

Revista de **FOLKLORE**

Nº 123

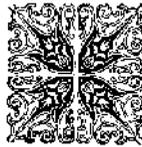


Vendedor de carbón

Yolanda Cerra Bada ■ Félix Contreras Sanz
Ramón García Mateos ■ Pedro Montero Montero
M.^a Soledad Parrado Cuesta

Editorial

Es curioso que la Cuaresma y la Semana Santa hayan seguido un proceso similar al del Carnaval en cuanto al cambio experimentado en la puesta en práctica de sus formas. Se han perdido abundantes motivos localistas —supervivencias de antiguos rituales—, que formaban parte de una especial liturgia y se han conservado sobre todo aquellos aspectos que se refieren a la iconografía o al espectáculo, temas ambos tan cercanos a la estética o a los valores más estimados hoy en día. No deja de preocuparnos, sin embargo, que algunas fiestas o costumbres vayan perdiendo casi por completo su contenido, quedando reducidas a una «puesta en escena», auspiciada incluso a veces por instituciones (ayuntamientos, gobiernos regionales, etc.) en las que sólo predomina, por lo general, el interés por quedar bien ante los ciudadanos o el celo por mantener determinados aspectos «folklóricos» que venden imagen o identifican.





SUMARIO

	Pág.
San Frutos pajarero	75
<i>Félix Contreras Sanz</i>	
La alimentación en la Cárcel de Valladolid	81
<i>M.ª Soledad Parrado</i>	
Mercadillos populares en Extremadura ...	87
<i>Pedro Montero Montero</i>	
La sidra en la canción, el refrán y la leyenda	92
<i>Yolanda Cerra Bada</i>	
Romances y cuentos de la emigración ...	95
<i>Ramón García Mateos</i>	

EDITA: Obra Cultural de Caja España,
Fuente Dorada, 6-7 - Valladolid, 1991.

DIRIGE la Revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 338 - 1980 - ISSN 0211-1810.

IMPRESIÓN: Gráf. Turquesa.—C/ Turquesa, Para. 254-B, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1691.

Así, con este apodo, se conoce popularmente al Santo Patrón de Segovia, San Frutos, cuya Festividad se celebra el 25 de octubre, entrado ya el otoño y cuando, con los fríos que anuncian el invierno, las aves inician la emigración a tierras más cálidas.

Por éstas fechas se suelen ver por las laderas de las pequeñas montañas grandes bandadas de aves insectívoras que, después de haber criado a los polluelos durante las estaciones del año más propicias para ello, primavera y verano, y una vez que las crías son mayores y se valen por sí solas, inician la vuelta hacia tierras más calientes, lejos de las bajas temperaturas y condiciones climáticas adversas que en los últimos meses del año y primeros del siguiente arrocian en esta zona.

El apodo del Santo Patrón le viene de la costumbre que, en esta capital existía de ir a cazar pájaros en la madrugada del 25 de octubre. Esta costumbre era tan popular y tenía tanto arraigo, que era necesario salir la tarde del día 24 para poder coger un buen puesto de caza. La noche se pasaba en el campo en tono festivo.

La caza de pájaros la practicaban unos gremios de trabajadores muy determinados, como zapateros remendones y peluqueros, pues no había zapatero que se preciara que mientras ejecutaba su tarea de remendar zapatos, no exhibiera colgados en la entrada de su pequeño taller 7 u 8 jaulas con los mejores reclamos de las especies de aves que se cazaban, y no había tampoco un peluquero que no animara la estancia de su peluquería con los trinos de los reclamos utilizados en la caza. Aparte de estos gremios, también la practicaba cualquier persona que le gustase hacerlo, y así, era muy popular entre los chicos.

Escenas pajareras fueron recogidas en sus lienzos por el pintor segoviano, y buen aficionado a este tipo de caza, conocido por «Puchero», personaje peculiar que a pesar de su valía como pintor, vivió y murió en la más triste de las miserias. Se dedicaba a la venta de cacahuets, pipas, avellanas, etc., en un puesto de frutos secos que tenía en un portalón próximo a la Casa de los Picos, en la Calle Real. Los chicos cuando pasábamos cerca de él le cantábamos este verso en tono de broma:

¡Pucherete!
dame un «alcagüesete».

Existían unos lugares típicos de caza donde, desde siempre, se cogían pájaros. Todos estaban cerca de la Capital, en sus alrededores. Seguidamente enumero los más conocidos entre los pajareros:

— Entre La Lastrilla, Espirido y San Cristóbal de Palazuelos:

- Las canteras de Arrieta
- Hermita de Valadiez
- El Sotillo
- Casasola

— En Segovia capital:

- El Caño del Obispo
- El Tío Pintao
- Cuestas del Cementerio
- Cerros de La Piedad
- Tejadilla

— En las cercanías de:

- Hontoria
- San Cristóbal de Palazuelos
- Trescasas
- Madrona
- Perogordo
- La Rumbona (1)

De esta última zona se decía en tono jocoso a los pajareros que habían cogido pocos pájaros:

Los pajareros de la Rumbona
Tres pardillos y una pinchona.

Actualmente y debido a las restricciones de las leyes de caza y también a la escasez de pájaros, este tipo de caza está cayendo en desuso. Las leyes de caza vigentes no permiten coger más de 20 pájaros, que deben permanecer vivos, pero hace 20 o 30 años la caza de este tipo de aves era libre, sin límite de capturas, así se podía ver muy frecuentemente a los buenos cazadores capturar 100 o 200 pájaros.

A pesar de estas capturas, el número de aves insectívoras se mantenía estable, tanto en las zonas en las que se capturaban como en las que no se hacía este tipo de caza. Sin embargo, fue unos años más tarde, coincidiendo con la utilización en el campo, de forma masiva e incontrolada, de compuestos agroquímicos, cuando la población de aves de todo tipo empezó a descender de forma alarmante. Este descenso y el control, seguramente lógico, de las normativas de caza, fueron los que ocasionaron en gran medida el abandono y casi olvido de este tipo de caza tradicional que de tan antiguo se venía practicando.

El método utilizado en esta capital para la caza de estas aves es el de Liga con Reclamo, que seguidamente voy a explicar, empezando por los útiles que se emplean en la caza:

Jaula pajarera:

La jaula pajarera está hecha con unos pequeños listones de madera que son atravesados por barrotes de alambre. El suelo es de madera. En su interior hay un comedero, un tarro de barro para el agua y un palo atravesado entre dos barrotes para que se apoye el reclamo. Las dimensiones son 20 x 13 x 15 cm.

Reclamo:

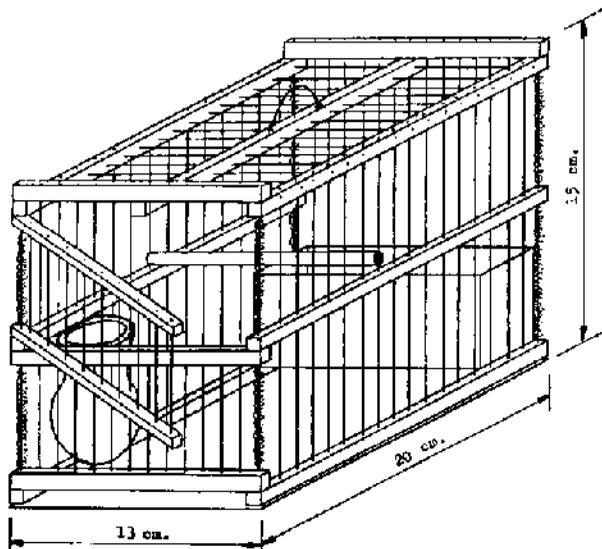
El reclamo es el ave que se utiliza para atraer con su canto a las bandadas de pájaros de su especie que pasan volando por las proximidades. Los reclamos son todos machos, ya que las hembras no cantan. Cada pajarero dispone de varios de ellos de cada especie de las aves que se cazan: jilgueros, chirris o verdecí-

nes, pardillos y pinchones o pinzones, denominándose expresamente Reclamo al que mejor canta de cada especie.

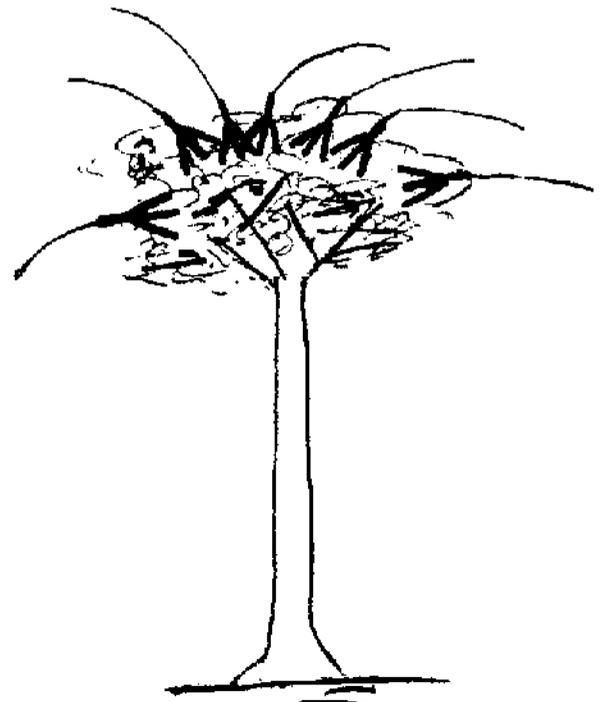
El reclamo vive toda su vida, que suele oscilar entre 6 y 8 años, dentro de la jaula pajarera y el alimento que se le da es simplemente alpiste y agua.



Pimpollo de zarza con baretas



Jaula pajarera



Pimpollo de un pequeño árbol con baretas

Pimpollo:

El pimpollo es un arbusto o zarza no muy alto, al cual se puede llegar con la mano a todas sus ramas, y es el lugar donde se van a posar los pájaros que pasan volando, atraídos por el canto de los reclamos.

El lugar donde debe estar ubicado este arbusto tiene que ser un descampado, lejos de otros arbustos o hierbas altas.

Antes de empezar la caza se debe preparar adecuadamente el pimpollo, recortándole las ramas que más sobresalgan para no dejar ramas salientes.

El pimpollo más comúnmente utilizado es el de zarza, que es al que «entran», o sea, se posan en él, toda clase de pájaros. También puede utilizarse como pimpollo, exclusivamente para jilgueros un buen montón de cardos secos.

Liga:

La liga es el elemento que se utiliza para retener a los pájaros pegados a la bareta. Es una masa espesa y muy pegajosa que se obtiene de la corteza del acebo. Para su obtención se meten grandes cantidades de corteza de acebo en agua, y al cabo de varios días, raspando la corteza por su parte interior, se desprende una gelatina pegajosa de color gris que es la liga, y que hay que manejar siempre con las manos húmedas ya que es muy adherente. Este poder adherente de la liga es el que se usa para retener a los pájaros pegados a la bareta mientras el pajarero corre a cogernos con la mano.

La liga de acebo se compra en las droguerías al peso. Existe otro tipo de liga sintética que también se vende en las droguerías pero es de peor calidad, ya que con el calor se hace menos densa y se desprende de las baretas con los primeros rayos de sol.

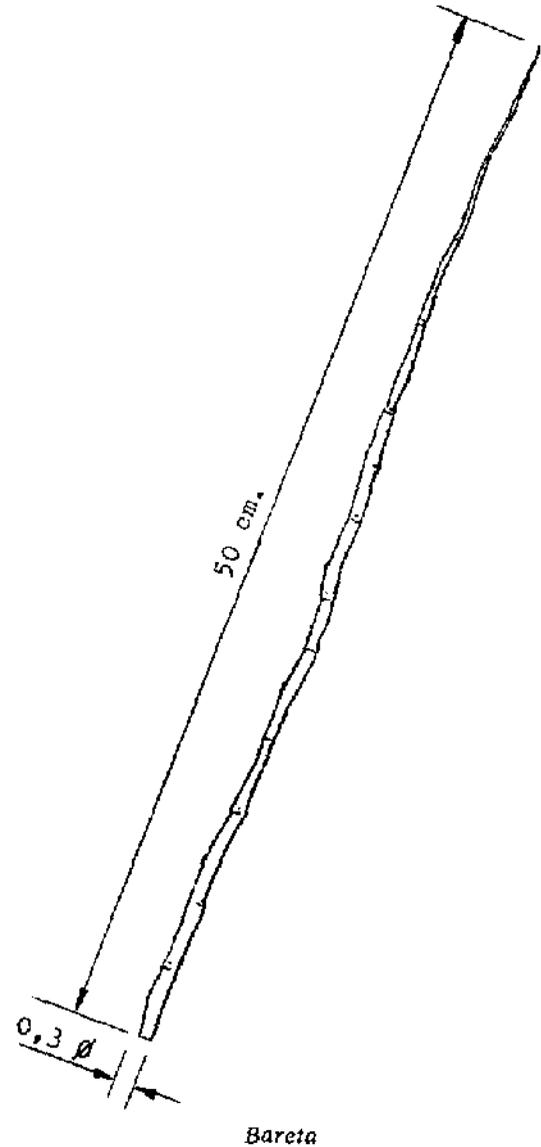
Bareta:

Es una rama seca de una mata de la familia de los tomillos y cuyas dimensiones son aproximadamente, entre 40 y 50 cm. de larga y 3 mm. de diámetro. Esta rama tiene que tener la resistencia suficiente para aguantar el peso de uno o dos pájaros sin romperse.

La bareta está embebada de liga y es donde se posarán y quedarán adheridos los pájaros.

Cañota:

La cañota es el soporte o apoyo de la bareta en el pimpollo. Se obtiene de la cardencha (2).

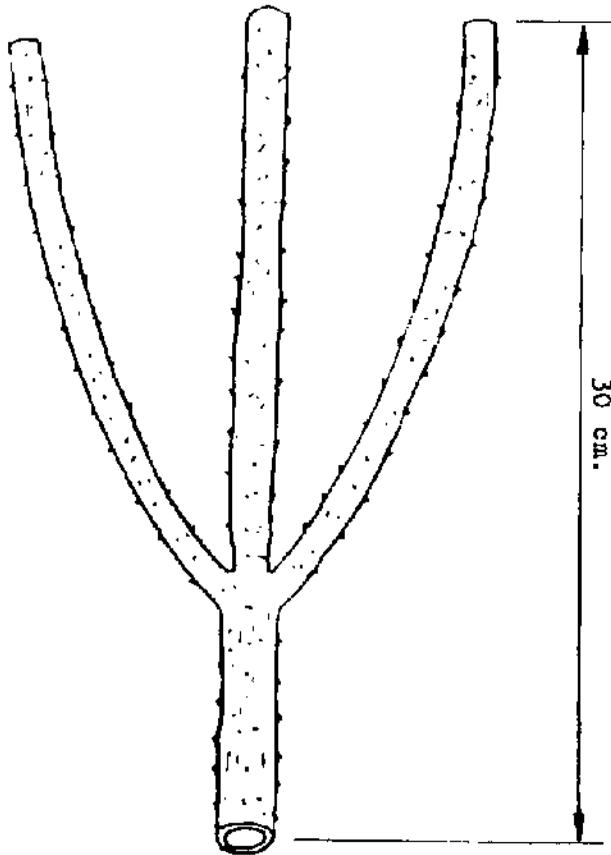


cortando éste por el tronco a ambos lados de un nudo, donde el tronco central se divide en tres ramas. El tronco central es una caña hueca y en su interior se introduce la bareta unos centímetros. El otro extremo de la cañota, con sus tres ramas, se introduce en el pimpollo entre las ramas de éste.

Macuto:

El macuto es una mochila grande para llevar a la espalda, fabricada con un bastidor de madera en forma de prisma rectangular, forrado con lona y adaptado para alojar en su interior las jaulas de los reclamos y otros útiles de caza.

Y descritos los útiles de caza paso directamente a explicar las actividades de caza.

