o triangulares con dibujos. También vemos una sartén con aceite, calentada al fuego donde frien pastas en forma de caracol. También podemos apreciar cómo uno de los panaderos lleva cargado pan en forma de roscas mientras que otro las va metiendo

en el horno cilíndrico. También nos muestra almacenes de harina, aceite y agua. Además de las panaderías de las grandes ciudades y de los principados, toda casa tiene su propio horno donde preparan el pan. Egipto consumía tanto pan como Siria y otros pueblos próximos tenían que abastecerle de cereales y pan.

La isla de Creta tenía una cultura muy avanzada y era muy próspera (2000 a. c.). Hicieron pan redondo, no tan solo para la alimentación, sino que también era utilizado para los cultos religiosos. Existe una pintura de un sarcófago (1450-1400 a. c.) en el cual se puede ver que en la mesa de sacrificio hay un pan redondo. Creta, con su perfecta ordenación de la agricultura, será imitada por varias civilizaciones, entre ellas Grecia.

Por muchas fuentes escritas conocemos algo de la agricultura y la Ganadería: las mujeres molían los cereales y en las panaderías trabajaban los hombres. Aún hoy se conserva un escrito en el que se dice que 17 hombres trabajaban como ayudantes de una panadería. Esto prueba el gran tamaño de las panaderías en la segunda mitad del siglo I (a. c.).

Grecia tenía panaderías, pero todavía cada casa podía hacer su propio pan. Se conservan muchas figuras, en terracota, de Grecia de la segunda mitad del s. V (a. c.) en las que se puede ver cómo muelen y venden el pan las mujeres. Se aprecia una figura de mujer sacando una torta de un pequeño horno. La venta de cereales estaba muy bien organizada y los panes tenían que tener su peso. En el siglo octavo antes de Cristo Grecia ya conocía el pan con levadura, y en el sexto o quinto siglo a. c. sabemos que hicieron bollería con fino trigo. En las islas de Delos hacían buñuelos con miel, y ofrecían a los dioses pastas de harina de trigo, miel, almendras e higos. En los cumpleaños y bodas hicieron pasteles muy finos. El pueblo, al igual que antes, comía un pan de peor calidad.

En Grecia hicieron pan Santo, que era quemado para ofrenda de los dioses. Estos panes y pastas a menudo se quemaban en los altares para que no fueran robados por los hombres. También a los muertos se les ofrecía pan.



Mujer con horno, arcilla. Figura griega (s. V a.c.).



Vendedor de pan (madera). Egipto (1900 a.c. aprox.).

Conocemos muchas oraciones que hablan del pan, por ejemplo, hoy también rezamos de esa forma: «Ganarás el pan con el sudor de tu frente». Es una máxima que viene de Xenophon (430-354 a. c.). El conocido médico Hipócrates (460-377 a. c.) tenía una receta dietética: «Cuando el enfermo no tiene fiebre puede comer tostada, pan de trigo o bizcocho».

Sicilia poseía una colonia griega (s. IV a. c.) con una floreciente artesanía panadera. Es muy difícil entender por qué tardó Roma más de dos siglos en asimilar la artesanía panadera de Egipto y Grecia. Hay escritos que nos hablan de que en el primer siglo después de Cristo había panaderos griegos trabajando en Roma.

Bajo el mandato de Augusto (27 a. c.-14 de. c.) se funda un gremio de panaderos (*collegium siligiriorum*), y bajo Trajano (98-117a. c.) esta asociación consigue unos privilegios y derechos: los miembros no debían sobrepasar el centenar. Los hornos romanos tenían forma de cúpula y estaban hechos de ladrillo o piedra natural (por ejemplo, en Pompeya tenemos muestras de estos hornos). La clase alta de la sociedad comía pan blanco, mientras que los esclavos el peor pan de cebada; la alimentación de los militares era en un alto porcentaje, pasta. Más tarde, los soldados recibieron pan integral y bizcochos de trigo.

Antes los cereales eran molidos con molinos manuales. Sabemos que con el rey Caracalla (213 d. c.) en su campaña contra los alemanes, para su uso personal, se molieron los cereales a mano y se hizo pan en hornos de carbón.

Con millón y medio aproximadamente de habitantes de la ciudad de Roma, s. IV d. c., 254 panaderías eran estatales; y no sólo vendían pan, sino que también repartían gratuitamente este alimento para la plebe. Por otro lado, seguramente había un gran número de panaderías privadas, que vendían tortas y pasteles.

Hemos hablado con detalle del pan de la Edad Antigua que era utilizado como alimento y para ofrendas y, aunque parezca absurdo, también para cosmética. Del rey Marcus Salvius Otho (32-65 d. c.) escribieron que después de afeitarse le hacían un masaje en la cara con rebanadas de pan mojado.

Es cierto lo que aparece en todas las crónicas: los romanos impulsaron la producción del pan. Podemos decir que moler y asar coincide en las diferentes geografías. De Mesopotamia, el País de Eufrates y el Tigris, y Egipto proceden los cereales para la alimentación de la Humanidad. Desde el occidente de Asia y la Europa oriental nos llega una naciente agricultura (grabado de cerámica, 4000 a. c. aprox.). En el sur de Europa la reforma se desarrolla a través de Creta y Grecia, llegando a Roma y sus provincias. Tenemos una completa documentación del nomadismo. Las primeras fuentes fiables que nos mencionan el oficio de panadero en Alemania es durante el Imperio Carolingio, donde todos los panaderos tenían plaza permanente. La historia del horno de cocer empezó en Tschatel Hüyük llegando hasta nuestros días. Una historia de 8.800 años.

HISTORIA DE LA PANADERIA TRADICIONAL EN LOS ANTIGUOS REINOS DE LEON Y DE CASTILLA

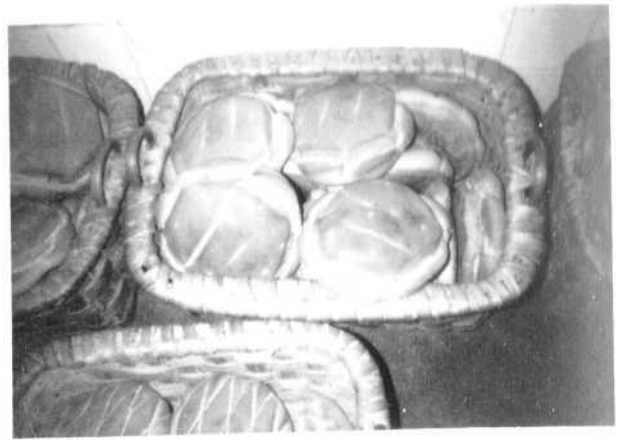
No comenzaremos nuestra andadura ni en el Neolítico, primer momento de sedentarización y agricultura, ni en épocas históricas anteriores al establecimiento de las fronteras entre árabes y cristianos al sur del Sistema Central, ya que, pese a tratarse de la misma tierra, ni sus gentes ni sus costumbres, ni su economía, tenían nada que ver con el momento que nos ocupa, en que el auge de las marcas de propiedad dio lugar a los elaborados «sellos de pan» o «crecedores».

Ya en los tiempos anteriores a Roma, la actual Tierra de Campos era un granero que atraía sobre sí las racias de Cántabros y Astures, menos afortunados en su producción agrícola. Durante la Reconquista, el «Desierto del Duero» fue poco aprovechado para el cultivo del trigo. Sin embargo, en el momento en que la frontera se desplazó hacia el sur, comenzó a ser poblado por gentes que vivían fundamentalmente de la agricultura y de la ganadería. Los cereales permitían un aprovechamiento total, con el grano para la alimentación humana, los rastrojos para los ganados de la poderosa Mesta y la paja para recipientes, combustible y adobes.

Pronto las márgenes de los ríos se vieron pobladas de molinos. El pan era el alimento base, que se pedía, incluso, en la oración más conocida, el **Padre Nuestro**. De él no sólo vino el sustento de la población, sino también alguno de los mayores azotes, como «El Fuego de San Antón». No todos podían consumir pan de trigo, y el centeno, cuando tenía cornezuelo, produjo ese gran azote de la humanidad de aquellos tiempos, que originó la creación de hospitales y el peregrinar de muchos en busca de la pérdida de salud. Al encontrarse las metas de los peregrinos, y las rutas por las que discurrían sus caminos, lejos de los lugares de alimentación cerealística, cesaban la causa y el efecto, y las gentes sanaban. Estos desplazamientos multitudinarios al santuario francés de San Antón, creó una nueva necesidad; había que alimentar a tanta gente, y los monjes eran pobres. Es en este momento cuando comienzan a criar cerdos para cubrir esta necesidad, lo que origina la representación del santo con un chon a los pies y da lugar a todas las tradiciones existentes en torno al marrano de San Antón, que aún hoy perdura. Hay lugares, como Mogarraz o La Alberca, en La Sierra de Francia, donde aún hoy en día se suelta un cochino, que anda por las calles con una esquila al cuello o en la oreja —cuando ya ha crecido— y come en todas las casas, existiendo la creencia de que aquel que le niega la comida no consigue que le prosperen los animales en la cuadra.

En las épocas de gran escasez, el pan integral de centeno era prácticamente el único alimento que, junto con el tocino y algún que otro garbanzo, cardillo, cangrejo, caracol, rata de agua o erizo, podían permitirse nuestras gentes.

No obstante, también el pan de trigo ocupó un lugar importante entre los demás, aunque relegado generalmente a las grandes ocasiones y a las clases pudientes.



En las épocas en que el río llevaba agua y se podía moler, el molinero pasaba prácticamente todo el día en el molino, dejando en ocasiones mucho tiempo sola a la molinera. Las coplas del pueblo no tardaron en hacerse eco de esta situación, atribuyéndola relaciones extramaritales, en canciones como ésta, recogida en Salamanca, que dice:

«Vengo de moler, morena
de los molinos de arriba,
dormí con la molinera,
no me ha cobrao la maquila...»

O la siguiente, procedente de la Maragatería:

«Molín que mueles el trigo,
agua que lo haces moler,
no digas al molinero,
que duermo con su mujer.»

O el de **La molinera y el corregidor**, o tantas otras semejantes.

El molinero, a cambio de su trabajo, cobraba «la maquila», que era en trigo. Por supuesto, entre ellos había muchos honrados, pero a menudo se encontraba presente la picaresca, y algunas ruedas de molino no eran tan lisas como sería de desear. Esto aceleraba el trabajo, permitiendo, además, al molinero quedarse con la harina que restaba entre las rugosidades de la piedra, con el inconveniente, además, para el consumidor, de frecuentes sorpresas en forma de piedrecitas entre el pan. También esto fue comentado en coplas y canciones. Como muestra, vaya la que dice:

«Ricos zarcillos, lleva la molinera; ricos zarcillos,
con la harina que roba de los cuartillos.
Ricas pulseras, lleva la molinera; ricas pulseras,
con la harina que roba de las fanegas.»

Dejando a molineras y molineros, y una vez convertido el grano en harina, se elaboraba el pan. En casi todas las casas se amasaba, pero eran muchas las que carecían de horno, teniendo que cocerlo en el comunal, a cambio también del pago en especies. Por supuesto, aquí surgía un problema con la identificación de cada pan, y había que poner una marca distintiva. Se comenzó colocando en la bandeja algo que permitiera su identificación: una cáscara de huevo, una moneda, o cualquier otro objeto diferenciador. Sin embargo, en ocasiones surgían problemas al volcarse los soportes, o simplemente al sospechar el cambiazo. Así, comenzaron a ponerse signos sobre los panes, teniendo cada familia el suyo.

Simultaneaban esta marca identificativa con la impronta de un «crecedor» liso sobre el pan. Era éste simplemente un tampón de madera, con mango del mismo material, cuero, hueso, cuerno o metal, que se apretaba sobre el centro de la masa, quedando en rehundido al terminar la cocción. En ocasiones, era sustituido por cualquier objeto que sirviera provisionalmente para tal menester.

Aún no sabemos donde, pero en algún lugar de nuestra geografía, probablemente de la mano de algún pastor, auténticos maestros en la talla de la madera, el corcho y el cuerno, comenzaron a decorarse los crecederos con motivos personales, casi siempre geométricos o religiosos, mezclados con letras. A partir de este momento, su multiplicación fue asombrosa, desapareciendo en la mayor parte de los sitios el resto de las marcas y siendo rara la familia que no lo tenía, incluso cociendo en casa. El sello de pan pasó a ser la firma identificativa del artesano que lo realizaba.

También las tahonas adoptaron este sistema, para reafirmar la factura de cuanto de sus hornos salía.

Los panes eran muy diferentes en las distintas zonas, y aún hoy siguen siéndolo. Siempre tuvieron fama los de La Armuña y Tierra de Campos Vallisoletana. El hoy escasísimo trigo candeal, de poco rendimiento en cantidad pero alto en calidad, proporcionaba esa hechura harinosa al pan, blando al salir del horno y crujiente al ir enfriándose. Los panes, guardados en una tinaja, o envueltos cuidadosamente en un lienzo y depositados en un arca, duraban tiernos unos diez días, otros cinco para comer tostados, y luego se usaban para sopas de ajo o de leche. Aún hoy en día, hay muchos lugares donde el panadero va tan solo una vez a la semana, o donde se cuece cada quince días. Sin embargo, los nuevos trigos, de alto rendimiento cuantitativo, no permiten el grado de conservación que se daba antes.

La fabricación del pan es tan dispar de unos lugares a otros de nuestra geografía, que en ocasiones se llega incluso a dudar de que se trate del mismo alimento. Desde los panes de maíz o con suero de leche y con patata cocida de León, a las roscas de la Sierra de Francia, pasando por el pan de cantos o el «lechuguino» de Valladolid, el abanico se hace cada vez más extenso.

El horno más común de nuestra región, era el de Pereruela o «Perigüela», que recibe su nombre de la localidad zamorana donde se hace. Este se calentaba encendiendo dentro «ramiza», «escobas», «talmas», «brezos», etc., es decir, madera con alto valor energético. Una vez alcanzada la temperatura requerida —entre 200 y 250°— se colocaban las brasas en torno a las paredes y se pasaban las «trapas» húmedas, para limpiar el suelo y con la finalidad, además, de evitar que la corteza del pan se «arreatara», separándose de la miga.

Mientras tanto, la masa ya estaba lista. La madre, guardada desde el amasado anterior bajo un recipiente, se mezclaba en la artesa con el agua, la harina y la sal. A veces se añadía un poco de levadura artificial, «de pastilla», o puré de patata, o aceite, o anises, o azúcar, según el tipo de pan que se quisiera obtener y las peculiaridades de la región. En determinadas ocasiones, incluso se metían dentro chorizos o huevos,



como ocurre con el popular «hornazo» salmantino.

Una vez amasado y sobado en la mesa, y generalmente bregado, se formaban los panes que, cubiertos con una manta y un lienzo, se dejaban «recentar» unas horas. Preparados ya el pan y el horno y colocado el sello en su sitio, una vez acuchillados o picados los panes, se introducían por la boca y se colocaban sobre el suelo caliente mediante unas largas palas, con las que se volvían a sacar una vez cocidos.

Hoy en día, afortunadamente, aún continúa habiendo buena panadería tradicional en nuestra región, cuanto más en Zamora, tierra del pan por excelencia. Únicamente la escasez de buenos trigos impide que la calidad final sea igual a la obtenida hace un siglo. Tan solo algunos privilegiados, bien a causa de la edad, bien por haber estado en el momento oportuno en el lugar preciso, recordamos aquel pan que a los diez días seguía cediendo a la presión de la mano y recuperándose lentamente. No obstante, y pese a ese recuerdo nostálgico, aún pueden comerse buenos panes y cada vez son más los nuevos panaderos que se suman al buen hacer, realizando además, como colofón de su obra, auténticas filigranas con la masa, para dar en todo momento un aire festivo a la mesa de quienes se acercan a comprárselos.

MERCEDES CANO HERRERA
Universidad de Valladolid

LOS SELLOS PARA MARCAR EL PAN Y LAS OBLEAS

Los sellos para marcar el pan, **crecedores** en Salamanca, **senyaladors** en Cataluña, **bigarradors** en Ribagorza, etc., responden a la necesidad de distinguir lo que es propio de una persona o familia, que tan a menudo se encuentra, dada su imprescindible importancia, en tantas manifestaciones del mundo etnológico en general, y más en particular en el arte popular.

Por todos conocidos son los cortes en las orejas de las reses, con los que cada propietario marca su ganado vacuno, lanar, cabrío o de cerda, así como las señales que siempre impusieron a sus producciones alfareros, tejedores, etc.; al igual que los pastores inscriben en sus liaras y cuernas, rucas, el nombre de las personas a los que van destinados, y muy a menudo el de quienes les han dado existencia.

Mas dejando generalidades harto sabidas y viniendo de nuevo a los sellos para marcar el pan, hay que convenir en que son una de las muestras, aunque pequeñas, más lindas e interesantes del arte popular; y muchas veces, aunque no necesariamente siempre, obra de pastores. Los sellos de marcar el pan, son por lo común fabricados en madera, y ejecutados a punta de navaja. Algunos ejemplares alian la madera con el asta, de la que se sirven en la parte que marcará la impronta sobre los panes, pero son los menos, y de áreas alejadas del mundo castellano-leonés, que es el mejor conocido por quien esto escribe.

Todos los sellos de pan, ofrecen un doble aspecto a la consideración del estudioso del arte popular: su forma, y el dibujo o letras que quedarán impresas en la masa al ser aplicados a ella, y atestiguarán, ya cocidos los panes, la propiedad de los mismos. Si variados son por su forma y dimensiones, no menos por sus dibujos, iniciales o inscripciones —cuando no ambas cosas a la par— de sus improntas. Ni que decir tiene que son numerosísimas las piezas que aunan el doble interés de una forma interesante o artística, a la de una impronta que no lo es menos.

Queremos destacar entre su tipología formal, los que presentan una forma antropomorfa, que, aunque se hallan en diversas partes de España, tienen su representación más lúcida en la Extremadura alta, y más concretamente en la localidad del Guijo de Galisteo (Cáceres), donde se han ejecutado bellísimos marcadores de pan representando a una mujer portando el traje regional, con sus joyas, bordados e incluso su peinado, en los mejores ejemplares. Claro está que no todos alcanzan un alto grado de perfección, aun dentro de esta localidad, en la que fueron comunes los marcadores de tal hechura.

Mas junto a tales obras de arte, de un subido valor, hallanse en otros lugares sellos de pan antropomorfos, no menos interesantes ciertamente, precisamente por todo lo contrario: una tosquedad y estilización de la figura, que, de no haberlos hallado nosotros mismos **in situ**, hubiéramos tomado por realizaciones de pueblos primitivos, convencionalmente calificados de salvajes. Algunos de ellos, de nuestra propia colección, figuran en esta exposición zamorana.

Lo que sí es común a todos, al menos teniendo en cuenta los ejemplos que conocemos, es hallarse la figura humana sobre una base, que es la parte destinada a recibir propiamente la marca; casi siempre un simple dibujo sin iniciales. Un ejemplo muy interesante y bello salmantino, lo ofrece el de una figurita que portadora de dos panes en su cabeza, tiene una doble posibilidad marcadora, pues sobre los panes que lleva a la cabeza figura un bello dibujo de estilización vegetal; y en la base en la que descansan los pies, las iniciales, como en tantos otros marcadores.

De los antropomorfos pasaremos a los que tienen forma de animal, o incluyen tallas de tales. De nuestra experiencia y colección, relativa toda a la provincia de Salamanca y zonas aledañas de Cáceres, Avila o Zamora, señalo dos minúsculos ejemplares caniformes, así como otro sello con base para la impronta en forma oval, sobre la que se afrontan dos bellísimas palomas que sirven de asidero para usarlo en su función. La impronta, con una corona real y el nombre de CIRIACO VALLE, es también muy interesante y bien labrada.

Es claro que no es ahora lugar para entrar en una detallada tipología formal, y que las ilustraciones fotográficas serán más elocuentes que nuestras descripciones: limitémonos por ello a señalar los marcadores que penden de una cadena de eslabones tallada directamente en la madera, tan típica del arte popular salmantino, así como los que ofrecen un asidero con anillo final en el que poder introducir un dedo en el momento de servirse de ellos.

Acaso más interés tenga hablar de la marca propiamente dicha, que va desde la suma simplicidad de un simple entrelazado de rayas paralelas, que engendrarán un mosaico de rombos, hasta la complejidad de símbolos aucarísticos, viriles, velas, flores, escudos, rodeado el todo por el nombre del propietario o inscripciones alusivas. Digamos unas palabras sobre estas cosas.



Por lo que hace a los símbolos eucarísticos, la cosa es muy explicable, pues el pan tiene una fortísima connotación religiosa, y no sólo eucarística, sino como alimento-símbolo, al que aludimos a diario en la oración dominical o padrenuestro. Por ello no sorprenderá que además de los dibujos de toda índole, geométricos o de plantas, animales u objetos diversos, además de los escudos —tan comunes siempre en el arte popular— y que se toman de los numismáticos de la época en que se ejecutaron los sellos, hallemos inscripciones alusivas al pan eucarístico o natural, entre las que las más comunes son las siguientes: VIVA LA GRACIA DE DIOS, acaso la más usada, VIVA EL PAN BENDITO; SOY EL PRINCIPAL DE LA MESA; MIRAME ATENTO, SOY TU ALIMENTO; VIVA LA VIRGEN MARIA, etc.

En cuanto a las iniciales, es claro que hay de todo tipo y dibujo, sueltas y enlazadas, bonitas y feas, grandes y chicas, etc.

Además de los sellos o marcadores del pan, debemos aludir a los que en la zona pirenaica pallaresa se llaman **marcadores de coques**, que sirven para ornar las **coques bones** y los **retorts**, que son dulces típicos de las fiestas mayores o patronales. A diferencia de los sellos de pan propiamente dichos, estos **marcadores de coques** se estampan varias veces sobre los dulces para adornarlos.

Quisiéramos, antes de dedicar unas palabras a las obleas, terminar con los marcadores de pan, diciendo que su uso vino determinado sobre todo por la necesidad de distinguir el pan de cada uno, en las localidades en que se amasaba en casa y se cocía en un horno comunal, siendo necesario diferenciar los panes; pues todos tenían más o menos análogas características por lo que hacía a su hechura, peso, etc.

Los marcadores de pan, cuya última utilización real se hizo hasta no hace muchos años por parte de los panaderos profesionales, han pasado a mejor vida y son hoy objeto de búsqueda por parte de aficionados y coleccionistas del arte popular; pues en verdad constituyen una pieza que, aunque de pequeñas dimensiones, ofrece ejemplares muy lindos e interesantes, tanto por su forma, como por sus marcas, como señalamos desde el inicio de estas líneas. Tan solo es de lamentar que, como ha acontecido con otras producciones del arte popular, se ha desarrollado una fabricación de marcadores, que las más de las veces carecen en absoluto de gracia, y evidencian inmediatamente su falsedad. Siempre hemos sido diligentes amadores y estudiosos del arte popular, desde nuestros años jóvenes ya tan lejanos. Repetiremos una vez más lo que venimos tantas veces diciendo: que es nuestra obligación recoger y estudiar amorosamente el legado tradicional del pasado, pero que no creemos ni útil ni deseable la resurrección artificiosa, ni las escuelas de arte popular o de folklore que en nuestros días se prodigan. La gracia de los sellos de pan, mis **crecedores** salmantinos o **senyaladors** catalanes, está no tan sólo en su forma y marcas, sino en la masa que fue adhiriendo a ellos y en la pátina que le dieron los dedos al usarlos. Pero dejemos de predicar, pues de sobra sabemos que no habremos de ser oídos, ni por mercaderes ni por políticos, y digamos unas palabras de las obleas.

Como todo el mundo sabe, o debiera, las obleas son una especie de hojuelas circulares, de unos 22 cm. de diámetro, hechas con una masa líquida a base de agua o leche, harina y azúcar. Las obleas, dulce el más típico de los pueblos salmantinos de la charrería o de la sierra, se consumen con ocasión de fiestas, bodas y bautizos, así como en épocas fijas del año, en las que los pueblos que no le tenían propio, recibían la visita del **obleero**, personaje que asimismo podía ser llamado para fabricarlas, con ocasión de los acontecimientos locales o familiares antes señalados.

Ahora bien, la diferencia fundamental entre los marcadores del pan y los hierros para fabricar e imprimir las obleas, es precisamente ésta: que en el caso de las obleas son unos largos hierros, terminados en dos círculos del tamaño citado, unidos entre sí por una charnela, y en los que se dibuja e imprime la marca propia de cada pueblo o fabricante, sobre los que convenientemente calentados se derrama la masa líquida para formar el dulce. Bien se ve pues que, aunque las marcas de las obleas, puedan y deban ser estudiadas junto a las improntas de los panes, los hierros para fabricarlas, tienen muy poco en común con los marcadores, si no es el hecho de que, como ellos, dejan una impronta.

