

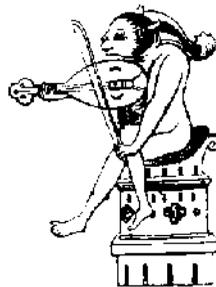
Revista de
FOLKLOR

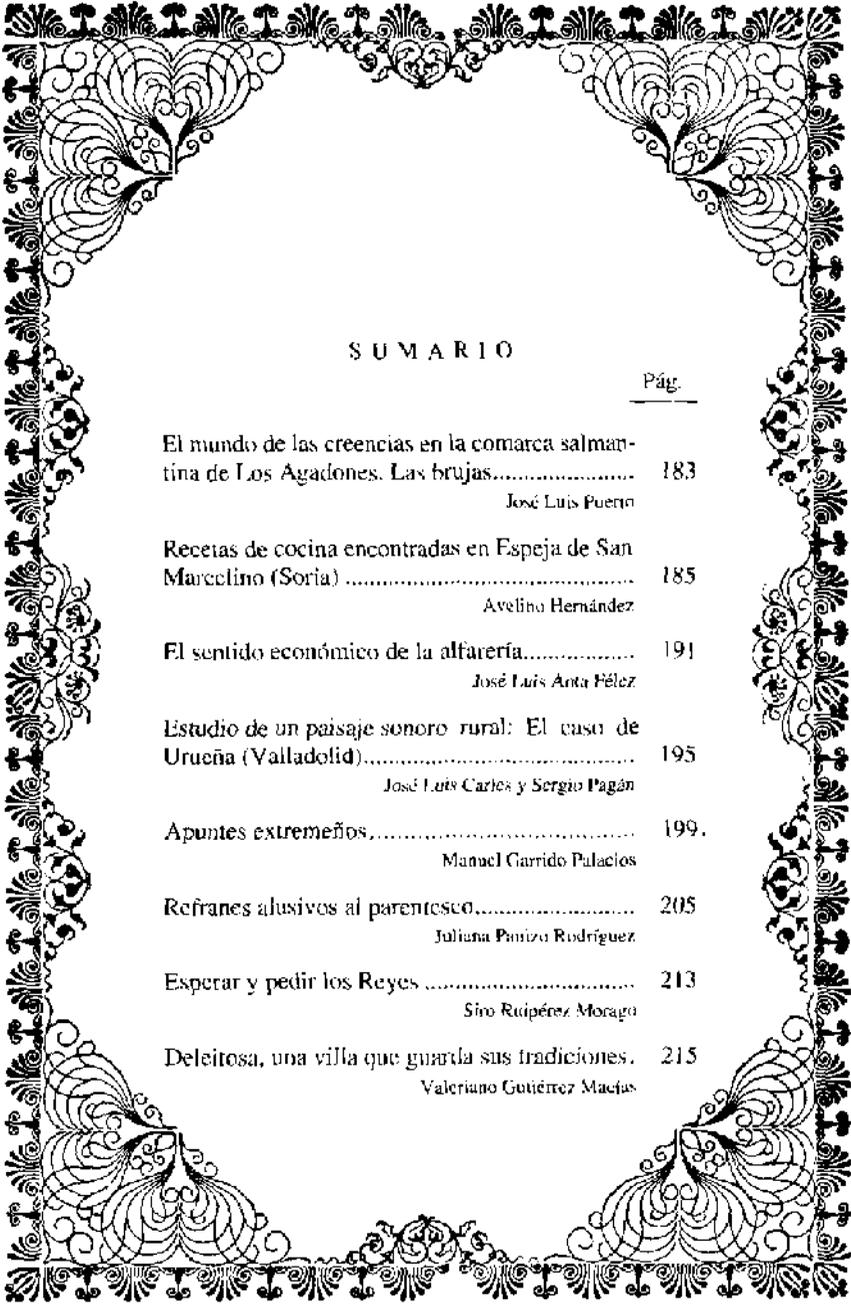
N.º 138



Editorial

El uso cotidiano de aparatos frigoríficos y congeladores ha conseguido que nos olvidemos en unos años de los sistemas utilizados por nuestros antepasados para conservar los alimentos. Entre los más interesantes, sin duda, se encontraba el pozo de nieve, un hoyo más o menos profundo practicado en la tierra, normalmente circular y revestido de piedra en sus paredes interiores. Este receptáculo servía para almacenar la nieve caída durante el invierno o aquella otra que se traía en carros tras largas jornadas desde la sierra más cercana. Su finalidad era abastecer de hielo a las poblaciones (para enfermos, para sorbetes y helados en verano, para conservación de alimentos, etc.) y a tal propósito contribuía el modo de mantenerlo, consistente en mazar la nieve con grandes mazos de madera y cubrirla con paja; el pozo solía tener una escalera de madera portátil con la que se accedía desde el exterior y que, una vez tomada la cantidad necesaria por el encargado, se retiraba, evitando así que entrasen personas ajenas a su explotación. Solía ser alguna cofradía la beneficiaria de su uso, cuando no el propio Concejo; la cofradía ligada tradicionalmente al aprovechamiento de estos pozos era la de Animas, siendo en ocasiones propietaria o en otros casos arrendataria y utilizando lo obtenido con la venta de la nieve para el sostenimiento de la hermandad o de sus fines (asistencia a los hermanos moribundos, entierro de los cofrades, ayuda a sus viudas, etc.).





SUMARIO

	<u>Pág.</u>
El mundo de las creencias en la comarca salmantina de Los Agadones. Las brujas.....	183
<i>José Luis Puerto</i>	
Recetas de cocina encontradas en Espeja de San Marcelino (Soria)	185
<i>Avelino Hernández</i>	
El sentido económico de la alfarería.....	191
<i>José Luis Anta Pérez</i>	
Estudio de un paisaje sonoro rural: El caso de Uruña (Valladolid).....	195
<i>José Luis Carlos y Sergio Pagán</i>	
Apuntes extremeños.....	199
<i>Manuel Garrido Palacios</i>	
Refranes alusivos al parentesco.....	205
<i>Juliana Pinizo Rodríguez</i>	
Esperar y pedir los Reyes	213
<i>Siro Ruizpérez Morago</i>	
Deleitosa, una villa que guarda sus tradiciones.	215
<i>Valeriano Gutiérrez Macías</i>	

EL MUNDO DE LAS CREENCIAS EN LA COMARCA SALMANTINA DE LOS AGADONES. LAS BRUJAS

José Luis Puerto

En el valle del Palero, que sale desde la Peña de Francia hacia poniente, y en la vertiente meridional de la Sierra del Guindo, se halla el pueblo de Monsagro, en el sur de la provincia de Salamanca, cerca ya del límite con la de Cáceres. Perteneció esta población —según Antonio Llorente Maldonado de Guevara— a la comarca conocida con el nombre de *Los Agadones*, *Campo de Agadones* o de la Sierra de Gata; comarca bastante aislada tradicionalmente y apartada de vías de comunicación importantes. Ciudad Rodrigo es el centro urbano que ha mantenido y mantiene relacionadas a estas tierras con el resto del mundo.

En Monsagro aún hemos podido hallar pervivencias de creencias en las brujas, creencias que acaso han sido alimentadas por el aislamiento del pueblo y por su localización en un paraje orográfico rodeado de montañas que, seguramente, han impuesto mucho respeto a los moradores de Monsagro, pues "cada elemento de la naturaleza (...) para el hombre primitivo es algo directo, emocional e inarticulado" (1). De hecho, el topónimo de Monsagro alude a su emplazamiento, *mons sacer* (monte sagrado), que posiblemente se refiere a la montaña de la Peña de Francia, en la que se venera una Virgen negra, lugar sagrado para todos los pueblos de aquellos contornos.

Para Julio Caro Baroja, "la información que poseemos en punto a Hechicería, y sobre todo Brujería, es mucho más abundante del lado del que cree en brujas que del lado del que se cree a sí mismo brujo o bruja" (2). La presente información que aquí transmitimos proviene, también, del que cree en brujas y tiene su ritmo vital cotidiano amoldado a dicha creencia.

Según nuestra informante (3), las brujas existen y viven dentro del pueblo, no en el campo o en algún refugio de las cercanas montañas; "una —nos dice— puede ser tu vecina" y vivir junto a ti. Actúan por la noche, en la oscuridad, y se aparecen en la alcoba o en la sala en la que duerme la persona sobre la que van a intervenir, a la que van a atacar. Primero, se presentan como una niebla oscura y luego como una lucecita que va dando vueltas por la estancia. "De noche —nos dice la mujer—, a la que le van a entrar, ve primero como una niebla oscura y luego ve como una lucita bailando alreor, dentro". Nuestra informante, cuando la visita la bruja le dice:

— "¿Ya estás aquí, me vienes a visitar?"

Pero —según nos dice— ellas nunca contestan.

Cuando una bruja visita a una persona, le chupa la sangre cuando ya está dormida en la cama y le produce *dentaladas* y *negrales* en los encajes de las piernas o en el brazo. A quien ha visitado se le notan a la mañana siguiente las marcas moradas de los dientes. La bruja que no tiene dientes "engancha y retuerce la carne" de su víctima. Se nota enseguida —nos dice la mujer— si tiene o no dientes.

Si se tienen dudas sobre si tal mujer es o no bruja, se recurre a un rito con el *arnero* (la criba), realizado entre dos mujeres. En el aro de madera que le da forma, clavan unas tijeras en el delgado grosor del mismo y sostienen el arnero ambas mujeres poniendo cada una de ellas la yema de su dedo corazón en cada uno de los óvalos de las tijeras. Y realizan la siguiente pregunta:

— "¿Es cierto y verdad que fulana es bruja?"

Si el arnero baila, es decir, se mueve en ese momento, indica que aquella por quien han preguntado es bruja; y, si no baila, si se está quieto, no lo es.

Los viernes, y también los martes, no dice nuestra informante que las brujas oyen todo lo que se diga de ellas, por eso, durante los citados días de la semana, no conviene hablar, hay que estarse callados y no mentarlas.

DEFENSORES

Pero existen remedios eficaces para evitar su intervención. El primero de ellos consiste en rezar una oración todas las noches al acostarse; hay que rezarla tres veces, haciendo la señal de la cruz o persignándose. Dice así:

"Por la señal de Cristo,
tres veces Cristo,
de las tres personas
de la Santísima Trinidad:
Ampararme, defenderme
de brujas, hechiceras
y personas endemoniadas.
Amén."

Conviene evitar también dormir a oscuras.

Nuestra informante nos dice que ella deja una rato encendida la bombilla eléctrica y luego enciende una lamparita en la mesilla de noche: se trata de un vaso con agua y aceite, con una torcida de trapo que se enciende para evitar la entrada en la sala o en la alcoba de cualquier bruja. Otro amuleto defensivo que se utiliza contra las brujas son los ajos; la mujer que nos informa lleva continuamente unos ajos en uno de los bolsillos de sus sayas, pero han de ser ajos machos, esto es, que no tengan dientes, que sean de una sola pieza. Y un último remedio como protección, utilizado en Monsagro, son unas tijeras, que se colocan debajo de la cabecera de la cama, es decir, debajo de la almohada, en forma de cruz durante toda la noche. En este sentido, es oportuno traer aquí a colación lo que nos dijo una maestra amiga: en el velatorio de una mujer mayor, en el comarcano y vecino pueblo de Martiago, vio cómo sobre el pecho de la difunta había colocadas unas tijeras puestas en forma de cruz; ¿se querría evitar con ello que ningún espíritu malo se llevara el alma de la mujer fallecida?

De las dos mujeres de Monsagro con las que hablamos, la de mayor edad, que es la que nos informa, sí cree en las brujas; pero la otra, algo más joven, no cree en ellas, aunque nos dice que una vez amaneció con unas *dentaladas* muy marcadas en el brazo. La mayor dice, al comprobar que la otra no cree, que es porque aún tiene una naturaleza fuerte, mientras que ella tiene ya "la naturaleza floja". Y le indica que ya verá cuando tenga los años que ella...

NOTAS

(1) Julio CARO BAROJA, *Las brujas y su mundo*, 3.ª ed., Madrid, 1969, págs. 19-20.

(2) Julio CARO BAROJA, *op. cit.*, págs. 10-11.

(3) Nos informó Agustina Palacios Rodríguez, de 80 años, la acompañaba Fleutería Gómara Alaejos, de 70 años.



RECETAS DE COCINA ENCONTRADAS EN ESPEJA DE SAN MARCELINO (Soria)

Avelino Hernández



NOTA DE PRESENTACION

Espeja de San Marcelino se encuentra situado en el ángulo Noroeste de la provincia de Soria, en la margen derecha del Duero —de cuya ribera dista algunos kilómetros— entre las villas señeras de Burgo de Osma, San Es-

teban de Gormaz (Soria), Peñaranda de Duero y Aranda de Duero (Burgos).

Se trata de un sencillo pueblo rural como hay tantos en la geografía soriana y castellana; ciertamente su pertenencia a una comarca de tanta significación histórica y

cultural, cual es la cabecera del Duero, puede conferirle cierto alcance como depositario de algunos elementos interesantes en los dominios de la cultura tradicional.

No obstante, las recetas que en este trabajo se reproducen no parece que estén especialmente insertas en la tradición más propia de la comarca, sino que poseen un campo de referencia geográfico y social más amplio como podrá deducirse de su lectura y como lo corroboran las noticias concernientes a su hallazgo. Que fue como sigue:

Corría el año 1940.

En Espeja de San Marcelino —¿400 habitantes en aquel entonces?— ejercía su ministerio un señor cura, joven de aproximadamente veintiseis años. Compartían con él la casa del curato su padre viudo —que regentaba la farmacia local— y una hermana menor del párroco, de veintitrés años.

La hermana del beneficiado, para el ejercicio de sus artes y labores culinarias —tan significadas en su contexto familiar y social— disponía de un cuaderno manuscrito heredado de su madre en el que ésta había recogido sus recetas más apreciadas.

Por aquellos mismos años fue destinado al municipio de Espeja un joven médico —José Herrero Vallecillo, oriundo de Urueña— que se estableció en el pueblo con su reciente esposa.

A través de la cotidiana relación que siempre fue habitual en nuestros pueblos entre los representantes del estamento clerical y los del docente, médico, veterinario, farmacéutico y secretario de la administración local, la mujer del señor médico conoció la existencia del manuscrito que obraba en manos de la hermana del señor cura, y pidió su autorización para copiarlo.

La labor de copia se realizó en horas nocturnas. El fluido eléctrico que alumbraba la estancia era de tan escaso voltaje que se hacía necesario esperar a que la mayor parte de los habitantes del pueblo durmieran a fin de tener la suficiente luz para copiarlo.

El cuaderno original, heredado de la madre ya difunta, quedó en manos de la hermana del cura.

La copia fue propiedad de la mujer del médico, la cual confirma fehacientemente haber llevado a la práctica “con notables resultados” muchas de estas recetas. (La cocina que empleaba era de tipo rural: tratábase de una pieza con chimenea en el centro y fogón a un lado).

Cincuenta años después, la copia manuscrita de este cuaderno fue entregado por su autora, Margarita González Ballesteros, a su hijo, el cual lo transcribió y ordenándolo copiar mecanografiado me lo hizo llegar. Su voluntad —la voluntad de Jesús Herrero González— es que sea conocido, por si algún valor tuviera, tanto en lo concerniente al saber etnológico como en lo tocante al placer del consumo nutritivo.

Quede, con esto, informado el lector de las noticias obrantes sobre este manuscrito hallado en Espeja de San Marcelino.

TORTAS DE CHICHARRONES

Chicharrones.....	2 libras
Yemas de huevo.....	2
Azúcar.....	1 cuarterón
Aguardiente.....	1 jícara

Si los chicharrones tienen poca manteca se les añade más.

Con la harina necesaria se les hace una masa, se hacen las tortas, se les echa zumo de naranja y azúcar y se les mete al horno puestas en un papel para cocerlas. El papel se unta con manteca para que no se peguen.

MANTEQUILLA DE SORIA

Manteca de vaca.....	20 onzas
Azúcar.....	13 onzas

Si la mantquilla no está bien limpia se la lava en agua fría, después se la bate mucho, se le añade el azúcar muy limpio, o clarificado 1 cuartillo de agua, continuando el batido hasta que esté bien dura, y bien mezclado todo.

Se pone en moldes de papel o en un trapo humedecido.

