CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA

C. E. Gu., 10 (1989)

10

INSTITUCION PROVINCIAL DE CULTURA
"MARQUES DE SANTILLANA"
EXCMA. DIPUTACION
GUADALAJARA

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

UNIVERSIDAD DE CASTILLA-LA MANCHA
CENTRO DE ESTUDIOS DE CASTILLA-LA MANCHA

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA
(C.E. Gu.)
es una publicación de la Sección de Etnología
de la Institución Provincial de Cultura
"Marqués de Santillana"
de la Excma. Diputación Provincial de Guadalajara.

Núm. 10 (2.° trimestre de 1989).

CONSEJO DE REDACCION:

Coordinador:
D. José Ramón López de los Mozos Jiménez.

Vocales:
D. José Antonio Alonso Ramos.
D. Antonio Aragonés Subero.
D. Javier Borobia Vegas.
D.ª María Teresa Butrón Viejo.

CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA aparecerá trimestralmente, componiendo un volumen anual de cuatro números.

Para canje, suscripción o colaboración toda correspondencia deberá dirigirse a:

CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA
Biblioteca de Investigadores
Complejo Educacional "Príncipe Felipe"
Paseo del Doctor Fernández Iparraguirre, 24
19003 GUADALAJARA.

El precio de suscripción anual es de 1.000 pesetas.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Dep. Legal: Gu - 6 - 1987
ISSN 0213 -7399 **(Cuadernos de Etnología de Guadalajara).**
Imp. Utrilla. C/. Boixareu Rivera, 89. Guadalajara.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA

C.E. Gu., 10 (1989, 2.º).

INDICE

DIPUTACION PROVINCIAL DE GUADALAJARA
Institución Provincial de Cultura
"Marqués de Santillana"

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

MATALLANA (III)

Tomás Nieto Taberné
Miguel A. Embid García

III-1. LAS CONSTRUCCIONES AUXILIARES. INTRODUCCION.

El ganado ya lo veo,
pronto veré los pastores,
el corazón se me alegra...
¡No duermo sola otra noche!

La ganadería, como repetidamente venimos enunciando en los apartados I y II de este trabajo, ha constituído el sustento básico de los habitantes de la Sierra durante todas las épocas. Es natural, pues, que las construcciones auxiliares, dedicadas en su mayoría a la guarda del ganado lanar y caprino, tengan una importancia fundamental, tanto como construcciones individualizadas, como en su aportación a la configuración de los núcleos. Forman parte de las construcciones principales de viviendas, cobijadas por los mismos faldones de cubierta o se separan de ellas, formando pequeños conjuntos, pero en cualquier caso, sin diferencias aparentes, tanto arquitectónicas como constructivas y texturales, con los edificios principales. Salvo el volumen, que en el caso de estas construcciones es más reducido, y los huecos, prácticamente inexistentes, puede afirmarse que en la Sierra, los hombres y los animales se equiparan, desde el punto de vista arquitectónico, en sus módulos de vivienda.

Así pues, prácticamente todo lo dicho para los edificios de vivienda puede aplicarse a este tipo de construcciones. Se desbroza el terreno "hasta llegar a la peña" y desde allí arrancan los muros, realizados con "piedra" sentada con barro (el barro debe hacer "buena liga" y ser "pegajoso"; no puede ser "flojo". Buenos son los "terreros" que hay en el arroyo de la Venta en Majaelrayo o en el ya citado del arroyo de la Dehesilla en Campillo de Ranas. Para prepararle "se hace una pila buena", se le

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

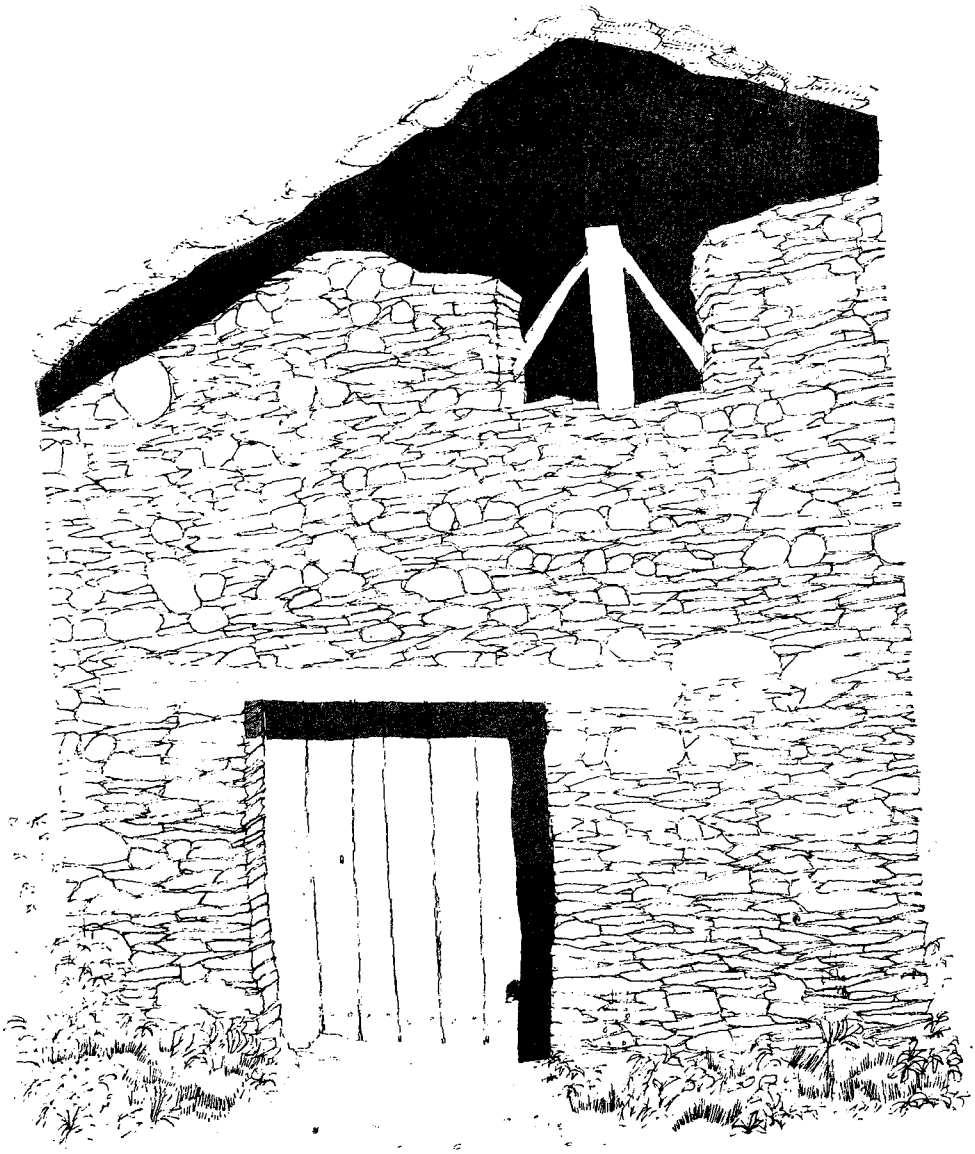


Fig. 1.- Casa Serrana.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

echa agua hasta que se empape, se le pisa y se le echa paja trillada. Para hacer las separaciones interiores, al igual que en los edificios de viviendas se hacían los atrojes, se utilizan los adobes, fabricados en "adoberas" que tienen, normalmente, cuatro o cinco "casullares"). Es normal mezclar con la piedra canto o "gorrón", de tonos claros, formando hiladas, o pequeñas piedras o "guija" (las dos "se crían" por aquí, en el suelo).

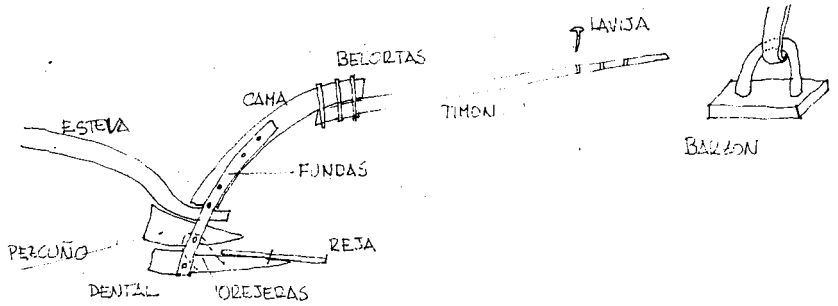
- La estructura interior se realiza, igualmente, a base de postes, apoyados en rústicas basas de piedra para evitar su deterioro por contacto con los suelos de tierra apisonada y los detritus depositados por los animales. Sobre estos postes apoyan los tirantes y soleras, para formar la entreplanta, destinada al almacenaje de alimentos para los meses de invierno (hierba y ramas de "robre", chopo o fresno, para cebo del ganado, que consumía las hojas, mientras que las ramas "iban para leña". El transporte de esta hierba se solucionaba con una especie de parihuelas o "ingueras", que, a veces, se utilizaban como camillas improvisadas para llevar a las mujeres a parir a Tamajón).

La cubierta sobre esta entreplanta se construye a base de mocetes que soportan las sopandas o sobrecarreras y, sobre una segunda línea de mocetes superpuestos, la madera de la cumbre, y, apoyando en todas ellas, los cuartones, que soportan la ripia o el enramado, la capa de barro mezclado con paja y, por último, las pizarras. Prácticamente no se abren huecos al exterior, salvo los indispensables de acceso del ganado. Solamente en uno de los hastiales y en la planta alta, suele abrirse un hueco, de forma triangular y con un mocete, que soporta la madera de la cumbre, a modo de poste central o parteluz. Este hueco supone la ventilación, a veces única, de cada edificio. Dentro de esta tipología tenemos los encerraderos y parideras o "casillas" para las cabras y ovejas y los "pajares" para almacenaje de cebo, mientras que las cochiqueras o "cortes", mucho más reducidas, se sitúan adosadas a las edificaciones de vivienda. El resto de los animales domésticos vivía en la cuadra, dentro de las viviendas. Entre ellos, la mula (bien "amaestreás" no pisan ni una planta), las gallinas, la vaca (estando bien "enseñás", levantan más "tiro" pero son más lentas que las mulas, "hacen mejor labor" porque van más "sosegás" y el borrico (era más "apropiao" a los chicos y a los viejos). Mientras que el ganado que no transhumaba comía, en invierno, la hierba de siega y las ramas procedentes del "escamondeo" de los árboles, y, en verano, acompañados de los pastores (que calzaban "abarcas" y vestían o "trajes de correal", pantalón y chaleco, de piel de cabra curtida en Piedrabuena, a poniente de Ciudad Real, o curtidos aquí, con corteza de roble, "se cogía la que hay como colorá, en medio de entre la negra de afuera y el corazón o blanco de dentro, y se cocía, con la piel, en caldera de cobre", o de pana, guardados con zahones zajones o delanteras) y de los mastines (las ovejas eran de Dios y las cabras del diablo, un día se las jugaron y perdió el diablo y todas fueron de Dios, y el diablo, malo que es,le dijo, criaré lobos para que te las maten, y Dios le respondió, criaré perros para que corran a tus lobos, y así, nacieron los mastines. Todos los días "tocaban cuerno", se soltaban los animales de cada casa y, por turno, tantas veces y proporcionalmente al número de reses de cada vecino, les sacaban a pastar. Había dos mastines comunales, que recogían cada mañana el ganado y acompañaban al pastor. A la vuelta, iban de casa en casa, llamaban y se les echaba de comer, generalmente pan. Siempre había algún vecino que no les daba y cuando, a éstos, les tocaba ir de pastor, los mastines nunca les acompañaban), iban a los pastos de verano en las partes altas de la Sierra (este es el origen de Matallana)

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

y a las dehesas comunales. Característica común del paisaje de la Sierra son los cercados, tanto para el ganado como para defender los pastos de siega. Estos "herrenes" o cercados en el campo se construyen a base de muretes de piedra de pizarra alternando con grandes lajas de pizarra o "lanchas hincaderas", rematado todo ello con lajas horizontales o "coberteros".

La labor en el campo, esa mínima agricultura de subsistencia, se hacía con la vaca, la mula y el borrico. El arado, muy primitivo,constaba de "timón", lo largo que



va al "yugo", que se sujetaba con una "lavija". En el "yugo" iba el "barzón" unido con correas. La "cama" va unida al "timón" con las "belortas" (abrazaderas metálicas). A la "cama" se une el "dental" de madera, unido con"fundas" incrustadas en la madera de la "cama", donde se mete la "esteva". Debajo de la "esteva" se mete el "dental", donde se incrusta la "reja" y, para apretar el "dental", se mete el "pezcuño", para que no se vaya todo "a la chanca". Las "orejeras", de madera, van en el "dental", son finas, como "aplanchadas", para tirar la tierra fuera. La "orejera" más corta, una cuarta.

Trabajos comunales se hacían, "to el pueblo de junto", fundamentalmente caminos y puentes de paso para el ganado. Nunca se hicieron pavimentaciones o empedrados de las calles, que eran todo "peñas" y "hoyos". Estos "hoyos", hechos artificialmente como sumideros, se utilizaban de forma que el agua arrastraba hasta ellos la basura y excrementos del ganado (cerdos, mulas, vacas, etc.) y, una vez al año, se subastaban y el adjudicatario sacaba de allí la basura, ya convertida en abono orgánico, agrandándose más cada año para aumentar su capacidad.

En cuanto a la alimentación, podemos señalar, como característica fundamental, su pobreza y falta de variedad. A diario, se desayunaban con gachas de harina de almortas y trigo, a medio día, cocido de garbanzos con berza y un poco de cecina (de cabra en sal) y, para cenar, judías o patatas cocidas con algo de grasa o tocino, y, si había leche, "ensopada" de pan. Para la matanza (normalmente de un cerdo y una cabra al año), se regalaban, para desayunar, con aguardiente y migas; para comer, el eterno cocido y para cenar, judías con morcón. Los huevos, el queso y los corderos y chivos, se vendían. Si pescaban (los de Roblelacasa sí lo hacían) también se vendía el pescado. Cada familia disponía, por término medio, de una mula y una vaca, dos mulas o dos borricos, ocho o diez gallinas, ocho o diez ovejas, unas cuarenta cabras y dos cerdos (uno para la matanza y otro "de repuesto" para el año siguiente).

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Dentro de este contexto, el pan cobraba una importancia fundamental, tanto por ser la base de la alimentación como por las consecuencias arquitectónicas que planteaba la inclusión de los hornos en el programa de la vivienda.

Como hemos descrito anteriormente, cada casa tenía su horno. Se cocía el pan cada diez o quince días. Para comerlo cuando se ponía duro, se mojaba o se "ensopaba". También se cocían rosquillas, magdalenas y bollos (de manteca y aceite).

El trigo se bajaba al molino de Campillo de Ranas (le cogió la "recula" del pantano, el agua llegaba a los "rodeznos". Como todos, tenía canal del río, caz, estanque y compuertas que, cuando dejaban pasar el agua, hacía andar los "rodeznos" y las piedras, que eran de "pernal". Había piedra para el trigo y piedra para el pienso o harina de centeno. Las piedras había que picarlas de vez en cuando y, para eso, se agarraban a una cábria y se levantaban) en caballerías (también se llevaba a los molinos de Retiendas y Muriel). En el molino, por moler, cobraban "la maquila" que venía a ser "1/2 celemín" por "fanega". La misma medida se pagaba por el salvado o "espojo", que también era "1/2 celemín".

Las medidas que se utilizaban eran, para el peso, la "onza", el "cuarterón" (4 onzas), la "media" (4 cuarterones), la "libra" (8 cuarterones o 32 onzas) y la" arroba" (25 libras o 11,50 kgs.); para el volumen, la "arroba" (16 litros), la "cuartilla" (1/4 de arroba) y el "cuartillo", y para el grano, el "cuartillo" (1/4 de celemín), el "celemín", la "cuartilla" (4 celemines), la "media" (8 celemines) y la "fanega" (16 celemines o 40,5 kgs.).

Cuando el trigo venía sin "cerner", lo cernían las mujeres con un "cedazo". Sobre la "artesa" donde amasaban, se ponían "las varillas" y el "cedazo"; el salvado se quedaba y la harina caía a la artesa. La levadura la iban "dejando" entre varias mujeres, e iban rotando, para tener levadura siempre.

Por la noche se amasaba un poco con la levadura. Por la mañana añadían el resto hasta la fanega y, al día siguiente, se amasaba todo con un "torno de manilla" para "sobar" bien el pan, se hacían los panes, se dejaban encima de las "meseras" en el poyo de la cocina y, cuando el pan "soltaba", lo metían al horno. El horno ya estaba "caldeado", se sacaba la brasa con un "rodillo" a la puerta y se metía el pan.

III. 2.-EL GANADO. OVEJAS Y CABRAS.

Al ganado se le marcaba, "la pega" o "el marco", con la pez o con pintura; la pez hace una cabeza en la punta de la lana y, eso, se lo "reprochaban" en las fábrica, pero duraba mucho y así no había discusiones de propiedad.

La oveja daba lana,que no valía mucho, pero era un "arrimo". La oveja es menos "expuesta", tiene menos achaques". La cabra es más achacosa, hay que "tener mucho celo"con ellas, y, desde luego, se adapta "menos a lo limpio, hace más al monte". La oveja pagaba un duro o "a como saliera", según el número de reses del rebaño, el arriendo de las dehesas o prados. La cabra, en el monte, no pasaba de dos pesetas.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Las cabras, cuando venían malos inviernos y pasaban hambre, podían coger "la sarna". Las "merinas" eran propicias a "echar roña" (especie de caspa, pegada, como granitos. Se mordían y a veces se pelaban, y lo "arrojaban", o sea, lo tenían aunque no estuvieran flacas, se pegaba en los encerraderos). En las ovejas había también viruela, aunque "eso no se notaba en los pellejos del vino".

