

Divagaciones sobre formas primitivas de saleros y de objetos afines

FRITZ KRÜGER

Instituto de Lingüística
Universidad Nacional de Cuyo
Mendoza (Argentina)

Con el presente trabajo me adhiero fervorosamente al tan bien merecido Homenaje que los colegas vascos dedican a la memoria de su eminente compatriota, como recuerdo de la sincera amistad y de los intereses comunes que durante largos años me ligaron al gran Maestro. Parecíame que una contribución a la etnografía peninsular y comparada —campo de investigación tan caro a D. Telesforo y en el cual sobresalió por numerosos trabajos fundamentales, llenos de sabiduría y de nuevos estímulos— era el tema más indicado para este acto festivo. Elegí un tema que, aparte de observaciones ocasionales, apenas había dado lugar a un estudio sistemático comparativo. Los Aportes a la tipología del salero publicados hace poco en el Homenaje a Dámaso Alonso t. II, 267-282, Madrid 1961 fueron, si no me equivoco, el primer ensayo en tal sentido; trata un objeto a primera vista insignificante, pero lleno de aspectos y de problemas interesantes, como ya muestra la simple clasificación tipológica.

El trabajo presente, un segundo aporte al tema, es como un complemento, una ampliación del esbozo anterior: no sólo en cuanto a la documentación material (siempre de gran importancia en tales casos), sino también respecto a la discusión más detenida de los diversos fenómenos y problemas relacionados con ella. Hemos, pues, ampliado el material gráfico y bibliográfico en la medida de lo posible y hemos procurado profundizar el estudio de determinados aspectos relacionados con el carácter típico, los orígenes, la evolución genética y la repartición geográfica de las variantes. Nos interesan sobre todo las formas primitivas de nuestro objeto —a las que oponemos para mayor claridad un capítulo final dedicado a los tipos estilizados— y al mismo tiempo la posición que tales formas del salero ocupan dentro del ámbito más general de objetos afines, confeccionados de cuerno, de calabaza, de madera, de corteza entrelazada, etc.

La mayor parte del material que ahora sirve de complemento al presentado en *Tipología I* (abreviación: Tip. I) fue coleccionado en las continuas visitas que hice a bibliotecas y museos europeos, desde Algarve hasta Hamburgo y Slesvíg, en mi último viaje a Europa en el año 1960. Imposible enumerar ahora todas las personas e Institutos que me prestaron su ayuda, ayuda eficaz y simpática que encontré por todos lados. Pero me urge agradecer especialmente al *Museo del Pueblo Español* de Madrid, representado por J. Pérez Vidal y la Srta. Nieves Hoyos, al *Museum für Völkerkunde* de Hamburgo y su jefe de Sección Dr. W. Bierhenke, al *Museum für Hamburgische Geschichte* y su infatigable bibliotecaria Dr. Dora Lühr y por fin al *Nordiska Museet* de Estocolmo y a su eminente colaborador Dr. Gösta Berg por todas sus atenciones. Debo a los Museos de Madrid, Hamburgo y Estocolmo una documentación gráfica sobre el salero de valor inapreciable a base de las ricas colecciones de que ellos disponen (1); el lector verá muy pronto el gran provecho que he sacado de tal información. ¡Mil gracias, pues, vielen Dank!

Como en el artículo anterior mencionaremos primero algunos recipientes para sal usados casi exclusivamente entre pastores que con sus modos de vivir primitivos han conservado utensilios de orígenes remotos. Llama la atención la congruencia que se observa entre países distantes, pero fieles a tradiciones pastoriles de antaño.

1. - Bolsas de piel.

Los pastores pirenaicos suelen llevar y guardar la sal en bolsas de piel de cabrito o de oveja: reproduce tal *sarrona*, según Dicc. Alcover="sarró gran, especialmente el que se destina a guardar la sal que s'ha de donar al bestiar" en el Borredà, recientemente Violant y Simorra en su Síntesis etnográfica del Pirineo 46. fig. 9, núm. 16;=cast. *zurrón* "la bolsa grande de pellejo de que regularmente usan los pastores. para llevar y guardar su comida u otras cosas, y que se extiende a significar qualquier bolsa de cuero" (Aut.; cp. Corominas IV. 890); del vasc. *zorro* "sac: poche de cuir où les bergers mettent leur pitance. le sel

(1) Según informe del Dr. GOESTA BERG el **Nordiska Museet** posee algo más de 150 objetos relacionados con recipientes de sal.

pour leurs brebis, etc.”, reproducido por Aguirre IV. fig. 2. Según las observaciones de A. Klemm los pastores de Avila guardan la sal en un *costal* (de 1 fanega), la pimienta en el *talego*, una bolsa pequeña de cuero o de tela (AIIi VIII).

2. - Cuernos

Resulta interesante comparar el significado de la designación CORNU en la Galorromania y en la Península Ibérica. En Francia dicha palabra ha conservado rara vez su valor propio en denominaciones de utensilios; caracteriza el FEW II. 1203 la situación al destacar que “en tiempos primitivos en tales casos se empleaba un verdadero cuerno”. En la Península Ibérica y otros países meridionales son frecuentísimos los casos en los cuales la palabra (cuerno y sus sinónimos *banya*, etc.) y la cosa (cuerno de animal y cuerno natural empleado como utensilio de pastores y labradores) han conservado su valor original hasta el día presente. Así utilizan el *cuerno* (existe también la forma *cuerna*) en numerosas regiones para ordeñar la leche (2); para llevar el aceite cuando van al campo (*poto. coporro* Navarra; *cuerno aceitero* en regiones castellanas. *corn* o *banva* en el dominio catalán. *azeiteiro. azetero* en Portugal, *azeiteira* también en el Brasil) (3), o para guardar aceitunas (*corna* Alentejo v Algarve) (4); en formas generalmente más reducidas como *vaso de beber* (vino,

(2) Cp. HPyr B 68 y recientemente Klemm. Avila: **cuerna**. al lado de la cantarilla de zinc moderna; Fernández González. Oseja 111, 241 **cuerna**: Velo Nieto 150; Ehlert: Sierra cantábrica; García-Lomas **zapita** antiguamente de cuerno; Rodríguez-Castellano, Alto Aller 294 con reproducción de la *cuerna*; RL XXXIII, 148.

(3) HPyr B 13, nota 2: referencias bibliográficas; recientemente Iribarren; Vilarrasa; Dic. Alcover; BDC XIX. 87, 120; TrCat IV, 191; Violant y Simorra, Síntesis 21, 45-46, fig. 9; Klemm. Avila; Hoyos Sáinz, MF 465; Mancha; Lorenzo-Castellano. Cabra 38 l.

RL IV. 57; XXI, 306; XXVIII, 92; XXXIII, 131, 148; Messerschmidt, VKR IV. 97; originales en el Museo de Arte Popular de Lisboa; Carvalhão. Monsanto 30, 342; B. J. de Souza, **Ciclo do carro de bois no Brasil**. São Paulo 1958, págs. 220, 333, fig. núm. 3.

Entre los pastores catalanes usan en especial el **corn-bana** al llevar aceite para curar ciertas enfermedades del ganado lanar; cp. HPyr B 13 y Villarrasa **banya de l'oli de ginebre**; Scri II, marc pág. 9.

(4) HPyr B 13, nota: Catalogo Arte Pop. Port. núm. 68 y sigs.

Cortés, Lumbrales fotos 7, 10: **cuerna** para llevar merienda; también en otras regiones.

agua) en las provincias vascongadas (5) y otras zonas de los Pirineos, así como en las más diversas regiones de las Castillas y del Oeste (6) (con la denominación *liara*, también *fiara*) (7) —igual que en tiempos de Don Quijote—, entre los gauchos argentinos (8), en Africa donde su distribución ha sido estudiada con

(5) Cp. Haberlandt-Buschán 375, con reproducción de un cuerno ricamente decorado de Bases-Pyrénées; Aguirre IV, núm. 21,23; Estornés Lasa, RIEV 1930, págs. 408, 430; koporo; AEuFo 1921, págs. 121-123; **poto**; Iribarren, Voc. navarro: **poto**, **coporro** "vaso de cuerno de buey con un rodete de madera que emplean los pastores para beber o llevar aceite; vaso de vino".

(6) Cp. referencias bibliográficas en HPyr B 13, nota 5: colecciones del P. C. Morán; id., Arte popular 65 y sigs.: **las cuernas**; **Catálogo de la Colección de Cuernas** 9, 20 y sigs.; MF 465, 557.

El cuerno para llevar vino reproducido por P. Morán. Arte popular 66. fig. 24 corresponde perfectamente al **korno da vin** usado por los campesinos de la Luniaiana (Bottiglioni, en: Italia Dialectale XI, 156, fig. 4); acompaña tal cuerno también a los pastores de la Auvernia (Busset, Le vieux pays d'Auvergne: diversas reproducciones: una corne do bouvier pendue à la ceinture). Sobre la **bano pèr béure** "corne dont les bouviers se servent pour boire" de la Camargue y variantes cp. las referencias al Museon Arlaten en HPyr B 13, nota 6; en otras regiones **bano** ="cruche" (FEW I. 239), igual que **banera** en el Valle de Arán (Corominas), arag. **bana** "cuerno convertido en alcuza"; **cuzarro** "petit recipient de banya de bou per a beure" Ansó (BDC XXIV, 166).

(7) GK 162; igualmente en Salamanca: **liara** "vasija de cuerno" (Lamano); "panilla de vino contenida en un cuerno que se da a los jornaleros para almorzar; tiene ya poco uso, sólo entre los viejos" (Llorente Maldonado); Cortés y Vázquez, RDíTrPop VIII, 429, 461, 583: **liara** de diversas dimensiones; Extremadura: **liara** "vasos de cuerno donde los campesinos llevan el vinagre y el aceite" (Zamora Vicente, Mérida 109); Avila = "cuerno para aceite" (Klemm, al lado de **cuerna** para ordeñar), **cornato** "cuerno que sirve de vaso de vino" (Lamano). Cp. sobre la voz y variantes (**llara**, **alhiara**; **fiara**) García de Diego, RFE XV, 340; id., Dicc. et., núm. 400; Corominas I, 128. **fiara**: GK 162; Rodríguez González, Dicc. encicl. gallego-cast. "tazón grande de madera".

(8) Las hay de diversas formas, con frecuencia de gran tamaño, no rara vez finamente decoradas. He aquí algunas referencias escogidas. El investigador alemán H. Burmeister observó en su diario **Reise durch die La Plata-Staaten, ausgeführt in den Jahren 1857/60**. Halle 1861, I. 273 en la región de Villavicencio-Mendoza: "Jeder Reiter führt ein oder zwei Ochsenhörner voll Wasser mit sich die hinter ihm an einem Reif über dem Sattel hängen und seine tägliche Provision enthalten"; Saubidet, **Vocabulario y refranero criollo**. Bs. Aires 1949 s.v. **chifle** "asta de animal vacuno, generalmente de buey, a modo de frasco, que sirve para transportar líquidos en el campo. La punta está agujereada y tiene una tapa atomillada o a modo de tapón, la otra extremidad va cerrada con un trozo de madera. Se lleva suspendido de un cordón fijo en las extremidades. Los hay primorosamente trabajados, siendo delicadas obras de

perfección admirable digna de imitar, por el etnógrafo sueco Lagercrantz (9): en Cerdeña, Sicilia y diversas regiones del continente italiano (10) así como en numerosos países del Este (Hungría, etc.) (11); además de otras funciones que el cuerno desempeña más bien ocasionalmente en el uso doméstico —para guardar carne, llevar tocino, etc.—, en el Sur de Portugal (12) o, en forma de embudo, para embutir mondongo en Salamanca (*cuerno, corneta*) (13), Galicia (Prov. de Lugo), Avila (*golosilla*, observada por A. Klemm en forma bastante primitiva), etc.; aparece con mayor frecuencia el *frasco de pólvora* hecho de cuerno: como *polvarinho de chifre* en Portugal (14), igual que en Gra-

arte". con dibujo; R Jijena Sánchez, **El chifle y el chambao, sus nombres y extensión de su uso**. Bs. Aires. s. a., ricamente ilustrado y con bibliografía; Carrizo, **Cancionero popular de Tucumán**. Bs. Aires 1937, t. II, 475: **chambao**, hoy poco usado, pero hasta hace 40 años más o menos, todavía era de uso frecuente en los hogares serranos; los viajeros los llevaban en las alforjas para beber agua, y, sobre todo, para preparar la ulpada o el chilcán.

(9) St. Lagercrantz, **Contribution to the Ethnography of Africa**. Upsala 1950. págs. 316 y sigs.: cupping horn, con mapa de la distribución geográfica; Haberlandt-Buschán 1039: Algerien.

(10) P. Toschi, **Arte popolare italiana**. Roma 1960, fotos 58 y sigs: bicchieri da pastore in corno inciso de Cerdeña - Calabria - Abruzos; G. Cocchiara, **Il folklore siciliano**. Palermo, s. a., pág. 26 y sigs., con reproducciones; **Werke der Volkskunst**, ed. M. Haberlandt, t. I, 48-51: Cerdeña, cuernos ricamente decorados con la punta del cuchillo; G. Pitre, **La famiglia, la casa, la vita del popolo siciliano**. Palermo 1913, pág. 112: bicchiere di corno di bue con fondo di sughero o di legno: **nappu, nnappa, gottu**, con reproducciones y descripción detallada de los motivos; M. Niehaus, **Sardinien**. Frankfurt a. M. 1938, reproducciones del N. de la isla; Lares VII, 239: Sicilia, regalo de novios; Italia Dialectale XI, 156: Lunigiana.

(11) A Magy. Népr. I. 85; II, 246 y sigs.; Fél-Hofer - Csilléry 53, foto 107; AETHN X, 124 y sigs., 141. Abb. 36; Bielenstein 316 y sigs.; etc.

(12) RL XXXIII. 148; Carvalho. Monsanto 327, 342 **corna** "recipiente de chifre para líquidos e comestíveis"; y ya antes Leite de Vasconcelos, Museu 211. 389: id.. De terra em terra II. 122 y sigs., 134; J. Diogo Ribeiro, **Turquel folclórico** II, 68; Capela e Silva 68: **corna** para guardar carne, azeitonas e leite, Alentejo; VKR XII, 411; Silva Picão I, 238, 252; una reproducción magnífica del Alentejo también en **A Arte Popular em Portugal**, ed. F. de C. Pires de Lima II, 81.

(13) Según las observaciones de V. Schlee (Alberca) y W. Ebeling (Galicia). Desde luego también en otros países. Presenta una analogía el cuerno-embudo de Moravia (Valassko 1957, fig. 46, 47).

(14) Original de Algarve en el Museo Etnológico de Hamburgo (Bierhenke, Sammlungen 291, con dibujo); Alentejo: Delgado 127; Terra Portuguesa III. 91; Catálogo Exp Arte Pop Port, núm. 169 y sigs; todos con reproducciones; etc.

nada (15), Calabria (16) —para citar algunos ejemplos escogidos—, en el Tirol (17) y en varios países del Este (18); a modo de *colodra*, vasija en la cual el segador lleva la piedra de afilar, en algunas regiones de Portugal, y en toda la zona serrana de Galicia-León-Salamanca-Asturias-Cantabria-Vasconia (Lhande I, 693: *Kopa opotz*) (19) así como en las provincias del Centro (Soria, Burgos, Toledo) (20), en partes de Cataluña (*banyot* de cuerno o de madera, algunos vegades molt be musicat i decorat, BDC XIX, 88) y —como residuo de tiempos pasados— en algunas regiones francesas (Pirineos, Landes, pero también más tierra adentro) (21), por fin en Italia, según BW I, 56 "por todas par-

(15) Willkomm, Hochgebirge Granada 55.

(16) Rohlfs, Diz. calabr. **carricuni**; reproducciones de fiaschette da polvere de Cerdeña en Toschi, Museo Naz. delle Arti e Trad. pop. Roma págs. 42, 49; R. Corso, **L'arte dei pastori**. La Fionda 1920.

Reproducción de las cornes à poudre del Museon Arlater en la obra de Danilowicz.

(17) Toschi, Arte popolare italiana, foto 57: Abruzos; Brocherel, Arte popolare valdostana, núm. 480.

Oest. Zs. Volkskunde, N. S. XIV, 186 y sigs.; etc.

(18) He aquí algunos ejemplos escogidos: Haberlandt-Buschán 511, fig. 301 Cárpatos; Meyer-Heisig, Deutsche Volkskunst, foto 33: Transilvania; Fél - Hofer - Csilléry foto 26; Kaindl, Huzulen 172; Catalogul Muzeului RPP, fotos 112-114; pl. IV; Manninen I, 27.

En Francia **couget** "poire à poudre" FEW II, 834: de calabaza; ib. VIII, 573 **poire à poudre**.

En cambio hispanoamer. **chifle** "cuerno de ganado vacuno dispuesto como envase para guardar pólvora de caza, o para llevar el agua en los viajes" (Santamaría Dicc. general de americanismos I, 490; id., Dicc. de mejicanismos 381); etc. Cp. sobre el uso del cuerno en América nota 8.

(19) Cp. HPyr C II, 420, 423 con referencias bibliográficas; GK 235, gall. **cornu d'afilar** (Ebeling, VKR V, 126); Casado Lobato, Cabrera Alta 157; etc.

(20) Cp. recientemente Klemm: Avila; Homenaje L. de Hoyos Sáinz II, 282, con numerosas reproducciones: Soria; Jiménez de Gregorio, Jara toledana 13, 16.

(21) HPyr C II, 420; FEW II, 1194, 1203; L. Beyer, **Der Waldbauer** in dem Landes der Gascogne. Hamburg 1937, págs. 31, 59, usados también entre los resiniers: **buerák, kupát, küch**; ALGasc 340 "coffin creusé dans la bois ou dans une corne de vache", con rica ilustración y terminología, entre otras designaciones: **bweirak, kupat, gütx**, al lado de **kutc**. ALL. **Lyonnais I, 24**.

Cp. sobre la interpretación de las denominaciones del SO y O de Francia E Gamillscheg, **Wetzstein und Kumpf im Galloromanischen**. En: Archivum Romanicum VII, 26 y sigs.; 72 **korno**; FEW II, 1256: COTARIUM

tes". Y no olvidaremos el cuerno usado por los pastores o como *instrumento musical* o para llamar y reunir el ganado a toque en las provincias de Alava, el Pirineo aragonés (*cuerna*), Burgos, Guadalajara (*tocar a dula*), del NO *caramela*, *bocina*; *turullo*, *torulla* (22); Corominas IV, 640; con el mismo significado argent. *turú*, etc. (23); Cullar-Granada *echar la cuerna* "tocar el cuerno o cuerna, avisando a alguien" (24), igual que en Portugal donde la costumbre de convocar los hombres a reuniones por medio del *cornu*, *chifre*, *carrapito*, *carrapita*, *buzina*, *búzio* presenta numerosas variantes regionales (25); entre los pastores catalanes, italianos y en las más diversas regiones del SO de Francia, etc. (26). No pueden faltar tales instrumentos primitivos, a veces lindamente decorados, entre los pastores de la Rumania, Hungría, etc. (27).

Corresponden a tantos instrumentos de procedencia y de uso netamente pastoril *saleros*, vale decir cuernos de vaca, etc., destinados a llevar la sal a la majada; estos van provistos de una tapa de corcho o de madera en la boca y pueden utilizarse también para pimienta (*pimenteras*) (28). Hemos encontrado tales cuer-

(22) HPyr B 13-14; Aguirre IV, núm. 42; **Catálogo de la colección de cuernas talladas y grabadas**, ed. Museo del Pueblo Español, págs. 23, 24; **caramela** prov. de Lugo, **caramelo** Asturias occidental (Acevedo), al lado de gall. **cornu** (RDíTrPop XIV, 285, fig. 25), etc.

(23) Bol. Ac. Arg. de Letras XXIII, 446; Carrizo, Jujuy XCIX; Jijena Sánchez, obr. cit.

(24) RDíTrPop XIV, 235.

(25) RL XXXIII, 83; T. M. de Sousa, **Gerez**. Coimbra 1927, págs. 6 y sigs.

(26) **corn**: Dicc. Alcover; los diversos estudios de Violant Simorra; Amades, *Costumari Català* II, 177; cat. *dula*.

ItDial XI, 150, fig.; Lares III, 2, págs. 46-47; Córcega; Brocherel *Arte pop. valdostana* 165; ItDial III, 117 **korn** "nicchia da sonare per la settimana santa" Piemonte.

Cat Exp A. Be. Bi. núm. 133: B.-Pyr.; ALGasc 206 con dibujos; FEW II, 1192, 1203; Aveyron **pouorto-boués** (Vayssier); Dornheim, VKR X, 317 **couorne** Ochsens- oder Muschelhorn, mit dem der Gemeindehirt im Dorfe das Aufbruchs- und Ankunfts signal gab; Ardèche: Westphalen 726 **toutate counat**, con dibujo.

Respecto a las regiones alpinas basta recordar el **Alphorn** (estudios de T. Gebhard, etc.); Francia: FEW II, 1193, 1203.

(27) Giese, *Ethn. Anzeiger* III, 310: Rumania, Suecia; *Acta Ethn.* X, 122; A. Magy. *Népr.* II; Hungría; Fél-Hofer-Csillery, *Ungarische Bauernkunst*, foto 24-25, 108; Ligiers 45, fig. 7: trompe de chasse en cor, avec une garniture de cuivre ou de bronze, también de madera, fig. 6: Letonia; etc.

(28) Cp. *Tip.* I, 267-268.

nos-saleros, por lo general en su forma natural, en las más diversas regiones de Portugal y de España: en el Alentejo (29), la Sierra Morena, Extremadura (30), León (31), Asturias (32), Soria (33) y en los Pirineos (34), también en las provincias vascongadas (35), como muestran ejemplares de Navarra conservados en el Museo de San Telmo de San Sebastián; es seguro que se usaban antes con gran frecuencia también en otros países arcaizantes, como por ejemplo en Franches Montagnes (36), entre los pastores de Bosnia (37), y los gauchos argentinos; pero parece también cierto que rara vez aparezcan en formas tan variadas y finamente decoradas como en la llanura húngara de Transdanubia (38); allí los grabados (sistema aplicado con gran arte también a objetos de madera) y la técnica de cera incrustada y a

(29) RL, XXXIII, 148.

(30) Catálogo de la colección de cuernas, págs. 9, 22, 28.

(31) Fernández González, Oseja 272: **frasco**.

