

Revista de
FOLKLOR

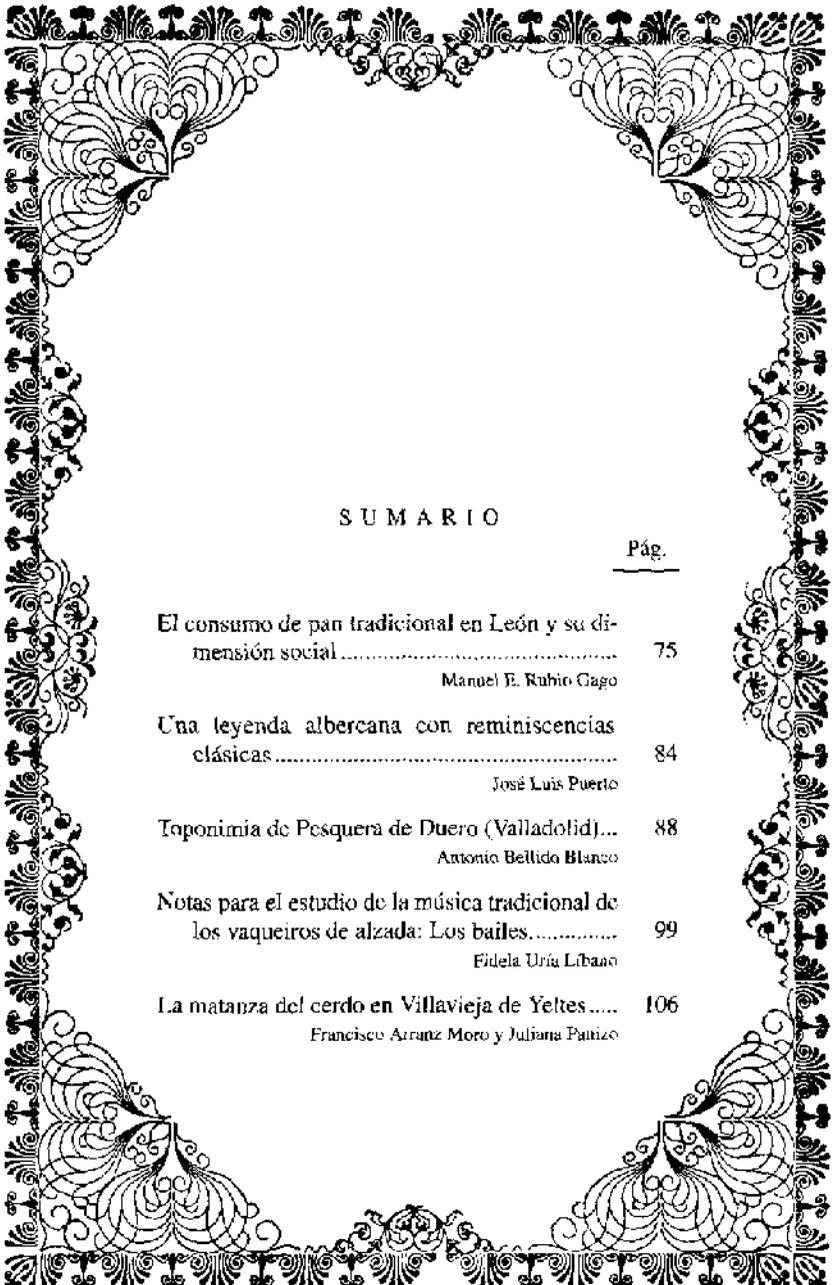
N.º 213



Editorial

Por lo que parece, la venta de folletos de 16 páginas y pequeño formato (10 x 15 cms., generalmente) conteniendo los argumentos y cantables de óperas, zarzuelas, comedias, juguetes líricos y sainetes, constituyó un negocio para quienes tuvieron la vocación y la constancia de llevarlo a término. El proceso, esencialmente, era el siguiente: Una obra de teatro —una vez obtenido el refrendo del público— era "reducida" a unas líneas en prosa, salpicadas de vez en cuando con los números musicales de más éxito. Ese texto "arreglado" se mandaba imprimir y, o bien se vendía en los puestos estables de periódicos y en los quioscos, o bien se pregonaba y cantaba en calles, mercados, cafés, salones y teatros de pequeñas localidades por alguien especializado. Fue famoso en ese oficio durante décadas Julián Iriarte Loroa, navarro de origen y falto de un brazo, quien recorrió España entera desde 1880 hasta los primeros años de este siglo, llevando para cantar y vender más de doscientos argumentos distintos de ese repertorio. El público, finalmente —y en especial los aficionados al Arte de Talía o a las obras musicales—, compraba esos libritos o se suscribía a ellos para recibir cómodamente en su domicilio la colección completa. Celestino González, dueño sucesivamente de los quioscos de la Plaza Mayor y de Fuente Dorada en Valladolid, llegó a ofrecer a su parroquia distribuida por toda la Península más de quinientos títulos de cuyas transcripciones y reducciones fue autor. Otros adaptadores, como José Aranda y Actscio Gil en Madrid, también cumplieron el mismo papel, dejando clara en primera página su autoría y mencionando el recurso a la justicia en el caso de que no se respetara su derecho o se plagara su trabajo.





SUMARIO

	<u>Pág.</u>
El consumo de pan tradicional en León y su dimensión social.....	75
Manuel E. Rubio Gago	
Una leyenda albercana con reminiscencias clásicas.....	84
José Luis Puerto	
Toponimia de Pesquera de Duero (Valladolid)...	88
Antonio Bellido Blanco	
Notas para el estudio de la música tradicional de los vaqueiros de alzada: Los bailes.....	99
Fidela Uría Libano	
La matanza del cerdo en Villavieja de Yeltes.....	106
Francisco Atranz Moro y Juliana Panizo	

EDITA: Obra Social y Cultural de Caja España.
Plaza España, 13 - Valladolid, 1998.

DIRIGE la revista do Folklore: Joaquín Díaz.

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

IMPRIME: Gráficas Turquesa. - C/ Turquesa, Parc. 254 B, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1998.

EL CONSUMO DE PAN TRADICIONAL EN LEÓN Y SU DIMENSION SOCIAL

Manuel E. Rubio Gago

No abundan los estudios etnográficos que aborden el consumo del pan tradicional como alimento primario. Resulta, cuando menos, extraño que a no ser en algunos estudios de costumbres locales o en publicaciones de gastronomía general, en los que sólo se citan superficialmente algunos tipos, no se estudie a fondo la elaboración y consumo del pan tradicional, así como los útiles empleados. Si bien en la actualidad va siendo cada vez más infrecuente localizar un horno tradicional de panadería, en la provincia de León, en la época preindustrial y hasta no hace demasiados años, el amasado y cocido del pan se solían hacer individualmente. Cuando hable de pan me estaré refiriendo siempre al "pan cocido", puesto que puede inducir a error el hecho de que antiguamente la acepción "pan" se tomaba para denominar genéricamente a todos los cereales panificables. En cada hogar se hacía la *masadura* que era la cantidad de pan que se amasaba de una sola vez y abastecía las necesidades familiares durante quince o veinte días, hasta la próxima hornada. En las páginas que siguen vamos a realizar un viaje por las diferentes etapas históricas por las que ha pasado el pan, como alimento básico, desde los anales de la Humanidad, haciendo escala en las formas de elaboración tradicional en las comarcas leonesas durante siglos, sin que el lector pueda echar en falta los útiles que se empleaban en tales menesteres. Podremos detenernos también en los ingredientes más comunes: levaduras o *furnientos*, clases de harinas e, incluso, nos dará tiempo a examinar los diferentes tipos de panes y tortas tradicionales: panes que se usan como alimento ordinario; los que se emplean como ingrediente típico en celebraciones de algunas fiestas religiosas y civiles... En definitiva, no sólo voy a estudiar el pan como alimento primario, sino también la dimensión social, así como la simbología que representaba antaño en determinadas fiestas y ritos e, incluso, el aspecto que suponía para la económica tradicional su consumo; la cantidad estimada que se consumía por habitante y día en el León de finales del siglo XVIII. Repasaré diferentes etapas, estudiando la evolución que ha experimentado este alimento básico de nuestras gentes. También haré referencia a algunos "juegos" tradicionales en los que el pan y otros productos de panadería juga-

ban un papel primordial. Finalmente introduciré lo que podríamos llamar *Conclusiones* al trabajo realizado, donde se especificarán diversas vicisitudes e inconvenientes con que se puede encontrar un investigador que pretenda abundar en el estudio del pan como elemento etnográfico.

EL PAN DESDE SUS ORIGENES HASTA NUESTROS DIAS

Durante la Edad de Piedra, hace unos 10.000 años, el hombre se sabe que recolectaba ciertas plantas gramíneas y masticaba sus granos para alimentarse. Más tarde aprendería a moltar o triturar esos granos o cereales con ciertos utensilios rudimentarios, fabricados por él. A esa molienda de cereales comenzó a añadirle agua, formando una papilla muy nutritiva. Algo más tarde aprendería a fabricar una especie de tortas de pan rudimentarias colocando aquella papilla sobre piedras candentes. La técnica se ha de ir perfeccionando hasta conseguir el pan fermentado, cocido en hornos.

Los orígenes más remotos del pan fermentado los encontramos en Babilonia y en Egipto. Los israelitas lo extenderían después por otros pueblos tras su éxodo de la tierra de los faraones. En la Roma clásica hasta el siglo II a. C. el pan se cocía en los propios hogares. A partir de ese momento comienza a cocerse en hornos comunales por panaderos especializados. Los panes fermentados se adornaban con hinojo, perejil, adormidera y una variedad amplia de harinas de diferentes cereales. En los recetarios del célebre gastrónomo Apicio aparecen varias recetas en las que interviene el pan, como ingrediente. Así, las *torrijas*, de consumo tan típico en León durante el tiempo de Cuaresma y la Semana Santa ya se preparaban en la Roma clásica remojando tostadas de pan en leche para después freírlas y rociarlas posteriormente con miel. En el caso de León también es frecuente remojar las rodajas de pan en vino tinto antes de freírlas, en vez de leche y espolvorearlas con canela molida y azúcar en vez de miel. La receta tenía un doble fin: por un lado era un alimento "no prohibido" por las severas imposiciones eclesiásticas en la Cuaresma y, por otro lado, se empleaba también pa-

ra poder aprovechar el pan de hacía varios días cuando estaba reseco y duro y las dentaduras se resentían al masticarlo.

En la Edad Media son muy frecuentes los hornos públicos en monasterios, conventos y propiedades señoriales. Así, en los libros de cuentas del Monasterio de Carracedo (León), aparece reflejado un consumo bastante grande de pan cocido. No obstante —nos dice Balboa de Paz— había una clara diferencia jerárquica y social: así, mientras los monjes comían pan blanco de trigo, los familiares y trabajadores consumían el pan negro, de centeno. El monasterio sólo cultivaba una pequeña parte del consumo total de pan por los propios monjes. El resto proviene de los renteros más cercanos, de Cobas y Salas de la Ribera, entre otros. Los hornos medievales podían ser utilizados por las gentes gratuitamente, en el caso de las propiedades señoriales, bajo la supervisión del alcalde. Así, cuando el panadero daba el aviso, las mujeres acudían con la masa que habían preparado en casa. Una vez cocido el pan, cada familia recogía el suyo, que reconocía gracias al “sello” o señal que había hecho en la masa. De ahí deriva la costumbre que aún se conserva de hacer ciertos dibujos o señales a modo de *marca del alfarero* a las hogazas con motivos florales, etc.; variando conforme al tipo y uso a que estén destinadas.

Entre los siglos XVI y XVII nos dice Covarrubias que el pan cocido principalmente se hacía con trigo y, donde faltaba éste, se hacía con cebada, mijo, panizo, garbanzos o castañas.

Durante el siglo XVIII en la ciudad de León se consumía el equivalente entre seiscientos cincuenta y setecientos gramos de pan cocido por habitante y día; salvo las tropas que consumían una media de seiscientos treinta y cinco gramos. Para salvaguardar la calidad del pan cocido frente a los consumidores, así como para evitar la *sisga* fraudulenta en el peso y las maquinaciones para alterar los precios, las ordenanzas municipales de cada municipio tenían previsto nombrar a una serie de *visitadores* que eran los encargados de velar por la calidad del pan que se consumía en la ciudad y que diariamente era cocido por casi doscientas panaderías censadas. Concretamente, en la ciudad de León en 1751 ya existían ciento cincuenta y dos vecinos que vendían pan en el barrio de San Martín, lugar de comercio por excelencia de la ciudad; sólo diez años más tarde, en 1761 ya había ciento ochenta y cinco vecinos que vendían pan cocido en la ciudad, aumentando paulatinamente la cifra de estos artesanos. Se “visitaba” el pan cocido que se vendía en la vía pública, generalmente en la Plaza Mayor, ya que estaba expresamente prohibida la venta en los propios domicilios.

Existían tres clases de pan cocido, atendiendo a su calidad: el *corriente* o “mediano”, de trigo y centeno; el *especial* o *francés* y el “salvador”, hecho con salvados.

A este respecto nos dice Martín Galindo que en la ciudad de León, a mediados del siglo XVIII: “es sorprendente la cantidad de familias que se dedicaban a vender pan y, sobre todo, el hecho de que tal ocupación fuese compatibilizada con profesiones de tipo intelectual. Algún escribano o comisionista aparece vendiendo pan, pero en ese caso tienen criada que de ello se encarga”.

La cifra de media diaria de consumo de pan en el León del siglo XVIII por habitante y día nos da idea del tamaño y el peso que alcanzaban las hogazas de pan, que solía ser del equivalente a tres kilogramos. Las fluctuaciones en los precios del pan cocido estaban supeditadas a las buenas o malas cosechas de cereal y a la problemática de los molinos, casi todos hidráulicos, situados a las orillas de los ríos que en verano venían sin caudal y en los meses de invierno se helaban sus aguas, debido a la rudeza del clima leonés, lo que ocasionaba importantes problemas de moltura del cereal. No obstante esta problemática la encontramos documentada en otras ciudades españolas con similares resultados.

El consumo de pan ha constituido pues, para la economía tradicional de los leoneses la base de su alimentación, siendo, por tal motivo, alimento esencial durante siglos, como nos lo atestiguan ya las crónicas medievales, donde se cita reiteradamente al pan y el vino como la base esencial de la dieta habitual, tanto de clérigos como de seglares.

DEL PAN EL AMASADO TRADICIONAL EN LEÓN

Como hemos dicho, el amasado tradicional se solía hacer en casi todos los hogares para autoconsumo de la unidad familiar, antes de que las modernas panaderías y panificadoras fueran relegando al simple recuerdo este viejo oficio artesano.

Cada quince o veinte días la familia comenzaba a preparar la masa durante la noche para, al día siguiente *enhornar*. El ingrediente básico en la elaboración del pan era la harina, que podía ser de trigo, centeno o maíz, así como de otros cereales, con o sin salvado. Dentro de la harina de trigo había diferentes tipos, atendiendo a la especie de este cereal: *candeal*, *seruendo*, *trimosín*, etc. También se empleaba agua, que solía ser de manantial, sal gruesa y *hurmiendo* o levadura. Además, se podían emplear otros mu-

chos ingredientes, acordes al tipo de pan que se quisiese elaborar, o a la comarca o zona geográfica de que se trate.

La harina, desde su moltura en el molino ha de guardarse en un sitio adecuado hasta que se amase el pan. Así en la comarca de La Cabrera (León), la solían guardar en zurroneos de piel, para que no se estropease. En zonas de la Montaña leonesa, debido a las frecuentes humedades se solía conservar en hórreos, como sucedía en Riaño, Pedrosa del Rey o Prioro. No obstante y siempre que se podía, era preferible moler cereal el día antes de la *masadura*.



En la *masera*, especie de artesa de madera, habitualmente de roble, similar a la empleada en la matanza del cerdo (frecuentemente era la misma), se mezclaban los ingredientes ya descritos. La mezcla había de ser duramente trabajada *a brazo* por las mujeres. Después de "trabajar" bien la masa y darle forma se deberá dejar reposar por espacio de varias horas en la *tabla* donde se colocarán para llevarlas luego al horno, bien tapadas con el *estrao*, o sábana de paño o algodón, para que *luiden*, es decir, reposen. Cada hogaza deberá pesar, antes de entrar en el horno unos tres kilos. Con carácter previo a esta operación se habrá tenido cuidado de calentar el *forno* con leña de roble, encina, brezo, tejo, palos resacos de escoba (urz), retamas o piorno, dependiendo del tipo de leña que abunde en cada comarca. Una condición previa a la de encender el horno es limpiar el interior, es decir, donde se va a cocer el pan, con las *mundillas* o "mundie-las", hechas con un manojo de *cuelmo* (paja de centeno) remojada convenientemente, con el fin de limpiar las cenizas y restos de la *masadura* anterior, al objeto de que los panes se cuezan bien y salgan limpios y con buena presentación.

Para saber si el horno había alcanzado la temperatura idónea, en algunos lugares se echa-

ba dentro un puñado de harina. Si brotaba una pequeña llama el horno estaba listo. Era el momento preciso para introducir con la pala, de madera de roble, por ser más resistente al calor, las hogazas de pan para ser cocidas. Era necesario, además, controlar la cocción, a fin de que la hornada no se estropease. Los panes solían estar listos para sacar en un tiempo de una a tres horas, dependiendo del tipo, tamaño y estación del año, etc.

En algunos pueblos, como era el caso del desaparecido Pedrosa del Rey, anegado hoy bajo las aguas del embalse de Riaño, a la masa de pan se le añadía un poco de puré de patatas y de *mazada* o especie de suero que queda tras *mazar* (batir) las natas de la leche para obtener la mantequilla, o bien leche de vaca. Estos ingredientes hacían posible que el pan quedase más suave y sabroso, manteniéndose por más tiempo sin ponerse duro.

Para la mayoría de nuestros pueblos el día que se *enhornaba* era un día de fiesta y regocijo para toda la familia. Por ello no era extraño que, cocido el pan, se aprovechase el horno, aún caliente para asar un cabrito, pollos, empanadas... u otros tipos de panes y tortas que veremos más adelante.

