



Cobijos y partículas elementales del paisaje

José Rivero

Ilustraciones: Rafael G. Calero

Llano

El llano es un concepto geométrico aplicado a la geografía. Si la geometría es una abstracción de la realidad, parece claro que lo *planus* -origen latino de llano- es un concepto instrumental para aproximarnos a la realidad. Por contra la geografía realiza una descripción del medio físico, e identifica como llano y como llanura a una superficie de tierra carente de relieve, esto es de promontorios y de hondones. El valor del llano, al carecer de diversidad física suele asociarse con la monotonía; frente a los escenarios que presentan una amalgama diversificada de accidentes en formas variadas. La monotonía y el silencio constituyen dos soportes perceptivos de una inmensidad de tierra inacabable y, a veces inabarcable. La especificidad de la llanura manchega no es de índole física, ya que existen otros llanos geográficamente magníficos a lo largo del planeta: llanos de la Pampa, llanos esteparios de Rusia, meseta del Colorado del medio Oeste norteamericano o llanura del Nullabor en Australia. El valor del llano manchego se colmata de sentido tras convertirse en



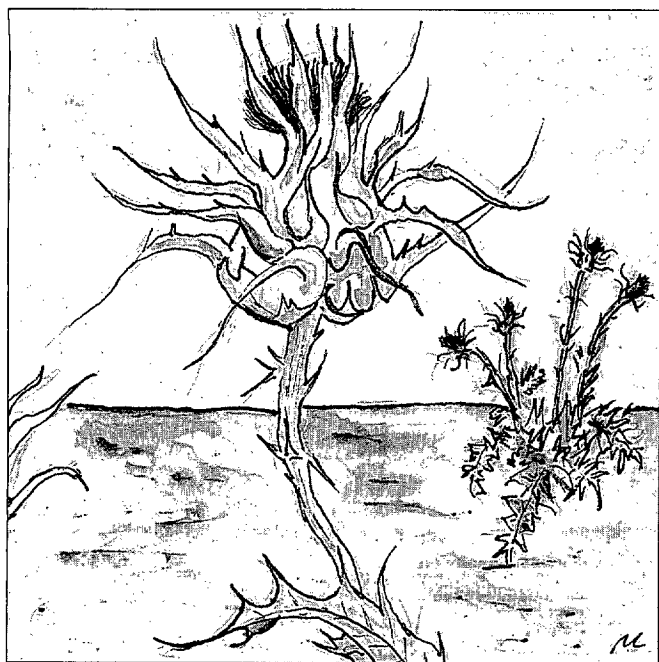
el escenario andariego de una colosal aventura literaria. Paco Gómez Porro, nos advierte, pese a todo, de que “el paisaje como sujeto de contemplación estética no existe en el *Quijote*”. Razón obvia, del valor instrumental y nunca estético, de la naturaleza en la cultura de los siglos XVI y XVII. El carácter del llano será, posteriormente, más literario o, incluso, metaliterario que físico, comenzando a funcionar su valor y su explicación como una metáfora vibrante. Joaquín Fernández, llega a advertir un antropomorfismo del paisaje, cuando quiere ver la llaneza como una condición de la tierra que, también la soporta el hombre que habita en esa tierra. Es tal la fascinación simbólica del llano, de la llanura y de la llanada que es posible realizar un inventario literario con multitud de aportaciones: Azorín, Machado, Baroja, Alcaide, García Pavón o Cabañero. De la misma forma podríamos realizar un espléndido inventario pictórico de esos espacios sin nombre y sin final que modulan un territorio magnético y modelan un carácter reservado. Entre el poemario de Alcaide, de 1933, “Llanura” y la pavoniana “Teoría del paisaje manchego” -llena de sorprendentes términos marinos: agua, playa, mar, orilla- se produce una llamarada de luz imprevista y devastadora que todo lo ciega y sólo se ilumina a sí misma.

Cardencha

Los árboles, más allá de sus implicaciones botánicas, están cargados de valores simbólicos. Entre la encina sagrada de los celtas, el tilo de los germanos y la higuera de la India, se agrupan diversidad de razones misteriosas y profundas. En la escala menor de los arbustos, ocurre lo mismo. La vid y sus hojas se asocian con Baco, de igual forma que el laurel es el arbutto que rinde tributo al dios Apolo o que Jesucristo entra triunfal en Jerusalén orlado por hojas de palmas y ramilletes de olivo. La cardencha, más allá de su carácter de planta bienal de la familia de las dipsacáceas con flores púrpuras e involucros punzantes, sustenta un valor referencial indiscutible, pero ya no con una divinidad sino con un paisaje terroso y seco. Su valor nutritivo es escaso; únicamente y en la variedad del cardillo, la escasa penca blanquecina es comestible bajo el nombre de tagarnina. De toda la diversidad familiar de cardos borrique-

