

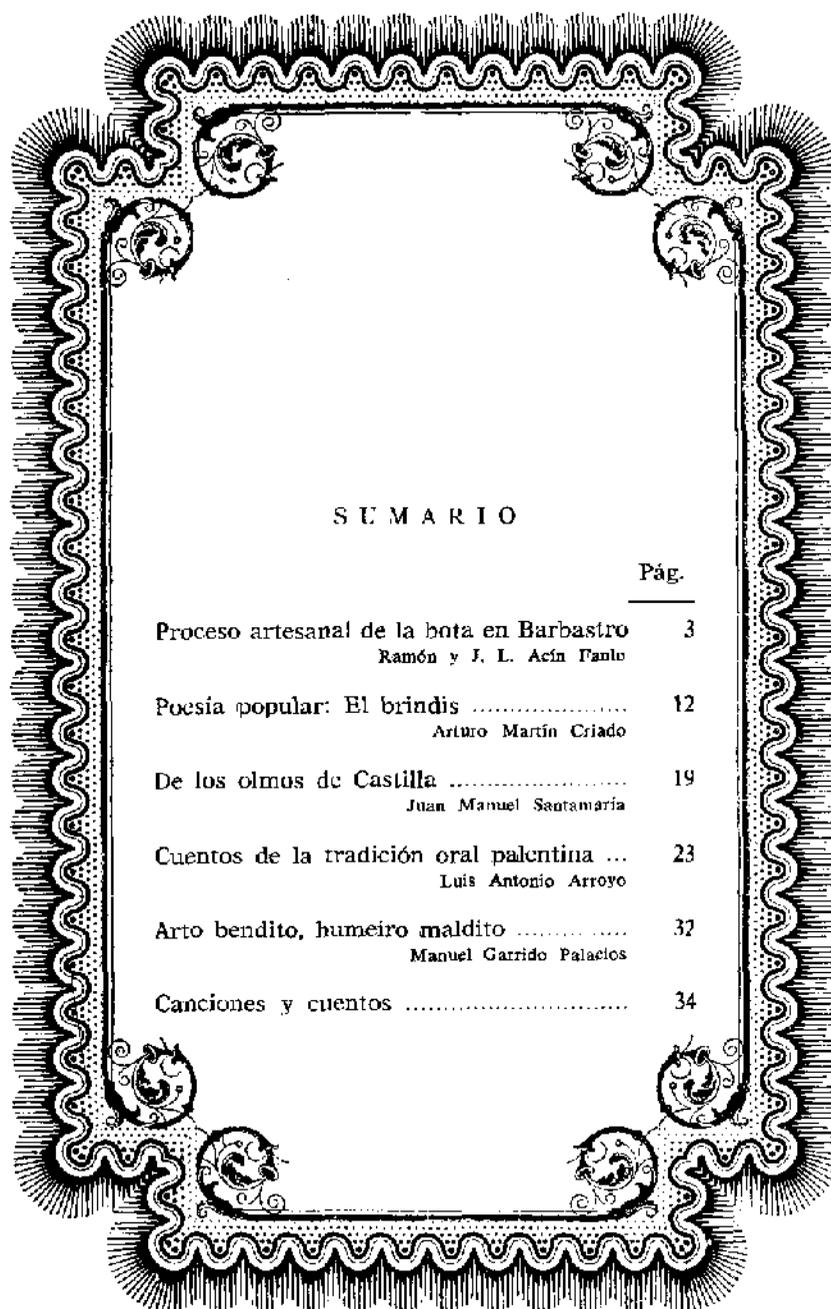
Revista de **FOLKLORE**

Nº 103



Vendedor de pleita

Ramón y J. Luis Acín Fanlo ■ Luis Antonio Arroyo
Manuel Garrido Palacios ■ Arturo Martín Criado
Juan Manuel Santamaría



SUMARIO

	Pág.
Proceso artesanal de la bota en Barbaastro Ramón y J. L. Acín Panto	3
Poesía popular: El brindis Arturo Martín Criado	12
De los olmos de Castilla Juan Manuel Santamaría	19
Cuentos de la tradición oral palentina ... Luis Antonio Arroyo	23
Arto bendito, humeiro maldito Manuel Garrido Palacios	32
Canciones y cuentos	34

EDITA: Obra Cultural de la CAJA DE AHORROS POPULAR.
Fuente Dorada, 6-7 - Valladolid, 1989.

DIRIGE la Revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 328 1980 - ISSN 0211-1810.

IMPRIME: Gráf. Turquesa.—C/ Turquesa, Parc. 254-B, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1969.

Editorial

La publicidad actual, con sus anuncios para radio y televisión, ha venido a sustituir a un género tan tradicional como el pregón; esa sustitución, lógicamente, se llega a dar porque buena parte de los ingredientes del pregón se repiten o están presentes en las nuevas producciones. Así, por ejemplo, la melodía —con un tonillo pegadizo para que se recuerde mejor— o la letra, que suele contener el nombre del producto pregonado para familiarizar al público con la mercancía. Varía, por supuesto, la puesta en escena, ya que en el caso del pregón la alocución es personal y directa; también la venta, pues en esta circunstancia se produce inmediatamente después de la oferta que, de este modo, tiene más de aviso que de proposición como sucede en el anuncio. Ese aviso, gracias al tono y a la fórmula musical empleados, era identificado perfectamente por los posibles compradores o clientes, que salían a la calle para adquirir los productos pregonados o para contratar los servicios ofrecidos por artesanos y compondores ambulantes. Todo tipo de mercancías eran, de esta manera, presentados a la venta de forma eficaz y práctica: Productos naturales (tanto flores, frutas y hortalizas, como alimentos derivados de animales); productos elaborados (desde dulces y derivados de matanza, hasta bebidas); productos artesanales y manufacturados (desde el ajuar de la casa hasta aperos y útiles para la labranza); y finalmente, una legión de operarios ambulantes (lañadores, compondores de sillas, afiladores, etc.), ofrecían su trabajo anunciándose con el solo reclamo de su voz. Estamos, pues, en este caso, ante un género cuya forma anterior ha pasado a ser motivo de estudio histórico, etnológico o arqueológico, mientras que su contenido permanece y se actualiza gracias a una evolución inteligente y natural.



PROCESO ARTESANAL DE LA BOTA: UN EJEMPLO, BARBASTRO (HUESCA)

Ramón y José Luis Acín Fanlo

«En castellano llamamos bota a la que los demás llaman borracha, que es cuerecito pequeño con la mitad de costura y un brocal en el cuello».

Sebastián de Covarrubias. *Tesoro de la lengua castellana o española* (1).

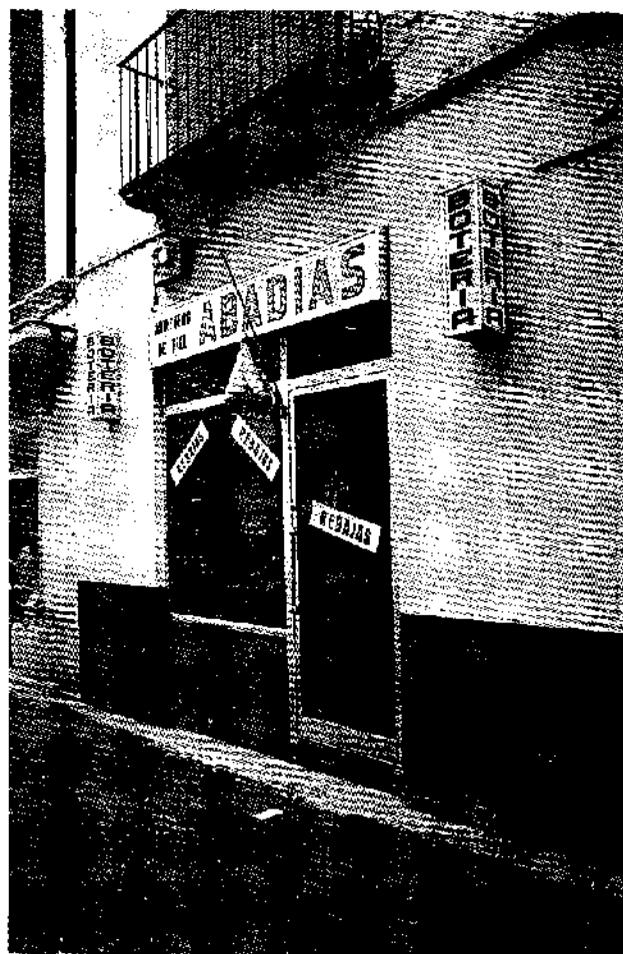
INTRODUCCION

Si el uso de las pieles por el hombre se hunde en la noche de los tiempos, algo similar debemos pensar con la utilización del cuero como envase de líquidos. Al menos, de seguro, no distará mucho en el trecho temporal desde el descubrimiento del proceso del curtido como paso indispensable en la conservación y posterior uso de las pieles.

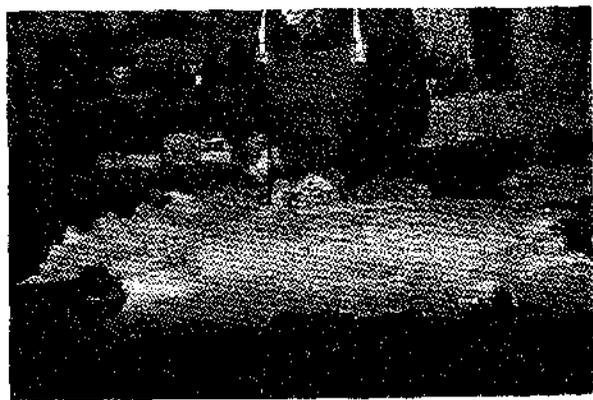
Fuere como fuere, lo cierto es que la Historia, desde antiguo, da noticia del aprovechamiento del cuero como instrumento y vehículo perfectos para el envasado y para el transporte de líquidos, tales como el agua, vino o el aceite, todos ellos indispensables e inseparables al hombre desde el alboreo de sus conocimientos. La manejabilidad, la ligereza o la resistencia frente al barro, el otro gran acompañante del hombre a lo largo de su itinerar histórico, entre otros aspectos posibles, constituyen seguramente la causa de tan temprana como abundante utilización. Utilización que se desparrama socialmente conectando con otros oficios y trabajos —pastoreo, agricultura, por ejemplo—, que impregna visiblemente topónimos —nombres o denominaciones de casas o familias en muchos de nuestros pueblos. No es inhabitual toparse con una «Casa Botero»— y apellidos, o que aflora con la consistencia propia de lo perdurable y necesario en la materia popular y de la tradición.

Sin embargo, como a la mayoría de las tradiciones artesanales, la industrialización le ha lanzado su rayo de muerte. Todos los oficios artesanales caminan inexorablemente hacia el olvido; su práctica, en este mundo consumista y de inmediata utilidad, tiende a la baja, cuando no a la agonía total, a pesar de reconocimientos últimos que van desde lo cultural —esa revitalización desde hace unos diez o quince años— hasta el mero turismo, este último dibujándose como única vía de escape.

La bota, ese «cuero pequeño empegado por su parte interior y cosido por sus bordes, que remata en un cuello con brocal de cuerno o madera por donde se llena de vino y se bebe»; es decir, la artesanía del cuero en cuanto que recipiente de vino, no puede entablar la desigual lucha, cuerpo a cuerpo, ante la avalancha continuada de los nuevos materiales, como los plás-



1.—Botería Abadías (Barbastro, Huesca). Foto: J. L. Acín/R. Acín

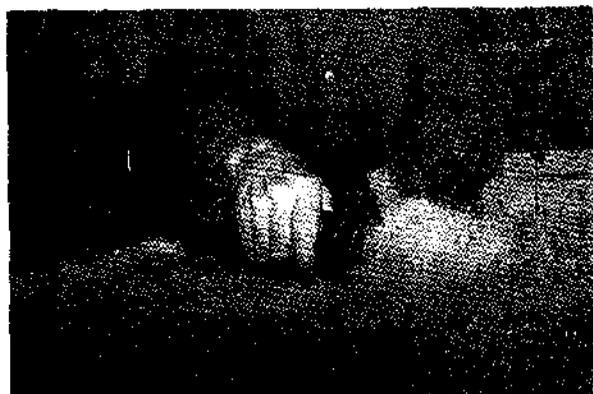


2.—Preparando la piel. Foto: J. L. Acín/R. Acín

ticos o derivados del látex, cada vez más perfeccionados, más prácticos y más baratos.

Una constatada decadencia, por tanto, propia y aplicable, en general, a cualquier proceso artesano y, en particular, al cuero como base del recipiente de vino, que arranca desde hace cuatro o cinco décadas en la zona motivo de la presente ejemplificación o estudio, pues hasta aproximadamente los años 50 al lado de las todavía existentes **botas**, se realizaban, por ejemplo, los **botos** o **boticos** (2) junto a otros utensilios destinados a transporte de líquidos o similares en esta amplia franja del Alto Aragón. Incluso en zonas harto dificultosas en cuanto a comunicación y condiciones de trabajo, era fácil encontrar un practicante del oficio (3). Abundancia que en los grandes núcleos solía multiplicarse por lo general.

Frente a aquella riqueza y proliferación de antaño, hoy apenas subsiste el oficio de botero en el Alto Aragón (junto a la aparición de nuevos materiales habría que anotar también otras causas de su decadencia, destacando la despoblación que tras la guerra civil, sobre todo en

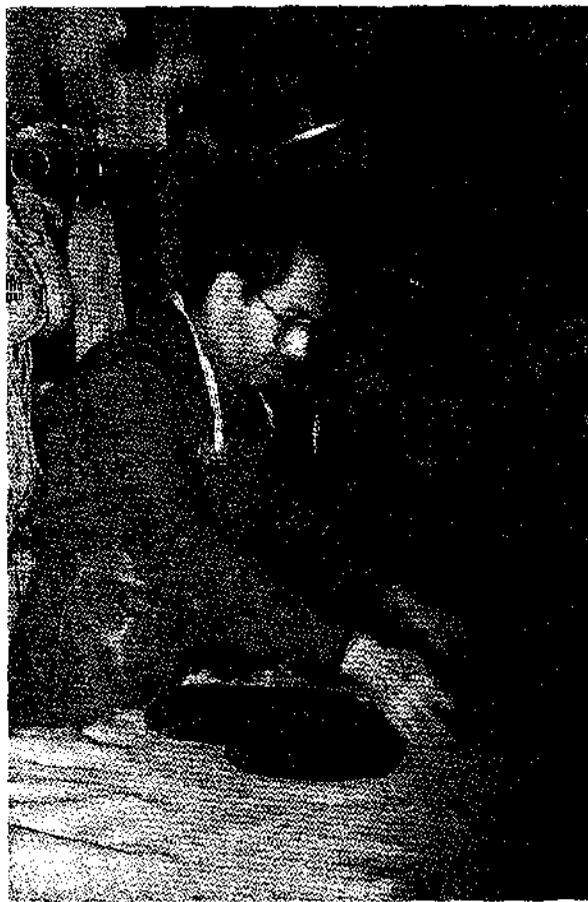


3.—«Esquilau», Foto J. L. Acín/R. Acín

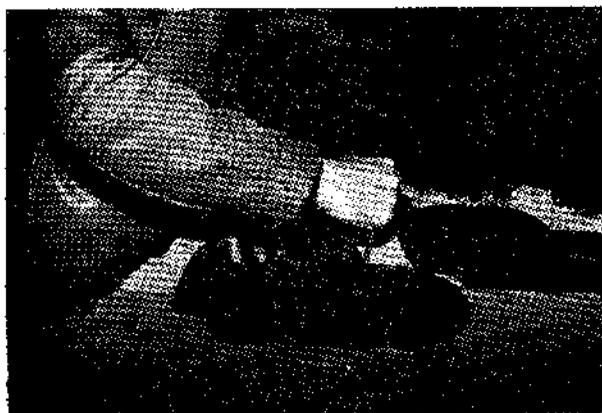
las décadas de los 40 y 50, sufrió la extensa franja del Prepirineo, núcleo de recepción del producto motivo de estudio), y cuando tal existencia se muestra, en la mayoría de los casos viene pareja o convive compaginándose con otras labores propias o derivadas de la piel o, por el contrario, con actividades al margen o desconectadas de este material (4).