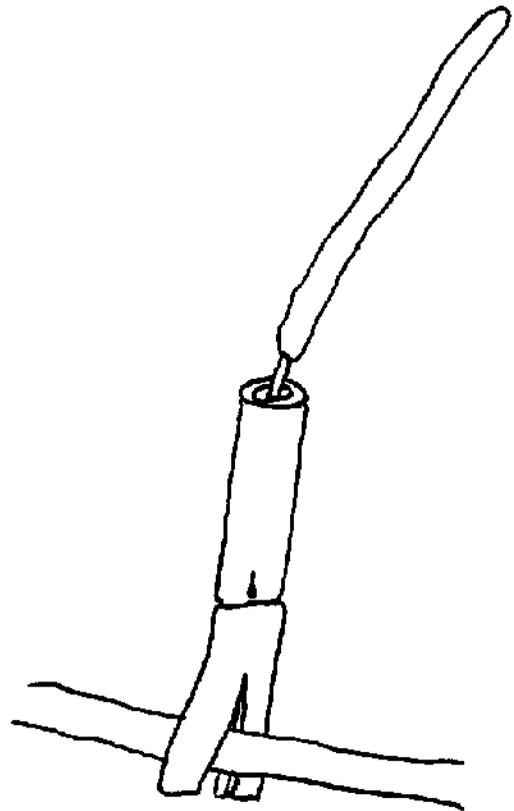


Cañota

Lo primero que se efectúa ante un día de caza de pájaros es buscar el lugar adecuado con un pimpollo acorde a nuestras necesidades. Esta misión se realiza la tarde anterior, saliendo al campo a los lugares de paso de aves, que suelen ser vaguadas y laderas de pequeños montes. En estos parajes se selecciona el arbusto que hará de pimpollo, que tiene que estar situado en un descampado y desprovisto de árboles, matas o hierbas altas en sus cercanías, pues lo que nos interesa de este pimpollo es que los pájaros se posen en él y no en otro árbol. Generalmente como pimpollo se suele elegir una zarza que tenga en sus cercanías un lugar donde poderse ocultar los pajareros, tapia, cuneta, roca, etc., para no ser vistos por las aves.

Será necesario recortar a la zarza todas las ramas que sobresalgan; operación esta que se hace, bien cortando las ramas salientes o bien, aplastándolas contra el propio zarzal. Estos salientes es necesario eliminarlos pues los pájaros siempre eligen las ramas más altas para posarse en ellas.

Una vez preparado el pimpollo, se regresa a casa y se preparan las jaulas con los reclamos.



Caña y bareta usadas en Cuenca

limpiándolos de suciedad y retirándolos la comida y el agua. En estas condiciones se introducen todas las jaulas en el macuto para mañana de madrugada, salir con él a la espalda hacia el pimpollo. El desplazamiento se efectúa a pie o en bicicleta, pues los lugares de caza, como se ha dicho antes están en las cercanías de la capital.

El día elegido debe amanecer seco, sin niebla o lluvia, pues si los pájaros tienen mojadas las patas o las plumas, la liga no tiene ningún efecto sobre ellos.

La hora de salida tiene que ser muy temprano, como a las 4 o las 5 de la mañana, pues con los primeros claros del día ya inician las aves el paso.

Un pajarero se encarga de avisar, a los demás con un método muy peculiar que consiste en lo siguiente: El pajarero dormido se ata una cuerda en uno de sus tobillos y el otro extremo lo saca por debajo de las sábanas al exterior de la ventana. Cuando llega a la ventana el encargado de despertarlo, coge la cuerda y tira dos o tres veces de ella que producen en el pajarero dormido otros tantos movimientos brus-

cos en la pierna que son suficientes para despertarle por muy dormido que esté. Y todo esto, sin necesidad de dar voces o tocar el timbre de su casa.

Cuando se ha llegado al lugar de caza, lo primero que se hace es una chisquereta para paliar el frío que a estas horas de la mañana suele hacer, y después se pasa directamente a embaretar: operación esta que consiste en embadurnar con liga cada baretta.

Para embaretar se humedecen bien los dedos de las manos, pues ya sabemos que la liga es muy pegajosa. Se toma un pegote de liga entre los dedos. Se sujeta con los dientes una baretta, mordiéndola por el extremo más grueso. Se pega la liga a la parte superior de la baretta y se va dando vueltas al pegote de liga, tirando ligeramente hacia abajo para que quede adherida una capa de liga a la baretta de aproximadamente 1 mm. de espesor.

Una vez embadurnada la baretta de liga, se introduce ésta en la cañota por el extremo más grueso, en el que habremos tenido la precaución de dejar sin liga unos centímetros y se coloca directamente en la parte más alta del pimpollo, introduciendo la cañota por entre las ramas de la zarza, para que parezca que la baretta es una rama que sobresale del pimpollo. La operación de embaretar se repite con el resto de las baretas hasta que llenemos el pimpollo, teniendo en cuenta que las baretas deben estar separadas entre sí lo suficiente para que con el aire no se peguen unas con otras.



Embaretando

La siguiente operación es sacar las jaulas con los reclamos, echarlos agua y comida y colocarlos alrededor del pimpollo. Para evitar que las hormigas se coman el alpiste y el ataque de reptiles a los reclamos, cada jaula se coloca a una altura de 20 ó 30 cm. del suelo, colgada de una barra de hierro que se clava en el suelo y que en el extremo opuesto termina en forma de gancho.

En estas condiciones se espera el paso de aves que en forma de bandada se inicia con los primeros claros del día, y se detecta enseguida por el canto insistente de los reclamos que inician una «conversación» con el macho de la bandada, a base de trinos, que se va agudizando a medida que el bando se aproxima al pimpollo, momento en el cual los pajareros se deben agachar y esconder para no espantar a las aves. Si el reclamo es de buena casta conseguirá hacer que el jefe de la bandada, que siempre va a la cabeza, descienda en su vuelo, y con él todo el bando, y se posen en las baretas del pimpollo. Cada pájaro que toca ligeramente una baretta con las patas u otra parte de su cuerpo, queda adherido a la misma sin poder desprenderse durante unos segundos, que son los que aprovechan los pajareros para salir corriendo hacia el pimpollo y agarrar con la mano a cuantos pájaros han caído en la liga. Algunos pájaros en su afán por escapar producen revoloteos que lo que hacen es pegarse más a las baretas e inmovilizarse aún más.

De cada bando suelen «caer», que así se llama el hecho de pegarse un pájaro en la baretta, entre la cuarta parte y la mitad. El resto de los pájaros sale asustado ante los primeros revoloteos de sus compañeros.

Los pájaros que caen en las baretas, si no poseen alguna característica especial, plumaje, canto especial, etc., se los mata. Cuando están fríos se los despluma y se insertan, uno a uno, por el pico en un alambre que va colgado del macuto.

Después de que hayan caído algunos pájaros hay que tener mucho cuidado de retirar todas las plumas que se quedan pegadas a la liga, pues el hecho de haber plumas en el pimpollo espanta a los pájaros que vengan después y hace que no se acerquen a él.

La caza de pájaros se efectúa por la mañana, hasta mediodía, pues a partir de estas horas, con el calor del sol se derrite la liga y se desprende de las baretas, así que a eso de las 12 o la 1 se inicia la recogida de todo el equipo de caza, empezando por el desembaretar para aprovechar la liga en posteriores ocasiones.

Las baretas usadas se tiran pues tienen restos de liga pegados. Las cañotas tienen muchos usos, así que se recogen y se atan en un manojo para posteriores usos. Los reclamos se meten con sus jaulas en el macuto, sin comida ni agua, que echado a la espalda de un pajarero muestra en la parte superior trasera, colgados de un alambre, los pájaros cogidos, que como he dicho antes, serán merendados fritos la misma tarde del día de caza.

Existen otras variantes de este tipo de caza, así concretamente en Cuenca se practicaba de forma similar a Segovia aunque con las siguientes diferencias: La cañota que se usaba era un trozo de caña de cañaverál de unos 10 a 15 cm. de larga y 1 cm. de diámetro, con un nudo en la zona media. En la parte inferior de

la caña llevaba un corte axial que servía para sujetar la caña a la zarza encajando una rama de la zarza en el interior del corte. En el hueco interior de la parte superior de la caña se introducía la baretta que sobresalía unos 15 cm. y era de esparto.

NOTAS

(1) RUMBONA: Caserío en la provincia y partido judicial de Segovia, Término de Torredondo. Situado a más de 1 legua al SO. Según el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar. Por Pascual Madoz. Madrid, 1845-1850.

(2) CARDENCHA: Planta dipsácea cuyos involucros utilizan los palaires para sacar el pelo a los paños. Según el Diccionario Ilustrado de la Lengua Española. Aristas.



LA ALIMENTACION EN LA CARCEL PROVINCIAL DE VALLADOLID (1950-1951)

M.º Soledad Parrado Guesta

En memoria de J. V. Salvador de Luna

1. INTRODUCCION.

Cuando se relacionan las décadas del 40-50 con la alimentación que recibía la población se suele pensar en los «años del hambre». Desde luego, ésta no es una idea equivocada.

Con el principio de la Guerra Civil (1937-1939) se inicia un período de escasez de alimentos que no va a finalizar hasta unas décadas después del término del suceso que lo inició. Si bien fueron los años inmediatamente posteriores al final de la misma (década de los 40), junto con los tres que dura la guerra, los que mayores estragos hicieron en la población, no podemos dejar de señalar que la década de los 50, aunque en menores proporciones, fue similar a su predecesora.

La escasez de alimentos y su carestía afectaban tanto a la población urbana como a la rural (1) y no cabe pensar, en virtud de investigaciones precedentes (2), que existieran diferencias sustanciales entre ambas.

La alimentación era, fundamentalmente, a base de leguminosas, pan negro (pues el pan blanco escaseaba y era demasiado caro para el poder adquisitivo del momento), patatas, grasas de origen animal (fundamentalmente cerdo) y productos hortícolas. Alimentos tan importantes como la fruta y la leche se consumían en pequeñas cantidades, y muchas veces en malas condiciones o adulterados (3).

De todos los alimentos susceptibles de fraude o adulteración fue la leche en el que se dio de forma más abundante y diversa, al añadir sustancias xenobióticas (4) destinadas a ocultar la adición de agua a la misma (5), tales como creta, bicarbonato de soda, decocción de cebada o arroz, material cerebral o esperma, entre otros. Para frenar estas irregularidades, el Gobierno crea el «Carnet profesional lechero» el 17 de febrero de 1950 (6) y autoriza la venta de dos calidades de leche. Pero a pesar de todos los esfuerzos realizados, el fraude en la leche parece inevitable, llegando la problemática hasta nuestros días (7).

El consumo de leguminosas, contrariamente a lo que se piensa, no era variado en absoluto, pues se centraba fundamentalmente en las *Mueles* (8), también conocidas como Almortas o Gachas; se trata de una leguminosa perteneciente al grupo *LATHYRUS sativus*, capaz de producir *Lathirismo*. Contiene un ácido aminado (9), el 3-N-oxalil-1-2-3-diaminoprotiónico, causante de generar en los humanos el *neuro-lathirismo*, cuyos efectos inciden, fundamentalmente, en jóvenes y niños. En los adultos se produce cuando hay casos de *malnutrición*, porque es capaz de atravesar la barrera hemoencefálica. Produce, pues, parálisis musculares, principalmente en los miembros inferiores (10).

El abuso en el consumo de esta leguminosa y la malnutrición producida por la escasez de alimentos (11), nos hace pensar en los efectos de su toxina en la población joven.

No debemos olvidar, en ningún momento, las condiciones higiénicas en las que se consumían los alimentos. A través de las encuestas realizadas, sabemos que no se rechazaban aquellos que, tras un período más o menos largo de almacenamiento, presentaban síntomas de infección por mohos, como es el caso de los quesos, aceites y legumbres. Cuando esto sucedía, lo normal era quitar la parte del producto que visiblemente contenía ese moho y aprovechar el resto como alimento comestible.

Es importante valorar la ingesta de estos mohos por el factor de riesgo que suponen, pues son productores de micotoxinas (12) y su ingestión prolongada puede producir enfermedades hepáticas. Los más importantes en alimentación son el *Aspergillus flavus* y el *Aspergillus parasiticus*, cuyas micotoxinas se conocen con el nombre de *Aflatoxinas*, detectadas fundamentalmente en legumbres, cereales, aceites y grasas vegetales comestibles, y leche y productos lácteos (13).

La situación tan precaria de la alimentación y las malas condiciones higiénicas y sanitarias de la población van a repercutir en un aumento considerable de enfermedades que hasta entonces tenían poca incidencia, caso de la Viruela, Tifus Exantemático, Difteria, Tosferina, Parotiditis y Meningitis Meningocócica; todas

ellas experimentan un incremento en el número de casos hospitalizados que resulta coincidente con el inicio de nuestra Guerra Civil (14).

Puede parecer que conocemos relativamente poco sobre la alimentación en la población de esta época, pero nosotros consideramos que dicha información es abundante, pues hemos llegado a tiempo de realizar encuestas a nuestra población anciana para poder contrastarlas con los conocimientos actuales sobre el tema (15). No sucede lo mismo si intentamos aproximarnos a la calidad alimentaria de determinados grupos poblacionales que podemos considerar como marginales. Este es el caso de los presos.

2. LA ALIMENTACION EN LA PRISION PROVINCIAL DE VALLADOLID

Cuando hemos intentado abordar este aspecto concreto en la alimentación de la postguerra, nos hemos visto carentes de todo tipo de fuentes. No hemos hallado noticias sobre la existencia de trabajos publicados referidos a este tema, ni podíamos recurrir a las fuentes orales para obtener información porque habían desaparecido o eran sencillamente ilocalizables. La impotencia para la realización del mismo nos hubiera hecho desistir de no haber llegado a nuestras manos el borrador de Alimentación de la Prisión Provincial de Valladolid correspondiente a los años 1950 y 1951 (16).

A través de él, y gracias a la minuciosidad con la que se describen la entrada y registro de alimentos, así como las enfermedades que padecían los presos, hemos tratado de obtener algunos datos clarificadores sobre el tema.

Ha de tenerse en cuenta que estos borradores abarcan un período parcial en el tiempo, que va desde enero a octubre de 1950 y desde junio a diciembre de 1951. Aun así, son un documento valioso, y las conclusiones obtenidas pueden ser perfectamente aplicables a los dos años completos, pues, como se verá más adelante, no existen diferencias sustanciales entre unos meses y otros.

2.1. Los Presupuestos.

El presupuesto destinado a la alimentación de los presos era aprobado mensualmente por el ministro de Justicia, dependiente del Ministerio de Justicia, Sección General de Prisiones, Sección 1.^a: Alimentación, a propuesta de la Dirección General de Prisiones y previa conformidad por parte de la Intervención General de la

Administración del Estado. Estas cantidades eran con cargo al Capítulo III, Artículo 2.^o, Grupo 4.^o de la Sección 7.^a del Presupuesto vigente; es decir, a «Operaciones del Tesoro, Deudores, Anticipaciones, concepto «Al Ministerio de Justicia para gasto de alimentación de los reclusos», según el acuerdo C. M. del 9 de noviembre de 1951».

La cantidad asignada para tal fin varía de unos meses a otros, dependiendo del número de presos registrados; y dentro de la misma cabe diferenciar varios conceptos:

Por un lado, el dinero ingresado por la Prisión Provincial de Valladolid, que representaba la mayor parte de la asignación.

Por otro, los Depósitos Municipales de los Ayuntamientos que tenían presos en dicha Cárcel Provincial pagaban a la misma un SOCORRO DE ESTANCIA o *ración* por persona y día, a razón de 3,75 pesetas el socorro, destinados a la alimentación de los reclusos, con arreglo a lo dispuesto en la Orden del 22 de septiembre de 1931. Los ingresos registrados de estos socorros pertenecen a los Ayuntamientos de Medina del Campo, Villalón de Campos, Olmodo, Tordesillas, Medina de Rioseco, Peñafiel, Valoria la Buena, Mota del Marqués y Nava del Rey.

De la suma de estos dos conceptos, el Administrador de la Prisión debe entregar a Hacienda el 1,30 % de la misma, como sobrante del Libramiento para alimentación de los presos.

En julio de 1951 se comienzan a pagar 4,75 pesetas por religiosa y día a las Hermanas de la Caridad que prestaban sus servicios en la Cárcel, según una Orden publicada en el *Boletín Oficial de la Dirección General de Prisiones: «Orden sobre el Capítulo a que deben cargarse los gastos de manutención de las religiosas que prestan sus servicios en los Establecimientos Penitenciarios.— Ilmo. Sr. Este Ministerio a propuesta de la Dirección General de Prisiones y previa conformidad prestada por el Interventor Delegado de la Administración General del Estado, ha dispuesto que a partir de primero de julio próximo los gastos de manutención de las religiosas que prestan sus servicios en los Establecimientos Penitenciarios dependientes de la Dirección General de Prisiones, se efectúe con cargo a la Sección 7.^a, Capítulo 3.^o, Artículo 2.^o, Grupo 4.^o, Concepto Único —Alimentación— del Presupuesto vigente, debiendo percibir el importe en metálico a razón de 4,75 pesetas por Religiosa y día. A tal fin, los Directores de las Prisiones donde exista Comunidad de*

Religiosas justificarán el importe mensual de las cantidades correspondientes por medio de relación nominal firmada, que se unirá a la Cuenta de Alimentación...».