RESUMEN:

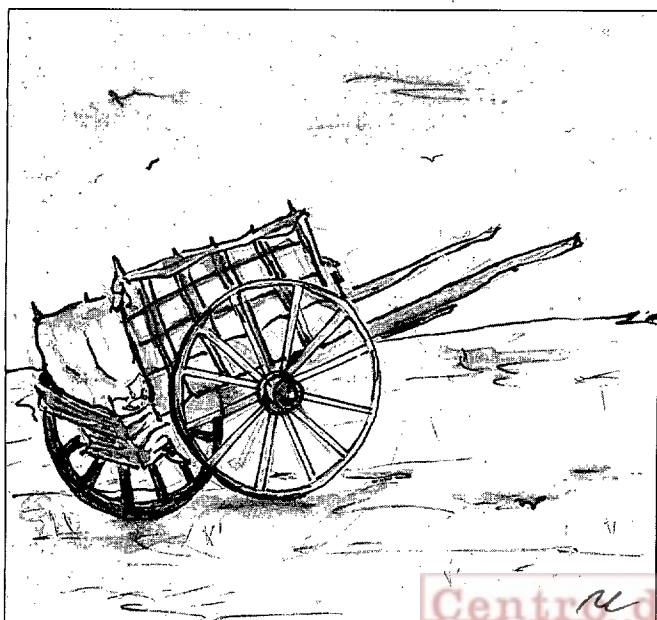
Tras haber analizado en los números anteriores de *Añil*, elementos y herramientas de un mundo rural hoy ya casi desaparecido, valoradas más por su efecto simbólico que por su valor de uso; y construcciones como el molino o la noria, “metáforas de un tiempo extinguido”, en esta tercera entrega se propone el autor revisar nuevos instrumentos familiares de un paisaje ya periclitado (el carro o el arado), modulaciones de la naturaleza en nuestra tierra (el llano o la cardencha), habitáculos para funciones ya desaparecidas (el chozo o el cortijo), o un símbolo de una forma de comer y vivir, que quizá sea el único elemento, de todos los anteriores, que perdure (el cocido).



ros, cardos cheros, cardos lecheros o cardos marianos, hay pocas conclusiones que extraer, salvo las de su carácter rudo, su escasa cualificación floral y sus destacadas aptitudes para aguantar suelos y climas adversos. Su imagen compone un cuadro adecuado con llanuras secas y despatarradas de abandono. Pese a todo y pese a lo adusto de su presencia que poco cautiva, el poeta valdepeñero Juan Alcaide, compuso un poemario tardío, que denominó "Poemas de la cardencha en flor". El misterio de la planta entre sus involucros punzantes- como corona de espinas- y el morado de sus flores ,es que compone una estampa pasional laica de la liturgia cristiana.

Carro

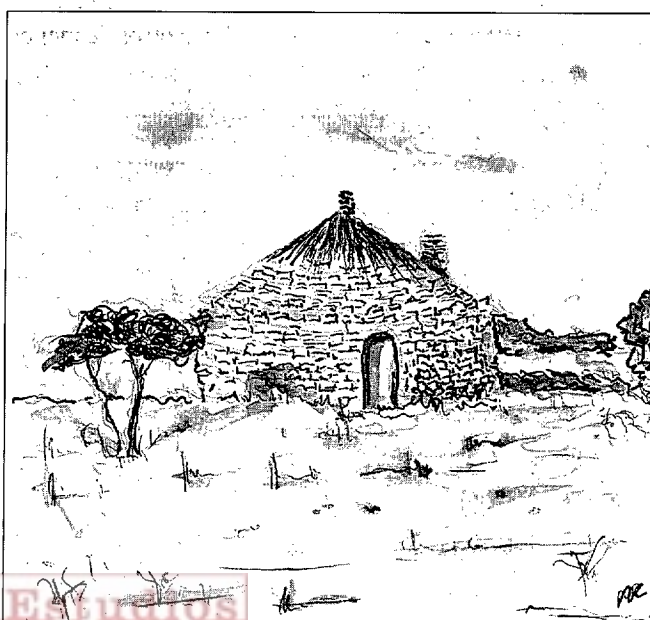
María Moliner define el carro como el vehículo empleado para el transporte, que consta de una plataforma sobre dos ruedas con barandillas a los costados y una o dos varas delante sobre las que se enganchan las caballerías que tiran de él. Existen, o mejor existieron, una diversidad de artefactos móviles desde el armón a la biga, desde la galera a la golondrina o al carromato. Hoy del carro sólo queda su equivalencia con el auto-