Las merinas tenían la lana fina, rizadita, muy "churrienta" , ("mugre" es el "churre" que tiene la lana, como si fuera un sudor de la lana) grasienta, como de cera o manteca.

Las "churras" son blancas o negras. La lana era más frágil y valía más la blanca. Era más pelo, mediopelo, más larga y esponjosa, los bellones más "descargaos". Se usaba para colchones.

Cada rebaño tenía que "sujetarse" a un sitio ya reseñado de antemano para sestear y dormir. Para aposentarse el ganado, para dormir o para el invierno, estaban las "majás". Allí podía haber "tenadas", "teinas" o "encerrados" ("así lo deceimos"). Hasta el 10 de Agosto había que sujetarse a los sitios, a partir de esa fecha, ya era libre.

El 10 de Agosto se hacía "la mesta", o sea, que antiguamente los pueblos eran mancomunados pero se partieron los términos por disputas (y hasta muertes) de pastores. Allí "desmestaban" o "esmestaban", o sea, hacían la "liquidación"; se pagaban las denuncias (por "no haberse sujetao a la majada o al sestil", las multas ascendían a 1 peseta y dos reales, respectivamente), si aparecían reses no conocidas, se publicaba en el Ayuntamiento y, si a los 3 meses no las reclamaban, las vendía. En resumen, durante la mesta se ponía orden y se arreglaban las disputas.

Las ovejas y cabras comían hojas de roble y chopo en invierno. Quedaban las ramas para la lumbre. Para eso se "escamondaban" los árboles. Pasando el invierno, las sacaban a los pastos y allí, además de hierba, los animales mordían de la jara y de la estepa. Cuando viene la flor, a la oveja le gusta mucho, si no hay hierba se van a las flores (cuando está en su "pompa" la flor es cuando más les gustaba y entonces se "estepaban", se quedaban como "foroles", "estrechas, estrechas", se caían, algunas volvían y otras no volvían, se quedaban en los huesos y sólo servían para los perros.

Dormía sola en la Sierra
y los lobos me cercaron.
Entre sueños yo soñaba
estar con mi bien amado,
¡Malditos aquéllos lobos
que con vida me dejaron!

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

III. 3.-LA TRANSHUMANCIA.

Sólo de ver las merinas
siento en el pecho una espina.
Mi amor más hermoso,
tierno como un tallo,
fue con los pastores
que tornan en Mayo.

No todos volvieron,
uno es malogrado,
los de Calatrava
su cuerpo tomaron.
Sólo de ver la majada
siento en el pecho una espada.

Salían hacia el 20 de Octubre, la víspera de los Santos el año que más tarde. Se juntaban cuatro o cinco ganaderos, con unas tres mil cabezas (las que más fracasaban eran las cabras , que se quedaban en el camino cansinas y flacas. Las ovejas cegaban por no comer. Las cabras no cegaban pero cansaban. Si comían monte sólo, de jara o romero, las ovejas cegaban, las cabras, no). Al fin iban unos catorce hombres (ganaban treinta duros por "dir"), catorce caballerías y unos ocho perros (mastines, con sus "carlancas", alimentados con pan y leche, no había otros perros como los serranos, las perras eran más "ácidas").

Se juntaban en el camino con los "serranos" (pastores) sorianos, segovianos y montañeses (de León, que llevaban yeguadas, unas sesenta o setenta yeguas, ovejas de parir y carneros sementales).

Para transportar el agua y la leche utilizaban las "liaras" (de cuerno con corcho), aunque más tarde usaban los botes de zotal, que servían igual que la "liara", pero eran mejor para los zurrones. Llevaban un pellejillo para el vino o un pellejo pequeño para el agua. En el camino, también la cuba de madera para el agua.

El camino que seguían pasaba, primero por Tamajón, Malaguilla, Fuentelahiguera, Galápagos, Ribatejada, luego hasta San Fernando, pasaban por debajo de Vallecas, (cuando ya no se pasaba por Madrid), cruzaban Pinto "por mitad", pasaban "a orilla" de Torrejón de Velasco, y luego, por Cobéjar y Pantójar (en la Sagra) hasta Magón, Mocejón, Villaseca y Toledo. Desde Toledo, por Casasbuenas y Cueva, hasta Pulgar (que lo pasaban "por medio"), eran más malos, nos "rapiaban" lo que podían, abrían los corrales a nuestro paso, y si una res se metía, cerraban las puertas y adiós), luego hasta las Ventas con Peña Aguilera (por la cañada de 95 varas, los cordeles tenían sólo 45, en esta cañada estaban las eras y allí "había boda" y uno que era un poco "arrechante" y "templaete" dice que baila a la novia, y otro que la canta y el mayoral que dice que ahí van cinco duros de regalo, total que "cabalito", y uno se quita el morral y baila la jota y el otro que canta y les aplaudieron) y desde allí a Porzuna, Malagón y Fuente el Fresno (tierras del duque, por estar un día no pagaban "ná", una semana cinco duros cada mil ovejas) y luego a Alcoba y Cabañeros, se pasaba el Guadiana por los puentes de Villarta y, si no, desde Porzuna a Pozuelo de Calatrava, Cabezaraos, luego ya por Agudo, Tamurejo y Valdemanco y ya nos metemos en Badajoz. Contra más abajo, está más "sereno", peor terreno para cabras, que, cada vez más frecuentemente, se quedaban en Ciudad Real.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

El mayoral se adelantaba a los pueblos a comprar pan. Cuando daba, compraba arroz, patatas y bacalao. Cuando no, se comía todo a base de seco, o sea, de desayuno, migas, a medio día, pan (si había tocino, pues con tocino) y para cenar, sopas de ajo con pan, y si había, un poco de aceite; los zagales, que arreaban las ovejas, pasaban muchas fatigas porque, de mocete, tienes bastantes hambres y con las sopas, les daba igual muchas que pocas. También el mayoral se ocupaba de los guardas, había que darles una "contenteja" (entre dos reales y dos pesetas, según).

Se hacían, alguna vez, sopas de leche o sopas berrendas (de ajo). Si se moría una oveja, aunque fuera flaca, sabía la carne "a rosquillas". Entonces se hacía "caldereta". Lo más magro, "las mazas", se freían y lo otro, se picaba, se "esgüesaba", se "salgaba", se extendía y se dejaba secar como la cecina, y se hacían sopas con eso. Por allí decían que "los serranos son tontos, despues de artarse de tajás, hacen sopas", pero era lo mejor. Se echaba agua con arreglo al hambre que había o a la grasa que quedaba y, con la carne esgüesá y pan, se hacían.

Se iba con la cuenta de que las ovejas parieran en aquella tierra. Si parían en el camino daban mucha guerra y algunas "desgraciaban" o "malparían". Pero "allí" el terreno era "afable", todo de praderas, no daban mucho que hacer. Se buscaba el mejor terreno para "las paridas" mientras que al peor iba el "ganao de simiente".

Cuando "ahijaban" las ovejas, por ejemplo, si en un rebaño había mil ovejas, "de parir", y venía una noche "fragosa" (las ovejas paren más de noche que de día, las cabras al revés, "chivo que de noche nace, poco pace"), podían parir unas cuatrocientas o más y a la mañana siguiente, el corral, hecho con "telera" o con "re", de esparto, con estacas, estaba hecho un "barruzal", lleno de orines y barro todo "patuciao", los corderos "embarruñiaos". Entonces "se recortaba ese hatajo de paridas", había que ayudar, porque los corderos se pueden "esmancipar" y hay que buscar a la madre y echárselo, que "les de el fato" y así los reciben y no "les recelan", se iba uno con ese hatajo, se le "distanciaba" unos días, hasta que todas las ovejas habían "recogido" a sus corderos y entonces ya le buscan solas y no hay que ocuparse y puede uno volver con el hatajo al rebaño.

Vienen lejos los pastores,
y, por las solas cañadas,
verdes, húmedas, llorosas,
florecen espesas malvas.

¡Qué olores suben del prado!
Las florecillas calladas,
mueren de amor y de aromas
celestes, rosas y gualdas.

Hervían en sus encierros,
nupcialmente esperanzadas,
las delicias de las novias
con virginales fragancias.

Y, despertando de inviernos,
frutalmente arrebatadas,
temblaban de amor y fiebre
las carnes de las casadas.

Mustias las flores más íntimas
primaveralmente se alzan,
incendiando de destellos
el jardín de las cabañas.

¡Qué olores en las alcobas!
¡Qué perfume en las enaguas!
¡Cómo flotan las mujeres
de sí mismas embriagadas!

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Qué senderos tan distantes!
Qué lento el ganado avanza!
Suenan en los corazones
como esquilas las campanas.

Y todo es tan solo un sueño.
Llegará, sí, la majada,
habrá un instante de risas
por la aldea iluminada...

Pero la fiesta de mayo
octubre pondrá enlutada,
con presagios de otra ausencia
aún más fría, negra y larga.

III. 4.-EL CARBON.

Otra de las actividades económicas tradicionales de la Sierra era el carboneo. Fundamentalmente de encina, para prepararlo se allanaba un "cacho en rendondo" de terreno, se "encañaba" la leña, en cuatro tramos, muriendo en cero, se "achascaba" o se "enchascaba" de "gamujos" de jara o de helecho (con la jara, por la resina, el carbón sale "con mejor temple", con helecho sale "más blando", no brilla, tiene peor color). El "horno" o "ticero" había que quemarlo "acompasao, no ligero". Los terrenos, siempre en cuesta, hacían que la lumbre "tirara a la parte abajo" y entonces había que "sujetar la lumbre arriba", por eso los "bujeros de tiro" se hacían, para que tirara, a "la parte arriba".

Para empezar, se le mete al horno o "ticero" la lumbre en la boca, se le hacen los "bujeros", siempre a la parte arriba, y al horno, "que come como las personas", hay que "atacarle" por las noches y mañanas, y cuando ya "va bajando abajo la lumbre", se le abren las "bufardas" abajo. La lumbre de la boca cae en el centro del "ticero", el resto del carbón era "cocido". Cuando los fuegos "caían arriba", se cruzaban las "bufardas", abajo y a los "laos", y mientras, se iba "recabando" según se iba quemando para, según iba bajando, ver si "el carbón estaba cocido o no".

Entonces se "enciscaba" el horno. Se cortaba por trozos, se acribaba la tierra, que estaba "hecha lumbre" y se le volvía a tapar con esa tierra para que se "asfixiara", porque la tierra quemá no tiene poros y, entonces, se "ahoga la lumbre". Después de un par de días se sacaba el carbón (los "ticeros" tenían, uno con otro, unas quinientas arrobas de carbón). Con un "azadón de palo" se sacaba el carbón hasta que se hacía un "corte", por " tongas", según el terreno que tuvieras y, ya con un "rodillo corvo", se sacaba el carbón, la "zaragalla" y la "tisana" (cascarilla) y cada uno de ellos se apilaba en "hilos" distintos.

Con lo que salía mal quemado, con los "pardos" o los "espojos" se hacía otro "hornejo", pequeño, y se repetían las operaciones, que en total duraban unos veinte días. Los mejores carboneros venían de Checa y de Peralejos de las Truchas, aunque en la Sierra también sabían lo suyo.

Para fabricar el carbón de brezo, que se utilizaba para la fragua, se arrancaba la cepa enterrada, se hacía un hoyo en el suelo y se quemaba "a fuego". Cuando quedaban las ascuas y se había quemado "la leña" se tapaba con tierra, y encima de la tierra se hacían dos o tres "bujeros". Cuando ya no echaban humo, ya no había leña y ya era carbón. Se pisaba entonces bien la tierra, se "pela" y, al día siguiente, a los sacos.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

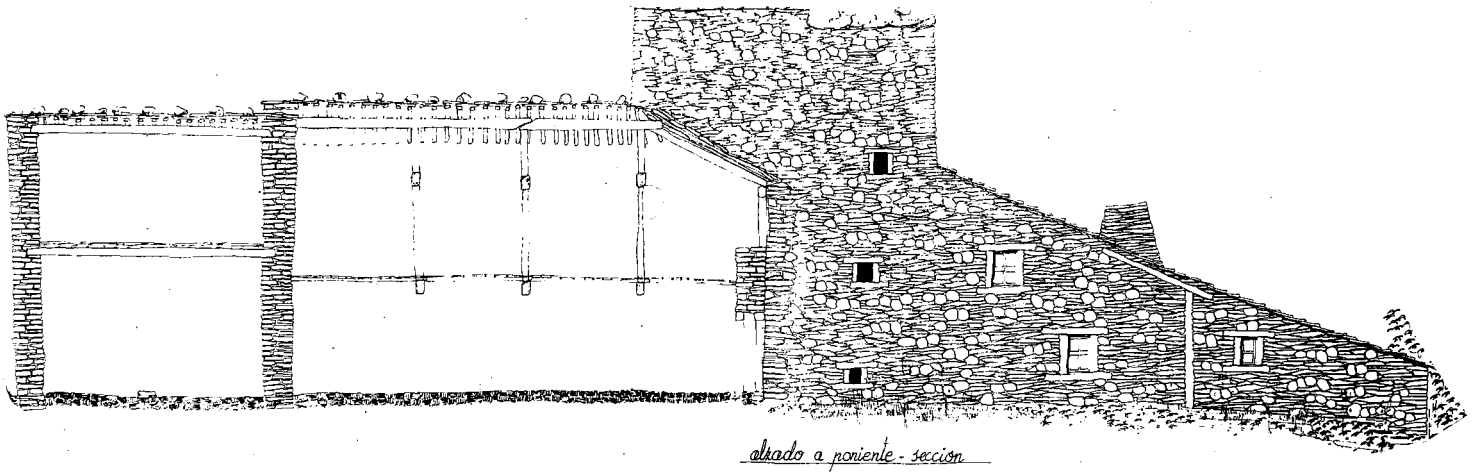


Fig. 2.- Matallana III. Edificio 3. Alzado sección.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

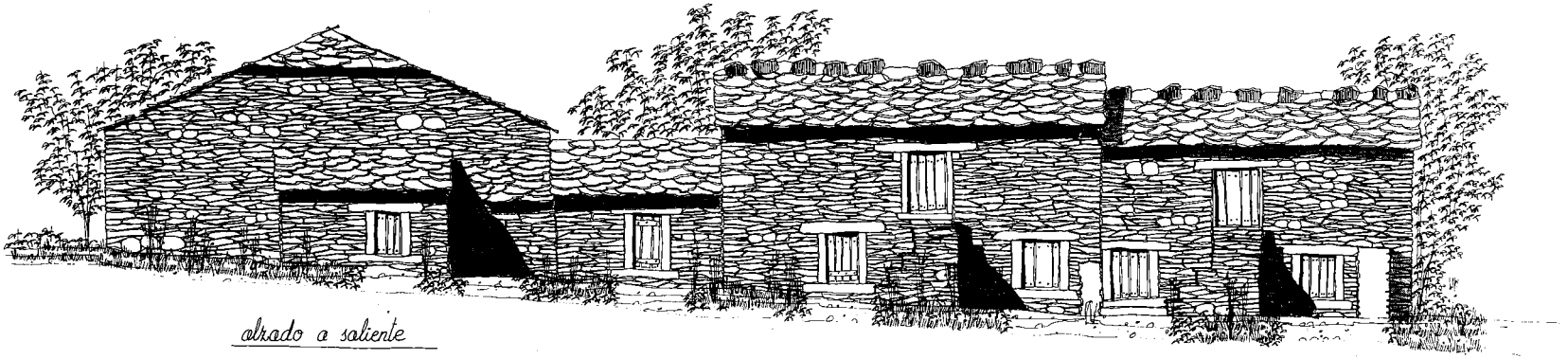
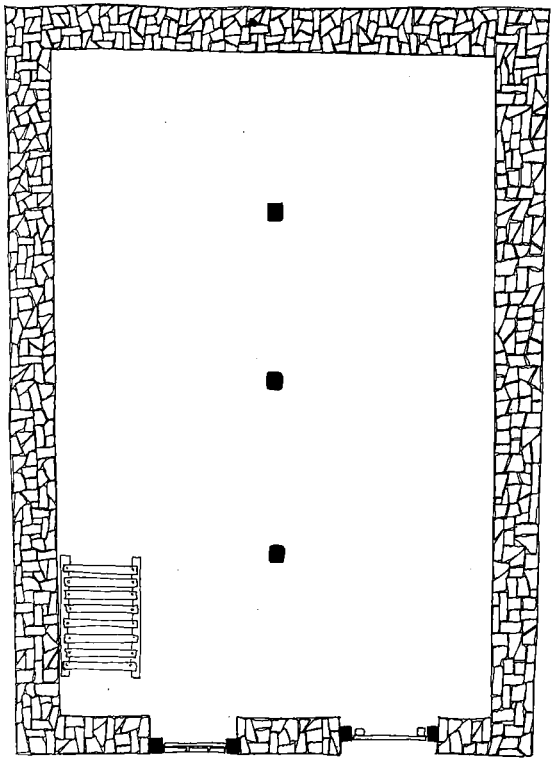


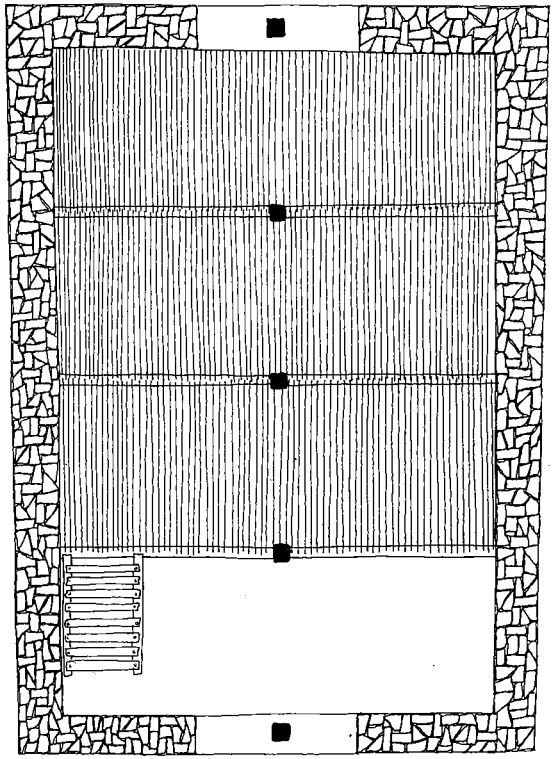
Fig. 3.- Matallana III. Casilla 1. Alzado a Saliente..