En virtud de esto, se pedía a los directores de prisiones que tuvieran en cuenta este gasto al efectuar el presupuesto mensual. En la cárcel de Valladolid, y según relación nominal, prestaban sus servicios, incluyendo a la Madre Superiora, ocho religiosas, cuya nómina importó la cantidad de 1.178 pesetas en el mes de julio de 1951.

El presupuesto destinado a la alimentación de los reclusos sanos era independiente del de los enfermos.

Para los primeros se estipulaba una media mensual de 29.500,88 pesetas, y para los enfermos, 7.276,8 pesetas, lo que suponía que los últimos gastaban en alimentación aproximadamente el doble que los primeros.

A algunos de los enfermos se les asignaba una cantidad mensual de ONCE CON VEINTICINCO pesetas diarias para alimentación y seguimiento del tratamiento prescrito. Esta cantidad debía ser certificada por el médico de la Prisión, con el visto bueno del director de la misma.

2.2. Tipos de alimentos.

Sabemos que la alimentación que recibían los presos sanos y los enfermos era distinta, porque la relación de las cantidades consumidas por cada uno de los dos grupos está detallada independientemente. Gracias a lo cual, hemos podido realizar una estadística global para los dos años en cada uno de ellos.

2.2.1. Reclusos sanos.

La población reclusa sana se alimentaba, principalmente, a base de patatas (fig. 1). Este tubérculo contiene, fundamentalmente, carbohidratos en cantidad apreciable y vitamina C, pero es muy pobre en proteínas. Su valor nutricional es el siguiente: Almidón, 20 %; Proteínas, 2 %, y pequeñas cantidades de fibra vegetal y ácido ascórbico (17), este último se destruye casi totalmente durante la cocción (18). Su consumo representaba el 51,27 % mensual en su alimentación y se ingería diariamente, junto con el repollo y el arroz.

En orden de importancia, son las frutas y verduras, con un 11,18 %, las que siguen a las patatas, pero aquí debemos hacer una aclaración: Durante el año 1950 la población reclusa sana tan sólo comió fruta en dos ocasiones: el

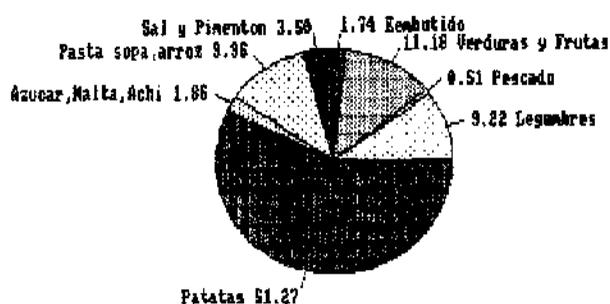


Fig. 1: Alimentos consumidos por parte de los reclusos sanos en % media mensual

día 1 de enero, en que se suministraron naranjas, lo cual representa el 0,02 % mensual, y el 24 de septiembre de 1950, en el que, junto con el 24 de septiembre de 1951, se administró melón, lo que supone un 0,18 % mensual.

Según el artículo 329 del Reglamento de Prisiones, los días de Año Nuevo (primero de enero), Nuestra Señora de la Merced, Patrona de las Prisiones (24 de septiembre) y Navidad, se suministrará a la población reclusa de todos los establecimientos penitenciarios, una comida extraordinaria, cuyo coste será el doble de la ración que ordinariamente reciba.

Vemos, pues, que es un postre «extraordinario» por tratarse de fechas señaladas, pues durante el resto del año la carencia de fruta era total; es importante retener este dato, pues la riqueza vitamínica de estos alimentos es una de sus principales características, y su total ausencia en la dieta nutricional de los internos influirá en las enfermedades que éstos padecían.

En cuanto a las verduras, debemos hablar única y exclusivamente de repollo (8,62 %), ya que es el único que aparece representado, siendo el año 1950 el período en el que más cantidad del mismo se consumió, pues, a excepción de los meses de agosto y septiembre, fue parte constante en la dieta nutricional, contrariamente a lo que sucede en 1951, año en el que sólo registramos su ingesta durante los meses de septiembre y octubre.

Dentro del apartado *verduras* hemos incluido, por su baja representación, tomates, pimientos, pepinos, ajos, cebollas y limones, pues únicamente se constata su presencia formando parte de la comida extraordinaria del 24 de septiembre, por lo que su porcentaje mensual se reduce al 0,01 % para cada uno de ellos.

Las legumbres, que también eran consumidas en proporciones abundantes, comparativamente hablando, se centraban en las alubias

garbanzos y lentejas. En 1950, por regla general, el consumo de garbanzos y alubias se realizaba en días alternos, y solía ir acompañado de carne o callos; las lentejas comenzaban a darse a partir del día 16 acompañadas con tocino. Durante este año sólo se registra la entrada de cebolla y ajo durante tres meses, por lo que cabe suponer que, además de lo expuesto, tan sólo se añadiría sal y pimentón.

En 1951 no se da lentejas a la población reclusa en ningún mes de los que tenemos registrados.

El bajo porcentaje obtenido para la carne y los embutidos (chorizo y morcilla), nos hace pensar que la única carne que se comía era la que acompañaba a las legumbres, no introduciéndose los embutidos hasta el 51.

Las cantidades registradas de café lo hacen prácticamente nulo, siendo sustituido por la Malta y la Achicoria, aunque en cantidades muy pequeñas y a veces nulas, según se constatan meses con ausencia total de las mismas.

El pescado se administraba en cantidades irrisorias, la mayor parte la representan la pescadilla y los chicharros, que se comen en el mes de julio de 1951; otros pescados como el congrio, las almejas y los cangrejos tan sólo se comen el 24 de septiembre de 1951.

El arroz también suponía un consumo importante para la población reclusa sana.

Debemos destacar la carencia de dos alimentos fundamentales: huevos y leche.

La leche de vaca se administra, durante el año 1950, a razón de 16,66 cc. por persona y día, por lo que cabe pensar que se ofrecía leche aguada, siendo total su carencia durante 1951.

La ausencia de huevos es completa durante los dos años, tan sólo el 24 de septiembre de 1951 se introducen en la dieta 20 unidades para una población reclusa de 270 personas.

El alto valor proteínico de estos alimentos en cuanto a carbohidratos, grasas, calcio, vitaminas, proteínas y elementos químicos esenciales los hacen indispensables en todo régimen alimenticio. La carencia de los mismos, al igual que la de la fruta, repercutirá negativamente en la salud de los presos.

2.2.2. Reclusos enfermos.

La alimentación recibida por estos presidiarios, no siendo la idónea, era bastante mejor que la de los reclusos sanos.

No debemos olvidar que la población reclusa

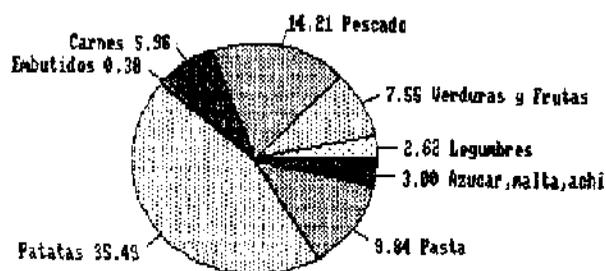


Fig. 2: Alimentos consumidos por los reclusos enfermos en % medio mensual

sa enferma era muy inferior a la sana, por lo que, aunque hablemos de porcentajes iguales o similares, en el consumo real representan aproximadamente una ración doble o triple con respecto a la de sanos. A modo de ejemplo, señalaremos que al hacer el recuento mensual en julio de 1951 había en la cárcel un total de 281 reclusos, de los cuales 241 eran sanos y 40 enfermos.

Las patatas, aunque siguen siendo la base de su alimentación, reducen su porcentaje en casi un 20 % (fig. 2), al igual que las legumbres, que lo hacen en un 7 % aproximadamente, observándose un incremento en el consumo de carne, pescado y frutas, mientras que la pasta de sopa y el arroz se mantienen en cantidades similares a las de la figura 1.

Aunque en cantidades muy pequeñas para la alimentación, hay variedad en cuanto a los tipos de pescados. Los más consumidos son la pescadilla y los chicharros, seguidos de sardinas, merluza, negritos, bacalao, lenguadinas, besugo, anchoas, bonito y cangrejo.

Las cantidades consumidas de repollo son similares a las de los reclusos sanos, y tan sólo se come en 1950.

No se registra la utilización de sal ni pimentón en las comidas de estos enfermos.

Debemos señalar que estos reclusos recibían, además, dos alimentos básicos: diariamente se les administraba leche de vaca, a veces complementada con leche condensada. La cantidad media por persona y día venía a ser de 37,62 c.c., lo que no excluye la hipótesis anterior de la leche aguada. No necesitamos hacer hincapié en lo escaso de esta cantidad, aunque suponga el doble de lo ingerido por el resto de los presos, ello sin considerar que hubo épocas durante las que no tomaron este alimento.

Los huevos formaban parte de la dieta diaria, con una media mensual de 407 unidades

para un promedio de 23 enfermos mensuales; es decir, aproximadamente un huevo cada dos días de estancia en la enfermería.

3. LA ENFERMEDAD EN LA PRISION PROVINCIAL DE VALLADOLID

Hasta aquí hemos visto el tipo de alimentación que recibían los presos durante los años 50 y 51 y también se han hecho algunas referencias a las repercusiones en su salud debido a la precaria situación de la misma.

Hemos contabilizado un total de 28 enfermedades padecidas por los reclusos que ingresaron en la enfermería de la prisión. Uno de los mayores porcentajes lo suponen los presos sexagenarios, con una media mensual del 3,05 por 100, sin que realmente sepamos el proceso que originó su ingreso, pues las causas pueden ser variadas.

La Tuberculosis Pulmonar (2,84 % de media mensual) fue una de las enfermedades que mayor incidencia tuvo, debido, principalmente, a dos factores. Por un lado, las malas condiciones que el establecimiento poseía en cuanto a humedad y frío, pues también se constatan gran número de casos con Bronquitis crónica (1,5 %), presentes durante todo el año, y Gripe (0,27 %), registrada en los meses de enero a mayo; y por otro, el debilitamiento físico y orgánico de los presos que, junto al factor anterior, reunían las condiciones idóneas para el proceso evolutivo de la enfermedad, transmisible a través del aire, en los residuos de las gotas de humedad proyectadas cuando una persona que alberga los bacilos estornuda, tose... (19).

Una enfermedad íntimamente ligada a la Tuberculosis, y que debemos situar junto a ella, es la *Pleuritis* (20), con un porcentaje del 1,5 %.

Los enfermos que padecen *Hiperclorhidria* (21) *Gastritis* (22) y *ulcus gástrico* (23) pueden englobarse dentro del mismo apartado (1,56 %), ya que estas enfermedades son condicionantes entre sí y a su vez se relacionan con otras como la anemia ferropénica, pues según estudios realizados (24), el 40-60 % de pacientes con anemia ferropénica crónica presentan gastritis de tipo A o B. Todas ellas están muy ligadas al tipo de alimentación, rica en hidratos de carbono, pero pobre en calorías y proteínas.

Otras enfermedades aparecidas van asociadas a los órganos genitales, tanto masculinos

como femeninos (no debemos olvidar que en la Prisión Provincial había hombres, mujeres y niños); se trata de la *Orquitis* (25) y la *Anexitis* (26), con escasa incidencia entre la población reclusa, pues se constata, de media mensual, el 0,09 % para la primera y un 0,16 % para la segunda.

La *Desnutrición* (27), como enfermedad propiamente dicha, es una de las que más incidencia tiene después de la Tuberculosis pulmonar, con 2,74 % de media mensual, motivada por la deficiente alimentación recibida en estos momentos.

En definitiva, las enfermedades que mayor incidencia tienen entre los reclusos son (fig. 3), por un lado, aquellas que están relacionadas con el aparato respiratorio, como Tuberculosis, Bronquitis y Pleuritis, motivadas, probablemente, por las condiciones de insalubridad del recinto y el alto grado de humedad existente en el mismo. A este factor externo se va a unir el propio estado del individuo, que al tener sus defensas disminuidas por la deficiente alimentación recibida favorece la aparición de las enfermedades pulmonares.

Este último aspecto es, además, la causa principal que origina el otro gran grupo de enfermedades registradas: la desnutrición y las relacionadas con el aparato digestivo. Todas ellas van ligadas, inexorablemente, a la alimentación.

Otras enfermedades que aparecen, pero que por su bajo índice de representatividad tan sólo vamos a mencionar son: Nefritis, Cardiopatía, Litiasis renal, Enterocolitis, Cistitis, Hidropesía, Faringitis, Hemiplejia, Epilepsia, Reumatismo...

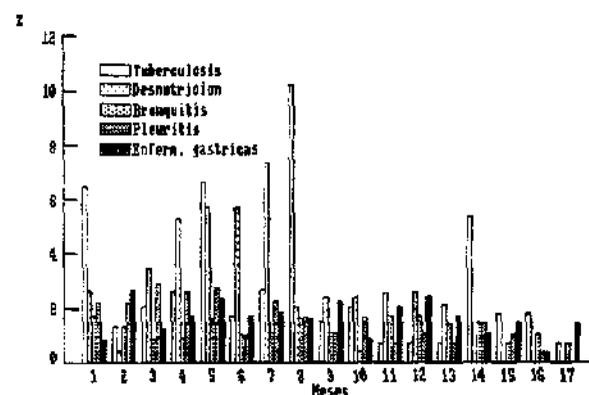


Fig. 3: % mensual con las enfermedades más comunes en la Prisión Provincial

En la fig. 3, las enfermedades gástricas hacen referencia a *Hiperclorhidria*, *Gastritis* y *ulcus gástrico conjuntamnete*.

4. CONCLUSIONES.

Pensamos que tratar de dar aquí unas conclusiones resulta vacuo, pues a lo largo de todo lo expuesto queda patente que los reclusos de la Prisión Provincial pasaban hambre y se hallaban mal alimentados.

No olvidando los momentos que estamos tratando, y conscientes de que la situación actual no tiene comparación con ésta por las mejoras introducidas, debemos señalar que tanto los reclusos como la población no reclusa sufrieron las consecuencias de la Guerra Civil y lo que se dio en llamar el edema del hambre o, dicho de manera científica, *distrofia por falta de prótidos y grasas*.

La ingesta frecuente y abundante de agua y sal favorece considerablemente la formación de los edemas que desarrolla esta enfermedad. Por tanto, vemos cómo las famosas *sopas hohas*

que se dieron a los pobres y que tan prodigadas fueron en las épocas de guerra y de postguerra, si por un lado momentáneamente reconstituían y *mataban el hambre*, a largo plazo eran contraproducentes porque agudizaban el proceso patógeno de la población que las consumía.

Esta situación, que podemos denominar como *infranutrición parcial*, fue observada durante los años del hambre de la I Guerra Mundial (1914-1918); por ello, y en virtud de todo lo expuesto, no podemos pensar que durante los años que siguieron a nuestra Guerra Civil existieran situaciones diferentes y óptimas en nuestra alimentación.

Las carencias, las enfermedades que éstas originan y, en definitiva, los estragos de la guerra, quedan patentes y no excluyen ningún grupo social. Todos, en mayor o menor medida, se vieron afectados.

NOTAS

(1) PARRADO CUESTA, M.^a S.: "La alimentación en la época de la postguerra (1940-1950)". *V Encuentro en Castilla y León. Universidad y Etnología*. Salamanca, en prensa.

(2) PARRADO CUESTA, M.^a S.: "La alimentación...". Op. cit.

(3) *Ibidem*.

(4) Sustancias xenobióticas son aquéllas sustancias no biológicas.

(5) FUENCARRAL de, J. G.: "La Industria Popular". Ed. Arsúce. Barcelona. PARRADO CUESTA, M.^a S.: "La alimentación...". Op. cit.

(6) B.O.E., 17-febrero-1950, págs. 182 y ss.

(7) AYUNTAMIENTO DE VALLADOLID: "El estado de salud en la población de Valladolid, 1985". Valladolid, 1985, pág. 72.

(8) LERA DE ISLA, A.: "Más carne y menos pan". "El Norte de Castilla", el 10 de enero de 1950. Valladolid, 1950. PARRADO CUESTA, M.^a S.: "La alimentación...". Op. cit.

(9) Acido aminado: Uno de los cuerpos que resultan de la descomposición de los albuminoides, que son sustancias nitrogenadas constituyentes de la materia viva.

(10) Agradecemos a J. V. Salvador de Luna, Biólogo, gran amigo y colaborador recientemente fallecido (1958-1990), la ayuda prestada al facilitarnos los datos obtenidos sobre el grado de toxicidad de las Muelas. A él queremos dedicar este artículo al verse truncada la futura realización de un proyecto conjunto de investigación sobre la alimentación de la postguerra.

(11) MONTERO, R.: "Medio siglo de vida". "El País Semanal", 2 de abril de 1989. Madrid, 1989, págs. 60-70.

(12) El término micotoxinas deriva del griego Mikos (bongo) y del latín toxicum (tóxico); se aplica a metabolitos de mohos que puede producir acciones adversas en los organismos vivos, especialmente en los animales y en el hombre.

(13) VELA, S.: "Contaminación por Aflatoxinas". *Cosmos*, n.º 65, 1989, págs. 22-24.

(14) FIGUEROA EGBA, J.: "Incidencia y evolución de las infecciones en un hospital de enfermedades infecciosas". *Symposium de Infecciones Hospitalarias*. Madrid, 1977, págs. 333-343.

(15) PARRADO CUESTA, M.^a S.: "La alimentación...". Op. cit.

(16) Agradecemos a Francisco J. y Jesús Martín Gil su colaboración al permitirnos utilizar estos borradores que tuvieron la oportunidad de salvar de la destrucción.

(17) El ácido ascórbico, o vitamina C, es una sustancia orgánica indispensable para el funcionamiento normal del organismo y debe estar presente en la alimentación en cantidad suficiente. Su deficiencia origina diversos síntomas, entre ellos el más importante es el escorbuto: encías rojas, hinchadas y sangrantes, hemorragias subcutáneas, hinchazón de las articulaciones y mala cicatrización de las heridas.

(18) CERVERA, P. et al: "Alimentación y dietoterapia". Madrid, 1988, pág. 100; ICAZA, S. y BHAR, M.: "Nutrición". México, 1982, pág. 53.

(19) BRUNNER, I. S. y SUDDARTH, D.: "Enfermería Práctica". T. III, págs. 128-129.

(20) La Pleuritis es una inflamación de la pleura. Por lo general es siempre secundaria y sucede asociada a procesos inflamatorios del pulmón. La tuberculosis es causa del 50 % de las pleuritis, aproximadamente.

(21) La hiperclorhidria es un aumento del ácido clorhídrico como consecuencia de una úlcera péptica de estómago, duodeno o esfago; o bien motivado por el inicio de una gastritis crónica.

(22) Gastritis es la inflamación de la mucosa gástrica.

(23) Úlcus gástrico o úlcera gástrica: aparece invariablemente sobre una zona de gastritis antral y colindante con la mucosa del estómago proximal, que es la encargada de la secreción de ácido.

(24) FARRERAS, P. y ROZMAN, C.: "Medicina Interna". T. I, Barcelona, 1985, págs. 61-70.

(25) La Orquitis es una infección o inflamación de los testículos. Puede ser piógena, viral, por espiroquetas, traumática, etc. La parotiditis es la causa principal de orquitis pura, que no es secundaria a epididimitis (diseminación de la inflamación del epidídimo). También puede surgir como complicación por Enfermedades de Transmisión Sexual (E.T.S.).

(26) La Anexitis es una inflamación de los anexos del aparato genital femenino. Entre otros factores puede deberse a traumatismos, frío o complicaciones por Enfermedades de Transmisión Sexual (E.T.S.).

(27) Entendemos por Desnutrición la disminución de los alimentos por debajo del mínimo necesario para conservar el equilibrio en los cambios materiales.

MERCADILLOS POPULARES EN EXTREMADURA

LAS CLAVES DEL ÉXITO DEL COMERCIO CALLEJERO

Pedro Montero Montero

Una de las dimensiones de las sociedades urbanas de hoy es su tendencia al *gregarismo*, término que hace referencia a masificación y anonimato. Carentes en general de las bases de interacción del grupo, estas masas aparecen formadas por individuos aislados y separados, estando, paradójicamente, «todos juntos a causa de que su atención individual está enfocada hacia un objetivo común. Pero su unión es el resultado de cada intento individual para satisfacer sus propias necesidades» (1).

Característica en el comportamiento de estas muchedumbres es su predisposición a concentrarse masivamente en espacios abiertos o cerrados, en especial durante los tiempos festivos y de ocio.

En estos lugares y, para cubrir diversas necesidades sociales y culturales, distintos grupos humanos entran en contacto temporal e informalmente sin que las evidentes incomodidades físicas (apreturas, roces, empujones, agobios...) soportadas por sus integrantes alteren sus objetivos.

Sin ánimo de agotar el repertorio, sirvan de ejemplo las concentraciones humanas que se dan en las concurridas misas dominicales, los espectáculos de masas (cine, teatro, circo, fútbol, toros, conciertos de rock...), las fiestas populares (romerías, procesiones, verbenas, etc.), piscinas y playas en verano, concentraciones conmemorativas, etc.

Mientras a los locales y espacios cerrados acude la gente con un fin predeterminado (oir misa, ver un partido de fútbol, de compras en las rebajas, etc.), algunos espacios abiertos, por el contrario, son acotados o delimitados por los diferentes grupos sociales para usos de todo tipo. Ciñéndonos al ámbito urbano y, más concretamente, a la ciudad de Badajoz, es el caso de la utilización de sus plazas, calles, avenidas y solares sin edificar como espacios festivos (desfiles, verbenas, pregones, procesiones...), *reivindicativos* (manifestaciones, concentraciones...), *conmemorativos* (visitas reales, desfiles...) o *comerciales* (mercadillos).

En todos estos supuestos siempre se da una constante: la culturización de unos espacios o territorios urbanos con usos y prácticas que,

aparentemente formales y conocidas por todos, entrañan profundos e importantes significados para la sociedad que los crea y utiliza.

EL TERRITORIO, ESPACIO SOCIALIZADO Y CULTURIZADO

José Luis García, uno de los antropólogos españoles pioneros en el estudio del territorio como espacio socializado y culturizado, afirma que «el territorio es el sustrato espacial necesario de toda relación humana, y su problemática estriba en que el hombre nunca accede a ese sustrato directamente sino a través de una elaboración significativa que, en ningún caso, está determinada por las condiciones físicas del territorio» (2).

El espacio, el territorio, es connatural a la vida humana. La vida en el hogar, el trabajo, la diversión, viajar, las relaciones comerciales, etc., son actividades que necesitan un marco espacial concreto, un soporte donde materializarse. Pero —siguiendo al mismo autor— entre el territorio y la actividad humana «siempre hay un término medio, una serie de objetivos y valores específicos, un cuerpo de conocimientos y creencias, en otras palabras, un patrón cultural» (3).

Profundizando en lo expuesto, el antropólogo norteamericano Edward T. Hall llama *proxémica* (4) a las observaciones y teorías interrelacionadas acerca del empleo del espacio por el hombre y manifiesta que «la sensación que el hombre tiene del espacio está relacionada muy de cerca con su sensación de sí mismo, que es una íntima transacción con su medio» (5).

En la utilización del espacio con fines culturales, los sentidos del hombre ocupan el lugar primordial. Para J. L. García «la percepción sensorial humana juega un considerable papel en las distintas delimitaciones territoriales. El hombre capta la realidad a través o a partir de sus sentidos» (6). En este contexto sensorial, la interacción de la vista y el tacto, como perceptores de distancias, permiten al hombre registrar una mayor cantidad de información espacial.

A modo de ejemplo y, al objeto de encontrar algunas respuestas que expliquen, siquiera aproximadamente, la periódica y masiva asistencia de público a uno de tantos espacios urbanos anodinos como existen en la ciudad de Badajoz, analizamos en el presente trabajo el fenómeno socio-económico y comunicativo que representan los mercados francos urbanos. En nuestro caso, el Mercadillo de los domingos en el Cerro de Reyes (7) de la capital pacense. Uno de los mercados francos considerado, en función del elevado número de comerciantes y usuarios que lo utilizan, de los más importantes de Extremadura.

LOS MERCADILLOS POPULARES

Los Mercadillos, actualmente en gran auge en Extremadura (8), considerados desde una óptica socio-cultural, son unas instituciones comerciales de carácter abierto y popular con una estructura visible, compuesta por numerosos puntos de venta desmontables que, utilizando determinados espacios del entramado urbano y regulados por la autoridad municipal, cubren importantes necesidades del común del pueblo, en especial alimenticias, textiles y menaje doméstico. Aglutinan a diversos grupos sociales, unos como productores/vendedores y otros, los más, como compradores.

Herederos de los tradicionales zocos, ferias y mercados medievales, además de abastecer a las poblaciones y comarcas colindantes de productos de todo tipo, suponen el *modus vivendi* de ciertos grupos sociales de carácter étnico y marginal, como gitanos, africanos de color, parados y recolectores y rebuscas estacionales de recursos naturales (9).

Los artículos, cacharros, útiles, prendas y materiales que se comercian proceden generalmente de compras directas a fábrica. Bien porque se adquieren a granel o en lotes de saldos, bien porque están pasados de moda o de temporada, bien porque presentan algunos leves desperfectos, lo cierto es que se ofrecen al público con unos precios de venta muy por debajo de los habituales. Los productos alimenticios, en especial las frutas y verduras, suelen proceder de pequeños hortelanos que las cultivan en sus tierras o que adquieren en los mercados centrales.

Si a todo ello unimos la práctica ausencia de intermediarios y a que las explotaciones son de carácter familiar, los precios de venta al público suelen considerarse como atractivos y baratos. En especial, por los sectores de con-

dición socioeconómica modesta, más sensibles al precio final que a otros componentes del producto, como su diseño, moda, calidad, origen y garantía.

Por todo lo expuesto, los Mercadillos populares constituyen en la actualidad —junto a las tiendas tradicionales, las ferias y los mercados— uno de los paradigmas del comercio tradicional (10) en Extremadura.

EL EXITO DE UN MERCADILLO DOMINICAL

El éxito y la gran concurrencia popular que ofrece todos los domingos el Mercadillo del Cerro de Reyes obedecen a diversas causas y no se explican —al menos, ésa es nuestra hipótesis— sólo por sus funciones económicas y sociales.

En primer lugar, la fecha de su celebración en la jornada festiva del domingo, lo que permite la presencia masiva de usuarios de la capital y de localidades próximas en un radio de acción aproximado de 50 kilómetros. Asimismo, el ser el único Mercadillo franco que se abre ese día de la semana en Extremadura (11), favorece la presencia de vendedores ambulantes de toda la Región. Tal aglomeración de personas, al entrar en contacto en unos determinados espacios urbanos del Cerro de Reyes, va a dar a este lugar una configuración cultural muy atractiva. De tal manera que el diseño espacio-comercial del mercadillo, la disposición de sus distintos elementos, la presentación llamativa de las mercancías y su incidencia sensorial en los compradores convertirán a este lugar, por unas horas, en uno de los espacios urbanos con mayor flujo comunicativo de la ciudad.

Comunicación que generará, en una primera fase, el subgrupo *emisor* (vendedores y comerciantes) a través de unos determinados canales comerciales (expositores, mostradores, tenderetes, puestos...), enviando unos mensajes concretos (virtudes y cualidades de las mercancías) por medio de *signos* perceptibles (voces, pregones, música, gestos llamativos, carteles de ofertas...) al subgrupo *receptor* (el público comprador) con un código o sistema de reglas que subyace en el mensaje y que articula diferentes niveles de significación, código asumido por todos y que hace posible el hecho de la comunicación/transacción.

Comunicación que, en una segunda fase, tomará la dirección contraria, partiendo del subgrupo comprador. Lo que dará pie a otra ronda comunicativa entre vendedor/comprador. Rela-

ción que irá alternando la emisión de mensajes hasta llegar al acuerdo/desacuerdo final sobre la mercancía objeto de transacción (12).

EL MERCADILLO DEL CERRO DE REYES (BADAJOZ)

Desde hace 20 años el Mercadillo del Cerro de Reyes se ubica todos los domingos en la amplia avenida de Luis de Góngora, a partir del cruce con la avenida de García Lorca, en la barriada pacense del mismo nombre, al SO de la ciudad. Se accede a él desde la Autovía, atravesando su estrecho callejero, o por la carretera de Sevilla, cruzando uno de los puentes sobre el Rivillas. Instalado sobre un pequeño cerro, la parte derecha está urbanizada y poblada mientras que la de la izquierda la ocupan solares sin edificar y descampados.

Antes de las 8,30 horas de la mañana, hora oficial de apertura del Mercadillo (13) los 250/300 vendedores deben tener perfectamente montados sus puestos o instalaciones desmontables. Utilizando el arcén central como divisoria, se establecen dos larguissimas vías comerciales usadas mayoritariamente en los sentidos de «ida» y «vuelta» (14).

En lo referente a los productos que se comercializan en este Mercadillo dominical, una observación atenta de sus actividades en los dos últimos años nos permite establecer el siguiente cuadro de artículos y mercancías de mayor incidencia comercial entre sus usuarios:

1. *Ramo textil* (telas y prendas confeccionadas) y *calzados*. Suponen un 50 % aproximado de la actividad comercial del Mercadillo pacense (15).
2. *Productos alimenticios* (16): *frutas, hortalizas y verduras*. Un 10 % del total.
3. *Menaje doméstico y ferretería*. Otro 10 %.
4. *Artículos de bisutería, juguetes y regalo*. Otro 10 %.
5. *Artículos musicales: cintas-casete*. También un 10 %.
6. *Artículos de decoración y pequeño mobiliario*. Un 5 %.
7. *Productos de rebusca* (según las épocas, cardillos, espárragos, ancas de rana, higos chumbos, plantas aromáticas, etc.). Otro 5 %.

ANÁLISIS ESPACIAL DEL MERCADILLO

El espacio comercial del Mercadillo pacense aparece estructurado en dos niveles o segmentos:

A) Nivel horizontal.

Ocupa todo el ancho de la avenida principal más los terrenos aledaños. Haciendo un «corte» a nivel longitudinal, aparecen cuatro zonas comerciales, dos por cada vía.

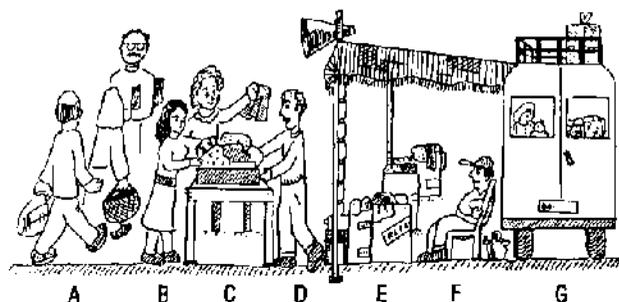
Las cuatro zonas tienen prácticamente la misma estructura, por lo que pasamos a describir su composición, de izquierda a derecha:

- Zona A: *Zona de tránsito*. Muy estrecha (unos 3 metros, aproximadamente).
- Zona B: *Zona de compra* y manipulación (compradores).
- Zona C: *Zona de exposición y muestra* de las mercancías (mostradores y expositores).
- Zona D: *Zona de venta y recaudación* (vendedores y comerciantes).
- Zona E: *Primera línea de almacenamiento* (reposición rápida de mercancías).
- Zona F: *Zona de descanso*, comida y reposo de los comerciantes.
- Zona G: *Zona privada y almacén general*. Furgonetas (17).

B) Nivel vertical.

A este nivel pertenecen los mostradores y expositores de las mercancías y productos en venta. Ocupan diversas alturas o niveles:

a) *Nivel superficial* (a ras de suelo). Las mercancías son colocadas en el suelo sobre amplias sábanas, lonas, plásticos o alfombras. Muy comunes.



Disposición horizontal de una de las cuatro zonas comerciales del Mercadillo (Dibujo: P. Montero)

b) *Nivel un metro* (mostradores). Permiten la manipulación directa de las telas, zapatos, prendas de vestir, casetes, etc., sin necesidad de agacharse. Muy comunes.

c) *Nivel dos metros*, con toldos. Las prendas y los artículos aparecen colgados de una estructura metálica de barras. Gran facilidad de observación y manipulación. Muy comunes.

d) *Nivel tres a cuatro metros*, aunque similar al anterior las prendas situadas en los colgaderos elevados no permiten la manipulación de los clientes. Poco comunes.

