

# Revista de **FOLKLORÉ**

Nº 119



*Vendedor de escarola y apio*

Esther Bueno ■ J. M. Domínguez Moreno  
M. Garrido Palacios ■ Alberto Panizo ■ José  
Luis Puerto ■ Fernando Román ■ Laura Ruiz  
José Delfín Val

## Editorial

*Se conmemora este año el centenario del nacimiento en Buenos Aires de Antonia Mercé «la Argentina»; los actos organizados con tal motivo han dado ocasión a más de uno para «descubrir» el arte universal de la considerada mejor bailarina de todos los tiempos. Antonia tuvo a España y a algunos de sus bailes como leit motiv coreográfico, pero su verdadera aportación fue el sentido personal y único que imprimió a su arte; éste sólo puede explicarse como producto de unas determinadas circunstancias y como resultado de la feliz combinación de una educación selectiva, de unas facultades portentosas y de una dedicación apasionada. Que su figura haya entrado en el mundo de la mitología (cosa no siempre deseable) no es extraño teniendo en cuenta el injusto trato que recibió su memoria tras la guerra civil de 1936 a 1939 y que, como en tantos otros casos, impidió a las nuevas generaciones conocer su historia real y valorar la importancia de su obra; el mismo hecho de su fallecimiento a las pocas horas de recibir la noticia del estallido de la guerra, propició una hermosa sá-bula sobre el corazón herido que no puede soportar un doble flujo y, cansado de palpitar, se abandona a la nada con una mueca silenciosa y dolorida; quedaba inexpresivo así para siempre ese rostro que a tantos espectadores cautivó, esa mirada soñadora que transmitió su fantasía a tantos seres a lo largo y ancho del universo.*





## SUMARIO

	Pág.
Medicina popular en Extremadura: La hernia .....	147
J. M. Domínguez Moreno	
La herrería soriana .....	155
L. Ruiz, F. Román, A. Panizo, E. Bueno	
Sobre gastronomía en Valladolid .....	160
J. Delfín Val	
Romances y cuentos albercanos .....	171
José Luis Puerto	
La saeta de Calanda .....	177
Manuel Garrido Palacios	

EDITA: Obra Cultural de Caja España.  
Fuente Dorada, 6-7 - Valladolid, 1990.

DIRIGE la Revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 338 - 1990 - ISSN 0211-1810.

IMPRIME: Gráf. Turquesa.—C/ Turquesa, Parc. 254-B, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1990.

# LA MEDICINA POPULAR EN EXTREMADURA:

## La curación de la Hernia (peculiaridades y particularidades)

José María Domínguez Moreno

### I

Publio Hurtado, en el año 1902, se refería a un curioso ceremonial conocido con la denominación de **pase por la mimbre** y que se practicaba en las localidades de Cheles, Malcocinado, Valverde del Fresno y Tornavacas: «Un Juan y una María llevan al niño herniado al sitio en que vegeta un mimbrero (*salix vitaminalis*) que se ha elegido para la ceremonia, y en tanto que ella lo desnuda, él hiende de arriba abajo uno de los tallos más grandes de la amantececa. Con los dos ramales en que ha quedado dividido, atados por sus extremidades superiores, forma un arco o círculo, y mientras dan las doce, pásanlo tres veces de un lado al otro por el arco, repitiendo este mítico dialogismo:

- Toma allá, María.
- ¿Qué me entregas, Juan?
- Un niño quebrado.
- ¿Quién lo sanará?
- La Virgen María y el Señor San Juan.

Y algunos añaden:

Y las tres personas  
de la Santísima Trinidad.  
Padre, Hijo y Espíritu Santo.  
Amén.

Hecho esto, y mientras vuelve a vestir al **roero**, su camarada Juan torna a unir los dos ramales del tallo hendido, y los liga fuertemente con una ligadura o hilo de algodón. Si las dos partes del mimbre unidas de esta suerte se consolidan en una sola, es señal de que el niño curará de la hernia. La ritualización se lleva a cabo en la noche de San Juan (1).

Por mi parte, puedo afirmar que solamente Cheles y Malcocinado participan en su totalidad de lo descrito por Hurtado, no ocurriendo así con las otras dos localidades. En Valverde la novedad consiste en que durante el tiempo que dura el ritual ha de permanecer encendida al lado del mimbrero una lámpara de aceite, dicen que para que San Juan se oriente y acuda a aquel lugar para remediar al herniado. La camisa sucia que luego se le quita al niño es convertida en jirones para unir las partes de la rama hendida.

En Tornavacas los oficiantes son tres hombres llamados Juan y una mujer llamada María. Un Juan parte el arbusto en dos ramales, sujetando las puntas los otros Juanes, con el fin de lograr una horca de aproximadamente noventa grados de ángulo. María se pone a un lado y el primer Juan al otro, pasándose tres veces al niño herniado por la abertura, completamente desnudo, e intercambiándose estas frases:

- Tómalo, María.
- Dámelo, Juan.
- Malo me lo diste y sano ya está.

Acto seguido atan fuertemente los dos ramales con una liga de María. Se regresa al pueblo sin volver la vista y, lo mismo que en la ida, completamente en silencio. Al llegar a la casa del herniado, la María se lo entrega a la madre, que permanece por dentro de la puerta, entablándose un breve diálogo:

- Dame el niño, que bueno está.
- Porque Dios lo quiso y el señor San Juan.

La madre del niño pone fin al ritual regalándole a la María un par de ligas nuevas y una redecilla o cinta para el pelo, estando obligada la mujer a llevarla puesta hasta que el pequeño muestre síntomas de curación. La prueba más clara de que el niño sanará la constituye el que al cabo de treinta días las partes de la horca hayan soldado. El lugar donde se encuentra el mimbrero es mantenido en secreto para evitar la posible manipulación por **personas de malos quereles**, ya que romper la ligadura condenaría al niño a sufrir la hernia de por vida.

### II

Vayamos a Badajoz. En Cabeza de Buey el ritual se presenta con una especial dramatización. Bastan dos hombres, uno llamado Juan, que es quien viste y desviste al pequeño, y otro llamado Pedro, que se encarga de hendir y de ligar el arbusto. El pase del enfermo se acompaña al ritmo de las palabras de los oficiantes, que han de repetirlas por tres veces:

—Dámelo, Pedro.

—Tómalo, Juan.

El silencio ha de ser total desde que se sale del pueblo hasta que se regresa. Hasta finales del pasado siglo la ceremonia también era factible que la llevaran a cabo dos doncellas llamadas María, que acudían completamente vestidas de color blanco (2).

En la capital pacense, en las últimas décadas del siglo XIX, se le ponía remedio a la quebradura mediante el **pase por la mimbre**. Sin embargo, no mucho después la actuación mágica fue relegada al olvido (3), aunque entre las clases populares la creencia en el poder salutífero del arbusto se resistió a morir, como lo prueba el hecho de que el ritual siguiera ejecutándose aisladamente hasta por lo menos 1910. El procedimiento era el ya indicado por Publio Hurtado. En San Vicente de Alcántara los dos oficiantes, Juan y María, esperan a que den las doce de la noche para iniciar la operación salutífera. Mientras que suenan las campanadas cortan la mimbre y desnudan al herniado. Al dar los toques del reloj pasan al niño por tres veces, diciéndose el uno al otro:

—María, este niño te entrego malo;  
por el señor San Juan,  
devuélvemelo sano.

—Juan, este niño te entrego malo;  
por el señor San Juan,  
devuélvemelo sano.

Cuando la mimbre una sus mitades el niño estará completamente recuperado. En La Codosera y en Albuquerque se ha seguido un procedimiento igual al anterior, aunque en aquellos lugares se crea una dependencia directa entre el arbusto y el niño curado. En el supuesto de que la mimbre fuera cortada, la hernia se reproduciría en el antiguo paciente. La dependencia indicada alcanza tales extremos, que, al menos en La Codosera, se ha llegado a creer que la muerte del arbusto produciría la muerte instantánea del niño, y viceversa.

No en todas partes el silencio de los oficiantes es indispensable para conseguir el éxito deseado. El ejemplo lo tenemos en Valencia de Mombucy. Al niño herniado lo conducen al sitio donde con antelación se ha clegido una mimbrera. En la marcha participa buen número de jóvenes, entre parientes y amigos, y el acto se convierte en una auténtica fiesta en la que no cesan los cantos, el baile y los sonidos de los instrumentos musicales. Las letras que se entonan aluden a la fecha concreta en que se está, sobre todo al **sueño de San Juan**, esa creencia

que supone que el Bautista duerme sin interrupción por espacio de tres días:

Esta es la tonadilla  
que vamos a llevar,  
para la fuente santa,  
la noche de San Juan.  
De San Juan a San Pedro  
van cinco días;  
cinco mil son las penas  
tuyas y mías.  
San Juan Evangelista  
le dijo al Señor:  
—Señor, ¿cuándo es mi día?  
—San Juan, ya pasó.  
Si San Juan supiera  
cuándo era su día  
los cielos con la tierra  
se juntarian.

Cuando se ejecuta el ritual propiamente dicho todos callan, a excepción de los oficiantes, que, al igual que en los casos precedentes, se hacen llamar Juan y María, y que por tres veces repiten:

—Tómalo, María.

—Tómalo, Juan.

—Que Dios lo cure.

—Que lo cure San Juan.

Tras el ritual, que se efectúa cuando el reloj da las doce, al niño le vendan la parte afectada por la hernia, dando por seguro que la mimbre y el fajamiento obran el milagro. El ligamento del herniado como punto final de la ritualización no debió de faltar en ninguna de las poblaciones que ejecutaban el acto mágico. No obstante, sólo en Monesterio y en Zarza de Alange he observado una conexión de simpatía entre tres de los aspectos esenciales del procedimiento curanderil: hernia, mimbre y vendaje. En ambos pueblos la quebradura sana cuando la mimbre se suelda y cuando la cinta de lino con que se faja la zona dolorida se pudre. Dicha venda, en Zarza de Alange, se le quitaba a la criatura una vez llevada a casa, siendo sustituida por otra. La primera de las cintas se enterraba en estiércol para acelerar su putrefacción. La cinta usada en Monesterio previamente debía adornar algún altar callejero el día del Corpus.

Mayor complejidad que en Valencia de Mombucy presenta el ceremonial en Maguilla. Todos los niños herniados son reunidos al oscurecer a la puerta de la iglesia para, desde allí, acompañados de gran número de vecinos, entre los que no faltan los jóvenes de ambos sexos, dirigirse bailando, cantando y bebiendo alcohol hasta una mimbrera. La juerga no cesa hasta la media noche. A las doce en punto se desnuda a los pe-

queños y se abre para cada uno de ellos la correspondiente mimbre, siendo agarrados los extremos de las varas por los clásicos Juan y María, de manera que formen un arco. Otro Juan y otra María pasan al niño por el aro las tres veces de rigor, al tiempo que recitan estos versos:

—Tómalo, María.  
 —¿Qué me entregas, Juan?  
 —Un niño quebrado.  
 —¿Quién lo sanará?  
 —La Virgen María  
 y el señor San Juan.  
 —Y las tres personas  
 de la Santísima Trinidad:  
 Padre, Hijo y Espíritu Santo.

Algunos oficiantes, como complemento a las frases anteriores, o en sustitución de las mismas, entablan un diálogo:

—Ven con Dios, María.  
 —Ven con Dios, Juan.  
 —¿Qué traes ahí?  
 —Un niño quebrado.  
 —San Juan y la Virgen  
 nos lo den sano.  
 —Y las tres personas  
 de la Santísima Trinidad:  
 Padre, Hijo y Espíritu Santo (4).

También en Maguilla se atan las mimbres y se confía plenamente en que si sueldan sus partes la curación será total. Lo descrito para esta población debe aplicarse por igual a Berlanga, Azuata, Ahillones, Valverde de las Torres y Hornachos.

En Alange y en Ribera del Fresno la tradición manda llevar al niño hasta un mimbrero que crezca al pie de un arroyo y sumergirlo en el agua antes de pasarlo por la hendidura. Posteriormente la mimbre y el pequeño son vendados. La curación ha de darse en ambos al mismo tiempo. En Usagre se busca una acequia que acoja una mimbre en su orilla. Hasta allí van el niño herniado y los tantas veces citados Juan y María. Estos estarán casados entre sí. A las doce en punto de la noche, Juan y María se introducen en el agua con el pequeño desnudo en los brazos. Por tres veces lo chapuzan y se lo pasan el uno al otro, no olvidando este recitado:

—San Juan bautizó a Cristo  
 y Cristo bautizó a San Juan,  
 en el río del Jordán,  
 y era que Dios lo veía.  
 —Pásamelo, Juan.  
 —Pásamelo, María.

No hay en este caso pase por la mimbre. Al niño lo visten con ropas nuevas y arrojan a la laguna las prendas que se le quitaron antes de meterlo en el agua. El fajamiento del pequeño hay que realizarlo a los pies del mimbrero, dándose el hecho de que la venda empleada ha de fabricarse en el mismo lugar utilizando como materia prima una camisa sucia del niño.



### III

Acerquémonos a Cáceres. En Las Hurdes se pierde ya la unidad que se daba en la provincia de Badajoz respecto a la especie vegetal. La mimbre se ve sustituida por una serie de árboles y de arbustos, siendo el vástago de guindo la planta predilecta para el ritual. Por los Concejos de Caminomorisco y de Casares de Hurdes la operación se realiza en la noche de San Juan e intervienen en ella un Juan y una María. Se hiende la rama y se atan los extremos entre sí de manera que formen un arco, por el que pasan al niño desnudo tres veces, diciendo en cada ocasión:

- Toma, María.
- Toma, Juan.
- Que lo cure la Virgen María.
- Que lo cure el santo San Juan.

La rama hendida se ata fuertemente, ya que sus partes deben soldar para que la hernia cure con rapidez. La vuelta a casa se hace en silencio, caminando Juan detrás de María, que llevará en brazos a la criatura. En El Gasco, antes de pasar al herniado por entre la raja de la *mimbre* han de **santiguarlo** por delante y por detrás. Juan y María se intercambian las siguientes palabras:

- Tómalo, María.
- Tráelo pacá, Juan.  
Malo me lo entregas.  
sano te lo he de dar.
- Tómalo, María.
- Tráelo pacá, Juan.
- Malo te lo entrego,  
sano me lo has de dar (5).

En Vegas de Coria, en Rubiacos, en Batuequilla, en Aceitunilla, en Horcajada, en Arrolobos, en Las Mestas, en El Cabezo, en Ladrillas y en Ríomalo de Arriba buscan un guindo que forme una horca natural, y a través de ella pasan al niño, siendo los oficiantes sus padres, que tomarán para la ocasión las nominaciones de Juan y María. He aquí el corto diálogo que por tres veces repetirán:

- Tómalo, María.
- Dácalo, Juan.

Después del pase vendan al pequeño la zona afectada. Una curandera de Vegas de Coria, hacia los años veinte, recetaba que sus pacientes fueran pasados por «un guindo con jorcaja», ya que sólo mediante tal procedimiento «el muchachinu sana y se despena». La buena señora recomendaba para tal menester la noche de San Juan u otra cualquiera que hubiera luna llena (6).

Por los retoños de álamos o de chopos se inclinan los habitantes del ayuntamiento de Pinofrankeado. El ceremonial lo llevan a cabo los padrinos del herniado o un Juan y una María. Antes de producir la hendidura han de rezar, puestos de rodillas, un Credo y un Avemaría. Por tres veces pasan al enfermo por el hueco, repitiendo en cada una de ellas las frases de rigor (si los oficiantes son padrinos, se llamarán Juan y Juana):

- Toma, Juan
- ¿Qué me das, Juana?

- Un niño quebrao  
que lo quiero sanao.
- Pásamelo pa este lao.

A continuación se viste al niño, se le santigua y se ata el árbol con una corteza de planta de otra especie. Luego habrá que esperar que el retoño se seque para que el pequeño sanc.