(32) Cabal II, 96: **saladoriu**.

(33) Homenaje a Don L. de Hoyos Sáinz II, 283. Sobre la Mancha N. de Hoyos Sancho, **La Mancha**. Madrid, 1955, pág. 8: en la cornisa de la chimenea colocan las colodras donde guardan las especies; son vasos de cuerno, aunque también llaman colodras a los simples botes; id., **La vida pastoril en la Mancha**. En: Estudios Geográficos IX, 1948, pág. 628: botes para la sal.

(34) Lluís, **La meva vida de pastor**. Barcelona, 1955, pág. 23.

(35) Aguirre IV, núm. 59.

(36) Beuret-Frantz, **Moeurs et coutumes aux Franches - Montagnes**. Moutier 1921.

(37) C'urci'c 50. El Nordiska Museet de Estocolmo posee un salero de corteza en forma curva que en realidad es una imitación o copia del salero-cuerno.

Originales en los Museos de folklore de Tucumán y de San Luis.

(38) **Peasant Art in Austria and Hungary**, fotos 612 y sigs.: horn salt-boxes decorated with coloured wax from Comitát Somogy = nuestras fotos 1, 2; **Hungarian Decorative Folk Art**. Budapest 1954, fotos 68, 69 floral design in red, blue, yellow, green, sealing-wax inlay; fotos 89 y sigs.: Fél - Hofer - Csilléry, Ungarische Bauernkunst 53: "Aus Horn verfertigen die Hirten ihre Blas- und Trinkhörner, wie auch ihre Salzbuchsen und Arzneidosen", con detalles sobre la ornamentación, fotos 28, 182-185; A Magy. Népr. I, 56 (nuestra lám. I c), II, 249, 250 (dibujos); A Ethn X. 125 y sigs., con dibujos, Abb. 37 y sigs.; ib. págs. 75, 76, 80, 127, 130, 140: presenta el autor J. Manga una excelente documentación gráfica, técnica e histórica a la vez.

Haberlandt - Buschan 510, dibujo pág. 511: Pulverflasche aus Horn, Cárpatos.

veces pintada —“a la manera española” *spanyol viasz* como dicen allí— han dado a los saleros confeccionados de cuerno (y a otras vasijas) un carácter muy particular.

Evoca el etnógrafo portugués Vergílio Correia en una de las sugestivas páginas de sus estudios comparativos sobre *Etnografía artística*, Porto 1916 (39) la alta calidad de las creaciones artísticas que debemos a la labor incansable de generaciones de pastores en los Cárpatos y los Balcanes, en el Tirol, los Apeninos, la Auvernia en Francia y las provincias vascongadas así como en otros países románicos a los que ya nos referimos en las páginas anteriores. “Os pastores” —dice el investigador portugués— “se entretem na execução de trabalhos artísticos de natureza e gosto muito aproximados. E isto desde tempos imemoriaes, desde que existem pastores, n’uma continuidade e homogeneidade de produção que é um dos mais interessantes aspectos de vida pastoril.” Y en efecto es notable la coincidencia que se manifiesta en la utilización de un objeto tan primitivo y sencillo como el cuerno para fines muy distintos en los más diversos países de pastoreo europeos: en nuestro caso, resumiendo lo observado, el Alentejo en el Sur de Portugal (40), en las provincias centrales de España (41), Vasconia (42) y Cataluña (43), en los Pirineos, los Bal-

(39) V. Correia, **Etnografía artística**. Porto 1916, pág. 71.

(40) Cp. sobre la diversidad del uso también J. Leite de Vasconcelos en un artículo dedicado a la **Corna alentejana** en la revista *Alma Nova*, vol. I, no 16: “**córna** tem a significação de recipiente feito de um segmento de chifre de boi, de 0,15 a 0,20 m. de altura, com fundo e tampa de cortiça, e a superfície muitas vezes cheia de labores artísticos: serve principalmente para conter azeitonas, mas pôde conter carne de porco, e outros mantimentos, e servir de vaso de beber”, con una magnífica reproducción de un ejemplar del Alentejo. Ya nos referimos antes a las colecciones de los museos y a otros trabajos (del mismo Dr Leite, etc.) RL XXXIII, 83.

En el Norte del país (Braga) se hallan también **tabaqueiras** hechas de cuerno (J. Dias, **Vilarinho da Furna**. Porto 1948, pág. 45), como en Francia, Italia, en forma particularmente primitiva en las provincias bálticas (Bielenstein 351, con dibujo), etc.

(41) Ya nos referimos a la diversidad del uso en HPyr B 13; MF 465, lám VII: “Los cuernos de animales son empleados para hacer varios objetos: de cuerno es: la aceitera, los vasos y las cucharas muchas veces grabados por los pastores, y con dedicatorias amorosas si se dedican a su novia”; presenta una documentación excelente, con numerosas fotos, el **Catálogo de la Colección de cuernas talladas y grabadas**, publicado en 1950 por el Museo del Pueblo Español de Madrid; Caro Baroja, *Los pueblos de España*, lám. 25, de la colección del P. C. Morán; debemos a este investigador infatigable estudios sobre **Arte popu-**

canes (44), los Cárpatos lejanos, etc. (45). Y observamos tales congruencias también en la decoración del objeto: en las cuernas talladas y grabadas —a veces en forma sencilla, a veces más refinada— que representan un orgullo del arte pastoril de aquellos mismos países: de Portugal, Salamanca, de los Pirineos, de Provenza, de las islas mediterráneas, Cerdeña y Sicilia sobre to-

lar, publicado por la Soc. Esp. de Antrop., Etnogr. y Prehistoria, memoria LXVI y **De Etnografía antigua y moderna**, ib. Actas y Memorias, Tomo XII (1933), en los que trata detenidamente nuestro tema; L. Cortés Vázquez, **Las ovejas y la lana en Lumbrales** (Salamanca). Salamanca 1957, págs. 36 y sigs. sobre los diversos usos y reproducciones; id. en Actas do Coloquio de Estudos Etnográficos, Vol. III, 344-345; T. Ortega, **Del arte popular soriano: las colodras pastoriles**. En: Homenaje a L. de Hoyos Sáinz, t. II, 282-288, con numerosas reproducciones; ib. 283: "Aunque la colodra (cuerno) se usa especialmente como vaso campero para agua o leche, también tiene aplicación en los hogares de pastores y ganaderos como recipiente de aceite o pimentón, sal o especias —en este caso con tapa practicable en la boca— y para distribuir equitativamente el vino en las reuniones concejiles y en determinados festejos populares de carácter profano"; J. Ortiz Echagüe, **Spanische Köpfe**, foto 37: Lagartera; Llano Roza de Ampudia, **Bellezas de Asturias**. Oviedo 1928, página 420.

Ya desde el siglo X se mencionan **cornea** =vasijas en forma de cuerno en documentos; cp. Cl. Sánchez-Albornoz, **Estampas de la vida en León hace mil años**. Madrid 1926, pág. 194.

En la prov. de Lugo W. Ebeling encontró un **isqueiro** de cuerno (=gall. **esqueiro** "yesquero o cuerno en el que los fumadores guardan la esca"), igual que G. Rohlfs, Diz. dial. delle tre Calabrie I, 229 la **cozzalía** "corno in cui si conservava l'esca per la pietra focaia" en Calabria.

(42) Aguirre IV, con dibujos.

(43) Violant Simorra, El arte popular español, fig. 6: ejemplos de diversas regiones de España; id., El Pirineo Español 398; BDC XIX, 88, Dicc. Alcover **corn(a)**, **banya**: etc.

(44) Cp. referencias en las notas anteriores.

(45) Haberlandt-Buschán 373: Hirtenbecher und Salbenbüchsen aus Rinderhorn in Süd- und Westeuropa bis Deutschland, con reproducciones de Cerdeña, B.-Pyrénées y Brunswick; originales de la Provenza en el Museon Arlaten de Fr. Mistral: informes de Danilowicz (il y a au Musée Arlaten des gobelets, des tabatières, voire même des cullteres en corne, ornés toujours de gravures primitives), Bourrilly, Benoit, Poueigh, etc.; **Trésors d'art populaire dans les pays de France**. Paris 1956, pág. 37 y sigs; interesantes las observaciones de Beuret-Frantz 50 sobre el uso diverso del cuerno: como embudo, para llamar, como salero, como colodra

do (46). así como en el Este de Europa que ha conservado la tradición de tales artes autóctonas dentro de un ambiente muy singular hasta los tiempos modernos (47).

3. - Calabazas.

Al hablar de la calabaza como salero hay que tener en cuenta la variedad y la frecuencia con que tal fruta excavada y no rara vez también ornamentada se usa desde tiempos antiguos en los continentes y países más diversos del mundo. Hace ya tiempo el gran etnógrafo Nordenskiöld trazó un cuadro muy bien documentado de la difusión de la calabaza en los pueblos indígenas de América del Sur y son numerosas las noticias en trabajos posteriores sobre su uso entre los indígenas y los habitantes criollos.

Nordenskiöld, *The Changes in the Material Culture of Two Indian Tribes under the Influence of New Surroundings*. Göteborg 1920, págs. 165 y sigs.; id., *Analyse ethno-géographique de la culture materiale de deux tribus indiennes du Gran Chaco*. Traducción del inglés. París 1929, págs. 232 y sigs., con numerosos mapas.

Nos limitamos a citar además: Friederici, *A merikanistisches Wörterbuch*. Hamburg 1947, s.v. *jícara, mate, porongo, tecamate*; Gili Gaya, Tesoro, s.v. *coco*: a fruit growing in the Indians:

(46) Cp. referencias en notas anteriores. Bastará recordar aquí la rica documentación de cuernos artísticamente labrados exhibida en el Museo Nazionale delle Arti e Tradizioni Popolari de Roma: cp. **Catalogo della Mostra di Etnografia Italiana in Piazza d'Ami**, 1911, págs. 8, 46-47; Guida del Museo mencionado a cura del Prof. P. Toschi, págs. 42, 49-50: "oggetti di corno, finemente incisi; ancora una volta la Sardegna vi primeggia con bicchieri da pastore, fiaschette per polvere da caccia, tabacchiere, etc., adornati da decorazioni curate lino alla preziosità e che si richiamano a modelli di arte bizantina o, in taluni casi, ancora più arcaici, anche se tradotti in un linguaggio popolare moderno. Anche altre regioni quali l'Abruzzo, la Campania, la Calabria, Sicilia, offrono esemplari di grande valore: né mancano, specie per i grandi corni incisi, testimonianze che provengono dalla Toscana e dalla Liguria"; los dos catálogos con reproducciones valiosas. En cuanto a la bibliografía regional podrían mencionarse también la Lunigiana, el Trentino y otras regiones alpinas; cp. O. Kofler, **Sull'industria degli oggetti di corno a Vipiteno** sulla strada del Brennero). En: Atti del III Congresso Naz. di Arti e Trad. Pop. Roma 1936, págs. 227-229.

(47) Hungarian Decorative Folk Art, fotos 92 y sigs.; A Magy. Népr. I, 85, II, 141, 246 y sigs.; A Ethn X, 123 y sigs.; etc., cp. referencias en notas anteriores.

el coco de beber es calabaza de la India; O. Plath, *El calabazo*. Eu An. Soc. Folklorica de México XI, 1957, pp. 159-164; F. Oberti, *Preincaica y moderna ornamentación del mate*. Comunicación No. 184 del Congreso Internacional de Folklore, Bs. Aires 1960; interesante la frecuencia con que voces como *calabaza*, *zapallo*, *mate*, *totuma* etc. aparecen entre las designaciones de la cabeza en Chile y otros países americanos (Oroz en: Univ. de Chile, Sec. de Fil. I, 1936, pág. 241), igual que en Europa: H. Sosa Verón, *Calabazas chaquenses*, en: Rev. del Inst. de Antrop. Tucumán, vol. 4, 1949, pp. 213-244 (descripción de la rica colección de calabazas para servir chicha, etc.); numerosos ejemplares en el Inst. de Etnología de dicha Universidad; An. de Arqu. y Etnogr., Mendoza, XV, 98: formas y decoración en la Puna argentina; Burmeister en su viaje 1857 observó el "mate in Kürbistopf von Hand zu Hand" (I, 122) entre los gauchos argentinos; Sneath en *Zeitschr für Ethnologie* LXII. 1930, págs. 129, 155, 156, 166: entre los indios del Brasil calabazas seccionadas usadas como vasijas de comer o de beber, calabazas enteras como recipientes de agua; Fl. Seraine, *Dic. de termes populaires*. Rio 1959, págs. 77 *combuca*, 83 *cuia*; Câmara Cascudo, *Jangada* 178: *quimanga*; A. Juvenal, *A. Chimango*. Porto Alegre 1957, págs. 99, 117: cevar o mate amargo em *cuia* ou cabaça Bunse en *Organon* IV, 1960, pág. 73: *cuia*; L. Florez, *Habla y cultura popular en Antioquia*. Bogotá 1957, págs. 248, 250, lám. 8, fotos 50, 52: calabazos para traer agua y numerosos otros utensilios, T. Navarro, *El español en Puerto Rico*. Puerto Rico 1948, páginas 137 y sigs.: diversidad de la terminología y de los utensilios; mej. *hueja*, *güaja*, etc.; Kunath, *ALLi* IV, 153 *tacomate*, Guatemala, con dibujo.

Es frecuente su uso en las más diversas regiones de Africa (48), en Marruecos para mazar la leche (49), como recipiente

(48) He aquí algunos ejemplos: Las razas humanas II, 275, 280 (batusos); E. Andersson, **Contribution h l'ethnographie des Kuta**. I. Uppsala 1953, pág. 48 "pour aller chercher l'eau, de tailles et de formes diverses"; K. Laman, **The Kongo**. Uppsala 1953, t. I, 81, t. II, 51 (con reproducciones de ejemplares ricamente ornamentados); Lecotté, *ATrPop* V, 251: de grandes calebasses coupées par le milieu; certaines sont conservées avec une queue longue et servent alors de cuiller, pl. X.

(49) E. Rackow, **Beiträge zur Kenntnis der materiellen Kultur NW-Marokkos**. Wiesbaden 1958, pág. 38, lám. LI.

de agua o vino en Chipre (50), Albania (según Nopcsa "en toda la costa del Mediterráneo") y en tantos otros países del Este (Macedonia, Bulgaria, Yugoslavia, Hungría, Rumania, etc.), no rara vez en formas ricamente ornamentadas (51).

También en la Rumania la calabaza tiene una gran difusión, como *recipiente de líquidos*, según ya expusimos en HPyr A II, 222-223 y en Tip. I, 268-269 (51 a): en Portugal y Galicia (52),

(50) Ohnefalsch-Richter, **Griechische Sitien und Gebräuche auf Cypern**. Berlin 1913, pp. 15, 265, lám. 70 diversas formas "Flaschenkürbis im Haushalt, besonders als Wasser- und Weinflasche, seit uralter Zeit bis heute erhalten. Selbst die geometrischen Verzierungen sind dieselben geblieben".

(51) Cp nuestras referencias en HPyr A II, 222 y Tip. I, 268, nota 10; recientemente Haberlandt-Buschán 510 dibujo de un ejemplar mit Brandverzierung, Eslovenia; Gavazzi, **Hrvatska Narodna Umjetnost**. Zagreb 1944, foto 63 (del mismo tipo); **Hungarian Decorative Folk Art**. Budapest 1954, foto 70; Fél - Hofer - Csilléry, Ungarische Bauernkunst, foto 186: Hirten und Bauern trugen sie an den Ranzen gehängt, um Wasser, Brantwein mitzunehmen oder Wein zu honen, Kom. Somogy; A Magy. Nér. I, 56, 85; II, 232, 240, lám. XXXVII=nuestra reproducción lám. I d; AETHN X, 131, 132, fig. 44 (también sobre la fabricación); Vakarelski 99, fig. 132-134 de diversas formas para diversos empleos. Referencia al estudio de Mereminski - Kossowski en **Völkskundliche Bibliographie** 1933/34, núm. 1456.

(51 a) Nos limitamos pues a dar aquí algunas referencias complementarias. Respecto a la etimología de **calabaza** cp BRA XXXVIII, 19; Corominas FEW II, 352: **vasculo in specie de calabazo sculfito**, ya en un documento del año 998.

(52) Sobre las clases y designaciones de la calabaza en portugués cp. Leite de Vasconcellos, Etnografía portuguesa II, 88 y sigs.: **botelha, cabaço, borraça**: sobre comparaciones populares RL XXVIII, 28 1-283

cabaças ornamentadas en los Museos de Lisboa y Porto; Leite de Vasconcellos, Museu 210; idem, Boletim de Etnografía 2, pág. 40; 4, páginas 20-21 (con dibujos); 5, pág. 96; Catalogo Exp. Art. Pop. Port, números 17, 18; A Arte Popular em Portugal II, 212 y sigs.; J. Diogo Ribeiro, Turquel folclórico II, 46, 68: "costumam os pastores levar a tiracolo os seus farnéis, e tambem, cabaças com água", entre los utensilios de cocina: cabaças para vinho, un cortiço para o sal; J. Dias, **Vilarinho da Furna**. Porto 1948, pág. 43, estampa x: "para vinho usam as cabaças, espécie de abóboras de dois bojos, que furam com un ferro em brasa na parte superior, depois de secas. O vinho vai para a mesa nas cabaças e cada um bebe delas sem utilizar copo. As cabaças pequenas servem para levar chumbo e pólvora para a caça"; Leite de Vasconcellos, **Filologia barranquenha**. Lisboa 1955, pág. 153: **calabaça**, españolismo = **abóbora**.

en las Azores (53), ocasionalmente en el Oeste (54), el Sur (55) y el centro de España (56), en Cataluña (57), las Baleares (58) y los Pirineos (59, incluso el país vasco donde su uso ha sido con frecuencia observado, particularmente entre los pastores (60); en

(53) L. da Silva Ribeiro. O pastoreio na Ilha Terceira 10: se usavam para fabricar a manteiga e para transporte do leite, hoje substituídas pelas latas.

(54) En Extremadura y Salamanca según las observaciones de coco y Zamora Vicente, Mérida 74; V. Schlee en la Alberca **calabaza** para echar vino; P. C. Morán. Arte popular 65 calabaza de forma esférica, un poco aplastada, usada por los pescadores para llevar el cebo, fig. 24, núm. 2. Ya en tiempos antiguos Sánchez Alborno, **Estampas de la vida en León hace mil años**. Madrid 1926, pág. 191 cita **kalapazos**: vasijas en forma de calabaza.

(55) Valencia; Murcia **porrón** "calabaza vinatera" (García Soriano).

(56) Klemm, Avila. con dibujo; Ortiz-Echagüe, España, tipos y trajes. lám. 85: Sierra de Gredos; Goicoechea, Voc. riojano **calamborra** "calabaza vinatera usada por los pastores; c. pequeña de cuello angosto para llevar sal"; M. Alonso, Enc. I, 847 **calambarra** "c. de dos cuerpos que emplean los pastores para llevar líquidos" Rioja, "cabeza grande" Soria.

(57) Dicc. Aguiló: **carabaça vinera o de tenir vi** 1443: Dicc. Alcover **carabassa**, etc; J. Amades, Costumari Catalá I, 111. 129; II, 254: instrumentos de música confeccionados a base de la carabassa vinera, con reproducciones; Griera, Tresor de Catalunya III, 206 para vino; ALCat 301; cp. HPyr A II, 222; Violant i Simorra, **Etnografía de Reus**. Reus 1958 t. III, 29, 68: **embut** "embudo", **carbassot** instrumento usado para regar; **plegador** para echar vino; **embut**, todos hechos de calabaza, con dibujos

(58) Salvator I, 266: para llevar aceitunas, también como recipiente de agua; dibujo.

(59) BDC XIX. 98, 110: **carbassa**, **carbassot** "recipiente per a beure vi: canción de pastor: Porto una coca al sarró I la carbassa ben plena, I també algun formatger I alguna coseta tendra"; Violant y Simorra. El Pirineo Español 399 **carbaceta** para el agua y el vino, que los pastores llevaban colgada del cuello, o bien en el cinto, como una cantimplora, o metida en el zurrón; id., Síntesis 22, 26, fig. 9: **carabacela**, antes común a todos los pastores,

(60) Aguirre IV, 3, dibujo 3: **kurkubita** "calabaza hueca, usada por los pastores para llevar líquidos, especialmente leche o agua"; J. Caro Baroja, Los vascos 230; A. Castro. Glosarios latino-españoles de la Edad Media 202: **curcupita** "botija"; FEW II. 1460 CUCURBITA; cp. Azkue además: **khui** "calabaza", **edankui** "aquella en que se guarda vino, agua, etc.", **arnokui**, **kuiatso**, **kubi**, todos recipientes para líquidos; **potila** "c. para transportar agua", de **potó** "colodra", **potasa** "botijo", HPyr A II, 222, FEW IX 270 POTTUS; **potorro** "salero" Alava; Navarra calabaza vinatera y pinotera = legendaria vulgaris, en la Ribera: recipientes donde los hombres del campo llevaban el vino, también **taravalla** (Iribarren) Originales en los Museos de Hamburgo y de Basilea.

las islas italianas (61) y en el continente cuyo empleo ha sido documentado hasta los tiempos modernos en las provincias del Norte, en contacto con partes de Suiza (62).

Como recipiente de vino y de otros líquidos la calabaza debe haber sido empleada también con frecuencia en Francia, especialmente en el SO (en contacto con el país vasco) (63), en las provincias del Oeste (Charentes-Poitou hasta la Touraine) (64), en el Rouergue (en tiempos de Vayssier) (65), en Provenza (66), ocasionalmente —según los datos dispersos de que disponemos— en el Macizo Central (67) y más hacia el Este (Ain, Franco Condado) (68). Cp. detalles en HPyr A II, 223.

(61) P. Scheuermeier, **Wasser- und Weingefässe im heutigen Italien**. Bern. 1934, pág. 46-47, foto 32: BW II, 40, 42, 319, foto 50; Sicilia: Pitriè, Famiglia 115; G. Cocchiara, **La vita e l'arte del popolo siciliano**. Palermo 1936, págs. 143 y sigs.: bicchieri di corno e borracce di zucca, pág. 226; bibliografía; Cerdeña: Karutz 114; P. Toschi, Mus. Naz. delle Arti e Trad. Pop., pág. 44 foto: zucca incisa. AIS 978; Tip. I, 268, notas 11, 12. Córcega: WS XIV, 127; Gregorovius, **Corsica**. ed. 1936, pág. 126. Sobre la Suiza italiana y el Norte de Italia: Rüttimeyer, **Ur-Ethnographie der Schweiz**. Basel 1924, estudio comparativo; Italia Dialettale III. 207, fig. 61; Heilmann, **Parlata di Portalbera**. Bologna 1950, pág. 95, con fig.