Ayerbe, Barbastro, Monzón, Sariñena y Huesca configuran actualmente los cinco únicos casos de pervivencia y recuerdo de la rica artesanía y de la rica tradición que se abría, por el Sur, desde Almodévar o Castejón de Monegros, y se cerraba en cualquier valle escondido del Pirineo — Sobremontes, principalmente —, si bien en estos últimos como economía de subsistencia o de complementación («cuando vagaba», es decir, cuando llegaban los periodos de inactividad del ciclo natural; ciclo que arranca desde la «Sanmigalada» —30 de septiembre— hasta la primavera).

Finalmente, para cerrar esta introducción, constatar que la caída en picado del mundo artesanal y entre las componentes de éste, la bo-



4.—«Marcado», Foto: J. L. Acín/R. Acín



5.—«Marcado». Detalle. Foto: J. L. Acín/R. Acín

teria, debido a múltiples factores, negativos o positivos, algunos ya mencionados —añádase los despoblados, la mejora de comunicaciones, la aparición de nuevos conceptos de comercio...—, conllevó también el derrumbamiento de otros oficios y artesanías parejas y/o complementarias; piénsese en los «arrieros» que trajinaban productos como la pez, por ejemplo, desde Tierra Baja (Zaragoza, Bajo Aragón) u otras zonas de la geografía española; piénsese en los toneleros, constructores de cubas para «encubar» el vino año tras año, etc. Artesanías de las que, en bastantes casos, solamente queda la constancia o la escueta noticia de su existencia.

DESARROLLO Y EJEMPLIFICACION DEL PROCESO

Los escasos focos de botería existentes en Huesca o Alto Aragón pueden resumirse, por su parecido y semejanza, en la labor artesana desarrollada por Ricardo Abadías Subías (55 años, trabajando desde los 13 años de edad) y por Félix Subías Subías (58 años) en la **Botería Abadías**, de Barbastro, cuyo monto de producción anual viene a ser de 5.000 a 6.000 botas (labor que se compagina con otros trabajos como la fabricación de «besque» —goma pegajosa—, curtido y manipulación de pieles, fabricación de collares para perros...), abarcando como mercado todo el territorio peninsular, si bien las zonas de montaña en la cornisa pirenaica, Barcelona y clientes de siempre —bodegueros y pastores, principalmente— constituyen su primer y más importante foco de recepción.

Ricardo Abadías heredó el oficio de su padre, procedente del pueblo de Marcén, que aprendió el oficio en Huesca de manos de su tío. Cuando Ricardo Abadías empezó su aprendizaje, a los

13 años, había seis artesanos trabajando en la fabricación de **botas** y **bots**, este último el gran producto de entonces —más de quinientos anuales—, pero que al no poder competir con el plástico desapareció. Ahora el proceso artesanal se reduce a dos personas y se centra, únicamente, en la bota.

Febrero, prelude próximo a la primavera, suele ser el mes más denso y el de mayor actividad en cuanto a la fabricación de las botas («Suelo preparar unas 2.000 y dejarlas a punto de pez, porque luego la terminación es rápida. Lo duro ya está hecho; ya están cosidas y vueltas...») que luego se desparraman por toda la geografía. El proceso, pese a algunos pasos de la misma donde la técnica y la máquina entran en acción, todavía rezuma la esencia, el sabor y saber de antaño.

1. La piel:

«La piel debe ser blanca; es mejor. Sale la bota mucho más suave y más agradable al toque; es mucho más fina que la negra. No sé el



6.—Recortando. Foto: J. L. Acín/R. Acín



7.—Recortando. Detalle. Foto: J. L. Acín/R. Acín

motivo, pero así es.» La piel utilizada para la fabricación de la bota debe ser de cabra (5); no sirven otras, y ello se debe a que «la piel de cabra no lleva poro; el poro lo lleva muy terrado», lo cual está, creemos, en consonancia con la impermeabilidad y, por consiguiente, con la función a que se destina el recipiente.

Las pieles, en el caso de nuestro ejemplo de estudio, hasta fechas recientes —apenas un par de décadas— provenían de la zona de influencia geográfica; es decir, se compraban directamente al ganadero o al particular que mataba su cabra o cabrito para la matanza del cerdo o celebraciones similares —no era rara la figura, tampoco, del peletero o comprador de pieles recorriendo los pueblos pirenaicos hasta los años 60 (6)— hoy día se compra en grandes almacenes de Burgos, Extremadura o Andalucía, ya preparadas —curtidas— para su utilización, aun a costa de calidad y «elevados» precios en determinados casos.

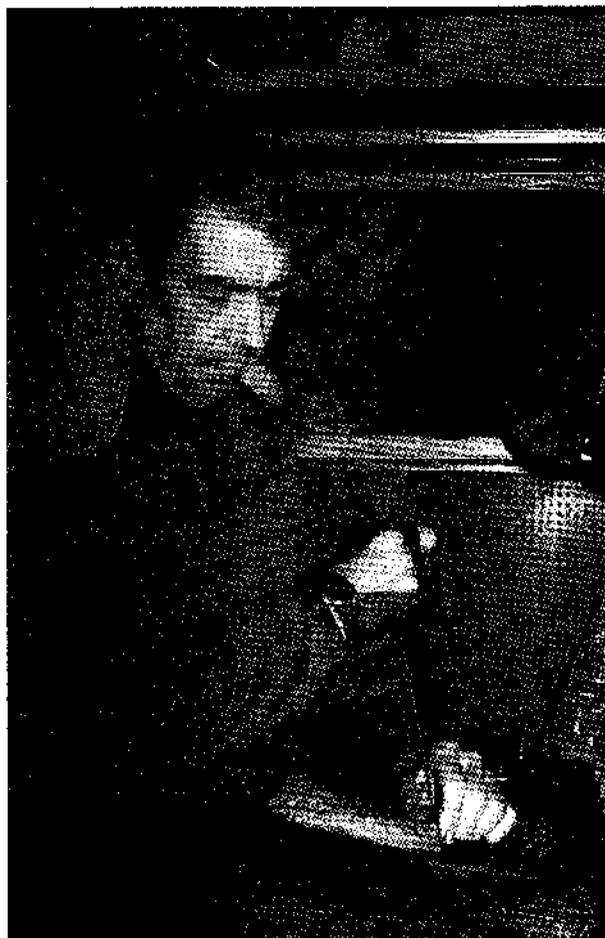
2. Curtido.

La piel, antes de su manipulación artesana, debe ser sometida a una serie de operaciones y tratamientos —proceso del curtido— a fin de convertirla en materia duradera, impermeable al agua, flexible y suave. Los materiales utilizados para curtir son de procedencia varia, desde la corteza, hojas, hierbas o raíces de árboles hasta extractos o productos artificiales. Generalmente, en toda «tenería» o lugar habitual para el curtido de pieles, los procedimientos utilizados han sido de tres tipos: curtido ordinario (vegetal), curtido mineral y curtido con materias grasas. En el caso que nos ocupa se utilizaban únicamente el «vegetal» y el «mineral».

No obstante, antes de la operación del curtido propiamente dicha, se realizaban una serie

de preliminares («se cogía la piel y la salabas; después, se guardaba salada en pilas o en «vacías» (7), o sea en un sitio adecuado en el que pudiera «escupir» el agua salada. A continuación la «descarnábamos» mediante un raspador; es decir, quitábamos las grasas y todas las «vinzas» de la piel, para que el curtido pudiera penetrar»), cuya función estribaba en la limpieza de la piel, aislando la dermis y eliminando toda materia con posibilidad de impedimento u obstáculo a la hora de la acción del curtido: maceración, depilación o «descarnado», etc.

«Después del 'descarnado', la echábamos al curtido, que normalmente era vegetal, conseguido a base de cortezas de encina o de pino, simplemente trituradas y puestas en agua (8). Aquí se utilizaba la encina, también el «zumaque», la hierba zapatero; en fin, había varias.» Es decir, una vez preparada la piel —macerada, depilada, hinchada y limpia— se ponía en contacto directo con materias curtientes, para que así ésta absorbiera el tanino. La duración y procedimientos empleados varían según tradición y costumbres del botero en cuestión; si



8.—Curtiendo. Foto: J. L. Acín/R. Acín



9.—Dando la vuelta. Foto: J. L. Acín/R. Acín

bien, por lo general, todos giran en torno a semejantes tiempos y métodos. «Según qué curtido ponías, salía la bota más amarilla o más amarronada. El de encima es el que más empleábamos y el que se sigue empleando. Generalmente, el curtido duraba unos 30 días. Pero también utilizábamos el curtido mineral. Se curtía con alumbre, o sea que en lugar de poner agua con cortezas de encina, poníamos agua con alumbre, que es un mineral, una sal mineral —alumbre de roca—, y era más rápido en el curtido. Costaba 8 días» (9).

3. Secado:

Una vez curtido, bien sea por absorción del tanino o de compuestos minerales, las pieles deben ser sacadas y tendidas para que escupan el líquido, pero no deben permanecer mucho tiempo para evitar el total secado: «No dejarlas secar del todo para así, mediante raspado, terminar de quitarles las «carnazas» y las grasas. En

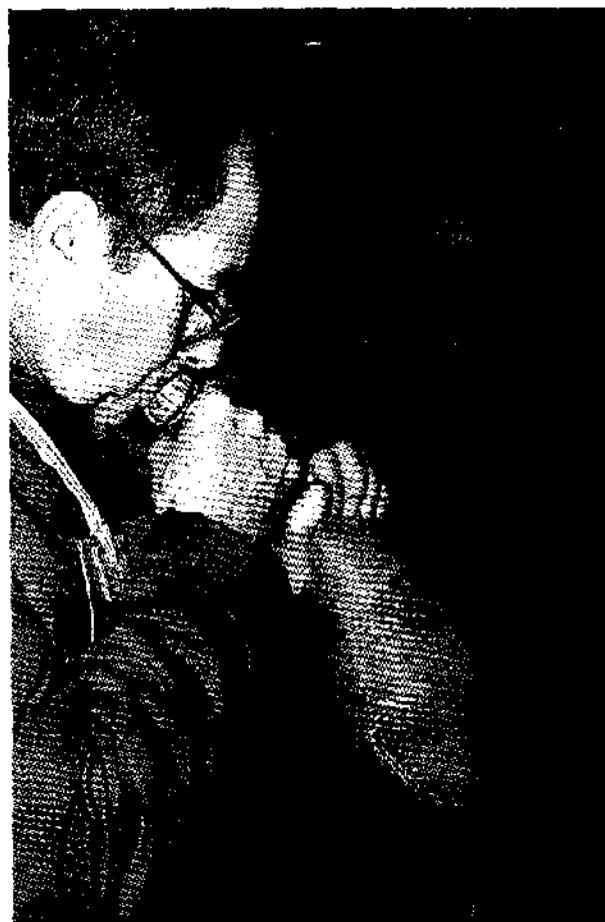
el tiempo del secado hay que estar muy atento para coger las pieles a punto.»

4. Raspado-zurrado:

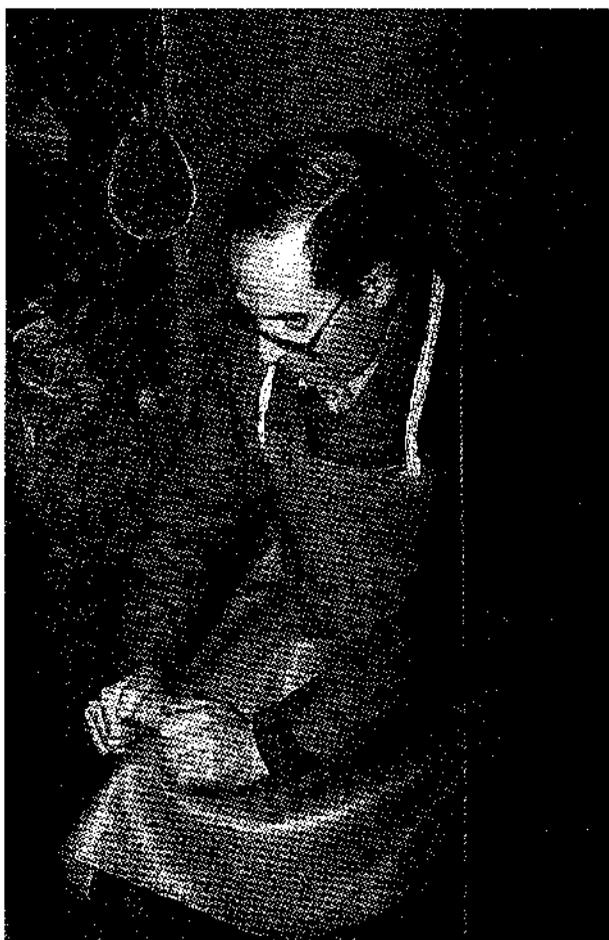
La operación siguiente busca que la piel adquiera mayor suavidad, y asimismo intenta que ésta sea lo más compacta posible. Un «tremendo trabajo, labor de negros, durísimo. Se necesitaba gente corpulenta y de mucha fuerza. Generalmente, el promedio era de ocho pieles por día. Ahora, con las máquinas esa misma cantidad apenas llega a costar media hora.»

5. «Esquilao»:

«Con una tijera grande o una semejante a la que se utilizaba en el 'esquilado' del ganado —unos 30 centímetros de larga— se rapaba el pelo aproximadamente a un centímetro. En el proceso manual un operario podía esquilarse unas 20 pieles destinadas a la fabricación de botas durante un día; hoy, con la máquina se hacen sobre cien pieles en una mañana.»



10.—Inflando. Foto: J. L. Acín/R. Acín



11.—«Sobado». Foto: J. L. Acín/R. Acín

La función de esta operación es eliminar el pelo innecesario; sólo se deja el preciso para sujetar la pez con que, en operaciones posteriores, se impregnará la piel, y su medida justa depende de la costumbre de cada botero, cumpliendo únicamente la función de que el vino toque piel y así evitar el «picado».

6. «Marcado»-Cortar-Lavar-Recortar:

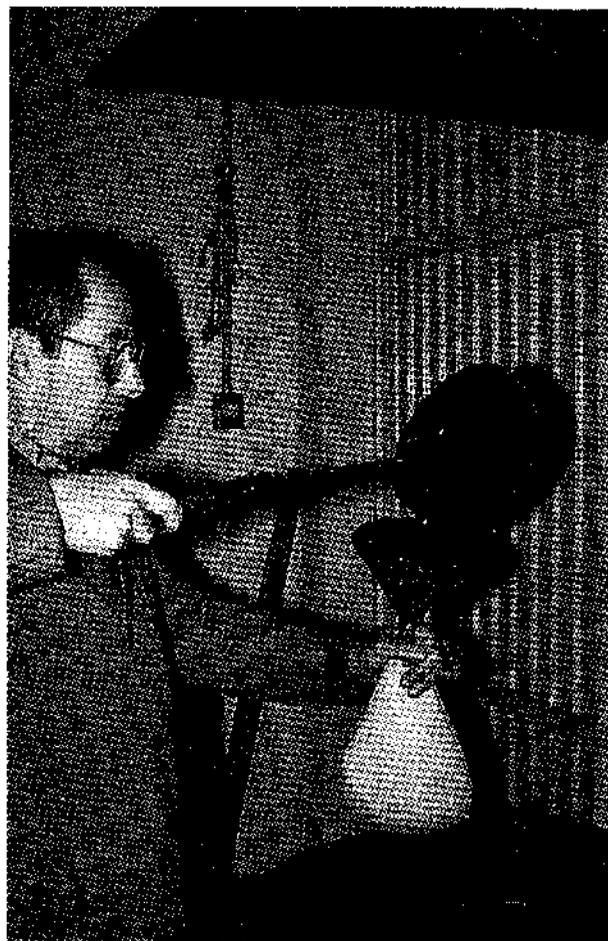
Apoyándose en plantillas o patrones de diferentes tamaños y en equivalencia a la cantidad de vino que posteriormente albergará la bota—desde el 1/2 litro a los 4 litros, aunque lo más normal sea de 1 litro a 2 y 1/2 litros— se marca la piel por la parte lisa o sin pelo. Son patrones dobles o de forma gemela, puesto que únicamente de esta forma después puede colocarse una parte sobre otra, superponiéndose y adquiriendo la definitiva forma de bota.

Terminada esta operación se lavan, se impregnan de agua con la finalidad de ponerlas

suaves, de debilitar el material y así trabajarlas más cómodamente, «porque en seco no se podría trabajar, ni se podría 'embastar', ni darle la vuelta, ni coserla, nada.» Tras el lavado se recortan las formas salidas de las plantillas o patrones, puesto que al lavarlas se estira el cuero y, por tanto, debe igualarse al máximo, a fin de que coincidan las dos partes gemelas o dobles marcadas con los patrones.