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.



planta baja

Fig. 4.- Matallana III. Casilla 2. Planta baja.



planta altillo

Fig. 5.- Matallana III. Casilla 2. Altillo

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

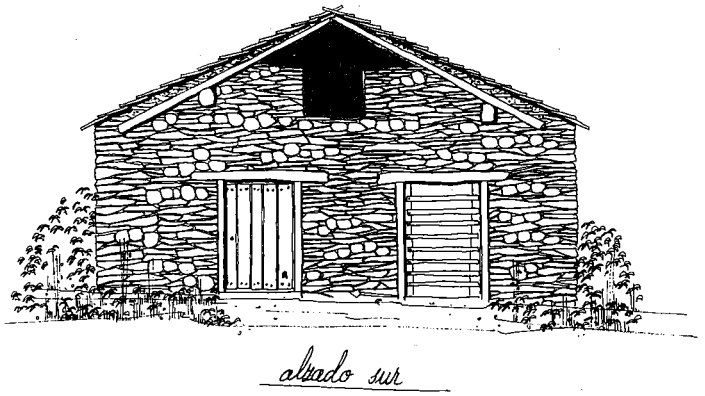


Fig. 6.- Matallana III. Casilla 2. Alzado Sur.

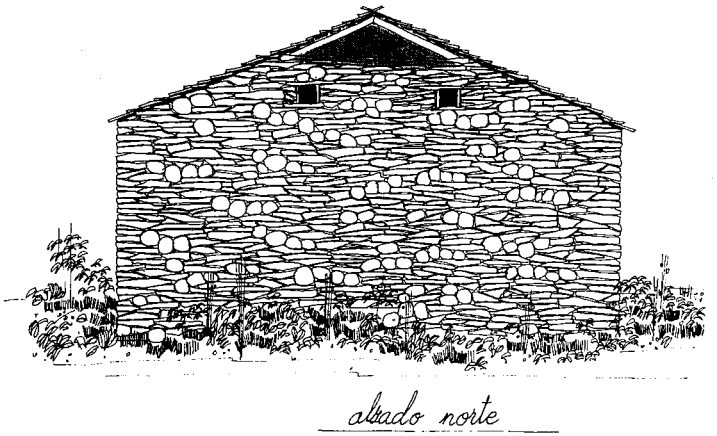


Fig. 7.- Matallana III. Casilla 2. Alzado Norte

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

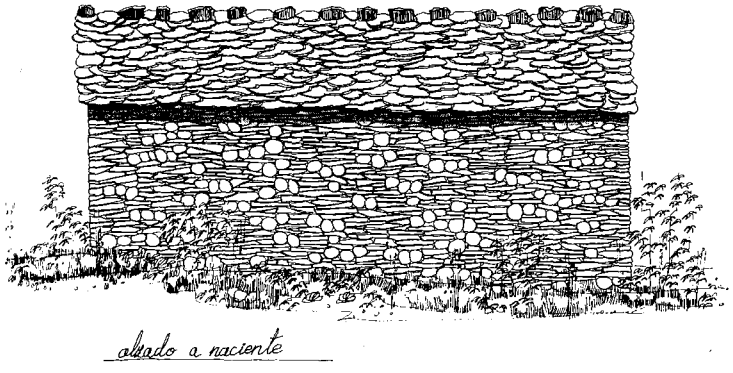


Fig. 8.- Matallana III. Casilla 2. Alzado a naciente.

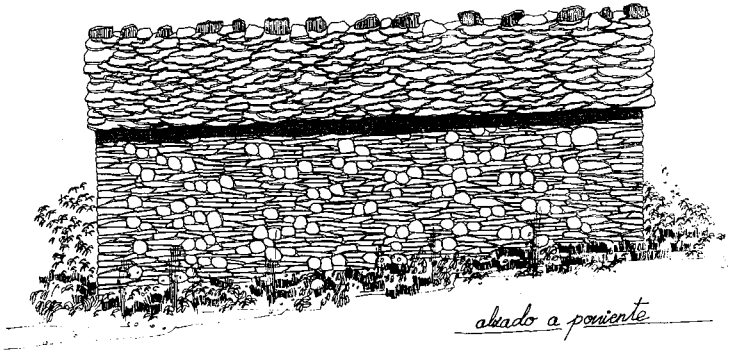


Fig. 9.- Matallana III. Casilla 2. Alzado poniente.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

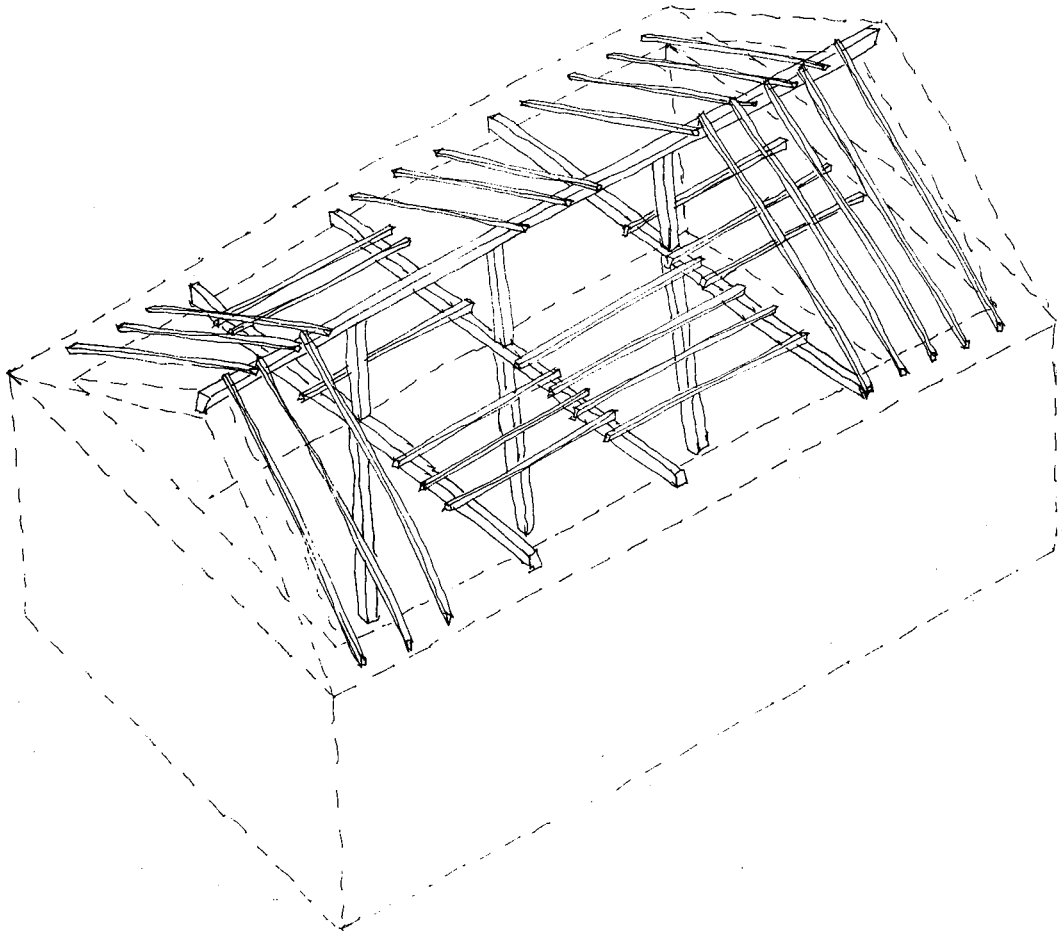


Fig. 10.- Matallana III. Casilla 2. Entramado.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

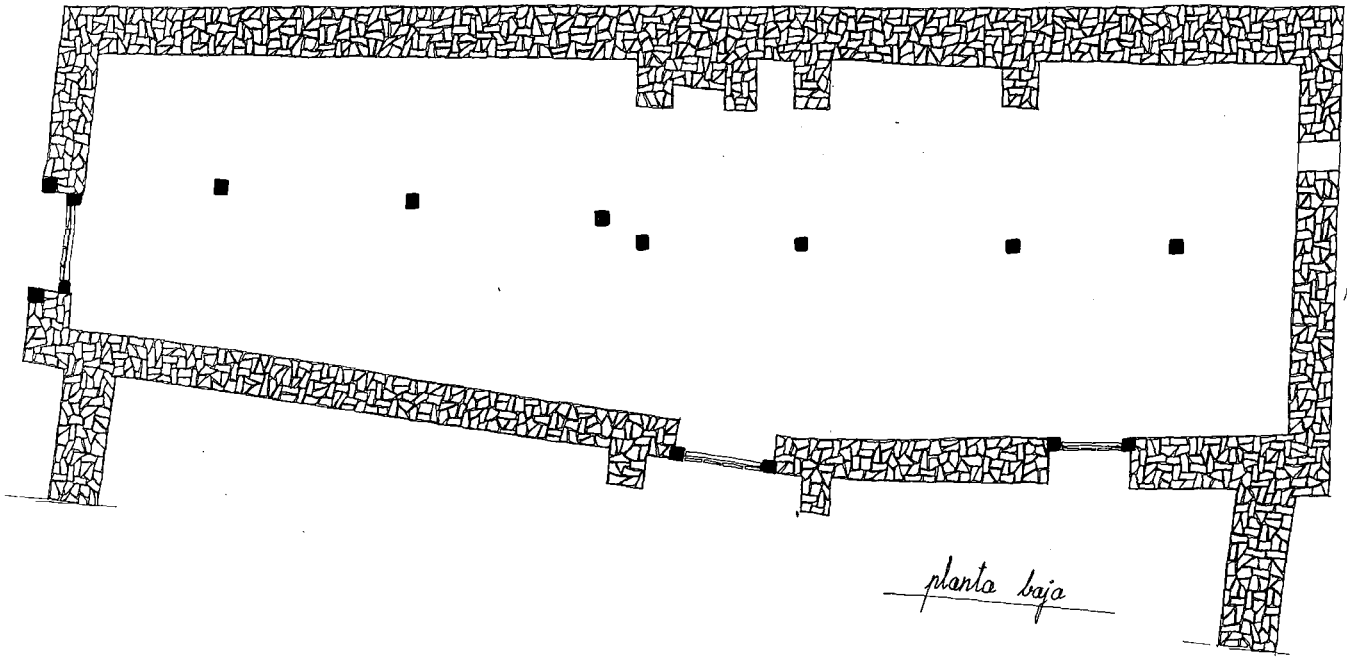


Fig. 11.- Matallana III. Casilla 3. Planta baja

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

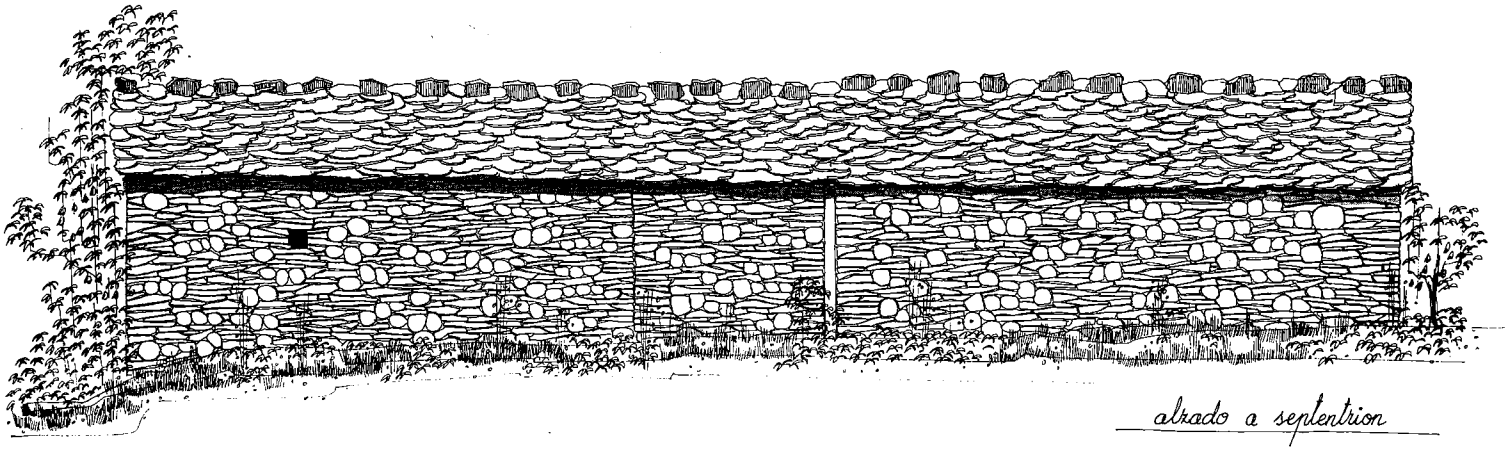


Fig. 12.- Matallana III. Casilla 3. Alzado a Seteptrión.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989. #10

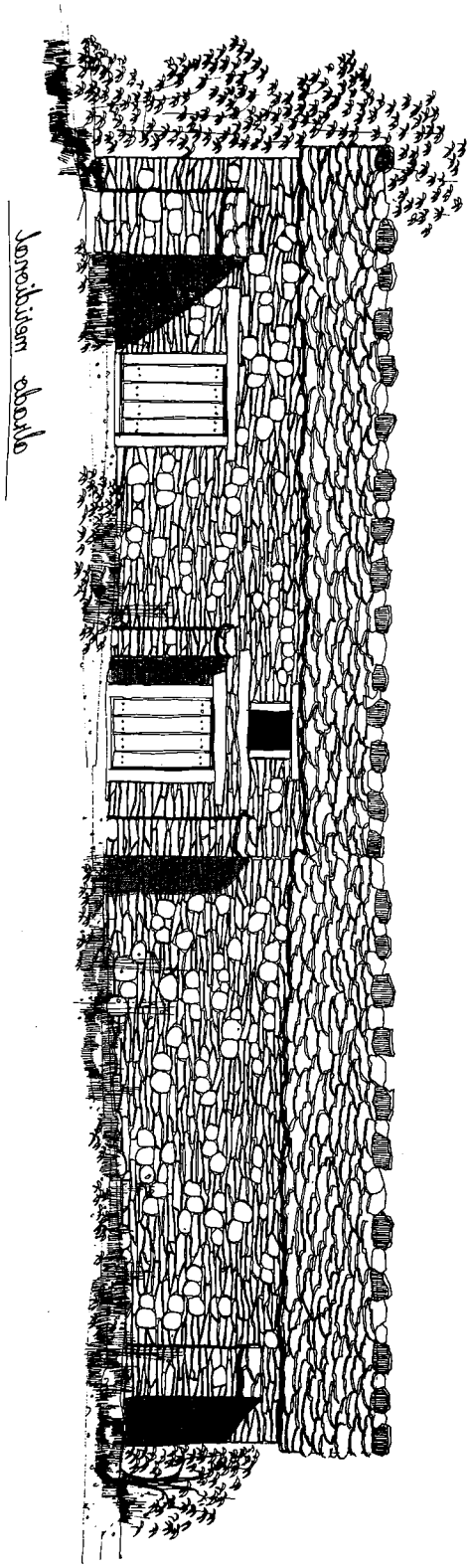


Fig. 13.- Matallana III. Casilla 3. Alzado Meridional.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

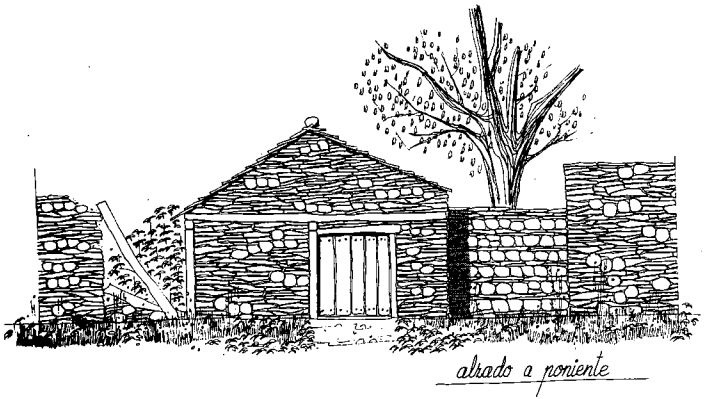


Fig. 14.- Matallana III. Casilla 3. Alzado a Poniente

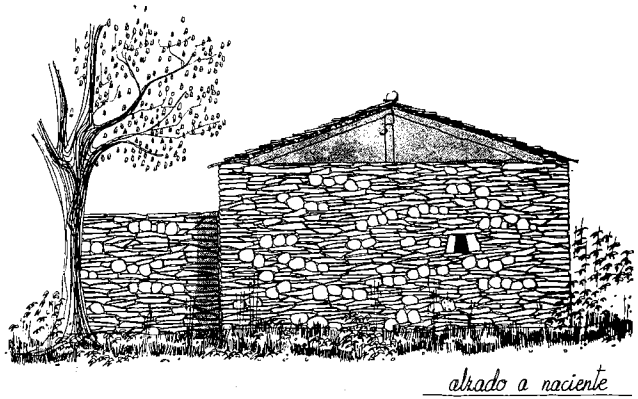


Fig. 15- Matallana III. Casilla 3. Alzado a Naciente.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10