móvil en algunas zonas de América Latina. Su concepción paleotécnica –por seguir a Mumford– vincula su capacidad motriz a la fuerza animal y por ende, su movilidad está dictada por la capacidad y resistencia del animal de arrastre. De igual forma la capacidad de carga es función del número de bestias unidas al eje y de su diversidad de razas: frisonas, percherones, bueyes o mulas. La complejidad del artilugio, pese a todo, ya que difícilmente podemos hablar de máquina, es visible desde la multiplicidad de sus componentes y las posibilidades de sus variaciones. Narria, lanza, freno, álabes, pezonera, estribo o adral son algunos de sus componentes. "El carro -para el labrantín manchego, dice García Pavón- era su transporte y hogar, su cacho de pueblo llevado hasta el quiñón o el barbecho. En él llevaba los útiles de labranza metidos en una bolsa de pleita que llamaban el herramental. En la parte trasera, el ubio y el garabato atado a los tendales...En la varja, especie de cofre de madera sin pintar con dudoso tinte: la talega de la sal, la pimienta, lo ajos, el bacalao, el queso, las sardinas saladas, el tocino vetead, la harina de pitos y el cucharón". Todo un programa de existencia rural, provisto de palabras hoy ininteligibles; como resulta ininteligible esa definición del carro, que realizara Rodríguez Huéscar, como algo provisto de fisonomía propia y pensamiento propio. ¿Pensamiento del carro, pensamiento del carrero o carretero, pensamiento del camino?. Carros, carreteros, carreros y arrieros escapan a la conciencia de un transporte regido hoy por motores de explosión y en el que el espacio y el tiempo han sido modificados.

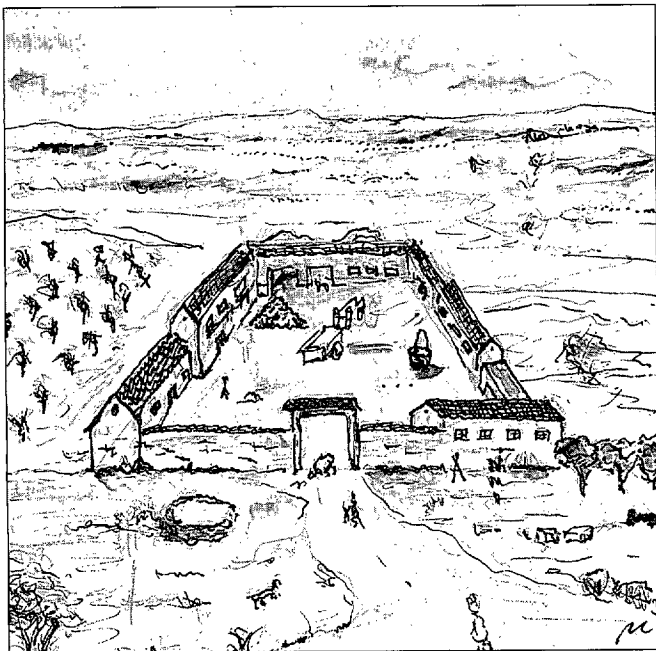
Chozo

Dentro de la antropología de la habitación, el chozo reúne unas características singulares, propias del orden leñoso inmediato y anterior al orden pétreo. La teoría evolutiva de la edificación establece como primeras etapas aquellas en que se construye con madera y sus derivados, antes de llegar a la conquista de la fábrica y del mampuesto. La utilización de la fábrica -ya tapia, ya piedra, ya adobe- fija unas características de sedentariedad del ocupante y de rudimentos técnicos que propician la construcción pastoril. Elaborar un refugio con palmas, brezo, ramaje y follaje, parece responder a un estadio pretécnico en el que aún no se cuece la arcilla, ni se compacta el tapial,



ni se labra la piedra. Los chozos de pastores descritos por Vicente Romano y Fernando Sanz, son las viviendas de los serranos transhumantes que estacionan en el Valle de Alcudia y que precisan un cobijo tan elemental como austero. Sus indicaciones nos fijan el proceso seguido. “Embardan de nuevo con rastrojo, retama y ramón los chozos de torruca o de trancas de encina; enderezan los cadalechos, cubriéndolos con juncos, helechos y colchonetas de paja abrigadas con mantas y pellejos de oveja, y ponen mamparas y haces delante de las puertas. Poco falta para completar el aderezo del humilde hogar: colocar los cuatro o cinco pucheros, platos y cacerolas; los botes de especias, la sartén y la caldereta; colgar los llares y carburos, y repartir por el suelo los sacos de alubias, garbanzos y patatas, la lata de aceite o la olla con el sebo, las cántaras de agua...”. El chozo es al pastor lo que la quintería al labrantín: cobijos elementales.