UTILES NECESARIOS EN LA ELABORACION DEL PAN

A continuación creo importante reseñar los más comunes elementos que solían emplearse en casi todas las comarcas leonesas para la elaboración tradicional del pan. El vocabulario que aparecerá en letra resaltada será el que se emplea en las distintas comarcas: Argüellos, Babia, Bierzo, Cabrera, Lacia, Maragatería, Montaña de Riaño, Omaña, Sajambre, Tierra de Campos, etc., etc.

- *El horno*: suele ser una bóveda en forma de media naranja construida fuera de la vivienda que se comunica con la cocina. Se suele fabricar con ladrillo de barro y se recubre con arcilla batida. La base es de piedra. Su boca se remata con ladrillos de arcilla cocida. Sobre ella está la chimenea. El horno que está bien construido ha de tener paredes del grosor necesario para que el calor no se escape y el pan no quede *llento* (poco cocido).

- *La masera*: es una artesa de madera de roble o nogal donde se amasaba el pan *a brazo*. Las hay de diferentes tipos, dependiendo de la comarca de que se trate: trapezoides, ovaladas, etc...

- *El estrado* o *estrao*: es el tablero donde ha de reposar el pan, como ya señalé, hasta que se

introduce en el horno. En El Bierzo también se denomina *estrao* a la sábana o paño de lino con que se cubre el pan para que repose antes de ser introducido en el horno.

— *Los varales*: se usan para *enroxar* el horno, extendiendo las brasas de leña quemada a fin de que aquél se caldee por un igual en todas sus partes, para una correcta cocción.

— *Las mundillas o mundiellas*: ya las describí más atrás. En algunos lugares son conocidas como *pajón* o *barredero*.

— *El furmiento o dieldo*: es la levadura que se emplea para hacer subir de tamaño la masa de pan. Antiguamente era natural, ya que se elaboraba con harina y agua caliente. Esa masa debía reposar durante unos días, al cabo de los cuales se renovaba. La tarea es laboriosa y cada maestro panadero guardaba celosamente su secreto profesional. *El furmiento* o trozo de pan fermentado es de forma redonda, normal, sin cocer, que se va guardando de hornada en hornada para que haga fermentar el pan. En los pueblos de Maragatería se solía guardar en cazuela de barro. En Pedrosa del Rey el *furmiento* o *recentadero* se guardaba envuelto en papel, sobre el suelo, en un lugar fresco de la casa. Llegaba a conservarse hasta 20 ó 25 días, que era el intervalo máximo entre dos hornadas.

TIPOS DE PAN TRADICIONAL EN LEÓN

La mayor parte de los tipos de pan que he localizado se fabricaban con harina de trigo, en sus diferentes variedades. No obstante y en épocas de escasez, ocasionadas por malas cosechas, guerras, u otras causas, se consumían los llamados “panes de carestía”, como eran el conocido *pan negro* o la *boroña* (borona), elaborados a partir de salvados de escasa calidad o de harinas de otros cereales inferiores, como solían ser, frecuentemente, el centeno y el maíz. En algunos pueblos de El Bierzo y La Cabrera he encontrado referencias a una especie de pan que en épocas de escasez se elaboraba a partir de harina de castañas, en vez de harina de cereal. Seguidamente voy a mencionar algunos de los tipos de panes más comunes en la provincia leonesa. De algunos de ellos sólo queda el recuerdo, pues ya no se fabrican. Para poder definir cada uno de ellos de manera sistemática voy a dividirlos en tres grandes grupos. Primeramente describiré los que se suelen consumir como alimento ordinario. Seguidamente habrá otro grupo de panes que se suelen consumir en determinadas festividades religiosas, o son repartidos por cofradías piadosas o caritativas. Finalmente un tercer grupo donde incluiré otros tipos de pa-

nes que son propios de determinadas fiestas civiles. He decidido decantarme por el método anterior a fin de facilitar al lector la recopilación ordenada de todos ellos sin seguir, necesariamente, un orden alfabético.

Panes de consumo ordinario:

— *La hogaza o fogaza*: es el tipo de pan más frecuente en León. De forma redonda y más o menos alta, dependiendo de las zonas, muy metido en harina y con la corteza crujiente y tostada que al partir deja ver una miga compacta y a la vez esponjosa. Se suele amasar con harina de trigo, de centeno o de mezcla de ambas harinas. Este tipo de pan es el más indicado para elaborar las tradicionales *sopas de ajo* leonesas. Antiguamente también se preparaba la popular *sopa boba* en los conventos para dar a los mendigos y peregrinos que llamaban a sus puertas pidiendo una limosna y un plato de comida, aderezada con sebo y algo de sal. Esta sopa servía para aprovechar el pan endurecido que los monjes no podían consumir, haciendo una obra pía para con los menesterosos. Se suelen amasar con harina de trigo, de centeno o mezcla de ambas. En cuanto a sus orígenes nos dice Covarrubias que: “es un pan de moyuelo o de harina mal cernida, propio de los pastores y gañanes, que ellos se lo masan y lo cuecen a su fuego y entre la ceniza; y así se dixo hogaza, quasi fogaza, por cocerse al fuego y no en el horno. Puede ser hebreo, del nombre *hhugah*, que vale pan cocido debaxo de la ceniza. Juan López de Velasco dize que hogaza es nombre arábigo, correspondiente de *hobayza*, de *hobiz*, que vale pan”.

— *La pica de Benllera*: sería una hogaza normal si no fuera porque al amasarla le son introducidos unos torreznos de tocino, longaniza y jamón curado. Apenas ya nadie elabora este tipo de pan.

— *El picón*: similar al anterior, es un bollo de pan con carne dentro, o algún tipo de embutido. Se hacían en la zona de Los Argüellos.

— *El fornaz*: es un tipo de torta hecha con torreznos de tocino, típica de la zona de Montaña, como es el caso de Tolibia (León).

— *La empanada berciana*: se caracteriza por su masa hojaldrada, producto de *bruñir*, es decir, “trabajar” la masa mucho más finamente que para el pan normal. Se puede rellenar de lomo de cerdo, conejo, pichones y pollo; jamón y pimientos asados; botillo, pulpo, etc. En otras zonas de León la *empanada* que suele presidir celebraciones tales como romerías o fiestas patronales, se suele rellenar con carne picada o

con pescados en escabeche tales como la trucha o el bonito, añadiéndose pimientos rojos cocidos.

– *Escaldón*: Es una especie de bollo de pan que se elabora en Los Argüellos leoneses con agua hirviendo que se derrama sobre la masa; de ahí el nombre de este pan, al *escaldarse* la masa.

– *Boroncho*: se trata de una torta de pan de borona (harina de maíz) cocida en horno de leña. Antiguamente era muy frecuente preparar este tipo de pan en Oseja de Sajambre.

– *El torto*: es una especie de torta de pan de borona como la anterior, pero de menor tamaño. Se hacía en la *parrilla* o *tortera*.

– *La torta de Benllera*: es como una hogaza de pan pero más estrecha de lo normal. Por el exterior se unta con aceite, azúcar y miel. Al ser más estrecha, se cocía antes que las hogazas normales.

– *La torta de Valdepiélagos*: es redonda y aplastada, similar a la anterior, con la única diferencia de que a la masa se le suele añadir leche, lo que le confiere una textura mucho más esponjosa y delicada. Por encima se rocía con azúcar. Es muy típica en la localidad del mismo nombre, en la ribera del Curueño.

– *La torta dulce de Gordón*: se hacía en muchos pueblos de la comarca de Gordón con pasta de pan normal, aceite y agua y se añadía azúcar. Se cocía en el horno de leña que había en cada casa. En ocasiones se añadía a la masa huevo y una pizca de anís. En Llombera este pan recibía el nombre de *torta de libro*, pues, en este caso, se doblaba en varias capas superpuestas, imitando las páginas de un libro.

– *El pan dulce*: era muy parecido a la torta que acabo de describir. Se hacía con pasta de pan, azafrán, azúcar y leche. Era típico de la localidad de Geras de Gordón.

– *Pan de montejos*: Son barras de pan muy cocidas y de corteza gruesa y crujiente. Se dice que este pan recibe ese nombre debido a que es propio de la localidad cercana a la ciudad de León, de Montejos del Camino. Su tamaño es mayor que el de una barra de pan normal. La diferencia es que es un pan que necesita mayor adición de harina, por lo cual precisa de mayor tiempo de cocción. El pueblo de Montejos mediante el uso de un privilegio concedido al mismo podía disponer de leña comunal suficiente como para poder cocer el pan; motivo por el cual podían permitirse una más larga cocción de dicho *pan montejos*, sin que por ello se encareciera el producto.

– *Lechuguino*: se trata de un tipo de hogaza aplastada y redonda de pan conocido como “bregado” que es propio de la Tierra de Campos, de corteza lisa y brillante, con un dibujo característico de círculos concéntricos y dibujos que simulan un cogollo de lechuga. De ahí su nombre.

– *Pan de Astorga*: También conocido como pan de agujeros. Es de gran tamaño cada pieza, pero de poco peso. Es como un pan normal pero que se ha elevado mucho de tamaño con el *hurdimiento* o levaduras. Como recuerda el viejo refrán:

“*Pan de Astorga /
mucho en la mano,
poco en la andorga (estómago)*”.

– *Pan leonés*: son barras de pan anchas y altas; con los picos redondeados y la corteza muy crujiente y espolvoreada de harina. Su masa se prepara con harina de trigo. Es el tipo de pan, junto con la *hogaza* más frecuente en nuestra provincia.

– *El mollete*: es un panecillo de forma ovalada y esponjado, muy poco cocido.

– *La libra*: es similar al anterior, con la única diferencia en su peso: el de una libra; de ahí su nombre.

– *El bazo*: es un pan moreno hecho con mezclas de harina de centeno y de trigo no candéal. Es un pan sustancioso, aunque áspero, al comerlo. Era muy típico en la comarca de Maragatería. Era muy frecuente amasarlo en épocas de escasez de cereal.

– *La fabiola*: se trata de una especie de pan de muy reciente invención, pues se comenzó a elaborar en honor de la boda entre el rey Balduino de Bélgica con la aristócrata española Fabiola en los años cincuenta; boda de la que se hizo un impresionante eco en la prensa del corazón en aquella época. Este pan tiene forma de barra ancha, de tipo “bregado” y con más levadura de lo habitual, lo que le confiere un aspecto esponjoso y suave al paladar.

– *La cachuza*: es un tipo de pan de baja calidad, donde se emplean salvados, en vez de harina. Se cocía en las zonas de Sajambre y Valdeón. Forma parte de los llamados “panes de carestía”, al igual que el *bazo* maragato.

– *El cotino*: al igual que el anterior, se hacía con las sobras de hacer las masaduras, a partir de salvados o harinas de escasa calidad. Era empleado para dar de comer a las bestias en épocas de invierno, cuando escaseaban los pastos.

– *Bollo sebón*: se elaboraba con pasta de pan que había sido muy amasada o muy “sobada”.

De ahí el nombre. Es un pan propio de los pueblos de Maragatería.

- *Bolla astorgana*: se trata de un panecillo hecho con harina de flor y leche, de sabor muy delicado. En Astorga eran muy apreciados, a finales del siglo XIX, para consumir con el famoso chocolate astorgano.

- *Empanada de Sajambre*: es muy similar a la *empanada berciana*, en cuanto a la forma y elaboración de su masa. No obstante el relleno se hace, en este caso, sólo con longaniza o carne picada.

Panes de especial consumo en fiestas civiles:

Testimonialmente voy a citar sólo algunos de ellos:

- *El bollo de la zona de Luna*: constituía la cena del último día de la maja del centeno e incluía *migas fritas* y azucaradas. El *bollo* no era otra cosa que esas migas tan típicas en toda la Montaña de Luna. Otra forma de prepararlas consistía en añadirles leche caliente recién ordeñada. Era lo que se conocía como *migas canas*.

- *La regueifa*: se trata de una especie de pan dulce, de color dorado característico. Es autóctono de la comarca de Luna y se consume como producto típico en la romería de reencuentro para los habitantes de los pueblos anegados por el agua del embalse de Luna que se celebra todos los años. Puede ser de forma alargada o de rosca. Aún lo elabora durante el verano el panadero de Aralla.

- *Bollo de pastor*: es del tamaño y forma de una barra de pan, con tocino y longaniza por dentro. Lo comían los pastores maragatos en determinados días festivos. Recuerda mucho al *picón*, la *pica de Benllera* y al *furnaz* que ya hemos visto.

- *El maragato*: no es sino una especie de muñeco de pan que se les preparaba a los niños el día que se cocía el pan, ante un tono puramente festivo que envolvía a toda la familia aquella jornada. Este muñeco se hacía con la masa que sobraba de hacer el pan para el consumo familiar.

- *La trenza*: es un pan, como su nombre indica, trenzado, compuesto de dos o tres tiras de masa de pan que se cuece en esta forma, imitando el trenzado del cabello de una mujer. Se dice que el origen de este tipo de pan es judío y que se encuentra vinculado a ciertas prácticas religiosas hebreas. Su sabor es dulce y suele ir espolvoreado de azúcar, anises o semillas de ajonjolí tostadas.

- *Pan de castañas*: se trata en este caso de un extraño tipo de pan que consumían, principalmente, los pastores de El Bierzo y La Cabrera, aunque también era muy frecuente en otras comarcas. Se elaboraba con una pasta hecha con harina de castañas, quedando bastante apelmazada la masa. La ventaja que tenía era su alto valor alimenticio y calórico y, sobre todo, el largo tiempo que se conservaba comestible.

- *El bollo para el ramo de las mozas*: consistía en una especie de pan dulce con el que se adornaba en muchos pueblos de la Montaña de León, antiguamente, el ramo que los mozos colocaban a la ventana de las mozas de sus sueños. En algunas ocasiones en vez de *bollo* se colocaba un *torto* o *rosca de pan*.

Panes de especial consumo en fiestas religiosas:

- *La rosca de Benllera*: era una costumbre típica consumirla en la fiesta de la Octava del Corpus y en las bodas. Es una hogaza de pan con un agujero característico en el medio. Dentro de la procesión que se celebra en el claustro de la Catedral de León, en la tradicional fiesta de *Las Cantaderas*, va el *carro de las ofrendas* tirado por bueyes, con sus cuernos adornados con roscas de pan. Esta es una costumbre muy antigua; pues ya aparece documentada, al menos, en el siglo XVI. Esta fiesta se remonta a la época de la Reconquista y el carro en cuestión transporta los productos típicos de la "Tierra de León". Existe una tradición de bodas y romerías de muchas comarcas denominada "Carrera del Bollo" o "de la Rosca", pero más adelante hablaré de ellas.

- *El panchón de San Roque*: son unas hogacitas de pan bregado que se bendicen en la misa del día dedicado a San Roque, en Benllera y que luego, cada vecino, llevará una pieza para su casa, una vez bendecida por el cura. La tradición del pueblo explica que este pan simboliza el obsequio que el propio santo hace a cada vecino todos los años.

- *Bollos para "afijaos"*: Es una barra de pan con tocino y longaniza dentro que se cuece en el horno, similar a los ya descritos. De clara influencia asturiana, era el regalo que antiguamente los padrinos hacían a sus ahijados en la Nochebuena de pueblos como Llombera y Geras de Gordón. La costumbre consistía en que el padrino recogía el bollo hecho en su casa y lo llevaba a la de su ahijado. Este, a su vez, debía ofrecer una copa de orujo o algún dulce al padrino y el bollo era el símbolo de la obligación que contrajeron los padrinos para con sus *afijaos* (ahijados) el mismo día de su bautizo.

- *Bollas de San Roque*: son hogazas de pan que la cofradía del mismo nombre costea todos los años desde tiempo inmemorial y que en Posada de Omaña se reparten todos los años el día de la fiesta en honor del Santo una vez bendecidos, a la salida de misa. La harina es de centeno y los panes son guardados por los vecinos como si de una auténtica reliquia se tratase, en cada casa, hasta el año siguiente, en que el Santo les "obsequiará" con otra *bolla*. Se les suele dar un pedazo a los enfermos de la familia, pues, como nos dice la *Leyenda dorada*, San Roque es el patrón de las enfermedades.

- *Bollo de Las Candelas*: era un pan como el anterior, era bendecido en la misa, en este caso en el día de Las Candelas. En Tierra de Campos se le daba este pan a las mujeres que se encontraban en el último mes de gestación, a fin de que tuviesen un buen parto y para que la criatura naciese en momento y día concretos.

- *La oblata*: una vez nacido el niño, completamente sano, enraizado con la tradición descrita en el apartado anterior, la madre, en "acción de gracias", presentaba al sacerdote una jarra de vino y un panecillo: la oblata. Esta tradición, como la anterior, se llevaba a cabo en Tierra de Campos. Hoy ya se ha perdido.

- *El bollicón*: se trata de un bollo de pan grande, de harina de trigo amasada, que representa la figura de un niño. Se le recubría con un baño hecho con clara de huevo y azúcar y salpicado de confites de colores. Era tradición, en muchos pueblos bercianos usarlo en las bodas.

- *Tortas de San Román*: es otro tipo de torta semejante a los ya descritos pero con la peculiaridad de que a la masa se le añade vino blanco y anís, así como *urdimientos*, en vez de levadura. Es típico consumirlas en la localidad de Valdorra el día que se celebra la romería de San Froilán, con la tradicional caminata de subida a su ermita.

- *Benditas*: son trocitos de pan o *ñoques* que se bendecían los domingos en misa, en la localidad omañesa de Valle Gordo y a la salida se reparten a todos los asistentes.

- *La pica maragata*: era una especie de hogaza con la que antiguamente la novia maragata obsequiaba a las mujeres del pueblo que asistían al cortejo nupcial. No tiene nada que ver, pues, con la *pica de Benllera* ya descrita.

- *Panes de los muertos*: se trata de panecillos de una libra de peso que en algunos pueblos de Tierra de Campos eran llevados el domingo a misa por las mujeres. Se colocaban en el suelo de la iglesia junto a una vela encendida. El cura, con el agua bendita iba bendiciendo los panecillos. A la salida de misa cada cual cogía uno de

ellos y se lo entregaba a los pobres, como limosna. Tenía este tipo de pan una doble finalidad: por un lado el recuerdo de los seres difuntos mediante la ofrenda ante la vela encendida, como símbolo de vida y, posteriormente, como dádiva a los mendigos.