(62) Schweiz. Archiv für Volkskunde XXII, 46 y sigs.: Kürbisflasche. **Dicziunari Rumantsch Grischun** s.v. **butiglia, zücha**, dibujo 98: ejemplar ricamente decorado, importado de Italia en los Grisones.

(63) Remitimos a las referencias contenidas en HPyr A II, 223; sobre el término **cojuo, coujet**, ant. prov. **coja** = "citrouille" cp. FEW II, 833-834 CODIA; ib. gasc. **mouque-cuyoun** "buveur"; ALGasc 86 (sin referencias al uso como recipiente); Schmolke 20; Catálogo Exp. A.Be. Bi. núm. 112: para llevar la bebida al campo, H.-Pyr. Encontramos la reproducción de un pastor de las Landes provisto de la calabaza en Grasset Saint-Sauveur, **Costumes des provinces françaises au 18e siècle**, pl. 15 y sigs.

(64) Cp. Vie à la Campagne 15.12. 1924, foto pág. 31: Saintonge-Poitou; Pottier, en Arts et Traditions Populaires 1957, pág. 252: **kwà**. Cp. más adelante sobre "colodra".

(65) Vayssier: **goujo, gourdo, tuco, curget** "cruchon pour le vin".

(66) Cp. también **trusco** "calebasse pour allumettes" (Trésor Feli-brige).

(67) ALMC II, 1072: le mot **gourde** désigne le plus souvent un flacon en verre ou en métal, garni d'une clisse ou d'une étoffe; tan sólo en dos lugares = "le fruit desséché de la gourde ou de la calebasse".

(68) W Eglöff, Le patois dombiste 172: **korla** "courage", **korlabotell** "cruche à boire en forme de courage"; FEW II, 1459.

Beauquier, Faune et flore de la Franche-Comté II. 221: calabaza como botella. No está actualmente a nuestro alcance Rolland, Flore VI, 14 y sigs: **courge, citrouille**.

Es bien sabido que tales calabazas (de forma diversa) eran antes compañeros fieles de los peregrinos que las llevaban generalmente atadas a la punta de su bordón: así en Francia la *calebasse* (69), en Gascuña el *cujou* "gourde de pèlerin", en España la calabaza vinatera, llamada también *de peregrinos* o de San Roque (70), en Galicia, el país de peregrinaciones célebres, *cabazas pelegrinus* o *cabazas de San Roque* (71), en Cataluña *carabacetas* o *carmanyolas* (72). No sabemos si existe un estudio comparativo sobre la calabaza de peregrinos (su uso, su aspecto iconográfico) en los países europeos. De todos modos presenta un aporte valioso el artículo ricamente ilustrado que los folkloristas franceses R. Lecotté y G. H. Rivière dedicaron a las "gourdes compagnonniques", es decir a las calabazas usadas —como prolongación de la práctica de los peregrinos— entre los miembros de las confréries de compagnonnage de antes (73).

(69) Havard, **Dict de l'ameublement et de la décoration depuis le XIIIe siècle**. Paris 1887, I, 530; FEW II, 1459 **cougourde** "gourde de pèlerin", II, 834 **cujou** "g. de pèlerin", etc.

(70) J. Dantín Cereceda, **La alimentación española**. Madrid 1934, pág. 39; en Murcia **porrón** "calabaza vinatera o de peregrinos" (García Soriano 143, 137). sobre el significado original del **porrón** cp. HPyr A II, 224.

(71) R. M. Anderson, **Gallegan Provinces of Spain**. New York 1939, págs. 61, 171. con fotos: "Most interesting were the big two-pesetas gourds for water or wine being carried by men, and the small ones still full of seeds, by children. These gourds were known as **cabazas pelegrinas**, pilgrims having traditionally carried them on the way to Santiago or **cabazas de San Roque**, Saint Roch having been a pilgrim himself, though to Rome, not to Santiago".

(72) Violant y Simorra, *Síntesis* 22, 46, fig. 9. núm. 18: "como cantimplora, tanto los pastores del Baztán como los catalanes se servían de las arcaicas calabacitas de peregrino".

BDC XIX, 112 (con dibujo: "Allí va la carmanyola, Toya plena de vi blanc. I una llarga llangonissa Per Jesús, el meu infant", canción de Navidad); Dicc. Alcover **carmanyola**; TrCat III. 227. C. sobre el problema etimológico nuestro estudio **Problemas etimológicos: car-, can-, corr-** Madrid 1956, págs. 90 y sigs., 163. <francés **carmagnole**: Rohlis ASNSL 167, pág. 319; FEW II. 378; HPyr A II, 222.

(73) En la revista "arts et traditions populaires" 1953, págs. 193-211; tratan también las variantes (de barro, etc.). Spamer, **Die Deutsche Volkskunde** II, 292 reproduce una botella de peregrinos ornamentada de cobre amarillo, del año 1644; E. Meyer-Heisig, **Deutsche Volkskunst**. München 1954. pág. 22, foto 23: una Gurdénflasche de madera de la Baja Sajonia; igual que en Transilvania (reproducciones en **L'art populaire en Roumanie**. Bucarest 1955: gourde en bois taillé et peint y **Catalagul** foto 109).

Por ser tan sencilla y práctica, la calabaza vaciada y secada desempeña además numerosas otras funciones, según la forma que se le da. Como en el caso del cuerno es notable la congruencia observada en el empleo de nuestro utensilio —por cierto muy primitivo— entre países y regiones distantes, pero arcaizantes.

Observó ya Lasteyrie (74), a quien debemos informaciones valiosas sobre la etnografía comparada, que la *calabaza en forma de cucharón* (el cazo y el mango son por lo general de una sola pieza) se usa con frecuencia en los países meridionales para extraer agua y para fines similares. Así en diversas zonas de África (75), en Valencia (76) y Murcia para sacar agua (*alcanzaera* calabaza seca que sujeta al extremo de un palo se utiliza para extraer los líquidos de las tinajas", García Soriano 137, 143), en Andalucía la *calabaza de vino* (hoy en día con frecuencia de hierro) (77) o el *cucharro* para trasegar el vino o vinagre (78), igual que el *calabazo* de Extremadura (79) y el *grabano* de Tras

Sobre gourdes, obra de faiencerie de la región de Nantes y Bordeaux cp., además de Lecotté-Rivière, el artículo de Stany-Gauthier en **Art Populaire de France**. Strasbourg 1960, págs. 89, 91 con reproducciones; además las gourdes exhibidas en el Musée des Arts et Traditions Populaires de Paris.

En las provincias renanas **kalebas**, **klabas** "Kürbisflasche, botella de calabaza" (Rheinisches Wörterbuch IV, 2) =franc. **calabasse**, como en holandés, FEW.

(74) Lasteyrie, t. I Wässerungen, lám. III. 1, 3.

(75) Algunos ejemplos sueltos que por casualidad están a mi alcance: W. Böhrenz, **Beiträge zur materiellen Kultur der Nyamwezi**. Tesis doctoral de Hamburgo 1940, pág. 66: "Schöpfkellen aus Flaschenkürbis sind in U. wie in ganz Ostafrika allgemein; entweder unverziert oder sie haben geometrische und figürliche Ritz- und Brandverzierungen", con referencias bibliográficas: B. Pottier, **La cassotte à manche tubulaire**. En: ATrPop V (1957), 250-251, fig. 3 Angola.

(76) Cp. Lasteyrie.

(77) P Voigt, **Die Sierra Nevada**. Hamburg 1937, pág 62.

(78) Venceslada, **Vocabulario andaluz**. Andújar 1934, pág. 122, con dibujo; el cucharro mencionado como particularidad andaluza por Caro Baroja, Los pueblos de España, pág. 403; con respecto al término y variantes HPyr A II, 240, nota 5; L. Chaves, A **cortiça**. RPFil II, 104; extrem **cucharro** "dornajo para uno o dos cerdos" (Zamora Vicente, Mérida 87), **cocharra** "colher de pau com cabo curto e recurvo" (Carvalho, Monsanto 342); **kutzar'o** "vaso de cuerno" usado entre los pastores de Alava (AEuFo XII, 102), junto a **cucharo** "recipiente metálico de boca ancha que utilizan para el ordeño de las vacas" (Iribarren).

(79) **calabazo** "media calabaza, de una cabeza, que se usa para coger mosto" (Santos Coco).

os Montes (80); observamos en el Sur de Portugal de nuevo el *cabaço* "balde com cabo para se tirar água de poços ou regatos. junto a numerosas otras formas de calabaza para fines distintos (81); con no menor frecuencia en tierras catalanas (cp. antes ia referencia a Valencia); el *buydador* para sacar la leña de la caldera, en Mallorca (de *buydar* "vaciar") (82), el *carabassot* empleado para regar árboles o huertas y el *plegador* para trasegar vino en la comarca de Reus (de *plegar*, conforme al movimiento) (83) igual que el *carbassí* en la Conca de Tremp que servía antes para echar, manipular el vino en la bodega (84). Utensilios semejantes deben haber sido utilizados también en el Ardèche - Var - Niza como se deduce de las indicaciones de F. Misstral (85) y más recientemente de A. Dornheim, VKR IX, 336.

(80) **garabano** "vaso formado da metade de uma cabaca, com que se trasfega o vinho da lagareta para os dornoes" (RL XVIII, 1199)=trasmont. **garabanho** "el mismo utensilio hecho de corteza" (Figueiredo), probablemente de la familia **garabato**, etc. = "gancho" (HPyr C II, 460; Corominas II, 668; nuestros Problemas etimológicos 55, nota 108).

(81) Estanco Louro, Alportel 229; Leite de Vasconcellos, BE 4, página 20 fig. 4: **cabaco** de tirar agua, de cabo muito comprido, fixo no cabaço por uma travessa interior; Estremadura; en el Alentejo también secundariamente **cabaço** = "vaso de lata" (RL XXXIII, 94).

Cp., además del artículo instructivo del Dr. Leite Vasconcellos, las contribuciones citadas en Tip. I, 269; HPyr A II, 243, nota 4; recientemente Capela Silva 41 alent. **cabaço** "fruto que depois de seco, e depois de aberto de um lado, é utilizado como balde, principalmente nas adegas", con dibujo,

Informan ahora sobre los detalles J. Dias e F. Galhano en su valioso estudio **Aparelhos de elevar a água de rega**. Porto 1953, págs. 30, 161-163, 178, 227: "o cabaço é um vaso feito de lata, de cortiça ou de cabaça seca, provido de um cabo comprido, com que, se extrai água de poços e represas, lançando-a para um sulco, que a leva ao terreno que se deseja regar ou lançando-a directamente sobre as culturas"; difusión geográfica del término **cabaço**, de **garabano**, **garabano** Tras os Montes, **garabanho** Bragança, **gravano** Beiras: "O cabaco é um dos sistemas mais simples e, por isso mesmo, espalhado de maneira irregular, sem áreas de difusão bem definidas. Hoje, o cabaço pode ser de folha ou de cabaça, mas o segundo é já muito raro. embora o nome indique que foi essa outrora, a sua forma mais generalizada, ou mesmo única", observación muy acertada que apoyamos completamente.

(82) Dicc. Alcover, con dibujo.

(83) Violant y Simorra, Reus III, 29, 68, con dibujos.

(84) HPyr C II, 460.

(85) Aparecen las variantes **cosso**, **couosso**, **couasso**, probablemente, según ya expusimos en HPyr A II, 243, de la familia **cosso**. (ib. 236, 242; C II. 378). registrada ahora en FEW II, 827 COCHLEA. comentada por Pottier, obr. cit. 200, 222, 240 y FEW II, 1461: difícilmente de CUTIA.

De allí la calabaza como utensilio doméstico se prolonga al Norte de Italia según evidencian las observaciones de P. Scheuermeier (86) y con respecto a nuestro caso especial en BW I, 175, con dibujo. Claro que no pueden faltar tales implementos sencillos en los países del Este a los que nos referimos ya antes (87).

Aparece la calabaza también en forma de *embudo* —“wohl der primitivste und natürlichste Trichter” (BW I, 173)—, según ya expusimos en HPyr C II, 461, por lo general como embudo de vino, en Portugal, Galicia —a veces para embutir mondongo—, Asturias y Cataluña (*embut de carabaça* 1517), tan sólo aisladamente en Francia (donde la designación *goujo* “entonnoir” evoca tiempos pasados) y en Italia (BW: antes más difundida), pero, como es de esperar, con toda vitalidad en Bulgaria, etc. (88).

Anotaremos por fin el uso de la calabaza (en forma adecuada) como *colodra* o sea estuche en que el segador lleva la piedra de afilar: *calabazo* en la zona fronteriza de Galicia y Asturias, más hacia el Este *calabazu* hoy día =“zoquete de madera para el mismo fin”; cat. *carabasseta*, *carabassot* en los Prepirineos, *coujet* H. Garonne, *gourde* Indre; cp. HPyr A II, 423 y de “*poire à poudre*” con las denominaciones *coujo*, *couget*, *goujeto*, *coucourdeto* en el SO de Francia (TF; Palay; FEW II, 834, 1459) que por lo menos originariamente designan vasijas del mismo material. Cp. sobre las denominaciones de la colodra calabaza E. Gamillscheg, *Wetzstein und Kumpf*. En: Archivum Romanicum VI, 72-73 (el autor supone que en diversos casos se trata de una denominación secundaria: “der Kumpf wird zum Kürbis”).

A la difusión geográfica de los utensilios descritos —la calabaza usada como recipiente de líquidos (vino, aceite. etc.) y de ciertos comestibles (aceitunas), como cucharón para trasegar vino, extraer agua. etc., como embudo, colodra y frasco de pólvora—, claro que de formas variadas, siempre adaptada a su finalidad, corresponde el uso del mismo fruto como *salero*. en la ma-

(86) Sobre el uso de la calabaza en el Norte de Italia cp. Scheuermeier, Wasser— und Weingefässe 46-47. Registra tal utensilio en la elaboración del queso en Cerdeña R. Böhne. **Zum Wortschatz der Mdt. des Sárrabus**. Berlín 1950, pág. 111.

(87) Schultze Jena. **Makedonien**, Jena 1927, pág. 77: Wasserkanne, Brunnenschöpfeimer, etc; Vakarelski. **Vie. moeurs et langue des bulgares de Thrace**. Sofía 1935, pág. 99, con reproducciones; seguramente también en otras regiones.

(88) Vakarelski, fig. 133; Valassko 1957, fig. 45, Moravia.

yoría de los casos entre pastores, pero a veces también en la cocina. Tales saleros —por cierto restos de una cultura muy original y sencilla— han sido observados hasta los tiempos modernos (89) en Portugal, como *calamborra* en la Rioja (cp. nota 56), con el nombre *carabassot* en el Empordá y Mallorca (per tenir sal, pebre o llegums, Dicc. Alcover), *caravazza* (=cat. *carabassa*), *kukutts*, etc. en el Sur de Italia, *koppulu* (de *cóppo*) en Córcega, *goujo*, *goujou* (tene sal en *goujo* antiguamente= tenir sel dans une calebasse) en Languedoc y —en formas que se parecen muchísimo a las observadas en la Rumania— en los más diversos países del Este (90): Albania “Flaschenkürbisse allen thalben als Behälter für Milch, Salz und anderes”), Bosnia, Macedonia, Bulgaria, Rumania y, según hemos podido comprobar últimamente, Hungría (91). Lám. I, d.

4. - Troncos excavados.

Sirven también de saleros *troncos excavados*, de forma cilíndrica y de cierta altura para conservar cantidades mayores. Trátase de un tipo de vasija primitiva hecha de un solo trozo o tronco de árbol que en países arcaizantes es utilizado para fines diversos. Encontramos tal *salíé* rudimentario entre los pastores pirenaicos: “cuve en bois pour y conserver le sel, pour saler le fromage, etc., diamètre 17 cm., hauteur 38 cm.” (92), y con la designación característica *buc* en el dpt. Aude (93), este último tal vez idéntico a la saliniere “récipient de sel: un tronc d'arbre creusé” atestiguada por R. Nelli igualmente en Languedoc (94) y muy parecido al *quarto para daitar sale* de Madeira observado por K. Brüdt (95). No escasean en los Pirineos (franceses y es-

(89) Cp. Tip. I, 268-269.

(90) Cp. ib. 268

(91) A Magy. Népr. I, 56, 85; cp. nuestra lám I d.

(92) Schmitt 118, 130; nuestra lám. I a.

(93) Bull. du Laboratoire d'Ethnographie régionale de Toulouse, no. 2, hiver 1947; en la misma región **buc** = tronco ahuecado, colmena de la misma forma, cp. W. Brinkmann, **Bienenstock und Bienenstand in den romanischen Ländern**. Hamburg 77-78; ALGasc 446, con dibujo de tal colmena; **buc**: HPyr A II, 349.

(94) Nelli 101.

(95) Brüdt, Madeira. En: BFil, Lisboa, V, 88, con dibujo; Tip. I, 271 nota 27; la denominación **quarto** indica que el recipiente puede servir también de medida; observaciones análogas en otros países, como por ejemplo en Rumania (Papahagi, Images d'ethnographie roumaine II, 71: medida de una forma muy parecida).

pañoles) otras especies de vasijas del mismo tipo arcaico, con destinos de los más variados: cubos para ordeñar (96); el *arrüs-ket*, una especie de balde usada en las H.-Pyr. (nuestra reproducción lám. I b) (97) cuya designación ya indica la primitividad del objeto; el *apatz* vasco, recipiente grande, de una sola pieza, de planta circular y paredes verticales de forma cilíndrica, en que se cuaja la leche, etc., 25 cm. de alto, 38 cm. de diámetro (98); etc.

Nada más impresionante que la coincidencia casi absoluta que en cuanto al grado de la primitividad se observa entre los utensilios mencionados de los Pirineos, etc. y los recipientes de sal y de otros géneros de provisiones usados en aquellos países del Este cuyo carácter arcaico ya hemos destacado más de una vez en el transcurso de este trabajo: Letonia, Rumania, Bulgaria (99), etc.

Agregaremos al *saliè* y *buc* pirenaico (de forma vertical, cilíndrica) el *coumet dera sau*, “un tronc d'arbre creusé” observado por L. Paret en las H.-Pyr., según toda probabilidad de forma oblonga —como el primitivo abrevadero que lleva la misma designación en las inmediaciones: cat. *com*, *gasc.* *coumèt*, también =“cuve de foulon”, etc. (100)— y por lo tanto idéntico al “saloir” o sea saladero, tronco excavado para salar el tocino en los

(96) HPyr B 67-68: **cubat** = de una sola pieza en diversos valles pirenaicos; también designación de otras vasijas primitivas (HPyr A II, 349-350); en cuanto al país vasco y a los Pirineos pueden verse además los objetos del Museo de San Telmo de San Sebastián; Aguirre IV: pastoreo; Violant y Simorra, Síntesis 22, 46, fig. 10; id., El Pirineo Español 429 y sigs., id., El arte popular español 37; Heyns 118 y sigs.: Schmitt 101, fig. B: Fahrholz 111, Taf. VII, 20; Cat. Exp. A. Be. Bi. 90, núm. 273 y sigs.; 55, núm. 114, 115; Cat. Lourdes pl. IX, XI.

(97) Tomada del ALGasc 706: Haute-Garonne; cp. sobre la denominación más adelante.

(98) Aguirre IV, 10; véase Aranzadi y J. Caro Baroja más adelante.

(99) Bielenstein 284, fig. 244; Ligers 399, 500, fig. 254 seau pour la traite, d'un seul morceau de bois.

Papahagi II, 70=Tip. I, lám. II c

Vakarelski, fig. 123; para conservar cereales, harina, etc.; exactamente la misma forma primitiva.

C'urcic lám. VIII=Tip. I, lám. II d; presenta exactamente la misma forma el mortero de Moravia reproducido en Valassko 1957, fig. 44.

(100) Cp. HPyr A II, 212, 375.

Pirineos franceses (*saladé*) (101) y el Pallars (*salera*) (102), objetos de los que encontramos una variante curiosa en el Museo de Copenhague.

De los saleros descritos, comunes entre pastores, se distingue otro grupo también confeccionado de una sola pieza de madera y por lo tanto igualmente bastante rudimentario, pero de dimensiones menores y de un relieve ya más armonioso. Utilizanse tales saleros en las cocinas de las casas rurales donde parecen representar como una prolongación del arte pastoril regional: así, de forma esbelta, en los Pirineos catalanes y aragoneses (lám. II f) o pareciéndose más bien a un cuenco circular u oval como los hemos descubierto en el Macizo Central (lám. I f) y ricamente grabados, en el Delfinado y el Valle de Aosta vecino (103).

Forma parte de este mismo grupo de saleros primitivos tallados en madera el ejemplar calificado como tal en la sección vasca del Museum für Völkerkunde de Hamburgo (foto 3), provisto de un asa, idéntico en el fondo a la vasija típica vasca *kaiku* (104), cuenco de madera empleado para ordenar, y que por lo tanto guarda afinidad con otros recipientes de una sola pieza, tan frecuentes en Vasconia para usos diversos (105).

(101) ALGasc 429, con dibujo: Hautes-Pyrénées; cp. nuestro artículo **Haus und Hausrat im alten Luchonnais**, publicado en el Homenaje A. Kuhn, Innsbruck, 1962.

(102) Violant y Simorra, El Pirineo Español 232; Bergmaan, **Hocharagón-Navarra**. Hamburg 1934; pág. 35: grosser runder hölzerner Salztopf aus einem Stück.

(103) Tip. I, 273.

(104) Cp. reproducciones del **kaiku** y variantes: Aguirre IV; Aranzadi, FoCoEsp I, 375; Caro Baroja, **La vida rural en Vera de Bidasoa**. Madrid 1944, fig. 71 y sigs.; id., **Los pueblos del N. de la Península Ibérica**. Madrid 1943, figs. 24 y sigs.; id., **Los vascos**. San Sebastián 1949, página 232; Lhande 576; AEuFo XII, 102; XVII, 103; HPyr B 43 67-69: los diversos tipos de vasijas para el ordeño; Iribarren **caicu**, **cueico**: Haberlandt-Buschán 379

Véanse también las referencias en las notas 105, 106.

(105) Basta remitir brevemente a las ricas colecciones que poseen el **Museo de San Telmo** de S. Sebastián (Aguirre IV; Aranzadi, FoCoEsp I, 375; AEuFo XVII, 103, etc.) y el **Museum für Völkerkunde** de Hamburgo: cp. también los Catálogos de los Museos de Lourdes y de la Exposición Etnográfica de Aragón, Bearn y Bigorre; excelentes ilustraciones en el estudio del Comte Begouen, **La Vallée de Bethmale**. Toulouse 1942, etc.

También en este caso se impone una comparación con vasijas y vasos de otros países de pastoreo —en especial con los del Este de Europa—, tanto en lo que se refiere a la forma original (de una sola pieza de madera) como a la elaboración artística, particularmente del asa. Tal similitud ya se manifiesta entre nuestros dibujos lám. IV de los cuales *a* representa el *kaiku* vasco (106) y *b*, hecho, como aquél, de un solo trozo, pero utilizado entre los huzules (Bucovina: de la antigua monarquía de Austria) como salero (107). Evidencian ciertas analogías también nuestras fotografías, seleccionadas de la abundante bibliografía sobre el tema. En la vitrina dedicada a Vasconia el Museum für Völkerkunde de Hamburgo presenta al visitante junto a un mortero y pilón de forma sencilla dos vasijas —parecidas al *kaiku* mencionado—, de las cuales la una, foto 3, sirve de salero (altura 7,9 cm., diámetro 10,5 cm.), la otra, foto 4, para extraer mosto (altura 14,5 cm., diámetro superior 15,5 cm., diámetro inferior 19-20 cm.), las dos de Guipúzcoa. Forman evidentemente parte de la misma familia de trabajos de madera pastoril las dos tazas. “aus dem vollen geschnitzt”, de Basses-Pyrénées (foto 6) (108) cuya forma estilizada evidencia que también entre los pastores vascos reinaba el mismo afán artístico —aplicado en nuestro caso a la madera (109) y al mismo objeto— que observamos en la sierra cantábrica asturiana (110) y que tan maravillosa y amplia-

(106) Ejemplar del Museum für Völkerkunde, Hamburgo; reproducido por Haberlandt-Busch, Ab. 214, núm. 11.

(107) En cuanto a la confección de vasos y vasijas de madera de muy diversa clase puede verse el estudio ricamente ilustrado de Fr. Kaindl, **Haus und Hof bei den Huzulen**. En: Mitteilungen der Anthrop. Gesellschaft Wien XXVI, 1896, págs. 147-176, 183-185, al que debemos también nuestra reproducción.

(108) Agregamos la copa, a la derecha, igualmente de una sola pieza, de Soule; los tres objetos del Museo de Viena (Austria).

(109) Nos referimos en las notas siguientes exclusivamente a formas de tipo parecido.

Son de forma sencilla la **casseta**, **escudella** y **xicra** usuales entre pastores catalanes (BDC XIX 113, 220).

(110) Nuestra lám. IV c. Trátase de vasijas de madera con pico bastante variado y asa, no rara vez artísticamente talladas, pero de forma alta. Define Braulio Vigón la **zapica** asturiana así: “vasija de madera con asa, de una sola pieza; se usa para recoger la leche de las vacas, cuando se ordeñan, y para medir el vino y la sidra en las taver-nas”; reproducciones en Alcalde del Río **zapita**: García-Lomas, El len-

mente se ha manifestado desde hace mucho entre sus correligionarios en los diversos países de la antigua Austria (111), en los Cárpatos, Rumania, Polonia, etc. (112). Fotos 5, 7, 8.

He aquí una selección de tales tazas reproducidas de diversos países:

Hungría:

M. Haberlandt en *Peasant Art in Austria*, números 725, 726: wooden water-dippers, de una sola pieza: Hungría, Transilvania: A Magy. Népr. I, 87, 267 (rica colección comparativa); Fél-Hofer - Csilléry, Ungarische Bauernkunst, fotos 101, 102: Hirtenbecher aus einem Stück geschnitzt, 168: Trinkkelle, para sacar agua de la fuente; revista Lares II, 1931, pág. 28 de Cluy; J. Manga, obr. cit. 112 y sigs.: Schöpfkellen, con descripciones detalladas de los motivos artísticos, etc. y bibliografía regional.

guaje popular de las montañas de Santander 312 **zapiita, o, terciá**. lám. XI; Zamora Vicente, Libardón 130, lám. XXII, XXIII: **zapica** para el manejo y venta del vino en pequeñas cantidades, de una sola pieza de madera, con asa, de diversas formas y tamaños; ya van desapareciendo; FoCoEsp III, 285: de diversos usos; L. Rodríguez-Castellano. La variedad dialectal del Alto Aller 295, 297 **zapica**: etc.

(111) Cp. - además de los capítulos dedicados a nuestro tema en la enciclopedia Haberlandt-Buschán: Europa - el estudio fundamental del Maestro austriaco M. Haberlandt- sobre **Volkstümliche Holzarbeiten** publicado en la gran obra del mismo **Oesterreichische Volkskunst**. Wien 1911, tomo I, 123-143 (obra que tan sólo ahora, en mi último viaje a Europa, en 1960, tuve la oportunidad de admirar de nuevo) y, recientemente, el trabajo no menos importante **Hirtenkunst in Transdanubien** de J. Manga publicado en: Acta Ethnographica. Budapest X (1961), 67-152, estudio ricamente ilustrado en el cual el lector encontrará en las págs. 67 y sigs. 112 y sigs. (Schöpfkellen, Becher) y 129-130 exposiciones que nos interesan particularmente.

(112) Imposible alargar en esta ocasión la bibliografía sobre arte popular aplicada a objetos de madera a otros países y más especialmente a los hispánicos; mencionaremos tan sólo —además de útiles contribuciones de la Etnografía portuguesa— los trabajos ricamente documentados del P. C. Morán: **El arte popular español** de R. Violant Simorra; así como los estudios anteriores del mismo autor: **D'art popular pallarés**. En: Butll. del Centre Excursionista de Catalunya, nos. 5 18-523. Barcelona 1938; **Posible origen y significado de los principales motivos... usados por los pastores pirenaicos**. RDITrPop XIV, 1958, cuad. 1 y 2 (con ricas ilustraciones); nuevas contribuciones de Nieves Hoyos y L. Cortés y Vázquez, **Algunas consideraciones a propósito del arte popular del noroeste peninsular**. En: Actas do Colóquio de Estudos Etnográficos D. J. Leite de Vasconcelos, t. III, 343-351.

Países eslavos:

Haberlandt-Busch, Abb. 301, núm. 4, 9: Trinkbecher, Eslovaquia; Gavazzi, Hrvatska Narodna Umjetnost, fotos 45 y sigs.: Croacia (ejemplares hermosamente grabados y tallados); *Yugoslav Folk Art Exhibition* 1950, pág. 35=nuestra foto 8, también en *Raum dem Handwerk* 1949, nr. 9/10: Hirtentrinkbecher aus verschiedenen Landesteilen Jugoslawiens: Yugoslavia; P. Stano, *Bibliografija slovenského ludového*. Bratislava 1959: Checoslovaquia = nuestra foto 5; R. Reinfuss-J. Swiderski, *Sztuka Ludowa Polsce*. Kraków 1960, fotos 104, 105: Polonia "pui-soir".

Rumania:

Peasant Art in Roumania. London 1929, pág. 21 wooden drinking cups from Transylvania, del Museo de Cluj (con numerosos otros objetos confeccionados de madera, como muestras de arte popular); *L'art populaire en Roumanie*. Bucarest 1955, págs. 38 y sigs.: gobelets en bois, de Transylvanie y reproducciones de numerosos otros objetos de madera de la misma fecunda región; G. Focsa, *Le Musée du Village à Bucarest*. Bucarest 1958, foto 50: tasses en bois=nuestra foto 7; *Catalogul Muzeului de Arta Populara al RPR*. Bucuresti 1957, fotos 95, 96: gobelets, región de Hunedoara; cp. sobre objetos similares de arte popular rumana la obra inolvidable de Papahagi, etc.

Provincias bálticas :

Bielenstein 314-315, fig. 264 y sigs.; Ligiers 262. fig. 181 y siguientes.

También es notable la analogía que presentan saleros atestiguados en el Este de Europa donde a veces aparecen en forma rudimentaria o ya perfeccionada. En algunos casos hasta es posible seguir claramente la línea evolutiva (como por ejemplo en los diversos ejemplares de Moravia: lám. II d, c, lám. III b).

De todos modos se trata de saleros que tienen una cara prolongada hacia arriba con un orificio para colgar en la pared de la cocina; llevan ordinariamente una tapadera movable y son —por lo menos originariamente— de configuración redonda o más o menos oval. Suponemos que esta forma circular fue la original (tal como se encuentra en tantos saleros del tipo más primitivo y rudimentario) y que esta forma arcaica sobrevivió también en países germánicos del SE y Sur, antes de dar paso al tipo

de cajas rectangulares más altas que anchas, tan común hoy en día en muchos países.

Ejemplos de:

Letonia:

Bielenstein 267, 284, 334, fig. 246=nuestra lám. II b: "aus zähem Rüsterholz gefertigt; das Gefäss ist mittels einer glühenden (kleinen) Kanonenkugel ausgebrannt worden; darnach hat man die Höhlung tiefer und hübscher mit dem Hohleisen oder Schrapmesser 12 cm. breit ausgeschrappt; die Höhlung pflegte nicht sehr tief zu gehen"; al lado de esta forma aun muy primitiva se usaba una cajita "aus 5 Brettchen zusammengefügt, von zwei Haselnussbändern zusammengehalten", ib. fig. 245 de base rectangular, casi idéntico al salero de Bosnia reproducido por C'urcic 276, Taf. VIII=Tip I, lám. II, f.

Polonia:

nuestra lám. II a.

Eslovaquia :

nuestra foto 15 salero adornado de pirograbado. Sobre decoraciones cp. notas 38, 51; también foto 16.

Moravia:

nuestra lám. II d "Almgefäss als Salzfass verwendet", al lado de II e "holzgeschnitztes und ausgebranntes Salzfass" (tallado y vaciado por medio de combustión) y lám. III b de forma rectangular.

Hungría:

nuestra lám. II c, de una sola pieza para harina, según A Magy. Népr. I, 56; junto a otros tipos de saleros primitivos mencionados en los capítulos respectivos y los saleros rectangulares ricamente pintados por G. Domanovszky, *Ungarische Bauernmöbel*. Budapest, s.a., fotos pág. 31.

Bohemia:

nuestra foto 16 de Karlsbad "ornamentierte Salzmesse", ornamentación del siglo XVIII; cp. antes Eslovaquia.

Tirol - Vorarlberg:

nuestras fotos 9.11, según las fotos de Holme, *Peasant Art in Austria and Hungary*. London 1911, núm. 113 de forma circular, 110, 133, 134 ya rectangular (113); todos ricamente grabados.

Baviera - Franconia - Alsacia:

También en esta amplia zona originariamente deben haber existido saleros de forma circular, excavados primero de un solo tronco, pero modificados en una fase posterior como evidencian los testimonios y reproducciones siguientes:

a) el *salzerer* del Museum der Stadt Regensburg, del año 1823; es "ein aus einem einzigen Trumm Holz gefertigter Salz. behälter, an dem nur der Boden und der Deckel eingesclzt waren" (la pared de una sola pieza, con suelo y tapadera), muy parecido al salero de los pastores bávaros descrito por Torsten Gebhard, *Die Sachkultur der Almwirtschaft in Bayern*. En: Bayer. Jahrbuch für Volkskunde 1955, pág. 49 de la manera siguiente: "Salzfässchen mit Klappdeckel, in der älteren Form rund wie ein Melkschaff mit einem Griff, von einem dichten Weidenband umschnürt oder als Kasten mit Flachschnitzerei", originariamente de forma circular; son de origen más reciente cajas rectangulares (cp. d).

b) nuestras fotos 13, 14 de Franconia, tomadas de K. Hahm y A. Schöpp, cp. la nota anterior.

c) nuestra lám. II h del Sundgau (Alsacia) descritas por A. Riff, *Volkskunst im Sundgau*. En: *Oberdeutsche Zeitschrift für Volkskunde XVI* (1942), 64 de la manera siguiente: "hölzerne *Salzläden*, aus 12 schräg nach innen gestellten Brettchen hergestellt, darunter zwei längeren, von denen eins eine rude Öffnung zum Aufhängen an die Wand trägt", salero compuesto de 12 due-

(113) Reproducciones de este último tipo también en la obra de A. Schöpp, **Alte deutsche Bauernstuben**. Berlín 1934, Taf. 10 y K. Hahm, **Deutsche Volkskunst**. Berlín 1928, Taf 58; cp. recientemente la exposición **Südtiroler Volkskunst** (Arte popular del Tirol meridional). Katalog. Wien 1960 (=OeZYo N. S. XIV), págs. 157-158: diversos tipos de saleros (de cuerpo prismático, etc.).

Cp. las variantes reproducidas por P. Toschi, **Arte popolare italiana**. Roma 1960, foto 36 de Tolmezzo y del **schafl**, N de Tirol, 1825, pintada, por Meyer-Heisig, *Deutsche Volkskunst*, foto 19.

Encontramos las dos formas —base circular o rectangular— en el Glossaire des Patois de la Suisse Romande II, 586 s.v. **bouchela**.

las inclinadas hacia el interior; diámetro inferior 23 cm., diámetro superior 17,5 cm., altura 18 cm.

Al salero alsaciano corresponde el *saunin* de la Lorena vecina, definido por Zéliqzon, Dict. des patois romans de la Moselle III, 611 como "boîte où l'on conserve le sel" —nuestra lámina II g—, pero, según parece, allí mismo y en otras regiones (por ej. el Lyonnais, ALELyonnais 333, con dibujo) empleado también como "saloir: récipient qui sert à saler les porcs"; cp. detalles sobre *saunin*, la *saunire* (caja con base rectangular) y la *salière de table* Westphalen, *Petit dictionnaire des traditions populaires messines*. Metz 1934, págs. 665-668, con ilustraciones.

Nuestra lám. I f: Auvernia.

d) saleros de base cuadrangular o rectangular en Alsacia (nuestra lám. III e) y numerosas regiones francesas (Tip. I, 276-277); cp. antes sobre Tirol y Baviera.

Representan un tipo no menos primitivo los saleros confeccionados de la corteza de árboles, ya que se trate de la corteza del alcornoque (y de otros árboles por el estilo) o de cortezas más blandas entrelazadas (del abedul, tilo, olmo, etc.).

5. - Saleros de corcho.

Los *saleros de corcho* tienen una amplia difusión en Portugal, país de una intensa industria corchera, y en las regiones vecinas (Galicia, Salamanca), según ya expusimos detalladamente en Tip. I, 269-271 (114). Aparecen allí en formas variadisimas (cilíndricas, prismáticas, etc.), sencillas o artísticamente decoradas con las designaciones adecuadas *cortiço* (*cortizo*), *saleiro*, *corcho*,

(114) Con referencias a la bibliografía abundante sobre el tema Cp. recientemente W. Bierhenke, **Observaciones sobre la cultura popular del Bajo Algarve**. Madrid, R. Soc. Geogr., 1953: "numerosos objetos hechos de corcho, producto del alcornoque que abunda en el sur de Portugal. El corcho se presta excelentemente a la confección de todo género de recipientes y otros utensilios de uso doméstico: en cada casa encontramos vasos y cuencos, para sacar o para beber agua, saleros, tabaqueras, taburetes, recipientes para colar la ropa, colmenas, etc. Las múltiples aplicaciones del corcho en la cultura popular de Portugal las demuestran las magníficas colecciones de objetos de corcho del Museu Etnológico do Dr. Leite de Vasconcellos de Belem" así como el Museu de Arte Popular de la misma capital; **A Arte Popular em Portugal**, ed F. de C. Pires de Lima, t. II, 77 y sigs fotos 73 y sigs.

tarro (114 a) y (esporádicamente) *baralha*. Todavía hoy el *cortiço-saleiro* constituye un utensilio apreciado en las cozinhas de las casas aldeanas de Portugal (115) (y regiones colindantes); el visitante forastero o extranjero puede admirar la variedad de sus formas —sencillas o estilizadas— en exposiciones de arte popular (116) y en los museos (117).

Desconocemos la forma exacta de la corteza, nombre de un recipiente de corteza de haya para guardar la sal que se echa al queso, atestiguado por J. M.^a Iribarren en partes de Navarra (118).

En cambio estamos bastante bien informados sobre la difusión geográfica y el carácter especial de tales recipientes y uten-

(114 a) Tip. I, 270: Como designación del recipiente de corteza frecuente en el Sur de Portugal: RPFil II, 115, con dibujo (=Tip. I, lam. J f) "salero", **tarro**, **tarreta** "vasilha de cortiça" RPFil VI, 85; **tarro** "vaso de cortiça para eite, azeitonas" Evora (RL II, 231, "caixa de cortiça" Extremoz (ib. XIX, 322); como neologismo también en Salamanca **tarra** "salero, depósito de madera o corcho para contener sal, pimienta, ajo y laurel" (RFE XV, 262, 281; RDíTrPop XIII, 185); recientemente atestiguado en Avila **tarra** "sencilla caja de madera dividida por una divisoria" (Klemm, con dibujo: con referencias a **tarro**= "jarra de barro" en la provincia de Soria, extrem. **tarra** "cacharros de barro", etc.), sicinificado ampliamente documentado en siglos anteriores por Corominas IV, 390: derivación muy acertada de **tarrazo**, etc. originariamente = vaso, cacharro de tierra, barro; como ya antes García de Diego 6653.

En Tenerife e hispanoamericano secundariamente = "vaso de cuerno de vaca", etc.

(115) Lo mencionan últimamente también F. Galhano en su estudio sobre **Gasas de pátio fechado do concelho de Paredes**. Com XXIII Congresso Luso-Espanhol. Coimbra 1956, pág. 9, y M. L. Carvalhão, **Monsanto**. Lisboa 1961, pág. 342, **corcho-do-sal** "saleiro de cortiça", cp ib. foto 7, núm. 1 **saleiro de madeira**: respecto a **corcho** también **corcho** = "espécie de cilindro de cortiça com cerca de 75 cm. de altura, em que se **espadana** o linho", ib. pág. 350.

(116) Catal. Exp. Arte Pop. Port. nos. 192 y sigs.: saleiros de cortiça, 155 **"pimenteiro** de cortiça, formado de três rodela sobrepostas, a segunda das quais cavada a formar duas caixinhas que fecham por movimentos de rotação. Face superior decorada com desenhos incisos que formam rosáceas", núm. 24 **caixa para sal**, de cortiça entalhada e colorida.

(117) Vimos un ejemplar lindísimo en el Museo de Porte: **saleiro de cortiça**, el cuerpo de forma cilíndrica de una sola pieza, con una abertura en la parte superior; encima una tapadera de corcho: clavos de madera; 30 cm. de alto.

Sobre las formas de Salamanca véase: saleros bipartitos

(118) Iribarren, Vocabulario navarro 146.

silios relacionados con el término *RUSCA. Así el Dicc. Alcover registra en tierras catalanas el *rusc*= “recipient fet d’una pela de suro lligada amb un vim i amb un sòl de fusta; si és petit, serveix per a tenir-hi llegums” y la *rusca*= “tros de soca buidada que serveix per a posar-hi gra”; en algunos valles de Hautes-Pyrénées encontramos el *arrüst*, recipiente hecho igualmente de corteza y que sirve para transportar estiércol en la espalda (119), en la misma zona alta de la montaña el *arrüsket*, una especie de balde para el transporte de leche (nuestra lám. I b) (120), en Arrens el *arruscadé* “vase en écorce pour les blés” (121) y en el Luchonnais la *arrüska* y *arrüsketa*, recipientes muy similares de diversas medidas utilizados hoy día para conservar harina, granos, etc.; son hechos de corteza de tilo y provistos de un suelo de piel de oveja (122), igual que la *kusera* “especie de bolsa hecha con un ruedo de corteza de cerezo, tapado por debajo mediante una piel de oveja, con la lana al exterior, para llevar la harina al molino” en el Valle de Arán colindante (123); en los Pirineos la corteza blanda del tilo, olmo, etc., puede utilizarse además como simples aros entrelazados en la elaboración del queso (124).

Ocupan la palabra *RUSCA y sus derivados por fin amplias

(119) Schmolke 7.

(120) Cp. ya antes.

(121) Paret 73

(122) Según las observaciones de W. Schroeder, Hamburgo: la **arrüska** 66 cm de diámetro, 39 cm. de alto; corteza de tilo; **arrüsketa** 31 cm. de diámetro, 19 cm. de alto; las paredes y el suelo de 1,5-2 cm.

(123) J. Corominas, Vocabulario aranés; Heyns 68 **kuséra** “ein ringförmig geschlossener Holzspan, der un der Unterseite mit einer Tierhaut bespannt ist”, cp. ib. 118-1 19: “Es mögen einmal Rindeneimer und Töpfe mit genähter Wandung und eingesetztem hölzernen Boden **cul** in Gebrauch gewesen sein; die Naht **küstüra**, **tabastalh**: sie sind aber sicher früh von den nahtlosen Gefässen, die das äussere, harzhaltige und zähe Holz der Tanne liefert, verdrängt worden”; cp sobre el término HPyr A II, 236, 350; C II, 379; FEW II, 826 COCEA; arag. **cuezo** con diversos significados, etc.

(124) HPyr B 85: “Die einfachste Käseform ist der Rindengürtel, den man von Eschen, Birken oder Tannen abzieht und dessen beide übereinander fassenden Enden mit einer Gerte zusammengeñäht oder einer herum gelegten Schnur zusammengehalten werden”, ib. dibujo 7 a; Violant y Simorra. Síntesis 22-23, fig. 10: aro de corteza de olmo que se aprieta con una cuerda: es el tipo de quesera antigua usada en el Alto Arán, con diversas analogías para el Pirineo francés; Schmitt 128: el aro confeccionado de corteza de tilo o de madera; Lhande, planche **gazna**. fig. II, I: **gazna-axal**; etc.

zonas de los Pirineos (catalanes, aragoneses y franceses) y de otros territorios del dominio catalán y de la Galorromania como designación de la colmena hecha primitivamente (y en muchos lugares aun hoy en día) de cortezas, de un tronco ahuecado, etc. (125), así como de la tinaja de hacer la colada (cuvier à lessive) que junto con su forma primitiva ("cylindre d'écorce de sapin", etc.) ha guardado en los Pirineos y no rara vez también más allá su denominación original (*rüsco*, *arrüscadé*, verbo *arrüsca*) (126).

