Revista de FOLKLORE

N.º 74

Editorial

Si hiciésemos una encuesta entre varias personas acerca de lo que cada una considera teatro popular, *tendríamos, seguramente, distintas respuestas: El que gusta a la gente; el representado por personas sin formación dramática; el que trata temas populares o de tradición arraigada... Incluso habría alguien que, lejos de considerar contradictorias todas estas respuestas las aglutinaría: El que toca asuntos tradicionales, siendo representado por aficionados y, además, gusta. Puede que, sin embargo, nos sorprendieran otras contestaciones; de hecho, la postura de la sociedad y sus miembros hacia el teatro ha cambiado mucho (como tantas otras cosas) en las últimas décadas. No puede pensar lo mismo acerca del hecho dramático una persona de ciudad que paga una entrada y casi considera un rito el acudir al espectáculo, que otra del medio rural que no paga, sólo tiene una representación al año, como mucho, y que si a algo llama rito es a lo que ve y oye sobre el escenario.*

Hay, no obstante, una circunstancia que en muchos casos coincide en los dos ámbitos y que es producto de una situación colectiva: La sociedad ha dejado de creer, y no sólo en sentido religioso. Ha alterado el orden habitual de valores y en el empeño ha perdido el interés por situaciones que hasta hace poco le atraían arrojando su incredulidad sobre ellas. Así que, como en el edificio de las creencias las convicciones son los ladrillos, ahora no sólo se trata de animar a la gente para que vaya al teatro, sino de que crea lo que ve allí. Los actores deben comunicar con los espectadores y, además, tener éxito en esa comunicación, convenciéndoles de que lo que están representando es así, o tiene un valor como hecho cultural, o simplemente es respetable porque encarna tradiciones y ritos con los que ese público se identifica.

SUMARIO

	Pág.
Los candiles de Torrejoncillo ..... E. y D. González Núñez	39
La vendimia ..... Leopoldo Torre García	43
La Botarga de Casa de Uceda ..... J. R. López y R. Mateo	49
El folklore villanovense ..... Valeriano Gutiérrez Macías	56
La Solana (Febrero) ..... Félix Barroso Gutiérrez	62
Expresiones infantiles ..... Félix Contreras Sanz	69

EDITA: Obra Cultural de la CAJA DE AHORROS POPULAR.
Fuente Dorada, 6-7 - Valladolid, 1987

DIRIGE la Revista de Folklore: Joaquín Díaz.

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

IMPRIME: Tipografía Cristo Rey. Avda de Gijón, 17 - Valladolid - 1987.

Los suntuosos candiles de Torrejoncillo

Emilio y Demetrio González Núñez

Interesados por conocer de cerca la tradicional artesanía de la hojalata, llegamos a este pueblo de Torrejoncillo por la carretera que viene del Puerto de los Castaños. Con la información que teníamos nos dirigimos aquel día de diciembre a visitar al señor Vicente Rivero Vergel, último hojalatero, que lleva 42 años en el oficio; en su casa nos relató «vida y hazañas de aqueste menester».

Esta tradición tiene arraigo en muchas generaciones: nos habló de su maestro Pedro Moreno Leno, más conocido por «Pedro Merendilla», jubilado actualmente, a quien perteneció el taller (máquinas y herramientas), que a su vez se lo compró a Leoncio Galán, hijo del maestro de ambos, José Galán, que procedía de Ceclavín y se instaló en Torrejoncillo hace aproximadamente unos 150 años.

También recordó a otros como al señor Eugenio, a Macario «el Gacho» que estuvo en América y al tío Domingo «el Trovador».

Se dedicaban a recorrer las ferias y mercados de Coria, Cáceres, etc., donde vendían los diferentes artículos de hojalatería que trabajaban: faroles, aceiteras, cantarillos, moldes para dulces, candiles, carburos raneros (usados para pescar ranas), etc. También hoy día se preparan los faroles llamados de «La Encamisá», fiesta popular que tiene lugar en la noche, víspera de la Inmaculada.

De todos estos objetos nos interesan y merecen una especial atención los candiles; son además los que requieren una mayor labor artesanal. Aún en la actualidad se siguen haciendo, aunque con una finalidad decorativa, por encargo, de otra manera no se comprarían, pues hay que venderlos caros para que compense el trabajo que precisan.

Haremos un estudio minucioso de este utensilio mediante una descripción de sus distintas piezas y de su elaboración, que difiere claramente de los candiles de forja (1).

Como material utilizaban chapas de hierro estañadas (hojalata), que tienen un espesor comprendido entre 0,37 mm. a 1 mm. y que importan de Bilbao. Estas planchas de hierro están recubiertas por ambas caras con una larga capa de estaño, para protegerlas del aire, agua, ácidos débiles, etc., en definitiva, para evitar la oxidación.

PROCESO DE ELABORACION

En primer lugar se recortan, con unas tijeras de mano, las cazoletas, siguiendo una plantilla que tiene forma de escuadra; seguidamente se marcan unos filetes *(bordones) (V. lámina II, 12) en tres filas paralelas, como refuerzo y ornato ,sólo en la pieza que hará de cazoleta exterior. Antiguamente esta labor se realizaba sobre las ranuras de la bigornia bordoneadora con la piqueta, martillo de pico ligeramente curvado; la bigornia o cruceta se halla colocada en una «burra», nombre que se da a esta especie de taburete por la manera de sentarse del artesano para trabajar, a modo de cabalgadura. Modernamente se hacen con una máquina de bordonear con rodillos.*

También en las aristas superiores de ambas escuadras, para dar mayor solidez a los depósitos, se practica un repulgo *(rebordeado sencillo) (V. lámina II, 5); antaño se hacía sobre el hierro para doblar, colapé (cola de pez) y se remataba el doblado sobre la superficie plana de la bigornia con el auxilio de un mazo de madera. Ahora este trabajo se suple con la máquina de rebordear.*

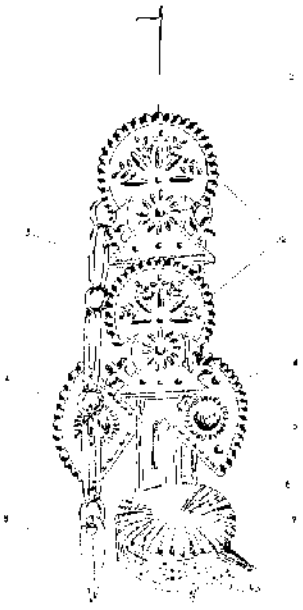
Por último, una vez que se sacan con los alicates las piqueras de los ángulos de las escuadras, y después de curvar los lados sobre el cuerno cónico de la bigornia, se soldan *(por sueldan) los extremos.*

Finalizada esta tarea, se recortan los hondones y se sueldan, formando así los dos recipientes.

Después de esto se va completando el candil, añadiendo los diferentes componentes, cacharrinos, *como decía el señor Vicente: los* postes *(V. lámina I, 6), recortes de sección rectangular; en el más corto se ha efectuado por el medio una cisura estrecha desde abajo hasta algo más de la mitad; en el más largo, hacia el primer tercio, coincidiendo con el tope de la raja indicada, se suelda la* romana *(V. lámina I, 5), pie-*

za pequeña en la que se ha hecho por un lado un repulgo *y por el otro se ha recortado, formando varios triángulos contiguos, a modo de dientes de sierra; sirve de percha a la candileja, para que se pueda ir inclinando, y así aprovechar mejor el aceite que empapa la «torcida». Para mayor consistencia se rebordean los lados laterales de los* postes.

Las pantallas *(V. lámina I, 2): se pliega un trozo de chapa, y aún sin recortar para evitar que se mueva y conseguir un calco perfecto, lo que supone que una quedará más marcada que la otra; mediante un punzón perfectamente afilado se señala el dibujo de la plantilla, y sobre este espacio se procede a realizar las diversas técnicas artesanales: labor de punteado «picao» (V. lámina II, 7), que se consigue dando golpes con el martillo en un punzón; con los* punteros *de estampar se va moldeando la hojalata, apareciendo en relieve flores, hojas, lágrimas, etc. (V. lámina II, 10), según el motivo grabado en el* puntero; *con la* uña *pequeña, la media y la grande se trazan curvas, ondas, ondulaciones, etcétera (V. lámina II, 9), como las* castañetas *(V. lámina III, 2) formadas alrededor de las* pantallas *del modelo mayor; con los cinceles o cortafríos se marcan líneas rectas, curvas, quebradas, etc.; con los* sacabocaos *de varios tamaños (compuestos por un punzón redondo y una matriz en hueco) se moldea la lata para obtener círculos abultados, llamados* chochos *(nombre vulgar que se da a los altramuces) (V. lámina II, 8), también se utiliza el martillo de combar, de ahuevar, como punzón sobre el puntero hondonado. Hemos de añadir que estas labores se han obtenido trabajando encima de una superficie lisa de plomo; cuando se deformaba, después de mucho remachar, se volvía a fundir para hacer desaparecer las hendiduras dejadas.*



LAMINA I. CANDIL DE ALA. TORREJONCILLO
1, Garabato de alambre. 2, Pantallas. 3, Cadena de lata. 4, Ala. 5, Romana. 6, Poste. 7, Tapadera. 8, Atizador.

Una vez recortadas y separadas ambas pantallas, *se sueldan por el reverso a la parte superior de los* postes *que se había curvado previamente.*

Con un alambre y con la ayuda de unos alicates se prepara la enlazadera y el garabato (V. lámina I, 1).

Por último se prepara una circunferencia con unas canaletas *alrededor de todo el perímetro, o estrías radiales en el modelo grande, hechas con un cortafrío, que sirve de tapadera a la candileja y se une al* poste *mediante un gozne (V. lámina I, 7).*

También se prepara el atizador o despabiladera, especie de aguja plana de lata, que cuelga de la pantalla *inferior de unos eslabones del mismo material (V. lámina I, 3 y 8). En los candiles antiguos se colocaba sólo uno, pero desde hace tiempo llevan dos, uno a cada lado, y en el modelo de mayor tamaño penden de la pantalla más alta.*

Con esto se completa el candil de hojalata de Torrejoncillo, donde se ha venido trabajando desde siempre sobre dos modelos. El más ornamentado, llamado «candil de ala» (V. lámina I) por la especie de alas, moldeadas al igual que las pantallas, *que se han soldado al* poste *más alto por su parte inferior (V. lámina I, 4); también lleva algunos adornos sobre el lateral de la cazoleta externa, y en conjunto es de tamaño algo mayor que el otro modelo, sin embargo los dos son semejantes. Otro más sencillo de* pantallas *redondas con una flor en el centro simplemente, y no se conoce que se hayan hecho más ejemplares.*

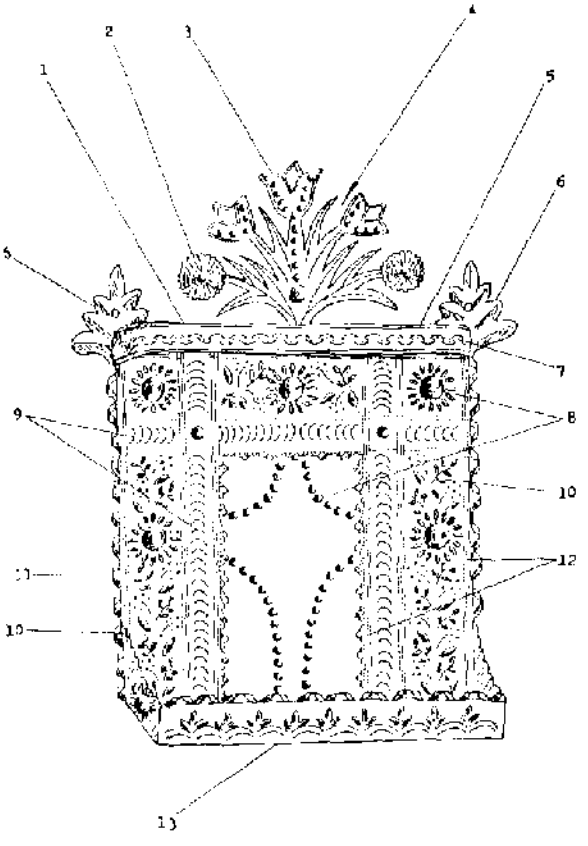
Estos candiles, que se vendían hace 70 años a 1,50 ptas., eran parte del ajuar de la novia; esta aportación al matrimonio se hacía juntamente con una candilera *(V. lámina II), especie de vasar con una barra horizontal saliediza en la parte alta, para colgar los candiles y tenerlos recogidos durante el día; en el centro del lado superior se alza un penacho floreado y una hoja lobulada a cada lado con un orificio por donde se fija a la pared. Para su elaboración se utilizan las mismas labores de artesanía y los mismos medios que para la confección de*

los candiles; aunque la ornamentación aparece más recargada y vistosa.

Se han preparado principalmente dos modelos: la candilera *mayor que mide unos 35 cms. de ancho por 41 cms. de alto y 10 cms. de vasar; el otro modelo que viene a ser la mitad de ancho, en lo demás es parecido.*

Nos decía la hermana de Pedro Leno, María, que había tres conjuntos que respondían a tres categorías sociales: si la novia procedía de una familia acomodada o era gente de «grasa», como ella decía, llevaba al casarse una candilera *mayor* con tres candiles de ala; *la familia de clase media, la misma* candilera *pero con un solo* candil de ala *y dos candiles pequeños, y las personas más humildes se conformaban con una* candilera *pequeña y dos candiles sencillos.*

Mencionaremos, como curiosidad, que los tejedores de este pueblo, famoso por sus telares de mantas, como dice la canción, cuando trabajaban de noche lo hacían a la luz de un candil que colgaban de sus boinas. También las mujeres, para hacer puntilla, tenían la misma costumbre, se colocaban el candil sobre la frente pendiente del nudo que se hacían con el pañuelo de la cabeza. Nos contó la mujer del señor Vicente que el día que se inauguró la luz eléctrica en Torrejoncillo, las viejas estuvieron toda la noche haciendo puntilla por lo bien que se veía y no necesitaban del molesto y «pobre» candil.



LAMINA II. CANDILERA. ELEMENTOS Y DIFERENTES LABORES ARTESANALES
1, Barra horizontal saledizo para colgar los candiles. 2, Roseta. 3, Flor del tulipán. 4, Penacho floreado. 5, «Repulgo». 6, Hojas lobuladas. 7, Labor de «picao». 8, «Chochos». 9, Grabados con «uñetas». 10, Modelado de hojas y flores. 11, Rizo. 12, «Filetes». 13, Vasar.

Como colofón de este artículo expondremos una hipótesis que tiene que ver con los Incas: no es necesario ser un antropólogo y etnólogo sobre América para encontrar cierta analogía entre los candiles de Torrejoncillo, originarios de esta zona de Extremadura, y los motivos ornamentales de esta civilización precolombina.

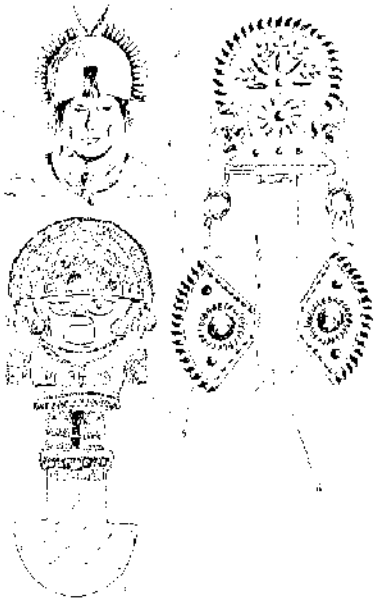
Si equiparamos la forma de las pantallas, *que presentan un corte o perfil nada fácil o sencillo, como para pensar que han surgido de manera espontánea o por casualidad, y un busto tocado con el casco (chuco) inca, observaremos que existe un sorprendente parecido, curiosamente, entre las* castañetas *y las plumas del casco, los colgantes y los pendientes, y los tres sectores de ambas figuras: entre el casco, el rostro y los hombros del inca, y el semicírculo, el espacio intermedio y el terminal de la* pantalla *(V. lámina III, 1, 2, 3 y 4)* (2). *Igualmente hallamos semejanza con los ídolos y dioses, como con el mitológico Naylamp de la cultura Chimú, representado en un* tumi *ceremonial* (3); *nótese en este legendario personaje el* chucu *lujoso, la misma labor de punteado, los colgantes y las dos alas de pájaro adosadas al cuerpo, la similitud que guarda con el* candil de ala *(V. lámina III).*

No se trata de una teoría disparatada o imposible, basta con leer el subtítulo del libro La Epopeya de la Raza Extremeña en Indias (4): *«Catálogo biográfico de 6.000 conquistadores, evangelizadores y colonizadores, que procedentes de 248 pueblos de Extremadura pasaron a América y Filipinas durante los siglos XV y XVI». Y entre estos pueblos se encontraban: Torrejoncillo con 2 «indianos», Coria, a 12 Kms. con 73 emigrantes, Portezuelo con 3, Ceclavín, con 3, etc.*

Entre las causas de esta despoblación, como nos explica Vicente Navarro del Castillo, la más principal fue «la desesperante economía regional», y más concretamente el latifundismo en manos de las Ordenes Militares, de los grandes señores feudales —a quienes los reyes castella-

no-leoneses premiaron con estas tierras liberadas, como soldada en la lucha por la Reconquista— y también de la Iglesia.

Además, sabemos por los historiadores de Indias cómo se realizó la conquista, y cómo fue la colonización de aquellas tierras y de sus habitantes. Francisco López de Gómara en su Crónica General de las Indias, *«con todo el descubrimiento, y cosas notables que ha acaecido desde que se ganaron hasta el año 1551; con la conquista de Méjico y de la Nueva-España, afirma que los españoles a los indios:* Mostráronles el uso del hierro y del candil, con que mejoran la vida».



LAMINA III. AFINIDADES DE ESTOS CANDILES CON ELEMENTOS INCAS.
1, Casco (chucu). 2, Castañetas. 3, Pendientes (tulumpi). 4, Colgantes. 5, Alas. 6, Poste. 7, Naylamp en un «tumi» ceremonial.

En la segunda parte que trata de La Conquista de Méjico, *escribe acerca «de la vivienda»: «Alúmbranse con tea y otros palos, teniendo cera; que no es poco de maravillar. Así* estiman y loan *muchos ellos agora las candelas de cera y sebo, y* los candiles que arden *con aceite»* (5).

De aquí que podamos deducir la importancia del candil en la sociedad española del siglo XVI, y cómo se incluyó en el bagaje cultural transmitido a esos pueblos del Nuevo Mundo.

Uno de aquellos territorios fue Perú, que conquistó Pizarro, donde encontraron oro en abundancia, y serían aquellas tierras incaicas, probablemente, las más deseadas y visitadas por muchos extremeños.

Y lógicamente, entre idas y venidas de candiles y hombres, no es difícil comprender que el misterioso Imperio del Sol cautivara la imaginación y el espíritu sensible del hombre extremeño, que supo plasmar en su arte y oficio las imágenes que aún perduraban en la retina de sus ojos, como lo hizo este anónimo artífice de la hojalatería que trabajó en la comarca cacereña de Las Vegas del Alagón.

Cáceres, a 6 años del V Centenario del Descubrimiento de América.

---

(1) Ver el artículo "El viejo oficio de candilero", que publicamos en la revista Nuevo Guadiana, Badajoz, n.º 14, julio 1981, págs. 15, 16 y 17.

(2) Dibujo copiado de las ropas incas, diseño que aparece en la pág. 59 del libro *Perú, manual de simbolismo y arqueología*, ed. de Javier Escribano. Madrid, Nueva Acrópolis, 1981.

(3) Ver pág. 59 de la *Revista de Arqueología*, año II, n.º 13.

(4) De Vicente Navarro del Castillo. Mérida, 1978.

(5) *Biblioteca de Autores Españoles*, tomo XXII, Madrid, Rivadeneyra, 1852, págs. 440 y 441.

LA VENDIMIA: El fruto de una tradición perdida

Leopoldo Torre García

LA VENDIMIA

Es al comienzo del otoño cuando la uva se halla en su grado óptimo de madurez. Llegado este momento, y considerando que a partir de entonces el tiempo va en detrimento del propio fruto, el jefe de la Hermandad de Labradores y Ganaderos de la población ordenaba dar bando para reunir a los vecinos con el fin de hacer manifiesto el día en que se había de comenzar la vendimia. Este acontecimiento solía celebrarse unos días antes y conceder el tiempo suficiente en preparativos de cara a esta recolección.

La vendimia quedaba totalmente supeditada a los acuerdos adoptados en el Concejo Municipal. 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 a recolectar el fruto el día señalado al efecto en el Concejo. Se tomaban estrictas medidas para impedir el acceso al viñedo. Quien realmente velaba por él era el viñadero. En ocasiones se contrataban a dos para realizar esta función. El periodo de tiempo oscilaba entre los meses de julio y agosto y la época de la recolección. A cambio recibían un estipendio en metálico. Su labor consistía en custodiar las posibles incursiones de animales y personas, incluso tratándose de los dueños. La simple irrupción en el viñedo llevaba consigo la consecuente denuncia.

El viñadero recorría día y noche, incansablemente, el entorno del viñedo llevando como única defensa el chuzo. Durante este tiempo permanecían en el campo morando en las recónditas chozas que ellos mismos construían con palos y ramajes a fin de preservarse de la intemperie.

El viñedo sólo podía ser visitado, hasta su recolección, el día de la Natividad de la Virgen (8 de septiembre). Con esta ocasión todo el vecindario transitaba por sus viñas, pudiendo cortar racimos y llevarlos a sus casas. Actualmente todas estas costumbres han perecido, y la figura del viñadero, igual que la del guarda, ha desaparecido de los campos.

En los días que mediaban hasta el comienzo recolector, la preparación, de cara a la faena, se hacía larga y tendida. En principio, era necesario lavar repetidamente lagares y lagaretas. En la actualidad la participación del vecindario en los grandes lagares es totalmente nula, habiendo sucumbido por completo. La animadversión ha venido dada como consecuencia del fenómeno típicamente conmocional que rodea el ámbito rural: la mano de obra disponible, escasa comercialización, instalación de modernas cooperativas vinícolas, etc. Quedó atrás la época en que los lagares acogían en su seno a decenas de participantes; quedaron atrás sus albores, costumbres y significados.

La participación actual ha quedado, igualmente, reducida a unos cuantos individuos que siguen trabajando con pundonor en las más recluidas lagaretas de ambiente familiar y tradición artesanal elaborando el suculento caldo.

Rememorando tiempos pasados, la estricta organización del lagar era norma imperante. Peculiaridades al respecto pueden encontrarse por doquier. El primer acto en conjunto de los participantes consistía en limpiar el lagar. Las acémilas, provistas de aguaderas, eran las protagonistas del prolegómeno, acarreando el agua desde la fuente hasta los mismos depósitos del lagar. Introducidos en la pila con cubos y escobas de púas, lanzaban el agua contra las paredes a la vez que se raspaban. El proceso se repetía tres o cuatro veces, hasta que la pila quedaba totalmente limpia.

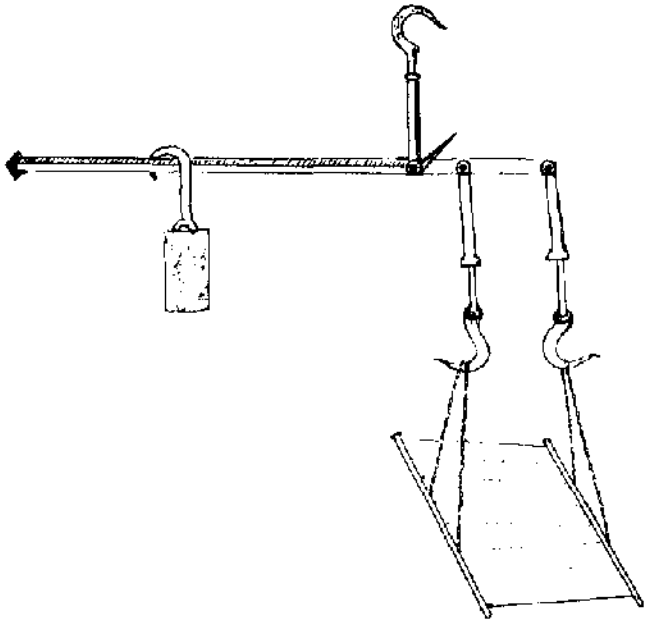
Trabajos similares a este jalonaban el tiempo de la recolección. El olor y el ambiente se respiraba por doquier. El escenario había cambiado de decorado. Las calles aparecían distintas a los ojos del espectador. Cestos y cestas embarcados en carros prestos para ser lavados o para iniciar la recogida. Los recipientes donde se envasaba el vino —cubetos, tinajas, cubas, etc.— junto a la bodega, para ser igualmente lavados, componían en su mayor parte el cuadro peculiar en estos días.

Junto a la bodega se preparaba fuego, se calentaba el agua en calderas de cobre y se limpiaban los toneles. Los cubetos, al poseer dimensiones más reducidas, se lavaban desde

el exterior introduciendo una escoba y limpiando profundamente sus paredes. El procedimiento empleado en la cuba era más arriesgado, toda vez que la respiración reinante en el interior de la cavidad, donde se había introducido una persona, era más agobiante. Las continuas masas de agua fría y caliente se dejaban notar. Una vez en perfecto estado, los recipientes de madera se ensebaban, especialmente en aros e intersecciones, tapando y anulando las posibles filtraciones que pudiesen causar desprendimientos del vino, así como, indirectamente, darle una consistencia mayor.

La víspera de la recolección era el día de los últimos retoques y preparativos. Mientras los hombres se encargaban de todo lo relacionado con los instrumentos y utensilios que habían de utilizarse, las mujeres se ocupaban de lo referente a la reposición culinaria de personas y animales domésticos. También era costumbre en este día recoger la uva destinada al autoconsumo.

La duración de la vendimia, en cuanto a recolección exclusiva se refiere, dependía del viñedo, de la cantidad y de la mano de obra disponible. Normalmente oscilaba entre los tres y los seis días. En situaciones tan definidas, los familiares de los pueblos de alrededor acudían a ayudarse durante estos días. Quienes no disponían de parientes próximos, se veían obligados, si la ocasión lo requería, a buscar vendimiadores. Es por este moitvo que existiese una especie de acuerdo consensual entre pueblos limítrofes o próximos entre sí a la no coincidencia total en las fechas de recolección con el fin de impedir problemas en la captación de mano de obra.



Romana. Dispositivo para pesar la uva

Muy de madrugada, la gente del pueblo se levantaba impaciente por comenzar la faena, dando muestras ya de alegría y jolgorio a estas horas de la mañana. Las pastas y el aguardiente significaban el prolegómeno de una jornada dura, pero distinta. Una jornada que amenizaba el trabajo con cantares o coplas de aquellas que en tiempos pasados cantaban los ciegos acompañados de un guía, que recorrían los pueblos deambulando y buscando una mano caritativa para poder subsistir.

La organización del trabajo debía programarse de manera que todos los medios disponibles resultasen lo más eficaces posible. La mayor parte de la mano de obra reclutada provenía del núcleo familiar, ya que en ella participaban todos sus miembros. La necesidad era tan imperiosa, que durante estos días se cerraban las escuelas para que los niños pudiesen ayudar a sus familias.

Como en cualquier tipo de trabajo, el cansancio hacía mella primero en los miembros más jóvenes, en mujeres y en mayores. A este fin y con el firme consentimiento de achicar su esfuerzo, los más necesitados eran ayudados por los más fuertes y capacitados del grupo, quienes se encargaban de sacar las cestas de uva desde el viñedo a los carros o de cargar a la espalda con los grandes cestos. A medida que iba completándose un viaje, la uva se transportaba al lagar. Una carga contenía, aproximadamente, entre ocho y diez cestos. Era conveniente realizar el viaje dos personas para tranquilidad y auxilio en el camino y como ayuda a la hora de la descarga. Si no se disponía de dos mulos y un carro, el transporte se llevaba a cabo por mediación de un solo animal de carga, sobre cuyos lomos se acoplaba un aparejo, silleta, mediante el cual se acarreaban dos cestos.

Como todo el personal disponible en estos días se encontraba empleado en esta faena, los lagares contrataban a una persona, frecuentemente de otro pueblo, para que se encargase de pesar la uva. El pesador o arromanador era quien llevaba la contabilidad del lagar y se hacía cargo de distribuir los pesos y medidas a la hora de repartir el vino. Cuando un acarreador llegaba al lagar con sus cestos, los vaciaba en un gran pote de madera cuya capacidad aproximada era de dos cestos (150 kilos) y se pesaba. La romana utilizada admitía unos

valores no en kilogramos, sino en arrobas y libras. Cuatro libras equivalían a una arroba. Al final se sumaban y se convertían en cántaras. Cada arroba contenía una media de dos cántaras de vino. A su vez, una cántara equivalía a dieciséis litros. Los pesajes se hacían por exceso y no por defecto, lo que en el argot popular se denominaba «peso corrido», ya que el grado de madurez y el peso de la uva influían en el resultado final de unos valores puramente aproximados.

Salvo excepciones, en estos días las comidas tenían lugar en el campo. Si el tiempo acompañaba (a veces se realizaba en medio de grandes aguaceros), este momento llegaba a ser desbordante. Nota típica durante este tiempo era la costumbre de lavar la cara con uvas a las mozas. Desconozco su paralelismo en otros lugares. Tradicional era que los miembros de una misma cuadrilla se lavasen, pero mucho más frecuente aún que los componentes de esa cuadrilla fuesen a lavar a las mujeres de otra. En su defensa y favor acudían los demás miembros, entablándose entusiastas batallas en las que casi siempre salían «bautizados», tanto hombres como mujeres y en las que la victoria no se inclinaba a favor de ninguno de los contendientes. Más adelante vuelve a surgir de nuevo este acontecimiento.

A la caída del sol, los vendimiadores regresaban al pueblo enfervorecidos, lanzando al viento canciones pomposas y lisonjeras.

Por la noche, después de cenar, el lagar aparecía concurrido por los participantes, reunidos para preparar y pisar la uva.

El proceso descrito en función de la vendimia era la tónica predominante durante los días que restaban hasta su conclusión.

En el campo, el viñedo permanecía a merced del ganado ovino. El destino de la uva dejada quedaba en manos de quienes volvían de nuevo a rebuscar posibles racimos olvidados, algo semejante a lo ocurrido con las espigadoras. Aquí, incluso, podían verse personas de otros lares que ni siquiera pertenecían al núcleo de la población.

EL LAGAR

De la herencia de un pasado enfermizo, se han podido entresacar algunas manifestaciones representativas del quehacer artesanal y cotidiano del ámbito rural. A través de estos hechos se llega al conocimiento formal de realizaciones subordinadas que llevan implícitas toda una amalgama de acontecimientos.

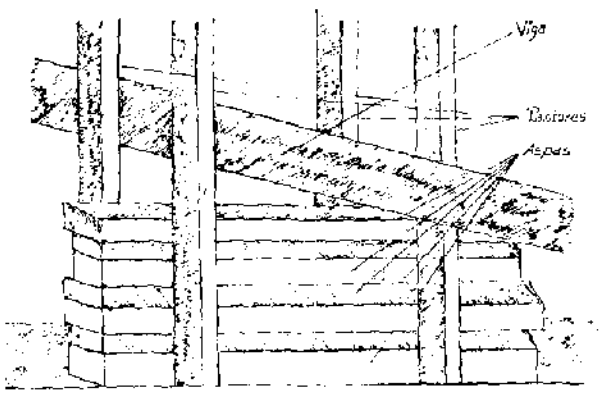
No se puede desdeñar en absoluto cualquier método utilizado en la transformación del trabajo cotidiano por insignificante que pueda parecer.

El marco de acción donde se desarrolla la elaboración del vino se circunscribía al lagar o lagareta. Esta sigue perviviendo, renqueante aquél, como reducto familiar cada vez en menor medida, acogiendo el fruto artesanal.

Reconstruir los restos arquitectónicos es la tarea delegada. El compartimento del lagar lo constituía un amplio local dividido interiormente en dos partes: una anterior, en la que se encuentra la pila pequeña, y el pilón. En este espacio se halla la puerta de acceso. La parte posterior la completa en su totalidad la enorme pila, recipiente donde se recoge la uva. La espina dorsal del edificio estaba atravesada por la potente viga que, unida al pilón en su parte delantera, presionaba al fruto mediante un dispositivo cuyo funcionamiento tendremos ocasión de comentar más adelante.

La vendimia hacía reunirse día tras día en el recinto del lagar a todos los participantes, quienes tomaban parte activa en los trabajos, permaneciendo en el lagar hasta altas horas de la noche sin más visión que el flamear de la luz de unos candiles.

Debía procederse de una manera lo más concreta y exacta posible en cuanto a la forma de pisar la uva o emplear los procedimientos para exprimirla. El primer contacto no necesitaba prácticamente ningún otro tipo de presión que no fuese el de las personas con sus pies, descalzos o con botas de goma. La gran masa de uva dificultaba y entorpecía la primera operación. No tendría mayor consecuencia si no fuese debido a la técnica utilizada para su elaboración. En primer lugar, se extendía la uva hacia los lados hasta alcanzar el fondo. En este



Esquema de elevación de la viga

punto se volvía a concentrar en capas que se pisaban concienzudamente en torno al centro. Es obvio que si la base no quedaba bien exprimida, difícilmente podría conseguirse con posterioridad, aun actuando otros mecanismos más potentes.

Cualquier contacto inicial con la masa servía para que el vino brotase a la perfección. Este primer vino mosto, permanecía en la pila durante dos o tres días y, en contacto con la uva madre, iba cogiendo consistencia y color. La experiencia demostraba que esta primera partida extraída al poco tiempo de su exprimición, pecaba de ser floja y de mala calidad y sabor.

Si bien todos anhelaban la salida del mosto, quienes mostraban mayor satisfacción eran los más pequeños, esperando impacientes con la rebanada de pan para deleitarse con su dulzor. Hay que hacer constar que esta zona no es precisamente paraíso exótico para este cultivo. La calidad del fruto queda menguada oscilando su graduación entre los diez y los doce grados de alcohol. Excepcionalmente, en años de plena madurez del fruto, sobrepasaba este baremo. Del total recogido, el núcleo familiar consumía gran parte. El resto lo comercializaba, bien directamente o bien en forma de trueque entre los pueblos serranos que no poseían este tipo de producción a cambio de productos derivados de la madera.

El proceso de repartición del vino correspondiente a cada uno de los integrantes del lagar venía determinado en función de la cantidad de fruto recogido. Es de gran interés mencionar el mecanismo utilizado para elaborar la tabla de reparto. Un primer paso, ya descrito, era la transformación de potes de uva en cántaras de vino. Acto seguido se distribuían los reos en números pares: de a dos, de a cuatro,

Viga y pilón. La Valdegrulla (Lagar) (Soria)

de a seis, de a ocho, de a diez, etc. Tenía predilección en el reparto el mayor cosechero. A él se destinaba el primer vino —reo de a dos— recibiendo el último el menor recolector, quien por norma general comenzaba el siguiente —de a cuatro—. El proceso seguía hasta que todo el vino quedaba repartido. El número de reos difícilmente sobrepasaba los seis, es decir, el de doce. Cuando algún cosechero disponía de alguna fracción de medida —libra— igualmente se repartía el contingente distribuyéndose entre los diversos reos.

El recipiente utilizado en el reparto era la típica pelleja, cuya cavidad aproximada se acercaba a las dos cántaras. Esta se transportaba sobre el hombro con el punto de apoyo sobre la cabeza. El vino mosto se recogía de la pililla con un recipiente denominado media arroba, equivalente a ocho litros.

Estampa inconfundible en estos días de vendimia era la constante circulación de gente transportando el mosto del lagar a la bodega. De nuevo se acercaba el momento, y con mayor énfasis, de lavar con uva a las mozas. Espiaban muy bien éstas la ocasión en que pudiera rondar el peligro, escondiéndose en lugares inverosímiles hasta pasada la posible fobia o ataque.

Terminado todo el vino disponible, se volvía a preparar la pila para una más fácil y rápida manera de exprimición. A partir de entonces, se empezaba a colocar sobre la uva toda una gama de tablones en los que descansaba a su vez una serie de palos gruesos, bien escuadrados, para no desequilibrar la presión de la viga sobre éstos, paralelos dos a dos y dispuestos perpendicularmente unos sobre otros, cuya última posición la ocupaba un tablón corto y gordo, la señorita. Este apelativo era debido a la cómoda posición ocupada. Todo este armazón de madera constituía el castillo, mayor a medida que la uva iba exprimiéndose. Sobre la señorita, la potente viga que atravesaba en su totalidad la pila ejecutaba una fuerte presión cuando el pilón quedaba suspendido. El funcionamiento de todo este dispositivo era muy sencillo. En uno de sus extremos la viga se hacía extensible y poseía una abertura de sección circular con un engranaje por donde pasaba un madero labrado en tornillo, el husillo. Los extremos de este palo se unían al pilón, el inferior, mientras el superior quedaba libre. Como quiera que superpuesto sobre el agujero abierto en la viga iba adosado un pedazo grande de madera con la misma abertura y provisto de tuercas, la pulpilla, ésta se acoplaba al husillo

haciendo que su engranaje funcionase al dar vueltas al pilón, subiendo o bajándolo. Junto al extremo que se une a la masa pétrea, su sección es mayor y está atravesada por un agujero a través del cual se introducía un palo con el que se daba vueltas. El husillo quedaba unido al pilón por medio de un pasadizo de hierro denominado alcotana.

Al principio, cuando la uva estaba completamente entera, el pilón bajaba rápidamente por la facilidad de exprimición. Al tocar el suelo éste, se volvía a elevar la viga a su máxima altura y se ganaba aspa. En las paredes delantera y trasera de la pila se hallaban enclavados, dispuestos verticalmente hasta el techo, cuatro palos, pastores, en parejas, pero sin adosarse, por cuya abertura se introducían una maderas cortas (30 a 50 ctros.) que eran las aspadillas propiamente dichas. En su perpendicular, su mayor distancia permitía pasar la viga. Cuando ésta se hallaba en su punto álgido, se introducía en su parte delantera tantas aspadillas como fuesen necesarias logrando que no decayese. Cuanto más se elevaba en su parte delantera, más bajaba en su trasera. Delante, estas aspadillas siempre se colocaban por debajo de la viga, en contraposición a su parte posterior que quedaban superpuestas por encima.

Otra de las posibilidades consistía en ganar cruz o costillo. La presión ejercida por el peso de la masa pétrea había alcanzado el suelo. En este punto no cabía otra alternativa que volver a levantar la viga y organizar nuevamente el armazón de palos y maderas. Si el pie se había cortado recientemente, se procedía a ganar aspa para lo cual se introducía una nueva aspadilla en su parte posterior, para que la suspensión del pilón quedase lo más elevada posible. Cuando de nuevo tocaba fondo y la uva ya no «sangraba», podía darse la alternativa de ganar cruz o castillo o cortar el pie, cuya diferencia consistía o venía dada en función de sumar más palos al conjunto o bloque de madera ya existente o abrir extensivamente la cara trabajada. Por regla general, la primera de las caras que se abría era la delantera, para mejor circulación del vino, cuyo orificio se encontraba situado en esta parte. Provistos de una pala de cortar, una azada y una bielda o una pala de corva (redondeada) se recortaban todos los lados hasta que la masa de uva quedaba reducida a un cúmulo de raspones con aparente forma de pastel redondeado. Esto que a simple vista pudiese parecer sumamente fácil ponía en evidencia a su ejecutor, puesto que en ocasiones el pie se venía a tierra y la faena de reconstrucción resultaba ardua y difícil.

El orujo quedaba a disposición de una nueva transformación: la fabricación de aguardiente. Típicamente familiar se elaboraba en pequeñas fábricas preparadas para este fin. Su extracción no era comercializada consumiéndose in situ.

El cierre final de cuentas se conmemoraba con una merienda en la que, naturalmente, no podía faltar el sabroso tinto de la cosecha anterior.

En la bodega, lo mismo que en el lagar, sólo quedaba el olor picante y penetrante del tufo de la fermentación del vino con el consiguiente peligro que ello significaba. Se intentaba combatirlo en lo posible a base de introducir bocanadas de fuego. Más peculiar, si cabe, era la artimaña preparada a tal efecto buscando la salida al exterior mediante un agujero, zarcera, del tufo concentrado en el interior. Sin lugar a dudas, en bodegas ostentadas por muchos propietarios, el dióxido de carbono era muy difícil de combatir a pesar de todos los medios puestos a su alcance. La fermentación duraba, incluso, meses. Se buscaban remedios para evadir esta constante cocción. Una de las recetas, según los expertos del lugar, era aplicar sebo o manteca salada a la boca del recipiente, con lo cual remitía el efecto considerablemente, convirtiéndose paulatinamente en vino.

Viga, aspadillas y pastores; pila grande. Valdegrulla (Lagar) (Soria)

VOCABULARIO

Alcotana: Clavo en forma de alcayata cuya única misión consiste en unir el pilón con el husillo.

Aspa: Madero cuadrado, de dimensiones aproximadas de 50 X 12 cms., que se coloca pospuesto o superpuesto en la viga.

Ballarte: Soporte donde se apoya el cesto de uva para proceder a su peso.

Castillo: Disposición u ordenamiento de tablones y maderas sobre la superficie de la uva para su exprimición.

Chuzo: Palo alto punzante utilizado por el viñadero para su defensa.

Cortar pie: Expresión equivalente a quitar la uva alternativamente de cada uno de los lados de la pila concentrándola hacia el interior para ser exprimida por el armazón del castillo.

Cubaje: Toneles o cavidades destinados a recoger el vino.

Ganar aspa: Acción y efecto de introducir aspadillas (aspas) para la suspensión de la viga.

Husillo: Madero labrado en tornillo, acoplado a la pulpilla, que facilita la suspensión del pilón.

Marranos: Maderas/os utilizados para la composición del castillo.

Media arroba: Medida de capacidad equivalente a ocho litros utilizada en la repartición del vino.

Murón: Sarmiento largo que procede de la base de la cepa destinado a la formación de una nueva planta o a la obtención de mayor cantidad de fruto.

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

Pelleja: Odre de piel de cabra o chivo cosido empleado en el transporte del vino.

Pila: Compartimento destinado a acoger la uva.

Pililla: Cavidad donde se recoge el vino.

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

Señorita: Ultimo 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 e intentar combatir el dióxido de carbono (tufo).

Datos sobre otra BOTARGA desaparecida: La de Casa de Uceda (1)

José Ramón López de los Mozos y Raquel Mateo Viñuelas

Casa de Uceda es un pequeño pueblo agrícola de La Campiña, cuya vega está regada por el río Jarama y aireada por los vientos del no lejano Pico Ocejón y la Sierra de Concha, pertenecientes a las estribaciones del Sistema Central, que en siglos pasados perteneció al condado de Uceda, siendo solamente, según cuenta la tradición, una finca donde estaba confinado un hijo bastardo del conde de Uceda, que padecía, además, alguna enfermedad mental o defecto físico que le hacía ser la vergüenza de tan noble familia.

Tras desaparecer dicho condado y aumentado notablemente el número de habitantes, la antigua finca se convirtió en la villa llamada Casas de Uceda Campo del Rey (2).

Actualmente pertenece al partido judicial de Cogolludo.

En este lugar, al que separan 35 kilómetros de Guadalajara capital y entre otras muchas tradiciones, ya casi todas desaparecidas —como la famosa *Feria de aperos* del día de San Bernabé, a principios del verano— existió la ancestral figura de la *botarga*, al igual que en algunos pueblos próximos: Villaseca de Uceda, Viñuelas, Valdepeñas de la Sierra, etc. (3). Desapareció como en otros casos a causa de la última Guerra Civil española; no ocurrió aquí como en el cercano Valdenuño Fernández, donde se volvió a instaurar como costumbre anual, tras superarse los años de mayor depresión económica, sino que se extinguió como tradición ya para siempre, aunque todavía hoy siga viva en el recuerdo de los más ancianos del lugar (4).

Nadie sabe cuándo se inició esta tradición que se pierde en la memoria de los lugareños: *«es algo que se ha hecho de siempre y duró hasta la guerra»*.

Lo cierto es que los *30 de diciembre «desde siempre»*, el ambiente festivo se empezaba a *«sentir»* desde por la mañana, cuando todos los casaucedanos tenían la misma conversación o el mismo pensamiento: cada uno en su quehacer diario se preguntaba cómo resultarían ese año los días festivos que se avecinaban y el jolgorio que empezaría esa misma noche.

Algunos vecinos nos comentan que en aquellos tiempos en que la vida era *«trabajar mucho y muy duro, para comer lo justo o de menos, desde que salía el sol hasta las puestas»*, cualquier motivo que rompiera esa monotonía y sirviera de descanso y divertimento, era el tema de conversación y la animación de varias jornadas de trabajo.

RONDA DE LOS MOZOS

A media tarde del 30 de diciembre, algunos mozos volvían al pueblo para juntarse en la taberna.

Una vez reunidos, salían de ronda por todo el pueblo, cantando acompañados por guita-

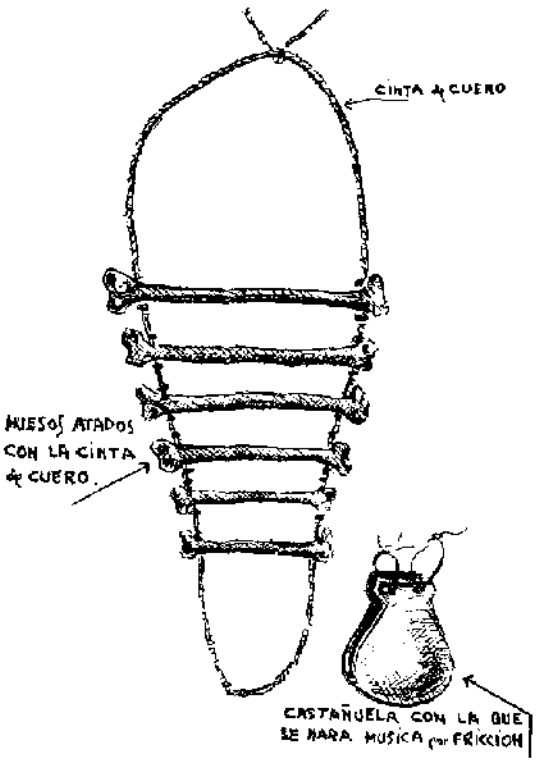


Fig. 1.—Huesos o Ginebra

rras, bandurrias, castañuelas, triángulo y huesos o ginebra (5) (fig. 1), que tocaban ellos mismos, y pidiendo de casa en casa lo que tuvieran a bien darles, con destino a la merienda que celebrarían al día siguiente, de San Silvestre.

Les daban dinero generalmente, pero también alguno de los productos de que se disponía: huevos o matanza recientemente hecha: chorizos, morcillas, hugueña (6) e incluso se recuerda que un año se dio el caso de que los mozos robaron un jamón de la casa donde más abundaban, lo cual se les perdonó *«por ser el día que era»*.

Entre las coplillas y jotas que cantaban con motivo de la cuestación, hemos podido recoger esta estrofa:

Mañana si vas a misa,
allí verás al Cordero,
que nació de Madre Virgen,
para ser Rey de los Cielos.

Esta cuarteta asonantada, también llamada tirana, con versos octosílabos, tiene un marcado carácter popular y es la misma que recogimos en Villaseca de Uceda (7). Hecho normal, teniendo en cuenta que estos dos pueblos no distan entre sí más que 3 kilómetros.

La ronda se alargaba hasta altas horas de la noche.

DIA DE LOS MOZOS

El día siguiente, 31 de diciembre, día de San Silvestre ,era festejado como *«el día de los mozos»* por antonomasia (8).

La mañana transcurría tranquila para todo el pueblo, salvo para los dos *mayordomos*, que eran los dos mozos (solteros) más viejos de la villa. Se les llamaba así porque eran los encargados de organizar y preparar todo lo recogido la noche anterior en la ronda, para la merienda, incluida la administración de los dineros conseguidos, que se utilizaban en la compra de algunas cosas más (9).

A la caída de la tarde, al toque de la oración llamada del anochecer, corría de boca en boca la siguiente coplilla:

El día de San Silvestre,
al toque de la oración,
al casado que se encuentre,
se le tirará al pilón.

Esta graciosa cuarteta-sentencia se cumplió en varias ocasiones.

Ya anochecido, se reunían de nuevo todos los mozos del pueblo para merendar lo que los *mayordomos* habían preparado, ayudados por algunos de sus compañeros.

Tradicionalmente la merienda se componía de escabeche, sardinas arenques, huevos fritos, jamón, chorizo, morcilla, etc., todo ello regado por abundante y buen vino de la tierra por aquellos años (10).

Bien comidos y bien bebidos los mozos, la música se convertía en la protagonista de la reunión, junto con los consabidos chistes y chascarrillos. Después, salían a rondar a las mozas hasta el amanecer.

DIA DE LOS CASADOS: RONDA Y *BOTARGA*

Pero como los casados no iban a ser menos, *el primer domingo después de Reyes* u *octava de Epifanía*, se celebraba la fiesta del Niño de la Bola, aquí llamado Niño del Remedio o de los Remedios, por los lugareños (11) (lám. 1).

Este día fue *«institucionalizado»* como *«el día de los casados»*, y es entonces cuando aparecía el persona de la *botarga*.

Todo empezaba antes de la misa, hacia las 8 ó 9 de la mañana, cuando la *botarga*, acompañada por cuatro bailarines o danzantes y de cuatro a seis músicos (dependiendo de los años) iban de casa en casa pidiendo, al mismo tiempo que tocaban y bailaban jotillas, seguidos por un tropel de chiquillos (12).

Además de la copla que también cantaban los mozos, anteriormente mencionada, los casados compartían con ellos otras varias que poseían en su repertorio:

Lámina 1.—El Niño del Remedio, de Casa de Uceda

A la jota Julián
que eres un galopín,
que por no trabajar
te has metido alguacil.

Igualmente hemos recogido otra, muy parecida a una oída en Villaseca de Uceda:

Danos aguinaldo Rosa,
lucero del claro día,
que en un día como éste
no nos dirás que no había.

En este caso el nombre Rosa se sustituía por otros nombres de mujer, en cada casa el que correspondía a la dueña, acomodándolo lo más posible a la rima (13).

Tras las danzas de petición y la recogida del aguinaldo se cantaba otra jotilla llamada *despedida*. Veamos un ejemplo:

La despedida te doy
la que echó Cristo en el río,
que los peces quieren agua
y las mujeres marido (14).

Los instrumentos utilizados por los músicos eran de nuevo guitarras, bandurrias, el triángulo y los huesos o ginebra. Los danzantes, al mismo tiempo que bailaban la jota, tocaban las castañuelas.

En cada casa como aguinaldo les entregaban todo tipo de cosas, pero sobre todo dinero, y de vez en cuando naranjas y algún producto de la matanza (15). También se dio el caso en alguna ocasión, que la *botarga* robaba algún jamón o vuelta de chorizo, descolgándolos del techo con su cachiporra.

Los vejetes del lugar recuerdan que cuando la *botarga* entraba en una casa a pedir, la dueña no dejaba salir a recibirla a las mozas casaderas que hubiese en casa, porque les levantaba los vestidos con la cachiporra (16).

Según avanzaba la comitiva por las calles, los chiquillos del pueblo soliviantaban a la *botarga* que los perseguía, diciéndole:

Botarga la larga
cascaruleta,
mata las pulgas
con una escopeta (17).

Ella se enfurecía y cachiporra en ristre, perseguía con más ahínco a la chiquillería, y aunque no llegaba a pegar a nadie, los asustaba y divertía.

Lámina 2.—Imagen de la Virgen de los Olmos, Casa de Uceda

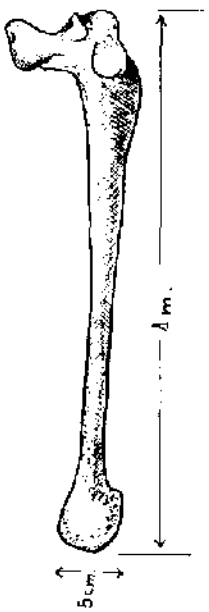


Fig. 2.—Cachiporra.

La cachiporra era de madera, medía aproximadamente un metro, tenía en su parte superior la cabeza de un perro toscamente labrada y terminaba en una especie de taruguillo o bola, toda ella de una pieza. (Fig. 2).

LA VESTIMENTA

El traje de la *botarga*, en su primeros tiempos, era de una sola pieza, como una especie de mono muy ancho, abrochado por delante con botones bastante grandes forrados de la misma tela que el traje: franela a base de piezas o trozos cosidos entre sí, de colores muy vivos: rojo, amarillo, verde y azul (18).

Se ajustaba al cuerpo con un cinturón ancho o cinta de cuero con cascabeles y campanillas Llevaba también unos pretales de mula cruzados en el pecho, además de algunas campanillas y cascabeles, pero esta vez cosidos en las mangas.

Llevaba un gorro, de forma cónica, terminado en una borla con flecos que colgaban hacia un lado.

En la cara, casi siempre tiznada, se colocaba a veces unas largas barbas y un bigote de un rubio casi rojizo, pero nunca usaba máscara.

Debajo del traje, camisa blanca y calcetines del mismo color.

Calzaba *borceguíes* o *borcequises*, que eran unas botas de cuero color marrón, lisas y hasta los tobillos, donde terminaban en un elástico de goma con hebilla al lado derecho.

Se recuerda igualmente que algunos años se pintaba las manos de rojo o se colocaba unos guantes del mismo color, aunque en otras ocasiones llevaba las manos limpias.

Al lado izquierdo del pantalón pendía, colgada del cinturón una taleguilla o faltriquera (fig. 3) de cuero forrado de la misma tela que el traje, como sucedía con los botones. Aquí era donde la *botarga* guardaba el dinero recolectado.

Más adelante, este traje que se había deteriorado mucho con los años, fue arreglado y recompuesto por una hábil lugareña pasando a ser de dos piezas: una chaquetilla corta y unos pantalones de tipo bombacho, ajustados bajo las rodilla (según unos testimonios) o en los tobillos (según otros). El resto de la indumentaria no varió hasta su desaparición. (Figura 4).

El traje de los danzantes estaba confeccionado en paño, lana o pana y se componía de pantalón tobillero y chaquetilla corta. También camisa y medias blancas, además de zapatos negros.

A la cabeza se colocaban un pañuelo de mujer, doblado en forma de triángulo y atado en el lado izquierdo; era de colores muy llamativos, recordándose sobre todo el uso de pañuelos rojos, con flecos en algunos casos.

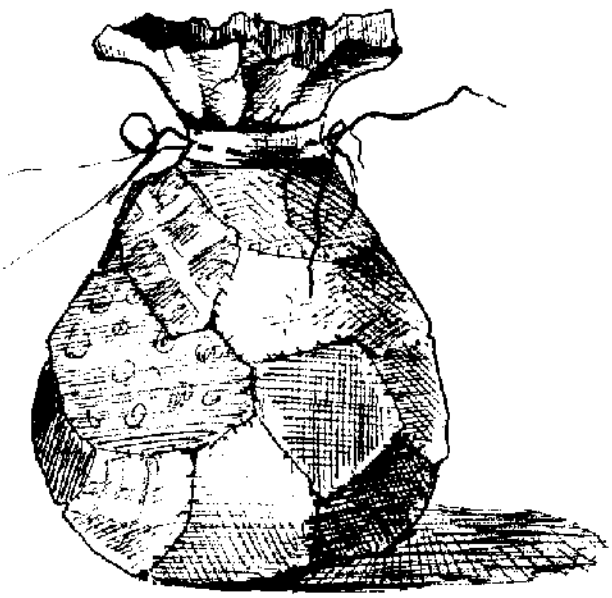


Fig. 3.—Faltriquera o Taleguilla

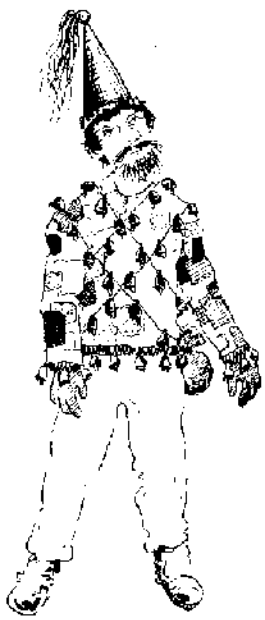


Fig. 4.—Botarga de Casa de Uceda (Reconstrucción)

Los músicos no tenían una vestimenta característica que les diferenciara. Cada uno acostumbraba a llevar la mejor ropa que tuviese, pero parece ser que existía entre ellos tendencia a ponerse un traje gris o negro y también camisa blanca.

EN MISA

Tras finalizar la ronda, sobre las once de la mañana se tocaba a misa, a la que asistía el pueblo entero debidamente endomingado como correspondía a la ocasión.

En la puerta de la iglesia se situaba la *botarga,* amenazando con la cachiporra y con su faltriquera preparada, dispuesta a no permitir el paso al recinto sagrado a quien no le diera alguna limosna (se acostumbraba a dar un céntimo, posteriormente cinco y poco a poco subió a diez, llegando al final de su existencia hasta los dos reales).

Simultáneamente aguantaba las bromas de los niños a los que intentaba ahuyentar (éstos también tenían que pagar para entrar al templo).

Todo el dinero recolectado aquí y en la ronda, a golpe de cachiporra, era para la iglesia, donde se empleaba en alumbrar al Niño del Remedio durante todo el año, y en todo aquello que fuera necesario para el culto.

Una vez que el pueblo entero estaba en la iglesia, entraba la *botarga,* que se situaba en los últimos bancos, más próximos a la puerta; allí permanecía durante toda la misa en actitud respetuosa, con la cabeza descubierta; ora se sentaba ora se levantaba, pero sin molestar a nadie.

ALMONEDA, PROCESION Y REFRESCO

Al terminar la misa, la *botarga* salía la primera a la calle, donde junto con los danzantes y los músicos, esperaba el comienzo de la procesión, con la salida del Niño del Remedio. Una vez éste en la calle, en ausencia del sacerdote, se almonedeaban las varas de las andas.

Los mejores postores llevaban la imagen por todo el pueblo, precedidos de los danzantes y músicos que cantaban y bailaban durante la casi totalidad de la procesión, encabezados por la *botarga que* avanzaba a saltos, moviéndose constantemente de un lugar a otro sin orden ni concierto, haciendo el máximo ruido posible con sus pretales, campanillas y cascabeles.

Unas veces iba de espaldas al camino, otras de frente, pero siempre alborotando, aunque sin hablar ni gritar frase alguna.

Detrás de la imagen caminaba el sacerdote acompañado por los monaguillos y los fieles.

Al regreso de la procesión, eran las autoridades del pueblo quienes portaban las andas (el alcalde, el teniente alcalde, el juez de paz y el secretario) y conducían la imagen hasta el interior de la iglesia, donde de nuevo penetraba la *botarga* con los danzantes y los músicos, que seguían tocando, cantando y bailando.

Una vez finalizados los actos de carácter religioso, todos los habitantes de Casa de Uceda se reunían en el salón de la Casa de la Villa donde tenía lugar el *refresco,* acto que se alargaba hasta la hora de comer.

El refresco era preparado por dos *mayordomos* —que lo eran este día los dos hombres últimos casados— y consistía en una reunión desenfadada donde se «abría boca» con rosquillas fritas, magdalenas, bollos de aceite, mantecados y toda clase de dulces confeccionados por las dos mujeres de los mayordomos. A estas vituallas se unía todo lo recogido por la ronda durante la mañana, y se regaba con vino, aguardiente y coñac (19).

Tras el *refresco,* todas las personas iban a sus casas a comer, salvo la *botarga,* los danzantes y los músicos, que comían en casa de los *mayordomos* y según «los posibles» de éstos lo hacían a base de migas con chorizo o con una paella.

Después de hacer convenientemente la digestión de la comida, a media tarde aproximadamente, se volvían a reunir todos en la plaza del Ayuntamiento, si hacía buen día, o en la Casa de la Villa si hacía frío, para dar comienzo al baile, amenizado con un antiguo «manubrio» u organillo. Aquí, los danzantes se confundían con el resto de la gente; la *botarga* asistía también al baile, donde se dedicaba a perseguir a los chavales y a incordiar a las mozas, a las que si no tenían cuidado o estaban despistadas bailando o hablando, levantaba las faldas, ante lo que los mozos contestaban con risas y frases atrevidas.

A las mujeres casadas las respetaba en todo momento.

El baile se prolongaba hasta la hora de la cena, alrededor de las diez de la noche, en que todos se recogían en sus casas, incluida

la *botarga*, no sin pena de que estos alegres días tocasen a su fin.

MUERE LA TRADICION

Como dijimos al principio, esta tradición de la *botarga* desapareció prácticamente con la Guerra Civil. Desde el año 1936 fue suspendida hasta 1939. Entonces, conmemorando el final de la confrontación bélica, se volvió a celebrar la fiesta antes descrita los días 30 y 31 de diciembre a principios del año 40.

En febrero de ese mismo año, el Martes de Carnaval, y en contra de toda costumbre, volvió a aparecer la *botarga*, pero esta vez junto a otras muchas personas disfrazadas, entre las que llamaban la atención dos muchachas vestidas de vaca brava, cubiertas con una manta oscura a la que cosieron o ataron unos enormes cuernos de toro, a la manera de las vaquillas serranas.

En esta ocasión la *botarga* no era, en absoluto, la protagonista, aunque su comportamiento con respecto a la chiquillería y a las mozas era el mismo que había manifestado en las otras ocasiones.

Esta es la última vez que se vio a la *botarga* y que se celebraron las fiestas descritas; un poco por presión política y otro poco por desánimo de los casaucedanos, la tradición desapareció.

A propósito de las personas que asumían el papel de *botarga*, hay que añadir que eran siempre hombres de entre 40 y 60 años, pertenecientes a la más baja escala social: pastores, criados, porqueros, etc.

Se recuerda todavía el nombre de alguno de ellos y aproximadamente los años en que desempeñaron el papel de *botarga*.

Alrededor de 1920 y 1923 salió Emiliano González «El Churro», que era porquero; desde 1923 hasta 1926 aproximadamente, lo fue Casto García, «El tío Plin», pastor de profesión; entre el año 26 y el 29 hizo la *botarga* Pedro de Diego, más conocido como «Perico el Cojo», criado; desde 1930 hasta 1932, Teodoro García, «El tío Pladera», que guardaba bueyes y vacas; por último y entre 1932 y 1940 (salvo el período de la guerra) lo fue Faustino González, guarda de las viñas de Uceda, y la *botarga* más conocida y recordada por las gentes de Casa de Uceda, por ser la más reciente, con el mote «El tío Patena».

Como ya hemos señalado más arriba, en el año 1940 se suspendió la tradición y ya nunca se ha vuelto a retomar.

---

(1) Las informaciones recibidas proceden de las siguientes personas: Eulalia García de Diego, de 85 años; Severina Sanz del Rey, de 61; Apolonio Rubio Serrano, de 70; Sagrario de Diego, 74; María Velasco Mateo, de 61; Juana Sanz Pascual, de 54; Remedios Echevarría, de 79; María Román, de 78 y Lorenzo Surrasí, de 79, todos de Casa de Uceda, así como Demetria Mateo de Pascual, de 83 años, procedente de Villaseca de Uceda, durante los días 7, 15 y 24 de diciembre de 1985 y 15 de febrero de 1986. Nuestro agradecimiento.

(2) Datos históricos en PEREZ VILLAMIL, Manuel: *Memorial Histórico Español. Colección de documentos, opúsculos y antigüedades que publica la Real Academia de la Historia.* Tomo XLVII. *Relaciones Topográficas de España correspondientes á pueblos que pertenecen hoy á la provincia de Guadalajara, con notas y aumentos de D. ... Académico de Número.* VI. Madrid, Establecimiento Tipográfico de Fortanet, 1915, págs. 55-59, y *Aumentos* en pág. 60.

(3) Para las dos primeras poblaciones ver LOPEZ DE LOS MOZOS, J. R. y MATEO VIÑUELAS, R.: "Tres "botargas" desaparecidas: las de El Vado, Viñuelas y Villaseca de Uceda", *Revista de Folklore*, 46 (Valladolid, 1984), págs. 118-124. Para Valdepeñas de la Sierra GARCIA SANZ, S.: "Botargas y enmascarados alcarreños (Notas de Etnografía y Folklore)". R. D. T. P. IX, cuad. 3.º (Madrid, 1953): "XXIV) Otras "botargas" desaparecidas: las de Valdepeñas de la Sierra y La Mierla". (Inédita la 2.ª parte).

(4) Actualmente la botarga de Valdenuño Fernández es la única que permanece activa en la antigua tierra de Uceda.

(5) "Instrumento grosero, inventado para hacer ruido, y hoy ya desusado. Componíase de ocho ó diez palos tendidos, redondos, ensartados por ambas puntas, y el mayor, de largo de una tercia; los demás iban en disminución hacia arriba. Tocábase dando en ellos con otro palo como de tambor, con que se formaba el ruido." BARCIA, R.: *Primer Diccionario General Etimológico de la lengua española.* Tomo II. Barcelona, s. f. (1880), pág. 954, voz GINEBRA. No figura en las voces HUESOS ni HUESO.

(6) También se conoce con los nombres más populares de *bueña* o *gueña*, embutido similar al chorizo, pero hecho a base de tocino y recortes de carne de peor calidad.

(7) Según BARCIA, R.: *Op. cit.*, tomo V, pág. 134, tirana es "cierta canción española, cuyo nombre tomó de la letra primitiva: ¡Ay TIRANA, TIRANA!" y en una segunda acepción "Adjetivo. Aplícase como requiebro y primor airoso, a la mujer á quien se festeja, en cuyo sentido se dice gallardísimamente: *Hermosa* TIRANA".

(8) Este día de *vísperas* también era propio de los mozos al celebrarse las botargas de El Vado, Viñuelas y Villaseca de Uceda.

(9) Sobre este tipo de asociaciones de mozos pueden consultarse: GARCIA SANZ, S.: "Los aguinaldos de Santa Agueda (Fiesta de los mozos de Ruguilla, Guadalajara)". *Actas del I Congreso de Etnografía y Folklore* (Braga, Portugal, 1951). Lisboa, tomo I, 1963, págs. 233-242. CARO BAROJA, J.: *El Carnaval (Análisis histórico-cultural).* Madrid, Ed. Taurus, 1965, pág. 153 (parecido con los "*marzantes*"). LOPEZ DE LOS MOZOS, J. R.: "Descripción de una fiesta serrana: La Machada de El Bocígano. Posibles paralelismos". WAD-AL-HAYARA, 8 (1981), págs. 495-504 (paralelismo con la "*rueda*" de Torrejón del Rey, en la misma provincia de Guadalajara). MIGUEL LO-

PEZ, M. A.: *Guía del macizo de Ayllón*, 1.ª ed., Madrid, Tierra de Fuego, 1982, págs. 80-85 (*"La Machá"*). Algo similar en Valverde de los Arroyos: *"La machorra"* del día de Todos los Santos, que aún no hemos estudiado suficientemente.

(10) La filoxera dio al traste con el cultivo de la vid años antes de la guerra.

(11) En dicha fecha efectúa su salida, en la actualidad, la botarga de Valdenuño Fernández (fiesta del Niño Perdido). En Majaelrayo también salían en igual fecha (fiesta del Santo Niño) aunque a principios del siglo pasado se trasladó al primer domingo de septiembre. Sobre esta última fiesta véase: *Programa oficial de festejos*. Organizados por la HERMANDAD DEL SANTO NIÑO y el Ayuntamiento de Majaelrayo, que se celebrarán durante los días 4 al 7 de septiembre de 1976, con motivo de las Fiestas Mayores en honor del SANTO NIÑO "DULCE NOMBRE DE JESUS". Majaelrayo (Guadalajara). Septiembre 1976, pág. 4 (firma El Priostre). Existe una ampliación del programa anterior, titulado: *"Majaelrayo: su paisaje, sus costumbres"*. Sin data ni paginación (firma Isidoro MORENO). Hay otra 3.ª ed. MIGUEL LOPEZ, M. A.: *Op. cit.*, págs. 186-192. LOPEZ DE LOS MOZOS, J. R.: "Dos "botargas" de ciclo invernal en Majaelrayo (Guadalajara): Conclusiones definitivas", *Revista de Folklore*, 39 (Valladolid, 1984), págs. 82-83.

(12) Seguimos encontrando el mayor parecido de esta botarga desaparecida con la de Valdenuño Fernández.

(13) Otras coplillas escritas en cuartetas octosílabas, tanto *con rima consonante como asonantadas son:*

"Por esta calle que vamos, / tiran agua y salen rosas / y por eso la llamamos / la calle de las hermosas". "Chiquita y regordita / como un grano de cebada, / lo que tienes de chiquita / lo tienes de resalada". "Desde tu casa a la iglesia / he de plantar un jardín, / para que todas las flores / tengan envidia de ti". "Quién fuera clavito de oro / donde cuelgas el candil, / para verte desnudar / y por la mañana vestir".

Había también coplillas un poco más críticas, aunque eran las menos cantadas, como ésta: "Por esta calle que vamos, / tiran agua y salen chinas / y por eso la llamamos / la calle de las gorrinas". (Por oposición a la primera de las coplas citadas.)

Las estrofas anteriores son las que cantaban y bailaban los danzantes y los músicos cuando llegaban a una casa, acompañando a la botarga, antes de recibir el aguinaldo.

(14) También se cantaban estas otras, a modo de despedida: "Si tuviera una naranja / contigo la partiría, / pero como no la tengo / ésta va por despedida". "La despedida te doy / porque sé que la mereces, / que la hierba que tú pisas / después de seca florece".

(15) Sobre el simbolismo de la naranja véase LOPEZ DE LOS MOZOS, J. R.: "Las "botargas": su simbolismo y cambios de significado". Ponencias y Conclusiones. I Jornadas de Estudio del Folklore Castellano-Manchego. Cuenca, marzo 1983. Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Consejería de Educación y Cultura, págs. 113-131.

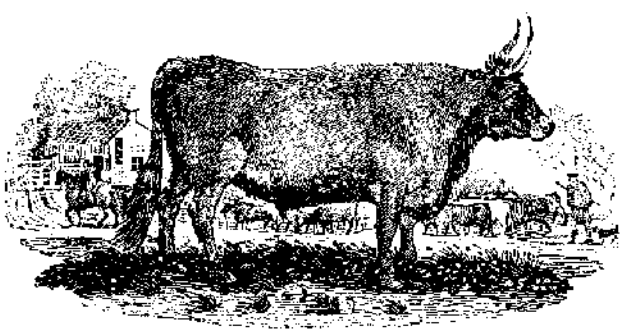
(16) *Sobre el uso de la cachiporra: LOPEZ DE LOS MOZOS*, J. R. y SANCHEZ MINGUEZ, D.: "La botarga recuperada de San Blas, en Peñalver (Guadalajara)". En prensa.

(17) Existen otras variantes: *castalañuela* y *castañuelera* (Valdenuño) *cascaruleta*. El mismo *cascaruleta* se aplicaba también a la botarga: de Beleña de Sorbe: "Botarga la larga / la cascaruleta, / mejor quiero pan / que tus tetas". GARCIA SANZ *S.: Op. cit.*, pág. 24.

(18) En el "mono" se parecía bastante a la de Valdenuño Fernández. En los cascabeles, a una de las de Majaelrayo (la de rayas).

(19) *Los mayordomos casados, además de preparar y organizar* el refresco del día del Niño del Remedio, tenían otras obligaciones que cumplir; el mayordomo llamado de la Virgen de los Olmos debía pedir limosna todos los domingos del año para velas de iluminación; el otro mayordomo debía hacer lo propio para el Santísimo. Los dos delegaban en sus hijos o sobrinos para que fueran por las casas del pueblo con el cuadro de la Virgen (se trata de un cuadro de 25 × 35 cms., con la imagen de la Virgen impresa en blanco y negro, tal y como aparece en la estampa adjunta —Lám. 2—) y los otros con la insignia del Santísimo (portapaz de plata con un Corazón de Jesús labrado en relieve). Los fieles debían besar la insignia o el cuadro antes de depositar la limosna en el cepillo. En todas las casas tenían por costumbre dar cinco céntimos al efecto, repartidos en dos y tres, así entre los colectores existía cierta rivalidad, por lo que los domingos intentaban madrugar lo más posible y recoger los tres céntimos de cada casa; los más perezosos se quedarían con dos solamente y ese día su colecta se vería sensiblemente disminuida, en relación a la de sus compañeros y su Santísimo o su Virgen de los Olmos no estarían bien iluminados durante este año o en la Semana Santa.

La Virgen de los Olmos tenía pocos problemas en ese aspecto, ya que según nos contaron, "era rica". Todos los fieles le profesaban una enorme devoción, y aún lo hacen, considerándola su Virgen por excelencia. La tradición nos cuenta que se le apareció a un pastor, en forma de paloma, cerca de una olmeda que se encuentra entre el término de Casa de Uceda y el de Valdepeñas de la Sierra, y encima de un olmo tomó forma de bellísima mujer, sentada sobre un tronco con su Hijo sobre las rodillas y una manzana en la mano derecha. Allí se le construyó una ermita y se le rinde culto en la actualidad. Se atribuyen a esta Virgen numerosos milagros en beneficio de Casa de Uceda y de sus habitantes, por eso ellos, siempre agradecidos, la llenaban de limosnas y contaba con gran cantidad de cera con la que era permanentemente alumbrada.



EL FOLKLORE VILLANOVENSE

Valeriano Gutiérrez Macías

La ciudad badajocense de Villanueva de la Serena es capital del partido judicial de su nombre. Hállase situada en el declive de una suave colina y tiene a su frente una inmensa llanura: la comarca de La Serena. Los lingüistas dicen que *Serena* viene del árabe *Serna*, que significa llanura, extensión.

La Serena ha sido cantada por el eximio novelista de Campanario Antonio Reyes Huertas (nació el 7-11-1887 y falleció el 11-8-1952), autor de «La sangre de la raza», «La Carolina», etc. y creador de la llamada *estampa campesina*, nuevo género literario y el mejor testimonio de su amor al pueblo. Para Reyes Huertas, Extremadura tiene fecundos adentros. El azoriniano Fernando Pérez Marqués, anota que Reyes Huertas es un escritor que ha exaltado amorosamente el acervo espiritual de nuestra tierra, singularmente la comarca de La Serena. ¡Extremadura, La Serena! El pintor Adelardo Covarsí ha llevado al lienzo los ubérrimos campos de esta comarca, en sus escenas venatorias. También, al investigador y secretario de la Real Academia de Extremadura de las Artes y las Letras, Manuel Terrón Albarrán, se debe la descripción del magnífico paisaje de La Serena y sus castillos, vigías permanentes de todos los movimientos humanos.

Villanueva presenta arquitectura monumental. Lo pregona su iglesia parroquial, dedicada a la Asunción, en la que se unen lo artístico y lo monumental. Se trata de un templo tan grande como sólido, de piedra de sillería bien labrada. En el orden religioso, tiene además Villanueva varias ermitas: la de Santiago, Escuela de Cristo, Jesús Nazareno y Cristo del Sepulcro. También hay que hacer referencia a los conventos de religiosas y frailes franciscanos.

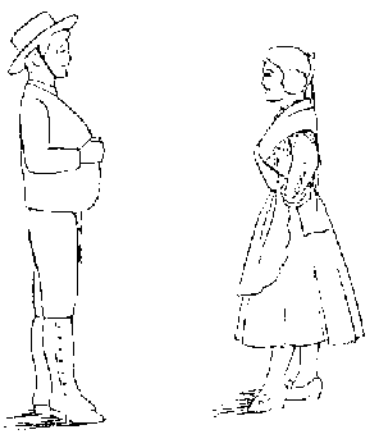
Esta población está fertilizada por los ríos Guadiana y Zújar, así como por el arroyo del Moral. Su terreno es muy feraz y el agua superficial. Villanueva, pueblo eminentemente cerealista, cuenta también con fértiles tierras de regadío.

El gentilicio completo que admite la Real Academia de la Lengua para nombrar a los hijos de esta ciudad es el de *villanovenses*. Pintorescamente se les conoce por *serones* y por *farrucos*.

Hay un dicho popular que reza así: «De Villanueva y con serón / ladrón, porque todo lo que ve, lo apaña y lo mete en el serón». Sin embargo, estimamos —ya lo comprenderá fácilmente el lector—, que todo esto es producto de las exacerbaciones locales, en particular de los vecinos de los pueblos colindantes, que en muchos casos desde épocas remotísimas, guardan en sus subconscientes una prevención en contra de la tribu vecina, para guardar quizá la pureza de la estirpe, o, acaso, como consecuencia de pretéritas luchas por la tierra. Harto sabido es que los pueblos siempre presentan argumentos para defenderse y defender su prestigio, aunque, a veces, lo hagan denostando al de los demás.

Villanueva fue primero de Lares, luego de Magacela, que tomaba el nombre del castillo de igual nombre, a cuyas posesiones pertenecía, y desde 1600, de La Serena. El título de ciudad lo ostenta desde el pasado siglo, de los tiempos del reinado de Isabel II.

Esta ciudad pacense ostenta una galería de hombres ilustres: es cuna del cronista de la Orden de Alcántara fray Alonso de Torres Tapia; del que fue heroico teniente coronel médico —se distinguió mucho en la campaña de Filipinas— y gran novelista Felipe Trigo, autor de «El médico rural» y «Jarrapellejos» y más de una veintena de novelas y ensayos, y del alto poeta, rapsoda y comediógrafo Joaquín Montaner y Castaños, que se afincó en Barcelona, donde llevó a cabo su obra literaria, aunque siem-



pre tuvo el mayor afecto y recuerdo para su patria chica.

Se distingue Villanueva de la Serena por sus fiestas patronales del Señor Santiago, que tienen el diminutivo de «Santiaguito». Son festejos populares llamativos, con atracciones musicales, deportivas, culturales, que constituyen homenaje también a Hispanoamérica, con el triunfo siempre de la movida jota extremeña —aquí denominada «enredá»—. Es obligado mencionar a Venancio G. Velasco y al sacerdote, folklorista y director de la Coral Villanovense Antonio Guisado Tapias, que recoge el tesoro popular de la hermosa villa badajocense.

Son fiestas del pueblo y para el pueblo, que cuentan con la participación entusiasta de excelentes ingenios locales. Villanueva de la Serena ofrece una verdadera riqueza, en cantidad y calidad, de folklore, de lo que da testimonio este trabajo. «Santiaguito» es la fiesta popular por excelencia, Santa Ana, el 26 de julio y San Bartolomé, el 24 de agosto, completan el calendario festero de Villanueva de la Serena en el estío con la afluencia de miles de emigrantes que cogen sus vacaciones estos días para no faltar a la cita anual.

A continuación transcribimos canciones de procedencia pastoril y ocasional, que se cantaban mucho antiguamente en diversas ocasiones. La primera fue recogida en el «Cancionero» del prestigioso investigador y musicólogo Bonifacio Gil. Las restantes las ha agavillado Antonio Guisado como consecuencia de sus entrevistas con personas mayores.

¡AY, CARAMBA!

1.—El romero florido que está en la sierra
jasta la Candelaria ya no se siega.
¡Ay, caramba! ¡Ay, carambito del alma!
¡Ay, carambelo, no eh para ti la dama
del pelo negro! Cómo yueve,
qué serenita cae la nieve,
qué serenita se mantiene.

2.—Esta noche ha llovido, mañana hay barro,
cuatro pareh de mulah lleva mi carro.
¡Ay, caramba...

3.—Si quiereh que te cante a lo divino,
echa por la ventana jarroh de vino.
¡Ay, caramba...

4.—Si quiereh que te cante dame confite(s)
que me s'han acabado loh que me diste.
¡Ay, caramba...

5.—Si quiereh que te quiera, tírame nueceh,
tíramelah a pareh cuatro en dos veces.
¡Ay, caramba...

6.—Esta noche no eh noche, porque el cochero
ha cogido una mona y la está durmiendo.
¡Ay, caramba! ¡Ay, carambolito del alma!
Ay, carambola, el caldero a la lumbre
con agua sola! ¡Ay, carambola!
¡Ay, carambito del alma! (bis)

7.—Esta calle a la larga la ronda un chulo,
que no tiene dos cuartas del suelo al culo.
¡Ay, caramba...

8.—Por la calle abajito va Juan y Pedro
remendando la capa con j'ilo negro.
¡Ay, caramba...

9.—La zambomba está rota, se sale el aire;
a Seviya por otra qu' esta no vale.
¡Ay, caramba...

10.—Más allá del demonio, cincuenta leguas,
tengo un cuarto alquilado para mi suegra.
¡Ay, caramba...

11.—La trenza de tu pelo revolotea,
¿Quién ha visto en un año dos primaveras?
¡Ay, caramba...

12.—Nochebuena de Reyes, los aguinaldos;
un muchacho moreno me dio la mano.
¡Ay, caramba...

13.—Cuatro pares de mulas, cuatro esquilones,
cuatro mozos que roban los corazones.
¡Ay, caramba...

14.—Una sartén sin rabo me dio mi suegra;
cada vez que reñimos, la sartén suena.
¡Ay, caramba...

Al terminar el número 10, se añadía:

¡Ay, caramba! ¡Ay, carambelito del alma!
Ay, carambelo! ¡Siéntate en esta siya!
Te ataré el pelo. ¡Ay, caramba!
¡Ay, carambelito del alma!

Esta canción se cantaba mucho antiguamente y en muy diversas ocasiones. También se cantaban y bailaban en Villanueva de la Serena, desde tiempo inmemorial, «Las Mayas». Los que bailaban pedían dinero y con lo que sacaban, organizaban una cena opípara, todos juntos. A ello hacen alusión las primeras letras.

En la actualidad también se canta y se baila, pues el cante y el baile son la expresión festiva del alma del pueblo llano.

Hacemos la observación de que la mayoría de sus letras las ha recolectado Antonio Guisado en los útlimos años de distintas personas de la fértil comarca de La Serena y, concretamente, de Villanueva.

«LAS MAYAS»

1.—A las pobrecitas Mayas, una perrita siquie-
[ra,
que no han podido juntar siquiera para la
[cena. (Bis)
Date la vuelta con aire, que te se vea
el refajo encarnado, que colorea,
que colorea, niña, que colorea,
date la vuelta con aire, que te se vea.

2.—Por esta calle me voy por la otra doy la
[vuelta;
la niña que a mí me quiera, que tenga la
[puerta abierta. (Bis)
Date la vuelta con aire...

3.—Señorita del balcón, écheme usté una pe-
[seta,
que me duelen los deditos de tocar la pan-
Date la vuelta con aire... [dereta. (Bis)

4.—Esta es la calle del Aire, la calle del remo-
[lino,
por donde remolinea tu corazón con el mío.
Date la vuelta con aire... [(Bis)

5.—En el Cerro Gurugú ha nacido una amapola,
con un letrero que dice: ¡Viva la Cruz Re-
Date la vuelta con aire... [dentora! (Bis)

6.—Pajarito, pluma verde, no cantes en mi jar-
[dín,
que estoy vestida de luto por un amor que
Date la vuelta con aire... [perdí. (Bis)

7.—Viva la media naranja, viva la naranja en-
[tera,
vivan los guardias civiles, que van por la ca-
Date la vuelta con aire... [rretera. (Bis)

8.—Si esta calle fuera mía, yo la mandaría en-
[royar
con naranjas y limones, y en cada esquina,
Date la vuelta con aire... [un rosal. (Bis)

9.—No olvides, villanovense, esta jota popular,
que en tu niñez aprendiste y siempre la
[oirás cantar. (Bis)
Date la vuelta con aire...

En cualquier caso, es obligado referirse a la Coral Villanovense, de dilatada historia y que muestra especial interés hacia la música popular y tradicional extremeña. Sus armonizaciones y composiciones de los más diversos músicos de la región, sobre temas folklóricos y populares de la tierra, constituyen una búsqueda de la autenticidad. Se trata de temas que siempre conforman uno de los pilares básicos del repertorio de cualquiera de sus muchos conciertos, que la coral ha ofrecido hasta ahora, dentro y fuera de Extremadura y de España.

Los componentes de la coral y folklore de Villanueva han sacado al aire europeo el acervo musical y, por tanto, cultural, de Extremadura. Tratan, en definitiva, de enriquecer la cultura del pueblo.

La asociación tiene verdadera raigambre en la comarca y en la región, en todo el extenso territorio extremeño y expande sus ecos, día a día, con sus estupendas actuaciones. Como anota Nieves Moreno, la cultura, investigaciones folklóricas, el reconocimiento de personajes olvidados, el rescate de tradiciones en su sentido más puro, el conocimiento de las jotas y danzas de la comarca y la región, constituyen algunos de los aspectos que la entidad, año tras año, lleva a cabo.

Y ahora, vayamos a reunir la gavilla del folklore, que gana soberanamente la atención de quienes se interesan por el mismo.

DON PEDRO
(Romancillo)

Ya viene don Pedro
de la guerra herido,
y viene corriendo
por ver a su hijo.

La dictó María Nieto, de Villanueva de la Serena.

¡CARAMBA, ITALIA!
(Canción infantil)

La tuna de mi suegra,
¡lo que me ha prometido!:
una sartén sin rabo, caramba,
y un borriquillo.

La dictó María Nieto.

QUE SA, MIRANDA

Anoche me salió un novio
con las patas tiritando;
no sé si lo coj'ahora
o lo deje p'al verano.
Que sá, Miranda;
que sá, Mirandilla;
que sá, Mirandilla, ja, ja.

La dictó María Nieto.

MANUE

¿Qué hah comío,
que tieneh la lengua gorda?
—Ensalada de cardo, Manué,
alza la rama, la rama de lauré,
con escarola, Manué.

EL CALDERO
(Romance)

Un caldero me ronda,
un caldero me ronda
por lah tapiah del corrá.
¡Bomba va!
Un caldero me ronda
por lah tapiah del corrá.
Que le den a usté,
que den a dar.
Por la tapia del corrá.

Lo dictó María Nieto.

SAN ANTONIO BENDITO

San Antonio bendito,
güi, güi, güi, dice a la lah mozah,
triqui, triqui, trí,
dice a lah mozah:
lairán, lairán ,lairán.

Lo dictó Carmen Nieto, de Villanueva de la Serena.

MARINERITO

Alza la voz, pregonero,
alza la voz, que en el río;
alza la voz, pregonero,
alza la voz, que en el río
no hay agua par'apagar
un corazón encendido.
Marinerito, dale a la bomba,
y el pajarito, dale que corra. Ja, ja.

Recogido de Isabel Gallardo de Alvarez.

ME CASO MI MADRE

Me casó mi madre,
chiquita y bonita,
con un valenciano
que yo no quería,
que yo no quería.

Recogido de Isabel Gallardo de Alvarez.

FANDANGOS DE LA SERENA

Cada vez que salgo al campo,
cada vez que salgo al campo,
hago a lah piedrah yorá,
al ver que te quiero tanto
y tú no me quierch na.
Hahta lah piedrah quebranto.

Los recogió la investigadora Isabel Gallardo de Alvarez. Usábase en las tardes de los días festivos en los patios de las casas, con asistencia de varios grupos de parejas.

AL ENTRAR EN VILLANUEVA

Al entrar en Villanueva,
lo primero que se ve:
la Zona llena de quintos
y el teniente coronel.
Al entrar en Villanueva,
lo primero que se ve:
lah mozas en el portal
con lah medias al revé.

La cantaban cuando se dirigían a Villanueva de la Serena, los quintos, para ingresar en la Caja de Recluta, a la que ellos llamaban Zona. La dictó Tomasa Mansilla, de Fuenlabrada de los Montes.

LA PASTORCITA

Estando una pastorcita
guardando sus ricas cabras,
con el rosario en la mano,
rezando a la Virgen Santa.

—Pues quien a la Virgen reza,
también la Virgen le ampara.
Vio de bajar una nube
tan resplandeciente y clara;
dio tres vueltas a una peña,
llamada «La Peña Parda».
De allí salieron tres luces,
de allí salieron tres damas;
dos que vestían de negro
y otra túnica morada.
Esta es la Virgen del Carmen;
otra, la Virgen María,
que con ella se abrazaba.

El padre de la pastora,
con cuidado estaba en casa:
oyó una voz temerosa,
una voz que amedrentaba.
Y la voz venía diciendo:
Hombre, ven a ver mis cabras;
no te faltará ninguna,
que de allí vienen contadas,
que tu hija la pastora
de gloria está coronada.

Muy representativa de la vida extremeña. Fue dictado por Isabel Gallardo de Alvarez.

EL CARBONERO

(Para Carnavales)

I

—Madre, mi carbonero
no vino anoche,
que l'estuv'esperando
hasta lah doce.
Vaya usté, madre,
por el dinero,
que va de paso
mi carbonero.

II

—Madre, si va de paso,
dil'usté qu'entre.
—Hija, si va de paso,
qu'el dineriyo } Bis
lo verá tarde. }

III

Y también con el indiano.
Por debajo de la puerta,
chiquiya, dame la mano,
que yo la recibiré.
Aunque tu padre no quiera,
contigo me casaré.

Esta composición popular pertenece a lo que el folklorista Bonifacio Gil llamó canciones de «regocijo».

LA ZORRA

(De las faenas del campo)

Entre cerros y monteh,
peñas y vaye,
se pasea una zorra,
con tan buen arte,
diciendo:
—Que me vengo cayendo
de un lado, de un dolor
que me ha dado.
¿Quién conmigo bailará?
Se me quitará.

La dictó Isabel Gallardo de Alvarez.

MARI'ANTONIA

(Copla circunstancial)

Mari'Antonia, Mari'Antonia,
tú no sabeh lo que has hecho:
olvidar a un primo hermano
p'a querer a un forastero.

Dictada por Isabel Gallardo de Alvarez.

LA NORAGÜENA

(Canción de Nochebuena)

En el portal de Belén
hacen lumbre loh pastore,
para calentar al Niño,
que ha nacido entre lah flore.
Cantemoh todo con alegría,
la noragüena, daile a María;
la noragüena, daile a María.

Dictada por María Nieto.

LA DONDIANA

Madrugaba la Dondiana
y no era la una, lah doce,
lah once, lah dié,
lah nueve, lah ocho,
lah siete, lah seih,
lah cinco, lah cuatro,
lah treh, lah doh,
la una, ni nada;
y como la madrugaba
la Dondiana.

Dictada por Isabel Gallardo de Alvarez.

YA NO VA EL CURA A LA IGLESIA

Ya no va el cura a la ilesia,
ya no va el cura a la ilesia.
Dice la niña: ¿Por qué?
Dice la niña: ¿Por qué?

Dictada por Isabel Gallardo de Alvarez.

EL NIÑO PERDIDO

El Niño Dios s'ha perdido;
por el mundo anda pidiendo;
se ha yegao a casa d'un rico
y le ajotaron loh perro.
Loh que mucho tienen,
to lo quién p'a eyos;
el Señor castigue
a tales soberbios.

Dictada por Isabel Gallardo de Alvarez.

¡AY! DE LA MI CAPIYA

¡Ay! de la mi capiya
que anoche la jugué.
—¡Ay!, señora ama,
¿ande m'a costaré?

La dictó Isabel Gallardo.

COPLAS DE ZAMBOMBA

La zambomba está rota,
se sale el aire;
a Seviya por otra,
qu' esta no vale;
a Seviya por otra,
qu' esta no vale.

La dictó Isabel Gallardo.

A LA VIRGEN DEL PILAR

A ratoneh me giiele,
niña, tu cuarto;
deja la puert'abierta,
que yo ser'el gato.
A la flor, a la coliflor,
a la verde oliva,
a loh rayoh del Sol
se peina esta niña.
A la del Pilar,
qu'está en Zaragoza,
la vieja y la moza,
la corta y la larga.
Aquí no hay mah, chíviri, chíviri.
Aquí no hay mah, chíviri, viraina,
qu'el bombón, bombón,
bomba, bombazo, bombón,
dame un abrazo, bombón,
con la levita y el pantalón.
Bombón, bombazo, bombón,
chachita mia, bombón.

La dictó María Nieto.

EL RABADAN

Rabadán, que ya v'a dar la una;
veréis al Niño en la cuna,
en el portal de Belén;
que no hay rabadán,
como adorar a Cristo,
como a Cristo adorar.

La dictó Luisa García.

Indudablemente, la comarca de La Serena, por ofrecer rasgos tan acusados, las fiestas anotadas, el costumbrismo, las raíces, el variado folklore, es del mayor interés para el etnólogo y el folklorista.

BIBLIOGRAFIA

BARROSO GONZALEZ, Emilio: *Cancionero popular extremeño*, Universitas Editorial, Badajoz, 1980.
El folklore musical extremeño. De la colección Cuadernos Populares, Editoria Regional de Extremadura. Badajoz, 1985.

CORTIJO PARRALEJO, Esteban: Datos facilitados al autor de este ensayo. Villanueva de la Serena, c/. Eloy Gonzalo, 25.

GARCIA MATOS, Manuel: *Magna antología del folklore español.*

GIL GARCIA, Bonifacio: *Cancionero popular de Extremadura (Contribución al folklore musical de la región)*. Colección, estudio y notas, tomos I y II, 2.ª edición, Badajoz, 1961.

GUISADO TAPIAS, Antonio: Información proporcionada al autor. Villanueva de la Serena.

GUTIERREZ MACIAS, Valeriano: *Por tierras de la Baja Extremadura.* Ensayo inédito, 1980.

LORENZO BORRALLO, Antonio María: *La Coral Villanovense y Amigos de la Coral.* Villanueva de la Serena, 1985.

MADOZ, Pascual: *Diccionario histórico-geográfico de Extremadura.* Cáceres, 1955. Reedición de la Jefatura Provincial del Movimiento, Departamento de Seminarios.

MUÑOZ DE SAN PEDRO, Miguel (Conde de Canilleros): *Extremadura (La tierra en que nacían los dioses)*. Espasa-Calpe, S. A., Madrid, 1961.

MORENO NIEVES: "Vegas altas. En Villanueva de la Serena. La Asociación de Amigos de la Coral y Folklore Villanovense, un importante baluarte cultural". Diario *Extremadura*, n.º 19.455, Cáceres, 15 de enero de 1986.

REVISTA DE LA ASOCIACION CULTURAL DE AMIGOS DE LA CORAL Y FOLKLORE VILLANOVENSE. Villanueva de la Serena.

VALVERDE Y ALVAREZ, Emilio: *Guía de Extremadura. Provincias de Cáceres y Badajoz.* Canciones y danzas más populares de Villanueva de la Serena: la jota *enredá*, el fandango de La Serena ("El limón").

LA SOLANA

(Apuntes para un calendario agropecuario y etnográfico de la Alta Extremadura)

Félix Barroso Gutiérrez

II

FEBRERO

Con paso cansino, los ocho ancianos toman el camino del pago de Valdelagares. Hay continuo ajetreo arroyo abajo El agua canta, escasa y espumosa, al compás de la rueda de cangilones de los lagares, de los viejos molinos aceiteros. El mes de febrero se despereza lentamente por la Alta Extremadura...

Los ocho viejos forman caraba junto a los chiquéruh del lagar de Loh Caletríuh. Hay allí una buena solana. Pican los rayos más que en enero. Ti Avelino Domínguez hace visera con la palma de la mano y exclama:

—No marra el refrán: «en febrero, busca la sombra el perro».

Ti Miguel el Pilongu matiza el adagio:

—Eso dice, pero también aquello de «un rato, pero no el día entero». Y si no, aguardad a que pardci, veréis entonces el resenciu que corre.

—¡Ma que lú! —exclama ti Alberto el Lobo—. Más valdría que jarreara agua, que hogaño poca es la que ha caído Y bien dicen los antiguos que «si no llueve en febrero, ni buen pan ni buen baleu». Ni casi se pueden romper los olivos, que ahora debería darse esta primera labor de arada. Más que duro está el terreno... Y mala seña es también que aún no hayan venido las cigüeñas a encaramarse en la torre de la iglesia, que el refrán es bien preciso: «Por San Blas, cigüeñas verás. Y si no las vieres, mal año fuere».

Sigue canturreando el agua del arroyo, que no baja muy crecido por estos febreros. La vida del lagar es todo un mundo. Es el rito de la aceituna el que cobra vida a lo largo de todo el mes de febrero (1). El eco de los golpes del hacha sobre encinas y olivos llega hasta las propias paredes del lagar. Aún no ha terminado el ramoneo que comenzó el pasado enero. Por los huertos, raciónih, genálih y cáchuh que asaltan las lomas que cabalgan más allá de las orillas del arroyo, hay todo un hervidero de gentes. Hay quienes siegan forraje o arrancan nabos, a fin de preparar el terreno para la siembra de patatas, que será alrededor de San José (19 de marzo). Otros arican las habas, arándolas superficialmente y procediendo a su escarda. Todo un mar de campesinos se dobla, bajo un ritmo secular, sobre la tierra, que, al igual que antaño, sigue siendo furibundamente parda.

Basiliso el Boyero lía un deforme cigarro. Sus dedos, fuertes y de uñas remachadas, aprietan con parsimonia las hilachas de tabaco.

—... Y estamos en el mes más corto del año. La copla lo dice: «Treinta días trae septiembre con abril, junio y noviembre; los demás, treinta y uno, menos febrero mocho, que sólo trae veintiocho». Y menos mal que este año no es bisiesto, que de serlo, habría que pensar aquello de «año bisiesto, el apaño hecho».

—Bueno, Basiliso —interviene ti Juan el Gacho—, ya tenemos encima las fiestas de San Blas. Pero antes tendremos que celebrar La Candelaria, que siempre se dijo:

«Santa Brígida el primero;
el segundo, Candelero;
Y San Blas, el principal,
se queda en el tercer puesto.»

Y como es costumbre, soltarán, en Las Candelas, las palomas por la iglesia, y le llevarán un roscón a la Virgen, y harán una procesión en derredor del templo... Y ojo con que se apague la vela que lleva la Virgen, que si así ocurre, nada más habrá que males y desgracias a lo largo de todo el año...

Ti Cetu, al que llaman el Alcaldi de la Cuéhta, tercia en la conversación y refiere:

—Mi padre, que en paz esté, me habló de que esta fiesta de La Candelaria es muy celebrada por otros pueblos de esta parte de la Extremadura. Por el lado de Las Jurdes, en el lugar de Las Calabazas, que hoy le dicen Caminomorisco, le cantan, en este día, muchas coplas a Nuestra Señora:

«Dadnos licencia, Señor,
para entrar en vuestra casa;
confesaremos tu nombre
muy humildes a tus plantas.

Al señor cura rector,
que gobierna en esta casa,
también pedimos licencia
con petición muy cristiana.

En la Ley de Moisés
ninguna mujer entraba
al templo santo de Dios
sin estar purificada...»

En otros pueblos de Las Jurdes, por el río de Los Casares, le entonan otros cantares:

«El primero, Santa Brígida;
el segundo, Candelero.

Salió María de su casa
a cumplir los Mandamientos,
con el su niño en los brazos,
que bien se lo podéis verlo.

Cuarenta días, Señora,
estuvisteis recogida
en el Portal de Belém,
cumpliendo la Ley Divina.

María cuando va a Misa
lleva tórtolas y velas,
y por eso la llamamos
María de Las Candelas...»

Y por Arroyo del Puerco, que ahora se llama Arroyo de la Luz, cantan el día de La Candelaria las «Coplas del Pandero». Algunas de sus letras dicen así:

«Eres alto y buen mozo,
como un castaño.
Tienes buena madera
para un escaño.

Ese mozo que baila,
baila a saltillos,
y cuando se mueve,
enseña los calzoncillos.»

Se está a gusto en la solana del lagar de Loh Caletriuh. El sol de la media tarde va perdiendo pujanza y se vuelve de un amarillo pálido. Los chavales de la escuela vienen corriendo calleja abajo. Traen una enorme rebanada de pan en sus manos. Vienen a tostarlas al lagar, y, después, remojarlas en el aceite residual, al que llaman «aceiti de lah cabézah».

Ti Feliciano, el de ti Mena, saca unos lentes de un estuche agrietado, descolorido, demasiado sobado por los años. Se los coloca ante sus ojos grises y, desdoblando un recorte de periódico, comenta:

—¡Chachos! Mirad lo que me dio el otro día el maestro. Me contó que ahora, en el mes que estamos, se celebran los carnavales a lo largo y ancho de las tierras extremeñas. Y con tal motivo mandó a los papeles este recorte que tengo en la mano. Escuchad, que os lo voy a leer. «Los antruejos, pese a las drásticas prohibiciones de la dictadura franquista, se han venido celebrando por los pueblos del País Extremeño con mayor o menor fortuna, pero sin que se apagaran los rescoldos que, en años oscuros, dieron origen a estas fiestas.»

»Habría que llenar cientos de páginas para hablar sobre el carnaval extremeño. Hay un sustrato común a otras partes, que es aquel que catapulta a la persona a trastocar el mundo, a darle la vuelta a todo... Se dice por esta tierra que «pol carnaval tó pasa». Por lo tanto, antes que se venga encima la Cuaresma (época de austeridades y sacrificios), todo el paisanaje da rienda suelta a los demonios encadenados que lleva dentro de sí, y procura que el instinto se sobreponga a la razón.»

»Destacan, en el carnaval extremeño, arcaicas reminiscencias de culto al toro, que, posiblemente, se entronquen con viejos ritos de fertilidad. Así, por Salvatierra de Santiago, preparan la «vaca-madroña», que se compone de unas andas de «cerniera», a las que se acopla una gran cornamenta de vaca. Todo el armazón va cubierto por una sábana También se le coloca un rabo de mentirijillas, así como un gran cencerro. A la «vaca-madroña» la suele acompañar el «chotino» ,que es un muchacho ataviado con una saya blanca, y que lleva la cara completamente tiznada. Tanto una como otro, van acompañados de dos personajes llamados «vaqueros», que se atavían con zahones, sombreros, chaleco y faja colorada. Cada uno lleva una porra al hombro.»

»Por Navezuelas, donde dicen que «en pasado San Antón, Carnehtoliéndah son», hacen «el toru» el martes de carnaval. Es semejante a la «vaca-madroña». En este pueblo son los quintos los que confeccionan este toro artificial. Mientras uno de los mozos va bajo las parihuelas, el resto realiza una cuestación por el pueblo, caminando siempre detrás del «toru». La gente les entrega huevos y chorizos. También en Serrejón hacen «la vaquilla», siendo protagonistas los quintos. Una escalera, que lleva una careta de corcha, provista de fuerte cornamenta, en su parte delantera, y todo este esqueleto cubierto por una manta, componen «la vaquilla». Por Navaconcejo, en el Valle del Jerte, también se habla de «la vaquilla»; pero aquí cada corrobla de mozos hace la suya. En Membrío, dentro ya de la reseca penillanura del Salor, hacen, igualmente, «el toro», que es acompañado por la mocedad, que no para de tocar flautas, caracoles y cuernos.»

»Si nos acercamos a las tierras de Coria, veremos que en el pueblo de Pescueza preparan la «vaca-pendona». Esta vaca de mentirijillas lleva un rabo de trapo, muy largo, que los mozos introducen en agua sucia, pegando «rabicházuh» a la gente. En Valdeobispo fabrican la «vaca-romera». Por Santibáñez el Bajo, ya dentro de la antigua Comunidad de Granadilla, los quintos preparan la «vaca-antrueju», que tal y como acontece en casi todos los otros puntos, acomete con furia inusitada a las mujeres, sobre todo a las que están mozas.»

Carraspea ti Feliciano, el de ti Mena, para de leer, se quita los lentes y se refriega los ojos.

—Ya se me cansa la vista leyendo los papeles. Me entra un lloreo y se me nublan los ojos; todo lo veo borroso... Los años le desgastan a uno las pestañas.

—¡Déjalo para otro día! —interviene ti Juan el Gachu—. Todavía no llegaron los carnavales, y nosotros ya no estamos para esos trotes. Nosotros ya retozamos bastante. Y no marra el refrán: «Quien retoza en los antruejos, marcas tiene en el pellejo.» En fin, dejemos la lectura y aballémuh lah ánculah para arriba, que parece que el sol se quiere ir ya escondiendo...

Los ocho viejos toman la calleja arriba. La tarde se va desnudando de sus colores de aceitunas, y se viste de pizarra, de frías ramas de higueras y de humos que rehilan por las bocas de las chimeneas. Dos o tres pardales revolotean y parecen remojar sus alas en las aguas de la charca del ejido comunal.

—¡Ordiga! ¡Mirad los pardales! —exclama ti Miguel el Pilongo—. Mejor señal de agua que ésa no hay ninguna otra. Y si no, mirad también allí, junto a aquellas ehterquérah que están al pie del corral de Marcos el Fraile. Mirad cómo las gallinas escarban y se revuelcan...

—A lo mejor ahora nos va a cambiar el tiempo, que buena falta nos hace —tercia ti Avelino Domínguez—. Aunque bien es verdad «que no hay mejor señal de lluvia que cuando llueve»; sin embargo, hay otras muestras de que el agua anda cercana. Así, cuando los sapos y las culebras se echan, de noche, a los caminos, no estará muy lejos el agua. Lo mismo se puede decir cuando remecen continuamente los campanillos las ovejas, o cuando éstas se quedan, de pronto, tranquilas y serenas. Y si florecen las gamonítah a destiempo, es otra buena señal; igual que si las babosas salen a lo húmedo y no paran de moverse de un lado para otro. Y hay más muestras, como cuando las hormigas comienzan a juricheal y sacan todo el grano que guardan en los hormigueros, o cuando se arremolina el humo de la chimenea, se lavan la cara los gatos, se pega la ceniza en la jornija, o el agua de los regatos produce mucha ehpumarajera.

—Los cambios del tiempo —dice ti Cetu— quien mejor los barrunta es la mi chinohtra. Cuando llegan los cambios, parece como si un tabarru me estuviera a todas horas zumbando entre los sesos. Cualquier día de estos pega el ehtampíu y vamos a parar al jochi.

—¡Quieto! —irrumpe ti Marcial el Bronqueño—. Peor ando yo y no echo tantos alárih. Además, ya dice el refrán que «naidi muere por afligio, sino porque tiene los días cumplíos». Así que, mal que bien, como dice el otro, que «siga la gallinita con su pepita». Nosotros, ya se sabe, siempre renqueando de algún lao, que «cuando no es por peras, es por cagalera».

A poco de entrar por las primeras casas del pueblo, el viento trae las notas de la gaita y el tamboril. Son los quintos quienes acompañan al tamborilero. Zarandean curiosas panderetas de piel de perro, echan viejas coplas al aire y, de vez en vez, emiten desafiantes «rejínchuh». Llevan un macho cabrío, todo él adornado de docenas de cintas multicolores y con un descomunal cencerro. Lo llevan atado por la retorcida cornamenta. El macho cabrío, al que le hacen beber prolongados tragos de vino, es el terror de la chiquillería. Dentro de poco, el día de San Blas (3 de febrero), sacrificarán los quintos el macho. Comerán ellos y sus padres la carne del animal. Es todo un ritual de comunión, cuyos orígenes habría que emparentarlos, tal vez, con ciertos cultos totémicos. El macho cabrío es todo un símbolo de poderes genésicos, fecundantes. Después de la muerte del macho, los quintos realizarán una cuestación por todo el pueblo (4 de febrero, día de San Blas Viejo). La gente les entrega huevos y chorizos, que, bien mirado, vienen a ser auténticos símbolos fálicos. De hecho, la quinta, por Extremadura, incluye un montón de ritos de paso, a fin de llegar a ese estadio superior que, al decir de las gentes, es «el de ser hombre».

La iglesia, grande y musgosa, a caballo entre románicos y góticos, ya sólo tiene sol en su esbelta torre, donde se aposentan los nidos de cigüeñas, que este año aparecen vacíos. Sentada en los poyales de la puerta principal aparece una moza. La luz crepuscular da un tinte rojizo al cabello, artificialmente rubio, de la muchacha. Brilla su rostro, tapizado de cremas para disimular prematuras arrugas.

Basiliso el Boyero guiña un ojo picarón al resto de los compañeros. Sonríe burlonamente y expone:

—«Cuando la cochina se lava la cara, todo el mundo la repara». Ya sabréis todos con quién anda engaforrá... Hoy está muy requitiesa. ¡Claro!, con tantas pinturas y polvos..., ¡cualquiera! Pero a cuerpo gentil parece una bacalá reseca. Y el caso es que dicen que logra embrujar a algunos hombres, porque ni Dios sabe los que se habrán revolcado con ella... Como dice el otro: «Puta la madre, puta la hija y puta la manta que las cobija.» Allá cada uno, pero... ¡yéhca joía!, que «zorra que va de paso, el candilazo».

—¿Cómo no se habrá ido a los San-Blases que se celebran por su tierra? —interviene ti Alberto el Lobo—. Con las fiestas tan grandes que se preparan por Las Jurdes en honor de San Blas... Por esas montañas le bailan al santo unas danzas muy antiguas. Salen ocho danzarines,

que les dicen «ramajéruh», y uno que es como el guía o maestro de la danza, al que llaman «graciosu». Este último lleva puesta una piel de macho cabrío y muchos cencerros colgados a la cintura. Bailan la danza del «Ramu» frente a un ramo de tejo, todo él adornado de cintas, roscas, paquetes de tabaco y otros regalos. Y luego danzan el «Paleu», chocando los bailarines unos palos de madroñera. Y dicen que están muy bien estas fiestas, que así me lo contó un jurdano de Nuñomoral, que todos los más de los años venía por aquí vendiendo castañas pilongas.

—Bueno, vamos, como de costumbre, a la taberna de Angel Risa, que ya estará allí el maestro —tercia Feliciano el de ti Mena.

—Sí —responde ti Cetu—, que el sol ya se escapó. ¡Jalá!, que la pihtola nos está esperando, que «el que llega tarde, ni oye misa ni come carne».

De la taberna de Angel Risa salen cánticos y rejínchuh. Los quintos entonan sus canciones:

«Se van los quintos,
se van, se van.

«Se van los quintos,
de este lugar.

«Se van los quintos,
les den por culo,
que en este pueblo
se crían muchos.

Se crían muchos,
se han de criar.
«Se van los quintos,
se van, se van...»

Cuando los quintos marchan a otra taberna y algunas tímidas estrellas se escabullen entre las nubes, que comienzan a tomar formas aborregadas, los ocho viejos toman asiento en la mesa de siempre.

Al tiempo de sentarse, ti Miguel el Pilongo dice:

—«Cielo emborregao, a los tres días mojao». Pero parece que el agua va a venir templada. Ya lo dice el refrán: «Por la Candelaria echa la brasa en el agua». Y más vale así, ¡rediós!, que de esta manera tendremos mejor tempero y la invernada se prolongará algo más. Y es que si se nos meten aguas frías, ya podemos despedirnos del invierno, que «si por la Candelaria lluváhca o nieva, el invierno fuera».

Los viejos se han sentado junto al maestro,

el que recoge coplas y antiguas costumbres. Ti Alberto grita al tabernero:

—¡Venga, Angel, trae para acá «vinu de rebúhcu, que él me busca, y yo lo busco».

Angel Risa, el tabernero, enseña su sonrisa conejil y contesta:

—Ahora mismo va para allá la jarra, y con buen «vinu de cepa de mata, que se sube a la cabeza y se guasea de las patas».

El joven maestro, que gasta un mirar irónico entre sus ojos castaños, entra, con su hablar rápido, en la conversación.

—Bueno, abuelos, a ver quién desembucha hoy, que están pendientes todavía varios romances. Quedamos ayer que esta noche ibáis a cantar «La Sorrana», y si apurábamos algo más, ya saldría algún otro. ¡Venga!, a ver quién se echa para adelante. Un traguito de vino y... ¡al cante!

Esta noche es ti Cetu el que arranca. Se olvida por un rato de sus moscardoneos de cabeza, y deja que la melodía arcaica inunde todo

el ámbito de la vieja taberna. Las notas suben hasta el techo de madera, y se desparraman por el piso, enlanchado de grisáceas lajas de pizarra.

«Por el pueblo de Garganta,
en la sierra de la Vera,
se pasea la Serrana,
la Serrana bandolera,
con su honda a la cintura
y terciada la escopeta;
con una mata de pelo
que hasta el zancajo la llega.

Se encontró con un pastor
que jugaba a la rayuela.

—Juega, juega, pastorcito,
juega y requetejuega.

—Que juegue, que no juegue,
a usted, ¿qué cudiau la diera?

—Pastorcito, pastorcito,
que remachan tus ovejas.

—Que remachen, que no remachen,
a usted, ¿qué cudiau la diera?

Lo ha cogido por la mano,
para la cueva lo lleva.

No lo lleva por caminos,
ni tampoco por veredas,
que lo lleva por los montes
más espesos que la niebla.

Luego de andar un buen trecho,
se han presentado en la cueva.

Ella le dijo que entrara
y le mandó cerrar la puerta,
y el pastor como era diestro,
la quedó un poco entreabierta.

Luego le mandó hacer lumbre,
y al resplandor de la hoguera,
ha visto un montón de huesos
y otras tantas calaveras.

—¿Qué hacen aquí estos huesos
y estas tantas calaveras?

—De hombres que yo he matado
por estos montes y sierras,
como contigo he de hacer
cuando acabe la mi cena.

—Toca, toca, pastorcito,
toca, toca la vigüela.

La Serrana se durmió
al compás de la vigüela.

El pastor la vio dormida
y se echó la puerta afuera.

La Serrana despertó
de su cama de escoberas,
saltando como una corza
y ahullando como una fiera.

—¡Pastorcito! ¡Pastorcito!,
que te dejas la montera.

—Mucho paño hay en las tiendas
para hacer otra más nueva.

—¡Pastorcito! ¡Pastorcito!,
que la cayada te dejas.

—Mucho palo hay en el monte
para hacer otra más nueva.

—¡Pastorcito! ¡Pastorcito!,
que te quedas una oveja.

—Aunque diez mil me dejara,
a por ellas no volviera.

—Anda, anda, mal villano,
que me quedas descubierta,
que mi padre era un pastor
y mi madre era una yegua,
que mi padre comía pan
y mi madre pacía yerba.

Y si no es por una encina,
le derriba la cabeza.»

Se han apagado por completo las estrellas del firmamento. La noche se ha vuelto boca de lobo. Viene el aire de abajo, trayendo humedades del río Alagón. Ti Juan el Gachu parece olfatear la oscuridad de la noche. Exclama:

—«Aire solano, el agua en la mano».

Ti Feliciano el de ti Mena corta en seco y dice:

—Sí, «pero en invierno, que no en verano».

Las voces de los quintos vuelven a acercarse a la taberna. Angel Risa, el tabernero, retira con prisas las jarras de vino del mostrador.

—Vamos, muchachos, que como se nos metan aquí los quintos, estamos apañados. Y yo tengo que madrugar, que mañana me toca deshacer las aceitunas en el lagar de Loh Galetríuh...

La tonada del quinto se pierde la calle abajo. La noche se ha vuelto aún más obscura, llena de brujas y moracantanas.

«Yo soy un quintillo nuevo
y no me meto con naide.

Al que se meta conmigo,
las tripas le echo a la calle...»

(1) BARROSO GUTIERREZ, F.: "El rito de la aceituna", *Revista de Folklore,* 1983.

TRANSCRIPCION DE PALABRAS

Chiquéruh: Compartimentos que existen en los molinos de aceite, donde se acumula la aceituna que será molturada.

Pardei: Oscurezca, se ponga el sol.

Retenciu: Vientecillo fresco, del anochecer.

Jarreara: En el contexto, "cayera".

Buleu: Especie de planta, que se emplea para fabricar escobas

Raciónih: Conjunto de huertos que, normalmente, pertenecen a diferentes propietarios, pero que se encuentran, en su conjunto, rodeadas por un muro.

Genálih: Trozos de tierra, generalmente muy pequeños, que se destinan a diversas labores de siembra.

Cáchuh: Porciones de tierra, semejantes a los "genálih".

Corrobla: Conjunto de personas.

Lloreo: Lloriqueo.

Aballómuh lah ánculah: Modismo verbal que expresa una acción semejante a irse, marcharse.

Ordiga: Interjección que denota sorpresa.

Ehterquérah: Montones de estiércol.

Gamonítah: Gamones. Plantas herbáceas, de la familia de las liliáceas. Se emplean contra algunas enfermedades de la piel.

Juricheal: Enredar, no estarse quieto.

Jornija: Aparato que se encuentra junto al hogar, donde se depositan las cenizas de la lumbre.

Ehpumarajera: Espuma que fórma el agua.

Chinohtra: Cabeza.

Tabarru: Tábano.

Ehtampiu: Explosión. Reventón.

Jochi: Agujero. En el contexto, tumba, sepultura.

Ahírih: Lamentos, quejas.

Naidi: Nadie.

Rejinchuh: Jigeos. Gritos guturales, desafiantes, que lanzan los mozos.

Engaforrá: Amancebada.

Requitiesa: Peripuesta.

A cuerpu gentil: Modismo verbal que expresa "vestida normalmente.

Yéhca joia: Expresión, al modo de interjección, que viene a indicar algo así como "¡adelante!".

Jala: ¡Hala!

Pihtola: Botella o frasca que suele hacer 1/4 litro de capacidad.

Lluváhca: Llueve en forma de aguanieve.

Vinu de rebúhcu: Vino añejo, de cosecha casera.

Vinu de cepa de mata: Semejante a lo anterior.

Mi más sincero agradecimiento a las personas citadas en este trabajo, que me aportaron innumerables datos de genuino sabor etnográfico. Mi agradecimiento se extiende a Gregorio Martín Domínguez, Baldomero Duarte y Pedro Alejandrino (Nuñomoral); Urbano Parrilla Grande (Serrejón); Jesús Solís Ramiro y Juan José Solís Pérez (Salvatierra de Santiago); Manuel Alvarez Sanjuán (Navezuelas); Anastasio Iglesias Moreno (Navaconcejo); Demetrio Martín Rodríguez y Luis Rodríguez Cordero (Pescueza).

EXPRESIONES INFANTILES

Félix Contreras Sanz

El contenido de este trabajo está compuesto por expresiones infantiles empleadas en distintas situaciones lúdicas como juegos, echar suertes, la escuela, etc. Han sido utilizadas por chicos y chicas que por la década de los 60 vivíamos en el barrio de San Lorenzo de la capital de Segovia.

DE JUEGOS

Canción cantada al final de un partido de fútbol por el equipo ganador:

Hemos ganao.
Hemos ganao
el partido colorao
un defensa medio tuerto
y el portero escalabrao.

Verso recitado por el que cuenta en el juego de La Maya, al finalizar el contaje y antes de proceder a buscar a los compañeros escondidos, para que éstos se den por enterados de que inicia su búsqueda. Se denomina «Echar la Ronda»:

.....
.....
sesenta y nueve
setenta,
setenta y una
Ronda, ronda,
con pan y aceituna
el que no se haya escondido
que se esconda,
que tiempo ha tenido
y de sobra. ¡Voy!

El peón utilizado por esta zona era el peón sin coronilla, esto es, un peón chato, sin el saliente rojo que solían tener los peones en la parte sujerior .Por eso, cuando un chaval compraba un peón nuevo, si traía éste saliente, lo tenía que cortar antes de poder jugar con él, ya que si un compañero le veía jugar con el peón en estas condiciones, se lo cogería y se lo tiraría al tejado diciendo:

Peón con coronilla
a la buhardilla.

Canción para jugar con un caracol para animarle a que salga de su cascarón:

Caracol, col, col,
saca los cuernos
y vete al sol
que tu padre y tu madre
también los sacó.

O bien para jugar con una mariquita, también llamada «coquita»:

Coquita, coquita,
cuéntame los dedos
y vete a misa.

Para jugar con este coleóptero, se le coloca en la palma de la mano y cantándole esta canción recorre los cinco dedos de la mano y al llegar al último abre sus élitros y se echa a volar.

Al ver a una cigüeña:

Cigüeña malagueña
tu casa se te quema
tus hijos se te van
escribe una carta
que pronto vendrán.

Otra forma de jugar consistía en crear un lenguaje propio entre un grupo de amigos y que los demás no se enteraran de lo que se hablaba. Se trataba de inventar un códico secreto anteponiendo a cada sílaba el prefijo ti-. Una frase dicha de esta forma es:

tiVAtiMOS tiA tiJUtiGAR tiA tiLA tiDOtiLA
(VAMOS A JUGAR A LA DOLA)

que dicha de corrido y con la práctica que daba el uso, era ininteligible para todo el que no conociera el código.

En los bautizos, durante el recorrido que hacía la comitiva, desde la iglesia hasta la casa de los padres del niño bautizado, y en las puertas de la misma casa, para animar al padrino a que echara «Arrobo», esto es, echar sobre la chiquillería caramelos, golosinas y monedas, se cantaba esta canción:

Arrobo cagao
que a mí no me han dao
si cojo al chiquillo
lo tiro al tejao.

Retahila dicha para manifestar que algo es importante de una manera muy especial:

... que no es paja, ni pelo gorrino, ni moco de pavo, ni pata cigüeña, ni ojo de buitre, ni nariz de paloma.

FORMAS DE ECHAR SUERTES

Verso recitado en un grupo de chicos para sortear algún objeto de interés entre ellos o bien decidir quién debe hacer alguna misión determinada. Para efectuarlo, se sitúa el grupo en corro, que no debe ser muy numeroso, y uno de ellos recita el verso, marcando rítmicamente con la mano a cada uno de ellos. Aquél que sea marcado en último lugar, es al que le corresponde el objeto o el que debe hacer la misión que está en suerte.

En un café
se rifa un gato
a quien le toque
el número cuatro.
El uno, el dos,
el tres y el cuatro.

Otro verso, también recitado para este mismo fin, es:

Quién se ha peído
que huele a cocido
quién se ha cagao
que huele a bacalao.
Tú por tú
que has sido tú.

Para dar la china en los juegos de La Maya, La Dola, etc., y determinar quién es «el que se queda» a contar, hacer de burro, etc. :

China, china
capuchina
en esta mano
está la china.

Otro verso utilizado también para este mismo fin, aunque más usado por las chicas que por los chicos, es:

Tengo un gato
en la cocina
que me dice
la mentira
tengo un gato
en el corral
que me dice
la verdad.

EN LA ESCUELA

Respuesta de Geografía:

El Tajo:
Nace en estropajo
provincia de jabón
pasa por lejía
y va a desembocar
a la pila de mi tía.

Respuesta de Gramática:

El verbo:
Es la parte más guarra
del rabo del cerdo.

Regla ortográfica de la «h»:

Ayer sin hache
y hoy con ella.

Correcto orden de colocación de los vocablos «se» y «me»:

La semana es antes que el mes.

Respuesta de Matemáticas:

5×5, San Francisco
5×6, su mujer
5×7, se la mete
5×8, por el chocho
5×9, tiene un nene y
5×10, se la vuelve a meter.

Canción cantada en la escuela, la víspera de las vacaciones, para animar al maestro a que concediera las vacaciones tan ansiadas. Se acompaña golpeando rítmicamente con la mano en la mesa:

Debajo de los tinteros
andan los ratones
diciendo a los maestros
que nos den las vacaciones
¡Si no nos las dan!
¡Que no nos las den!
¡Cogemos la cartera
y nos echamos a correr!

Nombres de pueblos imaginarios, utilizados siempre en tono burlesco:

Villa te empujo y no subes
Villazancajos de los calcetines rotos
Villa te jodí del páramo
Gallina flaca del monte.

BUSQUEDA Y/O HALLAZGO DE UN OBJETO PERDIDO

Cuando en un grupo de chicos, uno de ellos se encontraba un objeto de valor que hubiera perdido otro de ellos, cantaba la siguiente canción:

Una cosa me he encontrado
cuatro veces lo diré
si no aparece el dueño
con ella me quedaré.
.....
una cosa me he encontrado
tres veces lo diré
si no aparece el dueño
con ella me quedaré.

.....
una cosa me he encontrado
dos veces lo diré .....

.....
una cosa me he encontrado
una vez lo diré .....

y una vez repetida la canción las cuatro veces, si no aparecía el dueño, quedaba en su poder.

Cuando se sospechaba que el objeto encontrado no era de ninguno del grupo, el que lo encontraba podía decir al ir a cogerlo:

Parti mi soli

y quedaría en su poder. Sin embargo, cualquiera del resto del grupo se podía anticipar a él diciendo:

Parti todos

y el objeto se repartía a partes iguales entre todos.

Cuando un grupo de chicos estaba buscando algún objeto perdido, para dar aliciente a la búsqueda se decía el siguiente verso:

Grillo, grillo,
quien se lo encuentre
para su bolsillo.

SUPERSTICIONES Y CONJUROS

En estas edades era muy frecuente tener supersticiones o creer que si no cumplías unas

ciertas normas algo malo te sucedería. Quizá debido a la influencia de los mayores. Así, al beber agua de un arroyo, debías de decir:

Agua corriente
no mata a la gente.
Agua sin correr
mata a la mujer.

o bien antes de saltar por una zanja o desde una roca alta, era necesario que dijeras:

La Virgen se tiró
y no se mató.
Yo me tiraré
y tampoco me mataré.

Este último verso era más propio de chicas, debido a estar más vinculadas a la religión que los chicos.

Ciertas aves, como la golondrina o la cigüeña eran sagradas y no se las podía matar. Recordemos que las cigüeñas hacen el nido en las torres de las iglesias y de las golondrinas se dice que fueron las que le quitaron a Jesucristo las espinas de la corona.

Si un chico mataba una golondrina, debía enterrarla excavando el hoyo con la barbilla y echando la tierra con la lengua. Si no lo hacía así cometía un grave pecado.

Conjuro para decirlo sobre una espiga, cogiéndola con dos dedos de una mano y dando un fuerte golpe con el canto de la otra mano:

Lagarto, lagarto,
si no te partes, te parto.

Este conjuro se repetía tres veces. Si conseguías romper la espiga, tendrías buena suerte y no la tendrías si no lo lograbas.

Conjuro para decirlo sobre una herida, pasando la mano por encima de ella:

Cura sana
cura sana.
Si no se te cura hoy
se te curará mañana.

Conjuro para evitar que le quiten a uno un objeto que le han regalado:

Santa Rita Rita
lo que se da no se quita
Santa Ron Ron
si me lo quitas eres un ladrón
y cuando pases por mi puerta
te arrancaré el corazón.

Pequeña rogativa para que llueva:

Que llueva, que llueva
La Virgen de la Cueva
los pajarillos cantan
las nubes se levantan
¡Que sí! ¡Que no!
¡Que llueva a chaparrón!
con azúcar y turrón.

DE BURLAS

Canciones para burlarse de cualquier chico, en especial si se llama igual que el nombre que aparece en el verso, o bien, para ridiculizar alguno de sus defectos:

Perico el de los palotes
se quiere meter torero
su padre no le deja
le tira de las orejas
se va por las callejas
se choca con las viejas
se va por los tejados
se choca con los soldados.

Manolo Pirolo
mató a su mujer
la hizo salchichas
y la puso a vender.

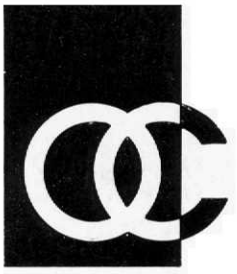
Vicente Patente
pasa por el puente
vendiendo patatas
a una, veinte.

Patas de alambre
que da calambre.

María
patata fría
culo caliente
la botijilla
del aguardiente.

Mamá, papá
Pepito me quiere pegar
¿Por qué?
Por na,
por un garapito que no vale na.

Qué risa
con la tía Felisa
que se cagó en misa
y luego
lo tuvo que limpiar con la camisa.



Obra Cultural de la Caja de Ahorros Popular
VALLADOLID