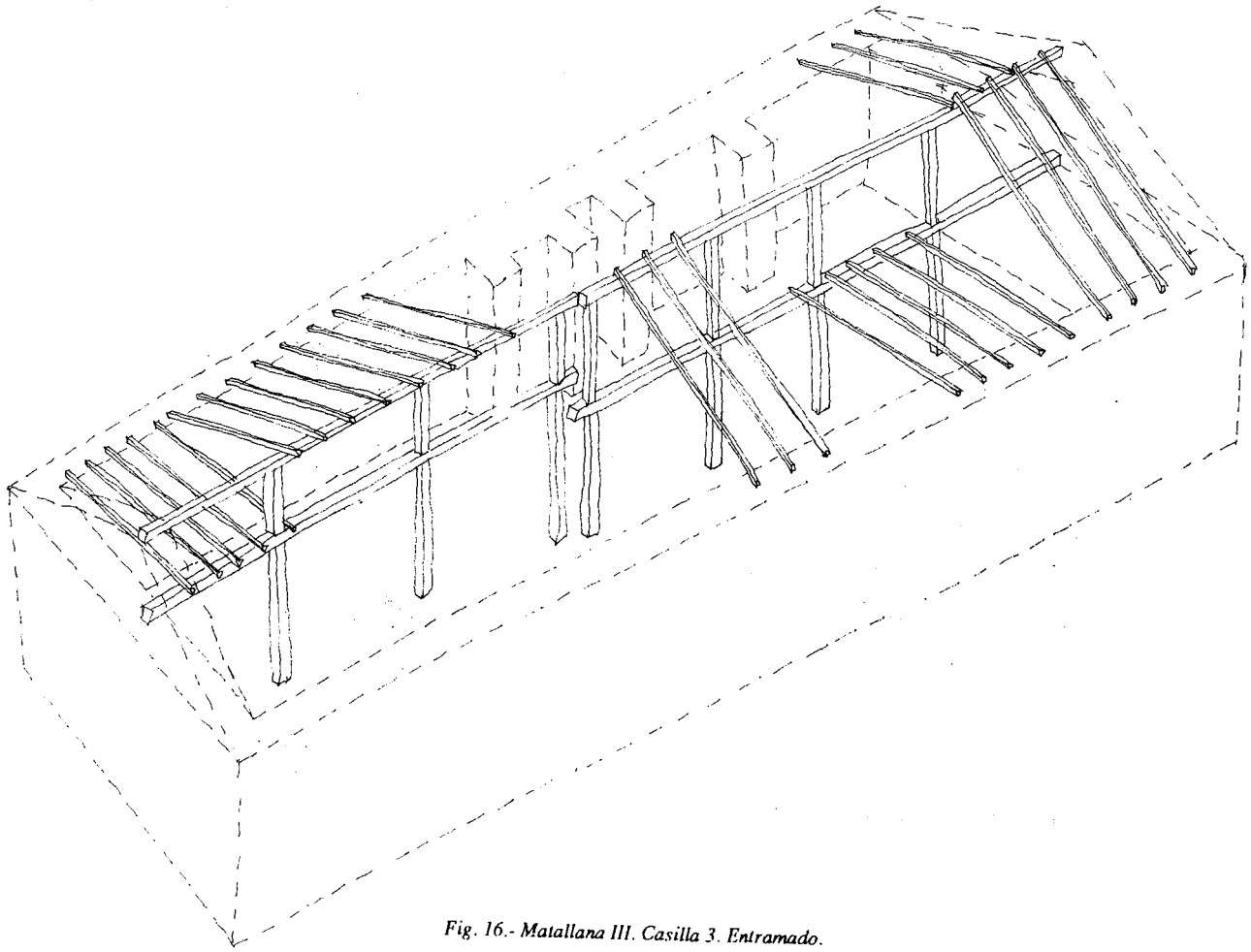


Fig. 16.- Matallana III. Casilla 3. Entramado.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

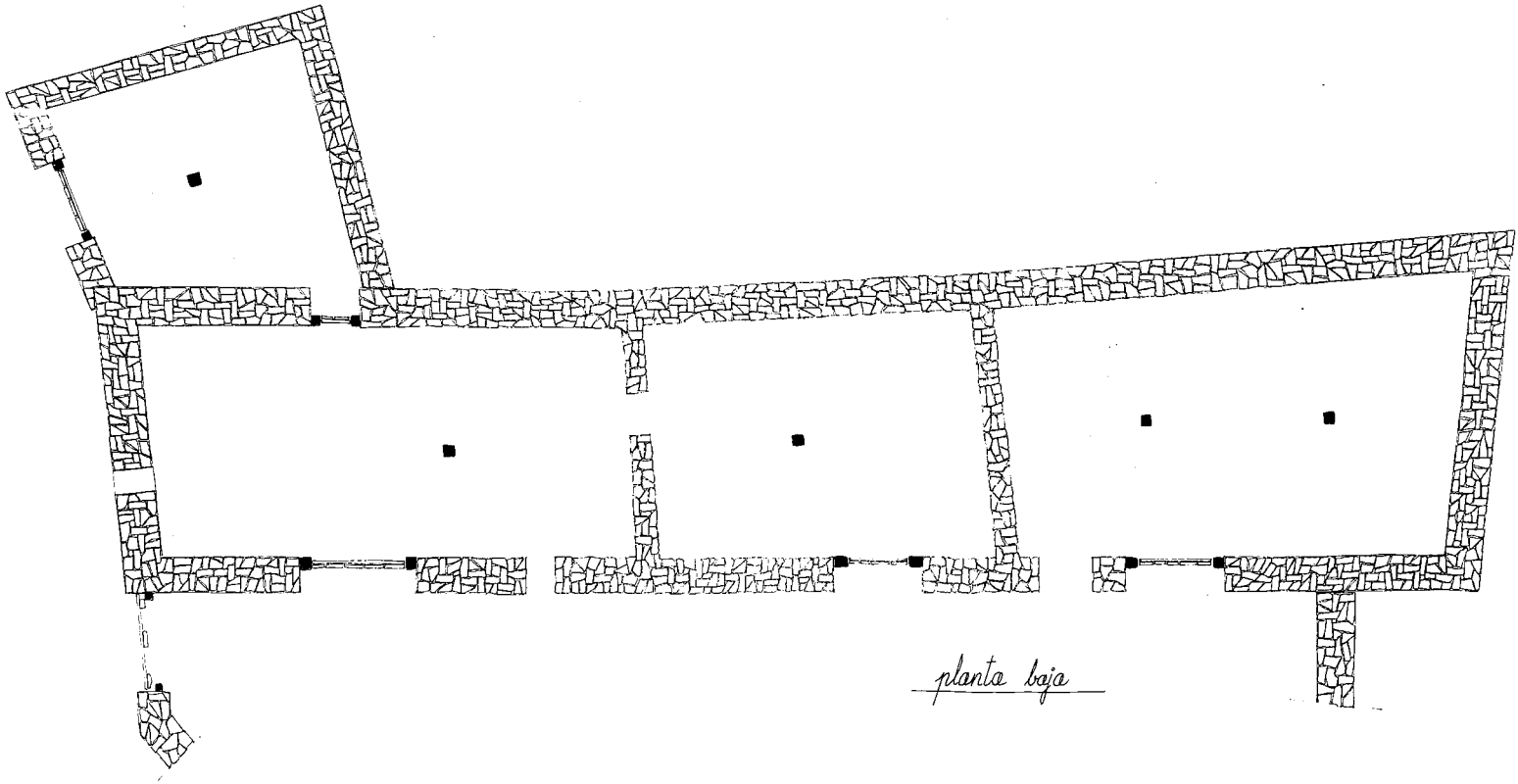


Fig. 17.- Matallana III. Casilla 4. Planta baja.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

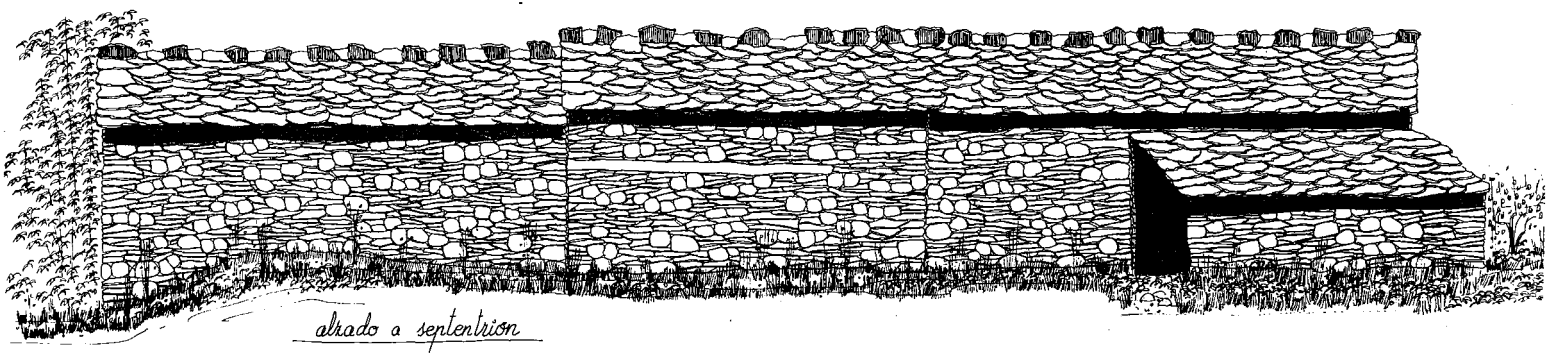


Fig. 18.- Matallana III. Casilla 4. Alzado a Septentrión.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

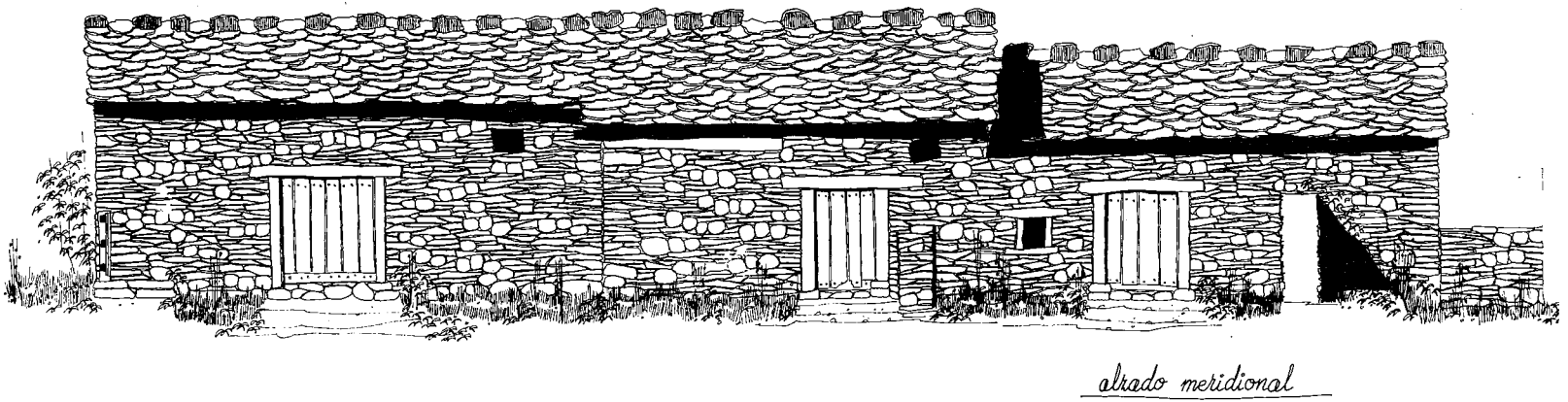


Fig. 19.- Matallana III. Casilla 4. Alzado Meridional.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

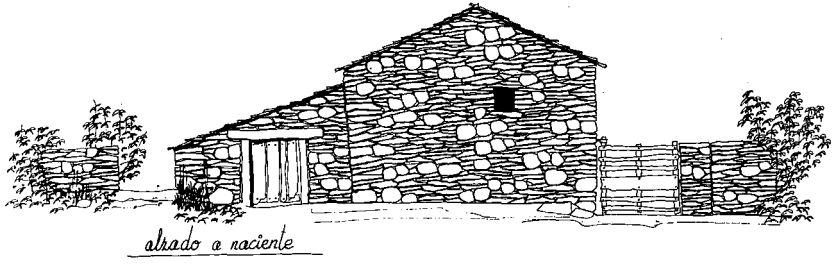


Fig. 20.- Matallana III. Casilla 4. Alzado a Naciente.

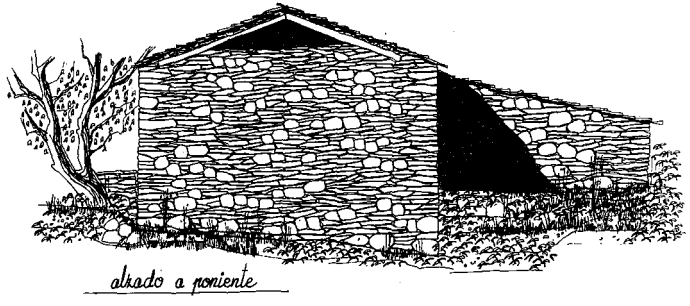


Fig. 21.- Matallana III. Casilla 4. Alzado a Poniente.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

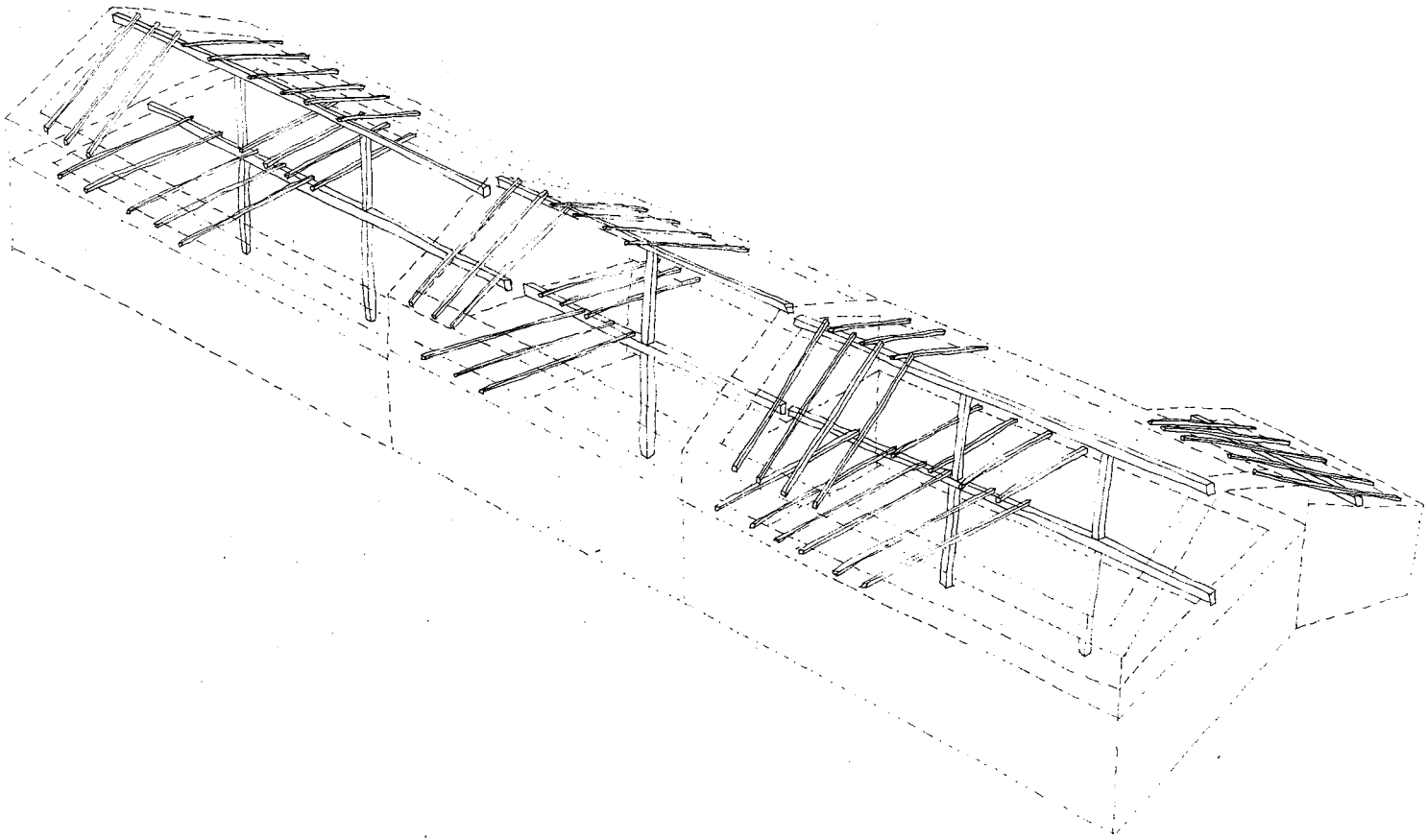


Fig. 22.- Matallana III. Casilla 4. Entramado

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara, 1989, #10

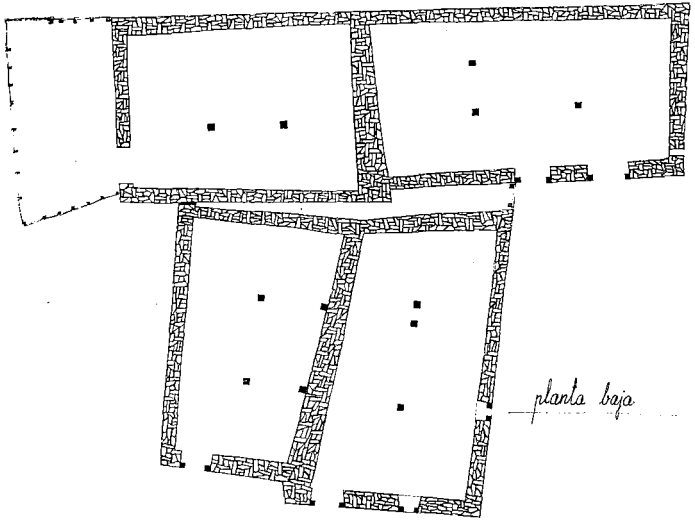


Fig. 23.- Matallana III. Casilla 5. Planta baja.

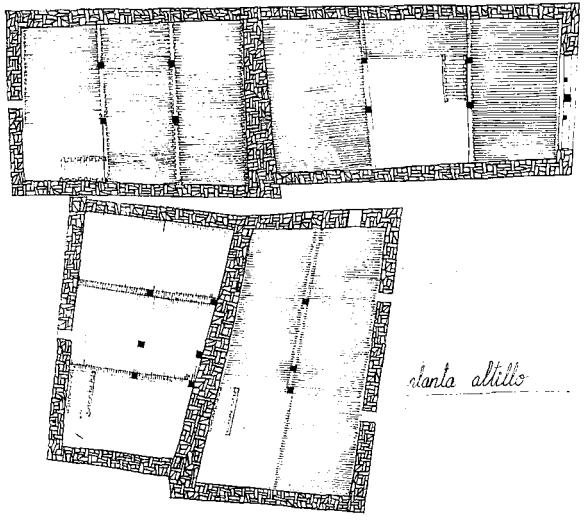


Fig. 24.- Matallana III. Casilla 5. Altillo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

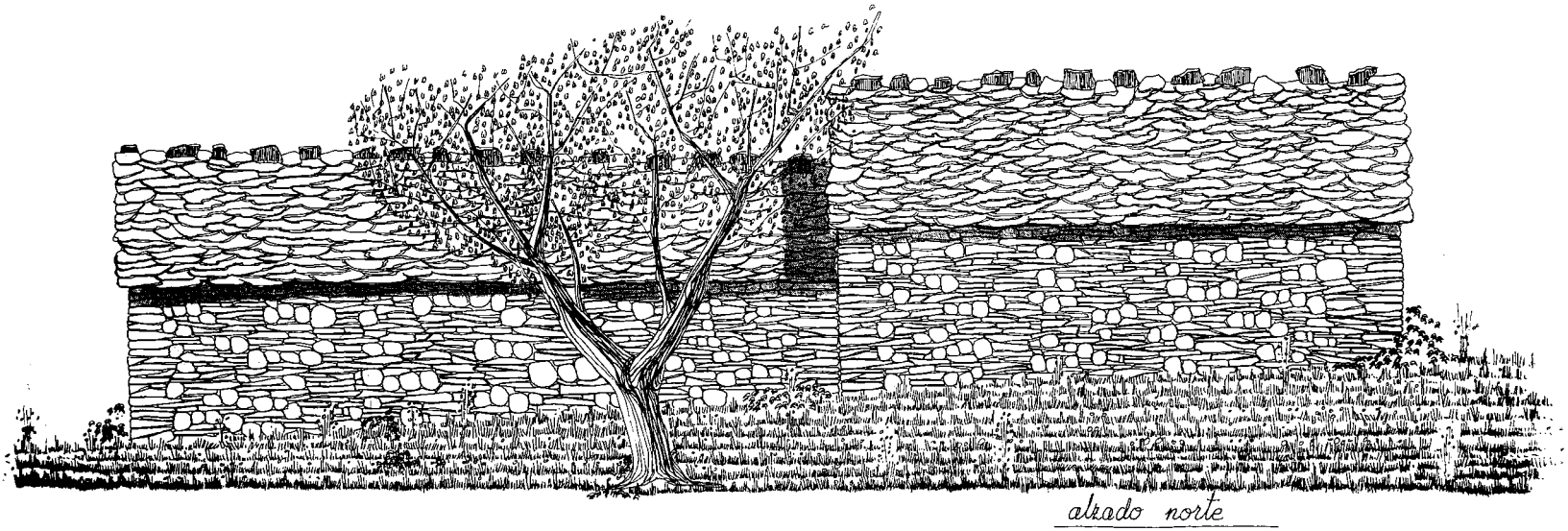


Fig. 25- Matallana III. Casilla 5. Alzado Norte.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Fig. 26.- Matallana III. Casilla 5. Alzado Sur.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

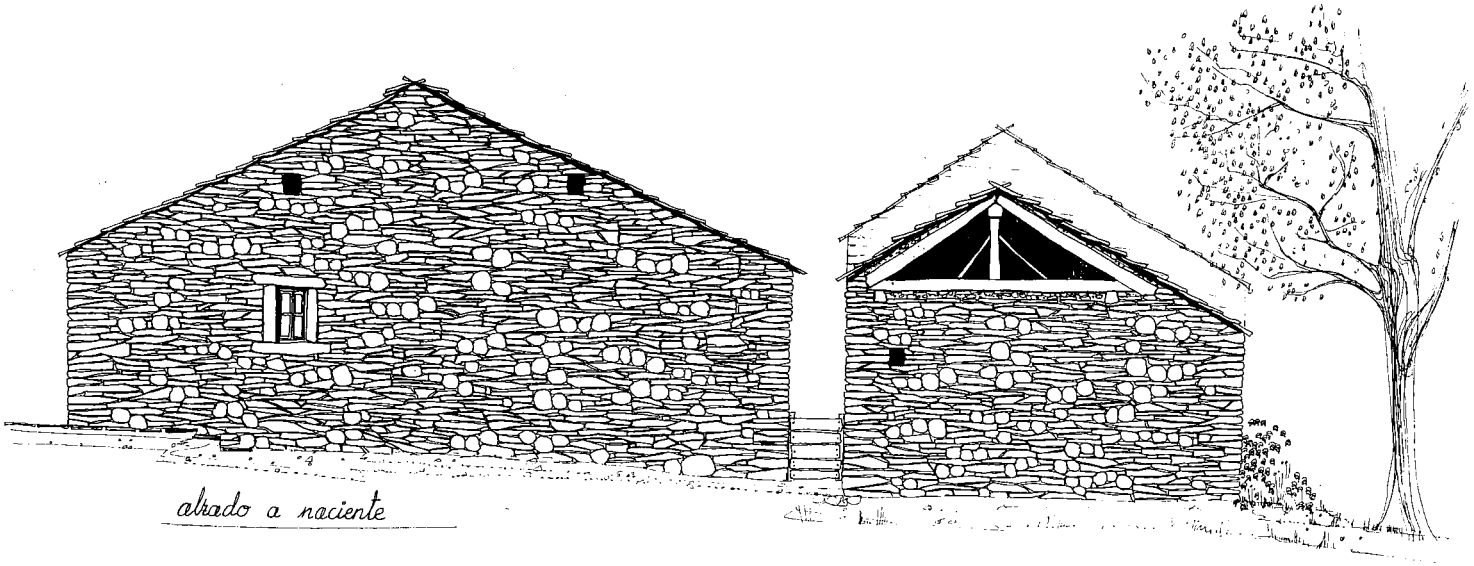


Fig. 27.- Matallana III. Casilla 5. Alzado a Naciente.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

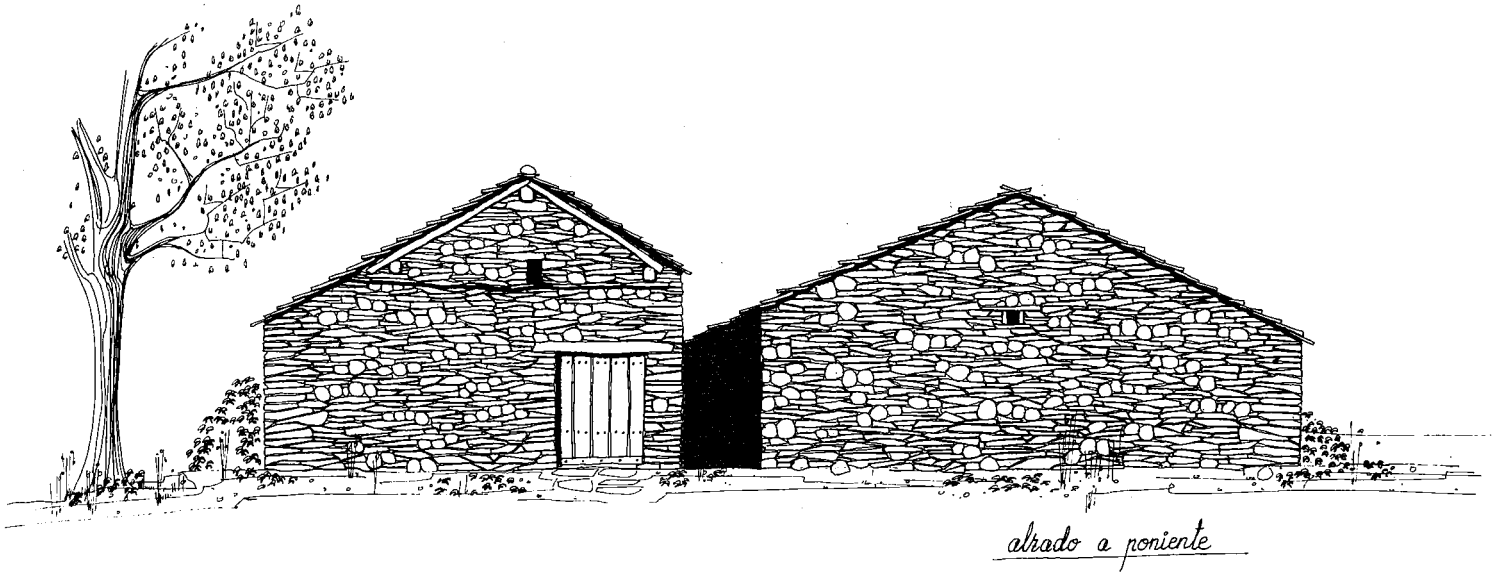


Fig. 28.- Matallana III. Casilla 5. Alzado a Poniente.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

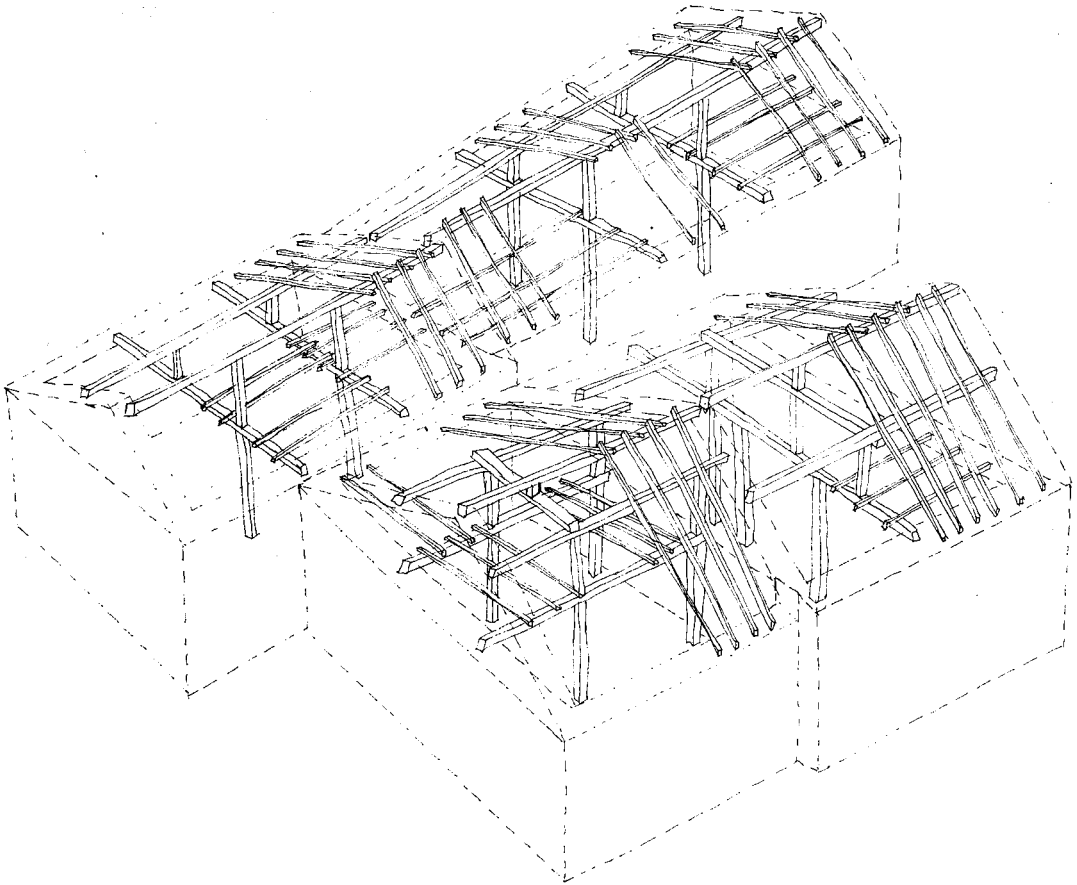


Fig. 29.- Matallana III. Casilla 5. Entramado.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

CULTURA TRADICIONAL EN CASAS DE SAN GALINDO

Dionisia Cancho Sopeña

Tradicionalmente este pueblo era bastante religioso. Analizando las distintas épocas del año y sus conmemoraciones festivas vemos que eran frecuentes las fiestas de todo tipo.

Ya por Navidad, aparte de las celebraciones religiosas propias de la época, la juventud organizaba sus fiestas sobre todo el día 26 de Diciembre, "La Pascuilla", preparando meriendas y organizando rondas a las mozas, aunque estas no son las más típicas del año, como veremos.

También se celebraba el 17 de Enero San Antón con gran regocijo. Después de la misa tenía lugar la "bendición de animales y productos agrícolas", no hay que olvidar que al ser éste un pueblo que vive tradicionalmente de la agricultura y la ganadería a este santo se le tuviera gran devoción con el significado de protección que esto tiene hacia los útiles de trabajo y a la vez medio de vida.

Otro hecho considerado como una de las fiestas más importantes de invierno y que coincide con los días más fríos de Diciembre o Enero es la **matanza** con lo que significa de alimento para todo el año y motivo de unión entre las familias y amistades al colaborar todos juntos en el sacrificio del cerdo. Al día siguiente tiene lugar el "almuerzo" o desayuno en el que se comen las migas cocinadas en el calderillo (1) hechas con pan rayado la noche anterior con la garlopa (2); el calderillo con las migas ya en su punto se colocaba en el centro de la cocina o al lado del fuego y la gente se ponía alrededor de él para comerlas mientras tanto el porrón con vino de uvas de la cosecha está contínuamente pasando de mano en mano, después de las migas se come también parte de la panceta del cerdo, son los "torrendillos" guisados al ajillo.

(1) Pequeña caldera de cobre que se utiliza solamente para esto.

(2) Especie de cepillo parecido al de carpintero pero más grande.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

La comida de este día en la que también participaban todos los que habían cooperado para matar al cerdo, era el cocido y por la noche era costumbre que de nuevo se juntara la familia y amistades para cenar, la cena típica era: judías de la cosecha, bacalao con tomate y pollo en salsa pues también era característico de esta fecha matar el gallo y dejar otro joven para el año siguiente. Después de la cena era frecuente que se organizara baile, sobre todo si en la casa que celebraba la matanza había jóvenes, con el "organillo" existente en el pueblo.

Ya en Febrero se celebraba San Blas el día 3 y se iba de merienda al campo, este día era tradicional llevar una tortilla de patata y chorizo de la matanza: es curioso señalar que hasta este día no se empezaba a comer el chorizo y en todas las casas hacían uno o varios más pequeños destinados al día de San Blas, el pan que se llevaba a esta merienda era distinto, consistía en uno pequeño, redondo y hueco por dentro que le llamaban "mollete".

También en Febrero el día 5 se celebraba la fiesta de Santa Agueda, en ella no podían participar los hombres para nada, era la fiesta de las mujeres, sólo al final podían pasar al baile pero no podían sacar a bailar a las chicas sino que en esta ocasión, única a lo largo del año eran las chicas quienes sacaban a bailar a los mozos.

Marzo se iniciaba con la fiesta del Angel que más que una celebración festiva en sí tenía el carácter de marcar el fin de la actividad invernal y el inicio de una mayor de cara a la primavera. En primer lugar ahora el trabajo es mayor pues hay que empezar a "alzar" la tierra que ha estado en reposo durante el invierno recogiendo la humedad, el labrador ya tiene que madrugar más y por consiguiente ha de acostarse más temprano, de aquí surge el refrán "San Miguel (28 Septiembre) trae la vela (trasnochar) y el Angel se la lleva", en el sentido dé que en el invierno al ser menor el trabajo los vecinos se reunían a charlar en una casa (antes de llegar la televisión).

Como a partir de esta época el trabajo es mayor y la jornada más larga, el campesino necesita comer más y por eso en este pueblo es también muy conocido el siguiente refrán "El Angel trae la merienda y San Miguel se la lleva". Así se hace una diferenciación entre las necesidades alimenticias en verano e invierno, épocas de más y menos trabajo respectivamente.

Los carnavales tuvieron arraigo hasta su prihibición después de la guerra civil y ya nunca más se han vuelto a celebrar.