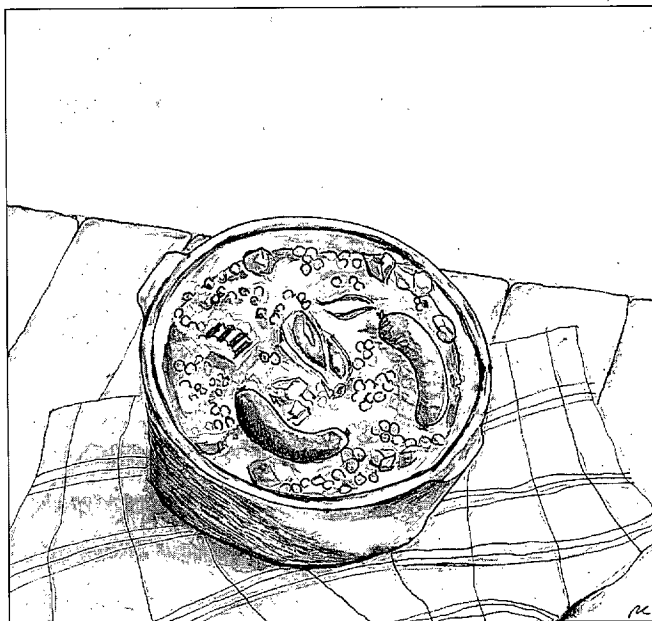
Cortijo



Para Caro Baroja, el cortijo proviene de las *curtes* romanas y establece una definición precisa. “ Conjunto de edificaciones en torno a un gran patio o corralón al que se entra por una puerta monumental. A este patio y a otros de menos importancia dan las puertas de las viviendas del propietario, del capataz, del guarda y otros habitantes. A él dan también las de los lagares y graneros, tinajón, molino de aceite, trojes, pajares, gallineros y almacenes en general”. No es frecuente la acepción del cortijo en el campo manchego, siendo más usual su presencia en los campos extremeños y andaluces. En este caso, se llega a contraponer, como fijaba Sancho Corbacho, el Cortijo cerealista, frente a la Hacienda de olivar. El mismo Caro vincula a tal concepto de construcciones agrupadas en un latifundio con aspecto de fortaleza, los *djares* árabes, más tarde denominados aljares; aunque con tal denominación también designamos una serranía, una dehesa o una cortijada. Con tal acepción de cortijo se designa, tanto a la tierra como al complejo construido que compone la alquería o conjunto de edificaciones. Pese a ello, en el Valle de Alcudia, en contacto con las estribaciones de ambas regiones citadas, se mantiene dicha

designación para enunciar al complejo de dependencias de vivienda y de labor. Romano y Sanz nos describen estas edificaciones: “en el portal hay dos entradas. Una situada al fondo, lleva a las habitaciones que ocupan los dueños...la otra se abre a la izquierda y conduce a la vivienda del guarda. El cortijo es grande y de una sola planta. El portalón, cubierto por el tejazoz, da paso a un amplio patio empedrado, cerrado por viviendas, cuadras y pajares. Un porche de columnas de madera recorre uno de sus lados. Debajo, con el pértigo en el suelo, hay dos carros de lanza y uno de yugo, aperos de labranza, escaleras para las gallinas, aguaderas, dornajos, aparejos, horcas, frontiles de los bueyes...”. El cortijo es así una factoría agrícola y ganadera donde coexisten pastores y jornaleros, cuadras y almacenes, amos y capataces, aperos y utensilios, como reflejo de un orden agrario total y ya desaparecido.

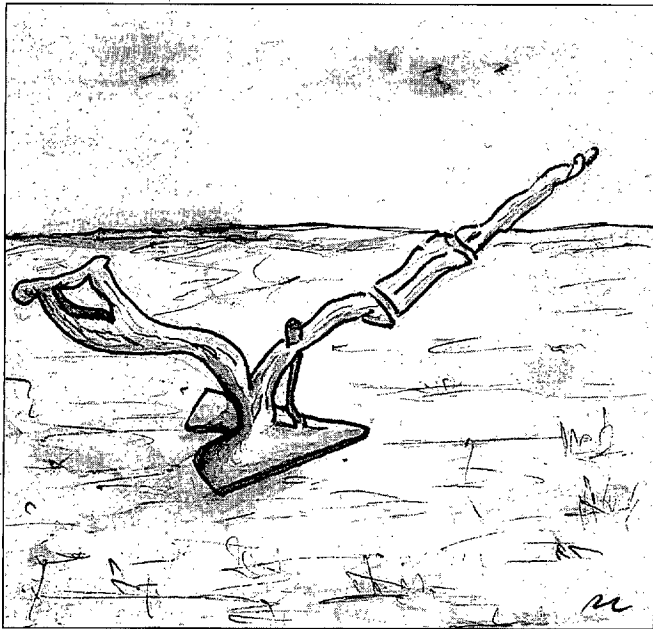
Cocido



Contrapone Levi-Strauss lo crudo a lo cocido como dos órdenes culturales diferentes. Frente a la elementalidad salvaje del alimento crudo, se abre el cocido como seña de un avance cultural que se manifiesta en la ingesta alimentaria caldeada. Con tal designación -que prolonga la olla y el potaje- aludimos a cierto guiso típico de España que era antes y sigue siéndolo la comida general del mediodía. Carlos Delgado, en su *Diccionario de gastronomía*, sitúa al cocido entre las voces cocer -que es un proceso físico- y cociembre -que como fermentación del vino, es tan sólo un proceso químico-, para fijar, parcamente, que el cocido es un plato de olla preparado con garbanzos, carne, tocino, legumbres y hortalizas y que varía según las distintas regiones. Las variaciones de su identidad aparecen recogidas en un sabroso libro de José Esteban, el *Breviario del cocido*. Un recorrido por este libro nos permite reconocer la diversidad de aliños con que se aderezan los garbanzos, para obtener resultados diversos. Cocidos extremeños, madrileños, manchegos, pasiegos, rondeños, andaluces y alcarreños, son siempre variantes de una dieta básica de legumbres, hortalizas y algunas carnes. La sagacidad de Esteban es fijar como marco de estudio del cocido el breviario. Que es tanto un manual breve, como un libro de rezos y

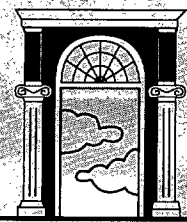
oraciones. La ubicación del cocido encaja más en tal formato, que en el diccionario de gastronomía, compartiendo mantel con la *mousse* y con el *choucroutte*. Hoy con la *fast food* y con las dietas *lights*, el popular cocido resume su crédito, como especialidad gastronómica, de un restaurante tan campanudo como Lhardy, merced a los esfuerzos cantables de Pepe Blanco y deja de ser ya, sustento o comida.

Arado



La antigüedad del arado se remonta a la agricultura de Mesopotamia y su utilización puede situarse hacia el 3.500 a.C. La honda transformación que tal pieza propició radica en los excedentes de cosechas que se obtenían al remover capas más profundas de tierra que favorecían mejores cosechas. Esta acumulación productiva originó el principio de la sedentariedad y el abandono del nomadismo. Los griegos y los romanos utilizaban un arado ligero “consistente en un engero al que estaban atados los animales de tiro; un timón curvo que unía el engero a la reja y una esteva fijada al final del arado para guiarlo con una sola mano”. Parte del progreso consistió en sustituir el punto débil del arado –que era la punta cortante– del roble primitivo por conteras o calces duros. El arado moderno nació en Holanda y se mejoró con los inventos de Robert Ransom, que fabricó ya un arado metálico. Con todo ello, existe una permanente relación entre la agricultura histórica y el arado, que se quiebra con la introducción de la mecanización en las tareas del campo. Hoy el arado ha pasado a ser un artilugio desplazado y carante de utilidad. La diversidad del carro se repite al acercarnos al estudio del arado, herramienta antigua que se utilizaba para la labra de la tierra. Chacón Berruga nos propone una relación variada: arado ordinario, de vertedera, de garabato y el bernete –que es una variación del de vertedera–. El esfuerzo compartido del hombre y de la bestia para rasgar la tierra con el trazado de las besanas que alojaran la semilla se esquematiza en esta herramienta que compone el doble gesto del esfuerzo. Arado, trillo, hoz, guadaña, carro, componen la memoria de un orden -no sólo agrario, sino técnico- desaparecido y hoy ya difícilmente reconocible. ■

*Hacia una Cultura
de la Calidad*



• MENTOR •
CONSULTORES

G E S T I Ó N
I N T E G R A L
D E
P R O Y E C T O S
Y
C O N S U L T O R Í A

TRABAJANDO POR EL DESARROLLO DE NUESTRA REGIÓN

San Francisco de Asís