7. «Embastar»-coser:

El cosido se lleva a cabo sujetando la piel ya cortada entre las piernas; ésta debe manifestar la cara con pelo, quedando, por tanto, la parte lisa hacia el interior. «Para dar forma a la bota se empiezan con puntadas menos largas, según tamaño, y luego se va aumentando. Así, si la bota es delgada, el punto debe darse más pequeño; si la bota es rocia, las puntadas deben ser más para poder abarcarla, pues si se dan finas, no se coge. Lo dicta la experiencia. Estas puntadas son para darle forma y volumen y así coja el vino, pues de no hacerle de esta forma, la



12.—Poniendo la pez. Foto: J. L. Acín/R. Acín



13. Lavado. Foto: J. L. Acín/R. Acín

bota quedaría plana.» Esta operación recibe el nombre de «embastado» (hilvanar los bordes, generalmente con algodón). Conjuntamente a la realización del «embastado» se ejecuta la colocación de la «presilla», que permitirá posteriormente colocar el cordón.

Sobre lo embastado se coloca la «trenza», que puede ser de algodón, cáñamo —hoy día completamente desaparecido su uso dentro de la zona que estudiamos— o de lino, y su función consiste en evitar que el cuero se rasgue durante el cosido («impide que se corte la piel y actúa como de mordaza»); además, ayudará a sujetar la pez a la costura. El cosido se realiza mediante una lezna que perfora la piel, frenándose sobre un tope —generalmente, un trozo de madera con un extremo hundido que permite descansar, una vez realizada la perforación, a la punta de la lezna—. «Antes se realizaban puntada a puntada y venía a hacerse unas 9 botas al día. Hoy lo hacemos con una máquina alemana de doble arrastre, que cose 200 botas en una mañana. Una máquina que hace años costó ya las 800.000 pesetas»). Ejecutada la perforación, se pasaba el hilo —ahora es siempre de algodón— engrasado convenientemente a fin de un mejor deslizamiento entre la perforación del cuero.

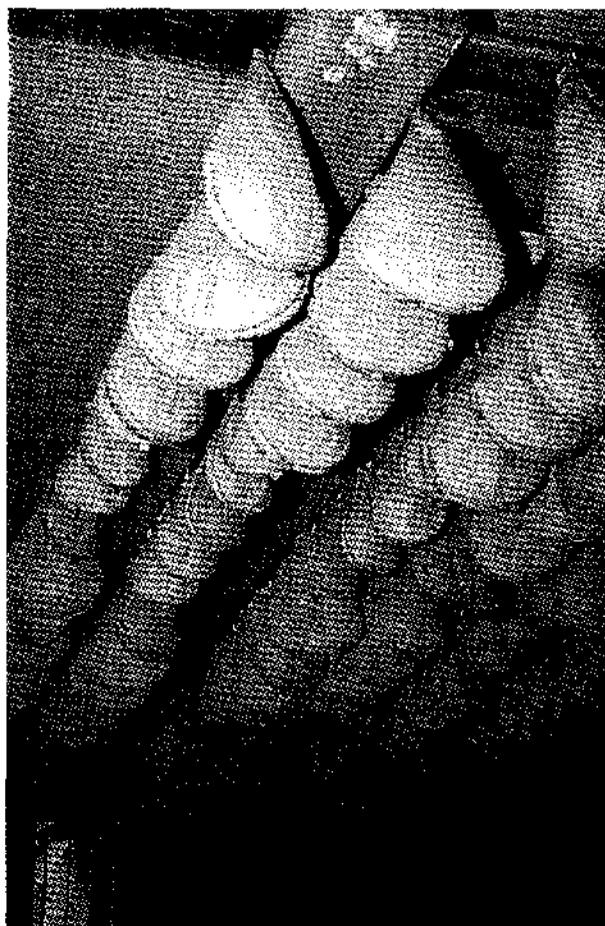
8. Dar vuelta-inflar y colgar:

Cosida la pieza, se procede a dar la vuelta, puesto que la cara con pelo, hasta ahora en el exterior, debe pasar al interior. Este proceso se realiza mediante el apoyo de la bota en una barra de hierro que se constituye como soporte y lugar de apoyo para la presión. Debe ejecutarse con fuerza y, al mismo tiempo, con sumo cuidado, a fin de evitar un rasgado del cuero que inutilizaría la función de la bota.

A continuación, con una «canilla» («muchos no la emplean; lo hacen directamente con la boca. Yo, sí; es más higiénico, evitas pelos... Si no, te pasas el día escupiendo»); es decir, una especie de caña o pieza de madera agujereada que permite el paso del aire. Así se procede al «inflado» (otra vez la técnica, un pequeño compresor ha sustituido al proceso manual), y una vez realizado se cuelgan para secarse: «Deben quedar bien secas antes de pasar al 'sobado'».

9. «Sobado»:

La función de esta operación es suavizar lo más posible la piel y, en concreto, la cara que queda al exterior, ya definitivamente una vez dada la vuelta («Evitar que se queden 'tercas'»). Se hacía en la rodilla, sometiéndola a continuos roces, «hoy día se hace a máquina, una máquina provista de 6 ganchos y que en cada gancho caben 6 botas; es decir, se soban 36 botas en apenas hora y media. Antes, al hacerlo, además de la lentitud, era todo un suplicio: callos, ampollas, heridas...»



14.—Botas colgadas para su secado.
Foto: J. L. Acín/R. Acín



15.—Colocando la «Broca». Foto: J. L. Acín/R. Acín

10. Poner la pez:

Sobre la futura boca de la bota se coloca un embudo y se echa un poco de pez (10), que actualmente ya llega purificada. Antes, cuando la pez no llegaba purificada, era necesario «sacarle el gusto» (11). «Se restrega bien la pieza («estrega») una vez introducida la pez, y después se vacía la pez que sobra. La superficie interior ha quedado cubierta de este material —un grosor de 3 ó 4 milímetros—; por eso el vino no tocará el pelo ni la piel. Si algún pedazo quedase sin penetrar por la pez, por él se iría el vino.»

A continuación se le «respastra»; es decir, se echa un cazo de agua caliente para que se «remoje y se reparta más la pez», procediéndose posteriormente al enfriado. Esta operación se realiza con la finalidad de evitar que la pez pierda la elasticidad y de evitar que se quiebre.

11. Lavado y últimas operaciones:

Enfriada la pieza, «se echa al lavadero, se lava y se cepilla con agua, con el fin de que salga blanca. Su interior está acabado.» Se «infla». Luego se procede a colocar la «broca» (12), que ahora es de baquelita o de plástico, pero antes lo fue de hueso o de asta —incluso se importaban cuernos de búfalos para tales menesteres—.

Es un proceso totalmente manual («Unas 100 botas por mañana entre los dos»). Se deja secar definitivamente. Se coloca el cordón por las presillas y se ata al brocal. Finalmente, el sello de la casa las dispone definitivamente para la venta.

Restaría, finalmente, el proceso del «curado», que se consigue con vino, coñac o vinagre, aunque, según Ricardo Abadías, «es un poco de cuento, porque si el botero no pone la cantidad de pez que sabe, se le va la mano o no pone la cantidad justa en los aditamentos precisos, a la hora de 'sacarle el gusto', éste no desaparece con nada».



16.—Atando el cordón. Foto: J. L. Acín/R. Acín

(1) Editorial Alta-Fulla, Barcelona, 1987, pág. 231.

(2) El *buto* o *botico* era un recipiente destinado al transporte de vino, grande, generalmente abarcando la totalidad de la piel y, por tanto, sin trocear; el agujero del ombligo —mellón, en aragonés— era taponado por una pieza —por lo general de boj— llamada «borana». Para hacer estos recipientes el animal debía ser despellejado por las patas.

(3) Véase «Artesanía de la piel», págs. 167-174, en

Artesanía de Serrablo, de J. Carcés/J. Gavín y E. Saric, 1983 («Mención honorífica del premio Marqués de Lozaya»), y, en particular; «En Larrés y en Aizelle había «Casa Botero», pero sin embargo, donde hemos podido encontrar una tradición viva, aunque ya apacada, ha sido en Casa Botero de Estés —en el Sobremonte—. Unase a la dificultad de comunicación en toda el Sobremonte —su nombre lo indica— la constitución del mismo por tres pueblos: Aso, Yosa y Berén. Piénsese, por tanto, en alcance y rentabilidad del oficio.

(4) Tanto es así que en muchas ocasiones el oficio y sus productos se manifiestan por puro "sentimentalismo, aunque sea el peor negocio, el que menos dinero da" como afirma Ricardo Abadías Subías de Botería Abadías (Barbastro). Encuesta, febrero de 1987.

(5) Incluso el mismo nombre de *bota* parece denunciar esta procedencia. Según J. Corominas —*Breve Diccionario de la lengua castellana*. Gredos, Madrid, 1973, 3.ª ed.—. *Bota* es "vasija de cuero para beber vino", 1331. Del Latín Tardío BUTTIS 'odre', 'tonel' (S. VI), cuyo origen último se desconoce; *quassá* de un antiguo nombre de macho cabrío, del cual procede *bode* 'chivo', 1582 y *butifondo* 'lujurioso', 1475. Comp BOCOY 'barril grande', 1853 (bocois, plural). Del fr. boucout 'odre', 'barril grosero de materias secas', der. de *buc* 'macho cabrío'... Véase pág. 104 (voz Bota) y 99 (voz Bocooy). El subrayado es nuestro.

(6) Lejos quedan aquellos tiempos en los que con la piel se acudía al curtidor, botero, bastero, etc., para proceder a su destino y utilización por el mismo dueño. Véase, por ejemplo, *Artesanía de Serrablo*, pág. 172: "en "casa Buisan" de Escarrón, un botero..., atraía a toda la Ribera de Fiscal y Valle de Vió, llevándole la clientela las pieles de cabra".

(7) Vacía: Artesa o caja de madera de forma prismática, cortada en su mitad de forma perpendicular.

(8) Cortezas tánicas, es decir, ricas en tanino.

(9) Aunque lo habitual en el curtido mineral era el alumbre, también se usaban sales de cromo y sales de hierro. En cuanto al curtido con materias grasas, llamado en algunas zonas "engamuzado", nuestros informantes no dieron noticias de su uso dentro del límite geográfico de la investigación.

(10) "La pez se hace con la resina del pino, de su raíz, en las carboneras. Generalmente se traía de Burgos y de Guadalupe, abundante en carboneras. La traían los "peceros" con sus burros —una "reata" de cuatro burros, pecero rico— y la distribuían por todos los sitios, desde las boterías hasta cualquier pueblo de la montaña, ya que en estas zonas, tan ricas en ganado lanar, la usaban para "marcar" a sus ovejas. Luego venía en tren, pero desde los almacenes, los "peceros" repetían idéntico proceso" (Ricardo Abadías).

(11) *Desarrar o desabumar*. Se consigue "hirviendo durante un cierto tiempo la pez —mantenerla un día o dos en el fuego—, añadiéndole productos ácidos como limón, vinagre, cebolla o, incluso, piel de naranja. Se cuece todo. Durante el cocimiento se va oreado con un cazo perforado. Produce un humo y ese humo es lo que se lleva el gusto" (Ricardo Abadías). Incluso este humo, a veces, y según zonas españolas, fue considerado como curativo para las enfermedades de pulmón.

(12) "Procedían por lo general de Torelló, pueblo de toneleros y borqueleros" (R. Abadías).



A mi abuelo Isidoro.

En nuestra lengua brindis es la acción de brindar y también lo que se dice al brindar; en este segundo sentido puede consistir en una simple exclamación (¡Salud! es muy usada y antigua, como después veremos), en una alocución espontánea e improvisada, o en un discurso poético conocido de memoria por quien brinda.

Tanto la costumbre como las palabras *brindar* y *brindis* son de origen alemán —*Ich bring dir's, te lo ofrezco* (1)— y se introdujeron en España a mediados o finales del siglo XVI (2). A principios del siguiente eran vocablos de uso común y los recoge D. Sebastián de Cobarruvias en su «Tesoro de la lengua Castellana o Española», publicado por vez primera en 1611, como *brindar* y *brindez* (3). De las palabras de Cobarruvias se deduce la procedencia germana, su reciente incorporación al castellano e incluso que también se usaba la forma francesa *yo bebo a V. M.*, lo que ha dado pie para que algunos piensen en un origen francés.

Son bastantes los autores del siglo XVII que hacen uso del neologismo, y nos informan, de paso, sobre aspectos del brindis. En las obras de D. Francisco de Quevedo encontramos alusiones a su lugar de procedencia; en el «Libro de todas las cosas», dice: «Alemán y Flamenco es lengua breve, pues se aprende en un brindis, gotis, guen, garhau...» (4). De entre las numerosas alusiones que hay en sus obras poéticas, citamos unas pocas; en el romance burlesco «Censura, costumbres y las propiedades de algunas naciones», escribe: «... que ya los brindis del Tajo no le deben nada al Rhin» (5).

Y en el «Poema heroico de las necedades y locuras de Orlando el enamorado»: «... para beber saludes imperiales» (6), con el que se refiere a la exclamación ¡Salud! con que normalmente se brindaba y a que era costumbre imperial alemana. Debido a la fama de bebedores que los alemanes tenían, Quevedo en sus obras burlescas atribuye al mosquito del vino (7) dicha nacionalidad y le llama: «Ruisseñor de los tudescos» (8) y «tudescos moscos» (9),

aunque en otra ocasión el mosquito es «mosco irlandés» (10).

Pero no sólo es Quevedo quien la maneja con frecuencia, sino que aparece en todos los grandes del siglo barroco; como ejemplo la podemos ver en boca de Sancho Panza (11) o en la de Catalinón, de «El burlador de Sevilla» (12). Desde entonces el brindis no ha dejado de ser una costumbre presente en tabernas y bodegas, en bodas y meriendas, acompañando el trago con poemas como estos:

I

*Hermosísimo licor
quién dirá tu parentela,
que sin conocer a nadie
te hallas en todas las fiestas.*

*¡Ah!, señor, si estoy aquí
ha sido que me han traído
porque si no, no viniera,
porque yo no tengo pies
para dar tantas carreras.*

*Si quieres saber quién soy
os diré mi parentela:
a mi padre llaman parra
y por apellido cepa;
y luego me hice arar,
nacé en sarmiento
y cuando me maduré
me vinieron a cortar.*

*Me metieron en un cesto,
me llevaron al lugar,
allí me pisan las tripas
y el caldo me hacen echar.*

*Me metieron en la cuba
y me taparon con tierra,
y cuando críao estuve
me vinieron a probar.*

*Y salí tan buen danzante,
y con tanta ligereza,
que a todo aquel que me bebe
le hago hincar la cabeza.*

¡Sí, señor!
y tú no lo contradigas,
es mejor tener dolor de cabeza
que no de barriga.

Yo ya soy anciano,
y además abuelo,
voy a cuidar bien mi majuelo
porque la muerte
se la ve venir paso a paso
y por eso voy a beber
el vino de este vaso (13).

II

Brindo por el vino,
brindo por el blanco,
tinto y clarete,
y por Noé
por ser el santo que al vino
primero le dio el ser.

Antes de dar a beber
quisiera me contestases,
dime: ¿de dónde has nacido
y los milagros que haces?

De la cepa nací yo,
de la cepa me arrancaron,
me echaron en unos cestos
y en un carro me portearon;
con mucho aire en la cabeza
a los lagares me llevan,
sin saber que soy su padre
por las calles y tabernas.



Allí me sacan las tripas
a palos y a puntapiés,
me trasiegan a una cuba
donde me hacen cocer.

Una vez que he fermentado
y la fuerza está conmigo,
no respeto a ningún hombre,
lo mismo a viejos que a niños.

En mi cuerpo están los grillos,
las cadenas y la cárcel
para arrastrar a mi amo
y a todo el que a mí me falte.

Yo soy el juez justiciero,
sentencio a quien me parece,
en bodas, bautizos y reuniones
a todos les pongo alegres.

A unos les doy alegría,
a otros lloros y tristezas,
a otros fuerza para levantarse
si alguna vez caen a tierra.

Y ahora que estoy entre vos,
¡cuánto hace que no os veía!
aprovechad la ocasión,
no me dejéis pa otro día.

Rogad por mí, hebedores,
que no se acabe mi casta,
que soy orgullo de ciegos
y a los jóvenes doy alma (14).

