

CICLO DE VERANO

"Cestaño" que las "Móndidas" llevan en la cabeza la mañana del día de San Juan, en San Pedro Manrique (Soria).

JULIO

Traje de danzante sobre zancos en la Fiesta de la Magdalena en Anguiano (Rioja).

AGOSTO

Cesto "roscadero" con el cual se enfrentan al toro los jóvenes de varios pueblos del Bajo Aragón. Sombreros masculinos con flores para los bailes de "verdiales" (Málaga).

SEPTIEMBRE

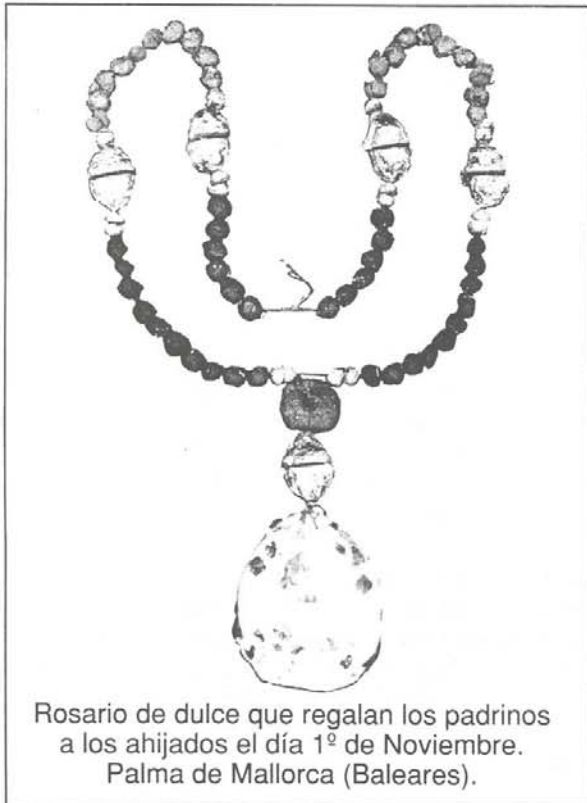
"Cargolera" de mimbre para protegerse de las embestidas del toro en la fiesta del "Corre-Bou" en Cardona (Barcelona).

Panes coloreados que representan los cinco símbolos del santo en la Romería de San Andrés de Teixido (La Coruña). "Paxarines" de pan del día de la Fiesta de San Mateo en Oviedo.

CICLO DE OTOÑO

Fiesta de todos los Santos: Rosarios de galletas, dulces o chocolates que regalan los padrinos a los ahijados en Mallorca dicho día.

"Panellets" del Día de los Difuntos de Barcelona. Panes en forma de hombre de Chozas de Canales (Toledo).



Rosario de dulce que regalan los padrinos a los ahijados el día 1º de Noviembre. Palma de Mallorca (Balears).



Sombrero de Verdiales

INSTRUMENTOS MUSICALES

De cuerda:

Rabeles de Toledo, Palencia y Cantabria. Timples de Canarias. Salterio, "chicotén" o tambor de cuerdas de Jaca (Huesca).

De viento:

Dulzainas, gaitas y chiflo de Galicia y Castilla, ocarina mallorquina, "alboka" vasca, "birimbao" asturiano.

De percusión:

Panderos, panderetas, tamboriles, castañuelas, hueseras, "payetsa" o sartén de mango largo golpeado con llave de hierro, en Asturias; botella, conchas veneras, zambombas.

JUEGOS DE ADULTOS

Bolos de Asturias, Cantabria, Palencia, etc. Pala, chistera y cestapunta, para el juego del frontón en Vascongadas. Naipes. "Tangas", "tarusas" etc.

SALA 3

LA CASA: UTENSILIOS Y RECIPIENTES PARA EL FUEGO Y EL AGUA.

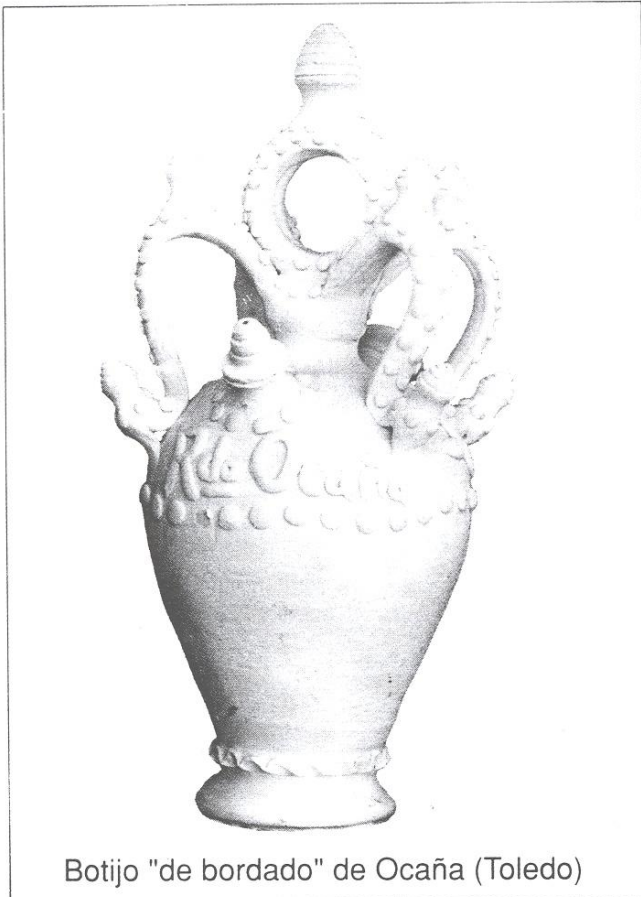
Fuego:

Anáfores u hornillos de barro de dos piezas, para cocinar al aire libre. Braseros y braserillos de cerámica o de hojadelata para calentarse los pies. Calentadores de cama con brasas o con agua caliente. Sahumerios para perfumar. Llares, morillos, tostadores, trébedes. Arrimaderos o "seseros" para sujetar los pucheros en el hogar. Fuelles y soplillos para avivar la llama. Utensilios de hierro para manipular los alimentos. Calderos y otros utensilios de cobre. Cazuelas, tarteras, orzas y pucheros de barro para guisar. Fuentes de horno. Asadores de castañas de diversos tipos en cerámica, madera o hierro.

Agua:

Cántaros, "herradas", "tallas" y tinajas para transportarla y conservarla. Botijos para conservarla fresca y beberla directamente. Botijos vidriados "de invierno" y sin vidriar "de verano": antropomorfos, en forma de animales, (gallo, toro o pez), de aro, de "engaño" con varios pitorros, etc.

Jarras y vasos de diversos materiales: cerámica, vidrio o metal, para servir y beber agua.



Botijo "de bordado" de Ocaña (Toledo)



Cesto de paja de trigo

SALA 4

LA CASA:

PREPARACION DE ALIMENTOS.

LIMPIEZA E HIGIENE.

ALUMBRADO.

MOBILIARIO.

Preparación de alimentos:

Lebrillos, picadores de carne, platos para dar la vuelta a la tortilla, morteros de cerámica y de madera, almireces de bronce, saleros, especieros, moldes para el chocolate, pastas, flores de sartén, etc.

La matanza del cerdo:

Cesta para escurrir la cebolla cocida, para hacer las morcillas, artefactos para elaborar los chorizos, orzas para el adobo, "garranchas" para colgar los jamones, etc.

Elaboración del pan:

Arca para el grano o la harina. Artesa para trabajar la masa del pan. Torno o "bregadera" para afinarla. Paños o "tendíos" para cubrir el pan antes de cocerlo y mantenerlo a una temperatura alta después de la cocción. Sellos para marcar el pan y diferenciarlos en los hornos comunales. Candiles de horno. Cestos para contener el pan. Horno de pan en cerámica de Moveros (Zamora).

Limpieza e higiene:

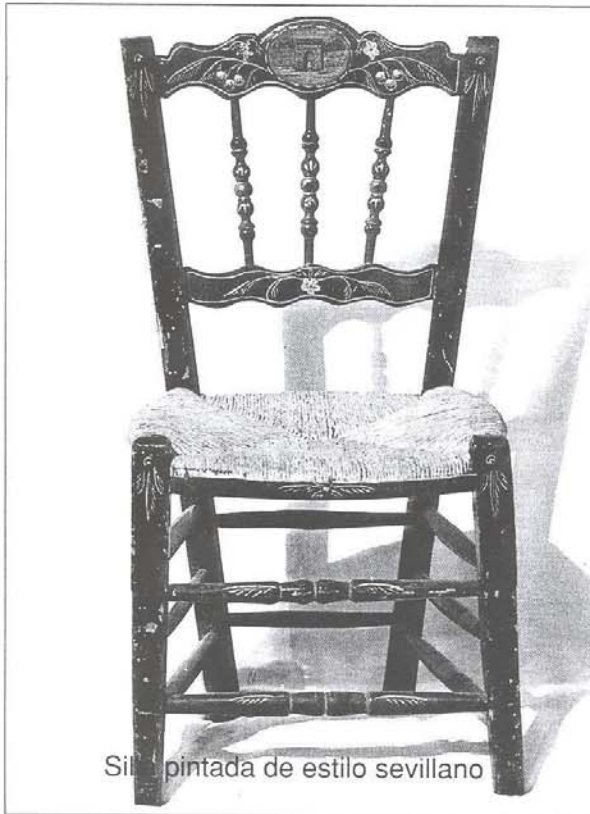
Diferentes tipos de escobas. Grandes recipientes y "colaores" para hacer la colada con lejía y con ceniza. Lebrillos y tablas para lavar la ropa y cestos para transportarla. Planchas de diferentes tipos. Orinales, bacines, "pericos" y escupideras.

Alumbrado:

Teas de pino y tederos de pie o de pared para depositarlas. Faroles y candiles de diferentes materiales y formas para el alumbrado con aceite, petróleo, etc. Cerillos y palmatorias para la iluminación por medio de cera. Faroles para luz eléctrica.

Mobiliario:

Sillas de madera de morera, olivo, avellano, eucalipto, pino y castaño. Sillas pintadas sevillanas y cordobesas. Taburetes de enea, esparto, espadaña. Baúles "encorados" y forrados de piel, percheros, jarreras, almirreceros, cuchareros, apartaderos, etc.



Silla pintada de estilo sevillano

SALA 5

LA CASA:

TEJIDOS.

INDUMENTARIA.

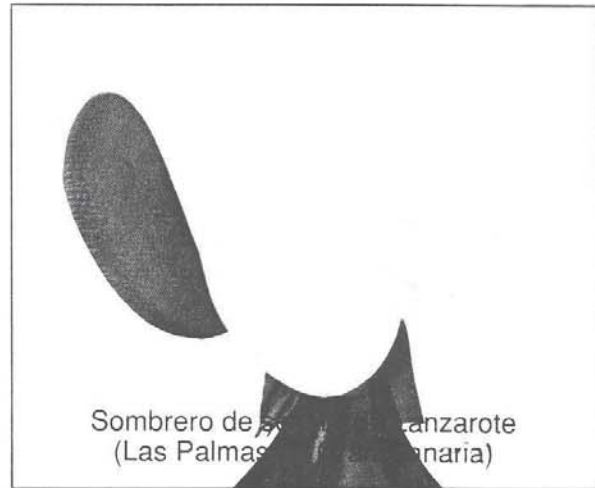
JOYERIA.

Tejidos:

Muestras de tejidos elaborados en telar manual de bajo lijo de casi todas las regiones de España, con urdimbre de lino, cáñamo o algodón y trama de lana o de trapos, o con trama y urdimbre de lana, en técnicas lisas o labradas. Bordados, encajes de aguja, de bolillos, mallas, etc.

Indumentaria:

Vestidos femenino y masculino de la Maragatería (León), de San Juan de Plan en Huesca, de charro y charra salmantinos, vestidos de mujer de Galicia, Badajoz, La Gomera, Zamora, La Alberca (Salamanca) y la Sierra de Valencia, de maño aragonés y de niña mallorquina.



Sombrero de paja canzarote (Las Palmas de Gran Canaria)

Colección de calzado de la España lluviosa en madera y cuero ("zuecos" y "zuecas" de Galicia, "almadreñas" de Asturias y León, "abarcas" de Santander, "chocles" y "esclops" del Pirineo navarro y del Pirineo catalán). "Barajones" para andar por la nieve. Calzado de la España seca en esparto, cáñamo, lona ("esparteñas", alpargatas, etc.). Sombreros de paja y de otras materias de gran parte de nuestra geografía.

Joyería:

Collares, pendientes, broches y sortijas de Galicia, León, Zamora, Salamanca, Cáceres, Albacete, Gerona, Valencia, Ibiza y Córdoba.

SALA 6**EL TRABAJO:**

TECNICAS DE ADQUISICION Y DE PRODUCCION DE ALIMENTOS

TECNICAS DE ADQUISICION.

RECOLECCION.

De caracoles:

Caracolas de esparto, mimbre, caña y cerámica de diferentes formas.

De la miel:

Colmenas de troncos huecos de árbol, de corcho, esparto, caña, cerámica, etc. Tarros para la miel.

Caza:

Instrumentos para cazar con hurón o con reclamos, de patos, codornices, perdices, alondras, etc. Jaulas de pollo de perdiz, ratoneras, toperos, cepos. Silueta humana de mimbre para aprender a tirar con escopeta. Zurrones de cazador.



"Simbel" para la caza de patos
en la zona de Galicia

Pesca:

Diferentes artes de pesca: nasas, redes, bicheros, tridentes, etc. Cestos para contener el pescado y para su venta en las distintas zonas marítimas de España. Vestimenta de pescadores vascos y canarios.

TECNICAS DE PRODUCCION.**AGRICULTURA:****Preparación de la tierra:**

Arados movidos por tracción animal. Arados de mano o "layas" manejados por hombres. Rastras empleadas para desterronar la tierra.

Siembra:

Cestos para la siembra "a voleo" e instrumentos para la siembra a golpe.



Instrumento para sembrar la tierra
de sembrar. Aldaba. Santarém

Escarda:

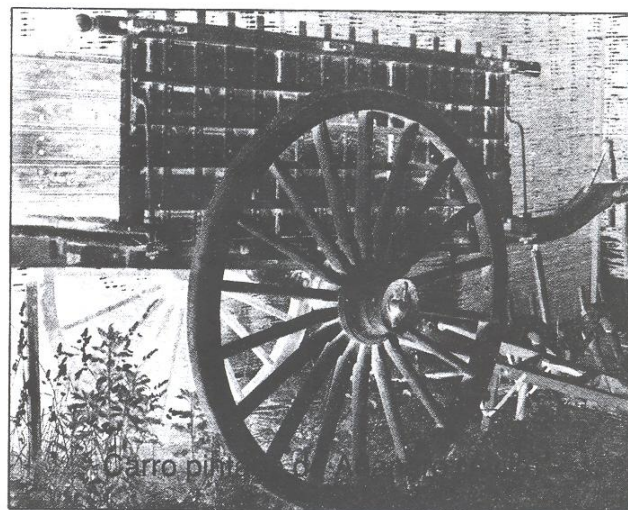
Azadillas y otros instrumentos para arrancar la hierba.

Siega:

Guadañas para cortar la hierba y hoces para segar el cereal. Dediles de cuero o caña, "zoquetas" de madera para evitar que los segadores se corten los dedos con la hoz. Colodras para guardar la piedra de afilar la hoz y la guadaña. Trompeta para llamarse las cuadrillas de segadores unas a otras. Recipientes para llevar los líquidos o alimentos a la era.

Carga:

Bieldos, bieldas y horcas para cargar las gavillas de cereal en el carro. Carro pintado de la provincia de Avila, portón de otro carro pintado con San Isidro y galera manchega para transportar la carga. Rastrillos.



Carro pintado

Trilla:

Trillos de madera con pequeñas piedras de sílex y cuchillas, para trillar el cereal y las legumbres. Mayales para golpear la espiga y separarla del grano.

Aventado:

Harneros, cribas y baleos para limpiarlo.

Medidas:

Media fanega, cuartillo, celemín, etc.

Vendimia:

Instrumentos para podar las viñas y para el sulfatado de las mismas, etc. Cestos o cuévanos para la recolección de la uva. Utensilios de madera para mecer o mover el vino durante su elaboración. Catavinos y venencias para degustar el vino. Recipientes para contenerlo, transportarlo y beberlo en las distintas zonas peninsulares: toneles, damajuanas, porrones, cuencos, jarras, "zalonas", "cuerveras" y poncheras.

Elaboración del aceite:

Utensilios para la recolección de la aceituna mediante vareo, a mano con "uñeras", o con instrumentos especiales. Capachos y capachetas de esparto para las prensas de aceite. Grandes vasijas de cerámica o de hojadelata para almacenarlo y "alcuzas" o pequeños recipientes para el consumo diario en la cocina.

Arboricultura y cultivo de la huerta:

Instrumentos para la recogida de la resina, secaderos de fruta. Maqueta del transporte de madera por los alinadieros en el río Ebro, desde el Pirineo hasta su desembocadura en el Mediterráneo, etc.

GANADERIA

Objetos relacionados con el pastor:

Chozos utilizados en la trashumancia realizados en paja de centeno de Acehucho (Cáceres) y de la Sierra de Gredos (Ávila). Cama de pastor del Valle de Alcudia (Ciudad Real). Mantas, capotes, monteras, "corozas" de paja, zurrones, cayados y bastones. Fiambreras, cuernas, platos, cubiertos, recipientes de diversos tipos y otros objetos de arte pastoril hechos por los pastores mismos.

Con el ganado:

Taburetes para el ordeño de la leche. Recipientes para recogerla. Utensilios en forma de "manzaderos", nateros o zurrones para la obtención de la mantequilla o la cuajada. "Kaikus" de madera para hervir la leche. Moldes, cinchos y mesas para la elaboración del queso. Collares de madera o de cuero para el ganado vacuno y ovino, carlanças para proteger del lobo al perro pastor. Cencerros. Instrumentos para marcar el ganado, para herrarlo, para destetar a los terneros o para impedir la cubrición de las ovejas o cabras. Tijeras para el esquila de las ovejas. Manta de paja para cubrir a la vaca recién parida (Galicia).

ANIMALES DOMESTICOS

Comederos, bebederos, conejeras, jaulas y nidos de cerámica, madera y fibras vegetales.

SALA 7

EL TRABAJO:

TRANSPORTE RURAL Y OFICIOS.

Transporte rural:

Cestos de carga y narrias de arrastre para el transporte agrícola humano. Transporte animal: serones, aguaderas, etc. Arreos y monturas de caballo, burro y camello.

OFICIOS

Tejedor:

Telar manual de bajo lizo. Mazos, agramaderas, "ripiaderas" y espadillas para quebrar y machacar el lino y el cáñamo. Rastras y cardas para el cardado. Ruecas y husos para el hilado. Aspadillas para hacer las madejas. Devanaderas para los ovillos y tornos de hacer las canillas.



Herrero:

Fuelle de herrería. Instrumentos de herrero: Compás, etc. Rejas de ventana, clavos, llamadores, etc.

Alfarero:

Tornos de torneado de barro, de pie, para hombre, y de mano, para mujer. Losas para poner a secar los cacharros, piezas para separarlos en el horno, "catas" o muestras para comprobar la cocción, trepas y otros utensilios para decorar, etc. Remates arquitectónicos, canalones para el agua, surtidores de fuente, azulejos.

Tejero:

Moldes de hacer tejas, baldosas, adobes.

Carpintero:

Garlopas, prensa, vasija para contener la cola y mantenerla caliente. Cerraduras de madera.

Cestero:

Instrumentos para arrancar el esparto y mazas para machacarlo. Pelador de mimbre, cortador de caña y diversas muestras de cestería de hoja de palma, de paja de centeno, etc.

Alpargatero:

Banco para la realización de las alpargatas con todos sus útiles.

Guarnicionero y sobador de pieles:

Medias lunas para cortar el cuero, prensas,

A PROVECHAMIENTO DIDACTICO

Tiene el Museo de Artes y Tradiciones Populares un gran aprovechamiento didáctico, dado su carácter universitario, que ha determinado la ubicación y clasificación de sus piezas en las diferentes salas, con un lenguaje eminentemente pedagógico que le convierte en un laboratorio o sala de prácticas, de las lecciones teóricas impartidas en las aulas de enseñanza.

a) Puede utilizarse para la enseñanza de las técnicas tradicionales de la agricultura, ganadería, caza y pesca, y especialmente de los instrumentos, herramientas, formas de trabajo y costumbres, muchos de ellos casi desaparecidos incluso del conocimiento inmediato de los que viven en las ciudades.

b) Resulta también muy importante para el estudio del transporte tanto humano como animal, así rodado como de arrastre, etc., por la abundancia de formas diferentes que posee el Museo en este campo.

c) Asimismo es fundamental en el estudio de los oficios manuales en vías de desaparición, ya que son difíciles de conocer sus técnicas de elaboración, su instrumental e incluso comprobar las diferencias en la forma de producción de herreros, alfareros, cesteros, guarnicioneros, etc.

d) Es de sumo interés, -por ser éste Museo de ámbito nacional-, comprobar palpablemente cómo van variando en nuestro país, no sólo las creencias, las costumbres y las fiestas, sino la vida individual, el ajuar doméstico, el mobiliario y la manera de expresar el arte popular en cada región, obteniendo así un mejor conocimiento de España en éste campo.

D ATOS COMPLEMENTARIOS

1) *Horario del Museo.*

El Museo permanece abierto de lunes a viernes de 11 a 2, y las tardes de martes y jueves de 5 a 8 salvo el mes de agosto.

La entrada al Museo es gratuita. Se organizan visitas explicadas a grupos y colegios adaptadas a las edades y niveles culturales de los participantes. Dichas visitas de grupo deben solicitarse previamente al Museo.