MANTECADAS DE ASTORGA

Manteca.....	8 onzas
Azúcar.....	8 onzas
Huevos.....	8
Harina, lo necesario	

Se baten mucho los huevos con el azúcar y la manteca, lo último en el batido son los huevos, después la harina necesaria para formar una masa blanda. Con una cuchara se echa la masa en cajoncitos de papel y se ponen en el horno a fuego lento.

SOBADILLOS

Manteca.....	1 libra
Azúcar.....	1 cuarterón
Aguardiente.....	1 jícara

Se derrite en una cacerola la manteca, se le añade el azúcar y el aguardiente dándole a todo vueltas con una cuchara hasta que esté bien mezclado.

Se añade la harina necesaria sin dejar de dar vueltas a la masa, hasta que esté bien sobada. Luego de estar bien formada la masa se van cortando los sobadillos, después de haber estirado la masa en una mesa hasta que tenga 1 centímetro de grosor.

Se les pone al horno, pero antes se les pinta con clara de huevo. El horno que no esté fuerte.

MANTECADILLOS

Manteca..... 1 libra
Azúcar..... 1/2 libra
Harina, lo necesario

Se baten bien y después se incorpora la harina necesaria hasta formar una masa de bastante consistencia, con la que se hacen los mantecadillos y se meten al horno que no esté fuerte.

TARTA

Yemas de huevo..... 28
Claras..... 7
Almendra..... 1 libra molida
Azúcar blanco..... 1 libra

Se baten bien las yemas, las claras y la almendra molida por espacio de 1 hora. Después se añade el azúcar continuando el batido por espacio de otra hora, y bien batido todo se echa en una tartera, previamente untada con manteca fría, procurando no llenar la tartera mucho, por lo mucho que crece.

Se mete en el horno que esté regular de fuerte. Después de echa, se le da a la tarta un baño de clara de huevo, azúcar y un poco de ácido cítrico, bien batidas todas estas cosas.

Este baño sirve para toda clase de tartas y tortas que se quiera dar.

ROSQUILLAS

Huevos..... 12
Azúcar..... 1/2 libra
Aguardiente..... 1 jícara
Aceite..... 2 jícaras

Se baten bien los huevos y se añade una jícara de agua, la jícara de aguardiente y 2 de aceite, junto con la harina. Se formará una masa blanda, con la que se hacen las rosquillas que se ponen en papeles y se meten en el horno.

OTROS ROSQUILLOS

Yemas de huevo..... 18
Aceite frito..... 1/2 libra
Azúcar..... 1/2 libra
Aguardiente, un poco
Harina, la necesaria para formar una masa no dura.

Se baten las yemas, se añade el aguardiente y el aceite que esté tibio para que no se corten, después el azúcar

siguiendo el batido. Al incorporar la harina, formar una masa.

Se hacen los rosquillos, se fríen en bastante aceite y cuando están fritos se sacan de la sartén, se les echa azúcar por encima.

ROSCOS EN ACEITE

Aguardiente..... 1/2 libra
Azúcar..... 1/2 libra
Aceite..... 1/2 libra
Aceite refrito..... 1 libra
Anís, un poco
Harina

Con la harina necesaria se forma una masa que se pueda trabajar con las manos, con la que se hacen los rosquillos y se fríen en aceite.

HUEVOS MOLES O REALES

Yemas de huevo..... 12
Azúcar..... 12 cucharadas
Agua..... 10 cascarones de huevo

Se baten bien las yemas con el azúcar y el agua con una cuchara. Se pone a la lumbre hasta que empiece a hervir lento dándole vueltas mientras, después se agitan mucho con el batidor de madera hecho a propósito, antes de usarlo se moja en agua fría, continuando la operación. La mezcla es una consistencia de natilla espesa.

ROLLITOS DE MANTECA O AREPAPALOS

Manteca..... 1 jícara
Azúcar..... 1 jícara
Aguardiente..... 1 jícara
Huevos..... 1
Harina, la necesaria

Primero se bate el huevo, después se echa la manteca derretida, el azúcar, el aguardiente y últimamente la harina, hasta formar los rollitos que se fríen en aceite o manteca.

BOLLITOS

Para cada huevo 1 onza de aceite crudo.
Harina, lo necesario

Batiéndolo bien se añade la harina necesaria hasta que la masa quede de forma que se pueda coger con una cuchara.

En unos papeles se pone la masa, no muy juntos y se meten en el horno, procurando que no esté muy fuerte.

Después de sacarlos se mojan encima, echándoles azúcar en cantidad.

MANTEQUILLA DE SORIA (Con procedimiento más claro)

Manteca de vaca..... 20 onzas
Azúcar..... 14 onzas

Se derrite en una cazo la manteca, se la cuele en un barreño y después se bate con la mano por espacio de 1 hora y 1/2, añadiendo el azúcar y continuando el batido por espacio de otro tanto de tiempo, hasta que toma lustre.

Se pone en montones de papel o trapos humedecidos. Se pueden hacer diferentes formas según el molde.

ROSQUILLAS AL AGUA

Huevos 1 docena
Aceite..... 1 taza sacada el rancio
Manteca..... 1 taza
Azúcar..... 1 taza
Harina la que admita

Se amasa muy bien, se conoce cuándo está la masa en su punto cuando se corta con un cuchillo y se hacen en la masa por dentro agujeros.

Se hacen las rosquillas y se echan en agua hirviendo, cuando floten por encima se sacan y se dejan enfriar bien y muy escurridas.

Luego se las cuece al horno, regular de fuerte. Se les da el baño con 2 claras de huevo puestas a punto de merengue, 100 gramos de azúcar tamizada, que esté fuerte el punto de nieve. Se las deja secar bien y se las baña por las dos caras.

BIZCOCHO ECONOMICO

Huevo..... 1
Harina 2 tazones
Azúcar..... 1 tazón
Leche 1 tazón
Aceite..... 4 cucharadas
Levadura Royal 6 cucharadas
Ralladura de limón

Amasar todos los ingredientes y formar el bizcocho. Sacar el rancio del aceite, o se sustituye por mantquilla de vaca. Están estupendos.

YEMAS DE COCO

Yemas de huevo 3
Azúcar..... 1/4 Kg.
Coco..... 1/4 Kg.
1 Patata grande

Después de batidas las yemas se incorporan el coco y el azúcar y la patata en puré y sin nada de agua.

Se hacen las yemas bien redondas, se las pasa por azúcar y se las pone en moldes.

PANES DE LECHE

Huevos 18
Leche 1 cuartillo
Aceite refrito 1 libra
Aceite..... 3 cuarterones
Aguardiente..... 1 jícara
Levadura 1/2 libra
Harina, lo necesario

Se deshace la levadura con un poco de agua, 1/2 cuartillo y un poco de sal, el agua que esté templada. Batidos los huevos se mezclan todos los ingredientes y con la harina necesaria se formará una masa que esté bien trabajada y suelta, se concocerá que está bien si levanta la masa y abren los panes; antes de echarlos al horno, se les da un baño con una clara de huevo y azúcar por encima. Siendo buena la harina no debe pasar de 4 libras.

PANES DE LECHE

Huevos 9
Leche 1 cuartillo
Aceite..... 1/2 libra
Azúcar..... 2 y 1/2 cuarterón
Anís, un poco.
Harina, lo necesario

El aceite se fríe bien, y tibio se mezcla con todo lo demás, batiendo los huevos, se deshace 1 onza de levadura con un poquito de agua. Con la harina necesaria se amasa, que no esté dura la masa, que quede blandita.

Se hacen las tortas para meterlas al horno, dándoles antes un baño con clara de huevo.

OTROS PANES DE LECHE

Huevos 10
Aceite refrito con anís 1 cuarterón
Levadura 2 onzas
Harina

Incorporándole la harina necesaria se formará la masa que se adereza con 2 onzas de levadura, si se amasa por la noche para cocerlas por la mañana; y si se amasa por la mañana, 1 cuarterón de levadura desleída en un poco de agua templada. Se conoce cuándo están bien las tortas si al echarlas al horno la masa no se abre. La masa para que no se enfríe se la arropa bien.

Al meter las tortas en el horno se las da con clara de huevo por encima y se les echa azúcar.

ROLLOS DE YEMAS

Huevos (sólo las yemas).....	1 docena
Levadura	1 onza
Aguardiente.....	1 jícara
Azúcar.....	2 cucharadas
Anís, un poquito	
Harina	
Canela	

Con la harina necesaria formar una masa, que no se pegue en las manos, se hacen los rollos que se frién en aceite, y al sacarlos del aceite de freirlos se les pone azúcar y canela envueltos.

FRUTOS EN SARTEN

Aceite frito	1 jícara
Vino blanco.....	1 jícara
Harina, la necesaria	

Formar una masa suelta, se hacen unos sobadillos. Se frien en aceite y cuando se sacan de la sartén se les pone azúcar por encima, una vez sacados en una vasija.

CABRITO EN TARTERA

Se pone a cocer la carne con el agua suficiente, sal, perejil, ajos y pimienta un poco, después el aceite un cuarterón, hasta que esté hecho. Que no quede con mucho caldo, sino más bien en su jugo.

BACALAO CON ARROZ EN SARTEN

Una vez desalado el bacalao se pone a freir en la sartén. Cuando esté a medio freir se le añade el arroz y se refrite con el bacalao, hasta que tome un color dorado, se le pone un poco de pimienta y pimientón y se pone doble de agua, o sea, una taza de arroz por dos de agua.

SOBADILLOS

Harina	2 libras
Azúcar	2 cuarterones
Manteca.....	2 cuarterones
Yemas de huevo	7
Aguardiente.....	1 copa

Se coloca la harina en un barreño con el azúcar, se derrite la manteca, después de fría se une a la mezcla anterior, así como las yemas previamente batidas, se da bien de vueltas con el cucharón, añadiéndole 1 copa de aguardiente hasta que la masa esté bien trabajada y bien sobada sobre una mesa. Se extiende la masa y se cortan los sobadillos con un molde o cuchillo, se ponen en latas de horno untándolas con aceite o manteca antes de meterlas al horno. Se espolvorean con azúcar por encima después de sacarlos del horno, cuando están calientes los sobadillos.

SUSPIROS DE YEMAS

Yemas de huevo	12
Azúcar.....	4 cucharadas regulares
Vino blanco.....	2 cascarones de huevo
Aguardiente.....	2 cascarones de huevo
Aceite refrito.....	1/2 libra
Canela, un poco	
Anís en polvo	
Harina, la necesaria	

Se baten bien las yemas con el azúcar, se añade el aceite, el vino blanco y el aguardiente, a todo esto se va incorporando la harina, hasta formar una masa blanda que se pueda coger con una cuchara y echar la masa en unos papeles. Después de esta operación se ponen en el horno, procurando que no esté fuerte. Con la cuchara se hacen montoncitos. Cuando salen del horno se pone azúcar por encima.

ROSQUILLAS CON LEVADURA

Yemas de huevo	12
Claros	2
Aceite refrito.....	2 onzas
Aguardiente anisado.....	2 onzas
Azúcar.....	2 cucharadas
Levadura, un poquito del tamaño de una nuez	

En un poco de agua templada se deshace la levadura, se mezcla con los demás ingredientes, batiendo primero las yemas y el azúcar y las claras en forma de masa suelta, empleando la harina necesaria, y bien trabajada toda la masa se hacen las rosquillas, que se frien. Cuando están fritas se las espolvorea bien con azúcar por encima.

TOCINILLOS DE PAULA

Leche	1 cuartillo
Almidón.....	1 cuarterón
Azúcar.....	2 onzas

Todo bien mezclado y diluido en la leche se pone a cocer sin dejar de darle vueltas con una espátula de madera. Una vez hervido se pone en moldes o pocillos, se puede poner en cáscaras de limón. No se quitan de los moldes hasta que no estén fríos.

TARTA DE ALMENDRAS

Almendra molida	1 libra
Azúcar.....	1 libra
Yemas de huevo.....	28
Huevos enteros.....	4

Se baten bien las yemas y los huevos, después se añade el azúcar continuando el batido y vertiéndolo en una tartera previamente untada con mantequilla.

Se pone al horno cuando esté bien caliente. Se quita del molde cuando esté fría.

OTRAS ROSQUILLAS

Yemas de huevo.....	12
Aceite refrito y frío.....	2 tazas
Azúcar.....	2 cucharadas
Vino dulce.....	2 cascarones de huevo
Aguardiente anisado.....	2 cascarones de huevo

Se baten bien los huevos con el azúcar. Con la harina necesaria se forma una masa que trabajada con las manos bien, y poniendo en una lata después de atiesada la masa, se las hace con el dedo un agujero, un poco antes de ponerlas al horno.

ROSQUILLAS

Yemas de huevo.....	12
Azúcar.....	1 cuarterón
Aceite refrito y frío.....	2 cuarterones
Aguardiente.....	1 copa
Harina.....	2 cuarterones

Bien batidas las yemas con el azúcar se mezcla el aceite y el aguardiente, se pone la harina hasta formar una masa bien trabajada, haciendo la misma operación que la receta anterior.

CARNE RELLENA

Un filete de 1/2 Kg. o tres partes que sea carne que no se abra de vaca. Luego de bien extendida la carne y un poco golpeada, se pone en medio jamón en trocitos, aceitunas, huevos cocidos y tocino fresco. Todo esto muy picadito se reparte bien por la chuleta. Después se enrolla, se ata muy bien y se sofríe en aceite muy bien en la sartén, estando en ésta poco tiempo. Se pone en una cazuela con la grasa de freírlo, se machaca ajo, perejil y pimienta a gusto, y poco a poco agua y después vino

blanco que sea bueno, hasta que esté hecha y blanda. Se deja enfriar y se hacen filetes cuando esté fría.

PACIENCIAS

Yemas de huevo.....	9
Claras de huevo.....	7
Azúcar.....	200 gramos
Esencia de limón, un poquito	

Se baten las yemas de huevo con las claras y el azúcar con la esencia de limón. Después de bien batido con la harina necesaria, se forma la masa y con una cuchara se echará en papeles, para meterlas en el horno a fuego lento, procurando que la masa esté blanda.

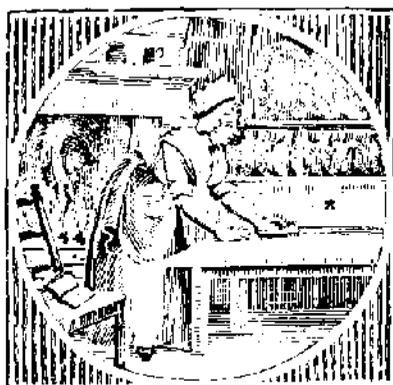
HUEVOS MOLES

Yemas de huevo.....	12
Claras de huevo.....	12
Azúcar en polvo.....	2 cuarterones

Se baten las yemas, las claras y el azúcar mucho, poniéndolo a fuego lento sin dejar de darle vueltas con una cuchara de madera hasta que forme cordoncillo, poniéndolo en una fuente con canela y azúcar.

EQUIVALENCIAS Y GLOSARIO

Libra.....	400 gramos
Cuarterón.....	100 gramos
Onza.....	25 gramos
Jícara.....	Taza pequeña
Cuarútillo.....	1/2 litro
Sacar el rancio.....	Poner cáscara de limón o de naranja en aceite caliente.
Sobadillos.....	Mantecados
Pocillo.....	Una jícara
Cordoncillo.....	Hebra.



EL SENTIDO ECONOMICO DE LA ALFARERIA

José Luis Anta Félez

En esta serie por entregas en que se está convirtiendo la desaparición de la alfarería popular, de corte tradicional, parece como si entre todos necesitáramos obviar el sentido económico que ésta tiene. Es más, la alfarería, tiene una carga económica importante que no se puede desligar del propio hecho en su conjunto; como hecho social poliédrico, la cerámica tiene varios niveles de representación en la realidad, es un objeto con una funcionalidad, mantiene una serie de elementos simbólicos, que se entienden a la luz de la cosmología popular, es parte de las economías domésticas, presentes en los márgenes de lo popular, etcétera. En definitiva, la cerámica puede ser mirada desde multitud de planos, los cuales nos sirven como puntos de interpretación de la propia cerámica, de los núcleos domésticos, de ciertas formas estilísticas, incluso como parte importante de las representaciones de una cultura dada.