Similar a la última operación es la que se realiza en Nuñomoral y en algunas alquerías próximas. En El Cerezal la hendidura solía vendarse con una tela rociada con agua bendita. Los pueblos ribereños al curso alto del río Asparaban buscan en el brezo el remedio para la quebradura. Por tres veces un Juan y una María pasan al niño herniado por encima del arbusto, sin olvidar la formulilla correspondiente:

- Tcn, Juan.
- Toma, María.

Al niño lo fajan con una tela que hubiera pertenecido a los calzones de algún Juan. El ceremonial se lleva a cabo con el máximo sigilo y en completo silencio. Incluso se mantiene secreto respecto al sitio donde se encuentra el brezo utilizado, por temor a que las **envidiosas** actúen negativamente sobre él y dificulten o hagan imposible la curación de la hernia. Este mismo miedo se constata en Accitunilla y en Vegas de Coria.

En los pueblos de la Tierra de Granadilla eligen un **galapero** (pccal silvestre). En Ahigal, a media noche del 23 de junio, un Juan y una María marchan al lugar en el que previamente han localizado un **galapero nuevo**. Con un hacha el hombre raja el tronco de un solo tajo, mientras que la mujer desnuda al rorro. Seguidamente comienza el pase por la abertura, al tiempo que se dicen:

- Tomáilo pallá, Juan.
- María, ¿qué me das?
- Un niño quebrao  
que quiere sanar,  
por los tres clavos de Cristo  
y la Santísima Trinidad:  
Padre, Hijo y Espíritu Santo.

Los pases se repiten por tres veces, coincidiendo con las campanadas del reloj. Cuando en el pueblo no había reloj público, el sacristán se encargaba de emitir el mismo número de toques desde la torre de la iglesia, hasta el punto de que la campana que se utilizaba para tal menester era conocida con el nombre de **esquilón de San Juan**. Seguidamente visten al pequeño y lo tienden en el suelo durante el tiempo que el hombre tarda en atar la hendidura del **galapero**

con un trozo de lana, un jirón de la camisa del enfermo y una liga de su madre, dejando dentro de la grieta un pequeño fragmento de una prenda del herniado. La vuelta al pueblo se hace por un camino distinto, sin dirigirse la palabra y rezando para sus adentros la **oración de San Juan**. Al llegar a la población lavan al niño en la laguna del **Lejio** y después lo llevan a su casa para que lo fajen con unas cintas sacadas de un paño sobre el que haya reposado la custodia que se pasea por las calles el día del Corpus Christi. Si al cabo de unos días el **galapero** no se ha secado es síntoma de que el niño sanará, aunque la curación no será completa hasta que no se haya descompuesto la reliquia de tela que se dejó como testigo en la **hendidura** (7). En este caso, como también ocurre en Cerezo y en Mohedas de Granadilla, la función de María convendría realizarla a la mujer que hizo de partera en el nacimiento del niño ahora herniado.

Por el aro formado por dos ramas de acehuche pasan los correspondientes Juan y María a los quebrados de Serradilla. El diálogo que mantienen sigue modelos anteriores:

- Ten Juan.
- Toma, María.
- Toma, Juan.
- Ten, María.
- Que se vaya la hernia donde venía.
- Por el santo San Juan y por la Virgen María.

En Guijo de Galisteo una **higuera boba** (bravía) tiene la virtud de recuperar al herniado. El mecanismo es semejante a los de otros pueblos extremeños. Se hiende el árbol con un hacha, y por la horca formada pasan al enfermo los inseparables María y Juan, pronunciando esta sencilla fórmula:

- Toma, María.
- Juan, ¿qué me das?
- Un niño quebrado.
- ¿Quién lo sanará?
- El señor San Juan.

La higuera ha de secarse para que el niño se vea libre de la hernia.

En Aldehuela de Jerte se atravesaba un roble joven verticalmente, procurando mantener abierta la brecha por medio de un guijarro o de una cuña de hierro. El sajo ha de hacerse a la media noche. Juan y María se colocan frente a frente, separados por el roble. El niño es pasado completamente desnudo del uno al otro, no por

la hendidura, sino por ambos lados del tronco. Los pases se repiten tres veces, lo mismo que la formulilla dialogada que acompaña al ritual:

- ¿Qué me das, María?
- Un niño quebrao.
- Dámelo por el otro lao.
- ¿Qué me das, Juan?
- Un niño quebrao.
- Dámelo por el otro lao.

Al instante el pequeño es **remuáu** con ropas sin estrenar. De la camisa que se le quitó se corta un trozo que se introduce en la hendidura, quedando aprisionado al extraer la cuña. Con el resto de la camisa se confeccionan «in situ» unos vendajes y fajan la zona dolorida de la criatura. Al finalizar la operación, los dos oficiantes dicen a un tiempo:

Por las tres personas  
de la Santísima Trinidad,  
por San Juan Bautista  
y por la Virgen María,  
un Padrenuestro y un Avemaría.

Conforme el testigo de tela vaya pudriéndose, la hernia irá remitiendo en intensidad, aunque para que la curación sea completa es necesario que suelde la parte abierta del roble.

Junto a la ermita torrejoncillana de San Pedro había una encina con un hueco que atravesaba el tronco de lado a lado. En la noche de San Juan trasladaban hasta ella a todos los herniados para efectuar el pase por el agujero. Por cada pequeño actuaba un Juan y una María. Se decían estas palabras:

- Yo te doy un niño quebrao.
- Yo te lo doy entero.
- Por el señor San Juan y por el señor San Pedro.

Por tres veces se repetía el pase. Luego se vestía a los niños, les vendaban la quebradura y colgaban de la encina algunas prendas de los pequeños, volviendo a casa en silencio.

En Aldeanueva de la Vera el pase ha de efectuarse por la horca natural de un plantón de guindo, al igual que en Jarandilla, en Pasarón y en Piornal. Estas son las frases que en la ritualización se intercambiaban los susodichos Juan y María:

- Dámelo, María.
- Dámelo, Juan.
- Malo me lo distes.
- Sano te va.





### III

No sólo los árboles aglutinan estas prácticas sanatorias de San Juan. Hay otros elementos que persiguen idéntico fin. Vemos cómo los extremeños atribuyen una gran fuerza profiláctica y curativa a las hogueras que se encienden en la noche del 23 de junio. Saltando tres veces seguidas sobre las llamas o por entre el humo, es suficiente para verse libre de las más insospechadas enfermedades. Los niños son pasados como prevención de la hernia o, si ya tuvieran el mal, como remedio salutar. En un informe de Ahigal leemos sobre el mecanismo sanador: «A la puerta de la casa se hace una lumbre con romero seco del Corpus Christi, que si en ella hay un muchacho quebrado, se ha guardado con devoción, ya que fue bendecido y santificado con el paso de la Eucaristía. Los hierbajos olorosos se apilan en un montón pequeño y se mojan para que no salgan llamas y sólo el humo llene el aire del aroma del romero. El lloroso y encogido muchacho se pasa del padre a la madre, y de la madre al padre, y nuevamente del padre a la madre, y va desnudo para que el humo lo envuelva y toque su piel cuando pasa de los brazos de uno a los brazos del siguiente, y se dicen tres veces unos versos, que son estos:

Por aquí pasó San Juan,  
yo no lo ví,  
y él me vio a mí.  
y la mala hernia  
se la llevó de aquí.

El poder milagroso de San Juan hará que los

desconocidos padres vean cómo la hernia desaparece, aunque los más incrédulos digan que todo ese milagro se debe a la virtud del romero, que hace una fogata medicinal (8).

En Santa Cruz de Paniagua y en Marchagaz, en esa noche, toman al niño herniado y lo llevan al lugar donde crece una junquera. «**Andi hay juncus, hay yerba verdi**», dicen en ambos pueblos. El infante es tendido, desnudo, en el suelo y sobre él salta tres veces un matrimonio casado en el año. Los cónyuges se hacen llamar *Juan y María*, y recitan la siguiente formulilla:

—Dilme la oración, Juan.  
—San Juan el Bautista  
en el libro dejó escrito  
qu'en el día de San Juan  
se curen todos los niños.  
—Qu'es por gracia de Dios,  
y por San Juan bendito.  
—Dilme la oración, María.  
—San Juan el Bautista  
en el libro dejó escrito  
qu'en el día de San Juan  
la Virgen cura a los niños.

Luego, mientras María se entretiene en vestir al herniado, Juan cava con una azada toda la parte del suelo que ocupara el cuerpo tendido del niño. La hernia desaparecerá en el instante que la hierba cavada se haya secado.

A principios de siglo aún se conservaba en Aldcanueva del Camino una curiosa costumbre para la curación de la hernia, coincidente con la festividad de San Juan. El enfermo tenía que agarrar por las orejas a un perro blanco recién muerto, perro que luego se pasaba tres veces por encima del niño tendido en el suelo. La hernia se iba curando conforme el animal se podría colgado de un árbol.

En Casillas de Coria, en Cahorrilla y en Pescueza en la curación influía la inmersión. Un Juan y una María, portando faroles y en absoluto silencio, se acercaban a una charca con el herniado. María ponía la luminaria en el suelo y desnudaba al pequeño, al tiempo que Juan bordeaba la laguna y se iba a situar frente a su *compañera*, a la que esperaba. María, con elorro en brazos, atravesaba a pie la charca y se dirigía hasta donde la aguardaba Juan, al que entregaba el niño, diciéndole:

En el río del Jordán  
Cristo curó el venial,  
y se lo quitó San Juan.  
Que cure el niño su mal  
en el agua de San Juan.

A continuación María bordeaba la charca e iba a situarse en el punto en que había dejado su farol; es decir, en el lugar donde había desnudado al pequeño y desde el que inició el paso. Juan debía atravesar la laguna y entregarle la criatura a la compañera oficiante. Sus palabras eran las mismas. El ritual se repetía por tres veces y finalizaba con un baño del niño.

En la Sierra de Gata, en la madrugada de San Juan, acuestan al niño en la pala de introducir el pan en el horno, y lo sujetan con cintas para impedir su movimiento. Las cintas han debido estar colgadas al sereno para impregnarse de las virtudes del rocío sanjuanero. Lo meten y lo sacan por la boca del horno, previamente apagado, un número impar de veces igual o superior a tres. En el ceremonial intervienen los correspondientes Juan y María, siendo aquél el encargado del manejo de la pala. En Villamiel pueden intervenir dos Juanes y dos Marías. La actuación se acompaña de las oportunas formullas:

En el horno entró Elías  
y sano salió,  
por la gracia de Dios.  
San Juan bautizó a Cristo  
y Cristo curó,  
por la gracia de Dios.  
En el nombre del Padre,  
y del Hijo,  
y del Espíritu Santo. Amén.

En Torre de Don Miguel pasaban al niño herniado por debajo de las tablas o de la mesa en la que se cortaba la masa del pan. Ejecutaban la operación dos Marías o, en su defecto, los padrinos del herniado. En Pedroso de Acim echaban al niño desnudo en una artesa, y dos Marías simulaban amasar en ella. Luego, lo tendían en una mesa y le hacían una cruz en el ombligo con una moneda de cobre, diciendo: «Pan bendito, pan bendito.» Terminaba la actuación acercando al pequeño a la boca del horno un número indeterminado de veces y quemando en él la ropa que se le había quitado. Mientras éstas ardían, las mujeres estaban obligadas a rezar tres Avemarías para que el muchacho sanara.

En Casar de Cáceres basta que el herniado duerma sobre la llamada **Lancha de Valdejuán** para que cure. Vestigios de piedras sanadoras de las quebraduras se localizan en Cañamero, en Montánchez, en Trujillo, en Logrosán, en Abadía y en Guijo de Granadilla. En este pueblo un Juan y una María llevan al herniado al camino conocido por **Carrascal de Muñoz**. A la izquierda se encuentra un gran berrocal y, den-

tro de él, formada por varias piedras, hay una abertura natural de no más de un metro de altura y otro tanto de profundidad. Por el medio del hueco Juan y María pasan a la criatura tres veces, sin dejar de repetir la fórmula curandril:

—Toma, Juan.  
—¿Qué me das, María?  
—Un niño quebrao  
al que San Juan sanaría.

Seguidamente acostaban al niño en una tumba antropomorfa labrada en un cancho próximo. Gonzalo Bravo, párroco de la localidad, me decía que el significado de esta segunda actuación la resumía el pueblo con esta frase: «**Como s'enseccó el muerto en el canchal, asín lo mesmo se v'ansecal la hernia del mocosino.**»

Encontramos algunas variantes del anterior procedimiento, cual es la que consiste en pasar al herniado a través de la puerta de la iglesia, también en la noche o en la madrugada de San Juan. En Cáceres el marco era el templo dedicado al Bautismo. Actuaban los padres como oficiantes, tomando para la ocasión los nombres de Juan y María. Esta se colocaba en el exterior del templo. En el pase del uno al otro no se olvidaba la fórmula sancionadora:

—San Juan milagrero,  
toma este niño roto  
y dámelo entero.  
—Toma, María,  
un niño sano,  
que roto venía (9).

En Coria la operación salutífera apenas variaba de la cacereña. En Badajoz, tras finalizar el pase, que se llevaba a cabo en la puerta principal de la catedral, los oficiantes tiraban una china a la imagen de San Juan, que se halla en una hornacina sobre la misma entrada. En Fuente de Cantos introducían al herniado por una ventana de la ermita de Nuestra Señora de la Hermosa, siendo necesario para la curación que el padre de la criatura, que también tomaba el nombre de Juan, depositara en el capillo «**tres monedas machos.**»

Fue muy popular en Extremadura el mecanismo de curar la hernia mediante el pase del niño aquejado por debajo de las andas de la imagen de San Juan. En Quintana de la Serena se cree que durante la manifestación religiosa la talla del Bautista imparte bendiciones con la mano derecha, y con la izquierda esparce todo un cúmulo de desgracias. Los niños son los más perjudicados por las emanaciones negativas, pe-

ro también los más beneficiados por las positivas, influyendo considerablemente en el desarrollo de la hernia en uno u otro sentido.

Unas curiosas peculiaridades tomaba la curación de la quebradura infantil en San Vicente de Alcántara. El día de la festividad de San Juan los niños herniados eran llevados por quienes habían sido sus parteras a la misa mayor y colocados al pie de las gradas del altar. En el momento de la elevación, las respectivas comadronas tomaban a los niños por los tobillos y los suspendían bocaabajo. Tras la insólita suspensión, la hernia no tardaba en sanar.

San Juan es la fecha que aglutina todos los ceremoniales que hemos descrito. Sin embargo, existe el convencimiento de que también se logran los resultados apetecidos si se elige cualquiera de los días que van desde San Juan a San Pedro, tiempo al que el pueblo atribuye todas las características, peculiaridades y propiedades mágicas del solsticio. La noche víspera de San Pedro se ejecutaba en Cabeza de Buey el ritual en mayor medida, incluso, que en la del Bautista (10). También el Corpus Christi participa de las influencias del solsticio de verano y en sus celebraciones populares no deja de observarse la herencia en algunas prácticas que antaño tuvieron por único marco la festividad de San Juan. Entre éstas destaca la curación de la hernia, aunque la hallamos desprovista del sentido ritual naturalista como para aceptar una

dramatización con las características descritas más arriba. Señalemos, a modo de ejemplo, cómo los niños, en el norte de la provincia de Cáceres, son tendidos a los pies de los altares callejeros para recibir la bendición del Santísimo, que, al decir de los lugareños, les libra o les cura de este tipo de males.

---

(1) "Supersticiones extremeñas", en *Revista de Extremadura*, IV (Cáceres, 1902), págs. 39-40.

(2) HOYOS SAINZ, L.: *Manual de Folklore. La vida popular tradicional en España*. Madrid, 1947, pág. 230.

(3) DUARTE, L.: "Antiguallas extremeñas", en "*Diario HOY*", 24-6-1938.

(4) GALLARDO ALVAREZ, I.: "El día de San Juan. (Un capítulo para el folklore fronterizo)", en *Revista de Estudios Extremeños*, XVI, 2 (Badajoz, 1946), pág. 98.

(5) CATANI, M.: "Aproximación a las creencias mágico-religiosas hurdanas", en *Antropología Cultural en Extremadura*. Mérida, 1989, pág. 819.

(6) CALAMA SANZ, A.: "Impresiones hurdanas", en *La Gaceta Regional*. (Salamanca), 17-6-1922.

(7) DOMÍNGUEZ MORENO, J. M.: "La noche de San Juan en la Alta Extremadura", en *Revista de Folklore*, 42 (Valladolid, 1984), pág. 212.

(8) Informe elaborado por Vicente Moreno Rubio. Ined., 1931.

(9) Información de José Luis Cotallo Sánchez. Cáceres, 1972.

(10) DOMÍNGUEZ MORENO, J. M.: *Op. cit.*; HOYOS SAINZ, L.: *Op. cit.*, 560; GÓMEZ TABANERA, J. M.: "Fiestas populares y festejos tradicionales", en *El folklore español*. Madrid, 1968, pág. 200.



## LA HERRERIA SORIANA

Laura Ruiz Jiménez - Fernando Román Gómez  
Alberto Panizo Alonso - Esther Bueno Villanueva

En territorio soriano, en el histórico Señorío de Calatañazor, en la vega que surca el río Abión, se emplazan las fraguas que vamos a tratar, en las localidades de Abioncillo de Calatañazor y Muriel de la Fuente.

Para su estudio nos trasladamos a las fraguas de Gregorio García Ayllón, conocido popularmente como «el Herrero».

Gregorio nació en 1910 en Cubilla, pueblo ubicado a siete kilómetros de su actual residencia en Muriel de la Fuente (los lugares de nacimiento, residencia y trabajo comentados posteriormente nos indican la escasa movilidad geográfica en la que se ha desarrollado su actividad profesional y de relación, lo que nos limita las influencias en su trabajo y la expansión de sus obras).

Gregorio, hoy jubilado, ejerció el oficio por tradición familiar: sus abuelos fueron herreros, cuenta con tíos y primos herreros; su padre y hermano también lo fueron y con orgullo de casta, dice que sus tres hijos han continuado en el gremio, aunque, según él, mejor situados, ya que éstos emigraron a Buenos Aires, donde hoy tienen un taller mecánico.

El señor Gregorio comenta que él fue herrero por ley natural: «¿Qué iba a hacer si no? No tenía tierras, tampoco ganado ni dinero para salir fuera. Pero tenía en casa un maestro para enseñarme «las artes del hierro». Aprendía sobre la marcha, no existían cursos y, que yo recuerde, tampoco los había en otros pueblos más grandes.

«Yo no tuve ningún aprendiz, con la salvedad de mis tres hijos. Siempre que alguien me dijo si quería ser su maestro, lo rechazaba, porque generalmente se enseñaba lo imprescindible. El trabajo fino y bueno nos lo guardábamos. ¡Eramos unos secreteros!»

Antes de los once años se inició en este trabajo, a la sombra de su abuelo (fragua en Fuentelabolf) y de su padre (fragua en Cubilla). Hasta esta edad fue a la escuela, donde dice que aprendió a leer, escribir, contar, sumar, restar, multiplicar y poco más. Y en esta juventud, adolescencia o quizás temprana madurez, con su padre enfermo, tuvo que dejar la escuela y dedicarse de lleno al oficio de herrero.

Con los años marchó a Ceuta para hacer el Servicio Militar, ejerciéndolo con los armeros. Destacamos el Servicio Militar como el único momento de su vida en que pudo alejarse de su entorno, cambiar de residencia y profesión, ya que según cuenta de allí, quisieron llevárselo a Oviedo, a una fábrica de armas; pero la tierra, la familia o los amores le devolvieron a su lugar natal.

Con los 24 años llegó su independencia. Marchó a Muriel, donde tomó la fragua y contrajo matrimonio.

Tanto Muriel como los pueblos colindantes estuvieron y están poco poblados, teniendo el señor Gregorio que ejercer el oficio de herrero en varios kilómetros a la redonda. Así, trabajaba: los martes en Blacos (pueblo a cuatro kilómetros); lunes, en Calatañazor (a cinco kilómetros); jueves, en Abioncillo (a dos kilómetros); miércoles y sábados, en Muriel, y un día al mes, en la Aldehuela de Calatañazor.

Las fraguas en las que trabajaba eran propiedad del Ayuntamiento de cada pueblo, y con el fin de que tanto el herrero como el pueblo cumplieran con su cometido, el día del patrón de cada pueblo se «ajustaba» un contrato entre ambos.



En éste aparece el número de «rejas y punzones» para el arado que el herrero se comprometía a hacer en el año y, por otro lado, la cantidad de grano que los vecinos le tenían que pagar a través del Ayuntamiento. Dice el señor Gregorio que si no se hacía el contrato tenía entrada la picaresca y había campesinos que en un año hacían las rejas para cuatro años, o bien que algunos vecinos mandaban a otros que les encargaran las suyas, con el fin de no tener que pagar nada más que uno.

Todavía recuerda el herrero lo que cada pueblo le pagaba: 40 medias de trigo, Blacos; 30 medias, Muriel; 25 medias, Calatañazor; 12, Abioncillo, y 10, La Aldehuela.

A modo de agradecimiento, amistad y buena relación, el herrero pagaba una robra de vino (unos 20 litros) el día que se cerraba el trato. Así, en Abioncillo el día 29 de septiembre, día de San Miguel; en Muriel, el 21 de septiembre, día de San Felipe Neri; en Blacos, el 8 de septiembre, día de la Virgen de Valverde, y en Calatañazor el 15 de septiembre, día del Santo Cristo. El vino se lo bebían entre todos los asistentes, aportando cada uno algo de comida. El señor Gregorio comenta que no solía asistir a esta merienda, para que sus clientes hablaran en libertad acerca de su buen o mal trabajo, ya que siempre y «como no llueve a gusto de todos» había algunas quejas y chismorreos. El herrero, con la risa entre los labios, dice que todo lo que se hablaba llegaba a sus oídos, por boca de alguno de los asistentes.

Lo comentado anteriormente era lo acordado en el contrato; pero, por otro lado, el Herrero hacía muchos otros trabajos, como: herrar caballerías, hacer aperos de labranza, útiles de cocina, cerrajerías, rejeras y un largo etcétera. Todo este trabajo a petición particular se lo pagaba al contado y en dinero el demandante.

Cuando el Herrero hacía un trabajo para otro artesano, como podía ser el alfarero, guarnicionero, cesterero, etc., la forma de pago era el trueque.

Estas eran las formas de comercialización de sus productos, ya que no asistía a ferias ni mercados en otros pueblos.

No había horario para el herrero, ya que su trabajo abarcaba todas las horas solares. A las cinco de la mañana, cuando empezaba a clarear ya se levantaba. Esto era así porque sus principales clientes, los campesinos, así lo hacían, y él tenía que estar ya en la fragua por si éstos necesitaban de su trabajo.

Su desayuno, como todo lo que le rodeaba,

era duro: «Un buen trago de orujo —que se lo traían de Galicia— y un cigarro liado —dice él—, es el mejor combustible para hacer sonar bien el yunque.»

Hacia el mediodía dejaba la fragua para comer lo que su mujer le ponía en la fiambarrera, y pasada una hora aproximadamente reanudaba el trabajo hasta la puesta del sol.

Larga era la jornada del herrero, pero entretenida. El compara la fragua con un lavadero, donde acuden las mujeres del pueblo, que, además de lavar, charlaban por los codos. Por su parte, la fragua era el lugar de reunión de los hombres, al igual que la barbería o la taberna. Por la fragua pasaban todos los hombres, no sólo los campesinos, ganaderos o aquellos que necesitaban de su trabajo, sino que raro era el día que no se dejaban ver por allí los guardias, el cura, el maestro o el médico. Allí se hablaba de todo: del baile del domingo al son de los gaiteros, de los amores de Fulanito o Menganita, de la cosecha, del tiempo, de los acontecimientos grandes o pequeños que ocurrían en el pueblo o la comarca. Se recordaban otros tiempos y hasta se predecía el futuro. El herrero, mientras tanto, trabajaba, oía, veía y callaba; no le interesaba hablar, ya que si daba la razón a unos, se la quitaba a los otros, y eso era perjudicial para su bienestar con todo el mundo.

Era la fragua un lugar curioso, entretenido y que encerraba algo de misterio, hasta el punto que los niños querían ayudar al herrero a tirar del fuelle, pero éstos se tenían que contentar con muy poco tiempo, pues el herrero lo consideraba peligroso por el fuego, las chispas o el hierro al rojo... Así, la desaparición de los centros de relación tradicionales en el mundo rural y su sustitución por los medios de ocio, diversión y entretenimiento personales, ha provocado, posiblemente, una disminución de las relaciones comunitarias.

Eran sus clientes más importantes los campesinos y ganaderos, para los que, además de herrar las caballerías, les hacía los arados, a medias con el carpintero, que le proporcionaba las partes trabajadas en madera, como el timón, la mancera o las orejeras y las rejas, belortas teleras y clavijas eran trabajo de fragua. Para éstos también hacía aperos de labranza, como azadas ligarejas, escardillos, palas, rastrillos y otros muchos que así lo requerían.

También eran trabajo del herrero muchos de los útiles domésticos, como pueden ser las trébedes, tenazas, sesos, badiles, cuchillos, tijeras, navajas, sartenes, cucharrenas, corbeteras, llaves y un largo etcétera.

En todos los oficios, en mayor o menor medida, se utilizaban instrumentos hechos por el herrero. Así, tenemos las paletas de los albañiles, las tijeras de los esquiladores, las cuñas y hachas de los leñadores, las plantas de la horma de los zapatos que usaban los zapateros, berbiquies o azuelas de los carpinteros. También tenía que echar mano de él la iglesia, que necesitaba de los hostieros o de la reparación de las campanas.

Otros trabajos más finos y delicados, según él, eran hacer rejas, cerrajas, llaves, balcones, pomos y manillares de puertas, florones o veletas.

En lo que se refiere a la materia prima que utiliza el herrero, el hierro principalmente, al no existir fundiciones en la provincia de Soria, lo encargaba a una fundición de Echevarria (Vizcaya). Esta era, principalmente, recortes de chapa de barco y tiras de metal fundido. Los clavos para herrar se los enviaban de Eibar, ya manufacturados.

Con respecto a la materia energética, indispensable para el trabajo de la fragua, este herrero utilizaba el carbón de piña, que él mismo hacía.

Formaban los herreros un gremio o agrupación sindicada en la provincia de Soria, al que pertenecían unos trescientos trabajadores del metal.

La organización, según éste, era muy buena. Tenían un presidente, un tesorero, un secretario y varios vocales. Estos eran elegidos democráticamente, teniendo en cuenta la representación de las distintas áreas geográficas.

Todos los herreros sindicados pagaban una cuota de 15 pesetas por pertenecer a esta asociación, y esto les daba derecho a percibir un subsidio de jubilación. También el sindicato les proporcionaba el hierro necesario en los momentos difíciles y de escasez del metal. En esto vemos el mantenimiento de costumbres muy antiguas, relacionadas con el reparto de la materia prima por parte del gremio.

Como otro oficio cualquiera, tenían también los herreros el día de su patrón: 2 de diciembre, día de San Eloy. Prácticamente, todos los herreros sindicados (unos 300) celebraban este día. Acudían a Soria, donde celebraban una misa y a continuación tenían un ágape, comían, bebían, cantaban y hablaban.

Entre las coplas que entonaban sobre este oficio, el señor Gregorio recuerda las siguientes:

«Soy herrero y me levanto  
a las dos de la mañana  
a darle los buenos días  
al yunque de la fragua.»

«Yo me casé con el herrero  
por comer cosa caliente,  
y al día siguiente me dio  
con el martillo en los dientes.»

Tenía el herrero otras actividades complementarias que le reportaban una pequeña ayuda a su economía doméstica: trabajaba las tierras heredadas por su mujer, en las que sembraba principalmente cereal y algo de patata. A la dehesa comunal llevaba sus siete vacas, que le reportaban leche y crías que vendía. Tenía gallinas y algún cerdo, y cultivaba un huerto que le proporcionaba todo tipo de verduras y alguna fruta.

Además, tenía dos animales de tracción: un caballo para desplazarse a los pueblos y para trabajar el campo y una mula con carro para transportar el carbón y la leña. Aparte de estas actividades, ejercía de ayudante del veterinario, ya que éste «como era más fino que los del pueblo», prefería que fuese el señor Gregorio quien pusiera las inyecciones a los animales y otro tipo de acciones que exigían un contacto directo con los animales.

El «status» social de los herreros, dentro de la vida de un pueblo, era un poco más elevado que el del común; éstos formaban parte de los llamados «vainates» (palabra que posiblemente haya degenerado de «magnate») o persona con oficio, como los albañiles, carpinteros, sastres, tenderos, médicos o maestros; es decir, los no agricultores o ganaderos. También se les reconocía popularmente como «los señoritillos». Esta pequeña diferencia era debida a que éstos solían tener dinero contante y sonante; es decir, trabajo que hacían, trabajo que cobraban, a diferencia de los campesinos, que vivían a expensas de que el tiempo les proporcionase buena o mala cosecha una vez al año, con lo que solían pagar las deudas contraídas, que frecuentemente eran al herrero, con lo cual lo anterior era en teoría.

Hoy todavía cuentan las mujeres más mayores, en los pueblos, que preferían casarse con un vainate antes que con un campesino. La causa de esta preferencia era que la mujer de un campesino tenía que trabajar duramente en el campo y en la casa, mientras que la otra se dedicaba a la crianza de los hijos y a las labores domésticas.

—¿Qué ocurrió, señor Gregorio, a finales de los años sesenta y principios de los setenta,

cuando llegó a estas tierras del interior la mecanización del campo?

—Mi oficio se acabó. ¿Cómo podía competir un arado romano con las potentes vertederas o un simple y sencillo escardillo con los modernos herbicidas? Pero, como dice el refrán, «no hay mal que por bien no venga», para nosotros los herreros mayores que no podíamos ya modernizarnos fue el fin; para los campesinos se abrió un gran futuro.

»A mí, personalmente, no me faltó la comida, ya que aquéllos eran años en que no faltaba el trabajo. Dos meses al año seguía herrando las caballerías de los ganaderos, aceituneros, aceiteros o vinateros, y el resto del año me pasé a trabajar a montes y algo en el río, haciendo pasarelas, refugios... A pesar de todo, yo he seguido trabajando en la fragua. Cuando me jubilé, el Ayuntamiento de Muriel decidió tirar la fragua para hacer pasar por allí una calle, y pedí encarecidamente que me dejaran preparar «el pobrero» (edificio público para acoger a los pobres y transeúntes que tenían que pasar la noche en el pueblo), que ya no tenía ningún uso, para fragua, y me lo concedieron. Le hice chimenea, coloqué el gran fuelle y todo lo demás, y allí es donde sigo todavía trabajando. Por lo tanto, sentimentalmente no me afectó demasiado el deterioro de este oficio. También en algunas ocasiones voy a trabajar a la fragua de Abioncillo, donde realizo algunas demostraciones para determinados cursos de la Cooperativa del Río.»

En 1972, el señor Gregorio presentó varios trabajos, a través del Sindicato del Metal, para un concurso que se llevó a cabo en Granada. En éste obtuvo un diploma, una medalla y 10.000 pesetas como premio. En otra ocasión obtuvo otra medalla, esta vez en Soria. Ambos suponen su reconocimiento «oficial» y su maestría artesana, de lo cual se muestra muy orgulloso.

La herrería es un oficio si no acabado, en grave crisis. Pero ahí quedan sus obras, que jamás podrán ser reproducidas por las industrias de producción, como todos aquellos productos procedentes de cualquier otra artesanía.

Hoy día estas casitas, generalmente a las afueras de los pueblos y al lado del río, llamadas fraguas, en lo que respecta a la zona estudiada, en su mayoría están derruidas, conservándose dos en pie: la de Abioncillo de Calatañazor, restaurada para el fin para el que fue hecha, y la de Rioseco de Soria, restaurada para menester.



#### DESCRIPCION DE LAS FRAGUAS DE ABIONCILLO DE CALATAÑAZOR Y DE MURIEL DE LA FUENTE

La fragua, generalmente, es un edificio comunal, emplazado en las afueras del pueblo (quizás debido a la afluencia de animales que tenían que acudir para ser herrados) y cerca del agua, bien sea de un río, pozo o manantial (esta condición venía dada por la necesidad de este líquido para templar los metales). Estas dos características las podemos comprobar tanto en la fragua de Abioncillo como en la de Muriel.

La fragua de Abioncillo es un edificio de unos 9 metros cuadrados. Su construcción está hecha en mampostería y madera de sabina y pino. La cubrición, con cabrios de sabina y ripia entretejida, que hace de sostén a la teja árabe, es a tres aguas.

Solamente hay dos vanos en el edificio, una puerta relativamente grande, orientada al Mediodía, y una pequeña ventana hacia el Oriente, siendo éstas y la luz desprendida del fogón las únicas fuentes de iluminación de la estancia.

También desde el exterior se puede ver la curiosa chimenea del fogón, estando ésta construida con la unión de dos tejas, revocadas de barro.

En el interior, a mano izquierda, encontramos el fuelle, unido al fogón por el caño. Este está formado por dos tablas grandes de madera superpuestas, unidas con cuero, de tal manera que al separarse las dos tablas (la de abajo tiene un pesón que la hace caer por la gravedad, y la de arriba queda fija) el espacio comprendido entre ambas y el cuero se llena de aire, siendo expulsado y dirigido al fuego cuando se tira de

una cadena colocada al lado del fogón (para que el herrero pueda utilizarla con la mano izquierda, mientras que con la derecha sujeta las tenazas que sostienen el hierro que quiere calentar), que hace subir la tabla inferior, comprimiendo el aire y lanzándolo al fuego.

Al fondo encontramos el fogón, levantándose del suelo unos 80 centímetros, teniendo éste una campana semiesférica que recoge el humo y lo dirige al exterior.

En la pared del fondo está situado el pilón, que contiene el agua utilizada para el templeado.

En medio de la fragua se encuentra, sobre una gran piedra escuadrada, el yunque.

En la pared de la derecha, además de encontrar la piedra de afilar de pie, se pueden ver las herramientas propias de este oficio: tenazas, martillos, cuerno...

Con el uso a lo largo de muchos años, y principalmente con el abandono de esta fragua, llegó su deterioro y casi ruina. Visto este problema por los nuevos habitantes del pueblo, y siguiendo las directrices de la arquitectura vernácula, cuidando los materiales y las formas, valorando las dimensiones, el espacio y las luces, como si se tratara de una obra de arte, en el verano de 1984 se llevó a cabo su restauración y consolidación.

Por lo que respecta a la de Muriel, la fragua originaria fue destruida en la década de los 70, por lo cual y a petición del herrero, el señor Gregorio, el Ayuntamiento le concedió «el pobrero» para colocar allí la actual fragua, siendo la construcción, orientación y curiosamente la ordenación interior semejante a la anteriormente descrita.







«El hambre y la sed son ciertos dolores que incomodan, abrasan y consumen como una calentura, y causarían la muerte a cualquiera si no se les socorriese con la medicina de los alimentos».

(San Agustín, *Confesiones*. Capítulo XXXI, Libro X).

Dice Faustino Cordón, en el primer volumen publicado de la colección «Los Cinco Sentidos», que dirige el escritor-gastrónomo Xavier Domingo, que «cocinar hizo al hombre». Entiendo que el sociólogo y científico que tal asevera interpreta el hecho de cocinar, de transformar los alimentos naturales para su deglución, como la primera cosa inteligente que hizo el hombre primitivo tras el descubrimiento del fuego. Y así debió de ser. Pero si el fuego hizo al hombre inteligente, el primer atisbo de genialidad artística debió de tenerlo cuando fabricó con sus propias manos el primer cacharro de barro y lo adornó, personificándolo, ha-

ciéndole un festón a su alrededor, colocando una de sus uñas hacia arriba y hacia abajo alternativamente, hasta cerrar la grafía por la parte exterior del recipiente.

El hombre, en esa enorme distancia de años, empezó a ser cocinero y artista. Hacer de la cocina un arte vino mucho después, pero ya nos habían dejado muchas pistas.

Soy de los que piensan que lo mejor que tiene la gastronomía es practicarla y no teorizarla. Pero ya que es un aspecto notable del folklore, como cultura del pueblo, abordemos la situación con el mejor de los optimismos. Quiero procurarles un «buen pasar» asomándonos a las experiencias y sensaciones vividas por aquellos personajes, viajeros por estas tierras nuestras, que plasmaron en sus libros la visión personal del que entra en corral ajeno, observa, disfruta o sufre, y escribe después. Por ello acudiremos a Andrés Navagero, Edmundo de Amicis, Bartholome Pinheiro da Ve-

ga, Richard Ford y otros ilustres visitantes que, apasionadamente, nos vicron y cantaron nuestros defectos y virtudes. De ellos entresacaremos los aspectos que sólo tienen que ver con la gastronomía o la culinaria, dejando aparte los políticos, sociales y artísticos, que, curiosamente, eran los que atraían más su atención.

Andrés Navagero, embajador de Venecia en la Corte de Carlos V, viajero por España entre los años 1524 y 1526, amante de los huertos y los jardines, dijo al escribir de Valladolid «que es la mejor tierra de Castilla, abundante de pan, carne y vino y de todas las cosas necesarias a la vida humana, así por la fertilidad de su terreno como porque los pueblos de alrededor son asimismo fértiles y surten a Valladolid de todo lo necesario; ésta es, quizá, la única ciudad de España donde no se encarece nada, por la residencia de la Corte».

Navagero fue uno de los más eminentes humanistas italianos que tuvo una notable repercusión en la literatura española, haciendo cambiar a Juan Boscán en sus formas y estilos literarios, pues le indicó la conveniencia de dejarse de zarandajas «al itálico modo» para escribir en romance castellano.

Pero volviendo a lo gastronómico, hagámonos una pregunta elemental: ¿Qué comían, además de carne que les proporcionaba la caza, nuestros antepasados ibéricos? Naturalmente, los frutos de los árboles, y de ellos, primero, las bellotas de la milenaria encina; después, el piñón del pino y, quizás, al mismo tiempo, las castañas. De la bellota no hay ninguna duda y existen testimonios que lo refrendan. La palabra «bellota» viene del árabe «Bellot», y como «bellot» se cita en las Sagradas Escrituras al mencionar tanto el árbol como el fruto. En los más viejos tratados del «arte cisoria», incluso en el del nigromante don Enrique de Villena, se cita la bellota como uno de los alimentos de los íberos primitivos, lo mismo que el cerdo. Y se me antoja que por ser el pueblo ibérico un pueblo de despejada inteligencia, no debemos andar muy descaminados si intuimos que una primitiva chacinera debió despertar en aquel entonces, dada la escasa evolución que ha experimentado esta forma ritual y llena de resonancias tribales, de aprovechar todas las partes de tan sabroso animal. ¿De dónde sale «lo ibérico» en la denominación de la más tradicional y natural industria chacinera de hoy en día, sino del eco de las citas de Villena y de la tradición? Dicen los autores clásicos que cuando las bellotas estaban secas, se molían para hacer pan con ellas, y que frescas servían de segundo plato. Para quitarle trascendencia

a esto, que podría ser no mala teoría, recordemos que Richard Ford dice de las bellotas que «algunas señoras españolas de posición las comen como golosina en la ópera y otros sitios de reunión, y que por eso la mujer de Sancho las mandó como obsequio a la Duquesa». Richard Ford, evidentemente, nunca oyó hablar en España del «choteo».

Si la bellota, la recia bellota, era ibérica, el garbanzo, que ha sido la base del cocido o «puchero», que solemos considerar como plato nacional, era cartaginés. Decía Julio Camba en su tratado gastronómico *La Casa de Lúculo o el arte de comer*, que la «idea de meter un poco de cada cosa en el mismo recipiente, en vez de cocinar cada cosa por separado, y de hacer con ello un plato de sopa, otro de carne y otro de vegetales, es una idea tan elemental que seguramente todas las amas de casa con mucha familia y pocos recursos la han tenido al mismo tiempo en todas las latitudes del mundo. Nuestro cocido no es más que la variedad española de un plato universal. Generalmente, no hay remojo ni cocción que ablande los garbanzos, y eso va ganando el caldo, en el que no dejan más sustancia que la que dejaría un puñado de balines. A veces, sin embargo, la paciencia de la cocinera logra enternecerlos al punto de que se puedan comer, y entonces empieza lo verdaderamente absurdo. Nosotros consideramos nuestros garbanzos como una cosa muy seria, pero algo cómico debe de haber en ellos cuando toda Roma se moría de risa al ver en escena al «pultifagónides» o devorador de garbanzos, en una comedia de Plauto.

Shakespeare también metió en una de sus obras al «galés comedor de queso», con el que se morían de risa los conspicuos ingleses, que, al igual que los chinos, deben de tener al queso como invención diabólica.

Richard Ford, en su libro *Viaje por España*, escrito en 1844 para que sirviera de guía a los turistas ingleses por España, habla de la olla podrida de la siguiente manera: «El cocinero tiene que poner sus cinco sentidos en el puchero, o en los pucheros, pues es mejor hacerlo en dos. Tienen que ser de barro, porque como el «pot-au-feu» francés, el plato no valdrá nada si se hace en un cacharro de hierro o cobre. Se tomarán, por tanto, dos y se pondrán al fuego con agua. En el número uno se echarán garbanzos que hayan estado en remojo toda la noche, un buen pedazo de vaca o buey, un pollo y un gran trozo de tocino, y se hará que cueza un rato de prisa, y después se apartará para que siga hirviendo a fuego lento. Necesita cuatro o cinco horas para estar bien hecho. En el número dos se ponen con agua cuantos vege-

tales se hallen a mano: lechugas, coles, un pedazo de calabaza, ajos y pimienta. Todas estas cosas han de lavarse para ensalada; después, se añadirán chorizos y un pedazo grande de cabeza de cerdo salada, que habrá estado en agua toda la noche. Cuando todo está cocido suficientemente, se escurre muy bien el agua y se tira. Hay que cuidar de quitar la espuma de los dos pucheros. Una vez cocido todo, se aparea una gran fuente, y en el fondo se ponen las verduras, y en el centro, la carne, acompañada del tocino, el pollo y la cabeza de cerdo. El chorizo se colocará alrededor, formando corona (regio detalle), y todo se rociará con caldo del puchero número uno, sirviéndolo muy caliente.»

Esta es la receta de la olla ilustrada que solía ponerse en las mesas de canónigos y rectores de colegio, a quienes citaba Cervantes como los mejores comedores de olla, para después añadir: «Olla sin verdura, no tiene gracia ni hartura», con lo que daba a entender que, además, había que echarle tocino. Pero se equivocaba nuestro ilustre soldado al atribuir a un sermón de San Agustín lo que solamente era un chascarrillo popular: «No hay olla sin tocino / ni sermón sin agustino.»

Ya que hemos citado a Cervantes, sepamos cómo estaban abastecidos los mercados de Valladolid en aquel tiempo. Y para ello echemos un vistazo a la *Pincigrafía*, escrita por el portugués Bartholome Pinheiro da Veiga, que vino a Valladolid para conocer la Corte de Felipe III, hallándose en ella cuando nació el príncipe sucesor de su padre. Una gran abundancia de datos encontramos en esa obra complementaria de la *Fastigia*, donde dice: «Del carnero nada hay que decir, sino que es el mejor del mundo. Todos los viernes, en el Rastro (Cervantes vivirá al pie), hay colgados muchos de ellos, y se venden a ojo 500 ó 600 como si fueran los llamados «pájaros hortelanos», con los costados abiertos y tan gordos que anda la gente comprando y escogiendo lo magro y dejando el sebo, pesando cada carnero de estos de 60 a 70 arrelde (un arrelde equivale a cuatro libras; una libra es igual a 460 gramos). En el mercado de las aves, continúa diciendo Pinheiro da Veiga, hay de ordinario 6.000 ó 7.000 capones y gallinas muertas y medio peladas, torcos y gallipavos sin número, e infinitos pavipollos nuevos, o de leche. Vale una buena gallina 20 reis (décima parte de un céntimo de peseta), y el pavo, 600; un conejo, seis veintenes; otro tanto la perdiz, aunque éstas escasean bastante. Los patos que allí hay son de tan buen comer como los de aquí (se refiere a los de Portugal). Son ruin comida. El vino es generalmen-

te blanco; nadie bebe el aloquete, que es muy capitoso. (El aloquete era una especie de vino clarete resultante de la mezcla de uvas blancas y tintas, que era muy cabezón, al decir de Pinheiro.) El bueno es muy caro, y el ordinario cuesta a 40 maravedis. Mucho abunda aquí la fruta; a decir verdad, excelentísima, porque las guindas garrafales son célebres en toda Castilla, y las cerezas, parecidas a las que en Coimbra llaman de costal, son mucho más sabrosas, no teniendo comparación con las mejores de Lisboa o de otras partes de Portugal, además de que abundan sobremanera. En cuanto a los albéchigos y frutas tempranas, son como los nuestros. Camuesas (variedad de manzana) de tres y cuatro en libra duran casi todo el año. Los membrillos son mejores que los nuestros —dice en otra parte—, y también nos llevan ventaja en las peras bergamotas, aunque de éstas hay pocas» (se refiere a los peras limoneras).

Sigue después Pinheiro da Veiga haciendo un canto a la abundancia de frutas, y pasa a hablar de las natillas, que «son la mejor cosa que se hace en Valladolid», junto con los quesones, cuajadas y mantecas frescas. Y dedica un encendido elogio a los productos derivados de la leche: «De todo lo que de este género he comido, no recuerdo después haber probado nada mejor ni más barato que la leche de allí y las cosas que con ella se hacen. Mientras dura la estación, andan diariamente por las calles de Valladolid más de 400 burros cargados de ella.

En cuanto a pescados, hay generalmente escasez y carestía, aunque viene alguno de Vizcaya, que llaman merluza, si bien rara vez y de milagro llega bueno. (Entre paréntesis digamos que el transporte del pescado hasta Castilla se hacía desde Vizcaya en carros de nieve y helechos; la nieve se reponía en determinados lugares preparados al efecto, tal y como se repostaban los caballos de tiro y las mulas de los arrieros.) «También suele venir otra clase de pescado procedente de Santander, que llaman besugo; pero ocurre solamente en tiempo de Cuaresma. Es de gran abundancia y fresquísimo, que vale a 30 maravedis y aun a 20 el arrelde. Pero lo más notable —continúa diciendo más adelante— es el infinito número de truchas que vienen de Burgos y de Medina de Rioseco, porque nunca llegué yo a comprender, ni se puede concebir, cómo en ciertos días la mitad de la población las come y se alimenta de ellas, como si fueran pescado de mar. Y así un día, en San Pablo, oí dar orden a los tratantes que llevasen cuatro arrobas o cinco de ellas para la comunidad, como en efecto lo hicieron,

cosa que parece materialmente imposible, que de un río se pueda pescar un día cuatro arrobas y al siguiente día otras tantas. Muchas de estas truchas pesan varios arredos, y no pocas son espantables a la vista por lo crecidas. En cierta ocasión, el duque de Lerma envió una de regalo a los frailes de San Pablo, puesta en un gran tablero, y cuando la cortaron en trozos hubo para comer 80 frailes de la comunidad, teniendo éstos motivos para contar el caso.

(Un inciso para comentar que los frailes han sido siempre gentes de buen diente, aunque el refranero popular de antaño nos deje escoger a voluntad: «El fraile que pide pan, carne come si se la dan.» O bien: «El lobo harto de carne, se metió a fraile.»)

Siguiendo con la crónica del abastecimiento de la ciudad de Valladolid, según uno de nuestros más viejos cronistas, Pinheiro dice que «era de notar la gran abundancia de ranas que se venden en Valladolid», presumiblemente procedentes del pueblo de Renedo de Esgueva, que en aquel entonces se denominaba Renedo, posiblemente por la gran abundancia de batracios que daba el río. También cita Pinheiro —y en eso nos adelantábamos a la gastronomía francesa borgoñona— la abundancia de caracoles y la exquisita forma de prepararlos, aunque él asegura no haberlos degustado con agrado.

Además de estos manjares simples y naturales, había los compuestos, aderezados en las cocinas de los señores particulares, donde siempre, a todas horas, se hallan «empanadas, tortas, frutas en almíbar y todo género de alimentos, como tengo dicho —sigue Pinheiro— al lamentarme de la expulsión de dichos figones, que fueron sustituidos por las cocinas particulares y por más de 50 casas de comidas distintas, con su mesilla a la puerta y un anuncio de que allí se prepara todo género de manjares y se guisa de comer».

Una cosa más que sorprende de las alabanzas de este cronista del viejo Valladolid es el elogio que hace del agua, «que vanla vendiendo por las calles de la ciudad en hermosísimos recipientes». Y recuerda el paso de un aguador que lanzaba su pregón de aquesta guisa: «¡Ea, galanes! ¡La de Argales, regalo de tripas!»

## LAS POSADAS Y LOS MOZOS DE MULAS

Mesones y posadas, casas de comidas y tiendas del «malcocinado» (hubo una calle con este nombre) había muchas en Valladolid en tiempos de la Corte. Nuestros visitantes, pre-

cursores del turismo de hoy, sólo disponían de un medio de transporte: el caballo y la mula. El caballo, para el caballero, y la mula, para el mulero, que generalmente era personal contratado (lo que hoy diríamos «contrato por obra»). Antonio de Brunel publicó en París, en la librería de Carlos de Sercey, un *Diario de viaje* por algunos países europeos; entre ellos, España. Vino acompañando a los hijos del gobernador de Nimega, Francisco y Cornelio, a cuyo servicio estaba. De este libro después se hicieron ediciones en Colonia, Bruselas y La Haya, esta última dedicada al príncipe de Orange en 1666. Pues bien, en ese libro Brunel habla de la función del mozo de mulas y del abastecimiento de las posadas, y su texto es verdaderamente significativo del funcionamiento de unos y otras. Tras intentar contratar en San Sebastián a un mozo de mulas que le pedía 40 escudos por sus servicios y mantención y tras dejar claro que el mozo tenía la obligación de cuidar del ganado, del transporte, del avituallamiento y procurar el hospedaje, Antonio de Brunel decidió ahorrarse los cuarenta escudos y hacer él personalmente de mozo de mulas, además de mentor de sus discípulos, ocupaciones ambas en aquel entonces bastante afines. Y cuenta su experiencia de la siguiente forma: «En cuanto se ha llegado a la posada se pregunta si hay camas, y después de haberse provisto de ellas, es preciso o dar la carne cruda que se lleve a cocer, o bien ir a comprarla a la carnicería. Si se encuentra algún capón, gallina o perdiz, se trata de acomodarse con ello. Nos decían —cuenta— que de estos últimos animales comeríamos gran cantidad y mucho más gruesos y grandes y de mejor gusto que los de Francia, pero jamás encontramos más que uno, que, además, no tenía todas esas ventajas. Lo mejor es llevar la carne en las alforjas y comprar y aprovisionarse de lo que se encuentra en el lugar donde se esté para el día siguiente. Cuando se está en la taberna —recordemos que estamos situados en el siglo XVII— es preciso ir a comprar el pan, el vino y los huevos, porque todo eso está separado y no es permitida su venta nada más que a los que han adquirido el derecho a venderlo.» ¡Y aquí viene lo realmente curioso! Dice Brunel: «El impuesto es tan grande, que se paga al rey por un huevo un cuarto, que es un medio sueldo, de tal modo que casi en toda Castilla un huevo cuesta un sueldo.» Es posible que aquí esté el origen del dicho popular «cuesta un huevo» y que la expresión venga dada por la situación opresora de la Hacienda Real; a todas luces, tradicional.) El pago conocido como «sueldo» era una moneda equivalente a 23 céntimos de peseta. Existió el sueldo burgalés.

Para los aficionados a las finanzas, aclaro que «un cuarto» era una moneda de cobre equivalente a cuatro maravedís de vellón, que valdría en nuestro tiempo 0,03 pesetas.

Pese a la abundancia de vituallas en aquel siglo, no era oro todo lo que relucía en las casas hidalgas. Las hermanas de Cervantes, en su estancia vallisoletana, no eran precisamente un dechado de virtudes, pues vivían a costa de los hombres, y aseguran que recibían «visita de varón» a altas horas de la noche. Habladurías no faltaban en los declarantes en el proceso por la muerte del caballero Gaspar de Ezpeleta, muerto a espada a las puertas de la casa que habitaba nuestro ingenioso escritor, en la calle del Rastro, en cuya planta baja había una taberna donde era de sospechar que se reuniera gente de toda gallofa, truhanes, mozos del golpe, busconas y celestinas que oficiaban en la mancebía pública tan próxima. (Hoy diríamos que en el solar sobre el que se levantó la Casa Mantilla.) Los vallisoletanos de medio pelo comían en la intimidad, sin dar cuartos al pregonero; es decir, sin invitar a los amigos ni a los visitantes, con quienes hacían amistad de horas. Al menos, así lo cuenta un viajero por nuestras tierras, cuya identidad se desconoce, pero que publicó un libro de viajes por Castilla, salido de las prensas del librero de Amsterdam Jorge Gallet en el año 1700. Estas fueron sus impresiones: «Me ha parecido que les gusta comer bien cuando no es a propia costa. Rara vez se invita y casi siempre comen en la intimidad. Tampoco tienen pinches para acomodar bien sus comidas. El mayor regalo que se hacen es de chocolate. No es posible imaginar el consumo que se hace de él en toda España. En cuanto entráis en una casa un poco distinguida el primer cumplido es rogaros que toméis el chocolate que os presentan en vasos de «cocos» (¿tazas?) con pequeños bizcochos, de los que siempre tienen provisión. Tienen también muchas clases de aguas heladas, que hacen beber en verano, y hay algunos grandes señores que gastan hasta veinte mil libras en esa clase de bagatelas. El tabaco en polvo es también una de sus distracciones. Es un asunto que vale en España al Rey todos los años una cantidad considerable; y cuando una mujer tiene intención de comprometerse, comienza por pedir tabaco, sea en la iglesia o en otra parte, con el fin de llegar al resto con más facilidad».

Se habrá observado que el procedimiento sigue siendo actualmente el mismo, con la salvedad de que las mujeres que piden tabaco no suelen hacerlo en las iglesias.

Este mismo desconocido autor hace una especial mención de «la siesta». Los españoles del Siglo de Oro ya la practicaban e hicieron de ella una costumbre principalmente estival: es decir, practicada en el solsticio de verano, que termina con el otoño, pero no en pleno verano, ya que antiguamente las estaciones del año eran cinco y no cuatro como ahora.

El desconocido autor dice, al referirse a esta circunstancia: «Su pereza llega a tan grandes extremos, que muy a menudo, por no levantarse del sitio en que están sentados, dejan para otro día el vender lo que les querían comprar. Hacen todos la «siesta», que es dormir después de comer, y aunque tengáis que comunicarles todos los asuntos del mundo, será preciso que aguardéis a que se hayan despertado. En verano apenas si se ven gentes por sus calles desde mediodía hasta las cinco de la tarde».

Pero hora es ya de que después de ir de acá para allá, nos sentemos a una mesa y comamos, de invitados, a la mesa de un rico-hombre español. Bartolomé Joly, que estuvo en España entre 1603 y 1604, acompañando al abad cisterciense Baucherat, visitador de los monasterios de la Orden, nos cuenta, con la poca caridad de quien era limosnero del rey de Francia, lo siguiente:

«Los españoles son personas de mucho gusto y de gran apetito, no lavándose de ordinario las manos antes de comer, suponiendo cada cual tenerlas limpias, y sentándose a la mesa antes de que se haya servido vianda alguna. Primeramente viene la fruta, que comen, al contrario que nosotros, lo primero: naranjas enteras y en rodajas azucaradas, ensaladas, uvas verdes, granadas, melones de invierno que llaman «invernizos», guardados todo el año como en conserva. Así, pues, puestos los platos, el «maestresala» se coloca en el extremo de la mesa, descubierto, con su capa y su servilleta al hombro. A un lado, una pila de platos; al otro, un gran cuchillo y un tenedor, con el que hace las partes, tomando un poco de cada fruta, que pone sobre un plato primero al más calificado, sirviendo de ese modo a los tres o cuatro más próximos a él; algún otro de los más diestros hace semejantes platillos a todo el resto de la mesa, de manera que nada quede en los platos, que son retirados poco después, y otros suceden en su lugar, lo mismo con los platos. Las más gruesas viandas, como pavos, conejos, capones, pollos, no están nunca enteros, sino partidos en pedazos en la cocina, de tal modo que apareciendo una gran fuente o dos de pavo, el maestresala sirve plato cortado más menudo para dar con la salsa dos o tres

pedazos a cada uno. Retirado eso y cambiados los platos, vienen los conejos, con los que se hace lo mismo; las gallinas y los pollos rellenos de ajo, las pechugas de pichón, entre todo eso se hará un servicio a cada uno en su escudilla de pisto de leche y azúcar, amarillo, sin pan y muy especiada, uno de una leche de almendra con azúcar, a la cual sucede cierto manjar blanco bastante bueno (no se cita), y siempre a cada uno su platillo; de arroz también espolvoreado de azúcar y canela mezclados juntos que llaman «polvo del duque». Vienen después las perdices bien cortadas, salpicadas de pimienta entre las alas y las patas, pero manteniendo todavía su forma, todo ello asado y sin tocino; por fin, las aceitunas, después el cocido, que es lo último.»

Como puede apreciarse, una comida ligrita, sin grasas y azúcares, como recomiendan ahora los dietólogos. Como esta abundancia de carne de pelo y pluma, hortalizas y dulces no hay cristiano que lo pase sin unos buenos tragos de vino, el autor se mete con el «somelier», que entonces no existía como tal, pues es invención francesa (el nombre, no el personaje). Y dice:

«Cuando alguien quiere beber (¿quién no?), le traen del buffet, llamado «aparador», que de ordinario está fuera de la sala, adornada no sólo con vasos para beber y utensilios de mesas, sino con otras piezas y joyeles exquisitos que el dueño tiene para hacer gala, la copa medio llena de agua, presentada sobre un plato un poco hondo, en el que puede verter el agua tras un movimiento de vaivén para limpiar el interior de la misma, y todo el vino que se quiere, siéndole servido, blanco y tinto, en dos pequeños jarros de vidrio. El vino se sube a la cabeza y no es delicado como el nuestro (recordamos que está escribiendo sobre España un francés). Hay que beber más que de ordinario, debido a la gran cantidad de pimienta que ponen en las viandas, además de la que sirven en la mesa, como sal, estando hechos sus saleros para tener una y otra, no dejando de especiar para hacer, dicen ellos, una buena digestión; la libra de pimienta cuesta dos reales.

Al fin, retirado el cocido, traen para postre lo que llaman, a diferencia de la entrada, «fruta de postre», confituras y también turrónes, especie de bizcocho duro, compuesto con canela y a veces con ámbar gris: llaman a eso «lavadientes», que la mayor parte toman después de haberse quitado el mantel.

El español no brinda apenas, ni ofrece de beber el uno al otro, pero entonan de tal modo que, levantando la nariz y la mano a un

tiempo, todo lo han tragado antes de que nosotros hayamos empezado a llevarlo a la boca. La forma de los vasos, que ellos llaman penados o penosos (porque tienen el borde vuelto para afuera) les llena de aire y eructan en la mesa sin ruborizarse; los más educados eructan en la servilleta, poniéndosela delante de la boca. La conversación general en la mesa tiene siempre que ver con la propia comida, para animarse a comer bien.»

El bueno de Bartolomé Joly, que hasta que llegó a España no había comido nunca una aceituna, se fija en ellas en su crónica, y dice: «Aceituna, una por una; y a cada una beber un trago y como los médicos dicen que «la primera es de oro, la segunda, de plata, y la tercera mata, diciendo que no hay que comer apenas de ellas, han encontrado, sin embargo, una glosa del rey Felipe, que agrega «docena», permitiendo hasta una docena.»

El dicho popular que el francés atribuye a las aceitunas lo hemos oído toda la vida referido a los melones: «Por la mañana, oro; por la tarde, plata; por la noche, mata.» Lo que nos hace sospechar que el bueno del francés, obnubilado sin duda por los efluvios de nuestro mal vino, confundió tres aceitunas con tres melones.

Edmundo de Amicis dice en su libro *La España*, publicado en Florencia en 1873, que para celebrar el nacimiento de Felipe IV y la llegada del almirante inglés con un séquito de 600 caballeros, hubo en Valladolid un banquete en el que se sirvieron 1.200 platos de carne. Lo que viene a confirmar que los españoles, en general, y los vallisoletanos en particular, siempre nos hemos pasado en los bautizos y con las visitas.



Francisco Martínez Montañó, en su libro *Arte de cocina, pastelería, bizcochería y conserva* (1611), dice que en palacio, en la época de Felipe III, se hacían comidas pantagruélicas. Y tenemos motivos para creerle, porque él era el «cocinero mayor del rey nuestro señor». He aquí el menú (habría que decir «relación») de los platos servidos en una merienda real (¡ajo!, he dicho merienda):

- Perniles cocidos.
- Capones o pavos asados calientes.
- Empanadas inglesas.
- Pichones y torreznos asados.
- Perdices asadas.
- Bollos maymones, o de vacía.
- Empanadas de gazapos en masa dulce.
- Lenguas, salchichones y cecinas.
- Gigotes (carne picada) de capones sobre sopas de natas.
- Tortas de manjar blanco, y natas, y mazapán.
- Hojaldres rellenos.
- Salchichones de lechones enteros.
- Capones rellenos fríos, sobre alfitete frío.
- Empanadas de pavo.
- Tortillas de huevos, y torreznos, y picatostes calientes.
- Empanadas de benazón.
- Cazuelas de pies de cerdo con pimientos.
- Salpicones de vaca, y tocino magro.
- Empanadas de truchas.
- Costradas de limoncillos y huevos mejidos.
- Conejos de huerta.
- Empanadas de liebre.
- Fruta de pestiños.
- Truchas cocidas.
- Noclos (?) de masa dulce.
- Panecillos rellenos de masa de levadura.
- Platos de frutas verdes.
- Gileas blancas, y tintas.
- Fruta rellena.
- Empanada de perdices en masa de bollos.
- Buñuelos de manjar blanco y frutillas de lo mismo.
- Empanadillas de cuajada y ginebradas.
- Truchas en escabeche.
- Plato de papin tostada con cañas (?).
- Solomos de vaca rellenos.
- Cuajada en platos.

— Almojobanas (torta de queso y harina, o también fruta de sartén hecha con manteca, huevo y azúcar).

Y por si todo esto fuera poco, el cocinero del rey, en su famoso tratado, recomienda que «si la merienda fuera un poco tarde, con servir pastelones de ollas podridas, pasará por cena». Y aún insiste en su deseo de conseguir la suma perfección: «Ensaladas, frutas y conservas, no hay por qué ponerlas aquí, pues se sabe que se ha de servir de todo lo que se hallare, conforme al tiempo que se hiciese la merienda.»

(No se había inventado todavía la Digestina ni la Sal de Frutas, pero estábamos haciendo méritos para ello.)

Quiero pensar que muchos años después, en 1825, cuando Brillat Savarin, el sumo sacerdote de la gastronomía francesa, escribió su *Fisiología del gusto*, no pensaba en los españoles del siglo XVII cuando publicó sus famosos «aforismos del profesor», en los que dice: «El destino de las naciones dependen del modo en que se nutren.» Y en otro aforismo dice: «Dime lo que comes y te diré lo que eres.» Nada bueno podía desprenderse de aquella glotonería y de aquellos dispendios. En seguida llegó Quedo calificando al rey Felipe del rey agujero: más grande cuanto más tierra le quitan. ¡Y es que teníamos pesadez de estómago!

Quiero aprovechar la resonancia del elogio de Brillat-Savarin para hablar, siquiera sea de paso, de la influencia de la cocina española en la cocina francesa. Puede parecer petulancia o «chauvinismo a la española», pero no hay tal. Las circunstancias y los hechos hablan por sí mismos y no hay por qué eludirlos si son ciertos. En el siglo XV la cocina española era la más adelantada de Europa, y lo siguió siendo hasta el siglo XVII. Esto puede resultar evidente, pues media Europa era española. El descubrimiento de América había traído consecuencias también para la cocina, ya que de aquellas nuevas tierras llegaban nuevos productos: la patata, el tomate, el ají o pimiento, el pimentón, el cacao y el chocolate como consecuencia. Hasta el entronizamiento de Felipe V España no tuvo ni rival ni discusión: los españoles, en la guerra y en la paz, difundían nuestra cocina. Pero llegaron los Austrias y sus validos, y comenzó un afrancesamiento en las costumbres, hasta el punto de que lo español dejó de serlo para ser francés. España se deja arrebatar —dice Dionisio Pérez en su libro *Guía del buen comer español*, editado en el año 1929 por el Patronato Nacional del Turismo—, sin importarle un ardite, y desdeñándola, esta gloria legítima de haber sido los españoles



quienes trajeron a Europa la patata, mientras Francia glorificaba a Parmentier y perpetuaba su nombre levantándole estatuas.» Lo que ocurrió con la patata fue ocurriendo con los demás productos e invenciones culinarias.

Involuntariamente, la introductora de muchas recetas españolas —y de muchos productos hasta entonces desconocidos— fue la cocinera de la infanta española María Teresa de Austria, que, al casarse con Luis XIV de Francia, se la llevó a Versalles para que le hiciera comida española. Aquella cocinera era conocida como «La Molina» y fue la que le hacía el chocolate a la reina, una mujer poco agraciada que, al decir de mademoiselle de Montpensier en sus *Memorias*, le olía la boca a ajo. En aquel tiempo comenzó una campaña de aversión contra la cocina española, que invade la Corte y gana la estimación del pueblo. ¿Y qué ocurre? Pues que los platos empiezan a cambiar de nombre. A un plato español se le pone nombre francés, y aquí paz y después gloria. Un ejemplo: la ladina mademoiselle de Montpensier reprocha a «La Molina» que «apacigua el hambre de su pobre señora dándole para merender unos pasteles fríos, preparados con carne picada, fuertemente sazonada y encerrada en una pasta «feulletée».

¿Saben qué pasta era ésa? Pues nada menos que el hojaldre, de invención española, que hemos citado anteriormente en la larga merienda montada por Martínez Montañó, el cocinero del rey Felipe III, con el nombre de «tortas de manjar blanco». Hoy, los franceses dan como inventor del hojaldre al pintor Claudio Lorraine, «El Lorenés».

Otro ejemplo: el pueblo provenzal francés da como invención suya la popular salsa «ali-oli», que no es otra cosa que la salsa que se cita en el código valenciano *Llibre de Sent Soui*, ya en año 1024.

Un tercer ejemplo: la tortilla española de patata es, ¡qué duda cabe!, una invención española. Entraba y salía de España por la ruta jacobea, pues era una comida muy propia de caminantes. Los franceses le quitaron volumen al quitarle la patata, pero no inventaron la llamada «tortilla francesa», porque ya estaba inventada en España. Y nada menos que por los monjes cartujos, que la llamaron «tortilla de la cartuja», al ser modesta, sin pretensiones ni dificultades culinarias, pero nutritiva. Cuando no había otra cosa que ponerle a un simple huevo, él sólo bastaba con unas gotas de aceite. Hasta en eso es modesta la tortilla de la cartuja, que, por cierto, ya sabía hacer la cocinera de María Teresa de Austria, la antes ci-

tada doncella conocida como «La Molina» y denostada por las exquisitas cortesanas de Versalles. Para confirmar la invención de la tortilla de la cartuja (bautizada después como tortilla francesa), echemos un vistazo de nuevo al libro de guisados del cocinero Antonio Martínez Montañó, y allí hallaremos la «tortilla de la cartuja». Por si fuera poco, allá va esta historia:

«La invasión napoleónica facilita también a la cocina francesa medios de enriquecerse con modos españoles. Hay un suceso conocido gracias a haberlo revelado la duquesa de Abrantes, esposa del general Junot, encargado por el emperador de la conquista de Portugal en 1807. Cuando con sus tropas pasó por el monasterio de Alcántara, el general Junot se llevó el libro recetario del fraile cocinero, que, al decir de muchos franceses, fue el botín más importante de la guerra entre España y Francia. Parece que en ese libro-recetario el desconocido fraile había ido escribiendo un sinfín de recetas de cocina, con todo lujo de detalles sobre su elaboración y cantidades, e incluso los productos sustitutivos, sin faltar un estudio sobre hierbas medicinales y emplastos para curaciones. En la primera parte de este libro-recetario figuraban los platos de la comarca que los diversos frailes cocineros habían ido plasmando según lo iban recogiendo de boca de las mujeres.

Por si fueran pocos los anteriores ejemplos, les dejo el último: en aquel recetario de cocina que cayó en manos de la esposa del general Junot, estaba la receta de una especie de sopa que los frailes llamaban «consumado» o «consumo», que al correr del tiempo todos los franceses conocerían como «consommé», uno de los fundamentos de la cocina francesa.

Allí también estaba el modo especial de preparar aves como el faisán, la perdiz, las becadas y otros voladores. Allí también el modo de utilizar la trufa, e incluso en este libro-recetario de los monjes benedictinos estaba también expresado un sistema rudimentario para tratar el hígado de pato y hacer de él una pasta. Años después, los franceses perfeccionarían el sistema y serían los únicos productores de aquella deliciosa pasta que llamaron «paté de foi».

Aquellos monjes del monasterio de Alcántara aportaron, bien es cierto que involuntariamente, la base para el desarrollo de la internacionalmente famosa cocina francesa, selectiva y exquisita, que hoy en día no tienen el más mínimo rubor al presentar, entre su recetario de comidas selectas, un «Faisán al modo de Alcántara», en cuya elaboración intervienen el vino de Oporto y seis pequeñas trufas. El gastró-



nomo catalán de principios de siglo Ignacio Doménech, asegura en *La nueva cocina elegante española*, publicada en Madrid en 1915, que «nadie ha conocido el texto castellano de esta histórica receta», lo que nos induce a pensar que aquel libro de recetas del monasterio de Alcántara fue guardado como un tesoro.

Al hilo de todo esto vengo a traer la breve relación de caprichos que se permitía el rey Carlos V en su retiro del monasterio de Yuste. El rey, que era un gloton insaciable, tenía una dispensa en la que se podían encontrar productos de todos los antiguos reinos. Los correos de Lisboa a Valladolid rodeaban mucho, apartándose del camino recto, para dejarle pescado de mar en Yuste. Recibía el corregidor de Plascencia las órdenes más estrechas de Valladolid Corte, a fin de que proveyese al emperador de cuantas viandas demandase. Había incluso ciertos celos monjiles porque tal o cual convento le había mandado ciertos pasteles y bollos recién inventados; los nobles, los que habían recibido favores reales o los que esperaban recibirlos, le enviaban toda suerte de productos alimenticios.

«Perejón refiere que Valladolid le regalaba sus pasteles de anguila; Zaragoza, sus terneras; Ciudad Real, su caza; Denia, sus salchichas; Cádiz, sus anchoas; Sevilla, sus ostras; Toledo, sus mazapanes; Extremadura, sus aceitunas, y Guadalupe, cuantos guisos inventaba la fértil fantasía de sus muchos cocineros.»

Cuenta Pedro Antonio de Alarcón, al describir el monasterio, que, según se decía por aquellas tierras de padres a hijos, el emperador Carlos comía ostras frescas en medio de aquel desierto.

Abro ahora un brevisimo apartado que titula *Hábitos perdidos*, en el que no faltará una receta desacostumbrada y antañona.

Entre las más antiguas y curiosas encuentro la del «Gato asado como se ha de comer», publicada en el *Libro de guisados, manjares y potajes intitulado libro de cocina*, que por mandado del rey Carlos I se tradujo en Toledo, en el año 1525, «de la lengua catalana a la lengua materna y vulgar castellano», según consta en la Introducción. Su autor, Ruperto de Nola, también nombrado como Maestre Rubert, era presumiblemente un cocinero aragonés que acompañó al rey Alfonso «el Magnánimo» a la conquista de Nápoles, permaneciendo después al frente del gobierno de la cocina de su sucesor, Fernando I.

*El libro de Coch*, o *Libro de Guisados* tuvo una segunda edición en la ciudad de Logroño,

a expensas del alcaide Diego Pérez Davilla en 1529. Y pocos años más tarde salta de las prensas de Medina del Campo en la única edición que se conoció por estos reinos. Este libro, pues, era una especie de «biblia» para los maestros de cocina.

Aquella visita real a Toledo trajo para los españoles muchas consecuencias, no sólo la edición de libros, el encuentro de escritores y poetas, las medidas políticas, las decisiones de gobierno, sino que, como consecuencia del ajetre social, el buen comer y el mal beber, la visita del rey trajo también consecuencias para las toledanas. Ahí está desde entonces aquella canción que se cantó al poco de marcharse el rey:

*Chapirón de la Reina,  
chapirón del Rey,  
mozas de Toledo,  
ya se parte el Rey;  
quedaréis preñadas,  
no sabréis de quién...*

Vamos con la anunciada receta de «Gato como se ha de comer», según la fórmula del primer tercio del siglo XVI.

Dice Ruperto de Nola: «El gato que esté gordo tomarás. Y degollarlo has. Y después de muerto, cortarle la cabeza y echarla a mal, porque no es para comer, que se dice que comiendo de los sesos podrías perder el seso y el juicio si de ellos comieras. Después, desollarlo muy limpiamente, y abrirlo, y limpiarlo bien. Y después envolverlo en un trapo de lino limpio y soterrarlo debajo de tierra, donde ha de estar un día y una noche. Y después sacarlo de allí y ponerlo a asar en un asador. Y asarlo al fuego, y, comenzándose de asar, untarlo con buen ajo y aceite, y en acabándolo de untar azotarlo bien con una verdasca: Y esto se ha de hacer hasta que esté bien asado untándolo y azotándolo. Y cuando esté asado cortarlo como si fuese conejo o cabrito, y ponerlo en un plato grande; y tomar del ajo y el aceite para hacer un caldo bien ralo; y echarlo sobre el gato. Y puedes comer de él porque es muy buena vianda.»

Aunque el cocinero del rey de Nápoles no especifica en su receta el tipo de gato más apropiado para el asado, suponemos que tanto dará un gato montés que un gato doméstico o un gato cimarrón. Yo aconsejo que no se ande con remilgos ni tiquismiquis a la hora de sacrificar un gato en beneficio del estómago.

Dejó escrito Alfonso X el Sabio que «el comer, el beber y el dormir son cosas naturales sin las que los hombres no pueden vivir. Pero

han de hacer uso de ellas con tiento, mesura y templanza».

La primera parte de la teoría expuesta por el rey sabio es una evidencia. El comer y el beber se hace consustancial con cualquier acontecimiento que supone un hito en la historia de nuestras vidas: comer para celebrar la vida ¡y hasta la muerte!, tal y como hasta hace poco tiempo era costumbre en algunos pueblos de Castilla, donde las personas que acudían al domicilio del difunto para expresar su condolencia a la familia eran convidadas a participar de un banquete familiar, donde se hacía una comida más que regular y se continuaba a la tarde con una chocolatada, con la que a veces se comenzaba cuando el óbito se producía a media tarde.

De las celebraciones festivas de natalicios, bodas y galas no hay que hablar.

Lo que sí conviene recordar es que, por lo menos, desde el segundo tercio del siglo XIII existía en la Universidad de Salamanca, según marcaban sus estatutos, la costumbre de rematar los exámenes de grado profesional (lo que ahora denominaríamos «doctorado») con un banquete que se celebraba inmediatamente después del examen. Con ese banquete obsequiaba el alumno al profesorado. Creo recordar que Diego de Torres Villarroel cuenta en su *Vida* cómo se celebraba este banquete y las viandas que en él se servían. No encuentro la cita, pero sí el relato de otro escritor, Manuel de Sabando, que nos da muy buena relación del festejo universitario. Dice así: «Pónese un servicio para 18 personas, de blanca y finísima porcelana: cada uno se compone de cuatro platos superpuestos, cuatro cubiertos, un trinche, dos cuchillos, un vaso, dos copas y un salero; aparte, grandes y bruñidas tazas, enormes bandejas y candelabros. Enfrente de cada servicio hay una caja circular de madera y un enorme tazón de porcelana cubierto con su tapa: la primera contiene dulce; el segundo, manjar blanco.» En la mesa se sentaban los profesores y el graduado, y servían la mesa seis estudiantes designados para el caso. Consumidos los dulces y el manjar blanco, se servía un ave asada para cada comensal, que en algún caso llegó a ser un pavo, interpretando con amplitud lo que decía el párrafo 31 de los estatutos de la Universidad, que era así: «El que se oviere de examinar sea obligado de dar a cada uno de los examinadores, doctores o maestros que al presente fueren de su Facultad, dos doblas de cabeza o castellanos y una hacha y una caja de diaxiton y una libra de confites y tres pares de gallinas. Y porque el tiempo es largo del

examen, sea obligado a dar una cena, con tanto que no sea obligado a dar más de una ave y una escudilla de manjar blanco y una fruta antes, y otra después, y su vino y su pan.»

Por mi parte, algunas aclaraciones que ha menester: sabemos que las «dos doblas de cabeza o castellanos» era una moneda que circulaba en la Edad Media, que el graduado pagaba como tasa; una caja de diaxiton creo recordar en Torres Villarroel que era una especie de bebida gaseosa; la libra de confites y los tres pares de gallinas suponemos que serían para el condumio personal de cada cátedro, ¡pero no acabamos de entender la aportación de un «hacha»! O hemos transcrito mal, o la crueldad de los catedráticos para con sus alumnos era bestial. Debía de tratarse de un hachón, una gran vela.

El «tazón enorme de porcelana» que se cita junto a la caja de madera circular que contenía dulces, habría de ir con el llamado «manjar blanco»: que no era otra cosa que una gallina hilada, preparada con leche de almendras, azúcar, agua rosada y ocho onzas de harina de arroz. También había «manjar real», a base de pierna de carnero; «manjar imperial», a base de arroz, huevos, harina y azúcar, y «manjar de ángeles», a base de requesones y azúcar.

De todos ellos da razón Ruperto de Nola en su *Libro de los guisados*.

Termino el recetario con el «Tostón al golpe de Estado», invención del periodista José Ferreras, director de *El Correo de Zamora*, por lo menos en aquellos días del mes de enero del año 1874, en que el general Pavía quiso hacer un balance, a su modo, de la política de España.

El director de *El Correo de Zamora*, que era amigo personal de Sagasta, publicó en las páginas del periódico esta historieta con receta: «De pequeño era yo maestro en el arte de asar tostones y no sé cómo llegó esta fama hasta José Luis Albareda, gobernador de Madrid, a los pocos días de la acción del general Pavía. El caso es que encontrándome en su despacho convinimos en comer juntos y con otros amigos. Me pidió Albareda que asara un tostón al estilo de mi tierra. Lo asé y mi obra me valió palmas. Desde entonces, siempre que de asar tostones se trata, para designar ese mi guiso de otro tiempo, ya saben mis amigos que mi tostón se llama «tostón al golpe de Estado». Y se hace así: «Se elige un animalito entre los de quince a veinte días de edad. Se le degüella sin compasión y se le sumerge por completo en un caldero de agua hirviendo. Limpio y blanco

que es un gusto, se le raja por el vientre abriéndolo en canal, desde el hociquillo hasta el rabo inclusive. Se le vacía enteramente y se vuelve a lavar por dentro y por fuera, enjuagándolo bien con un paño de arpillera. Se extiende cual si fuera una piel curtida y se le atraviesa en toda su longitud, y de modo que no se cierre, con la lanza del asador. Con un hisopo, mojado en una salmuera sencilla, hecha con agua y sal, se le unta y humedece bien por todas partes y se pone al fuego de brasa de leña, dándole vueltas de continuo. A cada vuelta, con un cortezón de buen tocino, se va frotando y después mojándolo con la salmuera hasta que la piel forme ampollas y adquiera un color aveñanado. Hora y media basta para la operación. El tocino es preferible a manteca, porque ésta reblandece lo que se tuesta, mientras que aquél lo pone crujiente y friable.»

Hemos pasado de largo; mejor dicho, no hemos llegado a la gastronomía actual. No hemos hablado de los platos más tradicionales de estas tierras. No hemos hablado de la receta de la gallina en pepitoria que hacían en Medina del Campo y cuya fórmula está a punto de olvidarse; ni del asado de cordero, del pollo en salsa castellana, ni de la chanfaina, de la cabeza de cerdo asada, ni de los chicharrones; ni del bacalao al ajo arriero, ni del conejo a la Villanubla, ni siquiera de la leche frita, ni del arroz con leche, que curiosamente aparece por

primera vez como postre servido en una visita real en los años mil seiscientos en Villanubla; ni del potaje castellano, ni de la sopa de piñones, que suele hacerse excepcionalmente en algunos pueblos en tiempo de Navidad... Ni de los riquísimos postres como las rosquillas de «trancalpuerta», los bollos de Carnaval, el dulce de acerolas, los orejones, el dulce de guindas o los higos de aguamiel, o el dulce de letuario o el arrope.

Todo esto deja la puerta abierta para que aficionados a la investigación gastronómica entremos en sus orígenes y razón de ser.

Decía en uno de sus aforismos Brillat-Savarin que el descubrimiento de un nuevo plato hace más en beneficio del género humano que el descubrimiento de una estrella.

Y en su meditación 4.<sup>a</sup>, al hablar del apetito, aseguraba que «el movimiento y la vida ocasionan en el cuerpo vivo una pérdida continua de sustancia; y el cuerpo humano, esa máquina tan complicada, dejaría pronto de funcionar si la Providencia no la hubiese provisto de un resorte que le advierte cuándo sus fuerzas no están en equilibrio con sus necesidades. ¡Ese resorte es el apetito!

El lo aplicaba a la necesidad de comer. Yo lo quiero aplicar también al deseo de saber.



A mi madre.

## ROMANCES

Se conocen en La Alberca (Salamanca) romances de tipo tradicional que no se han difundido, como la gran mayoría, por medio del canto, sino por medio de la recitación, ya que han formado parte del repertorio de oraciones que rezaban los niños al acostarse, guiados por alguna persona mayor de la familia.

Existía en La Alberca la costumbre de acostarse los niños con los abuelos y las niñas con las abuelas; antes de dormirse los pequeños, rezaban las oraciones en voz alta, ayudados por sus abuelos; unas oraciones poco convencionales, ya que no consistían en Padrenuestros, Ave-marias, Salves o Cremos, sino en recitar coplas piadosas, jaculatorias, fórmulas infantiles e incluso romances, a los que, muchas veces, se les añadían, en su final, versos piadosos, nacidos de la religiosidad popular. En estos rezos del final del día se producía también el mecanismo de la difusión tradicional de una poesía que servía al pueblo para rezar sus oraciones. Todas las muestras, tanto poéticas como narrativas, que aparecen en el presente trabajo proceden de Dolores Hernández Hoyos, de 63 años, mujer albercana que ha vivido siempre en el pueblo y que guarda una gran fidelidad a la cultura popular de la que forma parte.

Los romances, al recitarse como oraciones, son de tipo religioso. Este primero es una versión del milagro, tan conocido, que realiza Jesús Niño, quien con sólo morder una manzana (en otras versiones, que también circulan por La Alberca, se habla de una naranja y del «naranjel») hace recobrar la vista al ciego:

### ROMANCE DE LA VIRGEN Y EL CIEGO

Camina la Virgen pura  
de Egipto para Belén,  
con su Niño en los brazos  
pidiéndole de comer.  
Encontramos un manzano,  
qué ricas manzanas tien,  
hortelano que las guarda  
ciego está, que no las ve.

—Ciego, dame una manzana  
para mi Niño comer.

—Coja usted, la mi Señora,  
coja usted las que quisier.

Las ramas bajas y altas  
se le humillan a los pies,  
la Virgen como era corta  
nada más cortó que tres:  
una le dio a su Hijo,  
otra le dio a San José  
y otra se quedó en sus manos  
para la Virgen oler.  
Muerde el Niño la manzana  
y el ciego comenzó a ver.

—Ciego, ¿quién te dio la vista?  
Ciego, ¿quién te ha dado el ver?

—Me lo ha dado el Rey del Cielo  
y su Madre también.

Si el romance anterior es bastante conocido, no ocurre así con los siguientes, también religiosos, y que aluden a la Pasión de Cristo. Este primero es el más extenso y recuerda al Romancero de los Siglos de Oro por su lenguaje y por su estilo:

### ALLI ARRIBA HAY UNA CRUZ

Allí arriba hay una cruz,  
de cristal dicen que era,  
con fuertes clavos de hierro,  
diciendo de esta manera:

—Oh cruz excelente mía,  
regalo de la inocencia,  
¿cuándo llegará el día  
que mis espaldas os vean?

—No digas eso, Hijo mío,  
que me causa grande pena,  
porque tengo prometido  
de llevaros a una fiesta.

—Si lo tenéis prometido  
id a cumplir la promesa.  
Al subir una cuestita  
y al bajar una barrera,  
miró la Virgen pa atrás  
y vio que no apareciera.  
Dio voces a una casada,  
le respondió una doncella.

—¿Has visto por aquí a un Niño que ayer tarde se perdiera?

—Déme las señas de él, yo acaso le dé las nuevas.

—Su frente es blanca y hermosa y rubia la melenera, unos zapatitos negros y unas moraditas medias, que en Belén se las comprara y en Belén se las pusiera y para ceñir su cuerpo una muy linda correa.

—Ese tal Niño, Señora, anoche llamó a mi puerta, pidiendo, por Dios, posada y yo, por Dios, se la diera. Yo le puse ..... una colación de cena y él me dijo que no, que ayunaba la cuarentena. Le puse una rica cama con almohadas de seda en el rincón más oculto que yo en mi casa tuviera. El Niño por cortesano no quiso dormir en ella. El suelo cogió por cama y la cruz por cabecera. A eso de la media noche lo vi salir de mi puerta, eché a correr tras de él y me dijo .....

—Vete, mujer, a tu casa y de mí no sientas pena, que en el reino de los cielos tienes la morada eterna para ti y para tus hijos, aunque no la merecieras.

En el anterior romance, desde el momento de la niñez ya se anticipa y se anuncia la pasión de Cristo. En el que sigue se nos habla del camino de la agonía. Separamos con unas líneas la parte final del poema, pues se trata de un añadido piadoso para el rezo, que ya no forma parte del romance propiamente dicho:

#### POR LA CALLE LA AMARGURA

Por la calle la Amargura la Virgen se paseaba toda cubierta de luto que hasta los pies le llegaba. Pasó por allí una mujer que Marcela se llamaba.

—Dime la verdad, Marcela, Dios te salvará tu alma,

¿has visto por aquí a mi Hijo, Hijo de las mis entrañas?

—Por aquí pasó, Señora, tres horas antes del alba; una cruz lleva en sus hombros de madera muy pesada, una corona de espinas que el cerebro le traspasa, una soga lleva al cuello lo que más le atormentaba; con las ansias de la muerte a mi puerta se arrimaba pidiendo, por Dios, un paño para limpiarse la cara, tres dobles tiene el paño, tres caras dejó pintadas, una envió para Belén, otra a la Casa Santa y otra envió para Roma donde el Padre Santo estaba.

☆☆☆

El que rece esta oración todos los viernes del año sacará un alma de pena y la suya del pecado. El que la sabe y no la dice, el que la oye y no la aprende, el día del Juicio Final esta oración nos conviene.

Los dos romances que siguen tienen un idéntico principio, en el que únicamente se alternan los términos «castillo» y «portillo», y presentan todas las trazas de ser fragmentarios y con versos piadosos intercalados, que rompen hasta las asonancias. Aluden ambos a la salvación de los hombres por la pasión y muerte de Cristo:

#### ALLI ARRIBA HAY UN CASTILLO

Allí arriba hay un castillo obrado de maravilla, que lo obró el Rey del cielo para la Virgen María. En la ramita de avena estaba la Virgen María con su Niño en los brazos dándole el pecho quería, la leche como era dulce el Niño se adormecía, apenas quedó dormido llora la Virgen María.

—¿Por qué llora usted, Madre?

—Lloro por los pecadores del mundo y ..... por los que en el mundo había.

—No llore, Madre, por eso,  
que yo me pondré en una cruz  
y a todos los salvaría.  
A aquel que quiera ser bueno  
yo la gloria le daría  
y aquel que quiera ser malo  
yo culpa no le tenía.

☆☆☆

#### ALLI ARRIBA HAY UN PORTILLO

Allí arriba hay un portillo,  
nunca lo he visto cerrado,  
se pasea una Señora  
toda vestida de blanco,  
el vestido que llevaba  
todo lo lleva manchado,  
se lo manchó Jesucristo  
con la sangre del costado.  
Jesucristo era mi padre,  
Santa María mi madre,  
los ángeles mis hermanos,  
me llevaron de la mano,  
me llevaron a Belén,  
me pusieron en una fuente,  
me pusieron en cruz y en frente  
pa que el diablo no me tiente  
ni de día ni de noche  
ni a la hora de mi muerte.

He aquí otra muestra poética, ya no religiosa, sino profana, de temática amorosa, y no en el molde métrico del romance, sino en el de las coplas de arte menor. También recogida por vía tradicional, aunque recuerda a los Siglos de Oro; téngase en cuenta que la literatura culta de esa época tuvo una recepción fluida y entusiasta por parte del pueblo, que la hizo muchas veces suya, la memorizó y la transmitió oralmente. Este poema parece ser también una muestra fragmentaria:

#### UN PAJARITO VOLANDO

Un pajarito volando  
lleva en el pico un letrado  
con letras de oro que dicen:  
«Soy de amores prisionero.»

Marinero que navegas  
los mares con ligereza,  
dime si puedo llegar  
a ver presto su belleza.

Una fragata argelina  
a mi dama cautivó,  
aunque me cueste la vida  
he de rescatarla yo.

En la escuela de Cupido  
tengo de tomar lección  
por ver si hay en el mundo  
quien te estime más que yo.

Una niña me miró  
y yo me quedé cautivo,  
válgame Dios lo que pueden  
las cadenas de Cupido.

Por fin, para terminar con la poesía, damos otra muestra de romance profano, con trazas de ser fragmentaria, sobre la unión de Isabel y Fernando el Católico:

#### ERASE UNA PRINCESITA

Erase una princesita  
de las pocas que se ven  
que cara y alma tenía  
más de ángel que de mujer.  
Por verla vino a Castilla  
un príncipe aragonés,  
que enamorado no vino  
y enamorado se fue.

—Caballeros de mi corte,  
dijo el príncipe al volver,  
corred, corred a Castilla,  
a la princesa Isabel  
mi corazón y mi reino  
de rodillas ofreced.

Unidos dos corazones,  
se unen dos reinos también  
y el moro a la morería  
pronto tendrá que volver.

Casaditas y solteras,  
de esta señora aprended;  
ella borda y ella cose  
las camisicas del rey.  
De oro son sus tijeritas  
y sus agujas también  
pero aunque sean de oro  
trabajo cuesta coser...

#### CUENTOS

Los cuentos que a continuación mostramos los hemos recogido también a Dolores Hernández Hoyos. Dos de ellos son religiosos y tienen por protagonistas a frailes, aunque uno tiene un tono devoto, y el otro, picaresco; los otros dos, profanos, desarrollan historias de animales.

Este primero, por su asunto, puede ser emparentado con el milagro número IX, titulado «El clérigo ignorante», de los *Milagros de Nuestra Señora*, de Gonzalo de Berceo:



### EL FRAILE IGNORANTE

«Había una vez un convento de frailes y había uno, entre todos los frailes, que no sabía ni leer ni escribir, ni había aprendido a hacer nada, y todos se reían de él, pues sólo sabía decir: «Ave, María.» Iba a la iglesia, y la oración suya era siempre: «Ave, María.»

«Cuando ya fue viejo, se murió y lo enterraron; como era lego, le cavaron el hoyo en un rincón del jardín del cementerio. Al poco tiempo, en el lugar de su tumba, salió una flor que decía: «Ave, María.» Nadie la había visto, pero paseando un día el prior del convento por el jardín del cementerio, vio allí una flor muy bonita que decía: «Ave, María.» Entonces fueron a ponerla en el sitio principal del jardín, donde más se viera. Y para sacarla fueron excavando, excavando y vieron que salía la raíz de la boca del fraile; entonces tuvieron que desenterrarle y ponerle donde todos le vieran. Y cayeron en la cuenta de que, aunque sólo sabía decir «Ave, María», pues también Nuestro Señor le reservaba para algo bueno.»

En el siguiente cuento, también de frailes, se nos presenta el hecho de un sermón desde tres puntos de vista: el hecho en sí, tal y como ocu-

rre; el hecho interpretado por uno de los personajes que lo realiza (interpretación vulgar), y, por el otro (interpretación teológica). La exposición de estos tres puntos de vista da lugar a un breve relato humorístico y desenfadado:

### EL SERMON DEL FRAILE

«Dice que era una vez un fraile que tenía que predicar un sermón por señas y no sabía, y estaba todo apurado. Entonces, entró en la cocina y le dijo el cocinero:

—Yo voy y te digo.

Fue el prior y le puso un dedo, y el fraile, pues, dice que le puso dos dedos. Entonces, fue el prior y le puso tres, y el fraile fue y le puso la mano entera. El prior le puso una manzana. Entonces, fue el fraile y le puso un trozo de pan, ya que metió la mano en el bolso a ver qué tenía y salió un cacho de pan y se lo enseñó al prior.

El fraile fue para el convento y le dice:

—¿Qué te parece qué sermón ha sido? Me dijo que me metía un dedo por el culo, entonces yo le dije que le metía dos. El me dijo que tres, pues yo que la mano entera, cinco. Y me sacó una manzana, pensaría que tenía hambre; entonces, fui yo y le saqué un cacho de pan. Y estuvo bien el sermón.

Ahora el prior entró y dice:

—Qué buen sermón me ha dicho. Me lo ha interpretado muy bien. Yo le dije que había un solo Dios verdadero, y él me dijo que había dos, Padre e Hijo. Yo le dije que había tres personas distintas, y él me enseñó la mano, que era una mano poderosa. Entonces, yo le saqué una manzana, con la que pecaron Adán y Eva, y él me sacó un trozo de pan, el de la Eucaristía.

E interpretaron los dos el sermón de esa manera.»

Y pasamos a los cuentos profanos, protagonizados por animales. En este primero, como en la fábula, se oponen astucia e ingenuidad; aunque en su desenlace la zorra tiene que pagar caras sus tretas. Es de destacar en él el uso afectivo de los diminutivos:

### LA AGUILITA Y LA ZORRA

«Era una aguilita, que tenía en la copa de un árbol el nido, y tenía tres hijitos. Y un día fue la zorra y le dijo:

—Aguilita, si no me echas un hijito, con la punta del rabo te corto la encina y te los como todos.

Le echó un hijito, y la aguilita se quedó suspen-  
sa y llorando. Fue otro día y le volvió a decir:

—Aguilita, si no me echas un hijito, con la punta del rabo te corto la encina y te los como todos.

Y se lo echó. Ya nada más le quedaba que uno y se puso a llorar. Y pasó por allí el aguilón y le dijo:

—Aguilita, ¿por qué lloras?

—Porque ha pasado la zorra y me ha dicho que, si no le echaba un hijito, con la punta del rabo me cortaba la encina y me los comía todos, y sólo me queda uno y ya me ha comido dos.

Entonces le dijo el aguilón:

—Cuando vuelva, le dices que con la punta del rabo no se corta la encina, que se corta con un *azaón*, con un segurón, y no le echas más hijitos.

Volvió la zorra al otro día y le dijo:

—Aguilita, si no me echas un hijito, con la punta del rabo te corto la encina y te los como todos.

Y le dice la aguilita:

—Con la punta del rabo no se corta la encina, que se corta con un *azaón*, con un segurón.

—¿Quién te lo ha dicho?

—El aguilón.

—Cuando lo vea, lo como.

Y estaba un día el aguilón en un prado comiendo y llegó la zorra, y le dice:

—Que te como, que te como; aguilón, que te como.

Y le dice el aguilón:

—No me comas, zorrilla, no me comas, y te llevo a unas bodas al cielo.

—Y ¿dónde me llevas?

—Encima de mí.

La subió, se subió encima del aguilón; iba subiendo, subiendo el aguilón y, cuando ya estaba cerca del cielo, empezó el aguilón:

—Que te tiro, que te tiro.

—No me tires, aguilonito, no me tires.

—Que te tiro, que te tiro.

Fue y la tiró. Iba diciendo la zorra, según bajaba:

—Aparta, guijarro, que me *espiparro*; aparta, guijarro, que me *espiparro*. Si de ésta escapo y no muero, en lo que yo viva no quiero más bodas al cielo.»

Y terminamos esta recopilación con el gallo zaragozano, que va a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado, conocido en otras versiones como el gallo Quirico, que va a la boda de su tío Perico. Un cuento tradicional de sobra conocido, en el que las retahílas a medida que va avanzando el relato se van complicando, hasta terminar con un rasgo de humor obsceno:

## EL GALLO ZARAGOZANO

«Era una vez un gallo zaragozano, que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado. En el camino se encontró una cagada, y dijo:

—Si pico, me ensucio el pico; y si no, me quedo con ganas.

Fue y picó, y se ensució el pico.

Fue más allá y encontró una malva y le dijo:

—Malva, límpiale el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró a una cabra.

—Cabra, come a malva, porque malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró a un lobo.

—Lobo, come a cabra, porque cabra no quiso comer a malva, porque malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró a un perro.

—Perro, come al lobo, porque el lobo no quiso comer a cabra, porque la cabra no quiso comer a la malva, porque la malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a



la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró un palo.

—Palo, pega a perro, porque perro no quiso comer al lobo, porque el lobo no quiso comer a la cabra, porque la cabra no quiso comer a la malva, porque la malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró una lumbre.

—Lumbre, quema a palo, porque palo no quiso pegarle al perro, porque el perro no quiso comer al lobo, porque el lobo no quiso comer a la cabra, porque la cabra no quiso comer a la malva, porque la malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Fue más allá y encontró al agua.

—Agua, apaga a lumbre, porque lumbre no quiso quemar al palo, porque el palo no quiso pegarle al perro, porque el perro no quiso comer al lobo, porque el lobo no quiso comer a la cabra, porque la cabra no quiso comer a la malva, porque la malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

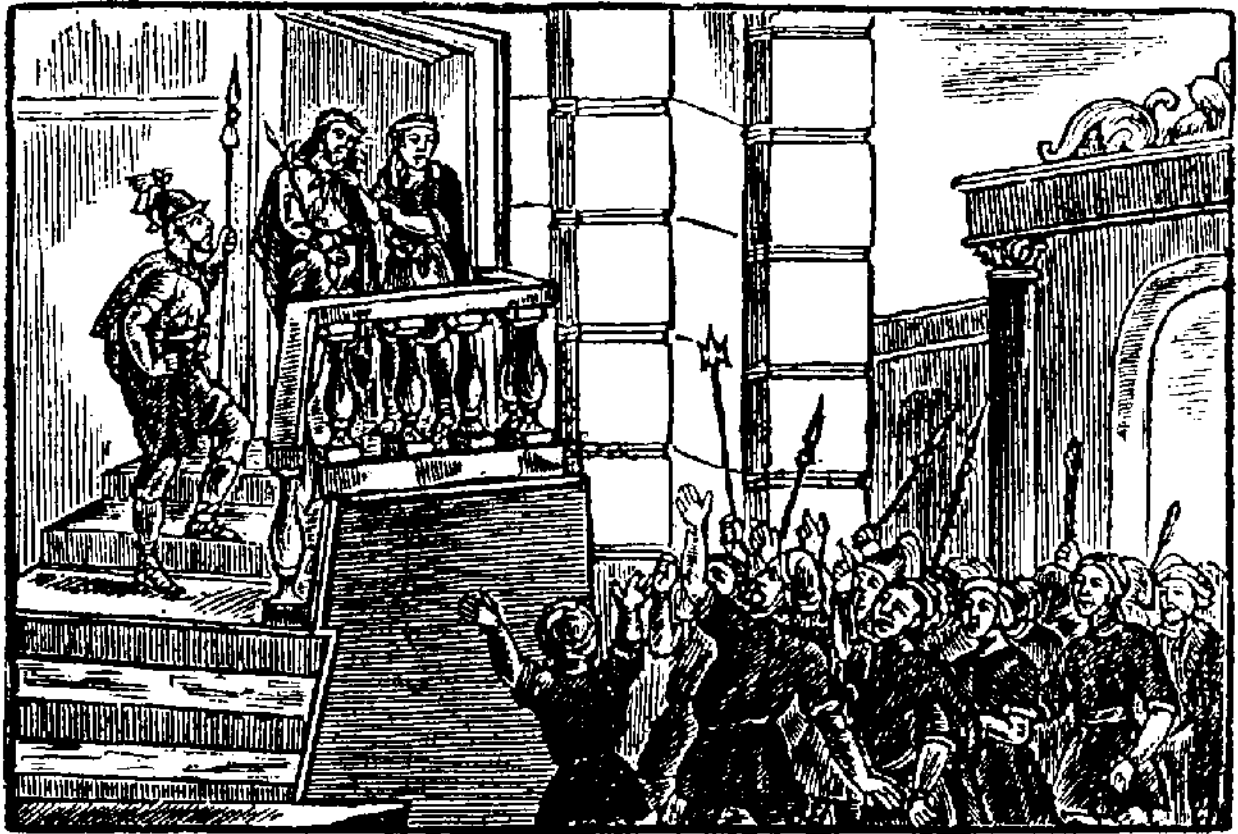
Fue más allá y encontró a un asno.

—Asno, bebe al agua, porque el agua no quiso apagar a la lumbre, porque la lumbre no quiso quemar al palo, porque el palo no quiso pegarle al perro, porque el perro no quiso comer al lobo, porque el lobo no quiso comer a la cabra, porque la cabra no quiso comer a la malva, porque la malva no quiso limpiarle el pico al gallo zaragozano que iba a la boda de su hermano bien peinado y bien lavado.

—No quiero.

Y ahora que es un burro, alzale el rabo y bésale el culo.»





Voy a Calanda, en Teruel, y veo a Tomás, que hace tambores con pieles de oveja, usando las de crías para el chico, y las de adultos, para el bombo, que necesita más resistencia. Le digo que me cuente cosas de la Semana Santa y del papel del tambor en ella: «... hay que venir y vivirla, no se puede decir lo que es. Lo del tambor es una tradición que dicen que arranca por el año 850. Unos creen que se aplicaba a actos guerreros; otros, que quiere simular cuando Jesucristo murió, el temblor de la tierra, y cada uno lo acopla a su forma, pero de fijo no se sabe. Y hoy acude todo el mundo por Semana Santa a ver tocar los tambores, que están entre los mil quinientos y los dos mil.» Hay más artesanos del tambor en Calanda, o tamborileros, como los llaman: «... debido al auge que ha tomado esto, que se ha convertido en un medio de vida temporal, pues la gente que viene de visita se suele llevar uno de recuerdo, aparte de que en las casas no puede

faltar un tambor. Aunque no se tenga noticia cierta sobre el origen, el hecho de que la costumbre haya pasado de generación en generación ya nos vale. Está ahí.» Andrés, que está al lado, dice: «Mi padre hacía tambores y me hizo el mío cuando yo tenía tres años, con una chapa de latón o lo que fuese.» Andrés canta saetas: «Yo había sentido hablar de las de Sevilla y aquí les dieron este nombre a las que cantamos, explicando un poco lo que ocurrió con Jesucristo, que si lo azotaban, que si lo llevaban a rastras.» En Calanda se le llaman:

## SAETAS DE LA PASION

*Bañado está en las prisiones  
con lágrimas que derrama,  
aquel Señor Soberano,  
digno de eterna alabanza.*

Con dolores y suspiros,  
asi dice estas palabras:  
Cristiano, cuánto me cuestas,  
hombre que tan mal me pagas.  
Alma, ¿qué quieras de mí,  
mira, pues, que vas errada,  
vedme que estoy escupido,  
de esas bocas tan malvadas.  
Vedme que estoy azotado  
de esas manos tan ingratas,  
aquí estoy como un esclavo  
y a queste balcón me sacan  
por ver si la gente hebrea  
se adolece de mis llagas,  
antes dicen: ¡Muera, muera!  
¡Crucificalo! ¿Qué aguardas?  
A Barrabás le pedimos  
que lo suelten sin tardanza.  
Entonces el Presidente,  
que era el que más escuchaba,  
mandó que allí le pusieran  
un paje que esté de guardia,  
y para lavarse las manos,  
una vasija de agua,  
entendiendo que con esto  
su conciencia descargaba  
de aquella inicua sentencia  
que por miedo pronunciaba.  
Sentado se halla en su solio,  
pronuncia sentencia clara:  
¡Muera Jesús Nazareno,  
que todo el mundo lo manda,  
pues Hijo de Dios se hace  
con enredos y marañas,  
siendo un revolvedor  
de las naciones paganas!  
Como dice el pregón,  
cuando por la calle vaya,  
ya está todo concluido,  
prevénganse las escuadras,  
alistense los soldados,  
todos con espada y lanza,

pónganse de punto en blanco  
y ¡alerta!, no se nos vaya.  
Salió aquel Jesús Divino  
con la soga en la garganta,  
con los ojos hechos fuentes  
la túnica ensangrentada.  
El cabello ensangrentado  
de aquella luz soberana,  
descalzo de pies y piernas,  
dos ladrones lo acompañan.  
Delante va el pregonero,  
que anuncia en calles y plazas,  
la muerte del buen Jesús,  
en afrentoso Madero.  
Publicada la sentencia  
que ya quedó relatada,  
salió con la Cruz a costas  
el Redentor de las almas.  
Y porque llegase vivo  
a la cima del Calvario,  
a Cirineo encargaron  
de descansarle algún rato.  
Dio con la Cruz en el suelo  
tanto, que su boca sacra  
besó la dichosa Tierra  
y a puntapiés lo levantan.  
Siguiendo el rastro de sangre  
que de su cuerpo brotaba,  
va la afligida María  
siguiéndole las pisadas.  
Pasó entre las tropas  
aquella paloma blanca,  
aquella hermosa azucena,  
aquella aurora tan clara.  
Encontróse con su hijo,  
de dolor va traspasada,  
con el corazón le dice,  
fijando en él la mirada:  
Cielo, ¿ya no me conoces?,  
Hijo, ¿por qué no me hablas?  
fija en mí tu triste mirada,  
tu madre soy, Jesús mío,

tu madre desamparada  
y afligida más que nadie,  
rotas las fibras del alma.  
Por la calle de Amargura,  
marcha triste y desolada,  
siguiendo a su amado hijo  
sin que nadie la estorbara,  
que era previsión de Dios  
que todos la veneraran.  
Al pasar por la ciudad  
de la puerta Judiciaria,  
se le pusieron delante  
dos hermosas ciudadanas:  
¡Hijas de Jerusalén!,  
dice el Señor de las almas,  
no lloréis por mí, les dijo,  
sino llorad por vuestra alma.  
Los pecados de los hombres  
que de esta suerte me tratan,  
esos habéis de llorar,  
mujeres desconsoladas.  
Llegaron por fin al monte  
donde el Señor de los Cielos  
habrá de acabar su vida  
en afrentoso madero.  
Unos le quitan la Cruz,  
otros el hoyo le cavan,  
las túnicas le quitaron  
a aquel cordero sin mancha,  
y de la fuerza que hicieron  
sus heridas renovaban,  
aumentando sus dolores,  
pues que ya estaban cerradas,  
del rigor de aquellos fríos,  
de aquellas noches pasadas.  
Mientras barrenan la Cruz  
sufrió el Señor las infamias  
de los pérfidos sayones,  
que no puedo enumerarlas,  
ni a relatarlas me atrevo;  
tú, aya, puedes contemplarlas.  
Le dicen: Tiéndete bien,

que esto ha de ser tu cama,  
esto es lo que has merecido  
con tus enredos y tramas.  
Aquí se verá quién eres,  
mira si de aquí te escapas.  
La Santa Cruz levantaron  
con gran grito y algaraza,  
y Jesús, clavado en ella,  
con gran moja y escarnio,  
sobre la Cruz le pusieron  
un título, por qué causa,  
con tres lenguas escritas,  
griega, latina y hebreu,  
para que fuese notorio,  
de las naciones extrañas.  
Al pie de la Santa Cruz  
está vuestra Reina amada,  
al otro lado San Juan  
con las otras dos hermanas,  
que es Maria Magdalena  
de lágrimas anegada.  
Rogó por sus enemigos,  
que fue la primer palabra  
que el Señor habló en la Cruz,  
para que aprendas, cristiano,  
por más injurias que te hagan,  
a rogar por tus hermanos;  
Cristo a su madre encomienda  
al discípulo que ama,  
y también al buen ladrón  
que a mano derecha estaba,  
le dijo de él se acordara  
cuando ella a su reino vaya.  
El Señor se lo concede  
y le empeña la palabra  
de llevarlo al paraíso  
dentro del día que estaba.  
Tengo sed, dijo a los hombres,  
de que se laven las almas.  
Trajeron luego una esponja  
puesta encima de una caña,  
llena de hiel y vinagre

*a sus labios la aplicaban.  
Volvióse hacia su madre  
con gran paciencia y constancia,  
con su grande desamparo  
expiró entre tantas almas,  
y por ver si está difunto,  
un soldado de la guardia  
se acercó con su caballo  
y le dio una gran lanzada.  
Dejó su costado abierto  
y de él salió sangre y agua;  
y Cristo estaba en la Cruz,  
y a las tres horas pasadas  
trataron de sepultarle  
porque la noche llegaba,  
y Josef y Nicodemus  
a Pilatos suplicaban  
para bajar de la Cruz  
al Redentor de las almas.*

*Hacia el sepulcro cuminan  
que estaba a corta distancia,  
y en un sepulcro nuevo,  
de piedra, muy digno y blanco  
laboreado por Josef.  
Cuando a Dios se lo llevaron,  
cerraron con una losa  
que le sirviese de guardia.  
Así fue la mayor pena  
de su Madre Soberana,  
que acabado el Santo Entierro  
con San Juan se fue a su casa.*

Toda la historia me la cuenta Andrés en un campo de olivos, con sus lagunas de olvido, sus tropiezos de palabras, sus trasvases de rimas, pero tal y como ha llegado a su memoria desde otras memorias por tradición. Cuando termina, no cerramos con más explicaciones, sino que guardamos un largo silencio, como si acabáramos de enterarnos de cuanto antes se ha dicho.





**Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular**  
VALLADOLID