Interesa que el mismo término *rüsca de la sal* aparezca como designación del salero en Piamonte (AIS 978), vale decir en un país donde *RUSCA ha conservado —igual que en los casos anteriores— una gran vitalidad en la terminología de la "corcecia". "buccia", "colmena", "coladero de lejía", etc. (127).

6. - Recipientes de corteza entrelazada.

En la exposición anterior nos referimos varias veces a la corteza usada en forma entrelazada para la confección de utensilios de clase diversa. Encontramos este mismo sistema —seguramente de procedencia muy antigua, por su sencillez— en otros países europeos donde hasta debe haber arraigado mucho más profundamente en la tradición popular.

Así existe cierta analogía —antiquísima— entre el *gasna-axal* "moule à fromage, hecho de corteza" (128), el *iragazki* "embudo

(125) HPyr C II, 437 y sigs.; Brinkmann, **Bienenstock und Bienenstand in den romanischen Ländern**. Hamburg 1938, págs. 52 y sigs., 129-134. Dicc. Alcover **rusca**, etc.

(126) HPyr A II, 337-339, 348-349: estudio comparativo; ib. foto 52: especie de barrica de corteza de tilo, con que se cuela la ropa por medio de ceniza, igual que el ejemplar reproducido por J. A. Fernández, El habla de Sistrina 104, 119; HPyr A II, 338: "dieser in seiner Einfachheit kaum übertreffbare Laugebehälter, der nach der Art seiner Herstellung an urtümliche Käsemodel aus Baumrinde erinnert"; Violant y Simorra, El Pirineo Español 233, núm. 4; 659: arag **cuezo**, Navarra **tiñea** "corteza de abedul para la colada".

Presentan la misma forma primitiva la **rüsco**, cylindre d'écorce de sapin qui sert de cuvier à lessive, de Lescun (B.-Pyr.). reproducido por G. Rohlf's en Misc. fil. dedicadas a Mossén Alcover 382 y la **rüs** de los piamonteses de Calabria (ib. 382, foto 2).

(127) Cp. Rohlf's, nota anterior; Tip. I, 271. Mencionaremos por fin las **scatole di betulla** de Carnia (Toschi, **Arte popolare italiana**. Roma 1960, pág. 40, con fotos).

(128) Cp. ya antes.

hecho con corteza de árbol, retorcida ésta con su cara exterior hacia adentro y sujetos los extremos dentro de la hendidura longitudinal de un palo” (lám. V h) (129), el “envase hecho con corteza de árbol, retorcida la cara exterior hacia dentro y cosidos los bordes con junco y recubierta la parte superior con hojas del mismo árbol; para llevar al mercado el requesón” (130) —todos ellos atestiguados en el país vasco—, la *bessulla*, “de corteza de abedul usada entre los pastores del Alto Pallars y del Valle de Castellbó, tanto para beber agua de las fuentes como para hervir leche” (131) y las múltiples vasijas confeccionadas exactamente según el mismo sistema y empleadas para muy variados fines en Transilvania, Trasdanubia y otros “comitatos” de Hungría, así como, ocasionalmente, en los Balcanes:

Bela Gunda, *Sammelwirtschaft bei den Ungarn*. En: *Ungarische Jahrbücher XVIII* (págs. 302-317, más especialmente página 313: “Zum Pflücken der Wildfrüchte und zum Sammeln der Pilze und des Fichtenharzes gebraucht man Gefässe aus Baumrinde in verschiedenen Formen. Die Anfertigung der Gefässe ist sehr primitiv: die abgeschälte Baumrinde wird mit Bast zusammengeñäht und mit Stacheln zusammengeheftet. Die rumänischen Hirten aus Siehenbürgen henutzen zur Zusammenknüpfung Schaffellriemen. Heute sind auf magyarischem Gebiet diese Baumrindengefässe in Siebenbürgen, in Transdanubien, in den Komitaten Baranya, Zala, Somogy und Vas verbreitet... In Transdarien kommen hingegen mehr Gefässe vor, die aus Ulmen—, Linden—, Kirschoder Birkenrinde verfertigt sind. Hier kennen wir auch trichterförmige Gefässe, von denen besonders eine mit einem Stiel versehene Form unser Interesse beansprucht (nuestra lám. V, g). Diese Form benutzen die Hirten oder die auf dem Acker arbeitenden Bauern als Wasserkrug. Die ungarländischen Baumrindengefässe sind die schönsten erhaltenen Sachdenkmäler, die der Sammelwirtschaft angehören Aehnliche Formen... in Süd und Osteuropa auf den verschiedensten Volks-

(129) Aguirre IV, núm. 73 =nuestra reproducción lám. V h; FoCoEsp I, 374; HPyr B 85, nota 1.

(130) Aguirre IV, núm. 79; FoCoEsp I, 375.

(131) HPyr A II. 242; Violant y Simorra, Síntesis 21-22: vaso confeccionado con la corteza tierna de abedul, cuando en primavera salta fácilmente del árbol, curiosamente doblada, provisto de un mango (para beber) o con dos agarraderas en forma de pinzas y de tamaño mucho mayor la destinada a hervir la leche, con dibujos, pág. 46, fig. 9. 10.

böden; da aber der Name der Rinde und des Bastes bei den Magyaren ugrischen Ursprungs ist und da ähnliche Gefäßformen auch bei den nordeurasischen finnougri-schen Völkern bekannt sind, so können wir annehmen, dass die ungarischen Rindengefäße Überreste der finnougri-schen Sammelwirtschaftsstufe sind"; Z. Ujváry Zoltán, *Wildwachsende Pflanzen*. En: *Különnyomat a Népajzi Értesítő XXXIX*, 1957, págs. 231 y sigs., con diversos dibujos; nuestra lám. V e; A Magy. Népr. I, 89 (para sacar agua, etc.), 262 (para recoger hongos), 263; Fél-Hofer - Csilléry, *Ungarische Bauernkunst* 38, dibujo 13: Gefäße, die die ungarischen Bauern von Transdanubien, Oberungarn und Siebenbürgen aus biegsamer Baumrinde verfertigen, weisen auf die Vorzeit der ungarischen Volkskunst zurück, denn sie zeigen eine Verwandtschaft mit ähnlichen Arbeiten der finnisch-ugri-schen Völker. Eine Hauptzierde solcher Salz-fässer und Dosen ergibt sich in einer für die ältesten Gegenstände bezeichnenden Weise, aus der Herstellungstechnik selbst: die Enden des Rindenstreifens, die die Seitenwand bilden, müssen nämlich zackig geschnitten werden, damit sie fest zusammenhalten, wenn man sie ineinanderschiebt (cp. sobre este detalle tan interesante también Bielenstein, más abajo, con numerosos dibujos).

Vakarelski, Bulgares de Thrace fig. 121 y sigs. 488: recipientes de corteza, también de troncos ahuecados, para guardar cereales, etc.

Banicka Dedina Zakarouce. Bratislava, Ak. Vied. 1956, página 96: Eslovaquia, fig. 34 a, b que corresponden perfectamente a otros atestiguados en Hungría.

Recientemente el artículo excelente de J. Manga, *Hirtenkunst in Transdanubien*. En: *Acta Ethnographica* X (1961), 67 y sigs., cp. especialmente sobre los saleros ib. 127, 129-130, más abajo.

Otro foco de tal técnica elemental lo encontramos más hacia el Norte en Dalarnia-Suecia, Finlandia, Letonia y otros países eslavos del Este. De ella dan prueba las piezas expuestas en los Museos de Estocolmo y de Hamburgo —donde los encontramos, sistemáticamente ordenados, en las secciones correspondientes a dichos pueblos— así como la bibliografía bastante extensa dedicada a este tema. Allí aparecen cunas (132) hechas de tal material, vasos y receptáculos de diversa índole y numerosos otros objetos

(132) Cp. nuestro estudio *Mob C 4*, nota 4: cunas de corteza de tilo; *Pflug* 203; *Kultura Ludowa Wielkopolski* I, 494, fig. 303.

Bibliografía:

Nillo Valonen, *Geflechte und andere Arbeiten aus Birkenstreifen unter besonderer Berücksichtigung finnischer Tradition*. Diss. Vammala 1952.

Tischner, *Völkerkunde* 157.

Bielenstein 315, 336, 346 y sigs., con numerosas ilustraciones y descripción detallada; nuestra lám. V a-d.

Cp. sobre las diversas técnicas y formas de recipientes confeccionados de cortezas entrelazadas también Ligers: *Ethnographie lettone* 23 (fig. 1 y sigs. sac en écorce pour le ramassage des baies=nuestra lám. V f); 174, fig. 131, 132 cornet en écorce de bouleau ou de sapin pour attraper les écrevisses, muy parecido a nuestra lám. V g; 505, fig. 318 une cuillère en écorce de bouleau avec laquelle on ramasse les abeilles d'un essaim —164. 459, pl. LIX: paniers de copeaux con virutas más o menos estrechas y groseras, con dibujos—, 261, fig. 177 récipients en planchettes fendues. Zelenin 109: "Aus Linden— und Birkenrinde und aus feinen Brettern von Espe, Eiche, Fichte, werden allerlei Schachteln und Körbe gebogen. Von diesen Gefässen dient ein aus zwei Stücken Birkenrinde genähter Zylinder zur Aufbewahrung von Flüssigkeiten. Der Boden sowie der Deckel und der Griff sind aus Holz. Kleine Krüge aus gebogener Birkenrinde werden ausschliesslich zum Wassertrinken an einem Fluss benutzt. Aus Lindenrinde werden auch Behälter für Getreide gebogen.

Aus Baumzweigen, Baumwurzeln, bisweilen auch aus Stroh werden allerlei Körbe geflochten.

Die Nordgrossrussen besitzen sehr viel Lindenbast und auch schmale Streifen von Birkenbast, aus denen sie Körbe für Pilze und Beeren flechten, auch Behälter zum Aufbewahren von Salz (nuestra foto 46): vornehmlich aber benutzen sie Körbe, um alles Mögliche auf dem Rücken an besonderen Tragbändern zu tragen (nuestra foto 47: receptáculo de corteza de abedul para transporte a espaldas). Estos últimos recipientes se parecen, en cuanto a la técnica de su confección, bastante a los descritos por Ligers 164, fig. 126, también a los *recipientes primitivos fabricados de raíces* de pino usados antes en el Spreewald (prov. de Brandenburgo), cp. Lindner, *Mark Brandenburg*. München, o. J., fig. 113, 115, 116.

Sobre saleros hechos de raíces en la Suecia septentrional cp. más adelante; fotos 44, 45 de los originales del Nordiska Museet de Estocolmo.

Mencionaremos por fin los recipientes (cajitas, etc.) hechos de bandas de madera elaboradas tales como se usan en gran variedad en Suecia y han sido descritos, reproducidos y estudiados por el etnógrafo sueco John Granlund en su hermosa obra *Träkärl i svepteknik*. Estocolmo 1940 ("Hölzerne Gefässe in Bieg arbeit").

Hemos reunido en un cuadro de conjunto algunos ejemplos característicos de la antigua técnica de confeccionar recipientes de corteza entrelazada en diversos países del Norte y Este de Europa:

Lám. V a.d Letonia; e, f, g Hungría; h provincias vascongadas; cp. sobre recipientes de corteza de abedul en los Altos Pirineos HPyr A II, 242, sobre barriles para lejía hechos de corteza de árbol ib. 336.

Fotos 38, 39, 40, 47 Suecia, N. Rusia.

Claro que en este ámbito ergológico no pueden faltar saleros fabricados del mismo material o sea cortezas tiernas. Encontrámoslos en los más diversos países: en Hungría, Rumania, entre los eslavos orientales y más allá en Finlandia y Suecia; son desde luego de carácter muy diverso según la forma y el tamaño, según la técnica especial empleada en su confección.

Nuestras ilustraciones elegidas de los países mencionados darán una idea aproximativa de la profusión y de la técnica verdaderamente artística que simples pastores y artesanos han desplegado, lejos de las corrientes de la alta cultura, en la confección de un artefacto modesto:

Suecia - N de Rusia: fotos 40, 42, 43, 46.

Hungría: foto 48; Transilvania foto 49; Craiova (Rumania) foto 50.

7.-Saleros de paja.

Me informa mi apreciado colega y amigo J. Pérez Vidal que en La Palma (Canarias) conocen o usaban antes el *taño* "utensilio donde guardan la sal; lo hacen de *paja* y, más generalmente

de un trozo de drago ahuecado”, seguramente en Garafia (según un vocabulario manuscrito formado hace más de medio siglo en dicho pueblo). Trátase evidentemente de uno de aquellos recipientes característicos de las zonas meridionales de la Rumania —en nuestro caso Algarve - Azores, recientemente también *tanheira* atestiguada en la Beira—, fabricados de vegetales como palma, etc., según los vocabulistas idéntico o parecido al *ceirão*. sobre cuya difusión tratamos en Mob. A 29. 30; *tanheira*: RPFil IX, 283, índice.

8. - Formas particulares: barcas, zoomórficas, bipartitas.

Hemos tomado como punto de partida de nuestras exposiciones las diversas clases de material empleadas en la confección de saleros sencillos y hemos destacado —siempre dentro de los márgenes limitados del trabajo presente— por una parte tendencias arcaizantes, obvias en muchos casos, y por otra las fuerzas evolutivas que —aun en un estado de relativa sencillez— han determinado la variedad de las formas. De entre ellas algunas ya habían llamado nuestra atención en la Tip. I; pero merecen que nos ocupemos de nuevo, si bien brevemente, de ellas. Trátase de saleros confeccionados originariamente de una sola pieza de madera, por lo tanto de carácter bastante primitivo, pero que con tal primitividad refinan un gusto artístico tan marcado que nos parecen —hasta en su forma a veces muy sencilla— de una armonía encantadora, perfecta. Nos referimos a los siguientes tipos, verdaderos representantes de auténtica arte popular:

a) *Saleros en forma de barca* con una tapadera giratoria horizontal y un asa de avellano o de abedul para colgarlos de la viga de la chimenea. Agregamos a los ejemplares reproducidos y descritos en Tip. I, 273, lám. V y foto 1 otros tres, como aquellos de los Altos Pirineos, para documentar que el caudal de tales formas allí es inagotable; fotos 27-29.

La designación *barkét de la sal* que se da al salero-caja rectangular en el Ariège (133) muestra que allí deben haber existido antes saleros alargados de nuestro tipo igual que en la Haute-Loire y en Provenza donde igualmente llevan el nombre de *barco a sau*

(133) G. Fahrholz. **Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariège**. Hamburg 1931. pág. 45; lleva el mismo nombre —con significado original— una especie de artesa para preparar la argamasa: **barkét del mourtiè** (ib. 23).

(134). Trátase en este último caso, como en los Pirineos, de trabajos de pastores.

b) *Saleros zoomórficos* que hemos podido comprobar en diversos países: Tip. I, 273 (lám. III: *poules mauriennes* y de Aosta, Tirol; ib. c Letonia). Encontramos el original de tal salero en forma de ave en la sección "Grossrussen" (Rusia) del Museum für Völkerkunde de Hamburgo y allí mismo además recipientes muy parecidos y no menos característicos, desde luego todos de una sola pieza, usados en Noruega y Finlandia al tomar cerveza. Cp. reproducciones en la obra de Bossert, *El arte popular en Europa*. Barcelona 1956, t. II, lám. IV; *Var Fedrearv. Bilder fra Norsk Folkemuseum*, ed. H. Stigum. Oslo 1957, foto 38: drinking vessel in the shape of a hen; de la colección de dicho Museo.

c) *Saleros bipartitos* que igualmente hemos encontrado en diversas regiones, un compartimiento para la sal, otro para pimiento, etc. Añadimos a los ejemplares tratados en Tip. I, 274-275, con reproducciones en lám. V, g-j, algunos otros para ilustrar la variedad y el gusto artístico que caracteriza tales "Doppelpfänse" (recipientes dobles) dentro y fuera de la Rumania (135); lám. IV e Hungría, f H.—Pyrénées (136), g Eslovaquia, d Navarra, el ejemplar de Navarra que debo a la amabilidad de J. M. Barandiarán bastante parecido al de Asturias reproducido en Tip. I, lám. V. Tuve una inmensa alegría al "descubrir" en las diversas visitas que hice en 1960 al Museo del Pueblo Español de Madrid —entre los ricos tesoros que posee ese magnífico centro de cultura popular— una colección de saleros seguramente única en la Península, especialmente de Salamanca (de la colección del P. C. Morán) y de Santander. Debo a la amabilidad del Jefe actual del Museo, mi muy apreciado amigo J. Pérez Vidal las reproducciones que figuran como fotos 31-37 en el presente trabajo. Dan ellas una idea muy clara de la diversidad y de la evolución técnica y artística de nuestro objeto, desde el salero de corcho de Salaman-

(134) Ejemplar original en el Museon Arlaten: reproducción en el libro de Danilowicz, **L'art rustique français: art provençal**. Nancy, s.a

(135) No está actualmente a mi alcance el libro de Ohnefalsch-Richter, **Griechische Sitten und Gebräuche auf Cypern**. Berlin 1913 donde se reproduce un "salz — und Pfeffergefäss aus Holz mit drehbarem Deckel, auf diesem frei herausgearbeitete Gruppe von als Tauben gedachten Tieren", pág. 291, Taf. 79, que parece ser de nuestro tipo.

(136) Sirve para beber; descrito también por L. Paret. Hautes-Pyrénées 51 y mencionado en el Tesor de F. Mistral.

ca (137) hasta los ejemplares finamente tallados de Santander. Agregamos a estos últimos, a modo de comparación, la fotografía de un juego semejante pero aún más complicado de tazas ahuecadas de Siberia que tuve la oportunidad de encontrar en el Museum für Völkerkunde de Hamburgo: foto 30 (138).

9. - Saleros estilizados, de madera, de metal; de lujo.

En los capítulos precedentes dedicamos nuestra atención a las formas sencillas, en muchos casos netamente primitivas, de los saleros y a sus prolongaciones inmediatas. Vamos a concluir ahora, completando lo expuesto en Tip. I, 276-278 sobre *saleros estilizados*, por algunos datos que mientras tanto hemos podido recopilar, especialmente en el centro de Europa. Por cierto el esbozo que dedicamos a ese tema no es completo; necesitaríamos además comentarios más detallados de parte de investigadores especializados en la historia del arte popular regional y local. Así y todo, el panorama que vamos a trazar ahora no carece de interés, particularmente si lo confrontamos con el cuadro que presentamos en las páginas anteriores. Concluimos nuestras exposiciones en Tip. I, 279 con estas palabras: "Son notables las formas netamente primitivas que hemos podido averiguar en diversos países y no menos atractivas las afinidades que en numerosos casos observamos—dentro de la esfera tan restringida de nuestro objeto y tema—entre diversos países y zonas claramente arcaizantes." Las páginas precedentes han ampliamente corroborado tal resultado. Y no lo evidencia menos el contraste que existe entre formas arcaicas y países arcaizantes por un lado y toda aquella variedad de formas estilizadas que debe su origen al ámbito de la artesanía desarrollada en zonas de cultura más elevada.

Después de conocer aspectos característicos del Sur de Alemania —partiendo de Alsacia-Lorena y pasando por Suabia-Baviera-Franconia hasta Austria y los países colindantes del Este— vamos a dirigir ahora nuestra mirada a las regiones del Norte,

(137) Cp. las referencias a las formas salmantinas en Tip. I, 275: C. Morán: L. Cortés Vázquez (quien en su rica colección de arte popular posee también un salero excavado de una sola pieza y hermosamente grabado); V. Schlee: **herrada**, designación citada también por Llamano; **jerrau** "salero" Hurdes (Velo Nieto, Rev. de Est. Extremeños XII, 173); débese esta denominación a la forma primitiva del salero: forma cilíndrica, de corcho.

(138) 42 cm. de largo, 19 cm. de ancho; Nordostsibirien: Jakuten.

NO. y Oeste. Predomina en ellas como salero el tipo de caja rectangular, más alta que ancha, con una cara prolongada hacia arriba para colgarla y provista o de una tapadera movable (con frecuencia inclinada hacia adelante) o de un orificio circular en el medio para poner o sacar la sal (139). Pero lo que da a tales saleros otra nota particular es la rica ornamentación y una estilización de lo más fino de la parte anterior, por medio de la talla, grabados, ocasionalmente también de colores (140). En la Baja Alemania ésta asume la forma de una casita con un techo inclinado de dos vertientes: foto 22, etc. Westfalia, foto 21 Brunswick, lám. III f Hanóver (141). Y no puede faltar en la configuración de nuestro simpático objeto el elemento anímico tal como se manifiesta—según las regiones— en las dos cabezas de caballo propias de Baja Sajonia (igual que en la ornamentación del hastial de la casa y de los *rähmen*, maderos que adornan la parte superior del hogar en la cocina de dicho país) —lám. III f—, en las cabezas de gallo que, según el modelo del gallo gálico, aparecen en el salero alsaciano —lám. III c—, en palomitas que decoran el salero

(139) Se refiere a tales saleros el capítulo que el **Wörterbuch der deutschen Volkskunde**, 2.^a ed., pág. 656 dedica al **Salzkasten, Salzfass, Salzmete**.

(140) Encontramos saleros pintados en el Inselemuseum de Stade (Hanóver) y han sido atestiguados también en Pomerania, Hessen, ocasionalmente en el Tesino, formas preciosas en Hungría; cp. las referencias en Tip. 1, 277 y WDVö: "In Hessen werden noch heute Salzkästen in lebhaften Farben (mit Ranken, Herzen, Vögeln, usw.) bemalt, auch aus dem Pommerschen Weizacker sind ältere Stücke dieser Art erhalten. Cp. sobre muebles y utensilios policromados —frente a objetos grabados— nuestras exposiciones en **Preludios de un estudio sobre el mueble popular en los países románicos**. En: Bol. de Filología, Santiago de Chile, 1955, págs. 186-192.

Nuestras fotos 14, 14 a.