De nuevo en el aspecto religioso la Cuaresma marca un tiempo de penitencia en el que se suprimían las diversiones del resto del año como era el baile. Las muchachas jóvenes desde el primer domingo de Cuaresma a la salida de misa recorrían todas las casas del pueblo "pidiendo para Dios" tanto a los vecinos como a los forasteros, recogían dinero para comprar velas con que alumbrar al monumento durante Jueves Santo, si alguno se resistía le cantaban esta coplilla:

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

"Echate mano al bolsillo
y danos tu voluntad
mira que no es pa nosotras
que es para Cristo alumbrar".

Una vez que se ha dado la limosna, sobre todo si era un soltero se le cantaba esta otra:

"Ya nos ha dado limosna
con su mano generosa
nuestro Señor se lo pague
y le de una buena novia".

Mientras se recogían las limosnas se cantaban canciones entre las que destacaban por su popularidad las siguientes:

EL ARADO

"El arado cantaré
de piezas lo iré formando
y de la pasión de Cristo
misterios iré explicando

El dental es el cimiento
donde se forma el arado
pues tenemos tan buen Dios
amparo de los cristianos

La cama será la cruz
la que Dios tuvo por cama
al que cargue con su cruz
nunca le faltará nada

El techero que atraviesa
por el dental y la cama
es el clavo que penetra
aquéllas divinas palmas

La telera y la chaspeta
ambas a dos hacen cruz
consideremos cristianos
que en ella murió Jesús

La mancera es el rosal
donde salen los olores
María coge colores
de su vientre virginal

La reja será la lengua
la que todo lo decía
válgame el divino Dios
y la sagrada María

El pescuño es el que aprieta
todas estas levaciones
contemplemos a María
afligidos corazones

Las orejeras son dos
Dios las abrió con sus manos
significaron las puertas
de la gloria que esperamos

El timón que hace derecho
que así lo pide el arado
significa la lanzada
que le atravesó el costado

Las berlotas son de hierro
donde va todo el gobierno
significa la corona
de Jesus de Nazareno

Los bueyes son los judíos
los que a Cristo le llevaban
desde la casa de Onás
hasta el monte de Calvario

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

El yugo será el madero
donde a Cristo le amarraron
y las sogas los cordeles
con que le ataron las manos

El barreno que atraviesa
la clavija de timón
significa el que traspasó
los pies de nuestro señor

Los frontales son de esparto
se los ponen a los bueyes
y al buen Jesus maniataron
con muy ásperos cordeles

El barrón es la saeta
que tiraron al costado
y la conca es el pañuelo
con que sus ojos táparon

Los collares son las fajas
con que le tiene fajado
los cencerros los clamores
cuando le están enterrando

La azuela que el gayán lleva
para componer su arado
significa el martillo
con que remacharon sus clavos

El agua que el gayán lleva
metida en su botijón
significa la amargura
que bebió nuestro señor

La sijada que el gayán lleva
agarrada con sus manos
significa bien las varas
con que a Cristo le azotaron

El gayán es el Cirineo
el que a Cristo le ayudaba
a llevar la santa cruz
de madera tan pesada

El suevo que el gayán lleva
por medio de quel terreno
significa el camino
de Jesus de Nazareno

Las toplas que se encuentra
el gayán cuando va arando
significan las caidas
que dió Cristo hasta el Calvario

Las semillas que derrama
el gayán cuando va arando
significa bien la sangre
de Jesús de Nazareno

Padres los que teneis hijos
ya habeis oido el arado
cuidad de su educación
y procurad enseñarlos". *(Sic.)*

Otra canción de este tipo es:

LA BARAJA

Tu que juegas a los naipes
nunca pienses en ganar
piensa en las cosas de Dios
y verás que bien te va

Al empezar en el juego
yo considero en el as
que no hay más que un solo Dios
y en él no puede haber más

En el dos yo considero
aquella blanca belleza
que siendo el verbo encarnado
sólo hay dos naturalezas

En el tres yo considero
ésta sí que es cierta y clara
las tres divinas personas
de la Trinidad sagrada.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

En el cuatro considero
lo que veo desde lejos
cosa que manda la iglesia
que son los cuatro Evangelios

En el cinco considero
y todos consideramos
las cinco llagas de Cristo
de manos, piés y costado

En el seis yo considero
como carta más hermosa
la muerte y pasión de Cristo
afligida y dolorosa

En el siete considero
comtemplo con alegría
la muerte y pasión de Cristo
los dolores de maría

En el ocho considero
en el arca de Noé
aquellas ocho personas
que se salvaron con él

En el nueve considero
cuando la virgen María
estuvo los nueve meses
encinta y con alegría

En la sota considero
aquella mujer piadosa
que con su toca limpió
a Jesus su cara hermosa

En el caballo comtemplo
caido y avergonzado
y privado de la gracia
Adán cayó en el pecado

En el rey yo considero
comtemplo cual pudo ser
siendo rey de cielo y tierra
obligado a padecer

Las cartas de la baraja
ya te las tengo explicada
y la pasión de Jesús
no dejes de contemplarla.*(Sic.)*

El día de San José también se cantaba esta canción mientras se "pedía para Dios":

Hoy dia de San José
de San José patriarca
hoy se desposa José
con María virgen santa
la de los botones de oro
que se los dió San José
la noche del desposorio
San José como era casto
la vara le floreció
casándose con María
la que nunca lo pensó

María tiene un rosario
que tiene las cuentas de oro
que se lo dió San José
la noche del desposorio
En lo más alto del cielo
tiene tres sillas pintadas
no las labra carpintero
ni hombre de carpintería
que las puso el rey del cielo
para la virgen María. *(Sic.)*

Con ocasión del Domingo de Ramos tenía lugar el canto de esta otra canción:

Hoy es domingo de ramos
fiesta grande y muy solemne
cuando Jesucristo entró
triunfante en Jerusalén
entró con palmas y ramos
su Divina Majestad

entró derramando dones
por toda la cristiandad
hoy es domingo de Ramos
para los pobres y ricos
este ramo es de mi Dios
para hacer un sacrificio. *(Sic.)*

Durante los días de Semana Santa se celebran los actos litúrgicos comunes a otros lugares y finalmente el día de la Pascua se celebra la procesión del "encuentro" en la que los hombres van por un lado del pueblo con la imagen del Cristo resucitado y las

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara, 1989, #10

mujeres por otro con la imagen de la Virgen. Se encuentran en la plaza y durante la procesión se cantan las **Aleluyas**, cuya letra es la siguiente:

En esta capilla santa
doncellitas van a entrar
a buscar la capitana
que está puesta en el altar

Levanta paloma blanca
de esa mesa de nogal
que está esperando a la puerta
la santa comunidad

Ya sale la palomita
de su blanco palomar
ya sale la palomita
y a su hijo va a buscar

¡Oh! que hermosa vas María
en esa tabla de pino
a recibir a tu Hijo
madre del verbo divino

¡Oh! que agrio es el limón
¡oh! que dulce la naranja
¡oh! que claro sale el sol
la mañanita de Pascua.

Por allí vienen los hombres
con el lucero del dia
y por aqui las mujeres
con la sagrada María

Mirale por donde viene
el capitán de las almas
todo vestido de blanco
y una banda colorada

Aquí traemos a María
toda cubierta de luto
la procesión se detenga
que desean verse juntos

Quitale el luto a María
que ese luto es muy pesado
no es razón que luto lleve
si su hijo ha resucitado

Las santas pascuas daremos
al señor cura el primero
que nos enseña doctrina
y nos inclina a lo bueno

Y a la señora justicia
le damos las santas pascuas
y a la señora justicia
y a todos en general

Y a todos los mocitos
les damos las santas pascuas
que nos han dado limosna
toda esta cuaresma santa

Ha venido un pajarito
las aleluyas cantemos
y nos ha traido la nueva
que Cristo ha resucitado

Ya repican las campanas
nos podemos alegrar
que ha resucitado Cristo
y está puesto en el altar. *(Sic.)*

Aparte de estas festividades religiosas fueron muy populares las llamadas "Rondas de Mayo" que se celebraban en la noche del treinta de Abril al uno de Mayo en que tenía lugar la plantación del mayo, que era un chopo alto que se ponía en la plaza del pueblo y diversas ramas de él en las ventanas de las mozas al tiempo que se las cantaba canciones como éstas:

"No quiero que por la noche
te asomes a la ventana
porque brillas como una estrella
y los luceros te reclaman".

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Otra que se cantaba a las chicas que vivían en algún callejón era ésta:

"Aunque vives en rincón
no te tengo en el olvido
porque en los rincones se crían
los claveles más floridos".

También ésta era otra de las canciones de ronda:

"Debajo de la ventana
tienes un cazurro miel
no te lo comas golosa
que me gusta a mí también".

"Dame la mano paloma
para subir a tu nido
me han dicho que duermes sola
para dormir yo contigo".

Si después de estar rondando a alguna moza ésta no se asomaba a la ventana le cantaban ésta:

"Asómate a la ventana
cara de sartén roñosa
no te han querido los diablos
y te tienes por buena moza".

Entre las despedidas de ronda, algunas de las que he podido recoger son las siguientes:

"Te echamos la despedida
como hacen los de Logroño
si estás enfadada con el novio
que te lleven los demonios".

Otra despedida es la siguiente:

"Allá va la despedida
la que echan los labradores
surco arriba, surco abajo
adiós ramito de flores".

También ésta se cantaba con frecuencia:

"Allá va la despedida
por encima del sombrero
que a mí siempre me ha gustado
quedar como un caballero".

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Aunque no propiamente de ronda pero que también se cantaba por las calles cuando los mozos iban de ronda, era la siguiente coplilla:

"El que quiera saber
de que color es la pena
que se baje los calzones
y se arrime a una colmena".

Mayo es un mes de fundamental importancia para el logro de las cosechas y es precisamente por esto por lo que se celebran varias fiestas en este mes y todas ellas tienen el carácter de pedir más o menos lluvia así como también pedir protección y evitar las tormentas, en este sentido se celebran las fiestas de San Isidro con la bendición de campos que se sigue haciendo y antiguamente los días anteriores a la Ascensión se celebraban las "rogativas" consistentes en una procesión por la mañana temprano varios días seguidos para pedir la lluvia.

Considerando que este pueblo es eminentemente agrícola y que la falta de lluvia puede originar la pérdida de las cosechas, son frecuentes también los refranes en torno al mes de Mayo, algunos ejemplos de esto son los siguientes refranes: "Sino hubiera Mayo no habría mal año", y este otro "Agua en Mayo, pan para todo el año". De esta situación surge el arraigo y popularidad de estas fiestas.

Una **tradición popular** afirma que en 1864 transcurría el mes de Mayo con una pertinaz sequía que amenazaba irremediablemente las cosechas, entonces se decidió hacer una procesión con la Virgen de la Soledad, estas mismas fuentes orales aseguran que hacia la mitad del recorrido de la procesión, a pesar de estar un día raso y soleado, sin nubes, de pronto empezaron a formarse y comenzó a llover. A partir de esta fecha se celebra en este quinto mes una fiesta votiva de la Virgen.

Las fiestas patronales del pueblo eran las de San Juan Bautista pero también se celebraban solemnemente por parte de los que formaban la cofradía del Ssmo., la Octava del Corpus, es posible que al adquirir un mayor auge esta cofradía por el aumento de cofrades fue disminuyendo la importancia de la fiesta patronal hasta que llegó un momento en que desapreció y es la Octava la que adquiere el carácter de verdadera fiesta local y patronal.

Esta fiesta se celebra el jueves y viernes siguientes al Corpus y así se siguió celebrando hasta 1969 en que debido al escaso número de habitantes existentes en el municipio y la imposibilidad de venir los emigrantes por ser días laborables, se trasladó al sábado y domingo siguientes al Corpus con lo cual la fiesta ha adquirido un nuevo auge, si bien el hecho de coincidir con época de exámenes de Junio hace que en ocasiones el número de los asistentes a ella sea menor por parte de la juventud estudiantil.

Antiguamente las fiestas empezaban el miércoles por la tarde con el toque "a vísperas" y disparo de cohetes, la llegada de los músicos y el inicio del baile. Por la noche los mozos rondaban a las chicas yendo de casa en casa, en las casas eran invitados a los típicos bollos de la fiesta. El día de la Octava por la mañana se celebraba la misa solemne y con las mismas caraterísticas del día del Corpus después había baile hasta la hora de comer, por la tarde en épocas de más esplendor del pueblo llegó a haber corrida de toros o vaquillas pero en la actualidad esto ha desaparecido, poco antes de anochecer hay baile de nuevo y después de cenar también; al día siguiente se hace prácticamente lo mismo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Antes también era una fiesta importante la de San Pedro ya que ese día tenía lugar el "ajuste" de los pastores para todo el año hasta esta fecha en que finalizaba el contrato o se renovaba. Este contrato siempre era oral y nunca se hacía por escrito.

Durante Julio y Agosto las fiestas quedan prácticamente interrumpidas pues todo el pueblo está ocupado con las tareas propias de la recolección y ya a mediados de Septiembre cuando se ha terminado de todos estos trabajos, aunque en el pueblo no hay fiestas, tiene en lugar las de Jadraque a las que el pueblo acude en bloque.

Finalmente en Noviembre se celebra la fiesta de Los Santos, y antes los jóvenes de ambos sexos se reunían para hacer los "puches" dulce típico de estas fechas. Por la noche con los que les sobraban recorrían las calles del pueblo impregnando con ellas las cerraduras de la puertas, a la mañana siguiente si se descubría quien había sido debía limpiarlo y si no era la dueña de la casa a quien correspondía esta tarea.

A grandes rasgos, estas son las fiestas más populares que se han celebrado en Casas de San Galindo, si bien en la actualidad ha desaparecido casi la totalidad de ellas debido entre otras cosas a las condiciones demográficas del pueblo y a que las circunstancias sociales también han variado.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

APROVECHAMIENTOS AGRICOLAS MARGINALES EN LA PROVINCIA DE GUADALAJARA: LAS PLANTAS AROMATICAS Y LA FABRICACION DE ACEITES ESENCIALES

Aurea Cascajero Garcés

SUMARIO

I.-INTRODUCCION GEOGRAFICA.

La provincia de Guadalajara está situada en el centro peninsular al noreste de la submeseta meridional y al suroeste del Sistema Ibérico, ocupando la zona superior de la cuenca del Tajo, con una extensión de 12.190 kms^2. y limitada por las provincias de: Soria al Norte; Zaragoza al Noreste; Teruel al Este y Sureste; Cuenca al Sur; Madrid al Oeste y Segovia al Noroeste.

Su topografía se encuentra condicionada por los sistemas montañosos que la enmarcan. El relieve del Norte y Centro de la provincia viene determinado por las elevaciones de la primera sección del Sistema Central, zócalo paleozoico fosilizado, que aparece desde las estribaciones de Somosierra, la Sierra de Ayllón y la Sierra Pela, hasta enlazar hacia el Este con el sistema Ibérico por Sierra Ministra y los Altos de Barahona, que enlazan con las parameras de Atienza, Sigüenza y Molina, y hacia el Sureste y Sur toman contacto con la Serranía de Molina, los Montes Universales y el Macizo de Albarracín.

Continuando las serranías y parameras septentrionales, se pasa a una gran meseta de 900 a 1.000 metros de altitud que cubre, prácticamente, el resto del espacio provincial: son los páramos alcarreños, que constituyen la formación más característica de la provincia. Están formados por la acumulación de materiales miocenos continentales, y seccionados en varias tablas, las Alcarrias, por la erosión remontante de los ríos.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Por útimo, están las campiñas, formadas por amplios valles aluviales de los ríos Henares y Sorbe, con terrazas escalonadas, que abarcan el Sur y Suroeste provincial.

En general es de destacar la elevada altitud media de las tierras de Guadalajara, estando un 41% de su territorio entre los 600 a 1.000 metros, de los que sólo un 14%se encuentran por debajo de los 800 metros, y el resto un 59% de la provincia está a alturas superiores a los 1.000 metros (1).

En cuanto a las caraterísticas edáficas provinciales, cabe distinguir, de una forma muy general, varias zonas. Los suelos calizos y básicos representados por los suelos pardos y pardo rojizos calizos, en el centro y Este, ocupando la máxima extensión provincial; la tierra parda húmeda y la tierra parda meridional, sobre materiales silíceos, que cubren al Noroeste de la provincia, los primeros hasta el valle del Jarama y los segundos hasta el del Henares, donde enlazan con los suelos aluviales y coluviales, transformados por el riego en la campiña de este río. Los suelos pardo calizos forestales cubren parte del Sureste provincial. En algunas zonas de Sigüenza se presentan manchas de suelos renozinifirmes, y en zonas de Molina aparecen de nuevo, las tierras pardas meridionales, sobre materiales silíceos.

La situación climática provincial está caracterizada por la presencia de varias zonas diferenciadas. Gran parte de la provincia tiene un clíma templado mediterráneo, con unas precipitaciones entre los 400 y 600 mm. y unas temperaturas medias entre los 11 y 14 grados C., unos veranos calurosos y unos inviernos fríos. En la zona Norte y Noroeste de la provincia, los veranos son más frescos y ningún mes sobrepasa la temperatura media de los 22 grados C.; las medias anuales no son superiores a los 10 grados C. y las precipitaciones son más abundantes llegando hasta los 800 mm. la lluvia caída en un año. Por último en la zona Noroeste y Sureste de la provincia, ocupadas por las zonas de mayor altitud, tienen un clima templado mediterráneo de montaña, con temperaturas medias bajas y precipitaciones más elevadas que llegan a los 1.000 mm. anuales (2).

II.-EL APROVECHAMIENTO DE LAS PLANTAS AROMATICAS.

Guadalajara debido a su enclave geográfico, a su singular ecología, a las características de sus suelos y a su clima templado mediterráneo al que se hacía alusión, posee una flora silvestre, aromática y condimentaria muy abundante y variada, que es y ha sido utilizada desde tiempos inmemoriales en la fabricación de perfumes, en la elaboración de tisanas y emplastos, o bien empleada en adobos y condimentos de guisos y preparados populares.