- *La oferta*: antiguamente era la ofrenda que en Oseja de Sajambre se hacía en sufragio por las almas del Purgatorio. Era un pan de maíz que posteriormente se vendía, empleándose el dinero obtenido en la transacción para misas por las ánimas de los difuntos. Esta *oferta* corría a cargo de la cofradía de ánimas de aquel lugar.

- *El pan de la caridad*: desde la Edad Media se comenzó a difundir la práctica de ofrecer a todos aquellos necesitados que asistían a los oficios religiosos, *la caridad*, es decir, un pan bendecido. La orden religiosa de Los Hospitalarios se dedicaba durante esta época a entregar a los peregrinos a Santiago de Compostela el pan de la caridad, de harina blanca de trigo, a fin de que pudiesen combatir el llamado "mal del cornezuelo" que les producía trastornos de salud al haber ingerido pan de centeno atacado por este hongo. Con el transcurso de los siglos ha ido desapareciendo la función caritativa, perviviendo hoy únicamente esta costumbre desprovista ya del fin inicial. Así, en Villamondrín de Rueda todavía se reparten hogazas de pan al finalizar la misa del día de La Inmaculada Concepción (el día 8 de diciembre), a todos los concurrentes. La tradición arranca, en este caso, del año 1775, con la fundación "Aniversario de la Caridad", cuyo cargo se cumple desde entonces todos los años. Los bienes sobre los que se fundan son fincas que los vecinos del pueblo se reparten "a suertes" todos los años, sin gasto alguno de renta, cada cuatro años. A cambio, el arrendatario de esas fincas tiene la obligación de ofrecer en dicha fiesta el *pan de la caridad* a sus convecinos como "pago" de esa renta.

En la ermita de La Piedad, dentro de la parroquia bañezana de San Salvador, cada año, el día 8 de septiembre, al terminar las misas del día, se ofrece a los asistentes unos trozos de pan de la nueva cosecha. Los actos los organiza la cofradía de San Blas.

La tradición del *pan de la caridad* se conserva todavía en muchos pueblos de León. Así en el antiguo pueblo de Riaño se partían rebanadas de pan de hogaza que se colocaban sobre un cesto grande. En el ofertorio de la misa se ponía una torta encima del pan y se iba a ofrecer al altar de la iglesia, bendiciéndolo el sacerdote. La torta, junto con dos velas de *oferta* serían para el cura. El *cantero*, o primer trozo que se cortaba de la hogaza se subastaba para las ánimas. Las

tostas de pan las cogían los rapaces y cada *caridad* que se recogía llevaba la obligación de rezar un Padrenuestro por las ánimas del Purgatorio. Todos estos actos eran organizados por el "mayordomo de las Animas".

Prueba de esta arraigada tradición del *pan de la caridad* son las ordenanzas concejiles de muchos pueblos de León, como sucede en Andiñuela (Maragatería), donde tal como se desprende del contenido de la Caja 9.968, folio 115, del año 1693, obrante en el Archivo Histórico Provincial de León, en el capítulo 32 de sus *Ordenanzas Concejiles*, respecto al *pan bendito*:

"Item ordenamos y mandamos que cada domingo se dé por vecindad el pan blanco necesario para bendecir y repartir en la Iglesia, y el que no lo diere cuando le toca pague un real, la mitad para luz del Santísimo Sacramento y la otra mitad para nuestro concejo y todavía quede obligado a darlo el domingo siguiente".

- *El panico*: no es sino la típica torta o mollete de pan común con que las cofradías religiosas astorganas obsequiaban a los "hermanos cofrades" en señalados días del año. Esta costumbre tiene su origen en la donación que el 52.º obispo asturicense, don Pedro Fernández, hizo en el año 1262 al hospital de las Cinco Llagas y que consistió en 18 fanegas de trigo que debían repartirse en panes a los pobres y cofrades dos veces al año, por las fiestas de Santa Marta y segundo día de Pascua de Pentecostés.

LA CARRERA DEL BOLLO, O DE LA ROSCA

En las antiguas romerías o en las bodas de antaño nunca faltaban en los pueblos maragatos las típicas *corridas* o *Carreras del Bollo*, rito con reminiscencias muy antiguas que algunos investigadores enmarcan dentro del conjunto de ejercicios atléticos que practicaban los astures a fin de entrenarse para el combate. La costumbre consiste en una serie de carreras pedestres en un espacio de unos cien metros de terreno duro y llano. Compiten dos bandos de mozos, opuestos entre sí. Uno de estos bandos es el "propietario" del *bollo*, es el grupo llamado "de mantenedores". Este bollo consiste habitualmente en un muñeco hecho de pan con algunas monedas clavadas en su cabeza, que se presenta sostenido en brazos de un individuo al que acompañan los "jueces de campo". Los corredores partían de dos en dos de la salida, denominada "mano", donde se posicionaban los "jueces de campo". El ganador de la primera carrera corría la segunda y siguientes, hasta que le vencía el contrario y éste se obligaba a seguir de "mantenedor", en tanto continuase ganando, o se agotasen los corrodo-

res del bando contrario, en cuyo caso se le otorgaba, como premio, el *bollo*.

En otros lugares de la provincia de León, como es el caso de Sariegos, la fiesta se denominaba *correr la rosca*, pues en esta ocasión el premio, en vez del bollo, era una rosca de pan, adornada con confites y pequeñas figuritas. La carrera se celebraba aquí en la fiesta de la Octava del Corpus y la competición era similar a la anteriormente descrita.

En la comarca de Babia se solía celebrar la *carrera de la rosca* en las eras o en algún campo cercano al pueblo, especialmente, como en otros muchos casos, cuando había una boda. En este caso, las roscas que obtenía el ganador de la prueba estaban elaboradas con pan dulce amasado con leche y con un adorno de hilillos de azúcar. La madrina de la boda era la encargada de preparar dos roscas: una para la carrera de los muchachos y otra para la de los mozos. Al ganador le correspondería un tercio del premio obtenido, es decir, de la rosca. El resto del pan se repartía a un *pitón*, es decir, un pedazo, para cada uno de los participantes.

CONCLUSIONES AL ESTUDIO

Tal vez el aspecto esencial que sacamos en claro es la evolución que ha sufrido el pan como alimento primario indispensable en la dieta habitual de los leoneses desde sus más remotos orígenes documentados. Esta evolución tiene lugar obligatoriamente en un marco de necesidades alimenticias y de posibilidades que nos ofrece la economía de cada comarca y, dentro de ella, las posibilidades de cada familia; los tipos de cultivos y la carencia de otros productos que a veces hace que la imaginación consiga crear un tipo de pan enriquecido con otras viandas, como es el caso de la *pica de Benllera*, el *fornaz*, etc. Como elemento curioso apreciamos las modas o costumbres de consumir un tipo de pan en concreto que con el tiempo caen en desuso. Así, la mayor parte de los tipos de pan que he citado en este trabajo ya no se fabrican, quedando sólo testimonialmente en los vocabularios dialectales publicados o en el recuerdo de infancia de los más ancianos. En la actualidad ese tipo de panes, hoy desaparecidos, han sido sustituidos por otros de procedencia extranjera que nos ofrecen las modernas "boutiques del pan".

Respecto a las técnicas tradicionales de fabricación y los ingredientes básicos de elaboración, en los últimos lustros ha habido un profundo cambio, debido a la cada vez más pujante implantación de las panificadoras que consiguen gran cantidad de producción diaria a bajo coste,

con ciertos conservantes y aditivos alimentarios que consiguen aumentar el tiempo óptimo para el consumo de los productos panaderos: panes envasados, panes de molde esponjosos, de molde tostados, etc.; tal vez más adaptados a las necesidades modernas de los consumidores. No obstante todavía es posible encontrar algún horno semi-tradicional para quienes añoran el sabor genuino del pan clásico.

BIBLIOGRAFIA

- ALONSO GARROTE, Santiago: *El dialecto vulgar leonés hablado en Maragatería y Tierra de Astorga*. Imprenta y Librería de P. López. Astorga, 1909.
- BALBOA DE PAZ, José Antonio: "La alimentación de los monjes de Carracedo", en rev. *Bierzo*. Archivo Histórico Parroquial de la Basílica de Nra. Sra. de la Encina. Ponferrada, 1990.
- COVARRUBIAS, Sebastián de: *Tesoro de la Lengua Castellana o Española*. Ediciones Turner, S. A. Madrid, 1979.
- DÍEZ GONZÁLEZ, Luis Mateo: *Relato de Babia*. Colección "Brevarios de la Calle del Pez, N.º 12". Diputación Provincial. León, 1986.
- FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Ángel R.: *El habla y cultura popular de Oseju de Sajambre*. Instituto de Estudios Asturianos. Diputación de Asturias. Oviedo, 1959.
- FERNÁNDEZ GONZÁLEZ, Ángel R.: *Los Argüellos. Léxico y toponimia*. Aldas, S. A., Artes Gráficas. Santander, 1966.
- FERNÁNDEZ MARCOS, Vicenta: "El amasado del pan en Pedrosa del Rey (León)", en revista *Folklore*, n.º 34. Valladolid, 1986.
- GARCÍA REY, Verardo: *Vocabulario del Bierzo*. Centro de Estudios Históricos. Colección Archivo de Tradiciones Populares. S. Aguirre, impresor. Madrid, 1934.
- HIDALGO NICHERA, Patricio: "Fraude y competencia desleal en la venta del pan: la pugna tahoneros-panaderos en la Córdoba de fines del siglo XVIII", en *Libro de resúmenes de Actas del Congreso de Alimentación y Cultura* celebrado en el Museo Nacional de Antropología, de Madrid, entre los días 22-24 de abril de 1998.
- MARTÍN GALINDO, José Luis: *La ciudad de León en el siglo XVIII*. Imprimátur. León, 1957.
- MINGOTE CALDERÓN, José Luis: "Panes de carestía y periodos de escasez. La valoración cultural de los ingredientes del pan a través de las crónicas castellanas bajomedievales", en *Libro de resúmenes de Actas del Congreso de Alimentación y Cultura* celebrado en el Museo Nacional de Antropología, de Madrid, entre los días 22-24 de abril de 1998.
- RODRÍGUEZ LÓPEZ, Pedro: *Episcopologio Asturicense*, tomo II, pp. 278-279.
- RUBIO GAGO, Manuel F. (1996): "Panes, tortas y otros productos de panadería". *Col. de fascículos Cocina y tradición en las comarcas leonesas*. Diario de León. León.
- RUBIO PÉREZ, Laureano M.: *El sistema político concejil en la provincia de León*. Universidad de León. Ediciones Lancia, S. A. León, 1993.
- ZARZALEJOS, María: "Las cosas del comer en la Roma imperial", en rev. *El Semanal*, n.º 555, 14 de junio de 1998. Madrid.
- ARCHIVO HISTÓRICO MUNICIPAL DE LEÓN (A.H.M.L.):
1. Sección de Rentas Provinciales del Casco (1739-1799). Caja n.º 550. de Tesorería: Abastos y encabezamientos: *Abasto de pan cocido en León en 1789*.
 2. *Catastro del Marqués de La Ensenada* referente a la ciudad de León (1750-1752).
- INFORMANTES:
1. Esperanza Fuertes Hompanera, natural de Riaño, de 78 años de edad.
 2. Germán de la Riva González, natural de Burón, de 76 años.



UNA LEYENDA ALBERCANA CON REMINISCENCIAS CLASICAS

José Luis Puerto

En La Alberca, pueblo perteneciente a la salmantina Sierra de Francia, las personas mayores conocen una leyenda en la que la persecución amorosa se relaciona con la vegetación, en concreto con un árbol. La informante que nos la ha contado llama a dicha leyenda: "El Roble la Mujer". Y éste será el título que le pongamos, a la hora de transcribirla (aunque hemos respetado el relato tal y como se nos contó, hemos optado por normalizar la pronunciación, para que sea mejor comprendida). El etnotexto es el siguiente:

EL ROBLE LA MUJER

Eran unos novios y él andaba detrás, pero ella no lo quería y la familia de ella tampoco a él. Entonces se fue a confesar, y antes le echaban de penitencia ir a visitar la ermita San Marcos o a la ermita Majadas o a las ermitas que había fuera. Y a ésta pues le echaron de penitencia que tenía que ir a visitar la ermita de San Marcos. Y enton-

ces ella fue y vio que detrás de ella iba gente persiguiéndola. Fue a la ermita, rezó lo que fuera y se vino. Y, al venir pa acá pues dice que vio que la venían persiguiendo; entonces dice que, en el charco, hay un roble, entre el Charco los Venaos y el Coto, en una llanura que hay y hace el camino llano, allí había un roble gordo; y entonces pues dice que dijo:

– Ay, si se abriera ese árbol, me metía.

Se abrió y se metió, y el hombre pasó pa allá. Y entonces él, buscándola por un sitio y por otro, cuando no eso, ella cogió y se vino luego por ahí, por la Viña, por la Fuente la Peña, y debajo del puente se metió. Y pasó él detrás, y ya no la vio. Y dice que dijo:

– Si supiera que estaba aquí debajo...

Porque él decía que, si no era pa él, que la mataba, que no era pa nadie. Y entonces, pues ella desde que vio eso, del susto que pasó, se subió por la güerta La Chanca –y vivía para ese lao del Rincón del Tablao– y de ahí subió a la cama. Y se murió... Un roble que, eso, lo llaman el Roble la Mujer, que está en la Dehesa, entre el regato el Coto y el Charco los Venaos. Yo lo llegué a conocer, pero era otro; lo habían caído ya ése, pero la cruz la vi en ese otro, y decían que era por eso. Me lo contó mi abuelo, cuando iba yo a acostarme pa su casa, de noche".

(Lugar de recogida: La Alberca. Informante: Dolores Hernández Hoyos, 66 años. Fecha de la recogida: 26 de febrero de 1994).

El texto que acabamos de presentar encuadra perfectamente en la definición de la leyenda que da Vicente García de Diego, cuando afirma: "La leyenda es una narración tradicional fantástica, esencialmente admirativa, generalmente puntualizada en personas, época y lugar determinados" (1).

Dicho texto cumple, además, algunos de los requisitos más característicos del género de la leyenda de tradición popular, tal y como son apuntados por el mismo estudioso:

- La condición de tradicional, es decir, la persistencia en la tradición popular.
- El carácter maravilloso del tema de que trata.
- La megalosia, que consiste en agrandar, deformar o exagerar los hechos, en darles un carác-



ter hiperbólico. Surge, así, el sentido admirativo, que nace de lo considerado como no común, como extraordinario.

– La presencia de impropiedades y anacronismos, tanto en el espacio como en el tiempo.

– El afán de localización de los hechos; siempre se supone la leyenda sucedida en un lugar con nombre propio.

– La variación de la misma de unas transmisiones a otras. “La leyenda varía normalmente en las transmisiones, porque no se cuenta con las mismas palabras ni con los mismos giros, sino que se transmite por conceptos, dejando a cada persona su expresión estilística” (2).

La leyenda de *El Roble la Mujer* es un relato tradicional, vivo entre bastantes personas mayores de La Alberca; su tema tiene un carácter claramente maravilloso, aunque enmarcado en un ambiente realista, debido a los personajes y a los nombres propios de cada lugar, existentes y pertenecientes a la toponimia menor del pueblo citado; y además experimenta variaciones de unas transmisiones a otras.

SU FILIACION CLASICA: EL MITO DE APOLO Y DAFNE

Creemos que la presente leyenda popular, de tradición oral, tiene una clara filiación con el mito clásico de Apolo y Dafne, ya que obedece a la misma morfología estructural. Pero antes de establecerla, vamos a mostrar el texto del mito clásico, que aparece recogido en las *Metamorfosis* del poeta latino Ovidio (Libro I, versos 452-565):

Dafne, hija del río Peneo, fue quien primero acució el interés de Apolo. Esta pasión fue menos un efecto del azar que una venganza del amor irritado contra él. Porque Apolo, presuntuoso de su éxito sobre la serpiente Pitón, viendo a Cupido con el apercebido carcaj, le amonestó: “Dime, joven afeminado: ¿qué pretendes hacer con esa arma más propia de mis manos que de las tuyas? Yo sé lanzar las flechas certeras contra las bestias feroces y contra los feroces enemigos. Yo me he gozado mientras veía morir a la serpiente Pitón entre las angustias envenenadas de muchas heridas. Conténtate con avivar con tus candelas un fuego que yo no conozco y no pretendas parangonar tus victorias con las mías”. “Sírvelte tú de las flechas como mejor te plazca –respondió el Amor– y hiere a quienes te lo pida tu ánimo. Mas a mí me place herirte ahora. La gloria que a ti te viene de las bestias vencidas me vendrá a mí de haberte rendido a ti, cazador invencible”. Dichas estas razones, voló Cupido y se detuvo sobre el Parnaso; y disparó dos flechas; con una clavó el

amor, y el desdén con la otra. Flecha de oro, la amorosa, aguda y sin remedio. Flecha plomiza, la desdeñosa, y roma. Aquélla atravesó el pecho de Apolo, y ésta el de la ninfa Dafne. Conoció el dios la pasión violenta y fue el amante de la hija de Peneo, la cual se refugió en el bosque pretendiendo, como Diana, dedicarse a la caza. Muchos la pretendieron; mas ella despreció a muchos por no cejar en sus silvestres gustos. Y decíale su padre: “Hija, yo desearía que te casaras. ¡Cuánto sueño con tener nietos!”. Le sonrojaban tales deseos; el matrimonio le parecía un crimen; entre los brazos de su padre suplicaba por su virginidad, recordándole el don que a Diana concedió Júpiter. Peneo consintió, no sin decirle que su belleza y sus gracias eran los peores enemigos de su resolución. Apolo la vio; y verla fue enamorarse y sentir los apremios del deseo. Creyó con constancia conseguida por fin. Vana espera. Fuego violento consumía el corazón varonil. Viendo los rubios cabellos de la ninfa caer sobre sus espaldas, se decía: “¿Cuál no sería su belleza si estuvieran peinados con arte?”. Viendo sus ojos, rutilos como dos estrellas, su boca bermeja, sus dedos, sus manos y sus brazos desnudos, conmoviase. Y su amor se desbocaba imaginando otras bellezas ocultas. En vano la pretendió. Esquivábale ella con la ligereza del viento. “¡Espérame, hermosa mía! –clamaba Apolo–. ¡Espérame! ¡Que no soy ningún enemigo de funestas ideas! ¡Húyale el cordero al lobo, el ciervo al león y la paloma al águila, porque sus enemigos son; pero no me huyas, porque únicamente el más inmenso amor me impulsa! ¡Espérame, porque pudieras caer sobre las espinas del camino, siendo yo, sin querer, la causa! ¡Sigues el rumbo más disparatado!... ¡Si moderas la ligereza de tu huida, moderaré la ligereza de mi persecución!... ¡Piensa que no soy pastor que conduzca rebaños al son de un caramillo y procura entender el precio de tu conquista! ¡Si me conocieras... seguro estoy de que, si no esperarme, no me esquivaras con ese ahínco!... Delfos, Claros, Tenedos y Petara me rinden los honores debidos. Hijo de Júpiter soy, y adivino el porvenir y soy sabio del pasado. Yo inventé la emoción de acortar el canto al son de la lira; mis flechas llegan a todas partes con golpes certeros. Mas, ¡ay!, que me parece más certero quien dio en mi blanco. Siendo el inventor de la medicina, el universo me adora como a un dios bondadoso y benefactor. Conozco la virtud de todas las plantas..., pero ¿qué hierba existe que cure la locura de amor? Se conoce que mis méritos, útiles para todos los mortales, únicamente para mí no tienen poder ni prodigio”.