III

Adórote, vino tinto,
nieto de la cepa albilla,
me puse a luchar contigo
y me echaste la zancadilla.

Dime, licor valentón,
cuál es la tu parentela
que sin haber sido llamado
te hallas en todas las fiestas.

Yo, señores, soy traído
porque solo no viniera,
porque yo no tengo pies
para echar una carrera.

A mi madre la llaman parra,
de sobrenombre la llaman cepa,
a mí me llaman vino odioso
por la mar y por la tierra.

A mi abuela la metieron
en tinajas bien lavadas
y bien compuestas,
donde se enseñó a hacer zorras,

*zorrus con rabo, patas y orejas;
y desde allí pegó un brinco
desde los pies a la cabeza,
donde no respetó al rey,
ni al obispo, ni arzobispo, ni al Papa,
y el que muy recio bebe
por más rencillas se me escapa.*

*Tú me curas, tú me sanas
calenturas y cuartanas;
tú me curas, tú me sanas
tú me curas mil placeres
que vale más en ti un besito
que doscientos de mujeres (15).*

IV

*Ven acá, chico divino,
consuelo de mis pesares,
criadito entre las cepas
y pisado en los lagares.*

*Me dieron agua a beber
una mañana en ayunas
y la mandé desterrar
a las profundas lagunas
diciendo: agua cristalina,
madre de ranas y sapos
y lavadora de trapos,
¡beberte yo, nunca!*

*A las mujeres aguardiente y vino,
pero el agua para los bueyes
que tienen los cuernos duros.*

*Y si alguien no lo quiere creer,
o hay quien lo contradiga
mejor quiero calor de frente
que no dolor de barriga.*

*Al saltar el arroyo
dijo la liebre:
bebe, Anita,
hasta que te ponga alegre (16).*

V

*Este es el gran Juan Quilote
hijo de la cepa viña,
nos pusimos a reñir
me echaste la zuncadilla.*

*Este es un ave feroz,
que corre más que el vilano,
que se sube a la cabeza
y quie mandar más que el amo.*



*Señores, esto es vino
criao entre verdes matas,
que se sube a la cabeza
y da calambre a las patas.*

*(A coro todos voceaban:)
¡Que beba, que beba
que beba más;
si le ha sabido mal
que no beba más;
si le ha sabido bien
que vuelva a beber! (17).*

VI

*Esto que voy a decir
es de Santo Tomás de Aquino
que escribía con su propia mano
para todo fiel cristiano:
es bueno pan y vino
que lo ha afirmao un santo bendito.*

*En nombre de misericordia,
que un hombre bebiendo vino
se fue derecho a la gloria.*

*Decid conmigo, hermanos míos:
Señor mío Jesucristo
yo no soy digno de beber agua
teniendo vino.*

*Con piedra de sillería
se forma un grande pilar,
mejor quiero escupir mosquitos
que oír las runas cantar.*

*Comer todos comemos;
mamar todos mamamos;
cinco sentidos tenemos
y los cinco los perdemos
cuando nos emborrachamos.*

*Esta es cuenta del mar,
lo que muchos tontos no han visto
que es beber y no pagar.*

*Este es el jarro,
este es el vino
y este es el codo
con que yo empino (18).*

VII

*¡Oh licor exquisito!
a ti acude
toda clase de mosquitos,
a ti te visitamos
los enfermos y los sanos,
y a ti te debemos
la salud que disfrutamos.*

*A ti en las bodegas te tizan
y los taberneros te bautizan;
y por ti nos vemos muy horrachos
y somos la risión de los muchachos;
por ti faltamos a nuestros deberes,
y luego, cuando llegamos a casa,
reñimos con nuestras mujeres.*

*Vengan vinos de Castilla,
manchegos y andaluces,
que el que sea de Castilla
debe estar siempre a dos luces (19).*

VIII

*Vino que del cielo vino
y no vino para nos,
en el cáliz está Cristo
y en la hostia un solo Dios.*

*Beber todos bebemos;
mamar todos mamamos;
cinco sentidos tenemos
y los cinco los perdemos
cuando nos emborrachamos.*

*Está la concha en el mar
que muchos tontos no han visto,
que no hay más concha, viva Cristo,
que beber y no pagar (20).*

IX

*Cuando me alargan un jarro
es tanto lo que me aferro,
como la vaca al becerro,
haciendo mayor desgarro.*



*Y me pongo algo modorro
y aunque me den con un porro
y me traten como a un burro,
yo, señores, no me aburro
mientras esté cayendo el chorro (21).*

X

*La amistad que pide un brindis
y no me puedo negar
al brindis que me suplican
en pro de fiel amistad.*

*Alzo, pues, el jarro, amigo,
para saludar cordial
a los padres, a los novios
y a todos los que el afán
en festejar este día,
a quien los supo juntar.*

*Brindo por todos, por todos,
y también quiero brindar:
brindo por los chiquitines,
por aquellos que vendrán
a hacernos también abuelos,
y más tarde han de llegar
haciéndonos también ancianos
sembrando felicidad (22).*

Hay unos cuantos rasgos comunes a todos ellos que lo son también a toda la literatura festiva y «de banquete»: humor, optimismo y superación de lo cotidiano, que está siempre teñido de sentido negativo. El banquete popular, sea de boda, entierro o de otro tipo, y la literatura que surge a su alrededor, tienen ese carácter y están impregnados por la risa, franca y sin trabas, superadora de todos los sufrimientos (23). No es seguramente el brindis el género de literatura festiva que más abunda en Castilla (son más frecuentes los chistes, cuentos, canciones y poesías burlescos, eróticos o claramente obscenos que los *potatorias*) (24),

pero, como todos los citados, la característica esencial es la risa como esperanza en el cambio de la Humanidad, en su renovación, en la desaparición del mal. El optimismo y la risa nacen del vino, pero fundamentalmente del hecho del banquete, de la comunión afectiva que se establece entre el grupo de bebedores.

El motivo principal del brindis es el vino; éste ha sido la única bebida alcohólica mayoritaria de nuestra cultura (la importancia del aguardiente ha sido menor), en la que ha desempeñado un papel fundamental, tanto económico como social. Ha sido un alimento indispensable para el hombre del campo y ha gozado de una fama casi milagrosa, reflejada en refranes, coplas, brindis y en muchas obras de nuestra literatura clásica (25). Muchos de los rasgos o propiedades, tanto positivas como negativas, con que se nos describe en los brindis son las mismas con que lo hacen autores medievales o barrocos; iguales o muy parecidas son las expresiones lingüísticas y el tono jocoso o paródico.

Las razones por las que goza del aprecio de la gente son muchas, comenzando porque sin su presencia las fiestas, bodas, bautizos..., no valen nada; es, pues, convidado obligado en estas reuniones de las que se convierte en protagonista. Su origen santo le hace merecedor del aprecio de todos (26), y de todos son conocidas sus «obras milagrosas» como curar la enfermedad, preservar la salud de todo mal, dar fuerza en los trabajos, ánimo en los pesares y alegría en cualquier ocasión (27). Pero el poder que posee es tan grande y ambivalente, que lo mismo que en ocasiones es beneficioso, en otras es perjudicial; se apodera de aquel en quien entra y no respeta a nadie, ni siquiera «al rey, al obispo, ni arzobispo, ni al Papa». Como «juez justiciero» que es los trata a todos por igual. Este carácter igualador, que recuerda en esa enumeración a las antiguas danzas de la muerte, es una característica de la literatura festiva, del banquete popular en el que desaparecen las diferencias sociales y el individuo se libera de los temores y miserias cotidianas. Dado el carácter ambivalente, los rasgos negativos no pueden olvidarse, y el bebedor los acepta con buen humor, expresándolo con imágenes sacadas de la realidad cotidiana y algunas de ellas empleadas siglos atrás:

- «Hace zorras» (28).
- «Hace hincar la cabeza» (29).
- «Echa la zancadilla».
- «Da calambre a las patas».

—«Quiere mandar más que el amo».

—Tiene grillos y cadenas para encarcelar al que lo bebe.

—Le hace perder los cinco sentidos.

—Por él son «la risión de los muchachos», faltan a sus deberes y riñen con sus mujeres.

A pesar de que el «hermosísimo licor» se ha convertido en «licor valentón» que se atreve a maltratar a su dueño, éste siempre lo preferirá antes que beber agua. Esta oposición irreconciliable se expresa mediante metonimias: «Es mejor tener dolor de cabeza / que no de barriga», o mediante antítesis, que ya aparece en Quevedo (30), entre el mosquito y la rana: «Mejor quiero escupir mosquitos / que oír las ranas cantar» (31). El agua es enemiga a muerte del vino (32) y despreciada por los hombres, entre otras, por las siguientes causas: porque «da dolor de barriga» y es «madre de ranas y sapos / y lavadora de trapos», por lo cual es buena «para los bueyes / que tienen los cuernos duros», pero no para las personas; sólo el vino debe ser adorado y alabado, pues «vale más en tí un besito / que doscientos de mujeres» (33).

La enemistad y disputa entre agua y vino es un tema muy usado en la poesía tabernaria y goliardesca medieval (34); en concreto, en la literatura castellana aparece entre sus primeras manifestaciones, en una pequeña obra maestra como es «Razón de amor, y la disputa del agua y el vino», que ya nos muestra muchos rasgos de los que hemos visto en los brindis (35).

Aunque todos los brindis los hemos recogido de boca de varones, hay uno, el cuarto, cuyo protagonista es una mujer. Generalmente, en los pueblos la figura del borracho está mal vista, y peor la mujer que se embriagaba; pero evitando los extremos las mujeres consumían vino como los hombres, aunque en menor cantidad. Es proverbial la mayor afición de las señoras ancianas, quizás por aquello de «entrar en calor», argumento de mucho peso que hace siglos exponía Celestina para justificar sus frecuentes visitas al jarro (36). En algunas canciones populares se relaciona la tarea de hilar con la bebida; por ejemplo, en ésta de la época de los Reyes Católicos, recogida en el Cancionero Musical de Palacio:

*«Hallé yo una bota / llena de vino
dile un tal golpe / y tiróme el tino.
¿Si vistes allá / el tortero andar?
Caíme muerta / ardióse la estopa;*

vino mi marido / y diome en la toca.
¿Si vistes allá / el tortero andar? (37).

Una tatarabuela mía, mientras hilaba el cáñamo, canturreaba:

«Ella hilaba,
torcía,
devanaba,
bebía vino...»

Y es que hilar el lino o el cáñamo es un trabajo que da mucha sed.

(1) Corominas, J.: *Diccionario Crítico Etimológico de la Lengua Castellana*.

(2) La voz *Brindar* aparece documentada por vez primera en el año de 1592 en las "Coplas del Secretario de la Academia de Villamanta". Cf. Corominas, op. cit.

(3) *Brindar*: "Es solicitar y combidar al compañero con la taza en la mano, beviendo él y luego el otro, y este modo de beber se llama brindez. Es palabra tedesca, pero introducida en Francia, en Italia y en España... El francés en lugar de brindez dice: *Ye bivo a vous* yo os bevo". Cf. *Beber*, Cito por la edición facsímil de Madrid, 1979.

(4) Quevedo, Francisco de: "Libro de todas las cosas", en *Obras satíricas y festivas*, IV, Madrid, Clásicos Castellanos, 1965, pág. 144.

(5) Quevedo, Francisco de: *Poesía original completa*, ed. de J. M. Blecua, Barcelona, Planeta, 1981, pág. 963, vv. 87 y 88.

(6) Quevedo, op. cit., pág. 1.318, v. 248.

(7) En el *Tesoro de la Lengua Castellana*, de Cobarruvias, en la voz MOSQUITA se nos dice que se empleaba además para designar a los buenos bebedores, o sea, a los borrachos.

(8) Quevedo, op. cit., pág. 728, v. 47.

(9) Quevedo, op. cit., pág. 558, v. 1 del soneto n.º 531.

(10) Quevedo, op. cit., pág. 1.153, v. 3.

(11) "...bebo cuando tengo gana, y cuando no la tengo, y cuando me lo dan, por no parecer melindroso o malcriado; que a un brindis de un amigo ¿qué corazón ha de haber tan de mármol que no haga la razón?". Cervantes, *D. Quijote de la Mancha*, II, ed. de Martín de Riquer, Barcelona, 1971, pág. 788. "Hacer la razón" era aceptar el brindis o la invitación a beber.

(12) "Poco beben por allá;
yo beberé por los tós.
Brindis de piedra ¡por Dios!
menos temor tengo ya."

Tirso de Molina: *El burlador de Sevilla y Convidado de piedra*, en *Don Juan. Evolución dramática del mito*, Barcelona, 1973, pág. 190.

(13) Recogido en Tordetumus (Valladolid) de boca del señor Guillermo, de 78 años. En la recogida de algunos de estos brindis han colaborado alumnos del Instituto Leopoldo Cano; quiero mencionar y dar las gracias a Javier Mérimo, Lourdes Benito, Almudena Rodríguez y Yolanda Cano.

(14) Recogido en Valladolid, de Felipe Salvador, de 66 años.

(15) Recitado por Antonio Núñez, de 71 años, residente en Valladolid, pero natural de S. Pedro de las Cuevas.

(16) Lo recitó Crescente Nieto, de 76 años, en Fuen-saldaña.

(17) Recogido en Castrillo de la Vega (Burgos), de boca de Isidoro Criado, de 91 años.

(18) Recitado por Herminio Rodríguez, de 80 años, en Muriel de Zapardiel (Valladolid).

(19) Recitado por Pedro Requejo, en Valladolid.

(20) Cf. nota 15.

(21) Cf. nota 15.

(22) Recitado por Emiliano Cano, natural y residente en Peñafiel. Este brindis se decía en las bodas, cuando se subía al castillo, después de la ceremonia religiosa; esta costumbre de hacer una visita ritual al castillo nada más casarse y bailar ante su puerta, se daba también en Peñaranda de Duero (Burgos). El Sr. Jimeno lo interpreta como posible supervivencia feudal. Cf. "El castillo de Peñaranda, monumento artístico de la provincia" en *Boletín de la Comisión provincial de monumentos históricos y artísticos de Burgos*, III, 1930-1933.

(23) Bajtin, M.: *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*, Madrid, 1987, págs. 85-86 y 257-258.

(24) Menéndez Pidal, R.: *Poesía juglaresca y juglares*, Madrid, 1969, pág. 144.

(25) Abundan, efectivamente, los elogios al vino en obras como *El Quijote* o el *Lazarillo de Tormes*; pero ninguno tan significativo como el de Celestina: "...Pues de noche en invierno no hay tal escalentador de cama. Que con dos jarritos de estos que beba cuando me quiero acostar, no siento frío en toda la noche. De esto aforro todos mis vestidos cuando viene la Navidad; esto me calienta la sangre; esto me sostiene de continuo en un ser; esto me hace andar siempre alegre; esto me para (mantiene) fresca... Esto quita la tristeza del corazón más que el oro ni el coral; esto da esfuerzo al mozo y al viejo fuerza; pone calor al descolorido, coraje al cobarde, al flojo diligencia, conforta los cerebros, saca el frío del estómago, quita el hedor de anélito (aliento) hace impotentes los fríos, hace sufrir los afanes de las labranzas a los cansados segadores, hace sudar toda agua mala, sana el romadizo (catarro) y las muelas..." Rojas, F., *La Celestina*, ed. de Francisco Domingo, Anaya, Madrid, 1986, págs. 204-205.

(26) La historia de Noé, inventor del vino según la Biblia, debía ser muy popular; cf. en el *Tesoro* de Cobarruvias la voz VINO. Una coplilla del Siglo de Oro dice:

"Bendito sea Noé / que las viñas plantó
para quitar la sed / y alegrar el corazón".

Frank Alatorre, *Léxico español de tipo popular*, Madrid, 1984, pág. 234.

(27) "Lo cocido está muy bueno,
de lo tinto nos dad hora;
¡mal año para Galieno!
que de mi mal ya no peno
y mi cuerpo se mejora"

de las "Coplas de las comadres" en Rodrigo de Reinoso, *Coplas*, Madrid, Taurus, 1979, pág. 74.

(28) Zorra es el término metatórico más empleado en el siglo XVIII para designar la embriaguez. Cf. Quevedo, op. cit., págs. 593 y 595, o Quiñones de Benavente, *El mago*, en *Entremeses*, Zaragoza, Ebro, 1965, pág. 210.

(29) Quevedo, op. cit., pág. 1.300.

"Sumideros del vino/temed sus tectas
que apuntando a las tripas/da en la cabeza."