La cerámica, en cuanto que es parte de un proceso económico, puede ser mirada desde varios niveles, desgajables entre sí, pero que se encuentran fundidos en la realidad socio-económica de aquellos "pueblos" que la producen, hasta el punto de que en los esquemas socio-culturales de aquellos sectores tradicionales que producen la cerámica de hasta no se puede olvidar el componente económico, el cual, además, atraviesa todas y cada una de las esferas en que ésta se encuentra. De esta manera, y siempre en relación con este tema, tenemos tres niveles, a saber: I) el de la producción, donde la realización de las piezas supone un costo, fundamentado en los materiales, la mano de obra y la maquinaria; II) el de la distribución, en donde se generan los beneficios, materializando en ganancias el quehacer alfarero; y III) el del consumo, donde la pieza de forma autónoma al productor y al distribuidor supone un gasto en el usuario (el cual, supongo, es ponderado por el nivel de satisfacción que la pieza le produce).

De la recombinación de cada uno de los niveles nace el proceso económico en sí mismo; de la diferencia entre el costo de producción y la materialización de las ganancias nace la plusvalía, en la diferencia entre la distribución y el consumo se produce la ganancia, todo ello produce, sea cual sea la suerte de combinaciones que realicemos, dos importantes efectos: por un lado, que existe una constante maximización de las ganancias y una minimización de los costes y, por otro, que se realiza una constante toma de decisiones en cada una de las partes del proceso, este último se realiza en relación de una fase con la otra y en la medida que supone una maximización de las ganancias.

No hace falta que entre en demasiados detalles con el tema de la maximización de las ganancias y la minimización de los costes; de esta manera, no sólo la producción doméstica se resuelve en este sentido, a la hora de la minimización del costo en la mano de obra, sino que, además, tanto el costo de los materiales, como el de la maquinaria, se realiza bajo formas propias con un claro sentido de minimizar dichos costes. Tanto en los casos en que la cerámica es realizada en torno bajo por mujeres, o el contrario en los hombres, las respectivas esposas o maridos, según el caso, se encuentran en el sentido complementario en algún momento del proceso económico.

En Moveros (Zamora) mientras que las mujeres modelan las piezas, los hombres con los que se encuentran casadas sacan el barro de las cercanas vetas geológicas o están vendiendo las piezas, la cocción se lleva a cabo por la unidad doméstica al completo, marido y mujer en estrecha colaboración, aunque hace unos años existían los hornos comunales, que minimizaban los costes aún más. En Aranda de Duero (Burgos) ocurre al contrario, las mujeres preparan el barro, decoran las piezas y las venden, mientras que los hombres las hacen en el torno. En cualquier caso, la producción se lleva a cabo por la unidad doméstica en estrecha relación entre sí, todos trabajan en la consecución económico-laboral de la propia alfarería.

Sea cual sea el tipo concreto de producción doméstica, existe un importante punto en todo el proceso, me refiero a la aplicación del modelo de toma de decisiones que se concreta, por no extenderme más de la cuenta, en tres preguntas concretas, a saber: I) ¿Cómo decide el alfarero realizar unas piezas de su repertorio y no otras?, II) ¿Qué criterios utiliza el usuario para comprar una pieza y no otra? y III) ¿En qué se basa el alfarero para incorporar innovaciones o/y cambios en su repertorio tipológico?

Estas preguntas, como otras tantas que podemos hacer, no son ociosas, ni mucho menos simples obviedades. Si hasta hoy no se han hecho es porque hemos enmarcado las piezas alfareras como parte de una cultura material que pondera el objeto frente a su uso e, incluso, como parte de una cultura mucho más extensa. De esta manera, lo que hacemos es recuperar la alfarería para entender la cultura que la produce en su totalidad, por lo que parto de la base de que ésta está enmarcada en un proceso dinámico, a la par que no puedo obviar el sentido económico que ésta mantiene, lo que tampoco significa negar otras posibilidades relacionadas en el plano simbólico. La toma de decisiones que los alfareros y los usuarios de la cerámica realizan se encuentra constreñida, que no deli-

mitada, por una serie de factores, que van desde el medio ecológico hasta criterios de estandarización tipológica tradicional, así pues, la respuesta a las preguntas antes realizadas no se ha de ver desde una plena "libertad" del alfarero, fuera de los planos culturales. Intentaré contestar a esas preguntas desde estas consideraciones:

El alfarero realiza las piezas en función de su capacidad; un oficial de primera tiene que ser capaz de realizar 25 cántaros al torno en un pueblo como Miño da Guía (Orense) y 30 en Atoca (Zaragoza), pero claro está que ésta no es la única pieza que realizan, ni el torno es la única labor a la que se dedican. Así pues, tiene que existir un nivel de ponderación entre el repertorio de piezas (que en los alfares peninsulares, España y Portugal, es de 10 a 25 piezas diferentes) y las consiguientes labores necesarias para la producción de las piezas. Es obvio que el alfarero está —más bien estaba— sujeto a una producción que se define por las diferentes épocas del año, en una hace una cosa, en otra estación otra diferente; en Coca (Segovia) en otoño se dedicaban a la realización de castañeras (35/40 diarias), en Jiménez de Jamuz (León) dedicaban los últimos meses del invierno a realizar los botijos para los segadores. Dichas labores estaban relacionadas con un ciclo inminentemente agrícola, que demandaba miles de piezas en un preciso momento. Sin embargo, la producción normal se ha realizado de siempre en atención a la demanda que ha existido de ciertos productos, así pues, las cazuelas, platos y diferentes elementos relacionados con la cocina se realizaban más que otros, todo ello siempre dependiendo de la propia demanda; hoy en día se sigue haciendo por igual.

Otro elemento relacionado con la economía alfarera es el relacionado con la toma de decisiones con respecto a los materiales y la maquinaria; el barro se saca de las vetas, se bate y mezcla, en verano, igual que se recoge la leña menuda en estas fechas, todo ello marca una manera de hacer relacionada con el exterior en verano y con el interior (labores de torno y horno) en invierno, pero en relación a la decoración, la cantidad de cochuras en las piezas, etc. se hacen en relación con la demanda que existe de los productos, a la par que con el saber tradicional de los alfareros en cada zona española. En este sentido, poco o nada hay escrito; en un pueblo alfarero como Buño (La Coruña) se ha convertido en tradicional el barro negro, producto de que las llamas impactan directamente sobre la pieza durante la cochura, antaño se ponían piezas rotas en la boca del horno, para que las piezas no se quemaran, hoy el turismo ha hecho variar la forma de cocer las piezas; hasta el punto de que este modo de cocer, sumado a unas piezas basadas en formas a-tradicionales, máscaras y figuras humanoides y, sobre todo, la tapadera de las ollas que se ha convertido en platos altos y artilugios para dar vueltas a la tortilla (de patatas) han visto un resurgir del que quizás era el pueblo más condenado a una rápida desaparición... Demanda y saber tradicional son, así pues, los dos vectores sobre los que se basa la toma de decisiones en el quehacer alfarero.

Pero la demanda es, a su vez, un "juego" de ponderaciones entre lo ofertado (por el alfarero) y lo deseado (por el usuario). Mucho del dilema vivido por los actuales alfares peninsulares se relaciona con este sencillo hecho. En cierta medida —no hay que ser tampoco demasiado tajante en nuestras afirmaciones— sólo y únicamente aquellos alfareros que fueron capaces de renovar sus técnicas, sus modos de hacer, sus tipologías y formas decorativas han conseguido sobrevivir, ya que se trataba de la adecuación de la propia alfarería a las demandas nacidas del turismo y el consumo de masas. Aquellos alfareros que continuaron con formas tradicionales o están desaparecidos o en vías de extinción.

La principal razón que tenemos para explicar la realidad, la desaparición y el cambio, de las artesanías tradicionales es de carácter económico; por mucho que duela, el tema de la cerámica se ha convertido en gran medida en un principio económico. Otra cosa muy diferente es que la realidad de los alfareros sea cuestión sólo y únicamente de las invenciones de los turistas, en este sentido, el llamado turismo verde, del que la Comunidad Autónoma de Castilla-León se está haciendo su principal abanderado, está modelando la imagen de los artesanos, como de las villas y pueblos en general, a la imagen y semejanza de los tópicos que a este respecto son recreados por los *tour-operator*, que no buscan tanto la realidad, sino la realidad imaginada por sus clientes.

Otro tema es que los que a esto nos dedicamos (a conocer o/y explicar la realidad del mundo popular) pensemos que estas comunidades, donde se asientan los alfareros, tienen que seguir en una concreta idealidad romántica, que no sólo es mentira, sino que estanca la propia imagen que los "pueblos" tienen de sí mismos, remitiéndoles a señas de identidad que no se corresponden con el proceso dinámico al que sus actuales formas socio-económicas constantemente les remiten.

Lo que es indudable es que no podemos obligar a nadie a que realice algo a la fuerza (ni con razones de carácter turístico, ni en planteamientos "científicos"), y, mucho menos, algo que no tiene un sentido del todo definido, ni una proyección de futuro, ni ninguna posibilidad económica; en este sentido, no podemos seguir viendo en los intelectuales e investigadores los grandes salvadores, los que por la fuerza de la "razón" tienen la llave de todos los problemas, a la par que ni ellos se han hecho entender, ni el público ha parecido entenderles: el estudio de algo, la búsqueda de las lógicas internas, se haga como se haga, no significa el compromiso político, ni, mucho menos, garantías de salvación, y mucho me temo que el mensaje que se desprende de las palabras de nuestros investigadores tiene mucho más que ver con la reinención de los procesos culturales que con la búsqueda de sus consiguientes lógicas, lo que en definitiva es dar la idea de que tenemos que enseñar a vivir a todos aquellos que estamos "estudiando", cosa que es inadmisibile, por mucho que nos queramos amparar bajo el ala de la justa ciencia.

Más de un antropólogo ha puesto de relieve la necesidad de ser algo más que unos simples "paisanos" bien formados, no basta con que podamos decir que "conocemos" un pueblo dado mejor que los del lugar, convirtiéndonos, así, en un miembro más. Es indudable la necesidad de que eso tenga un sentido más allá, lo que tampoco significaría la negación de aquellos puntos con los que no coincidimos en nuestra calidad de nuevos (supra) ciudadanos. La necesidad de explicar los fenómenos culturales está, desde hace algunos años, irrumpiendo en nuestras maneras de ser simples conocedores, con el consiguiente cambio en el punto de vista, tanto de nosotros mismos (que realizamos la ardua labor de autocriticarnos), como de aquéllos que hasta ahora eran nuestros objetos de estudio tradicional.

Así, pues —siguiendo con el tema que aquí me ocupa—, querámoslo o no, la cerámica se entiende en la cultura rural como una fuente de ingresos para los alfareros, a parte de que tiene un sistema de valores y símbolos que se entienden a la luz de los procesos culturales, en un nivel diferente que lo económico, pero en la necesidad de aunarlos en un mismo contexto. Si analizamos el tema con un mínimo de profundidad podemos observar que uno de los principales obstáculos por los que la cerámica se encuentra atascada en una situación de tipo final es debido al bajo coste de venta de los productos, lo que en sí es la punta de un enorme *iceberg* que esconde una serie de problemas de base en el mundo de la cerámica tradicional, que en la actualidad trata de sobrevivir bajo unos presupuestos dados y donde no termina por encajar con el contexto de la "modernidad", es decir, existen unos *deviantes* entre el proceso alfarero y su contexto socio-cultural.

Si cuando anteriormente hablaba de la toma de decisiones he mostrado algunos puntos donde la cerámica popular tiene problemas, en cualquier caso, he constatado que el bajo coste de las piezas a la hora de su venta es uno de los principales inconvenientes, debido a que no permite la subsistencia material de los propios alfareros, por lo cual, es necesario tomar este punto como primer analizador, poniendo nuestra mirada en este mundo del barro desde un elemento que nos permita entender y, consiguientemente explicar, por qué no existe una proporción, por un lado, entre el costo de las horas de producción, el trabajo, la experiencia (como parte importante de la carrera educativa de un alfarero) e incluso de los materiales y, por otro, lo que se cobra por las piezas. Así pues, concretando, el bajo coste de la cerámica es producto de cuatro hechos, a saber:

1.— Que el alfarero no contabiliza las horas que supone realizar y producir una pieza, es decir, que el salario, como profesional, no existe en el mundo de la alfarería, como en general en todo lo referente a los trabajos en el *agro*. A la par que el alfarero utiliza a miembros de su propia familia (los hijos del mismo sexo en la parte productiva y los de diferente en la venta) como ayudantes, con el consiguiente ahorro de salarios y de las horas de-

dicadas a la enseñanza, y haciendo de los talleres parte intrínseca de la herencia familiar.

2.— Que los materiales utilizados, tanto los permanentes, como los fungibles, son de localización y elaboración local, reduciendo los gastos al mínimo, a la par que se convierten en constructores de su propia "maquinaria" (pilas de lavado, mezcladores, batidoras, amasadoras, tornos, tornetas, hornos, cañas, palillos, cortadoras, secadoras, naves, salas, etcétera). Quiero recordar que este argumento, empleado aquí en su sentido económico-material, es de forma común utilizado como aquello que demuestra la "humanidad" y "acercamiento a la naturaleza" de los alfareros, es decir, como niveles de idealidad, en vez de carácter económico. En cualquier caso, lo que en este momento me interesa es hacer notar que es gracias a este ahorro en las materias primas y en la maquinaria lo que permite un abaratamiento importante de los costes de producción, lo que por otro lado viene, también, a ser causa de una lenta evolución formal y estructural tanto en la forma de hacer, como de enfrentarse con las necesidades de los tiempos, que exigen materiales y maquinaria altamente sofisticada de un alto costo, por lo que su utilización redundaría en el precio final de las piezas.

3.— Que la venta y distribución es de forma directa y realizada por el propio alfarero o miembro de la familia, por lo general en sus talleres, que suelen ser además sus viviendas, y, desde hace unos veinte años, se dedican a la comercialización en mercadillos, rastrillos y ferias especializadas, lo que hacen también de forma directa; aunque muchos de ellos reconocen que estos mercadillos son más para tomarse unos días de descanso y mantener contacto con otros colegas, que para ganar dinero. Antonio Martín (Aranda de Duero, Burgos) me comentó que él vende todo lo que puede llevar a las ferias (en concreto a las de Burgos, Zamora, Alcalá de Henares y a la de la Bañeza, en León), hecho que ocurre desde el año 1988 ("que antes no se vendía nada", me comentaba), aunque —afirma— no es rentable como puede suponerse en un primer momento, pues su furgoneta tampoco puede cargar mucho y el coste de desplazamiento y residencia se come todo el margen de ganancia.

4.— Que el alfarero y su familia mantienen, de forma constante, otras formas de ingresos, ya sea porque tienen alguna cabeza de ganado, matan sus propios cerdos y/o porque tienen fincas y huertas que ellos mismos cuidan, con el consiguiente ahorro en el gasto de las viandas para la casa. Por otro lado, durante la crisis de la alfarería tradicional de los años 60 y 70, la inmensa mayoría de los alfareros tuvieron que dejarlo todo para irse a otros trabajos, a la construcción o algunos otros trabajos por el estío. En pueblos como Ateca (Zaragoza) los alfareros se perdieron del todo, la fábrica de chocolates que hay en la misma localidad dio trabajo a todos, sólo un alfarero, hoy en día retirado, Jerónimo Martínez, continuó con la tradición, no sin grandes apuros y sobrevivió gracias a que en el mismo alfar, que se encuentra un poco retirado del

pueblo y lindando con el río —desde donde se observa una de las vistas más bellas de todos los alfares peninsulares que he visitado—, tiene una huerta, que hoy sirve como esparcimiento de sus días de retiro y que antaño dio muchas satisfacciones en la mesa de su hogar, sobre todo en el tiempo que mantenía el alfar en activo.

En este sentido, la vida de los alfareros mantiene puntos de total concordancia con la vida rural; si en otros lugares, como entre los Vaqueiros de Alzada (Asturias) o en la Galicia interior, la vaca era el elemento de unión e identificación, o las cabras entre los pastores canarios, dedicándose a lo que se dedicaran, la vaca era parte intrínseca de aquello que les definía. No es de extrañar, así pues, que Juliana, la última alfarera de Hoyo de Pineda (Gran Canaria), se dedique de igual manera a la alfarería y a su huerto —que a pesar de lo pequeño y escabroso del terreno da unos excelentes tomates—, sin que ella se defina a sí misma más alfarera que “campesina”, o viceversa, teniendo, incluso, el calificativo de lo primero (alfarera) por aquéllos que venimos de fuera, que porque así sea entendido dentro de su comunidad, donde su actividad es parte de lo puramente anecdótico.