Mientras hablaba así logró Apolo acortar la distancia que les separaba; pero Dafne de nuevo huyó ligera... con hermosura acrecentada. Sus vestidos volados y semicaldos... Sus cabellos dora-

dos y flotantes... Divina, sí. Debió pensar Apolo que más le valían que las melodiosas palabras, en aquella ocasión, los pies ligeros... y arreció en su carrera. Y fue aquello... como una liebre perseguida por un galgo en campo raso, espectacular y definitivo. ¿La alcanza? ¿No la alcanza?... Ya los varoniles dedos rozan las prendas femeninas... ¡Y cómo palpita el corazón entonces!...

Llegó Dafne a las riberas del Peneo, su padre, y le dijo así, desconsolada: "¡Padre mío! Si es verdad que tus aguas tienen el privilegio de la divinidad, ven en mi auxilio..., o tú, tierra, ¡trágame!... porque ya veo cuán funesta es mi hermosura...".

Apenas terminó su ruego, fue acometida por un espasmo. Su cuerpo se cubre de corteza. Sus pies, hechos raíces, se ahondan en el suelo. Sus brazos y sus cabellos son ramas cubiertas de hojarasca. Y, sin embargo, ¡qué bello aquel árbol! A él se abraza Apolo y casi lo siente palpar. Las movidas ramas, rozándole, pueden ser caricias. "Pues que ya —sollozó— no puedes ser mi mujer, serás mi árbol predilecto, laurel, honra de las victorias. Mis cabellos y mi lira no podrán tener ornamento más divino. ¡Hojas de laurel! Los capitanes romanos triunfantes, subidos al Capitolio, ostentarán coronas arrancadas de ti. Tu cubrirás los pórticos en el palacio de los emperadores; y así como mis cabellos permanecen sin encanecer nunca, así tus hojas jamás dejarán de aparecer verdes".

Cuando Apolo terminó de hablar, el laurel pareció descender sobre su cabeza, como aceptando los ofrecimientos que le acababa de hacer (3).

Como es bien sabido, este mito clásico de Apolo y Dafne fue abundantemente recreado en todas las literaturas europeas, tanto en el Renacimiento como en el Barroco. Un alto ejemplo de dicha recreación culta podemos encontrarlo en el soneto XIII de Garcilaso de la Vega ("A Dafne ya los brazos le crecían") (4). Pero no nos interesa ahora tratar sobre las recreaciones literarias, sino establecer la similitud tipológica entre la leyenda albercana y el mito clásico greco-latino.

La morfología tanto de la leyenda popular como del mito clásico presenta puntos estructurales de contacto; aparte de sus detalles particulares respectivos, obedecen las dos a unas mismas secuencias narrativas, que las podríamos enunciar del siguiente modo:

— Existencia de una joven hermosa (moza, en la leyenda; ninfa, en el mito).

— Enamoramiento de ella, debido a su belleza, por parte de un joven (mozo, en la leyenda; dios, en el mito).

— Rechazo por parte de la joven de la relación amorosa que el joven le pide.

— Persecución del joven a la joven por un entorno natural. Trata de conseguir por fuerza lo que no puede alcanzar por gracia.

— Huida de la joven.

— Conversión de la joven en árbol (en el mito, Dafne se convierte en laurel) o introducción de la joven dentro del tronco de un árbol que se abre, debido a lo cual ella se hace invisible (en la leyenda, la moza se mete dentro del tronco de un roble).

— Imposibilidad de la relación amorosa, tal y como el joven la busca, como elemento final.

Nos encontramos, por tanto, ante dos relatos morfológicamente semejantes. La asociación en ambos de mujer con árbol, del elemento femenino con el vegetal, está potenciando y recalcando el sentido genérico de fecundidad que toda la vegetación tiene. Sin embargo, la fecundidad no está puesta, ni en la leyenda ni en el mito, al servicio de la procreación, sino que lo que se resalta, a través de los elementos de la huida y de la introducción o conversión en árbol, es el elemento simbólico de la doncelez y de la castidad femenina. J. A. Pérez-Rioja indica, en este sentido, que el laurel, el árbol del relato mítico, "aún añade la idea de castidad, derivada, sin duda, del paganismo, ya que se consagraba a las Vestales" (5). Mientras que el roble, el árbol de la leyenda, en el cristianismo, viene a ser "emblema de Cristo y de la Virgen María. Por su solidez y duración, el roble suele simbolizar, además, la fuerza de la fe y de la virtud, así como la resistencia cristiana frente a la adversidad" (6). Aquí, en nuestra leyenda, cuadra muy bien el valor simbólico de la fuerza de la virtud; el carácter ejemplarizante, en un sentido de cristianismo tradicional, queda bien patente y resaltado en nuestro etnotexto.

Pero si Apolo (y el mozo de la leyenda) es la personificación del sol y de la luz, en definitiva, del día, habrá que entender que la joven simboliza a su vez el elemento lunar, nocturno, sombrío. La complejidad significativa, tanto del relato mítico clásico, como de la leyenda de tradición popular actual, salta a la vista. Pero en este punto nos detenemos. Nuestro cometido en el trabajo presente no es tanto de tipo interpretativo, sino informativo más bien: mostrar la analogía entre el mito clásico y la leyenda actual, un ejemplo más de las continuas correspondencias e interferencias entre lo culto y lo popular en el terreno de la imaginación literaria.

NOTAS

(1) *Antología de Leyendas de la Literatura Universal*, Tomo I, 3.ª Ed., Estudio Preliminar, selección y notas de V. García de Diego, Barcelona, Editorial Labor, 1958. p. 3 (1.ª Ed.: 1953).

(2) GARCIA DE DIEGO, Vicente: *Op. cit.*, p. 10.

(3) OVIDIO NASON, Publio: *Las Metamorfosis*, 4.ª Ed., Traducción de Federico Carlos Sainz de Robles, Madrid, Espasa-Calpe, Col. Austral, n.º 1326, 1980, pp. 27-29.

(4) Aparte de la ya clásica edición de las poesías de Garcilaso de la Vega realizada por Elías L. Rivers (Madrid, Ed. Casta-

lia, 1964), es también magnífica la reciente de Angel L. Prieto de Paula (Madrid, Ed. Castalia, Col. Castalia Didáctica, n.º 21, 1990).

(5) PEREZ-RIOJA, J. A.: *Diccionario de Símbolos y Mitos*, 4.ª Ed., Madrid, Ed. Tecnos, 1992, pp. 266-267.

(6) PEREZ-RIOJA, J. A.: *Op. cit.*, p. 370.



TOPONIMIA DE PESQUERA DE DUERO (VALLADOLID)

Antonio Bellido Blanco

El territorio de referencia y de actividad para un núcleo rural, en nuestro caso un pueblo de la Ribera del Duero, viene a constituirlo aproximadamente su término municipal. Dentro de este espacio tienen cabida prácticamente todos los lugares en los que el campesino tradicional desarrollaba su vida: la vivienda, la iglesia, los campos de cultivo, las áreas de trabajo y las de relación social, las tierras comunales... En este microcosmos local el visitante ocasional sólo alcanza a distinguir sitios con construcciones dentro de una aparente homogeneidad del paisaje; para él todo el campo es igual y todo el monte es uno. Sin embargo, el habitante del lugar es capaz de dibujar sobre el terreno un accidentado relieve de recuerdos y valoraciones humanas. Para él el espacio se encuentra perfectamente delimitado y compartimentado, la mayoría de las veces sin necesidad de recurrir a fronteras materiales, mediante el recurso a la memoria y a unos conocimientos básicos compartidos por todos los vecinos.

Las gentes conocían bien este espacio y para describirlo se servían de distintos elementos característicos. Los más significativos serían los accidentes del terreno, como cerros, lagunas, bosques, ríos, arroyos o fuentes; pero también se acude a aquellos rasgos de cierta consistencia que ha introducido la mano del hombre sobre el paisaje, entre ellos los caminos, las construcciones e incluso la propia parcelación de las tierras de cultivo. Asimismo al hablar sobre los lugares no es infrecuente referirse a "las tierras del tío...", "el sitio donde estaba el chozo de..." u otras alusiones a los vecinos que poseen propiedades cercanas; no obstante, en la mayoría de ocasiones los nombres de personas no deparan la formación de topónimos y, aunque se siga aludiendo con ellos a determinadas tierras durante toda la vida de su propietario e, incluso, una vez fallecido, hasta entre sus nietos, son nombres que suelen terminar por desaparecer. Sobre esta base se establece la denominación de los diversos pagos o partes del campo como principal método para delimitar el territorio circundante al pueblo.

Pero incluso estos nombres proporcionan una información demasiado limitada. La nomenclatura y la toponimia resultan sólo un tenue reflejo del conjunto de conocimientos que el campesino tiene de su entorno. Los habitantes de un

pueblo reconocen las distintas parcelas, incluso cuando son de bosque, y saben cuál es cada uno de los propietarios, cuándo plantó o cortó árboles; saben la historia reciente de herencias, particiones, ventas y conflictos (Fernández de Rota, 1992: 393). Y a todos estos datos pueden referirse cuando hablan de cada una de las parcelas, ampliando el simple nombre de un topónimo a multitud de aspectos que también aluden, para las gentes del pueblo, a la ubicación geográfica, pero acompañadas de referencias a la posesión, al modo de explotación, a la calidad de las cosechas proporcionadas o a la incidencia de las inclemencias del tiempo de cada una de las partes del término municipal.

Los topónimos quedan así reducidos a una pequeña parte de las referencias reales que los habitantes de una zona emplean para describir su entorno, pero sin embargo tienen el valor de que cada uno de estos nombres tiene una existencia más larga que el de las otras referencias empleadas. Y ello, sin que pueda evitarse que también los topónimos cambien y a veces lleguen a desaparecer.

De todos estos nombres, tan cotidianos y habituales, no es frecuente encontrar testimonio escrito. Su presencia constante en el habla diaria es evidencia, y al tiempo garantía, de su necesaria conservación. Igual que los usos y costumbres del trabajo agrícola, para la gente del pueblo no han de perderse los nombres de los lugares, referencia obligada en el trato y la conservación. Es la documentación estatal —bien catastros de finalidad económica, bien mapas— la que fija estos topónimos por escrito (1). A lo largo del presente trabajo intentaremos acometer una modesta aproximación a la toponimia en el término de Pesquera de Duero (Valladolid) (2) donde, a partir de una clasificación temática de los nombres de los pagos, analizaremos su contexto espacial y comentaremos la evolución que ha sufrido en los últimos siglos.

LOS PAGOS Y SUS NOMBRES

Si se analiza el significado de los nombres, se aprecia que han sido elegidos dentro de un sentido, explicando los lugares de forma concisa y certera, hasta tal grado que cabría creer que los topónimos han surgido solos, sin que nadie tu-



Figura 1: Localización de los pagos actuales en Pesquera de Duero. Con un círculo se señalan los macrotopónimos de las zonas o lotes que eran monte hasta inicios de siglo. Estado de los pagos actuales:

1. Aicara, la; 2. Atalaya, la; 3. Atalaya Alta, la; 4. Atarrubios; 5. Aceña; 6. Barca, la; 7. Barco de las Culebras; 8. Barco del Escribano; 9. Barco de los Castaños; 10. Barco de Valdolaguna; 11. Barco el Cerezo; 12. Barco Fardel; 13. Barco Sarino; 14. Barcos, los; 15. Barquillo de Valdemoral; 16. Bodegas, San Pedro; 17. Boquilla del tío Paulino, la; 18. Buitrera o Terrero; 19. Cabañas, las; 20. Calaveras, las; 21. Calvario, el; 22. Calzada, la; 23. Cambrión, el; 24. Camino Viejo; 25. Caminos Blancos, los; 26. Cantarilla, la; 27. Cantera, la; 28. Canión, el; 29. Cañada del Olmo; 30. Cañal, el; 31. Carabullas; 32. Caracol, el; 33. Carnituta; 34. Carralaceña; 35. Carrapiñel; 36. Curraquintanilla; 37. Currasca, la; 38. Carravilla; 39. Carromediano; 40. Casa de Camineros; 41. Casa del tío Manolillo; 42. Casar, el; 43. Cascajares; 44. Cascajera, la; 45. Cenador, el; 46. Cerezo, el; 47. Chozo, el; 48. Chozo del Guarda, el; 49. Chozo de los Frailes o Chozo, el; 50. Chozo del tío Pitiaco; 51. Colmenares, los; 52. Comedor, el; 53. Comuntes, los; 54. Concejo; 55. Cornalho; 56. Corral Alto; 57. Costalamesa; 58. Cotarra Alta; 59. Cotarramena; 60. Cotarro la Linda; 61. Cotos, los; 62. Cruz del Pastor, la; 63. Cuadras, las; 64. Guernos, los; 65. Cuevas de Agosto; 66. Cujón, el; 67. Debesa de los Canónigos; 68. Debesa de Monte Alto; 69. Debesa de Valdolaguna; 70. Debestilla; 71. Depósito, el; 72. Desgracia, la; 73. Doscientos Reales, los; 74. Empurrao, el; 75. Encornijadas; 76. Enebrada, la; 77. Enebral, el; 78. Eras, las; 79. Erialón, el; 80. Ermita de Rubialejos; 81. Escobar, el; 82. Esquernacabras; 83. Fuente Cubo; 84. Fuente de la Medlazumbre; 85. Fuente de la Salud; 86. Fuente del tío Priscilo; 87. Fuente la Gota; 88. Fuente Mora; 89. Fuente Ratón; 90. Fuente Marguilla/Amarguilla; 91. Fuentelraso; 92. Fuentesarino; 93. Grandes, las; 94. Guindaleras; 95. Heras; 96. Higueras, las; 97. Hontanillas; 98. Hornillo, el; 99. Hoyo, el; 100. Hoyo de la Cuesta; 101. Hoyo de las Navas; 102. Huertas, las; 103. Indio, el; 104. Infiernos, los; 105. Intruso, el; 106. Ito; 107. Lagares; 108. Langostillo; 109. Lavadero, el; 110. Llantillo; 111. Llano de Landerrera; 112. Llano de Santiago, el; 113. Llano la Casa, el; 114. Llano la Cueva, el; 115. Loma, la; 116. Madero, el; 117. Majada de las Vacas, la; 118. Majano de los Muertos; 119. Malsoldao; 120. Manzano, el; 121. Marcelo; 122. Mascarana, la; 123. Matorral; 124. Mimifalda; 125. Mira, la; 126. Molar, el; 127. Monte Landerrera; 128. Monte de la Entablada; 129. Monte la Viña, el; 130. Nava; 131. Navajos, los; 132. Navajos, los; 133. Neveru; 134. Noria, la; 135. Ocho Malo, el; 136. Olivo, el; 137. Olmo, el; 138. Palacio; 139. Palomar, el; 140. Palomar, el; 141. Pared, la; 142. Perros, los; 143. Pico Alto; 144. Pico de los Conejos, el; 145. Pico Polainas; 146. Picón, el; 147. Picón del Pinar; 148. Pilones, los; 149. Pinar, el; 150. Pinar de San Pablo; 151. Pinarillo, el; 152. Ptiño, el; 153. Pirlada, la; 154. Pisarrosas; 155. Poza de las Eras; 156. Pozo, el; 157. Pozo del Escribano; 158. Pozuelo, el; 159. Pradejones, los; 160. Prado, el; 161. Punta del Puñuelo, la; 162. Quebrantada, la; 163. Quintanar; 164. Quiñón, el; 165. Rasillo, el; 166. Rasillo, el; 167. Ratones, los; 168. Rayo, el; 169. Rayo, el; 170. Rebollada del Corral; 171. Redondal, el; 172. Regadorillas; 173. Rendeja, la; 174. Resalzo; 175. Revuelta de Cantaelgallo; 176. Rojillos, los; 177. Sagra, la; 178. Sagra, la; 179. Sategar, el; 180. San Isidro; 181. San Sebastián; 182. Sancho Martín; 183. Santa Cruz; 184. Sardina, la; 185. Tabla, la; 186. Tasuguera, la; 187. Tejera, la; 188. Tenadillas, las; 189. Tras la Loma; 190. Trastero o Tresolero; 191. Traslantillo; 192. Trece, el; 193. Turquilla, la; 194. Umbrios, los; 195. Val, el; 196. Valcabao; 197. Valdebuerto o Valdebuertes; 198. Valdolaguna o Valdebauna; 199. Valdemadera; 200. Valdemoral; 201. Valderramiro; 202. Valderrera; 203. Vallarín; 204. Vallejo, el; 205. Vallejo la Buena; 206. Vallejondo; 207. Vallejos, los; 208. Valverde; 209. Varga, la; 210. Veguilla, la; 211. Verdinales, los; 212. Zanjás, las.

viera que pensarlos. Para comprender mejor los apelativos, resulta forzada su ordenación dentro de varios ámbitos (3).

1. Por un lado se encuentran los relacionados con lo *religioso*, cuyo número no es muy elevado, pero que constituyen puntos destacados por disponerse —salvo Rubialejos y San Isidro— muy próximos al pueblo coincidiendo con áreas relevantes, como cruce de caminos y ubicación de bodegas y lagares:

- Unos hacen alusión a ermitas: Ermita de Rubialejos o Ntra. Sra. de Rubialejos, Humilladero, San Isidro, San Pedro y San Sebastián.
- Otros son hitos de valor religioso: Calvario, Sagra (derivaría del adjetivo latino "sacra"), Santa Cruz y Rollo (en este caso se refiere a un crucero).

2. Otro grupo es el de los nombres con una significación *geográfica* o *topográfica*, que se refieren a:

- Cursos fluviales y fuentes: Arroyera, Arroyo de San Pedro, Ribera, Hontanillas (poza o fuente al pie de una roca), Pozas, Pozos, Pozuelo, Fuente Cubo, Fuente Ratón, Fuente Marguilla y otras fuentes.
- Zonas llanas sin árboles y a veces pantanosas: Nava y Navajos.
- Zonas destacadas del terreno: Cabezas (cabezón es un alto en forma redondeada), Loma, Mirabuenos, Molar (deriva de mole o de muela), Traslaloma, Trasotero y Torrejón.
- Zonas donde abundan el cascajo y la piedra: Cascajar, Cascajares y Cascajera. Aicara (4), en caso de ser un derivado del topónimo indoeuropeo —cara—, tendría un significado similar a pedregal y cascajar.
- Zonas llanas: Llanillo, Traslalillo, Llano de Landerrera, Rasillo y otros "llanos".
- Zonas deprimidas: Hoyo, Hoyo de la Cuesta y Hoyo de las Navas.
- Depósitos de tierras: Terrero.
- Tierras bajas próximas a cursos de agua, las más fértiles y cómodas, que dentro de Pesquera corresponderían a las fuentes y al arroyo de Piñel: Val, Valdemadera, Valdemoral, Vallejo, Valverde, Valviñas, Veguilla y otras que comienzan por "Val-". Mientras val se re-

feriría a pequeñas hondonadas formadas por arroyos, vega es un espacio más amplio y llano; Valcabao describiría un valle estrecho.

- La pendiente del páramo, usualmente su parte superior y la zona más próxima del páramo: Cotarra y Costalamesa (costa-deriva de "cuesta"). Respecto a Varga, es difícil precisar si se refiere a la parte más pendiente de una cuesta o a una casilla con cubierta de paja o ramaje, pues ambas definiciones podrían darse en el lugar, que coincide con la ladera del páramo y donde tal vez en tiempos se levantaba alguna construcción.
- Barrancos poco profundos en el límite del páramo: Barco de las Culebras, Barco Fardel, los Barcos y otros "barcos" (5).
- Zonas destacadas sobre el valle al borde del páramo, sobresaliendo ligeramente respecto a éste: Pico Alto, Pico de los Conejos y Pico Polainas.
- Algunos términos destacarían la coloración del terreno: Albal, Caminos Blancos, Cornalbo, Rojillos. Albal podría referirse a un río (Gordaliza y Canal, 1993) o a una colina o altozano (Llorente, 1962: 313), pero en este caso, por su localización en las inmediaciones del páramo, probablemente guardaría relación con sus rebordes calizos, que son de color blanco. Cornalbo significaría cuerno blanco, de "cornus" (cuerno de una peña) si se correlaciona con el término Cornalto que Carrera (1994) comenta en el pueblo de Villacalabuey, y albo aludiría de nuevo aquí a la blancura de las laderas del páramo.

3. Un tercer conjunto lo forman los pagos sobre la *vegetación*:

- Especies cultivadas por el hombre: Cañamares, Cañarrojo, Cerezo, Emparrao, Guindaleras, Higuerras, Huertas, Manzano, Monte la Viña, Olivo, Peral, Rabanales. Atarrubios (6) tal vez se refiera a un lugar donde se recogiese o se liase la planta de la rubia (término del que derivan Royera y Rubialejos, nombre de la patrona de Pesquera).
- Zonas de bosque: Barco de los Castaños, Carrasca, Enebrada, Enebral, Landerrera, Matorral, Monte, Moral, Olmas, Pinar, Pinarcillo, Punta del Pinar. Landerrera (7) parece derivar en su raíz lan- de "llano", que para Corominas

(1955) proviene del céltico *landa* (“*extensión grande de tierra en que sólo se crían plantas silvestres*”), aunque Ramírez (1992:16) explica cómo su uso se sitúa en los inicios del castellano, cuando el latín “*planum*” se convirtió en “*llano*”, con su variante dialectal “*llan*”. Por otro lado, hemos relacionado Enebrada con enebral, pero no queremos dejar de incidir en que resulta un derivado sumamente raro.

- Otros términos sobre vegetación: Escobar (lugar donde abunda la planta llamada escoba). Candelero podría derivar de la misma palabra que cándaro, candanal o candelo, que aluden a las ramas y leña de árbol; o de candela, lo que lo relacionaría con quemar y arder (este derivado aparece citado en textos de hacia 1300). Fuentesarino podría aludir a la sarilla, una hierba similar a la mejorana. Mocha puede referirse a una extensión sin salientes ni prominencias en el terreno o a una zona pelada y pobre en vegetación, si bien por la proximidad del *pago* al arroyo de Piñel nos inclinamos más a pensar en que aludiría a un árbol —o varios— desmochado que daría un carácter peculiar al lugar donde se enclavaba.
- Zonas de prado: Dehesa, Dehesilla, Majada (lugar donde se recoge de noche el ganado y se albergan los pastores), Pradejones, Pradillo, Prado y Verdinales (parte que en una pradera agostada se conserva verde por la humedad natural del terreno).
- Árboles de dimensiones destacadas: Atalaya y Atalaya alta.

4. Lugares que recogen alusiones a *animales*:

- Silvestres: Barco de las Culebras, Buitrera, Caracol, Pico de los Conejos, Tasuguera (tasugó= tejón). Buitrera (8) aludiría a la presencia de buitres en las proximidades o al emplazamiento de sus nidos en el lugar. Resulta muy similar a Aguilera, que significaría “tierra o roquedo donde hay nidos de aves rapaces” (Escudero y Martín, 1990: 198), aunque en el caso de Pesquera se nos hace una interpretación difícilmente aceptable por su ubicación en una zona relativamente baja del valle.
- Domésticos: Cantaelgallo, Escuernacabras, Majada de las Vacas, Perros.

5. Términos que indican *situación geográfica con relación a un punto de referencia*:

- Detrás las Cercas, Encima de la Hermita de Rubialejos, Tras la Loma, Trasotero, Trasllanillo.
- En ocasiones se alude a otros pueblos o lugares habitados: Camino de la Abadía, Carrapalencia, Carrapesquera, Carrapiñel, Carraquintanilla, Carravalbuena.

6. El lote principal de los nombres que hemos recopilado lo forman aquellos que incumben a *realizaciones humanas* de distinto tipo:

- Caminos y vías de comunicación: Barca, Calzada, Camino de la Abadía, Camino o Senda de la Dehesa, Camino Viejo, Caminos Blancos, Carralaceña, Carril, Cuatro Caminos, Cañadas, Revuelta (con el significado de “curva”) de Cantaelgallo, el Trece (indica un punto kilométrico) y otros que comienzan por “Carrá-” (este nombre es una evolución del latín “*carraria*”, camino).
- Construcciones y zonas de trabajo: Acuña, Bodegas, Boquilla (abertura de las acequias para riego), Cabañas, Cantera, Cañal (cañal pequeño que se hace al lado de algún río para que entre la pesca y se pueda recoger con facilidad y abundancia), Colmenares, Corrales, Cuadras, Depósito, Eras, Lagares, Lavadero, Hito, Molino Viejo, Nevera, Noria, Palacio (casa grande o de cierta importancia), Palomar, Pilones, Pozuelo, Regaderas, diversas Casas y Chozos, Salegar (sitio donde se da la sal a los ganados en el campo), Rueda, Tarazana, Tejera y Tenadillas (*cobertizo*). El *pago* Pared tendría su explicación en las ruinas de un edificio o en una casa vieja arruinada casi por completo.
- Elementos de la villa dispuestos en su periferia: Barrionuevo, Callejón, Callejuela, Cerca, Plaza, Postigo, Rincón, Ronda y Zercado. La Esilla o Hesilla (9) puede ser un nombre derivado del latín “*exitus*” (evolucionado hacia *ejío*, *esida* y *exida*), que aludiría a un campo existente a la salida del pueblo, común a todos los vecinos, donde suelen reunirse los ganados o establecerse las eras.
- Términos referentes a zonas con casas, quizás antiguas aldeas o granjas: Casar, Quintanar y Villar.
- Áreas acotadas: Cotos (10) y Vallarín (derivaría de “*valla*”).

- Elementos señalizadores: Cantón (alude a un gran miliario anepigráfico que se encuentra en el lugar y que quizás sirviera como delimitador de términos), Ito, Majano (montón de cantos sueltos que se forman en las tierras de labor o en las encrucijadas y división de términos).
- Parcelaciones: Quiñón (tierra de cultivo o parte de ella que se explota en régimen de comunidad), Picón, La Segunda, Picón del Pañuelo, Punta del Pañuelo. Encornijadas (11) podría guardar relación con la forma de una tierra si hubiera derivado de "cornijal" (punta, ángulo, esquina de un objeto); sin embargo, es un vocablo que quizás coincida en su significado con los "cuéranos/cuérenes/cuéneres" de la zona de Liébana, consistente en "un terreno bastante extenso, repartido entre diversos propietarios, sembrado un año de cereales y otro de legumbres, en el que nadie puede sembrar o plantar lo que quiera porque, una vez recogida la cosecha, el ganado puede entrar con entera libertad" (Ramírez, 1992: 18). En apoyo de esta suposición estaría la proximidad a un chozo, ya desaparecido (12); así como la cercanía al Hoyo de las Navas, siendo esta segunda característica una coincidencia con el cuérano descrito por Ramírez, dispuesto junto a una fuente que brota de un hoyo (ídem: 20).

7. Algunos pagos recogen el nombre de uno de sus poseedores en el pasado o a un personaje que se ligaría al lugar por un motivo actualmente olvidado:

- Nombres propios: Boquilla del tío Paulino, Casa del tío Manolillo, Chozo del tío Pitaco, Fuente del tío Priscilo, Llano de Santiago, Marcelo, Sancho Martín y Valderramiro.
- Nombres que aluden a profesiones: Barco del Escribano, Casa de Camineros, Chozo del Guarda, Chozo de los Frailes, Cruz del Pastor, Dehesa de los Canónigos y Pozo del Escribano.

8. Encontramos también algunos casos que se refieren a acciones que por fuerza hubieron de transcurrir en un momento concreto del pasado pero que perduran en el apelativo del lugar:

- Revuelta de Cantaelgallo y Malsoldao (aludiendo a una soldadura). Rendeja parece derivar de rendir (aludiendo a producir y rentar), que en castellano antiguo era "render" (esta forma, que

aparece en documentos del siglo XII e inicios del XIII, quedó anticuada ya en el XIV).

9. Finalmente se encuentran unos cuantos pagos que resultan más peculiares y que bien merecen algún comentario más detenido.

Hay una serie de topónimos difíciles de situar etimológicamente. Resalzo tal vez sea un vocablo compuesto con "salso" (salsus= salado). Mascarana quizás se haya formado a partir de "marcarar" (tiznar o manchar con carbón). Fardel está presente en el nombre de uno de los barcos y, aunque el primer impulso es buscarle un significado como "paquete o fardo", resulta tentador ligarlo al catalán "farda" (procedente del italiano "farda"= excremento), que alude a "broza, maleza, hojarasca" y a "desperdicio, materia sin valor". Más dudosa es la posibilidad de que Alcaldiso (13) proceda de "álcali" (laguna), término del siglo XVI procedente del latín.

Cambrión quizás sea un derivado de "camba-", que significa curva y concavidad, aunque se trata de una hipótesis dudosa y también puede tener relación con cambrón (arbusto espinoso) (14). Cujón podría describir la forma de una parcela en el caso de que proceda de "cogujón" (cualquiera de las puntas que forman los colchones, almohadas, etc.), aunque hay una mención en el Catastro de Ensenada a la senda del Guijón, que podría coincidir aproximadamente con la ubicación del Cujón y hace pensar más bien en una referencia a tierras ricas en grava y guijarro.

Hasta aquí hemos visto cómo cada nombre tiene una función esencialmente descriptiva y en general coinciden con elementos visibles en el pasado y que en algunos casos aún perduran; sin embargo, en ocasiones la explicación no es tan obvia y debe recurrirse a la explicación de los habitantes.

Uno de los ejemplos que manifiestan esto es el lugar conocido como las Calaveras: recibe este nombre porque, según los lugareños, era aquí a donde, durante la Guerra de la Independencia (1808-12), se conducía a los mensajeros franceses que llegaban a Pesquera con la intención de cruzar el río sirviéndose de la barca que comunicaba con Quintanilla (donde existía una guarnición francesa). Eran desviados a este lugar en la creencia de que por allí se cruzaba el río y, una vez que llegaban, se les mataba. Respecto al Majano de los Muertos, parece que aquí, duran-

te la Guerra Civil (1936-9), se dirigieron muchos camiones repletos de prisioneros sacados de la cárcel del castillo, que fueron fusilados en el lugar. La Cruz del Pastor identifica el lugar donde un pastor fue asesinado por otro mientras almorzaba (15). La Desgracia debe su nombre a la mala calidad del terreno y Los Infiernos quizás sólo a su gran lejanía respecto al pueblo.

EVOLUCION DE LA TOPONIMIA

Como escribe Ramírez Sádaba (1992: 6), los topónimos son testimonios del pasado. Cada uno aparece en un momento preciso de la historia del lugar donde se ubica, pero se fijan a él y perduran posteriormente como fósiles, prueba de una lengua y su evolución o de acontecimientos o realidades bien determinados en un momento concreto que pueden haber desaparecido con posterioridad. Así los estudios toponímicos sirven para extraer numerosos datos sobre la evolución experimentada en el lugar, y sobre todo allí donde antes se encontraban prados, lagunas, fuentes, bosques y cercados y hoy, merced a las concentraciones parcelarias, sólo queda una vasta extensión de disposición geométrica, uniforme y monótona.

La finalidad de los topónimos es servir como "mapa de orientación" basado en elementos fijos del entorno. Estos referentes concretos se toman directamente del medio, pero se produce previamente una selección para subrayar algunos y omitir otros, y en este proceso se les otorga valor o significación según unos esquemas mentales que indican cuáles son las configuraciones correctas para las gentes del lugar (Juliano, 1986: 36). Más difícil resulta apreciar si en la elección de un determinado elemento influye más el criterio del individuo o es la perspectiva del grupo lo determinante, e incluso si a los esquemas mentales que influyen en la elección no se superponen además el azar y las circunstancias casuales. Finalmente, del mismo modo que los elementos del paisaje, también los topónimos llegan a desaparecer en ocasiones, pues su uso es abandonado y se les reemplaza por nuevos nombres concordantes con la nueva realidad (16).

Se nos ofrece como una tarea casi imposible precisar cuál fue la primera toponimia de Pesquera. Al ser un área de repoblación, donde en el siglo X se comenzaría a denominar a los pagos sin prácticamente ninguna referencia anterior, resulta complejo discriminar los posibles nombres romanos y prerromanos autóctonos respecto a los que, con una filiación antigua, traen los pobladores de sus tierras de origen. Poblaciones hubo antes de la reconquista, pero difícilmente

podremos ya saber los vocablos que emplearon para sus topónimos. No obstante, son seguros como previos el hidrónimo Duero y, en el vecino término de Curiel, el nombre de las Pinzas, que ha sido reconocido por algún autor como la evolución de *Pintia*, y que aludiría a la *civitas* romana que se localizó probablemente en los términos de Padilla y Pesquera de Duero, a menos de cuatro kilómetros del actual pago de las Pinzas.

La reconquista llega a esta zona del Duero hacia 912, pero la situación sería inestable hasta 1009, momento en que se hará una segura ordenación poblacional del territorio. Esto explica que los topónimos tengan un origen mayoritariamente castellano, romance. Con todo, existen topónimos de origen romano e incluso anteriores utilizados en estos siglos de reconquista, ya que continúan usándose en época medieval y se utilizan en estos siglos pese a la lejanía temporal con respecto al momento de su aparición. Entre los prerromanos están varga con el significado de choza (indoeuropeo) y con el significado de cueva (preindoeuropeo), así como vega (preindoeuropeo). De los romanos perviven val o vallejo (del latín "vallis"), sagra (deriva del latín "sacra" y aludiría a una devoción antigua), carra (procede de "carraria" y significa camino, igual que "calzata", aunque la segunda sería una vía de mayor calidad), arroyo y nava.

En los comienzos del castellano aparecen una serie de términos que no encontraremos posteriormente. Uno de ellos es llan (Landerrera), que surge cuando el latín "planus" se convierte en "llano". Otro sería albus (que encontramos en Albal y Cornalbo), que es sustituido por el término blanco a partir del siglo XI, si bien no se plasma tal sustitución en la toponimia antes de 1212. Apelativo romance sería también buitrera. Casares es un derivado romance de "casa" que sustituyó al sufijo latino >-aria>-era; su formación es claramente medieval y su uso corresponde a los siglos IX al XI. Rubiales responde a una formación análoga a la de casares, derivando de "rubia" mediante el sufijo romance -al y teniendo una cronología similar (la forma evolucionada será ruyales). Morales, con el sufijo -al, tiene una formación romance paralela a rubiales. Otros términos que parecen situarse en estos momentos iniciales son Encornijadas, Rendeja, Candelero, Cambrión, Vallain o Aicara.

La mayoría de pagos de Pesquera encajan perfectamente con el castellano actual, lo que obstaculiza las precisiones temporales. El papel que tuvo "varga" en la Edad Media fue sustituido después por otro vocablo de idéntico significado pero de más moderna evolución, nos referimos a "barco". Esta idea viene reforzada por la ausencia del segundo en el Catastro de 1752,



Figura 2: Localización de los Pagos citados en el Catastro de Ensenada (1752). Con un círculo se indican aquellos topónimos cuya situación es sólo aproximada; asimismo otros no se señalan en el mapa por desconocerse su localización. Listado de pagos del Catastro:

1. Adecara; 2. Albal; 3. Alcalde (Alcaldeuso); 4. Arroyera; 5. Arroyo de San Pedro; 6. Atarazana; 7. Atarrinos (Atarrubios, Aterrutos); 8. Azeña; 9. Barrionuevo; 10. Bodegas; 11. Bodegas o Cuevas de Yusto; 12. Butrera (Butrera); 13. Cabezadas; 14. Callejón; 15. Callejuela; 16. Calvario; 17. Calzada; 18. Cambrión; 19. Camino de la Abadía; 20. Camino de la Azeña; 21. Camino o Senda de la Dehesa; 22. Candelero; 23. Cañadas; 24. Cañal; 25. Cañamares; 26. Cañarrojo; 27. Carralazeña; 28. Carrapalencia; 29. Carrapesquera; 30. Carrapiñel; 31. Carrasca; 32. Carravalbuena; 33. Carravilla; 34. Carril; 35. Casa de los Frailes (o Padres) (Bernardos); 36. Casar; 37. Cascajar/es; 38. Cascajera/s; 39. Cerca/s; 40. Colmenares; 41. Cornalbo; 42. Corrales de la Dehesa; 43. Corrales Nuevos; 44. Colos; 45. Cuatro Caminos (de Galleno); 46. De la Cruz; 47. Dehesa; 48. Dehesilla; 49. Detrás las Cercas; 50. Encima de la Hermita de Rubialejos; 51. Encornijadas; 52. Eslla (Hesilla); 53. Fuente Cubo; 54. Fuente Ratón; 55. Fuente Amarguilla; 56. Guindaleras; 57. Heras; 58. Hermita de Rubialejos; 59. Hito; 60. Humilladero; 61. Incanijadas (vd. n.º 51); 62. Lagares; 63. Landrerra; 64. Loma; 65. Llanillo; 66. Matorral; 67. Mirabuenos; 68. Mocha; 69. Molar; 70. Molino Viejo; 71. Monte Alto; 72. Moral (vd. n.º 69); 73. Nava; 74. Navajo; 75. Navas; 76. Nevera; 77. Ojo; 78. Ojo de la Cuesta; 79. Ojo de las Navas; 80. Olivo; 81. Olmas; 82. Ontanillas; 83. Palucío; 84. Palomar; 85. Perál; 86. Picón; 87. Pinar; 88. Pintada; 89. Plaza; 90. Postigo; 91. Pozas; 92. Pozuelo; 93. Pradejones; 94. Pradillo; 95. Prado; 96. Puentecillas; 97. Punta del Pinar; 98. Quintanar; 99. Rubiales; 100. Regañeras; 101. Rendeja; 102. Resalso; 103. Ribera; 104. Rincón; 105. Rollo; 106. Ronda; 107. Royera (vd. n.º 4); 108. Rueda; 109. San Isidro; 110. San Pedro; 111. San Sebastián; 112. Sancho Martín; 113. Santa Cruz; 114. Tejera; 115. Terrero; 116. Torrejón; 117. Tras la Loma; 118. Tras Otero; 119. Trasllanillo; 120. Val; 121. Valdemadera; 122. Valdemoral; 123. Vallain; 124. Vallejo; 125. Vulverde; 126. Valeñas; 127. Varga; 128. Varquillo; 129. Veguilla; 130. Villar; 131. Zercado/s.

con lo que quizás no se asentó hasta posteriormente, perdiendo vigencia entonces el primero. Llano sería un término relativamente moderno, pues hemos visto que primero se emplea con el mismo significado, e incluso se percibe que cuando se aplica ya se desconoce el significado de este sufijo romance, pues se reitera su valor cuando se habla del Llano de Landrerra.

Un elemento sumamente práctico para precisar la evolución toponímica lo proporcionan aquellos pagos que reciben nombres de construcciones, pues se puede fijar aproximadamente el momento de su realización. Para la aceña, sabemos que ya existía en 1731-3 pero no conocemos cuándo comenzó a funcionar. Por contra, no siempre las construcciones deparan la aparición de un to-

pónimo: en el Pico de los Conejos se encuentran unas yeseras de las que encontramos referencias en el Catastro de Ensenada pero que en ningún caso han llegado a dar nombre al enclave donde se encuentran, ni en la época del Catastro ni en la actualidad.

Aquellos topónimos que incluyen un nombre propio quizás sean más fáciles de fechar. Al menos en el caso de la boquilla del tío Paulino, pues sus parientes aún le recuerdan y debió de vivir a finales del siglo pasado e inicios de éste. El resto de nombres propios parecen corresponder a un momento cercano, salvo el pago Sancho Martín, que ya aparece en el Catastro de Ensenada. Su cronología podría ser medieval, considerando la frecuencia con que se encuentra en la península Ibérica el hagiotopónimo Sanctum Martinum, que tal vez sea el origen del nombre del pago.

De la comparación del Catastro de 1752 con los topónimos actuales, surge la duda de que el Catastro no haya recogido la totalidad de los nombres que existieron en aquel momento. La duda se funda en el absoluto vacío observado dentro de las zonas que entonces ocupaba el monte y que tal vez sea debido a que se recogían en el Catastro las propiedades que correspondían a cada vecino a título personal, mientras que el monte pertenecía a todos ellos de forma comunal y eso habría sido causa de que no se contemple la mención de los nombres que recibía cada una de sus partes.

Sin dejar de admitir parcialmente esta explicación, nos inclinamos a pensar que la mayoría de pagos del páramo y la Dehesa de los Canónigos son de creación reciente, ya dentro del siglo XX (nombres como barco y llano, repetidos en el páramo, son claramente recientes), aunque sin dejar de admitir que algunos del borde del páramo surgirían en momentos anteriores (como lo demuestran los nombres de las fuentes y arroyos). De hecho el monte fue de propiedad comunal —y la Dehesa de los Canónigos, de propiedad eclesiástica— hasta su desamortización en el siglo XVIII y no se roturó hasta 1906, momento en el que se vendió todo él. Sería a raíz de la roturación cuando se inicia la proliferación de topónimos. Así podemos saber que mientras al anterior aprovechamiento del monte (servir de zona de pasto) corresponden los corrales dispuestos en las laderas del páramo, a partir de la roturación es cuando se construyen en el páramo las casas y otras edificaciones relacionadas con el cultivo del cereal, pues muchos vecinos subían aquí a vivir durante los meses de verano en que se realizaba la recogida de la mies, el aventamiento y la trilla (con anterioridad a la roturación sólo estaba la casa del guarda). Esta rotu-

ración es la que motivó la existencia de seis grandes topónimos para aludir a esta zona desamortizada, pues en el momento de la venta se dividió el terreno en siete lotes. También es en este momento de venta cuando uno de los lotes, el de Valderrera, queda en posesión de los vecinos de Piñel. Reflejo de este proceso de nueva ocupación del espacio serían muchos topónimos, como aquellos que hacen alusión a la forma de la parcelación (la punta del pañuelo, la segunda, el picón...) y otros que se deben a construcciones (el trece, casa de camineros, el llano la casa...).

En el valle, con posterioridad al Catastro, se acuña Los Cuernos, en claro contraste con la raíz cornu-, de más antiguo uso y que está presente en Cornalbo. Modernos serían la Minifalda y el Indio. Ya hemos comentado la aparición de las Calaveras, el Majano de los Muertos y la Cruz del Pastor.

También merece comentarse la transformación o la desaparición en el plano actual de algunos de los pagos que recoge el Catastro. Han desaparecido Albal, Arroyera, Barrionuevo, Cabezadas, Camino de la Dhesa, Cañamares, Cañarrojo, Corrales de la Dehesa, Corrales Nuevos, Esilla, Mirabuenos, Molino Viejo, Moral (17), Peral, Plaza, Puenteceillas, Ronda, Valviñas, Villar y Cercado. Si hoy se pregunta a algún vecino por estos pagos, afirmará con seguridad que en su pueblo no hay ninguno que se llame así. Entre los que han cambiado están Aicara (que antes era Adecara), Vallarín (que era Vallain), Cuevas de Agosto (antes Bodegas o Cuevas de Yusto) y posiblemente lo que hoy es la Mira fue el lugar antes conocido por Mirabuenos. Otros se han integrado dentro del casco urbano.

Asimismo entre los topónimos que aparecen ex novo con posterioridad a la elaboración del Catastro dentro del valle, muchos se refieren a enclaves de tamaño muy reducido, un carácter que a veces ya indica el propio nombre. Entre ellos están Atalaya, el Manzano, Mascarana, el Olmo, el Pino, los Ratones y el Rayo. De los que surgen en los últimos doscientos años, muchos hacen alusión al ganado o a actividades relacionadas con él, mientras que en el Catastro no se alude en ningún caso a los chozos y tampoco aparecen los pagos el Salegar, Majada de las Vacas, Corral Alto, Escuernacabras o los Pilonos. En ningún caso esto sería indicativo de una pobre ganadería en Pesquera, puesto que en el propio Catastro se aprecia la importancia de los prados, el gran número de cabras, ovejas, vacas, bueyes y pollinos existentes, así como la presencia de corrales (queda constancia de algunos de ellos en los pagos Corrales de la Dehesa y Corrales Nuevos, citados en el Catastro y desaparecidos con posterioridad).

A través de los nombres parece identificarse un proceso de cambio en la explotación de la periferia del término municipal. En un primer momento se habrían utilizado las zonas de monte como dehesas de finalidad ganadera, lo que provocaría la acuñación de términos relacionados con tal uso. Sólo más recientemente, como ya hemos comentado, habría llegado la parcelación agrícola de lo que antes fue monte como consecuencia de la mecanización y motorización del trabajo agrícola, cuyo beneficio más claro es la posibilidad de roturar las tierras del páramo y de desplazarse a distancias relativamente alejadas del casco urbano del pueblo en un periodo de tiempo reducido. En medio de todo esto se situarían también los nombres que recogen referencias a diversas construcciones situadas en el monte y que se irían erigiendo a lo largo de todo el proceso de intensificación del aprovechamiento.

Por otra parte, la toponimia y los recuerdos ligados a ella se reflejan en muchos lugares mediante la creación de leyendas e historias de diversa índole que hacen referencia al pasado. Su origen suele encontrarse en asentamientos de época prehistórica, romana y medieval situados en las inmediaciones de los pueblos actuales. Próximo a Pesquera (en tierras de su término municipal y también en las de la vecina Padilla de Duero) se dispone el yacimiento arqueológico de Pintia, un poblado de fundación vaccea que presenta una ocupación continuada hasta época medieval. En Padilla el yacimiento era conocido desde antiguo, como lo reflejan viejos hallazgos de piezas metálicas y las exploraciones arqueológicas que se remontan al siglo pasado, así como la presencia de un topónimo tan ilustrativo como Las Quintanas. Por contra, en Pesquera, no se tenía constancia de esta antigua ocupación y ha sido a partir de los años sesenta cuando se ha ido descubriendo. Los lugareños desconocían hasta entonces cualquier mención a un viejo poblado en el lugar, que viene a coincidir parcialmente con lo que se denomina Carralaceña, y no existen topónimos ni historias que aludan a esta antigua ocupación.

CONSIDERACIONES FINALES

La correspondencia de los pagos a la realidad se aprecia a través de su ubicación. Los que aluden al agua se localizan próximos al río, en el borde del páramo o en zonas de humedales; los que se refieren a elementos geológicos coinciden con el páramo, sobre todo en sus laderas, y con resaltes del terreno. Por contra, los términos que guardan relación con la vegetación se disponen dispersos por todo el término municipal; y lo mismo ocurre con los de animales.

Se reconoce una mayor densidad de topónimos en las inmediaciones del casco urbano de Pesquera, frente a su relativa escasez en la zona de páramo. Este hecho se acentúa si repasamos los nombres citados en el Catastro de Ensenada, pues son muchos más los que quedan junto al pueblo y que hoy han variado en cierto modo su carácter original como pagos al quedar integrados dentro de la trama urbanística (aunque por lo general aún se conserva el conocimiento de los nombres). Junto a ello se observa que en el Catastro son escasos los topónimos que ocupan las zonas que entonces estaban cubiertas por el monte, en el norte y oeste del término municipal. Incluso en la actualidad en las áreas más alejadas se manifiesta la utilización de unas denominaciones generales que abarcan amplias extensiones, de hecho serían los pagos más extensos, si bien dan cabida en su interior a numerosos topónimos que definen áreas de menores dimensiones. En concreto estos pagos mayores son seis en el páramo (Valdelaguna, la Dehesa, Monte de la Entablada, el Llano de Santiago, Valdemadera y Valderrera) y uno al oeste (el conocido como Dehesa de los Canónigos).

Otro hecho curioso se encuentra en que el conocimiento por parte de los habitantes de Pesquera de los topónimos no es por completo coincidente con el término municipal. La zona noroeste del término, conocida como Valderrera, les resulta relativamente desconocida en cuanto a toponimia, ya que la propiedad de las tierras no les corresponde a ellos, sino que son sus vecinos de Piñel quienes las trabajan. Por contra, los de Pesquera conocen nombres de pagos de pueblos próximos debido a que tienen propiedades allí.

Por último, existe una duplicación de topónimos entre las antiguas áreas de monte (el páramo y la Dehesa de los Canónigos) y el valle, que afecta a los pagos llamados la Atalaya (la del páramo recibe el calificativo de Alta), las Eras, los Navajos, el Palomar, el Rayo, la Sagra (en este caso, uno en la Dehesa y otro en el páramo) y el Vallajo (el topónimo en el páramo es los Vallesjos). La causa de esta reiteración parece ser por lo general la duplicidad de lugares con rasgos similares para los que debe acudir al mismo topónimo pese a tratarse de distintos pagos (como en Atalaya, Eras, Rayo o Palomar).

En definitiva, cada uno de los nombres que recibe cada parte del término surge de una realidad palpable, aunque hoy hayamos perdido en ocasiones las referencias que los originaron. El interés de la toponimia reside en que mientras algunos nombres se conservan desde antiguo, al mismo tiempo otros han cambiado o aparecido adaptados al vocabulario de cada época. En los pueblos que todavía conservan numerosos habi-

tantes parece difícil que se pierda esta riqueza del pasado, pero allí donde la urbanización es mayor y se da la espalda al campo, los nombres de los pagos carecen de sentido y su desaparición será la lógica consecuencia de tal actitud.

Pese a la importancia que queríamos dar a su preservación, la toponimia no es un elemento que se deba extraer de su contexto cultural para volverlo estático al fijarlo en una hoja de papel y así conservarlo inalterado. Más bien es un sistema perfectamente constituido con una funcionalidad repleta de sentido. Siñ ella, el entorno de cada pueblo sería un amplio desierto en cuanto a denominación y sus habitantes se sentirían limitados a la hora de referirse a sus tierras, sus caminos, sus bosques, sus fuentes, etc. Como señala M.^a Dolores Juliano (1986: 36), el espacio no se organiza con respecto a puntos abstractos (sólo en nuestra moderna civilización se acude a los puntos cardinales o a medidas de distancia estandarizadas) sino que, mientras el espacio que se pretende organizar es abarcable por los sentidos, no hay ninguna necesidad de elaborar puntos de referencia que no se ligen a los accidentes geográficos. En relación con su génesis y desarrollo, la toponimia es un ser vivo que está en continuo cambio, dando entrada a nuevos nombres y olvidando otros, que se desprenden de la memoria colectiva. No podemos pretender que la toponimia se estanque en el momento en que nosotros la recogemos o que la que nosotros hemos alcanzado a conocer sea la máxima expresión, el cénit, de la toponimia de un lugar cualquiera, sino que ella sigue evolucionando y supera todos los posibles estudios para seguir su desarrollo, que sólo puede verse detenido con la total desaparición del pueblo que la origina y/o utiliza.

Queremos finalizar el trabajo con unas palabras que el jefe de los Duwamish, Seattle, escribió en 1855 para el presidente de los Estados Unidos: *"Sabemos que el hombre blanco no comprende nuestro modo de vida. El no sabe distinguir entre un pedazo de tierra y otro, pues es un extraño que llega de noche y toma de la tierra lo que necesita. La tierra no es su hermana, sino su enemiga, y cuando la ha conquistado, cabalga de nuevo"*. Nuestros antepasados nos han legado un rico tesoro al enseñarnos a distinguir unos pedazos de tierra de otros mediante los topónimos, valga este trabajo como reconocimiento a su importancia.

NOTAS

(1) Por otra parte, los mapas del Instituto Geográfico Nacional y los del Servicio Geográfico del Ejército además de no reflejar más que unos pocos nombres de pagos, no resulta extraño

que yerren al situarlos, por lo que esta fuente de información debe ser tratada con las debidas precauciones

(2) La labor realizada no habría llegado a buen término de no haber sido por la generosa ayuda de Antonio Román, Abraham Lubiano y de Teófilo y Jesús Alvaro Arranz, pues sus orientaciones me hicieron conocer Pesquera como nunca lo habría logrado solo.

(3) Incluimos aquí topónimos que pese a haber desaparecido hoy del conocimiento popular —motivo por el cual no los hemos reflejado en la fig. 1—, fueron utilizados en tiempos pasados por los vecinos del pueblo, como queda de manifiesto por constatare su mención en el Catastro de Ensenada (fig. 2). Aludiremos a ellos de manera específica más adelante.

(4) Adecara en el Catastro.

(5) El Batquillo de Valdemoral es el único que ocupa una depresión en el valle y no en el páramo.

(6) En el Catastro se menciona un pago llamado Alarrinos que por sus características podría ser el mismo que Atarrubios (éste se encuentra citado en el Catastro sólo una vez para referirse a un camino); asimismo se alude tres veces en el Catastro a la cuesta de los Aterruyos, que sería otra variación del mismo nombre.

(7) Existe un documento medieval donde se transcribe el nombre del pago como Ande Herrera, y aún actualmente se encuentra en ocasiones escrito como Anderrera, Andorrera y Anderreá; sin embargo, en el Catastro de Ensenada se escribe exclusivamente la forma Landerreta, que tomamos por buena.

(8) En el Catastro se cita mayoritariamente como Butrera.

(9) En el Catastro se indica en dos ocasiones la existencia de una eslla.

(10) En tiempos del Catastro había aquí un prado, que muy posiblemente sea a lo que se alude con el nombre del pago.

(11) En el Catastro aparece una sola mención a un lugar llamado Incanjadas, topónimo que posiblemente sea una mala transcripción o una forma errónea de Encornjadas.

(12) Era uno de los pocos chozos en Pesquera —junto a otro próximo a la aceña— que no quedaba en el límite del páramo.

(13) Aparece también citado en el Catastro como Alcaldeuso.

(14) En el Catastro se dice en una ocasión que confronta con una carrasa.

(15) En muchos lugares es tradicional que cuando alguien muere violentamente en un camino, se señale el sitio con una cruz de madera que perdura años y años hasta que se destruye por la acción del tiempo.

(16) Nos hemos servido del Catastro de Ensenada (1752) como referencia-base sobre la que deducir los cambios que ha sufrido la toponimia en el último cuarto de milenio. Para los momentos anteriores hemos recurrido a los trabajos de Escudero y Martín (1990) y de Ramírez (1992).

(17) En este caso, tenemos ciertas dudas de que sea un pago realmente, pues a su desaparición en la actualidad hay que

unir el hecho de que sea muy semejante su escritura a el Molar y que en el Catastro las menciones al primero (cuatro) se acompañen de alusiones a su cercanía al Molar.

BIBLIOGRAFIA

- CARRERA DE LA RED, M.^a F. (1994): "Toponimia menor en el páramo oriental leonés: los pagos del pueblo de Villacalbuey", *Tierras de León*, 1993-1994. León, pp. 67-83.
- COROMINAS, J. (1955): *Diccionario crítico etimológico de la lengua castellana*, Editorial Gredos, Madrid, 1954-57, (4 vols.).
- ESCOJEDERO CHICO, J. S. y MARTIN MARTIN, A. (1990): "Topónimos del Fuero de Roa (Burgos) y la población de su tierra en los siglos X al XII". *Anuario de Lingüística Hispánica*, VI, Universidad de Valladolid, pp. 169-215.
- IDEM (1991): "Toponimia y repoblación en el territorio burgalés durante la Alta Edad Media". *II Jornadas Burgalesas de Historia. Burgos en la Edad Media*. Monografías de H.^a Medieval Castellano-Leonesa, 5, pp. 521-537.
- FERNANDEZ DE ROTA, J. A. (1992): "Antropología simbólica del paisaje". En J. A. González Alcantud y M. González de Molina (Eds.), *La tierra. Mitos, ritos y realidades*. Anthropos. Barcelona, pp. 391-399.
- GORDALIZA APARICIO, F. R. y CANAL SANCHEZ-PAGIN, J. M.^a (1993): *Toponimia Palentina. Nuestros pueblos. Sus nombres y sus orígenes*. Palencia.
- JULIANO, M.^a D. (1986): *Cultura popular*. Cuadernos de Antropología, 6. Anthropos. Barcelona.
- LLORENTE MALDONADO, A. (1962): "Esquema toponímico de la provincia de Salamanca: topónimos preromanos". *Sirenae*. Acta Salmanticensia, tomo XVI. Salamanca, pp. 309-332.
- RAMIREZ SADABA, J. L. (1992): *Liébana: Toponimia e Historia*. Cuaderno Didáctico, Museo de las Comarcas de Cantabria. Universidad de Cantabria.



NOTAS PARA EL ESTUDIO DE LA MUSICA TRADICIONAL DE LOS VAQUEIROS DE ALZADA: LOS BAILES

Fidela Uría Libano

Los vaqueiros de alzada vivían en la zona sur-occidental de Asturias. Sus núcleos de población, las *brañas*, constituían pequeñas comunidades diseminadas en la cima y laderas de las montañas del área. Deben el nombre de *vaqueiros* a que subsistían, fundamentalmente, por medio de la cría de ganado vacuno, y de *alzada* porque cambiaban de morada a principios de primavera y hasta la llegada del otoño, trashumando con sus ganados desde las *brañas* de invierno en los valles del interior y de la franja costera, hasta las *brañas de verano* en las montañas altas de los términos limítrofes con León.

Aunque antiguamente había *brañas* vaqueiras en los concejos de Luarca, Navia, Tineo, Salas, Belmonte de Miranda, Cangas de Narcea, Somiedo, Allande, Siero, Las Regueras, Castrillón, Candamo, Llanera, etc., en la actualidad la trashumancia es muy escasa. En realidad, sólo se da entre algunos vaqueiros que suben en primavera desde zonas de Belmonte y Salas —como Modreiros, Buspot o El Pevidal— hasta *brañas* altas en Somiedo como Llamardal, La Peral, Santa María del Puerto o La Falguera.

El modo de vida trashumante de los vaqueiros ha chocado siempre con el sedentarismo del resto de los aldeanos o *xaldos*, como llamaban los vaqueiros a los campesinos habitantes de los valles del interior de Asturias, y *marmuetos*, nombre que proporcionaban a los moradores de la franja costera. De hecho, ha sido un grupo social marginado durante siglos; por ejemplo, cuando bajaban al mercado o a las fiestas de alguna villa tenían que organizar sus bailes en un lugar apartado de los demás aldeanos. En algunas iglesias existía una división de lugares para los vaqueiros y el resto de los parroquianos, y lo mismo ocurría en los cementerios. Versos alusivos a este desprecio hacia los vaqueiros son los siguientes:

*Allá van las cochinas
de la montera (I);
más quiero ser vaca
que no vaquera.*

Como respuesta a este menosprecio fue creciendo la conciencia de grupo social entre los vaqueiros que despreciaban, a su vez, a los aldeanos. No mantenían contacto con los habitantes de los pueblos de abajo y en las *brañas* se practicó durante mucho tiempo una fuerte endogamia, que duró hasta fines del siglo pasado y principios del presente. Así pues, también existen versos de respuesta a los anteriores:

*Más quiero ser de la braña
y que me tsamen vaqueira,*

*que no ser de la marina
y me tsamen sardineira.*

El folklore musical vaqueiro es, junto con la asturiánada, una de las manifestaciones más originales de la música popular de Asturias. El estudio de este folklore es realmente interesante, ya que las características especiales de forma de vida y aislamiento de los vaqueiros han conservado los rasgos de arcaísmo y autenticidad del mismo.

Por otra parte, hay que señalar que esta música extiende su área de influencia más allá del ámbito regional, prolongándose hasta tierras leonesas lindantes con los concejos de Cangas de Narcea, Somiedo, Teverga y Quirós, en un área que abarca las comarcas de Babia y Laciana y se extiende, cuenca del Sil abajo, hasta el Bierzo; ya que en zonas altas de estos lugares también tuvieron los vaqueiros de alzada sus *brañas* de verano.

Además —aunque no se haya realizado ningún estudio en profundidad sobre la cuestión— parecen probables las influencias mutuas en buena parte del folklore musical del occidente hispano, en un área que abarca, de norte a sur, tierras de Asturias, León, Zamora, Salamanca y llega hasta zonas de Extremadura. Estas influencias se pueden explicar por una serie de factores históricos:

— El abundante trasiego comercial y cultural que se produce en torno a una de las vías de comunicación más importantes desde la época romana: la Vía de la Plata.

— La repoblación, durante el período de la Reconquista, de zonas de León, Zamora, Salamanca y Cáceres con gente de Asturias.

— Las relaciones y contactos que se establecen a través de algunos vaqueiros que ejercían el oficio de la arriería. Fundamentalmente transportaban pescado desde los puertos de la costa asturiana y traían de la Meseta trigo y vino.

— La trashumancia en sentido contrario: de los pastores de ovejas merinas leoneses, salmantinos y extremeños a los puertos de montaña asturianos.

Estas influencias se reflejan, por ejemplo, en la organología.

En el folklore musical vaqueiro el grupo de los instrumentos idiófonos es el más utilizado en la interpretación de canciones y bailes. Hay idiófonos de percusión directa: las castañuelas y la *trompa*; de percusión indirecta: la *choca* o cencerro e idiófonos frotados: la *payetsa*. Otros instrumentos característicos son el *pandeiro*, perteneciente a la familia de los membranófonos y el *cornu*, de los aerófonos.

Las castañuelas de los vaqueiros, hechas de madera de tejo, son de diversos tamaños según las comarcas; son pequeñas, de unos cinco centímetros, en las *brañas* próximas al mar, mientras que hacia el interior, especialmente en las montañas astur-leonesas, alcanzan un tamaño de hasta veinte centímetros. Las castañuelas grandes también se utilizan para acompañar algunos bailes del Bierzo leonés.

La *payetsa*, *tixeya* o *payella* es una sartén o cazo de metal que el instrumentista sujeta por el mango con una mano mientras que, con la otra, golpea con el ojo de una gran llave en el filo de su mango.

La trompa es una especie de birimbao de dimensiones pequeñas, formado por una lengüeta de acero con el eje de armazón de hierro de forma ovoide o circular. La trompa se coloca entre los dientes, sujetándola con la mano izquierda, y con el dedo índice de la derecha se pulsa la lengüeta y se pone en vibración. La lengua modifica la cavidad bucal, que actúa como caja de resonancia.

Los *pandeiros* que se usan en la actualidad son redondos, pero antiguamente tenían una forma cuadrada. Estaban hechos de piel de oveja y la manera de tocarlos era colocando el pandero paralelo al cuerpo, sobre el pecho, y sosteniéndolo con los brazos doblados hacia arriba; esto permitía al instrumentista emplear las dos manos y, por lo tanto, le daba mayor libertad y variación en los toques. El pandero cuadrado se usa también en algunas comarcas leonesas, zamoranas y extremeñas.

El *cornu*, *bocina*, *bígaro* o *búgaru* es uno de los sonadores más ancestrales dentro del grupo de los aerófonos. Se construye con un cuerno de macho cabrío o con una concha de bígaro. Según Juan Uría Riu el *cornu* se usaba con frecuencia para pedir auxilio por el robo del ganado y también para ahuyentar a osos y lobos (2). En la música tradicional vaqueira está relacionado con el baile del *regodinxo*.

La *payetsa* y el *pandeiro* aparecen casi siempre asociados como acompañamiento instrumental de canciones y bailes entre los vaqueiros; pues bien, en algunas zonas de Zamora también se utilizan ambos instrumentos para acompañar ciertos bailes (3).

La mayor parte del corpus musical de los vaqueiros de alzada está formado por temas de baile, muy por encima de los temas vocales (religiosos o profanos) como *añadas*, canciones de ronda, *mayos*, canciones de Carnaval, villancicos, etc. Entre los temas vocales tenían gran tradición, por ejemplo, los cantos de boda que se sucedían a lo largo de toda una serie de ritos: salida de la novia hacia la iglesia, banquete de bodas, despedida a los novios, etc.

Existe un grupo de temas vocales o canciones, bastante minoritario por otra parte, con una tipología musical muy distinta a la habitual de la música tradicional vaqueira. Son temas con desarrollo melismático, mientras que la mayoría de los cantos vaqueiros presentan muy pocos melismas. Además tienen un ritmo libre, no sujeto a una

determinada estructura rítmica y, por lo tanto, se cantan sin acompañamiento instrumental; este rasgo también es opuesto al carácter eminentemente rítmico —sobre todo en ritmo ternario— de la música vaqueira, reforzado siempre por el acompañamiento de sus instrumentos típicos. Por lo general, la temática de estas canciones es de carácter amoroso o bien de exaltación de determinados lugares o de la propia condición y orgullo de ser vaqueiro, frente al desprecio del resto de los aldeanos (4).

También hay que señalar que estos bailes son, prácticamente en su totalidad, de tipo vocal; apenas existen formas de carácter únicamente instrumental. Los bailes vaqueiros se organizaban en diversos acontecimientos de tipo ritual o festivo como nacimientos, boda, *ramos*, fiestas en honor a distintos santos, etc.

Por lo que respecta a la forma de interpretación, en los bailes vaqueiros hay que distinguir dos grupos fundamentales: los bailarines y las cantadoras que, al mismo tiempo, también realizaban el acompañamiento instrumental. Las cantadoras se situaban normalmente sentadas detrás de los bailarines; era frecuente que fuesen las mujeres más ancianas del pueblo y, una de ellas, solía actuar como directora del grupo, por ser la que mejor conocía el repertorio. Los tonos de las voces de estas cantadoras eran bastante agudos y *de cabeza*. Mientras cantaban, acompañaban el ritmo con *payetsas* y *pandeiros*. Con respecto a los bailarines, que solían acompañarse con castañuelas, se disponían en dos hileras o en círculo, según el tipo de baile; los bailes eran siempre mixtos y, por lo general, sueltos en lugar de agarrados.

El *arroubau* se conoce en algunas zonas con el nombre de *el ladrón* o *el aldror*. Es un baile por parejas que se disponen en un corro; el número de hombres es impar, por lo que uno de ellos se queda en el centro del corro sin pareja de baile y ha de intentar sorprender a alguno interponiéndose entre él y su pareja. Al acabar el baile alguien grita "caún la suya" ("cada uno la suya"), momento en que las parejas se cogen de la mano y entonces, el que queda sin ella, se llama *arroubau*, *ladrón* o *borrego*, según la denominación que se le dé al baile.

Como ejemplo se transcribe a continuación el *arroubau* titulado *Al olivo, al olivo*, recogido en el pueblo de Veigas, en el concejo sur-occidente asturiano de Somiedo:

Al olivo, al olivo, al olivo subí; por coger una rama del olivo caí.

Del olivo caí, ¿quién me levantará?;

*Al olivo, al olivo,
al olivo subí;
por coger una rama
del olivo caí.*

*Del olivo caí,
¿quién me levantará?;*

mol; Sol es la tónica y Do la nota eje, por lo que podemos relacionar la melodía con una modalidad gregoriana, concretamente con el modo *protus*. En los dos versos siguientes de cada estrofa Si es natural; Sol es la tónica o nota más importante, con lo cual la melodía de esta segunda parte se basa en un *tetrardus*.

El ritmo es ternario y lo más característico es:



El *baile del pandero* o la *media vuelta*, si bien se relaciona con el ámbito folklórico vaqueiro, se ha extendido por el resto de los concejos asturianos. De hecho, en el *Cancionero musical de la lírica popular asturiana* de Eduardo Martínez Torner, de principios de siglo, aparecen *bailes del pandero* distribuidos tanto por el oriente como por el occidente, en la costa y hacia el interior (6). Fuera de Asturias existen formas bailables similares, como las *pandeiradas* gallegas o diversos bailes castellanos y leoneses. Los instrumentos utilizados en la interpretación del *baile del pandero* son los característicos *pandeiros* cuadrados, las *payetsas* y grandes castañuelas.

Para la interpretación del *baile del pandero* los danzantes, hombres y mujeres, se colocan enfrentados en dos hileras. Mientras las cantadoras entonan la copla los bailarines hacen el *paseo*, que consiste en un movimiento rítmico del cuerpo hacia los lados con los brazos caídos, en posición natural. Al terminar la copla los bailarines dan una vuelta completa sobre los pies y, levantando los brazos, comienzan a bailar acompañándose con sus castañuelas; paulatinamente las cantadoras van acelerando el ritmo y la intensidad de los *pandeiros* que tocan, para acabar el baile de una forma bastante movida y viva. Subraya Martínez Torner en su *Cancionero* que los movimientos del baile suelen ser sencillos, "limitándose, por lo general, a un simple y alternativo cruzado de pies en cada parte del compás, salvo cuando alguno de los bailarines quiere hacer alarde de su destreza y complica cada vez más los movimientos" (7).

El siguiente *baile del pandero* ha sido transcrito en la villa de Luarca, en la zona nor-occidental de Asturias:



Esta cuarteta es un claro ejemplo del menosprecio que los *xaldos* y *marnuetos* han mostrado hacia los vaqueiros durante siglos. Algunos aspectos lingüísticos son la utilización del fonema *ts*, característico del bable suroccidental (*bai tsau*, *bai tsare*). También aparece la *e* paragógica con el infinitivo acabado en *re* (*bai tsare* y *merure*), aspecto que denota cierto arcaísmo y sirve para completar la rima y acabar la frase melódica.

Este tema de *baile del pandero* presenta una estructura musical muy sencilla y un ámbito melódico estrecho

—hexacordo de Sol a Mi bemol— en la tonalidad de Sol mayor (con una pequeña *escapada* hacia el modo menor en la nota Mi bemol).

El ritmo es ternario, predominando los grupos de tres corcheas con acentuación en la primera de ellas:



Este otro tema de *baile del pandero*, *Salt mozos a bai tsare*, ha sido recopilado en la localidad del sur-occidente asturiano de Cangas de Narcea:



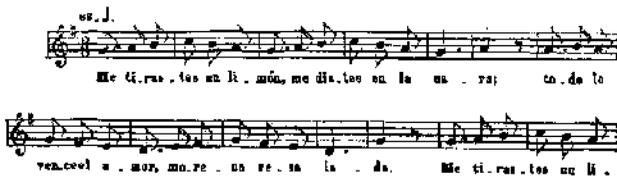
Esta cuarteta alude al propio baile y muestra también el recelo de los vaqueiros hacia el resto de los aldeanos, como respuesta al menosprecio sufrido.

El análisis de la música del tema revela una estructura muy sencilla y una melodía basada en el hexacordo entre La y Fa, con la nota Si bemol; Do funciona como nota fundamental o tónica, por lo que la canción parece basarse en la antigua modalidad gregoriana de *tetrardus*.

El ritmo es ternario, predominando los grupos de tres corcheas con acentuación en la primera de ellas; este esquema se interrumpe por la introducción de $\frac{3}{8}$, y al final de cada frase musical hay una alternancia entre $\frac{3}{8}$ y $\frac{3}{4}$.

El baile del *careado*, con diversas variantes locales, se distribuye tanto por la montaña occidental astur-leonesa (Las Babias, Laciara, Ribas de Sil, Omaña, Somiedo, etc.) como por la franja costera del occidente asturiano (Luarca, Tapia de Casariego, Cudillero, etc.). Se acompaña con *payetsas*, *pandeiros* y castañuelas al son de las coplas de las cantadoras. El *careado* se baila en círculos y por parejas que forman un corro; éste se mueve siempre en el mismo sentido y, durante el baile, cada uno de los danzantes se encara alternativamente con el que tiene delante o detrás, de ahí el nombre de *careado*. Se ve, por lo tanto, la similitud con la *araña*, pero éste último es de pasos y evoluciones más vivos. En algunos sitios de la montaña del norte de León recibe la denominación de *jota careada*, por ser un baile *por arriba* (8).

El siguiente tema de *careado* fue recogido en la localidad asturiana de Tapia de Casariego, en la costa occidental de Asturias:



...món, no dis . tes en la Eren . te; to . do lo ven . ce . el a . mor, fa . mor
 to . do lo ven . ce . Don An . to . nio . sel re . mo, yo soy la xa . va; —
 so . day di . los Juo . ai . te que por Diva . ca . Ue, ¡Ay! don An . to . nio, don
 Juan y don Die . go; ¡Ay! don An . to . nio, don Juan, que me mo . ro. —

Se trata, en realidad, de un primer tema —*Me tiraste un limón*— al que va unido otro —*Don Antonio está malo*—; éste último tema constituye un apéndice de tipo jotesco que no tiene nada que ver con el primero desde el punto de vista musical, pero va soldado con naturalidad para servir a la coreografía.

Ulama la atención desde el punto de vista literario, el hecho de que la letra esté totalmente en castellano; esto evidencia la mutua influencia entre la música tradicional vaqueira y la de algunas comarcas leonesas, salmantinas, zamoranas o extremeñas, aspecto mencionado en la introducción (9).

La copla de este tema de *careado* se desarrolla sobre una melodía en la tonalidad de Sol mayor. Sin embargo la melodía del estribillo es un heptacordio entre Mi y Re, en el cual Sol es la tónica y Do la nota *eje*, sobre la que recaen varias semicadencias; esto relaciona la música del estribillo con la modalidad gregoriana de *tetrardus*.

Desde el punto de vista rítmico la copla tiene un ritmo más vivo que el estribillo. Su esquema es.

En el estribillo hay características distintas para cada estrofa. En la primera se combinan dos ritmos:

En la segunda predominan los grupos de tres corcheas, con acentuación en la primera de ellas:

La *dancita* constituye uno de los bailes de origen más moderno del folklore musical vaqueiro, junto a otro denominado *corrío*, de características muy similares. Consiste en bailar en un corro formado por parejas asidas por la cintura o lo que, comúnmente se llamaba entre los vaqueiros, *valsiar*; y este último aspecto es el rasgo de *modernidad*, ya que los bailes vaqueiros por parejas son sueltos. Las parejas giran sobre sí mismas en forma astral, se sueltan en algunas ocasiones y de nuevo vuelven a cogerse y a girar sin abandonar el movimiento general del resto del grupo.

La *dancita* titulada *Colorada es la manzana* fue transcrita en la *braña* vaqueira de Tsamardal, en Somiedo (10):

Co . la co . rda . da la man . za . na del ha . do por de . del sol, del ha . do que no le
 do . sta . ca . tie . ne la co . lor.

*De los tres colores madre
 el moreno es el mejor;
 el blanco lo come el aire
 y lo colorado el sol.*

Estas cuartetas —cuyo texto está por completo en castellano— hacen referencia al color con una valoración muy especial del moreno, que era el característico de la piel de los vaqueiros debido a su forma de vida trashumante en constante contacto con la naturaleza.

La música de esta *dancita* es de una extremada sencillez, tanto en su estructura musical (dos frases idénticas de dos versos cada una) como en su melodía; ésta se mueve en un estrecho ámbito de pentacordio, entre Fa y Do, con Si bemol. Sol funciona como tónica y Si bemol como nota *eje*, por lo que se puede hablar de una melodía de origen modal relacionada con el *protus* gregoriano.

El ritmo es binario —lo cual es casi excepcional dentro del folklore musical vaqueiro— con un tipo de estructura rítmica denominada *ritmo infantil*, basado en la repartición regular del texto en ocho pulsaciones tomadas como de base (la unidad es la negra) (11).

Por otra parte, se produce en la interpretación de esta *dancita* un fenómeno de polirritmia —bastante raro en la música de los vaqueiros— al estar el acompañamiento instrumental en ritmo ternario y la canción en binario:

Este tema tiene un acentuado sabor ancestral intensificado por el ritmo binario muy marcado con el acompañamiento a base de *pandeiros* cuadrados, *payetas*, castañuelas, etc. El estilo melódico de la canción, el ritmo binario, el acompañamiento con instrumentos idiófonos y la propia interpretación a cargo de un grupo de mujeres, relacionan el tema con algunas *pandeiradas* gallegas.

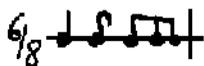
Existen muchas variantes de jotas distribuidas por todos los concejos asturianos y con distintas denominaciones: *jota*, *fundango*, *xiringüelu*, *mudanzas*, etc. Las jotas de la zona sur-occidental, ámbito de asentamiento de los vaqueiros de alzada, son muy sencillas y constan de una estructura de este tipo: paseo castellano, paso vasco y paso de jota. Según los lugares donde se desarrollan tenemos distintas tipologías como la jota lacianiega, jota ba-

*¡Adiós amante,
adiós, adiós!
¡Adiós amante
que ya me voy!*

El tema está formado por coplas con un estribillo externo. Las coplas son seguidillas y el estribillo una cuarteta con versos pentasílabos. El texto menciona dos pueblos de la comarca leonesa de Babia: San Emiliano y Pinos.

La melodía de este *son del isano* se mueve en un estrecho ámbito de pentacordio, entre Fa sostenido y Do, en la tonalidad de Sol mayor.

El ritmo es ternario y más pausado con respecto a otros bailes vaqueiros. Lo más característico en la copla es el siguiente esquema:



Por el contrario en el estribillo predomina



NOTAS

(1) Alusión a una pieza típica del traje vaqueiro: la montera o gorro.

(2) URÍA RIU, Juan: *Los vaqueiros de alzada y otros estudios (de caza y etnografía)*. Oviedo, Biblioteca Popular Asturiana, 1976.

(3) Sobre los instrumentos de los vaqueiros de alzada véase el artículo de FRAILE GIL, José Manuel: "Algunas notas sobre los instrumentos propios de los vaqueiros de alzada", en *Revista de Folklore*, n.º 3, 1983.

(4) Sobre este tipo de *vaqueiradas* aparecen referencias en mi libro *Contribución al estudio de la música tradicional del occidente de Asturias*, que publicará en breve el Real Instituto de Estudios Asturianos.

(5) MURILLO, Eusebio y VALDES Y LOPEZ, Felipe: "Belmonte de Miranda", en *Asturias*. Obra dirigida por Fermín Canella y Octavio Bellmunt, Gijón, Tip. De O. Bellmunt, 1895, pp. 173-174.

(6) MARTINEZ TORNER, Eduardo: *Cancionero musical de la lírica popular asturiana*, 2.ª ed., Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1971.

(7) *Idem*, p. 209.

(8) Véase CRIADO, Lucio y MARANTES, Carmen: *A Xeito. Canciones y bailes de la montaña occidental astur-leonesa*, León, Ceralayn Editorial, 1989.

(9) Sobres estas influencias habla también GONZALEZ COBAS, Modesto en *De musicología asturiana. La canción tradicional*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1975, pp. 58-59.

(10) Este tema aparece recopilado en el disco editado por el folklorista norteamericano Alan Lomax *Songs and dances of Spain*, Westminster H. F. Records, vol. 9, 1957. Se recoge también otra canción muy parecida melódicamente a ésta, pero en ritmo ternario.

(11) Véase CRIVILLE I BARGALLO, Josep: *El folklore musical*, Madrid, Alianza Editorial, 1984, p. 322.

(12) CERRA Y BADA, Yolanda: *Bailes y danzas tradicionales en Asturias*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, p. 51.

BIBLIOGRAFIA

ACEVEDO Y HUELVES, Bernardo: *Los vaqueiros de alzada en Asturias*, Oviedo, Imprenta del Hospicio Provincial, 1893.

ALVAREZ-BUYLLA, José Benito: *La canción asturiana*, Gijón, Ayalga, 1977.

BARAGAÑO, Ramón: *Los vaqueiros de alzada*, Gijón, Ayalga, 1979.

CANO, Ana María: "Notas del folklor somedán", *Lletres asturianas*, pp. 33-34, Oviedo, Academia de la Llingua Asturiana, 1989.

CATEDRA TOMAS, María y SAN MARTIN ARCE, Ricardo: *Vaqueiros y pescadores. Dos modos de vida*, Madrid, Akal, 1979.

CERRA Y BADA, Yolanda: *Bailes y danzas tradicionales en Asturias*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1991.

CRIADO, Lucio y MARANTES, Carmen: *A xeito. Canciones y bailes de la montaña occidental astur-leonesa*, León, Ceralayn Editorial, 1989.

GARCIA MARTINEZ, Adolfo: *Los vaqueiros de alzada de Asturias (un estudio histórico-antropológico)*, Oviedo, Consejería de Educación y Cultura, 1989.

GONZALEZ COBAS, Modesto: *De musicología asturiana. La canción tradicional*, Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1975.

JOVELLANOS, Gaspar Melchor de: *Cartas del viaje de Asturias. (Cartas a Ponz)*. Ed. de José María Caso González, Gijón, Ayalga, 1981.

LLANO ROZA DE AMPUDIA, Aurelio de: *Del folklore asturiano. Mitos, supersticiones, costumbres*, 2.ª ed., Oviedo, Instituto de Estudios Asturianos, 1972.

URIA LIBANO, Fidela: "Los cantos de boda en la montaña occidental astur-leonesa", *Revista de Folklore*, n.º 10, 1990, pp. 120-124.

URIA RIU, Juan: *Los vaqueiros de alzada y otros estudios (de caza y etnografía)*, Oviedo, Biblioteca Popular Asturiana, 1976.



LA MATANZA DEL CERDO EN VILLAVIEJA DE YELTES

Francisco Arranz Moro y Juliana Panizo



Villavieja de Yeltes es una pequeña localidad, en la provincia de Salamanca, a 85 km. de la capital de la provincia y con unos 1.200 habitantes. En esta villa, como en tantas otras, se realizan, todos los años, durante los tres meses de invierno las matanzas de los cerdos. Esta tradición, que hace unos cuantos años era muy común, ha ido perdiéndose. Sin embargo yo he tenido la oportunidad de vivirlo casi desde que nació y aún continuo participando en ello.

La matanza es la época del año en que se matan los cerdos para, posteriormente, poder tener reservas durante el resto del año. Se hace durante los tres meses de invierno (y principalmente en torno a las fechas de Navidad) ya que es la mejor época para conservar la carne. La mayor parte de la gente ceba sus propios cerdos en cuadras a base de pienso, pero también existen otros que lo hacen en el campo, al aire libre, alimentándose principalmente de bellotas.

Las dos clases de cerdo que se ven por Villavieja son los *blancos* y los llamados *coloraos*; la principal diferencia que existe entre ellos es que el cerdo blanco es más largo y tiene más magro que el *colorao*.

Para matar al cerdo tiene que hacerse entre unas cuatro o cinco personas (normalmente sue-

len ser hombres) ya que el peso y la fuerza del animal normalmente son muy grandes. Las mujeres, tradicionalmente denominadas *mondongueras*, son las que se encargan del cerdo cuando ya está deshecho; ellas son las encargadas de los intestinos, llamados *tripas* del animal, que deberán lavar y coser con cuidado para posteriormente hacer los embutidos.

Al cerdo se le coge con un gancho por las *gorjas* y se le arrastra hasta ponerlo encima de una mesa baja de madera, allí se le clava un cuchillo (el encargado de esto es el *matarife*) y se desangra; la sangre es recogida en un *barreño* de barro removiéndose según va cayendo para que no se coagule ya que después servirá para hacer las morcillas. Una vez que el cerdo está muerto se le *chamusca*, para quitarle todo el pelo. Hace unos años se enterraba entre paja que luego se prendía y se le iba dando vueltas para que no se quemase entero; hoy en día esto casi no se utiliza y se realiza de forma más rápida y cómoda con un aparato que funciona a gas. Cuando ya está bien chamuscado se raspa para que quede la piel bien limpia.

Estando en la mesa se le cortan las orejas, las patas y el rabo, luego se abre y se va deshaciendo según sus diferentes partes. A continuación se va colocando todo en unas *artesas*, que son unos

recipientes generalmente de forma rectangular y de madera. Cuando el animal está deshecho es necesario dejar enfriar la carne, tiempo que se emplea generalmente para almorzar y *echar una parlada*, dicho popular que se suele decir para referirse a comentar lo ocurrido hasta entonces.

Después de esto, se comienza a *escarnar*, es decir, separar la carne de los huesos, dejando los jamones y los solomillos. Una vez escarnada toda la carne se pica con una máquina.

Cuando este trabajo está realizado se comienza a preparar todo para hacer las morcillas, los chorizos, etc. Normalmente, se suele realizar en dos días. En el primero se hacen:

– las morcillas, con pan migado en sangre, *gorduras*, también llamada *manteca*, que es la grasa del cerdo, y cebolla; y

– los *farinatos*, pan con pimiento, cebolla y anises. Todos estos preparativos se suelen realizar también en artesas. Este mismo día se prepara la carne con los diferentes condimentos y especias para hacer los chorizos. Es en el segundo día, después de haber escarnado, preparado la carne y todo lo demás, cuando se hacen los salchichones con carne, vino blanco, nuez moscada, pimienta y ajo; y los chorizos. También es en este día cuando se envuelven los lomos, los mantos, se sañan los jamones, etc.

Los chorizos, salchichones, lomos... se cuelgan en un lugar fresco y seco para que se vayan curando lentamente.

A lo largo de los dos días de matanza suele haber un *puchero* o cacerola de vino puesto a la *lumbre*, para *echar una pinta* de vez en cuando y una bandeja con *perronillas* y galletas para comer una *pasta*.

Y ya por último y siguiendo la tradición, aunque ya casi se va perdiendo, una cuadrilla de muchachos hacen una pequeña hoguera con *pellas* (zarcas secas) donde asan patatas, castañas y *cuerros* del cerdo.

Para terminar, existe en Villavieja un villancico muy conocido por todos los vecinos del pueblo y muy cantado en Navidad donde se le ofrece al niño Jesús recién nacido los productos de la matanza realizada:

LOS CHARAFALLOS

*Hicimos la matanza
se va curando sin novedad
ya del techo se alcanzan
charafallos "pa" poder asar
a la lumbre de encina
que cuando llegue la Navidad
en la ahumada cocina
le cantamos al Rey Celestial.*

Estribillo:

*Vamos a Belén, vamos sin tardar
en burro o a pie se tarda en llegar.
Vamos a Belén volando, volando
y al Rey de los Cielos le iremos cantando.*

*Llévemole a la Virgen
y para su esposo San José
del cebón ricos sesos
y el solomillo que tierno es,
y para el Rey del Cielo
escarpines de lana y jersey
que no penetre el hielo
su divino cuerpo ni sus pies.*

Estribillo

*A los pastores damos
que adorando al niño allí estarán
las orejas y el rabo
del cebón que buen caldo le harán
y si es la Nochebuena
Reyes, Año Nuevo y Navidad
"pa" que hagan buena cena
longaniza, lomo y la barbá.*

Estribillo

*A los Reyes de Oriente
que oro, incienso y mirra traerán,
la manteca caliente
que muy blanca se vuelve de "helá"
para hacer los hojaldres
mantecados y ricos pingás,
que si azúcar le echasen
a ninguno nos amargará.*

Estribillo

Como podemos comprobar existen multitud de palabras utilizadas en el ámbito de las matanzas propias de este tema (mondongueras, matarife, escarnar...). Probablemente estas mismas palabras son utilizadas en otros lugares para designar otras cosas u oficios.

VOCABULARIO

– *Magro*: se refiere a la carne sin gordo o grasa.

– *Mondongueras*: así se les llama a las mujeres encargadas de coser y lavar las tripas (mondongos) del cerdo para luego hacer los embutidos.

– *Gorjas*: así se le denomina al cuello o garganta del cerdo.

– *Matarife*: persona que se encarga de matar y deshacer el cerdo.

– *Barreño*: recipiente de barro, redondo, más ancho por el borde que por el fondo empleado para recoger la sangre del cerdo.

– *Chamuscar*: quemar los pelos del cerdo superficialmente sin llegar a la piel.

– *Gorduras*: es la grasa que tiene el animal. También llamada manteca.

– *Lumbre*: lugar donde se hace fuego en una cocina. Generalmente se hace con leña.

– “*Echar una pinta*”: dicho popular que hace referencia a beber un vasito o chato de vino.

– *Perronillas*: dulces tradicionales de Salamanca y Cáceres.

– *Anises*: condimento utilizado para dar sabor a los farinatos.

– *Pastas*: así se denomina a cualquier dulce o pastel pequeño.

– *Pellas*: son zarceras o ramas secas con las que los muchachos hacen una hoguera cuando finaliza toda la matanza.

– *Cueros*: así se le llama a la piel del cerdo.

– *Charafallos*: vulgarmente así se denominan los secundarios del cerdo.

– *Escarpines*: patucos o calcetines.

– *Barbá*: tocino de la parte baja de la cabeza del cerdo.

– *Hojaldres* y *mantecados*: son dulces hechos con manteca.

– *Pingás*: rebanadas de pan fritas con manteca caliente.





Obra Cultural de la Caja de Ahorro Popular
VALLADOLID