Destaca en esta peculiar flora silvestre de Guadalajara, sobre todo, la familia de las labiadas, en las que las especies de espliego, romero, cantueso, tomillo,

---

(1) ALONSO FERNANDEZ, J. *Guadalajara: el territorio y los hombres. Serranías y parameras de Sigüenza y Molina* . I. G. A. Madrid, 1986.

(2) ELIAS CASTILLO, F. y RUIZ BELTRAN, L. *Estudio agroclimático de la región de Castilla-La Mancha*. Dpto. de Agricultura de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha. Madrid, 1981, pg. 25 a 28.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

mejorana, etc., han sido aprovechadas de sus asentamientos silvestres, y en la actualidad algunas de ellas se explotan de una forma racional, mediante cultivo organizado.

A continuación se hará un breve resumen de las especies más abundantes y sus asentamientos principales en la provincia.

El espliego (**Lavándula latifolia Medikus**) es una planta vivaz, de tallos ramosos y ásperos, que alcanza alturas de 60 y 70 cm. Tiene unas hojas pecioladas, largas y opuestas, de un matiz blanquecino. Sus flores que aparecen desde finales de Julio tienen un color azulado y forman espigas que desprenden un olor agradable muy característico. Desde antiguo ha sido aprovechada en nuestra provincia, tanto por su granillo que se utiliza en herboristería, como para extraer su aceite esencial que se usa en perfumería y cosmética. Es muy abundante por toda la provincia, apareciendó en matas aisladas o en corros más o menos espaciados. En los pueblos de El Recuenco, Canredondo, Huertapelayo y Esplegares su presencia es muy importante. Teniendo fama por su finura y calidad el de Budia, Auñón y Durón (3).

El cantueso (**Lavándula stoechas L.**) es una mata muy ramosa y aromática, con hojas de forma linear de color verde blanquecino y unas flores moradas obscuras, rematadas en un penacho de brácteas grandes de color púrpura claro. Florece en los meses de Abril y Junio; en la provincia abunda en los términos municipales de Budia y Cubillo de Uceda. No es muy frecuente en el suelo provincial, ya que prefiere para sus asentamientos tierras de naturaleza no calcárea. En ciertos lugares se ha usado en brebajes como estimulantes del organismo; en la actualidad su aceite esencial se emplea en la elaboración de colonias.

El romero (**Rosmarinus officinalis L.**) es una hierba aromática rodeada de tradiciones y leyendas, y con importantes aplicaciones culinarias, medicinales y cosméticas. Tiene fama de ser hierba que reforzaba la memoria, por lo que se ha convertido en el símbolo de la fidelidad, la amistad y el recuerdo. En nuestra provincia es recogida en el mes de Diciembre para decorar profusamente los "belenes". Crece aproximadamente, hasta un metro de altura, manteniéndose verde todo el año; sus hojas que tienen forma linear, son parecidas a las acículas de las coníferas y se sitúan a lo largo del tallo. Las flores tienen un color azulado blanquecino y permanecen en la mata desde Febrero hasta Noviembre. Es una planta muy abundante por toda la provincia pero sobre todo en la zona Central y Suroeste.

El orégano (**Origanum vulgare L.**) es una planta herbácea y vivaz, de tallos ramosos y de matiz vinoso, que alcanza alturas de 40 a 60 cm. Sus hojas son pecioladas y opuestas, y sus flores que nacen en verano tienen un color púrpura y van reunidas en penachos terminales. Existe una variedad, el orégano verde (**Origanum virens Hoffm. et LinK.**), parecida a la anterior pero con un color verde pálido, y que es más abundante en nuestra provincia, dándose con frecuencia en Peñalén, Zaorejas y Chequilla. Se utiliza fundamentalmente en infusiones y como cicatrizante de heridas; además se emplea en la cocina para dar sabor a ciertos alimentos (pizzas) y como

(3) GAVIÑA MUGICA, M. y TORNER OCHOA, J. *Contribución al estudio de los aceites esenciales españoles. II. Aceites esenciales de la provincia de Guadalajara.* Min. de Agricultura. I.N.I.A. Madrid, 1974, pg. 170.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

conservante y aderezo en los productos de la matanza.

La ajedrea (**Satureja montana L.**) es una planta herbácea, vivaz de hojas sésiles, enteras y opuestas. A partir del mes de Julio cría unas flores blancas y sonrosadas muy olorosas, reunidas en penachos axilares. Se usa en la industria perfumera y como condimento en el aliño de las aceitunas, por sus propiedades organolépticas y antioxidantes. Su ligero sabor a pimienta hace que sea muy apropiada para las dietas sin sal. Abunda en el centro, Sur y Nordeste de la provincia.

El tomillo es una matilla aromática muy abundante en toda la provincia. Existe gran número de variedades; los más abundantes son el vulgar (**Thymus vulgaris L.**), la mejorana (**Thymus mastichina L.**) y el salsero (**Thymus zygis Loefl**). Se dice que su nombre deriva de la palabra griega thymon, que significa fumigación, y recibió ese nombre porque era la planta con la que se perfumaban los templos; además esta hierba ha sido relacionada con el valor y los soldados romanos se bañaban en ella para adquirir coraje. En la actualidad se usa en cocina, y su aceite esencial que contiene timol en diversas cantidades se usa en farmacia, veterinaria, perfumería, jabonería y cosmética. La provincia entera está salpicada de esta planta en sus distintas variedades, siendo la mejorana la especie más escasa.

La salvia española (**Salvia lavandulaefolia Vahl.**) es una planta aromática con tallos que se renuevan cada año, hojas pequeñas estrechas y oblangas y velludas cuando son adultas, sus flores que aparecen en Julio y Agosto son de color azul o morado. La planta exhala un intenso olor alcanforado muy agradable, fundamentalmente localizado en las hojas. Es planta muy utilizada en dermatología, y por sus valores digestivos se emplea profusamente en licorería. Aunque aparece por toda la provincia, no abunda mucho, siendo los términos municipales de Mirabueno y Mochales, donde su presencia es más numerosa.

En los términos municipales de Luzaga, Cubillo de Uceda y Valdesaz abunda una variedad de las mentas denominada poleo (**Mentha pulegium, L.**) que es una planta herbácea de tallos cuadrangulares, con hojas pecioladas y opuestas, algo dentadas y de un matiz verde. Sus flores, que aparecen en Julio, son de color blanco rosado-violeta. Es una planta muy apreciada en herboristería por sus valores como tónico estomacal y digestivo.

Hasta aquí hemos tratado, algunas de las plantas de la familia de las labiadas más abundantes en la provincia. De la familia de las umbelíferas se dan con cierta frecuencia, el hinojo, el comino y el anís. Y de las compuestas el ajenjo y la manzanilla.

El hinojo (**Foeniculum vulgare Miller**) es una planta con importantes aplicaciones culinarias; de ella se emplean tanto sus partes verdes como sus semillas. Es una especie vivaz de follaje verde claro y con umbelas de flores amarillas que aparcen en los meses de Julio y Agosto. Es frecuente su presencia en la región siendo en los municipios de Guadalajara, Escamilla y Ruguilla donde más abunda. El comino (**Cuminum cyminum L.**) y el anís (**Pimpinela anisum L.**), son otras umbelíferas semejantes que incluso han sido cultivadas en los años 30 y 40 por algunas zonas de la Alcarria no estando en la actualidad explotadas.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

El ajenjo (**Artemisia absintium L.**) es una hierba aromática amarga de considerable valor medicinal, ya que ejerce un efecto estimulante sobre todo el organismo y mejora considerablemente la salud en general. Es una planta perenne, de hasta un metro de altura, que se seca en invierno y brota en primavera. Está recubierta por un vello canoso, y tiene unas hojas también blanquecinas. En la provincia abunda por la zona de Peñalén y Zaorejas, lugares donde abunda igualmente la manzanilla (**Matricaria chamomilla L.**), planta muy apreciada en herboristería por sus cualidades medicinales.

En la actualidad estas especies que hemos mencionado no son aprovechadas industrialmente, excepto el espliego y el lavandín (**Lavandula hybrida Reverchon**). Este último es un híbrido obtenido a partir del espliego y la lavanda, tiene características intermedias de sus progenitores, y se ha adaptado muy bien a los terrenos provinciales donde abunda su cultivo y explotación industrial. Tiene múltiples aplicaciones usándose en veterinaria, perfumería, cosmética y jabonería, así como para fabricar detergentes y ambientadores.

Aunque en Guadalajara no se da el aprovechamiento de la flora silvestre que ha sido sustituido por los cultivos, como se ha expuesto, en algunas zonas de la región, como son las comarcas de Hellín y Almansa, en Albacete, se aprovechan estas especies siguiendo el procedimiento de pujas y subastas de flora espontánea de términos municipales. El procedimiento es el siguiente: los Ayuntamientos que poseen abuncia en flora con posibilidades de explotación, sacan a pública subasta los terrenos más importantes o bien todo el término municipal; los interesados pujan y aquél que obtiene la concesión se encarga de contratar los obreros necesarios para efectuar la recolección (4). Esta se realiza de forma manual, y la cantidad de planta recolectadas depende de qué especie se trate, de la abundancia de ella en la zona y de la habilidad del segador (5).

Una vez el material ha sido segado, según qué parte del vegetal se vaya a aprovechar y cuál va a ser su destino final, los procedimientos a los que han de ser sometidas las diversas plantas después de su recolección son diferentes. Si la planta va a destinarse a herboristería y precisa de un secado, éste se realiza a veces al sol, pero puede sufrir decoloraciones o las inclemencias del tiempo pueden alargar excesivamente el proceso, por lo que, en muchas ocasiones, es llevada a unos lugares cerrados, llamados secaderos, donde se controlan, para aumentar su efectividad, la humedad relativa del aire y la temperatura ambiente. El vegetal se extiende en capas delgadas y debe removerse con frecuencia, para evitar el enmohecimiento. Una vez seco se trilla o se limpia simplemente, según convenga.

---

(4) Los obreros cobran alrededor de 2.700 ptas, por persona y día, en jornadas de cuarenta horas semanales. También hay trabajadores a destajo, que cobran por kg. de mata recolectada.

(5) Fdo. MUÑOZ nos cita las cantidades siguientes:

Espliego	300/400 Kg. en unas 8 horas.
Romero	350/450 Kg. en unas 8 horas.
Salvia	400/450 Kg. en unas 8 horas.
Tomillo	150/180 Kg. en unas 8 horas.

En su obra *Plantas medicinales y aromáticas* Ed. Mundi Prensa. Madrid, 1987, pg. 25.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Si lo que se va aprovechar de las plantas es su aceite esencial se debe proceder a la destilación de las mismas. Este proceso ha variado con el tiempo, pasando de las destilaciones lentas a fuego directo a las modernas plantas de destilación a vapor.

La extracción de los aceites esenciales a fuego directo es el procedimiento seguido desde tiempo inmemorial. Consiste en unas calderas de destilación fabricadas con chapa de hierro, que se calientan a fuego directo y utilizan como combustible las matas con anterioridad destiladas. El material se coloca sobre un falso fondo y la caldera se cierra herméticamente. En la parte superior de ella existe un orificio donde se inserta un tubo tronco-cónico llamado "cuello de cisne", a través de él pasan los vapores hacia un serpentín refrigerante que está inmerso en una acequia o estanque, donde los vapores se condensan y se decantan en el "vaso florentino". Este equipo es muy económico y puede desmontarse o trasladarse de zona, según la temporada. Los más graves inconvenientes de este sistema son el tiempo que dura la operación de destilación, alrededor de dos horas y media, más otra hora y media en carga y descarga de las calderas, así como la dificultad en el arrastre de algunas esencias ricas en componentes de alto punto de ebullición.

La destilación a vapor se realiza en instalaciones fijas, éste se produce en generadores adecuados y se utilizan alambiques de chapa de acero inoxidable, con dispositivos mecánicos de carga y descarga y de regulación del vapor (6). Las instalaciones son más costosas pero presentan una mayor capacidad de producción, unos rendimientos y calidades mejores y una disminución del tiempo empleado en la operación, que es aquí de unos cuarenta minutos.

III.-PLANTACIONES DE AROMATICAS EN LA PROVINCIA.

En el aprovechamiento tradicional del material silvestre se producen dos inconvenientes fundamentales: en primer lugar la falta y carestía de la mano de obra rural y, en segundo lugar, la mezcla de especies y por lo tanto del producto final, a lo que hay que añadir la insuficiencia de mata según los lugares y el año y las dificultades del transporte. Por estas razones, así como por la necesidad de producir plantas para su uso en farmacia y perfumería se ha producido en nuestra provincia la introducción de cultivos de plantas aromáticas, y se viene asistiendo a la sustitución de la recolección silvestre de estas especies por el cultivo de espliego y lavandín.

El cultivo de especies aromáticas ofrece una serie de ventajas para el que las explota; la materia obtenida en un terreno cultivado es homogénea y abundante, las especies pueden ser seleccionadas y mejoradas, con lo que su rendimiento y calidades en sus esencias aumentarán; la recolección puede mecanizarse, evitándose jornales en mano de obra, además de que el tener una zona fija de cultivos ayuda a la instalación de las industrias de transformación en zonas cercanas con lo que se evitan gastos de transporte.

---

(6) MARTIN , E. y FERNANDEZ, S. *Cultivo de lavandas* .Estación experimental del Zaidín. C.S.I.C. Caja General de Ahorros y Monte de Piedad de Granada. Granada. 1977, pg. 90.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Además del cultivo del espliego y lavandín, otras variedades como el romero, la mejorana, el orégano, la manzanilla, etc., son recogidas por las gentes de los pueblos para abastecer su autoconsumo.

La distribución provincial de plantaciones, siempre referidas a las especies de lavandín y espliego, en el año 1988 quedaría, aproximadamente, de la siguiente forma (7):

SUPERFICIE DE CULTIVO DE AROMATICAS EN HAS.
POR TERMINOS MUNICIPALES

Comarca	Municipios	Has. de cultivo
CAMPIÑA	Finca de Alcohete (Gu.)	100
	Tendilla	30
	Romanones	20
	Pioz	4
	Armuña de Tajuña	2
	Valfermoso de Tajuña	9
	Horche	6
	Fuentelviejo	3
	Almonacid de Zorita	55
	Fuentelencina	10
	Mondéjar	5
	Sayatón	15
	TOTAL	259
ALCARRIA ALTA	Brihuega	75
	Barriopedro	10
	Cifuentes	47
	Utande	5
	Villanueva de Argecilla	1
	TOTAL	183
ALCARRIA BAJA	Escamilla	666
	Trillo	66
	Mantiel	10
	TOTAL	742
SIERRA	Arbancón	4
	Cendejas de Enmedio	12
	TOTAL	16
MOLINA DE ARAGON	Corduente	150
	TOTAL	150
Total de Has. de espliego y lavandín		1.350

(7) Datos obtenidos de los Servicios de Estadística del Ministerio de Agricultura, en la Delegación de la provincia de Guadalajara y en las encuestas de las Cámaras Agrarias y Servicios de Extensión Agraria Comarcales, completados con los datos de las encuestas de campo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

El grueso de la extensión de los cultivos de lavandín se encuentra en las comarcas de las Alcarrias y la Campiña; la mayoría de los agricultores entrevistados desean aumentar el cultivo de estas plantas, sobre todo el lavandín, que es sus diversas variedades (super, abrial, etc.), se ha aclimatado convenientemente a la provincia (8).

Es de destacar la coincidencia de que los términos que más cultivan aromáticas, son aquéllos donde se encuentra cerca una destilería como es el caso de Escamilla (660 Ha.) y Chiloeches (100 Ha.).

La extensión de cultivos se mantiene estacionaria, sin sufrir fuertes alteraciones, en todo caso puede observarse un ligero ascenso y una incorporación lenta, pero continuada, de tierras de mejor calidad, para estos cultivos, lo que redundará en un futuro inmediato en un aumento de rendimientos y producción de aceites esenciales.

IV.-DESTILERIAS. LOCALIZACION Y CARACTERISTICAS.

El número aproximado entre recintos, pequeñas industrias fijas y plantas destiladoras modernas, en Guadalajara es de siete. Distribuyéndodose de la siguiente manera (9):

Localidad	Núm.	Antigüedad (aprox.)	Características
Chiloeches	1	11 años	A vapor
Escamilla	1	9 años	A vapor
Cifuentes	1	30 años	A fuego directo
Cívica	2		" "
Tendilla	1	16 años	" "
Palazuelos	1		" "
Total	**7**		

Guadalajara es la provincia de Castilla-La Mancha que cuenta con un número mayor de destilerías (Cuenca tiene cuatro y Albacete seis). Sin embargo algunas de ellas son muy rudimentarias y se encuentran en la actualidad en desuso, como ocurre con la de Tendilla.

En cuanto a su localización y vías de comunicación más cercanas hay que apuntar que todas ellas están próximas a una carretera nacional, o bien como ocurre con Escamilla a una carretera comarcal importante. Se encuentran también cerca, o en el mismo centro de las grandes plantaciones comarcales (Chiloeches y Escamilla). Destilan principalmente lavandín. Y no se produce un aprovechamiento de la vegetación espontánea, como se ha apuntado con anterioridad y como ocurre en otros lugares de la región como Ossa de Montiel, Elche de la Sierra y Villares, en Albacete, donde destilan, además de lavandín que cultivan, el romero, la mejorana y el tomillo silvestre (10).

(8) Hojas de la Cámara Agraria.

(9) Trabajos de campo.

(10) Trabajos del campo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Las destilerias más modernas y mejor cuidadas son las de Chiloeches y Escamilla. Siendo algunas otras muy antiguas, o al menos obsoletas lo que las aboca a una transformación paulatina que las haga equiparables en rendimientos a las de vapor, o a un abandono paulatino de su uso.

Estas industrias, con frecuencia, tienen un encargado que supervisa su funcionamiento y dependen de un empresario ajeno al negocio, pero que es el que aporta el capital. En otras ocasiones el propietario es alguna industria central más grande, como ocurre en Cifuentes, que es propiedad de Bordas Chinchurreta, S. A. Sin embargo el mayor número de ellas son llevadas directamente por sus propios dueños que organizan, distribuyen y efectúan directamente las contrataciones de la mano de obra precisa para su conveniente funcionamiento.

V.-PRODUCCION Y COMERCIALIZACION DE ACEITES ESENCIALES.

La provincia de Guadalajara es la mayor productora de esencias de la región. Destila alrededor de 32.000 kg. de esencia de lavandín y unos 3.000 de esencia de espliego (en la región, Cuenca, que sigue en producción a Guadalajara destila 14.000 kg. de lavandín, 800 de espliego y 200 de lavanda) (11).

La producción de esencias, con algunos altibajos, se ha mantenido estable, si bien es de destacar el descenso de la producción de Cifuentes, que hace diez años destilaba 15.000 kg. y está produciendo en la actualidad 400 kg. Sin embargo el resto de las industrias destileras provinciales se mantienen en sus producciones o bien van aumentando progresivamente éstas, como es el caso de las destilerías de Chiloeches y Escamilla, donde incluso los terrenos plantados de aromáticas progresan simultáneamente.

En la comercialización de aceites esenciales se aprecia que, en general, los laboratorios y las industrias perfumísticas no compran directamente al agricultor las esencias, sino que son otras industrias de transformación y refinerías especializadas, los intermediarios entre la gran industria y el productor de plantas aromáticas. Lo que crea en ocasiones dificultades en la comercialización, pues estos intermediarios se unen, a veces, formando monopolios exclusivos que manejan convenientemente las redes comerciales interiores y exteriores, quedando el pequeño agricultor aislado y con dificultades en la venta de sus esencias.

VI.-CONCLUSIONES.

El cultivo y explotación de plantas aromáticas en la provincia de Guadalajara puede suponer una capitalización de la economía rural, asentando una mano de obra especializada y posibilitando la explotación de un recurso que ofrece la capacidad de instalación de industrias de transformación y procesado, y el aprovechamiento de unos suelos que en otras plantaciones resultaban poco rentables. Nuestra provincia que ha

(11) Estas cifras son aproximativas y han sido obtenidas en los trabajos del campo.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

sido pionera en el aprovechamiento de las plantas aromáticas debe plantearse la necesidad de modernizar aquellas instalaciones que han ido quedándose anticuadas y promover la implantación de otras nuevas. Admás sería muy interesante el estudio de nuevas plantaciones con floraciones y épocas de recolección escalonadas, que permitirían aprovechar estas instalaciones el número máximo de días posibles al año. La creación de sociedades y cooperativas de procesado y comercialización de los aceites esenciales conseguirían ofrecer al comprador y a las exportaciones unos productos homogéneos, de calidad y en cantidades importantes.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

LA FIESTA DE SANTA BRIGIDA EN EL POZO DE GUADALAJARA

J. Ramón López de los Mozos

Según me informaron algunas personas de El Pozo de Guadalajara, su patrón es desde por lo menos el siglo XVI san Mateo, y el del vecino pueblo de Pioz, san Donato. Ambos estaban locamente enamorados de santa Brígida.

Para ver cual de los dos lograba el amor de la santa, quedaron cierto día en el campo, en un camino situado entre los dos pueblos.

Ante un descuido de san Donato, san Mateo aprovechó la ocasión en este duelo y dándole una patada extendió sus huesos por toda España.

De esta forma san Mateo y santa Brígida permanecieron juntos en la iglesia parroquial de El Pozo de Guadalajara.

La fiesta de san Mateo se celebra el día 21 de Septiembre y la de san Donato, en Pioz, al domingo siguiente. Cuando más se aproximan dichas fechas se dice que san Mateo "da la patada" a san Donato y comienzan nuevamente a distanciarse sus correspondientes festividades.

CELEBRACION DE LA FIESTA DE SANTA BRIGIDA.

Comienza el día 31 de Enero por la tarde con el toque de campanas llamando a vísperas. A continuación el sacerdote acude al Ayuntamiento, donde bendice las caridades. Después se invita a chocolate, agua de limón y caridad a las autoridades, así como caridad solamente a todo el pueblo y a quienes, en general, asisten a la fiesta. Esta costumbre se ha rescatado hace pocos años ya que antiguamente sólo se daba chocolate y agua de limón a las autoridades.

Finalmente concluye el día con un movido baile popular.

El día 1 de Febrero es el día de la fiesta propiamente dicho. Se inicia con el reparto de las "mandas" por las diferentes casas del pueblo. A cada matrimonio "hijo del

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

pueblo", aunque viva fuera de él, le corresponde una "manda", es decir, dos caridades de medio kilo con un trozo de queso, o una caridad de un kilo también con su trozo de queso, siempre buscando las equivalencias. Al igual que las caridades están benditas y se reparten por las casas antes de que comience la misa mayor. Su precio suele variar cada año. Y tanto las subastas como las "mandas" se pagan al año siguiente de haberlas sacado, es decir, de un año para otro, siendo fiadora santa Brígida, que tiene cuenta bancaria abierta.

El reparto lo llevan a cabo las autoridades y los mayordomos, que al fin son las personas encargadas de la organización de los festejos y de la confección de las caridades.

El primer domingo del año, el Ayuntamiento es el encargado de designar a tres matrimonios como mayordomos. Sus nombres se leen durante la misa del domingo siguiente y se fijan en la puerta de la iglesia para conocimiento general. (Notemos aquí que se nombran matrimonios, parejas, hombre y mujer. ¿No se tratará de un lejano recuerdo de san Mateo y santa Brígida?). Hay un mayordomo mayor y dos mayordomos menores. El que hace de mayor suele haber sido años antes menor y por lo tanto es hombre experimentado. Suele serlo a los 20-25 años de casado más o menos. Los mayordomos menores suelen ser dos parejas jóvenes, casadas ese mismo año. Estos mayordomos, mayor y menor, tienen la obligación de estar empadronados en El Pozo de Guadalajara.

Decíamos que concluido el reparto se celebra una misa cantada en honor a santa Brígida y después tiene lugar una procesión con su imagen, que recorre numerosas calles del pueblo.

A las cinco de la tarde, tras convocar la campana, da comienzo "el ramo", que consiste fundamentalmente en una subasta o almoneda donde las pujas se efectúan en celemines de trigo (cada celemín viene a equivaler a unas cien pesetas -1987-). Los principales productos que salen a subasta son: caridades, que indefectiblemente se hacen acompañar de un trozo de queso pequeño (del tamaño de un dado); besugo en escabeche; corderos; conejos, y actualmente regalos de todo tipo que la voluntad popular ofrece a la santa. Durante "el ramo" se ofrece caridad, queso y vino a los presentes, asistentes a la subasta, que en la actualidad es el tele-club, centro social por excelencia. (Antiguamente este "ramo" se hacía en el pórtico de la iglesia, donde en los primeros tiempos se reunía el concejo aldeano).

Cuentan que, hace muchos años, siempre que se hacía la fiesta acudían muchos mendigos y gentes de los alrededores, porque la santa les daba de comer todo lo que quisieran, de los productos mencionados, gratuitamente y durante dos días.

Después del "ramo" comienza el baile.

Las pujas suelen ser altas y alcanzar sumas importantes. Siempre se puja mucho más del valor real de lo que se subasta, considerando que todo el beneficio es para la santa que, como ya he indicado, posee su propia cuenta corriente. Un caso curioso tuvo lugar en la postguerra, hacia 1940. Como estaban racionados gran número de alimentos, especialmente la harina, el aceite y el azucar, el Estado concedió a santa Brígida su propia cartilla maquilera, como agricultora, y con los productos que le correspondían se pudieron seguir haciendo las caridades, dando de comer a mucha

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

gente que en aquellos años padecían escasez.

El día 2 de Febrero sigue la fiesta con "ramo" por la mañana y por la tarde.

El dinero producto de las subastas lo tenía el mayordomo mayor en depósito hasta el año siguiente, pero ahora, la santa tiene los dineros a su nombre en un banco. Con ese dinero un año se compró la imagen de madera, copia de la de escayola que hubo antes; otro año se adquirieron las andas.

LAS CARIDADES.

El origen de su nombre probablemente venga de su función: servir de alimento a quien lo necesite sin recibir recompensa económica a cambio o como contraprestación.

En un principio se hacían estas caridades, tortas, de manera semejante al pan, con agua, harina y un poco de anís. Pero según fueron mejorando las condiciones económicas, también fueron mejorando las caridades.

Su receta es la siguiente, actualmente: una docena de huevos, un litro de aceite, medio litro de leche, otro medio litro de zumo de naranja, limón y agua de anís (entre todo el medio litro), un kilo de azúcar, medio paquete de levadura, un poco de reciento y ralladura de limón.

Las tortas de caridad tienen unas formas tradicionales con nombres diferentes: ramo, pajarita,etc. También se hace un san Mateo y una santa Brígida de caridad, que en esta ocasión no se trocean, como sucede con el resto de las tortas, sino que se subastan en el "ramo" alcanzando buenos celemines de puja.

LA TORTA.

Además del "ramo" que ya he descrito, se hace una rifa a base de papeletas que se van vendiendo. Tradicionalmente consiste en el sorteo de una "anguila" de mazapán, que solía encargarse a la confitería Salinas de Alcalá de Henares, similar en todo a otras que se subastan en otras fiestas de la provincia de Guadalajara, como sucede el día de la botarga del Niño Perdido en Valdenuño-Fernández, el segundo domingo de Enero.

La rifa de la torta tiene lugar el último día de la fiesta de El Pozo de Guadalajara, es decir, el 2 de Febrero.

APENDICE DOCUMENTAL.

"38. Al treinta y ocho capitulo dixeron: que en la dicha Villa no ay mas de vna parrochia, cuia vacacion se dice San Mateo en la qual ay vn cura propio, y veneficio curado cuio Patron es el Concejo para nombrar capellan." (Pág. 224).

"40. Al quarenta capitulos dixeron: que en la dicha parroquia del Señor San Mateo ay vna reliquia de vn piedra que segun oyeron decir a los antiguos fue hallada en la mano de la figura e Ymagen de San Mateo y que queriendo hechar y quitar se volvia a la mano de la dicha Ymagen y vista la perseverancia se averiguo, y quedo por reliquia santa, como el presente esta, y se tiene en la dicha Villa y comarca en mucha

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

veneracion. Tiene efecto esta Santa reliquia que si se pone en enfermedad que esta en la garganta, dentro de tercero dia sana el enfermo ó muere, y esto lo an visto pasar asi los presentes, y lo oyeron decir ansi a sus pasados y maiores." (Págs. 224-225).

"41. Al quarenta I capitulos dixeron: que solamente se guarda por voto especial a Santa Virgida, y en lo demas niquil." Pág. 225).

- 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. Relaciones de pueblos que pertenecen hoy á la Provincia de Guadalajara con aumentos y notas de D.... Académico de Número. VI.* Madrid, Establecimiento Tipográfico de Fortanet. Impresor de la Real Academia de la Historia. Libertad, 29.-Teléfono 991. 1915.

Mi agradecimiento a Charo Baldominos Utrilla por los datos que me ofreció en El Pozo el día 1 de febrero de 1987.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

CANCIONERO POPULAR DE RUGUILLA N.º 1

"LOS MAYOS"

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

LOS MAYOS DE RUGUILLA

Los mayos son cantos de amor, de solicitud, para resaltar las perfecciones que posee la dama o maya, cantados o recitados por un galán o mayo y acompañado por la ronda y amigos que hacen de coro en los versos que se repiten. Son cantados durante la noche del último día del mes de abril. A veces también se pueden encontrar versos de crítica a la Justicia, amigos y vecinos.

El carácter de los mayos es universal. En Francia, Alemania, Irlanda ... etc., también se dan aunque con ligeras diferencias. En España se cantan parecidas letras y músicas, se coloca un árbol alto con flores o cucañas en la punta. Los mozos tienen patente libre para cortar el árbol que deseen y que ha de ser alto y derecho

Su origen lo encontramos en las fiestas paganas que todos los pueblos preparaban ante la llegada de la primavera y que con la llegada del Cristianismo algunos versos son modificados o depurados de todo aquello que resultaba contrario a su doctrina.

No hay que olvidar que en todos los pueblos, la llegada de la primavera ha sido esperada y festejada con mucha impaciencia pues es sinónimo de abundancia ya que en esos meses granan los sembrados, hay abundante hierba para los ganados y sobre todo porque es el paso del invierno.

Todos los mayos en un primer lugar se transmiten oralmente por trovadores, bufones, etc. , y posteriormente pasan a la literatura de una forma escrita. En obras de Cervantes, Lope de Vega, Quevedo, Tirso de Molina se citan los mayos. A pesar de ello Carlos III y Carlos IV más tarde los prohiben.

El Conde de Aranda en el s. XVIII pide a los alcaldes de Casa y Corte de Madrid exterminar lo que el llama el rústico abuso.

En el siglo XIX Pedro Antonio de Alarcón lo describe casi iguales a los de ahora.

He aquí un ejemplo claro de los mayos de Ruguilla que como en otros pueblos de nuestra provincia no desea que esta tradición heredada de nuestros antepasados, sea fruto del olvido y la desgana.

L.S. de la Roja.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Viene tu galán
prometiendo mayo
como eres pimpollo
blanco y encarnado.

Encarnada rosa
feliz primavera
el que ha de cantarte
tu licencia espera.

Esperando estamos
luz de la mañana
con el cielo abierto
y el sol en tu cara.

Cara pinta hermosa
modelo de apelez
para dibujarte
no traigo pinceles.

Pinceles son plumas
y una me has de dar
de tus alas bellas
de águila imperial.

Aguila imperial
tu sueño reposa
despierta si duermes
y oirás tus coplas.

Coplas son si rubia
tus cabellos son
tu cabeza es ara
de la discreción.

Con discreción brillan
tus finos pendientes
formando cupidos
flores en tu frente.

Frente y ceja rubia
tus pestañas brillan
tus ojos luceros
relumbrante niña.

Relumbrantes son
tus mejillas bellas
tu nariz al punto
discreción de perlas.

Perlas son tus dientes
tu boca un clavel
tu labios partidos
dulce panal es.

Es panal sellado
que a la barba baja
es dulce y sabroso
que a la nieve cuaja.

Cuajan finas perlas
tu hermosa garganta
con venas azules
que al pecho desmaltan.

Desmaltados golpes
son los que atormentan
con venas azules
fuentes que alimentan.

De alimento son
señora tus brazos
con diez ramilletes
déjame en tus manos.

Manos más perfectas
fueron cual pintadas
cuerpo tan perfecto
talle tan delgado.

Delgada sois dama
podeis perdonar
que hermosura tanta
no puedo pintar.

Pintar en tu pierna
menudito el pie
chiquito encanto
y hechicera es.

Hechicera es
aquí esta señora
..... la llaman
en su calle aurora.

Aurora en tus luces
planté una azucena
mayo te prometo
sea enhorabuena.

Sea enhorabuena
pimpollo de mayo
cualquiera yo mismo
por mayo ha quedado

Por mayo ha quedado
por mayo se queda
dibujando flores
en tu cabecera.

Quiérelo mañana
quiérelo donosa
jardín jaspeado
encarnada rosa.

Encarnada rosa
azucena blanca
reina de este valle
de tu mano blanca

Blanquea la aurora
y le dice al sol
espejo brillante
quédate con Dios.

Quédate con Dios
que mayo se queda
dibujando flores
en tu cabecera.

Adiós azucena
adiós alhelí
adiós rosa bella
que me voy sin tí.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

BIBLIOGRAFIA

CASTELLOTE HERRERO, Eulalia. "Cera y cerería en Guadalajara", *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares,* XLIII (1988), pp.133-149, II láms (= 4 fots. b/n.).

FERNANDEZ POMBO, Alejandro. "Sigüenza y su Catedral vista por los viajeros del Renacimiento", *Abside.* Boletín de la Asociación de Amigos de la Catedral de Sigüenza, nº 7 (marzo 1989), pp. 23-24.

LOPEZ DE LOS MOZOS, José Ramón. "Las botargas como manifestación viva de una cultura tradicional en extinción", *Imago Hispaniae. Homenaje a Manuel Criado de Val (Actas del simposio-homenaje a Manuel Criado de Val en Pastrana -Guadalajara- del 7 al 10 de Julio de 1987.)* Kassel, Ed. Reichenberger, 1989, pp. 259-278.

PECES RATA, Felipe-Gil. *Bodas de Plata de las marchas a la Virgen de la Salud de Barbatona.* Sigüenza. 1989. 44 pp.

ROJA, Luis S. de la. "Los Mayos de Ruguilla". Cancionero Popular de Ruguilla, nº 1. "Los Mayos". S. p. (Guadalajara, Imp. Utrilla, 1989, 4 pp).

VIANA GIL, Francisco, VIANA DE FRIAS, Raquel María y VIANA DE FRIAS, Lourdes. *Peralveche, su historia.* Alcalá de Henares, el autor, 1989, 174 pp. Con el patrocinio de la Diputación Provincial de Guadalajara y la Central Nuclear de Trillo, S. A. (Folklore en pp. 69-171).

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

CUADERNOS DE ETNOLOGIA DE GUADALAJARA

1989

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.

Biblioteca Virtual de Castilla-La Mancha. Cuadernos de etnología de Guadalajara. 1989, #10.