(141) Uebe, Westfalen 26: "die grossen, bis zu einem halben Zentner fassenden Salzkästen mit Satteldach, die meist in eine Nische der Herdewand geschoben Oder sogar eingemauert wurden"; **Altes Sachgut des niederdeutschen Dorfes**. Hannover, Heimatmuseum, 1957, pág. 15: "gross hingen einst die Salzbehälter, oft in Gestalt eines Hauses und wohl auch wie diese mit Pferdeköpfen verziert, am Herde; sie waren aus kräftigen Eichenbrettern gefügt; ihre Grösse war bedingt durch eine langfristige Vorratswirtschaft", **Bäuerliche Kultur und Kunst des Osnabrücker Landes**. Osnabrück 1953, pág. 14: "das Salzfass, meist in der Form eines Giebelhauses und mit Sprüchen verziert", núm. 324, igualments de roble y decorado con inscripciones como esta: **Hoho wal gehört hier alle to**, del año 1732.

de Lübeck —foto 18— (142) y en la careta grotesca, pero claramente elaborada en el borde superior del *salzfass* del distrito de Diepholz (prov. de Hanóver), del año 1774 (143).

Al ordenar el material gráfico y bibliográfico según criterios geográficos se nos presenta un cuadro sumamente variado. Esperamos que las pocas reproducciones escogidas (a las que tenemos que limitarnos por falta de espacio) darán al lector que ha repasado las fases primitivas de la evolución de nuestro utensilio una idea aproximativa del perfeccionamiento técnico que éste ha experimentado en la esfera de la cultura moderna:

Suecia: foto 17. *Holanda*: Uebe, *Deutsche Bauernmöbel* 215.

Baja Alemania: fotos 18, 20 y sigs.; lám. III f; bibliografía Tip. I, 276: Uebe, *Deutsche Bauernmöbel*, fotos 219 y sigs.; id., Westfalen 84-88; Schöpp; Bomann; Ottenjann; etc. Originales en los Museos de Stade, Altona, Hannover, Celle, Osnabrück, etc.

Provincia renana: foto 19 Duisburg; Müller, *Rheinisches Wörterbuch* VII., 719: *salzrump* "Mörser aus Holz (veraltet), heute = "Salzgefäß, einsatz auf dem Tische"; *Der Salzrump hat viel Ecken* = Heiraten kostet viel Geld, viele Anschaffungen: El salero tiene muchos salientes = casarse significa muchos gastos, cuesta mucho dinero"; el mismo término en Hessen: *salzrümpfchen* (K. Rumpf, Hessen 56) y entre los sajones de Transilvania (Schuller, *Siebenbürgisch-sächsische Volkskunde*. Leipzig 1926, pág. 26); sobre el término *rumpf* = "tronco" cp. *Trübners Deutsches Wörterbuch* V, 485, también *Kornrumpf*, para granos, *Schütterumpf*. Sobre el salero confeccionado de metal cp. más adelante.

Hessen: foto 14 a; Meyer-Heisig, *Deutsche Volkskunst*. München 1954, pág. 22, foto 89 decorado con pinturas amenas; K. Rumpf, Hessen 56, foto 257.

Valonia y regiones colindantes: J. Haust, *Dict. liégeois* fig. 584: "l'un, bourgeois, style Louis XIV (Liège, XVIIIe siècle); l'autre,

(142) Cp. sobre saleros zoomórficos detalles en Tip. I, 273-274, con nota; el *Wörterbuch* mencionado en una nota precedente.

(143) **Das Bauernhaus im Deutschen Reich** 61, Abb. 7 der Tafel 4. Se refieren a formas semejantes Viollet-le-Duc II, 149: habituellement de bois sculpté; une salière, XVe siècle, représente une tête d'homme coiffée d'uo bonnet, y Havard, *Dict. d'ameublement* IV, 878, fig. 530, 531: **salière** de cuisine en bois sculpté, XVe s., forma humorística con cara de un hombre.

rustique, en boissellerie de Nassogne, orné de décorations sommaires exécutées au couteau (XIXe s.); originales en el Musée de la Vie Wallonne de Lieja; Etudes Ardennaises 1959, pág. 7: la salière en bois est cubique et décorée, sur ses faces, au moyen d'intersection de lignes grossièrement gravées; Franche-Comté: nuestra lám. III d; sobre las provincias interiores de Francia Tip. I, 277; Atlas linguistique et ethnographique du Massif Central II, 1140, pl. XXXII; salero sencillamente grabado, suspendido debajo de la viga de la chimenea. El ejemplar descrito últimamente por St. Chauvet, *La Normandie ancestrale*. Bayeux 1951, t. I, 129 es un producto de poterie artistique.

Alsacia: lám. III e; con la designación *salzfass* "salero de madera en la cocina, actualmente de porcelana" (Martin-Lienhardt, *Wörterbuch der elsässischen Mundarten I*, 147), como en Suiza (Schweizer. Idiotikon I, 1053), *salzfassl* en tierras austriacas (lám. IIIa) ; Grimm, *Deutsches Wörterbuch VIII*.

La designación *meste* (= alem. *metze*, de *met* "medir", "medida de granos") parece haberse arraigado particularmente en *Sajonia-Brandenburgo*- (con la variante *messe*) *Bohemia*; cp. *meste* "Gefäss aus Holz, Steingut in Form eines an einer Seite abgeflachten Fässchens (zum Aufhängen an der Wand) für Salz, Mehl; kleiner und aus Glas als Tischgerät für Salz" (Müller-Fraureuth, *Wörterbuch der obersächsischen und erzgebirgischen Mundarten II*, 235); *salzmesten*, producto de industria local de Sajonia (R. Wuttke, *Sächsische Volkskunde*. Dresden 1900, pág. 467); Brandenburgo (nuestra lám. III c); *salzmesse* Karlsbad (Bohemia), nuestra foto 16. Cp. sobre el vocablo Kluge; Kluge-Götze; Trübners *Deutsches Wörterbuch IV*, 619.

Aparecen saleros rectangulares de forma muy sencilla en las *zonas colidantes del Este*, según hemos podido comprobar en Letonia (144), la Marca de Brandenburgo (lám. III g), probablemente en el ambiente eslavo, al lado de ejemplares finamente decorados en Moravia (lám. III b), Bosnia (145), siempre junto a las formas arcaicas que dan un carácter particular a esos países.

En cambio observamos de nuevo formas artísticas del tipo

(144) Bienenstein, fig. 245: **salnize**, **salneeze** "aus 5 Brettern zusammengefügt von zwei Haselnussbändern zusammengehalten", compuesto de 5 tablas unidas por dos tiras de avellano.

(145) Tip I, lám. II, f.

rectangular en el *Sur*: en *Tirol* (146) y otras tierras austriacas (fotos 9 y sigs.) así como en Suiza (147) en contacto con otros *valles alpinos* (p. ej. Piamonte) (148) donde tales trabajos parecen continuar directamente la labor artística tradicional de los pastores, tal como florecía también en el valle de Aosta, Saboya, el Delinado, etc. (149).

Constituyen un grupo aparte los saleros confeccionados *de metal* (estaño, latón, etc.), atestiguados en regiones donde antes florecían tales industrias: en Austria (Oberösterreich) (150), Estiria, Bohemia (151) y —probablemente en contacto directo con esta última— en la Marca de Brandenburgo (lám. III g). Son de diversas formas, regularmente de gusto artístico, no rara vez imitaciones, o sea, sucesores directos de los saleros de madera (152). Esto vale también para el “wandkasten” (caja) del Bajo Rin, de la primera mitad del siglo XIX, utilizado, según nuestra fuente (153), para guardar astillas en la cocina, pero en el fondo muy parecido al tipo brandenburgués. Conserva el Museo de Arte Popular de Madrid un salero de lata con motivos martillados (número 10.566 del Catálogo) sobre cuya procedencia no tengo noticias.

(146) Cp. recientemente **Südtiroler Volkskunst** =Oesterr. Zs. f. Volkskunde XIV (1960), 157-158: descripción de numerosos ejemplares y bibliografía.

(147) WDVo² 656 menciona expresamente ejemplares grabados como en Tirol; por razones técnicas —urgencia de entregar el manuscrito— no hemos podido recopilar sistemáticamente el material suizo.

(148) Tip. I, foto 2.

(149) Dan una prueba los saleros de forma circular a los que nos referimos en Tip. I, 273, foto 3.

(150) M. Haberlandt, Oesterreichische Volkskunst I, 158; II, Taf. 114, reproducciones.

(151) J. Hofmann, **Die Ländliche Bauweise der Karlsbader Landschaft**, pág. 145: ornamentierte **Salzmesse**, von Zinngießern des Landes verfertigt, wie andere Gefässe, Geschirr; fabricados por artesanos del país especializados en esa materia; con reproducción.

(152) Refiérese a tales recipientes (de Messing) también WDVo² 656, 520. Exhibe el **Museum für Kunst und Gewerbe** de Hamburgo un Salz- und Pfefferfass (salero-pimentero) de estaño (Zinn) de la Exposición Internacional de París de 1896 (sin indicación del lugar de procedencia).

(153) A. Ohm, **Volkskunst am unteren rechten Niederrhein**. Düsseldorf 1960, págs. 198, 362, foto 231: junto a numerosos otros utensilios domésticos fabricados de metal en aquella misma región.

Con tales variantes ya estamos cerca de los saleros de lujo fabricados de plata, oro o nácar, no rara vez atestiguados por inventarios medievales y en siglos posteriores (154), a cuyo tipo seguramente se refiere también el poeta de la curiosa fábula *La Salière et le Sucrier* del año 1681.

Dans une (sic!) office d'importance,
Sur une superbe crédence,
Parmy cent vases prétieux,
Régnait une grosse salière,
A qui, malgré sa mine fière,
Un sucrier voisin faisoit fort les doux yeux... (155)

versos amenos, con los que damos término a nuestras exposiciones.

(154) Cp. Havard, *Dict. de l'ameublement* I, 1069; IV, 476 (poivrière); *Dicc. Aguiló*; *Dicc. Alcover*: un saler d'argent 1430, etc.; un saler de lengues de serps d'or; saler de plata quadrat y daurat 1640; hun saler de nacre guarnit d'or 1461; etc. En el Museu Nacional de Arte Antiga de Lisboa hay algunos saleros que representan dos figuras con pequeños canastros de dos asas, confeccionados de oro por un artista francés, 1757/58.

(155) Havard, *obr. cit.*

ABREVIATURAS

a) DE REVISTAS Y PUBLICACIONES PERIODICAS:

AEthn=Acta Ethnographica. Budapest.
AEuFo=Anuario de la Sociedad de Eusko Folklore. San Sebastián
ALLi=Anales del Instituto de Lingüística, Mendoza
ATrPop=Arts et Traditions Populaires. París.
BDC=Butlleti de Dialectologia Catalana. Barcelona.
BE=Boletim de Etnografia. Lisboa.
RPFil=Revista Portuguesa de Filologia. Coimbra.
RDTrPop=Revista de dialectología y tradiciones populares. Madrid
RL=Revista lusitana. Lisboa.
TrCat=A. Griera, Tesor de la llengua de Catalunya. Barcelona.
Valassko=Valassko, ed. Morawské Museum, Brno (Checoeslovaquia: Moravia).

b) DE OBRAS Y ARTICULOS:

AArte Popular em Portugal, ed. Fernando de Castro Pires de Lima. Lisboa.
Aguirre=J. Aguirre, **Catálogo de Etnografia del Museo Municipal de San Sebastián**. I.^a - V.^a Sección.
ALGasc=**Atlas linguistique et ethnographique de la Gascogne**. Ed. J. Séguy.
ALLYonnais=**Atlas linguistique et ethnographique du Lyonnais**. Ed. P. Gardette.
ALMC=**Atlas linguistique et ethnographique du Massif Central**. Ed. P. Nauton.
A. Magy. Népr.=**A Magyarság Néprajza**. 4 tomos.
Bienenstein=A. Bienenstein, **Die Holzbauten und Holzgeräte der Letten**. St. Petersburg 1907.
BW=P. Scheuermeier, **Bauernwerk in Italien, der italienischen und rätoromanischen Schweiz**. 2 tomos. Erlenbach-Zürich 1943, 1956.
Catálogo da Exposição de arte popular portuguesa. Lisboa 1936.
Catálogo de la Exposición Etnográfica de Aragón, Bearne y Bigorre. Zaragoza 1958 (Cat. Exp. A Be. Bi.).
Catalogul Muzeului Arta Populara al RPR. Bucuresti 1957.
Catalogue Illustré du Musée Pyrénéen du Château-fort de Lourdes. Zaragoza 1952, 1953.
C'urcic=V. C'urcic, **Rezente Pfahlbauten von Donja Dolina in Bosnien**. Wien 1913.
Fahrholz=G. Fahrholz, **Wohnen und Wirtschaft im Bergland der oberen Ariège**. Hamburg 1931.

- Fél - Hofer - Csilléry=E. Fél, T. Hofer y Kl. Csilléry, **Ungarische Bauernkunst**. Budapest 1958.
- FoCoEsp=**Folklore y Costumbres de España**. Barcelona 1931 y sigs, 3 tomos.
- GK=F. Kruger, **Die Gegenstandskultur Sanabrias und seiner Nachbargebiete**. Hamburg 1925.
- Haberlandt - Buschan=G. Buschan, **Illustrierte Völkerkunde**. Bd. II: Europa, ed. M. Haberlandt, A. Haberlandt, etc.
- HPyr=F. Krüger, **Die Hochpyrenäen**. Hamburg-Barcelona 1335-1939. 6 tomos.
- Klemm=A. Klemm, La **cultura popular de la provincia de Avila**. En: AILI VIII.
- Lhande=P. Lhande, **Dictionnaire basque-français**. Paris 1926
- Ligers=Z. Ligers, **Ethnographie lettone**. Bâle 1954.
- MF = L. de Hoyos Sáinz y Nieves de Hoyos Sancho, **Manual de folklore**. Madrid 1947.
- Mob=F. Kruger, **El mobiliario popular en los países románicos**. Mendoza-Madrid-Coimbra.
- Morán=C. Morán, **Arte popular**. En: Soc. Esp. de Antrop., Etnogr. y Prehistoria, Memoria LXVI, pp. 23-92.
- Papahagi=T. Papahagi, **Images d'ethnographie roumaine**. 3 tomos. Bucaresti 1928, 1930, 1934.
- Rohlf's, Lescun=G. Rohlf's, **Le patois de Lescun (B.-Pyr.)** En: Misc. Filot dedicada a D. A. M.^a Alcover. Palma de Mallorca 1932, pp. 353-387
- Schmitt=A. Th. Schmitt, La **terminologie pastorale dans les Pyrénées centrales**. Paris 1934.
- Tip. I=F. Kruger, **Aportes a la tipología del salero**. En: Homenaje a Dámaso Alonso. Madrid 1961, t. II, 267-282.
- Vakarelski=Vakarelski, **Vie, mœurs et langue des bulgares de Thrace et d'Asie Mineure**. Sofia 1935.
- Violant y Simorra, El Pirineo Español=V. y S., **El Pirineo Español**. Madrid 1949.
- Violant y Simorra, Arte popular=V. y S., **El arte popular español**. Barcelona 1953.
- Violant y Simorra, Síntesis=V. y S., **Síntesis etnográfica del Pirineo español** Zaragoza 1950.
- WDVo=**Wörterbuch der deutschen Volkskunde**. 1.^a ed. Leipzig 1936, 2.^a ed. Stuttgart 1955.
- Zelenin=Dm. Zelenin, **Russische (ostslavische) Volkskunde**. Berlin-Leipzig 1927.

Lám. I



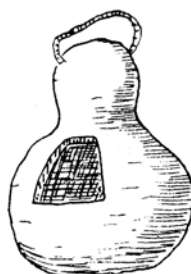
a



b



c



d

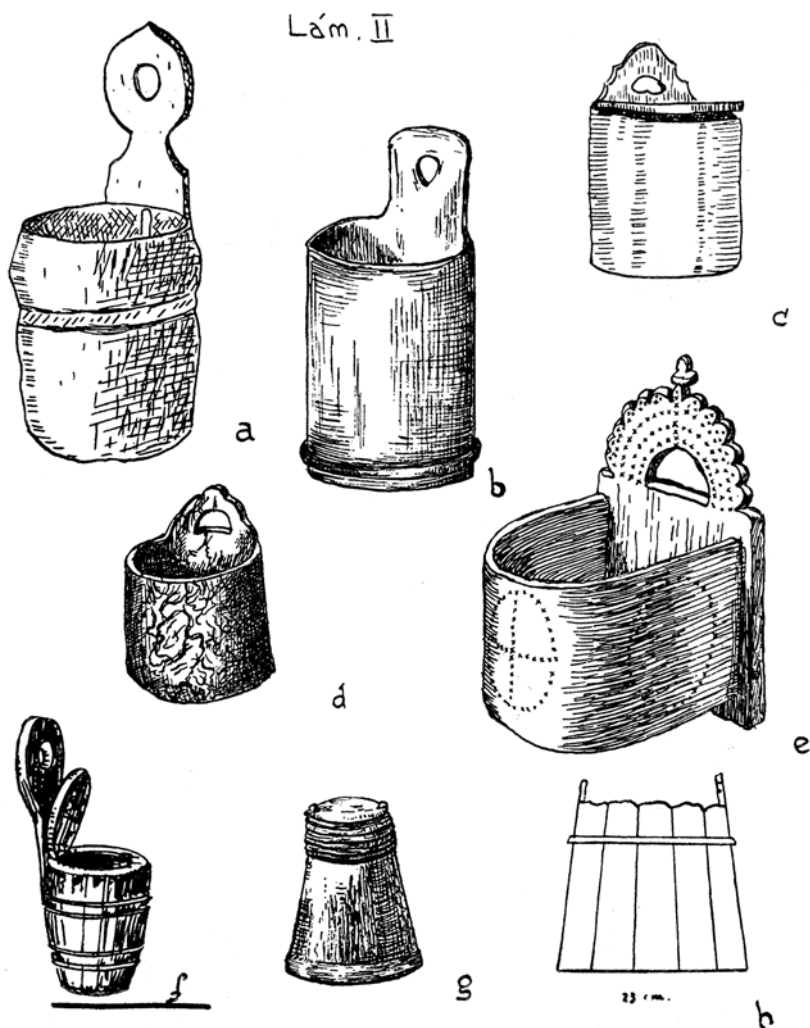


e

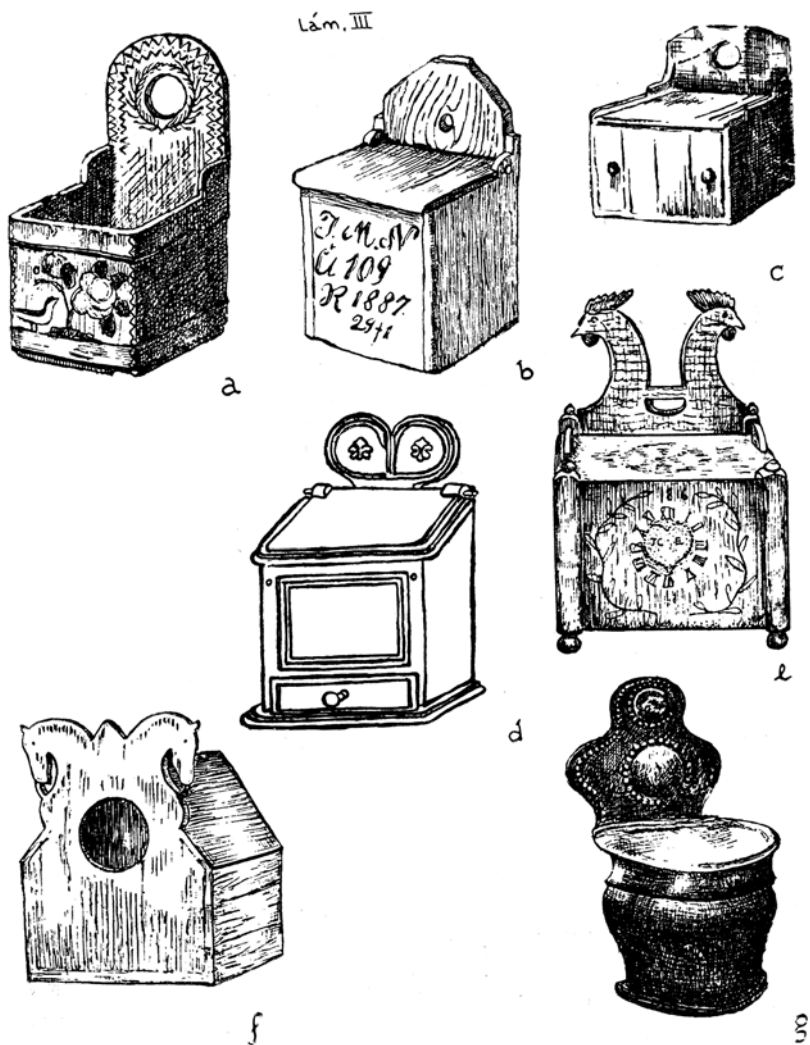


f

a) A. Th. Schmitt, **La terminologie pastorale dans les Pyrénées françaises** Paris 1934, Tabl. D. **salié**, 38 cm. de alto; b) ALGasc 706: balde pirenaico; c) **Valassko** 1957, fig. 44 mortero de una sola pieza, Moravia; d) A Magy. Népr. I, 56 salero húngaro de calabaza; e) A Magy. Népr. I, salero húngaro de cuerna; f) **Revue d'Auvergne** 41 (1926): salero de la región de Clermont.