Estos cuatro puntos, que de forma general resumen el bajo costo con que se ofertan las piezas de alfarería popular, relacionan muchas otras cosas, en principio el tipo económico (de carácter doméstico), más tarde el tipo social (de carácter rural, autosuficiente), aún a sabiendas de que hay otros muchos factores de tipo local, que explican también la realidad en toda su dimensión (contexto). Allende de que también explican cómo la *plusvalía* es muy pequeña, así como el momento en que el alfarero tiene que entrar en un mercado más amplio, de alta competencia, tanto en precios como en calidad, no puede seguir el ritmo que imponen los tiempos, dejando de lado, hasta donde les es posible, el oficio que

de siempre ha mantenido. Por lo que, sin ser deterministas, el factor económico, tan unido de siempre a la propia alfarería, es un punto importante a la hora de ver cómo ha evolucionado, como “problema” y como realidad diaria, los alfares.

En este sentido, no se puede decir (tal cual aconsejan algunos) que el alfarero pueda seguir como hasta hace unos años, con un continuismo de base, pues, el principio básico, hablo económicamente, de que la alfarería se mantuviera de forma reiterada en la Península Ibérica, problema que perdura hasta nuestros días, es que la economía agrícola ha sido puramente autosuficiente y, por lo tanto, también el de aquellos oficios que se le adscriben, frente a las actuales exigencias de una economía de alto rendimiento excedentario; en este sentido la alfarería ha vuelto a perder la batalla, pues los Estados (Nacional y Autonómicos) priman a las industrias con capacidad de generar un alto rendimiento productivo, con bajos costes, pero con salarios establecidos (la búsqueda de eso que ha venido a llamarse los *Estados de Bienestar*), generadores de riqueza de forma automática, hecho que no puede darse en la alfarería tradicional, a tenor de que ya no sea tradicional, a la par que las ayudas de las Administraciones a los talleres sólo serían —y en esto hay que ser muy sinceros— un retardador; pero la consecuencia final, la de transformarse (cambiar) o morir, es inevitable; de hecho, la mayoría de las subvenciones se dan a los nuevos ceramistas, en detrimento de los alfareros tradicionales. De nuevo el “arte culto” es primado frente a las realizaciones útiles y autosuficientes del pueblo llano, entender y explicar este tipo de cosas es, también, una labor con la que tenemos que enfrentarnos, queramos o no.



ESTUDIO DE UN PAISAJE SONORO RURAL: EL CASO DE URUEÑA (Valladolid)

José Luis Carles y Sergio Pagán

Grabar sonidos es poner un marco alrededor de ellos. Igual que un fotógrafo enmarca un ambiente visual, el cual puede ser inspeccionado con calma y detalle, así una grabación aísla un ambiente acústico convirtiéndolo en algo repetible que puede ser estudiado.

(R. Murray Schafer. *Five Village Soundscapes*).

INTRODUCCION

El estudio de paisajes sonoros constituye una disciplina nueva que se basa fundamentalmente en los estudios de campo (situaciones reales) y no en trabajos de laboratorio (situaciones experimentales) como suele ocurrir en los estudios tradicionales de acústica.

En un momento en el que el sentido predominante en nuestra civilización es la vista, sabemos muy poco sobre cuál es la forma en la que otros sentidos, y concretamente el oído contribuyen a nuestra unión con el medio.

Se presenta aquí un análisis en el que se trata de mostrar el comportamiento del sonido en un ambiente típicamente rural, profundizándose en las relaciones entre el hombre, el sonido y el medio y en los efectos del desarrollo tecnológico sobre el paisaje sonoro.

El método utilizado para este trabajo corresponde fundamentalmente a la metodología desarrollada desde hace varios años en el Instituto de Acústica (CSIC) en relación con el estudio de paisajes sonoros y se basa fundamentalmente en:

- La realización de grabaciones.
- La medida de niveles sonoros.
- Estudio de la evolución del sonido escuchado a lo largo del día. Enumeración de sonidos escuchados a lo largo de los periodos de análisis.

- Realización de encuestas de percepción sonora a población escolar.
- Realización de entrevistas a personas mayores en relación con los paisajes sonoros del pasado.

El estudio se realizó en Octubre de 1991.

Al igual que en el mundo animal se dan unas señales sonoras que expresan unas funciones y unos comportamientos determinados, vamos a tratar de mostrar cómo en un ambiente rural se producen unas marcas sonoras que ha ido seleccionando la comunidad con el paso del tiempo y que los habitantes identifican como propias.

El análisis trata de mostrar cómo los ritmos diarios del pueblo, determinados por sus actividades sociales, culturales y económicas, pueden definirse a través de los sonidos, unos que funcionan como señales, otros como fondo sonoro, todos con unos ritmos diarios.

CARACTER DEL PUEBLO

Se trata de una villa amurallada con un urbanismo de gran interés, ya que conserva bastante bien su antigua estructura. De carácter fundamentalmente rural, la principal actividad económica de la población es la agricultura (cereal fundamentalmente) y la ganadería ovina.

EL PAISAJE SONORO DE URUEÑA

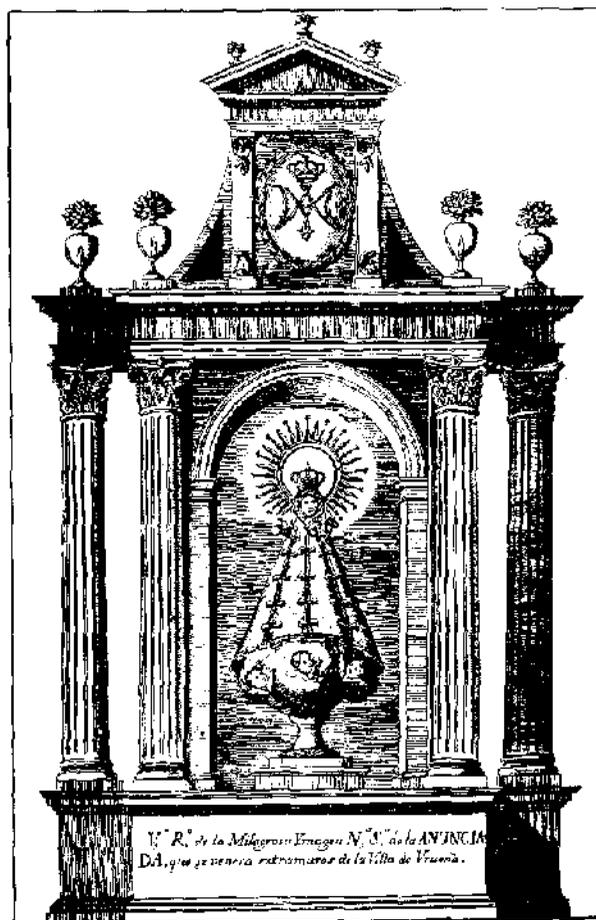
Este carácter rural queda reflejado en las pautas acústicas que aquí se muestran. Así, la proximidad a la naturaleza queda recogida en el paisaje sonoro escuchado al amanecer en las proximidades de la Iglesia del pueblo, donde un coro matinal de pájaros (estorninos, chovas y gorriónes) se reúne para cantar en los amaneceres de Otoño.

Hasta las diez de la mañana apenas si se dejan sentir las actividades humanas. A partir de dicha hora algunos vecinos empiezan a cruzarse por la

calle donde se producen los primeros saludos del día. Mientras que los coches se escuchan esporádicamente (se contaron 10 a lo largo de la mañana) los sonidos que dominan el ambiente sonoro del pueblo son las voces y los pasos de los habitantes, los cuales aparecen acompañados de sonidos característicos del mundo rural: pájaros, animales domésticos, ganado, gallos al amanecer, tractores, todo ello creando unos ritmos de sonido y silencio, de actividad y reposo.

El máximo de actividad se produce entre las 11 y las 12 del mediodía: paso de vehículos, conversaciones, salida del ganado al campo, salida de tractores...

La señal sonora característica del pueblo estuvo representada siempre por las campanas, que al ser



tocadas se erigían en señal sonora, en figura que destacaba sobre el fondo sonoro. Hay dos campanas en la Iglesia. Actualmente, la campana, sonido característico de la comunidad católica, está per-

diendo protagonismo ya que sólo se toca los domingos o cuando hay algún acontecimiento destacado en la vida del pueblo (boda, entierro, fiestas...), pero tal como recuerdan los habitantes de más edad del pueblo, las campanas sonaban hasta hace algunos años en diversos momentos del día definiendo de forma muy concreta el espacio acústico (la parroquia) y el tiempo de la comunidad.

Las campanas creaban una unidad marcando momentos del día: toque de oración al amanecer, toque del mediodía para ir a comer, del rosario al atardecer; así como épocas del año, cumpliendo el papel de calendario que anuncia fiestas, nacimientos, defunciones, incendios o cualquier otro acontecimiento social y llegando incluso, tal era el poder y la importancia que se atribuía a este sonido, a existir el toque de "Tente nube" (Contra nublado), todavía recordado por algún campanero de la comarca capaz de "hacer hablar a las campanas" con unos toques que pareciendo decir de forma suplicante "Tente nube tente tú, que más puede Dios que tú" trataban de alejar el peligro de pedrisco que se acercaba con una nube amenazante.

El algunas ocasiones, el sonido de las campanas "sonaba mucho más y daba respeto"; así se expresaban dos habitantes ya mayores del pueblo que coincidían en sus palabras al recordar los sentimientos experimentados cuando, en las noches de ánimas, habiendo terminado tarde las labores del campo, regresaban ya de noche a casa con la sola compañía de las caballerías y el sonido de las campanas de las Iglesias de la comarca redoblaba por campos y valles tocando a difuntos.

Pero todavía, hoy en día, estas campanas de los pueblos vecinos permiten, tal como nos cuenta nuestro informante D. Francisco, conocer los cambios de tiempo:

"Si viene de un lado el aire se siente más el eco: San Cebrían, se sienten poco y cuando se sienten llueve a los dos días de sentirse; Villanueva... frío; La Espina... nieve".

A) margen de la mayor o menor precisión de estos "aires" como predictor climático, este hecho refleja un elemento de gran importancia en el Paisaje sonoro de un lugar y que está relacionado con la penetración en el pueblo de señales sonoras procedentes de áreas más o menos lejanas y que definen su horizonte acústico.

El escuchar estas señales a distancia (pudimos comprobar cómo estos cambios del viento traían no sólo el sonido de las campanas sino también el so-

nido de la carretera N-VI, situada a unos 5 kilómetros del pueblo) constituye una costumbre antigua muy importante en épocas en las que el hombre, más próximo a la naturaleza, obtenía informaciones a través del oído, de gran importancia para su supervivencia (presencia en las proximidades de alguna amenaza o de alguna posible pieza de caza...), en las que el sistema auditivo sabía estar alerta y percibir con detalle cualquier matiz del ambiente sonoro.

Además, estos sonidos que llegan al pueblo desde lejos le relacionan con su entorno. Por el contrario, en el medio urbano, con niveles sonoros muy elevados, el horizonte acústico es muy reducido, los sonidos lejanos apenas se escuchan ya que no pueden superar el "muro sonoro", a no ser que tengan niveles de intensidad acústica elevados que superen el ruido de fondo.

PERCEPCION DEL PAISAJE SONORO

Junto con las entrevistas a personas mayores del pueblo se realizó una encuesta de percepción sonora a los escolares del pueblo. Los 8 niños que asisten a las clases y que tienen edades comprendidas entre 7 y 10 años nos expresaron los sonidos que más les gustan y los que más les desagradan escuchar en su vida cotidiana.

El análisis de nuestro sencillo cuestionario mostró cómo los sonidos preferidos resultaron ser los sonidos naturales, especialmente los animales siendo el canto de los pájaros el más citado. Paradójicamente, los sonidos rechazados corresponden a animales salvajes (león, tigres o serpientes) obviamente escuchados en la Televisión. La corta edad de los niños puede ser un factor que tenga que ver con este rechazo hacia este tipo de sonidos correspondientes a animales que pueden resultar más amenazantes o inquietantes que los sonidos citados como agradables (pájaros, perros, gatos, grillos...)

Por su parte nuestro informante D. Francisco Pelaz, de 81 años, recordaba así el paisaje sonoro del pasado en el pueblo:

"Las primaveras daba gloria salir al campo. Ahora sales y está todo sordo... Si antes, unos arando, otros segando, otros cogiendo legumbres y cantando... había una alegría en el campo..."

Nosotros, que se sembraba legumbres, al romper el día íbamos a cogerlo por la mañana,

pero te encontrabas por los caminos con gente pacá y pallá y al amanecer, que ya venía un poco la alegría, pues cantando allí, cantando al otro lao, pues... una alegría..."

Después venían las vendimias. Menudo mes de vendimias, unas alegrías por los carros... cantando y... pasaban unos carros pa un lao y otros pa otro y se llamaban, nos llamábamos cosas... Había una alegría grandona... se sentían unos cánticos por las eras..."

CONCLUSIONES

Esta visión, o mejor dicho, esta escucha del paisaje sonoro de un pueblo de Castilla constituye una pequeña muestra de un mundo, el de los sonidos al cual debemos "abrir nuestros oídos". En una época en la que predominan las informaciones visuales, debemos recuperar un sentido de gran importancia en el pasado, ya que el medio ambiente sonoro no es un mero subproducto, algo que nos viene dado sin más, sino que, al igual que otros aspectos del medio ambiente, debe ser descrito, estudiado, incluso planificado y diseñado.

En una época como la nuestra, en la que las tecnologías, la urbanización descontrolada, etc. están llevando a una simplificación de nuestros paisajes sonoros, a la desaparición de paisajes sonoros tradicionales, resulta fundamental el conocimiento de nuestro entorno acústico especialmente con enfoques de tipo positivo como el aquí propuesto que lleven a un mejor conocimiento del mismo, de las ventajas de un entorno sonoro saludable, así como a una mejora de las actitudes de escucha de nuestro entorno y que, en definitiva, conduzcan al adecuado diseño y mejora de la calidad del Medio Ambiente sonoro.

Las secuencias sonoras que se grabaron en Urueña fueron:

- 1.- Coro matinal de pájaros (estorninos, gorriónes, chovas...) en los alrededores de la Iglesia del pueblo. Gallo a lo lejos.
- 2.- Actividad social por la mañana. Saludos y conversaciones en las calles del pueblo.
- 3.- Actividad económica. Salida del rebaño guiado por el pastor y con la compañía de un gran perro mastín para proteger el rebaño de posibles ataques de los lobos.

4.- Campanas. Toque de "Tenténube" (Contranublado), realizado por el campanero Salvador a iniciativa de Joaquín Díaz, director del Centro Etnográfico de Urueña.

5.- Conversación con D. Francisco Pelaz en relación con los paisajes sonoros del pasado del pueblo.

NOTA: José Luis Carles, compositor y licenciado en Ciencias Biológicas (Ecología), trabaja en el Departamento de Acústica Ambiental del Instituto de Acústica (CSIC). Sergio Pagán, músico y experto en el estudio del comportamiento de las aves, trabaja en Radio Z (RNE) donde realiza programas sobre sonidos de animales. El trabajo aquí presentado forma parte de un programa de grabaciones realizado para el CENBAN (ICONA).



Ando esperando a Don Antonio por la plaza; tiene visita y yo nada que hacer; Garganta la Olla a tope de vacío, cascós de mula calle arriba, chorro tímido de agua a mi lado; hablo con don Miguel Muñoz que sabe coplas para llenar un hueco, que las canta junto a su mujer, que me las va diciendo mientras espero, pacientemente, viéndome escribirlas con lentitud de notario, quizás sin saber del todo que su voz me transmite documento: él las llama coplas de ronda; quedan aquí sufriendo el temblor del lápiz:

*Como quieres que adivine
si estás despierta o dormida
si no baja un ángel
y me lo diga.*

*Asómate a esa ventana
echa los rizos al aire
verás como te cuelga
de cada cabello un ángel.*

*Por el paseo del cielo
se pasea una doncella
que se llama Encarnación,
Cristo se encarnó en ella.*

*La Virgen estaba dando
consejos a una doncella,
que para hablar con los hombres
clava la vista en tierra.*

*Tienes dientes de nácar
labios de leche y sangre,
cabellos rubios
como la Virgen del Carmen.*

*Una paloma te traigo
en el nido la cogí,
los hijos quedaron llorando
como yo lloro por ti.*

*Tiene la mi morenita en la boca
un diente menos
por aquella mechita
ella y yo nos entendemos.*

*La hermosura de los cielos
cuando Dios la repartió
no estarías tú muy lejos
cuando tanto te tocó.*

*Viva la alegría, viva
viva Dios que la mantiene
viva la Virgen del Carmen
con aquel niño que tiene.*

*Com esa garganillona
con esos pendientes de lazo
que parecos la reina
cuando sale de Palacio.*

*Una vieja y un candil:
la perdición de una casa,
la vieja por lo que gruñe
y el candil por lo que gusta.*

*Los señores de levita
se mueren por las de moño,
por eso a las señoritas
se las lleva el demonio.*

*Compadre la burra es mía
en la burra mando yo,
cuando quiero digo arre
cuando quiero digo só.*

*Tormenta del mes de mayo
pasa por la serranía
he visto un rayo
de contrabando venía
montadito en tu caballo.*

*Tanta naranja china
tanto limón por el suelo
tanto desprecio a una niña
para abandonarla luego.*

*Del pino sale la piña
de la piña el piñón
de la flor de la barina sacan
a nuestro Señor.*

*En esta calle vivía
la moza calabacera
la que daba calabazas
cuando otro la pretendía.*

*Sale el agua de los caños
rebosa los pilares
no pasa por aquí un año
sin que salgas a buscarme
como el agua busca al caño.*

*Al pie del altar mayor
hay una fuente que mana
el credo y los mandamientos
y la doctrina cristiana.*

*La primera que te vi
fue lavando en la garganta
yo me enamoré de ti
hermosa paloma blanca.*

*Por ti morena, por ti,
por ti la mar salada,
la pasé en el mes de enero
cuando llovía y nevaba.*

*Calle de las cuatro esquinas
calle de Santa Isabel
donde están las buenas mozas
que yo quisiera ver.*

*Subí la cuesta corriendo
por bailar y no bailé,
perdí la borquilla del pelo
vaya jornal que gané.*

*El sol le dijo a la luna
que se fuera a recoger
que eso de rondar de noche
no es de mujeres bien.*

*Apártate del sol que quema
y de la luna que abrasa,
de la mala compañía
que sabes lo que pasa.*

*Ningún pobre puede llevar
un entierro muy lucido
cuando doblan las campanas
fijaros en el sonido.*

*Las dos hermanitas duermen
en una cama de alambre
si mucho quiero a la chica
mucho más quiero a la grande.*

*Viva la gente gitana
viva la gitanería
viva la sal de mi novia
la suya y la mía.*

*El árbol del paraíso
me tiene paralizado
dáme niña tu permiso
para sentarme a tu lado.*

*El que el río crezca un palmo
y se lleve los palmeros
en no llevándote a ti
que se lleve al mundo entero.*

*En Guijo guijeños
el Aldeanueva pencones
en Garganta la Olla
mocitas como soles.*

*Al paño fino en la tienda
una mancha le cayó,
lo dieron por menos precio
porque perdió su valor.*

*Toma esta naranja china
que la traigo de mi buerto,
no la partas con cuchilla*

*que está dentro mi corazón;
si está tu corazón dentro
no lo hubieras metido,
que la naranja que yo me coma
la be de partir con cuchillo.*

*No me echas que ya me iré
deja que la luna salga,
yo niña me perderé
por esa montaña larga.*

*Dicen que la Magdalena
guía a los enamorados,
ella será santa y buena
pero a mí no me ha guiado.*

*Mi amor me pidió la mano
yo no se la negué,
como andaba en la cocina
le di la del almirez.*

*A un anciano yo pegué
porque me faltó en la calle
luego vine a saber
que el anciano era mi padre,
gotas de sangre lloré.*

*El que pegó a su padre
lleva una sogá arrastrando,
cada pasito que da
la sogá se va liando.*

*En enero no hay claveles
porque los marchita el hielo
en tu cara siempre los hay
porque lo permite el cielo.*

*Tengo ganas de bailar
con una que tiene luto,
cuándo se le quitará,
para yo bailar a gusto.*

*El río lleno de flores
el agua mejor sabrá,
la niña que tiene amores
con qué orgullo vivirá.*

*Voy al río por ver agua
al campo por ver flores
a misa por ver a Dios
y al baile por ver amores.*

Corro de plaza, un hombre que lo apunta todo, que le gusta que le canten, que apenas habla, que escucha atento, que no se rie, mire usted, le voy a hablar de la danza de las Italianas, de las alboradas, de las Toreras, del romance de la Loba Parda, de lo que usted me pida, pero antes le voy a cantar algunas coplas que me sé de mi abuela, que murió de 98 y yo tengo 70, y no se preocupe si no me las entiende para que las pueda escribir, yo se las repito, clara tengo la cabeza:

Somos garganteñas
de España la flor
y venimos cantando;
abre ese balcón,
y si mis canciones
te alegran a ti,
venite con nosotros
ramo de jazmín.
Ramo de jazmín,
rosa colorá;
venite con nosotros
y moza serás;
moza serás
y moza has de ser.
Venite con nosotros
ramito de laurel.

Agua menudita llueve
y me mojan tus canales,
ábreme la puerta, cielo,
que soy aquél que tú sabes.

Con los peinos que peinan tu pelo
son de oro y cristal
cada vez que me peino con ellos
se me van, se me van, se me van,
se me van las cabras al sembrado,
viene el guarda y me denuncia a mí,
todo eso que me está pasando
es por ti, es por ti, es por ti,
es por ti, es por ti, es por ti.

Garganta tiene la fama
del vino y del aguardiente
de las mujeres bonitas
y de los hombres valientes.

Esta noche ha llovido
mañana hay barro
cuatro pares de mulas
lleva mi carro.
Cuatro pares de mulas
cuatro esquilonos
aran en las besanas
de tus amores.

Por esta calle me voy,
por la otra doy la vuelta
la que quiera ser mi novia
que deje la puerta abierta.

A tu puerta sembré un pino
a tu ventana un cerezo
por cada piña un abrazo
por cada cerezo un beso.

Yo venía de regar
y estabas en la ventana,
me diste una señita
que estabas sola,
que entrara.

¿Te acuerdas cuando me dabas
agua por una gatera
y tu madre que lo supo
de rabia mató la perra?

Tu madre tuvo la culpa
por dejar la puerta abierta
y yo por meterme dentro
y tú por estarte quieta.

Y luego te quitas
y luego te pones
a la ventanita
ramito de flores;
vuélvete a poner
vuélvete a quitar
a la ventanita
ramita de laurel.

Esta mañana te vi,
estabas fregando el patio
estabas tan sandunguera
que hacías pecar a un santo
aunque fuera de madera.

Dice Eulalia: yo me acuerdo de coplas que no son de ronda, sino de la Nochebuena, no sé si a este hombre le gustará escribirlas, aunque me da igual, yo las voy a cantar, y si no las coge, que se chinche y las escuche, así nos divertimos nosotros:

Dáale compañero, dáale
dáale al almirante que suene
que está muy lejos la cama
donde mi morena duerme.

Ya viene la uva
ya viene el melón
ya viene la pera
y el melocotón;
a los fumadores
les encargo yo,
de la palatera
se fumen la flor,
la flor, la flor y la flor.

Debajo de este portal
aunque lo veáis en mal estado
está el dueño del lugar
mira bien si no has mirado
y si no, vuelve a mirar.

Mire usted, aquí, en Garganta la Olla, tenemos canciones de amor, de boda, de tornaboda, de ronda, que se las ha cantado Eulalia, y de todo lo que usted pida, carnavales, cantares para la procesión del encuentro, mañanitas de San Juan, toreras, en fin, para qué le voy a cansar diciéndoselas si se las podemos cantar, aunque yo tengo un poco de prisa, que me llega el hombre y le tengo que poner la mesa; pero me da tiempo todavía, además, hace mucho que no las canto, no sé si me acordaré, ya sabe lo que dice la copla:

*Arrierito chico,
la mula grande.
la carga en el suelo
no hay quién la cargue.*

Pero le cantaré las mañanitas de San Juan:

*Mañanita de San Juan
cuando la zorra madruga
el que borracho se acuesta
con agua se desayuna.*

*¡Pequeñita y con amores
y yo, como no los tengo
me divierto con las flores!
¡Ay mi niña, no llores, no llores!*

*A cortar el trébole
el trébole, el trébole:
y a cortar el trébole
la noche de San Juan;
y a cortar el trébole
mis amores se van.*

El Pino, pene, boda sagrada de masto y tierra, la fertilidad, bien antiguo, apreciado. San Juan de junio: la masculinidad de Garganta la Olla pone su interés en mostrar suficiencia, fuerza; dicen que a Carlos V le trajeron un pino desde Tornavacas; él tuvo frases de estímulo y dio pie al arraigo de la costumbre, aunque sea tan vieja como el hombre; si escuchamos al Doctor Ferial Jaldón, en el mundo antiguo, la fecundidad es más santa que la castidad, durante un tiempo inmedible, la salvación no revistió otra forma que la del falo, aportador de fecundidad, símbolo de rito agrario, parte del sistema mítico de sacralidades naturales del mundo primitivo, de origen arcaico, pagano: en su extremo alto, todo lo mejor, el premio, reto conseguirlo para los mozos, los nuevos, aun con el palo untado en sebo; el que llega es el extraordinario del grupo, el elegido; me dice una señora que el Pino se ha puesto muchos años y que se pondrá muchos más con salud para todos; si el año se ensucia subiéndolo, la madre lo lavará; lavar, acariciar; las mujeres admiran al mozo que llega, el capaz, le dan el premio valorándolo, el que la persigue se la lleva; al final, igual sólo encuentra cerezas y claveles, rojo reventón de los labios que puedan sumarse más tarde al trofeo conseguido, sudor de ansia, copla mañanera:

*Mañanita de San Juan
cuando la zorra madruga.*

Cestería, sillas, anea, madera, hierro, forja, la casa galante antigua en plena calle garganteña, figura femenina grabada sobre el granito a la entrada, belleza, serenidad interior; la picota al sol de la plaza, las casas, hay que insistir, la arquitectura popular de este, de estos pueblos, la que se hizo según necesidades de cada cual, cálculo de plomo y nivel, base de maestro de obra, equilibrado y hechura para siempre; por-

tales de judería, de la peña, volando el sueño, lugares donde un día manos artesanas dieron forma a elementos sueltos; don Antonio me habla de éstos: los artesanos tenían el buen gusto de unir utilidad y orna, un hombre hacía candiles para alumbrarse, y en vez de hacer mamotretos, hacía una forma artística, dejaba suelta la intención, igual si fueran potes, tarras de madera, especieros, formeros para almireces; don Antonio guarda en su casa un tesoro simple, artesanía: llave árabe que sirvió durante siglos hasta ayer, de madera, perfecta de entramado, lógica, cosas desestimadas como viejas en las reformas de las casas, madera de nogal, compacta, dura, savia que repele insectos, acero vegetal, pulidas de uso, quizá fabricadas por pastores, largas vigilias de soledad en el monte, además de instrumentos de música, rabel, flauta de adelfa, olivo, jaranzo, imágenes de vírgenes a punta de navaja; guarda o conserva o vive degranaderas para echar la uva e ir estrujando a mano los gajos, escobajo arriba, mosto en base, y la hez; en el libro de visitas del Ayuntamiento hay una nota de puño del Marqués de la Paz: soy extremeño y me avergüenzo de no haber conocido antes Garganta la Olla; apunto que aquí hay tres museos regidos por don Antonio: las cosas, la casa y el dueño; sentados al calor de la charla, me va soltando canciones, romances, ésta de boda:

*Vivan la novia y el novio
y el cura que los casó
la madrina y el padrino
los convidados y yo.*

*Sal morena a la ventanita
sal morena que te quiero ver,
para darte un besito en la boca
que por uno te voy a dar tres
que por uno te voy a dar tres
un besito que te ha de gustar,
sal morena a la ventanita
sal morena a verme pasar.*

*Viva la alegría, viva,
viva Dios que la mantiene
viva la Virgen del Carmen
con aquel Niño que tiene
olé resalada y olé
con aquel niño que tiene.*

*Que no te peines
que no te laves
que no eres rosa
de los rosales,
de los rosales
de Alejandría
que no te peines
morena mía.*

*No te cases niña
no te cases no,
que las casaditas
pierden la color,*

*pierden la color
pierden la salud
y por eso, niña
no te cases tú.*

*Salga usted madre del novio
un poquito más afuera
a recoger a su hijo,
y a reconocer la nuera.*

Me dice don Antonio que los carnavales son una parodia del desarrollo que tienen en otras partes; empujezan el Domingo GORDO en que los perros protagonizan una carrera desde lo alto de las gradas de la Iglesia hasta la plaza con latas y calabazas atadas al rabo; el dueño los suelta en medio de una fila de hombres provistos de palos para evitar su evasión por los costados obligándolos a recorrer la calle con tan infernal ruido, diversión general es el pánico de cada animal, que cuanto más corre más se acrecienta; las mujeres se visten de serranas; los hombres se suelen poner atavíos femeninos; he aquí las coplas de Carnaval, recogidas al paso:

*Por un besito ni dos
echa penitencia el cura,
pero llegando a los tres
la penitencia es segura.*

*De los hijos, la alegría,
los pesares y el dolor
van a parar a los padres
en mitad del corazón.*

*De la retama, la rama,
del saúco, la corteza,
del amargo, tu querer,
porque no tuvo firmeza.*

*Tu cuerpo parece un junco
tu cabeza una naranja,
y tus pechos dos jardines
donde mi alma descansa.*

*Eres alta como un buevo
derecha como una hoz
blanca como el chocolate
¡Buenos días nos dé Dios!*

De la Semana Santa me cuentan que llega el miércoles, en que la cruz de ceniza en la cabeza recuerda que somos polvo; terminaron las locuras de los carnavales, pero el garganteño canta también en Semana Santa en la Iglesia, en casa, en el campo, en el Viacrucis; la noche de Jueves Santo se hace procesión del Silencio, sólo hombres, cada uno su vela: entre cuatro transportan un gran crucifijo en forma horizontal; el Sábado de Gloria por la noche se hacen hogueras de sarmiento a cuyo alrededor se sientan; se quema a Judas en la plaza pública relleno el vientre del mo-

nigote de cohetes explosivos; he aquí los cantares que ese sábado surgen con motivo de la Procesión del Encuentro:

*Del templo vamos saliendo
qué camino cogeré
en busca de aquel lucero
que sale al amanecer.*

*Levantaros vecinitas
calle de la Placitueta
que ha resucitado Cristo
y María nos espera.*

*Levantaros vecinitas
calle de Santa Isabel
que ha resucitado Cristo
y a su Madre quiere ver.*

*Levantaros vecinitas
esas de la calle Llana
que ha resucitado Cristo
a las dos de la mañana.*

*Ya se encontró con su Hijo
la Madre Celestial
la vamos acompañando
con paso muy singular.*

*Acércate sacerdote
y quítale el manto negro
que se ha encontrado a su hijo
a vista de todo el pueblo.*

*Qué contenta va María
con su Hijo por delante
lleva el manto de alegría
y el rosario de diamante.*

*Levantaros vecinitas
esas de calle el Chorrillo
venimos desde el calvario
cortando rosas y lirios.*

*Tres puertas tiene la Iglesia
entraré por la mayor
para hacer la reverencia
al Divino Redentor.*

De la danza de los Italianos, Don Antonio Gómez Mateo me da cuartillas escritas por él, que extracto: "los niños de Esparta debían aprender la danza desde los siete años. Entre otras se creó la de la Inocencia para festejar a Diana. Este baile lo formaban ocho doncellas acompañándose de crótalos, andando hacia atrás sin dar la espalda a la imagen, con un maestro director y un tocador de flauta; a Capri fue llevada esta danza para festejar a Cibele; comenzado el poder de los Papas algunos de los bailes profanos pasaron al culto cristiano, entre ellos el de la Inocencia, que al ser presenciado por soldados garganteños de los Tercios Españoles lo trajeron a Garganta la Olla. El Rey

Felipe II en proveído del 30 de mayo de 1.608 lo equiparó a los demás actos culturales del Obispado en el siglo XVI".

Después, Don Antonio, casi con reparo, me dicta las coplas de Los Toreros:

*Echa una suerte al toro
y otra a la vaca;
y otra por mi morena
que está en Garganta.*

De repente noto que no sólo me habla Don Antonio, sino todo el pueblo a la vez, especie de concurso a ver quién me confunde o me hace tirar el lápiz, mi herramienta; la matanza, las ferias, mejor en invierno para curar las carnes con frío natural, los quintos por entonces rondando quejas de ausencia inminente, junicando con el pino, los tablados para los toros, la fiesta religiosa con las Italianas, el Cristo con sus danzantes, llegando a la vendimia, y más, infinitamente más; cualquier pueblo de Extremadura es inexprimible en su saber, tienen prisa por contarlo, por transmitirlo; me quedo sin escribir un rato, escuchando la algarabía en torno mío, incopiable, pensando si ellos al cantar y yo al percibir no tendremos una especie de conjuro, una prisa común:

*Eres como la paloma
que nació para volar,
yo como el ruiseñor,
que el sufrir le hace pensar.*

*Al primer toque de Misa
te vistes y te compones
y vas a la calle arriba
robando los corazones.*

*Usted tía María
usted que la vio,
por qué calle iba
iba a qué varón.*

*Allí nació el niño
en aquel pesebre
entre paja y berno
y un poco de verde,
y allí nació el Niño
en aquel portal
venid, venid a adorar.*

*Yo soy un niña
que vengo a cantar
al niño que llora
hacerle callar.*

*Cuando por la noche
te veo venir
extiendo mis brazos
muy cerca de tí.*

*Esta noche es Nochebuena
buena me la dio mi madre
que empezó por el más chico
y acabó por el más grande.*

*Almírez, almírecillo
yo te tengo que romper
que me ha sollado los cuatro
en la feria de San Andrés.*



REFRANES ALUSIVOS AL PARENTESCO

Juliana Panizo Rodríguez

INTRODUCCION

Según Rodríguez Marín el refrán es un dicho popular, sentencioso y breve de verdad comprobada, generalmente simbólico y expuesto en forma poética, que contiene una regla de conducta u otra enseñanza.

La Real Academia define el término pariente de la siguiente manera: Dícese de cada uno de los ascendientes, descendientes y colaterales de misma familia, por consanguinidad o afinidad.

Ascendiente. Padre, madre, o cualquiera de los abuelos, de quien desciende una persona.

Descendiente. Hijo, nieto o cualquier persona que desciende de otra.

Colateral. Dícese del pariente que no es línea recta.

Los refranes que inserto seguidamente alusivos al parentesco, algunos los he recopilado en Valladolid y pueblos de la provincia y otros proceden de las obras citadas en la bibliografía. La edad de los informantes oscila entre los veinte y los ochenta y cuatro años.

Unos señalan aspectos positivos del parentesco como: "Amor grande, amor de madre", "amor de madre, ni la nieve le hace enfriarse", "no hay amor que venza al paterno", "quien tiene buenos hijos, tiene buenos amigos", "amor de padre, que todo lo demás es aire".

Otros aluden a aspectos negativos, sobre todo los que se refieren a la madrastra, el padrastro, a la suegra y a la nuera: "Madrastra, el nombre le basta", "madrastra, madre áspera", "suegra y nuera no hay peor parentela", "de suegra a nuera van veinte años y veinte leguas".

Parientes

A LOS PARIENTES, SIEMPRE ENSEÑARLES LOS DIENTES. Porque suelen abusar de la confianza que tienen.

CUANDO FUERES A TIERRA AJENA, LA HUESPEDA SEA TU PARIENTA. Porque serás mejor recibido.

DE LOS PARIENTES Y EL SOL, CUANTO MAS LEJOS, MEJOR. Denota que los parientes suelen molestar demasiado.

PARIENTES DE MIS PARIENTES, MIS PARIENTES SON. Enseña a considerar como propias las personas que son parientes de nuestros familiares.

PARIENTES, LAS MUELAS Y LOS DIENTES. Denota, egoístamente, que primero debe mirar uno por sí, antes que por los demás.

PARIENTES Y TRASTOS VIEJOS, POCOS Y LEJOS. Refrán que denota la poca utilidad que suelen prestar ambos.

NO TENER MAS PARIENTE QUE SUS DIENTES. Significa ser muy egoísta.

PARIENTE QUE NO LUCE, PEDRADA QUE LO DESMENCE. Las personas que no hacen nada por sus allegados, pudiendo, no es extraño que se las desee mal fin.

SER UNO PARIENTE DEL MARQUES DE LA PESTAÑA. Se aplica a las personas aficionadas a curiosear.

SER UNO PARIENTE DEL CUERVO, QUE ANDA DE CRAS EN CRAS. Se aplica a las personas que todo lo dejan para mañana. Cras es un adverbio latino que significa mañana.

Padres

A LA HIJA MUDA, SU MADRE LA ENTIENDE. Refrán que denota la intuición de la madre respecto a su hija.

AL QUE NO TIENE MADRE NO HAY QUE LLORARLE. Denota que por muy desgraciada que sea una persona, no hay que tenerla gran lástima si tiene madre porque no la faltará el amor desinteresado y el consuelo.

AMOR DE MADRE, NI LA NIEVE LE HACE ENFRIARSE. Refrán que denota la persistencia del amor materno a pesar de las dificultades.

AMOR GRANDE, AMOR DE MADRE. Refrán que indica el gran cariño que las madres sienten por sus hijos.

AMOR DE MADRE, QUE LO DEMAS ES AIRE. Refrán que denota la autenticidad del amor materno.

BESO QUE SE DA AL NIÑO, LA MADRE LO RECIBE EN EL CARRILLO. Denota que los favores hechos al hijo son agradecidos por la madre.

BESANDO AL NIÑO, A SU MADRE LE HACEN UN CARÍO.

CASA SIN MADRE, RÍO SIN CAUCE. Indica la necesidad de la madre en el hogar.

CAUDAL INAGOTABLE, EL CARÍO DE UNA MADRE. Refrán que pondera el cariño de la madre.

DE MUJER QUE ES MADRE, NADIE MAL HABLE. Refrán que indica el respeto que se debe a la madre.

EL PADRE PARA CASTIGAR, Y LA MADRE PARA TAPAR. Refrán que denota la misión de ambos en el hogar.

EL QUE NO QUIERE ENTENDER POR BUENA MADRE, ENTENDERÁ POR MALA MADRASTRA. Denota que los que no hacen caso de advertencias amistosas tendrán que hacerlo cuando experimenten el castigo.

LA BUENA MADRE, CRIA BUENA HIJA. Refrán que pone de manifiesto la influencia del buen ejemplo.

LA BUENA MADRE NO DICE ¿QUIERES? SINO TOMA. Refrán que pondera la generosidad de la madre.

LA AMANTE AMA UN DÍA, LA MADRE, TODA LA VIDA. Refrán que denota la persistencia del amor materno.

LA BUENA MADRE NO PREGUNTA "¿QUIERES?" SINO DA CUANTO TIENE. Refrán que pondera la generosidad de la madre.

LA HIJA Y LA MADRE, SON COMO UÑA Y CARNE. Refrán que denota la gran intimidad existente entre ambas.

LA MADRE Y LA HIJA, POR DAR Y TOMAR SON AMIGAS. La semejanza de caracteres hace que se lleven bien las personas.

LAS MADRES Y LAS TEJAS, MEJORES CUANTO MAS VIEJAS. Refrán que denota el influjo positivo del paso del tiempo sobre ambas.

LA MUJER QUE ES MADRE, NO ES MUJER, SINO ANGEL. Refrán que pondera la maternidad.

MADRE E HIJA VISTEN UNA CAMISA. Denota que las hijas suelen ser de la misma opinión y modo de ser que la madre.

MADRE HOLGAZANA, CRIA HIJA CORTESANA. Denota la influencia de la madre ociosa en su hija.

MADRE MUERTA, CASA DESHECHA. Refrán que denota la necesidad de la madre en el hogar.

MUJER DISCRETA, MADRE PERFECTA. Refrán que indica una cualidad esencial en la maternidad.

PRIMERO FALTARÁ LA MADRE AL HIJO, QUE LA HELADA AL GRANIZO. Indica cuán segura es la helada después de una granizada.

QUIEN TIENE PADRE, VA LLORANDO; QUIEN TIENE MADRE, VA CANTANDO. Refrán que indica la necesidad de la madre en el hogar.

QUIEN TE DIGA QUE TE QUIERE MAS QUE TU MADRE, QUIERE ENGAÑARTE. Refrán que pondera el amor materno.

¿QUIERES SER AGRADABLE A LA MADRE DEL NIÑO? HAZLE UN CARÍO. Refrán que indica el agradecimiento, por parte de la madre, de los beneficios que se hagan al hijo.

SEAS BUENA MADRE, QUE ES LO QUE MAS VALE.

UNA MADRE PARA CIENTO HIJOS Y CIENTO HIJOS NO SON PARA UNA MADRE. Denota la ingratitud con que los hijos suelen tratar a sus progenitores.

TAL MADRE, TAL HIJO PARE. Denota que los niños suelen tener las mismas cualidades físicas y morales que la madre.

AL PADRE, SI FUERE BUENO, SIRVELE, Y SI MALO, SUFRELE. Denota el respeto que se debe a los padres, sea cualquiera su conducta.

AL PADRE TEMPORAL Y AL ESPIRITUAL, HAS DE HONRAR POR IGUAL.

AL PADRE TEMPORAL HAS DE HONRAR, Y MAS AL ESPIRITUAL.

AL QUE NO TIENE PADRE NI MADRE DIOS LE VALE. Indica que a los desvalidos no les falta nunca la ayuda de Dios.

A MI PADRE LLAMAN HOGAZA, Y YO ME MUERO DE HAMBRE. Refrán que critica a los que presumen de tener parientes muy ricos o haberlo sido sus antepasados, estando ellos en suma pobreza.

AMOR DE PADRE, QUE TODO LO OTRO ES AIRE. Refrán que pondera el amor paterno.

A PADRE QUE GASTA, SUCEDE HIJO QUE GUARDA.

CONSEJO DE PADRE, GUARDELO EL HIJO CON SIETE LLAVES. Recomienda a los hijos que sigan los consejos de sus padres, porque están siempre fundados en la experiencia y el cariño.

CUAL ES EL PADRE, ASI LOS HIJOS SALEN.

CUANDO MI MADRE ESTA EN MISA, YO BAILO EN CAMISA. Denota la falta de responsabilidad de algunas personas al ausentarse el superior.

DEJEMONOS DE PADRES Y ABUELOS, Y SEAMOS NOSOTROS BUENOS. La verdadera nobleza no está en el modo de obrar de los antepasados, sino en el buen comportamiento de cada uno.

DE PADRES GATOS, HIJOS MININOS. Denota que los hijos suelen tener las mismas cualidades que los padres.

DE PADRES SANOS, HIJOS HONRADOS. Denota la influencia de los padres en los hijos.

DE PADRE SANTO, HIJO DIABLO. Refrán con que se da a entender que no siempre aprovecha la buena crianza de los hijos si éstos son de mal natural.

EL PADRE BUENO A SUS HIJOS PONDRA FRENO. La persona que es buena educará bien a sus descendientes.

EL PADRE QUE HA DE HACERSE RESPETAR, A NINGUN HIJO HA DE MIMAR; PORQUE SI A UNO HALAGA Y A OTRO DEJA, LA ENVIDIA TIRA DE LA OREJA. Denota que el padre debe comportarse de la misma manera con todos sus hijos.

EN IGUAL NECESIDAD, ANTES A TU PADRE QUE A TU HIJO SOCORRERAS.

ENTRE PADRES, HIJOS Y HERMANOS NADIE META LAS MANOS. Recomienda que no se tome parte en las desavenencias entre parientes porque suelen más tarde avenirse.

HAY PADRE PARA CIEN HIJOS, Y NO HAY CIEN HIJOS PARA UN PADRE. Denota el verdadero y seguro amor de los padres para con los hijos y la ingratitud con que éstos suelen corresponderlos.

HIJO MUCHO TE QUIERO. —PADRE, ASI HARE YO A LOS MIOS SI LOS TENGO.

HIJO, SI FUERES BUENO, PARA TI PLANTO MAJUELO, Y SI MALO PARA TI LO PLANTO. Refrán que denota el cariño desinteresado del padre.

HOMBRE DISCRETO; PADRE PERFECTO.

NO HAY AMOR QUE VENZA AL PATERNO. Refrán que pondera el amor paterno.

NO HAY MAS PADRE NI MADRE, QUE ESCUDOS Y REALES. Refrán que censura a los que anteponen el lucro al afecto puro y desinteresado.

NO TENER PADRE NI MADRE, NI PERRO QUE LE LADRE. Denota la total independencia y soledad en que se encuentra una persona.

NUESTROS PADRES, A PULGADAS, Y NOSOTROS, A BRAZADAS. Refrán que advierte que lo que algunos juntan con su trabajo, sus herederos suelen disiparlo en breve tiempo.

PADRE COMERCIANTE, HIJO CABALLERO, NIETO PORDIOSERO. Refrán contra los que malgastan los bienes de sus antepasados y tienen que dedicarse a la mendicidad.

PADRE DIESTRO, EL MEJOR MAESTRO.

PADRE SERAS, Y ASI HARAN CONTIGO, COMO CONMIGO HARAS.

PADRE VIEJO Y MANGA ROTA, NO ES DESHONRA.

PARA QUIEN ES PADRE, BASTALE MADRE. Refrán que indica que el que vale poco no puede aspirar a mucho.

PREDICAME, PADRE, QUE POR UN OIDO ME ENTRA Y POR EL OTRO ME SALE. Refrán contra los que no hacen caso de los consejos o amonestaciones.

QUIEN BUEN PADRE QUIERA SER, A UN HIJO MAS QUE A OTRO NO HA DE QUERER. La predilección del padre hacia uno de sus hijos suele ocasionar ~~envidia en los otros.~~

SI DE BUENOS HIJOS QUIERES SER PADRE, SE BUEN PADRE. Refrán que denota la influencia del buen ejemplo.

SI MI PADRE ES RICO, NO QUIERO CALLAR MI PICO. Denota la tranquilidad con que habla el que tiene las espaldas bien cubiertas.

SOBRE PADRE NO HAY COMPADRE. Refrán que enseña cuánto más vale y aprovecha el amor del padre, que el que proviene de cualquier título.

Padrastrós

MADRASTRA, EL NOMBRE LE BASTA. Denota el poco cariño que suelen tener las madrastras a sus hijastros.

MADRASTRA, EL DIABLO LA ARRASTRA.

MADRASTRA, MADRE ASPERA. Refrán contra la madrastra.

MADRASTRA, RENIEGO DE ELLA Y DE SU CASTA.

MALA MADRE ME DIERA DIOS, Y MALA MADRASTRA NO.

SER MADRE A LOS FORASTEROS, Y MADRASTRA A LOS NATURALES. Se aplica a aquellos que acogen a los extraños y tratan mal a los propios.

GUARDETE DIOS DEL DIABLO, Y A TUS HIJOS DE PADRASTRO.

POCOS ANTENADOS BUENOS, MAS PADRASTROS, MUCHOS MENOS.

MEDIO HERMANO, REMEDIO DE MAL PAÑO.

Hijos, hijastros.

EL HIJO DEL ASNO DOS VECES REBUZNA. como son los padres así suelen ser los hijos.

EL HIJO DE LA GATA RATONES CAZA. Denota la influencia que tiene en los hijos el ejemplo de los padres.

EL HIJO MAL ENSEÑADO NO SERA MUY HONRADO. Indica el mal porvenir que espera a los que no han recibido buena educación.



EL PADRE LO GANO A OCHAVOS, Y EL HIJO LO TIRA A PUÑADOS. Refrán contra los que malgastan la herencia paterna.

EN LOS TIEMPOS QUE ANDAN, LOS HIJOS MANDAN. Refrán que denota lo poco obedientes que suelen ser actualmente los hijos.

EL MAS CHIQUITO, MAS MIMADITO. Refrán que pone de manifiesto la predilección existente por el benjamín de la familia.

EL RECIEN LLEGADO ES EL MAS AMADO. Refrán con el mismo sentido que el anterior.

HIJA ERES, Y MADRE SERAS, CON LA VARA QUE MIDIERES TE MEDIRAN. Denota que lo mismo que se trata a los padres, será uno tratado por sus hijos.

LA BUENA HIJA, DOS VECES VIENE A CASA. Se dice de la que al enviudar dos veces viene a casa.

LA HIJA DE LA MADRASTRA, SEDAS ARRASTRA; LA ANTENADA, VA DESCALZA. Antenada significa hijastra.