INCIDENCIA SENSORIAL DEL MERCADILLO

Como ya hemos visto, los múltiples elementos del Mercadillo, ya sean humanos (vendedores, comerciantes) o materiales (disposición de las mercancías, música, carteles, ofertas...), transmiten una rica información a sus usuarios (compradores). El Mercadillo es una fuente de estímulos sonoros, visuales, gestuales, táctiles y olfativos dirigida a los sistemas de percepción de los usuarios, información que es recogida, filtrada y sistematizada posteriormente por los sectores sociales más sensibles a este bombardeo de estímulos, los populares. Según Amós Rapoport, la gente prefiere la riqueza perceptiva porque posibilita la selección y porque es más fácil de percibir como un todo único y original» (18).

Aunque la percepción sea global, de síntesis o polisensorial (19), el sentido más «operativo»

en el Mercadillo del Cerro de Reyes es *la vista*. Gracias a ella, los compradores reciben información sobre rasgos o cualidades físicas de la mercancía, como el color, la talla, el modelo, el diseño, la composición, la marca, el acabado final, etc. Asimismo, con la vista se tiene acceso a otras cualidades añadidas del producto, tales como la fábrica, la moda o actualidad del mismo y el precio de venta.

En menor escala interviene *el tacto*. Con este sentido el comprador puede conocer, manipulando la mercancía, la *textura* de los tejidos, su suavidad, la dureza o madurez de las frutas, el funcionamiento de pequeñas maquinarias, etc. Además, probándose las prendas de vestir o los calzados puede comprobar *in situ* el ajuste de los mismos.

En tercer lugar, en este orden de importancia, se encuentra el sentido del *oído*, sentido con el que se perciben los mensajes verbales (voces, pregones, interpelaciones, consejos publicitarios) y sonoros (música, canciones).

En cuarto lugar estaría el sentido del *gusto*, que se emplea de forma esporádica en la prueba y cata de algunos productos alimenticios tales como frutas y dulces.

Por último, el sentido del *olfato* ocuparía el último lugar en esta «escala sensorial» del Mercadillo de Cerro de Reyes. Con el olfato se podrían percibir los aromas que despiden las flores, las plantas aromáticas, el guiso de las aceitunas «machás», la miel de los prestifios y las manzanas acarameladas.

NOTAS

(1) ALVAREZ VILLAR, J. L., citando a L. BRAMSON (1965), en "Gregario", en *Diccionario Unesco de Ciencias Sociales* (S. del Campo, Dir.). Barcelona. Planeta-Agostini, 1987 (Unesco, 1975), pág. 965.

(2) Cfr. GARCIA, J. L.: *Antropología del territorio*. Madrid. Taller Ediciones JB, 1976, pág. 13.

(3) GARCIA, J. L.: *op. cit.*, citando a C. D. PORDE (1966), pág. 13.

(4) Cfr. HALL, E. T.: *La dimensión oculta*. México. Siglo XXI Editores, 1985, 9.ª ed. (ed. inglesa, 1966), pág. 125. Asimismo, para profundizar en este mismo campo, véase la obra del mismo autor *El lenguaje silencioso*. Madrid. Alianza Editorial, 1989 (ed. inglesa, 1951).

(5) HALL, E.T.: *op. cit.*, 1985, pág. 33.

(6) Cfr. GARCIA, J. L.: *op. cit.*, pág. 33.

(7) Asentado en la Barriada pacense del mismo nombre, más concretamente en el *vial principal de las 400 viviendas del Cerro de Reyes*. Es el segundo Mercadillo instalado en el casco urbano de la capital pacense, siendo el otro el que, cada martes, se ubica en terrenos próximos al ferrial de La Granadilla. Curiosamente ambos están en el extrarradio de

la ciudad, a caballo entre lo urbano y lo rural (campos colindantes).

(8) Cfr. ALONSO, R.: "Mercadillo: el éxito del zoco en los tiempos de crisis", diario "Hoy" (Dominicalia), 16-X-1989, págs. 4-5. En este trabajo periodístico el autor se extiende detalladamente sobre el Mercadillo del Cerro de Reyes.

(9) Para un mayor conocimiento de las distintas formas de vida en Extremadura ligadas al aprovechamiento y la recolección de sus recursos silvestres, cfr. MARCOS AREVALO, J.: "Un modo tradicional de vivir", *rev. Frontera*, n.º 5, mayo 1989, págs. 22-28.

(10) Cfr. MONTERO MONTERO, P.: "Comercio tradicional", en *Gran Enciclopedia Extremeña*. Victoria. Edex, 1990, t. III, págs. 182-183.

(11) Durante el resto de la semana los vendedores ambulantes extremeños se desparan por los múltiples Mercadillos de la Región. Así, los *lunes*, están en Don Benito o Valencia de Alcántara, los *martes*, en Mérida, Alburquerque, Barcarrota o Burguillos del Cerro, los *miércoles*, en Cáceres, Jerez de los Caballeros, Miajadas o Gnaena, los *jueves*

suelen estar en Trujillo o Montijo, los *viernes*, en Almendraejo, Zaira o Santa Marta y los *sábados*, en Llerena, Villafra de los Barros, Olivenza, San Vicente de Alcántara o Villanueva de la Serena.

(12) Aunque no existe relación duradera entre compradores/vendedores, el trato suele ser personalizado y rico en expresiones coloquiales. Los tratos verbales incluyen el *regateo* como práctica común en la fijación del precio final del producto.

(13) El artículo 13 de la *Ordenanza reguladora del ejercicio de la venta fuera de un establecimiento comercial permanente*. (Badajoz, Concejalía de Consumo del Excmo. Ayuntamiento de Badajoz, Gráficas Aprosuba, s. a.), dice "Horario de apertura y cierre: todos los Mercadillos que se celebren en el término municipal de Badajoz se celebrarán desde las 8,30 a las 14,00 horas".

(14) La vía ascendente, en su parte superior, se desvía hacia la plaza de José Martín que, repleta de puestos, queda

englobada también en el ámbito comercial del Mercadillo.

(15) En este ramo, el Mercadillo del Cerro de Reyes puede considerarse como un "paraíso" del comercio textil popular.

(16) En este Mercadillo no está autorizada la comercialización de productos alimenticios como embutidos, chacinas, jamones, aceites, quesos, huevos, conservas, bebidas y legumbres secas.

(17) Las furgonetas constituyen los elementos de más usos del Mercadillo, actuando como medios de transporte, almacenamiento, refugio y descanso familiar. Son las "herramientas" de trabajo más valiosas de nuestros vendedores ambulantes. En el Mercadillo dominical de Badajoz toma asiento una amplia flota de este tipo de vehículos, con toda clase de marcas y modelos.

(18) Cfr. RAPOPORT, A.: *Aspectos humanos de la forma urbana*. Barcelona. Gustavo Gili, 1978, pág. 195.

(19) RAPOPORT, A.: *op. cit.*, págs. 176 y ss.



LA SIDRA EN LA CANCIÓN, EL REFRAN Y LA LEYENDA

Yolanda Cerra Bada

La sidra, esa bebida de honda raigambre astur, presente en la tradición y la actualidad de buena parte de esa región, se configura como eje temático en la canción lírica popular, se halla presente en el refranero y es base de leyendas humorísticas relativas a su génesis. Son estos tres aspectos los que abordaremos a continuación y sucesivamente.

1. CANCIONERO.

Los temas de la lírica tradicional asturiana son muy variados, y entre ellos, si bien no de manera abundante, se encuentran aisladas referencias a la sidra.

*Caniaba una ñerbata
dende un manzanu
el que no bebe sidra
non ye asturianu (1).*

*Pa sidra, Villaviciosa,
pa carbones, a Llangreo
pa perriles, Avilés,
pa guapes neñes, a Uviéo (2).*

*Como me gusta la sidra
por eso planto pumares
también me gusta cantar
de noche per los llagares (3).*

*Sidriquina la de Asturias,
fecha de rica manzana,
quién la pudiera beber
a la una, a les dos
y a les tres de la mañana (4).*

*Sidra de Colloto y Nava,
Infiestu y Quirós, ablanes,
Sariegu y Villaviciosa
tienen les riques manzanes (5).*

*Echa sidra, tabernera,
sidra aquí, sidra acullá,
echa sidra, tabernera,
que mi amo pagará (6).*

*Mi marido es borracho,
yo soy tan buena
que si él bebe un cuartillo
yo bebo media (7).*

*Daime sidra, daime sidra
que agua non la sei heber,
tengo una condición mala
y con ella he de morrer (8).*

En Nueva de Llanes, al dar término a las fiestas, se formaba la danza prima, en la que se cantaba:

*En un cascu de centollu
tengo de heber, morena,
todá la sidra de Asturias
para olvidar una pena (9).*

En Llanes, por su parte, en otra danza prima, la danza de la Soberana, decían:

*¡Señor San Pedro!,
he bebido tanta sidra
que danzar casi no puedo (10).*

Torner, en su cancionero, da cuenta de una larga canción de empleo indeterminado que a continuación transcribimos:

*L'aguardiente bien me gusta
y el vino blanco también;
pero en goliendo la sidra
a mí naide me detién.*

*Escancia, escancia, tabernera,
y arranca l'espicha
voy pescar la horrachera
desde el tonel a la tripa.*

*Espabila esi candil,
recondenada,
que esa tarreña
está mediada.*

*¡Ay!, tú muy mal mides:
San Bartolomé te ayude
a mechar candiles.*

*Apuntaste venti rondes,
tabernera,
tienes la pluma del diablo
pa escrebir lo que ella quiera,
mucho me robes, morena,
¿quién sufre la mi muyer
si me llambes la quincena?*

*Aire non fui,
tras de mi non está naide,
¿quién coyo me emburria a mí?
¡Que salgue!*

*Esta sidra sabe al seco
y yo xuro que estoy malu.*

*Tabernera, resalada,
sigue escanciando.*

*La sidra mata les penes
¿quién me falta a mí?*

Pensaréis que estoy horrachu.

Pa cantar yo a naide falto.

Saca otra ronda, Lin.

Esa sí que está bona.

Yo non me tengo.

¿Quién me escalzó los bolsos?

¡Adiós, que me rinde el sueñu! (11).

Como se observa, aparece en contextos en que brota un sentimiento de exaltación a la tierra, el gusto por la bebida y sus propiedades terapéuticas y el estado de embriaguez, principalmente. Otra fortuna han corrido las referencias a la manzana, cuyo color sirve para poner de manifiesto las analogías entre aquélla y la tez de las aldeanas:

*Colorada, colorada
yo no lo quisiera ser
colorada es la manzana
todos la quieren comer (12).*

Otras veces aluden a las suertes del amor:

*¿Quién te enseñó desde niño
a tener tan malas mañas,
que robas los corazones
como si fueran manzanas? (13).*

Al etnocentrismo:

*No hay tierra como mio Asturias
nin quesu como el Cabrales
escudiella de fabada
con un postre de manzanes (14).*

Al sentido de la propiedad:

*Les manzanes de mio casa
siempre les deme mio padre
non quier que nadie de juera
toque manzanes de naide (15).*

O describen el fruto:

*Colorada es la manzana
del lado que le da el sol
del lado que no le da
verde tiene la color (16).*

*Tengo un güertín, un güertín
que todú el añu me da perexil
y un manzanal, un manzanal
que les manzanes me valen a rial (17).*

2. REFRANERO.

Dícese que si la lírica expresa el sentimiento de un pueblo, el refranero pone de manifiesto sus pensamientos. En el caso de Asturias, la paremiología presenta unas consideraciones generales respecto de la bebida:

—La prudencia no está en vasu; está en quien bebe.

—El tochu y el borrachu dicen lo que tienen en papu (18).

—Morder y sorber no puede ser (19).

—La sidre, de la pipa a la tripa.

—Pa beber la sidre hay que saber mexala.

—Zapica que non ta llena, bien poco mrez la pena.

—Zapica d'agua, nin empeña ni emborracha (20).

Otras veces alude a sus virtudes curativas:

—Con sidra aneya, vólvese moza la xente vieya (21).

—Al catarru, dai col xarru y si ta bien agrárrau con sidre o vinu calentáu.

También aparece la referencia a su consumo:

—El asturianu pierde los dientes por beber la sidra frío y comer les castañes calientes.

—Cuando oyas tronar a marzo da-yos a les pipes col mazu.

—Añu de sidra, añu de engarradielles.

Otras veces se relaciona con la moralidad femenina:

—Sidra con tastu, muyer sin cascu (22).

Y tampoco faltan los aspectos económicos:

—El que tenga muchu que lo comia nun duernu.

—Un quartu quita'l tastu (23).

—Pa beber la sidra'l probe non ha dar tastu al cobre (24).

3. LEYENDAS

Aunque en las escrituras no se cita expresamente al manzano —se halla del árbol de la ciencia del bien y del mal— es antigua la leyenda de que fue Eva la inventora de la sidra en un hipotético paraíso situado en latitudes norteñas (25).

Pero sin necesidad de remontarse a los míticos orígenes de la humanidad, otra leyenda alude a la antigüedad del consumo de sidra. Conocidas son las virtudes curativas de la manzana cuyo consumo diario algunos consideran fuente de vida y salud. Pues bien, cuentan que en cierta ocasión un anciano que hubo de medicarse con ese fruto y cuya falta de dientes constituía un serio obstáculo, discurrió machacar las manzanas en una escudilla de madera y así las consumió. Pero se dió cuenta de que en el fondo de la escudilla quedaba el zumo que bebió ávidamente pues creía concentrada en él la virtud medicinal. Los resultados fueron excelentes: el brebaje curó su estómago, despertó su cabeza, aguzó su inteligencia y remozó

sus energías, por lo que pronto se aficionó a tal bebida. Lo mismo hicieron sus convecinos. Años después la bebida se hizo popular de tal manera que las peregrinaciones de gentes de los lugares más apartados contribuyeron al esplendor de la comarca, que comenzó a llamarse Villaviciosa, y Tazonos el lugar donde se construían las tazas y escudillas en que se hacía y se bebía el líquido (26).

La sidra también originó otros descubrimientos. Cuentan que un habitante de las cuevas de la montaña buscaba algo con que saciar el apetito que le había producido una panzada de sidra. Sólo tenía a mano un queso viejo, mohoso, de aspecto repugnante por fuera y vetado por dentro de acardenilladas venas, que despedía mal olor y estaba abandonado en el fondo de la cueva. Pero tanta era su hambre que se decidió a probarlo. Una vez lo hizo, sintió tal sensación de bienestar que no volvió a comer más queso sin fermentarlo en el fondo de su cueva. Y así es como nació el queso «picañón», manjar de Cabrales (27).

NOTAS

(1) CASTAÑON, Luciano: *Refranero asturiano*. IDEA. Oviedo, 1962, pág. 267. *Nerbata* = torda.

(2) J.F.F.: *La olla asturiana*. Madrid, 1874, reproducción facsimilar en el vol. VII de *Bibliófilos Asturianos*. Luarca, 1975.

(3) LUIS AURELIO: *Cancioneros de Asturias*. La nueva España, Oviedo, 1961, pág. 21. *Llagar* = sitio donde se elabora la sidra.

(4) CASTAÑON, Luciano: "La manzana en el folklore asturiano" en *Y en el principio fue la manzana*. Caja de Ahorros de Asturias. Gijón, 1985, pág. 25.

(5) *Ib.* Ablanes = avellanas.

(6) DE LA MORIA, Angel: *Recuerdos gratos*. El Oriente de Asturias. Temas Llanes, n.º 19. Llanes, 1982, pág. 97.

(7) *Ib.*, pág. 107.

(8) SANTANA, Juan: *De gastronomía asturiana (II)*. Oviedo, 1981, pág. 25.

(9) Informante: Carmen González de Nueva de Llanes.

(10) CEA GUTIERREZ, Antonio: *La canción en Llanes*. Salamanca, 1978, pág. 51.

(11) MARTINEZ TORNER, Eduardo: *Cancionero musical de la lírica popular asturiana*. Madrid, 1920, n.º 500.

(12) DE LLANO, Aurelio: *Esfofaza de cantares asturianos*. Biblioteca Popular Asturiana, Oviedo, 1977, pág. 49.

(13) *Ib.*, pág. 40.

(14) CASTAÑON, Luciano: *Art. cit.*, pág. 24.

(15) *Ib.*

(16) Cuarteta aplicable a las vaqueiradas.

(17) MARTINEZ TORNER: *Op. cit.*, n.º 298.

(18) BLANCO PIÑAN, Salvador: *Vocabulario asturiano de la parroquia de Meré (Llanes)*. BIDEA, n.º 71. Oviedo, 1970.

(19) BLANCO PIÑAN, Salvador: *Segundas adiciones al vocabulario de la parroquia de Meré (Llanes)*. BIDEA, n.º 87. Oviedo, 1976.

(20) CASTAÑON, Luciano: *Refranero asturiano*. IDEA. Oviedo, 1962. Zapica = jarra de madera.

(21) CANBLLA, Fermín: *Estudios asturianos (Cartafueyos d' Asturias)*. Oviedo, 1886 (reed. Ayalga. Salinas, 1984), pág. 279. Aneya = añeja.

(22) CASTAÑON: *Op. cit.* Engarradielles = peleas. Tatu = sabor desagradable.

(23) VIGON, Blaulio: *Vocabulario dialectológico del concejo de Colunga*. Villaviciosa, 1896.

(24) CASTAÑON: *Op. cit.*

(25) SANTANA: *Op. cit.*, pág. 141.

(26) QUICO EL DEL COTERU: "La sidra, la gaita y el queso picañón" en *El Oriente de Asturias*. Llanes, 13 de marzo de 1954. Es seudónimo de Vicente Pedregal Galguera.

(27) *Art. cit.*

BIDEA = Boletín del Instituto de Estudios Asturianos.



ROMANCES Y CUENTOS DE LA EMIGRACION

(Primera aproximación a partir de una encuesta en tierras de Cataluña)

Ramón García Mateos

Los romances y cuentos que aquí ofrecemos son, simplemente, una muestra de un trabajo sistemático de recopilación y análisis de la literatura tradicional, de un proyecto aún en curso que he denominado *Romances y cuentos de la emigración*; romances y cuentos recogidos de gentes que, desde otras tierras, llegaron a Cataluña en busca de mayor ventura siguiendo el duro camino de la emigración. Se trata de una encuesta aún en vías de realización, pero que nos facilita ya, además de las consiguientes observaciones de carácter sociológico y antropológico —que vamos a dejar al margen—, una primera panorámica de un campo escasamente explorado.

Algunas particularidades dignas de considerarse en el estudio de la tradición oral, tanto desde el punto de vista metodológico como de contenido, caracterizarían estos *Romances y cuentos de la emigración*; particularidades que afectan a los planteamientos iniciales de la encuesta y asimismo a las primeras conclusiones que podemos extraer, cuando aún no hemos dado por finalizado el estudio. Respecto a los primeros:

a) Se trata de una recopilación o «trabajo de campo» eminentemente urbano.

b) En un único centro de atención recogemos muestras literarias de origen, geográfico y cultural, muy diverso.

c) Posible interrelación de culturas (más notoria aún, ya que se trataría también de un encuentro idiomático).

d) Conservación de la «memoria literaria colectiva».

En cuanto a las conclusiones provisionales:

a) Recogemos material abundante de personas de edad media y avanzada —prevalecen también las que provienen de zonas rurales— y pertenecientes a la primera generación de emigrantes: los hijos de éstos, nacidos ya en Cataluña o llegados de corta edad, desconocen el acervo cultural de sus mayores.

b) Se hallan numerosas versiones de la mayoría de romances y cuentos habituales en la tradición peninsular. Asimismo encontramos

el mismo tema en versiones de origen muy distinto —Andalucía, Extremadura, Castilla, León, etcétera—, aunque recopiladas en una misma zona de atención y trabajo.

c) No existe relación-contaminación entre tradiciones.

d) Estas muestras literarias son parte integrante de una memoria adormecida y se conserva como último vínculo de unión a una tierra ya lejana. No pasan a formar parte activa de la nueva vida adoptada por quienes, desde otros lugares, las trajeron a estas tierras —no se «integran» en el medio— y desaparecerán cuando ellos desaparezcan.

Pero, por encima de todo lo demás, se trata de un trabajo apasionante de contacto con la tradición literaria viva, necesario para completar la visión actual de la oralidad en las distintas culturas peninsulares, y que viene a corroborar que, a pesar de los proyectos de estudio, de la sistematización de cancioneros y romanceros, es en la memoria de las gentes en el único lugar donde podemos dar con hallazgos capaces de sorprendernos y donde encontramos el mejor archivo tradicional posible, aún hoy, a finales del siglo XX.

Realizamos un breve comentario de cada uno de los temas presentados, resaltando aquellos aspectos que nos parecen de interés, pero sin pretender ser exhaustivos y huyendo siempre de la erudición gratuita.

Pero vayamos ya, directamente, con cuentos y romances, romances y cuentos, que en ellos está la sabiduría antigua de los hombres, desgranada en noches de invierno y atardecidas lentas; porque no olvidemos que se trata de romances para ser cantados entre la soledad o la alegría compartida, en el trabajo o el solaz, y de cuentos que llenen veladas de tertulia y confidencias, mientras tras los cristales cae la nieve.

I. ROMANCES

Algunos autores consideran el Romancero como la columna vertebral básica de nuestra literatura, y no creo que sea una opinión desme-

surada dada su presencia a lo largo de distintas épocas tanto en la literatura popular como en la culta.

A pesar de los distintos caminos recorridos por el género romancístico, desde su nacimiento en estrecha relación con la poesía épica hasta nuestros días, se ha mantenido vivo en la tradición, en la memoria colectiva, transmitiéndose oralmente y reuniendo casi todas las fases de su evolución, desde su origen hasta la actualidad. Nos lo explica muy bien Diego Catalán —uno de los mejores conocedores del género— en *Siete siglos de romancero* (Madrid, 1969): «En cada versión tradicional coexisten, par a par, motivos y variantes de gran abolengo (poéticamente más o menos acertadas) con motivos y variantes de reciente creación (que, a su vez, pueden ser más o menos felices). El valor «arqueológico» de una versión es indudablemente mayor cuanto más conserva de la primitiva arquitectura del poema; pero el valor poético de un texto tradicional no se mide por el arcaísmo de sus variantes, ni tampoco depende de las dotes poéticas del cantor o de la inven-

tiva de un afortunado refundidor, sino del juego combinado de las dos grandes fuerzas que gobiernan la creación colectiva: la repetición selectiva, a lo largo de los tiempos, de motivos, variantes o versos tradicionales poéticamente valiosos, y la incorporación al texto tradicional de nuevos hallazgos poéticos surgidos en el curso de la transmisión oral.»

Y es que los arquetipos o modelos tradicionales —situándonos en cualquiera de las ramas de la cultura tradicional— se caracterizan por su capacidad de perdurar, ya que el carácter de sus estructuras permite su adaptación continua en cada época y la aparición de nuevas versiones —manifestaciones nuevas— que, aunque conserven lo fundamental del modelo recibido, aportan nuevos elementos originales.

Incluimos aquí diez romances, alguno en distintas versiones, recogidos —en casi su totalidad— en tierras de Tarragona y que provienen, mayoritariamente, de Andalucía y Extremadura —como es lógico, dada la afluencia de emigrantes de esas zonas de España hacia Cataluña—.

1. EL CONDE PRESO

Al conde le llevan preso,
2 no le llevan por ladrón,
le llevan porque insultó,
4 a una niña muy bonita
Por eso le llevan preso
6 De noche le guardan cien hombres
—Si estuviera aquí mi primo,
8 no te temería a cien hombres
Bernardo estaba en el juego
10 —Libertarás a tu primo
Bernardo, el pie en el estribo,
12 con una espada en el cinto
Al subir la calle arriba
14 —¿Dónde vas, gran caballero,
—A libertar a mi primo
16 —Pues por ser primo tuyo
—No quiero empeños de reyes
18 lo prefiero defender
Llegó Bernardo a la hora
20 dio un puntapié a la horca
y al verdugo en la cabeza
22 Toma, primo, ésta mi espada,
no quiero que de mi sangre

al conde Miguel del Prado;
tampoco porque ha matado,
caminito de Santiago,
tratándola sin reparo.
al conde Miguel del Prado.
y de día ciento cuatro.
mi primo don Bernardo,
ni tampoco a ciento cuatro.
y a la puerta le llamaron:
que ya lo estarán ahorcando.
doscientos pasos ha dado
y otra desnuda en la mano.
con el rey se ha encontrado.
a dónde vas, don Bernardo?
que ya lo estarán ahorcando.
yo mandaré libertarlo.
ni de ningún soberano,
con la fuerza de mis brazos.
y le estaban predicando,
que la hizo mil pedazos,
que pronto mareó rodando:
defiéndete con tus brazos,
muera ningún ahorcado.

(Informante: Federico Quesada, 44 años. Nacido en Canena (Jaén) y residente en Montroig del Camp, Tarragona.)

Es ésta una lección andaluza —nuestro informante la aprendió en su pueblo natal, Canena, en la provincia de Jaén— del romance del «Conde Miguel del Prado» o «Conde preso». Es una versión bastante completa, a la que únicamente le falta, en su estructura básica, el episodio en el que Bernardo —¿tal vez Bernardo del Carpio, como insinúa José M. Frailc?— juega a cartas con el rey; sin embargo, se nos dice que cuando le avisan del ajusticiamiento de su primo «Ber-

- 16 —Pues por ser primo tuyo
—No quiero empeño de reyes
18 lo prefiero defender

Con todo lo que implica de orgullo ese valerse de «la fuerza de mis brazos».

El romance —cuya antigüedad podemos constatar en su estilo formulario, aunque no ten-

nardo estaba en el juego» —v. 9— y posteriormente no falta tampoco el encuentro con el rey y ese arrebató de rebeldía, característico de las versiones más antiguas, que, en ocasiones, se demuestra derribándole la corona o bien lanzando el naipe contra el monarca —como en la muestra que Agapito Marazuela incluía en su *Cancionero de Castilla* (Madrid, 1982)—, y en nuestra versión en esos versos que rezan:

yo mandaré libertarlo.
ni de ningún soberano,
con la fuerza de mis manos.

gamos noticias de él ni en el siglo XVI ni en el XVII— se halla disgregado geográficamente en su difusión y su foco fundamental se encuentra en el antiguo reino de León.

2. SILVANA

- Silvana se paseaba
2 su padre la remiraba
—Silvana, si tú quisieras
4 de oro yo te vistiera,
ya te lo he dicho, Silvana,
6 que pa las tres de la tarde
—Deja, padre, que me ponga
8 que para dormir con reyes
Se entra para su cuarto,
10 poniéndose la camisa
—Malditos sean los padres
12 La madre lo estaba oyendo:
—Que mi padre me persigue
14 ay, madre, si fueras santa
.....
—Cómo quieres que sea santa
16 primero tuve a don Juan
y luego tuve a Silvana,
18 —Tengo que hacer una rueda
tengo que hacer una rueda
20 Tres veces que la metió
y así comprendió su padre
22 —Silvana, ¿quieres ser monja
—Padre, yo quiero ser monja
24 La madre, como era buena,
y padre, como era malo,

por la romera florida,
por un mirador que había,
de tu padre ser querida,
de plata te calzaría;
no te lo vuelvo a decir,
mi enamorada has de ser.
otra camisa más fina,
es menester tela fina.
para su sala florida,
estas palabras decía:
que se enamoran de hijas.
—¿Qué dices, hija querida?
todas las horas del día,
de virgen me quedaría.

.....
si soy tres veces parida,
y luego tuve a María
que era la que tú querías.
de cuchillos y navajas,
para meter a Silvana.
la rueda se desbarata
que Silvana era una santa.
o quieres ser bien casada?
del convento de María.
a verla iba todos días
en los infiernos ardía.

(Informante: Carmen Hinojosa, 40 años. Nacida en Carcabuey, Córdoba, y residente en Cambrils.)

dre-hija como eje nuclear— aparecen muy relacionados, y frecuentemente la popularidad de este último contamina; sobre todo, en el episodio final, el de «Silvana».

Sabemos de su existencia ya en el siglo XVI,

El incesto, culturalmente tabú en nuestra tradición, es, sin embargo, uno de los temas universales que adquieren características distintas en sus diferentes manifestaciones. En nuestro Romancero Tradicional los romances de «Silvana» y «Delgadina» —con el tema del incesto pa-

conservamos un texto judeo-español del dieciocho y son abundantes las versiones recogidas en el ámbito panhispánico. Esta versión es de origen cordobés —al igual que una de las versiones de «La doncella guerrera», otra de «La boda estorbada» y la de «Blanca Flor y Filomena», que aquí recogemos, nos fue facilitada por la misma persona— y tiene una notable laguna interna: el momento en que se plantea la sustitución de la hija por la madre, en su papel de amante del padre; aunque esa omisión no fue señalada como olvido por nuestra informante, existe una clara distorsión que nos hace el texto prácticamente incomprensible —si no lo indicamos—, pues en ese fragmento dialogado la hija se dirige a la madre («ay, madre, si fuera santa / de virgen me quedaría» —v. 14—) y la

madre, en su contestación, se dirige, sin embargo, al padre («—Cómo quieres que sea santa / si soy tres veces parida» —v. 15—), tras la secuencia omitida.

Hay en nuestra versión un error de rima en el sexto verso, así como una alteración de la misma en los versos 18-22; este hecho, unido al curioso relato que en ellos se nos narra: el intento de martirio de Silvana por parte del padre engañado («—Tengo que hacer una rueda / de cuchillos y navajas, / tengo que hacer una rueda / para meter a Silvana» —vs. 18-19—), nos lleva a pensar en un episodio añadido proveniente de otro romance, tal vez el de «Santa Catalina», donde se describe el legendario martirio de la santa de Alejandría en una rueda de clavos.

3. BLANCA FLOR Y FILOMENA

Tarquino se paseaba
 2 se enamoró de Blanca Flor
 —Buenos días, Tarquinito,
 4 Blanca Flor ha quedao bien,
 para el parto de su hermana
 6 —No digas eso, Tarquino,
 —A punto con mi caballo
 8 Blanca Flor ha quedao bien,
 La ha montado en su caballo
 10 —Quedarse con Dios, vecinas,
 —No te entierro yo, mi hija,
 12 A la salida del pueblo
 viva le sacó los ojos,
 14 y debajo su caballo
 medio cuerpo le enterró
 16 —Si viniera un pastorcito,
 que traiga tinta y pluma
 18 Estando en estas razones
 —Tinta y pluma yo no traigo,
 20 —Mi lengua sirva de pluma,
 para escribirle una carta
 21 Estando la carta escrita
 —Si viniera un pajarito,
 22 para llevarle esta carta
 Estando en estas razones
 24 cogió la carta en el pico
 Y estando Blanca Flor
 26 cogió la carta del pico
 Blanca Flor leyó la carta
 28 y del mal parto que tuvo
 Cuando llega Tarquinito:
 30 (.....)
 En la primera tajada:
 32 —Más dulce estaría la honra

del corral a la alameda,
 sin despreciar a Filomena.
 —Buenos lo tenga usted, suegra,
 yo vengo a por Filomena,
 que asista a la cabecera,
 que está mocita y doncella.
 y a punto con mi guerrera,
 yo vengo a por Filomena.
 y con ella va que vuela.
 que mi madre a mí me entierra,
 que tu cuñado te lleva.
 y a la bajada una cuesta,
 viva le sacó la lengua
 hizo un hoyito en la arena,
 y medio le dejó fuera.
 y pídele a Dios que venga,
 y un papel en su cartera.
 el pastorcillo allí llega.
 papel traigo en mi cartera.
 mis ojos de tinta negra,
 a Blanca Flor que la lea.
 se marchó con sus ovejas.
 y pídele a Dios que venga,
 a Blanca Flor que le lea.
 en esto que el pájaro llega,
 y con ella va que vuela.
 Sentadita con su suegra
 y en la falda se la suelta;
 y al suelo se cayó muerta
 lo frió en una cazuela.
 —Blanca Flor ponme la mesa.
 —Tarquino, la tienes puesta.
 —¿Qué carne tan dulce es ésta?
 de mi hermana Filomena.

—¿Quién te ha dado la noticia?
34 a punto con mi caballo

El romance de «Blanca Flor y Filomena» —«romance-cuento» en la clasificación de los estudiosos— tiene un origen erudito: el mito clásico de Progne, Filomela y Tereo, convertido en leyenda medieval y convenientemente novelado. Se trata de un texto antiguo —dada su extensión en la tradición oral moderna—, aunque no tengamos referencias de su existencia en el siglo XVI, ya que por sus características y su truculencia sería de aquellas composiciones que los editores de romances del dieciséis no incluían en sus florestas.

Es una historia de horror —como podemos observar, los crímenes horrendos no son materia exclusiva de los romances de ciegos— adobada con la violación incestuosa, horribles mutilaciones y el infanticidio final. El personaje masculino, Tarquino en nuestra versión —según Michelle Débax, por contaminación de «Amnon y Tamar»—, es el esposo innoble causante de la desdicha de las ultrajadas protagonistas fe-

Viva le sacó los ojos
14 y debajo su caballo
medio cuerpo le enterró

También lo mágico y milagroso está presente en el romance: Filomena habla después de la mutilación de su lengua y, después, es la media-

—Un pajarito que vuela,
y a punto con mi guerrera.

(Informante: Carmen Hinojosa, 40 años. Nacida en Carcabuey, Córdoba, y residente en Cambrils.)

meninas, que se nos presentan como víctimas inocentes de la crueldad del hombre.

En esta versión, de origen cordobés, se omite el episodio de la boda entre Tarquino y Blanca Flor —se sobreentiende en los versos primeros—, así como el desenlace final del romance: la muerte de Blanca Flor a manos de su marido o, en otros casos —la versión que Luis Díaz incluye en el *Romancero Tradicional Soriano* (Soria, 1983) o en numerosas muestras de la tradición canaria, por ejemplo,— la muerte de Tarquino por una Blanca Flor vengadora.

Hemos de sobreentender la violación en el episodio del ultraje, puesto que se nos confirma en los versos últimos del romance: «Más dulce estaría la honra / de mi hermana Filomena» —v. 32—. Curiosamente, hemos de dar por supuesto el forzamiento y, sin embargo, se nos relata con total crudeza la tortura física:

Viva le sacó la lengua
hizo un hoyito en la arena,
y medio le dejó fuera.

ción de la divinidad —«y pídele a Dios que venga»— quien propicia la presencia del pastor «escribiente» y del pájaro «mensajero».

4. LA GALUMNIA DE LA REINA

Diana tiene un jardín
2 y como dama de gusto
Un día estando paseando
4 oyó una voz que decía:
que soy el rey en persona
6 —Más quiero la honra mi conde
La reina que los ha visto,
8 mandó preparar la cena
y al acabar de cenar
10 —Todos ya tenéis mujeres,
menos el pícaro el rey
12 que de día le da mesa
El conde que oye esto
14 manda sillar un caballo
al subir por la escalera
16 Diana como es tan bella,
a abrazarle se le tira,

lleno de flores y albahaca
a pasear se bajaba.
por unas espesas matas
—No te asustes tú, Diana,
que por escucharte andaba,
que lo que el rey me mandara:
la reina que lo escuchaba,
pa tos los condes de España
de esta manera les habla:
mujeres buenas y honradas,
con la pícara Diana,
y de noche le da cama.
de la mesa se levanta,
y a su casa se marchaba;
se encontraba con Diana,
como es tan linda Diana
a sus brazos se arrojaba.

18 Pero el conde le decía:
que en el palacio del rey

Presentamos aquí una versión aragonesa de este romance, que podríamos clasificar bajo el epígrafe de «mujeres calumniadas». Como en otros casos —«Blanca Flor y Filomena» o «El conde preso», por ejemplo—, es evidente su antigüedad, aunque no aparezca en las colecciones del siglo XVI.

El ejemplo que incluimos recoge tan sólo la primera parte del romance, a pesar de que ofrece una total unidad de contenido y su trabazón

—Quítate, perra malvada,
me has puesto roja la cara.

(Informante: María Latre Cuéllar, 65 años. Nacida en Caspe, Zaragoza, y residente en Flix, Tarragona.)

estructural es perfecta; la historia que el poema narrativo refiere suele finalizar con la muerte de la esposa calumniada, la presentación de su cabeza al rey y la boda de éste con la hija mayor de la protagonista. Carece también nuestra versión de los elementos introductores que dan un aire de magia y misterio al romance: la fuente de agua clara en el jardín, donde se baña Diana —Cipriana o Briana, en otros casos—, y la serpiente como elemento premonitorio de la tragedia final.

5. GERINELDO

a)

—Gerineldo, Gerineldo,
2 quién te pillara esta noche
—Como soy vuestro criado,
4 —No me burlo, Gerineldo,
—A qué hora va a ser, señora,
6 —Entre las doce y la una
Y dando las doce y media
8 y al ventanal de la reina
El rey que se lo sospecha
10 y los encontró durmiendo
—Levántate, Gerineldo,
12 que la espada de mi padre
—Por dónde me voy, señora,
14 —Vete por ese camino
El rey que se lo sospecha
16 No te mato, Gerineldo,
y si mato a la princesa
18 mañana, entre doce y una,
—Tengo hecho juramento
20 de no casarme con dama

Gerineldito pulido,
tres horas en mi «albedrido».
señora, jugáis conmigo,
que de veras te lo digo.
lo dicho y lo prometido,
cuando el rey esté dormido.
Gerineldo en el castillo
ha dado un fuerte silbido.
al encuentro le ha salido
como mujer y marido.
Gerineldito pulido,
entre los dos ha dormido.
para no ser conocido.
cortando rosas y lirios.
al encuentro le ha salido.
desde chico te he cogido
tengo mi reino perdido;
seréis mujer y marido.
con la Virgen de la Estrella
que yo haya dormío con ella.

(Informante: María José Soto Escribano, 39 años. Nacida en Don Benito, Badajoz, y residente en Cambrils, Tarragona.)

b)

Madrugaba Gerineldo
2 pa darle al caballo agua
Mientras que el caballo bebe
4 —No bebas agua, caballo,
porque el agua es muy salobre
6 Gerineldo, Gerineldo,
quién te pillara esta noche
8 —Como soy vuestro criado,

la mañana de San Juan
y a la orillita del mar.
la princesa echa un cantar:
no bebas agua, animal,
y es fácil de reventar.
mi camarero pulido,
tres horas en mi albedrio.
señora burláis conmigo.

- No me burlo, Gerineldo,
 10 Pues dígame usted a qué hora
 —Entre las doce y la una
 12 Tres vueltas le dio al palacio,
 viendo que todos dormían
 14 y se ha encontrado a los dos

c)

- Gerinerdo, Gerinerdo,
 quién te pillara esta noche
 —Si porque soy su criado
 —No me burlo, Gerinerdo,
 —Pues dígame usted a qué hora
 —Hasta las doce y la una
 A las doce de la noche
 —¿Quién ha sido el arrogante?
 —Su camarero, señora,
 Lo ha cogido de la mano
 y allí gozaron de amores
 dándose los seis abrazos
 a las doce de la noche
 —Despiértate, Gerinerdo,
 que la espada de mi padre
 —¿Dónde quieres que yo vaya
 —Echa por esos jardines
 El rey, como era tan duro,
 —¿Dónde va mi Gerinerdo
 —Las vergüenzas de una rosa
 —No me lo niegues, traidor,
 —Máteme usted, mi buen rey,
 —No te mato, no te mato,

que de veras te lo digo.
 puedo rondar el castillo.
 queda mi papá vencido.
 tres vueltas le dió al castillo,
 al cuarto de la infanta ha ido
 como mujer y marido.

(Informante: Lorenza López, 86 años. Nacida en Ibros, Jaén, y residente en Cambrils, Tarragona.)

Gerinerito pulido,
 tres horas en mi «avenido».
 se va usted a burlar conmigo...
 que de veras se lo digo.
 he de rondar su castillo.
 mi papá queda dormido.
 la niña siente un «ungido»
 ¿Quién ha sido el atrevido?
 que viene a lo prometido.
 y en su cama lo ha metido
 como mujer y marido,
 allí quedaron dormidos;
 la niña siente un quejido:
 que de esta somos perdidos
 entre los dos ha dormido.
 tres horas el sol salido?
 cogiendo rosas y lirios.
 al encuentro le ha salido.
 tan triste y descolorido?
 mi color se lo han comido.
 que con mi niña has dormido.
 si delito ha cometido.
 que te he criado desde niño.

(Continúa con «La boda estorbada».)

(Informante: María Josefa Martínez Gilabert, 72 años. Natural de Castillejar, Granada.)

Ofrecemos tres versiones —entre las muchas recogidas— del romance que narra los amores novelescos de Eginardo y Emma, la hija del emperador Carlomagno; una versión de origen extremeño y dos andaluzas, la última de ellas —la versión c— continúa con «La boda estorbada». La fusión de «Gerineldo» y «La boda estorbada» es habitual en la tradición romancística y las opiniones sobre su origen diversas. Alvaro Galmés habla de una canción de gesta bretona, *Horn et Rimel*, que podría ser el punto de partida de la doble historia, lo que se opondría a la tesis de Menéndez Pidal que sitúa el relato romancístico de «Gerineldo» en el ciclo carolingio relatando los legendarios amores de

la hija de Carlomagno y un paje del emperador; la versión doble, para don Ramón, se formaría en Andalucía, desde donde se extendería hacia el noroeste peninsular. Joaquín Díaz, Luis Díaz Viana y J. Delfín Val defienden, en sus *Romances Tradicionales (Catálogo folklórico de la provincia de Valladolid, vol. I, 1978)*, la difusión de ambos romances como composiciones independientes y la configuración posterior de la refundición de los dos temas.

Luis Cortés, en *Leyendas, cuentos y romances de Sanabria* (Salamanca, 1981), recuerda que la inútil tentativa del rey de proteger la pureza de la princesa colocando su espada entre

los amantes —la espada era símbolo de protección a la virginidad— es semejante a la escena de *Tristán e Iseo* «cuando los amantes colocan entre ambos una espada, durante su estancia en el bosque de Morois, cosa que preocupa y sume en la perplejidad al rey Marco, al sorprenderlos durmiendo de tal guisa, lo que le lleva a sustituir la espada por la suya».

Los textos *a* y *c* son versiones sintéticas, aunque completas y representativas, mientras que la versión *b* es fragmentaria y está claramente deteriorada, mas la incluimos, ya que se inicia con el exordio del «Conde Olinos» —otro romance que aparece frecuentemente relacionado con «Gerineldo».

6. LA BODA ESTORBADA.

a)

(Continúa de la versión *c* de «Gerineldo»)

La reina que supo aquello
 2 y le tocó a Gerineldo
 —Toma niña esta sortija
 4 si a los siete años no vengo
 Los siete años han pasado,
 6 Padre, déme usted licencia
 —La licencia tienes dada
 8 Ha corrido toda España,
 a la subida de un cerro
 10 ha encontrado un ganadero
 —Ganadero, ganadero,
 12 que me niegues la mentira
 ¿de quién es este ganado
 14 —Son del Conde Gerineldo
 —Cógeme de la mano
 16 a pedirle una limosna
 —Cómo quiere usted, señora,
 18 Le ha dado un doblón de oro
 ha salido la criada
 20 ha encogido la mano,
 —Ay, qué joven tan garbosa,
 22 que ha encogido la mano
 —Pues dile que suba arriba
 24 —Ay, qué ojos tan «garbales»,
 —Sí los habrá visto el conde,
 26 Los borregos y los pavos
 porque se casaba el conde

una quinta mandó echar
 de capitán general.
 que te la doy por señal,
 niña te puedes casar.
 los ocho corriendo van.
 pa Gerineldo buscar.
 y también la libertad.
 no lo ha podido encontrar;
 y a la bajada del mar
 al que le fue a preguntar:
 por la Santa Trinidad,
 y me digas la verdad,
 con tanto hierro y señal?
 que a punto casar está.
 y llévame a su portal
 que sé que me la ha de dar.
 si el ganado se me va.
 y la ha llevado al portal;
 con un pedazo de pan,
 no lo ha podido tomar.
 que en mi vida he visto tal,
 y no lo ha podido tomar.
 y en la mesa comerá.
 que en mi vida he visto tal.
 es que no se acordará.
 cantaban con gran afán
 con su mujer natural).

(Informante: María Josefa Martínez Gilabert,
 72 años. Natural de Castillejar, Granada.)

b)

Siete años por la arena.
 2 y a los catorce años vuelve
 Se vistió de peregrina
 4 se ha encontrado unos caballos
 —¿De quién son esos caballos
 6 Son del conde de Barcelona,
 Siete vueltas dio al palacio
 8 —Señor conde, una limosna,
 Echó mano a su bolsillo
 10 —Qué poca limosna, conde,

siete años por el mar
 y no me conocerá.
 y para Barcelona va,
 muy elegantes que van.
 que tan elegantes van?
 mañana se va a casar.
 y a las siete lo encontró.
 se lo pido por favor.
 y una peseta sacó.
 pa lo que acostumbro yo.

- ¿Quién será esta peregrina?
 12 —Fíjate en estos pendientes,
 Se besaron, se abrazaron,
 14 la novia que estaba enfrente
 —Que te tires o te mates
 16 que los amores primeros

Ofrecemos una muestra de los dos grandes grupos de versiones de «La boda estorbada», aquellas que van unidas a «Gerineldo» —versión *a*— y las independientes —versión *b*—. La primera es una lección muy completa del romance, mientras que la segunda tiene la peculiaridad de la denominación del protagonista como «conde de Barcelona» y la modernización de la limosna que éste entrega a la romera («Echó

- ¿Tan bien me conocerá?
 y en este lindo collar.
 se volvieron a abrazar,
 del balcón se iba a tirar.
 a mí lo mismo me da,
 son muy duros de olvidar.

(Informante: Carmen Hinojosa, 40 años. Nacida en Carcabuey, Córdoba, y residente en Cambrils, Tarragona.)

mano a su bolsillo / y una peseta sacó» —v. 9—).

Se trata de un romance de difusión amplísima y, sin embargo, ninguna versión antigua se fijó por escrito. Parece estar claramente relacionado con el «Conde Dirlos», al menos según la opinión de numerosos romancistas, y hay semejanzas significativas con el cantar de gesta de *Horn et Rimel*.

7. LA ESPOSA INFIEL O BLANCANIÑA.

Estando una señorita

que con el oritú,
 que con el oritón,
 sentadita en su balcón (1).

- 2 bien peinada y bien lavada
 pasó por allí un buen mozo
 4 —¿Quién duerme contigo, luna,
 —Conmigo no duerme nadie
 6 Mi marido está de caza
 y si acaso hoy volviera
 8 los perros de mi ganado
 Estando en estas palabras
 10 —¿De quién es ese caballo
 —Tuyo, tuyo, maridito,
 12 para que fueras de caza
 —¿De quién es esa escopeta
 14 —Tuya, tuya, maridito,
 para que fueras de caza
 16 —¿De quien es ese sombrero
 —Tuyo, tuyo, maridito,
 18 para que fueras de caza
 —¿De quién es esa carita
 20 —Perdóname, maridito,
 La cogió de los cabellos
 22 —Tenga usted, suegro, su hija
 —Haz con ella lo que quieras

sentadita en su balcón

- con un poquito de olor,
 que de esta manera habló:
 quién duerme contigo, sol?
 que solita duermo yo.
 en los montes de León
 le echaré una maldición:
 le saquen el corazón.
 su marido fue y llegó.
 que en mi cuadra veo yo?
 mi padre te lo compró
 a los montes de León.
 que en el rincón veo yo?
 mi padre te la compró
 a los montes de León.
 que en la percha veo yo?
 mi padre te lo compró
 a los montes de León.
 que en mi cama veo yo?
 que te he jugado a traición.
 y a su casa la llevó.
 que me ha jugado a traición.
 que la Iglesia te la dió.

(Informante: María José Soto Escribano, 39 años. Nacida en Don Benito, Badajoz, y residente en Cambrils, Tarragona.)

El estribillo se repite en cada verso, repitiendo tras él el segundo hemistiquio.

El tema de la esposa infiel —de la mujer adúltera— es uno de los temas frecuentes en la tradición oral, motivo de muy distintos tratamientos y enfoques. El romance de «Blancaniña», que hallamos ya en el *Cancionero de 1550* —aunque no tenemos, tal y como indica Rodríguez Moñino, referencias respecto a su origen, ni tampoco figura en pliego alguno—, se halla ampliamente difundido, y podríamos rastrear semejanzas y paralelismos —tanto conceptuales como de desarrollo estructural— en todo el fol-

«—Tenga, suegro, ésta su hija
que me ha jugado a traición;
si la tié mal enseñada,

Es ésta que ofrecemos una muy pulcra versión de origen extremeño que no ofrece peculiaridad alguna, en la que el romance, como es habitual, se canta con estribillo. Dos versiones muy interesantes del tema son la ya clásica de José María de Cossío, recogida en Hontoria (Ca-

lore europeo.

El romance español se diferencia, básicamente, de los relatos europeos en que en éstos se hace escarnio del marido engañado, mientras en nuestra tradición la castigada es la esposa adúltera; sin embargo, en algunas versiones el castigo no aparece explícito y sí se deja traslucir un cierto sarcasmo hacia el marido vengador de su honra, así ocurre en aquellos ejemplos que finalizan:

enséñela usted mejor.
—Educala tú, mi yerno,
que tienes la obligación.»

bezón de la Sal] y publicada en sus *Romances de tradición oral*, y la que el profesor Luis Cortés Vázquez incluía en *Leyendas, cuentos y romances de Sanabria*, recopilada en San Martín de Castañeda.

8. LA DAMA Y EL SEGADOR

Salieron tres segadores
2 uno de los segadores
el jubón de terciopelo
4 Una dama en su balcón
y le ha mandado llamar
6 —Oiga usted, buen segador,
—¿Qué me querrá tu señora
8 —Que si quiere usted segarme
—Sí, señora, por qué no,
10 —No está en cerro ni está en bajo,
que están entre dos columnas
12 —Esas senaras, señora,
—Siégalas, buen segador,
14 A eso de la medianoche
—Oiga usted, buen segador,
16 —Termino con las gavillas
Le ha dado siete doblones
18 que valía más el pañuelo
—Y si no tiene bastante
20 —Sí, señora, por qué no,
Otro día de mañana
22 eran por el segador,

a segar fuera de casa;
lleva dedines de plata,
y el antepecho de Holanda.
del segador se prendaba
con una de sus criadas.
que mi señora le llama.
que tan de prisa me llama?
alguna de mis senaras.
¿dónde las tiene sembradas?
ni en veredas, ni en cañadas,
que me sostienen el alma.
no son para mí segarlas.
se te dará buena paga.
la señora preguntaba:
¿cómo van esas senaras?
y empiezo con las manadas:
en un pañuelo de Holanda
que el dinero que lleva.
vuelva usted por la mañana:
pero serán las espaldas.
las campanas repicaban,
aquel que tanto segaba.

[Informante: María José Soto Escribano, 39 años. Nacida en Don Benito, Badajoz, y residente en Cambrils, Tarragona.]

Sería este romance una muestra más de los que algunos estudiosos califican como de «mujeres seductoras». Su origen, por la ausencia de antecedentes antiguos conocidos, es confuso y son muchas las hipótesis que los romancistas

han barajado: tema de origen folklórico (la dama de alto linaje que seduce al segador), nueva manifestación de los tan difundidos amores de la hija del emperador (por aquellas versiones que empiezan: «El emperador de Roma / tiene

una hija bastarda» o «La emperadora de Roma / tiene una hija bizarra»), o tema picaresco nacido de la influencia de las pastorelas francesas. Lo cierto es que se trata de un romance ampliamente difundido y que, en muchas ocasiones, se ha utilizado como canto de siega.

Es la nuestra una versión de origen extremeño que se inicia con la descripción del segador (justificando mediante su atuendo la atracción que la dama siente por él —v. 2-3—) y no con aquellos versos que sitúan a la protagonista en una posición social elevada, como suelen comenzar las lecciones más habituales del romance. Curioso es, a este respecto, que algunas versiones hispanoamericanas hablen de la hija del presidente de Chile o de Perú, e incluso que alguna versión española considere padre de la dama a una muy conocida personalidad política de principios de siglo: «El conde de Romanones / tiene una hija serrana», como ocurre en la publicada en el *Romancero del Bajo Aragón* y recogida en Samper de Calanda (Inf.: Marino Fandos Ballester, 1985).

Michelle Débax (*Romancero*, Alhambra, Madrid, 1982) incide en que el calificativo de «bastarda» marca negativamente, ya desde su nacimiento, al personaje femenino del romance; sin embargo, no en todas las versiones aparece esa denominación, siendo frecuente también que se

«Pues dime cómo es tu nombre
—Yo soy hijo de un porquero,
y me he venido a Galicia

En la muy breve y ya citada de Samper de Calanda se acaba el romance: «Al cabo de nueve meses / nació un segadorcico / con fal, zoquete y zamarra». Incluso cuando se contempla, como punto final, la muerte del segador, no siempre el motivo es el mismo; comúnmente éste es el exceso erótico —lo que podría enten-

«No murió de mal ninguno,
que murió de un galicazo

En el texto salmantino el segador muere a consecuencia de la sífilis o mal francés —también llamado gálico—; sin embargo, tal vez lo más interesante de esos últimos cuatro versos de la versión recopilada por *Mayalde* sea que

habla de «bizarra», «serrana» o simplemente, como en el ejemplo que ofrecemos, se omita cualquier calificativo.

Es esta versión extremeña recogida en tierras catalanas una buena muestra de la condensación sintética de la tradición oral, conserva los elementos esenciales comunes al tema —incluyendo la metaforización del acto sexual con referente en las faenas agrícolas de la siega, y el juego de palabras final: «—Y si no tiene bastante / vuelva usted por la mañana. / —Sí, señora, por qué no. / pero serán las espaldas» (v. 19-20) — y prescinde de otros episodios accesorios que en nada inciden en el desarrollo nuclear del romance. El final del texto es especialmente lacónico, aunque deducimos fácilmente que las campanas doblan —que no «repican», como se señala en nuestra versión en un error evidente de interpretación de los distintos toques de campana por la muerte del segador, exhausto de tanto trabajo.

Este episodio final, no obstante, ofrece algunas variantes dignas de mención. No siempre el romance de «La dama y el segador» termina con la muerte del galán; en una versión del Real de San Vicente (Toledo) se incide con orgullo en la condición humilde del segador frente a la nobleza de la dama:

por sí salía preñada.
mi padre guarros guardaba
a bailar la gallegada.»

derse como una especie de advertencia moralizadora—, aunque encontramos otras motivaciones especialmente interesantes. Eusebio y Pilar, *Mayalde*, han recogido en tierras de Salamanca una hermosísima versión del romance, con estribillo, que finaliza:

ni de calentura malta,
que le pegó la bastarda.»

nos ofrece una globalización gradual de todos los males que el hombre podía contraer: por un lado, sífilis y fiebres de Malta —como enfermedades puntuales y concretas—; por el otro, todas las demás dolencias.

9. LA DONCELLA GUERRERA.

a)

Se ha establecido un bando
2 que premio le vienen dando
un padre tenía tres hijas
4 la más pequeña de todas:
—A dónde vas tú, hija mía,
6 de hembra y no de varón.

de Sevilla a Badajoz
al padre que tenga un varón,
y no había ningún varón;
—Padre, a la guerra voy yo.
con esos ojos hermosos

	—Cuando los hombre me miren	al suelo miraré yo.
8	—A dónde vas tú, hija mía, de hembra y no de varón.	con esa mata de pelo
10	—Padre, tráeme un barbero,	un barbero afeitador.
	—Y a dónde vas tú, hija mía,	con esa pechera linda
12	de hembra y no de varón.	
	—Padre. Cómprame un corsé,	un corsé ajustador.
14	Padre, cómprame un caballo	que a la guerra me voy yo.
	Se ha montado en su caballo	y a la guerra se marchó,
16	y estando un día peleando	la espada se le cayó
	y por decir pecador	dijo pecadora yo,
18	y el hijo del rey moro	la palabra le cogió.
	—Ay, madre, querida madre	que yo me muero de amor,
20	que el caballero don Marcos	es hembra que no varón.
	—Invítala tú, hijo mío,	a correr contigo un día
22	que si ella fuera mujer	atrás te la dejarías.
	—Ya la he convidado, madre,	a correr conmigo un día
24	y el caballero don Marcos	un «expreso» parecía.
	—Invítala tú, hijo mío,	contigo a comer un día
26	que si ella fuera mujer	silla baja cogería.
	—Ya la he convidado, madre,	a comer conmigo un día
28	y el caballero don Marcos	la más alta que allí había.
	— Invítala tú, hijo mío,	a las tiendas a comprar
30	que si ella fuera mujer	la seda le ha de gustar.
	—Ya la he convidado, madre,	a las tiendas a comprar,
32	yo me he tirado a la seda	y ella se tiró a un puñal.
	Ay, madre, querida madre,	que yo me muero de amor
34	que el caballero don Marcos	es hembra que no varón.
	—Invítala tú, hijo mío,	a los ríos a bañar
36	que si ella fuera mujer	la orilla iría a buscar.
	—Ya la he convidado, madre,	a los ríos a bañar
38	yo me he tirado en la orilla	y ella se fue a la mitad.
	—Invítala tú, hijo mío,	a dormir contigo un día
40	que si ella fuera mujer	la luz apagaría.
	—Ay, madre, querida madre,	que mi alma ha descansado
42	que el caballero don Marcos	la luz me la ha apagado
	y el caballero don Marcos	en mis brazos se ha estrechado.

(Informante: Carmen Hinojosa, 40 años. Nacida en Carcabuey, Córdoba, y residente en Cambrils, Tarragona.)

b)		
	Un sevillán sevillano	la desgracia fue de Dios
2	que de siete hijos que tuvo	nninguno le fue varón.
	Un día a la más pequeña	le cayó la tentación:
4	Padre, me voy a la guerra	vestidita de varón.
	—Hija mía, no te vayas	que te van a conocer
6	con ese pelito largo	y carita de mujer.
	—Padre, si lo tengo largo,	padre, córtemelo usted
8	y después de cortadito	un varón pareceré.
	Siete años en la guerra	y nadie la conoció
10	y al subir a su caballo	la espada se le cayó:
	—Maldita sea la espada	y maldita sea yo
12	Y el rey que la estaba oyendo	de ella se enamoró.

El sábado fueron novios
 14 y el lunes por la mañana
 Hay abajito bajito
 16 sangre de los españoles

y el domingo se casó
 muertecita la encontró.
 una fuente ensangrentada,
 que murieron por España.

(Informante: María del Carmen Escribano Nieto, 10 años. Nacida y residente en Gavá, Barcelona. Padres, de Chiclana de Segura, Jaén.)

El tema de la mujer disfrazada de hombre es asunto harto repetido tanto en la tradición oral como en la literatura culta —recordemos a Tirso de Molina o Lord Byron, por ejemplo— de numerosos países europeos. «La doncella guerrera» es un romance del que es difícil precisar su origen: temáticamente se le han buscado múltiples relaciones —algunas notablemente curiosas—, desde el mito helénico de Aquiles hasta algunas leyendas orientales, mientras que desde el punto de vista de su vinculación geográfica primigenia podríamos inclinarnos por la Francia del norte como fuente primera del texto romancístico. Aunque no conservamos versiones de la época, sabemos que era conocido en el siglo XVI, pues Ferreira de Vasconcellos pone en boca de uno de los personajes de su comedia *Aulegraphia* los primeros versos del romance.

Existen dos grandes grupos del poema: una vertiente en la que se agrupan los ejemplos más antiguos y completos, y otra, de difusión infantil, mucho más breve, en la que no aparecen las distintas pruebas a que es sometida la joven por el hijo del rey para descubrir su identidad. Nuestra versión *a* pertenece al primer grupo, ajustándose al esquema de episodios característicos del tema, salvo en la maldición del padre a la madre por no haberle dado un hijo varón.

En el texto que ofrecemos (versión *a*) aparecen unos versos a manera de estribillo, en la segunda parte del romance, en la que se narran las distintas estratagemas utilizadas por el hijo del rey —curiosamente rey moro en este caso—

para demostrar la condición femenina del caballero don Marcos: «Ay, madre, querida madre, / que yo me muero de amor, / que el caballero don Marcos / es hembra que no varón.» Versos que se repiten en dos ocasiones (v. 19-20 y 33-34); en algunas versiones similares el estribillo aparece tras cada una de las respuestas del príncipe a las propuestas maternas para resolver sus dudas. Interesantes son también el incidente que provoca las sospechas del príncipe y el simil que se realiza en una de las respuestas de éste: la caída de la espada —símbolo por su forma de cruz— provoca la exclamación «y por decir pecador / dijo pecadora yo» (v. 17); y, por otro lado, para exaltar la fortaleza física de nuestro/a protagonista se la compara con un «expreso» (v. 24), una muestra más de la maleabilidad del texto romancístico en su adaptación a los nuevos tiempos —aunque no siempre estas adaptaciones sean literariamente del todo afortunadas—.

Hemos recogido también numerosas muestras que podríamos catalogar de difusión infantil, más breves y menos complejas, aunque algunas no exentas de interés; buena muestra de ello podría ser la que clasificamos como versión *b*, en la que hallamos, junto a las incongruencias típicas del romancero de repertorio infantil —ese «sevillán sevillano» del primer verso—, una gran agilidad narrativa y el dato curioso de la muerte final de la doncella. Además, se añaden al romance unos versos (15-16), claramente postizos, que evocan alguna de aquellas canciones de la guerra de Africa.

10. DON BUESO Y SU HERMANA CAUTIVA

En los montes más espesos
 2 una morita lavaba
 Ha pasado un caballero
 4 —Retírate, mora hermosa,
 que va a beber mi caballo
 6 Caballero, no soy mora,
 me cautivaron los moros
 8 en el jardín del amor
 —¿Te quieres venir conmigo
 10 —Y mi ropa, caballero,
 —La de hilo y la de Holanda

que tiene la morería
 allá por la fuente fría.
 que de la guerra venía:
 retírate, mora linda,
 de este agua cristalina.
 que soy huérfana cautiva,
 tarde de mayo florida,
 jugando con varias niñas.
 hacia los montes de oliva?
 dónde yo la dejaría.
 en mi maleta metida

12 y la demás inferior
 Ya la monta en su caballo,
 14 —¿Por qué lloras, mora hermosa?
 —Que me acuerdo en otros tiempos
 16 y mi hermano don Alejo
 —¡Ay!, qué oigo, virgen santa,
 18 pensé traerme una mora
 Abreme, madre, la puerta,
 20 que ya apareció la flor,
 que ya apareció la rosa.

El tema de «Don Bueso» entroncaría con esa vertiente del Romancero que los estudiosos del género han denominado «romances fronterizos», de los que abundan numerosas muestras en la tradición oral. El asunto central del poema es el reencuentro familiar de cristianos cautivos en tierras de moros —como lo es en el romance de «Las tres cautivas» o en el de «Las hermanas reina y cautiva»—, ajustándose perfectamente a la estructura narrativa arquetípica del tema: cautiverio, sufrimiento, rescate, regreso y reconocimiento. Asimismo sigue el esquema de los relatos odiseícos: ausencia, vuelta y reconocimiento.

Para Ramón Menéndez Pidal, el romance derivaría, por medio de una balada juglaresca alemana, del poema de *Kudrun*, y estaría en estrecha relación con otras muestras europeas de similares características; la balada de carácter paneuropeo se habría adaptado perfectamente al entorno y las circunstancias peninsulares: cristianos y moros.

8 —¿Te quieres venir conmigo?
 —Y la ropita que lavo,
 10 —La de hilo y la de holanda
 y la de menos valor
 12 —Y mi honra, caballero,
 —Juro la cruz de mi espada,
 14 no tocarte ni mancharte
 Al llegar a aquellos montes

El personaje conocido genéricamente como Don Bueso es denominado en nuestro ejemplo Don Alejo —tanto en la versión que ofrecemos íntegra como en la que citamos de origen extre-

el agua la llevaría.
 la mora llora y suspira.
 —¿Por qué lloras, mora linda?
 mi padre a cazar salía
 y yo en su compañía.
 ¡ay!, qué oigo, madre mía,
 y traigo una hermana mía.
 balcones y celosías,
 la flor que había perdida,
 la rosa de Alejandria.

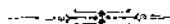
(Informante: María Carrasco López, 46 años. Nacida en Valdepeñas, Ciudad Real, y residente en Cambrils, Tarragona.)

Las versiones más antiguas y completas parecen ser las hexasilábicas, conservadas, sobre todo, en la tradición sefardí, mientras que en la tradición española abundan las versiones octosilábicas —como la que aquí incluimos—, especialmente las que comienzan: «Al salir de los torneos / me fui por la morería / yo ví una mora lavando, / lavaba en la fuente fría» (Inf.: María Visiga Preciados, 88 años).

En nuestra versión —que proviene de tierras de La Mancha— se obvia la narración del cautiverio al inicio del romance y se incluye en el diálogo (v. 6-8), en unos versos de acusado lirismo; lirismo que se manifiesta también, claramente, en los versos que cierran el poema (v. 19-21). No se hace referencia, sin embargo, al temor de la joven cautiva a perder su honra al partir en compañía del aguerrido caballero, como suele ser habitual; así ocurre en la versión que recogimos de María José Soto Escribano (39 años, nacida en Don Benito, Badajoz, y residente en Cambrils, Tarragona):

Aquí en mi caballo irías.
 ¿dónde me la dejaría?
 aquí en mi caballo iría
 río abajo la echaría.
 ¿dónde me la dejaría?
 que en mi pecho va ceñida,
 hasta los montes de Oliva.
 la mora llora y suspira.

meño—, siendo nombrado también, en otras ocasiones, como Juan de la Oliva, Don Güeso o incluso José María.





Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID