

# Revista de **FOLKLORE**

N.º 218



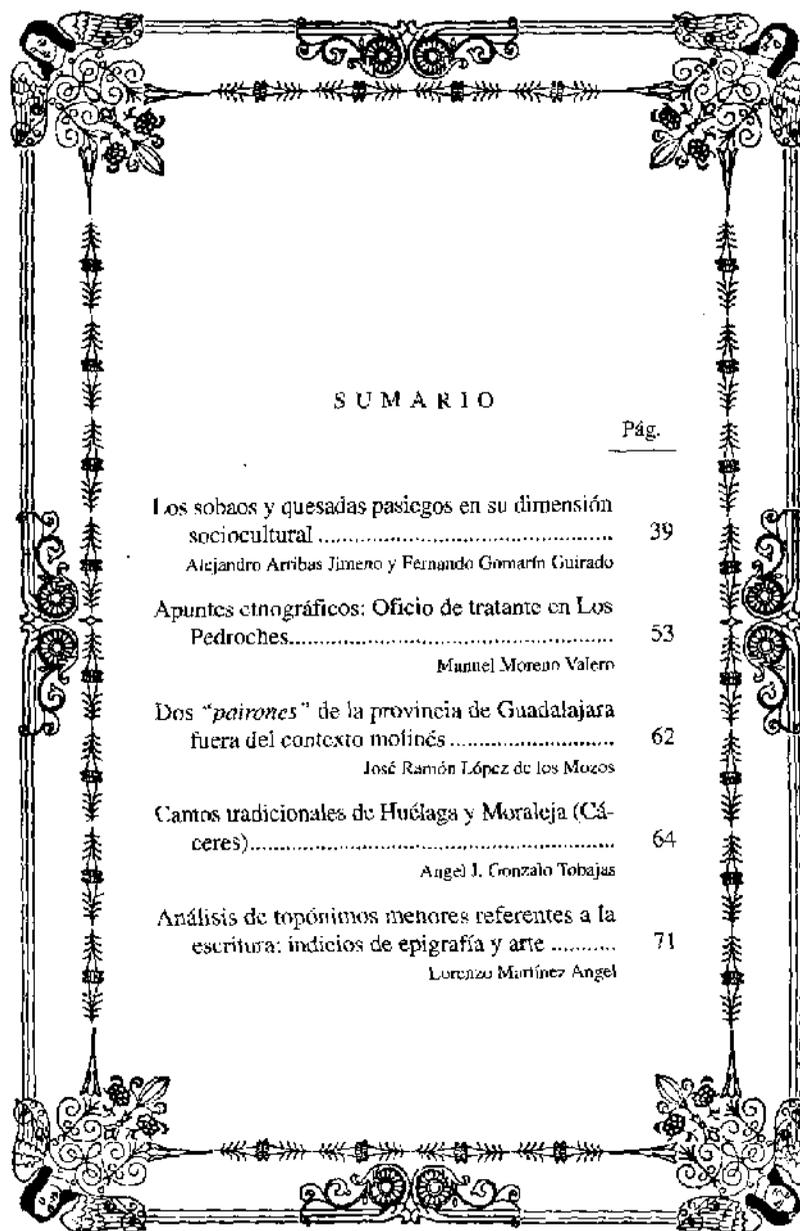
*Mujer de Badajoz*

Alejandro Arribas Jimeno    ■    Fernando Gomarín  
Guirado    ■    Angel J. Gonzalo Tobajas    ■    José Ramón  
López de los Mozos    ■    Lorenzo Martínez Angel  
Manuel Moreno Valero

## Editorial

*A las brujas, esos seres a medio camino entre lo humano y lo sobrenatural de cuyas actividades se nutrieron con igual facilidad procesos inquisitoriales y narraciones populares, se les atribuían múltiples poderes, no siendo el menor el de su capacidad para dominar los elementos a voluntad. Los desplazamientos por el aire —recordemos la imagen más común, la de la vieja montada en una escoba que surca el cielo— han llegado hasta nuestros días convertidos en un tópico del que ni siquiera las nuevas generaciones se han atrevido a prescindir. Precisamente una de las creencias que ha subsistido en casi toda la Europa del Norte y que cualquier habitante del medio rural recuerda, es la de los remolinos de polvo, tan frecuentes en el campo, atribuidos a hadas o brujas y que todavía reciben popularmente este nombre. En muchos lugares se piensa que cuando las brujas cambian de casa, trasladándose en grupo o en familia, levantan estas columnas circulares que van arrastrando cuanto de liviano encuentran en su camino. Tradiciones antiguas recomendaban saludar con respeto a esas nubes pasajeras para evitar un mal mayor cual podía ser el de verse arrastrado por el mismo remolino o padecer un acojamiento incurable.*





S U M A R I O

	Pág.
Los sobaos y quesadas pasiegos en su dimensión sociocultural .....	39
Alejandro Arribas Jimeno y Fernando Gomarín Guirado	
Apuntes etnográficos: Oficio de tratante en Los Pedroches.....	53
Mantel Moreno Valero	
Dos "pairones" de la provincia de Guadalajara fuera del contexto molinés .....	62
José Ramón López de los Mozos	
Cantos tradicionales de Huéclaga y Moraleja (Cáceres).....	64
Angel I. Gonzalo Tobajas	
Análisis de topónimos menores referentes a la escritura: indicios de epigrafía y arte .....	71
Lorenzo Martínez Angel	

EDITA: Obra Social y Cultural de Caja España.  
Plaza España, 13 - Valladolid, 1999.

DIRIGE la revista de Folklore: Joaquín Díaz.

DEPOSITO LEGAL: VA. 338 - 1980 - ISSN 0211-1610.

IMPRIME: Gráficas Turquesa. - C/ Turquesa, 27, Pol. I. S. Cristóbal - VA-1992.

# LOS SOBAOS Y QUESADAS PASIEGOS EN SU DIMENSION SOCIOCULTURAL

Alejandro Arribas Jimeno y Fernando Gomarín Guirado

## INTRODUCCION

El consumo de *Sobaos* y *Quesadas* dos productos de mantequería de los Montes de Pas, ha rebasado las lindes no sólo de la región y provincia, sino de las fronteras nacionales puesto que se los puede encontrar ya en los mercados extranjeros. Pese a este reconocimiento como mantecados de calidad, se poseen muy pocos datos documentados acerca de los mismos que nos ilustren acerca del espacio sociocultural en que se originaron, su evolución actual, la repercusión que la producción en serie ha tenido en ellos y su futuro dentro de las nuevas tendencias ecológicas que preponderan en Europa.

## SOBAOS

### *Técnica de producción e ingredientes*

Los *Sobaos* (y las *Quesadas* aunque en fechas muy distantes) surgen en los Montes de Pas naturalmente como productos de una economía lechera, donde la leche y los derivados lácteos (queso, mantequilla) son fundamentales, aprovechándose seguramente del prestigio nacional que tenían los artículos pasiegos, como comentaremos más adelante.

La elaboración del *Sobao* se hacía primitivamente empleando una masa hecha con miga de pan, huevos, mantequilla y azúcar. Más tarde la miga de pan fue sustituida por harina de trigo de buena calidad. Posteriormente viene la introducción de ralladuras de limón y ron o anís. Cada *Sobao* se cocía sobre un papel (*gorritu*) doblado de una forma especial. Se caracterizaba pues la elaboración primitiva del *Sobao*, por aprovecharse de la técnica del amasado del pan y del calor de los hornos tras la cocción del primero.

No está de más pues, que echemos una ojeada a la elaboración local del pan a estilo pasiego. Según Penny, una vez cernida la harina, se la amasaba con agua y sal en la *masera* (artesa), recipiente cuadrado de madera. La levadura solía ser un pedazo de masa avinagrada que quedaba de la vez anterior. Se heñía primero toda la masa junta con los puños, en la *masera*. Seguidamente, se dejaba la masa el tiempo necesario y finalmente se la dividía en porciones, correspondiendo cada una de ellas a un pan. Se volvía

a amasar cada porción ahora ligeramente; a esta operación se la llamaba *sobar*. Cada pan inmediatamente después se le colocaba en una tabla redonda con un asa y se cubría con un paño. Se dejaba así *dormir* hasta que estuviera a punto para el horneado y por último, tras poner cuatro rayas en forma de cuadrado, se le cocía. Mientras tanto, se juntaba lo que quedaba de la masa en la *masera*, haciendo un bolo que se dejaba para la vez siguiente. Este bolo sirvió pues no sólo para que se avinagrara y sirviera de levadura, sino para hacer los *Sobaos*.

Sobar una masa no es una expresión típicamente pasiega. Flor Díaz Viñas nos dice que con ella "se denomina el proceso en el cual se toman porciones de la masa, se levantan, se tuercen, se amasan y se arrojan con fuerza contra la mesa". Lo peculiar de la manera de operar de las pasiegas, que como veremos más adelante se dedicaban a esta labor, es que este enérgico "sobao" se hace "ligeramente", lo cual requiere gran control de gestos y destreza. Esta voz de *Sobao* consta también en el Diccionario de hispanoamericanismos de Richard, Renaud, en sentido de pan con manteca.

Queremos por ello hacer algunas consideraciones sobre esta forma operatoria que encierra, a nuestro juicio, uno de los "secretos" de lo exquisito y peculiar del *Sobao*. La miga o masa que se iba a emplear para el *Sobao* va a someterse a este modo de hacer en varias fases, *amasado, sobado y dormición*. Un amasado enérgico, seguido de otro ligero (*sobado*) para que la masa disponga por sí misma, en la fase de *dormición*, de la energía en ella introducida y ello entre las untuosidades de la mantequilla, huevo y azúcar.

Vemos, pues, que en un principio no se hacía una nueva masa para confeccionar los *Sobaos*, sino que se utilizaba primitivamente la miga del pan probablemente recién hecho. Más tarde, sin duda debido al éxito del *Sobao*, se abandona el uso de la miga y se emplea la masa sobrante de hacer el pan según la técnica local.

Esta masa tenía que ser de características muy homogéneas para obtener en el horneado una pasta esponjosa, por lo que en el amasado final (*sobado*) había que poner gran meticulosidad.

Según García-Lomas, hubo un modo preparatorio "primitivo" que correspondía a una economía rural también primitiva que era el siguiente: miga de pan, azúcar blanca y mantequilla. En el fondo se trata de una manera ingeniosa de utilizar las sobras, para mejorarlas y venderlas, aunque este arte no fuera exclusivo de los pasiegos. Fue secundada esta etapa por la "antigua", la cual supone una gran mejoría, puesto que a la fórmula primitiva se introducen huevos, cáscara de limón rallada y anís o ron, al estilo de bollería tradicional de la península. Quiere decir que muy pronto el *Sobao* se engancha a la tradición repostera española en la que se aromatiza casi obligatoriamente con limón, anís o canela. Por fin, se hace mención de un *Sobao* "moderno" en el que la masa de pan ha sido sustituida por harina de trigo de buena calidad, amén de algunas dife-

rencias cuantitativas en los ingredientes. La creación de esta modernidad, se la atribuye García-Lomas a una mujer, Eusebia Hernández Martín, dispensera de una familia pudiente.

Según Vega Ruiz, los ingredientes para condimentar un *Sobao* moderno deben ser: "un kilogramo de azúcar, otro de mantequilla, 900 gramos de harina, 12 huevos, un poco de sal, limón rallado, una cucharadita de ron o anís y poco de levadura en polvo".

Como haremos más adelante con respecto a la *Quesada*, hemos elaborado, para poner de relieve estas diferencias actuales en la preparación de los *Sobaos* un cuadro comparativo (que no pretende ser totalizante) de los ingredientes que figuran en las recetas de los libros de cocina, cuyos datos constan en la Bibliografía, al final de este estudio. He aquí los resultados:

CUADRO COMPARATIVO DE LOS SOBAOS PASTEGOS

	Herrera	D'Alòs	Fernández	Corpas	Garay	Sagastizábal	Díaz-Viñas
Harina	250 grs.	250 grs.	2 tazas	500 grs.	1/2 Kg.	900 grs.	500 grs.
Azúcar	250 grs.	250 grs.	1 taza	500 grs.	300 grs.	1 Kg.	400 grs.
Mantequilla	250 grs.	250 grs.	200 grs.	500 grs.	300 grs.	1 Kg.	400 grs.
Huevos	3	3	3	6	5	12	5
Ron	1 Cuchar.	1 Cuchar.	No	No	No	Sí	No
Coñac	No	No	No	Sí	No	No	No
Limón ralla.	Sí	1	No	Sí	No	Sí	No
Levadura pol.	1 sobre	2 cuchar.	No	Sí	1/2 Cuchar.	Sí	No
Sal	Sí	Sí	No	Sí	Sí	Sí	No

*Este cuadro está encabezado por autores cuyas obras figuran en la Bibliografía al final del estudio. En la columna de la izquierda aparecen los ingredientes seguidos de las cantidades practicadas, o su presencia o ausencia en los Sobaos.*

Cabe deducir que los ingredientes básicos son: harina, azúcar, mantequilla y huevos. Los ingredientes aromáticos como son el ron, coñac o limón, no siempre aparecen. La levadura es omitida una vez y la sal dos veces.

Dígase ya de paso que los *Sobaos* no figuran lamentablemente entre las recetas del libro de Zacarías Puente ni en el opúsculo publicado por El País, como tampoco a principios de siglo en el famoso Practicón de Angel Muro.

#### Primeros pasos

El queso y la mantequilla representaban para el ganadero pasiego en la época en que aparece el *sobao*, entre otras cosas, la posibilidad de vender la leche sobrante alargando el tiempo de su conservación y transformándolos en una preparación de repostería. Son, pues, un producto con valor añadido, mejor remunerado, que se puede vender lejos del lugar de producción, lo que permite llevar al hogar un poco de dinero,

tan escaso también a la sazón. No obstante, la *Quesada*, como verá el lector más adelante al referirnos a la misma, es muy anterior en el tiempo al *Sobao*. El *Sobao* en alguna manera se va a aprovechar del prestigio de que gozaban los pasiegos en el buen hacer de productos lácteos ya a finales de la Edad Media y en el Siglo de Oro.

Las mujeres pasiegas que recorrían la península para vender quesucos y mantequilla se hicieron célebres. Los quesos y la mantequilla pasiegos eran muy estimados en toda la nación por su sabor y alto contenido en principios grasos. Esta notoriedad, según demuestra García-Lomas, ya existía en el siglo XVI por lo menos. Dan cuenta de este comercio algunos cantares como el que citamos a continuación copiándolo del referido autor y que se refiere a Fernando el mozu:

*Estuvo un año ordeñandu  
y juntó un zurrón de quesus  
pa venderles en San Miguel  
para comprar un higuero.*

Como se deduce, la compra del *higuero* se hace en una especie de trueque con el intercambio de los quesos por un árbol en el presente caso.

Daremos otro ejemplo: en otra rima, especie de nana que servía para acompasar los movimientos de vaivén para la elaboración de la mantequilla se queja dolorido el pasiego que la manteca esté destinada para el rico, y los "trebejos", el suero, para él, el pobre. Una vez más vemos que un producto derivado de la leche y no ya la leche directamente, está destinada no para consumo interno, sino para ser vendida. Dentro de esta mentalidad mercantil se sitúa la aparición del *Sobao*, como anteriormente la *Quesada*. Aunque el *Sobao* es más ambivalente, ya que unas veces se le vendía y otras se lo consumía en casa, como se puede deducir de la estampa costumbrista de Hermilio Alcalde del Río, citado por García-Lomas:

*- El zapitu no ti lu doy, porqui tien'el mocizu  
con qui ha de cenar mi padri. Darete el caizu.*

*- ¡Toma el mocizu con torta tu padri, Mariya?*

*- No, qui lo toma con sobau.*

*- ¡Bien sabi regalasi el tñu Carpiul*

#### *Datación*

En Europa y por tanto en España abundaban ya en la Edad Media los productos de bollería, endulzados casi siempre con miel, escasas veces con azúcar por ser ésta de precio muy elevado: bollos crujientes, rosquillas de dulce, rosquillas

tortas, roscos de mantecada, pasteles de mantequilla, obleas, barquillos, mazapanes, bolillos, bizcochos, etc. en sus diversas preparaciones. Entre estos dulces elaborados a base de harina, miel o azúcar se pueden incluir los churros en sus diversas formas, las hojuelas con sus distintas denominaciones y las torrijas y tostadas.

Los *Sobaos* se sitúan, pues, dentro de una tradición repostera de la península que es la que constituye, si cabe decir, la única unidad gastronómica española, caracterizada por la peculiar elaboración de lo dulce, y el concepto ibérico de la dulzura.

Hoy en día se pueden adquirir *Sobaos* en cualquier mercado peninsular por unidades separadas o empaquetadas, que reposan en un papel encerado siendo variable el grosor y tamaño.

Por lo que se refiere a la fecha de aparición del *Sobao* no poseemos datos fehacientes y nos hemos de limitar a criterios basados en el sentido común. Se suele afirmar en los etiquetados de este producto, así como en algunas publicaciones efímeras, que su elaboración data de hace más de un siglo. Esta datación tiene todos los visos de ser cierta, por los motivos que vamos a explicar.

Tenemos que rechazar por lo mismo la afirmación de García-Lomas, repetida después literalmente por unos y otros (Ángel Vega Ruiz...), según la cual la edad del *Sobao* "tiene que estar forzosamente relacionada con la aparición del azúcar". Si tenemos que hacer coincidir la aparición de los *Sobaos* con la del azúcar de caña, esto nos llevaría demasiado lejos en el tiempo, cuando el azúcar era un producto muy caro y escaso que seguramente no estaba al alcance de los ganaderos pasiegos ni de la mayoría de los ciudadanos.

El azúcar de caña, de origen indio según se cree, penetró en la península con la invasión mora, siendo durante mucho tiempo un producto escaso y de precio muy alto. Tenía entonces la calidad de especie que se empleaba no sólo para endulzar algunos postres, sino como remedio para ciertos males. Los sabios de entonces le clasificaron como un alimento caliente y húmedo, mientras que la miel estaba considerada como alimento también caliente, pero seco, siendo un tanto más peligroso y delicado de utilizar que el azúcar. Con estos criterios, en España se inició, pues, el uso generalizado del azúcar de caña en el siglo XIII. Es obvio que la aparición del *Sobao*, producto salido de una economía ganadera, no puede datar del siglo XIII.

Por lo mismo, cabe aceptar la afirmación de que los *Sobaos* se empiezan a elaborar hace más

de cien años cuando el precio del azúcar resultó asequible para los bolsillos modestos. Esto ocurrió cuando el azúcar de caña fue sustituida en parte por el azúcar de remolacha, es decir a mediados del siglo XIX, coincidiendo con la llamada "revolución industrial", aunque su introducción en la península fue paulatina pues las grandes plantas de elaboración se encontraban al principio en el extranjero. Este azúcar hace un siglo era ya de uso muy corriente y debía de ser tan fácil de adquirir para los pasiegos o los mercados vecinos de Espinosa de los Monteros o en Soncillo (Burgos) como la harina de trigo. Podemos suponer entonces que los *Sobaos* se empiezan a elaborar o al menos a vender en esta época.

Vamos a estudiar a continuación el simbolismo de estos ingredientes y de su elaboración.

### Simbolismo

#### 1.- Rechazo de la harina de maíz

Está admitido por la mayor parte de los investigadores culinarios internacionales (Léo Moulin, Claude Fischler, Maguelonne Toussein-Samat...) que los alimentos conllevan una simbología fuertemente social. La carne roja o blanca de vacunos, el cordero, las aves de corral, la caza, refiriéndonos únicamente a las carnes, son consumidas en grado diferente por las distintas capas sociales principalmente como representación del estamento social o como resultas de las virtudes ocultas atribuidas a los alimentos. Cualquiera habrá podido observar además la jerarquización con que se sirven y ordenan los manjares dentro de los banquetes o almuerzos en función de la idea social o cultural que se tiene de lo dulce o de lo salado, del pescado o de la carne, de lo frito o de lo asado.

En razón de este simbolismo, no ha de sorprender por ello si algunos productos alimentarios fuertemente característicos de Cantabria, como el maíz, o las castañas, altamente apreciados en otras regiones del mundo, hayan quedado relegados aquí, empobreciendo consecuentemente las posibilidades culinarias de la región.

El maíz nos llegó con el descubrimiento de América en donde tenía un simbolismo socioreligioso muy pronunciado. El hombre, para muchos amerindios, estaba hecho de maíz, es decir de esta planta especial que se la puede llamar humana, pues no puede existir sin la intervención de la mano del hombre ya que no es capaz de reproducirse por sí misma. Esta tan fuerte simbolización del maíz que le convierte en carne del ser que la hace pervivir y reproducirse



*El cultivo del maíz se generalizó en Cantabria en los siglos XVI y XVII, sustituyendo al trigo y panizo. Pese a esta expansión fue considerado como alimento del pobre, hecho únicamente para gachas y tortas, quedando excluido de la pastelería.*

*(Original de Núñez)*

acarreó el que formara parte de los guisos rituales como el *pozole* que se comía en los sacrificios del mismo modo que sigue haciéndose hoy en las fiestas de los muertos en México. El que comía este *pozole* a base de maíz ingería ritualmente carne humana, en un acto de afectivo canibalismo ritual que recuerda a la comunión de los católicos.

Sin duda esta creencia aunque olvidada es la que ha hecho que en la actualidad el maíz forme parte importante de la cocina iberoamericana,

donde se cuenta un sinnúmero de postres y dulces a base de maíz (*tortillas* que acompañan a una multitud de preparaciones, *atoles*, *tamales*, *antojitos*, *quesadillas*, *arepas*, *chigüiles*, *empañadas*, *enrollados*, *hayacas*, *nacatamales*, *surullos*, etc.).

Este trasfondo de creencias aztecas, mayas o incas va a jugar un papel negativo al instalarse el maíz en el norte de la Península, pese al deslumbramiento que produjo su llegada y pese a que se convirtió muy pronto en el pan preferido de los agricultores. Le ocurrió como en otras partes a otros productos alimentarios procedentes del Nuevo Mundo que, desconsiderados, tuvieron dificultades para ser adoptados, no sólo en España, sino en Europa en general. Así ocurrió con el tomate y la patata, el cacao o chocolate, o sencillamente el maíz.

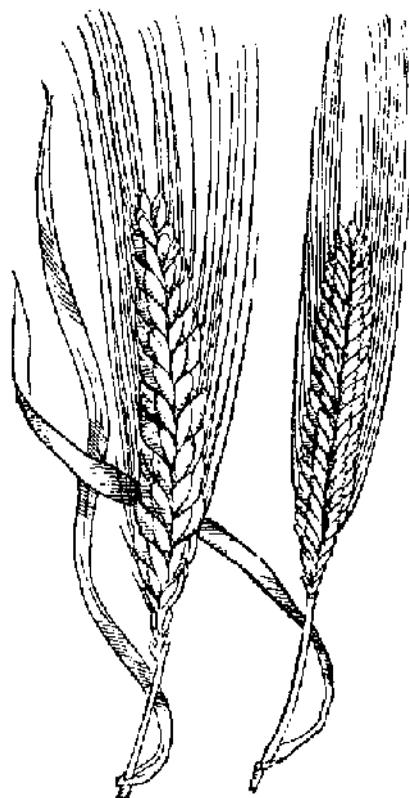
Los motivos de esta falta de aprecio escasa vez han sido explicitados o lo han sido de manera ambigua. No sólo llegaban a Europa acompañados de leyendas de dioses tenidos como demonios, sino que además carecían de referencias bíblicas, que permitieran darles una interpretación ortodoxa. Estaban por decirlo gráficamente sin bautizar. Tan es así que el maíz, según Eloy Terrón, no pagaba diezmo a la Iglesia, como si ésta lo ignorase, o negase su existencia en un punto tan importante para ella, como es el dinero. Incluso el chocolate había sido objeto de una excomunicación por parte del obispo de Oaxaca y nadie sabía lo que podría ocurrir ingiriendo alimentos de salvajes. Estas leyendas subyacentes, aunque oscuras, fueron pertinaces y a ellas se refiere Madame de Sévigné cuando le desaconseja a su hija que siga tomando un chocolate que antes ella le había encomiado.

Así el maíz, nuestra borona, pese a su fácil y extenso cultivo, fue clasificado como de escasa aptitud para la panificación, e incluido, como deja entender Eloy Terrón, en el rango de los granos más populares como el mijo y el panizo, o en el de la cebada, el trigo sarraceno, el sorgo que eran sólo buenos para la alimentación del pobre, en forma de gachas o de tortas, no de pan propiamente dicho. El dato de que en 1936 alrededor de cinco millones de españoles no comían pan de trigo, sino de maíz, centeno, escanda, etc. es bastante elocuente.

El maíz, pues, quedó confinado en nuestra región cantábrica con una connotación de alimento de pobre que se comparte con los animales de la cuadra o del corral. La borona o harina de maíz era, según afirma Ortega Valcárcel, en cierto modo símbolo de la miseria en el conjunto de La Montaña. Se hace uso del mismo en los Montes de Pas como alimento exclusivamente

casero para preparar gachas que, según Penny, las confeccionaban a base de harina de maíz, leche, sal, etc. y que reciben el nombre de *hormigos*, *calostros* o *pulientas* que se endulzaban, no con azúcar, sino con miel. El maíz pudo ser también en los momentos de las contiendas civiles pan de guerra, aunque tampoco conllevaba el nombre de pan sino de torta.

Este desprestigio del maíz nos llega hasta hoy. En los libros de cocina cántabra apenas si hay dos o tres recetas a base de maíz, donde éste se puede mezclar con manteca y nunca con la noble mantequilla. Su denominación en estos recetarios es también aleccionadora. Cuando se habla de harina se trata siempre de harina de trigo. La harina de trigo es por esencia la harina. Entonces ¿cómo se llama a la harina de maíz? Maíz a secas, porque casi nunca tiene siquiera derecho a conllevar al lado la palabra maíz, el vocablo harina.



*Campo, Valderrible y Liébana eran las zonas cerealistas por excelencia. No obstante el trigo que se consumía en el resto de la región en los siglos XVI y XVII, de inferior calidad, era la escanda y esprilla. (Ilustración de Andrés de Laguna, 1566)*

A la hora de la verdad, de hacer dulces, consecuentemente los pasiegos eligen pues el trigo, aunque casi se produzca localmente y haya que adquirirlo pagando, y que por otra parte se cultive el maíz en la región, si bien es cierto que

asimismo en pequeñas cantidades. El trigo aquí es un poco como el maíz en México, el cereal de la harina eclesiástica con que se hacen las obleas de la comunión, la harina aceptada y bendecida por la cultura cristiana. El simbolismo es muy fuerte. La harina de trigo (y por tanto el pan) representa además la universalidad del espacio occidental, pues es el alimento básico desde Moscú hasta los países árabes del Mediano Oriente. Es un alimento protector, sometido a ritualizaciones y bendiciones en épocas determinadas del año, por San Blas, San Esteban, o Santa Agata o en la festividad del santo local, sirviendo además, una vez bendito, para remedio de ciertas enfermedades. No así el maíz.

## 2.- Agua

Gerald Brenan afirmó que los españoles se cuentan entre los más entendidos catadores de agua. El traer aquí esta cita es para recordar al lector esa sabiduría típicamente española sobre el agua y el que uno de los ingredientes de los que nunca se hace mención es el agua que sirve para hacer la masa del pan (con la que primitivamente se confeccionaban los *Sobaos*). Cualquiera panadero que se estime sabe lo importante del agua por sus características organolépticas, su dureza o suavidad. Ahora bien, en los Montes de Pas existe un sinnúmero de manantiales, de aguas minerales muy apreciadas que normalmente sirven para elaborar la masa del pan proporcionando al producto final una gran finura. Queremos afirmar con ello que los pasiegos por fuerza y por tradición son grandes entendidos en matices gustativos del agua y que con toda verosimilitud elegían un agua especial para el pan de los *Sobaos*. Que el lector escéptico abra un libro de historia de la pintura y mire de nuevo *El aguador de Sevilla* de Velázquez y se pregunte, con la mirada clavada en él, deteniéndose en los rasgos de su rostro, si era o no este aguador, un pasiego, uno de los tantos montañeses, jándalos, que inmigraban al sur en busca de trabajo y que se ganaban la vida poniendo en práctica uno de sus más finos conocimientos: la sabiduría del agua. ¿Qué otra cosa si no hacían los aguajoleros u "oficiales de aloja", foramontanos pasiegos que iban por las poblaciones y ciudades vendiendo aloja?

## 3).- Feminización

De los datos que poseemos se puede colegir que en los Montes de Pas el amasado de la pasta de pan era una tarea exclusivamente femenina. La idea de utilizar los restos de la masa o la miga sobrante para hacer unos bizcochos, introdu-

ciendo en ellos mantequilla y azúcar es también lógicamente femenina. Las mujeres fueron pues las creadoras y primeras artífices del *Sobao*.

*Sobar*, en la última fase de elaboración, la miga de pan o la harina con una untuosa manteca requería un empecinamiento especial para dar vueltas y vueltas a la masa poniendo en la operación gran delicadeza. Esta operación lenta y sabia tiene algo también de magreo o manoseo pesado pero hedónico, en el que el tacto de la mano es primordial. Este aprovechamiento de la miga de pan o la harina con que se le ha preparado para hacer un dulce con que solemnizar los buenos momentos de la vida, suavizar el esfuerzo de tesón diario y traer al hogar algunos dinerillos es pues femenino.

Es obvio que este amasamiento es un saber peculiar que corresponde a ciertas normas dictadas por la tradición. El *Sobao* se sitúa en efecto dentro de las características de sobriedad y sencillez de la repostería española, apuntadas por Flor Díaz Viñas, lejos pues de los complicados procesos de la alta repostería de otros países. Tampoco estas características han de extrañar, ya que se trata de un producto rural y no cortesano. Pero también es el resultado, como ya se ha señalado, de ciertas cualidades personales (destreza, y un conocimiento fino de las características de la harina con que se ha constituido la miga de pan).

De lo que no poseemos datos es de la edad en que la mujer se iniciaba a este conocimiento; podemos especular que se hacía en el paso a la edad adulta, cuando las perspectivas del casamiento se acercaban y esta destreza doméstica constituía una baza casamentera. Probablemente como en la Provenza francesa, debía de haber gestos de tipo amoroso con la ofrenda de los *Sobaos*, confeccionados por las mozas casaderas a los mozos considerados dignos.

No de otro modo se expresa Lorenzo Perera, a quien se citará más adelante con relación a las Quesadillas. Lorenzo Perera, hablando de la Quesadilla de El Hierro, (Canarias), emparentada con las *Quesadas* pasiegas, nos dice que se las confeccionaba "con motivo de determinadas celebraciones familiares (bodas, bautizos...) y durante las principales fiestas" ( ), siendo consumidas "por los miembros de la familia con motivo de dicha solemnidad, brindándose con ellas a amigos y conocidos".

A falta de datos documentales, lo que nos hace creer que ha podido ser así son ciertas narraciones tradicionales como la de "*Juan Esteban, el del Rujin*". Juan fue a pedir al padre de Mariona a su hija, para casarse con ella. Al final del trato, el padre exclama:

*Mira, Mariona, sube arriba  
y trae dos manteconas y dos boronas,  
y por el quiciu d'esta puerta  
que ya estáis casaus.*

El *Sobao* puede ser considerado por estas razones como el símbolo de la tenacidad y sentido práctico de la mujer pasiega.

#### 4.- Lo dulce del azúcar

Si mantecas y boronas servían para solemnizar y oficializar el trato matrimonial, era sin duda alguna, no sólo por ser alimentos, sino por el simbolismo de lo dulce que en ellas se transparenta.

Podemos colegir que con la ofrenda del *Sobao*, se querría significar el paralelismo entre lo dulce y delicioso del *Sobao* y la ya citada destreza doméstica de la casadera, capaz de transformar una labor pesada y aburrida en una dulzura exquisita, pero también hábil en ese amasamiento lento y tenaz, que como hemos dicho seriamente tiene algo de "magreo o manoseo" (1).

Materia que da a reflexionar es que esta bizcochería que en otros sitios de la península suele ser de origen conventual, en los Montes de Pas es de origen ganadero, en donde la economía era ruda y poco dada a lindezas culinarias.

La alimentación del ganadero a la sazón era sobria y elemental. Se hacía, en el momento en que según nuestros cálculos aparece el *Sobao*, sólo a base de productos locales. Es decir a base de leche, pan o borona, las ya citadas gachas (*hormigos*, *calostros* o *pulientas*), cocido, sopa, huevos fritos o en tortilla, carne salada en invierno, morcillos, chorizos, procedentes de la matanza. La adquisición del azúcar y de la harina de trigo suponía pues un desembolso que había que rentabilizar de una manera u otra.

Nada mejor para ello que un pastelito dulce, pero de una dulzura algo especial. Lo dulce en los conventos estaba vinculado simbólicamente a las dulzuras del paraíso. Lo dulce en los pasteles y mantecados, confeccionados por manos monjiles, eran de alguna manera el símbolo de la antesala de las dulzuras del amor divino. Aquí nos tropezamos con un símbolo de lo dulce que está vinculado a la fiesta, la alegría, las solemnidades sociales. En la vida laica lo dulce simboliza el apaciguamiento, el descanso en el trabajo, los momentos de alegría que se han de celebrar.

Lo dulce, según Fishler, se presenta en los almuerzos cuando ya se ha saciado el hambre, cuando empiezan a desvanecerse en las papilas linguales los rosabios de los manjares que han antecedido. Es la señal de que, al acabarse la

fiesta, la reunión familiar o la celebración de un cumpleaños, hay que dejar en el paladar una nota afectiva, antes de que empiecen de nuevo los quehaceres diarios. Esta nota dulce es pues simbólica del desce de que la vida sea apacible.

Por otro lado, el empleo de azúcar para endulzar los *Sobaos* y no de miel denota a primera vista que se trata de una opción social: la miel es empleada en los Montes de Pas en los alimentos para las gachas, según se ha comentado ya, gachas que reciben el nombre de *hormigos*, *calostros* o *pulientas*. No obstante, si la miel, pese a lo rudimentario de los métodos pasiegos para su producción, era muy estimada, lo era, si damos crédito a García-Lomas, porque hacía oficio de medicina, siendo usada como analgésico en los dolores reumáticos o como anticatarral y asimismo como excipiente en un sahumerio llamado "*nabizu*". Así, se decidió para los *Sobaos* dejar de lado los criterios de salud y emplear el azúcar que a la sazón ya había perdido su carácter inicial de fármaco y la harina de trigo por tener ambos una simbolización de mayor prestigio.

#### 5.- Mantequilla

El *Sobao* cumple a la perfección el simbolismo, no sólo en lo dulce, sino en la mezcla de productos alimenticios altamente significativos: miga de pan o harina, mantequilla, limón, anís o ron.

La mantequilla o manteca, también llamada *butiro*, se elaboraba antiguamente en los Montes de Pas, según diversos autores, después de una larga y complicada operación de desnatado y de un no menos mañoso método de conservación en los *nataderos* o "*rentiros*", donde se aprovechaban las frescuras de las piedras y de los manantiales, las oquedades de las rocas, los vientos "*serenos*" y las corrientes de aire. Las natas eran después mazadas en una piel de cordero, el odre, que se había preparado con agua y ceniza. Las natas se introducían por el cuello del odre que luego se tapaba con un disco de madera. Una de las patas, los *pindeles* del odre, disponía asimismo de un tapón, que se quitaba para dejar escurrir primero el *garbín*, líquido lechoso que sale de las natas antes de que se empiece a mazarlas, y después los *trebejes* o suero.

Para los etnólogos la mantequilla es uno de los "marcadores" que designan, haciendo una vez más referencia a Fischler y a otros autores, la parte norte del mundo occidental por cuanto se refiere a la alimentación, mientras que el aceite de oliva es el "marcador" de la zona sur. Tenemos pues un Occidente gastronómico dividido en dos partes, Norte y Sur que no coinciden exactamente con los paralelos geográficos. Otros

“marcadores” de este Norte y Sur gastronómico son el vino y la cerveza, el maíz y el trigo, las gachas y el pan, las vacas y los cerdos. Se ha de señalar además que dentro de estas áreas comensales existen además los “platos tótem” a los que se atribuye un papel simbólico muy peculiar por poner no sólo de manifiesto una especificidad o una diferencia, sino por servir asimismo para transmitir el patrimonio emocionado de una pertenencia étnica.