LA HIJA Y LA HEREDAD, PARA LA ANCIANIDAD. Refrán que denota lo útiles que son ambas para esta etapa de la vida.

MI HIJA ANTONA, SE FUE A MISA Y VOLVIO A LA HORA NONA. Refrán que reprende a las que salen mucho de su casa sin motivo suficiente.

POR CASAR MI HIJA, MANDE MI VIÑA; CASE MI HIJA, NEGUE MI VIÑA. Se aplica a los que prometen mucho antes de conseguir una cosa y se olvidan de ello después de lograrla.

TRES ERAN TRES, LAS HIJAS DE ELENA; TRES ERAN TRES, Y NINGUNA ERA BUENA. Denota que de las tres personas casi ninguna es aconsejable.

A NADIE LE PARECIERON SUS HIJOS FEOS. Porque el amor paterno ciega hasta el punto de no ver los defectos de los hijos.

AL ESCARABAJO, SUS HIJOS LE PARECEN GRANOS DE ORO FINO.

“GRUMOS DE ORO” LLAMA LA LECHUZA A SUS HIJOS. Refrán con el mismo significado que el anterior.

ANTES FALTA EL HIJO AL PADRE QUE EL AGUA AL AIRE. Denota que tras el viento es segura la lluvia.

A PADRE GANADOR, HIJO DESPRENDEDOR.

A PADRE GUARDADOR, HIJO GASTADOR.

CUANDO EL PADRE GUARDA, TANTO EL HIJO GASTA.

A QUIEN TIENE HIJOS Y OVEJAS, NUNCA LE FALTAN QUEJAS. Porque ambos suelen ocasionar disgustos.

CADA UNO ES HIJO DE SUS OBRAS. Las obras de una persona sirven para darla a conocer.

CADA HIJO AL NACER TRAE UN PAN DEBAJO DEL BRAZO. Modo de dar a entender que el varón es la providencia sensibilizada de cada familia.

DE HIJOS CORDEROS, LOS CAMPOS LLENOS. Refrán que indica lo beneficiosos que son ambos.

DE PADRES GATOS, HIJOS MISINES. Refrán que denota la influencia de los padres en los hijos.

DE PADRE MALO, HIJO BUENO; PERO YA VENORA EL NIETO QUE SALDRA AL ABUELO.

Refrán que señala la influencia de los caracteres de los ascendientes.

DE TU HIJO SOLO ESPERES, LO QUE CON TU PADRE HICIERES.

LO QUE CON TUS PADRES HARAS, EN TUS HIJOS LO ENCONTRARAS.

DICHOSA LA RAMA QUE AL TRONCO SALE. Denota el parecido existente entre padres e hijos.

DONDE HAY MUCHOS HIJOS Y POCO GOBIERNO, PRESTO SE ACABA UN PAN TIERNO. Refrán contra los que malgastan sus bienes.

EL HIJO BORDE Y LA MULA, CADA DIA SE MUDAN. Denota la poca estabilidad en obras y palabras de la gente rústica y con malos sentimientos.

EL HIJO BUENO, SUFRE LO MALO Y LO BUENO. Refrán que pondera la bondad de los hijos.

EL QUE NO TIENE HIJOS LOS MATA A PA-LOS. Quien carece de hijos dice que si los tuviera lo criaría rectamente y si llega a tenerlos hace lo contrario.

HIJO DE ANCIANO, HUERFANO TEMPRANO.

HIJO ERES, PADRE SERAS, CUAL HICIERES, TAL TE HARAN.

HIJO JUGADOR, NO NOS LO DE NUESTRO SEÑOR. Porque despilfarra los bienes de los padres.

HIJOS CRIADOS, DUELOS DOBLADOS. Denota que a medida que van creciendo los hijos dan más disgustos a los padres.

HIJOS Y DINEROS, MENOS CUIDADOS CUANDO SON MENOS. Mientras menos se tengan, menos cuidados y preocupaciones nos ocasionan.

HIJOS Y HOGAR SON LA UNICA VERDAD.

LOS HIJOS DE BUENOS, CAPA SON DE DUELOS. Los que son de buenos sentimientos se inclinan a proteger a los necesitados.

LOS HIJOS DE MARISABIDILLA, CADA UNO COME EN SU ESCUDILLA. Denota la poca unión que suele haber entre los miembros de una familia.

LOS HIJOS DE MERLIN IGNORAN ROMANCE SABEN LATIN. Se aplica a las personas que presumen de poseer muchos conocimientos e ignoran lo más elemental.

LOS MUCHOS HIJOS Y POCO PAN ENSEÑAN A REMENDAR. Cuando la necesidad obliga hay que dedicarse a toda clase de trabajos, así como a ahorrar todo lo posible.

MI CARNE Y MI HUESO ES MI HIJO AUNQUE AVIESO.

MI HIJO BENITO PIERDE UNA VACA Y GANA UN CABRITO. Critica a los que creen haber hecho un gran negocio y han perdido en lugar de ganar.

MIS HIJOS CRIADOS, MIS CUIDADOS DOBLADOS.

NI FIES NI DESCONFIES, NI HIJOS AJENOS GRIES. Porque suelen dar mal resultado.

NO HAY PESARES NI REGOCIJOS EN LA CASA DONDE NO HAY HIJOS.

NO ME PESA QUE MI HIJO ENFERMO, SINO LA MALA MAÑA QUE LE QUEDO. Se corrigen con dificultad los defectos de las personas.

PORFIAR A TUS HIJOS VERAS, NO SOBRE QUIEN MAS TE QUIERE, SINO SOBRE QUIEN TE SACA MAS.

QUIEN HIJOS NO TIENE, SOLO ESO LE DUELE.

QUIEN NO TIENE HIJA NO TIENE AMIGA.

QUIEN TIENE BUENOS HIJOS, TIENE BUENOS AMIGOS.

QUIEN TIENE HIJO EN TIERRA AJENA, MUERTO LE LLORA Y VIVO LE ESPERA. Denota que la esperanza es el consuelo de los padres.

QUIEN TIENE UN HIJO VARON, NO LLAME A OTRO LADRON. No debe censurar los defectos ajenos aquél que está expuesto a incurrir en ellos.

SE QUIERE AL HIJO ANTES DE SER NACIDO.

AL HIJO SE QUIERE DESDE QUE SE SIENTE.

SI QUIERES TENER UN HIJO PILLO, METELO A MONAGUILLO. Porque suelen ser todos muy traviesos.

SI A TUS HIJOS NO DAS, ¿PARA MI QUE GUARDARAS?. El que no es capaz de socorrer a los suyos, menos ayudará a los extraños.

TEN HIJOS TRECE, Y NINGUNO SE PARECE. Denota las diferencias existentes entre los hermanos.

UN HIJO ATA, Y DOS, DESATAN.

UN HIJO QUE NACE, HACE OLVIDAR A TRES QUE YACEN.

UN HIJO QUE TIRA Y OTRO QUE DESGAJA, DEL CAUDAL PATERNO QUE DEJAN MIGAJA.

A LA HIJA PAN Y COMIDA; Y A LA NUERA PAN Y AFUERA. Denota el trato distinto que se da a ambas.

¡AY HIJA!, NO TANTO QUE NO PICA LA ZARZA EN ALTO. Refrán con el que se intenta rebajar el orgullo de una persona.

CUANDO A TU HIJA LE VINIERE EL HADO, NO AGUARDES A QUE VENGA SU PADRE DEL MERCADO. Cuando se presenta una ocasión propicia, conviene no desperdiciarla.

DE BUENOS Y DE MEJORES A MI HIJA VENGAN DEMANDADORES. Agrada a los padres que sus hijas tengan muchos pretendientes para poder elegir.

DE LOS BIENES TEMPORALES, LOS HIJOS SON LOS MEJORES.

DIOS TE GUARDE DE ANTENADO; ES MALO DE CRIAR, Y PEOR CRIADO. Antenado, significa hijastro.

DOS HIJAS Y UNA MADRE SON TRES DIABLOS PARA UN PADRE. Sobre todo si son de malas inclinaciones.

EL PLATO DEL HIJASTRO SIEMPRE ES EL MAS BASTO.

LA HIJA DE LA MADRASTRA SEDAS ARRASTRA; LA ANTENADA, VA DESCALZA.

DIOS TE GUARDE DE ANTENADO; ES MAL DE CRIAR Y PEOR CRIADO. Antenado, hijastro.

POCOS ANTENADOS BUENOS; MAS PADRASTROS, MUCHOS MENOS. Antenado, hijastro.

Hermanos

EL HERMANO PARA EL DIA MALO. Denota que los hermanos deben socorrernos en las necesidades.

EN GRAN PELIGRO; MEJOR ES EL HERMANO QUE EL AMIGO. Indica que antes nos ayudará el hermano que el amigo en una necesidad.

ENTRE DOS BUENOS AMIGOS NO HAY TUYO NI MIO; ENTRE DOS BUENOS HERMANOS, LO DE UNO HA DE SER AMBOS.

ENTRE HERMANOS DOS TESTIGOS Y UN NOTARIO. Refrán que denota que no siempre son cordiales las relaciones entre hermanos.

ENTRE HERMANOS NO METAS TUS MANOS, QUE CONTRA TI SE VOLVERAN ARMADOS. Indica que no debemos intervenir en los asuntos familiares.

DICEN Y DECIMOS QUE MAS VALE UN HERMANO QUE DIEZ PRIMOS.

HERMANO AYUDA, Y CUÑADO ACUÑA. Denota los encontrados afectos que se suelen experimentar entre hermanos y cuñados.

HERMANO MAYOR, PADRE MENOR. Refrán que pondera la responsabilidad de los hermanos mayores.

LLORAR POR HERMANO Y SENTIR POR CUÑADO. Denota la diferencia de cariño que hay entre ambos parentescos.

PARTIR COMO HERMANOS: LO MIO, MIO Y LO TUYO ENTRAMBOS. Denota el carácter interesado de algunas personas incluso tratándose de parentescos próximos.

QUIEN NO TIENE HERMANO, NO TIENE PIE NI MANO. Refrán que pone de manifiesto la utilidad de los hermanos.

SIETE HERMANOS EN UN CONSEJO, A LAS VECES JUZGAN TUERTO, A LAS VECES JUZGAN DERECHO. Denota la diferencia de pareceres cuando se juntan varias personas.

TRES HERMANOS, TRES FORTALEZAS.

SE ESCOGE AL AMIGO, PERO NO AL HERMANO NI AL HIJO.

HONRA SIEMPRE A TUS PADRES Y VERAS MUCHAS NAVIDADES.

¿QUIEN ES TU HERMANA? —LA VECINA MAS CERCANA. Por ser la persona que en caso de necesidad puede socorrernos mejor.

Abuelos

BIEN SE CONOCE QUE NO TIENE ABUELA. Censura al que se alaba de un modo exagerado.

EL LUTO DE LA ABUELA, CORRE QUE VUELA; Y EL DEL ABUELO, DURA LO QUE EL DUELO.

DE ESA MANERA MI ABUELA. Se dice cuando una persona resuelve una dificultad con artimañas.

CRIADO POR ABUELO, NUNCA BUENO. Los abuelos suelen consentir mucho a sus nietos.

QUIEN NO SABE DE ABUELO, NO SABE DE BUENO. Denota que los abuelos conceden a los nietos demasiados caprichos.

Nietos

AMA EL ABUELO AL NIETO, Y NO EL NIETO AL ABUELO. Refrán que indica que es más desinteresado el cariño del abuelo que el del nieto.

LO QUE DA EL NIETO AL ABUELO SE PUEDE COLGAR EN UN PELO. Refrán que indica la poca generosidad de los nietos.

LOS NIETOS SON HIJOS DOS VECES PARTIDOS.

LOS HIJOS DE MIS HIJAS MIS NIETOS SON; LOS DE MIS HIJOS, NI SI, NI NO. Refrán que denota la preferencia de los abuelos por los nietos de sus hijas.

MAS ES QUE NECIO QUIEN DESPUES DE CRIAR A SUS HIJOS CRIA A SUS NIETOS.

Tíos

AVARICIA DE TIO, HUCHA DE SOBRINO.

EN HERENCIA DE TIO NADA CONFIO. Porque puede gastar todo en vida el que no tiene hijos.

ESO ES COMO QUIEN TIENE UN TIO EN GRANADA, QUE NI TIENE TIO NI TIENE NADA.

MI TIA LUISA TODO LO HACE BIEN, Y NADA DEPRISA. Refrán contra los que creen que por terminar pronto, hacen mejor las cosas.

TIO DE TODO EL MUNDO; PRIMO, DE NADIE. Más vale ser tachado de seco, que servir de juguete a los demás a costa del propio bolsillo.

TIO, PASEME USTED EL RIO. Significa pedir auxilio en un peligro que ya se había señalado; pero que no se ha querido reconocer hasta verse en medio de él.

Sobrinos

A QUIEN DIOS NO LE DA HIJOS, EL DIABLO LE DA SOBRINOS.

LO QUE HABRIAS DE DEJAR A SOBRINOS, COMETELO EN JAMON Y BEBETELO EN VINO.

PARA TI, SOBRINO, EL ALMA Y LA VIDA; PERO EN TOCANTE AL DINERO NADA ME PIDAS.

Primos

CON ACHAQUE DE PRIMO, A LA PRIMITA ME ARRIMO. Refrán contra los que se aprovechan de los parientes.

DICEN Y DECIMOS: QUE LOS HIJOS DE DOS HERMANOS SON PRIMOS.

DICEN Y DECIMOS QUE MAS VALE UN HERMANO QUE DIEZ PRIMOS.

MAS VALE UN BUEN AMIGO QUE PARIENTE NI PRIMO.

ROBLES Y PINOS, TODOS SON MIS PRIMOS. Refrán contra los que alardean de parentesco.

Suegros

APAÑA, SUEGRO, PARA QUE TE HEREDE, MANTO DE LUTO, CORAZON ALEGRE. Refrán contra los que se afanan por atesorar riquezas porque suelen los herederos malgastarlas.

ESTAR COMO EL QUE VENDIA LA SUEGRA, QUE LA DABA DE BALDE. Indica estar harto de una cosa.

LA SUEGRA, ROGADA, Y LA OLLA, REPOSADA. Indica que la primera no debe meterse en los asuntos de sus hijos y la segunda se debe comer en las condiciones que indica el refrán.

LIMPIAR LO QUE VE LA SUEGRA. Denota que se hace una limpieza superficial.

PARA MI NO PUEDO, Y DEVANARE PARA MI SUEGRA. Significa que no teniendo tiempo para resolver sus asuntos, mal podrá emplearlo para resolver lo de los demás.

SUEGRA, NI AUN DE AZUCAR ES BUENA. Denota que las suegras se avienen mal con las nueras y con los yernos.

AMOR DE SUEGRA Y NUERA DE LOS DIENTES A FUERA. Refrán que denota el poco cariño existente entre ambas.

AMOR DE SUEGRA, HALAGOS DE GATA.

ANTES ECHARA UVAS LA HIGUERA, QUE BUENA AMISTAD LA NUERA Y LA SUEGRA.

DEL DIABLO TE LIBRARAS PERO DE LA SUEGRA NO PODRAS.

ENTRE SUEGRA Y NUERA NO HAY UNA HORA BUENA.

ESA ES LA MAS NEGRA. NO TENER MADRE Y TENER SUEGRA.

LOS QUE NO GOZAN DE SUEGRA, NO GOZAN DE COSA BUENA.

MADRE E HIJA, CABEN EN UNA CAMISA, SUEGRA Y NUERA, NI EN TODA LA PIEZA.

NO SE ACUERDA LA SUEGRA DE QUE FUE NUERA.

NO TE FIES DE NIEBLA NI DE PROMESA DE SUEGRA.

PADRES Y HERMANOS, CERCA; SUEGROS Y CUÑADOS A CIEN LEGUAS.

SUEGRA, NUERA, Y YERNO LA ANTESALA DEL INFIERNO.

SUEGRA Y NUERA, NO HAY PEOR PARENTELA.

Nuera, Yerno.

ARREMANGOSE MI NUERA, Y VOLCO EL FUEGO EN LA CALDERA. Se dice de la persona ociosa que cuando quiere hacer alguna cosa lo echa a perder por su falta de habilidad.

BIEN GUISA, O FRIE, MI NUERA CON EL PICO DE LA ACEITERA. Cuando sobran los elementos para hacer las cosas, es lógico que salgan bien.

CON TU HIJO PUEDES TENER CIENTOS PELOTERAS; PERO UNA SOLA CON TU NUERA.

DE NUERA A SUEGRA VAN VEINTE AÑOS Y VEINTE MIL LEGUAS. Refrán que denota la distancia existente entre ambas.

NUERA, CUÑADA Y SUEGRA, PALABRAS NEGRAS. Refrán que indica el distanciamiento social que suele existir entre ellas.

NUERA, NI DE BARRO NI DE CERA. Refrán que indica el poco aprecio que siente la suegra por la nuera.

NUERA Y SUEGRA, GATA Y PERRA. Refrán que indica la tirantez existente entre ambas.

AL YERNO Y AL COCHINO, UNA VEZ SOLO EL CAMINO. Denota que a uno y otro basta con que se les lleve una vez a casa para que vuelvan a ella fácilmente.

NI POR YERNOS NI POR NUERAS AHORRANDO OCHAVOS TE MUERAS. Porque las citadas personas no suelen agradecerlo.

PARA MI HIJO EL CIELO, PARA MI YERNO UN CUERNO.

SACO DE YERNO, NUNCA ES LLENO.

TAL ES EL YERNO, COMO EL SOL DE INVIERNO. Refrán que denota la poca consistencia del amor del yerno.

UN BUEN YERNO, UN HIJO MAS; UN MAL YERNO, UNA HIJA MENOS.

VIVIR NO QUIERAS NI CON YERNOS NI CON NUERAS. Refrán que indica que la convivencia entre ambos suele ser difícil.

YERNOS Y NUERAS, EMPALMES SON DE EXTRAÑA MADERA.

Cuñados

AL CUÑADO, ACUÑALO; Y AL PARIENTE, AYUDALO. Denota el trato que debe dársele.

¿CUÑADOS EN PAZ Y JUNTOS? NO HAY DUDA QUE SON DIFUNTOS. Denota la enemistad existente entre los cuñados.

AQUELLA ES BIEN CASADA, QUE NI TIENE SUEGRA NI CUÑADA. El parentesco que se contrae en el matrimonio con la madre y las hermanas del marido no suele ser amistoso.

BIBLIOGRAFIA

MARTINEZ KLEISER, L.: *Refranero general ideológico español*. Madrid, 1953.

REAL ACADEMIA ESPAÑOLA: *Diccionario de la lengua española*. Madrid, 20 ed., 1981.

RODRIGUEZ MARIN, F.: *Más de 21 000 refranes castellanos no contenidos en la copiosa colección del Maestro Gonzalo Correas*. Madrid, 1925.

SBARBI, J. M.: *Gran diccionario de refranes*. Buenos Aires, 1943.





Por los años treinta lo de esperar los reyes era algo muy distinto de lo que ocurre en la actualidad.

Desde luego que ahora, como siempre, tienen preferencia los niños, pero los mayores no quedan excluidos de la lista de regalos. Por entonces solamente los "chicos" soñaban con los reyes.

Los niños de la actualidad pueden ver los reyes en televisión, en periódicos y revistas, colegios, comercios, en la calle y en cualquier otro sitio. Esto no existió para los chicos de hace sesenta años, que casi no vieron representaciones gráficas de los magos orientales, en Amusquillo teníamos una adoración en el retablo, que por falta de información pasaba desapercibida.

¿Mejor ésto o aquello?. Quizás los niños de la actualidad se sientan confundidos con tal proliferación de reyes, los de antes dependíamos, casi exclusivamente, de nuestra imaginación. Con cierta dosis de fantasía podías conseguir unos buenos reyes.

¿Qué decir en materia de regalos? Alguna anguila de mazapán, algún juguete de hojalata, alguna muñeca de cartón, higos, avellanas y muy pocas cosas más. Es imposible hacer un catálogo de los juguetes que traen los reyes en la actualidad.

Pero no faltaba la emoción. Había que limpiar muy bien los zapatos, o las botas y ponerlos en la ventana, había que irse pronto a la cama ya que de no estar dormidos los reyes pasarían de largo.

Se oyeron pisadas de caballos y ruidos de escaleras que se apoyaban en las ventanas, algunos mayores o más listos, dijeron haber visto a los verdaderos reyes, pero de todas las formas se durmió toda la noche y a la mañana hubo alguna sorpresa.

También contaba la historia o la leyenda, que a alguien le cargaron escalera al hombro y que con farol en mano salió a esperar a los reyes llegando más allá del lagar que no distaba mucho del Terrero.

“Pero también se pedían los reyes”. Cada cinco de enero, por la tarde, los chicos mayores de la escuela iban de puerta en puerta pidiendo los reyes. Recibían donativos o aguinaldos bien en forma de comestibles o en metálico. El día de Reyes comían y cenaban todos juntos en alguna casa. No era del todo fácil encontrar quien preparase tales ágapes, pues además del trabajo que ello suponía había que añadir la desconfianza de los comensales que a veces se sentían defraudados de alguna forma.

Para esta costumbre de pedir los reyes había dos canciones o romances, aunque prácticamente se utilizaba solamente una.

Voy a recordar algunas partes de esos romances, sin garantizar la total fidelidad de los recuerdos y con el riesgo de intercambiar versos entre ambos.

El más largo y menos usado empezaba:

*Con permiso de Señor
y del señor alcalde,
vamos a cantar los reyes
sin hacer perjuicio a nadie.*

*Los reyes ya son venidos,
los reyes ya son mañana,
la primer fiesta del año
que en el mundo es celebrada.*

Esto se hacía con todo respeto, pero otras veces aquellos mismos cantores no eran tan respetuosos. Se invocaban las dos autoridades más próximas, las demás quedaban entonces muy lejanas. Tampoco me he explicado lo de “la primer fiesta del año”. Aún haciendo separación entre fiestas y domingos, teníamos y tenemos delante el día del Año.

Recordemos algo de la canción más corta y popular:

*Desde oriente vinieron,
—Los reyes son—
con diligencia sagrada,*

*guiados por una estrella
tres reyes a ver un Rey,
que el cielo y la tierra manda.*

*En trece días mil leguas,
anduvieron cosa rara.
Hasta que al portal llegaron,
hincándose de rodillas
al Niño Dios adoraban.
Le daban incienso y mirra
y oro le presentaban.*

—Los reyes son— se repetía como estribillo con mucha frecuencia.

Se daba por sentado que los tres magos emprendieron su camino el día veinticinco y llegaron a destino el seis. Ya al autor, que no parece muy crítico, le parecieron pocos los trece días empleados para recorrer los cinco mil y pico kilómetros, seguramente que también exageró la distancia.

*Aguinaldo pedimos señora
para el niño que nació en Belén
choricillos y longanicillas
y otras cosas que son de comer.*

*Ya se quita el pañizuelo
la mujer del hombre honrado,
ya se quita el pañizuelo
para darnos el aguinaldo.*

Alabando a los vecinas generosas y renegando de las más o menos tacañas se continuaba repitiendo la petición en cada casa para ver el balance final de los resultados obtenidos y hacer comparaciones con los de años anteriores.

Hemos empezado señalando algunas diferencias entre las actuales Navidades y las que estamos recordando y sin lugar a dudas hay muchas más. Pero para mí la diferencia fundamental está en que aquéllas eran las Navidades de hace sesenta años.

*La noche buena se viene, la noche buena se va
y nosotros...*



DELEITOSA, UNA VILLA QUE GUARDA SUS TRADICIONES

Valeriano Gutiérrez Macías

*Jacaicejo está en un cerro,
Deleitosa en un jaral,
Torrecilla en una tiesa
y Trujillo en un berrocal.*

LA VILLA DE DELEITOSA

La villa de Deleitosa, que pertenece al partido judicial de Trujillo, cuna de la conquista, está ubicada en la falda Sur de las agrestes sierras de Guadalupe. Paisaje áspero, en las estribaciones del puerto de Miravete. Es tierra agradable, muy bonita. Esto por lo que se refiere al SE. y N., por el O. se extienden encinares, tierras de pastos y labor. El paisaje es más atractivo todavía.

Deleitosa, pueblo agrícola y ganadero, se halla a cien kilómetros de la capital de la Alta Extremadura.

La iglesia parroquial, antiguo templo románico, dedicada a San Juan Evangelista, tuvo como anejos Campillo, Fresnedoso de Ibor y Robledollano. El templo fue restaurado por el arquitecto Joaquín Silos Millán –tan encariñado con el patrimonio monumental de Extremadura– y en él se venera una imagen valiosa, un Cristo adolescente muy milagroso, según la tradición popular, al que profesan santo fervor los deleitoseños.

FIESTAS PRINCIPALES

Las fiestas principales de Deleitosa son: San Antonio, los días 13, 14 y 15 de junio, en las que se destaca la consagración de los vecinos a Terpsícore. San Antonio se celebra mucho. Las de la Virgen de la Breña, los días 14 al 17 de agosto. También hay que incluir las fiestas del Santísimo Cristo de los Desamparados, del 13 al 16 de septiembre. Es muy animada la romería del Lunes de Pascua de Resurrección, en la que los deleitoseños salen a comerse el “bollo” que acostumbran a regalar a las novias sus amados.

El Patrón de la villa es San Juan Evangelista. En el orden religioso, se canta en Deleitosa:

*El Cristo de Serradilla
milagroso dicen que es;
más es el de Deleitosa,
que nos apaga la sed.*

Con toda claridad, esta estrofa alude a las sequías que ha sufrido la localidad, y a los milagros que obra el Cristo al proporcionar el inmenso beneficio del agua, aunque no ha faltado algún párroco socarrón y “descreído” que, al sacar a la sagrada imagen en procesiones rogativas para impetrar la lluvia, dijese que “el tiempo no está lloveor”.

Además del gentilicio correcto, los hijos del vecindario abordado son conocidos como “matacanes”, dictado muy pintoresco, apelativo del pueblo, que es el que mejor crisma.

El término municipal de la localidad está regado por el río Almonte, que nace en Navezuelas, cerca de Guadalupe, lo que se dice un “lloraero”.

Raro será el pueblo extremeño que no haya tenido su participación en la conquista de América. Deleitosa es patria chica de Diego Muñoz, quien tomó parte muy activa en la gesta del Perú.

Este pueblo, que perteneció al Señorío del Duque de Frías, ofrece al visitante las ruinas del monasterio de la Viciosa, que fue destruido por las tropas napoleónicas en 1808. En lo que quedó del santuario han permanecido hasta no hace mucho los P. P. Agustinos.

Tanto el paisaje como el pueblo y las ruinas del monasterio, todo cuanto se divisa, es muy digno de ser visitado.

COPLAS DE QUINTOS

He aquí las coplillas de Deleitosa, que suelen cantar los quintos en sus paseos para animar al pueblo.

*Si te casas en Deleitosa
no te faltarán los melones,
sandías y calabazas,
pimientos y pimentones.
Pimentón, pimentón,
picante, picante;
arriba la salsa
y abajo el tomate.*

Estas coplillas solían cantarlas en son de chufila los del vecino pueblo de Jaraicejo, para burlarse y mortificar a los deleitoseños en sus eternas rivalidades, que trascienden a épocas perdidas del ayer.



LOS NOVIOS DEL AÑO

Queremos reflejar el juego que se lleva a cabo el último día del año, concretamente en la noche

de San Silvestre, la noche más vieja. Colócanse escritos en dos bolsos los nombres de los mozos y mozas en edad de festejar. Las de cada sexo en un bolso distinto. Hay que extraer simultáneamente, de uno y otro, una papeleta, y los nombres escritos en ambas, emparejados sucesivamente, son los llamados novios oficiales del próximo año. Al día siguiente, día de Año Nuevo, el joven invita a la flamante novia que le correspondió en suerte en la noche anterior. Lo hace todo con esplendidez e ilusión, propias de la edad más dorada de la vida. Como consecuencia de todo ello, las novias también saben corresponder con atenciones. De la frecuencia de las relaciones y aproximación forzada por el sorteo, muchas veces han resultado verdaderos noviazgos, que terminaron en matrimonio. Aquí viene como anillo al dedo el refrán que dice: "Para torear y casarse, hay que arrimarse".

DE RE GASTRONOMICA

Consignemos que los platos típicos de Deleitosa son: migas con chorizo, patas de cordero rebozadas, guisado (patatas con carne) y frito especial de rabos de cordero. Este último durante la Primavera, en la época del esquila de las ovejas. Y entre los dulces, destacan las perrunillas, rosca y pestiños.

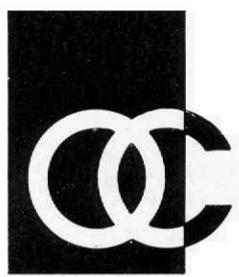
Por el paisaje, tan pintoresco, que circunda a Deleitosa, la villa posee un encanto especial, que motiva ser visitada y que llama poderosamente la atención, según todos los testimonios recogidos de innumerables viajeros.



Tabla de materias que contiene este Libro Duodécimo ●

	Pág.
— Santos ganaderos en Extremadura José María Domínguez Moreno	3
— Danzas de Paloteo y representaciones dramáticas en la Cabrera Baja (León) Concha Casado Lobato	12
— Hábitat y entorno ecológico III (El Valle de Valdivielso – Burgos) María Jesús Terniño López-Muñiz	23
— El delirio de los encierros de Cuéllar Ignacio Sanz	32
— Sobre el amor en Alora II Manuel Garrido Palacios	34
— La canción de ronda de “Las calles del amor” entre los sefardíes de Oriente José Manuel Pedrosa	39
— Antiguos tocados populares: El mantiello cabreirés Concha Casado Lobato	48
— Tradición oral en la frontera: Calabor (1925–1936) Herminia Barrio y Angel Espina	50
— Viaje al pueblo hurdano de Asegur Félix Barroso Gutiérrez	64
— El arrobau Manuel Garrido Palacios	70
— La “Enfermedad Vieja” en Extremadura. La hernia como modelo José María Domínguez Moreno	75
— Los Maragatos en una revista portuguesa del siglo XIX Joaquim de Montezuma de Carvalho	83
— Notas sobre las Contradanzas en la Rioja José Antonio Quijera Pérez	87
— Alhóndigas, graneros y paneras comunales Antonio Sánchez del Barrio	92
— Refranes alusivos a la enseñanza Juliana Panizo Rodríguez	96
— Por las montañas de Las Hurdes: Cantares y Decires II Félix Barroso Gutiérrez	103
— Apuntes Andevalinos Manuel Garrido Palacios	107

	Pág.
— Las Sociedades de Mozos: Un estudio antropológico en la montaña palentino-leonesa	111
José Carlos Martínez Mancocho	
— Notas sobre religiosidad popular	126
Juliana Panizo Rodríguez	
— Puebla de Yeltes: La memoria del Lino	128
José Luis Puerto	
— De paso por Alora.....	132
Manuel Garrido Palacios	
— El “Bichu” en Extremadura: De la trampa lobera al hermano lobo	136
José María Domínguez Moreno	
— El cuento desde los orígenes (Actualidad y presencia de “Rey Lear”)	142
Fernanda Herrero	
— El enigma del molinero. Reflexiones sobre los cuentos de adivinanzas	147
Antonio Lorenzo Vélez	
— El juego de la Pita en Trévago (Soria)	156
Iris Lázaro	
— Oraciones y conjuros tradicionales de Logrosán (Cáceres)	159
José Manuel Pedrosa	
— El folklore coreográfico riojano y las áreas geográficas	164
José Antonio Quijera Pérez	
— Las Marzas según se cantaban en el pueblo de Bezana (Burgos)	169
Jaime L. Valdivielso Arce	
— Notas sobre Arroyo de la Luz.....	174
Valeriano Gutiérrez Macías	
— De vuelta a casa	178
Tomás Macho Gómez	
— El mundo de las creencias en la comarca salmantina de Los Agadones. Las brujas	183
José Luis Puerto	
— Recetas de cocina encontradas en Espeja de San Marcelino (Soria)....	185
Avelino Hernández	
— El sentido económico de la Alfarería	191
José Luis Anta Félez	
— Estudio de un paisaje sonoro rural: El caso de Uruñeña (Valladolid)	195
José Luis Carles y Sergio Pagán	
— Apuntes extremeños	199
Manuel Garrido Palacios	
— Refranes alusivos al parentesco	205
Juliana Panizo Rodríguez	
— Esperar y pedir los Reyes	213
Siro Ruipérez Morago	
— Deleitosa, una villa que guarda sus tradiciones	215
Valeriano Gutiérrez Macías	



Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID