



SIGNOS Y SEÑAS DE IDENTIDAD REGIONAL (5)

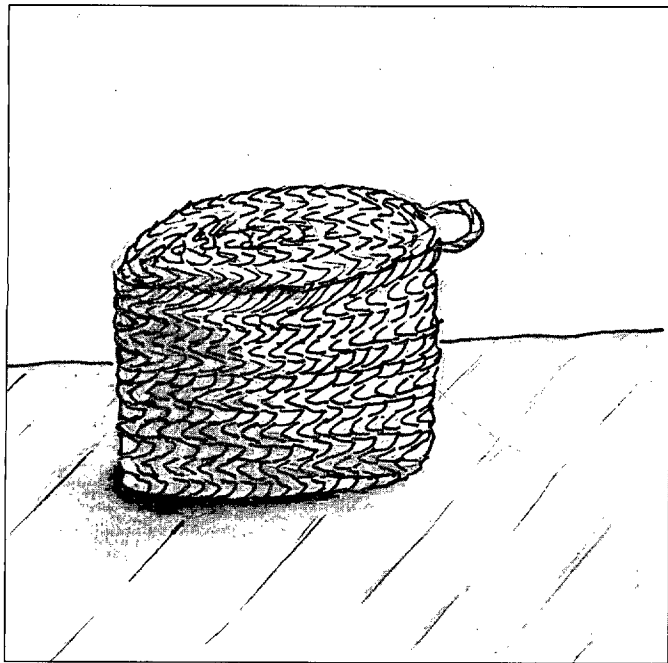
De la casa y la labor

José Rivero Serrano

Ilustraciones: Rafael G. Calero

Serijo

La ubicación del serijo es problemática; participa del universo de los contenedores de objetos y utensilios y es, por sí solo, otro utensilio. Igual que ocurre con el arquibanco, que es simultáneamente un arca y un asiento. De tal forma que serijo viene de la sera, que es un capazo grande trenzado en esparto o en fibras similares. Más aún, la serija es una sera pequeña, mientras que el serijo es una sera, igualmente pequeña, que se emplea para guardar frutos secos. La otra acepción está referida al asiento cilíndrico en forma de tambor, tejido con esparto. Si la flexión de Edward Lucie-Smith, en su «Breve historia del mueble», está referida a la tremenda ambigüedad que rezuma un elemento como el serijo, que obviamente no aparece en historias como estas ni tiene carácter de mobiliario. Cubo pastoril que ha crecido en las largas veladas invernales, trenzando esparto con mano ruda; asiento de gañanes que se ha orlado con la piel bicolor de una ternera; silla baja sin brazos ni respaldo, que explicita solo una posición, ligeramente superior al plano del suelo y que vincula su horizonte con el de la sartén, con el reverbero del humero o con el del fuego del horaril. La relación dimensional conecta con el suelo y con las trébedes que sustentan la guarnición que se cuece o se hierve.



Tapial

Del tapial, María Moliner, hace una voz próxima a la de tapiar, incluso fija con tal designación a los moldes de madera empleados en la construcción de la tapia. Poéticamente, la autora cree que tapia proviene del sonido que hace la masa de barro al ser aplicada de golpe. Juan de Villanueva en su *Arte de albañilería* nos cuenta desde la perspectiva constructiva del siglo XVII las intimidades del tapial, que debe ser de tierra gredosa, fuerte, unida sin cantos y con poco cascajo y arena. Pese al afecto villanoviano por el ladrillo, el tapial está presente en el gran sentido práctico de Villanueva. La construcción tradicional y la construcción histórica, se nutren de los materiales próximos a la obra, con la salvedad de ciertas actuaciones monumentales y memorables, que importaban piedras y maderas de lugares lejanos. En la mayoría de los casos restantes, la disponibilidad del medio físico con la forma y con la técnica, hemos progresado en una senda universal y abstracta de materiales sintéticos que asemejan a un esperanto constructivo y formal. Y es desde esta perspectiva desde donde se vislumbra el estrañamiento de buena parte de las técnicas actuales y su impresionante abstracción. En pugna por esta abstracción moderna Temes y Barrios, en 1933 publicaron en la revista *Arquitectura* un trabajo denominado «La construcción del tapial en la provincia de Albacete», en buena parte extraídas de las enseñanzas de Villanueva. En él nos contaban su técnica, sus propiedades y la bondad de sus aplicaciones. Nos mostraban ejemplos de casas de tapia y nos aclaraban todo un mundo constructivo —que proveniente de Caldea y Asiria— se caracterizaba por la utilización de las tierras próximas mediante el empleo de costeros provistos de manillas, cosidos con barzones y costeros en los que se trabajaba con el pisón, aplastando la masa terrosa ligeramente humedecida. Incluso, de las mejoras del tapial con calicastro, que se conseguía revocando el exterior del barro con una capa de cal. *El Diccionario de Voces Técnicas* de Cabello Lapiedra, iniciado en 1936 —también en la revista *Arquitectura*— no llegó a la T y nos quedamos sin saber que más había aportado Cabello a las enseñanzas precedentes.

Patio

La asepsia de la definición del patio que nos da el diccionario, sólo fija un espacio —cubierto o descubierto— que queda en el interior de un edificio, al que dan las ventanas interiores. Junto a esta parquedad higienista —el patio como pieza de la salubri-

RESUMEN:

En esta quinta entrega de su serie prosigue el autor -arquitecto, escritor (puede verse en la sección de libros la reseña de su último libro: *El sentido de la mirada*) y colaborador de *Añil* desde los inicios - su empeño de referenciar objetos, construcciones, espacios, comidas o símbolos que a lo largo de los siglos se han conformado entre nosotros y han acabado dejando alguna huella - más grande o más pequeña - como diferenciadora de lo castellano, lo manchego, y a veces de ámbitos más reducidos de estos mismos territorios. En esta ocasión se refiere a elementos arquitectónicos (el tapial, el patio, el hogar, la bodega), culinarios (las migas), a objetos de la casa tradicional (la tinaja, el serijo), o a una parte del paisaje rural tan vinculada a nuestros campos como es la era.

dad edilicia— hay que contraponer otras visiones más cargadas de sentidos y de metáforas. Cuando la casa tiene patio—nos dice Fernández Galiano—, en su corazón no habita el fuego, sino las plantas y el agua. Más allá de este mecanismo de la umbría y de la vegetación, Muñoz Molina, llega a elaborar una breve Teoría del Patio y nos advierte que «la claridad de un patio alumbraba siempre una región del fondo de nuestra memoria». La memoria aludida por Muñoz Molina, es una memoria personal y privada de avatares y prodigios, de dignidades y de sueños. La dignidad del patio es la expuesta por Fernán Caballero en ese cuentecillo en que un sevillano al mandar labrar su casa, pide. «Hágame en este solar un gran patio y buenos corredores, si terreno queda hágame habitaciones». Junto a esta memoria personal y privada, en el patio late y yace toda una memoria colectiva que es una visión histórica del espacio privado y de su organización edificatoria. Si alrededor del fuego se organiza la arquitectura del Mediodía. Allí era el calor y su falta, quien organizaba la casa y la estancia; aquí es la sombra, el cielo y el estanco quienes modularán las relaciones de las piezas. Desde los palacios cretenses, hasta los impluviums romanos y la casa árabe, la permanencia del patio establece un visión de lo público desde lo privado. La sociabilidad de dicho espacio es bien conocida en Corralas madrileñas, Corrales sevillanos y Casas Patios. A medio camino entre dichos elementos y las Casas Patios individuales, se produce las populares Casas Partido—tipológicamente híbridas y morfológicamente confusas—con zaguan, patio con emparrado y aveces corrales para los animales. La aproximación de la moderna arquitectura a tales dispositivos de habitación, como nos demuestran Corrales, Molezún y Díaz Recasens, es una aproximación abstracta e intelectualizada, donde la recuperación carece del poso humano de los artefactos históricos.

Hogar

La raíz de hogar, proviene del Hog, que deriva del latino focus, fuego. Con la tal acepción designamos el lugar donde se hace el fuego en las cocinas, en las fraguas, en las chimeneas y en los hornos. La otra acepción y en relación con una persona, nos advierte del lugar donde vive en la intimidad con su familia y desarrolla su vida privada. Por extensión, hoy nos referimos al hogar como casa, morada o habitación; como si recuperaríamos una vieja memoria del fuego y del momento en que este posibilita una convivencia. Jon Juaristi en *La doma del fuego* nos advierte de la ambivalencia de la llama: sometida es útil y productiva, en libertad puede provocar catástrofes y peligros. El tránsito de lo crudo a lo cocido que va a posibilitar la llama no es solamente una transformación física, sino conceptual y metafórica. Por eso, no se contentaron los primitivos domadores del fuego, con lijar el rescoldo y la brasa a un enclave quieto y aparecieron anafes, hipocaustos y braseros, que nos hablan de la movilidad de la llama domesticada y ya cautiva. Frente a todos ellos, elementos móviles y movedizos como dioses portátiles o menores, el hogar con su estructura de elementos horizontales y verticales asemeja un altar provisto de hornacina desnuda, incluso la chimenea que emerge de la cubierta asemeja a una espadaña campanera—donde se venera una dedidad y se saca partido y provecho de tal acto de veneración. Tal culto al fuego se vincula con unas condiciones primigenias de vida, en las que la continuidad de la misma exigía calor, que era tanto como contar con un refugio y con una protección. Tener fuego, era como tener un hogar que es un foco desde donde se irradiaba hacia afuera como energía calorífica, pero al mismo tiempo algo se escapa en forma de humo misterioso.

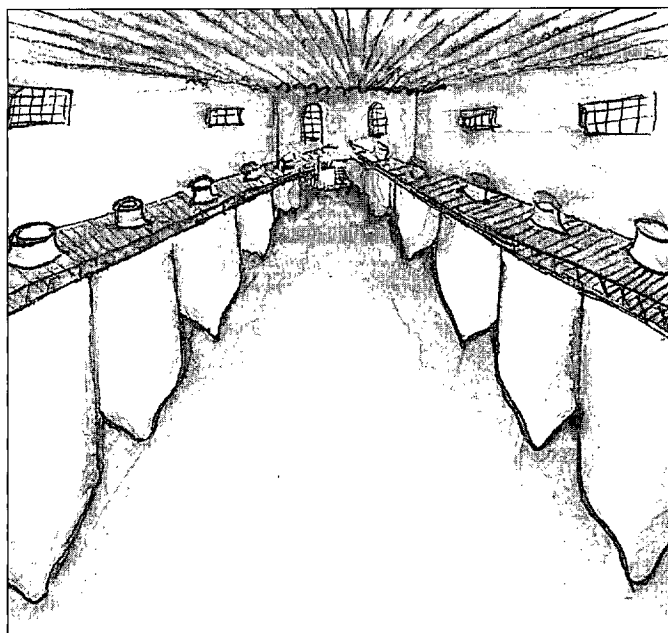
Tinaja

La elaboración del vino, como fermentación del jugo de la uva, requería una recipientes amplios en los que verificar la transformación y almacenar el mosto y más tarde el vino. El precedente más inmediato de la tinaja lo proporcionan las ánforas griegas, que fueron sumidas por los romanos, al tiempo que ensayaban la construcción de envases con piezas de madera o con cueros curtidos y embreados. Pese a todo, el misterio de la tinaja nace de su inmediatez: el barro siempre está a mano y se moldea con facilidad. La dificultad de la tinaja, es verificar una forma superior y que no quiebre la pared, por empuje de los fluidos que se alojan en su interior. A esa cuestión responde su perfil: estrecho en la base, para ensancharse hasta un punto medio y a partir de aquí, decrecer nuevamente hasta la boca. Las técnicas de los tinajeros de Villarrobledo o de Santa Cruz de Mudela, debían salvar estas dificultades constructivas y las no menores de la manipulación, secado y transporte de piezas voluminosas. Las nuevas técnicas constructivas y los conceptos enológicos, han ido sustituyendo las tinajas por depósitos de hormigón y de acero para el acopio de mostos y por barricas de roble para la crianza y envejecimiento. Al ser expulsadas de la umbría ácida de la bodega, las han dispuesto estrambóticamente al sol de los exteriores como hitos camineros, emblemas vitícolas y ornamento urbano.



Bodega

La bodega designa al sótano que sirve de almacén; también alude al sótano de las viviendas donde se guarda el vino; y por extensión de este uso al almacén de vinos guardados en toneles, tinajas y botellas aunque no sea ya subterráneo. La condición del sótano—del latín *subtus*— es la de situarse por debajo del nivel del suelo, para garantizar cierta estabilidad de la humedad y de temperatura. Esta cavidad del terreno—ya artificial, ya natural—era la garantía de cierta conservación de alimentos: desde los pozos de nieve, hasta las humeros. El cuadro de López Torres «La cueva» nos ofrece la imagen de una bodega doméstica de Tomelloso, donde alguien elabora y analiza la fermentación de los mostos y trasiega los caldos. Curiosamente esta bodega que es un sótano y que recibe la iluminación del exterior por ese orificio llamado lumbrera, aparece desisganda como cueva, que es un accidente natural de ciertos suelos y de ciertos terrenos. Frente a la excavación que precisa una bodega o un sótano, una cueva es una cavi-

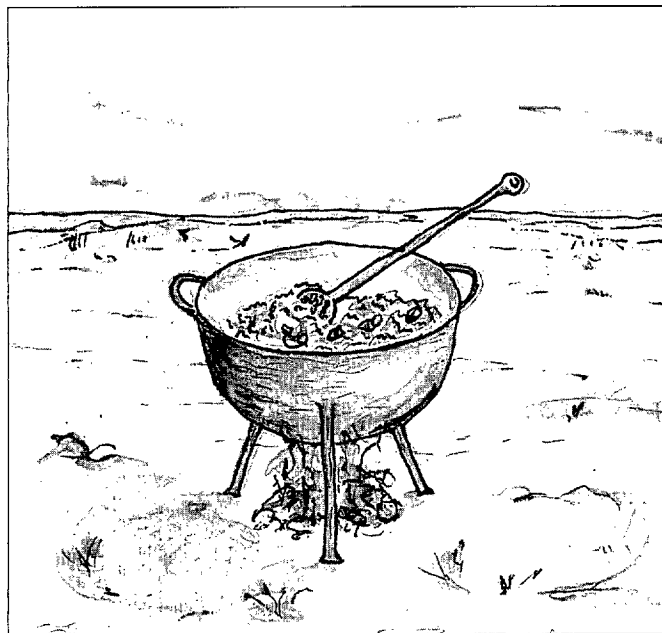


dad natural subterránea o superficial. El sótano, para Castilla del Pino es el lugar del olvido que se guarda y se acumula. Similar es la propuesta de Bachelard cuando opone la racionalidad del tejado con la irracionalidad del sótano; por ello el sótano es el ser de la casa que participa de lo subterráneo y de lo consciente.

La otra visión de la bodega nos sitúa en un horizonte productivo y ya sobre el terreno, lejos de la humedad onírica del sótano. Es esta ala construcción específica que se realiza para conservar el vino y garantizar su estabilidad. La decantación tipológica nos ofrece una construcción esquemática —una cruja elemental a dos aguas, capaz de albergar varias filas de tinajas asentadas en el empotro que facilita el trato con su boca— de altura sobrasada y rala de luces que se conecta con los jaraiques y almacenes en torno a un patio de pedreta y tierra con pozo y báscula. Desde esta organización preindustrial, eleva Octavio Rodríguez Huéscar un epitafio improductivo: la bodega es un ente con pensamiento y carácter propio. Quiere oponer con ello, el valor simbólico de estas bodegas de principios de siglo, con las modernas factorías vinateras de cubas de acero inoxidable, tuberías cromadas, filtros de carbono e iluminación fluorescente.

Migas

La economía de la escasez tiene su reflejo en la dieta, de igual forma que la reflejara su inversa, la economía de la abundancia. La dieta de la escasez se vertebra en torno al pan, de la misma manera que la dieta de la abundancia expide aromas de snack. Los usuarios del bienestar, vestidos de cazadores y el exotismo, de ecologistas o de domingueros, experimentan la extrañeza y el exotismo de esta comida de pastores pobres y mal nutridos, con la misma cara de estupor que asistimos en el museo a las proezas cazadoras del hombre del Neolítico. La elementalidad del plato es hija de la necesidad: aprovechar el sobrante del pan del día anterior ya endurecido. Ese sobrante, troceado o desmenuzado o desmigado, puesto en la sartén con humedad y con aceite experimenta una suerte de fritura que ablanda el cuerpo de la miga. Esta es la receta que nos ofrece Carlos Delgado en su Diccionario de gastronomía. Aporta, además, las migas rulas que vincula con la Mancha y con el tocino, pero con la misma base que el pan desmenuzado y frito. De igual forma, hay quien habla de migas canas, al referirse aquellas que se riegan con leche. Si la economía lo permitía, podía acompañarse con trozos de tocino y tendríamos las ya citadas como rulas. Se tomaban como



almuerzo matinal y era la forma de recuperar fuerzas para la jornada que se iniciaba y que concluiría, ya de noche, con un plato de olla. La evolución posterior ha introducido diversidad de ingredientes en el perol —chorizo, magro, pimientos y hasta comer como cuestión estética. Hoy que los pastores —los pocos que van quedando— toman bollería industrial y fiambres del Pozo, en algunos restaurantes con raíces nos proponen un viaje histórico a base de platos de la escasez cobrados a precio de abundancia.

La era

Las acepciones de la era que nos ofrece el diccionario cabalgan entre el espacio limpio y empedrado en que se trilla, hasta el suelo apisonado donde se mojaba el yeso y otras mezclas de albañilería. Entre la agricultura y la albañilería se define este espacio menor, que otras veces participa del cuadro pequeño de la huerta donde crecen flores y hortalizas. La era por antonomasia, es un espacio rural que se ubica en el ejido, siendo éste un campo comunal no labrado donde pacen reses y se laborea. Su condición de borde es visible desde dicha ubicación, que permite el trasiego sin molestias mayores, y que establece un relación continua entre el campo abierto y labrado y el caserío edificado, como una metáfora de la continuidad del trabajo, que comenzando en el campo se adentra en el pueblo y reposa, para volver finalmente a la entraña de la tierra. Casi lo mismo establece Rodríguez Huéscar cuando medita y escribe sobre la era como «la matriz generosa y opulenta que les da vida —a los pueblos—, les gesta y nos muestra la dramática danza del trabajo, mejor que en ninguna otra escena agrícola». La otra visión de la era, resuelve su impronta de tecnología blanda de la agricultura, cuando aún no existía la división espacial del trabajo que soportamos ahora. hoy las periferias de los pueblos carecen de eras, fuentes y pilares y han sido transformadas por Polideportivos, gasolineras y casas de comidas con reclamo. De igual forma la clasificación y separación del grano y la paja, ya no precisan suelos empedrados sobre los que se desliza el trillo sobre el chasquido del pedernal. Ahora la mecanización permite la extinción del recuerdo —ese polvo luminosa de parva aventada— y formula una nueva división técnica del trabajo. Si para huéscar la visión de la era se fijaba como la de «el gran difumino polvoriento que suaviza sus aristas y contornos —los de la vida misma—, mientras que las trillas forman los rítmicos latidos de su corazón», habrá que indagar donde anidan esos lápices que trazan y dibujan esos retazos de vida. ■