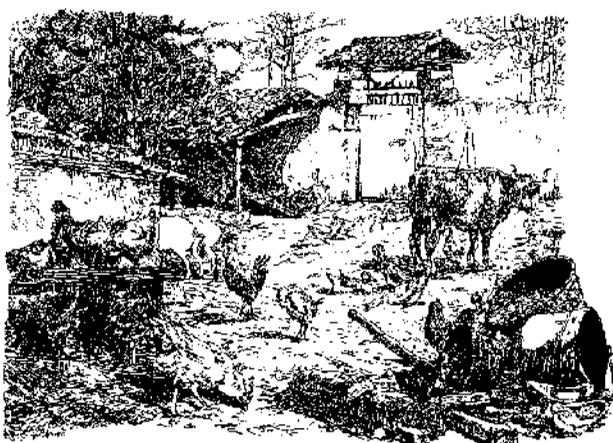
*Ejemplar descendiente de la hoy extinguida raza pastega (Riesca de Ruesga, 1978. Fotografía de A. de Miguel Palomino). Según M. de Terán: “Antes de que llegaran a la Montaña las razas lecheras, los pastiegos habían ya especializado a su vaca de cupa roja o avellana en la producción de la leche...”. “Su producción de leche era pequeña, pues no llegaba a los 6 litros diarios, pero esta cantidad quedaba compensada por la riqueza en principios grasos, que llegaba a un 7 por 100, lo que justificaba su fama y el precio que alcanzaba en los mercados. Esta riqueza constituirá la base de elaboración del queso y mantequilla, principal industria de las villas pastegas”*

La mantequilla está vinculada necesariamente a las costumbres ganaderas, costumbres que eran consideradas por los griegos (los hombres del sur) como bárbaras. Los consumidores de mantequilla se caracterizan, según estas teorías, por sus rasgos esquimales, mientras que los consumidores de aceite de oliva, son bajos, morenos, con costumbres de dioses meridionales. La mantequilla, producto de lujo, ocupaba entre los bretones e irlandeses, un lugar importante en las ceremonias religiosas, por su color dorado y su untuosidad.

Los Montes de Pas alimentariamente se hallan en una intersección donde se cruzan el pan y las gachas, el vino y la cerveza, el maíz y el trigo, la mantequilla y el aceite de olivas. Se debe sin duda, a su posición geográfica que linda con la meseta castellana. Como muchos pueblos “fronterizos”, los Montes de Pas se habían constituido en un lugar de intercambio mercantil por donde pasaban por un lado los quesos y la mantequilla

hacia el Sur, y el trigo, azúcar y aceite de oliva hacia el Norte. El *Sobao*, al emplear mantequilla para su confección, se diferencia del resto de la Península por lo que se refiere a repostería. Es la raya donde empieza el norte de Europa.

Los pastiegos son conocidos por ser ante todo excelentes comerciantes. Curiosamente el *Sobao* simboliza este encuentro entre el trigo y la mantequilla, la leche de una vaca alimentada con hierba verde, los huevos a base de maíz, y el azúcar convirtiéndose no en plato tótem, pero sí en un mantecado tótem que reúne los caracteres culturales de la región representados por la mantequilla, con los del resto de la península. Sin embargo, como para simbolizar sin equívocos su pertenencia norteña, no hace uso de almendras, piñones, avellanas, nueces, características de la repostería española meridional, aunque también de modo curioso de la gallega. Asimismo sorprendentemente deja de lado los chicharrones tan extendidos en la península para elaborar tortas y bollos dulces, según Díaz Viñas.



*Los huevos de corral, ingrediente sustancial del sobao, siempre contaron con gran estima en los mercados, a la par que constituyeron un complemento a la dieta familiar de los campesinos. Recuérdese la fama de la gallina pedresa en Cantabria (Piumilla de V. Poianco, c. 1889).*

## 6.- Huevos de gallina

El huevo gozaba ya cuando se inicia el *Sobao* de un gran prestigio en la península. Velázquez dejó a la posteridad en el lienzo “*Vieja friendo huevos*” la ya antigua costumbre española de freir los huevos por dos. Pero la solemnidad con que la vieja fríe los huevos nos está diciendo que no se trata de una operación baladí, sino de un acto que exige respeto porque se trata de huevos.

Hoy en día el huevo se ha convertido en un producto imprescindible e insoslayable en la co-

cina por muchos motivos. Sin duda el más perentorio es porque los huevos siempre salvan fácil y elegantemente las situaciones imprevistas de última hora: crudos para sorber, fritos, duros, pasados por agua, escalfados, estrellados, revueltos, en suculentas tortillas francesas o españolas...

Y además porque son el ingrediente básico de cremas, flanes, natillas, merengues, crepes, dulces (como las yemas de Soria), licores, mayoncasas, chocolates (incluso en forma de huevos)... Y si se reflexiona, nos percatamos enseguida de su sorprendente capacidad para aceptar con proverbial sencillez sabores opuestos como la sal o el azúcar o miel. E incluso para mezclarse deliciosamente con las huevas de pescado.

Lo único que requiere el huevo para cumplir con su completo cometido es ser fresco para que ofrezca un amarillo sin connotaciones perversas, un amarillo que se deja dorar el lomo para hacerse apetitoso y espléndido.

Esta frescura del huevo de gallina y este amarilleo conseguido con la alimentación de las gallinas a base de maíz la ofrecían los pasiegos en un tiempo en que no existían las neveras. Es cierto que nuestros padres sabían conservarlos envueltos en papel de periódicos o de estraza, bien metiditos en latas metálicas vacías de galletas. Pero la frescura del huevo de corral recién puesto sólo la podían y pueden garantizar los aldeanos. Y esta garantía tenía que jugar sin duda también en la popularidad que pronto adquirió el *Sobao*.

## QUESADAS

### 1.- Técnicas de producción e ingredientes

La *Quesada* está citada en la obra de Ismael Díaz Yubero como dulce tradicional de Cantabria "que se prepara horneando una pasta compacta hecha con queso pasiego fresco, mantequilla, huevos, miel, harina, cáscara de limón, canela y un poquito de sal".

La *Quesada*, o al menos la denominación de *Quesada*, no es exclusiva del producto de los Montes de Pas, objeto de este estudio, elaborado tradicionalmente con el queso blando y fresco de la región, al que se añade azúcar, harina, limón, etc., cociéndose todo al horno en una cazuela. La *Quesada* también es fabricada en otros sitios de España como ocurre con la de El Hierro (Canarias), denominada Quesadilla. Lorenzo Perera, M. J., en su obra citada en bibliografía, nos proporciona incluso sus ingredientes y cantidades: queso fresco y sin sal (molido o desmenuzado),

azúcar, huevos, harina de trigo, ralladura de cáscara de limón, matalauva y canela, con una elaboración muy semejante a la pasiega. Como lo recuerdan Arroyo González y García del Cerro los canarios se hicieron duchos en la producción de quesos, sobre todo los ahumados, con que se repostaban los navegantes, tras el descubrimiento de América, para proseguir las largas travesías oceánicas.

Con el nombre de Quesadilla se produce asimismo en algunos países de América Latina un dulce semejante, cuya base principal es el queso blando, pero esta vez, la harina es de arroz y la elaboración un tanto diferente, al menos en la receta dada por María del Carmen Zarzalejos para El Salvador.

Aunque igualmente en el Sur de Francia en Occitania, Languedoc, existe un producto análogo. Se trata de la *caseata*, estudiada por Jacques Barrau, la cual se hace con cuajada y harina de trigo, todo ello cocido al horno. Probablemente existe también en otros lugares. Nos estamos refiriendo ahora pues, sólo a la *Quesada* pasiega típica de los Montes de Pas.

No se dispone de datos documentales del inicio de la elaboración de la *Quesada*. Lo que sabemos es que el queso pasiego, base de la *Quesada*, (llamado también "queso asadero" por ser considerado como un queso que se mejora mucho asándole) era antiguamente muy conocido y apreciado. Efectivamente, en el siglo XIV, el Arcipreste de Hita en el Libro de Buen Amor (cop. 969) hace mención del "queso assadero". En 1515, al declararse la peste en Laredo (Cantabria), como afirma Arroyo, se toman normas sanitarias que afectan al queso asadero. Más tarde, en 1529, Ruperto de Nola no sólo le cita en su "*Libro de Guisados y Manjares y Potajes intítulado Libro de Cocina*", sino que da una receta que hace pensar ya en la *Quesada*. Es la siguiente: "*Tomar de este queso [assadero] y rallarlo bien si suffre rallarle. Y sino cortarlo menudo o como quisieres. Y toma calda de carne que sea muy grueso y ponlo en una caçuela y echa con ello el queso y ponlo al fuego trayéndolo siempre con un palo. Después tomar por cada escudilla de caldo una yema de huevo bien batida y echarlos dentro del queso siempre trayéndolo con una cuchara y echarle dentro un peduço de açucar al cozerlo y quando el queso hiziere coorea es hecho, echar sobre ello açucar molido*". Se ve que el queso asadero se presta fácilmente para preparaciones que llevan huevo y azúcar.

El queso, pues, con que se elabora la *Quesada* es el "queso pasiego", o "queso de las pasiegas", muy extendido por todas las comarcas pasiegas y actualmente por toda la comunidad de



Representación de un traficante pastero de queso fresco maniecoso. Se puede observar a manera de capu, la cuerita con la que se protegía del suero que se escurría de la bandeja (cestaña) asentada en la parte superior del cuénano en donde se acomodaban los quesos tapados con un lienzo. (Piumilla de R. Alvarez. ¿Copia de un grabado anónimo del siglo XIX?)

Cantabria. Es un queso elaborado exclusivamente con leche de vaca. Una vez cuajada la leche, se la "cascaba" reduciéndola a pequeños trozos o "cascarias". La cuajada pasaba, una vez escurrida, a una tabla cubierta de hierbas blanquecinas, larga y tubular (*argaña, bredaña o armaña*) hasta tener un escurrimiento completo.

Su fórmula tiene diversas variantes, pero más o menos es la siguiente: a un kilogramo de cuajada (bien escurrido el suero), se le añaden 350 gramos de azúcar blanca; 100 gramos de harina buena; dos huevos; 100 gramos de mantequilla; cáscara rallada de limón; canela molida o en rama y un poco de sal. Se amasa hasta obtener una completa homogeneidad y se deposita en un molde, por ejemplo, en cazuela de barro, porcelana o aluminio, a los cuales previamente se ha untado bien con 30 gramos de mantequilla. Luego se pone al horno hasta que se dore bien, y se puede tomar fría o caliente, según los gustos, y puede ser calentada varias veces sin menoscabar su calidad. Se presenta pues ante el comensal como una pasta ligeramente compacta, de un grosor de un centímetro, que ha adoptado la forma del molde, generalmente ovalado o redondo, con un hermoso tostado en la superficie. Antiguamente, según Arroyo, se empleaba miel en vez de azúcar y se cocían en horno de leña, después de haber fabricado el pan, lo que les proporcionaba una gracia especial.

#### CUADRO COMPARATIVO DE LAS QUESADAS PASIEGAS

	Puente	El País	D'Alás	Fernández	Corpas	Sagastizábal	Arroyo	García Cerro	Garay	Villanueva
Queso F. o Cuaj.	800 grs.	1/4 Cuchar.	No	No	1/2 Kilo	3 quesitos	1 Kg.	100 grs.	No	800 grs.
Harina	6 Cuchar.	No	1/4 Kg.	No	1/4 Kg.	1 Taza	125 grs.	125 grs.	Taza	300 grs.
Mantequilla	200 grs.	50/70 grs.	30 grs.	Sí	100 grs.	75 grs.	100 grs.	100 grs.	100 grs.	300 grs.
Azúcar	250 grs.	150 grs.	100 grs.	1/4 Kg.	1/4 Kg.	1 Taza	350 grs.	350 grs.	8 Cuchar.	300 grs.
Huevos	6	3	2	3	3	2	4	4	3	6
Ras. Limón	No	No	1	No	No	No	Sí	Sí	Sí	No
Zumo Limón	2 Limones	C/s	No	Sí	1/2 Limón	No	No	No	No	1 Limón
Canela	1 Cuchar.	C/s	No	No	2 Cuchar.	No	Sí	No	No	1 Cuchar.
Yogur	No	No	4 Cuchar.	Sí	No	2 Yogures	No	No	2	No
Ron	No	1 Cuchar.	No	No	1 Copa	No	No	No	No	No
Sal	No	No	No	No	Un poco	No	No	No	Sí	No
Miga pan	No	No	No	200 grs. apr.	No	No	No	No	No	No
Levadura	No	No	No	No	No	Sí	No	No	1 Cuchar.	No
Leche	No	1/2 Litro	1/2 Litro	Sí	No	Sí	No	No	1 Litro	No
Maicena	No	120 grs.	No	No	No	No	No	No	No	No

Reúne los datos referentes a sus ingredientes según las recetas que figuran tanto en libros de cocina como en estudios de investigación, obras que constan en la bibliografía.

Del presente cuadro cogimos que en la actualidad existen diferencias en los ingredientes para la elaboración de las *Quesadas* pasiegas en las obras culinarias relativas a Cantabria. Son las siguientes: a veces el tradicional queso fresco escurrido, base pasiega de la *Quesada*, se sustituye por yogur; la mantequilla, azúcar, huevos, harina y limón (tanto en raspadura como en zumo) son siempre empleados; una vez la harina de trigo deja lugar a la maicena o a la miga de pan; la canela no parece un ingrediente de rigor; el uso del yogur (en vez de queso fresco escurrido) va de par con el de la leche; a la sal sólo se la cita una vez. La referencia a la miel citada por Díaz Yubero, Arroyo estima que es cosa antigua. Huelga decir que el cuadro no es ni mucho menos exhaustivo. Simone Ortega, por ejemplo, la cual no aparece en el mismo, tiene en su libro citado en Bibliografía una curiosa receta de *Quesadas* en la que propone para su confección, queso pasiego sin prensar o de Burgos o manchego fresco, como si todos estos quesos supieran igual o como si la *Quesada* no tuviera unas características gustativas muy definidas.

Del mismo modo que los *Sobaos* lamentablemente no figuran en algunos libros de cocina cántabros, como se dijo más arriba, nuestra investigación nos ha llevado a hacer una sorprendente y triste comprobación de la ausencia de la *Quesada* en el menú de buenos restaurantes de Cantabria. De los 87 restaurantes que figuran en *Comer a la carta en Cantabria. Guía de restaurantes* únicamente 10 proponen la *Quesada* como postre. Decimos y repetimos sorprendente y triste porque se trata del “comer en Cantabria” y además “a la carta”. Y asimismo porque la referida guía está avalada por la Consejería de Turismo del Gobierno de Cantabria.

Un capítulo aparte merecería el caos terminológico en que navega la *Quesada*. Ya no hablemos de los libros de cocina que cada cual le da a este delicioso postre un nombre cualquiera, el que a los autores les pasó por la mente en el momento de “copiar” las recetas. Nos estamos refiriendo ahora a esta famosa guía, cuyo proyecto fue cofinanciado por la Consejería de Turismo del Gobierno de Cantabria. Veamos.

De los diez restaurantes que ofrecen la *Quesada*, dos la denominan *Quesada casera*. Otro propone *Quesada con fresa*. Tres sencillamente *Quesada*. Otro, *Quesada de Cantabria*. Dos, *Quesada Pasiiega casera*. Y por último, uno, *Quesada Pasiiegu*. Nosotros suponemos que la labor de una Consejería de Turismo, cuando se trata de gastronomía, es algo más que la de financiar o cofinanciar sin tomarse la pena de echar un vistazo, aunque sólo sea por mera curiosidad, a lo que financia. Un vistazo, claro está, crítico co-

mo es su deber. Si lo hubiera hecho poniendo en ello un poco de amor por los productos cántabros, algo hubiera podido sugerir la susodicha Consejería a los restaurantes para que incluyeran en sus menús este exquisito postre cántabro de modo que los forasteros puedan catarlo y conocerlo. Algo hubiera podido hacer, nos lo figuramos nosotros cándidamente acaso, para poner un poco de orden en los términos para denominar la *Quesada*. Porque incluso se está planteando la obtención de un nombre controlado de origen de modo que el consumidor sepa si es *Quesada* pasiega o no.

## 2.- Simbolismo

Cabe hacer iguales comentarios que para el *Sobao* por lo que se refiere al simbolismo de sus ingredientes comunes como son la harina de trigo, el azúcar y los huevos de gallina.

Lo que tenemos que subrayar es que la *Quesada* se ha de hacer con queso fresco pasiego. El queso fresco se valora precisamente por su “frescor”, noción que, como lo señala Léo Moulin, “se refiere a la vez a una tonalidad del gusto, esto es, a una categoría de sabor y olor peculiares, y a un estado fáctico que se refiere a su origen reciente”. En la mente del consumidor el queso fresco es un producto natural, que guarda las virtudes originales de lo campestre, lo cual representa un nexo con la naturaleza.

En este sentido es justo recordar de paso lo que fue la raza vacuna pasiega, tan finamente estudiada por Angel de Miguel Palomino. La leche del queso fresco con que se producían las *Quesadas* salía de las ubres de una raza autóctona, la pasiega. Estas vacas habían sido preparadas durante siglos para la producción de leche de características gustativas peculiares por gentes, los pasiegos, enteramente dedicadas a ello. Lo hacían con mentalidad de pastores, llevando el ganado en la primavera y verano a las *branzas* (praderías altas robadas al bosque) en compañía de toda la familia con el nomadismo propio de los pastores, estabulando el ganado durante el invierno y alimentándolo exclusivamente con heno.

Jacques Barrau por su parte nos recuerda que los huevos, leche, mantequilla y queso tienen en común que se venden en los comercios modernos colocados en igual sección, por tener, a su juicio, idéntica connotación de inocencia y vitalidad. Productos de origen animal, obtenidos sin haberse tenido que derramar sangre, la leche y los huevos son alimentos de pureza y simbolizan la vida en su continuidad.



*Los Sobaos y Quesadas de origen basco se incorporaron pronto a la tradición de la pastelería ibérica, añadiendo los trasgustos aromáticos del limón, anís, ron, etc. (Plumilla botánica).*

¿Ven los españoles que compran los *Sobaos* y *Quesadas* estas características un tanto idílicas? Se podría volver a formular la pregunta pero añadiendo ahora "aunque sea de manera oscura, inconsciente". No podemos contestar a ella, pero el lector se la podría hacer a sí mismo. La leche es un alimento de vida, símbolo de abundancia y fecundidad, siendo la referencia inicial de la misma, la leche de la madre humana. Los pasiegos reservaban para los niños el suero de la leche con que se hacían los quesos. Y puede ser que el éxito extraterritorial de estos productos lácteos como son el *Sobao* y la *Quesada* se deba en parte al prestigio simbolizante de la leche y mantequilla pasiegos.

#### PRODUCCION ARTESANAL EN SERIE DE AMBOS PRODUCTOS

Mientras la mujer pasiega fue la que se ocupó por motivaciones domésticas y sociales en hacer *Quesadas* y *Sobaos*, éstos integraron las características sutiles y sensuales del hogar pasie-

go: el sabor a humo del horno, las delicias de la mantequilla casera de extraordinarias características organolépticas, las reminiscencias animales del odre, el gusto de huevos de gallinas bien alimentadas y libres, el sabor seco de trigos perfectamente seleccionados para hacer el pan y las características de un azúcar que se preste perfectamente al recocado, producto caro y prestigioso, que dejó en segundo plano a la miel.



*Imagen que recoge el paso de la barca camino del mercado. Se aprecia a una pastora transportando los productos al mercado, con su cuévano a la espalda, y sobre ésta la característica cestina. Los delicados productos derivados de la leche, mantecas y quesos, requerían un cuidadoso transporte desde el lugar de origen hasta los puntos de venta y por tanto una gran pericia para disponerlos en el cuévano y sus complementos. (Detalle de una plumilla de V. Polanco, c. 1889).*

La *Quesada* y el *Sobao* no han podido evitar la producción artesanal en serie, como tantos productos de mantequería, pero sí en cierto modo han soslayado la industrialización, aunque no totalmente, a la que han tenido que someterse en otros países los productos pastcleros. Citemos los italianos, las *cassata*, *panettone*, *pan pepato di cioccolato*, pero también en Inglaterra, los *buns*, *muffins*, *hampers*; en España el turrón o polvorones; en Francia los *croissants* o las magdalenas.

Lo que nos tenemos que preguntar es si los requerimientos de la producción artesanal en serie, por cuanto se refiere a *Quesadas* y *Sobaos*, han relegado lo que sensorialmente era símbolo de la vida agreste para el comensal. Porque a primera vista de poco serviría que en el mejor de los casos se hicieran los *Sobaos* con mantequilla, si esta mantequilla es industrial, es decir desposeída de toda connotación tanto rural como rústica, dejando a estos dos vocablos la reminiscencia etimológica del vocablo latino *rus*, que significaba campo agreste y entraba en contraposición con *domus* (casa) y *urbs* (ciudad). Digamos lo mismo si los huevos son de gallinas de batería o si los hornos son eléctricos o de gas.

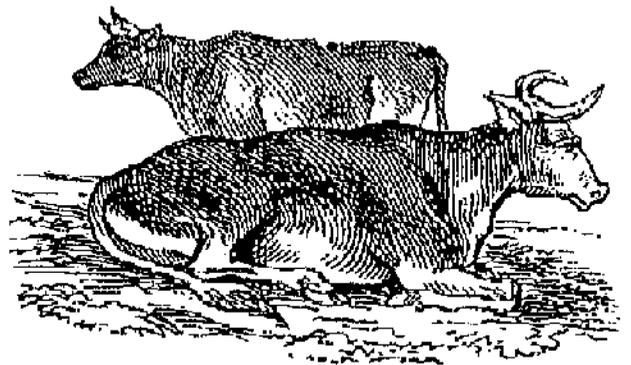
La rusticidad pasiega se podía pascar por la Corte ya que la mantequilla del lugar, producida con la leche de las vacas "pasiegas", una leche untuosa de alto contenido graso, era muy estimada no sólo en Cantabria sino en toda la nación, presentándose algunos de sus productores como proveedores de la Casa Real.

No queremos decir con ello, ni mucho menos, en nombre de esta rusticidad, que la producción de la mantequilla pasiega siguiera empleando métodos primitivos. Lo cierto es que su elaboración fue sufriendo modificaciones continuamente al correr del tiempo. Digamos como ejemplo que en el momento en que García-Lomas la conoció, se producía en "baratas", instrumentos que el referido autor los da como autóctonos. Ahora bien, este instrumento para agitar la leche y convertirla en mantequilla es de origen francés (*baratte*), utilizado en Francia aún actualmente para la mantequilla. Si damos crédito a los diccionarios etimológicos franceses, este vocablo procede del verbo "*baratter*", del antiguo francés que significaba "agitar", lo que parece plausible. Esta acepción del origen francés del vocablo está avalada en el *Vocabulario de Cantabria* de López Vaquer. Digamos de paso que el vocablo "*presura*" con que los pasiegos denominan al cuajo natural tiene también el mismo origen francés (*présure*). A través de ello sólo queremos subrayar la continua evolución de la producción, por no hablar de los gustos. El giro tomado por esta evolución en los Montes de Pas probablemente se deba a que es una región muy abierta a lo que ocurre fuera de ella y acepta dejar métodos antiguos para modernizarse, como en este caso, empleando instrumentos de origen francés.

Ahora bien, es en nombre de esta continua modernización y evolución de la producción de *Sobaos* y *Quesadas* y de los productos lácteos que la componen que nos toca a nosotros hacer una reflexión y sacar conclusiones. Porque lo cierto es que, pese a modernizaciones, evoluciones y producción en serie, estos productos siguen teniendo por un lado una connotación regional. No han perdido el carácter "pasiego", ni tienen una representación nacional como lo pueden ser los mantecados italianos o ingleses ya citados. También es cierto que no son los únicos dentro del panorama español que siguen teniendo una representación regional. Quienes los adquieran en el extranjero o en regiones de la península que no sean Cantabria van buscando en estos dulces la gozosa sensación rústica de los Montes de Pas. ¿Un mito? ¿Una realidad?

No son preguntas vanas. Tenemos la convicción, a la vista de la evolución de los gustos alimentarios en Europa, que pronto ya no bastará

con la antigua referencia a lo agreste o regional para ser considerado como producto "natural". Detrás de nuestras preguntas está nuestra preocupación de saber si tanto el *Sobao* como la *Quesada* se los puede o podrá incluir dentro de los productos biológicos, cada vez más llamados BIO. Al describirlos hemos ido destacando algunas de las características que corresponden hoy a lo que buscan los consumidores de productos BIO: la calidad del gusto, el acercamiento al cultivador, criador o fabricante, el afán por encontrar una alimentación auténtica y sana. Efectivamente, los consumidores quieren estar seguros de lo que comen, por lo que buscan en los alimentos valores auténticos. Por ello son sensibles a la noción del terruño y de protección del medio ambiente. Pero ya los consumidores de *Sobaos* y *Quesadas* no son únicamente cántabros.



Lo BIO abarca en la actualidad una gama importante de productos: cereales, productos lácteos frescos, quesería, frutos y hortalizas, carnes y aves, etc. En Europa lo BIO está regulado por cierta normativa. Los alimentos llamados BIO deben atenerse a una serie de criterios. Los productos vegetales transformados sólo quedan autorizados a llevar la indicación BIO si contienen por lo menos un 95% de ingredientes de origen agrícola biológico. Lo que implica: un modo de producción exento de productos químicos sintéticos; la aplicación de métodos de trabajo fundados en el reciclado de materias orgánicas y en la rotación de los cultivos; el respeto de un plan de reconversión de las tierras de dos años antes de la siembra para los cultivos anuales, de tres años antes de la cosecha para los cultivos perennes; la utilización de medios de lucha biológica; la limitación del uso de aditivos químicos (conservantes, saborizantes, colorantes, desinfectantes...) y la voluntad de privilegiar los aditivos naturales.

La respuesta a estos interrogantes no nos corresponde. No obstante en la segunda parte de este estudio expondremos los resultados de nuestra investigación de campo, con objeto por

**un lado de compulsar la teoría con la realidad y por otra de describir la situación actual de la elaboración de los *Sobaos* y *Quesadas*.**

NOTA

(1) Esta afirmación de "magreo" tiene cierto paralelismo con lo que relata Léo Moulin, (ver bibliografía, p. 203). Este autor afirma que en francés "taster" (catar) en el siglo XVII tenía el sentido de "peloter" (magrear, manosear) y que este "peloter" significaba originalmente jugar a la pelota a mano para entrenarse. Catar, en francés, era en definitiva un magreo, un manoseo, en el que las papilas linguales habían sustituido a la mano.

BIBLIOGRAFIA

BARREAU, Jacques: *Les hommes et leurs aliments*, Paris, Temps actuels, 1983.

FISCHLER, Claude: *L'Homme et le pain*, Odile Jacob, Paris, 1990.

MOULIN, Léo: *Les liturgies de la table. Une histoire culturelle du manger et du boire*, Albin Michel, Paris, 1989.

TOUSSAINT-SAMAT, Magdelonne: *Histoire naturelle et morale de la nourriture*, Bordas, Paris, 1987.

MEYER, Jean: *Histoire du sucre*, Desjonquères, Paris, 1989.

ALÓS, Anna d': *Nuestros platos, vinos y quesos*, Carroggio Ed., Barcelona, 1994.

ARROYO GONZALEZ, Manuel y FERNANDEZ, Carmen (de Arroyo): *Los quesos en Cantabria*, Santander, 1981.

ARROYO GONZALEZ Manuel y GARCIA DEL CERRO, Carlos: *Quesos de España*, Espasa-Calpe, Madrid, 1988.

CORPAS, María Gloria: *Cocina cántabra*, Autor-Editor, Santander, 1980.

DIAZ VIÑAS, Flor: *La España dulce*, Cielo Editorial, Madrid, 1989.

DIAZ YUBERO, Ismael: *Sabores de España*, Pirámide, Madrid, 1998.

FERNANDEZ, Sofía y ALPERI, Víctor: *Cocina y Gastronomía de Cantabria*, Pirámide, Madrid, 1998.

GARAY, Isabel: *207 recetas para una nueva cocina cántabra*, Ediciones Tantín, Santander, 1983.

GARCIA DEL CERRO Carlos y ARROYO GONZALEZ, Manuel: *La cocina moderna en Cantabria*, Espasa-Calpe, Madrid, 1990.

GARCIA-LOMAS, Adriano: *Los pasiegos*, Ed. Librería Estudio, Santander, 1986.

GOMARIN GUIRADO, Fernando: *El carnaval en el Valle de Poblaciones (Cantabria)*, Santander, 1987.

GOBIERNO DE CANTABRIA-CONSEJERIA DE GANADERIA, AGRICULTURA Y PESCA: *Quesos de Cantabria*, Santander, 1986.

HOSTELERIA DE CANTABRIA, ASOCIACION EMPRESARIAL. Proyecto cofinanciado por la Consejería de Turismo del Go-

bierno de Cantabria. *Comer a la carta en Cantabria*, Guía de restaurantes. 1.ª edición, Agosto de 1997.

IBAÑEZ MARTINEZ-CONDE, Juan: *El valle del Pas. Sin salida al mar*, Aula de Etnografía, Universidad de Cantabria, Santander, 1990.

LOPEZ VAQUE, A.: *Vocabulario de Cantabria III. (Apuntes para un vocabulario general)*, Ed. Autor, Santander, 1994.

LORENZO PERERA, M. J.: *El queso herreño. Elaboración e historia*, Centro de Cultura Popular Canaria, Tenerife, 1997.

MATA, Juan de la: *Arte de repostería*, Facsímil, Madrid, M.DCC.XLVII, Ed. La Olmeda, Burgos, 1992.

MIGUEL PALOMINO, Angel de: "La raza vacuna pasiega", Institución Cultural de Cantabria, *Anales de Instituto de Estudios Agropecuarios V*, Santander, 1981-82.

NOLA, Ruperto de: *Libro de Guisados, Manjares y Potajes, intitulado Libro de Cocina*, Logroño, Miguel de Eguía, 1529, Copia Facsímil editada en 1985 por el Servicio de Reproducción de Libros, Valencia.

ORTEGA VALCARCEL, José: *La Cantabria rural. Sobre "La Montaña"*, Universidad de Cantabria, Santander, 1987.

ORTEGA VALCARCEL, José y otros: *Formas de cultura y vida tradicional de los pastores en la región de Cantabria*, Aula de Etnografía Universidad de Cantabria, Santander, 1987.

ORTEGA, Simone: *Quesos españoles*, Alianza Editorial, Madrid, 1987.

PAIS, El y AGUILAR: *Cocina tradicional en paradores Asturias y Cantabria*, Madrid, 1996.

PENNY, Ralph J.: *El habla pasiega. Ensayo de dialectología montañesa*, Tamesis Books Limited, London, 1969.

PUENTE, Zacarías: *La cocina de Cantabria en sus raíces peñinas*, Imprenta Ondarribi, Fuenterrabía, 1985.

RICHARD, Renaud (Coordinador): *Diccionario de hispanoamericanismos*, Cátedra, Madrid, 1997.

SAGASTIZABAL, Javier de (Coordinador): *Cocina monacal de las Hermanas Clarisas*, Aduz, S.L. y S.P.A.M., S.A., Durango (Bizcaia), 1996.

TERAN, Manuel de: "Vaqueros y cabaña en los Montes de Pas", *Estudios Geográficos*, 8: 7-57, (1947).

TERRON, Floy: *España, encrucijada de culturas alimentarias. Su papel en la difusión de los cultivos americanos*, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, Secretaría General Técnica, Madrid, 1992.

VEGA RUIZ, Angel: *La ruta del sobao (Alceda, Selaya y Vega de Pas)*, Santander, 1991.

VILLANUEVA, Inés: *Los quesos de Cantabria en la cocina*, Imprenta Ondarribi, Hondarribia, 1991.

ZARZALEJOS, María del Carmen: *El libro de la cocina iberoamericana*, 1992, Alianza Editorial, Madrid.

# APUNTES ETNOGRAFICOS: OFICIO DE TRATANTE EN LOS PEDROCHES

Manuel Moreno Valero

## 1.- INTRODUCCION

Son muchas las dehesas en la comarca de Los Pedroches, aunque las más famosas han sido, la de la Concordia que las Siete Villas adquirieron de Obejo y la de La Jara, que durante siglos mantuvieron de manera proindivisa las Siete Villas (1). Igualmente fueron famosas las dehesas de Cañadallana, en el Condado de Santa Eufemia y con gran repercusión para la localidad de El Viso (2). Sin duda alguna, éstas han sido las más estudiadas y por tanto de las que más datos poseemos. Su repercusión económica en toda la comarca ha sido grande pues en la de la Concordia, comenzó en el siglo XVIII su transformación con la plantación del olivar, que dura hasta nuestros días y la de la Jara, que fue pro indiviso de las Siete Villas, y hoy tienen parte todas ellas después de su división y a la que de manera más concreta nos referimos ahora (3).

Cada localidad tenía y tiene sus propias dehesas y todas ellas mantienen una similitud de configuración de forestación y dedicación tanto a la agricultura como para el ganado, en una muy bien entendida simbiosis.

La comarca constituye una penillanura resultante de la erosión de una cúpula de batolito de materiales endógenos de naturaleza granítica entre materiales pizarrosos.

En estas dehesas abunda la encina *quercus rotundifolia*, aunque también pueden verse algunas otras especies, como el quejigo *quercus faginea*, el alcornoque *quercus suber* y el melojo *quercus pyrenaica*.

En el extracto arbustivo encontramos la coscoja *quercus coccifera*.

El encinar está enclavado en terrenos llanos y su vegetación ha sido transformada, presentando en la actualidad una vegetación natural, que forma las grandes dehesas en las que las encinas son la base de su forestación y protegen a grandes áreas de pastizales.

## 2.- APROVECHAMIENTO DE LA DEHESA DE LA JARA

Tiene una extensión de 28.047 fanegas de Córdoba que equivalían a 25.000 de Castilla, que

era el modo de medir en nuestra comarca. Sus límites, eran por una parte las posesiones del Marqués de la Guardia por el norte, por el oeste tierras del Duque de Béjar y término de Espiel, por el sur la villa de Obejo y Adamuz y por el este terrenos pertenecientes al término de Montoro.

En unas Ordenanzas dadas por los Reyes Católicos en Valladolid, el 15 de julio de 1492, se les concedió facultad a los vecinos de Córdoba para adehesar terrenos y en concreto los vecinos de Los Pedroches consiguieron hacer escritura pública en 1629 por 6.400 ducados.

La extensión de la misma ya la hemos dicho y en ella existían en esa misma época 163.777 árboles y además 6.950 en tierras de particulares llamadas labrados o sea 170.727 árboles de fruto de bellota (4).

El tipo de arboleda que han ido perfilando estas dehesas ha tenido un aprovechamiento, que ha marcado en parte la forma de vida de sus gentes. Según puede verse en los archivos de la justicia impartida durante los siglos XVII y XVIII abundan los delitos que señalan esta circunstancia, pues muchos de los delitos cometidos por el vecindario, eran de corte y tala de árboles y muy en concreto, de encinas, en todos y en cada uno de los pueblos. El usufructo de la bellota, su arrendamiento, el robo o el impago de los mismos, y los incendios de la dehesa, así como muerte o robo de ganado que en ella pastaba.

### 2-1.- Alimentación animal

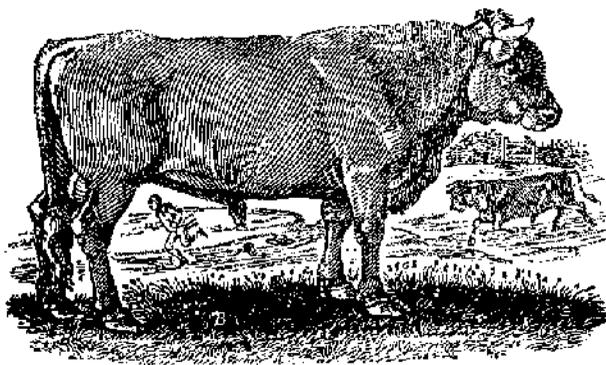
En Los Pedroches sus dehesas son lugar de paso para sus ganados y las clases de ganado vienen muy bien determinadas en ellas: vacuno, ovino, caprino y cerda y los animales de carga: yeguas, mular, caballar y asnal (5).

El ramón de la encina lo aprovecha el animal de cerda, vacuno, ovino y caprino en dos momentos: en otoño, al varear el fruto, para que caído al suelo, en forma de ramitas tiernas, lo coman también junto con las bellotas e ingieran los animales; el otro momento es, una vez finalizada la montañera, comienza la tala del encinar y sus ramas son parte de la alimentación.

La cabra ha sido muy extensiva en otros tiempos pues la hierba otoñal era aprovechada junto a

las ovejas pero este animal aprovecha mucho los arbustos y la misma bellota tanto de encina como de alcornoque. La importancia de esta especie de animal es tan notable que incluso hubo cofradías en la comarca, que como principal fuente de ingreso para sostener sus cultos, tenían una piara de cabras que arrendaban al mejor postor cada año (6).

En el vacuno, se ha mantenido la raza autóctona, retinta, como productora de carne (7).



La dehesa ha acaparado tradicionalmente la crianza y explotación del ganado de cerda dado que su alimentación básica es la bellota y está preparado para transformar los hidratos de carbono que abundan en dicho fruto y es la razón de su abundante grasa.

Entre la dehesa y el cerdo ibérico existe una simbiosis muy estrecha de tal modo que cualquier alteración que se produjera en uno de estos dos elementos tendría repercusiones muy serias para el otro. Si no hubiera cerdos posiblemente el encinar desaparecería y si no existiese encinar no podríamos soñar con las piaras o varas de cerdos que pueblan nuestras dehesas.

#### 2.1.1.- Cerdo Ibérico

Como todos los demás de su especie, proviene de África Central y según los estudiosos, de él se derivaron tres troncos que se desarrollaron en distintos puntos del globo terráqueo: Asia, Europa central y litoral del Mediterráneo, que es el que ha dado lugar a que se desarrolle dentro de la península Ibérica y llamamos de esta manera.

Fueron nuestros antepasados, dedicados a la agricultura y pastoreo, los que hicieron la conveniente selección de las encinas de mejor calidad y también del cerdo del que dependía su alimentación fundamental y la supervivencia a través de los siglos (8). La conjunción de ambas circunstancias ha hecho que este animal encontrara en nuestras dehesas la más completa idoneidad para

su conservación, realidad que no ha acontecido en otros países, donde ha desaparecido.

El cerdo ibérico, asimila mejor la bellota porque antes de engullirla la pela con sus dientes y no come la cáscara que es mala de digerir. Tiene más grasa por propia evolución de su especie, adaptándose al campo, en otoño come bellota, castaña y mastica la hierba tierna, pero no la come. En verano tiene menos de qué comer en el campo y la grasa le ayuda a vivir esos meses

Los modos de explotación tradicional usados en la comarca se han sustentado en mantener dos crías anuales una a finales de año y otra en medio de la primavera por mayo.

##### 2.1.1.1- Cruces realizados

El cerdo ibérico es más pequeño, más fino y de menos hueso. Cruzado con el *duroc-jersey* se obtiene más peso, más vísceras y más estómago pero menos canal aunque más magrosa y de menor calidad.

Se han obtenido frutos asequibles cruzando el ibérico con el *alentejano portugués* desarrollando más los jamones, paletas y lomos aunque también de menos calidad.

Los cruces han llegado en tiempos recientes con los adelantos de la biología y de la inseminación artificial, pero antes las razas autóctonas no se cruzaban, los prados no se fertilizaban con abonos y a los encinares no se les hacían tratamientos para desinfectarlos.

En nuestra comarca siempre ha tenido un aspecto que le ha distinguido con sus cercados de piedra y últimamente alambradas por el grande costo que tiene la mano de obra.

##### 2.1.1.2.- Cochinas de cría

El ciudadano pedrocheño siempre ha encontrado en la explotación del cerdo, una de sus más generalizadas fuentes de ingresos económicos. En los cortijos se instalaban las *ahijaderas*, grandes zahurdas provistas para la cría. Las cochinas previstas para madres eran seleccionadas, así como el berraco o berracos de la piara con el fin de obtener el mayor grado de pureza genética.

Los lechones a los diez días ya comen piensos y se destetan a los sesenta días, progresivamente, empleando en ello cuatro o cinco días. Cuando se destetan se realiza la castración y con el fin de que formen bien su osamenta deben tener espacios libres como es el cercado de la comarca donde ellos campean a su humor de un lado para otro. Los nacidos a final de año aprovechan las

rastrojeras de las siembras y la montanera pues se sacrificaba aproximadamente a los catorce, dieciséis o dieciocho meses de vida. Mientras los nacidos en mayo se introducían en la montanera, una vez que los cebados salían de ella, pero luego aprovechaban de lleno la del año siguiente.

Se le llamaba *cochino estudiante*, a aquel que en su día no daba el peso porque estaba enfermo.

#### 2.1.1.3.- *Cerdos a reposición*

Una costumbre es dar los cerdos a *reposición*. Consiste en que el dueño de los cerdos, cuando la bellota está en su sazón óptima, los mete durante el tiempo de la *montanera* en el encinar de otro dueño.

Antes de entrarlos en la finca se pesan los cerdos y se vuelven a pesar cuando finaliza la temporada de la bellota. Las arrobas de diferencia, son las que abona al dueño de la bellota según el precio que se haya pactado previamente.

#### 2.1.1.4.- *Los guardas*

El porquero mayoral estaba encargado de varias pjaras de cerdos y el zagal ayudaba al porquero.

Su indumentaria era muy rudimentaria, para cubrirse de la lluvia en invierno usaban de un capote de hule que al resbalar el agua, evitaba que se empaparan sus pocas y pobres ropas. Sus pies descalzos o unas albarcas, hechas de goma de auto cruzando unas tiras de material.

En tiempo normal sus zahones hechos con la piel de algún animal muerto, su zurrón donde llevaba su escaso alimento diario, su cayado y siempre junto a él un par de perros amaestrados para que cuidaran y condujeran el ganado.

Vivían las pocas horas de descanso en chozos redondos hechos con palos de encina que se escogían durante la tala. Encima de los palos se hacía el techo aplastado de tamaras secas, sin hojarasca; luego se le echaba retama y encima de la retama se colocaba paja de la más alta que se recogía de los rastrojos y se tejía, y posteriormente, se le echaba un poco de agua y se pisaba. En la corona del chozo, por donde salía el humo de la candela, había que poner retama verde para que hiciera buen cuerpo y evitar que se encendiera.

Dentro se metía la cantarera, las camas hechas de retamas y enhiesta. En las noches de invierno, se cubrían con todo lo que tenían a su alcance hasta con los aparejos de las bestias.

Alrededor del chozo le hacía una canal por donde corría el agua de la lluvia y no entraba en el chozo.

El plato usado, era el dornillo, en él se comía el gazpacho y también la leche migada. Estaba hecho de una sola pieza, de madera de raíces de brezo, y las cucharas las fabricaban ellos mismos, con cuernos de los carneros o de vacas. Los ponían a calentar en la candela y adquirían mucha ductibilidad y con un arte muy rústico, componían sus utensilios para comer.

#### 2.1.1.5.- *Industrias Pecuarias de Los Pedroches*

A finales de 1918 según consta en el cuestionario del Instituto de Reformas Sociales, cuyas respuestas publicó dicha institución decía:

*"Son industrias susceptibles de establecerse aquí, a base de productos agrícolas y sus derivados:*

*1.-Salazón de carnes de cerdo, de las que se producen más de mil toneladas..." (9).*

Antes de 1920 surgió la idea de construir en Pozoblanco una importante empresa dedicada a la matanza de cerdos, salazón de sus carnes, productos e industrias complementarias.

La materia prima la aportaban todos los pueblos de la comarca cuyos encinares abastecían grandes pjaras de cerdos.

El 7 de octubre de 1923 se celebró una reunión en la sede del Banco Español de Crédito en Pozoblanco que aportaba una cantidad alta para dicho proyecto.

Comenzaron las obras los primeros días de febrero de 1924 junto a la estación del ferrocarril y ya habían determinado el nombre social de la empresa, "Industrias Pecuarias de Los Pedroches S.A.", siendo presidente D. Elías Cabrera y secretario Antonio Varo, director de la sucursal de Bannesto en Pozoblanco. La escritura se firmó el 29 de marzo de 1924 ante el notario D. Juan Ponce Vega. Se inauguró el 24 de diciembre de aquel año siendo su primer gerente D. Cesar Arrieta Navarro.

La primera matanza fue de 80 cerdos de más de 16 arrobas cada uno y el primero pesó más de 20 arrobas y fue donado al Hospital de Jesús Nazareno.

Esta empresa ha tenido distintos dueños, pero existe aún en la actualidad aunque abundan empresas de este tipo en la zona, si bien la de mayor resonancia actual es C.O.V.A.P. (Cooperativa del Valle de los Pedroches).

#### 2.1.2.- *Ganado Vacuno*

En cada localidad existe su dehesa boyal o para los bueyes (10). La raza más habitual entre nosotros ha sido la llamada *retinta del Guadalquivir*

por ser muy rústica y haberse adaptado extraordinariamente al clima y a los pastos.

Por su resistencia tradicionalmente estuvo dedicada también para realizar las faenas agrícolas como animal de tiro hasta que más modernamente se impuso la junta mular.

Con esta raza autóctona, que da poco rendimiento cárnico, en tiempos recientes se han hecho cruces con otras razas consiguiendo mejoras con los resultados.

Así se ha cruzado con la llamada *parda alpina*. Otras razas que se han afincado en nuestra continua cabaña han sido la *charolais* o *hereford* y *limusina*, siendo esta última junto con la charolesa las que mejores partos tienen y según los ganaderos las que mejor rendimiento cárnico consiguen.



Este tipo de ganado no ha estado estabulado sino suelto, en libertad. Su alimento ha sido el prado, que se fertilizaba abonándolo, paja y heno.

El vaquero mayoral, es el que dirige varios vaqueros y zagal el joven que ayuda al vaquero. Siempre se han visto con su zahones, sombrero, zamarra de cuero, honda y zurrón. En las grandes fincas usaban de caballo con montura vaquera para trasladarse de un lugar a otro.

### 2.1.3.- Otros aprovechamientos

#### 2.1.3.1.- Fuente de energía

La dehesa a lo largo de la historia ha sido una de las fuentes de energía cuando no se conocía las emanadas del gas, las petroquímicas y nuclear.

Carbón de encina ha sido muy valorado y empleado como combustible así como la parte más menuda ha sido empleada en picón para calentar los hogares con el brasero (11).

Las tamaras se vendían en haces para hacer las candelas del hogar donde se preparaba la comida o se calentaba el agua. Era la manera habi-

tual de calentarse durante el invierno a base de leña de encina, grandes y gordos troncos en las candelas de la cocina y la leña de *aire*, más endeble y fina y se consume más rápidamente.

#### 2.1.3.2.- En la construcción

Los troncos retorcidos de encinas, *aquillones*, han sido empleados como vigas en la construcción de la casa popular de toda la comarca y aún hoy se pueden ver ejemplares en algunos de sus pueblos como Belalcázar y Pozoblanco.

En tiempos pasados, cuando se hizo una desforestación, se llevaban desde Pozoblanco a Almadén, para entibar las paredes de los pozos de las minas de azogue y de ahí viene el gentilicio de sus habitantes. Cuando llegaban los carros portando dichos palitroques se gritaba para avisar que acudieran obreros: "Ya están aquí los tarugos". Se referían a los troncos porteados no a los hombres que los porteban (12).

#### 2.1.3.3.- Muebles populares

Aunque es madera dura y no muy moldeable, sin embargo siempre se usó para construir un tipo de banqueta muy rudimentaria, de tres patas, que servía para sentarse no sólo en el campo sino también en la población, aunque era menos frecuente. Otras de mayores dimensiones que servían de mesa para sacrificar los cerdos de la matanza domiciliaria.

## 3.- EL TRATANTE O CORREDOR DE GANADO

La comarca de Los Pedroches ha sido, y es en la actualidad ganadera. Sus tierras, poco propicias para la sembradura son más rentables en pastos para el ganado, por esta razón han proliferado las personas dedicadas a comprar ganado. La cabaña se compone fundamentalmente de ganado de cerda, ovino y vacuno aunque en tiempos pasados también tuvo importancia el caprino. Entre nosotros, siempre han proliferado las personas dedicadas a comprar ganado.

### 3.1.- Nombre

Se les ha bautizado con diversos nombres, que originariamente no siempre significan lo mismo, aunque todos ellos convergen sobre el trato de ganado: *tratante de ganado*, *comisionista*, *compra-ventista*, *merchante*, *corredor* o *mediador de ganado*.

*Comisionista*: Intermediario entre el ganadero y el tratante que interviene entre ambos para llevar a cabo la operación de compra-venta.

Trabaja a comisión, de ahí proviene su nombre. Normalmente era el 1% de cada parte: comprador y vendedor.

*Tratante:* Se dedica a comprar y vender ganado exponiendo en cada operación el riesgo que conlleva de beneficios o pérdidas. Trabaja solamente sobre una especie de ganado, siempre sobre el que tenía más amplios conocimientos: vacuno, lanar, equino o cerda.

*Entrador:* La persona que recibe el ganado y lo vende al carnicero.

### 3.2.- *Cometido y cualidades*

El tratante surge necesariamente del modo de vivir nuestras gentes. El ganadero estaba toda la jornada, día y noche, pendiente de su ganado, de que no le faltara el alimento, el agua y no tenía ocasión para estar al día de cómo andaban los precios. Pasaba la jornada en el campo, alejado de las fuentes de información de precios y por tanto se encontraba a la hora de vender su producto con el problema de no saber cuál era el precio en ese momento.

De ahí surgió la necesidad, de alguien que pudiera decir al ganadero a cuánto podía vender su producto en aquel preciso momento. Esto lo solucionaba el tratante de ganado.

Por eso cuando alguien quería vender informaba al tratante de la oferta que tenía, cotejaba los precios base y de ahí ya comenzaba a plantearse en serio la conveniencia de ir hacia adelante o detenerse en busca de ocasión más propicia.

El tratante transcurría días enteros montado a caballo, viendo ganado en las distintas fincas, donde previamente le habían ofertado para verlo, con sus propios ojos el tipo y condiciones en que se encontraba el ganado.

Después, utilizaron motocicletas, que les facilitaban estas visitas, hasta llegar al vehículo todoterreno, que tienen en la actualidad.

El papel que ha representado dentro de la estructura económica de la zona ha sido importante siendo intermediario entre la persona criadora de ganado y la persona compradora del mismo.

A veces ha sido una persona independiente arriesgando él mismo en la compra y venta, mientras otras veces, ha obrado como representante de una firma comercial de entrante de ganado en los mataderos de plazas importantes.

Este cometido exigía en algunos momentos estar al tanto de la ley en lo que concierne al fisco y a la seguridad social. En el anterior régimen políti-

co de sindicalismo vertical, estaba enclavado dentro de las Actividades Diversas.

El buen corredor debía ante todo estar al corriente y bien informado de la clase y cantidad de ganado existente en el término en que él se desenvuelve. Era su materia prima y esta información podía facilitarle el acceso de quien tuviera necesidad de comprar. Por otro lado tenía siempre un número amplio de amigos ganaderos que anualmente reponían su cabaña, que vendían y compraban. Los conocimientos amplios y detallados de dónde se encontraban piaras de ganado de una y otra clase, era algo que daba prestigio y facilidad para acercarse a él y proponerle una acción de envergadura, pues el oficio prioritario del corredor era poner en contacto a la persona deseosa de vender con la persona deseosa de comprar y mediar entre ellos para llevar a cabo la operación.

### 3.3.- *Cómo se aprendía el oficio*

Todos los oficios se aprendían a través del contacto personal con los maestros del oficio y el corredor no era una excepción. Al amparo casi siempre de la experiencia del padre, iba aprendiendo a sortear las dificultades y asumir los conocimientos necesarios para su desempeño. Viendo actuar a los ya veteranos en el oficio aprendía los trucos, conocía a los criadores de ganado.

Se requería unas cualidades de trato afable, facilidad de expresión verbal, lo que determina tener buena imagen y unas buenas relaciones públicas.

Este trato y experiencia iba enseñando los secretos del ganado, sus razas, cualidades de cada una de ellas, alimentación, rendimiento en canal pues no todas las razas tienen el mismo rendimiento una vez sacrificadas.

El mercado oscila mucho y no es ajeno a ello la climatología que facilita en el campo los pastos naturales a su tiempo o no, en abundancia o precariedad. Si no hay pastos naturales, los animales tienen que alimentarse con piensos añadidos que encarecen la crianza y entonces no todos los ganaderos tienen el respaldo económico para sostener durante tiempo su ganado y hay quienes lo echan rápidamente fuera para evitar que les sea más costoso.

De ahí que el buen corredor, debe poseer un cierto olfato para percibir estos detalles importantes para la economía. Es muy cualificado todo aquello que hace referencia a la formalidad y seriedad de los compromisos contraídos. Siempre se ha destacado entre ellos lo que se le llama seriedad o formalidad a la hora de hablar las cosas y cumplirlas, y no dar marcha atrás.

### 3.4.- Organización extralocal

Los tratantes de ganado hacían su vida a caballo entre la localidad y el campo, visitando el ganado. Cada uno tenía sus lugares de encuentro, incluso sus horas y eran conocidos por todos los interesados de la localidad e incluso comarca.

Todo el abundante ganado de Los Pedroches se ha derivado a tres importantes plazas: Madrid, Barcelona y Valencia.

El ganado vacuno tomaba dirección de Madrid, Barcelona, Valencia y Sevilla. A Córdoba solían llevarse los toros, erales y vacas.

Los corderos se enviaban a los mataderos de Madrid, Barcelona y Valencia.

Los cerdos tradicionalmente han sido comercializados en Guijuelo (Salamanca), Segovia y Jabugo (Huelva).

En cada una de estas plazas, existía un entrante o persona, que recogía el ganado donde iba a ser sacrificado. Normalmente el corredor local trabajaba para el entrante y de él recibía con la frecuencia necesaria las órdenes de compra y los precios del mercado.

### 3.5.- Lugar del trato

El epicentro era el bar, antiguamente la taberna, el casino y alguna vez en casas particulares. Allí se buscaba al amigo y comprador de siempre al rayar el alba, tomando unas copitas de aguardiente pues los ganaderos madrugan mucho para soltar el ganado a los pastos. Lugares frecuentados en Pozoblanco eran Eulalio Bejarano y Pedro José ambos en el centro de la población mientras en Villanueva de Córdoba era el Casino igualmente situado en el corazón de la ciudad.

Allí estaban los que pretendían vender y los que deseaban comprar y en medio el tratante. Ofrecía la mercancía: número de cabezas y peso aproximado de media que podían tener. Este dato del peso podía alterar mucho el precio.

Si llegaban a un acuerdo se pasaba a ver el ganado, por lo que había que desplazarse al campo y allí, sobre el terreno, y teniendo ante la vista el objeto del trato, a veces se rectificaba lo convenido si no había sido fielmente descrito.

Si todo iba tal y como se había dicho y convenido se aceptaba la *señal*, cantidad de dinero que se adelantaba como formalización y compromiso del trato y se fijaba el día del peso.

Si durante el tiempo transcurrido desde la fecha de la venta y la del peso habían subido o bajado los precios en el mercado, el trato no se alteraba y se respetaba lo pactado.

### 3.6.- El peso del ganado

El peso del ganado se realizaba a primerísima hora de la mañana por razón de que los vientres no estuvieran llenos y ganar así en peso. El pesador portaba la romana al hombro y existía cierta callada rivalidad entre los afamados ganaderos para ver qué borregos, becerros o cochinos conseguían mejores pesos que era un título de gloria personal.

El ganado vacuno se hacía *aforando* el peso a ojo, es decir, calculándolo personas avezadas en este cometido, ganaderos por regla general, y que variaban escasamente del peso real. Posteriormente vinieron las básculas en las mismas fincas o en la localidad. Finalmente con los mismos camiones adaptados para el transporte de ganado con sus jaulas y ascensor incluido para varios pisos. Se embarcaban en la finca y se pesaban en el pueblo en básculas de gran tonelaje mucho más cómodo e higiénico. En defensa de los animales, se han dado leyes relativas al transporte para no hacer sufrir a las reses.

El ganado vacuno se compraba por cabeza y tenía un precio distinto según fuera toro, vaca, eral, añojo o ternera que determinaba la calidad de la carne y por tanto el precio distinto.

Con los adelantos de los estudios genéticos se cruzaron distintas razas y la autóctona de nuestra comarca llamada *retinta* para mayor producción de carne se cruzó con el *Charoles* y *Limusín*.

El ganado ovino o lanar se pesaba con romana y por libras (460 gramos) en la misma finca. Cuando aún no existían establos podía suceder que el día señalado para el peso hubiera llovido y en ese caso la lluvia empapaba la lana de los corderos y le daba mayor peso, por lo que se suspendía el peso para no perjudicar al comprador. También el ovino merino se cruzó con otras razas para obtener más libras en menor tiempo.

Con los cerdos ocurría cosa parecida, el peso se hacía con romana mediante arrobas (11,50 kg). Mientras se pesaban se marcaban con un hierro al fuego.

El ganado vacuno de leche, caballar, mular y asnal siempre ha gozado de más chalanería y ha sido habitual que dichos tratos se hagan durante varias jornadas, sentándose en el bar, con muchas copas de por medio.

### 3.7.- Formalidades y rito

El lugar preferido para el trato eran las tabernas, bares y siempre junto al mostrador o alrededor de un velador con unas copas encima. El alco-

hol calentaba los ánimos y se volvían todos muy parlanchines.

El trato se cerraba, tras un forcejeo por ambas partes, hasta ponerse de acuerdo, en el número de cabezas, precio, forma de pago, tiempo de recogida.

Todo culminaba cuando el tratante tomaba una mano del comprador y otra del vendedor y las unía entre las suyas y preguntaba: ¿Trato hecho? Cuando respondían sí, todo había finalizado y en aquel momento se daba la señal convenida. En aquel preciso instante, era costumbre entregar el 10 ó 20% del valor de la operación. Las más de las veces no hacía falta ni dar señal, bastaba la palabra dada, pero si era de mayor cuantía, se formalizaba a veces un contrato escrito y aquello se cumplía como si estuviera firmado ante notario.

Se tomaba el *alboroque*, unas copas o un café y nada más, por cuenta del comprador.

Si por cualquier circunstancia se rompía el trato ya formalizado esa cantidad la perdía el comprador y si se rompía por parte del vendedor, éste doblaba la cantidad recibida.

### 3.8.- Traslado del ganado

El día señalado, el ganado comprado se encerraba en corrales próximos al pueblo. Venían de las distintas fincas, andando a dichos corrales y una vez allí reunidos se llevaba a embarcar.

A Córdoba se llevaban andando, los de Villanueva de Córdoba empleaban dos días haciendo descanso en Adamuz e igualmente desde Pozoblanco haciendo escala en Villaharta.

Cada corredor de ganado tenía a su disposición un grupo de hombres prácticos en la conducción de ganado y que se llamaban *acarreadores* que eran los que traían desde su finca el ganado a pie. En tiempos pretéritos eran llevados así hasta el mercado donde se entraban. Más tarde, y con la instalación del ferrocarril, toda esta comarca embarcaba el ganado en la estación de Los Pedroches, posteriormente y cuando se instaló el ferrocarril de vía estrecha de la Compañía Minera Metalúrgica de Peñarroya-Puertollano ya hubo varios puntos desde donde embarcar el ganado: Pozoblanco y Villanueva de Córdoba.

Más recientemente y con la generalización del transporte por carretera, se acondicionaron camiones de gran tonelaje para estos menesteres. Empresas dedicadas al transporte de ganado se aprovisionaron de este tipo de camiones de varios pisos, y en cada piso, distintos departamentos, con el fin de no aglomerar mucho ganado y evitar que se dañen unos a otros. En los mismos corti-

jos, cuando eran de gran extensión, tenían sus propios embarcaderos.

Los gastos ocasionados en estos trayectos siempre eran a cuenta y a cargo del tratante comprador: facturación, bajas ocasionadas, etc.

Estos largos trayectos hacia las grandes ciudades eran un verdadero calvario pues los trenes de carbón tardaban a Madrid dos días, a Valencia tres y a Barcelona hasta cinco.

Eran trenes de mercancías, los vagones en estado lamentable, con los pisos rotos, sin ventanas, con las puertas descolgadas y todos estos desperfectos los tenían que reparar por su cuenta.

Había que solicitar los vagones con algunos días de antelación y aportando una fianza de 50 pesetas por unidad que luego se dejaba al Jefe de estación por el servicio prestado.

Cuando llegaba el ganado a Puertollano de nuevo había que pedir vagones pues la compañía ferroviaria era de distinto titular o empresa. Si estaban disponibles, cuando llegaba el tren de vía estrecha se hacía el transbordo para llegar a destino con la mayor celeridad posible.

En las operaciones del transbordo ayudaban unos hombres que se dedicaban a este menester de pasar ganado de unos vagones a otros, de vía estrecha a los de la Renfe, y sus honorarios también corrían a cargo del tratante.

Una vez hecho el traslado se hacía la facturación desde Puertollano al lugar de destino y a continuación iba en busca del Jefe de circulación para que enganchara los vagones al tren que más pronto los hiciera llegar al destino y esto siempre lo hacían dando propinas para obtener su colaboración.

Durante el recorrido se aprovechaba la parada en las estaciones para meterse en los vagones y dar una vuelta al ganado porque muchas reses se caían o tumbaban por el exceso de calor, cansancio y agotamiento que los animales sufrían en tantos días de embarque. Muchas veces usaron de botellas de vino para reanimar a los animales. Las bajas producidas eran a costa del tratante. A veces arrancaba el tren y hacía grandes trayectos revuelto con los mismos animales. Como se usaban trenes de mercancías el mayor trayecto se hacía de noche.

Cuando llegaban al lugar de destino se procedía a desembarcar y llevarlo a los corrales del matadero pues tan sólo el matadero de Madrid tenía ramal ferroviario que llegaba hasta sus instalaciones. En Barcelona y Valencia había que llevarlo por las mismas calles de la ciudad.

Una vez el ganado en los corrales de los mataderos se dejaba descansar al menos tres días an-

tes de sacrificarlos para que se recuperaran y se les pasaran las fiebres.

### 3.9.- Diferencias en los mataderos

En Madrid el ganado se vendía en canal o sea ya matado y de ahí que las canales que no se vendían había que introducirlas en las cámaras frigoríficas para otro día. Cada día que transcurría las canales perdían peso y por tanto también precio debido al secado de las carnes y la pérdida de color.

Sin embargo en Barcelona, Valencia y Alicante el ganado se vendía en vivo en las cuadras y se sacrificaba los días indicados por el comprador.

A finales de la década de los cuarenta debido a la escasez y los llamados años del hambre existía más oferta que demanda y a veces los animales pasaban hasta treinta días de espera hasta sacrificarlos con las sensibles pérdidas. En aquellos tiempos había quien arrendaba rastrojeras en las cercanías de Madrid y sacaba el ganado a pastar porque era una manera de subsanar las pérdidas.

Cuando se finalizaba de sacrificar toda la expedición el entrador entregaba la correspondiente factura detallada de pesos, precios, bajas, gastos de mantenimiento, su comisión, etc.

### 3.10.- Una etnia enraizada en este oficio

En todos los pueblos de la comarca de Los Pedroches existe una pequeña población gitana. Desde siglos atrás, están registrados en sus padrones y nunca hemos tenido noticia de que se haya quebrantado la convivencia de ellos con sus vecinos.

Al menos en esta zona la figura del gitano está siempre ligada al trato de bestias: equino, mular o asnal. Ha sido siempre éste un terreno en que se han desenvuelto muy bien con mucha práctica y conocimiento.

En las ferias de ganado que existieron en Hinojosa del Duque y Pozoblanco la figura de las familias gitanas rodeadas de churumbeles con churretes y mocos en la cara, montados en bestias junto a jergones llenos de paja, era una estampa repetida cada año (13).

### 3.11.- Arregiar las bestias

Los gitanos han gozado fama de adecentar las bestias para el trato de modo que aparecieran más valiosas de lo que realmente eran. Se daban arte esquilándolas, las atalajaban para hacer invi-

sibles sus males y sobre todo las vendían donde no eran conocidas. Se dice que hasta le cambiaban la dentadura.

Había muchas yeguas de vientre y las mejores las usaban los ganaderos para criar potros.

Los potros que no reunían cualidades se destinaban a muleros y había épocas que valieron mucho aunque hoy sólo valen los que tienen casta.

Sin embargo no pretendemos decir que el trato con bestias estuviera reservado a los gitanos y vetado a los payos. En cada población han existido igualmente personas muy cualificadas y famosas en el trato de este tipo de ganado. En Pozoblanco hay que recordar a los Bernias y los Molinas. Estos llevaban todas las tardes el ganado que tenían a la venta, a darle agua en las cajas de la calle Real cuando existía el *Chumbo* y más reciente cuando vivían en la calle Travesía Alfareros los llevaban al *Chorrillo*. Estos paseos les servían al mismo tiempo como de exposición del material que tenían disponible para la venta.

Hoy las bestias de tiro y de carga, casi no se usan; han sido anuladas por las máquinas agrícolas, sin embargo las de *silla* o de *lujo* se cotizan muy altas (14).

### 3.12.- La parte oficial

Una vez finalizado el trato quedaba la parte que correspondía al veterinario y si había que trasladar el ganado previamente tenía que llevar su *gula de circulación*. La guía para el ganado era como su documento nacional de identidad y también servía para saber que aquellas cabezas no eran producto de un latrocinio como tan frecuentes eran en siglos pasados

### 3.13.- El ganado no agotaba su ámbito

Si es verdad que principalmente el tratante o corredor se ha aplicado al ganado, también se ha dedicado a venta de viviendas y sobre todo de fincas.

No era tan habitual y frecuente el movimiento de fincas de una mano a otra como el ganado que tenía su ciclo en un año: se producía, se criaba o engordaba y se deshacían de él cuando obtenía el peso apropiado.

Pero además, este tipo de venta, sí exigía la ley hacerlo ante notario y pasarlo por el Registro de la Propiedad.

Otro aspecto era no ya la venta de las fincas sino el arrendamiento de las mismas y entonces sí que podía hacerse al margen y en exclusiva competencia de los corredores y unos testigos.

Traemos aquí el ejemplo de una finca emblemática de la comarca y quizá de las de mayor extensión que existieron desde que se implantó el Registro de la Propiedad, nos estamos refiriendo a *La Canaleja* en la dehesa de la Concordia en Sierra Morena.

"En la villa de Pozoblanco, a veinte y nueve de septiembre de mil novecientos once, y ante los testigos que al final se expresarán se reunieron para celebrar un contrato de arrendamiento: De una parte, D. Andrés Peralvo Cañuelo, soltero, abogado, mayor de edad y provisto de su correspondiente cédula personal: Y de otra, D. Florencio Moreno y su hermano D. Aurelio, vecinos de ésta, casados, con sus respectivas cédulas, por las que acreditan ser mayores de edad, y con la capacidad necesaria para realizar este contrato..."

Después de exponer las distintas cláusulas del contrato finaliza éste:

"Ambas partes contratantes, lo aceptan así, con todos sus efectos y consecuencias, y quieren tenga la misma fuerza y valor que si fuera Escritura Pública, obligándose a su más exacto cumplimiento, en prueba de lo cual lo firman ante los testigos D. José Caballero Cabrera, D. Segundo Delgado Cabrera y D. Pedro García Caballero, en Pozoblanco, y en la fecha al principio indicada" (15).

#### NOTAS

(1) OCAÑA TORREJON, Juan: *La dehesa de la Jara*. Imprenta de Pedro López Pozo, Pozoblanco, 1947. MUÑOZ CALERO, Andrés: *Las Siete Villas de los Pedroches y sus Bienes Comunales*. Córdoba, 1981.

(2) Cfr. VALVERDE FERNANDEZ, Francisco: "El Condado de Santa Eufemia a mediados del siglo XVIII", *Colección de Estudios Cordobeses*. Excma. Diputación Provincial de Córdoba, 1983.

(3) Cfr. MORENO VALERO, Manuel: *Olivar de los Pedroches. Tradiciones y Folklore*, Córdoba, 1987.

(4) OCAÑA TORREJON, Juan: *Op. cit.*, pp. 25 y 27.

(5) Cfr. en la Normativa para el cuidado de la dehesa en Los Pedroches. Archivo Municipal de Dos Torres.

(6) MORENO VALERO, Manuel: *San Isidro en los Pedroches*. Pozoblanco, 1995, pp. 44 y ss.

(7) Sólo muy recientemente, a partir de los años setenta, promovido por la C.O.V.A.P. se puebla el paisaje de la comarca de la estampa de establos para abrigar la vaca lechera y por decreto de la Comunidad Europea, comienza un saneamiento de la cabaña vacuna.

(8) La matanza domiciliaria ha tenido una transcendencia grande para la economía familiar pedrocheña. Bien lo dice el refrán: "Con una Misa y marrano hay para todo el año. Sobra Misa y falta marrano".

(9) Artículo publicado por Moisés Moreno Castro en "El Cronista del Valle", n.º 709.

(10) En 1696, el Ayuntamiento de Pozoblanco, ante el estado lastimoso en que estaba su dehesa boyal y la de la Jara, porque se destruían los árboles, prohibió echar ramón al ganado vacuno y de otro género y pidió colaboración a los vecinos, para que con cargo a los propios guiaran los mejores chaparrales y las mejores matas que había para que se criaran más rápidamente. Cfr. A.M.P. Leg. 208.

(11) En otro lugar, hemos escrito sobre oficios desaparecidos, allí pueden verse unos apuntes etnográficos del carbonero y piconero. "La Voz del Hogar". Pozoblanco.

(12) Cfr. OCAÑA TORREJON, Juan: *Boletín de la Real Academia de Córdoba*, n.º 81, año 1961, pp. 141-148.

(13) Esos días se recomendaba no dejar las puertas abiertas por miedo a los robos, signos hoy no tan latentes que expresaban una antigua xenofobia contenida contra la raza gitana. Sin embargo en nuestros pueblos han convivido familias gitanas muy queridas, en Pozoblanco, los Salguero; en Villanueva de Córdoba, estuvieron los Castro, Manzano y Heredia. Mariano Castro era su Rey a quien respetaban ciegamente.

(14) Actualmente existen en Pozoblanco varios hierros dedicados a la cría caballar y son notables los premios conseguidos en muchas ferias de Andalucía y la que organizan cada año con motivo de la Feria y Fiestas de Nra. Sra. de las Mercedes. Esto según puede comprobarse en los archivos municipales viene desde siglos atrás y por alguna razón hemos tenido siempre una parada de la remonta caballar del Ejército Español en Pozoblanco.

(15) Publicado por MORENO VALERO, MANUEL. Cfr. *Olivar de los Pedroches. Tradiciones y Folklore*, p. 187.



# DOS "PAIRONES" DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA FUERA DEL CONTEXTO MOLINES

José Ramón López de los Mozos

En 1996 publicamos un libro que lleva por título *Pairones del Señorío de Molina* (1). En él se hace una extensa relación de todos y cada uno de los existentes en la zona explicando sus posibles orígenes, su descripción, su esquema arquitectónico y su distribución geográfica por sexmas y municipios dentro de las sexmas. Se analiza un total de poco más de ciento cincuenta "pairones" y se ofrece la imagen de cada uno de ellos, pudiéndose sacar una clara idea de lo que en realidad es este monumento.

Sin embargo tenemos la obligación de informar de la existencia de, al menos, dos ejemplares más, que hemos podido constatar, no localizados en la zona estudiada: uno está situado en el pueblo de *Anguita*, perteneciente al antiguo Ducado de Medinaceli, próximo por tanto al Señorío de Molina. Y otro —llamativamente mucho más alejado de esta tierra ya que se encuentra en el pueblo de *Madrigal*—, en tierras aledañas a Atienza.

Ahora queremos dar noticia de ambas manifestaciones arquitectónico-ctnográficas.

El primer "pairón" es el de *San Vicente*, situado a la entrada del pueblo de *Anguita*, y a pocos metros de la ermita de la Virgen de la Soledad.

Se trata de un monumento sencillo pero bien construido: basa (no existe grada); fuste constituido por dos bloques de piedra cuadrangular —en una de cuyas caras aparecen insculpidas algunas cruces— (como puede verse en la fotografía adjunta); una sencilla cornisa invertida con un edículo superior, y una nueva cornisa que quizá quiera ser doble a la altura del cimacio de planta troncopiramidal, rematado en casi bola (figura 1).

La otra pieza —muy alejada, como queda dicho, de la que hemos descrito, y muy alejada también del Señorío de Molina— está en las cercanías de Atienza, en el pueblo de *Madrigal*.