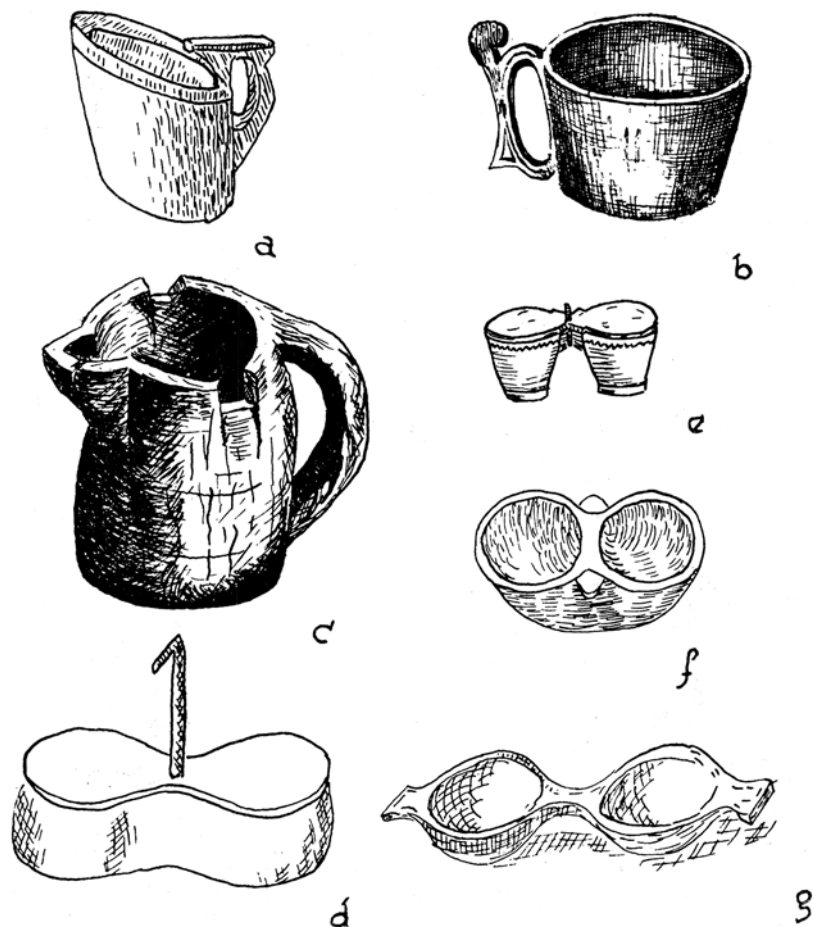


- a) **Kultura Ludowa Wielkopolski**, ed J. Burszty. Poznań 1960, fig. 124: salero, Polonia; b) Bielenstein, fig. 246 salero, Letonia; c) A Magy. Népr I, 56 salero de una sola pieza, Hungría; d) **Valassko** 1957, fig. 32 salero de los pastores, Moravia; e) **Valassko** 1957, fig. 38 salero, Moravia; f) Píreos catalanes y aragoneses: salero; g) Zéligzon, **Dictionnaire des pa-tois romans de la Moselle**. Strasbourg 1924, t. III. 611 **saunin**, Lorena h) **Oberdeutsche Zeitschrift für Volkskunde** XVI (1942). 64: recipiente de sal, Sundgau, Alsacia.

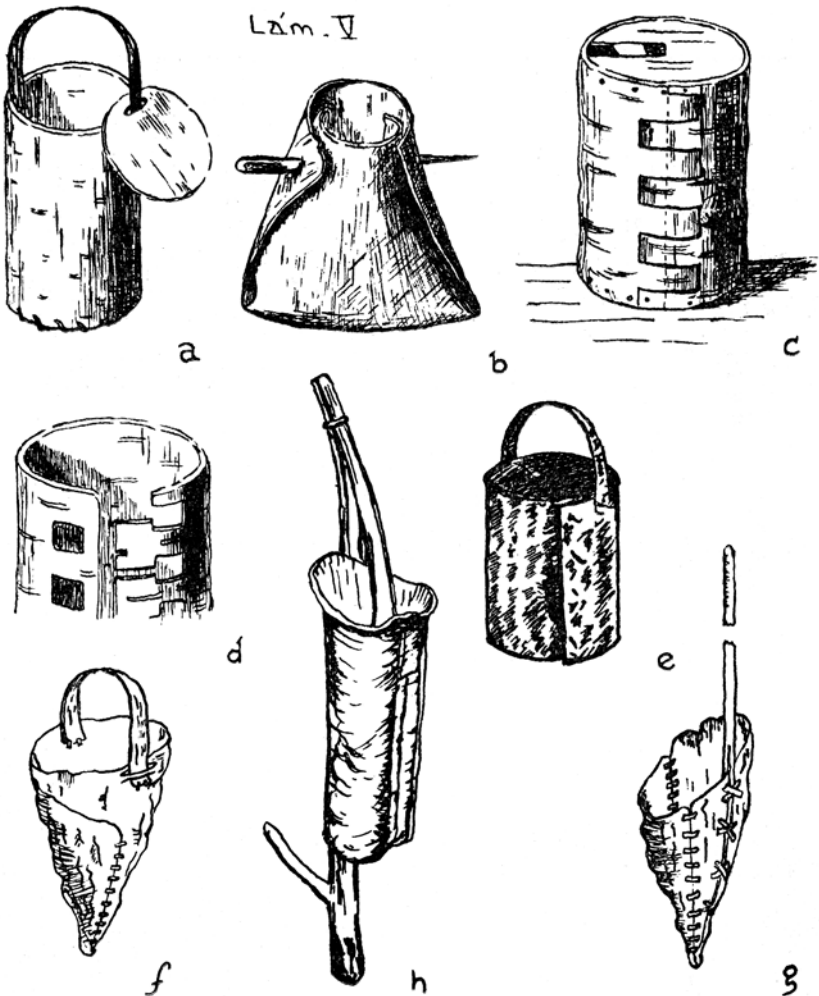


a) R. F. Bünker, **Das Banernhaus am Millstätter See in Kärnten**. Mitt Anthrop. Ges. Wien XXXII 1902. 98 **salzfassl**, Carintia; b) **Valassko** 1957, fig. 37 Moravia; c) W. Lindner, **Mark Brandenburg**. München, s.a., fig. 112 Brandenburg; d) J. Garneret, **Lantenne. Un village comtois**. Paris 1959 fig. 86 **salière** Franco Condado; e) WDVö 623 salero Alsacia; f) Original del **Niedersächsisches Heimatmuseum de Hannover**: salero de Staader Geest; g) W. Lindner, obr. cit., fig. 112 salero de cobre.

Lám. IV



- a) Haberlandt-Buschán 379. Abb 214 vaso de leche, de una sola pieza, Guipúzcoa; b) R. F. Kaindl, **Haus und Hof bei den Huzulen**. Mitt. Anthropol. Ges. Wien XXVI (1896), fig. 273 salero de madera, Bucovina; c) Zamora Vicente, **Léxico rural asturiano. Palabras y cosas de Libardón (Colunga)**. Granada 1953, fig. 13 **zapica**, vasija de madera de una sola pieza, para el manejo y venta de vino, sidra; d) salero Vizcaya, dibujo de J. M. de Barandiarán; e) A Magy. Népr. I, 54 recipiente de sal y pimienta, Hungría; f) ALGasc 706 **gandolo** tasse de bois à boire, H.-Pyr.. g) **Banická Dedina Zakarovce**. Vied 1956, fig. 179, al lado de numerosas otras escudillas de una sola pieza. Eslovaquia.



a), b), c), d) recipientes de corteza entrelazada de Letonia. Bielenstein fig 319-322, e) Ujváry Zoltán, **Die Rolle der im Belgland Abauj wild wachsenden Pflanzen**. Debrecen 1958, pág. 237 al lado de otros recipientes por el estilo. Hungría. Artículo escrito en húngaro; f), g) Béla Gunda, **Sammeiwirtschaft bei den Ungarn**. En: Ungarische Jahrbücher XVIII, fig. 7 para recolectar bayas, fig 6 para beber agua; h) J. Aguirre, **Catálogo de etnografía** IV, 7; cp ib fig. 73 **iragazki** "embudo hecho de corteza de árbol, retorcida ésta con su cara exterior hacia dentro, el cual lleva hacia el extremo inferior una rama en forma de gancho". Provincias vascongadas

Fotos 1 y 2



Saleros de cuerno decorados con cera de diversos colores, Hungría: Comitát Somogy. **Peasant Art in Austria and Hungary**, fotos 612, 613.



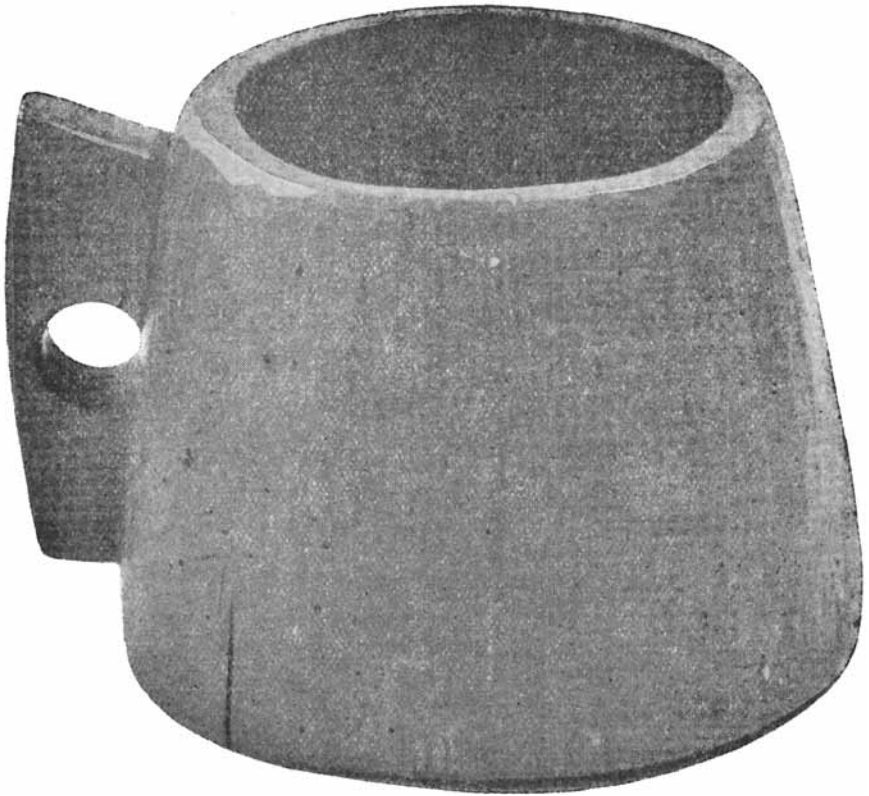
Saleros de cuerno, Kerbornamentik mit roter und grüner Wachsfüllung, el ejemplar de la izquierda del año 1848. J. Manga, **Hirtenkunst in Transdanubien**, Abb. 37, 38. Hungría. Cp. lám. I e.

Foto 3



Salero vasco, Guipúzcoa, según el original del **Museum für Völkerkunde, Hamburg**; 7,9 cm. de alto, diámetro 10,5 cm.

Foto 4



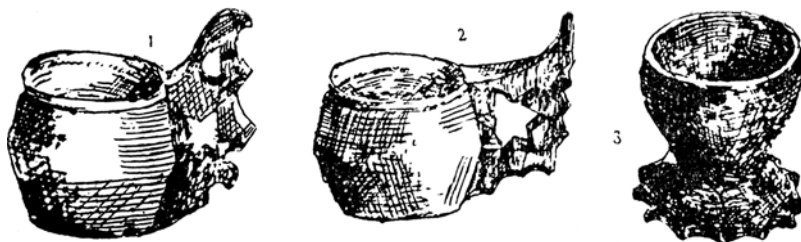
Recipiente, como núm. 3 de una sola pieza. para trasegar sidra, Guipúzcoa, según el original del **Museum für Völkerkunde, Hamburg**: 14,5 cm de alto; diámetro superior 15 cm., inferior 20 cm.

Foto 5



Cuenco de madera de forma artística como los siguientes; sirve para tomar leche cuajada, etc. P. Stano, **Bibliografia Slovenského Ľudového Vyvarného Umenia**. Bratislava 1959, foto 21: Eslovaquia.

Fotos 6 y 7



Haberlandt-Buschlan, fig. 2 14: Basses-Pyrénées, cuencos de una sola pieza, la copa a la derecha de Soule.



Focsa, **Le Musée du village à Bucarest.** Bucarest 1958, foto 50: tasses en bois, Rumania.

Foto 8



Raum dem Handwerk. Año XIV: copas de pastores, Yugoslavia

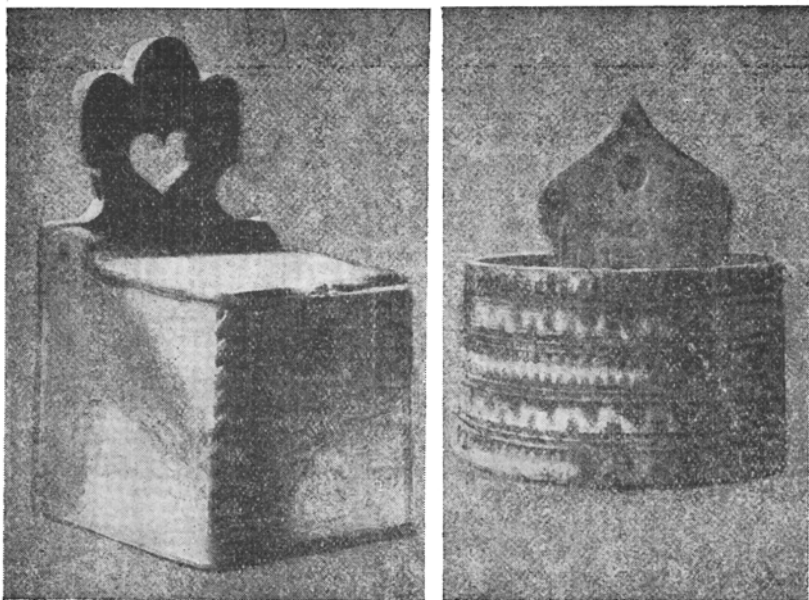


Fotos 9, 10 y 11

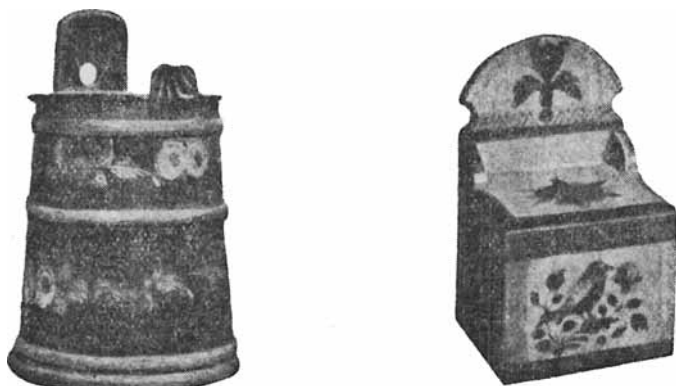


Saleros grabados de Tirol — Vorarlberg, según **Peasant Art in Austria and Hungary**, fotos 113, 110, 133/134.

Fotos 12, 13, 14 y 14a



Saleros de Tirol y Franconia, según K. Hahm, **Deutsche Volkskunst**. Berlin 1928, Tafel 58.



Salero de Franconia, según A. Schöpp, **Alte deutsche Bauernstuben**. Berlin, 1934, lám. 10.

Salero de Hessen, según Schöpp, cp. núm. 14.

Foto 15



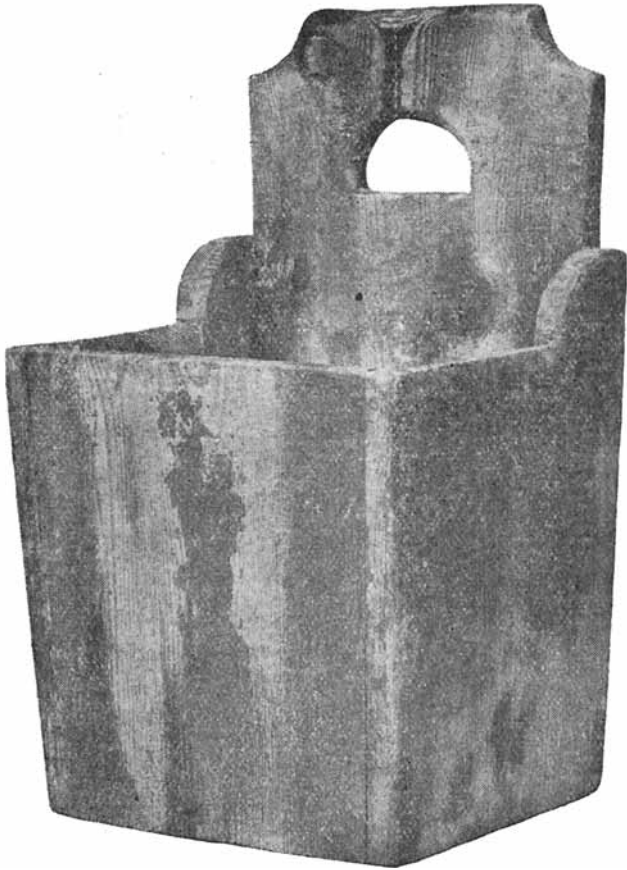
Salero adornado de pirograbado de Eslovaquia, según P. Stano, obr. cit., foto 22.

Foto 16



Salero ornamentado de Karlsbad (Bohemia), según J. Hofmann, **Die landliche Bauweise der Karlsbader Landschaft**. Karlsbad 1928, foto 153.

Foto 17



Salero de Värmland (Suecia) según el original del **Nordiska Museet, Estocolmo.**

Foto 18

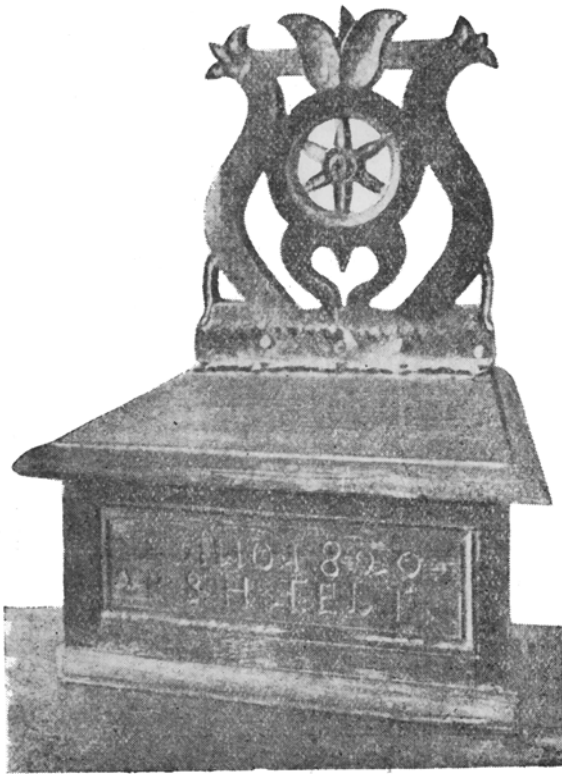
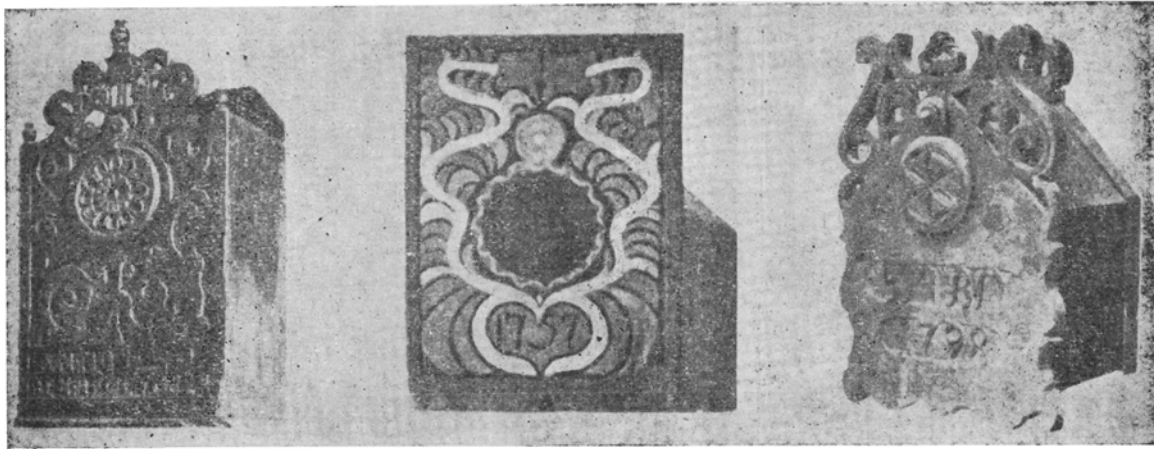


Foto 19



Salero de Duisburg. Schöpp, obr. cit., Taf. 41.

Fotos 20 y 21

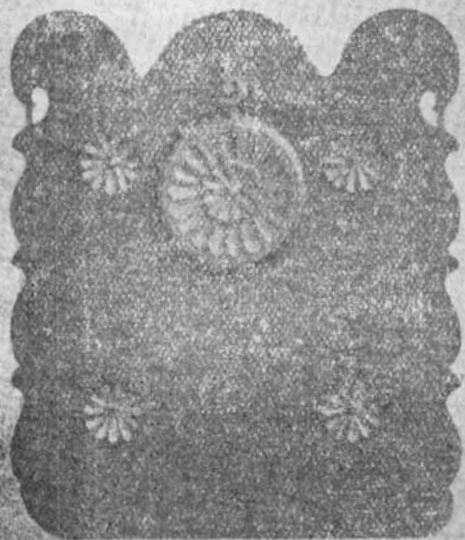


Saleros de Osnabrück — Minden — Braunschweig. Shöpp,
obr. cit., Taf. 42.

Fotos 22, 23, 24, 25 y 26



14 - 20. Links: Salzfaßen, 1881. Gladischwigerer. Landesmuseum Münster. Mitte: Salzfaß, 1778. Rechts: Salzfaßen: ☉ ☽ Mundesoh Vergif ja nicht das runte Leb. Sammlung Brenken. Wiedenbrück



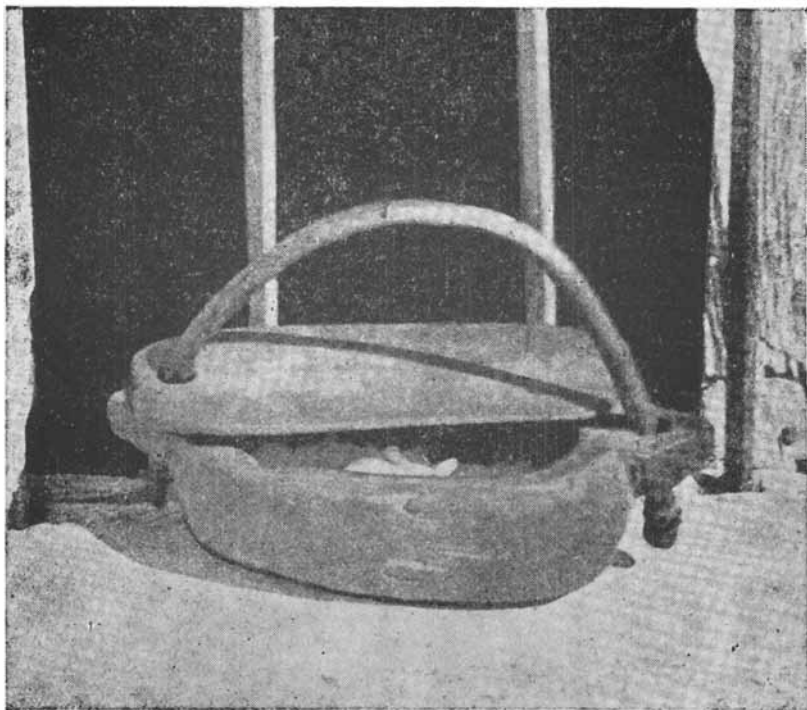
27 - 33. Salzfaßen. Sammlung Wagenfeld, Münster. Salzfaßen, 1870. Landesmuseum Münster

Foto 27



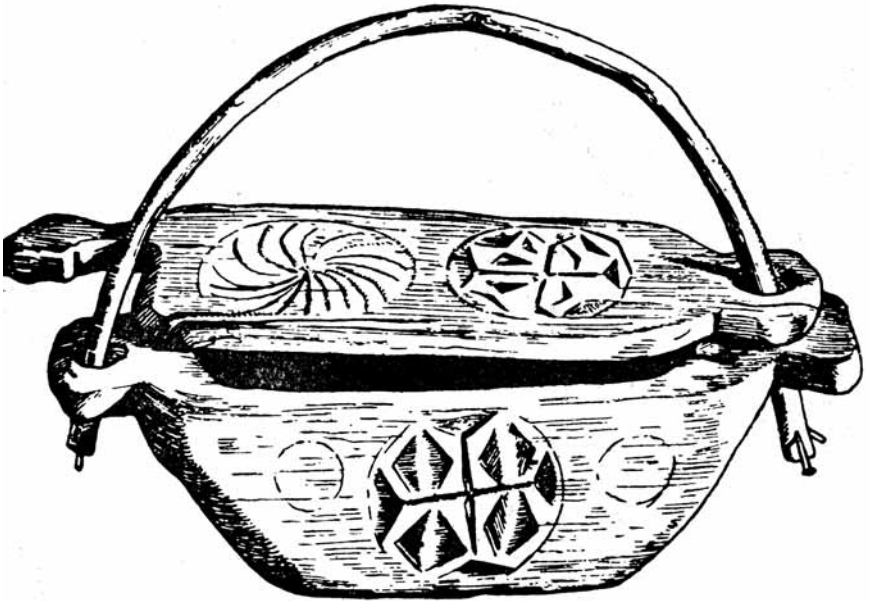
Saliner de la provincia de Lérida (España), según el original del **Museo del Pueblo Español de Madrid.**

Foto 28



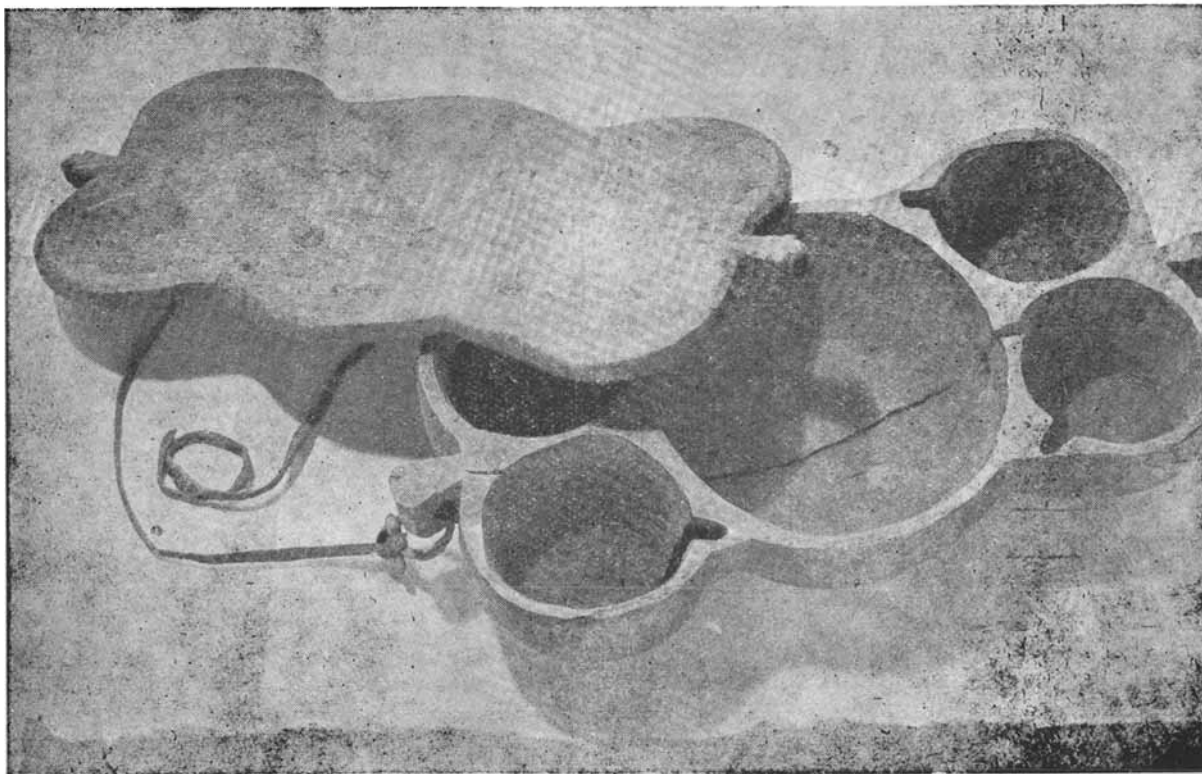
Salero de la Noguera Ribagorzana, según G. Haensch, Archivo de Filología Aragonesa X/XI (1958/59), foto 23.

Foto 29



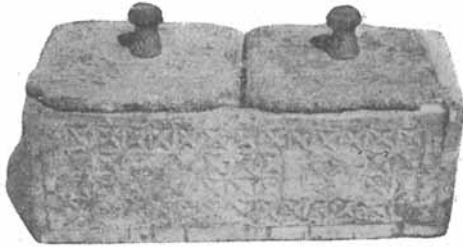
saler del Pallars oriental, según R. Violant y Simorra,
RDITrPop XIV, 95, fig. 6.

Foto 30

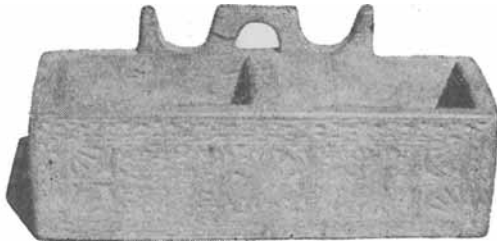


Recipiente para tazas, de una sola pieza, Siberia septentrional, según el original del **Museum für Völkerkunde, Hamburg.**

Fotos 31 y 32

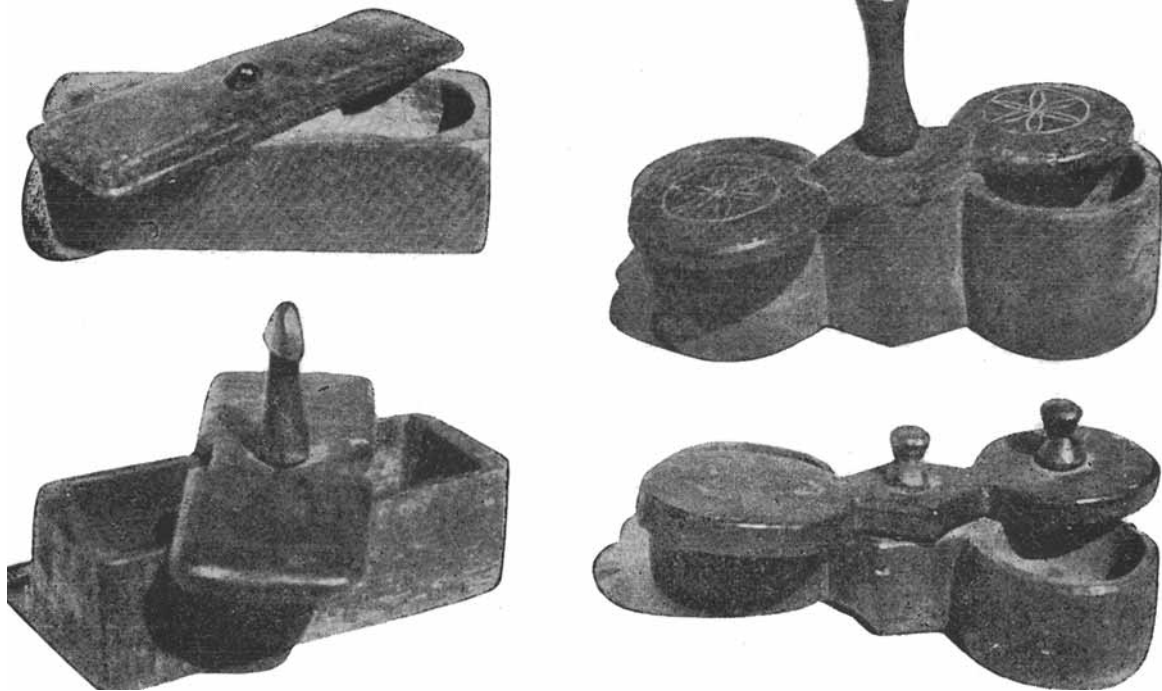


Salero de corcho, prov. de Salamanca, según el original 8068 del **Museo del Pueblo Español, Madrid.**



salera, de boj, prov. de Salamanca, según el original 7702 del **Museo del Pueblo Español, Madrid.**

Fotos 33, 34, 35, y 36



Saleros de la prov. de Santander, según los originales 4700, 4649, 3909, 4648 del **Museo del Pueblo Español, Madrid.**

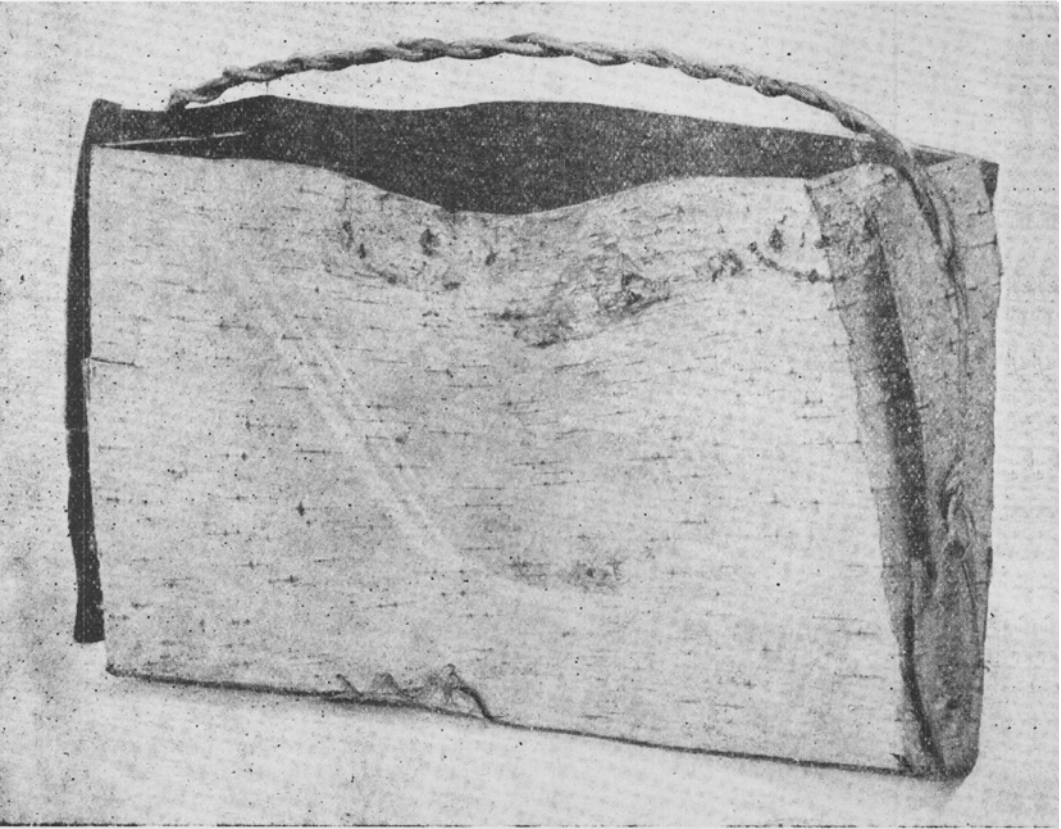
Foto 37



Salero de la prov. de Salamanca, según el original 8114 del
Museo del Pueblo Español, Madrid.

Recipientes de corteza entrelazada de Suecia, etc.:

Foto 38



Bolsa de corteza de abedul, de Jämtland meridional, Suecia, según el original Eu 879 del **Museum für Völkerkunde, Hamburg**: 21 cm. de alto, 33 cm. de largo, 6 -10 cm. de ancho.

Foto 39



Recipiente de corteza para beber, Syrjänen, NE de Rusia, según el original Eu 883 del Museo mencionado en núm. 38.

Foto 40



Salero de Syrjänen. NE de Rusia, según el original Eu 878 del Museo mencionado en núm. 38.

Foto 41



Caja de corteza de abedul, Jämtland septentrional, Suecia, según el original Eu 889 del Museo mencionado en núm. 38.

Foto 42

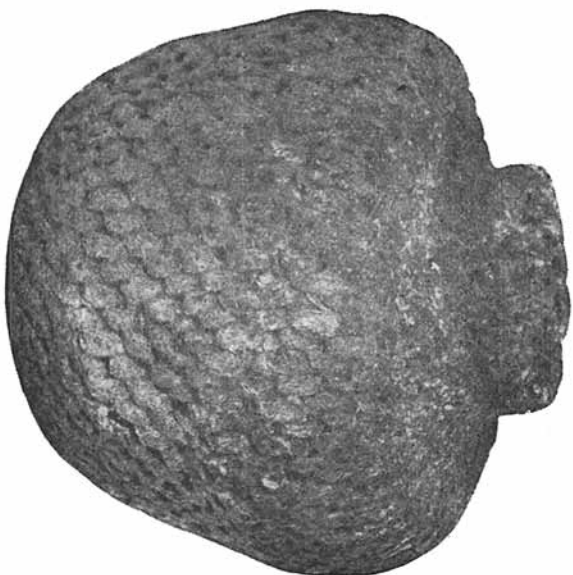
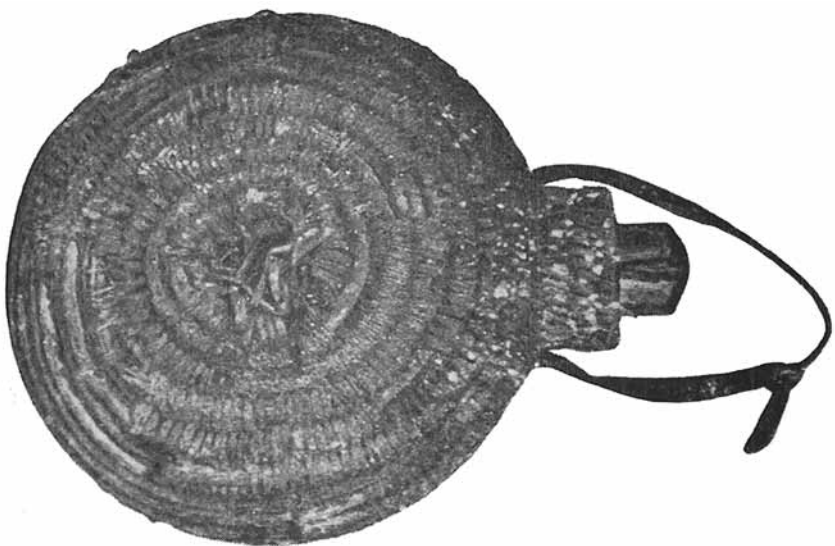


Salero de Syrjänen, NE de Rusia, según el original Eu 882 del Museo mencionado en núm. 38, 17 cm. de alto, 14 cm. de largo.

Foto 43

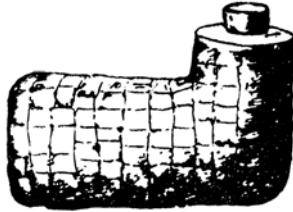


Salero de Karelien, Viborg, al E. de Finlandia, según el original del Museo mencionado en núm. 38: base 8x8 cm., 13 cm. de alto sin el tapón. Otras variantes de tales recipientes y saleros en el **Museum für Völkerkunde de Hamburgo** y en el **Nordiska Museet de Estocolmo**: de Värmland, Dalarna, etc.

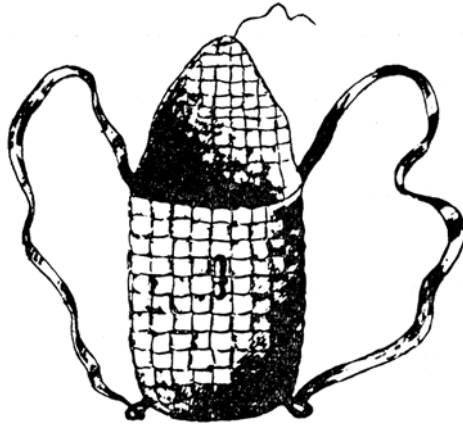


Botellas confeccionadas de raíces y que sirven de saleros en el Norte de Suecia (Dalarna, etc.), según los originales del **Nordiska Museet de Estocolmo** (núm. 70378, 191. 021).

Fotos 46, 47 y 48



Salero de cortezas entrelazadas, según D. Zelenin, **Russische (ostslavische) Volkskunde**. Berlin-Leipzig 1927, fig. 72.

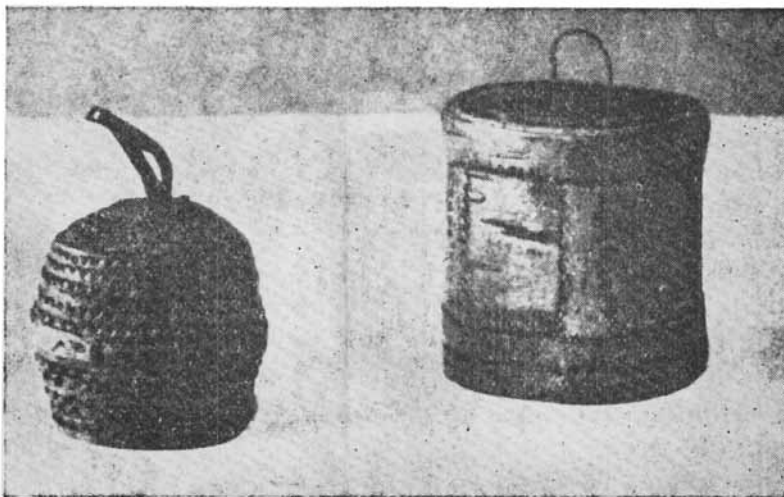


Mochila confeccionada según la misma técnica; Zelenin, oobr. cit. fig. 73.



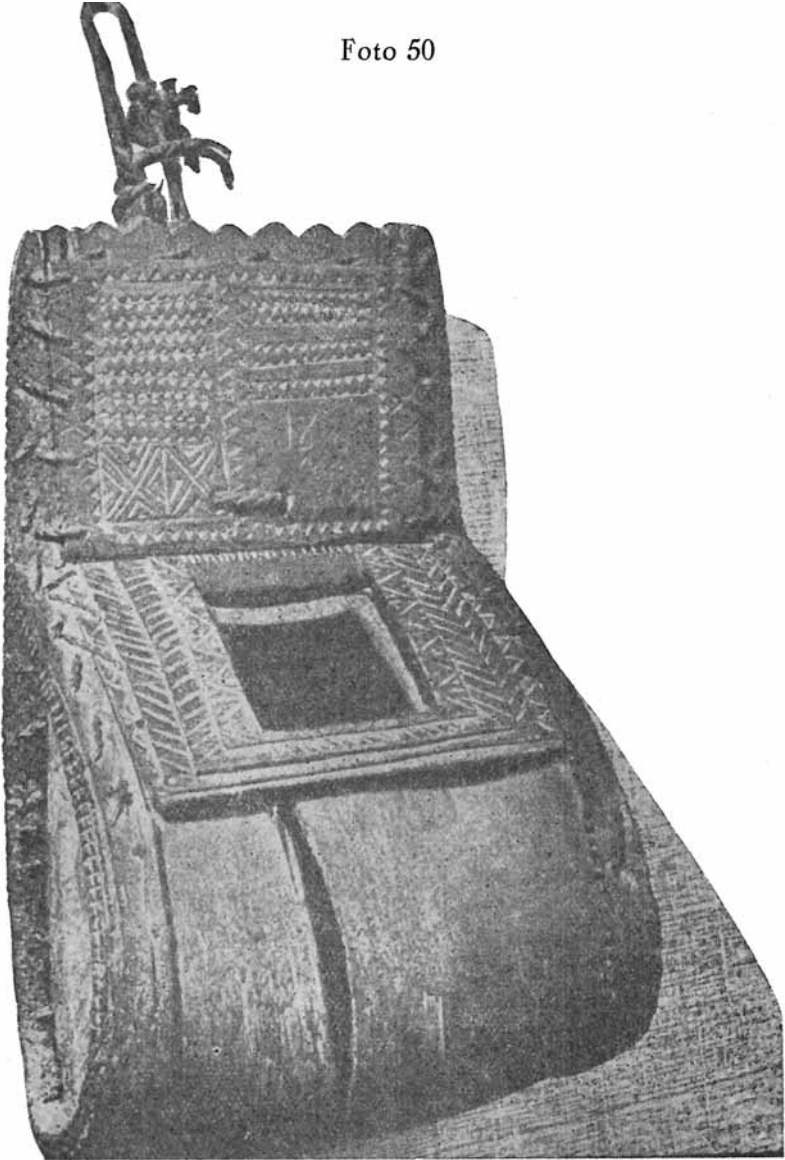
Saleros de corteza, Hungría, según A Magy. Nepr. II, 231.

Foto 49



Pimenteros de corteza de abedul de Transilvania; reproducidos en **Calogul Muzeului de Arta Popularra al RPR**. Bucuresti 1957, fig 107:
baites à poivre en écorce de bouleau.

Foto 50



Salero de corteza de olmo, de la región de Craiova; reproducido en la obra citada en núm. 49 y en **L'Art Populaire en Roumanie**. Bucarest 1955, pág. 41.