(30) Quevedo, op. cit., pág. 727, le dice el mosquito a la rana:

"Mejor es morir en el vino/que vivir en el agua".

(31) "Rulando asegura que vió una muchacha que bebiendo de un charco, se le engendraron tantas ranas en el vientre, que desde fuera se les oía el canto...; y de aquí debió de tener principio el proloquio de los buenos pilotos, que

dicen, *no beben agua, porque cría ranas en el cuerpo*", Fuentelapeña, A.: *El ente dilucidado*, 1676, ed. de Madrid, 1978, pág. 686. Es creencia popular en Castilla o más bien excusa socarrona para no beber agua.

(32) Cf. nota 35.

(33) "Dar un beso al jarro es beber a boca de cañilón. Gente trabajadora y grosera, al tiempo de comer ponen junto así el jarro de vino, con poca o ninguna agua, y pre supuesto que lo que está en él ha de ser su ración, no vacían el vino en otro vaso, sino van beviendo dél hasta que se acaba, y el irle requiriendo llaman darle besos", Cobarruvias op. cit., BESO.

(34) Menéndez Pidal, R.: *Poesía juglaresca y juglares*, Madrid, 1969, pág. 101.

(35) En este temprano fruto de nuestra literatura, fechado en el siglo XII, encontramos una serie de rasgos sobre el vino y el agua que serán tópicos en nuestra literatura culta y popular. El vino:

— Ataca la cabeza.

— Del sabio hace loco.

— Hace perder el sentido a quien se harta de él.

— Es hijo de la cepa.

— No tiene manos ni pies, pero vence a los más valientes.

— La comida sin él no vale nada.

— Hace a los ciegos ver, a los cojos correr, a los mudos hablar y a los enfermos sanar.

El agua, sin embargo:

Es amarilla y astrosa.

— Anda por calles, callejas y sucios lugares.

— Lava pies y manos.

— Limpia paños sucios.

— Anda mezclada con el polvo.

Un aversión accesible es la de Guillermo Díaz-Plaja en *Tesoro breve de las Letras Hispánicas*, I, Madrid, 1968, pág. 151.

(36) Cf. nota 25.

(37) Frenk Alatorre, op. cit., págs. 235-236.



DE LOS OLMOS DE CASTILLA

Juan Manuel Santamaría

El olmo, uno de los árboles más representativos de muchos paisajes de la áspera meseta, desaparece.

De las cerca de cuarenta y cinco especies de olmo conocidas, dos son las propias de estos pagos, aunque ambas —Ulmus campestris y Ulmus carpinifolia, olmo campestre y olmo rojo—, como si de una sola se tratase, presentan las mismas señas de identidad: es el árbol que motea de oscuro el verde tierno de las fresnedas y salcedas de los sotos; el que eleva al viento el geométrico trazado de las lindes de los prados; el árbol atalaya al que llegan, para hacer en él sus nidos, las cigüeñas huérfanas de torre; el árbol que durante siglos ha sido plantado, solitario, en las plazas de pueblos y aldeas para que cobijara con su sombra las risas de los niños y las añoranzas de los viejos; el que los ilustrados del siglo XVIII llevaron, en largas hileras, a los bordes de los caminos y los regeneracionistas del siglo XIX a los parques y jardines de las ciudades...

Un árbol símbolo que supo de concejos reunidos al amparo de su copa protectora y el que, creciendo junto a los pórticos románicos, ha logrado dar forma a uno de los dípticos más bellos y definidores de las tierras castellanas.

DE SUS NOMBRES Y TOPONIMIA

—¡Bueno está el campo este verano, con tantos ramujos secos por todas partes!

Cuando escuché esta frase —esta u otra muy similar— corría el verano de 1987 y los secos ramujos que vetan incluso los que nunca vieron nada en un campo que apenas si entienden como paisaje, eran las ramas secas, tempranamente desnudas, de los olmos muertos que surgían por doquier.

Esas ramas, atormentados grafismos negros dibujándose en el terso azul de nuestros cielos, son como un signo que augura la extinción de los olmos, y si ésta se consuma, los campos de Castilla —de Cantabria a la Serranía de Cuenca— habrán perdido algo más que una silueta añadida a un paisaje. De ellos se habrá ido uno de los árboles más radicalmente campesinos, uno de los árboles más plenamente incorporados al campo, entendido éste como medio y

modo de vida; el árbol útil, al que cantaba el poeta adivinándole transformado en uscu de hogar, melena de campana, lanza de carro o yugo de carreta.

Un árbol tan familiar que, en una tierra donde muchas especies vegetales sólo pueden ser identificadas como árboles, sin que no siempre se distinga —y sé que esto es una exageración— entre un pino y un peral, a él se le llama olmo, olma, negrilla, negrilla, negrilla e incluso, aunque erróneamente, álamo negro, y que ha servido para crear una amplia serie de topónimos en la que se incluyen los muchos pueblos denominados El Olmo, El Olmillo, Olmedo, Olmedillo, Olmedilla, Olmedillas, Valdeolmo, Fuente el Olmo, Pinilla del Olmo, Villar del Olmo, San Juan del Olmo, Negrilla —y aun El Alamo o Alameda en esos lugares en los que como álamo es conocido—, frecuentes en Burgos, Palencia, Zamora, Valladolid, Soria, Segovia, Avila, Salamanca, Madrid, Guadalajara o Cuenca.

Olmos —de la Picaza, de Ojeda, de Pisuerga, de Esgueva, de Peñafiel— es nombre que como Olmillos —de Castro, de Muñó, de Sasamón—, o como Olmeda —de Cobeta, de Jadraque, del Extremo, de la Cebolla, de la Cuesta, del Rey— podremos encontrar repartidos por toda la geografía de las provincias mencionadas.

DE LOS USOS DE SU MADERA

Su madera, de color oscuro —parecida a la del álamo negro, de ahí la confusión de nombres—, con tonos rojizos y de constitución fibrosa, no es especialmente bella ni dura, pero si tenaz, difícil de hendir y muy resistente a la flexión, al choque y a la humedad, características de las que derivan las múltiples aplicaciones de que ha sido objeto.

Cada vez que se han necesitado vigas de grandes dimensiones a las que había que soportar a fuertes presiones, se ha acudido al olmo, que, con sus troncos, ha proporcionado los pies derechos que compiten con las columnas de piedra en los soportales de calles y plazas, los pilares que se clavan en el suelo y las vigas maestras que se tienden entre ellos para

armar los rudimentarios puentes que salvan ríos y arroyos en la red viaria del medio rural, las hilas y sopandas de las techumbres y los cargaderos que adintelan el gran vano de acceso a tenadas y corrales.

Hay pocas maderas que ofrezcan las cualidades que tiene la del olmo para la fabricación de puertas cuando éstas han de ser recias y sólidas. Serradas en gruesos tablones, a veces de hasta quince centímetros, sirvió para construir las de los recintos amurallados que defendían villas y ciudades, las de castillos y templos de los siglos XI al XV, que en algunos casos han llegado hasta el presente prácticamente intactas; en tablas más delgadas hasta tiempos muy recientes se ha venido usando para montar los troncos entarimados, las escaleras, el balcón y las puertas carreteras de las casas de labor.

En el equipamiento de éstas la madera de olmo también tuvo un papel destacado, ya que apenas había una actividad agrícola, ganadera o doméstica que no empleara algún utensilio fabricado, en todo o en parte, con madera de olmo.

Fue la preferida para fabricar bancos de carpintero, horriquetas de aserrado y armazones para ruedas de afilar; con ella se hacían artesas, dornajos, gamellas y pesebreras, y en la construcción de carros y carretas con olmo se labraban la pértiga, las varas, las contravaras, los mozos, los cubos de las ruedas y las zapatas de los frenos; de olmo eran también los yugos empleados para uncir machos o vacas, el tornillo y la tuerca de los lagares y los cangilones de las norias; fue tallada por los imagineros de todas las épocas y se utilizó para realizar objetos tan diversos como los yugos de las campanas, las tablas de lavar, los juegos de bolos y el carretón de varas de los primeros pasos infantiles.

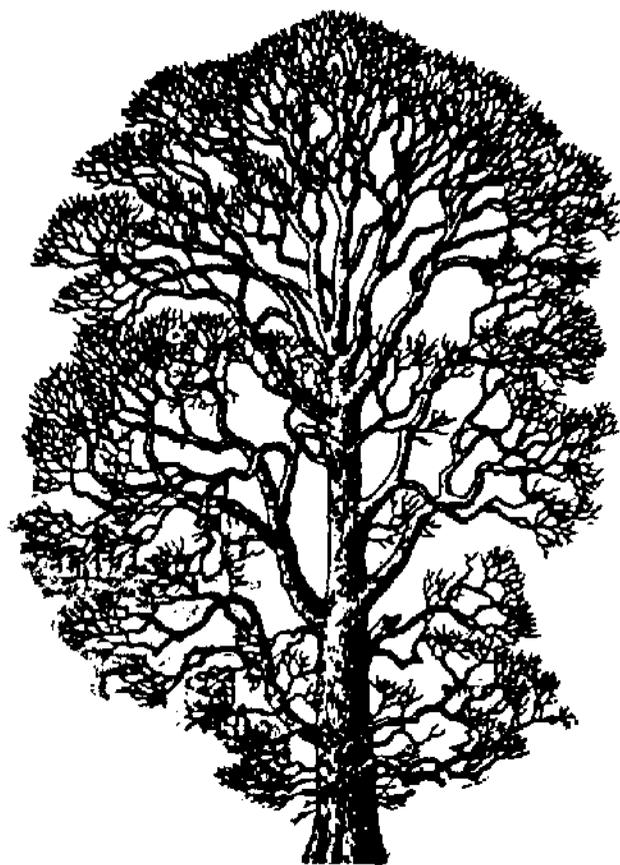
Los niños buscaban entre sus ramas las horquillas de los tiradores, y en sus raíces secas, pulos para fumar, y durante los meses de agosto y septiembre, sus hojas, mezcladas con salvado, entretenían el hambre de los cochinos, que las devoraban, a la espera de la recogida otoñal de las bellotas, con las que se completaría su cebo.

En las páginas del Dioscórides, traducido por el doctor Laguna, se recoge otra aplicación: «El humor que al apuntar de las hojas de olmo se halla en unas vexigas suyas, da claro lustre al rostro, si se untan con él.»

DE SUS FORMAS

De estos usos deriva incluso la imagen de los olmos, ya que el tratamiento que reciben está, en buena medida, determinado por ellos.

Cuando el olmo, que tiene su hábitat natural en las tierras frescas y profundas de valles, valleruelas y vallejos labrados por ríos y arroyos en los piedemontes serranos, puede desarrollarse espontáneamente, adquiere una silueta columnar rematada por un suelto haz de ramas que componen un abanico a medio abrir. Para facilitar la recogida de hojas y el ramoneo, se favorece el mantenimiento de olmos en estado arbustivo y las chaparreras en setos y linderos. Si lo que se desea es obtener maderas de gran longitud, se eliminan todas las ramas que brotan a lo largo del tronco, dejando una sola guía para que alcance la mayor altura posible, mientras que si lo que se quiere es que dé sombra, se le somete a una poda rigurosa a escasa altura del suelo, tres o cuatro metros, como mucho, impidiendo luego que haya ramas que tomen el papel de guía única; el tronco del olmo así tratado va pudriéndose por dentro hasta quedar reducido a un cilindro



hueco rematado por ancha cepa que sirve de sostén a una gran copa esférica formada por numerosas ramas de escaso grosor.

Este olmo, globoso en su forma y de función protectora, es el que suele recibir la denominación femenina de olma o negrilla.

DE ALGUNOS GRANDES OLMOS

En todas las provincias castellanas hay olmos espectaculares: «De los parques las olmedas son las buenas arboledas...», escribía Antonio Machado, y hermosas olmedas eran las de Sigüenza, Mombeltrán, Almazán, Cuéllar, Soria... Esta última, plantada por los sorianos sobre terrenos de la Dehesa de San Andrés el año 1611, ha de ser una de las primeras arboledas urbanas de Castilla, y los cuatro olmos que subsisten de aquella primitiva plantación son ejemplares verdaderamente notables, con un tronco todos ellos que supera los nueve metros de perímetro. Allí se encuentra el famoso Arbol de la Música, así llamado por la plataforma de madera instalada en su copa, capaz para recibir a todos los componentes de una no muy numerosa orquesta.

Estos olmos sorianos se hallan al límite de su edad, ya que el olmo no es un árbol longevo, pues difícilmente rebasa los 300 años.

Con el envejecimiento comienza por pudrirse interiormente, y pronto llega un momento en el que su tronco, apenas un armazón de roña, es incapaz de resistir el peso de las ramas, que se vienen abajo al menor embate del vendaval o de las nieves.

Es probable que los vecinos de los pueblos que contaran con algún olmo señalado pusieran, antes de que la ruina de éste se consumiera, un ejemplar joven para asegurar su sustitución; el primero, aunque carcomido casi por completo, puede mantenerse en pie muchos años antes de consumirse totalmente y retoñar cada primavera. En lugares como la ermita de la Virgen de las Vegas (Requijada, Segovia) puede verse cómo la gracia de aquella rama verdecida —y evoco una vez más a don Antonio— acompaña al olmo centenario.

Una atención constante puede prolongar mucho tiempo la vida de los olmos. El Olmo de Santa Cecilia, localizado en La Granja de San Ildefonso (Segovia), es un ejemplo. Plantado posiblemente a finales del siglo XV, en los primeros años del presente mereció la atención del naturalista Joaquín María de Castellarnau, que le dedicó un breve artículo publicado en

la revista España Forestal. Sus propietarios, los Condes de San Jorge, atendiendo al mal estado en que se hallaba, reforzaron su tronco, impidieron que el agua penetrara en su interior colocando láminas metálicas y atirantando sus gigantescas ramas con cables de hierro para evitar su desplome; estas ayudas le han permitido sobrevivir hasta alcanzar el majestuoso porte de que hace gala y una circunferencia de tronco superior a los doce metros que lo convierten en el olmo campestre más grueso del mundo.

Otros cuidados como la poda sistemática para impedir que las ramas alcancen grandes dimensiones y un peso excesivo, la consolidación interna del tronco con obra de piedra y cemento, y la externa, rodeándolo con un poyo corrido que evita la putrefacción del pie al tiempo que sirve de mentidero público, pueden contribuir al mismo objetivo.

Al escribir sobre los olmos de Castilla ha de tenerse en cuenta el papel que desempeñan en el campo de las tradiciones religiosas. En Maranchón (Guadalajara) se celebra todos los años la romería de la Virgen de los Olmos, recordando la milagrosa aparición de María, desde lo alto de un enebro y llevando una rama de olmo en la mano, a un ganadero alcarreño, suceso acaecido en 1114; en El Olmo (Segovia) se venera asimismo una imagen de la Virgen del Olmo, y en estas o similares advocaciones —en Toro (Zamora) hay un templo dedicado a San Pedro del Olmo— acaso perviva una arcaica manifestación idolátrica centrada en torno a este árbol, si no sagrado sí muy ligado a lugares sagrados, circunstancia que acaso explicaría la frecuencia con que junto a iglesias y santuarios aparecen olmos venerables, tan imponentes a veces como el de la ermita de la Virgen de Luguillas (Mojados, Valladolid), que tiene un tronco de nueve metros y medio de circunferencia.

Al hecho de haber sido plantados junto a una ermita hoy desaparecida, es posible que deban su existencia algunos olmos que surgen, un tanto inexplicablemente, en medio de los trigales, solitarios y de tan inusitada corpulencia, en algún caso como la que caracteriza al Olmo de Langayo (Valladolid), auténtico gigante vegetal de más de nueve metros de perímetro de tronco y unos treinta metros de altura.

Los ejemplares citados en las líneas anteriores no son los únicos sobresalientes, y una relación de éstos, por sumaria que fuese, habría de incluir árboles tan significados como la Ol-

ma de Polientes (Cantabria), el Negrillón de Boñar (León), la Olma de Recuerda (Soria), los olmos de Valdezate (Burgos), Olmedo (Valladolid), Pedraza y Languilla (Segovia), Anchuelo, Rascafria y Miraflores de la Sierra (Madrid), Corduente (Guadalajara)..., o tan singulares como el de Turrubuelo (Segovia), que, con su vacío tronco, protege el desarrollo de un joven retoño nacido en su interior.

Ignoro si alguno de estos árboles sobrevivirá cuando estas líneas se publiquen. Espectaculares eran los dos olmos de Milmarcos (Guadalajara); se sabía que el más viejo y corpulento había sido plantado en 1646, y el más joven, un siglo después. A finales de 1988 ambos se habían secado, y los más, talado; también había muerto la olma de Rapariegos (Segovia), aunque los vecinos, en lugar de abatirla, la han convertido en monumento de sí misma.

Desde los primeros años de esta década otros muchos olmos, de todos los tamaños y edades, están corriendo la misma triste suerte.

DE LA ENFERMEDAD DEL OLMO

Un siglo, al menos, llevan los olmos sufriendo un azote que los diezma. O esto es lo que a mí me consta, ya que la primera noticia que tengo sobre una devastadora plaga que causaba en ellos enormes daños data de 1880, un año que debió de ser muy malo para el campo castellano si hacemos caso de la inscripción que una mano anónima grabó toscamente en una piedra de la iglesia de Sotosalbos: 1880 no llovió.

El único enemigo conocido entonces era la galeruca (*Galeruca ulmaricensis*), un pequeño escarabajo defoliador que destruía las hojas del olmo antes de que acabara el verano, cuando el árbol se hallaba aún en pleno período vegetativo. La galeruca siguió presentándose implacablemente en ciclos de unos veinte años, y su acción defoliadora, aunque no acababa con la vida del árbol, lo debilitaba, facilitando el ataque de un escolitido, el barrenillo (*Scolytus* sp.), que al perforar el tronco, y esto se descubrió más tarde, introduce en él las esporas de un hongo que, desarrollándose en su interior, obtura los vasos por los que circula la savia, causando así la muerte del árbol.

A mediados del presente siglo la lucha contra la «enfermedad de Holunda», que así pasó a llamarse por haber sido una investigadora holandesa la que descubrió el hongo en 1921, fue muy intensa y tan eficaz que se creyó que había sido definitivamente dominada.

Falsa esperanza. A comienzos de la década presente los olmos volvieron a ser atacados por el hongo (*Ceratostyis ulmi*), que ha desarrollado una cepa más agresiva contra la que apenas pueden hacer nada los fungicidas que se emplean para combatirla.

Unas ramitas que se secan en la parte alta de la copa constituyen el primer síntoma, y a los pocos días de haberse puesto de manifiesto —a veces bastan un par de semanas—, la enfermedad, conocida hoy como grafiosis del olmo, acaba con árboles centenarios.

El tratamiento que se aplica actualmente es muy costoso y no garantiza la supervivencia de los olmos. La única esperanza que nos queda de que no desaparezcan es que los propietarios, sean particulares, pueblos o instituciones, con la ayuda de los poderes públicos, los cuiden y repueblen hasta que nuevos descubrimientos permitan vencer esta dura plaga.

No sé si estaremos dispuestos. A pesar de la carga sentimental que los olmos encierran, los hemos destruido a miles —podríamos recordar todos los que han sido talados a lo largo de las carreteras españolas en estos últimos años de desarrollismo—, magnificando así, de forma suicida, los estragos de la grafiosis.

El olmo, otrora útil además de entrañable, ya no nos es necesario. El hierro, el ladrillo y los plásticos son eficaces sustitutos de su madera; cambian los modos de vida, y los antiguos aperos se convierten en trastos inservibles; en los pueblos semivaciados nadie busca hoy el agregado de la olma que invitaba al diálogo...

No es necesario seguir. Nuestros olmos han quedado abandonados, y acaso haya que achacar a la soledad y al olvido al que han sido relegados, tanto como a la progresión de la grafiosis, la causa de su quizá no muy lejana extinción.



CUENTECILLOS TRADICIONALES Y CUENTOS FOLKLÓRICOS DE LA TRADICIÓN ORAL PALENTINA

Luis Antonio Arroyo

Quien quizá haya estudiado con mayor detenimiento el cuento oral español, Maxime Chevalier, distingue dentro del género dos grupos esenciales: el cuentecillo tradicional y el cuento folklórico. Las semejanzas básicas que ambas especies presentan serían esencialmente dos: «Unos y otros son de carácter oral y vivieron dentro de una civilización de tipo tradicional» (1).

Mayores son, sin duda, las diferencias, que pueden ser de orden histórico (fecha lejana de los cuentos folklóricos frente a la reciente creación de los cuentecillos tradicionales), geográfico, sociológico, formal... Tal vez la diferencia más esencial a la hora de distinguir un cuentecillo tradicional de un cuento folklórico sea la de contenido. El cuentecillo tradicional «de tono familiar y de sabor «realista», no suele admitir ni los animales dotados de palabra, ni la intervención de hadas y ogros, ni la presencia de enanos y gigantes, ni reyes que tienen hija por casar» (2). Todos estos aspectos recién enumerados son característicos del cuento folklórico. El cuentecillo tradicional, en fin, suele ser muy breve; tiene una intención jocosa y a menudo presenta una forma dialogada.

Es sabido el gran aprecio de que gozaron estos cuentos en el Renacimiento. Una de las cualidades más convenientes del nuevo hombre de corte era la de saber referir anécdotas y facecias graciosas (3). En línea con esta positiva valoración de la literatura oral tradicional florecen en el siglo XVI las recopilaciones de cuentos y expresiones paremiológicas como las llevadas a cabo por Juan de Timoneda, el anónimo *Floreto de anécdotas* reunido por un dominico sevillano, la *Floresta española de apotegmas*, de Melchor de Santa Cruz; las *Seiscientas apotegmas*, de Juan Rufo, sin olvidar la *Filosofía vulgar*, de Juan de Mal Lara, tan influida por los *Apotegmas*, de Erasmo de Rotterdam. Por otro lado, es conocida la presencia de cuentos folklóricos y tradicionales en obras como *Lazarillo de Tormes* o las misceláneas del XVI, y en autores como Lope de Vega, Calderón de la Barca y, de modo muy especial, Cervantes (4).

Centrándonos ya en el objeto de este artículo, es preciso indicar que apenas tenemos noticias de recopilaciones de esta literatura oral referidas al ámbito palentino. Disponemos de las *Leyendas de Palencia para los niños* recogidas por Rosa Gutiérrez, Angeles Díaz y Carmen Alonso (5); tales leyendas, como se indica en el prefacio, en algún caso están cogidas de viva voz en los pueblos» (6); de ellas la de la «Malasada» con un rey y un princesa y la del carretero de Llanaves con elementos maravillosos entrarían fácilmente en el ámbito de los cuentos folklóricos y tal vez también se encontrarían en este grupo el cuento de Alonso de Villada con un viaje a tierras lejanas, y la leyenda de la cueva de San Antolín; no obstante, los cuatro cuentos ofrecen un aspecto un tanto extraño, ya que combinan el dato realista —una precisa localización geográfica— con el elemento maravilloso. La leyenda de la mano del escribano tal vez sea adecuado considerarla un cuentecillo tradicional con intención de ejemplaridad. Por otro lado, se puede detectar la presencia de cuentos referidos a la provincia de Palencia en recopilaciones de cuentos castellanos como la efectuada por Joaquín Díaz y Maxime Chevalier (7) y es abundante la paremiología palentina recogida por Germán Díez Barrio (8).

Ofrecemos aquí unos cuentos de inequívoco signo tradicional y folklórico llegados a nuestro conocimiento generalmente por la vía familiar, en un ámbito geográfico próximo a Herrera de Pisuegra. Los cuentecillos tradicionales 1 y 2, de amplia difusión a tenor de las ocasiones en que pudimos escucharlos, a veces se cuentan como hechos reales —casi con nombres propios— y otras veces presentando a sus protagonistas como tipos o modelos de determinada conducta (el estudiante sería un simple, el agostero agudo). El 3, que basa su gracia en el doble sentido de la respuesta de la madre, tiene cierta semejanza con el 2 (hijo torpe, temporalmente alejado de la casa). El 4, contado como hecho real ocurrido en las proximidades de Osorno a principios de siglo, ofrece una peculiaridad corriente en los cuentecillos tradicionales: la réplica final que «frecuentemente tiene, o vino a tener, carácter proverbial» (9); en el caso que nos ocupa, la frase de

Régulo ha quedado como idónea para indicar aquellas situaciones de lo que podríamos llamar «conformidad forzosa», su significado sería parecido al de la expresión popular «a ver qué remedio». El cuentecillo 5 se apoya en un conocido esquema, base de multitud de cuentecillos, el más famoso de los cuales tal vez sea el de la lechera. Usando unas palabras de Américo Castro, podríamos decir que este cuentecillo aparece fundado «en el contraste entre la experiencia del tiempo imaginado y la del tiempo real» (10); cuentecillos semejantes al que aquí ofrecemos dieron lugar a frases proverbiales como «Aún no ensillamos, ya cabalgamos», o «¿Aún no es parida la cabra, ya el cabrito se desmanda?» (11). El dicho número 6 entraría, utilizando la terminología de Chevalier, dentro de la categoría de las pullas y sería semejante así a frases del tipo: «A Belmonte, caldereros, que dan jubones y dineros», o «Ruin con ruin, que así casan en Dueñas» (12); indicaremos que la economía de trueque que recoge el dicho se daba en forma parecida en tierras zamoranas; allí era frecuente que los habitantes de la pobre zona norte (Sanabria, sobre todo) bajasen a Sayago o a Campos y cambiaran un kilo de jamón por varios kilos de tocino; el significado de la pulla que nosotros recogemos lo explicamos en su lugar. El cuente-

cillo número 7, en fin, ofrece la peculiaridad de combinar verso y prosa.

Por lo que se refiere a los cuentos folklóricos, el del gallo Perico y el de la ratita presumida (el ratoncito Pérez) son versiones ligeramente diferentes de las que ofrecen Joaquín Díaz y Maxime Chevalier (cuentos 57 y 58 de su antología). El de los cuatro músicos se puede encontrar con el título «El gallo viejo y sus amigos», y con mayor número de protagonistas, en la recopilación de cuentos de Aurelio M. Espinosa (13). El título de «El labrador indiscreto» lo tomamos de Maxime Chevalier, quien ofrece este cuento con distinto final y mayor amplitud (14). Los relatos del patito sabio, de los cabritillos y el lobo y del padre y el hijo vago no los hemos encontrado en las antologías consultadas.

En fin, queden estos catorce cuentos, algunos de los cuales, como se ha visto, gozan de antigua y venerable tradición, como una pequeña muestra de la literatura oral palentina, y esperemos que sirva no sólo para entretener al lector, sino que también le incite a aportar su grano de arena en cuanto al conocimiento de ese folklore porque, en efecto, cuando el saber pertenece a una comunidad, la recopilación de ese saber será más completa cuanto mayor sea el número de aportaciones.

(1) Maxime CHEVALIER: *Folklore y literatura: el cuento oral en el Siglo de Oro* (Barcelona, Crítica, 1978), pág. 44.

(2) *Ibid.*, pág. 48.

(3) Cf. Baltasar de CASTIGLIONE: *El cortesano*, introducción y notas de Rogelio Reyes Cano. (Madrid, Espasa-Calpe, 1984, 3.ª), págs. 179 y sigs., y de la introducción, páginas 27 y 44.

(4) Sobre esto cf. Maxime CHEVALIER, *op. cit.* Alan C. SOONS: *Ilaz y enoés del cuento risible en el Siglo de Oro* (Londres, Támesis, 1976), y también el artículo de Domingo YNDURAIN comentando estos dos libros, "Cuento risible, folklore y literatura en el Siglo de Oro", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, XXXIV (1978), págs. 109-136.

(5) Las *Leyendas...* componen uno de los fascículos de la serie *Apuntes palentinos* (Palencia, Caja de Ahorros, 1983). En el artículo de Rodrigo Nebreda "La mano del escribano y otras leyendas del Partido de Astudillo", *PITTM*, XX (1959), págs. 229-257, es lástima que no se refieran detalladamente otras cuatro leyendas ahí mencionadas; por otro lado, el artículo de José María Fernández Nieto "Humoristas palentinos", *PITTM*, XVII (1958), págs. 63-97, aun recogiendo hechos y dichos graciosos, es claro que no interesa a nuestro propósito en la medida en que se refiere a literatura escrita por autores concretos.

(6) Rosa GUTIERREZ, Angeles DIAZ y Carmen ALONSO: *op. cit.*, pág. 2.

(7) Cf. Joaquín DIAZ y Maxime CHEVALIER: *Cuentos castellanos de tradición oral* (Valladolid, Ambito, 1985, 2.ª), el cuento n.º 44, "El cura y el alcalde", sucede "cerca de Alar".

(8) Cf. Germán DIEZ BARRIO: *Los refranes en la sabiduría popular* (Valladolid, Castilla, ed. 1985), en especial páginas 76-78.

(9) Maxime CHEVALIER: *op. cit.*, pág. 41.

(10) Américo CASTRO: "Juan de Mal Lara y su *Filosofía vulgar*", en *Hacia Cervantes* (Madrid, Taurus, 1967, 3.ª), pág. 206.

(11) Cf. en *ibid.*, pág. 207 y Maxime Chevalier, *op. cit.*, págs. 48-49. El cuentecillo tiene cierto parecido con el que incluye Calderón de la Barca en *El pintor de su deshonra*; ahí, un niño al que su padre ha olvidado darle de comer increpa al gato de este modo: "¡Zape! / ¿De qué me pides los huesos / si aún no me han dado la carne?" (citamos por Maxime Chevalier, *op. cit.*, pág. 100). En la tradición oral zamorana, en fin, se cuenta el caso de un padre de familia cargado de hijos que para matar el hambre todos los días a la hora de comer reunía a sus hijos y se ponía a hacer "úteres", hasta que un día, llegado el momento en que el padre se disponía a iniciar los consabidos juegos, el hijo más pequeño, mirando a su padre con ojos de lástima, comentó: "Tosino, pare, tosino." Parece inútil resaltar la triste realidad que reflejan tanto el relato palentino como el zamorano.

(12) Cf. Maxime CHEVALIER, *op. cit.*, págs. 67-68, y Germán DIEZ BARRIO, *op. cit.*, pág. 78; ninguno de estos dos autores registra la pulla que nosotros presentamos.

(13) Cf. Aurelio M. ESPINOSA: *Cuentos populares de España* (Madrid, Espasa-Calpe, 1965, 3.ª), es el cuento n.º 61, págs. 199-204.

(14) Cf. Maxime CHEVALIER: *Cuentos folklóricos españoles del Siglo de Oro* (Barcelona, Crítica, 1983), pág. 155.

CUENTECILIOS TRADICIONALES

Estaban en la era haciendo el verano el amo con dos criados, y al llegar la hora de comer resultó que el ama, que era tacaña, no les había llevado la comida. Como todos los demás que estaban trabajando en las eras habían interrumpido la labor para comer, al amo le parecía mal que les viesen trabajando a ellos, porque los otros labradores se darían cuenta de que él no daba de comer a sus agosteros, entonces les dijo:

—Como todos se han puesto a comer, vamos a dejar de trabajar también nosotros y vamos a sentarnos a la sombra de la morena como que estamos comiendo.

Pasado un rato y viendo que los demás labradores volvían al trabajo, el amo requirió a los agosteros para reanudar la labor. Entonces, uno de ellos, levantándose del suelo y apeándose junto a la manivela de la beldadora, dijo:

—Bueno, pues después de hacer como que comemos, vamos a hacer como que trabajamos —sin intención ninguna de dar vueltas a la manivela.

• • •

El hijo de un labrador había estado fuera del pueblo un año en el Seminario. Llegado a casa, va a saludar a su padre, que estaba en la era trabajando. Allí, contemplando un rastro que había en el suelo, preguntó el estudiante:

—Padre, ¿qué instrumento tan raro es este?

—¡Pero, hombre, no me digas que se te ha olvidado lo que es eso!— respondió el labrador.

El muchacho, entretenido en pisar las puntas del rastro, continuaba:

—Que no sé lo que es, de verdad, padre.

—Anda, anda, no digas bobadas —le decía su padre, casi enfadado.

Entonces, por pisar muy fuerte sobre las puntas, el rastro se irguió de repente y de prisa y fue a dar en la cara del estudiante, que exclamó al momento:

—¡Me cago en el rastro de la mierda!

• • •

Era una familia humilde que mientras estaba el hijo en la mili hizo obras en la cocina y amplió el tamaño de la trébede, de modo que

quedó tan grande que ocupaba casi la mitad de la cocina. Volvió el hijo de la mili y, admirado del tamaño de la nueva trébede, preguntó a su madre:

—Madre, ¿cómo han podido meter una trébede tan grande por una puerta tan pequeña?