Aparece citado en un trabajo sobre ermitas —y su autor lo considera como *capilla campesitre*—. Dice así:

"MADRIGAL. Nuestra Señora del Pilar. Situación: A poniente del caserío, junto al antiguo camino de Atienza.

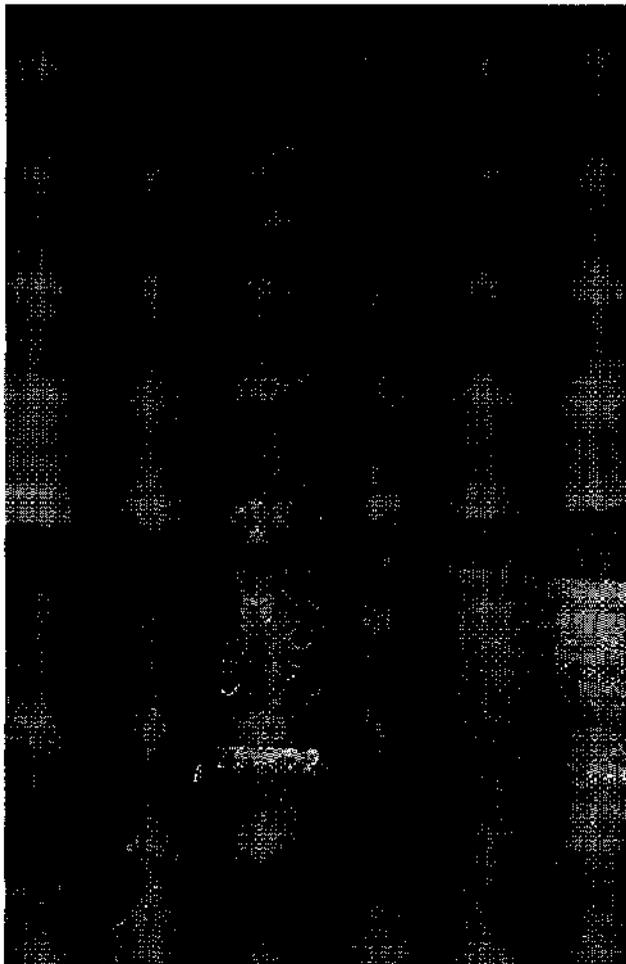


Figura 1. Anguita. El "pairón" de San Vicente (Foto: J. R. López de los Mozos)

*Acceso:* A esta ermita se llega por un buen camino que parte desde la fuente, en la parte alta del pueblo y a un kilómetro de las últimas casas.

*Descripción:* Esta ermita es en realidad una hornacina de unos dos metros de altura que mira hacia el mediodía. Tiene en una pequeña hornacina una imagen de Nuestra Señora del Pilar y una inscripción que dice: «Ave María a la V. del P., siendo alcalde P. R. C.» (2).

Pues bien, después de varias averiguaciones hemos podido saber que se trata de una obra de tipo "pairón", edicular, realizada por dos albañi-

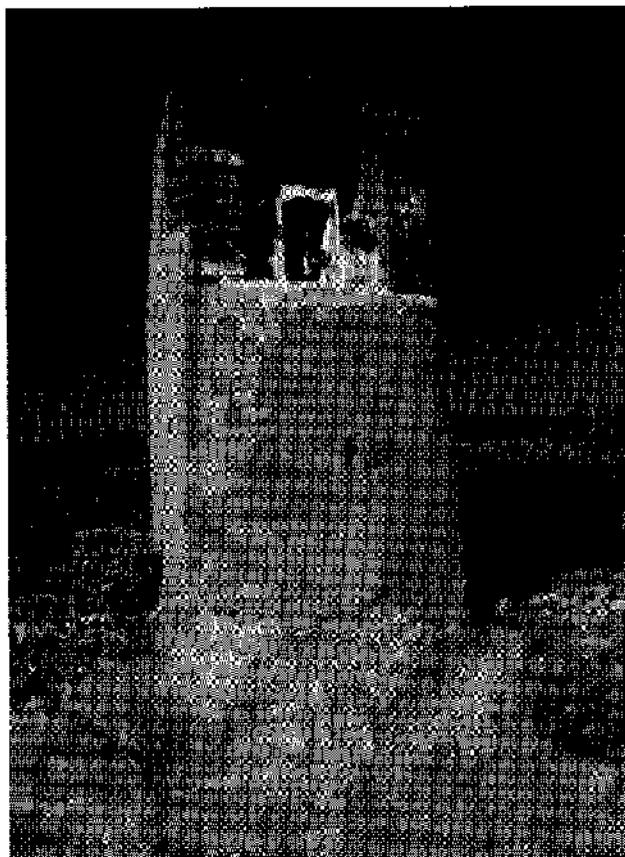


Figura 2. Madrigal. "Pairón" de la Virgen del Pilar  
(Foto: Ángel de Juan-García)

les de Atienza: Pedro Fuentes y Silverio Fuentes, su hijo, en 1944, y a petición del que entonces era alcalde del pueblo: P. R. G. (no P. R. C.), es decir, Pedro Romanillos García.

Tiene, exactamente, tres metros de altura.

Antiguamente tenía una leyenda escrita en pizarra: "Con qué razón y motivo / se debe por aquí pasar / sin rezar un Ave María / a la Virgen del Pilar".

Se trata de un simple monolito asentado en la roca natural, ahora dada de cemento, constituido de dos partes: la baja, cuadrangular cementicia, con una sencilla inscripción: "Ave María / a la V. del P. / siendo alcalde / P. R. G." y la superior dando cabida a una hornacina con una diminuta imagen de la Virgen del Pilar con dos ramos de flores, uno a cada lado. En ladrillo y con un tejadillo a dos vertientes (figura 2).

Sirvan estas sencillas notas para dar cuenta de dos piezas más, que pudiéramos considerar como "pairones", —en realidad lo son— fuera del contexto general de los "pairones", que es el Señorío de Molina de Aragón. Dos piezas especiales a tener en cuenta, puesto que pueden indicarnos algunos aspectos más, quizás desconocidos, del mundo de la etnografía de la provincia de Guadalajara.

¿Son acaso los "pairones" manifestaciones molinesas exclusivamente? ¿Es, tal vez únicamente el Señorío el lugar en que han podido lograr conservarse hasta el momento actual? ¿Es quizá posible que el "pairón" de Madrigal fuese construido por albañiles allegados al Señorío?

#### NOTAS

(1) LOPEZ DE LOS MOZOS, José Ramón: *Pairones del Señorío de Molina*, Zaragoza: Ibercaja, 1996.

(2) JUAN-GARCIA, Ángel de: *Fermitas de Guadalajara (un paseo por la historia)*, Guadalajara, 1997, p. 192. También nuestro más sincero agradecimiento a don Jesús de la Vega (Atienza).



# CANTOS TRADICIONALES DE HUELAGA Y MORALEJA (CACERES)

Angel J. Gonzalo Tobajas (1)

Juegos, decires de mozos y mozas, rondas, cantares de quintos y otras muchas canciones forman parte de nuestra vida desde la infancia a la senectud; en ellas encontramos esa tradición oral que ha pasado por diversas etapas o periodos de la historia del hombre sin el soporte de la escritura. Pero poco a poco nos vamos dando cuenta de la falta que hace recoger este tipo de tradiciones para que nuestra cultura, cada vez más pobre en cuanto a la transmisión memorística oral, no llegue a perder uno de los más valiosos tesoros de la humanidad: su tradición de saberes y prácticas folklóricas.

En las siguientes líneas he recogido alguna de las canciones que han acompañado gran parte de la historia de mi familia. Para ello he tomado como informantes a cuatro personas de dos pueblos cercenños: tres de Huélagas (M.<sup>a</sup> Antonia Tobajas Rodríguez, de 43 años, Leonides Rodríguez Soria, de 62 años y Marcial Tobajas Hernández, de 63), y uno de Moraleja, (Angel Gonzalo Repilado, de 47 años). Ambos pueblos distan entre sí cuatro kilómetros. Sobre todo el primero de los pueblos mencionados ha sido el que ha aportado la mayor parte de las muestras de literatura oral que aquí presento. Huélagas es un pueblo pequeño, de unos doscientos habitantes actualmente. La mayoría de sus gentes se dedica a la agricultura (tabaco, pepinos, maíz y tomates, principalmente). Moraleja tendrá unos ocho mil habitantes. La proximidad entre ellos permite decir que tienen una tradición pareja.

## CANCIONES DE TRADICION INFANTIL

La mayoría de ellas las he tomado de grabaciones que he realizado a M.<sup>a</sup> Antonia Tobajas; en las que no eran suyas he anotado las iniciales de la persona que las cantó al final. Son muestras de los diversos juegos y correspondientes cantares de la infancia que esta mujer aprendió a su vez de las personas mayores del pueblo. Entre ellas podemos apreciar alguna que otra correspondencia con poemas documentados en los siglos XVI y XVII.

### *Romances adaptados a juegos de niñas*

#### La doncella guerrera

Cantada al saltar la comba:

*A un sevillán, sevillano,  
mala suerte le dio Dios,*

*de siete hijos que tuvo,  
y ninguno fue varón.  
Un día a la más pequeña  
le dio la inclinación  
de ir a servir al rey  
vestidita de varón.  
– No vayas, hija, no vayas  
que te van a conocer,  
que tienes el pelo largo  
y carita de mujer.  
– Si tengo el pelo largo,  
padre, me lo corte usted,  
y después de bien cortado,  
un varón pareceré.  
Siete años en la guerra,  
y nadie la conoció,  
sólo el hijo del rey,  
que de ella se enamoró.  
Al montar en el caballo  
la espada se le cayó:  
– Maldita sea la muerte,  
y maldita sea yo.*

#### Hilito de oro

Se colocaban dos filas, una enfrente de la otra, y una persona en medio de las dos filas, que iba cantando y cogía a otra para que la siguiese:

*– Al lito, lito de oro,  
de las hijas de un marqués,  
que me ha dicho su señora  
cuántas hijas tiene usted.  
– Las tenga o no las tenga,  
esa cuenta no es de usted,  
con un pan que usted me diese  
y otro que yo ganaré.  
– Para el palacio me voy,  
para el palacio del rey,  
a contar a mi señora  
los desagradados que me hacéis.  
– Eso no es de reverencia,  
ni tampoco educación,  
de sacar a las amigas  
del sagrado corazón. (2)*

#### El Conde Laurel

Tanto si se colocaban en dos filas, igual que el anterior, como si se formaba un corro, una persona se encontraba entre las demás y dirigía el juego:

– Yo soy la viudita  
del conde Laurel  
casarme quisiera  
y no encuentro con quién.  
– Siendo tú tan bella  
y tan buena mujer,  
elige en este corro,  
que aquí tienes con quién.  
– Elegir no puedo  
porque soy mujer;  
si alguno se atreve  
que venga a mis pies.

Que lo baile (3 veces),  
y si no lo baila,  
que le dé  
un cuartillo de agua.

A Rosa le vamos a dar  
chocolate con aguarrás;  
a su novio le daremos  
chocolate con veneno.

Que salga usted,  
que la quiero ver bailar,  
saltar y brincar  
y bailar por los aires.

Con lo bien  
que lo baila,  
déjala sola,  
sola en el baile.

La señorita María  
se fue a pasear  
se le perdió el pañuelo,  
su novio lo encontró.

Se puso colorado  
del beso que le dio.

Que lo baile (3 veces),  
y si no lo baila,  
que le dé  
un cuartillo de agua.

## OTRAS CANCIONES DE JUEGOS INFANTILES

En las dos primeras veremos el mismo tema en dos de sus variantes, y utilizadas en distintos juegos. La persona que nos da la segunda versión es un varón de 46 años que cantaba esta canción en Moraleja, pueblo que dista cuatro kilómetros de Huélagá, de donde procede la primera:

Al álimon

Esta primera versión acompañaba a las niñas que saltaban la comba:

*Al álimon, (bis),  
se me ha roto la fuente.  
Al álimon, (bis),  
¿con qué la arreglaremos?  
Al álimon, (bis),  
con cáscara de huevo.  
Al álimon, (bis),  
no tenemos dinero.  
Al álimon, (bis),  
nosotros lo tenemos (3).*

Con esta 2.<sup>a</sup> versión se jugaba formando un puente de manos:

*Al álimon,  
la fuente se ha caído.  
Al álimon,  
nosotros la pondremos.  
Al álimon,  
con cascarón de huevo.*

(A.G.R.)

La Jerigonza

*La señorita Rosa,  
como es tan formal;  
se lleva los perros a misa  
y los gatos a confesar.  
Su padre toca el bombo,  
su madre los platillos;  
la pobre de Rosa  
bañando el fandanguillo.*

La reina de los mares

*Soy la reina de los mares,  
ustedes lo van a ver;  
tiro mi pañuelo al agua  
y lo vuelvo a recoger.  
Pañuelito, pañuelito,  
quién te pudiera tener  
guardadito en el bolsillo  
como un pliego de papel.  
– A la una, a las dos y a las tres—  
que salga esa niña  
de ese cordel,  
que no ha perdido,  
y va a perder.*

Me casé con un enano

*Me casé con un enano  
solamente por reir, por reir;  
le puse la cama en alto  
y no podía subir.  
Al subir las escaleras,  
una pulga le picó, le picó;  
la agarró por las orejas,  
la tiró por el balcón, por el balcón.*

### Una doli

En las dos siguientes canciones vemos la repetición del mismo tema en distintos juegos y por ello en distintas variantes (4).

(Cantada con el juego de la comba):

*Una doli, teli, catoli,  
quili, quieteta,  
estaba la reina  
sentá en su silleta;  
vino el rey,  
apagó el candil,  
candil candilón,  
cuenta las **vente**,  
que las **vente** son (5).*

(Para el juego de "el burro"):

*A la una, anda la mula.  
A las dos, anda el reloj.  
A las tres, Periquito al cuartel.  
A las cuatro, un salto.  
A las cinco, un brinco.  
A las seis, pellizco.  
A las siete, un gajo.  
A las ocho, bizcocho.  
A las nueve, [...].  
A las diez, un candil.  
A las once, [...].  
Una doli, teli, catoli,  
Candil, candilón,  
cuenta las once,  
que las once son.*

(A.G.R.)

### Un babar

*Tengo una bobina blanca –y un babar–  
que la tengo que teñir, “  
por la sangre de (Carmen), “  
qué tiroteo, “  
qué cañonazo, “  
que se vuelva a recuñazo.*

### Carmencita

*Me gusta Carmencita – y olé –  
porque es una chiquita; “  
se monta en el caballo, “  
se pone de rodillas. “  
Los músicos del pueblo, “  
tocan las sevillanas, “  
por ver a Carmencita, “  
vestida de gitana. “*

(L.R.S)

### Adelancha

*Adelancha y una lancha,  
y una jardinera vi,*

*regando sus flores blancas  
y al momento la seguí.*

*– Jardinera, tú que riegas  
en el jardín del amor,  
de las flores que regaste  
dime cuál es la mejor.*

*– La mejor es una rosa  
que verde tiene la hoja,  
tres hojitas tiene verdes  
y las demás encarnadas.*

*– Y a ti te vengo a elegir,  
amiga mía del alma.*

*– Primero me das la mano  
y después me das la otra,  
después me das un beso  
de tu carita a la otra.*

*– Muchas gracias, jardinera,  
por el gusto que has tenido:  
tantas niñas en el corro,  
y a mí sola has elegido.*

### ORACION PARA IRSE A DORMIR LOS NIÑOS

*Padre nuestro chiquinino,  
llévame por buen camino;  
caminito de Belén,  
mis pecados muchos son;  
no los pueden perdonar,  
ni en Cuaresma,  
ni en Carnaval.  
Allí arriba en aquel cerro,  
están los perros judíos,  
azotando a Jesucristo.  
Jesucristo era mi padre,  
la Virgen María mi madre,  
los angelitos mis hermanitos;  
me cogieron de la mano,  
me llevaron a Belén,  
de Belén a aquella fuente,  
para que el diablo no me tiente (6).*

### CANCIONES DE MOZA y MOZOS

Tomadas de Leonides R. S. y de Marcial T. H.

*En el medio de este corro  
ha caído una amapola,  
con un letrero que dice:  
¡Viva la sal de la moza!*

*Si vas a San Blas,  
tráeme un san blasín,  
que no sea muy grande,  
ni muy chiquitín.*

*¡Ni muy chiquitín,  
ni muy regular,*

*larguito de adelante,  
cortito de atrás.*

*En esta calle a lo largo,  
a lo largo y extendido,  
está mi amante borracho;  
la culpa la tiene el vino.*

*Ese mozo está enfadado,  
ese mozo está enfadado,  
ponerle las aguaderas  
que vaya por agua al prado.*

*Ese mozo está aburrido,  
ese mozo está aburrido,  
ponerle las aguaderas  
que vaya por agua al río.*

*Ya se van los quintos, madre,  
ya se va mi corazón,  
ya se va quien me tiraba  
chinitas en el balcón.*

*Ya se van los quintos, madre,  
ya se van los buenos mozos,  
y ahora se quedan aquí  
los tuerfos y lagañosos.*

*Felipe no me quiere  
porque soy pobre;  
más pobre es la cigüeña  
que está en la torre.*

#### CANCIONES DE MOZOS

*Esta noche ha llovido,  
mañana hay barro  
a) [pobre del carretero  
que tenga carro] (7).  
b) [cuatro pares de mulas  
lleva mi carro].*

*Quítate niña  
de esos **barcones**,  
porque si no te quitas,  
ramo de flores.  
a) [llamaré a la justicia]  
b) [doy parte a la justicia]  
que te aprisione,  
con las cadenas  
de mis amores.*

*De mis amores niña,  
ya lo voy viendo,  
que me vas olvidando  
y aborreciendo.*

*Quítate niña  
**desos barcones.***

*En el medio la plaza  
cayó la luna;  
se hizo cuatro pedazos,  
a) y todo es una.  
b) [y tú eres una].*

*Quítate niña...*

*En el medio la plaza  
cayó un confite,  
acudió un muchachito  
que se derrite.*

*Quítate niña  
**desos barcones.***

*En tu puerta sembré un guindo,  
en tu ventana un cerezo;  
de cada guinda, un abrazo,  
de cada cereza, un beso.*

*Un limón eché a rodar,  
en tu puerta se paró;  
hasta los limones saben  
que nos queremos tú y yo.*

*Tu madre es la que no quiere  
que yo tu carita vea;  
por delante de tu madre  
tengo yo que hacer vereda.*

*Anda diciendo tu madre  
que yo para ti soy poco;  
iremos a la alameda  
y cortaremos un chopo (bis)  
a la altura que ella quiera.*

*Dicen que no nos queremos  
porque no nos ven hablar,  
a tu corazón y al mío  
se lo pueden preguntar (8).*

*Dicen que no nos queremos  
porque no nos visitamos;  
las visitas son de noche  
para los enamorados.*

*En esta calle vivía  
ya no sé si vivirá,  
la que me lavó el pañuelo  
en el agua de fregar (bis)  
y me la secó al humero.*

*Que entre ese mozo,  
que entre ese mozo,  
porque en mi casa  
no hay ningún pozo.*

*Si no quiere entrar,  
que no quiere entrar,  
porque le falta  
la voluntad.*

*La voluntad tiene,  
que vale mil reales  
para gastarlos  
con quien tú sabes.*

*Con quien tú sabes, – niña –  
con quien tú sabes,  
la voluntad tiene  
que vale mil reales.*

#### La lagarterana

*Yo no sé qué tiene – madre –  
la moza lagarterana,  
que es la moza más bonita  
en la tierra castellana.*

*Deja la noche serena,  
te rondaré este cantar,  
y ahora viene la mocita,  
la que quiero conquistar.*

**– Lagarterana –**  
*Si a tu puerta llegara  
el amol algún día,*

**– Lagarterana –**  
*no le abras la puerta  
si en él desconfías.*

**– Lagarterana –**  
*No le escuches, mocita,  
si no te conviene,  
que el amol es viajero  
y anda por el mundo  
y no se detiene.*

*Cuando mi madre me manda  
que vaya y cierre la puerta,  
le doy vueltas a la llave  
y siempre la quedo abierta.*

*Si piensas que pienso en ti,  
Si piensas que pienso en (n)o (otro)  
Si piensas que pienso en ti,  
y eso lo he pensado yo.*

*Lagarterana, ...*

#### CANTARES DE QUINTOS

*La despedida te doy,  
la que dan los labradores;  
con la quijada en la mano,  
adiós ramito de flores.*

*La despedida te doy,  
la que no quisiera darte;  
al despedirme de ti,  
el corazón se me parte.*

*La despedida te doy,  
con el pie puesto en un leño;  
que le digan a tu madre,  
que si me quiere por yerno.*

*La despedida te doy,  
la que dan los andaluces;  
con el pañuelo en la mano,  
lleno de naranjas dulces.*

*Las madres son las que lloran  
que las novias no lo sienten,  
que quedan cuatro chavales  
y con ellos se divierten.*

*Si te toca te amueles,  
que te tienes que ir,  
a la guerra del moro,  
a coger el fusil.*

*A coger el fusil,  
a coger el cañón,  
a limpiarle los botos,  
al sargento mamón.*

*Porque soy quinto  
mi madre llora;  
la mi morena  
se queda sola.*

*Se queda sola  
por los caminos,  
y cuando llegue  
ya tendrá un hijo.*

*Porque soy quinto  
me llaman el pobrecito;  
como si la mili fuera  
cementerio de los quintos.*

*Todos los caballos blancos  
se los dan a los cornetas,  
a mí me tienen que dar  
una rubia con dos tetas.*

*Una rubia con dos tetas,  
por ser lo que yo más quiero,  
con un letrado que diga  
**veintitrés** días, romero.*

*La quinta el **sesenta y ocho**  
es una quinta machota;  
se acuestan con las hijas,  
y amanecen con las suegras.*

*Si son borrachos, que sean,  
a nadie le importa nada;  
ellos pagan lo que beben  
al terminar la jornada.*

*La quinta el **setenta y uno**  
es una quinta machota;  
se suben a las encinas,  
y se comen las bellotas.*

**Salir alcagüetas,**  
**salir al balcón**  
y veréis a los quintos  
qué borrachos son.

## CANTARES SATIRICOS

Recogidos de grabaciones a Angel G. R. y a Leonides R. H.

*El cura de Cachorrilla*  
*tiene la sotana rota;*  
*se la ha roto en un zarzal*  
*corriendo detrás de una moza.*

*Ay la Aurelia (4 veces)*  
*ha tenido un chaval.*  
*Ay la Aurelia (4 veces)*  
*qué contenta está, (bis)*  
*con los treinta duros*  
*que le van a dar.*  
*Ay la Aurelia (4 veces)*  
*ha tenido un chaval.*

*La Clara, cuando va a misa,*  
*se sube al altar mayor,*  
*con el librito en la mano*  
*pidiéndole a Dios perdón.*

*Ay la Clara (3 veces),*  
*que antes era moza*  
*y ahora está casada.*

*Ay "Guindilla" (3 veces),*  
*que ya no te quiere*  
*la de la toquilla.*

*La Clara*  
*tiene un chiquillo,*  
*y ese chiquillo*  
*¿de quién será?*

*Ni es del cura,*  
*ni es del traile,*  
*que es del alcalde*  
*de la ciudad.*

*En casa*  
*del tío Vicente*  
*corre la gente*  
*¿qué pasará?*

*Son las mocitas*  
*del pueblo,*  
*que con los mozos*  
*quieren bailar.*

*Estando*  
*la Ti Juliana*  
*pescando ranas*  
*en el corral.*

*Ha pescado*  
*una anguileta,*

*en la bragueta*  
*del Ti Julián.*

**Arrecogiendo bellotas**  
*te he visto el culo,*  
a) *[en que no te lo he visto*  
*me lo presumo].*  
b) *[y si no te lo he visto*  
*me lo figuro] (9).*

*Contigo, pan y cebolla,*  
*contigo, pan y cebolla,*  
*pero con tu hermana no,*  
*porque tiene mala folla.*

*Contigo, pan y escabeche,*  
*contigo, pan y escabeche,*  
*pero con tu hermana no,*  
*porque tiene mala leche.*

*Eres más alta que un huevo,*  
*derecha como un jocino,*  
*blanca como una sartén,*  
*harta de fritar tocino.*

*Eres más chica que un huevo*  
*y ya te quieres casar;*  
*anda ve y dile a tu madre*  
*que te enseñe a trabajar.*

## SEGUIDILLAS CANTADAS EN LA FIESTA DE LOS TOROS DE SAN JUAN (Coria).

Coria está a once kilómetros de Huélaga; es el pueblo más grande de la zona y sus fiestas, sobre todo por sus toros, son muy famosas. Los habitantes de los pueblos vecinos suelen tomarla como una de las fiestas más importantes de la comarca, y participa en ella intensamente; por eso podemos encontrar estos testimonios fuera de Coria, y cantados por personas que no son oriundos de allí. En este caso concreto son dos personas de Huélaga y una de Morateja las que sirvieron de informantes:

*San Juan le dijo a San Pedro:*  
*– Vamos al toro.*  
*Y San Pedro le contesta:*  
*– Vete tú solo.*

*San Juan le dijo a San Pedro:*  
*– Vamos por brevas.*  
*Y San Pedro le contesta:*  
*– El amo nos pesca.*

*De tu ventana a la mía*  
*sólo hay un paso;*  
*aprovecha la ocasión*  
*y dame un abrazo.*

*El torito de este año*  
*gasta corbata,*

porque viene de la raza  
de Sánchez Maza.

El torito de este año  
gasta collar,  
porque viene de la raza  
del mayoral.

El torito de este año  
es un gran bicho,  
porque lo han **comprao** los mozos  
por su capricho.

El torito de San Juan  
**pa** los corianos,  
es la fiesta más alegre  
que tiene el año.

El torito de San Juan  
no tiene cuerno,  
(porque) se lo ha **quita** Paula  
para su yerno.

El torito de este año  
ya se ha **escapao**,  
por la barrera de Coria  
lo han **encontrao**.

Después de cada heptasílabo se dice "cielito lindo" y tras cada una de las seguidillas debe ir una estrofa como:

Ay, ay, ay, ay,  
canta y no llores,  
porque cantando se alegran – cielito lindo –  
los corazones.  
Ay, ay, ay, ay,  
ponche y más ponche,

para cuando salga el toro – cielito lindo –  
lo veamos doble.  
Ay, ay, ay, ay,  
si alcalde fuera,  
en la sala de sesiones – cielito lindo –  
a San Juan pusiera.

#### NOTAS

(1) Este trabajo se ha realizado en el marco de un seminario de folclore desarrollado en la Universidad de Alcalá, bajo la supervisión del profesor José Manuel Pedrosa.

(2) Ver FRENK, Margit: *Corpus de la Antigua Lírica Popular Hispánica (siglos XV a XVII)*, Madrid, 1987, n.º 2136.

(3) Ver sus antecedentes en FRENK, *Corpus*, n.º 2138.

(4) Sobre esta canción podría añadir otra variante, basándome en mi propia experiencia infantil: *[Una dola, tela, catola, / quilla, quieta, / estaba la reina en su gabinete / vino Gil / ...]* que procedería de la zona de Madrid y Guadalajara.

(5) Ver FRENK, *Corpus*, n.º 2111.

(6) Sobre esta canción ver PEDROSA, José Manuel: *Padre-nuestras mayores y pequeños. fuentes antiguas y difusión románica moderna de algunos conjuros mágico-religiosos*, "Anali-Sozione Romanza", XXXVI, Napoli, 1994, pp. 29-48.

(7) a) Recogidas de Leonides R. S.; b) Recogidas de Angel G. M.

(8) Esta canción está armonizada por Manuel Falia en sus *State canciones populares españolas*.

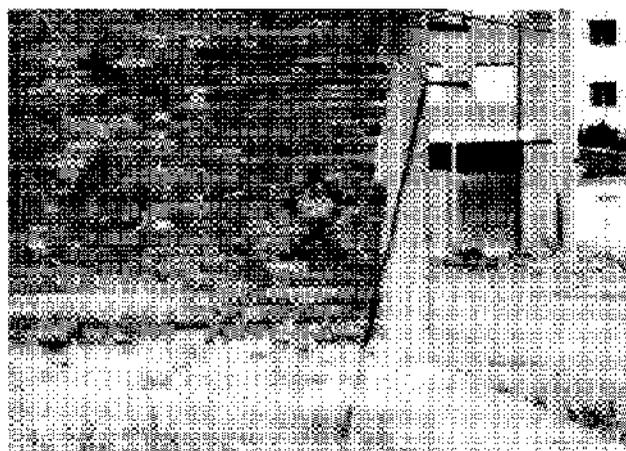
(9) a) Recogida de M.º Puerto Tobajas Rodríguez; b) Tomada de Leonides R. S.



# ANÁLISIS DE TOPONIMOS MENORES REFERENTES A LA ESCRITURA: INDICIOS DE EPIGRAFIA Y ARTE

Lorenzo Martínez Angel

La toponimia, especialmente la menor, por su abundancia, es una fuente importantísima de información para disciplinas como la Filología, la Historia, la Arqueología y la Etnología. En esta última es evidente el estudio que se realiza de la misma, recogiendo y analizando el origen de los topónimos, realizándose una simbiosis entre la Etnología y la Historia que ha adquirido ya hace años su identidad bajo la denominación de Etnohistoria (1). Además, el brutal despoblamiento que las zonas rurales han sufrido lleva a que algo que surgió como instrumento de la acción humana, y por tanto indicio de la misma, como es la toponimia menor, acabe siendo algo meramente administrativo en los registros, pero muerto en los pueblos abandonados, por lo que el estudio y la recolección de la misma adquiere en nuestros tiempos una importancia manifiesta.



Señal en la casa de la calle Policarpio Mingote

Por nuestra parte, nos hemos encontrado con algunos topónimos menores en diversos lugares de España y en distintas épocas, desde Galicia y Asturias hasta Sierra Morena, que hacen referencia a escritura: "Peña Escrita", "Tabla Escrita", "Piedra Escrita" (2). Intentaremos brevemente analizarlos, ya que de esta manera podremos comprender e interpretar mejor los topónimos menores que todavía pervivan con la característica indicada.

Comenzando por "Peña Escrita", en Fuencaliente, Sierra Morena, provincia de Ciudad Real, hay en el paraje del citado nombre un abrigo donde se encuentran una serie de pinturas murales prehistóricas, esquemáticas (3). En este caso lo de "Escrita" debe asociarse a las pinturas prehistóricas (4).

El siguiente topónimo del que nos ocupamos aparece en la documentación medieval, estando situado en un pueblo de las montañas de León, Vozmediano. El P. Alba lo explica así:

*"VOZMEDIANO. Dejando la Collada de Muertos como sitio histórico para tratar de él en otra parte, sólo haré aquí mención de un término llamado antiguamente **Tábula escrita**, que según una escritura perteneciente al siglo décimo había entre Vozmediano y la Viliella. He preguntado á algunos de este pueblo si hácia aquel punto han visto alguna inscripción y no me han sabido dar razón. Nada tendria de particular que algun curioso hubiese consignado en alguna inscripcion algun hecho interesante que tuviese relacion con la célebre batalla de Collada de Muertos de que trataré en el capítulo siguiente: ello es que en la escritura de donacion que el conde D. Guisado hizo al convento de San Adriano del pueblo de Vozmediano se hace mención del término llamado **Tabla Escrita**" (5).*

El análisis de Tabla Escrita lo realizaremos juntamente con el de Piedra Escrita, aunque como se puede ver el P. Alba lo asimiló a la posible existencia de alguna inscripción.

Por último, también hemos hallado la existencia del topónimo menor "Piedra Escrita" en diferentes lugares de Galicia y Asturias, también en documentos medievales, concretamente en tres casos (6).

Respecto a la posible interpretación, resulta claro pensar, como hizo el P. Alba con el topónimo menor "Tabla Escrita", en inscripciones, aunque sea conve-



Algunas de las señales en la casa de la calle Cardenal Torquemada (remarcadas por círculos para mejor visibilidad)

niente no desear de modo general otras posibilidades para explicar los topónimos citados de "Tabla Escrita" y "Piedra Escrita", especialmente pensando en el ejemplo de "Peña Escrita". Pero centrándonos en la explicación y tomando como hipótesis de trabajo que estemos ante inscripciones en piedra, no podríamos concretar de qué época serían las mismas, ya que pueden hacer referencia tanto a inscripciones medievales (7) como a inscripciones de cronología anterior, romanas, en ocasiones reaprovechadas como mojones de delimitación en la Alta Edad Media, como de hecho hay ejemplos estudiados (8).



Dos imágenes antiguas de la Venta de Ramoniche

Y hasta aquí estas reflexiones sobre algunos topónimos menores que hacen referencia a la escritura. Esperamos que puedan servir para contextualizar mejor el origen de los topónimos menores con esta característica que en diversos lugares puedan seguir existiendo.

#### NOTAS

(1) Como ejemplo, v. REPRÉSA FERNÁNDEZ, Domingo: "Pastores de las Peñas de Cervera", *Revista de Folklore*, n.º 211

(1998), pp. 3-27. Respecto a la Etnohistoria, quede constancia de nuestra admiración por quien personificó brillantemente este término con su obra: Julio Caro Baroja.

(2) Esto podría incrementarse, por ejemplo, con casos que presentan algunas variantes, como, suponemos, el de la "Cueva de Los Letreros", en Vélez Blanco, provincia de Almería, donde hay pinturas prehistóricas esquemáticas (VV. AA., *Museo Arqueológico* [de Barcelona]. *Guía abreviada*. Barcelona, 1986, sin numeración de páginas), y el de "La piedra del Letrero" de Huéscar (Granada), también con arte esquemático rupestre (CASTAÑEDA, P. y CARRASCO RUS, J., *Nuevos datos sobre el esquematismo rupestre a propósito de las pinturas de "La piedra del Letrero" de Huéscar (Granada)*: Estudios dedicados a Carlos Callejo Serrano, Cáceres, 1979, pp. 187-198.

(3) PEREZ FERNÁNDEZ, Francisco: *Geografía, Historia y Arte: Ciudad Real paso a paso*, Barcelona, 1981, pp. 47-49.

(4) Es interesante un comentario contenido en la obra citada en la nota anterior sobre el ámbito de estudio de las citadas pinturas: "Varios problemas se han planteado los arqueólogos e investigadores del arte prehistórico ante estas pinturas de Sierra Morena, entre las que destacan los dos "abrigos" que comentamos. En primer lugar, no faltan quienes casi les niegan categoría artística, porque, como dice el marqués de Lozoya en su *Historia del Arte Hispánico*, "...el estudio de estas rocas pintadas quizá interesa más a la Etnología que a la historia del arte" (o. c., p. 48). Independientemente de la opinión que nos merezca el comentario del marqués de Lozoya, es interesante para reflexionar sobre los límites genealógicos de la Etnología.

(5) ALBA, Pedro: *Historia de la montaña de Boñar*, León, 1864, (facsimil, Madrid, 1988), pp. 67-68.

(6) LOSCERTALES DE G. DE VAIDEAVELLANO, Pilar: *Tumbos del Monasterio de Sobrado de los Monjes*, II. Madrid, 1976, doc. n.º 447.

*Liber Testamentarum Ecclesiae Ovetensis*, Barcelona, 1995, docs. 19 y 47.

(7) Una importantísima inscripción altomedieval al aire libre que podemos citar es la del Puente de Taboada, en la provincia de Pontevedra (NUÑEZ RODRÍGUEZ, M., *Algunas inscripciones de la Galicia prerrománica*, Boletín Auriense, 7 (1977), pp. 173-197, concretamente fotografía en la p. 196).

También hay casos de inscripciones altomedievales leídas algunos siglos después de su ejecución pero dentro de lo que se denomina Alta Edad Media, habiendo referencias de ellas en la documentación, como, por ejemplo, un diploma de Ordoño II donde se hace referencia al texto de una inscripción, diciendo el diploma: *quomodo ibi scriptum resonat in illa petra* (ARIAS, Maximino: *El monasterio de Samos desde sus orígenes hasta el siglo XI*. Archivos Leoneses, 70 (1981), pp. 267-350, concretamente pp. 267-268).

(8) V. al respecto RIVAS FERNÁNDEZ, Juan Carlos: *Hallazgo de miliarios romanos documentados en el siglo X como mojones de demarcación de las tierras de San Rosendo en el valle de Monterrey (Verín), y de otro más en Acibeiro (Cerdeira)*. Boletín Auriense VII (1977), pp. 63-82.



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