

# Revista de **FOLKLORÉ**

N.º 274



*El Caletero*

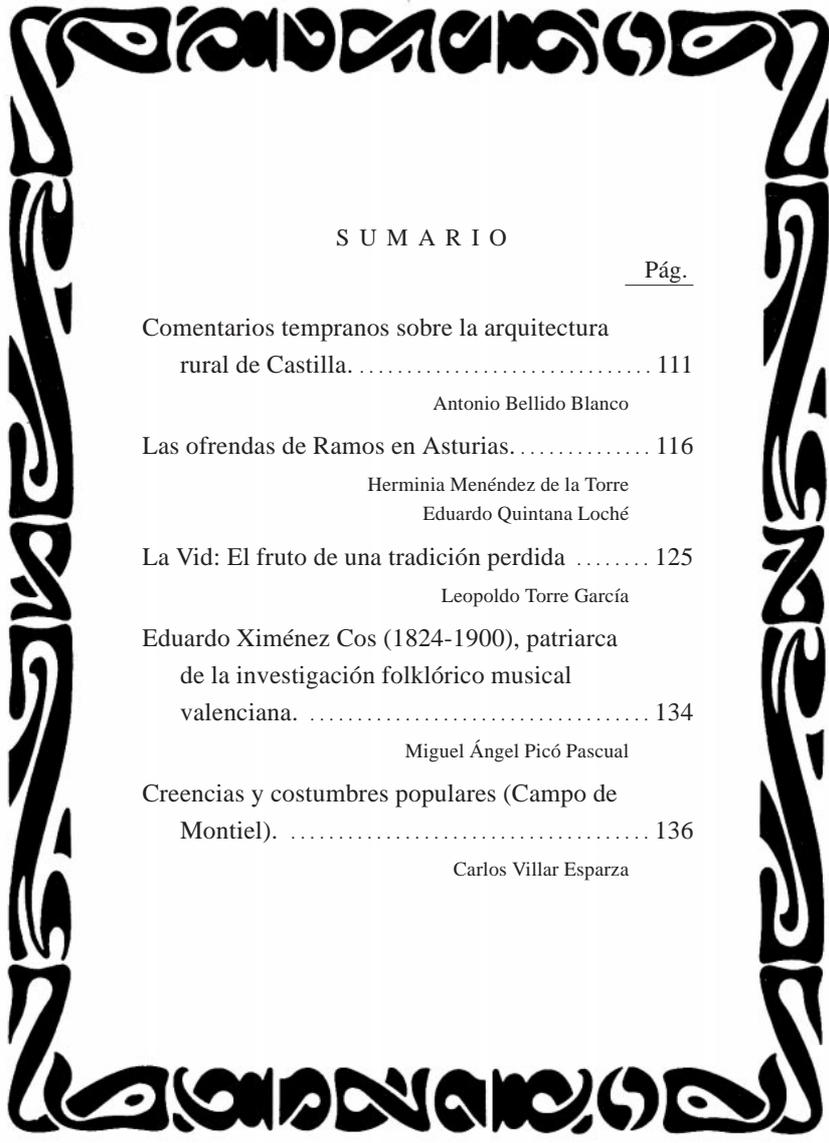
Antonio Bellido Blanco ■ Herminia Menéndez de la Torre  
Miguel Ángel Picó Pascual ■ Eduardo Quintana Loché  
Leopoldo Torre García ■ Carlos Villar Esparza



## Editorial

*Durante siglos, una selecta y curiosa bibliografía –selecta por lo escasa y curiosa por el interés que despertaba en sus lectores–, vino a cubrir las enormes carencias provocadas por la falta de médicos o la imposibilidad de contar con su presencia. Además de los zaragozanos, que tiraban un poco al bando e igual pronosticaban un nublado que aliviaban el dolor de un callo, hubo también tratados del tipo de los llamados "El médico en casa", o "La farmacia en casa", del celeberrimo Doctor Andreu, el inventor de las pastillas contra la tos. Algunos de esos libros todavía pueden ser rescatados de los desvanes y sobrados de muchas casas de pueblo y entre sus páginas conservan papelillos con descripciones de remedios como si fueran recetas de cocina, pues en ellos tienen tanta importancia la leche, los huevos, la carne y la sal como lo podrían tener en cualquier consejo culinario. El Doctor Andreu, que no fue doctor en medicina sino en farmacia, explica en un capítulo de su notabilísimo libro cómo llegó a incluir un producto de la lactuca virosa o lechuga silvestre en su universal antitusígeno: "El lactucario se emplea con éxito como sedante para combatir la tos. Los médicos lo prescriben en píldoras y en jarabes a dosis menores que el tridacio, por ser algo más activo, sin que perturbe en ningún caso las funciones del aparato circulatorio. Debido a los excelentes efectos sedantes del lactucario, preferibles en ciertos casos a los del opio, preparó especialmente este zumo por procedimientos propios desde el año 1866, para emplearlo como expectorante y calmante de la tos en la fórmula de la Pasta Pectoral, de efectos infalibles, que lleva mi nombre, cuyo específico es conocido universalmente y de un modo especial en toda Europa y América, donde su uso continúa cada día en aumento y se va extendiendo además por todos los países civilizados".*

*El mismo Doctor Andreu, ya en su vejez, recomendaba como mejor somnífero tener muchos quebraderos de cabeza porque uno distraía al otro y acababa tranquilizando al paciente.*



S U M A R I O

	<u>Pág.</u>
Comentarios tempranos sobre la arquitectura rural de Castilla. ....	111
Antonio Bellido Blanco	
Las ofrendas de Ramos en Asturias. ....	116
Herminia Menéndez de la Torre Eduardo Quintana Loché	
La Vid: El fruto de una tradición perdida .....	125
Leopoldo Torre García	
Eduardo Ximénez Cos (1824-1900), patriarca de la investigación folklórico musical valenciana. ....	134
Miguel Ángel Picó Pascual	
Creencias y costumbres populares (Campo de Montiel). ....	136
Carlos Villar Esparza	

# COMENTARIOS TEMPRANOS SOBRE LA ARQUITECTURA RURAL DE CASTILLA

---

Antonio Bellido Blanco

Cada día es mayor el interés que se presta a la arquitectura tradicional. Se destaca de ella, por contraste a los estilos arquitectónicos históricos, su intemporalidad, su adecuación a los elementos que proporciona el entorno, su funcionalidad o el anonimato de sus constructores. Son una serie de valores que muchos ven perderse al tiempo que desaparecen o se reforman los viejos edificios. Se ha llegado de este modo a plasmar la obligación de su protección en las leyes relativas al Patrimonio Histórico y Cultural, tanto nacionales como autonómicas, y han tenido cabida entre los Monumentos.

Quizás haya sido esta situación de amenaza de parte de nuestro patrimonio lo que ha propiciado su defensa. Pero no siempre fue así, sino que este sentimiento se ha ido forjando poco a poco con el paso del tiempo gracias primero a la sensibilidad de unos pocos individuos. Éstos fueron capaces de llamar la atención sobre determinados elementos de esa arquitectura modesta y humilde que no reclamaba para sí ninguna gloria ni mención en escrito alguno. Queremos atender en este trabajo a algunos de esos primeros testimonios aislados que fueron abriendo un hueco donde destacar la importancia de la arquitectura de los núcleos rurales por encima de razones puramente artísticas o técnicas.

Los primeros que describen y plasman por escrito la riqueza de nuestra región son los viajeros que la recorren, ya fueran eruditos, cortesanos o diplomáticos. Sus textos pueden recogerse al menos desde el siglo XI —aunque hay narraciones de viajes muy anteriores que pueden remontarse a los escritores griegos y romanos—, pero se centran fundamentalmente en describir las grandezas y las miserias de las ciudades, lo que les deslumbra de la corte y las condiciones de los caminos. Poca atención les merecen los pueblos que jalonan su recorrido, más allá de las críticas a las pésimas condiciones de las fondas.

No obstante, pueden encontrarse breves descripciones que aluden a las viviendas de los campesinos. En ellas los viajeros extranjeros reflejan su sorpresa ante la miseria que reina entre los españoles y sus pésimas condiciones de vida. Algunas han sido recogidas por Concha Casado, pero citándose a los límites de la provincia de León (1994: 67-74). De todos los textos posibles hemos seleccionado algunos de Joseph Townsend, que atravesó España en 1786-1787. Resultan casi

ofensivos en sus escuetas alusiones, donde prodiga apelativos despectivos para las construcciones y su interior, repitiéndose varias veces el adjetivo “miserable”.

“Ataquines [en Valladolid] es una ciudad miserable que fácilmente se podría tomar por un pueblo. Las casas bajas y mal construidas en ladrillos, con un tejadillo por la parte de delante, son en número de doscientas setenta, para alojar a ochocientas personas.” (García Mercadal 1999: 84)

Cedinos [todos estos pueblos son de Valladolid, salvo el último, que es de Ávila] “contiene cien cabañas, cuyas paredes son de tierra, y dos iglesias. Vecila tiene sesenta miserables habitaciones, con dos iglesias (...); Mayorga no tiene más que seiscientas cincuenta lamentables casuchas (...) Alvires es miserable; Matallana, todavía más; Santas Martas, un poco menos, y Munilla no hay motivo para que sea alabada. Todas sus casas están construidas igualmente con barro y caen en ruinas.” (ídem: 88)

“En Toral [en León] (...), apenas hubimos llegado examiné el terreno y tomé el inventario de los muebles. Encontré en el cuarto (porque no había allí más que uno) dos camas, dos bancos rotos, una mesa estropeada y una pequeña lámpara que dejaba gotear su aceite y que humeaba en el centro del cuarto.” (ídem: 112)

“...a buscar un abrigo en un pueblo miserable llamado Malpartida [¿en Ávila o en Salamanca?]. La posada no contenía más que una cama para toda la familia (...). Además de la alcoba, había allí, como de ordinario, una cocina o pieza de cerca de diez pies cuadrados, que tenía un hogar elevado, sobre el cual había una pequeña abertura en el tejado para dejar paso al humo. Alrededor del hogar reinaba un ancho banco, que durante el día servía de asiento y durante la noche de cama. Allí es donde el posadero se proponía echar paja para mí, dejando a mi guía medir su longitud sobre el suelo en el otro extremo de esa magnífica habitación.” (ídem: 119)

A su vez Gaspar Melchor de Jovellanos resulta aún más breve a la hora de incluir referencias sobre cómo era la arquitectura de los pueblos que atraviesa en sus viajes, mientras que se extiende

en alusiones sobre los monumentos y obras destacadas, castillos, iglesias, caminos, puentes, paisajes y aprovechamiento agrícola y las industrias. De sus recorridos por el norte de España, hemos seleccionado los siguientes textos, el primero del 31 de agosto de 1791 y los otros dos del 1 de octubre de ese mismo año.

Entra en Castilla por el norte de Burgos y describe lo que ve sobre los núcleos rurales: “población rara y reunida; lugares viejos, sucios; malos edificios.” (Jovellanos 1992: 40). Sobre Simancas, “plaza espaciosa, y en ella las Casas Capitulares, renovadas con una fachadita de tres balcones de buena y sencilla arquitectura.” (ídem: 52). Respecto a Tordesillas, “la plaza de la villa es muy pequeña y mala; las calles empedradas, pero sucias y molestas; los ruedos del pueblo abandonados.” (ídem: 56)

Esto da una imagen de qué era lo que llamaba la atención de los viajeros: aquéllo que se aleja del progreso y la modernización que empieza a extenderse en los países más avanzados. No obstante, las cosas cambian y a finales del siglo XIX se pueden encontrar descripciones relativas a la peculiar morfología de las casas en determinadas regiones. Sin duda es un tiempo nuevo en el que los eruditos se acercan al mundo rural, ya sea por el auge de los nacionalismos o por el creciente interés por los sectores campesinos europeos considerados “incultos” y “atrasados”.

Para los últimos años del siglo XIX y el inicio del siglo XX, se constata la importancia del regeneracionismo. Se aprecia en muchos escritores el deseo de recuperar los valores tradicionales, la importancia del campo y la ruptura con los factores de su atraso y su miseria. Los regeneracionistas trataban de modernizar el mundo rural y escriben sobre la necesidad de imponer una agricultura más moderna, de reforestar Castilla y de desarrollar el regadío, tanto como de luchar contra el caciquismo y contra la ignorancia campesina.

Sobre las viviendas de los pueblos destacan su primitivismo, construidas con adobe y tapial, con escasos huecos al exterior y un mobiliario reducido y antiguo. Aluden a la inexistencia de pavimentación en las calles, con lo que en invierno se convierten en barrizales, mientras en verano se asemejan a aldeas norteafricanas. Hablan de la falta de alcantarillado y agua corriente, al tiempo que las aguas estancadas podían servir como criadero de infecciones (Varela Ortega 2001: 258-60).

Dentro de este ambiente pueden diferenciarse un grupo de intelectuales frente a otro de novelistas. Autores como Miguel de Unamuno, en una etapa tardía de su producción, llaman la atención sobre aspectos pintorescos de algunos pueblos que

recorren en sus viajes, como en los siguientes textos de principios de los años treinta. No obstante, la parte principal es la ocupada por las reflexiones sobre el hombre castellano, el atraso del campo, los paisajes y, dentro de las localidades, las ruinas y las iglesias.

“Medina de Rioseco, ciudad castellana, abierta, labradora, (...). Su calle principal, su rúa, más bien el carrejo de una casa de comunidad, en que se puede conversar, a través del llamado arroyo, de ventana a ventana o de balcón a balcón enfrentados.” (Unamuno 1966: 648)

En Palenzuela encuentra “callejas combadas, con verdaderas cárcavas urbanas en los muros roídas por siglos. Boquean las ruinas en silencio, pues ni se oye el estertor de su agonía. (...) Y ¿por dentro? En unos soportales, sostenidos por pies derechos muy torcidos –troncos sin descortezar–, unos lugareños nos miraban con descuido.” (ídem: 656)

“A cosa de dos leguas largas de esta abierta ciudad de Palencia yace, anejo de Autila del Pino, cerca de Paredes del Monte, el caserío de Paradilla del Alcor(...). Casas abandonadas que se derrumban, escaleras exteriores sin arambolles –barandillas–, y como colgadas en algunas, tal pobre higuera o un saúco señero, que al arrimo de las tapias toman el sol.” (ídem: 662)

Estamos ante una literatura que retrata el campo de una manera idealista y casi bucólica, sin entrar apenas a considerar los problemas reales del mundo rural. Es así como las referencias a la arquitectura se ciñen a lo puramente estético, buscando lo que pueda ligarse al abandono y el atraso del ámbito rural castellano. Antes, en 1895, había escrito algunas alusiones sobre la morfología de los pueblos en “*En torno al casticismo*”, dentro de un volumen donde se plasma una crítica al perjuicio que representa para el desarrollo del capitalismo la acusada diferencia entre campo y ciudad:

“La población se presenta, por lo general, en el campo castellano recogida en lugares, villas o ciudades, en grupos de apiñadas viviendas, distanciados de largo en largo por extensas y peladas soledades. El caserío de los pueblos es compacto y recortadamente demarcado, sin que vaya perdiéndose y difuminándose en la llanura con casas aisladas que le rodean, sin matices de población intermedia, como si las viviendas se apretaran en derredor de la iglesia para prestarse calor y defenderse del rigor de la naturaleza.” (ídem: 810)

Ricardo Macías Picavea, escritor y político vallisoletano algo mayor que Unamuno, publica una novela en 1897 donde refleja su visión de los pue-

blos de Tierra de Campos. Por un lado ansía crear una “novela regional” de tipo castellano, del mismo modo que en otras regiones habían surgido novelistas que reflejaban las condiciones de vida de las clases populares, retrataban unos tipos característicos y buscaban reflejar la esencia original de los pueblos. Pero a la vez se trata de un proyecto destinado a analizar el problema agrario de Castilla, denunciando la situación económica, social y cultural. Una vez más se destaca la miseria reinante y el sometimiento de la población rural al engranaje caciquil, intercalando algunos detalles sobre la arquitectura.

“En ellos [en los pueblos castellanos], con raras excepciones correspondientes a un pasado de grandezas históricas hoy totalmente desvanecidas, jamás aparecen la casona ni el pazo: todas sus casas corresponden a una idéntica y vulgar categoría de la burguesía rural. La fábrica de piedra no existe; la construcción monumental de ladrillo tampoco; el trazo y la ornamentación arquitectónicas sólo se ven, como en Grecia, consagrados a Dios en los templos, jamás al hombre en las habitaciones.” (Macías Pícaeva 1897: 40)

Describe así mismo una vivienda que incluye entre las de aspecto solariego ocupadas por algunos de los más acomodados del pueblo, la de Ildelfonso Bermejo.

“Llegó hasta el centro de un gran patio medianamente empedrado (...). Mientras los aludidos se dirigían a las cuadras, colóse por entrea-bierta cancilla, al través de la cual se irradiaba cierta claridad rojiza y vibrante, en un semiportal, semipasadizo, de encaladas blanquísimas paredes, embaldosado con baldosa-ladrillo y todo él lleno de poyos, cantareras y asientos arri-mados a la pared, ora de madera, ora de obra. (...) entróse derecho a la cocina, donde (...) ardía ya la más alegre y coruscante lumbrada (...). Rodeado el fogón de dos anchas y bien cortadas glorias, ostentaba la de la derecha, colocada hacia el rincón de la cocina, una colchoneta.” (ídem: 42-6)

“Entremos ya en mi cuarto y descansenos (...) [La habitación] Era bastante espaciosa, estaba entarimada, tenía la decoración de comedor, y en el fondo se veía amplísima camilla, vestida de verde pañete y con dos magnos sillones de tapicería arriados a ella. Una buena lámpara de petróleo encendida colgaba en el centro de la misma. En los sillones tomaron asiento padre e hijo, notando éste al punto cuán espléndido brasero ocultaba el camillón bajo sus faldas.” (Ídem: 86-7)

Pero su descripción es más dura, y también más escueta, cuando alude a las casas de los campesinos más humildes, que son la mayoría de las del pueblo.

“La mayor parte, con la traza de las llamadas *casas molíneras*, bajísimas, estrechas, de tapiería casi todas, a teja vana no pocas, masa común donde se guarneceían las familias obreras del villorio.” (ídem: 42)

En la primera década y media del siglo XX (1903-1919) contamos con los boletines de la Sociedad Castellana de Excursiones. Esta sociedad fue creada en 1903 en Valladolid con el objetivo de fomentar el conocimiento de las tierras castellanas, calando fundamentalmente en las clases medias de profesionales liberales (abogados, catedráticos, periodistas, arquitectos). Para ello habían de realizar excursiones periódicas a distintos puntos de la región, imitando a otras sociedades de Madrid, Barcelona y Sevilla. En las páginas del boletín se plasman los temas de su interés, como la naturaleza, las Bellas Artes, la arqueología, la historia y la literatura, pero además indagando en ellas pueden encontrarse alusiones, muy escuetas, a la arquitectura de los pueblos visitados en sus viajes.

Lo que más llama la atención de los excursionistas es sin duda lo relativo al urbanismo, a las calles y plazuelas de Portillo (nº 35, noviembre de 1905), de Torrelobatón (nº 43, julio de 1906) y de Toro (nº 102, junio de 1911), los soportales de Medina de Rioseco (nº 16, abril de 1904) o la plaza también con soportales de Tordesillas (nº 20, agosto de 1904). En esta localidad se dice además de “su villa, que tiene en abundancia edificios solariegos y hermosas construcciones. Típico y característico es el barrio de los judíos que aún conserva miserables casuchas de aquella época...”.

Desde la segunda década del siglo XX empiezan a ver la luz algunos estudios monográficos sobre arquitectura popular. Su profundidad es sin duda desigual, y aunque no son raros los que se refieren a tierras leonesas (Frankowski, Fernández Valbuena, Luengo Martínez), salmantinas (Apraiz, González Iglesias), sorianas (Manrique, Herrero y Pacheco, Aragoneses) e incluso segovianas (Marqués de Lozoya, Peñalosa Contreras), pocos se dedican a las tierras del centro de Castilla. Las alusiones a esta zona de España hay que encontrarlas principalmente en las obras generales (Torres Balbás, García Mercadal). No obstante, estamos ante los primeros trabajos serios sobre arquitectura popular y marcan el despertar de esta rama de la antropología.

Al mismo tiempo, se ve una mayor preocupación por las cuestiones sociales. Ésta se manifiesta en una corriente plenamente desligada de la antro-

pología y que puede considerarse más cercana al ensayo y a la reivindicación política. Uno de los primeros que denuncian la tergiversación de los textos literarios, con la creación de tipos pintorescos y un campo libre de sufrimientos, es Julio Senador (1993). No obstante, sus comentarios sobre la vida de los campesinos no le lleva a describir su arquitectura.

Otra muestra, mucho más generosa en cuanto a descripciones arquitectónicas y su análisis, se encuentra en la obra *“La Tierra de Campos, región natural”*, de Justo González Garrido, que dedica un capítulo a los pueblos y la arquitectura rural (González 1993: 341-57). Copiamos aquí sólo algunos párrafos.

“Los pueblos suelen ser apiñados en su parte más antigua o nuclear, y abiertos con vías más amplias y rectas en su parte exterior. Las calles, comúnmente angostas, tortuosas, llenas de desniveles y altibajos, se estrechan o se ensanchan, se interrumpen o se entrecruzan con irregularidad. A veces afectan formas y trazados semicirculares alrededor del núcleo central, dejando extraños callejones sin salida y rincones caprichosos que denuncian la anarquía constructiva y una absoluta ausencia de urbanización.”

“Las casas sencillas, modestas, de tapial y adobe, trulladas de barro en su paramento, con planta cuadrada o rectangular, tejado a dos aguas, tienen generalmente uno o dos pisos a lo más con pequeñas ventanas y algún balcón. Los muros, tanto interiores como exteriores, de estos edificios, son muy frecuentemente de tapial, bloque de tierra moldeado entre tablas, que ya llamó la atención de Plinio por su solidez y resistencia, u hormaza de arcilla y guijarros, que San Isidoro describe como edificación propia de España y África y que se encuentra también en Siria y otros países de clima árido, acreditando que esa construcción, aparentemente deleznable, resulta como un cemento primitivo, menos coherente, pero fuerte y duradero para siglos.”

“La estructura de las casas es sencilla, casi uniforme y tradicional; la que dicta la necesidad elemental de cobijarse y procurar el descanso. Notable en primer término resulta la diferencia que se aprecia entre la pobreza y descuido de los paramentos exteriores y el interior, bastante más atendido, pues las viviendas campesinas más humildes no son por dentro, ni mucho menos, los antros espantosos que se encuentran por otras partes, donde toda incomodidad y miseria tienen asiento, y que el aspecto externo inclina a suponer, sino muy al contrario, ofrecen en la mayor parte de los casos interiores sencillos, pero cómodos, no exentos de arreglo y

aseo, aunque desprovistos de todo lujo ornamental. Bien que las habitaciones de las casas principales suelen mostrar pinturas y muros empapelados con adornos de zócalos de madera en el comedor y frisos de escayola en otras estancias, lo más común y corriente es encontrar en ellas la alegre y prístina blancura del enjalbiego, que practican las mismas mujeres de la casa y produce una agradable impresión de limpieza y claridad. Los suelos, de ladrillo, pintados de almagre, brillan también de relimpios y los techos son frecuentemente de madera sin pintura, así como las puertas de pino en su color natural, formando todo un conjunto sobrio y elemental. Hacia el exterior la puerta de entrada, partida a veces en dos hojas para poder usar el portal o zaguán como habitación de verano, cerrándose solamente la hoja inferior; así como la cocina es en invierno, alrededor del hogar el refugio de la familia.”

“Cada familia habita generalmente una casa y sólo por excepción y transitoriamente viven varias en un solo edificio. Vivir bajo el mismo techo implica un vínculo familiar. Se habita generalmente, hasta para dormitorio, la planta baja; y la alta, cuando la hay, se dedica a habitaciones de excusa o graneros. La base de las estancias está en la cocina, con el hogar bajo, casi a la altura del suelo, donde se quema paja de los cereales a fuego lento y anchas llamaradas que alegran la tristeza de las noches invernales. La sobria decoración se reduce a la ancha campana y los trebejos indispensables. Rodean la cocina dos o tres piezas más, a las que se da acceso por un gran portalón, que es a la vez paso al corral, donde se abren las dependencias de la explotación agrícola: cuadras, paneras, pajarres, cobertizos para los carros y arados, cochiquera y horno, aunque ya no suele ser ocupación doméstica la de cocer pan.”

El tono ha cambiado con respecto a publicaciones anteriores. Son testimonio completos, faltos sin duda de planos que detallen la estructura urbana y doméstica —si bien se acompañan de varias fotos—, pero donde se muestran aspectos fundamentales y variados de la arquitectura rural. Se habla de la morfología del urbanismo y de la falta de normas de planificación que constriñan el crecimiento y la evolución. Se habla de los materiales, que se adecuan a las disponibilidades del medio, y se detalla la estructura de las viviendas y el reparto de los espacios funcionales, así como de los elementos de adorno y ornamento. E incluso se refiere el uso concreto de cada espacio por parte de los habitantes.

Pero tampoco faltan alusiones a los cambios que la modernización está trayendo a estas localidades tradicionales, visible ya en 1940. Y ello sin

caer en una crítica negativa simple, sino valorando las ventajas que trae para los pueblos.

“Más frecuentes aún que estos venerables edificios son otros de corte moderno, vulgar remedo de la construcción urbana en ciudades populosas, que desentonan lamentablemente en el conjunto de la población, pero que proporcionan a sus moradores las comodidades suficientes para hacer más llevadera la vida rural. Las viejas ciudades y las villas prósperas de mayor vecindario, donde estas novedades aparecen generalmente, cuentan la misma forma de vida que las aldeas en los arrabales y barrios extremos, pero con las plazas y calles centrales mejor urbanizadas, esbozando algunos servicios de policía municipal que en medio de su aspecto aún rural y vetusto, dan la impresión de una mejora de vida y aspiración de bienestar.”

Los años fueron pasando al principio sin importantes aportaciones, pero desde los años setenta, y sobre todo a partir de los ochenta, son muchos los especialistas que se incorporan al estudio de la arquitectura popular. Proceden de campos como la antropología, la arquitectura y la historia, lo que ha enriquecido las visiones de cada uno de los estudios y ha deparado un incremento sustancial en el conocimiento de esta arquitectura. Hoy son ellos los que han recogido el testigo de estos trabajos pioneros que hemos querido glosar aquí.

#### BIBLIOGRAFÍA

- Boletín de la Sociedad Castellana de Excursiones*. Valladolid, 1903-1916.
- CASADO LOBATO, C. (1994); *Así nos vieron: la vida tradicional según los viajeros*, Centro de Cultura Tradicional, Diputación de Salamanca.
- GARCÍA MERCADAL, J. (1999); *Viajes de extranjeros por España y Portugal*, tomo VI, Junta de Castilla y León, Valladolid.
- GONZÁLEZ GARRIDO, J. (1993); *La Tierra de campos, región natural*, Ámbito Ediciones, Valladolid (edición original de 1941).
- JOVELLANOS, G. M. de (1992); *Diario (Antología)*, Editorial Planeta, Barcelona.
- MACÍAS PICAVEA, R. (1897); *La Tierra de Campos*, Librería de Victoriano Suárez, Madrid.
- SENADOR GÓMEZ, J. (1993); *Castilla en escombros. Las leyes, las tierras, el trigo y el hambre*, Ámbito Ediciones, Valladolid (edición original de 1915).
- UNAMUNO, M. de (1966); *Obras Completa. I. Paisajes y ensayos*, Escelicer, Madrid.
- VARELA ORTEGA, J. (2001); *Los amigos políticos. Partidos, elecciones y caciquismo en la Restauración (1875-1900)*, Marcial Pons-Junta de Castilla y León, Madrid.



# LAS OFRENDAS DE RAMOS EN ASTURIAS

---

Herminia Menéndez de la Torre  
Eduardo Quintana Loché

Si pudiéramos recorrer, durante el estío, los numerosos pueblos asturianos y participar en sus fiestas, contemplaríamos con sorpresa que la costumbre de la ofrenda del ramu está total y absolutamente vigente hoy, año 2003. Pero todavía es más llamativo que esta tradición se mantiene viva por la España actual, especialmente a lo largo de la Ruta de la Plata; y así, en el mes de julio de este mismo año, Francisco Gallego nos contaba que allí, en su pueblo de Jerte, las ofrendas de ramos ¡están reservadas hasta el año 2010!

El 13 de junio de 2003 había en Cangas de Onís cinco hermosísimos ramos y, por lo menos dos, eran cumplimiento de promesas que, en momentos de angustia o necesidad, habían hecho las familias y que llevaban agradecidas a San Antonio en el día de la fiesta.

Emociona contemplar el paso de cada ramo, precedido por el ofrecido y sus allegados, que celebran con alegría la salida de una temida enfermedad o, simplemente, haber podido librar de la muerte a aquel hijo, después de un terrible accidente, aunque hubiera perdido en él parte de la salud.

El ofrecimiento o la entrega de un ramo como signo de admiración se remonta al menos a la época romana, cuando se coronaba con ramos de laurel a los vencedores de batallas o competiciones deportivas. La entrega de un ramo fue también símbolo de transferencia de autoridad y posesión para los antiguos pueblos germánicos. En este sentido se encuentran en Asturias documentos de los siglos XIV y XV en los que se pone de manifiesto esta misma costumbre. Hoy día sólo quedan vestigios de ello, como el relevo de la mayordomía de las fiestas patronales, que se efectuaba, en un pasado bastante reciente, entregando el mayordomo saliente el ramo procesional al entrante.

En una visita al museo etnográfico de Varsovia nos encontramos con imágenes de una ofrenda de ramos en 1973, hecha el día de la fiesta de La Asunción (15 de agosto), al terminar la cosecha. Las coincidencias con las ofrendas que se realizan en nuestra tierra son notables: el ramo está hecho con espigas de un cereal, es portado en andas por cuatro mujeres, otras sostienen cintas que penden de la cúspide del ramo, todas ellas visten el traje tradicional de la zona. En otra fotografía pueden verse niños y niñas delante del ramo ofreciendo panes. La evidente similitud con nuestras ofrendas de ramos en el Oriente de Asturias deja poco margen a la duda. Se trata evidentemente del mismo rito practicado por una comunidad distante unos 3.000 Km. de la nuestra.

Explicar las razones de la presencia del mismo rito en culturas tan lejanas requiere un estudio extenso pero, en una primera impresión, podemos plantear dos hipótesis de partida: o bien se trata de un antiguo rito romano, divulgado por el Imperio en sus distintos dominios, o fue la iglesia cristiana la que, asimilándolo como tantas otras cosas, lo divulgó posteriormente. Resulta verosímil relacionar estos ritos con las "Cerialia": ceremonias y festejos propios del culto a la diosa Ceres, entre los romanos, o a su equivalente griega Demeter, entre los griegos. Durante estas celebraciones, el pueblo acudía al santuario tras un sacrificio de toros, cuya carne se ofrecía a la diosa junto con cera y dulces, portados por vírgenes, para pedirle que cuidase la tierra y las cosechas. Entre aquellas ofrendas figuraba *el calathus*, un enorme cesto repleto de tortas y pastelillos confeccionados con harinas de diversa naturaleza y procedencia, de forma similar a lo que hoy día se hace con las ofrendas de ramos.

En una época en la que tienden a abandonarse todas las prácticas tradicionales, nos encontramos con un rito que, al menos en Asturias, se mantiene con fuerza en muchos lugares o se recupera, después de años en el olvido, en otros. Es curioso que, existiendo en toda España la tradición de ofrecer bienes y productos de la tierra a los santos patronos, sea casi exclusivamente en Asturias donde esa ofrenda se superpone todavía con la de los ramos.

Estos ramos eran, como su nombre indica, ramos o árboles pequeños de los que pendía una cesta con ofrendas o que llevaban éstas colgando directamente del ramaje. Más tarde, fueron evolucionando y haciéndose más sofisticados, como se describirá más adelante.

Hoy día, los ramos cambian de unas zonas a otras de Asturias e incluso de unos pueblos a otros, dándose la paradoja de que muchos ramos actuales no tienen de ramos más que el nombre y ofrecen las formas y representaciones más variadas. En toda la zona oriental y en muchos pueblos de la zona central de Asturias el ramu o ramo consiste en un armazón de madera, con forma de pirámide, formado por cuatro listones que se unen en un vértice y van apoyados en andas, como las que se utilizan en las procesiones para llevar las imágenes de los santos. Este armazón va recubierto generalmente de ramas, hojas y flores y lleva, colgando de los listones, rosas de pan y rosquillas dulces principalmente. En el vértice o extremo lleva un remate que en algunos sitios se denomina "pical", "copitu" o "cerquillo" y suele ser una rosca de pan con un ramo de flores, aunque modernamente llevan, a veces, muñecas vestidas con el traje tradicional u otros motivos. Todo ello va adornado con ga-

sas de colores, cintas o pañuelos. Al tratarse de una tradición viva, se van superponiendo año tras año, elementos modernos sobre esta estructura tradicional y así, por ejemplo, en la parroquia de Santa Eulalia de Selorio (concejo de Villaviciosa), hemos visto en el año 1994 ramos con forma de hórreos, un cura montado en un burro y ¡hasta un castillo de Eurodisney!, todos ellos junto a otros totalmente tradicionales.

Para dar idea de la importancia que actualmente tienen los ramos en la celebración de las fiestas patronales asturianas, sólo diremos que en Selorio, en el año 94, había doce ramos el día de Santa Eulalia, y en Cangas de Onís, el día de San Antonio del 96, seis enormes, uno de los cuales fue llevado por cuatro soldados destacados en Bosnia como ofrenda y en cumplimiento de la promesa hecha si regresaban de allí con vida.

En la zona occidental de Asturias los ramos son más sencillos y consisten en varias plataformas de madera insertadas en un palo alto, de unos dos o dos y medio metros. De dichas plataformas cuelgan panes, o rosquillas y van adornadas también con cintas, ramas, flores y pañuelos. En la cima llevan, rematándolo, un pan adornado con plumas de ave o un ramo de flores. A veces van recubiertos con un faldón blanco adornado con puntillas, lazos y pañuelos, quedando los panes ocultos debajo de esta especie de enaguas.

Los ramos son transportados en oriente y centro por cuatro mozos o mozas (aunque es más frecuente lo primero) y en occidente por un solo mozo. Pueden ser ofrecidos por todo el pueblo, mediante aportación anónima, o bien por cualquier persona o grupo como cumplimiento de una promesa. En Cangas de Onís y zonas próximas llaman a estos últimos "ramos beatos", en este caso son costeados por la persona que lo ofrece pero tiene la obligación de pedir por el pueblo parte de su coste.

El día de la fiesta sale el ramo de la casa donde se ofrece o del barrio que lo costea, y es llevado a la iglesia. En muchos pueblos existía y existe la costumbre de disparar pólvora cuando inicia su recorrido. Antiguamente eran los mozos llamados "escopeteros" los que disparaban las escopetas con pólvora; esta costumbre fue suprimida por la Iglesia y así está recogido en las Sinodales del Obispo Pisador, aprobadas por Carlos III el 15 de Enero de 1784. Hoy día los escopeteros se sustituyen por los cohetes o "bombas de palenque" y, en algunos lugares como Selorio (Villaviciosa), los cohetes son colocados en grandes bastidores y disparados cada vez que uno de los ramos llega a las proximidades de la iglesia. En otros lugares quedó la costumbre de tirar voladores durante la procesión. Después de la misa vuelve a llevarse el ramo en procesión y queda colocado, generalmente, en el lugar donde va a ser subastado.

En el oriente de Asturias, desde que se inicia la procesión con el ramo hasta que se subasta se ejecutan una serie de ceremonias en las que participa todo el pueblo, vestidos con los trajes tradicionales. Las mujeres acompañan el cortejo con cantos y toques de pandereta duran-

te todo el recorrido. La música es muy antigua, y creemos que, en muchas ocasiones, viene de viejos cantos de peregrinos del Camino de Santiago, uno de cuyos ramales pasaba por esta zona. Las letras pueden cambiar cada año, aunque en algunos lugares como Pendueles conservan siempre la misma.

Termina la fiesta con la subasta de los panes y otras ofrendas que lo acompañan aunque no formen parte del ramo, (lacones, pollos, conejos, productos de la huerta etc.). Se puja según la costumbre y, en algunos casos, se conserva la fórmula antigua: por ejemplo, en el pequeño pueblo de Prendes, concejo de Carreño, en vez del consabido a la una, a las dos y a las tres, se dice: "Que buen pro", "Que buen provecho le", "Le haga".

Lo que se saca de la subasta, puja, puya, remate o rifa (que recibe estos distintos nombres), servirá en parte para pagar al cura, sufragar la fiesta del año próximo o arreglar la capilla del Santo.

Como muestra de lo antiguo de esta tradición, que se conserva en algunos lugares al menos desde el año 1522, y de la plena vigencia que mantiene actualmente, exponemos una selección de tres ramos correspondientes a zonas de características muy distintas, situadas en el oriente, centro y occidente de Asturias

#### **LA FIESTA DE LOS RAMOS DE PENDUELES** Concejo de Llanes.

La fiesta de los ramos en Pendueles se celebra el día de "La Sacramental" nombre que se da en Asturias a la celebración del Corpus en cada Parroquia. En Pendueles se celebra el día 18 de agosto. Este ramo es ofrecido por los Condes del valle de Pendueles, Don José Luis Suárez-Guanes y su madre, Doña Mercedes. El lema de su escudo es "Ovanti cruces Pelagium" y a ello alude parte de la canción que las mozas del ramo cantan.

La víspera tiene lugar la plantada de la joguera. Llanman así en toda esta zona a un árbol (antes era un castaño o roble, ahora un eucalipto) de unos 35 o 40 m., que los mozos del pueblo cortarán en las proximidades y depositarán delante de la iglesia. Contemplar la plantada es un espectáculo impresionante no sólo por lo que tiene de vistoso o de llamativo. Todavía se percibe con facilidad la magia del rito, incluso para los forasteros que lo presencian: la noche, el esfuerzo común de los mozos ante el desafío de levantar el árbol, que es cada año distinto y cada año parece imposible de realizar, la rivalidad con la joguera de los pueblos vecinos, los cánticos de las mozas, la fiesta...todo se suma y nos sentimos atrapados por ese ambiente que hace de los ritos algo mágico, sin que sepamos exactamente qué es o en qué consiste.

A las 10 de la noche unos sesenta hombres de todas las edades levantan el árbol y marchan en procesión has-



*Pendueles. Pidiendo licencia a los condes para llevar el ramo.*

ta la bolera, que está situada a unos 600 m. Una vez allí comienzan los preparativos para la plantada, que consiste en izarlo a fuerza de brazos y dejarlo plantado dentro de un hoyo de unos 2 m. que tienen preparado.

En el extremo del tronco, que conserva el penacho de ramas y hojas, colocan dos banderas, de España y Asturias; un poco más abajo, sujetan dos ramos de flores, hoy día generalmente hortensias. Atan el tronco a unos 2/3 de la base con cuerdas gruesas, una de ellas doble para poder tirar, y dos a cada lado, al objeto de corregir la trayectoria del tronco según lo van izando. Comienzan a subirlo ayudándose de varios artilugios, especie de rastillos curvos, que van metiendo debajo del tronco para poder desplazarse e irse colocando debajo según se levanta. Cuando el ángulo que forma el extremo izado con el suelo es lo suficientemente grande, sólo utilizan las cuerdas para levantarlo.

Mientras tanto, las mujeres forman dos filas que se acercan y se alejan al compás de las canciones y al paso de la danza prima, acompañadas de panderetas y dirigidas por una tamboritera. Esta danza no termina hasta que se haya acabado "la plantada". Cuando el árbol está arriba, un mozo del pueblo (el de estos últimos años es

Francisco Javier Martínez, "Javi") sube por el tronco y, sin ninguna protección, desata las cuerdas que sirvieron para izarlo.

Es entonces, no antes, cuando termina la ceremonia. La juguera seguirá plantada hasta el día de San Acisclo (patrón de Pendueles) en noviembre, en cuya fecha se derribará y se quemará celebrándose la fiesta con un magüestu (asar castañas).

Al día siguiente será la fiesta del ramu, con la procesión, ofrecimiento, reverencia y subasta. El ramu sale del Palacio de los Condes del valle de Pendueles, donde se pide licencia para llevarlo a la iglesia. Recorre después este trayecto acompañado de las mozas, que cantan al ritmo de las panderetas y el tambor y, después de la misa, sale de nuevo en procesión hasta el palacio.

Una vez hecha la oración, continúa la procesión con varias paradas más, hasta llegar de nuevo a la iglesia, en cuya puerta trasera comienza "la reverencia", para finalizar nuevamente fuera del templo y cantar en recuerdo a los emigrantes.

Por la tarde vuelven las mozas a buscar el ramu y lo acompañan cantando a la bolera, donde tiene lugar la subasta. Terminada ésta, comienza el baile, que dura hasta la noche en que la verbena pone fin a la fiesta hasta el próximo año.



*Pendueles. Procesión con el ramo. Parada en el palacio de "La Quintana".*

**Joguera** de la víspera: Canción de la Plantada. (Fragmento)

Anímese el pueblo entero  
anímese la bolera  
que solteros y casados  
ya van a plantar la hoguera

Tiren bien de los cordeles  
arrimen las escaleras  
si no pueden los solteros  
vengan los casados vengan.

Esta hoguera fue cortada  
en una hermosa laguna  
de día le daba el sol  
de noche la hermosa luna.

Ya está la hoguera plantada  
anímense subidores  
para bajar la bandera  
sin estropear las flores.

Arriba la hoguera arriba  
arriba el hermoso leño  
ayúdenles los casados  
si no pueden los solteros.

Si no pueden los solteros  
ayúdenles los casados  
para no perder el uso  
de nuestros antepasados



**Salida del ramu.** Permiso de los condes, procesión y canción.

Llenas de satisfacción  
y también agradecidos  
al señor conde y familia  
les damos los buenos días.

Su permiso le pedimos  
a la señora condesa  
y el ramo de tradición  
para llevarlo a la iglesia.

El Palacio "La Quintana"  
luce sus mejores galas  
porque espera la visita  
del Redentor de las almas.

Al salir de La Quintana  
tiradores tiren tiros  
para que diga la gente  
ya viene el ramo florido

Al señor Conde y familia  
les queremos presentar  
cuatro mozos animosos  
que nos vienen a ayudar.

Cuatro mozos animosos  
os pedimos vuestra ayuda  
para llevar este ramo  
donde esté la Virgen pura.

A los señores presentes  
les damos los buenos días  
a nuestras autoridades  
y a las demás jerarquías

Entren mozos en el templo  
que la misa va a empezar  
al pie del altar mayor  
la queremos escuchar.



### Reverencia

*(se vuelven al lado de la imagen de la Dolorosa)*  
A ti Madre Dolorosa  
te pedimos con fervor  
que a los que sufren y lloran  
los consueles con amor.

*(de rodillas)*  
Santísimo Sacramento  
de rodillas suplicamos  
la parroquia de Pendueles  
la tengas bajo tu amparo.

*(se vuelven hacia el Cristo)*  
Santo Cristo del perdón  
que escucháis nuestras plegarias  
en la hora de la muerte  
recoge tu nuestras almas.

Bendice nuestras familias  
y también nuestros hogares  
y que a tus plantas se postren  
los cristianos a millares.

*(se vuelven hacia la Virgen del Rosario)*  
Virgen santa del Rosario  
te pedimos con fervor  
que a Pendueles lo protejas  
con tu maternal amor.  
*Reverencia (de rodillas)*  
Santísimo Sacramento  
ya estamos en tu presencia  
con fervor y devoción  
te hacemos la reverencia.

*(de pie)*  
El ramo que te ofrecemos  
es hecho de pan y flores  
al devoto que lo dio  
concédele tus favores

Adiós recinto sagrado  
donde está el Rey de los cielos  
que muy pronto en tu presencia  
a postrarnos volveremos.



### LA FIESTA DE LOS RAMOS DE VILLANUEVA

Concejo de Santo Adriano.

En Villanueva, concejo de Santo Adriano, se celebra la romería de San Romano el día 5 de agosto, desde comienzos del s. XVI. La referencia está recogida en el año 1900 por Bellmunt y Canella según el siguiente relato, fechado el 11 de agosto del año 1522, y es interesantísima pues une a su antigüedad la descripción minuciosa de todos los acontecimientos que rodean la celebración de la romería y nos cita los ramos que en ella se ofrecen.

Romería de San Romano de Villanueva. Concejo de Santo Adriano.

*"En la apellidada huerta de San Romano, ha una metat efcasa fasta la ilefia de pradera e' la otra decha metat de cellero júntafe a fantificar al gloriofo e bienaventurado martir é soldado el Sinnor San Romano el día 9 de Agofto enfenidad de fieles devotos que defde lugares apartados fafta de Torreftio e' otros concurren con toda fuerte de limosnas e cosas muy compljderas en ramos de pan e manteiga e reciello e llegan a la ilesia padres é madres e fermanos fincados de hinojos defde muy atras con luminarias é algunos de los dichos llegan plañendo por los sof fillos é germanos que eftan ena guerra é otros porque tarrecen que vayan de modo e manera que efte día dicho nueve de agofto é su vijpora cuadran muy alegres e en efte mefmo día hay pueftos de vino de los arrieros de cencerro é de los de campanillas é tamien reponen de sidra e de pan é hay ademas ferias que fon de*



Capilla de Santo Romano de Villanueva. Concejo de Santo Adriano.

*muy antiguo de fayal blanco é pardo é de mantas é de pannos finos e guadañas é ollas é caços é candiles é tamien de otras muchas zarandajas que traen los xitanos en truxellos y que truecan ablanas. E como todas é las mas de las cabalgadas llegan el vispora armase gran dança rodiando la ilefia angunas veces é fayfe grant foguera con lleña é cada cual tray canciones apresas á onor é gloria del santo é las cantas al compas de la dança é se pasa la noiche muy en vela é enel diya de la fiesta é despues de almorçar na praderia segunt que lo gan de cofumbre é ufo celebrafe la mifa solene con la asistencia de clerigos é de flaires de Tuñon é a veces de Teberga que dan una platica é con grant solenidat é acompañamiento de una trompeta é una caja (tambor) va la procifion con las limofnas é fieles é cirios encefos é los galanes é los casados que gostan dançan e fan xuegos e vifiones por mas solenizar la procifion e ansi llegan fafta la ville (barrio de San Romano) é della tornafe á la ilefia con el mefmo orden é paraxifmos, é las mulles que mellor cantan echan villancicos alternando con el canto de los clerigos é el ref tante de la xente contefta detras este é otros parecido:*

*Gloriofifimo foldado*

*Mira por los nuevos fillos*

*Que eftan de nofotros llueñe*

*Fafta ser al nueso lado.*

*Acabada la mifa que feya, comienza la feria é toda fuerte de algarabias é danças é bailes que duran ansi fafta tres o mas veces é despidense del Santo é dalgunos annos fuele acabar la fiesta en mala guifa é hay palos é concefo grandes plañidos.*

*Salut é gratia nel Señor hoy once dias andados defte mes de agofto del anno del nuevo falvador mil é quiniientos é veinti dos annos... I F é R."*

Estuvimos en San Romano el 14 de Abril de 1996. Según nos informó una de las vecinas, Pacita García, la fiesta se celebra actualmente tal como nos la describieron a principios del siglo XVI. Llegada de los romeros la víspera, la hoguera con los cánticos y danzas a su alrededor, las ofrendas, los ramos, la misa y procesión, los cantos, la celebración posterior de la fiesta y el comercio alrededor de ella.

Se ofrece un sólo ramo de pan de escanda, en forma de rosca y alargado. Va rematado con flores y llevado por cuatro mozos del pueblo. La procesión tiene el recorrido alrededor de la iglesia y se acompaña de canciones. Después de la misa tiene lugar "la rifa".

La celebración del ramo se perdió durante la guerra civil y, después de varios años, se recuperó de nuevo.

### **LA FIESTA DE LOS RAMOS EN EL SANTUARIO DE LA VIRGEN DEL ACEBO.** Concejo de Cangas del Narcea.

El Santuario de La Virgen del Acebo, en el municipio de Cangas del Narcea, la antigua Cangas de Tineo, aparece citado en el libro de Luis Alfonso de Carvallo: Antigüedades y cosas memorables del principado de Asturias. Este libro fue editado en el año 1695 pero la referencia a dicho santuario es del reinado de Felipe II (1556–1603). En el título 50, Pág. 467 dice:

*"En tierra de Cangas de Tineo, vna legua de la mifma Villa, àzia el Alfoz de Siero, en la cumbre de vn alto monte, y el más encumbrado de los muchos que ay en aquellas partes, que viene defgajado como vn ramo de los Montes que llaman de Europa, de vn fitio que llaman el Azebo, avia vna antiquifsimas Ermita de Nueftra Señora*



Capilla de San Juan en Villarín (Cangas de Narcea)

*ra, fin memoria de fu primera fundación, tan pequeña, y baxa que era neceffario baxar la cabeça al entrar por la puerta: estava cubierta de tablilla, y cefpedes, tan pobre que folo en el Altar avia la Imagen de Nuefra Señora, y vna Cruz de palo, fin otro adorno alguno, tan olvidada y defamparada, que aun no fe fabía en que Feligrefía estava, fobre lo qual huvo grandes pleitos entre los Curas de Linares, y Limes.....otros muchos y maravillofos milagros por no fer largo, de que tienen teftimonio en la misma ermita, .....con lo qual creciendo la devoción y las limofnas, fe edificó un Templo, harto bueno, con fu Torre, y Colaterales, y muy bién proveída la Sacrifia de ornamentos y recados para los Oficios Divinos, y fiete lámparas de plata. Y es muy frecuentado de Sacerdotes, que allí acuden a dezir Miffa, y muchas perfonas, particularmente el día de Nuefra Señora de Setiembre, que fuele juntarfe innumerable gente....."*

Se cree que la imagen de la Virgen del Acebo es del siglo XIII y su devoción, como podemos ver, se remonta por lo menos al siglo XVI.

La fiesta de los ramos se celebra el día 8 de septiembre, coincidiendo con la festividad de la Virgen. Según María Álvarez Fernández, de Fonseca –"la de las avellanas"– antiguamente había no un ramo sino muchos, ofrecidos por los distintos pueblos de alrededor, incluidos los vaqueiros que, aquí, compartían la celebración con los xaldos.

Aunque los vaqueiros de alzada fueron un grupo social discriminado en Asturias hasta mediados del siglo XX, y este hecho hizo que desarrollaran una serie de ritos y hábitos festivos que se diferencian claramente de los del resto de la región, en el caso de las ofrendas de ramos la coincidencia con el resto de los asturianos de su entorno es casi total, limitándose las diferencias a las letras de las canciones y los sonos musicales utilizados.

Los vaqueiros ofrecían ramos a sus patronos en las fiestas y romerías en las que unas veces participaban ellos solos, cuando se celebraban en las brañas, como la de Las Estacas, y en otras ocasiones junto con los xaldos, como por ejemplo ocurría en la romería del Acebo

#### **RAMO DE VILLARIN**

Este ramo va enamorado	En el portal de Belén	la Virgen como es	unas te traen el vino
ben haya quién lo	parió la Virgen María	piadosa	otras te traen el pan
enramó		no deja de acareciar	
	un Niño como una		otras te traen la cera
lo enramaron las	estrella	cállame Hijo bendito	para en el templo
doncellas	que al cielo	no tengas tanto pesar	alumbrar.
la Virgen les ayudó	resplandecía		
		que ahí vienen las	Este ramo que llevamos
de rosas y de claveles	el Niño como era	doncellas que te vienen	de pañuelos e lestones
ben haya quién se las	tierno	a adorar	
dio	no cesaba de llorar		para dar la

en Cangas del Narcea. Según Bernardo Acevedo y Aurelio de Llano las romerías vaqueiras no se distinguían en nada de las del resto de Asturias; sin embargo debía de ser frecuente que las celebraciones conjuntas comenzaran bien pero no terminaran del mismo modo, según muchos de los relatos de la época.

María se acordaba de ramos ofrecidos por los pueblos de Villarín y Trasmonte y tuvo la amabilidad de cantarnos el primero de ellos, que es el que reproducimos más adelante. Días después pudimos ver y oír este ramo, que actualmente se ofrece en Villarín a San Juan, (festividad que se celebraba el 27 de noviembre y se trasladó al segundo o tercer sábado del mes de septiembre a causa del frío y el mal tiempo que solían acompañar a la fiesta). Lo cantan las mujeres, acompañadas de panderos y castañuelas, mientras llevan el ramo desde la casa a la capilla para comenzar la misa. Posteriormente se celebra la subasta. Este ramo estaba formado, como todos los del Occidente de Asturias, por una vara gruesa de la que van colgados los panes, unos alargados y otros con forma de rosca. Todos van ocultos bajo los pañuelos que penden del extremo superior y que, junto con cintas de colores, forman el adorno del ramo. Sujetándolo todo va una cinta que lo rodea a modo de cinturón. Actualmente los mozos de Villarín han cambiado la estructura colocando el ramo sobre unas andas, como los llevan en la zona oriental, para trasladarlo entre cuatro con más comodidad.

En el Acebo la fiesta tenía la estructura habitual: llegada de los ramos, procesión hasta la iglesia, misa, procesión después alrededor de la iglesia y finalmente subasta de los panes y demás ofrendas que hubiera. Al domingo siguiente los vaqueiros llevaban sus ofrendas y sus animales para que el cura los bendijese. Hoy se conserva el día de los vaqueiros y algunas ofrendas pero en escaso número. Los últimos ramos, según María, se llevaron hace unos diez años, aunque muchos siguen cantándose en las fiestas patronales de los distintos pueblos que los ofrecían, como ocurre con el que transcribimos a continuación.

enhorabuena  
y a todos estos  
señores.

Retírense los señores  
dejen el ramo pasar

que el que lo lleva es  
cobarde  
no se puede retirar.

A vuestro sagrado hijo  
ya esperar el  
mayordomo

que nos abran estas  
puertas  
para ver este tesoro

las puertas ya están  
abiertas  
entremos con alegría

de rodillas por el  
suelo  
ya ver la Virgen  
María

que resplande más  
que el sol  
que por los campos  
venía

allá arriba en el altar  
parece que se está  
viendo

en los brazos de  
María  
y el Niño Jesús  
dormiendo

este nuestro señor  
cura  
por cierto viva  
cien años

por lo bien que  
representa  
y el sacramento  
en sus manos.

El mayordomo de  
este año  
se portó como debía

hizo el ramo de San  
Juan  
con muchísima  
alegría.

Quédate con Dios  
San Juan  
Madre del Verbo  
devino

que aunque me voy no  
me voy  
yo de ti no me  
despido

tengo de volver a  
verte  
pa'l año que vien se  
vivo.



Ramo de Villarín

Se detecta fácilmente, la graciosa adaptación popular de un canto a la Virgen a otro a San Juan, convirtiendo así a éste en "Madre del Verbo devino".

Dos estrofas son cantadas por las mujeres que tocan los panderos y repetidas después por las que van detrás tocando las castañuelas. Tanto la forma de cantarlo como la letra y música se parecen mucho a las del pueblo de Xedré, aunque aquí el ramo es de cera, no lleva panes sino velas insertadas en un armazón triangular de madera y recuerda mucho a los ramos leoneses y maragatos, cosa que no es de extrañar dada la cercanía del puerto de Leitiriegos.

Parece increíble, desde la perspectiva actual, que la celebración de las fiestas patronales asturianas haya mantenido una estructura prácticamente invariable durante, por lo menos, cinco siglos. Sin duda hay vivencias profundas que mantienen sus formas de expresión por debajo, o quizás deberíamos decir mejor por encima, de la superposición progresiva de elementos culturales a lo largo de las distintas épocas, sin duda porque constituyen un elemento común que hace posible la pervivencia de una identidad como pueblo, independientemente de las circunstancias socio políticas que constituyen su historia.

BIBLIOGRAFÍA

ACEVEDO Y HUELVES, B.: "Los vaqueiros de alzada en Asturias".  
Esc. tipográfica del hospicio provincial de Oviedo, 1915.

ARCHIVO DIOCESANO DE OVIEDO.

BELLMUNT O., CANELLA F.: "Asturias". Gijón. 1895-1900.

CARVALLO L. A.: "Antigüedades y cosas memorables del Principado de Asturias". Ed. Ayalga. Salinas. 1977. (Facsímil de la edición de 1695).

DIEGO SOMOANO ,CELSO: "Pregón de las fiestas de S. Antonio".  
10 de Junio de 1981.

G. ATIENZA, J.: "Fiestas populares e insólitas. La España mágica de la A a la Z" .Ed. Mtez Roca, 1997.

LLANO Y ROZA DE AMPUDIA, A. DE: "Bellezas de Asturias de Oriente a Occidente". Excma. Diputación provincial de Oviedo 1928.

MUSEO ETNOGRAFICO DE VARSOVIA.

PEYROUX CELSO: "Las palabras que quedaron mudas".



# LA VID: EL FRUTO DE UNA TRADICIÓN PERDIDA.

Leopoldo Torre García



*Restos de un lagar. En primer término el pilón, detrás paredes y bodegas.*

## 1.- Introducción

Tradicionalmente la ribera del Duero ha sido una zona donde la vid se implantó con notorio éxito. Sus caldos van ganando fama y las zonas con denominación de origen son cada vez más considerables. En este corredor del Duero uno de esos focos que comienza a despuntar es la comarca de Gormaz, en la provincia de Soria, y más concretamente la zona de San Esteban de Gormaz. Por aquí, al parecer, antes del cultivo del cereal ya se le había cogido el gusto al olor del vino. Juan Lope-rzáez Corvalán en su *Descripción histórica del Obispado de Osma*, da buena cuenta de la ocupación de sus gentes. Dice que los naturales se contentaban sólo con cultivar las viñas dedicándoles una parte del año y el resto no hacían otra cosa que no fuera visitar las bodegas. Esta denuncia de hace unos trescientos años desgraciadamente no se ha podido seguir manteniendo, pero la esencia del vino y el pecado de visitar la bodega siguen manteniéndose.

La preponderancia del cultivo de la vid ha tenido sus oscilaciones. Se llegaron a perder muchas hectáreas de terreno cultivado que fue absorbido por el cultivo del cereal debido a las escasas perspecti-

vas y al descenso de la población (estamos hablando de un cultivo dedicado al autoconsumo principalmente). Ha sido durante las últimas décadas y más concretamente en estos últimos años cuando las perspectivas de comercialización han fomentado el auge de la vid. Se han creado modernas bodegas o cooperativas que acaparan buena parte del cultivo. En la zona de San Esteban de Gormaz, Bodegas Gormaz, en la propia localidad; la de Atauta o la de Castillejo de Robledo son algunas de ellas.

Nada que ver todo ello con la antigua usanza del cultivo de la vid y de la elaboración del vino. Las cooperativas no son los lagares de antaño -de aquí el afán de promocionarlos turísticamente- ni los medios mecánicos utilizados en las labores son los aperos e instrumentos otrora utilizados. Emilio de la Varga Martín en su extraordinario libro *El cachicán instruido* da buena nota del manual del buen viticultor. Conocimientos, métodos y artes para entender este oficio. Porque el oficio de laborar la vid no es un oficio cualquiera. Plinio lo dejó bien claro:

*Hablaré de la vid con la gravedad de un romano cuando discurre sobre las artes y las ciencias útiles; hablaré de ella no como lo haría un médico, sino como lo haría un juez al pronunciarse sobre la salud física y moral de la Humanidad*

Oficio que los pueblos de la comarca de San Esteban de Gormaz guardan celosamente en su memoria histórica aunque en la mente se vaya diluyendo. Uno de esos pueblos que conserva en su legado los conocimientos aprehendidos sobre la vid es Quintanilla de Tres Barrios. Del conglomerado de manifestaciones quedan recuerdos, testimonios y vivencias representados en todas y cada una de las labores y costumbres que llevaron aparejadas. Queda dicho.

## 2.- La poda

Acabada la vendimia, la cepa queda de nuevo a disposición del viticultor para una nueva operación. Si lo creía conveniente cortaba los sarmientos a aquellas cepas que presentaban un aspecto más vigoroso para que no chupase de ellas. Palos superfluos, bajos e inservibles en esta primera pre-poda. Procuraba suprimir las varas que no servían

para pulgares podando el resto a cinco o seis yemas teniendo en cuenta las hostilidades que podía sufrir hasta realizar la poda. El viticultor siempre ha tenido en cuenta el sabio refrán: *El que quiera ver viña vieja convertida en moza, pódela con hoja.*

Será a finales de febrero o principios de marzo cuando lleve a cabo la poda. Una vez pasado el rigor invernal al podador le da el olor a sarmiento; oye cómo éstos le llaman sin cesar y sin tardar se presta a desnudar la planta. Considera que es el momento adecuado porque pasados los posibles riesgos, las yemas ya se encuentran un tanto pujadas y no se puede demorar más la poda. *Si beber queremos antes de San Gregorio podemos* (12 de marzo), sigue diciendo el refranero.

Podona y tijera en mano, talego al hombro, el podador se va en busca de sus viñedos. A pesar de la aparente sencillez del trabajo, la poda ofrece sus dificultades: lugar por donde ha de cortarse el sarmiento; vástagos o pulgares a dejar; en la parte alta o en la parte baja. Bien es cierto que a podar enseñó un burro, se decía, pero los fallos se hacen notar. Para su utilización utilizará la *podona* o *podadera*, la tijera y un hacha.

A pesar de la peculiaridad en la forma de podar, el podador en los contactos con sus compañeros va asimilando nuevas formas o costumbres. Reconoce lo bueno y lo malo de la operación. Sabe que una cepa demasiado vigorosa da poco fruto, mientras que aparentemente las más débiles producen más pero con ello arriesgan su agotamiento. Conoce también que los brotes alejados de la base del sarmiento son los más fructíferos. Conoce esto y mucho más. Sabe que si poda corto no conservando más de dos o tres yemas pretende con ello no abusar de la cepa y no forzarla a una producción desmesurada. Por el contrario si poda largo dejando más de tres o cuatro yemas por brazo o dejando palos largos, *murones*, junto a la base, intenta obtener una cosecha mayor pero en perjuicio de la cepa.

Para una aproximación lo más exacta posible de la poda, el podador debe saber e intuir los palos que ha de cortar. Intentará no dejar vástagos que contengan más de tres yemas. Necesitará, además, mayor alimento, que en caso de no encontrarlo, el fruto se verá menguado en calidad y cantidad. Existe, sin embargo, una excepción a esta regla: el murón. El murón responde a dos realidades bien contrastadas: ocupar el futuro lugar de una cepa inexistente, o el afán de una mayor productividad. En cierto modo las peripecias del buen podador se demuestran en la cepa, aunque ésta no siempre le recompense como se merece.

A medida que se va acabando la poda, los sarmientos quedan esparcidos por el suelo. El trabajo

de sarmentar suele recaer en las mujeres y los chicos. Después de salir de la escuela los chicos iban de mala gana con sus madres o hermanos a recoger los sarmientos de las viñas. Después se hacían en gavillas, se sacaban fuera y posteriormente se trasladaban al pueblo.

El trabajo de la poda sigue vigente y casi idéntico en cuanto a su realización. La tecnología aún no ha creado el robot que supla al podador.

### 3.- El excavo

Concluida la poda el viñedo queda expédito, libre para una nueva labor: el excavo. El labrador habrá terminado de sembrar los cereales y se dispone a arar y cavar la vid antes de que la prematura yema haga su aparición y quede a merced de un mal momento. Cada labor a su tiempo. El refranero se lo recuerda: *Alza en mayo, vina en San Juan, siembra pronto, poda tarde y recogerás vino y pan.* Conviene dar una explicación a las condiciones que rodearon la implantación de esta planta. Inicialmente la cepa era plantada espontáneamente en lugares un tanto inaccesibles, colinas o suaves o abruptas pendientes, donde la irradiación solar fuera mayor. Cada cepa suponía la historia de un gran esfuerzo hincado en la tierra de sol a sol por un hombre que curtido por su trabajo y afán de superación veía marginada, quizás, su tenacidad por el pedrisco o las fuertes heladas, no insólito en unas tierras de sequedades como las que nos ocupan.

El azar de su ubicación, sin orden ni concierto, condicionó que las labores posteriores se hiciesen más difíciles. Con un esfuerzo sobrehumano el



*Excavando las viñas después de haber sido aradas.*

agricultor fue asimilando poco a poco aquellas parcelas más idóneas para la práctica del cultivo. Hoy resulta mucho más asequible al arado mecánico. Antiguamente el número de cepas en Quintanilla de Tres Barrios sobrepasaba con creces al de la actualidad. Al menos la mitad del terreno cultivado lo ostentaba la vid. Las condiciones de vida, la despoblación y la escasa comercialización del producto dieron lugar a un cierto abandono. En los últimos años parece haber rebrotado por las buenas condiciones presentadas para su explotación en una zona de denominación de origen.

En el pasado, y aun disponiendo de una yunta de machos para realizar el trabajo, no era demasiado frecuente esta labor por el procedimiento de arado. Se prefería cavar a mano antes que hacer uso de los animales. Poco a poco fueron cambiándose las tornas. Una de las razones era el desorden en el alineamiento y para ello se utilizaba la azada que garantizaba una labor más perfecta. La herramienta -azada- utilizada variaba según el estado y tipo del terreno. En los terrenos sueltos se hacía uso de la denominada boca de pala. En los fuertes, era la de cornejal, de igual longitud pero abierta en la mitad en dos apéndices o colmillos. Con la azada se podía llegar perfectamente a la base del tronco dejándolo limpio de tierra. Ello ocasionaba un mayor desgaste de energía que se evitaban los machos. Menos ración de comida para ellos.

La posterior tendencia al alineamiento dio lugar al sistema de arado por medio de animales de tiro. Para su realización se utilizaba un arado de verdadera y un yugo largo, con lo que la distancia entre ambos animales era mayor haciendo más difícil el acercamiento a la cepa y su posible deterioro. Aquí jugaba un papel preponderante la destreza de su ejecutor al acercarse más o menos a la cepa con el arado. Ocurría a veces que el arado se clavaba en la raíz de la cepa y se daba de morros contra la esteba. Por término medio el número de vueltas que se les daba a cada surco por ambos lados eran tres. La misión principal, además, era no romper ninguna vara o pulgar y quitar la máxima tierra posible. Se araba desde fuera hacia adentro desplazando la tierra fuera del tronco. La que quedaba se quitaba con la azada hasta que la cepa quedaba limpia de tierra y de hierba.

Todas estas faenas se han suplido en la actualidad por la introducción de nueva maquinaria y por la utilización de productos químicos (herbicidas) que erradican la hierba del entorno.

#### **4.- El apuerco**

La labor contraria al excavo era el apuerco o la vina, que también así se llamaba. Consistía en arri-



*La vendimia. Estampa de un tiempo pasado.*

mar la tierra que en su día se retiró del tronco de la cepa hacía ésta. El trabajo era idéntico al anterior pero a la inversa. Si se realizaba por medio de yunta de animales había que poner el máximo cuidado en no romper los ya crecidos racimos que despuntaban entre el follaje verde del viñedo.

Era un tiempo que apremiaba porque la siega estaba ya encima. El labrador vinaba sus cepas a la espera de que la mies acabara de dorar sus espigas. A veces se realizaba simultáneamente. Si en el excavo había cierto recelo a utilizar la yunta, aquí aún era mayor todavía. Así que manos a la obra y a darle a la azada. Digno de mención era el amor que estos hombres ponían en el esmero y la dedicación con que mimaban y acariciaban la tierra, las formas redondeadas que propiciaban a cada una de la multitud de cepas. Los viejos del lugar aún rememoran aquellas noches imperecederas de luna llena en las que hacían compañía a las estrellas cavando el viñedo. Porque tras una jornada agotadora trabajando el campo, segando la mies, después de cenar tomaban la azada y el barril de vino y marchaban otra vez al campo a seguir disfrutando del derroche de energías. A la mañana siguiente el viñedo había cambiado totalmente el decorado. El contraste entre los montones de tierra arcillosa y el verde intenso de las hojas daban un aire de satisfacción a los creadores de la obra. Así sucedía hasta que todo el viñedo quedaba trabajado.

#### **5.- La vendimia**

Al comienzo del otoño la uva se encuentra en su grado óptimo de maduración. Una vez en su punto álgido todo el tiempo que transcurra va en su detrimento por la pérdida de grado y de volumen. Las normativas municipales mandaban que el Jefe de la Hermandad de Labradores y Ganaderos del



*La vendimia. Recipientes (cestos) para recoger y transportar la uva al lagar.*

pueblo ordenase al alguacil echar un bando para reunir a los vecinos en Concejo a fin de tratar el tema de la recolección. Esta reunión solía celebrarse con la suficiente antelación al día de la vendimia para tener tiempo suficiente de preparar todo lo concerniente para estos días.

El inicio de la vendimia se hallaba totalmente supeditado a los acuerdos adoptados. La fecha inicial no podía ser infringida a no ser con el tácito y expreso conocimiento del alcalde y por justa causalidad. El vecindario debía comenzar la recolección el día señalado al efecto en el Concejo. Se tomaban estrictas medidas de seguridad para impedir el acceso al viñedo, fuera el dueño o no de él. La persona que velaba por él era el guarda viñadero. A veces se contrataban más de uno. Su periplo en este oficio solía durar desde los meses de julio o agosto hasta el día de la vendimia. Su labor consistía en custodiar las incursiones de animales o personas a las propiedades. La simple irrupción era motivo de multa.

El viñadero recorría día y noche el extenso terreno del viñedo llevando como única arma de defensa el chuzo. Durante este periodo de tiempo permanecía íntegramente en el campo morando en las recónditas chozas que ellos mismos construían utilizando palos y ramajes a fin de preservarse de las inclemencias meteorológicas. El viñedo sólo podía ser visitado antes de la recolección el día de la Natividad de la Virgen (8 de septiembre). Este día todo el vecindario transitaba por sus viñedos pudiendo incluso cortar racimos para llevar a casa. Actualmente todas estas costumbre o normativas

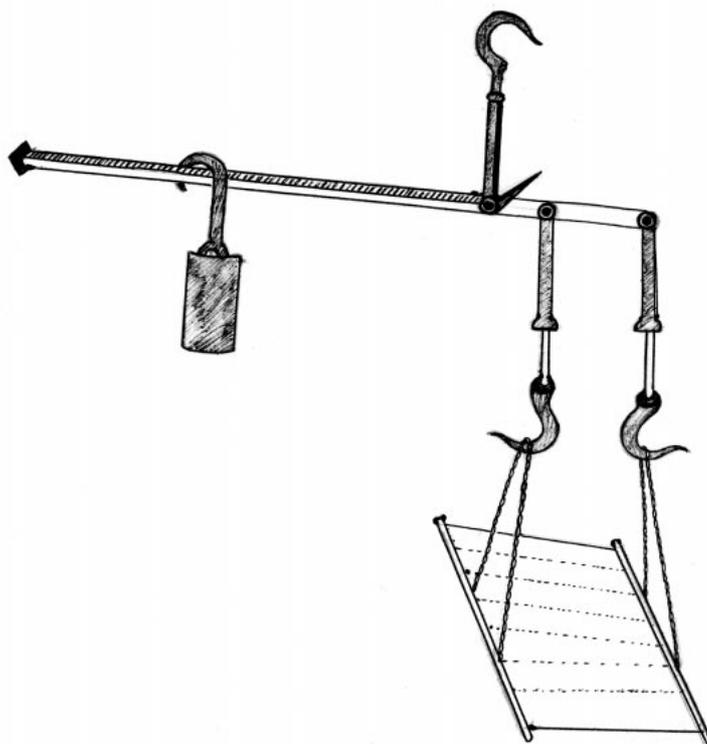
han desaparecido y la figura del viñadero -lo mismo que la del guarda- ha pasado a ser puro recuerdo.

En los días que mediaban hasta el comienzo de la vendimia la preparación de cara a la faena se hacía larga y laboriosa. Los hombres se ocupaban de todo lo concerniente al trabajo en sí: acondicionar el carro para el transporte, preparar y lavar los cestos donde se transportaba la uva y las cestas para recogerla, dar un repaso a los tranchetes. Además había que lavar el lagar y preparar el cubaje. En la actualidad la participación en el lagar ha quedado totalmente obsoleto, ha desaparecido por completo costumbres y edificio. Ha dejado de practicarse la elaboración del vino por el método tradicional y ha sido suplido por el de cooperativas vitivinícolas. Quedó atrás la época en la que los lagares acogían a decenas de participantes. Quedaron atrás también sus labores, sus costumbres y su significado.

Rememorando tiempos pasados, la estricta organización del lagar era una norma imperante. Peculiaridades al respecto pueden encontrarse por doquier. El primer acto en conjunto de los participantes consistía en limpiar el lagar. Las acémilas eran las protagonistas acarreado el agua desde la fuente hasta el lagar. Uno y otro viaje con la cantanera a los lomos y los cántaros resudando. Cuando ya había suficiente agua en la pila se metían dentro los hombres provistos de un cubo y escobas de púas. Lanzaban el agua fuertemente contra las paredes y aplicaban las escobas para raer la suciedad incrustada. La operación se repetía varias veces hasta que el depósito quedaba totalmente limpio.

Lo mismo ocurría con el cubaje (cubas, cubetos) y tinajas. Junto a la puerta de la bodega se preparaba la lumbre y se calentaba el agua en calderas de bronce. Los recipientes pequeños se sacaban a la calle y se lavaban una y otra vez hasta que quedaban limpios. Las cubas, de mayor cavidad, se lavaban metiéndose una persona, chico o adulto, dentro. En el interior se hacía difícil la respiración. Las continuas masas de agua fría y caliente creaban un ambiente sofocante y había que sacar la cabeza repetidamente. Por otra parte era un trabajo muy en farragoso porque la suciedad quedaba impregnada en el cuerpo. A las cubas y cubetos una vez secos se les daba el sebo por las intersecciones de las tablas para prevenir posibles filtraciones y de paso para darle más consistencia al vino, se decía.

En las calles el olor picante y mohoso de las heces se respiraba por doquier. El escenario había cambiado totalmente el decorado. Recipientes, cestos, carros con sus cestos preparados para ser lavados o para la recolección. Estampa totalmente diferente a la habitual. La víspera de la recolección era el día de los últimos retoques y preparativos.



*Romana. Dispositivo utilizado para pesar la uva en el lagar.*

Habíamos comentado anteriormente lo que debían preparar los hombres; a las mujeres les tocaba en suerte ocuparse de lo concerniente a la comida y también la de los animales.

La vendimia solía durar entre tres y cinco días, dependiendo de la cantidad de viñedo y de la mano de obra disponible. En estos días se reclutaba toda la activa, chicos y grandes. Se cerraban las escuelas para mayor ayuda y se echaba mano de los conocidos y familiares de otros pueblos. Existía una especie de acuerdo entre pueblos limítrofes para que hubiera unos días de diferencia en la recolección y para el que lo necesitase pudiera buscar vendimiadores en ellos.

De buena mañana el pueblo era un hervidero de gente, carros y acémilas. Bullicio, algarabía, chanzas y ánimo de emprender una jornada que se presumía expectante. Porque en estos días de vendimia generalmente se reunían las familias en grupo y se ayudaban mutuamente. Para alegrar el día no faltaba ni la copa de orujo ni las pastas. Los caminos eran un tránsito de aglomeración de carros, personas y acémilas. En el ambiente se dejaban oír los ecos de las conversaciones que se mezclaban con el crujir de las ruedas de los carros y los relinchos de los asnos.

El trabajo se organizaba de manera que todos y cada uno hicieran un trabajo de acorde con sus

condiciones. Los chicos, las mujeres y los de más edad se dedicaba exclusivamente a cortar racimos de uva; otros sacaban las cestas y las transportaban al carro; y otros, además de todo ello, eran los encargados de transportarla hasta el lagar. De esta función solían ocuparse un par de hombres por el riesgo contraído en el camino y por ayudar a llevar los cestos a la espalda desde el carro hasta el lagar. Otro modo de transporte era por medio de acémilas. Hay que hacer constar que cuando una persona disponía de un sólo animal de tiro solía juntarse con otro de su misma condición para acoyuntar una pareja. De lo contrario se veía en la obligación de transportarlo con un solo mulo. Para ello se le acoplaba un dispositivo en el lomo del animal denominado silleta que podía transportar un par de cestos. Una carga en carro contenía entre ocho y diez cestos.

Como todo el personal disponible se ocupaba en la vendimia, los lagares solían contratar a personas de otros pueblos para que se encargaran de controlar los pesos y llevar la contabilidad de la uva y el reparto del vino. Eran los pesadores o *arromadores*. Cuando un acarreador llegaba al lagar con su mercancía, los cestos de uva los vaciaba en un gran pote de madera cuya capacidad aproximada era de unos dos cestos, 150 kilos. La romana utilizada admitía valores en arrobas y libras. Cuatro libras equivalían a una arroba. En el haber de cada

*J. Jaraitz de D. Vicente López Año de 1874 Sombras de los Alpar*

Barra	Libras	Arrobas
1	17	1
2	19	0
3	47	0
4	28	1
5	71	0
6	17	0
7	19	0
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		

Copia del Libro de Cosecheros del Jaraitz de D. Vicente López. Año 1874

uno se iban apuntando el número de pesos, las arrobas y las libras. Después la suma se traducía en cántaras de vino. Cada arroba equivalía a dos cántaras de vino. Una cántara contenía 16 litros de vino. Los pesos se hacían por exceso y no por defecto, lo que en el argot popular se denominaba *peso corrido*.

Salvo excepciones, durante estos días la comida tenía lugar en el campo. Si el tiempo acompañaba -que no ocurriera en medio de aguaceros- este momento se hacía distendido, alegre. Era típico de la vendimia intentar lavar la cara con uvas a las mozas. Ocurría entre los componentes de un mismo grupo, pero se hacía más notorio cuando diferentes cuadrillas se enzarzaban en una batalla de zumo de unos contra otros y les sacaban los colores. A veces también salían a relucir las malas pulgas y el dulce se hacía amargo. Al acabar la jornada, de vuelta a casa, regresaban enfervorecidos entre chanzas, canciones y un ambiente extraordinario. Una estampa típica de los cuadros de Goya.

El proceso descrito se repetía durante todos los días de la vendimia. En el campo, el viñedo permanecía a merced del ganado ovino. El designio de la uva olvidada quedaba en manos de los rebuscadores, semejante a lo que ocurría con las espigadoras. Normalmente solían ser personas de otros pueblos que no disponían de viñedo en el término; o quizá pobres de solemnidad que veían en el rebusque una oportunidad de saciar el apetito dulcemente.

### 6.- El lagar

Queda pendiente una concisa labor investigadora para intentar profundizar determinados aspectos de la elaboración del vino: orígenes, método utilizado, procedimientos, etc. Como referencia indicar que el *Catastro del Marqués de la Ensenada* menciona la elaboración del vino. Sea como fuere interesa recoger todo lo referente a su originalidad y a los métodos utilizados. El marco arquitectónico, el arte tradicional, el proceso de elaboración, las costumbres que llevaba aparejado.

La paulatina desaparición del lagar redundó en la aparición de pequeñas lagaretas propiamente familiares. De los lagares quedan innumerables restos, no obstante conocemos los nombres de los que coexistieron en Quintanilla de Tres Barrios. A saber: Lagar del Tercio, lagar Viejo, lagar del Cura, lagar de la Poza, lagar de la Cruz, lagar del tío Silvestre, lagar del Jardil del Alto, lagar del tío Felipe, Jaraicillo (lagar pequeño),... y algunos otros no constatados.

El edificio del lagar quedaba dividido en dos partes: una anterior por donde se entraba, con la pililla y el pilón, y otra posterior que la ocupaba la pila grande, espacio donde se recogía la uva. La espina dorsal la recorría la enorme viga que atravesaba prácticamente todo el edificio. En la parte posterior la viga estaba enclavada en la pared, aunque basculaba, y en la parte delantera se unía mediante un dispositivo al pilón. Para evitar desplazamientos laterales quedaba vigilada por cuatro maderos clavados en la base de la pila hasta el techo llamados *pastores*. Cuatro maderos abiertos

Hermano Jaraitz			Hermano Arraiza		
Barra	Arrobas	Libras	Barra	Arrobas	Libras
1	16	10	3	19	12
2	15	00	2	17	00
3	15	20	3	15	00
4	16	09	4	12	00
5	16	05	5	16	15
6	09	05	6	16	10
7	16	00	7	16	10
8	16	20	8	12	00
9	17	09	9	19	00
10	11	09	10	18	05
11			11	16	15
12			12	16	00
13			13	16	20
14			14	16	10
15			15	15	00
16			16	15	00
17			17	14	00
18			18	14	00
19			19	14	00
20			20	12	00
21			21	15	00
22			22	19	00

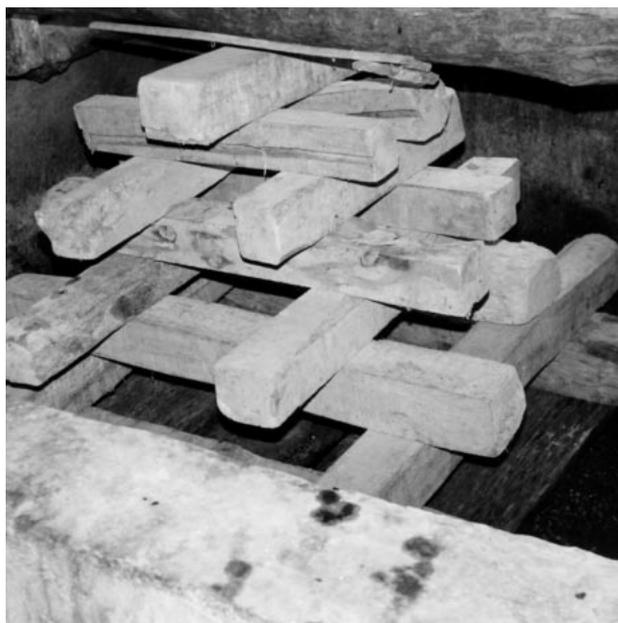
Esquema del Libro de Cosecheros desglosado por nombres y su relación de pesaje

—dos a cada lado de la viga— por los que se introducían otros maderos más cortos para facilitar el prensado de la uva, eran las *aspas*. En la parte de delante de la viga, un dispositivo conectaba el pilón con la viga, el *husillo*. El husillo, labrado en forma de tuerca, quedaba unido al pilón mediante un clavo en forma de alcayata, la *alcotana*, y a la viga por mediación de un madero labrado en tuerca, la *pul-pilla*, adosado a ésta. La viga tenía un agujero por el que pasaba el husillo y éste a su vez tenía otro por el que se introducía un palo con el que se hacía girar el pilón aplicándole fuerza.

Durante los días de la vendimia las personas participantes en el lagar se reunían durante la noche para preparar el prensado a la luz de los candiles. El proceso había que realizarlo siguiendo unas pautas de actuación para que la uva quedara perfectamente prensada. Y se conseguía a pesar de la enorme masa acumulada. Para ello se establecía de la siguiente manera. Primeramente había que extraer toda la uva del centro de la pila y echarla a los lados. A partir de aquí, con la base firme del suelo, se empezaba a pisar concienzudamente y se la dejaba durante un par o tres de días para que cogiera cuerpo y color el vino. A partir de aquí se iba pisando capa por capa. Al principio la uva exprimía en seguida y se sacaba el vino. De nuevo se procedía a pisarla bien y echar otra capa sobre la misma con idéntico efecto al descrito. Llegaba un momento en que el procedimiento ya no resultaba práctico. Había que utilizar otro método: colocar madera. Una vez preparada la uva se colocaban sobre la masa unos enormes tablones y sobre estos unos maderos bien escuadrados, *marranos*, que iban haciendo forma de pirámide hasta hacer



Lagareta. Pilón, husillo y viga. Engranaje para prensar la uva.



Lagareta. Estructura de castillo para prensar la uva.

contacto con la viga. Al último de los maderos, diferente al resto, se le llamaba *señorita*, quizá por la cómoda posición que ocupaba. Esta construcción de madera pasó a denominarse *castillo*.

En este punto, cada vez que sucedía, se levantaba el pilón para dejarlo suspendido y pudiese prensar. Al principio bajaba rápidamente por lo cual se tenía que volver a elevar para una mayor y mejor presión sobre la masa de uva. En esta situación se podía o ganar aspa o ganar cruz. Ganar aspa era colocarle un madero más a la viga en su parte trasera y por la parte de arriba. Con ello se conseguía que subiera más la viga y quedara más tiempo colgado el pilón, hiciese más presión y quedase mejor exprimida. La otra alternativa era ganar cruz, es decir al hacer presión, el armazón de tablones y maderas había bajado y entonces se le colocaba un par o más, si se podía, de maderas al castillo. Se volvía a elevar el pilón y se exprimía totalmente. Entonces tenía lugar una nueva operación, *abrir cara o cortar el pie*. Cada una de las caras o lados del pilón se iban abriendo alternativamente. Se comenzaba por la parte de delante para que la uva no obstaculizase la salida del vino, puesto que aquí se encontraba el *canuto*, o agujero por el que salía el vino a la pililla. Así sucesivamente ocurría con todos los lados y se utilizaba el mismo proceso. Había que actuar, no obstante, con cierta maestría para que la masa de uva prensada, que cada vez se iba haciendo más redondeada -como un enorme pastel-, no se derrumbase. Que ocurría. Entonces afectaba no sólo a su total reconstrucción sino al desplazamiento de la viga y a su ruptura. Para moldear el pastel de raspones e ir colocando sobre él la uva se utilizaban palas de cortar y las propias

# Declaración de cosechas y existencias de vinos y productos derivados de la uva

Municipio de QUINTANILLA DE TRÉS REYES Cosecha de 1948 Provincia de León

Don Alejandro García Romero vecino de QUINTANILLA DE TRÉS REYES (1) Propietario declara que en la bodega o almacén de su propiedad, situado en la calle de Rial núm. —, de esta población, posee los géneros y con las características que a continuación se detallan:

PRODUCTOS	PROCEDENCIA (2)	GRADUACIÓN		LITROS		OBSERVACIONES
		Alcohol	Licor	Elaborado en esta campaña	De campañas anteriores	
Vino tinto.....	<u>Cosecha propia</u>	<u>—</u>	<u>—</u>	<u>190</u>	<u>—</u>	
Vino blanco.....						
Vino clarete.....						
Mosto azufrado.....						
Mistela.....						
Arrope o concentrado.....						
Vino dulce.....						
Vermouths.....						
Vinagre.....						
TOTALES.....					<u>190</u>	



Y en cumplimiento de lo dispuesto en el artículo 11 de la Ley de 26 de Mayo de 1933, sobre vinos y alcoholes, suscribo por triplicado, a un solo efecto, la presente declaración en QUINTANILLA DE TRÉS REYES a 30 de NOV de 1948

*Eduardo J. García*  
C.º.

(1) Cosechero o comerciante.  
(2) Cosecha propia o comprada.

Declaración de cosechas desglosado por productos vinícolas, graduación y cantidad obtenida.

manos para ir colocando la uva alrededor, siempre echándole un poco más en la parte delantera para que no se abozunase. El ciclo concluía cuando la uva de todos los lados estaba en el montón y éste se hallaba bien prensado por lo cual ya no sangraba.

Cada vez que un proceso de exprimición acababa, se sacaba el vino. El primer mosto era el más anhelado por los más pequeños que esperaban impacientes con un cacho de pan en la mano para untarlo. También los hombres se pasaban el jarrillo para catarlo. La contabilidad y el proceso del reparto se habían establecido anteriormente. Los repartos se hacían en reos pares. El de a dos, el de a cuatro, el de a seis..., etc. Hasta ocho o diez reos y la *chorretada* solía dar. Se empezaba por el mayor cosechero y se acababa por el último, quien a su vez comenzaba el nuevo reo. Y así alternativa y sucesivamente. El vino se sacaba con la media arroba (o media cántara) y se echaba en odres de piel de chivo o cabra. Popularmente se les denominaba *pellejas* o pellejos. Un tránsito de hombres por las calles yendo y viniendo del lagar a la bodega y de la bodega al lagar era la estampa típica de estos días. Peligro para las mozas porque los mozos y hombres andaban al acecho y actuaban con mayor contundencia para intentar lavarlas la cara o el culo, lo que buenamente pudieran.

Una vez acabado todo el vino, en el lagar sólo quedaba el enorme pastel de raspones destinado a la elaboración del orujo. Alguna fábrica había en Quintanilla que se dedicaba a ello. Hasta la requisa le metió mano al orujo que había que esconderlo en los muladares. Del lagar prácticamente no quedaba nada que hacer. La última visita, una merienda de todos los participantes o cosecheros. En la bodega permanecía el olor picante del tufo y el peligro añadido. Muertes y desmayos hubo por ello. Para combatirlo nada mejor que utilizar enormes masas de fuego introducidas en calderos de hierro. O hacerle el típico agujero, *zarcera*, por donde pudiera respirar. Pero ni por esas desaparecía tan fácilmente. A pesar de los remedios que se aplicaban: sebo o manteca salada. Duraba unos cuantos días, a veces semanas si la calidad de la uva había sido excelente. Y el vino, mejor. Todo, o casi, para el consumo particular.

VOCABULARIO:

*Alcotana*.- Clavo en forma de alcayata cuya misión es unir el piñón con el usillo.

*Aspa*.- Madero corto y escuadrado que se coloca por debajo o por encima de la viga para elevarla o suspenderla.

*Ballarte.*- Soporte de madera adosado a la romana de pesar.

*Casillo.*- Dispositivo de tablonces y maderas colocados sobre la uva para prensarla.

*Chuzo.*- Palo punzante que utilizaba el vinadero para su defensa

*Cortar pie.*- Quitar la uva de cada uno de los lados de la pila y prepararlo en el centro para su mejor exprimición.

*Cubaje.*- Toneles o cavidades destinadas a recoger el vino.

*Ganar aspa.*- Acción de Introducir aspás entre los pastores para ganar altura o mantener la viga.

*Husillo.*- Madero Ibarado en tornillo acoplado a la pulpilla que facilita la elevación o bajada del pilón.

*Marranos.*- Maderos utilizados en la composición del castillo.

*Media arroba.*- Medida de capacidad equivalente a ocho litros utilizada para el reparto del vino.

*Murón.*- Sarmiento largo que procede de la base de la cepa. Se destina a suplir una futura cepa o a obtener mayor rendimiento.

*Pastores.*- Cada uno de los cuatro palos verticales situados en la parte delantera y trasera de la pila.

*Pelleja.*- Odra de piel de cabra o chivo cosido utilizado para el reparto del vino mosto.

*Pila.*- Compartimiento destinado a acoger la uva.

*Pililla.*- Cavidad donde se recoge el vino.

*Podona.*- Podadera. Herramienta en forma curvada exteriormente y en ángulo recto cortante en su interior.

*Pulpilla.*- Trozo grueso de madera labrado en tuerca o tornillo acoplado al usillo.

*Señorita.*- Último madero del castillo que se coloca entre éste y la viga.

*Silleta.*- Aparejo que apoyado en el lomo del animal sirve para transportar cestos de uva.

*Zarcera.*- Agujero excavado en bodegas con salida al exterior para oxigenar el interior a fin de combatir el dióxido de carbono.



# EDUARDO XIMÉNEZ COS (1824-1900), PATRIARCA DE LA INVESTIGACIÓN FOLKLÓRICO MUSICAL VALENCIANA.

Miguel Ángel Picó Pascual

Los primeros músicos valencianos interesados en recuperar la tradición popular musical de su región fueron D. Eduardo Ximénez Cos (1824-1900), de quien nos ocuparemos en esta aportación, y el jesuita Mariano Baixauli Viquer (1861-1923). Mientras el primero es conocido por una interesante colección manuscrita de cantos populares datada en 1873, que todavía permanece inédita, el segundo nos ha legado otra atractiva compilación que reúne una seleccionada muestra de tocatas de danza y procesionales de la ciudad de Valencia, que fue editada en el *Cancionero musical de la provincia de Valencia* por Salvador Seguí en 1980 (pp. 508-538). Con anterioridad a estos folkloristas, que desarrollaron su labor a finales del siglo XIX, habría que destacar la figura pionera del P. Eximeno, eminente filósofo, matemático y esteta musical, que incluyó una dulzaina valenciana en el apéndice de su *Dell' origine e delle regole della musica colla storia del suo progresso, decadenza, e rinnovazione*, obra impresa magistralmente en Roma en 1774 en los talleres de Michel Angelo Barbiellini (1). La primera pieza de tradición popular recopilada de la región valenciana es precisamente esta dulzaina que el jesuita valenciano decidió incluir en su obra por hacer alarde a su ciudad de origen.

Las siguientes muestras folklórico musicales valencianas de las que tenemos constancia hoy en día, fueron recopiladas por Eduardo Ximénez en la década de los años setenta del siglo XIX y se hallan en la Biblioteca Nacional de Madrid (sig. M-1020). El manuscrito, de tan sólo cuarenta y tres páginas, fue enviado por el compositor valenciano en 1873 a D. Francisco Asenjo Barbieri, que se lo solicitó con fecha 14 de abril. El título de la colección de cantos y danzas populares valencianos es: *Música de los cantos populares de Valencia y su provincia, transmitidos al papel y coleccionados por el profesor de música valenciano Sr. D. Eduardo Ximénez*.

Esta recopilación le fue encargada al autor por la subcomisión provincial de industria de Valencia para que figurara en la Exposición Universal de Viena de 1873. La colección consta tan sólo de once piezas, siete cantos para ser acompañados con instrumentos de cuerda y cuatro melodías de dulzaina, que son acompañadas de una descripción de los instrumentos tradicionales típicos de la región, que comprende dibujos, extensión y registro. Los instrumentos relacionados son la guitarra, el guitarró, la octavilla, la cítara, la dulzaina y el tabalet. Esta colección y la descripción instrumental será aprovechada posteriormente por José Inzenga Castellanos en su obra *Cantos y bailes populares de España. Valencia* (Madrid,

1888), quien presenta varias transcripciones realizadas por Eduardo Ximénez en su obra, como por ejemplo la jota del carrer, la jota valenciana, la alicantina y el ú y el dos.

El manuscrito conservado en la Biblioteca Nacional contiene, en primer lugar, la dedicatoria al maestro Barbieri: “*Una pequeña memoria; al distinguido compositor de música Don Francisco Asenjo Barbieri, de su amigo Eduardo Ximénez*”. El exordio fue redactado por Emiliano Teiperó y está datado el 10 de abril de 1873. En él, tras presentar el objetivo de la obra, figurar en la célebre Exposición, hace una reflexión acerca de la utilidad de la obra y su originalidad, llegando a sostener la influencia árabe en la música popular valenciana

Las once piezas que contiene la obra de Ximénez son las siguientes: *La alicantina, la jota de calle, l'ú i el dos, la jota valenciana, el paño moruno, el punt de l'habana, albades* -todas ellas cantos para ser acompañados con instrumentos de cuerda-, *la xáquera vella o danza de nanos y gigantes de la procesión del Corpus, danza de la magrana, el faitó del baile de Torrente y melodía de procesión* –todas éstas, melodías de dulzaina–. Al final de la obra indica pretenciosamente: “*Son también cantos populares de la provincia de Valencia, mas no originales, la jota aragonesa, la malagueña, las mollaras, el vito, la caña, la cachucha, las seguidillas manchegas y algunas más que pertenecen a distintas provincias de España*”.

La importancia de la colección es indudable, ya no sólo por el valor histórico, sino por ser testimonio de la manera de contemplar y estudiar el fenómeno folklórico musical.

A pesar de que Fermín Pardo en una mejorable publicación acerca de la música tradicional valenciana, se empeñe en atribuir a Carles Pitarch el descubrimiento de este manuscrito, hemos de apuntar que éste ha sido conocido y utilizado con anterioridad por muchos etnomusicólogos del siglo XX. De la obra tuvo conocimiento hasta D. Eduardo Martínez Torner, quien en sus *Temas folklóricos. Música y poesía*, publicada en Madrid en 1935, especificaba: “*Es esta, sin duda, la colección más notable de canciones valencianas. Ignoro el lugar y año de su impresión, pues yo he manejado sólo el manuscrito original que se conserva en la Biblioteca Nacional con la signatura M. 1020 y que tiene la fecha 1873*” (pg. 107). Que yo sepa, éste destacado etnomusicólogo asturiano fue el primero en consultar la obra. El afán de protagonismo y la falta de honestidad profesional, unido al pleno desconocimiento de la bibliografía, lleva a algunos

intrusos a sentar cátedra con afirmaciones absurdas, que enseguida son copiadas y difundidas por otros con tal de enaltecerse mutuamente (2).

La única aportación etnomusicológica de Eduardo Ximénez es esta colección, que se ha conservado en la actualidad gracias a Barbieri, quien la solicitó a su autor con fecha 14 de abril de 1873. Si bien esta recopilación de cantos y danzas populares valencianos, fue preparada para la Exposición Universal de Viena, la obra, que no vio nunca la luz, fue solicitada al autor por muchos músicos, según expresa en sus cartas el músico valenciano. Ximénez sólo atendió la petición de Barbieri con tal de buscar su protección, tal y como nos revela la correspondencia del maestro editada por el profesor Casares Rodicio. El 21 de abril Ximénez comunicaba al maestro madrileño: “*esta misma semana le remitiré el ejemplar que se está copiando para mí*” (3). A pesar de que el profesor Galbis afirma en la biografía redactada para el *Diccionario de música española e hispanoamericana*, que la empresa recopilatoria, de la que no sabemos absolutamente nada, fue realizada con prisas, -en tan sólo ocho días-, su argumento es incorrecto. Una frase sacada de contexto le ha llevado a semejante afirmación. El 24 de abril de 1873 Ximénez le mandaba la obra encuadernada en piel al maestro Barbieri y anotaba en la carta: “*se buscaron, se escribieron, se copiaron y se encuadernaron en ocho días*” (4). Salta a la vista que se está refiriendo al envío que está preparando para Barbieri, no a la empresa folklórica.

El 29 de abril Barbieri le contestó, y a pesar de que esta carta no se ha conservado, según se desprende de la carta escrita por Ximénez el 4 de mayo de ese mismo año, el sabio musicólogo le indicó varias correcciones. En la postdata de esta carta Ximénez escribe: “*Procuraré, si llega el caso de editar los cantos y danzas, corregir las faltas que Vd. ha tenido a bien indicarme; sus consejos de Vd. son para mí preceptos que respeto y agradezco*” (5).

Las intenciones de Ximénez al mandarle el manuscrito a Barbieri eran, tal y como refleja la correspondencia conservada, buscar refugio y protección, que se produjo sólo en parte. Barbieri no tardó en apadrinar y editarle unas melodías para canto y piano, pero nunca le proporcionó el ansiado libreto de zarzuela que le reclamaba el compositor valenciano, que deseaba ávidamente salir del anonimato y dedicarse a la composición del género chico. El 8 de enero de 1874 le escribe: “*¡ah!... si Vd. me diera la mano y me sacara de este estado tan triste, ¡...un libro, un buen libro, por favor, y mi dicha sería completa!*” (6). Con anterioridad, en el mes de noviembre, le había expresado: “*procure por medio de sus bue-*

*nísimas relaciones y por medio de los periódicos, darles a las melodías todo el realce posible con el fin de que circulen y me den nombre*” (7). La insistencia rayó la pesadez (8) y, muy probablemente, el maestro se cansó de sus constantes peticiones, y silenció de tal manera que el músico valenciano se quejó al no recibir un artículo suyo publicado en 1881. El 12 de junio de ese año le escribía del siguiente modo: “*¿Le he faltado en algo al admirado Mtro?*” (9). Todavía cuatro años después, en 1885, reclamará el anhelado libreto: “*cuántos de aquellos tendrá Vd. la dicha de tirar bajo la mesa, de los cuales alguno recogería yo de buena gana*” (10).

La fama de Eduardo Ximénez nunca traspasó los límites de la ciudad de Valencia. Como pedagogo gozó de una conocida reputación, como compositor destacó ya no sólo en el género religioso – su condición de organista de la parroquia de Santo Tomás en un principio, entre 1839 y 1846, y posteriormente de San Bartolomé, le llevó a escribir muchas piezas dedicadas al culto eclesiástico–, sino en el zarzuelístico. De entre sus producciones destinadas a la escena sobresalieron *El barbero de Alcalá*, *Capuchín en Catarroja*, *La sigarrera*, *La conspiración femenina* y *La casa del diablo*. Hoy en día, su obra más conocida es su recopilación de cantos populares valencianos, a pesar de no haber visto nunca la luz.

---

#### NOTAS

(1). PICÓ PASCUAL, M. A.: Una dulzaina valenciana del siglo XVIII, Revista de Folklore nº 253, Valladolid, 2001, pg. 27.

(2). FRECHINA, J. V.: L'octavilla, Caramella IX, pg. 71, nota 4.

(3).ASENJO BARBIERI, F.: Documentos sobre música española y epistolario (legado Barbieri), Madrid, Vol. II, pg. 1096.

(4). Idem.

(5). Idem: pp. 1096-97.

(6). Idem: pg. 1098.

(7). Idem: pg. 1097.

(8). El 14 de junio de 1874 le escribe: “*¿No tendrá el Mtro. Barbieri, el amo y dueño de todos los poetas de Madrid, una zarzuelita para ponerle música este pobre provinciano*” (Idem, pg. 1098). El 19 de octubre le vuelve a suplicar le patrocine una zarzuela en un acto.

(9). Idem.

(10). Idem: pg. 1099.

# CREENCIAS Y COSTUMBRES POPULARES (CAMPO DE MONTIEL)

---

Carlos Villar Esparza

## A MODO DE PROLOGO

La primera información oral, recogida por el autor, de cultura popular del Campo de Montiel se anotó el 31 de julio de 1975, Torre de Juan Abad, las últimas, el 17 de septiembre del 2002, Albaladejo. De forma irregular, pero anual, durante este periodo de veinte y siete años de "andurrear" montieleño, son como cuatrocientas, incluidas leyendas, las creencias y tradiciones populares recogidas.

También se han recogido gran cantidad de topónimos populares, así como la permanencia de ciertos mitos locales en ellos.

Un apartado especial merece la mitología popular y que será objeto de la segunda parte de este trabajo.

Se tiene la certidumbre de la existencia de gran número de creencias y tradiciones, desconocidas y desaparecidas, no recogidas hasta el día de hoy por el autor y, si no se apresuran los trabajos de campo, serán sepultadas junto con los últimos hombres y mujeres memoria. Con su muerte se pierde una extraordinaria y misteriosa cosmovisión, que formó parte integrante, cotidiana e inseparable de nuestros mayores.

Todas han sido recogidas de forma oral y jamás, jamás, se descarto ninguna por muy fantástica que pudiera parecer.

En esta primera entrega, gran parte del material descrito pertenece a Torre de Juan Abad, Villamanrique, Castellar de Santiago, Albaladejo, Almedina, Cózar, Villanueva de los Infantes y la Solana.

Por último, mostrar el inmenso agradecimiento a todas aquellas personas que facilitaron informaciones, colaboraron y confiaron en el autor. Al finalizar estos trabajos se harán públicos sus nombres, aunque muchos de ellos desearon el anonimato.

1. Tenía más peligro que un "nublao", beber agua en charcas, fuentes, pozas, royos, estanques... donde antes hubiera bebido o tomado su baño una eriza en periodo de celo, las aguas que-

daban contaminadas, y al beber, el hombre, la mujer, era víctima de un rabioso dolor que se agarraba a la "riñoná".

2. Terapia casera contra el reumatismo, aliviadora del dolor, fue el uso de la mezcla de ajo, machacado en un almirez, con hojas de espino. La pasta resultante se aplicaba a modo de cataplasma sobre la parte afectada por el reuma. Asimismo era conocido un preparado líquido compuesto de alcohol y ajos que, después de varios meses de haber estado en reposo y macerado era tomado a modo jarabe: la posología era de un vasito diario.

3. Antaño, en nuestros pueblos montieleños, vivieron algunos hombres y mujeres "especiales", dotados de extraños poderes. Uno de ellos, cuya fama le precedía, con tan sólo mirar al enfermo de "tiricia" lo curaba, dicen que la fuerza de sus ojos, como la del mitológico caladrio, hacía desaparecer la enfermedad. Asimismo era consultado por numerosos familiares de enfermos que deseaban saber la gravedad de la dolencia. Los acompañaba hasta la casa y desde el umbral de la puerta de la habitación hacía un reconocimiento visual al enfermo. Después daba el diagnóstico a los parientes.

4. Aceite y barro hecho un pegote, curaba las picaduras de las abejas. Otro apañó, para el mismo caso, era cieno y orina, esta debía pertenecer a la persona picada. Los dos recursos bajaban la inflamación y escampaba el dolor.

5. Precaución muy extendida y practicada, fue la de proteger a los rebaños o yuntas de la mordedura de las víboras, con pequeñas higas, fabricadas con cuernas de ciervo, que pendían de sus cuellos.

6. En el amanecido del Día de San Juan, las mujeres sacaban al corral el roperío familiar para que recibiera las primeras luces del sol y los vientos de San Juan. Con la exposición de las ropas a

los rayos y aires sanjuaneros, quedaban protegidas contra la polilla y cualquier otro mal bicho ropero. Otras informaciones apuntan que la ropa se dejaba colgada en los corrales, al raso, durante toda la noche de la víspera sanjuanera, los efectos eran los mismos.

7. El enfermo de tos ferina era llevado, al amanecer, durante nueve días consecutivos a lo alto de la Serrezuela (Torre de Juan Abad) para que le dieran los aires. En La Puebla del Príncipe, el lugar era El Calar, allí el enfermo de garrotillo recibía los vientos. Creencia antiquísima de magia homeopática que suponía y esperaba que los aires acabarían llevándose tan peligrosa enfermedad, liberando al enfermo de ella. Es patente el rito de transmisión al igual que en numerosas creencias recogidas.

8. Una patata caliente colocada al final de la garganta, era uno de los humildes auxilios familiares más recurridos para sanar los constipados.

9. El día de Viernes Santo, jornada de sobrecoigido sentimiento e infinito silencio, las mozas no podían, ni debían, mirarse en los espejos, y en caso de extrema necesidad... hacerlo en el espejo del agua. Todo trabajo físico, salvo contadas excepciones, fuera el que fuera, estaba prohibido por la costumbre y la religión. El atrevido que desoía tal mandamiento en día tan trágico y dramático para los cristianos, era amonestado severamente por el párroco e irremisiblemente castigado por Dios.

10. Contaron los abuelos de ayer a los abuelos de hoy, que los muchachos no debían dormir junto a las ancianas de la familia en la misma cama, pues, el cuerpo de ésta, durante el sueño robaba la "sustancia" al del joven.

11. Receta popular tenida como la más eficaz para hacer desaparecer las verrugas... era la leche de las hojas de higuera sobre ellas. Existieron, dicen que aun los hay, personas cuya saliva poseía la fuerza de hacer desaparecer las verrugas. Se ensalivaban el dedo, hay quien firma que era el "margarito", y lo pasaban siete veces consecutivas sobre la verruga. Poco tiempo después las verrugas se secaban, también hay quien cuenta, que se caían. Otro de los métodos mágicos para curar de verrugas era el siguiente: se cogían tantos granos de sal como verrugas se tenía, después

de espaldas al pozo, se lanzaban los granos de sal en él... y salían corriendo a escape.

12. Cuando la curiosidad de la embarazada la llevaba a la bacinería de querer averiguar el sexo de su futuro bebe, colocaba sobre o frente a las ascuas del fuego del hogar, una paletilla de liebre o de conejo:

Sí se rajaba: niña, si ardía: niño. A ninguna embarazada le era permitido participar en las labores de preparación y cocción de morcillas, se tenía por muy cierto y verdadero que de hacerlo las morcillas reventaban durante su cocedura. Se murmura de esta especial conducta de las morcillas que, sirvió para destapar más de una preñez tapada.

13. Creencia nacional es, el mal augurio que representa la sal derramada. También en el campo de Montiel se seguía el rito de echar un puñado de ella por la espalda para anular los efectos de la amenaza. Otro pésimo presagio que vaticinaba dramáticos acontecimientos en la familia era la presencia de grandes moscardones negros. Asimismo el revoloteo de mariposas del mismo color, en el interior de la casa era mirado con auténtica aprensión e inquietud.

14. La muerte, siempre inesperada, de una polla negra, en particular si era accidental se tenía por la más trágica de las desdichas, pues, pronosticaba una terrible desgracia en la familia. La muerte de la polla anunciaba la de un morador de la casa. Otra variante de esta creencia es, quizá con el propósito de torcer el hado, que el que fallecería sería un miembro de la familia vecina más cercana.

15. Para ahuyentar las acechanzas del Diablo y sus acólitos, se utilizaban ramas bendecidas de olivo colgadas de las paredes.

16. Muestra inequívoca del estado impuro de la mujer en estado menstrual, era, entre otras, la imposibilidad que tenía de hacer "ajoatao", se cortaba tantas veces como intentos y la de acercarse a las colmenas, pues, las abejas se enrabiaban y se volvían en extremo agresivas.

17. Una de las creencias más singulares y enigmáticas, que gozó de gran popularidad y de generalizada creencia, ha llegado hasta hoy, fue que, en cocinando el tradicional "ajillo" (en otros pueblos el plato es el ajoharina, las gachas...) y

escuchar las campanas que tocaban a muerto, de forma inmediata se dejaba de cocinar el mentado plato. Creían y decían, que de no hacerlo, aparecía el finado y con el dedo removía el "ajillo".

18. Considerado signo de mala condición era cruzarse con un tuerto o un jorobado el día de San Juan, así como entre semana tenía los mismos efectos darse de cara con un cura, y si era un franciscano, el acabose de la mala suerte.

19. En la fría noche donde la familia y amigos daban de mano las matanzas, había alegre bailoteo. Se bailaba el "Saltón". Baile y música tenían la virtud mágica de proteger la carne de los cerdos sacrificados de los ataques del gusano llamado "saltón".

20. A la mano izquierda se la calificaba de... la mano del diablo.

21. Un extraordinario y antiquísimo rito de fertilidad conservado en la memoria de nuestras mujeres y hombres memoria es, el que afirmaba que para que los pimientos salieran picantes o muy picantudos había que sembrarlos y cosecharlos... en cueros o en su lugar con los pies descalzos. Importante era que la carne desnuda estuviera en contacto con la tierra. Hay testimonios en Torre de Juan Abad de la existencia de una familia, cuyos pimientos gozaban de gran celebridad, que así lo hacían: totalmente desnudos. De igual forma se ha recogido la expresión coloquial que dice, refiriéndose a los pimientos "¡Joder, como pican!" , "Claro, los sembrases en pelotas"

22. El primero de los melgos en nacer, nacía con el dominio sanador de ciertas enfermedades, por lo cual eran muy solicitados y tenidos en consideración. Entre otras usaban la técnica de maznar las partes afectadas por la enfermedad, con resultados satisfactorios. Las gentes decían que los conocimientos, casi mágicos, de estos melgos lo eran por ciencia infusa.

23. La moza que salía de su casa camino del casorio, debía hacerlo con el pie derecho. Dé hacerlo con el pie izquierdo el matrimonio sería desgraciado. Al llegar las primeras desavenencias, que siempre llegaban, de los nuevos esposos, las abuelas sentenciaban aquello de !...mira que no salir con el pie derecho!

24. Algunas mujeres tenían gran desconfianza y temor a comer cebollas, pues, temían que al hacerlo, quedar estériles. Hoy, más prosaicas y modernas desdicen a sus mayores: afirman que era por lo del aliento.

25. Esperanza gañanera y pastoril para los resfriados, era una "camisa culebra" sobre el pecho.

26. Bautizar a un recién nacido antes de las veinte y cuatro horas, liberaba una alma bendita del Purgatorio.

27. Se impedía la visita de las brujas que, mayormente entraban por las chimeneas, en ocasiones cantando: "Cuatro somos de Alcázar dos del Toboso/ y la capitánilla/ del Tomelloso" (La Solana), bien dejando el fuego cebado, bien sobre las cenizas, las tenazas en forma de cruz.

28. Uno de los contra-aojamientos más conocidos era colocar una camisa de melgo con hierbas, poleo, romero... en el tejado. A medida que las hierbas se secaban, desaparecía el mal de ojo.

29. Cuando algún vecino o vecina daba trazas de andar cansino, de "magantuzería" y con claras señas de súbita desmejora y melancolía, se acusaba que las señales eran de "estar cogido por las brujas".

30. Como verdad del Señor se tenía que el agudo dolor de oído era producido por un hambriento y voraz gusanejo que habitaba en sus interiores. Dormidor empedernido, cuando despertaba, lo hacía con gran hambre y es entonces, cuando comenzaba a roer el interior del oído. Uno de los métodos más eficaces para hacer desaparecer las molestias era leche de mujer en periodo lactar. Se vertía directamente desde el pezón al interior del oído. Cuentan que era mano de santo, ya que calmaba las hambres del bicho.

31. Se protegía a los niños contra el temido mal de ojo metiéndoles en la fajilla de la cintura una higa de cuerno de ciervo y una bolsita conteniendo hierbas recogidas el mes de mayo.

32. La noche del uno al dos de noviembre había que quedarse en casa, pues, esa noche, los fi-

nados andaban por tejados y calles arrastrando pesadas cadenas, de "visiteo" y en pos del hogar que tuvo en vida.

En encontrándolo, muchos de ellos se escondían detrás de las puertas con gran espanto de los niños. Había quien se pasaba toda "la mala noche" tocando lúgubrementemente las campanas de la iglesia.

33. El ictericiado para curar su mal era llevado a ver correr las aguas de un arroyo o fuente. Se decía que las aguas en su pasar arrastraban con ellas la enfermedad. Se continuaba con esta terapia hasta que la "tiricia" desaparecía.

34. Gato que se encenizaba en la chimenea: signo inequívoco de muda del tiempo. Si lucía el sol, pues, lluvia, sí temporal, solano. igualmente cuando los gatos se lavaban la cara... era señal del giro de tiempo. Enero fue conocido por el mes de los gatos.

35. La hernia infantil la trataban con singular arreglo: se salía al campo a cazar un lagarto, abundaban en Balbuena, en las Quebrás y pizorros. Una vez cazado, se degollaba sobre la hernia del niño, para segundos más tarde dar una serie de suaves masajes con la sangre del animal.

36. Práctica muy frecuente, era aquella que, durante el primer corte de uñas al niño o la niña, era imprescindible la presencia de una vecina amiga cantando, oculta por una puerta... Decían que los cánticos servirían para que el niño o la niña desarrollaran, en el futuro, una hermosa voz y un mejor oído.

37. A los dientes mal nacidos o desparejados se les llamaba "dientes de lobo". Lease más abajo el porqué.

38. Costumbre harto singular y localizada hasta el momento sólo en Torre de Juan Abad es, que cuando a las muchachas les llegaba la primera menstruación, la comunicaban a sus más íntimas, con la enigmática frase de: "Ya he ido a Almedina". Palabras que se refieren al pueblo vecino, 10 kilómetros, pero que no se ha encontrado hasta el día de hoy, la posible relación de este pueblo con el nuevo estado de la moza. A las muchachas tardonas en tener su primera regla, las madres o abuelas las conducían a los Baños de

Perete (Villamanrique), para que tomaran baños en sus aguas frías y medicinales. Testimonian que esta hidroterapia ayudaba a la aparición del recalcitrante retraso femenino.

39. Universal creencia, por ventura, llegada desde la lejana Babilonia, es el anuncio de muerte, cuando un perro aúlla. En varias de las 22.000 tablillas de Asurbanipal halladas en Ninive se "...habla del perro negro que lleva la muerte al enfermo"

40. Si los niños jugaban con las ascuas o los leños del fuego de las cocinillas o chimeneas, las abuelas les recriminaban que no lo hicieran, pues, esa noche se orinarían en la cama.

41. Una baya de ciprés en el bolsillo derecho del pantalón, servía como amuleto contra el dolor de muelas, y en caso de sufrirlo, hacían un ramejo con torvisco y durante un tiempo había que dar con él una pequeña paliza a una piedra. Pasaba el mal a ella.

42. Los orzuelos sanaban, si el "orzuelado" hacía un majano y aguardaba, escondido, a que fuera derribado por quien pasara por el lugar. Al derribar el majano, se llevaba el orzuelo. Receta casera para el mismo caso era atrapar una mosca y aplastarla sobre el orzuelo y darse unas cuantas friegas con ella. Algunos creían que la causa de la aparición de los orzuelos era por las miradas amorosas de alguna "preñá".

43. La "camisa culebra" bajo la boina, protegía contra los dolores de cabeza.

44. Creencia infantil, ciertamente temida era la siguiente: Quién no estrenaba prenda alguna el Domingo de Ramos... se les secaban las manos. En Castellar de Santiago, decían que quien no estrenaba se le caían las manos y... quien lo hacía se condenaba.

45. La orina propia tenía, tiene, determinadas propiedades conocidas desde lo antiguo; enjuagues bucales calmaban los padecimientos dentales. En ausencia de cremas suavizantes, servía como balsámico para las irritadas y trabajadas manos femeninas. Se las lavaban con la orina antes de acostarse y al día siguiente a la hora de le-

vantarse, según el testimonio de las informantes, las tenían suaves y tersas.

46. Imperdonable descuido era poner el pan boca abajo, se llamaba a la mala suerte. Asimismo era utilizado como sutil aviso: si las visitas llegaban durante la comida y no eran muy del gusto de los amos de la casa, estos, ostentosa-mente, daban la vuelta al pan. Las visitas se da-ban por enteradas y se despedían.

47. Si la llueca encubaba los huevos en vier-nes, buena señal, los pollitos nacerían sin hiel.

48. Ovejas: cuando sufrían de diarreas los pas-tores hacían un haz con torvisco y se lo ataban al rabo. En forma y manera que el torvisco se marchitaba así iba decreciendo la diarrea. Y si el mal estaba en el interior del animal, una vez localiza-do, se maznaba reiteradamente el lugar y se di-bujaba con los dedos y sobre la piel del animal, una establecida cantidad de cruces.

49. Si el aquejado de tener la barriga suelta, era jornalero o gañan, ponían el culo desnudo en contacto con agua fría. Aquello curaba la colitis o por lo menos la detenía. Pero había un tipo espe-cial de diarreas, muy temidas, las que eran con-secuencias del mal de ojo, para este caso se fabri-caba una correa de torvisco que se ataba a la cin-tura. Marchitamiento del torvisco y mejoría del ahogado iban parejos.

50. Mulas: si al mear sus orines eran claricos, claricos... casi transparentes, indicaban que el tiempo iba a dar un vuelco. Misma señal era, si el animal sudaba mucho.

51. Para curar las boqueras se usaban de las siguientes practicas: una era ponerse sal en la co-misura de los labios; la otra consistía en coger una gran llave de hierro, dejarla al sereno toda la noche y a la mañana siguiente pasarla repetidas veces por las boqueras.

52. Una forma de evitar que las abejas, algu-nos dijeron "avispas", no picasen, era morderse fuertemente la lengua, al verla cercana. Ancianos memoria que fueron en su mocedad gañanes y jornaleros afirman que siempre que así lo hicie-ron, jamás fueron molestados por el insecto.

53. Se tenía por muy cierto que, comiendo mu-chas almendras, a la mozica le "crecía" exuberan-te y atractivo el pecho.

54. La costumbre avisaba que al construirse una casa nueva, se debía echar una pequeña can-tidad de monedas en los cimientos. (Reminiscen-cias de los primeros ritos fundacionales con sacri-ficios humanos, que con el tiempo fue transfor-mándose en ritos de sustitución y en expiatorios) Asimismo había quien guardaba algunas mone-das en una caja, esperando que una vez termina-da la construcción... sobrara la misma cantidad de dineros. Era sabido que la inauguración de un nuevo hogar implicaba realizar una serie de cere-monias propiciatorias y protectoras. La primera noche, para apaciguar la cólera de las presencias sobrenaturales, enfurecidas por la intromisión en su territorio, se soltaba una gallina, a ser posible de color negro, sería ella la víctima de las divini-dades subterráneas molestadas. Se ha recogido el recuerdo de la presencia de corderillos como reos exculpatorios. Aunque los oferentes habían olvi-dado, hacia ya mucho tiempo, el significado y simbolismo de tal ceremonia, existen hombres y mujeres-memoria que recuerdan haber sido testi-gos presénciales antes de 1930. Si pasada la no-che el ave continuaba con vida, significaba que ya no había peligro, de momento, y que la familia se podía mudar. Se llamaba al párroco, imaginamos que este, enterado de la primera ceremonia, esta-ría en desacuerdo con dicha practica, para que en solemne liturgia bendijera la casa (otro rito con diáfano sentido protector)... No se tiene, hasta el momento, noticia que la gallina apareciera muer-ta en ocasión alguna. (Los primeros alimentos que se introducían en el recién inaugurado hogar eran la sal y el pan) Pero queda profundamente arraigado en el subconsciente popular los escrú-pulos y el temor, sobre todo en los mayores, hacía las nuevas casas. Hoy, continua la profecía agore-ra: "Jaula nueva, pájaro muerto".

55. Tradicional rito funerario era que, en mu-riendo una embarazada, se colocaba sobre el ca-dáver, que en ocasiones reposaba sobre la mesa grande, un plato de sal, "para que no reventara" y unas tijeras abiertas para que no le entrara el demonio. Otras informaciones cuentan que este ritual se practicaba con otros fallecidos y con las tijeras cerradas: ¿simbolismo perdido que las Parcas habían cortado el hilo de la vida?

56. En el Sábado de Gloria y durante el tiem-po que duraba el gozoso repique de las campanas dando la buena nueva de la Resurrección, el niño

que nacía... sería zahorí. Nacería con dones y virtudes: su mirada poseería la facultad de atravesar la tierra, lo que le llevaría a descubrir corrientes de aguas subterráneas y tesoros escondidos, así como atinar y sanar enfermedades invisibles. La decadencia de los zahoríes hoy en día es evidente, hoy localizan las corrientes de agua con la ayuda de varas de avellano o encina. Este mismo día santo y en tanto sonaban las campanas se recogían tantas piedras como era posible, siempre en número par: tiradas sobre el tejado durante la tormenta protegían la casa y a sus moradores de los rayos.

57. Cuando al mozico o la mozica se le caía algún diente, este se recogía y tras decir: "Dientecico, dientecico/ te tiro al tejaito/ para que me salga bonito", se lanzaba con gran fuerza al tejado. Quien no cumplía con esta ceremonia infantil, le nacía un "diente lobo".

58. Saber empírico de gran antigüedad era el conocimiento de las propiedades terapéuticas de las sanguijuelas contra el "mal de costado". Colocadas sobre la piel del enfermo se dejaban hasta que se hartaban y el enfermo sanaba, pues las sanguijuelas le chupaban toda la sangre pervertida. En Torre de Juan Abad las sanguijuelas de la Fuentecilla y de la legendaria fuente de Las Sanguijuelas gozaron de gran fama. Esta última, de reconocido prestigio "internacional", ya que en su tiempo llegaron enviados de reinos moros y cristianos en busca de las casi milagrosos animales. Hubo vendedores de sanguijuelas que iban casa por casa ofreciendo las sanguijuelas casi milagrosas.

59. Para sacar el sol de la cabeza (insolación) se cogía un vaso de cristal que medio se llenaba de agua fría. Se cubría con un paño de tejido fino y dándole la vuelta con mucha precaución se colocaba sobre la cabeza del enfermo. A poco veíase el agua hervir, el dañino calor instalado en la cabeza del insolado pasaba lentamente al agua y mejoraba el enfermo.

60. Las insufribles hemorroides se medio trataban con una pequeña patata en el bolsillo del pantalón... A medida que pasaban los días y la patata iba secándose, así se secaban y desaparecían las almorranas.

61. El individuo atacado por una generalizada erupción de granos, que afectaba todo su cuerpo,

para sanar, seguía el siguiente procedimiento. Salir al campo, cazar una culebra, despellejarla y después de limpia trocearía en pequeños trozos y freírlos en aceite hirviendo. Una vez frita el enfermo debía comérsela toda, sin dejar cachito alguno, por pequeño que fuera. Sanaba en un par de días.

62. Una forma casera, antaño cotidiana en los "roales" apartados, de curar el desarreglo fisiológico conocido por el "estomago caído" o las tripas caídas", por haber comido algo en mal estado o fuera de época, era sumamente curiosa y son varios los testimonios recogidos al respecto. Al sufriendo se le colgaba por los pies, cabeza abajo, de la rama de un árbol. Se hacía un manojito con ramas secas o hierbas, y se le daban seguidos azotes al colgado, hasta que se suponía o adivinaba que el estomago había reencontrado su sitio. Poco después el enfermo era descolgado y los presentes podían comprobar como la mejoría se veía.

63. Las abuelas contaban a los nietos que si en la noche de Todos los Santos se recogía una piedra... esta se convertía en gallo.

64. Era tal la aversión que tenía el espíritu del Viernes Santo a la carne, que eran considerados impuros todos aquellos cacharros de la cocina, calderos, trébedes, sartenes... que hubieran estado en días anteriores en contacto con fritangas. No se podía cocer ni freír nada en ellos,

65. Las perseverantes rijas eran curadas con la involuntaria colaboración de las lagartijas. Antes se debía atrapar a una de ellas, meterla en un pequeño frasco o tubo de cristal, recipiente de hojalata o jaulilla hecha de alambre, y colgarla del cuello. Como en casos parecidos, una vez muerto el animal, las rijas se secaban a la par del animal cautivo.

66. Extraña y sin explicación, hasta hoy, es la costumbre que cuentan, que cuando alguien cumplía años, sus más allegados amenazaban de colgarlo por las orejas en el humero. Curiosamente algunos de ellos, asumía la amenaza y se dejaba atar entre gran jolgorio, por la cintura, para después ser colgado de un gran clavo en el interior de la chimenea.

67. Nacional creencia es aquella que recetaba que los enfermos de sarampión debían de estar rodeados de color rojo.

68. La mujer que hubiera estado en contacto con pepinos durante la preparación de la comida y a continuación cometía la imprudencia de no lavarse las manos, existía la creencia tenida como cierta, que después al amasar la masa del pan, este una vez cocido, salía con pintas. Motivo de no pocas disputas, pues a la imprudente se la tenía, desde entonces, por "guarrisma"

69. Se evitaba beber en las charcas donde hubiera sapos, de hacerlo le salían al bebedor grandes manchones de canas en el cabello.

70. En numerosos pueblos del Campo de Montiel, Villanueva de los Infantes, Torre de Juan Abad, Castellar de Santiago, Alcubillas, Villamanrique, Ruidera,... el día de San Juan aparecía la Encantada o la Mora, joven de extraordinaria belleza y de cabellera dorada. Existen numerosas leyendas sobre su aparición en cada una de las poblaciones. En Torre de Juan Abad se da el extraordinario hecho de que la moza sanjuanera tiene su aparición registrada en tres lugares diferentes: Joray, la Torre de la Higuera y El Baño de la Mora (Cabeza Buey) Verdaderamente es un caso único.

71. Una tradicional esperanza para que los niños herniados sanasen, era esconderlos bajo las faldillas de los altares, adornados por abundantes flores, que hacían las devotas mujeres en las calles para que el Santísimo descansara durante la procesión del Corpus Christi.

72. Cuando algún animal padecía de dolencia o mal interno, uno de los métodos a seguir era pasar una de las prendas de vestir de un melgo por la parte afectada o dolorida del animal.

73. Para curar las fiebres cuartanas se agarraba, en el torviscal, con la mano izquierda la mayor cantidad de torvisco posible y sin soltarlo y con la mano derecha armada de un palo o bastón había que golpearlo hasta que el cuerpo aguantara. Otro de los remedios para curar las cuartanas, era la creencia que estas desaparecían dando un gran susto al enfermo, a mayor sobresalto mayor efecto en tan peculiar tratamiento (Terapia que aparece en "La Ciudad del Sol" de Cam-

panella, donde apunta los excelentes y salutíferos resultados de un buen sobresalto para curar de cuartanas).

74. Una escoba en posición invertida detrás de la puerta, tenía el poder de ahuyentar a las visitas no deseadas y/o en su caso hacerlas brevísimas. Otra forma menos sutil de invitar a las visitas a que se fueran, era echar al fuego un gran haz de gavillas. Generalmente las visitas entendían perfectamente la indirecta.

75. En la noche de San Juan no se debía asomar a los pozos, pues, quien lo hacía, veía su entierro.

76. El día de San Marcos, 25 de abril, en muchos pueblos del Campo de Montiel se salía a los campos de trigo y a los cebadales a "atar", "espantar" o "matar" al diablo y a sus fieles aminorados.

77. Los hombres de campo tenían una manifiesta aversión en plantar higuera nuevas, pensaban, que el árbol les tracamundeaba la salud. Era proverbial el temor que se tenía a la sombra de la higuera: hacía enfermar.

78. Al recoger el pan que había caído al suelo, se le debían dar tres besos y ponerlo de nuevo sobre la mesa.

79. Se consideraba muy peligroso dejar un cerdo recién sacrificado a la luz de la luna, pues, se alunaba y echaba a perder el tocino.

80. Cuentan que en los entierros de 2ª se llevaba una mesa para descansar el ataúd, rezando un responso cada vez que se detenían.

81. El Sábado de Gloria se iba a buscar agua bendita a la iglesia parroquial, que después sería asperjada por todos los rincones de la casa, cuando hubiera muerto, con ella se espantaba la presencia de los espíritus malignos. También ese día, las mozas llevaban agua en cantarillos para que fuera bendecida en la iglesia... Con esta agua sagrada se rociaban los hogares, que gracias a ella, y durante todo un año, estaría a salvo de la presencia de hormigas.

82. Cuando en el campo se encontraban con un nido de sapos, se echaba aceite en él hasta que el sapo aparecía flotando.

83. Una versión de las abundantes, muchas desaparecidas, oraciones que se utilizaron como formula protectora para las morcillas: "Por la Santísima Trinidad, que vayan bien, en nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo" y se echaban las morcillas al caldero para que cocieran. Con la ayuda de la oración no reventaban.

84. Costumbre, dicen que de origen morisco, era que en los interminables temporales de antaño, que tenían recogidas, cercanas a la desesperación, a las gentes durante semanas, para que cesara de llover se sacaban a las calles las trébedes muy calientes y con las patas hacía el cielo. Con ello creíase que paraba de llover.

85. Para que los pollos salieran estufones y calzados de suave y abundante plumón, las mujeres se ponían delante de la llueca, se soltaban el pelo, se bajaban las sayas y estaban de esta guisa un buen tiempo para que la llueca las viera. La imaginería del gallino hacía el resto.

86. Era "malismo" bailar solo y que la sombra del danzante diera contra la pared, decían que bailaba con el diablo.

87. Cuando la gallina estaba "echá" en el nidal y caía "nube" se colocaban cerca de ella dos palotes en cruz o una tijeras, para que no se estropearan los huevos.

88. El mozo forastero que se hacía novio con la moza del pueblo debía pagar a los mozos de la familia de la novia y a sus amigos una convidá, de lo contrario era echado al pilón donde abrevaban los animales.

89. Poco antes de la boda. Madrinas y padrinos de los novios debían "probar" la cama. La prueba era echarse sobre ella. Antes los padrinos la habían hecho junto a los amigos más íntimos de los novios, a los que les estaba prohibido entrar, hasta que no estuviera la cama bien al gusto de los padrinos.

90. Se creía que sí, cuando empezaba la Cuaresma, Miércoles de Ceniza, con algún muerto: "Mal empieza la Cuaresma", avisaba que el último día de la Cuaresma también acabaría con muerto. Creencia que de igual forma se aplicaba al tiempo, si empezaba con lluvia el temporal duraría los cuarenta días.

91. Para que a las mujeres les subiera la leche y la tuvieran en abundancia se las alimentaba con batidos de huevo y pan con vino. Es un hecho que, gran número de mujeres carecieron de los recursos necesarios para seguir este sencillo régimen alimenticio.

92. Llegada la hora del destete para cortase la leche, dicen, las madres se ataban fuertemente en los pechos grandes toallas o telas.

93. La primera visita o salida de la recién parida debía ser a la iglesia, de lo contrario al doblar la esquina más cercana, la esperaba el diablo y se la llevaba entre nubes de azufre.

94. Si alguien incumplía la promesa de hacer de "fantasma" y callejear solitario los viernes de la Cuaresma, era castigado de forma misteriosa y sobrenatural. En su casa sin motivo aparente y sin razón alguna los muebles y cacharros de la cocina empezaban a moverse y a bailar solos con gran escandalera.

95. Para concebir hembra se debía cohabitar tres días después de la menstruación y con luna menguante.

96. Cuando la familia se mudaba de casa y para que los gatos no regresaran a la querencia del antiguo, se les untaba de aceite las cuatro patas.

97. Piadosa y singular practica era que, ante la muerte accidental o premeditada de una golondrina, su matador debía recoger el cuerpecillo y en el corral hacer con su barbilla un hoyo en la tierra, depositando en su interior el cadáver de la avecilla, más tarde debía con su lengua cubrirlo de tierra hasta enterrarlo totalmente. Penitencia por haber matado la golondrina, ave bien amada por el Hijo de Dios.

98. Si la gallina cantaba como gallo anunciaba muerto en la familia. Para evitarlo debía ser sacrificada.

99. Se deshacía el mal agüero del aceite derramado tirando en el pozo corralero un puñado de sal, apartándose inmediatamente del brocal, pues, no se debía oír la caer. Cuentan que tam-

bién era muy bueno para romper el augurio arrojar sobre la tierra de la calle, diez o doce cubos de agua.

100. Jamás de los jamases se debía arrojar sal al lecho nupcial, pues, el nuevo matrimonio se iba a pique.



# Hay cosas más importantes que el dinero



Tu confianza  
hace posible  
estas acciones



[www.cajaespana.es](http://www.cajaespana.es)

**Caja España**

OBRA SOCIAL



Alta rentabilidad social