Ante semejante simpleza, la madre le respondió:

—Ay, hijo: adobe a adobe.

• • •

Un matrimonio muy humilde, que tenía un solo hijo, de no muchas luces, llamado Régulo, había recibido la visita inesperada de un conocido. Al ir a comer, como no contaban con tener invitados, resultó que el cocido era escaso. El ama, un tanto apurada, partió el chorizo en tres trozos, como todos los días, y optó por dejar a Régulo sin su cacho, alegando que no le gustaba. El visitante, viendo la injusticia que se hacía por su culpa, salió en defensa del muchacho, pero el padre insistía:

—No, no; si es que a Régulo no le gusta el chorizo. De verdad.

Entonces el hijo, sin levantar la vista del plato, cohibido y algo amoscado, replicó:

—A Régulo sí que le gusta. Lo que pasa es que no se lo dan.

• • •





Era una familia muy humilde y numerosa, en la que la comida escaseaba. Un día próximo a Navidad, a la hora de comer, el padre se puso a hablar a sus hijos de lo que haría si le tocase el gordo.

—Si nos tocase la lotería lo primero que haría sería comprar un cerdo para criarlo.

Los niños, entonces, se empezaron a agrupar alrededor de su padre para escucharle.

—Cuando estuviese cebado y bien gordo, haríamos la matanza —seguía diciendo el padre. Y los niños se iban juntando más a su alrededor—. Y comeríamos el calducho y las morcillas.

Los niños se apiñaban, sentados en el suelo, junto a la silla de su padre.

—Y haríamos chorizo y lomo.

Los niños, apretándose unos a otros, seguían embelesados el relato de su padre.

—Y comeríamos cocido, con su sopa, los garbanzos y luego la carne, el tocino, el chorizo, el relleno...

Los niños, casi relamiéndose, seguían estrechándose más y más junto al padre.

—Y algunos días, para variar, comeríamos costillas con patatas.

Entonces, uno de los niños, que pugnaba con un hermano, por estar más cerca de su padre, exclamó, enfadado:

—Padre, que éste no me deja untar.

• • •

Tontos los de Campos,
que cambian granos por cascos.

El origen de esta pulla radica en una realidad que los más mayores de los pueblos todavía han llegado a conocer. En efecto, al acercarse el invierno era frecuente que los habitantes de la zona montañosa de Palencia —los pueblos de arriba de Cervera y Guardo, La Pernía— bajaran cargados de nueces, avellanas y hayucos (cascos) a los pueblos productores de cereal —Campos y zona próxima a Herrera— y cambiasen sus mercancías por el trigo o la cebada (granos), de los que ellos escaseaban. De ahí la pulla.

• • •

En Prádanos había una mujer rica que tenía una hija llamada Polaca, a la que no lograba casar porque era bastante fea. Un día la madre fue a rogar por su hija a San Cristóbal, y de rodillas ante su imagen, le dijo así:

—San Cristobalín, manín, maninas,
cara de plata, cásame a mi hija Polaca.

Estaba el sacristán en la iglesia en aquel momento y como oyó lo que dijo la mujer, escondido detrás del órgano y cambiando el tono de voz, respondió:

—Cásale con el sacristán,
que es buen galán.

Con que se casaron Polaca y el sacristán, pero resultó que éste era un tunante y le daba muy mala vida a su mujer, por lo cual la madre de Polaca se fue un día a la iglesia y arrodillada ante la imagen de San Cristóbal, le dijo:

—San Cristobalón, manón, manazas,
cara de cuerno,
según tienes la cara,
así me has dado el yerno.

CUENTOS FOLKLORICOS

EL GALLO PERICO

Aquel día el gallo Perico se había puesto muy guapo porque iba a ir a la boda de su tío Federico. Cuando ya estaba de camino se encontró con una boñiga y se dijo: «¿Qué hago, pico o no pico? Si pico me mancho el pico y no puedo ir a la boda de mi tío Federico, y si no pico me quedo sin comer y con las ganas.» No pudo resistir la tentación y picó, y, claro, se manchó el pico. Entonces, como así no podía ir a la boda, pensaba de qué modo se po-

dría limpiar, y según iba andando, andando, andando, se encontró con una malva y le dijo:

—Malva, límpiame el pico para que pueda ir a la boda de mi tío Federico.

Y malva le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con una oveja, y le dijo:

—Oveja, come a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y oveja le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con un lobo, y le dijo:

—Lobo, come a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y lobo le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con un perro, y le dijo:

—Perro, muerde a lobo, porque lobo no quiso comer a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y perro le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con un palo, y le dijo:

—Palo, pega a perro, porque perro no quiso morder a lobo, porque lobo no quiso comer a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y palo le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con el fuego, y le dijo:

—Fuego, quema a palo, porque palo no quiso pegar a perro, porque perro no quiso morder a lobo, porque lobo no quiso comer a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y fuego le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con el agua, y le dijo:

—Agua, apaga a fuego, porque fuego no quiso quemar a palo, porque palo no quiso pegar a perro, porque perro no quiso morder a lobo, porque lobo no quiso comer a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y agua le contestó:

—No quiero.

Entonces siguió andando, andando, andando y se encontró con una vaca, y le dijo:

—Vaca, bebe a agua, porque agua no quiso apagar a fuego, porque fuego no quiso quemar a palo, porque palo no quiso pegar a perro, porque perro no quiso morder a lobo, porque lobo no quiso comer a oveja, porque oveja no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarme el pico para poder ir a la boda de mi tío Federico.

Y vaca le contestó:

—No quiero.

Y, por fin, llegó a la boda de su tío Federico, pero como tenía el pico sucio no se atrevió más que a meterse debajo de la mesa, y allí, entre el mantel, sólo pudo picar las migas que caían del pastel.



LA RATITA PRESUMIDA

Erase una vez una ratita que era muy presumida, y estando barriendo la portada de su casa se encontró una perra gorda.

Entonces se puso a pensar qué se compraría con ese dinero:

—¿Me compro un caramelo o una cinta para el pelo? Si me compro un caramelo me llamarán golosa, y si me compro una cinta para el pelo me llamarán presumida.

Por fin, se decidió a comprar la cinta, y con ella puesta se sentó a que la vieran en la puerta de su casa.

Por allí pasó un perro, que le dijo:

—Ratita, ¡qué guapa estás!

—Hago muy requetebién, porque tú no me lo das.

—¿Te quieres casar conmigo? —le dijo el perro.

—¿Y a los niños qué les dirás?

—Guau, guau —ladró el perro.

—Huy, no, no, no, no, no; que me los despertará.

El perro, desairado, se marchó, y entonces acertó a pasar por allí un gato, que al ver a la ratita le dijo:

—Ratita, ¡qué guapa estás!

—Hago muy requetebién, porque tú no me lo das.

—¿Te quieres casar conmigo? —le dijo el gato.

—¿Y a los niños qué les dirás?

—Miau, miau —maulló el gato.

—Huy, no, no, no, no, no; que me los despertará.

El gato se fue triste y compungido, pero entonces llegó el ratoncito Pérez, que le dijo:

—Ratita, ¡qué guapa estás!

—Hago muy requetebién, porque tú no me lo das.

—¿Te quieres casar conmigo? —le dijo el ratón.

—¿Y a los niños qué les dirás?

—Ea, ca, ea —dijo el ratón.

—¡Huy, sí, sí, sí, sí, sí; que me los arrullarás. Y se casaron.

En esto, cuando estaban durmiendo, el ratoncito Pérez le dijo a la ratoncita presumida:

—Ratita, ¡que quiero mear!

—Debajo de la cama está el orinal.

—Yo no bajo, que me come el gato.

LOS CUATRO MUSICOS

Erase una vez un burro al que su amo quería vender, pues ya ni podía dar vueltas a la noria. Al sentirse abandonado se dijo, rebuznando:

«Aquí ya no me quieren. Pues me voy.»

Dicho y hecho, se puso en camino, y andando, andando, se encontró con un gallo que cantaba con mucha tristeza: «Kikiriki, kikiriki.»

El burro le preguntó el porqué de su tristeza, y el gallo le contestó:

—Mañana es la fiesta del pueblo y mi amo quiere celebrarlo metiéndome en la cazuela. Por eso canto así, para despedirme del mundo.

Entonces el burro le dijo:

—¡Ah, pues vente conmigo, que a mí tampoco me quiere el amo!

Dicho y hecho, se pusieron en camino, y andando, andando, se encontraron con un perro que aullaba muy tristemente. El burro y el gallo le preguntaron por qué estaba tan triste, y el perro les contestó:

—Es que mi amo ya no me quiere, porque dice que ya no sirvo ni para guardar la casa.

—¡Ah, pues a nosotros nos pasa lo mismo! Así que ven con nosotros —dijeron los dos amigos.

Dicho y hecho, se pusieron en camino, y andando, andando, se encontraron con un gato, que aullaba muy apenado. Entonces los tres amigos le preguntaron por qué estaba triste, y el gato les contestó:

—Porque mi amo dice que ya no puedo cazar ratones y que ya no valgo para nada.

—¡Ah, pues ven con nosotros! —dijeron los tres amigos.

Y así ya eran cuatro los que se pusieron en camino.

Y siguieron andando, andando, andando, hasta que se cansaron y se pusieron a buscar un sitio para descansar, y buscando, buscando, encontraron una luz a lo lejos, y cuando fueron hacia allí resultó ser una casa. Pero al aso-



marse a la ventana vieron que dentro de la casa había unos ladrones que repartían el botín mientras cenaban; entonces, los cuatro amigos se pusieron a pensar cómo podrían asustar a los ladrones para que se fueran y así poder entrar ellos en la casa y cenar y descansar. Y pensando, pensando, el burro, que era el más listo, dijo:

—¡Ya sé! Yo me pongo frente a la puerta; el perro se sube encima de mí; el gato se sube encima del perro, y el gallo se sube encima del gato, y mientras yo cocoo la puerta, nos ponemos a rebuznar, ladrar, maullar y cantar con todas nuestras fuerzas.

Dicho y hecho, formaron tal escalera y tocaron tal música que los ladrones huyeron por la ventana despavoridos.

Así pudieron entrar los cuatro amigos músicos en la casa y se pusieron a cenar y a descansar.

Pero los ladrones se habían dejado el botín de sus robos en la casa y quisieron recuperarlo, por eso se echaron a suerte quién iba a ir a por el botín a la casa, y le tocó al más tonto.

El gallo, que estaba asomado a la ventana, vio venir al ladrón y avisó a sus amigos. El burro dijo:

—Apaga la luz, que a este le daremos un buen recibimiento.

Dicho y hecho. Cuando el ladrón entró por

la ventana fue tal la sarta de coces, mordiscos, arañazos y picotazos que le dieron que dejó el botín y se fue corriendo mientras escuchaba el kikirikí, kikirikí, victorioso del gallo.

Cuando el ladrón llegó donde sus compinches les contó la historia como la entendió, diciendo todo dolorido:

—Yo no vuelvo. Allí, mientras uno te da de estacazos, otros te llenan de pinchazos y otro grita: «¡Fuera de aquí, fuera de aquí!»

Los ladrones se fueron, y los cuatro amigos músicos se quedaron a vivir felices en esa casa y comieron perdices, y a mí no me las dieron porque no quisieron.

EL LABRADOR INDISCRETO

Un labrador y su hijo volvían andando de una feria con un burro que habían comprado. Traían al burro sin carga, y ello hizo que al pasar al lado de otro labrador que cultivaba un campo éste se burlara de ellos por ir ambos caminando y el burro descargado. Molestó esto al amo del burro, que de inmediato hizo subir a su hijo a lomos del animal. De nuevo en camino se encontraron con un pastor que ahora se dirigió a ellos reprendiendo al joven por ir encima del burro cuando su padre, más viejo y menos fuerte, iba andando. Oído esto, cambiaron las tornas, pasando a ir el padre encima del burro y el hijo andando. Pero no habían andado mucho cuando se encontraron con un hortelano que esta vez se dirigió al padre, riñéndole por dejar ir a su joven hijo andando mientras él, hombre ya hecho, iba cómodo encima del burro. Este comentario ya comenzó a desesperar al labrador, que ahora optó por mandar también subir al hijo a lomos del burro. Y así llegaron al pueblo, los dos encima del burro, y allí los vecinos empezaron a echarle en cara el que cargara tanto a un animal tan pequeño, habiendo podido venir alguno de ellos andando. Fue entonces cuando vio el labrador que hiciera lo que hiciera, nunca lo iba a hacer a gusto de todos, y nunca podría evitar los comentarios de la gente.

EL PATITO SABIO

Erase una vez un patito que vivía muy feliz en una granja con su papá pato y su mamá pato, pero como se aburría quiso correr aventuras y conocer mundo. Creyendo que todo lo sabía hacer muy bien, cogió el hatillo y se puso en camino.

Andando, andando, andando, se sentó a la sombra de un árbol a descansar, y cuando se cepillaba de polvo las plumas apareció un perro, que le dijo:

—Pato, ¿qué haces aquí?

El patito le dijo que estaba en busca de aventuras.

—¡Ah, sí! —dijo el perro—. Pues la primera aventura que vivirás es que me vas a servir de almuerzo.

Asustado, el patito se puso a correr, pero el perro le perseguía y corría más; entonces, cuando ya le iba a coger el perro al patito, éste se acordó que sabía volar, y así lo hizo, dejando al perro con cien palmos de narices.

Una vez a salvo, el patito se decía:

—Bueno, correr no es lo mío, pero volando soy el rey.

Y volando, volando, volando, llegó a lo alto de una montaña, y en un gran nido se sentó a descansar. Pero llegó el amo del nido, que era un águila, y le dijo:

—Pato, ¿qué haces aquí?

El patito le dijo que se había marchado de casa para vivir aventuras.

—¡Ah, sí! —dijo el águila—. Pues la primera va a ser que me vas a servir de comida.

Esto asustó más al patito, que se puso a volar para huir del águila, pero éste le perseguía y volaba más aprisa. Y cuando el águila iba a cazar al patito, éste se acordó que sabía nadar y se echó al mar, dejando al águila con cien palmos de narices.

Cuando el patito se creyó a salvo, se decía:

—Bueno, volar no es lo mío, pero nadando soy el rey.

Y estaba nadando, nadando, nadando, cuando apareció un tiburón, que le dijo:

—Pato, ¿qué haces aquí?

El patito le dijo que estaba buscando aventuras.

Entonces le dijo el tiburón:

—¡Conque sí, eh! Pues la primera aventura será que me vas a servir de cena.

Asustado, el patito se puso a nadar, pero el tiburón iba tras él y nadaba más de prisa. Cuando ya le mordía las plumas de la cola, el patito se echó a volar, dejando al tiburón con cien palmos de narices. Cuando llegó a la orilla se puso a pensar y dijo:

—¡Vaya! Resulta que no soy el rey ni corriendo, ni volando ni nadando. Mejor estaba en mi granja, que allí sí que era el rey.

Y así comenzó el regreso, y, por fin, llegó un día a su granja, donde ya le esperaban su mamá pata y su papá pato en el camino.

Y allí vivieron felices y comieron perdices.

LOS CABRITILLOS Y EL LOBO

Mamá cabra se iba a marchar de casa, y como tenía que dejar solos a los tres cabritillos les advirtió muy bien que no abriesen la puerta a nadie más que a ella. Cuando se hubo ido, el lobo, que estaba aguardando, llamó a la casa y dijo:

—Abrid, hijitos míos, que soy vuestra mamá.

Y los cabritillos contestaron:

—No; tú no puedes ser nuestra mamá, porque tienes la voz muy ronca, y nuestra mamá la tiene muy suave.

Entonces, el lobo se fue a casa, batió muchas claras de huevos y se las tomó hasta que se le aclaró la voz. Cuando ya la tenía suave volvió a llamar a la casa de los cabritillos:

—Abrid, hijitos míos, que soy vuestra mamá.



Y los cabritillos contestaron:

—A ver, enséñanos la patita por la gatera.

El lobo metió la pata por el agujero de la gatera y los cabritillos le dijeron:

—No; tú no puedes ser nuestra mamá, porque nuestra mamá tiene la patita blanca y tú la tienes muy negra.

Entonces, el lobo se fue a su casa y se empolvó la pata con harina hasta que se le quedó blanca del todo. Cuando la tenía muy muy blanca volvió a llamar a la casa de los cabritillos:

—Abrid, hijitos míos, que soy vuestra mamá:

Y los cabritillos contestaron:

—A ver, enséñanos la patita por la gatera.

El lobo metió la pata por la gatera y los cabritillos, al ver que tenía la pata blanca y la voz suave, se pensaron que era su mamá y abrieron la puerta. Entonces entró el lobo y se fue tragando uno a uno a los corderitos, a todos menos al más chiquito, que se escondió debajo de una cama.

El lobo se marchó a echarse la siesta al lado del río, y el cabritillo se quedó solo en su casa esperando a su madre, y cuando ésta llegó le contó lo ocurrido.

Entonces, la madre le dijo:

—Ya sé lo que vamos a hacer. Coge un cuchillo, aguja e hilo y ven conmigo.

La mamá cabra y el cabritillo fueron donde el lobo y con el cuchillo le abrieron la barriga y de ella salieron los cabritillos vivitos y coleando, porque el lobo se los había tragado enteros. Después les dijo la madre:

—Ahora traed piedras del río, antes que el lobo se despierte.

Los cabritillos trajeron piedras del río, y la mamá cabra las metió en la barriga del lobo, y después, con la aguja y el hilo, le cosió la barriga al lobo. El lobo, al despertarse, notó cómo la barriga le pesaba mucho, y como tenía mucha sed (debido a las piedras que le habían metido en la barriga), dijo:

—Como he comido mucho, tengo sed y noto la barriga pesada. Voy a beber al río a ver si se me pasa.

Pero al agacharse a beber agua, con el peso de las piedras que tenía dentro se cayó al río y se ahogó, y desde entonces la mamá cabra y los cabritillos viven felices en su casita.

EL LABRADOR Y EL HIJO VAGO

Un labrador y su hijo iban encima de una mula a una feria cercana, cuando el padre vio en el suelo una herradura que habría perdido otra cabalgadura anteriormente. El padre le dijo al hijo que bajara a por ella, pero éste le contestó:

—¡Ahí voy a bajar yo! ¿A por una herradura vieja? ¡Ande!

Y no bajó. Pero sí bajó el padre y la recogió.

Una vez que llegaron a la feria, el padre fue con la herradura al herrero y éste le dio algún dinero por ella. Con ese dinero el padre compró unas cerezas.

De regreso a su pueblo iban también los dos encima de la mula, y como hacía mucho calor, el padre echó mano de las cerezas para refrescar. El hijo, agobiado por el calor, le dijo al padre:

—¡Padre! ¿No me da unas cerezas para que también me refresque yo?

El padre, sin contestar, le arrojó una cereza de modo que cayó al suelo, bajando el hijo a por ella y comiéndola en el acto.

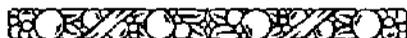
De nuevo en la cabalgadura, el hijo le dijo al padre:

—¡Qué buena estaba! Pero, padre, ¿no me da usted más?

El padre le arrojó otra cereza, que también fue a caer en el camino, y de nuevo bajó el hijo a por ella, comiéndola tras ello.

Así fueron repitiendo la operación hasta que se acabaron las cerezas. Entonces le dijo el padre al hijo:

—A ver si esto te sirve de lección, que por no querer bajar una vez a por la herradura has tenido que bajar dieciocho a por las cerezas. Por no querer hacer un trabajo, has tenido que hacer ciento.



Arribo a Boal un viernes por la tarde, gran día y hora para tener las veinticinco conversaciones que dice Manolo Lisardo, de Alosno, que aguanta un vasito de aguardiente. Aquí puedo encontrar orujo, anís, pero no aquel alosnero, zalamero, que ligado a un cuarto de agua se transforma en espíritu, paloma blanca. Boal tiene sus chigres para el vino y la sidra, el serrín en el suelo. Me pregunto por qué aquí, en Boal, Asturias, se me viene a la voz el nombre de Alosno, que anda por Huelva. Quizás porque hace años, cuando entré en alguna de sus tabernas con Satué, Lisardo, Perolino, Paquillo Zapatero y Juan Díaz, a desgranar paso a paso el contenido de cultura popular que estaba dicho, no escrito, cantado y vivido, flotando, como atmósfera necesaria, no fríamente archivado, empecé a interesarme en el tema. También porque no en balde mi niñez jugó en el Sur un tiempo y otro por aquí, Asturias, según qué abuelos me tenían. Dice Juan Pedro Garrido que, aparte la influencia portuguesa y la venida por mar, el Alosno era así por mor de la recibida en línea directa del reino de León. Otra nota que enriquece es el trasiego de alosneros como consumistas, o cuidadores de fieltos, en los pueblos asturianos, aún no sé por qué. Aquí, en Boal, me vuelvo a topar con otro de esos puntos claves de riqueza de cultura popular. Esta vez las influencias vienen de Galicia, a la par que las propias y hasta me dicen que indianas, según los aires que trajeron los emigrantes al concejo. Aquí la vida es más bien agrícola y ganadera. Hubo minería —volframita— y algún índice textil para sayales. Pienso visitar mañana los enclaves celtas de Las Viñas, La Escrita y Penouta. El hoy, sorbo a sorbo, lo tengo fijado en una charla de chigre, donde me dicen que si para ir donde quiero tengo que atravesar el puente de Froseira, recuerde que fue construido por el Diaño. Y me repiten algunos conxuros por si la mordedura de culebra, de víbora, o la hemorragia de nariz, el frío, el mal de ojo, la desfeita —que intuyo como queratitis—, y las

^a
Xanas, Lavanderas, Diaños, Xuan d'os Caminos, Diabrecos, Busgosos, Nubeiros, Farrucos, Agoiros, Santa Compañía. A la bruxa que estaba en contacto con los espíritus y al curandero al que nunca faltó clientela.

lliras. Me avisan de que: «Si te morde el escorpión, nun esperes confesión; pero si enfermas de lliras, te vas a un mojón que divide heredades y haces comer a un perro sobre el sitio nueve trozos de pan con manteca:

*Lliras che quito
 n'el marco las poño
 toma can
 lliras y pan.*

O si la cosa va por la desfeita: «Tienes que poner en agua nueve granos de trigo y otros tantos de miyo y sal, y durante el mismo número de días aplicártelo a los ojos haciendo una cruz:

*San Alfonso se levantó,
 sus manos blancas lavó,
 a misa de nuestra señora llegó.
 El que n'a misa taba,
 y la hostia nun via,
 a desfeita n'el oyo tía.*



Dibujo: Guillermo Rodríguez

*Donche con trigo,
donche con miyo,
donche con sal,
donche con agua,
de fonte pernal.*

Antes, cuando moría un pastor, no se dejaba el ganado en la cuadra para que el espíritu del muerto no entrase. El cuerpo reposaba en el ataúd sobre fondo de ramas de laurel. El ganado se ahumaba con aulaga y brezo fresco por San Juan. Por San Antonio se bendecía:

*Arriba oveyia,
arriba medrar,
al campo d'a llebre,
y al río del villar.
Meu san Antolín,
has de guardar
as mias oveyias
y as del meu lugar.
Raposa nun veñas,
comerme as oveyias,
si el lobo nun ven,
eu curarei ben.*

A los entierros iban mujeres con ofrendas de cirios melidos en cestos y una gasa blanca en la cabeza. La ofrenda mayor la llevaba otra que precedía al cortejo. Con lloureiro —laurel— y agua bendecida se rociaban los campos de cultivo por San Marcos:

*Sapos, sapagueiras
y todo lo demás,
salid de aquí,
que el agua bendita
pasó por aquí.*

La sapagueira es la salamandra, y el arto el romero, que junto a la zarzamora son plantas sagradas. El primero ocultó a la familia de José en su huida, y la segunda retomó del río el manto de María. Pero la hiniesta y el humeiro son malditas. La primera no ocultó al sagrado trío, y el segundo dejó al río que se llevase el manto. Dicen que hasta dijo la Virgen:

*Arto bendito
humeiro maldito.*

Si ves una lechuza, una merma o una mariposa negra es mal augurio. Pero si es blanca presagia noticias. Y si la urraca canta en la ventana de la moza está queriendo decir que llega carta del novio. El esfoyá —la deshoja del maíz— terminaba en fiesta, baile y toma y dame puyas. Y al hilar lino o estopa —la filazón—, las reuniones se estiraban hasta muy negra la madrugada —como los alosneros, que no saben dónde caen las fronteras de una juega—. A los curas no les gustaba la costumbre y parece ser que metieron baza.

*Señor cura nun se canse
en quitar los filazones,
que la que quiere ser mala
no le faltan ocasiones.*

El cuento, la leyenda, el chisme, la tertulia, el cortejo vigilado tenían un marco: la Polavilla.

*Polavilla, polavilla,
en ver sei do la hay,
indo po lo río arriba,
n'o moliño do meu pai.*

Antes estaba prohibido a los buenos acudir de noche a los molinos. Estas reuniones tampoco eran del gusto de los cuidadores de la moral, y recomendaban la ausencia de tales sitios. Pero si no allí, allá, que, entre otras cosas, para eso estaban las fiestas y los mercados, la gente se soltaba la bullanga haciendo Maragatas con cantos, bailes y puyazos de desahogo sobre «lo que yo tengo contra ti» a lo claro, sin que hubiera otra salida al conflicto que no fuera la palabra. Y surgía la Huita, el Regodixo —traído de alguna vaqueirada—, la Muñeira, la Polka, la Jota, el Mandilín, la Carrasquina y las Palmitas. Llegué a Boal un viernes por la tarde, día no sé, pero hora mágica para tener las veinticinco conversaciones que dice Lisardo, que aguanta un vasito de aguardiente.



CANCIONES Y CUENTOS

EL TESTAMENTO

*Cuando mi abuela murió
de una grande borrachera,
que no era la primera,
todas las noches llevaba
a la cama el garrafón
donde contenta ron
«pa» beber en vez de agua.*

*La vispera de morir
me dice de esta manera:
«Acuérdate de tu abuela,
que te deja un capital
que con él no te ha de ir mal
si dispones como ella.»*

*«Ahí te deja una botella
llena de zarza panilla,
cuatro bancos y una silla,
la mitad de una cebolla,
los sesos de una gallina
y de la mula la cola.*

*Catorce dientes de ajos
del año cuarenta y tres,
una pera y una nuez
una patata cocida
esta última podrida.*

*También te deja una casa,
dice que tiene las vigas
hechas de palos de pasa,
una caja de Raquel,
herencia de un tío mío;
buena espada, buena junta,
buenas para un desafío.*

*También te dejo un caldero
que era nuevo en otros tiempos,
pero que ahora le entra el viento
por afuera y por adentro.*

*También te dejo un paraguas
que no tiene compostura,
ni bastón ni varillada,
ni muelle ni cerradura.*

*Para el día que te cases
te dejo para tu novia
media chambra, media enhagua,
media camisa sin mangas,
porque éstas las corté
para colar el café,
que colador no tenía.*

*Aquí termina la herencia;
como te manda tu abuela,
me la has de cuidar muy bien
que aunque muchos hijos tengas
«tiés» «pa» darles de comer
si dispones como ella.»*

(Canción recogida en ROLLAN (Salamanca).
Informa: Amalia Pérez. Rec.: José Antonio Benito.)

EL CRIMEN DE GALISANCHO

Coplas sacadas por Risca en el año de 1896
y entregadas al sacerdote en el patíbulo para
imprimirlas.

*Escuchad, noble auditorio;
escuchad con atención,
que cosas oiréis aquí
que os tembrará el corazón.*

*Escuchad los padres todos,
tenerlas en el pensamiento,
que si a los hijos queréis,
esto os sirva de escarmiento.*

*Mi familia y mi apellido
por desgracia he deshonrado,
no lo quiero aquí poner,
pongo Risca el malvado.*

*Me querían tanto mis padres
que mil halagos me dieron,
el cariño de los padres
a muchos hijos perdieron.*

*Yo le suplico a los padres
desde la cárcel metido
que corrijan a sus hijos,
pues es el ser más querido.*

*Que a las horas regulares
les hagan venir a casa,
y cuando les den dinero
que sea cantidad escasa.*

*Que a la taberna no vayas,
que los juegos los prohíba,
porque los vicios son malos,
perdiendo la honra y la vida.*

*Que las malas compañías
corrompe al que sea bueno,
porque hay amigos peores
que cien varas de veneno.*

*Hacerlos ir a la iglesia,
que sepan que hay un Dios,
pos los jóvenes hoy
no piensan en su Hacedor.*

*No piensan que sus abuelos
vivieron bastantes años,
en la religión creían
y a nadie hacían daño.*

*Con frecuencia confesaban,
sin oír misa no pasaban,
no blasfemaban a Dios
porque a su Dios adoraban.*

*Si así enseñáis a los hijos
pedazos del corazón
viviréis y moriréis
bendiciéndole a su Dios.*

.....
*Ya veis como yo me encuentro
sentenciado ya a morir,
deshonrando a mi familia,
haciéndola ya infeliz.*

*Del crimen ya no os hablo,
porque todos lo sabéis;
os contaré los pesares
que ninguno conocéis.*

*Cuando muerto apareció
aquel santo sacerdote,
nadie sabía el matador,
pues todos lo desconocen.*

*Mi madre querida y santa
como tenía un hijo cura
porque parecieran los reos
con una novena ayuda.*

*A la gran Santa Teresa
la novena la dijeron,
y los tres días de acabada
un hijo le prendieron.*

*Madre que estás desolada
por la suerte de tu hijo,
las penas que estás pasando
te acercan a Dios de fijo.*

*Nos llevaron a la cárcel
a los cuatro que sabéis,
las penas de una prisión
muy pocas las conocéis.*

*Llegamos a juicio oral,
ya visteis el resultado,
a muerte a tres nos condenun
y a Tapiero lo han soltado.*

*Nunca podréis comprender
una sentencia de muerte,
Ojalá que Dios os tenga
reservada mejor suerte.*

*Ni de noche ni de día
se aparta de la memoria
el patíbulo afrentoso,
aquella muerte infamatoria.*

*Con el verdugo me sueño
si me duermo algún momento,
pasando miles de penas,
pasando miles tormentos.*

*Todos piden nuestro indulto
y a Tapiero lo conceden,
quedando Capolo y yo
sin que nos sirvan mercedes.*

*De noche, válgame Dios,
pensando siempre en la muerte,
aquí los valientes lloran,
pues no sirve hacerse fuertes.*

*Santísima Concepción,
día de fiesta y algazara,
hoy nos dicen que ya en Alba
el cadalso se levanta.*

*Adiós, mi querida madre.
Adiós, hermanos del alma.
Adiós, parientes y amigos;
rogad todos por mi alma.*

*Adiós, Salamanca ilustre,
centro de sabios varones
y de honrados artesanos,
rogar que Dios nos perdone.*

*Adiós, presos de la cárcel,
que mis penas habéis visto;
rogar a Dios por mi alma
y apartaros bien del vicio.*

*Adiós para siempre adiós.
Adiós, sol, árboles y flores;
hasta el pequeño gusano
compadece mis dolores.*

*Queremos que llegue pronto
aquel momento fatal,
pero al pensar cómo es
nos ponemos a temblar.*

*Abrazamos a los presos,
al director de la cárcel,
al defensor de la causa
y a todos los circunstantes.*

*Llegamos el 9 a Alba
y en capilla nos metieron,
cuanto se pasa en capilla
haceros llorar no quiero.*

*El día 10 por la mañana,
después de haber comulgado,
al patíbulo nos llevan
a purgar nuestro pecado.*

*Amigo, amigo Capolo,
ya estamos en el entablado,
yo ya no puedo escribir
por desgracia a Galisancho,
que ahora se ve desde aquí.*

*Rueguen todos por mi alma
y por la del pobre Capolo,
menos sufría su familia
y que estuviera yo solo.*

*Padres que hijos tenéis,
educarlos con rigor,
que nunca se vean aquí,
que aquí llora el corazón.*

*Educarlos, enseñarlos,
que a la taberna no vayan,*

*que después de juego y vino
nada bueno es lo que salga.*

*Jóvenes, obedecer
a lo que los padres manden;
no derrotéis en jaleo
lo que por el día ganen.*

*Estas coplas que he sacado,
hechas con terrible calma,
leérselas a los hijos,
que son pedazos del alma.*

*Amarrado en una cárcel,
perdida ya la ilusión,
son suspiros arrancados
de mi pobre corazón.*

*Guardad el mi recuerdo
que consuelo fue a mis penas,
cuántas veces las he escrito
al compás de mis cadenas.*





Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID