



**Compilación de entradas #01**

# **Bibliotecario**

**Un blog de Edgardo Civallero**

**Bibliotecario**  
**Compilación de entradas 01**

**Edgardo Civallero**



© Edgardo Civallero, 2020.

Distribuido como *pre-print* bajo licencia Creative Commons by-nc-nd 4.0

"Bibliotecario". <https://bibliotecario.org/>

## La música que hay en todo

*[Escribí este texto en 2013. Entonces vivía entre montañas y bosques, en una pequeña población rural de la Sierra de Guadarrama, al norte de la comunidad de Madrid, en España].*

Estaba en el taller, entre herramientas y serrín.

El taller ocupa la parte baja de la casa en la que vivo. A su lado corre un arroyo que en otoño ruge, en invierno se hiela, en primavera canta y en verano calla y se seca. Por las ventanas veo los yezgos, las cicutas, las ortigas, las nuezas, los nomeolvides y todas las plantas que crecen a la vera del hilillo de agua que todavía retintinea, y escucho las animadas discusiones de gorriones, mirlos, rabilargos, urracas, petirrojos, colirrojos, estorninos y palomas, peleándose entre las ramas del enorme guindo lleno de fruta del vecino, que ejerce como medianera entre casas.

Pero decía que estaba en el taller, entre herramientas. Concretamente, entre limas, escofinas y gubias.

En aquella siesta dominical, con el aire oliendo a tormenta y el cielo confirmando visualmente lo que el aroma del viento solo sugería, el aprendiz de artesano que llevo dentro se había inspirado. Había elegido una rama del pilón de leña de roble que hace poco me tocó en suerte por las podas en la dehesa comunal del pueblo. Con ella en

mano me había metido en el taller. Había cortado a serrucho una sección, la había descortezado a cuchillo, la había partido a lo largo y había decidido que de allí sacaría una castañuela. No un par: una sola. Una que me valiera para tocar la ginebra o arrabel: ese idiófono hecho de varias varillas de madera, o de varias cañas, o de huesos de cordero (en cuyo caso suele llamarse "huesera") que se ata al cuello, se despliega sobre el pecho y se frota con un palillo, una cuchara de madera, una castañuela... o lo que uno tenga a mano.

Dicen los que saben que hay música en todo. Que dentro de cada cosa —de cada piedra, cada hoja y cada palo, de cada plato y cada cuchara, de cada pie y cada mano, de ese martillo y aquellas tijeras— hay un instrumento esperando nacer, o deseando que le permitan expresarse, sonar, decir su música... Así cuentan, y yo, que así lo creo, estaba buscando el instrumento que había dentro de aquel blancuzco pedacito de leña joven.

Con un poco de suerte, quizás no tuviera siquiera que enseñarle a cantar: tal vez ya trajera sonidos del bosque al que perteneció, viejas memorias de cucos y abubillas primaverales, de sombras de buitres leonados chillando al sobrevolar las ramas, de oropéndolas soltando a las nubes su canto-maullido, o quizás del repique —eso esperaba yo— que provocaban los pájaros carpinteros al buscar afanosamente su comida bajo las cortezas rugosas o en troncos ahuecados.

Mi propio trabajo —si es que a lo que estaba haciendo se lo hubiera podido denominar así— era musical: el rítmico vaivén del serrucho, de la lima y de la escofina masticando

las fibras de la madera, el más rítmico golpeteo del mazo sobre la gubia ahuecando la pieza... Con mucho menos, pastores y labriegos y panaderos y herreros y cocineras de toda la vieja Europa (por no mencionar al resto del mundo) marcaron el compás de canciones, coplas y romances. Y es que había música en todo, sobre todo en aquellos viejos tiempos en que los hombres todavía no se avergonzaban de segar la hierba a guadaña o de reparar el badajo de una esquila tallando a cuchillo un pedacito de jara, ni las mujeres tenían problema en voltear la masa del pan en una artesa o en mazar los haces de lino para extraer las fibras que luego tejerían. Aquellos viejos tiempos en los que la gente todavía cantaba todo el día: para alegrarse, para ahuyentar las penas y los dolores —que no eran pocos—, para exorcizar los miedos y la soledad... La tabla de lavar y el jabón, la hoz y la piedra de afilar, el almirez, la escudilla y la cuchara, todos ellos llevaban música dentro. Y todos ellos tuvieron la oportunidad de cantarla.

Hay música en todo: en la vara de higuera y el tallo seco del cardo, en el hueso del ala del buitre y las pezuñas del cerdo, en el cuero de la oveja y en la calabaza seca. Incluso en las tripas y en las crines hay música. ¡No cantan, pues, una vez hechas cuerdas y tensadas en un rabel! En todo hay sonido: solo hay que saber encontrarlo. O querer buscarlo.

Y por si nos falta inspiración, el mundo entero canta y berrea y chilla y murmura y silba y golpetea a nuestro alrededor, para inspirarnos melodías y ritmos. Si detenía el trasiego de las gubias en el taller podía escuchar el graznido de la urraca, el gorjeo de los verderones, el ruido del aire desflecándose entre los zarzales, el goteo del agua sobre los trozos de granito que componen el lecho del arroyo, el chirrido de una

langosta oculta entre la gramilla, el zumbido pegajoso de las moscas atontadas por el calor y la humedad de la incipiente tormenta, los gritos agudos de las golondrinas que planeaban a ras de suelo... Y más, y más, y más. No me hacía falta irme muy lejos para crear música: me bastaba con asomarme a la ventana del taller y comenzar a ponerle ritmo a la melodía universal golpeteando los dedos sobre el alféizar.

Fue entonces cuando, por la puerta abierta, emitiendo un zumbido grave notable por su volumen, entró volando un insecto. No puedo decir que aterrizó sobre mi brazo: diré mejor que chocó contra mí y que se aferró a mi piel como mejor pudo y supo. Me sobresalté, no voy a negarlo: era pequeño pero muy pesado, y el ruido y el impacto me alarmaron. Cuando por fin atiné a mirarlo, me quedé con la boca abierta. Era un escarabajo: uno totalmente dorado, brillante y lustroso. Quizás él también me miraba: mis conocimientos de óptica entomológica son rudimentarios, de forma que no sabría decir qué o cómo percibe la realidad uno de esos coleópteros. El caso es que, tras unos minutos en los que permaneció inmóvil —y en los que yo pude deleitarme en todos sus detalles— mi nuevo amigo comenzó a moverse, tal vez con ánimos exploradores. Bajó hasta mi codo, dio la vuelta hacia el interior del antebrazo, atravesó la palma de mi mano y se quedó entre mis dedos. Fue entonces cuando aproveché para tomarle la foto que ilustra esta entrada. Tal vez supo que ya estaba inmortalizado en un retrato digital, tal vez se aburrió de la sencilla topografía de mi extremidad superior derecha, absolutamente desprovista de encantos o sorpresas; el caso es que, sin mayores anuncios y sin decir adiós, alzó el vuelo y, con el mismo zumbido con el que había entrado por la puerta, se marchó por la ventana abierta, rumbo al arroyo.

Recordé entonces que el etnomusicólogo francés Jean-Michel Beudet comenta, en su libro *Souffles d'Amazonie. Les orchestres tule des Wayâpi*, que los Wayampi del río Oyapock, en la Guayana francesa, construyen unos enormes clarinetes idioglóticos de caña —los célebres *tule*— para imitar, según cuenta la leyenda, el sonido que hace un enorme escarabajo selvático, que ellos llaman *enē*.

Y es que hay música en todo, me dije en voz alta mientras volvía a mi tarea de mazo y gubia. Es un hecho: uno que nos ha acompañado desde que somos especie. Uno que nos ha inspirado a lo largo de los siglos. Uno que muchos, muchísimos olvidan o deciden ignorar. Y uno que el mundo que nos rodea intenta, paciente e incansablemente, recordarnos todos los días. Quizás porque confía en que no todo está perdido con el ser humano.

## De vinos, panes y cantares

Tengo entre las manos, apoyada en la mesa, una *cunca de viño*. Así se bebe el vino en Galicia: en unos cuencos pequeños de loza, con una silueta característica y generalmente blancos, quizás para permitir que el vino muestre mejor sus colores y sus texturas, y deje huellas más visibles.

Bebo un vino tinto de Barrantes, de uva *espadeiro*. Es un vino hecho en casa. Un caldo de un color oscuro, de aspecto espeso, que ya desde mucho antes de acercarlo a los labios huele a levadura y a uva recién pisada. Que tiene *agulla* —vocablo gallego usado para denominar el toque de gas carbónico que tienen muchos vinos jóvenes—, un sabor agreste y fuerte, poco alcohol... Que deja manchas casi indelebles, y que llora, que tiene "lágrimas". El primer trago me envía 30 años atrás, a un momento de mi infancia en Buenos Aires: estoy sentado a la mesa de unos ancianos emigrantes europeos —un croata, una gallega— y el hombre convida a mi padre un poco del vino tinto que elaboran en casa. Insiste en que yo lo pruebe, pues ese tinto es bueno para que los chicos crezcan fuertes. Mi padre me hace dar un sorbo, y yo descubro mi primer vino auténtico.

Así fue siempre el aspecto, el olor y el sabor del vino joven hecho en bodegas artesanales. Pero luego llegó la industria vitivinícola, y se inventaron los enólogos y los catadores y sus numerosos tests. Hoy los caldos se diseñan en un laboratorio para que respondan a unas características determinadas, eliminando en el proceso aquello que

los hacía quienes eran. Los que amamos el buen vino hemos ido olvidando, a fuerza de imposiciones y ausencias, cómo es la bebida real, la de verdad, esa que tiene tantos siglos de historia como los que lleva la vid junto a los seres humanos.

Junto a la *cunca de viño* de Barrantes hay un plato con unas rebanadas de pan. La miga es parduzca, está llena de agujeros grandes y atravesada por fibras elásticas que trazan dibujos en su superficie. La corteza es gruesa, de un color marrón oscuro con toques blancuzcos de harina. Parece dura, algo tosca quizás. Es un pan hecho con harina molida en un molino casero, uno de los pocos que siguen funcionando a pesar de las infinitas normativas de sanidad vigentes (esas que dentro de poco nos prohibirán prepararnos la cena en nuestras propias cocinas, por eso del riesgo que corremos de intoxicarnos a nosotros mismos con nuestra "falta de higiene"). Es un pan amasado en una enorme artesa de madera, que no hubiera desentonado en absoluto si hubiese sido desenterrada en un yacimiento arqueológico medieval. Es un pan horneado en un *forno* de leña calentado con troncos de *carballo* y de *castiñeiro*. El primer mordisco, nueva máquina del tiempo, me envía 20 años atrás, a un momento de mi juventud en las islas Canarias. Son las fiestas del pueblo de Arteara, en medio de los pinares de la esquina noroeste de la isla de Gran Canaria; he dormido, junto con un puñado de amigos, tendido en unos sacos de arpillera en unas cuevas de la montaña en donde la familia que nos acoge guarda sus implementos agrícolas. Me despierto famélico. Y en una mesa enorme, familiar, dominical, desayuno un pan amasado a mano y horneado con leña de almendro por la abuela de la casa, una mujer a la que no le cabe una sola arruga más, y que parece que ha vivido milenios entre aquellos roquedales. Jamás olvidaré el sabor de ese pan, uno de los primeros panes de verdad que comí.

Pero luego llegó la industria panadera, y la necesidad de homogeneizar el pan diario, de hacerlo ligero y barato y de rápida preparación y de corta duración. El pan antiguo, el de siempre, fue reinventado, y hoy se vende bajo extrañas etiquetas que mencionan el grano a partir del cual se elabora e incluyen otro montón de palabrejas raras e innecesarias. Y así, los que amamos el pan casero, real, con su aroma a levadura artesanal y a leña, con su corteza dura, con su particular textura, con su sabor inimitable, hemos ido olvidando cómo era todo eso.

Mientras bebo el tinto de Barrantes y picoteo un pedacito de pan, un puñado de ancianos interpreta un par de canciones tradicionales de su tierra en una mesa cercana. No es una actuación, no es una presentación, no tienen que demostrarle nada a nadie ni exhibir sus destrezas o su voz o su habilidad. Tocan y cantan por el mero placer de tocar y cantar. Una mujer apoya una pandereta boca abajo sobre su regazo y la percute con una varilla de *bidueiro* que acaba de sacar de la pila de leña menuda que hay al lado de la *lareira*, mientras que su compañera tiene una pandereta un poco más grande agarrada con la mano derecha y la golpea sobre el puño de la izquierda, que se mantiene quieto, y una tercera sujeta la pandereta con la mano izquierda, que mantiene quieta, y toca el cuero del parche con dos dedos de la mano derecha. Mientras ellas cantan, un hombre las acompaña con un acordeón desvencijado, delineando una sencilla melodía y agregando algunos bajos aquí y allá, intentando no tapar, con el sonido de su instrumento, las voces cascadas de las mujeres. La escena me manda 10 años atrás, a una guitarreada en Ischilín, allá en el norte de la provincia de Córdoba; a un puñado de paisanos alrededor de las brasas moribundas de lo que había sido el fuego de un asado, convidándose vino en unos vasos de vidrio barato y

cantando zambas y chacareras al son de las guitarras, un par de bombos, un violín y mis flautas. Sin micrófonos, sin partituras, sin arreglos, sin presentaciones, sin miedo a los errores, con desafinaciones y olvidos: música tradicional en estado puro, hecha para ser disfrutada.

Pero luego llegaron los investigadores que "descubrieron" y clasificaron, y los grandes músicos que compusieron y organizaron, y los estudiosos que establecieron afinaciones y escalas, y los luthiers que renovaron los instrumentos antiguos y los hicieron desaparecer bajo un cúmulo de falsas novedades, y los maestros que normalizaron y enseñaron la tradición —que hasta hacía dos generaciones se aprendía al calor de la lumbre de la cocina— y cobraron fortunas por ello, y los neo-folkloristas y jóvenes tradicionalistas que, armados con un recetario musical ("esto se hace así, esto se toca así..."), van por el mundo difundiendo la música popular de raíz. Gracias a ellos, a todos ellos, los profanos supimos que la pandereta tradicional no se toca como lo hacen esas viejitas que llevan 70 años tocándolas, ni esa *muiñeira* que entonan se canta así, ni el acordeón se interpreta de esa manera. Gracias a ellos hemos "aprendido" lo que es el folklore... y hemos olvidado lo que es la música real. La que ha hecho la gente, aquí y en todas partes, desde que el mundo es mundo.

No sé en qué momento nos metieron, entre nuestros ojos y el universo real, este decorado de mundo que tenemos delante, este teatrillo en el que solemos vivir a diario. Tampoco sé qué gozo, qué placer o qué incentivo puede encontrar alguien en vivir en una realidad que es una mala copia de la verdadera, o en contribuir a que esa falsificación siga en pie.

Lo que sí sé es que me encanta meterme entre bambalinas o colarme por debajo del telón, sortear toda la escenografía y todos los actores y figurantes, salir de ese gigantesco teatro y volver a la realidad de vinos ásperos, panes agujereados como enormes quesos *gruyère* y cantares de atardecida. Y manzanas con cáscaras descoloridas y formas extrañas, y charlas entre amigos sin teléfonos celulares y con varias *cuncas* —o vasos, tanto me da— de por medio. Llámenme tonto, llámenme iluso o utópico. Yo brindaré a la salud del gran teatro del mundo desde mi cada vez más reducido lado de la realidad.