Los hierros pues de las obleas, van marcados con dibujos populares y muy variados, que, al echar la masa sobre ellos y cerrarlos, para hacer la oblea, dejan estampadas sus dos caras a la vez. Su variedad es enorme, pues aunque sea muy común el hallar en ellas los temas eucarísticos, sobre todo la custodia con sus rayos rutilantes, admiten igualmente paisajes, temas geométricos, animales y plantas, y ¿por qué no?, hasta automóviles, aviones y barcos. Lo más común, con todo, es el tema eucarístico, y los de estilización vegetal y animal, en todo idénticos a los utilizados por el bordado popular charruno y serrano de Salamanca. Digamos para acabar, y es harto comprensible, que la aparición del tema eucarístico en las obleas viene casi impuesta por su similitud con las hostias, pues aunque las últimas, destinadas al sacrificio de la misa y su consagración, sean de pan ácimo, mientras que la oblea es la misma pasta del barquillo o las suplicaciones, la analogía comienza ya desde su mismo nombre; pues oblea, viejo galicismo español, proviene del francés **oublie** y aún de una forma más antigua **oblée**, está en evidente relación con **oblata**, latinismo harto conocido en otras épocas más piadosas y humanistas, que es el participio del verbo **offero**, y no otra cosa significa que la ofrenda.

Luis CORTES VAZQUEZ
Universidad de Salamanca

LOS SELLOS COMO LABOR DE PASTORES

Los pastores realizaron un abundante repertorio de objetos y utensilios funcionales y decorativos, en los materiales que con mayor facilidad encontraban, según las zonas geográficas donde apacentaban sus rebaños. Sobresalen los trabajos en madera, corcho, asta, hueso y cuero, cada uno de ellos con un tipo de ornamentación muchas veces en función de la forma y el material con que está realizado.

Tradicionalmente se han asociado al pastor virtudes y cualidades ideales para realizar utensilios de uso personal o regalos que hacía a sus seres queridos y que causaban la admiración de quien los contemplaba, por los bellos motivos decorativos pintados. Desde antiguo, se puso al pastor como paradigma del ideal de la vida retirada en contacto con la naturaleza (maestra de maestros), lo cual facilitaba un perfecto aprendizaje del arte. De Giotto (el gran artista florentino) dice la leyenda que, cuando cuidaba sus cabras en el monte, pintaba a éstas sobre las rocas y así, a base de ejercicio, llegó a un dominio óptimo de la representación. También al descubrirse las pinturas de las cuevas de Altamira los especialistas franceses declararon que podía tratarse de representaciones hechas por algún pastor en sus ratos de ocio. Los pastores a diferencia de los agricultores (con un trabajo más duro), han tenido una vida más apta para las labores de tipo manual. Así reza la leyenda que lo confirma en un cayado burgalés: Eustaquio de Miguel la Calle, natural de Salas de los Infantes (Burgos) soy hombre honrado y fiel y tengo buen corazón y cuando no tengo que hacer llevo vida descansada y me suelo entretener en decorar mi cayada.

MUSICA, ARTE O ARTESANIA PASTORIL

La música y el arte de la representación han sido sus aficiones preferidas, tocando instrumentos que ellos mismos se hacían y decoraban, o realizando aquellos utensilios que necesitaba para su vida en el campo. Esta actividad al mismo tiempo le hacía más llevadero sus largas horas de soledad. No es casual que tradicionalmente los presos (con parecida disponibilidad de tiempo) hayan realizado en los viejos penales trabajos artesanos con ciertas analogías con los pastores, reduciéndose sin embargo su decoración a motivos geométricos muy repetidos. El pastor por el contrario tiene una variedad de temas más rico e imaginativo.

El oficio de pastor se iniciaba a la temprana edad de doce años o antes y el zagalillo empezaba por hacerse lo imprescindible para su subsistencia: Una cuchara de madera o asta con un cuenco para la sopa, una cayada con su zurrón o moral, distintos tipos de vasos de asta para beber o llevar alimentos y sus prendas de abrigo hechas con pieles de animales. Todo lo hacía bajo la atenta mirada del mayoral que era su maestro en todo,

incluso, de enseñarle a leer y escribir y guiarle en la técnica de la talla de la madera, el asta y el hueso.

Además de los trabajos para uso personal, realizaban por propio deseo o por encargo distintas labores con las cuales obsequiaban a sus seres queridos, así como a sus amos a quienes dedicaban en ocasiones sus mejores obras.

Los sellos son un ejemplo mecenazgo o encargo que hacían al pastor, pero también en ocasiones están hechos por propia iniciativa, apareciendo a menudo la palabra RECUERDO y el nombre de la mujer que le amasaba el pan.

LAS TECNICAS

No voy a entrar en la función específica del sello que se describirá pormenorizadamente en las distintas colaboraciones que en este catálogo se van a incluir. Una vez seleccionada la madera, la navaja sería el instrumento preferido por el pastor, primero, para desbastar el bloque de madera y posteriormente para con la punta de la misma realizar los temas decorativos. A fin de no tener que rectificar ensayaba con trazos muy finos los dibujos. Los nombres se los daban por escrito y debía ponerlos en sentido inverso para que aparecieran positivados en el pan. En general, la mayoría de los sellos son de madera y estos con seguridad son obra de pastores, pero existen ejemplares en hierro que son labor de hojalateros y suelen corresponder con los que usaban los panaderos de oficio. La parte de la impronta de algunos sellos está hecha con asta, utilizando la misma técnica que los trabajos de las cuernas, y, en este caso, el proceso cambia sustancialmente, pues para que la navaja se deslice sobre el material, debe templarse ligeramente éste. No pretendo detallar las distintas tipologías que en esta muestra se presentan porque existe un trabajo específico de las mismas, pero sí resaltar que la forma del asa o mango del sello requiere un concepto más escultórico del instrumento, ya que es la parte tridimensional o exenta, mientras que la impronta se acerca más a lo que sería un relieve inciso y en negativo para que aparezca igualmente positivado y saliente.

En tan breve introducción no sería posible sintetizar la abundante riqueza de motivos decorativos en el arte de los pastores, pero baste decir que aparte de las propias formas de los utensilios que por sí mismos merecen nuestra atención, sobresalen los temas figurativos de animales, los motivos geométricos, estilizaciones de plantas, formas imaginadas y fantásticas así como arquitectónicas generalmente inspiradas en las torres de las iglesias, sin faltar el referente más interpretado en representaciones artísticas: la figura humana.

ANTONIO LEONARDO PLATON
Facultad de Bellas Artes de Salamanca

EL PAN RITUAL

Por pan ritual entendemos, no el de consumo diario, base alimenticia de la humanidad, sino todo aquel que salvo raras excepciones se bendice y cumple una función específica en momentos determinados, tanto de la vida del hombre como en las festividades religiosas que se van sucediendo a lo largo del ciclo anual.

Este pan al que nos referiremos difiere del normal en algunas ocasiones, a partir de los ingredientes con los que se elabora, pues junto al agua, harina, levadura y sal, sustancias básicas, se pueden agregar aceite, granos de anís, huevos, leche o azúcar. Junto a estas pequeñas variaciones en su composición contamos con otras de mayor importancia, siendo las que verdaderamente les hacen gozar de características propias. Tales son la bendición que reciben, por la cual gozan de propiedades preservativas, profilácticas o curativas, el reparto y la forma de transportarlo así como las diversas formas y denominaciones que toman.

Todas estas diferencias tanto internas como externas hacen que dichos panes rituales ocupen un lugar destacado en los momentos de alegría y tristeza que irán apareciendo en la vida del hombre, digno de ser estudiado.

Comencemos por describir los que se integran en los denominados ritos de tránsito o etapas de la vida del hombre. Ya desde su infancia los niños eran obsequiados por sus madres con panecillos de curiosas formas, como si de juguetes se tratase, el día en que ésta horneaba pan para el consumo familiar, o bien un día determinado como por ejemplo en Coria (Cáceres) donde los padrinos regalaban a sus ahijados un pan especial al llegar el lunes siguiente al de Pascua de Resurrección.

Transcurridos algunos años de la vida del hombre y ya en su mocedad, durante el noviazgo, en determinados momentos, el novio era objeto de un obsequio por parte de su novia. Este consistía en ofrecerle un pan amorosamente amasado por ella, costumbre que entre otros lugares se practicaba, por ejemplo, en Moreda (Alava), donde al llegar la festividad de Santa Agueda las mozas del pueblo elaboraban grandes rosas con trocitos de pan en forma de claveles y anises de colores como adorno. Ellas se las arrojaban a los mozos desde el balcón cuando éstos pasaban al ir realizando la cuestación por las calles. (CHASCO: 1985, 114).

En otros lugares este agasajo correspondía a la futura suegra. Por ejemplo, en Garganta la Olla (Cáceres), el día de San Blas obsequiaba a su futura nuera con la «hornaza» o pan relleno de chorizo, carne u otras viandas, regalo lleno de significado, pues representaba la buena aceptación que ésta tenía en casa de su futura familia.

Con motivo del rito del matrimonio la presencia del pan se encuentra muy extendida. Estos aparecen profusamente ornamentados, cargados de simbolismo y características propias, pues ya desde el momento de hornearlos ofrecen particularidades.

Su elaboración irá encomendada en unos lugares, a las dos familias de los contrayentes, en otros a las amigas de la novia o al propio panadero, el cual deberá esmerarse en su confección.

Pero debemos señalar que la presencia de estos panes rituales, en algunos lugares, no se limita al día de la boda, su función se amplía a días anteriores, sirviendo como invitación a la boda. Así pues, por ejemplo, en pueblos de Asturias y León la novia iba depositando personalmente un trozo de pan de trigo en las casas de sus amigas, como invitaciones a la boda. (CASAS GASPAS: 1947, 267).

La elaboración de estos panes requería la presencia de manos hábiles, preferentemente en el momento de su ornamentación. Los motivos decorativos que cubrían la cara superior del pan eran de diversos tipos. Podían aparecer relacionados con el mundo animal entre los que predominaban pajarillos, reptiles y con el vegetal a base de diferentes flores y hojas. Entre esa amalgama decorativa, se dejaba un espacio para colocar las iniciales o el nombre completo de los novios. Ejemplos de panes para este acontecimiento abundan repartidos por los más recónditos lugares de nuestra geografía. Entre ellos podemos destacar por su barroquismo los de Arauzo de Miel (Burgos). (Lám. 1).



N.º 1

Pan de boda
Arauzo de Miel
(Burgos)

En algunos casos la originalidad de estos panes no se encuentra en la decoración, sino propiamente en su forma. Así aparece en Astorga (León), donde se amasa un pan de forma antropomorfa, que representa a un hombre vestido, con dos monedas o cigarros incrustados en los ojos que serán el premio para el ganador de la carrera realizada entre el novio y los mozos convidados a la boda.

Estos panes de boda se bendecían en la misa de esponsales, y eran distribuidos, al finalizar dicho acto, en unos casos y en otros durante el banquete de la boda. El hecho de ingerir estos panes tanto los novios como los invitados, implicaba un sentido de fertilidad y fecundidad para el nuevo matrimonio, significando que en algunos lugares se mostraba ya en la propia configuración del pan, el cual aparecía con forma fálica y debía ser ingerido por la novia. Este ritual, por ejemplo se practicaba entre los Vaqueiros de Alzada en Asturias. (URIA RIU: 1928, 69).

En numerosos lugares este pan de la boda representaba la perpetuidad e indisolubilidad del matrimonio, así sucedía entre las mujeres catalanas que guardaban este pan bendito durante toda su vida. En otros lugares únicamente se guardaba una pequeña porción entre la ropa del ajuar con la creencia de que este amuleto haría que no faltase nunca el pan en la casa, es decir riqueza económica y mantenimiento firme del matrimonio. Ritual que se encuentra muy practicado en los pueblos castellanos.

En la última etapa de la vida del hombre, al acercarse su muerte, resultaba como una necesidad el efectuar una serie de ofrendas por el alma del muerto, las cuales en numerosos casos aparecían especificadas en el testamento del difunto, lo cual obligaba a realizarla por expreso deseo suyo.

Entre dichas ofrendas era muy frecuente la de pan y cera, la cual se depositaba en la tumba (cuando éstas se encontraban en el interior del templo) o bien en un lugar específico del mismo, colocándose sobre el paño de ofrendas. Estos panes funerarios difieren notablemente de los antes mencionados. En ellos impera la sobriedad, son semejantes a los de consumo diario, sin ornamentación alguna, únicamente puede variar la forma y como simple decoración una cruz impresa en la parte central del mismo.

Dichas ofrendas funerarias no se efectuaban en una sola ocasión, es decir, este ritual podía llevarse a cabo el día de la misa de novenario, todos los domingos siguientes al fallecimiento durante el primer año o al llegar el aniversario, en unos casos por deseo expreso del difunto y en otros por cariño de la familia. Estos panes funerarios solían ir destinados bien al sacerdote y monaguillos, o a todos los asistentes a la misa, los cuales al comerlos debían rezar una oración por el difunto y finalmente a los más necesitados. Cuando se trata de este último caso se acostumbraba a hornear varios kilos de pan con el fin de cubrir las necesidades de un mayor número de personas, práctica que se realizaba por las familias más acomodadas del pueblo.

Adentrándonos en el ciclo festivo anual irán apareciendo una variada gama de panes rituales, que nos mostrarán costumbres antiquísimas y cargadas de simbolismo que irán formando parte de ese engranaje compuesto por los distintos elementos que integran la fiesta.

Particularidades propias nos las ofrecen ya desde el momento de la adquisición de la materia prima, pues resulta frecuente que ésta sea ofrecida por alguna persona o familia como cumplimiento a su promesa por un favor recibido gracias al santo que se venera, o también al haber cambiado de estado civil. En este caso será el último matrimonio celebrado durante el año el que correrá con los gastos. Por ejemplo en Rozalen del Campo (Cuenca) debían efectuarlo al llegar la festividad de Santa Quiteria. También podían hacer frente a ellos la cofradía o la corporación municipal.

Su elaboración ofrece requisitos especiales, pues a veces la propia familia que lo ha ofrecido será la encargada de amasarlo, la cual acudiría a vecinos y amigos solicitando su ayuda. En numerosos casos son las mujeres del pueblo las que se ofrecen voluntariamente o bien los miembros de la propia cofradía.

Elaborados estos panes llega el momento de cumplir su función específica, la cual tendrá unas u otras propiedades según el santo al que se honre.

La bendición a la que son sometidos se puede considerar como una práctica obligada tras la cual gozarán de propiedades protectoras, preventivas o curativas. Por ejemplo con motivo de la festividad de San Antonio Abad, al ser éste el patrón de los animales, se encontraba muy extendida la costumbre de elaborar panecillos de pequeño tamaño, que una vez benditos eran ingeridos por los animales y en algunos lugares también por las personas para librarse tanto unos como otros de todo mal o enfermedad. En la actualidad esta costumbre se encuentra bastante perdida debido en gran parte a la escasez de animales de trabajo en zonas rurales. No obstante, al extenderse su patronazgo a los animales domésticos, esta celebración se ha revitalizado en las grandes poblaciones, como por ejemplo en Madrid, donde acuden numerosas personas con sus gatos, perros o pájaros para recibir la bendición y adquirir el panecillo de San Antón, de reducido tamaño a modo de galleta y con la imagen del Santo impresa.

A San Blas, protector de las enfermedades de garganta se le implora protección para no contraer este mal o librarse de él. Para ello se amasan roscas con granos de anís, las cuales una vez benditas son comidas por todo el que lo desea o bien se guardan para ingerirlas durante el año en caso de contraer la enfermedad.

Para librarse de otros males se recurre a diferentes santos que gozan de patronazgos específicos sirviendo también el pan como remedio curativo.

De esta manera se implora a Santa Quiteria contra la rabia o hidrofobia, para conservar la vista a Santa Lucía o en las enfermedades de los pechos a Santa Agueda como ocurre en Yélamos de Arriba (Guadalajara), donde se ofrecen panes en forma de senos, llamados vulgarmente «tetas de Santa Agueda». Dicha denominación nos indica como en muchas ocasiones la forma del pan está en relación con la parte del cuerpo sobre la que ejerce protección.

Como amuleto protector, el pan se nos presenta en los casos en que no es comido, sino que se guarda o coloca en un lugar destacado de la casa o incluso llevándolo la persona en su bolsillo con el fin de obtener la protección del Santo y evitar los males que puedan caer sobre el hogar o a los habitantes del mismo. Esta cos-

tumbre se practica en numerosos lugares, como en Mondoñedo (Lugo), donde el día de la Candelaria llevan a bendecir un pan como de 2 kilos y unos bollitos, tantos como miembros de la familia, los cuales sirven como amuletos en las faltriqueras de las mujeres. (CASAS GASPAR: 1950, 98).

En Pereruela (Zamora), al celebrarse el segundo domingo de octubre la fiesta de la Virgen del Rosario, le ofrecen rosas que se bendicen y subastan. Las personas que han conseguido pujar las guardan fervientemente en su casa durante el año. Idéntico sentido presentan las «caridades» que se reparten entre los cofrades o se adquieren mediante puja en Villanueva de Alcardete (Toledo) con motivo de la festividad de San Jorge. Se trata de unos panes sin levadura, de curiosas formas de corazón, estrellas o flores con la cara superior ornamentada por múltiples motivos decorativos y en la parte central la imagen de San Jorge impresa mediante un sello o marca de pan en madera (Lám. 2). (GONZALEZ CASARRUBIOS: 1977, 152). Un significado similar tienen los «molletes» de la fiesta de Santo Domingo de la Calzada (La Rioja). Estos presentan un color amarillento de forma redondeada, pequeño tamaño y en la parte central impreso por el sello de la imagen de este Santo rodeado de sus principales milagros que tanta fama le dieron. (GONZALEZ CASARRUBIOS: 1978, 29).

Sobre la utilización de los sellos o marcas de pan empleados tradicionalmente como distinción, al hornearse el pan en los hornos comunales, motivo de esta interesante exposición, ya ha sido ampliamente tratado. Así pues ahora nos referiremos únicamente a los que se han utilizado para marcar panes rituales o festivos, es decir a los sellos de las cofradías del santo al que se honra. A diferencia de los usados comúnmente estos ofrecen una mayor riqueza ornamental, a la vez que poseen dimensiones mayores en la impronta, en la cual aparece la imagen del Santo, un motivo religioso, frecuentemente una custodia y a modo de orla alguna inscripción con frase religiosa o el nombre del Santo.

Particularidades también encontramos en cuanto a la forma de llevar estos panes hacia la iglesia para ser bendecidos. Estas varían, desde el sencillo transporte en cesto a manos de los cofrades o personas que lo han ofrecido, hasta el realizado por chicas que durante la procesión acompañan al Santo, recordándonos los desfiles de doncellas que se hacían en el mundo clásico hasta el altar de la diosa Ceres, diosa romana del cereal. Desfiles de doncellas portadoras de estos panes los hallamos en diversas localidades de nuestra geografía, con motivo de diferentes celebraciones. Por ejemplo, en Santo Domingo de la Calzada (La Rioja) con motivo de sus fiestas aparecen las «doncellas del Santo» portando los «molletes». En Mazaleón (Teruel), las «pambenditeras» llevan en pequeños cestos trozos de pan bendito. En San Pedro Manrique (Soria), el día de San Juan las «móndidas» en sus «cestaños» y a modo de ramas transportan los «arbuuelos» encajados entre rosas y panes ovalados. En Torremanzanas (Alicante), con motivo de la fiesta de San Gregorio las «clavarietas» portan el «pa beneit» o pan bendito (Lám. 3).



N.º 2

Mujer decorando las «caridades» de San Jorge. Villanueva de Alcardete (Toledo).



N.º 3

Ramo de la romería de Santa Eulalia. Villahormes (Asturias)

Todas estas chicas llevan el pan en la cabeza.

En numerosas ocasiones el pan no aparece en solitario, sino que forma parte de un conjunto, como cuando se trata de los ramos procesionales. Estos aparecen en diversas festividades primaverales y estivales y están compuestos por grandes armazones de madera en forma piramidal cubiertos de telas y adornos vegetales entre los que se colocan «carretos» o roscas de pan. Por su colorido y belleza podemos destacar los «ramos» asturianos (Lám. 4). De mayor simplicidad son los constituidos por ramas de árbol de las que cuelgan roscas, como por ejemplo los de Valverde de los Arroyos o Atienza en la provincia de Guadalajara.

La modalidad de ofrecer estos panes al santo también varía, usualmente se le entrega en la iglesia, pero en algunos lugares como Sorbas (Almería), la gente durante el año hace promesas a San Roque de tantos kilos de roscas como pese la persona por la que se pide la curación, siendo generalmente un niño. El día de su fiesta al pasar el santo por las calles en procesión, la persona que lo ha ofrecido le tira esos kilos de roscas desde su balcón.

Por último, haremos mención de los tradicionales «hornazos» o panes rellenos de succulentas viandas con uno o varios huevos cocidos en la cara superior. Un día señalado para comerlos es el domingo de Pascua de Resurrección, tanto en los hogares como en las salidas al campo efectuadas este día. Dichos panes no se bendicen pero tienen un cierto simbolismo ya que al llevar un huevo y ser éste símbolo de vida se puede relacionar con la Resurrección de Cristo. Cercana a esta fecha se encuentra la festividad de San Marcos en que también se sale al campo a comer dichos «hornazos».

Tras este recorrido analizando someramente las funciones rituales del pan, podemos observar como éstas son diversas a la vez que se encuentran muy extendidas por nuestra geografía, produciendo una lista interminable si hubiésemos tenido que nombrar en qué lugar se practica cada una de ellas.

Finalmente y para terminar debemos señalar que numerosas de estas prácticas, ejercitadas en nuestros pueblos con motivo de determinadas celebraciones cíclicas se encuentran en plena vigencia, no así las relacionadas con el ciclo vital, las cuales han desaparecido en su mayoría.

BIBLIOGRAFIA CITADA

- CASAS GASPAR, E.: *Costumbres españolas*. Madrid, 1947.
Ritos Agrarios. Folklore campesino español. Madrid, 1950.
- CHASCO, J. A.: «La quema de los judesos en la Villa de Moreda». *Revista Ohitura* (Victoria), n.º 3, 1985.
- GONZALEZ CASARRUBIOS, C.: «Panes rituales toledanos». *Actas III Congreso Nacional de Artes y Costumbres*. (Zaragoza), 1977.
«Fiestas de doncellas en Logroño». *Revista Narria*. (Madrid), n.º 10, 1978.
- URIA RIU, J.: «Sobre una costumbre nupcial entre los Vaqueiros de Alzada, de Asturias, desaparecida». *Actas y memorias de la Sociedad Española de Antropología*. T. VII, 1928.



N.º 4

«Clavariesa» con el
«pa beneit»
de San Gregorio.
Torremanzanas
(Alicante).

CONSOLACION GONZALEZ CASARRUBIOS
Museo de Artes y Tradiciones Populares
Universidad Autónoma de Madrid

EL PAN DE LAS OFRENDAS SEPULCRALES

Los que tenemos enterradas las raíces de nuestros ancestros entre las tierras de pan llevar, nos sentimos felices en cualquier manifestación de acercamiento a las besanas y cerros, que durante tantos siglos ha producido a la humanidad el sustento más elemental y necesario: EL PAN.

Esta exposición de SELLOS DEL PAN, que se desarrolla en este mes de junio, entre olores de jara, con que se celebra la octava del Corpus en nuestros pueblos, nos hace muy felices. SELLOS DEL PAN, con alegorías al alimento corporal o espiritual, esculpidas en sus entrañas: «Viva la gracia de Dios y María». «Mírame atento que soy tu alimento». «Viva Jesús este es mi alimento»...

Nos recuerda todo ello aquellos versos del poeta zamorano Augurio Salgado en su poema la España bien maridada:

«Isidro labrador rezaba
y por eso hasta las piedras daban
buen trigo candeal.»

En el abanico de estudios sobre este tema, me corresponde hablaros de uno, para mí sumamente entrañable. A fuerza de estudiar el comportamiento de nuestras gentes castellanas, a lo largo de su historia, me he encariñado con uno, no tan conocido hoy y del que nuestro recuerdo a los difuntos se va alejando cada vez más: las ofrendas sepulcrales, el «añal» que mantuvo vivo el recuerdo del fallecido.

Hasta mediados de julio del año 1833, los enterramientos comunes se realizaban en el interior de las iglesias. Aún conservan muchas de nuestras viejas parroquias grandes losas de piedra, numeradas, que corresponden a cada uno de los enterramientos. Al hacer sus últimas voluntades, siempre hacían referencia concreta al lugar exacto donde querían ser enterrados. Después de encomendar su alma a Dios, todos los testamentos recogen la voluntad de donde han de ser enterrados sus despojos: ...vístase mi cadáver con hábito de las carmelitas de Medina del Campo y se entierre, dice el testamento de Manuela Arévalo, esposa de Valentín Ayllón, en el sepulcro donde están enterrados mis padres»; y de no haber lugar allí, en uno junto al altar de la Virgen del Carmen» (28-VII-1807).

La devoción familiar o devocional determinaba siempre el lugar escogido para el enterramiento. En este caso que nos ocupa fue hecho junto al altar neoclásico que en el año 1807 (AHPV.P.10.666 f. 99) mandó construir la difunta, juntamente con su esposo, para dar culto a una talla de la Virgen del Carmen que había sido regalada, en 1742, por un antepasado suyo, el beneficiado Manuel Medina. La talla, aún existente, es copia exacta de un original, perdido, del escultor vallisoletano Gregorio Fernández.

La teología nos enseña que, cuando ocurre el fallecimiento, el tiempo de merecimiento ha terminado, de aquí que los que sobreviven se ocupen de semejante menester.

María Hernández testa en Matapozuelos en julio de 1574 (AHPV.P.10.584 f.175) y dice: «Mando se lleve

sobre mi sepultura durante el año de mi fallecimiento el 'añal' en que se reparta en pan tres fanegas de trigo, con su cera».

María Ayllón, fallecida en 1714 en el mismo pueblo, dice: «Se haga mi entierro con una misa de requiem ofrendada de diez cuartales de pan cocido». «El cual dicho añal ofrende y lleve Dña. Cesárea Ruiz Dávila mi nuera» (AHPV.P.10.689.f.153).

La ofrenda mayor que he encontrado en cuantos protocolos he podido leer corresponde al 20 de octubre del año 1622. Se trata del sacerdote fundador de la «Escuela para aprender, leer, escribir y contar los niños» que manda figuren en sus funerales y cabo de año 20 cuartales de pan (A.D.V.—Matapozuelos. Libro 10 de difuntos. Ana Ayllón manda que el día de su entierro se de una carga de trigo en pan a los más necesitados». Diego de Lugo y Solís, Señor de Villalba de Adaja y Foncastin, enterrado en el Monasterio jerónimo de la Mejorada, junto a Olmedo (17 de agosto de 1599) se expresa en los mismos términos.

Era costumbre entre los frailes de las Ordenes mendicantes recorrer las eras de desgranar miés en tiempo de la recolección, donde eran socorridos con distinta cantidad de celemines o almuerzas en grano. Esta relación humana entre frailes y propietarios hace que estos le recuerden a la hora de redactar su última voluntad (AHPV.P.10.658 fol. 57). «Mando se dé limosna —dice Eduardo Arévalo— a los conventos de los PP. Franciscanos del Abrojo, San Diego de Tordesillas y Nuestra Señora de la Fuente Santa de cinco fanegas para el pan de su colación».

No terminaríamos nunca si nos dejáramos llevar de esta relación, pan, sufragio y recuerdo. San Amador fue un gran preparador de vivos para la hora de la muerte. Aún en los viejos testamentos se leen encargos de misas de «santo Amador». Decía que Dios no quiere la amenaza de la muerte y se preguntaba: ¿por qué no pedir a Dios que nos libre de la mala vida? Las campanas que doblan por los muertos también tañen a vida, para que nos preparemos a bien morir.

Aunque se cubran de rosas los mausoleos se envuelve sobre todo el recuerdo del difunto en ofrendas de limosna y oración. La muerte, como decía el pobrecillo de Asís, es una buena hermana.

Para que esta fraternidad sea más profunda, nada mejor que la ofrenda de pan y cuanto en ello se encierra. El famoso Vicario general y Visitador de la diócesis de Zamora, en la segunda mitad del siglo XVI, don Francisco Ayllón, testaba en Rodilana, su pueblo natal, el 16 de mayo de 1598: «Se ofrende sobre mi sepultura una carga de trigo y se dé una limosna de pan cocido a los pobres de este lugar».

Diego Martínez de Villagarcía, Procurador de la Real Chancillería de Valladolid, hace testamento en 24 de noviembre de 1862 y manda se dé limosna de pan a todos los pobres de la villa que tuviesen voluntad de asistir a su entierro (AHPV.P.10.022 f. 207). Cuando Bartolomé Bennasar —historiador francés— trata en su obra «Valladolid en el Siglo de Oro» del municipio de Peñafiel de Hornija, dice: «El trigo es el cereal más cultivado». Los testamentos de este pueblo: Teresa San José, Manuela Frías, José González, Antonio Asensio Bazaco, Manuel Pelaz... y otros muchos cientos, hablan del pan en la ofrenda de su sepultura.

¿Por qué esta relación difunto, alma, sufragio, trascendencia, pan?

Creo que los cristianos como herederos de la fe religiosa del pueblo judío, hemos de encontrar esta relación en el culto, veneración y signo que suponía el pan para aquellos israelitas. En el Museo Rockefeller de Israel se conservan los fragmentos de los pergaminos encontrados en las cuevas del Qumram en los años 40 de nuestro siglo. Mil años anteriores de los que se conocían hasta entonces. Una vez más se ha visto confirmado lo que eran aquellos **panes de la proposición** en el culto al Dios verdadero.

Era tal la veneración que las dos pilas de a seis tortas delgadas (Cfr. Lev. 24,5) una por cada tribu de Israel, habían de ofrecerse en una mesa de madera de setim, chapeada de oro purísimo, bordeada de cornisa de oro, sobre cuatro columnas adornadas con anillas de oro y cuatro varales de madera de satim recubiertas de oro para su transporte. El rito era tan escrupulosamente observado, que cada pan no podía exceder del peso de dos décimas de «efi» de flor de harina. Este nombre egipcio se ha traducido al hebreo «seah» y al latino «sata». Cuando Abraham recibe la visita de aquellos tres personajes célebres (Gen. 18. 1-15) le dice a su mujer Sara: «Prepara de prisa tres «seah» de flor de harina y cuece unos panes en el rescoldo».

De los panes de la proposición amasados, adornados y cocidos, con rito especial, solamente estaba permitido comer a los sacerdotes, a no ser que hubiera una necesidad apremiante, como leemos en el evangelio de Mateo (XII, 3-4). Con todo, la comida de estos panes, como nos cuenta el libro de los Reyes (I, 21, 1-22), había que hacerlo con extremada limpieza de corazón. De donde se deduce que los PANES DE LA PROPOSICION eran OFRENDAS que debían ser comidos por los sacerdotes y en lugar sagrado. Constantemente, estaban colocados como ofrenda perpetua delante del Señor.

Junto a los panes de la proposición, existía en el rito judío los SACRIFICIOS INCRUENTOS, escogidos de entre los productos más importantes y excelentes del reino vegetal, que sirven de alimento al hombre. Bien fácil es deducir que se referían principalmente al trigo y al pan elaborado de él. Y esto sí que significaba el verdadero sacrificio para cada creyente, sacrificio de la reconciliación con Dios por parte del hombre y constituía la entrega voluntaria que hacía el hombre de una parte de sus bienes. De todas estas formas de hacer el pan, la más deseable y reconocedora de la grandeza de Dios, era el pan elaborado con lo que llamaban harina gruesa, que era la conseguida con la molturación de las espigas más maduras que antes de tritarlas se las tostaba a fuego.

Los judíos tenían en este rito del pan gestos para todos los gustos. En el libro de los Números (V, 15) leemos cómo la ofrenda para la purificación de la mujer sospechosa de infidelidad se preparaba con harina de cebada.

Como sabemos por la tradición, el pan usual era el pan ácido, ya que para ellos la levadura era imagen de corrupción y putrefacción. Solamente los panes hechos con trigo de la nueva cosecha que se ofrecía en Pentecostés debían ser fermentados, porque representaban el pan de cada día, como perpétua acción de gracias por el alimento corporal y por todos los bienes

terrenos, símbolo de la entrega de Dios.

Estos PANES DE LA PAZ DE DIOS, como se los llama eran el anticipo de este otro pan que centra nuestro culto cristiano, el de la Eucaristía.

Terminaremos con una frase de San Pablo en su primera carta a los Corintios (X, 16-17) «y el pan que partimos, no es la participación del cuerpo del Señor». Porque todos los que participamos del mismo pan, aunque seamos muchos, venimos a ser un solo pan y un solo cuerpo.

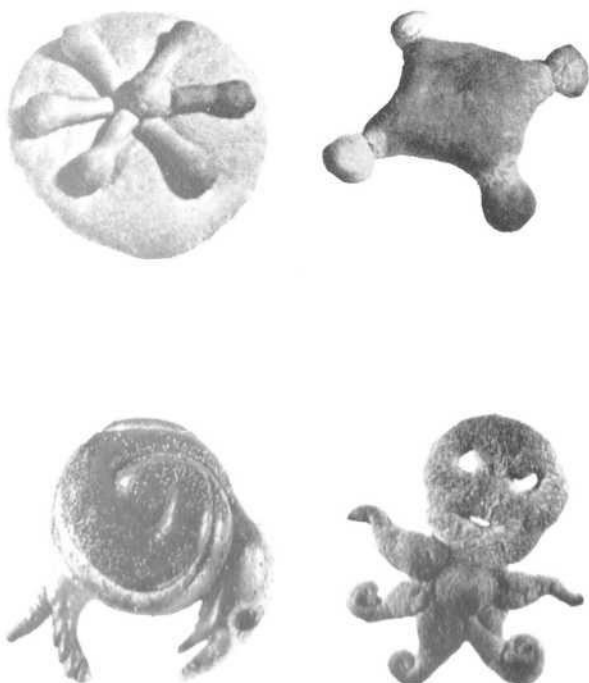
JOSE MARIA AREVALO

EL PAN Y EL ARTE

Bajo el título de **Cookies and Bread** se celebró en 1966 en el Museo del Artesanado Contemporáneo (Museum of Contemporary Crafts) de Nueva York una importante exposición de moldes de galletas de las más diversas procedencias y de panes. Se exhibían allí desde moldes alemanes con escudos nobiliarios, utilizados para hacer galletas saladas en el siglo XV, hasta una serie de panes redondos, de una simplicidad arcaica, que han venido haciéndose desde el **panis candidus** romano, dando al espectador una compleja visión de la necesidad del hombre de imprimir diseño en la materia más cotidiana.

En España no existe la tradición refinada de los moldes para galletas que tan extendida está por el centro y norte de Europa —Austria, Polonia, Hungría, Alemania, Suiza, Holanda, Bélgica...—, ni la de las ofrendas navideñas en forma de delicadas pastas dulces —**tirggel** suizos— sacadas de antiguos moldes de madera primorosamente trabajados, pero el pan corriente, el de consumo diario, ofrece tantas variantes locales de forma y dibujo que nos parece muy importante la labor de estudio y clasificación de un tema tan cotidiano y humilde que apenas reparamos en él.

Las hogazas andaluzas de tersa superficie sobre las que el panadero realiza leves puntitos regulares, «pan liso»; o sólo dos líneas verticales cruzadas por otras dos, «pan de cantos»; el «pá de tres crostons» catalán, de gruesa y tostada corteza que forma tres protuberancias en los extremos; las grandes hogazas gallegas de pan de centeno, macizas y sobrias; o los panes madrileños con una ostensible cruz en el centro, constituyen todo un universo de formas y texturas que los pintores de todas las épocas y en todos los países han usado en sus bodegones.



En el pan confluyen tantas referencias esenciales al hombre que no nos puede extrañar que después de un largo pasado como elemento mágico-religioso y una pervivencia en nuestra vida cotidiana como elemento de estabilidad social de los pueblos, nuestros artistas encuentren en este tema todo el hábito simbólico y formal que encierra para nuestras culturas. Esta materia tan plástica —harina y agua y fuego— que acaba en alimento jocundo.

Y en este camino hay que situar las obras de Pablo Serrano, Antoni Miralda y Lluís Vilá, que trascendiendo la representación formal y poética del pan —bodegones sublimes u obras surrealistas— intentan arrancarle a este primordial producto sus esencias más íntimas y provocativas.

ANTONIA PELAUZY
Miembro del Consejo FAD

EL PAN: LO CRUDO Y LO COCIDO

Lo crudo y lo cocido, lo primario y lo elaborado, la plástica de ejecución manual y la plástica de reprocesado ulterior, dos etapas de la civilización humana, tribu y sociedad, naturaleza y arte, simplicidad y tecnología. Lo crudo y lo cocido, oposición ésta que es también la existente entre la piedra y el fuego, el paleolítico y el neolítico, el animismo y la teología, el clan y el estamento, la belleza y el arte, o mejor dicho, entre la condición implícita de la artísticidad y la definición explícita del concepto de arte.

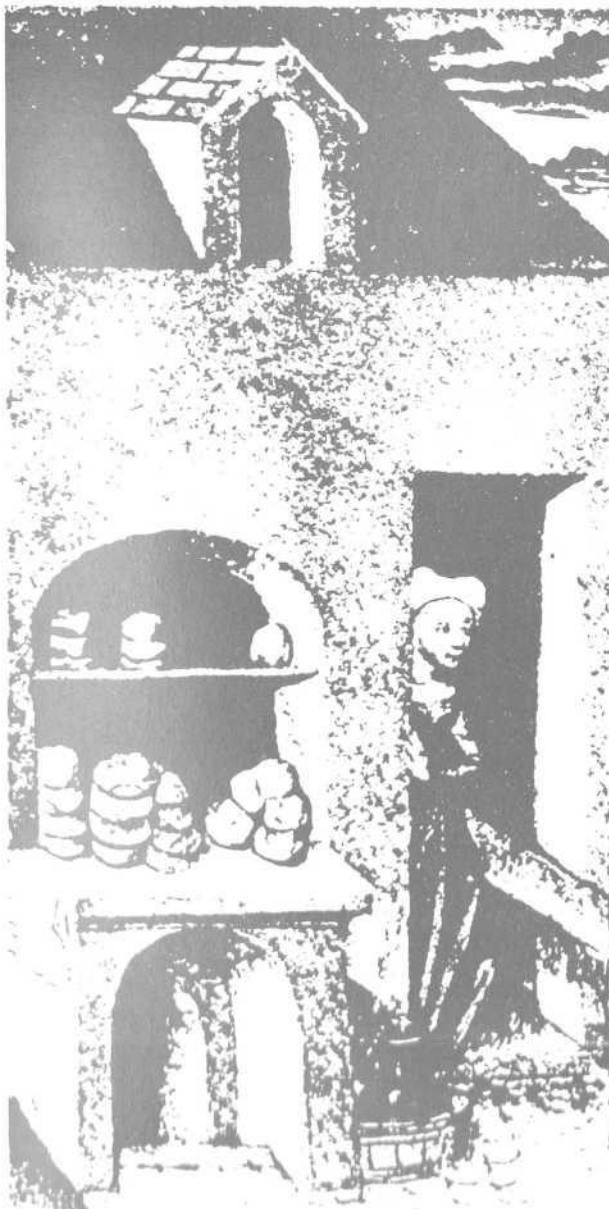
Lo crudo, espontaneidad y mito, frente a lo cocido, teórica y rito. Lo crudo, el buen salvaje, que en realidad nunca fue ni tan bueno ni tan salvaje, opuesto a lo cocido, el progreso de la cultura, que tampoco jamás ha sido ni tan culta ni tan progresiva. Lo crudo y lo cocido, en el fondo, dos modos de enfrentarse con la vida, los demás y uno mismo: lo crudo, a manos limpias, directamente; lo cocido, a través de medios especializados. Lo crudo y lo cocido, o la diferencia impuesta por el fuego. En un principio, el fuego.

El fuego, horno, forja, alquimia, fundido, metales, el poder de los antiguos dioses al fin controlado por la mano del hombre, la sublimación de su inferioridad natural, el origen de la civilización. El fuego, oro, plata, cobre, bronce, hierro, pero también pan, que es al fin cocinar, no meramente cocer o asar, pan, la estética del sabor, del tacto, del olor, fuego y pan, el inicio de la gastronomía, ciencia, técnica, arte. El pan, la sofisticación, la complejidad y el placer de la escultura comestible, de la pintura rehogable, de la cerámica sabrosa. El pan, la cerámica y la metalistería son el fin de la etapa cultural llamada primitiva y el inicio de nuestro mundo, especializado, esteticista, reelaborador. El pan, fuego de horno y levadura en la masa, está a la base de la diversificación de trabajos, del imperio de las tecnologías, de la realidad y teoría del placer estético. El pan, un producto escultórico de la misma complejidad que la cerámica y la plástica por fundido, colado o forjado, todos ellos niveles materiales avanzados, complejos, más allá de la simple pintura, más allá del mero modelado.

El pan, la cerámica y el fundido de los metales, pues, sendas expresiones estéticas de tecnología dura, con nuevos medios, revolucionarias, el arte de la ciencia, la técnica del arte. El pan, la cerámica, el metal, la adoba cocida, primeros resultados de una nueva civilización, la nuestra.

Así, el pan, masa de harina fermentada y cocida, resulta lógico que sea de origen egipcio, faraónico, al principio de la historia, modelo e imagen de la cultura griega. Se trataba de un artefacto a menudo noble, sacro, excepcional, una creación culinaria más que alimenticia, una señal de clase y reverencia, un icono del nuevo orden. Pirámides y matemáticas, geometría, tecnología, astronomía y pan, pero panes de hasta treinta variedades distintas, quince palabras diferentes conocidas hoy para nombrarlos y de todas las formas y materiales inimaginables: panes con miel, frutos, semillas aromáticas, especias e higos, panes redondos, triangulares, cúbicos o en espiral, panes decorados con estrellas, puntos, líneas o círculos, panes en forma de





perro, toro, cerdo, pájaro o corazón, panes lisos o con relieves historiados, panes comestibles, panes ornamentales, panes votivos, el pan en Egipto, que es tanto como decir al inicio de la civilización, era vida y de ahí su presencia en ofrendas sacras, presentes regios, pagos de impuestos y ceremonias funerarias. Y el pan, solar por su purificación al fuego, mítico por su proceso de transfiguración, reverenciado por su componente simbólico y plástico, mantendrá desde entonces este carácter suyo de objeto a la vez cotidiano y excepcional, vulgar y divino, vehículo ideal para relacionar al hombre con el otro mundo, siquiera hasta el advenimiento de la tercera gran revolución tecnológica de la historia de la humanidad, decimonónica, occidental, la de la industrialización masificadora, mecánica, electrónica, biogenética.

Fueron cerca de seis mil años de pan divino, de pan anhelado, de pan ennoblecido, pan, lo cocido, el arte. Años de religiones mithraica, judaica y cristiana usando del pan para sus ceremonias, de besar los cantillos vejados por el polvo, de santificar la hogaza mediante la señal de la cruz. Don de dioses, placer de hombres, creación, el fin del pan fueron las panificadoras, el consumo, la estandarización. El pan, y la cerámica, y la forja, como también la ceroplástica, y la cestería, y la talla de la madera, lo que no han podido resistir ha sido el embate de la visión económica de los valores, reducidos a hechos, a consumo. El pan murió el día en que finalmente se olvidó su componente simbólico, el día en que ya no se entendió la razón de su existencia fuera del mero plano alimenticio.

Hoy en día, los panes de algunos viejos hornos de pueblo o los artísticos de los nuevos panaderos vanguardistas, como L. Poilane, A. Escribá o E. Crespo, panes escultóricos, panes cerámicos, panes forjados y repujados, panes de textura, color, olor, sabor y aún sonido, panes de belleza, sensibilidad y arte, pueden parecernos el último testimonio de una vieja cultura, de una etapa ya prácticamente desaparecida, de un mundo en el que lo cocido nos hablaba de los dioses. De hecho, unos y otros, la perduración entre la ignorancia y el turismo y la recuperación formal por motivos esencialmente comerciales, panes medievales hechos aún hoy y panes de arte y ensayo de boutique del pan, apenas ya nada tienen que ver con aquel mundo, reflejo tardío, aparente, vacío de todo significado.

El pan, como otras tantas actividades creativas del ser humano, como otras tantas labores relegadas en general a la mujer, ha muerto sin alcanzar en la modernidad la consideración que realmente merecía, tenía. La academia no ha sido hecha para los bordados, ni los muebles, ni las cerámicas, ni tampoco para el pan.

JOAQUIN DOLS RUSIÑOL
Facultad de Bellas Artes de Barcelona

CATALOGO DE SELLOS DE PAN

Setecientos treinta sellos de pan se han reunido en este catálogo. Están agrupados, por las características que presentan, en doce tipos:

- Torneados.
- Plano.
- Formas geométricas superpuestas en el mango.
- Perforado.
- Calado.
- Vaciado.
- Arquitectónico.
- Antropomorfo.
- Doble impronta.
- Doble encadenado.
- Cuádruple encadenado.
- Varios.

Tres han sido los criterios seguidos para clasificarlos: El tipo de trabajo realizado en el mango, si el sello es simple o no y si lleva más de una impronta.

Varias partes se distinguen en este instrumento, que tienen forma y función diferente pero decoración similar: el mango, la base y la impronta. Esta es la parte inferior del sello, unida a la base, que identifica por la leyenda, las iniciales, o la decoración a quien pertenece el pan que la lleva o quien lo ha hecho. La base sostiene a la impronta y de ella sale el mango por el que se toma el sello. Esta pieza no tiene sólo una función práctica, es sobre todo aquí donde el pastor o el carpintero volcaba su imaginación y su técnica para crear bellas formas, adquiriendo así el sello una dimensión ornamental. Si guardan un parecido con formas concretas, el sello se agrupa dentro de las tipologías 2.^a, 3.^a, 7.^a, 8.^a y doce. En cambio si lo que destaca en el mango es la técnica utilizada en su elaboración, la tipología adquiere el nombre de ésta: torneado, perforado, calado y vaciado.

Un conjunto de sellos son dobles, y están unidos por el mango directamente o por medio de eslabones. Otros son cuádruples, pero con las mismas características que los primeros.

Hay un grupo que tiene un elemento, de los tres que hemos diferenciado, repetido, la impronta. Se sitúa a ambos lados del mango, unida a él por dos bases, una a cada lado. A veces, las menos, éstas no aparecen.

Por último, la tipología denominada «varios» engloba a treinta y siete sellos que por sus características no pueden ser incluidos dentro de ninguna otra.

TIPO TORNEADOS Y SIMILARES

La forma característica de este sello se la ha proporcionado el empleo del torno en su elaboración. Además hemos incluido dentro de estos, los que aun habiendo sido elaborados a mano tienen un parecido con los torneados, aunque su mango esté engastado, no en todos, o algunos presenten la sección del mismo cuadrada.

En general no están decorados ni en mango, ni en la base. Únicamente pueden aparecer en algunos, líneas incisas paralelas y concéntricas que rodeen el contorno. Hay tres casos excepcionales que llevan decoración en el mango y otros tres en la base. Esta consiste en incisiones verticales e inclinadas en todo el mango,

iniciales en las cuatro caras de uno de sección cuadrada, retícula de rombos cubriendo la superficie de otro con el mismo tipo de sección, heptapétala en la cara de la base opuesta a la impronta, incisiones verticales en base cilíndrica y cenefas concéntricas de incisiones y triángulos excisos en una cara circular.

Improntas

Son las de mayores dimensiones de toda la colección, entre tres y diez centímetros. Están en bases generalmente cilíndricas de muy poca altura o casi planas, así su forma es circular, excepto una en forma de tríplico y dos rectangulares.

Pueden presentar muescas en los bordes.

Los motivos que las decoran se sitúan en el centro de la misma y están enmarcados en círculos rodeados por dos líneas incisas paralelas y concéntricas donde va una leyenda. A veces aparece sin las líneas. Otras, las líneas son cuatro y llevan dos leyendas superpuestas. Son de varios tipos:

Motivos religiosos:

— Custodia flanqueada de espigas, iniciales y figuras antropomorfas. Con una cruz sobre ella o rodeada de rayos.

— Corazón con Sagrada Forma en el centro de la que salen rayos, con espigas a cada lado.

— Cruz rodeada por motivo vegetal, flanqueada por corazón, espigas o iniciales.

Las leyendas que acompañan estos motivos son: «Viva la Gracia de Dios», «José, Jesús, María», «Soy el principal de la mesa», nombres masculinos y femeninos, a veces con apellidos, uno o varios.

Motivos heráldicos:

— Escudo con leyenda «Viva la Gracia de Dios».

Motivos vegetales:

— Flor de varios pétalos.

— Tallos en disposición horizontal o vertical, inscritos en círculo o cuadrado que a su vez va en un círculo. Alrededor de estos o en medio de la impronta dividiéndolos, nombres propios de personas o lugares.

Motivos solares:

— La leyenda constituye a veces el motivo central rodeado de motivos vegetales o animales.

Síglas.—El que aparezcan dos siglas en la impronta como motivo central y a veces único, suele coincidir con los sellos que menos parecido tienen con los torneados. Las bases de estos son menos planas y tienen un diámetro más reducido. Pueden estar inscritas en círculo, llevar una línea incisa por arriba y debajo de ellas o rodearlas una leyenda, pero esto se da en los sellos con el diámetro mayor.

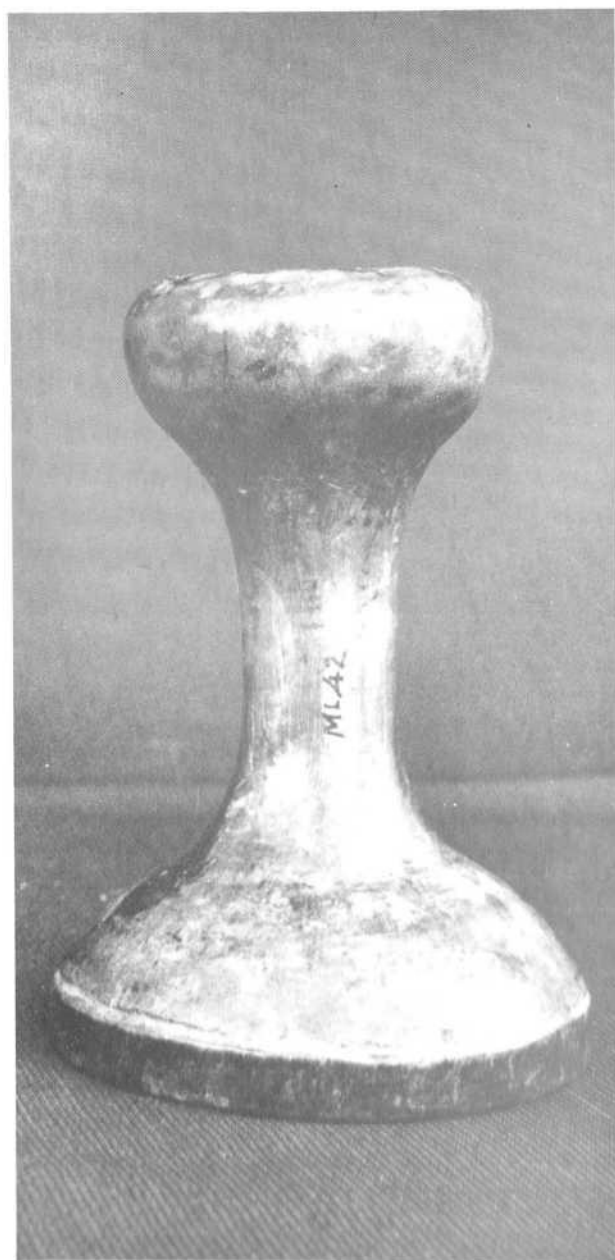
Hay un sello que lleva la impronta lisa, sin ningún tipo de decoración.

Los pertenecientes a esta tipología son los números 1 al 85 incluidos y los números 719, 720, 721, 722, 723, 724 y 730.

N.º 9

Sello tipo similar torneado. Mango de sección circular con asidero plano en la parte superior del mismo.

Impronta circular con exapétala inscrita en círculo bordeado por triángulos excisivos. Leyenda alrededor del mismo, «Ciriaco Abad Verdeña». En el contorno de la impronta, línea de triángulos excisivos. (Col. Luzuriaga).



N.º 13

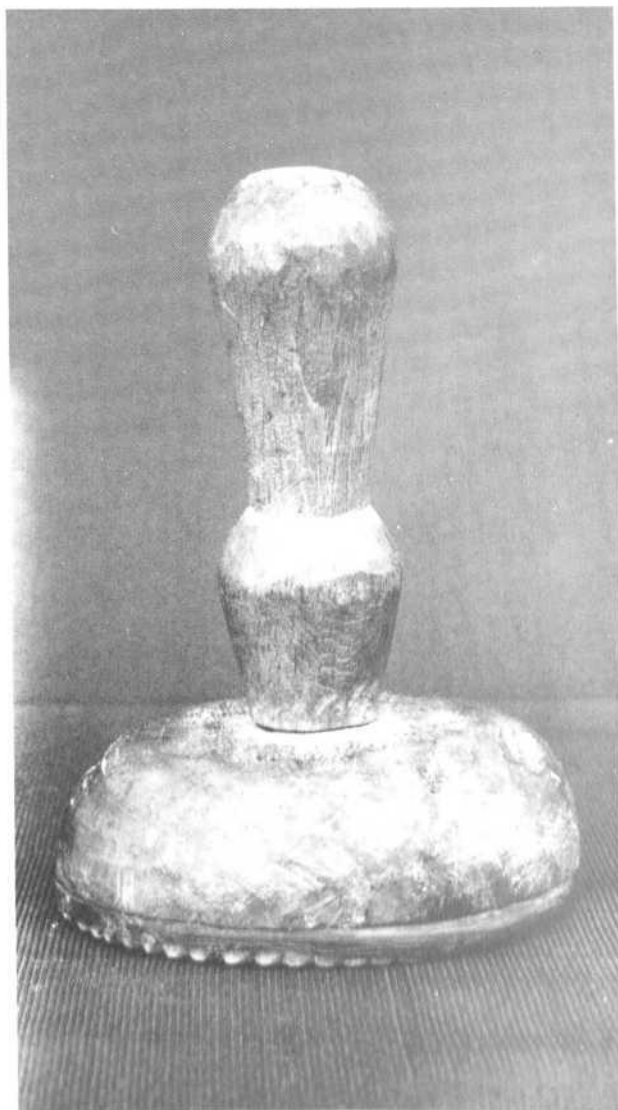
Tipo similar torneado. Impronta circular con motivo vegetal exciso y cuatro estrellas. Rematado por pequeño cáliz. Bordeándolo la leyenda «VIVA LA GRACIA DE DIOS». Un cordón de líneas incisas decora el contorno de la impronta. (Col. Luzuriaga).



N.º 37

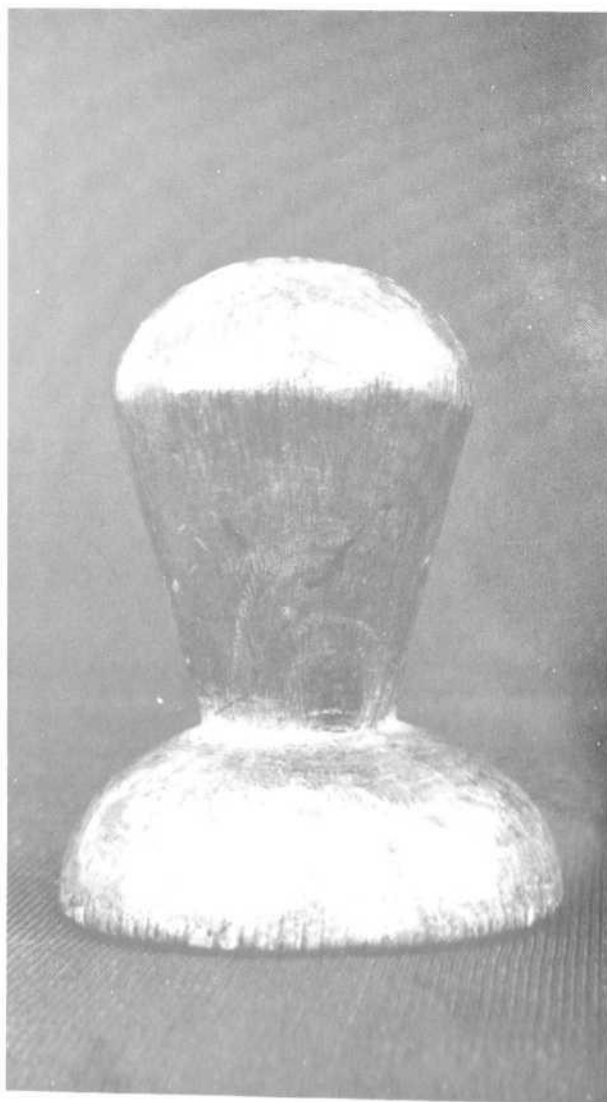
No ha sido torneado pero guarda un gran parecido con los trabajados así. La impronta es de cuerno y presenta el borde con muescas.

En el centro, dentro de un círculo, custodia con corazón y espigas a cada lado. Alrededor de esto entre dos líneas paralelas y concéntricas «VIVA LA GRACIA DE DIOS». (Col. Anónima).



N.º 47

Sello con las mismas características que los anteriores, pero con leyenda única, no aparece en ningún otro sello del catálogo: «BODA PAN SATURNINO». Esta rodea el motivo inscrito en un círculo: custodia con cruz flanqueándola. (Col. Coomonte).



TIPO MANGO PLANO

Los denominados así responden a las características de mango casi plano, con las caras laterales rectas, cóncavas o convexas. Algunos apenas tienen un centímetro de altura.

Las bases y las improntas son iguales a las de los sellos torneados y similares, con menos diámetro.

Dentro del catálogo son los numerados del 86 al 112 incluidos y el número 725.

Uno de ellos es de corcho y la impronta tiene forma de hoja.

N.º 92

Sello con mango plano sobre base casi plana, circular, con incisiones en el borde de la impronta. Los motivos decorativos de ésta son: custodia flanqueada por macetas que contienen tallos estilizados dirigidos hacia la custodia. Como base de estos tres objetos, dos líneas incisas paralelas bajo las cuales encontramos dos triángulos irregulares incisos a los lados de la expétala enmarcada en círculo.

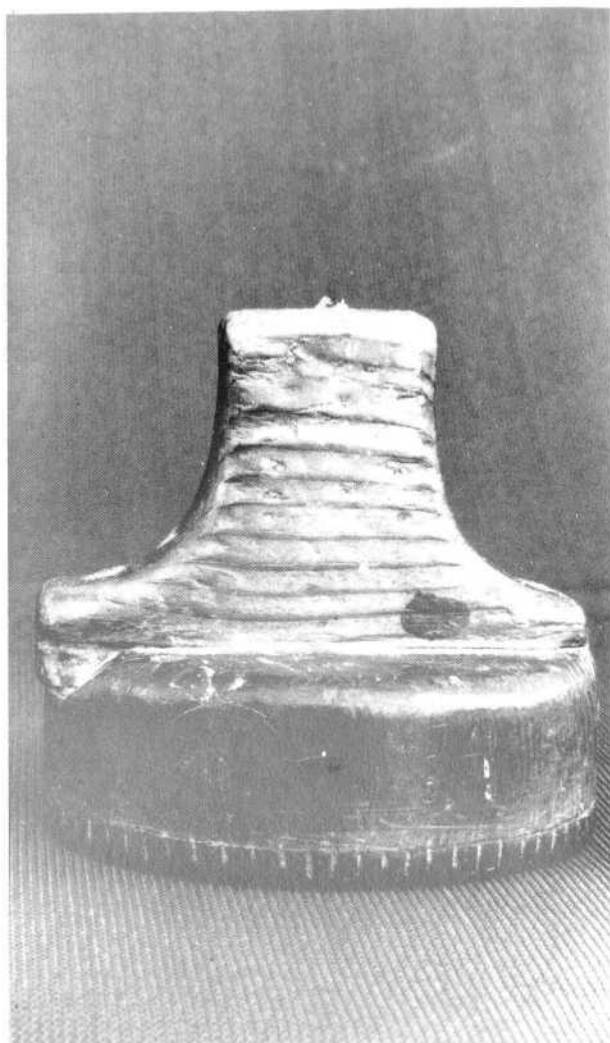
La leyenda que bordea la impronta es «VIVA LA GRACIA DE DIOS. 1978». (Col. Leonardo Platón).



N.º 95

El mango que sale de la base en dirección diametral tiene los contornos cóncavos.

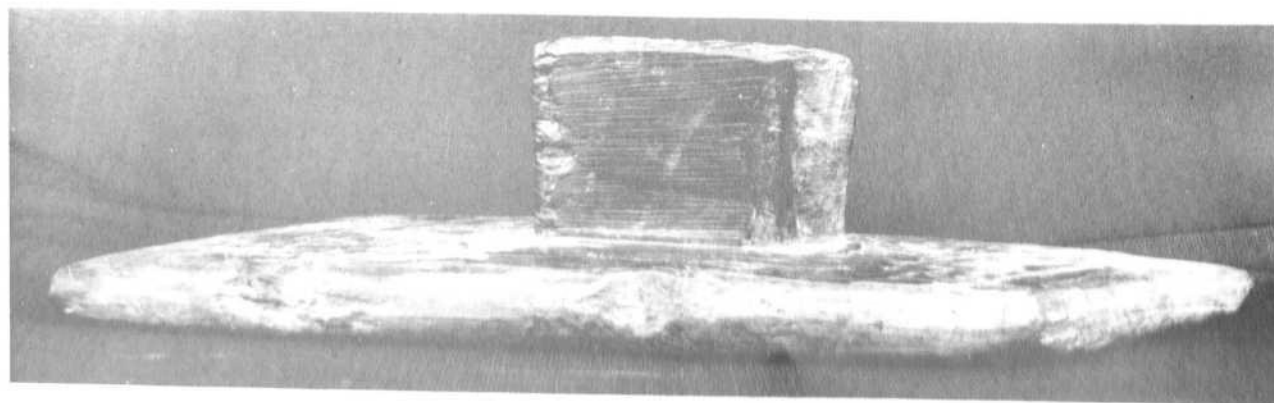
La impronta es de cuerno y está en una base cilíndrica. Lleva un motivo heráldico con la fecha 1881 bajo el escudo. Alrededor de él «SOI DE JOSE ANGULO ASDENERO». (Col. Anónima).

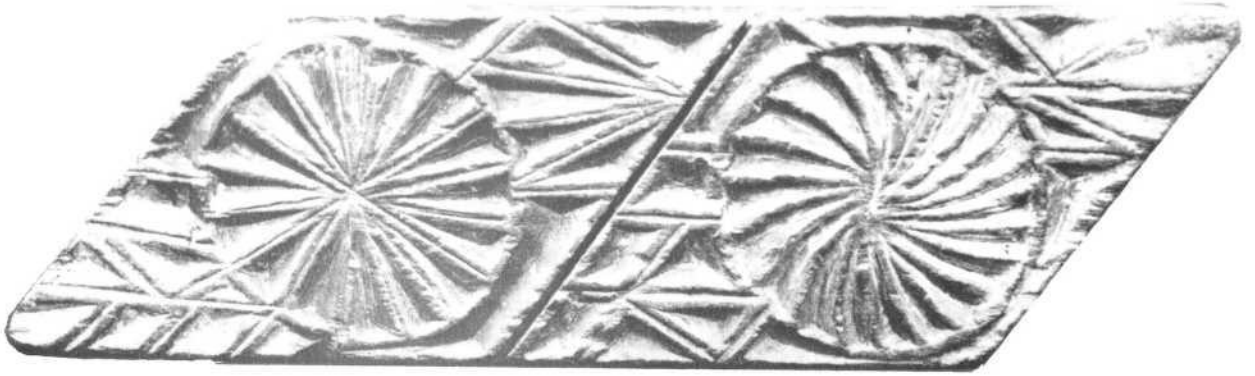


N.º 110

En éste el asidero tiene forma trapezoidal, como la base.

Un motivo solar dentro de la figura geométrica citada aparece en la impronta. Los rayos son curvos y están rodeados de triángulos excisos irregulares y rombos. (Col. Anónima).





TIPO FORMAS GEOMETRICAS SUPERPUESTAS EN EL MANGO

Estas son: Cilindro, tronco de cono, prisma, semiesfera, romboedro, círculo.

Los motivos decorativos que aparecen en ellas van desde líneas incisas inclinadas, verticales, en zig-zag y de triángulos, también excisos. (A veces rodean toda la figura y pueden ser dobles), hasta motivos vegetales, aves o siglas sueltas en ocasiones inscritas en cuadrados.

Las bases tienen forma de disco, cilindro o tronco de cono. Como única decoración líneas incisas paralelas y concéntricas alrededor de las mismas.

En las improntas predominan sobre otros motivos la aparición de dos siglas dispuestas de forma horizontal. Pueden estar inscritas en estrella de varias puntas (en tres sellos), llevar una línea horizontal por debajo o radial en torno a ellas sin llegar a tocarlas o también tener alrededor puntos excisos.

Entre dos y cuatro centímetros y medio miden las improntas.

Los sellos números 113 al 119 incluidos pertenecen a esta tipología.

La característica común a todo este conjunto de sellos perforados es que en la parte superior de su mango se ha practicado un orificio, generalmente de pequeñas dimensiones, con un fin suponemos utilitario, el de ser colgado después de que cumpliera su función.

Por las formas que presenta el mango están reunidos en cuatro grupos.

I. Plano, con el perfil recto o ligeramente curvo, sin ningún recorte. La mayoría no tiene decoración.

II. La diferencia con los anteriores es que su perfil presenta formas cóncavas, convexas, quebradas y horizontales, y que llevan decoración en el mango.

III. Estos tienen sección circular. Algunos con remate en forma de disco donde va la perforación. No tienen decoración.

IV. Mango formado por la superposición en vertical de distintas figuras geométricas: prisma, cilindro, tronco de cono, semiesfera o círculo.

Grupo I

A las características generales ya descritas hay que añadir que las bases tienen forma troncocónica, troncopiramidal, corazón, cubo y uno no tiene base.

Hay cuatro excepciones por lo que respecta a la decoración. Un sello tiene el mango decorado por motivo vegetal incisos, otro lleva un corazón con las siglas RD en el interior y AT fuera, a un lado del mango. En el otro lado aparecen las iniciales SC y un rectángulo de triángulos excisos dispuestos en el interior sobre tres cenefas. Sobre otros dos sellos hay decoración geométrica incisa y excisa respectivamente.

Grupo II

Las bases de estos sellos son casi todas troncocónicas, dos hay cilíndricas. Entre las primeras el mango no sale en todas del centro de la base o del diámetro de la misma, sino de toda la pieza basal que se va aplanando hasta llegar a formar una continuidad con el asa.

La decoración del mango está formada por líneas incisas paralelas inclinadas o en forma de equis. Retícula de rombos. Líneas excisas de triángulos. Estrellas. Flor de varios pétalos inscrita en círculo con triángulos excisos entre los pétalos. Perfil humano cubierto por retícula de rombos. Uno con leyenda «Rita D Colatica».

Alguna base va decorada con motivos geométricos. Dos hay que han sido vaciadas y tienen la decoración en las columnas que han quedado en los discos que las unen al mango.

Grupo III

Estos no llevan decoración. Las bases son troncocónicas, cilíndricas o rectangulares. De ellas sale el mango de sección circular.

Grupo IV

El mango de este conjunto de sellos, como ya he dicho, está formado por la superposición de distintas figuras geométricas. Las bases son cilíndricas, troncocónica y cúbica.

Tanto mango como base están decorados por motivos geométricos, vegetales, orgánicos, cruces, siglas y fechas. Estas últimas sólo aparecen en tres sellos.

Con un diámetro entre tres y cinco centímetros.

En todos los grupos tienen unas características que se repiten. Casi todas llevan muescas en el borde o una línea de triángulos excisos que rodean todo el contorno.

Los motivos que aparecen son:

— Solar, formado por líneas incisas en disposición radial.

— Flores de varios pétalos, formados a veces por corazones.

— Semicircunferencias concéntricas que parten de un sector del círculo que forma la impronta.

— Una o dos siglas en rehundido o en resalte sobre la impronta. Enmarcada o no en círculo inciso, estrella, líneas concéntricas convexas. Acompañadas de cruz. Rodeadas a veces por puntos, motivos vegetales, entramados, líneas de triángulos excisos, en zig-zag, pétalos en disposición horizontal por encima o debajo de ellas.

— Custodia con corazón y siglas a cada lado.

— Cruz incisa formada por tres líneas en cada brazo.

— Cuadrado inciso subdividido en ocho triángulos con excisión en el centro.

— Cuatro cruces inscritas en círculo, que se unen en el centro de éste.

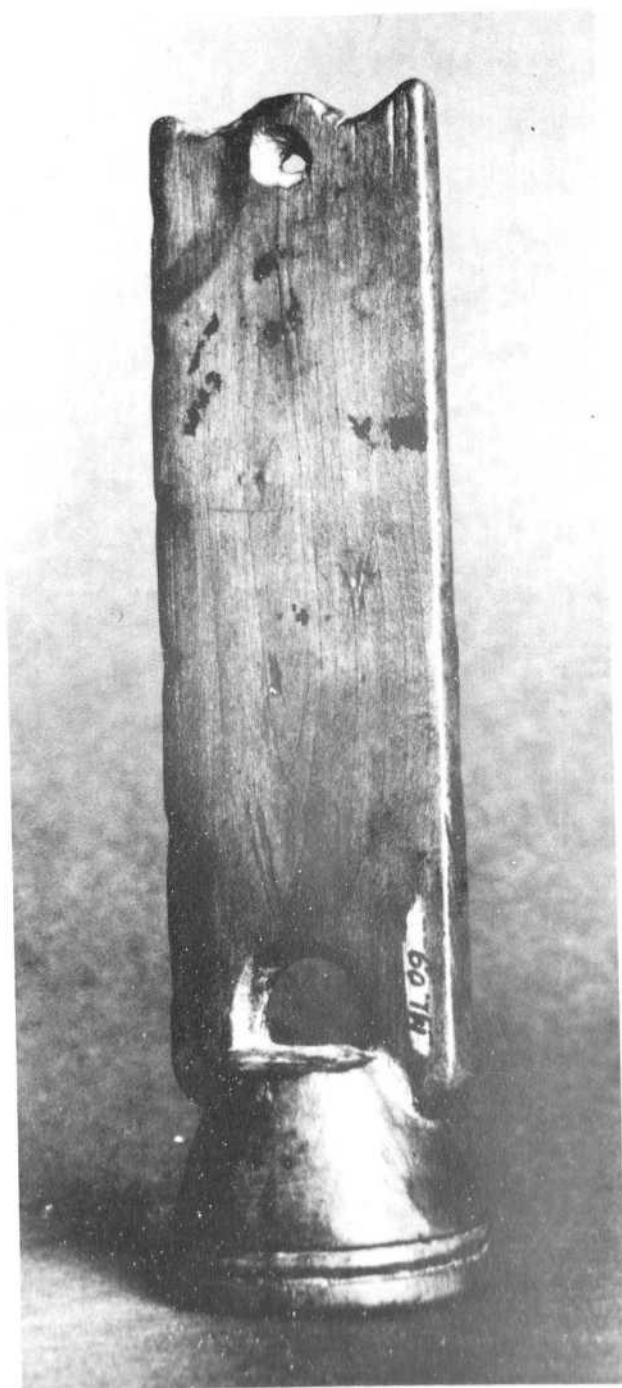
Sellos con los números 120 al 197 incluidos, más el 726, 727 y 728.

N.º 133

Presenta el mango plano, con el borde superior decorado por líneas cóncavas y perforaciones en círculo y semicírculo en las partes superior e inferior del mismo.

Base troncocónica con la cara decorada por doble línea incisa.

En la impronta los siguientes motivos: Línea de triángulos excisos alrededor del borde, siglas AC separadas por cuatro pétalos, fecha 1951 bajo las iniciales y cuadrado de triángulos excisos y equis también excisa sobre ellas. (Col. Luzuriaga).

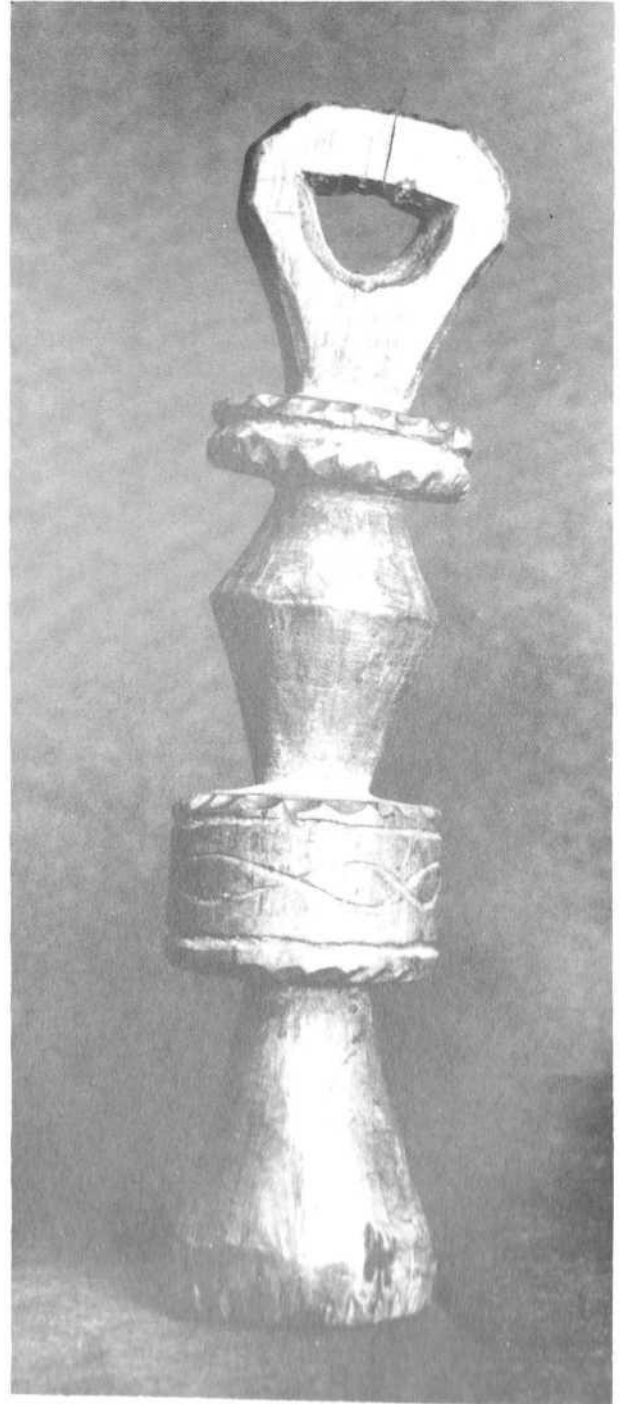


N.º 186

La base de este sello es troncocónica, y en el mango se distinguen cuatro figuras geométricas: un cilindro, dos troncos de cono unidos por las bases y un círculo. La primera y la última tienen los bordes rotos por muescas. A lo largo de la cara del cilindro en disposición horizontal aparece una cenefa con cadena incisa.

En la impronta, sobre fondo rehundido la sigla D rodeada de líneas cóncavas. Los bordes los tiene cortados por muescas.

La perforación aparece en la parte superior del mango. (Col. Canalda).

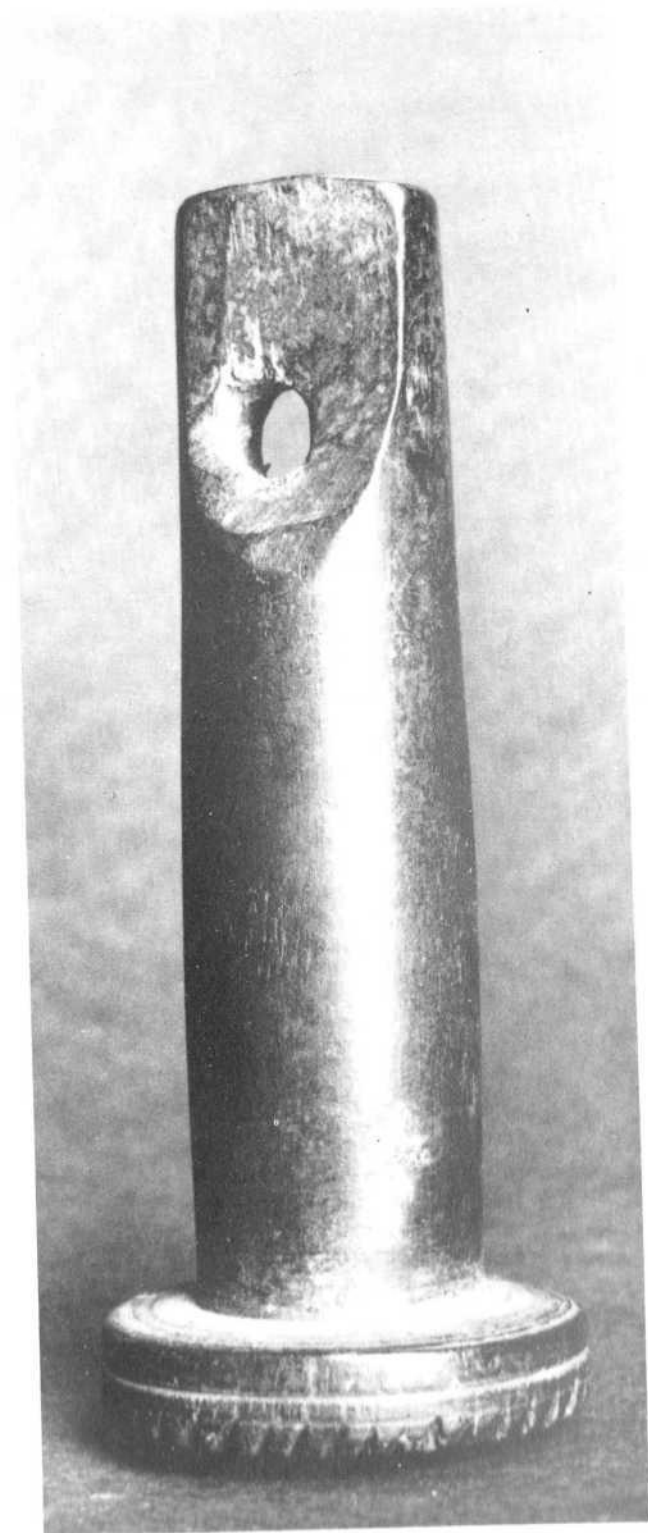


N.º 170

Sello con el mango de sección circular y la parte superior plana, donde va un orificio.

En la impronta cuadrada inciso dividido por cuatro líneas que dejan ocho triángulos casi excisos en su totalidad.

Muecas ligeramente inclinadas recortando el borde de la impronta. (Col. Canalda).



TIPO MANGO CALADO

En el asa de estos sellos se han realizado unas perforaciones quedando calado por cuatro tipos de formas diferentes:

- Geométricas: Rombos, triángulos, cuadrados, rectángulos, semicírculos y arcos lobulados.
- Vegetales: Pétalos aislados, formando flores tetrapétalas o exapétalas en general.
- Orgánicas: Corazón.
- Imprecisas.

Este trabajo, hace que la madera que queda en el mango tome formas similares a las caladas. También otras, hay mangos donde ha sido tallada entre las formas perforadas una campana, una copa, una piña, flores de varios pétalos o figura antropomorfa.

Son planos y los contornos pueden presentar una línea vertical, cóncava, convexa, o quebrada en todo o en parte de ellos.

Lo más común por lo que se refiere a la decoración de esta parte del sello es que las formas caladas presenten el contorno delimitado por líneas incisas que pueden tener o no triángulos excisos. Menos frecuente es que toda la superficie aparezca cubierta por motivos geométricos, que a veces se organizan en paneles, o que encontramos iniciales, fechas o leyendas. En ocasiones la madera que ha sido tallada por formas concretas está decorada por líneas incisas.

Son escasos los motivos vegetales, como flores de varios pétalos o espigas.

Algún sello no presenta decoración alguna.

Las bases no tienen una forma común, las que más aparecen son troncopiramidales, cúbicas y semiesféricas.

Casi la mitad están sin decorar, el resto lleva un tipo de motivos similares a los de otras tipologías.

Como nota particular algunas bases son caladas, presentan sus caras escalonadas o rebajadas o están formadas por la superposición de dos troncos de cono.

Las improntas llevan en resalte, rehundidas o simplemente incisas normalmente dos iniciales. En un sello hay cuatro, dispuestas de forma horizontal, pueden estar o no inscritas en distintas formas geométricas.

A veces aparece un nombre completo y una fecha en la misma dirección que las siglas o rodeando la impronta.

Rellenando el espacio que dejan siglas o palabras hay a veces triángulos excisos, cenefas de zig-zag o peces.

Pocos son los casos donde se ha decorado la impronta con flores de varios pétalos y uno es, el que aparece con cáliz flanqueado por espigas, yugo y diez flechas, o sin decoración.

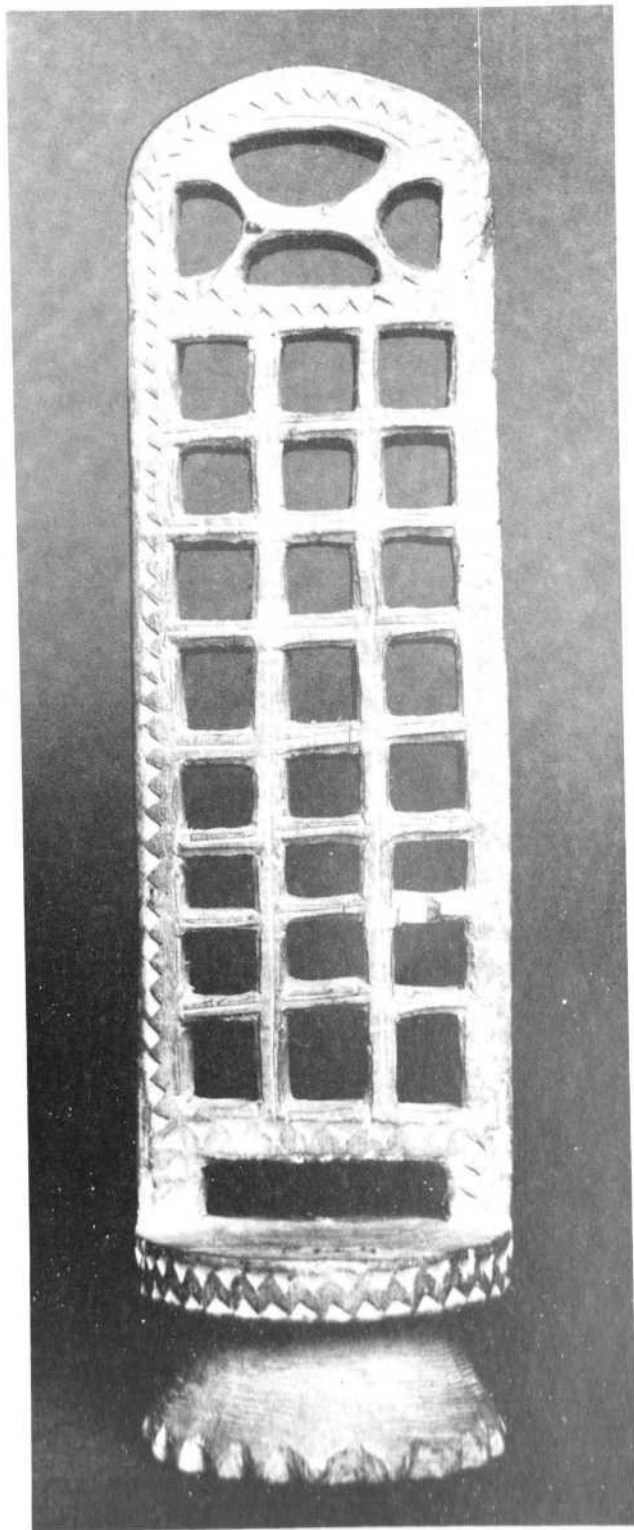
Miden entre 2,5 y 7 cm..

Numerados del 193 al 239 incluidos. El 231 y el 212 están incompletos y los números 201, 202 y 203 son bases que por las características que presentan con ligero arranque del mango se pueden incluir en esta tipología.

N.º 209

Parrilla de cuadrados con remate de formas semicirculares caladas en el mango. En los laterales de éste y alrededor de las formas caladas, triángulos excisos en cuadrados. Sobre el disco que separa el asa de la base línea de zig-zag.

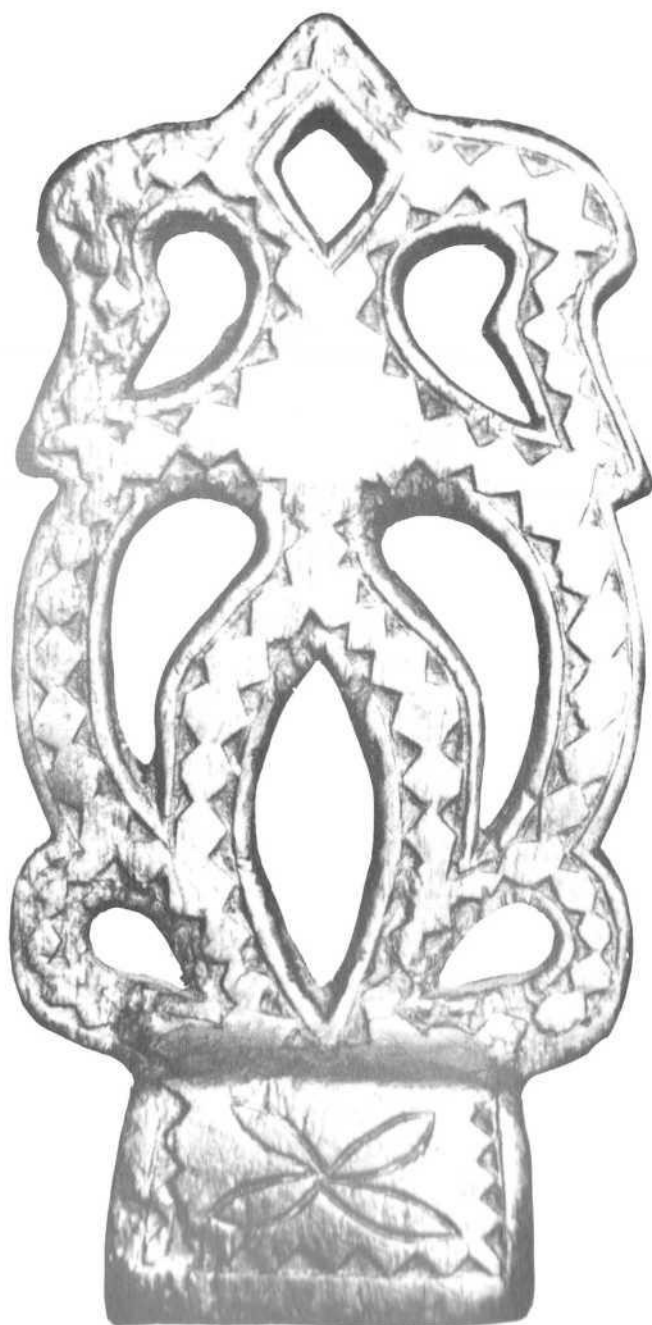
Impronta circular con muescas en sus bordes y las siglas GA rehundidas. (Col. Anónima).



N.º 215

Sello tipo mango calado por formas de pétalo y geométricas. Redondeándolas cenefa de triángulos excisos que continúan en el contorno de las caras de la base, dos de ellas, las mayores, con tetrapétala incisa.

Impronta rectangular que lleva las siglas MJ separadas e inscritas en cuadrados rodeados por cenefa de zig-zag, conseguida mediante la excisión de triángulos a ambos lados de la misma (Col. Luzuriaga).

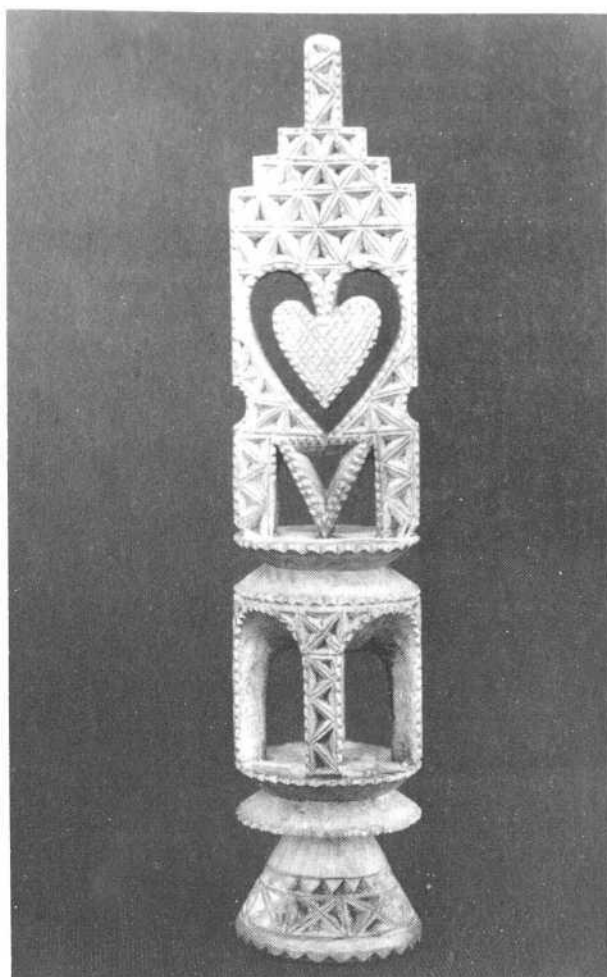


En el asa se pueden diferenciar dos partes. La superior que es plana con triángulos y corazón calados. La inferior horadada por arcos con pilar en medio.

Base troncocónica con decoración de triángulos excisos que también aparece en el mango.

En la impronta y sobre tres bandas superpuestas: AÑO, MMG, 1951.

Los contornos de ésta han sido decorados con muescas. (Col. Coomonte).



TIPO MANGO VACIADO

El asa de los sellos agrupados bajo esta denominación es cilíndrica o prismática y ha sido vaciada quedando las dos bases y una estructura de cuatro o más columnas o pilares, más o menos regulares en las caras y algunos en el centro del mango. En uno de los sellos lo que aparece en el centro del mango es una pieza que se asemeja a una llama, tomando así el conjunto del sello la forma de un farol.

Esta estructura puede ser simple o estar repetida en varios cuerpos superpuestos y separados por círculos, cuadrados o rectángulos.

No siempre son estas formas las que nos dan después de haber sido vaciados. Hay sellos dentro de este tipo con el interior del mango vaciado y las caras caladas por formas geométricas o corazones.

Casi todos los de este tipo están rematados por una cruz, una pieza plana, cuadrada, circular o rectangular o una de tres dimensiones: cilindro, cubo o semiesfera. Alguna de las planas lleva una perforación que toma la misma forma que la pieza.

Las bases son troncocónicas, troncopiramidales, cilíndricas, cúbicas, discoidales y paralelepípedos.

En general no tienen decoración en sus caras, y cuando existe es del mismo tipo que la del mango: líneas incisas horizontales, triángulos incisos y excisos que a veces aparecen en cenefa. En algunos, sólo el mango y en otros todo el sello, aparece adornado por

paneles cuadrados divididos por dos líneas incisas que forman cuatro triángulos.

Las columnas o pilastras no suelen estar decoradas.

La policromía de los sellos aparece en las líneas de triángulos y rombos excisos que rodean las formas vaciadas, o decoran las caras de las piezas que dividen los cuerpos superpuestos.

Improntas

Son circulares o cuadradas. En casi todos, los bordes están recortados por muescas angulares.

Normalmente aparecen una o dos iniciales, rehundidas, en resalte o incisas. Casi siempre están enmarcadas en figuras geométricas regulares o estrellas de un número variable de puntas. Siempre están dispuestas en sentido horizontal. En ocasiones, al margen de que estén enmarcadas o no, hay una línea sencilla o de triángulos excisos situadas encima y/o debajo de dichas iniciales.

Rellenando la impronta, puede haber puntitos incisos y motivos florales distribuidos aleatoriamente.

Hay dos casos excepcionales a tener en cuenta, una impronta con leyenda y otra lisa.

El diámetro varía de 2 a 5 centímetros.

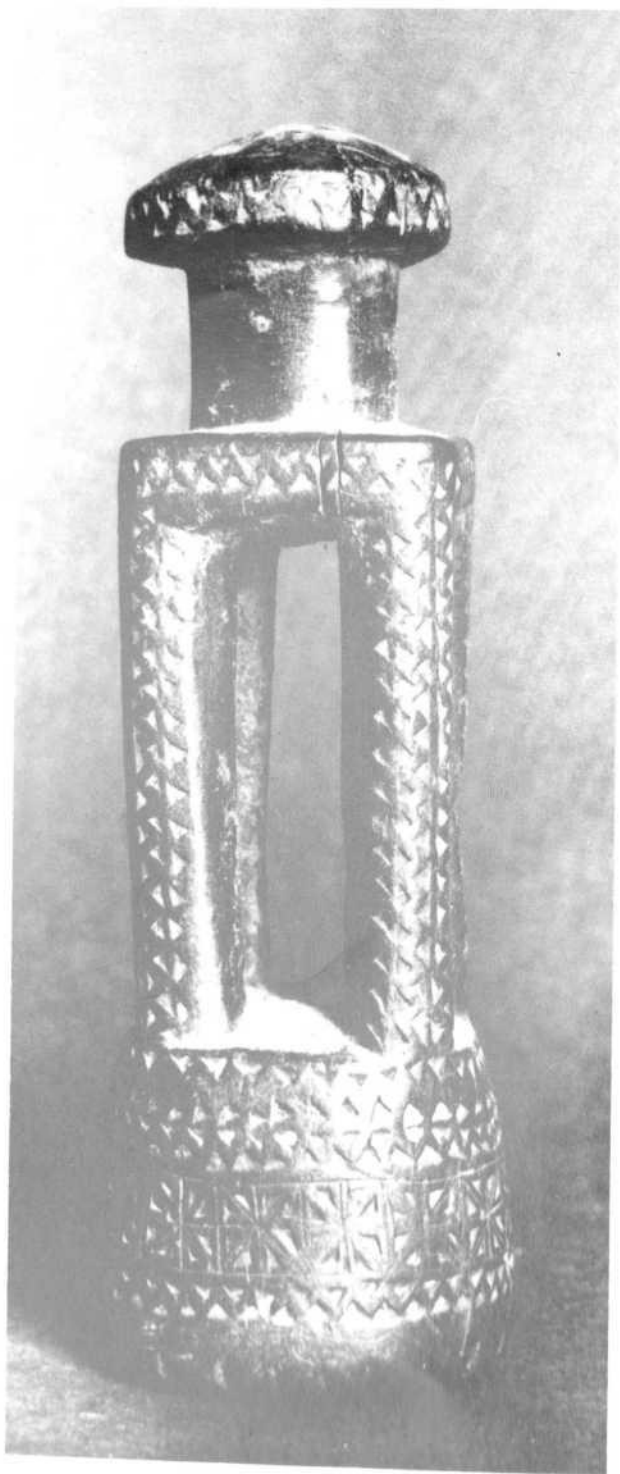
Los sellos que pertenecen a esta tipología van numerados del 240 al 267 incluidos. Del 242 al 245 y el 259 están incompletos.

N.º 251

Sello con mango del tipo vaciado. Este lleva cuatro columnas que sostienen una pieza circular con remate semiovalado.

Base, mango y contorno de la impronta van decorados en líneas de triángulos excisos. Aquella lleva una cenefa formada por cuadrados compuestos a su vez por triángulos excisos situada en el centro.

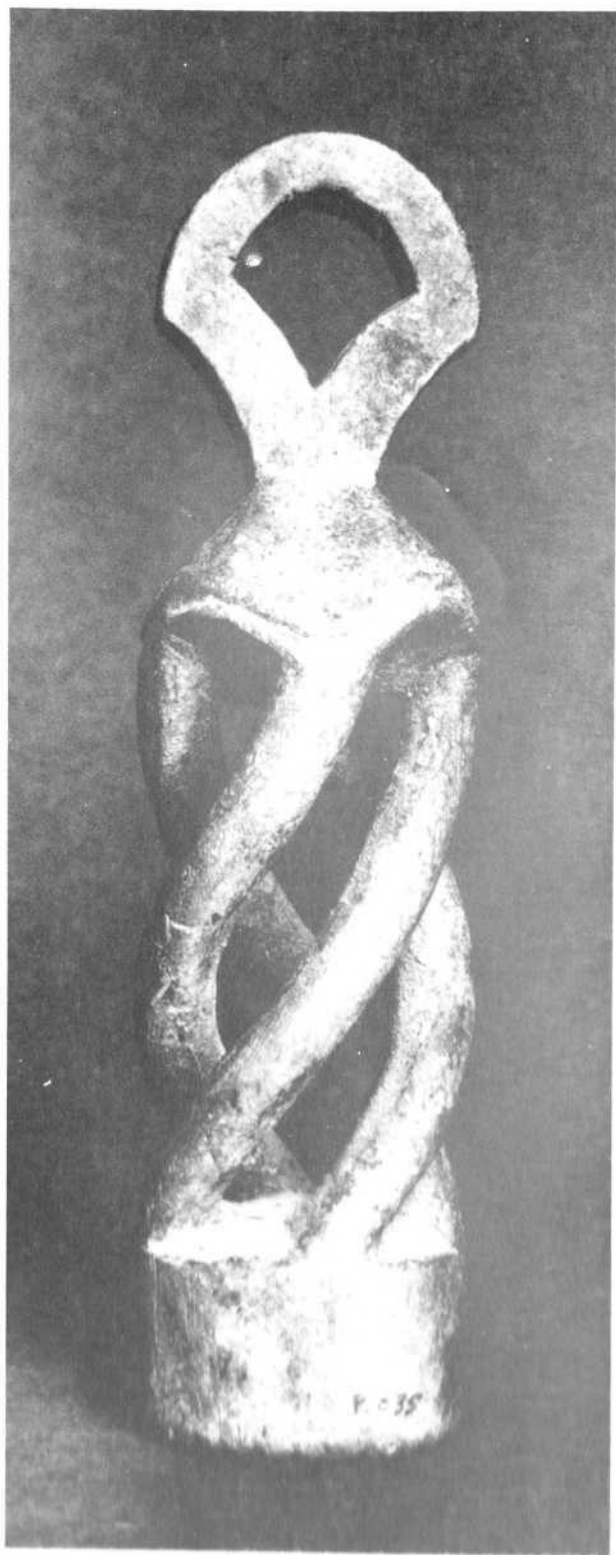
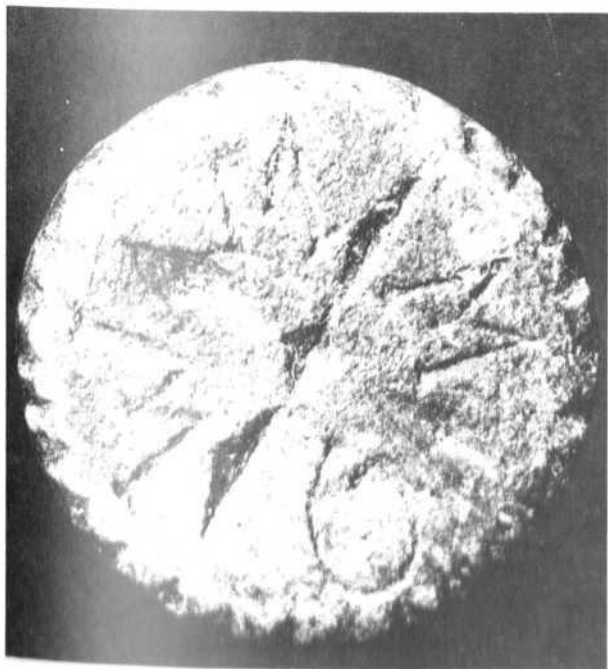
En la impronta aparecen las iniciales E.M. (Col. Canalda).



N.º 263

Las caras del mango de este sello llevan cuatro columnas retorcidas. La base es de forma cilíndrica y en la impronta tetrapetal va con los pétalos formados por rombos y las siglas M,M,M, entre ellos.

Está rematado por pieza plana con perforación. (Col. Anónima).

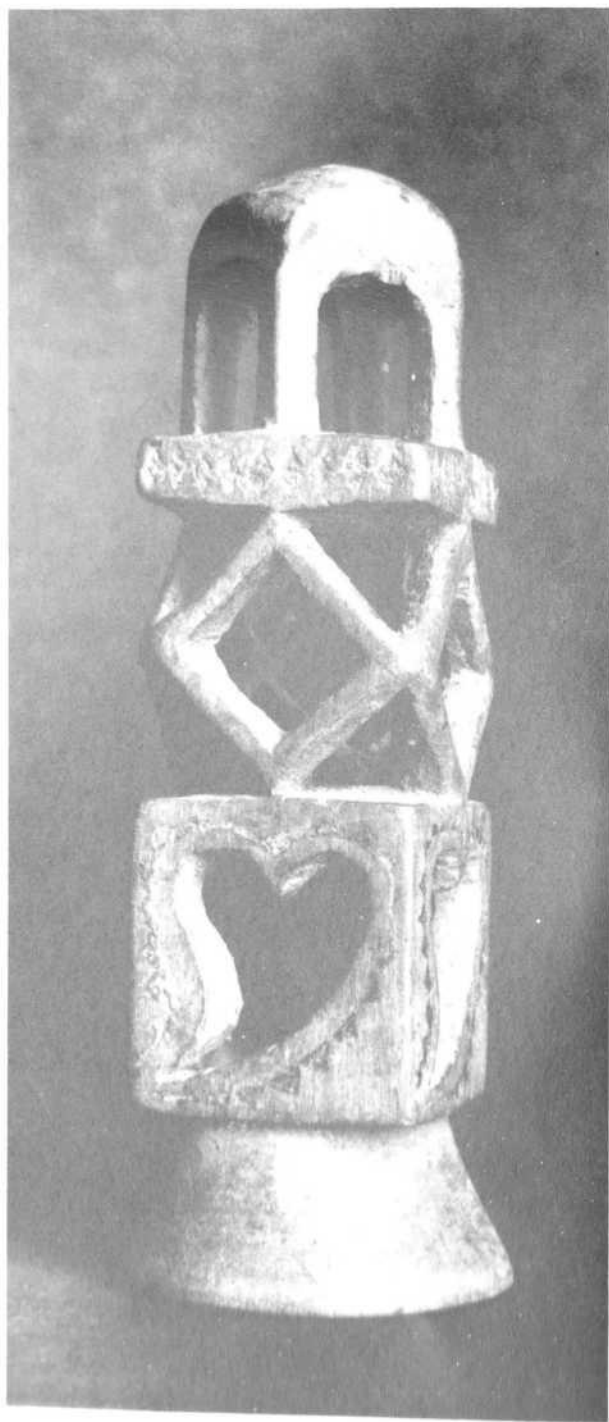
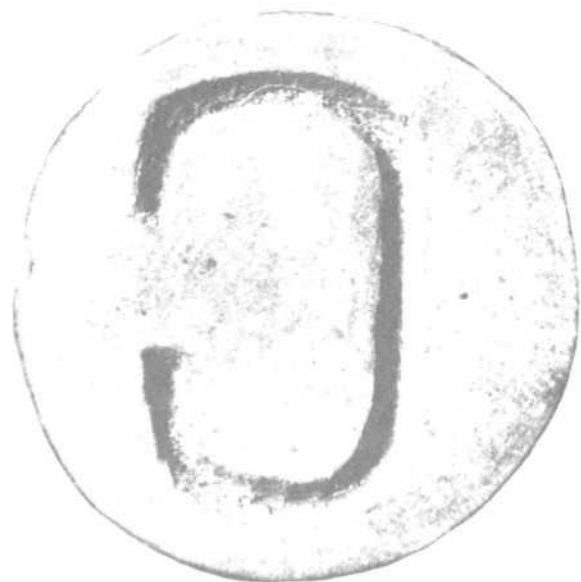


N.º 264

Tres partes se pueden distinguir en el mango. La más próxima a la base en forma de cubo, lleva las cuatro caras vaciadas por corazones en línea de triángulos excisos rellenos con pasta policromada en rojo y verde. Se le superponen rombos logrados mediante vaciado de las caras.

Rematando el sello por una forma abombada con las caras formadas por arcos.

La base es troncocónica y en la impronta aparece la sigla C. (Col. Coomonte).



TIPO ARQUITECTONICO

El conjunto del sello presenta forma arquitectónica, conseguida mediante el vaciado y la perforación del mango.

Son diversos los tipos de edificios que aparecen: Torres de varios pisos superpuestos con las caras horadadas en todos o en parte. Ermitas. Campanarios. Espadañas. Altares con representación de Virgen o Santo en ellos. Fachadas caladas por formas cuadradas o de arco apuntado. Casas. Molinos. Edificios sin una forma precisa, uno de ellos parece estar cimentado sobre dos grandes rocas.

Algunos están policromados.

Es frecuente que lleven un remate constituido por la representación de una veleta con forma de avión, paloma y bandera. En otros es una cruz o una virgen (o una flecha que gira con un pato sobre ella). Estos remates se dan solamente en los edificios religiosos.

Dentro de este tipo los sellos más decorados son los policromados.

Los motivos que aparecen son los mismos del resto de las tipologías, por eso no van a ser detallados. Únicamente hacer referencia a que en gran número de ellos, torres y campanarios, es frecuente que aparezcan fechas.

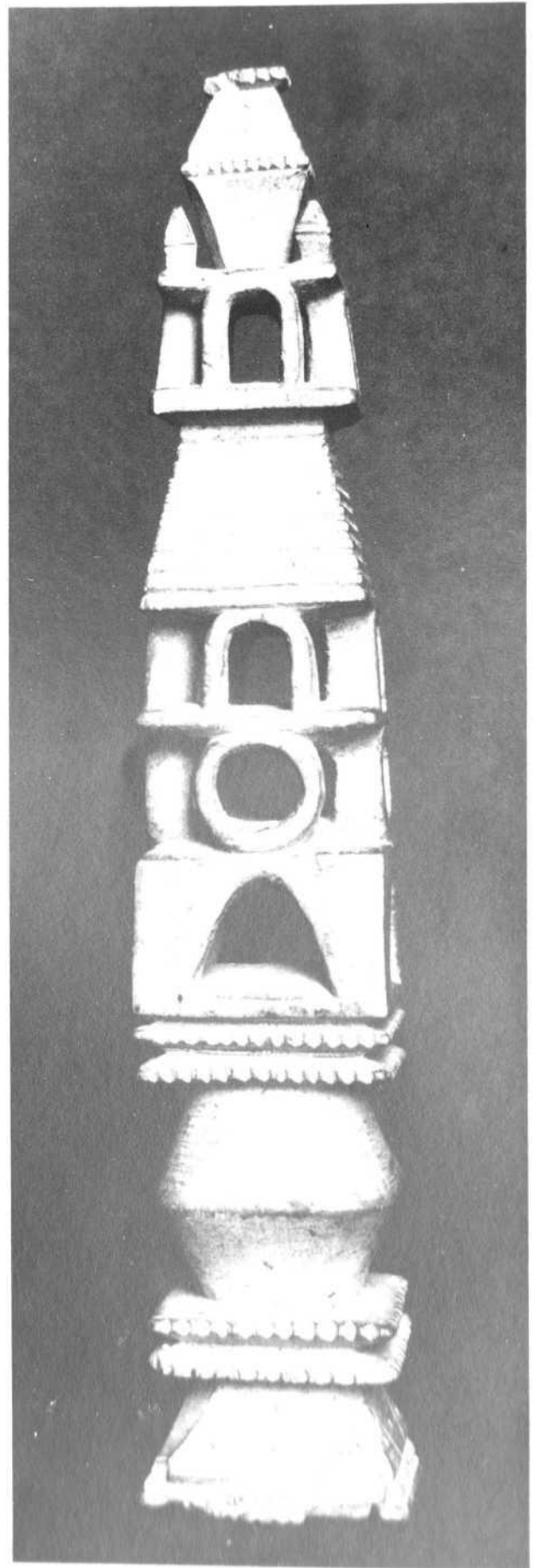
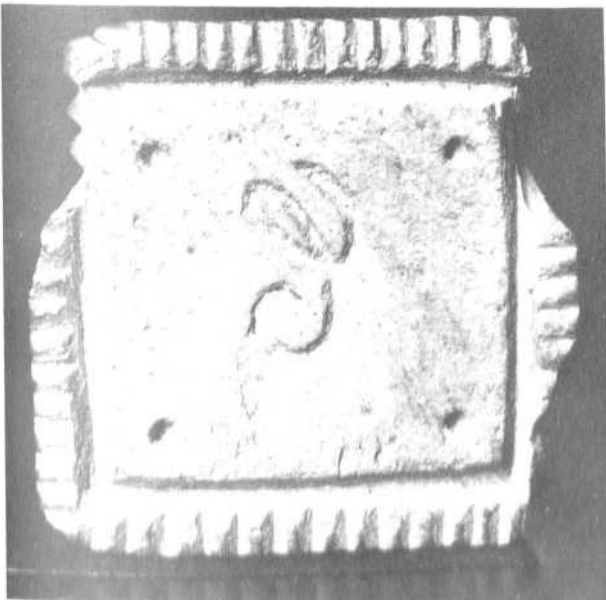
Las formas de las bases y de las improntas así como la decoración que aparece en ellas, cuando la hay, también es similar a las de las tipologías ya descritas.

Los sellos numerados del 268 al 317 incluidos pertenecen a este tipo.

N.º 275

Este tiene forma de torre de varios pisos, con vanos triangulares, circulares y arcos de medio punto. Está rematado por pináculo cortado que lleva decoración incisa y excisa geométrica, que también aparece en la base.

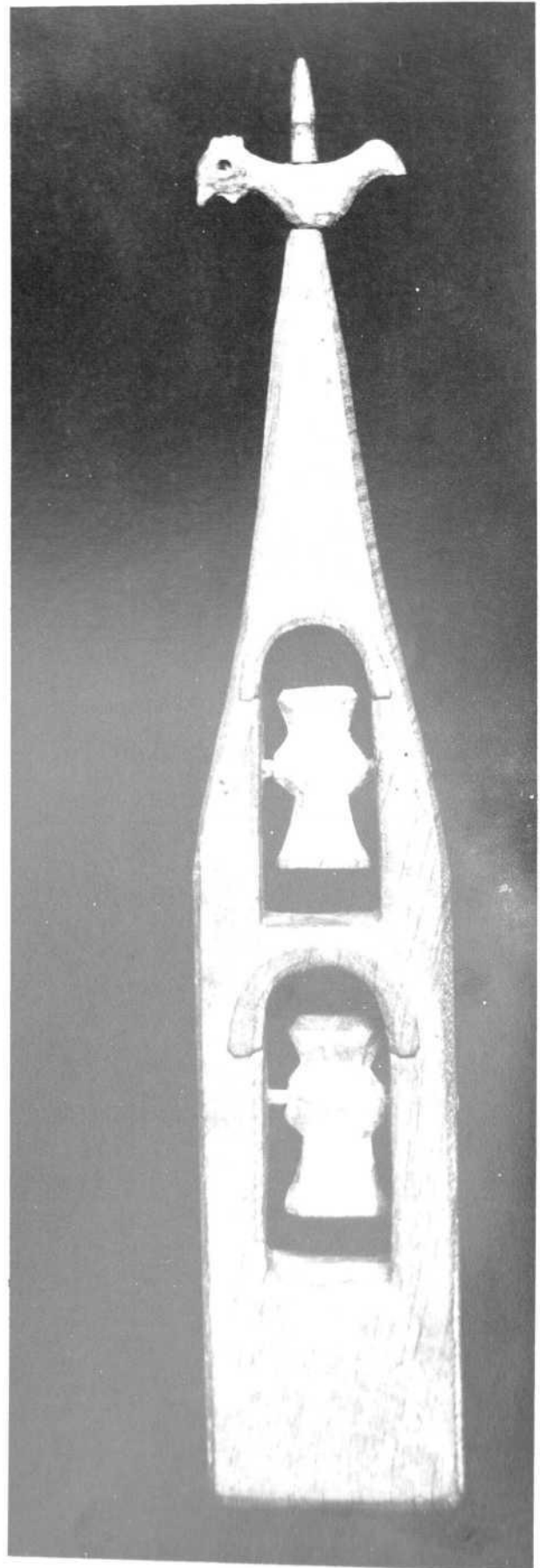
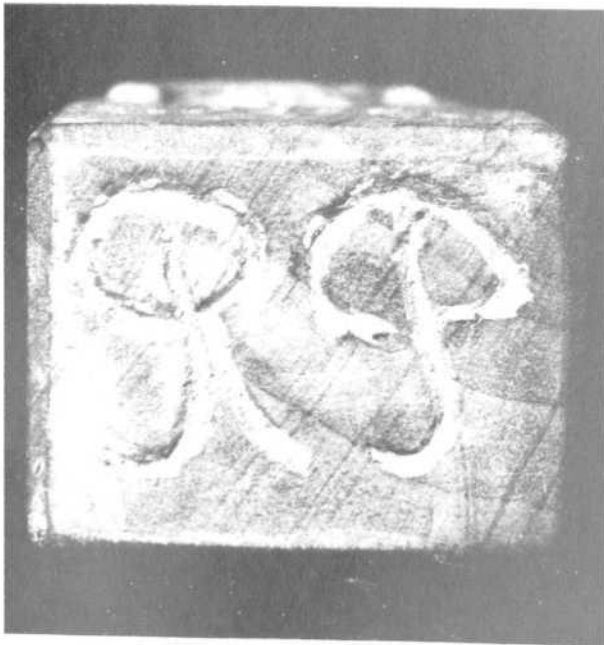
El contorno de la impronta está rebajado por acanaladuras. Inscrita en cuadrado inciso, con un punto en cada ángulo, está la inicial C. (Col. Coomonte).



N.º 296

El mango y la base de este sello forman una torre con sus caras trabajadas formando arcos que llevan en su interior campanas. El remate de la torre lo constituye una veleta en forma de gallo.

En la impronta aparecen las iniciales PR, y en una de las fachadas de la torre la fecha 1958. (Col. Coomonte).

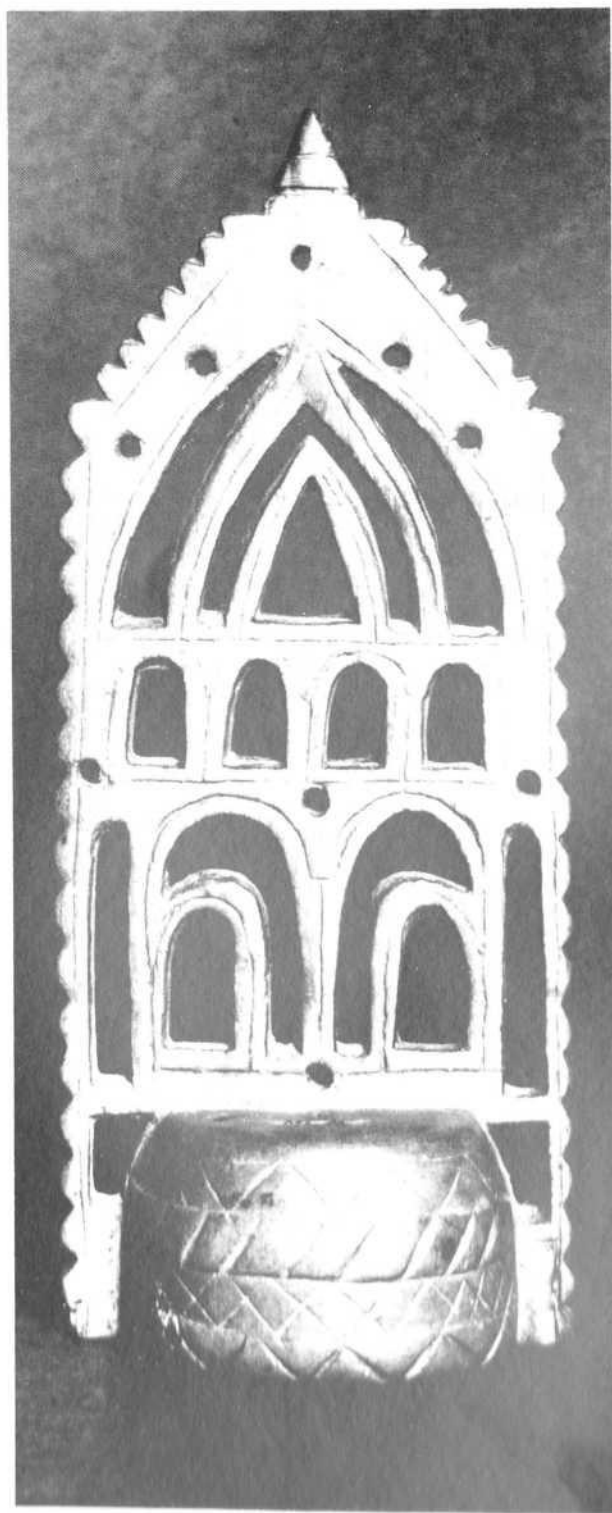


N.º 305

Tiene forma de fachada torreada con múltiples vanos que se asemejan a arcos de medio punto y ojivales.

El contorno de todo el mango está recortado por muescas angulares. La base es cilíndrica, con la cara decorada por cuatro frisos paralelos. El superior y el inferior con triángulos incisos, rombos incisos y líneas inclinadas excisas rellenan los otros dos.

La impronta es circular y lleva las iniciales M.A. inscritas en esa forma geométrica. Por encima de ellas se sitúa una exapétala. (Col. Luzuriaga).

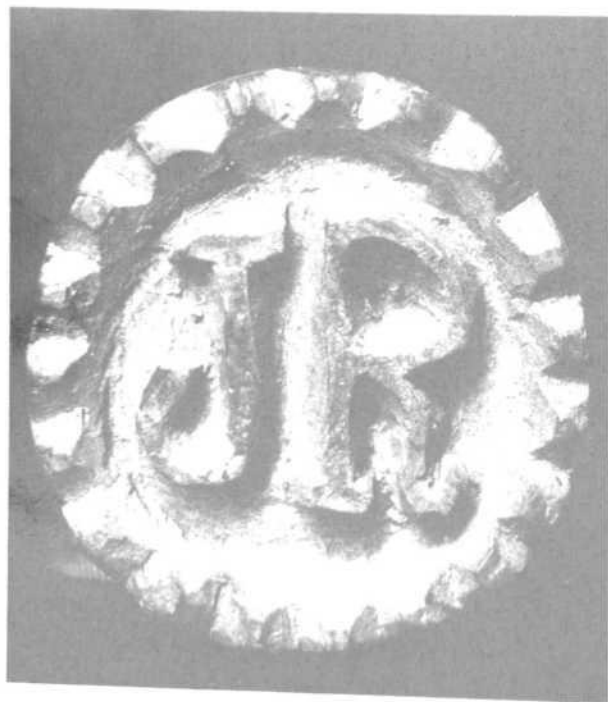
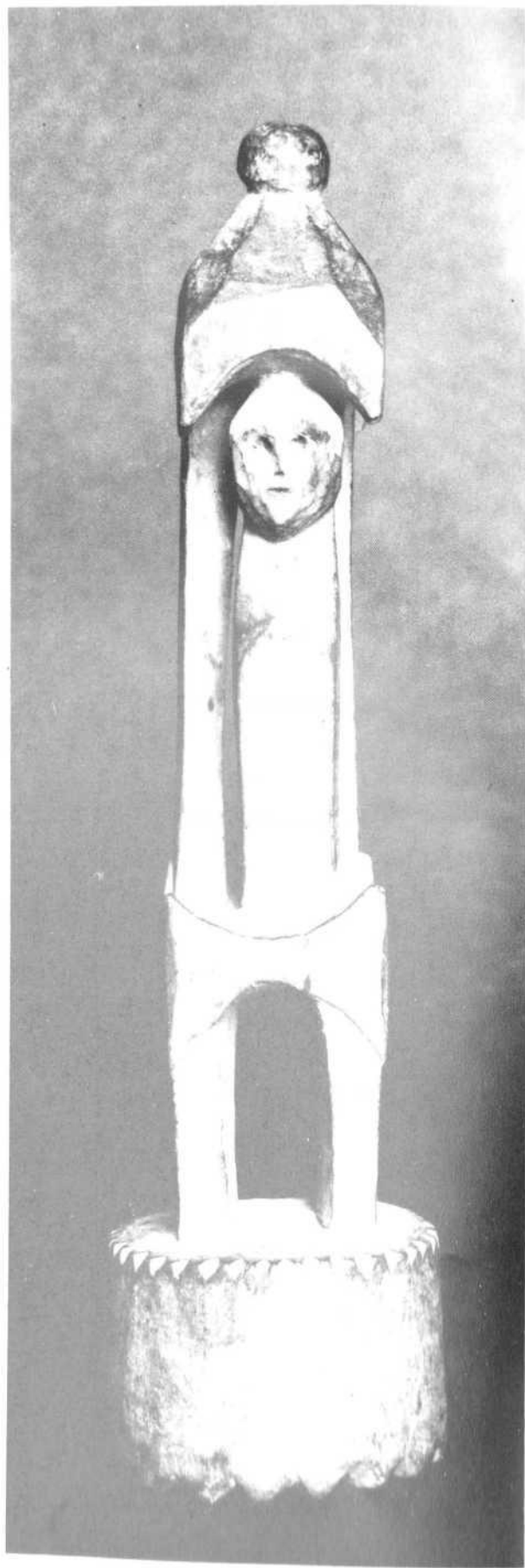


N.º 311

Altar con dosel y figura antropomorfa debajo de él.
La parte inferior del mango ha sido vaciada.

La base es cilíndrica y tiene muescas en todos los
bordes.

En la impronta las siglas JR resaltando sobre el
fondo. (Col. Anónima).



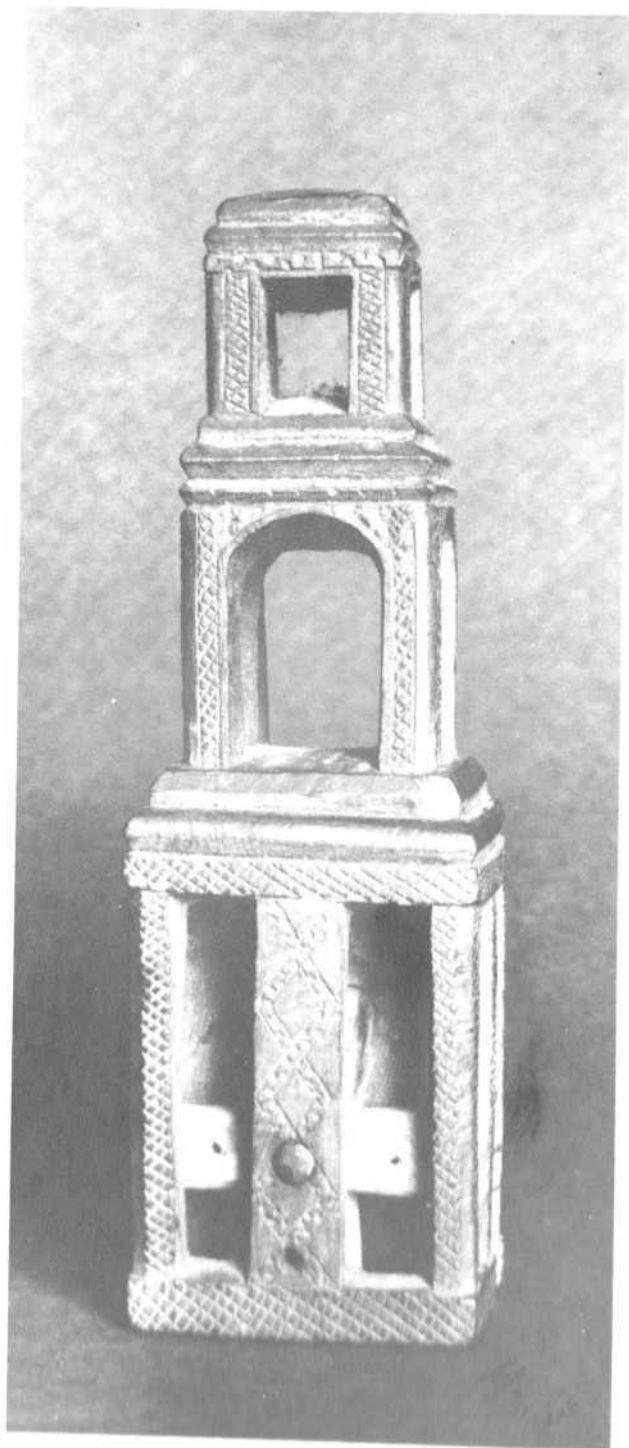
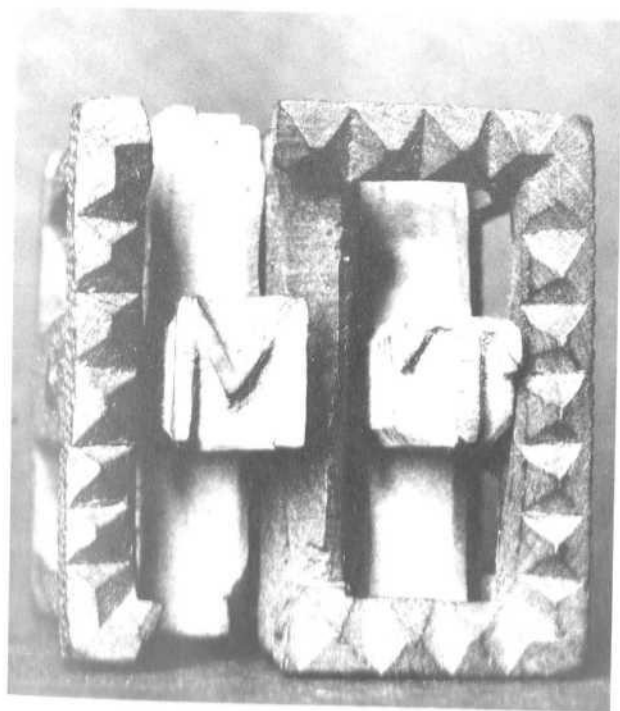
N.º 313

Representación de un molino.

Mango compuesto por dos pisos superpuestos de diferente tamaño, con vanos cuadrados y en forma de arco en las cuatro caras del mismo.

La base es la parte inferior del molino. Está vaciado y tiene dos ruedas, que dan vueltas y llevan al final de cada aspa una inicial. Estas, situadas en la impronta de dos en dos, sellan el pan.

Las siglas son F,P,R,M, en una de las ruedas del molino y F,T,C, y R en la otra.

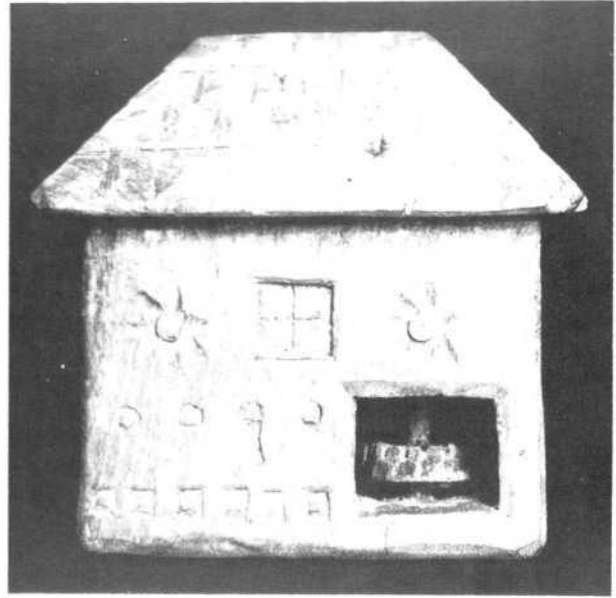


N.º 314

Sello con forma de molino. Representa una casa de planta cuadrangular, con tejado a cuatro aguas. Puerta de cuarterones en una fachada y ventana en la otra.

Se completa con decoración floral y con un friso de cuadrados y círculos bien marcados. Un vaciado en una parte de la fachada, da paso a un molino interior con rueda que gira sobre su propio eje.

En la impronta, enmarcados por un rectángulo inciso con remaches de cuarto de círculo en los ángulos y semicirculares en su parte media, las iniciales PR. En una de las fachadas aparece la fecha 1955. (Col. Coomonte).



TIPO ANTROPOMORFO

Todo el sello tiene forma de figura humana o de algún miembro del cuerpo. Algunos llevan la base de formas geométricas, donde se asientan los mangos antropomorfos.

Presentan figura de mujer desnuda o vestida, figura de hombre y otras indefinidas, por lo geometrizado de sus formas, bustos, pierna, brazo, mancos, cabeza, y hay un sello que está rodeado por pequeñas figuras antropomorfas y rematado por la silueta doble del perfil humano.

Las bases con estructura antropomorfa tienen forma de pie o de la parte superior del brazo.

Las geométricas son semiesféricas, troncocónicas, planas circulares y cuadradas y cilíndricas.

No suelen estar decorados excepto los que tienen partes que representen cosas que en la realidad sí lo están, por ejemplo los delantales de las figuras que representan a una mujer.

Algunas improntas son las plantas de los pies de alguna forma antropomorfa, los objetos que estas portan o partes de sus miembros. Otras tienen estructura geométrica.

Aparecen en ellas iniciales, leyenda, motivos vegetales, solares y una lleva un corazón. En otra el motivo se ha borrado y hay una impronta lisa.

Un sello presenta la impronta similar a las de los del primer tipo, esto es, con cruz en círculo rodeado de espigas y triángulos excisos.

Tienen entre tres y seis centímetros de diámetro.

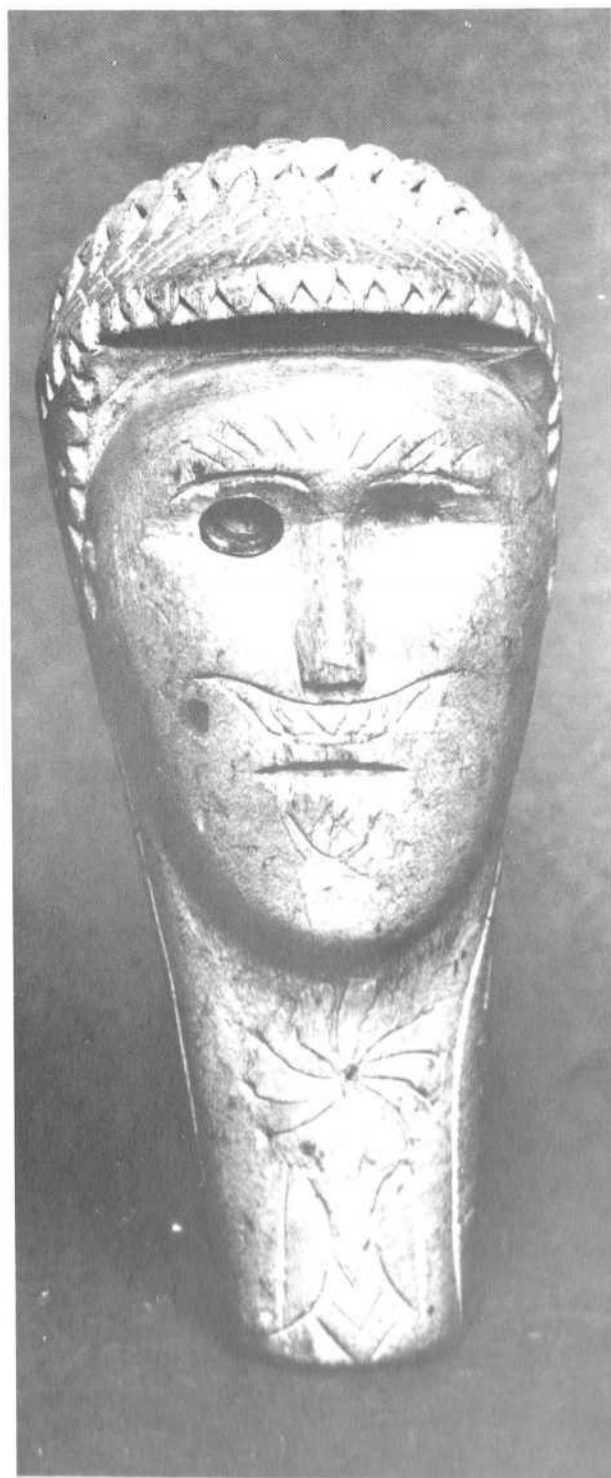
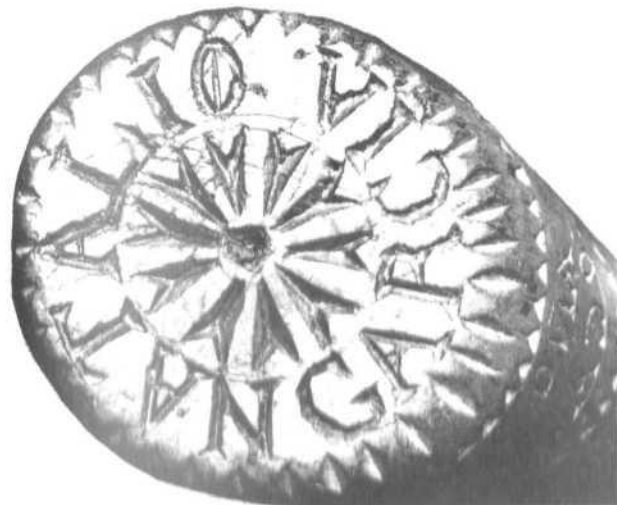
Dieciocho sellos son de este tipo, los números 318 al 336 incluidos.

N.º 333

Cabeza masculina de rasgos muy planos. Bigote, perilla y cejas incisas. Boca y ojos vaciados, encontrándose uno de ellos relleno por un remate de pasta negra. Decoración geométrica incisa y excisa en todo el perímetro.

La impronta presenta un motivo floral rodeado por leyendas: «NATALIO GARCIA». En la nuca «LO HIZO CASIMIRO GIL. AÑO 1906».

En la parte posterior del cuello dos peces dándose la espalda, bajo un círculo dividido en seis partes iguales por radios. (Col. Coomonte).

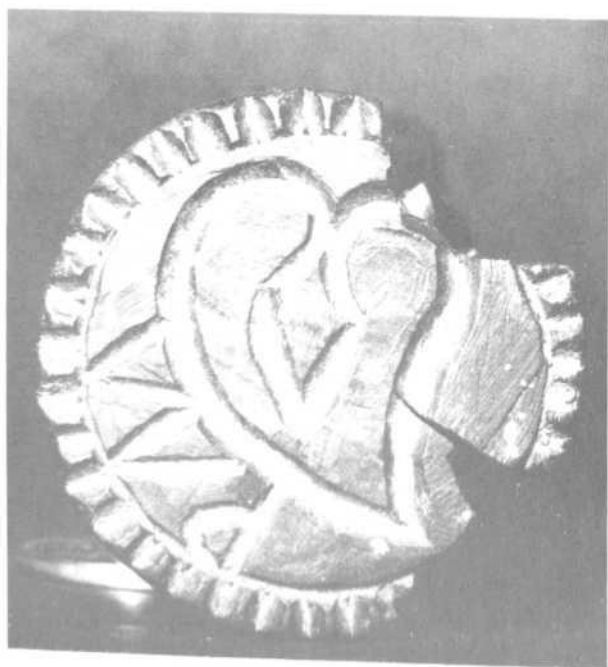


N.º 330

En el mango aparecen dos manos unidas con arranque de brazo.

La base es troncocónica con la cara rebajada por pétalos. La parte que representa la manga o puño está decorada por pétalos incisos cortados por cenefa de triángulos excisos. Lleva una pulsera con cadeneta excisa.

En la impronta corazón y las iniciales M.P. al lado del mismo, está bordeada por muescas. (Col. Anónima).



N.º 319

Figura de mujer que lleva en la cabeza peinado tradicional con joyas.

La parte superior del cuerpo está desnuda. Los brazos están cortados.

La falda es tradicional y tiene un delantal ornamentado, y su parte posterior está plisada.

Una cenefa decora la parte central de la base. Lleva motivos geométricos. La impronta es circular con exapétala orlada de círculos con puntos. (Col. Cortés).



TIPO DOBLE IMPRONTA

Los sellos englobados dentro de esta tipología presentan en los mangos unas formas similares a las de las tipologías de impronta simple. La diferencia con estos estriba en que tienen dos improntas, situadas cada una en su base o en ésta y el extremo del mango. En un grupo de sellos dichas bases van unidas directamente una a otra, haciendo las veces de mango, ya que carecen de un asa diferenciada del conjunto del sello.

Según estas características podemos hacer una división de la tipología en cuatro grupos:

- I. Los que llevan las improntas en las bases.
- II. Los que no tienen mango propiamente dicho, y éste es sustituido por las dos bases unidas.
- III. Los que llevan las improntas situadas en una base y en el extremo del mango.
- IV. Los que sitúan las improntas en los dos extremos del mango.

Grupo I

Dentro de éste diferenciamos seis tipos por las características del mango:

1. Mango constituido por figuras geométricas.
2. Mango plano.
3. Mango perforado.
4. Mango calado.
5. Mango vaciado.
6. Tipo arquitectónico.

1. Tipo mango de figuras geométricas:

La figura puede ser simple o aparecer varias de ellas superpuestas.

La decoración que cubre tanto el mango como la base se organiza generalmente en paneles. Los motivos son: exapétalas y tetrapétalas inscritas en círculos, tallos, piña cubierta por entramado de rombos, triángulos concéntricos, malla de rombos, cuadrados o triángulos. Algunos están en cenefa, destacando una formada por siglas y fecha, realizadas mediante líneas de triángulos excisos.

Dentro de este tipo las bases no son uniformes, como tampoco lo son dentro de un mismo sello. Por ejemplo uno puede llevar una base cilíndrica y otra prismática.

Improntas

Tienen una o dos iniciales dispuestas en sentido horizontal en algunos casos acompañadas de decoración.

También hay motivos solares y vegetales. En algún caso exapétalas o siglas están inscritas en círculos rodeados por leyendas entre líneas incisas paralelas. Existe un ejemplar de exapétala formada por corazones.

2. Tipo mango plano:

Este conjunto está constituido por un único ejemplar. Tiene el asa plana y la base e impronta en forma de corazón. A su vez esta última se adorna con corazones concéntricos de bordes seccionados por muescas.

3. Tipo mango perforado:

Todas las bases son iguales en cada sello (cilíndricas y troncocónicas) excepto un caso en que una de ellas tiene forma de corazón.

La perforación de los mangos es circular, semicircular o rectangular.

Las bases y asas decoradas lo están por pequeñas incisiones o muescas éstas, y cenefas de triángulos excisos las primeras.

Las improntas llevan exapétalas, octopétalas, motivos solares, siglas y números.

4. Tipo mango calado:

Tiene las mismas características que los de impronta simple.

5. Tipo mango vaciado:

Idénticos a los de este tipo con impronta simple. Hay un caso en que una de las bases tiene forma de D.

6. Tipo arquitectónico:

En este sólo existe un sello con forma de campanario.

Grupo II

Las dos bases que llevan las improntas están unidas y constituyen el mango del sello. Hay un caso en que una base solamente tiene esa función. Suelen ser troncocónicas salvo un caso que es troncopiramidal y otro que siendo troncocónica está achafianada en su parte inferior.

Las formas de las improntas son cuadradas, rectangulares y circulares. Tienen como motivo decorativo estrella de cinco puntas, corazón, tetrapétala en círculos concéntricos, entramado de cuadrados en resalte, ramo sin flores, conjunto de cuadrados superpuestos con el del centro dividido en cuatro partes.

Las siglas que aparecen en estas improntas son una o dos y están dispuestas en sentido horizontal. En una de estas aparece una leyenda entre motivo vegetal.

Grupo III

Las improntas se encuentran en una base y el extremo del mango, estos son: planos o con forma de figura geométrica. Los que se asemejan a cilindro son similares a los del tipo torneado de impronta simple.

Este sello no lleva decoración en general, excepto en tres mangos planos y en la parte superior de una base discoidal.

La forma de las improntas es diferente dentro del mismo sello, y cuando lo es no tiene el mismo tamaño. Pueden ser circulares, cuadradas, parabólicas, exagonales y rectangulares.

Los motivos que aparecen en ellas son del mismo tipo que los de los sellos torneados, pero esto únicamente en aquellos que en conjunto se asemejan a los torneados de impronta simple.

Una de las improntas es lisa y el resto lleva generalmente los elementos decorativos de los otros tipos.

Grupo IV

Tienen la particularidad de carecer de bases.

Un sello tiene el mango cilíndrico y sus improntas se unen directamente a él. Estas llevan en el centro un escudo coronado, flanqueado por dos tallos y rodeado por la leyenda «VIVA LA GRACIA DE DIOS» en una, y «SOY EL SUSTENTO DEL HOMBRE» en la otra.

Los sellos de esta tipología son los numerados desde el 336 hasta el 383 ambos incluidos.

N.º 340

Mango cilíndrico y bases troncocónica y cilíndrica. La decoración es geométrica en el asa y primera base, mientras que la segunda tiene exapétalas inscritas en círculo y dos lazos de forma de ocho.

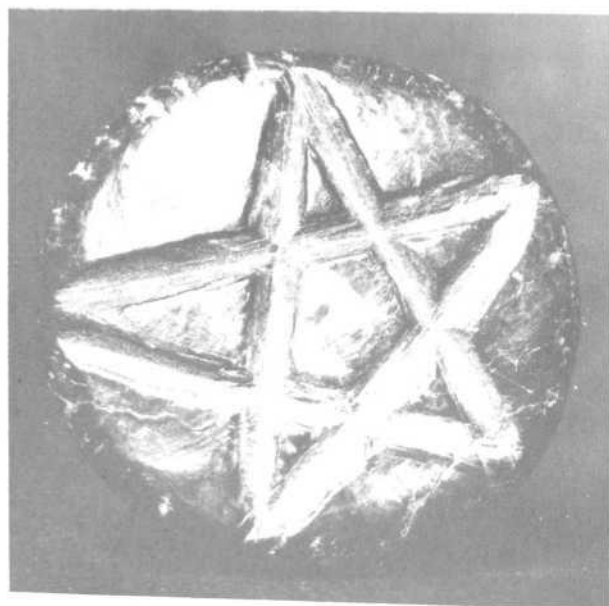
Improntas: Iniciales J.M. y dos sectores circulares con triángulos concéntricos incisos, en una, cuadrado rodeado de puntos inscrito en círculo y rombo interior al primero. (Col. Anónima).



N.º 370

Sello doble imitación torneado.

En una de las improntas aparece una estrella, mientras que en la opuesta se aprecia la inicial M, rodeada de muescas excisas realizadas sobre el perímetro.

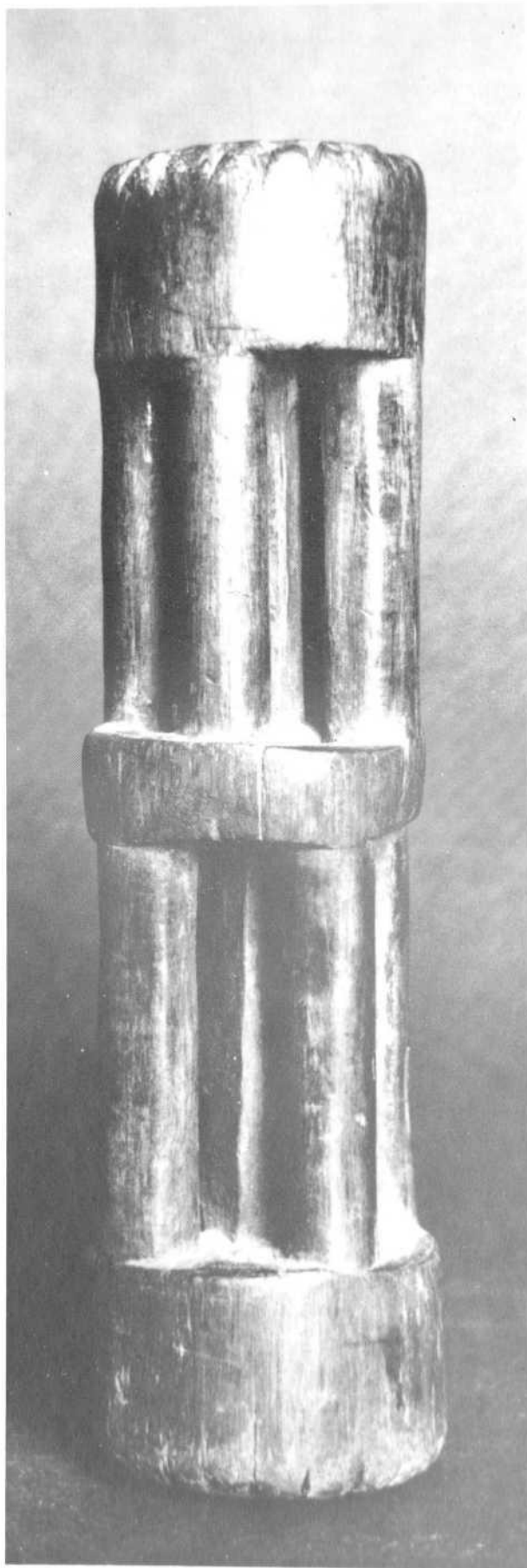


N.º 363

Sello del grupo I, tipo vaciado.

Las bases son cilíndricas, están unidas por mango vaciado con cinco columnas y disco en su centro.

En las improntas, entre dos líneas excisas y enmarcadas en círculo rodeado de muescas que cortan el borde de la misma se encuentran las iniciales J.M. y A.M. (Col. Canalda).



N.º 373

Tipo similar torneado.

Improntas circulares de diferente tamaño. La menor unida directamente al mango que es de sección circular. La decoración de éstas consiste en círculo dividido en cuatro partes iguales y leyenda alrededor «VIVA L G DE DI». (Col. Luzuriaga).



TIPO DOBLE ENCADENADO

Un amplio número de sellos se clasifican bajo esta tipología.

Son dobles y van unidos a través del mango por eslabones en número variable o directamente mango a mango. Para que esto sea posible, el asa ha sido perforada en todos ellos de forma rectangular en general. También se dan formas perforadas cuadradas, circulares, semicirculares o trapezoidales.

Los eslabones llegan hasta un número de siete y las formas coinciden casi siempre con las del mango. Los contornos de estos pueden ser lisos, o estar tallados, presentando formas cóncavas, convexas o quebradas.

Las bases son la mayoría cilíndricas. Menos frecuentes son las troncocónicas, discoidales, cúbicas, troncopiramidales, poliédricas, en forma de bota y de cabeza, aunque también existen.

Tanto mango como eslabones no son de gran consistencia. Esto y el uso ha hecho que los mangos se fracturaran, no apareciendo unidos en ocasiones las dos partes del sello, aunque se conserven, cosa que no siempre ocurre. Otras aún tienen algún eslabón.

Dentro de este tipo de sellos un número reducido sólo tiene una impronta que va en un sello con las características antes descritas. Los otros sellos que van unidos por cadenas o por una cuerda, tienen el mango de las mismas características que su pareja, pero a él se une una pieza en forma de tenedor, rasqueta, horca o corazón calado, con un fin práctico o decorativo.

Decoración

Algunos no la tienen. Lo más frecuente es que sí la lleven y en ocasiones policromada.

Sellos con decoración no policromada

Esta es vegetal, geométrica, con forma de corazón o de animal.

Los motivos geométricos más frecuentes son: triángulos, rombos, cadenetas, cuadrados, líneas de zigzag. A veces formando entramado, en la mayoría de los casos se inscriben entre dos líneas incisas paralelas, que recorren en sentido vertical los eslabones y las caras frontales y laterales del mango, prolongándose en ocasiones hasta la base. En ella tienen una distribución aleatoria, cubriendo toda la cara o parte de ella. Es muy frecuente que estas cenefas aparezcan en la parte superior e inferior de la base recorriendo todo su contorno.

La decoración vegetal del mango se reduce a espigas o tallos. La de la base tiene más motivos: pétalos sueltos, motivos estilizados, en macetas, florales.

A veces hay siglas.

Sellos con decoración policromada

Los motivos son casi los mismos que los no policromados. Las diferencias estriban en que hay más en la base y estos son más variados: cáliz, sol, luna, estrellas, aves, casa, peces, caballos, gallinas, tiburón. Además

se agrupan con más frecuencia en paneles que dividan la base en varias zonas. Los contornos de algunos motivos están formados por líneas de triángulos excisos. Aparecen más siglas y fechas policromadas y hay leyendas.

Improntas

Iguales en los sellos policromados y no policromados.

Son circulares, rectangulares, cuadradas y con forma de suela de bota. La mayoría tiene el borde roto por muescas. En los contornos suelen aparecer líneas de triángulos excisos.

Los motivos decorativos son en algunos casos idénticos en ambas improntas y en otros diferentes.

Alguna es lisa.

Las iniciales que aparecen (una o dos), pueden estar o no en ambas improntas.

Motivos decorativos: Flor de varios pétalos, corazón, cruces, pequeño cáliz, pájaro y motivos solares.

Los ejemplares de este tipo van numerados del 384 al 680 ambos incluidos.

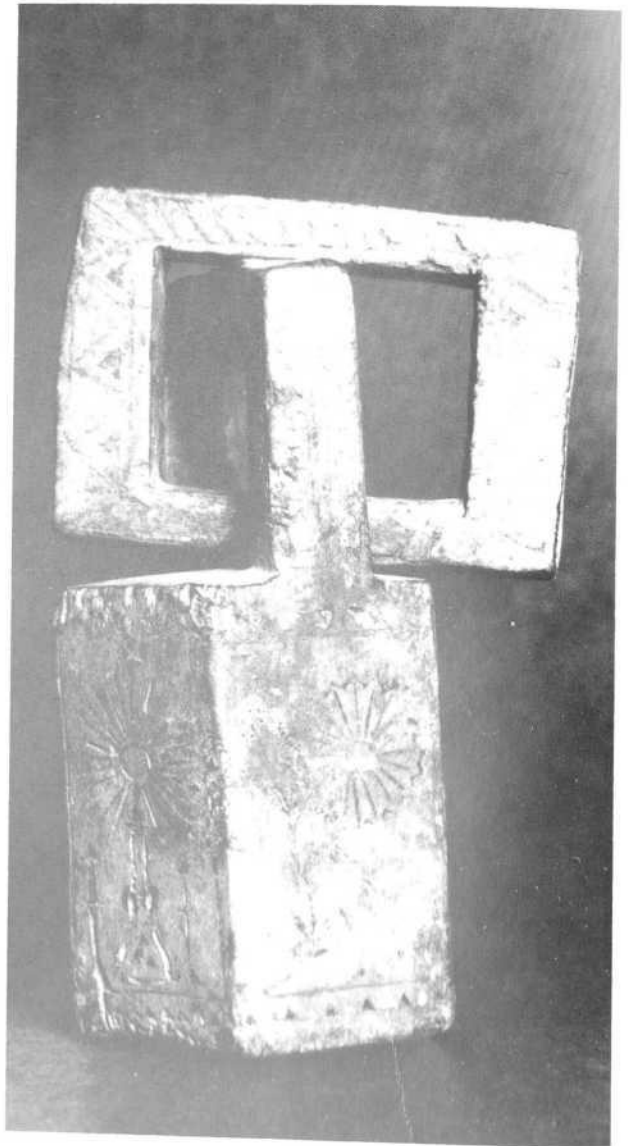
N.º 674

Sello doble encadenado con un eslabón, decoración policromada.

En el mango ésta es geométrica.

La base es prismática exagonal, y lleva en sus caras los siguientes motivos: custodia, flor, maceta, doble cenefa de ondas, cenefa de rombos y motivo vegetal estilizado.

En la impronta flor de cinco pétalos inscrita en círculo. (Col. Coomonte).

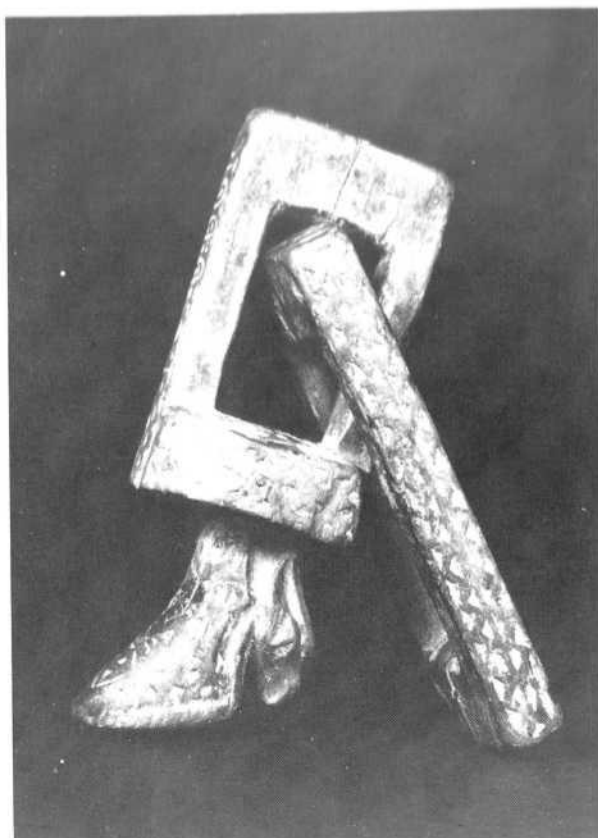


N.º 585

Una de las bases de este sello tiene forma de bota. Los mangos y el eslabón que los une son rectangulares.

Todo el sello está cubierto por decoración de triángulos excisos, excepto en la parte frontal del mango y el eslabón.

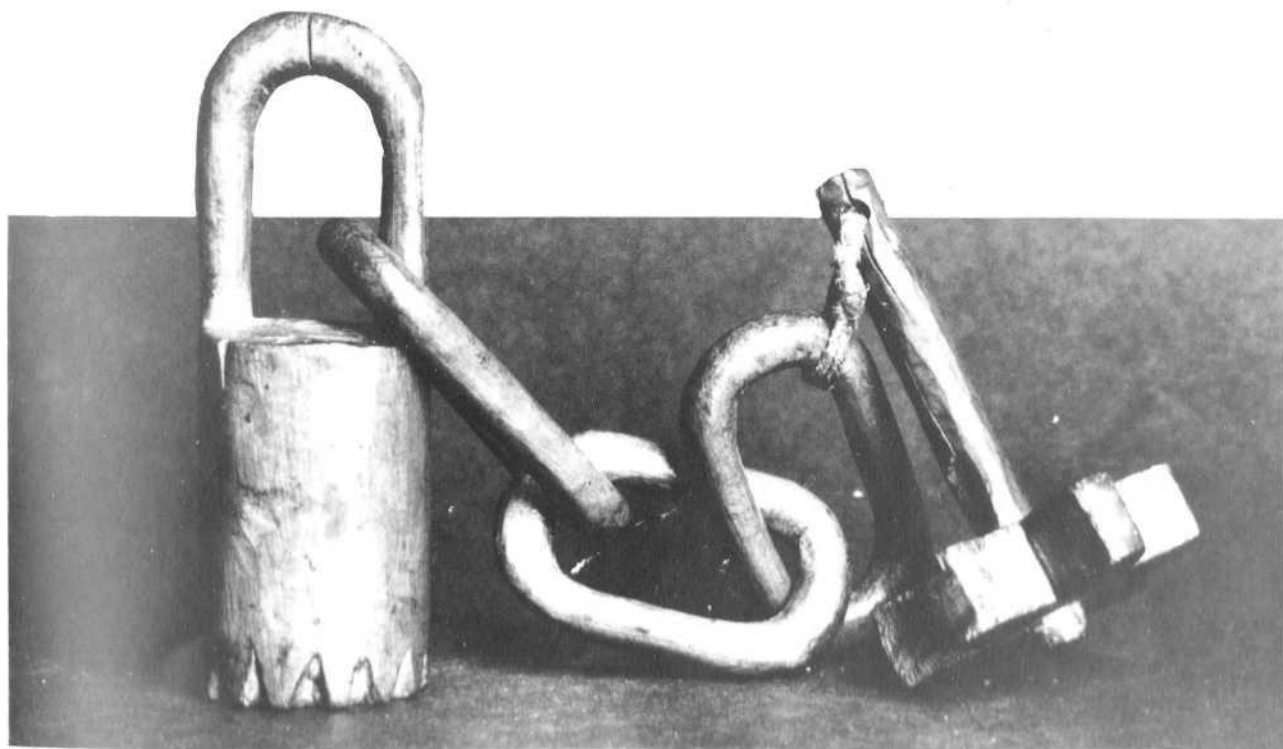
En la impronta las iniciales TF, y en el mango la leyenda TEODORA PETADEILA. (Col. Anónima).



N.º 613

Tres eslabones unen al sello con un instrumento en forma de estrella de seis puntas enmangado que debía utilizarse para decorar el pan.

La impronta es circular con la letra M y muescas cortando el borde. (Col. Luzuriaga).



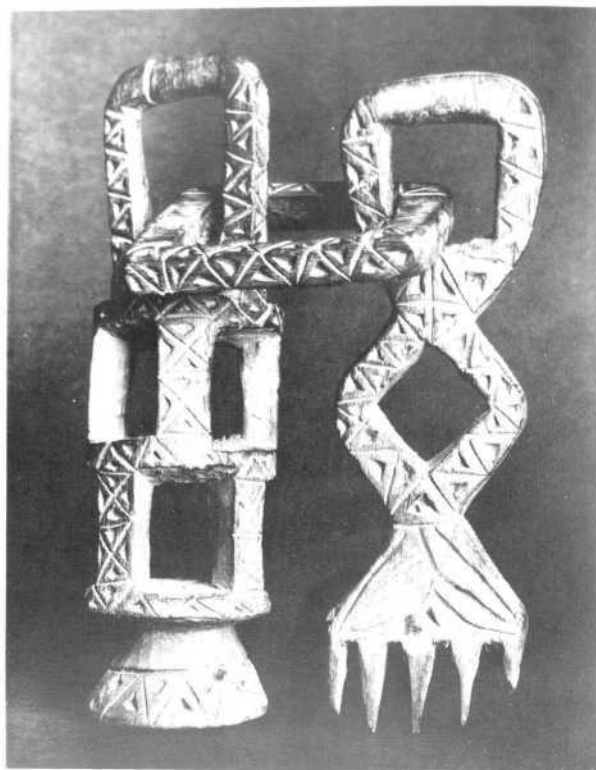
N.º 615

Un eslabón une un sello con base vaciada a un tenedor con el mango perforado por formas cuadrada y romboidal.

La decoración es geométrica en todo él, compuesta por triángulos excisos inscritos en incisos.

La base es troncocónica y lleva cenefa con los mismos motivos.

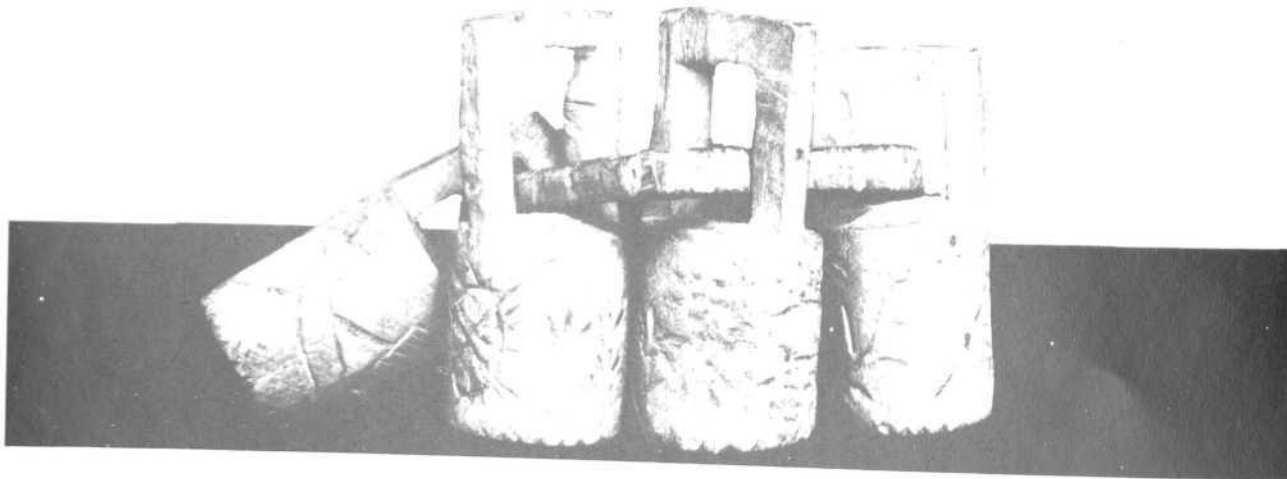
En la impronta las siglas ME. (Col. Anónima).



TIPO CUADRUPLE ENCADENADO

Dentro de este catálogo hay dos sellos que son de este tipo. Las características que presentan son las mismas que las del tipo anterior. Lo que les diferencia y hace que se cree una nueva clase es que son cuatro los sellos que aparecen unidos por eslabones.

Son los números 681 y 682.



Dentro de estos se han englobado los sellos que por las características que presentan no pueden ser incluidos dentro de ninguna de las tipologías creadas. A pesar de esto y dentro de ellos se pueden agrupar en tres conjuntos.

Grupo I

Mango o sello completo con formas que se semejan a objetos u órganos, y que no están dentro de las tipologías estudiadas.

Estas formas son: cesta, copa, ficha de ajedrez, bota, llamador, cruz y conforman todo el sello. Hay otras que sólo dan forma al mango: corazón, seta, aguja de hacer redes, reloj, peine, rasqueta y aves. Las bases son cilíndricas, prismáticas, planas y troncocónicas.

Los que llevan decoración es como la estudiada hasta ahora.

Grupo II

Son sellos con los mangos de cuero que va unido a una base ovooidal o semiesférica, y que al ser doblado para clavarlo adquiere una forma convexa.

Las improntas de estos dos sellos son similares en los motivos que llevan a las de los sellos del tipo torneado.

Grupo III

Este conjunto de sellos no se asemejan a ninguno de la colección, tampoco guardan parecido entre ellos. Son los números 717, 718, 710, 712 y 713.

Los sellos 683 y 718, ambos incluidos, más el 729 son los que denominamos varios.

Independientemente de las tipologías más arriba citadas pero catalogados dentro de ellas, consideramos aparte un grupo de sellos que proceden de la provincia de Zamora, tres concretamente del pueblo de Revellinos. Estos últimos fueron utilizados durante generaciones por una misma familia.

Los numerados del 719 al 724, ambos incluidos, pertenecen al tipo de los torneados y tienen las mismas características en base, mango e impronta que los de este tipo. En tres de ellos aparece la leyenda del lugar de procedencia: Revellinos y el nombre de su propietario. Caso semejante es el de otro ejemplar con la impronta en metal y la leyenda CASA DEL CURA. ZAMORA.

El número 725 es del tipo de los planos. El 726 de los perforados. El 729 entraría dentro de la tipología que hemos denominado varios y a su vez en el grupo I pues su mango que es plano, tiene forma de cruz.

El sello 730, último de este catálogo, es del tipo de los torneados pero con una característica especial, que va enfundado en una pieza cilíndrica móvil que se desliza longitudinalmente a través del mango.



LUCILA OJERO

BIBLIOGRAFIA DE PAN Y LAS PANADERIAS

- ALMORIÑA Y DELGADO, R.—Manual del panadero. Madrid, 1881.
- BARRIA, Juana.—El libro del pan. Barcelona, Edhasa, 1986.
- BOIN pain, Le.—Edit. Viló, 1979.
- BOLENS, L.—Pain quotidien et pains de dissette dans l'Espagne musulmane. Paris, A. Colin, 1980.
- CLAYTON, Bernard.—Panés y bollos de Francia. Barcelona, Acervo, 1980.
- CHICOTE DEL RIEGO, C.—El pan de lujo y el pan alimenticio. Madrid, Jaime Rates, 1918.
- ESCALERA, Javier y VILLEGAS, Antonio.—Molinos y panaderías tradicionales. Madrid, Editora Nacional, 1983.
- ESPE BROWN, Edward.—El libro del pan Tassajara. Madrid, Edaf, 1981.
- FABRICACION del pan. En agricultura popular, t. III. Madrid, Romeral.
- GIRO MIRANDA, J.—El pan en La Rioja. Logroño, Caja de Ahorros de La Rioja.
- GREGORIO ROCASOLANO, A. de.—Estudio químico de la harina y del pan. Zaragoza, 1895.
- GUILLEN GARCIA, G.—Historia de la molinería y panadería. Barcelona, Pedro Ortega, 1891.
- MANUAL del molinero y tahonero.—Paris. Librería de la vd. de Ch. Bouret, 1897.
- GUTIERREZ IBARRECHEA, A. M. y MUÑOZ LOBO, J. J. y ARIZTONDO AKARRELA, S.—La industria molinera en Vizcaya en el siglo XVIII. Edit. Euskalerría.
- HANSEN, Hans Jürgen. Arte popular europeo. Barcelona, Aura, 1970.
- HOYOS SAINZ, Luis y HOYOS SANCHO, Nieves.—Manual de folklore. Madrid, Istmo, 1985.
- JACOB, H. E.—Histoire du pain depuis 6000 ans. Paris, Seuil, 1958.
- MELIESE ENGERTHARD.—Bak Uweigen Brood. Eckn, Deltas.
- MIRACLE ARRUFAT, E.—Tratado teórico práctico de la fabricación del pan. Madrid, 1911.
- PAINS, Les.—(Time. Life).—Cuisiner nius. Amsterdam.
- PAN retrouvé, Le.—Ed. Jacques Lanoré, 1982.
- PAN, alimento básico, un consumo en alza. Revista de Gastronomía y Enología, 1985, n.º 3.
- PANADERIA, La.—Manual práctico de la elaboración del pan. Madrid, Hijos de J. Cuesta, 1895.
- PELAUZY, M.^a Antonia.—Artesanía popular española. Barcelona, Blume, 1980.
- PERERA DUCH, J.—Manual moderno de panificación. Barcelona, 1967.
- PLAETINCK, Walter.—Le rayonnement du pain. Por ... Renaat van der Linden y Lannoo Tielt. Belgium.
- ROMERO TEJADA, Pilar y VERDE, Ana.—De la Tierra del pan, pág. 51-68 de una experiencia pedagógica. Exposición: «El niño y el museo». Madrid, Ministerio de Cultura, 1980.
- SAN JOSE, Sylvia.—El pan y su trayectoria vasca. Bilbao, Caja de Ahorros, 1984.
- SCHULZ, F.—Brotin Volksmedizin und aberglauben. Wien, 1972.
- VAZQUEZ MONTALBAN, Manuel.—L'art del menjar a Catalunya. Barcelona, Ediciones 62, 1984.
- VIOLANT I SIMORRA, Ramón.—L'art popular a Catalunya. Barcelona, Edicions 62, 1984.
- VIOLANT I SIMORRA, Ramón.—El Pirineo español. Barcelona, Alta Fulla, 1986, 2 v.

BIBLIOGRAFIA DE PASTORES

- ALGUNOS aspectos de la cultura pastoril en la tierra llana leonesa. *Revista de Folklore*. Valladolid, 1980, n.º 1.
- ARTISTAS anónimos.—Nuestros pastores. *Revista Internacional de Estudios Vascos*. XXI, 1930.
- CARO BAROJA, J.—Cuernas talladas y grabadas. Madrid, Museo del Pueblo Español.
- CAXA DE LERUELA, M.—Restauración de la abundancia en España. Edición a cargo de J. Paul Le Flem. Madrid, Instituto de Estudios Fiscales.
- CORRAL, I.—Ya se van los pastores a la Extremadura. *Estampa*, 1938, n.º 41.
- CORTES VAZQUEZ, L.—Las ovejas y la lana en Lumbrales (Pastoreo e industria primitiva). Centro Estudios Salmantinos.
- GARCIA FERNANDEZ, J.—El modo de vida pastoril en la tierra de Segovia. *Sociedad Geográfica*, 1949, T. LXXXV.
- GARCIA MEDINA, C.—Artesanía del cuerno y la madera. Comarca de Ciudad Rodrigo (Salamanca). Ciudad Rodrigo, Ayuntamiento.
- GIL, E.—Los pastores vistos por sí mismos. Biblioteca de Gaspar y Roig.
- GOMEZ TABANERA, J. M.—Folklore español. Madrid, Instituto Antropología Aplicada, 1968.
- GONZALEZ CASARRUBIOS, C.—Arte pastoril. *Revista de Arte y Hogar*. Madrid, 1977.
- GONZALEZ SATURIO, P.—Industria pastoril en la Sierra de Burgos. *Atlantis*, T. XVI.
- GUADALAJARA SOLERA, S.—Lo pastoril en la cultura extremeña. Cáceres, Institución Cultural el Broncense, Diputación Provincial.
- HANSEN, Hans Jürgen.—Arte popular europeo. Barcelona, Aura, 1970.
- INDUSTRIA artesanal en madera de Boj.—Cuadernos de Investigación del C. E. de La Rioja, 1978.
- JANOS MANGA.—Art des bergers. Budapest, 1976.
- KLEIN, Julius.—La Mesta. Madrid, Alianza Editorial, 1981.
- LEONARDO PLATON, A.—Arte de los pastores. Tesina de Licenciatura en la Facultad de Bellas Artes de Barcelona.
- LIBROS de pastores en la literatura española. Madrid, Gredos, 1974.
- LIMON DELGADO, Antonio.—La artesanía rural. Madrid, Editora Nacional, 1982.
- LOZOYA, Juan de Contreras y López de Ayala. Marqués de. *Arte popular (El Folklore Español)*.
- LLUIS, J.—Recors de la meva vida de pastor. Barcelona, Barcino, 1964.
- MANRIQUE, Gervasio.—Tradiciones pastoriles. Madrid, A.E.E.
- MANRIQUE, Gervasio.—Vida pastoril. *Temas españoles*, n.º 155.
- MORAN, César P.—Reseña histórica artística de la provincia de Salamanca. Universidad de Salamanca.
- MANRIQUE, Gervasio.—San Pedro Manrique. *Cultura popular pastoril. Revista de dialectología y tradiciones populares*. Tomo VI, 1950.
- ORTEGO Y FRIAS, T.—Arte pastoril en el alto Duero. *Actas del I.C.N. A.T.P.* Zaragoza, 1969.
- ORTEGO Y FRIAS, T.—Arte popular soriano. Las colodras pastoriles. Separata de homenaje a D.L. de Hoyos. Madrid, 1970.
- PEREZ VIDAL, J.—Cucharas de madera y asta. *Catálogo inventario*. Madrid, Museo del Pueblo Español.
- PEREZ HERRERO, E.—Las çolodras. Colección Marqués de Benavides del Museo Provincial de Avila.
- RIO, Manuel del.—Vida pastoril. Madrid, Diputación Provincial de Soria, 1928. (Imprime: Ingrisel, Almazán), 1978.
- RIO, M. del.—Vida pastoril. Madrid, Museo Universal, 1985.
- SANCHEZ SANZ, M.^a E.—Maderas tradicionales españolas. Madrid, Editora Nacional.
- UTENSILIOS de Boj que labran los pastores y aldeanos de Sobrán. *Estampa*, 1931, n.º 169.
- VILARRASA Y VALL, S.—La vida dels pastors. Ripoll, 1935.
- VIOLANT y SIMORRA, R.—Instrumentos músicos de construcción pastoril en Catalunya. *Revista de dialectología y tradiciones populares*, 1954, v. X.
- VIOLANT y SIMORRA, R.—Museo Etnográfico del Pueblo Español de Barcelona. Barcelona, 1943.
- VIOLANT y SIMORRA, R.—El pastor y la música. Barcelona, 1946.
- VISKI, Charles.—L'Art des pasteurs hongrois. Art. Libro.
- YANGUAS de Soria.—Cultura popular pastoril. *Revista de dialectología y tradiciones populares*, Tomo X, 1954.



Los objetos de uso tradicional —cultivo y proceso de elaboración del pan— han sido cedidos para esta exposición por: Caja de Ahorros Provincial de Zamora (Fondos etnológicos). Fernando Colodrón (Zamora). José Luis Coomonte (Zamora). Antonio Leonardo (Valladolid). Carlos Piñel (Zamora). Panaderías de las provincias de Zamora, Valladolid, Burgos, Barcelona, etc., y otras colecciones anónimas sin las cuales no hubiese sido posible esta muestra.

Nuestro agradecimiento a todos los que de una forma u otra han colaborado en este proyecto.

FICHA TECNICA

Patrocinan y Editan: CAJA DE AHORROS PROVINCIAL DE ZAMORA
CASA DE CULTURA - Ministerio de Cultura
INSTITUTO DE ESTUDIOS ZAMORANOS
«FLORIAN DE OCAMPO»

Coordinación: Antonio Leonardo Platón

Colaboraciones: Mercedes Cano

Catalogación: Lucila Ojero

Textos: Antonio Leonardo Platón
Emma Pressmar
Mercedes Cano
Luis Cortés
Consolación González Casarrubios
José María Arévalo
María Antonia Pelauzy
Joaquín Dols
Lucila Ojero

Fotografías
del catálogo: Heptener (Zamora)

Fotografías
de la exposición: Félix Navarro (Zamora)
Miguel Martín (Valladolid)
Cándido Ansede (Salamanca)
Venancio Gombau (Salamanca)

Maqueta del
catálogo y cartel: Sonsoles Vallina

Imprime: Gráficas Heraldo de Zamora

Depósito Legal: ZA. N.º 159

CASA DE CULTURA DE ZAMORA

Del 25 de Junio al 27 de Julio de 1986

Horas de visita: Laborables, de 7 a 9,30 tarde. Festivos, de 12 a 2.







1
1
1
1

