

CUADERNOS DE ETNOLOGIA
DE
GUADALAJARA

C. E. Gu., 23 (1992,3°)

23



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



12-1-93

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 Excm. Diputación Provincial de Guadalajara.

Núm. 23 (3^{er} trimestre de 1992).

CONSEJO DE REDACCION:

Coordinador:

D. José Ramón 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 Educativo "Príncipe Felipe"
Paseo del Doctor Fernández Iparraguirre, 24
19003 GUADALAJARA.

El precio de suscripción anual es de 1.000 pesetas

Cuadernos de Etnología de Guadalajara
no se solidariza ni identifica necesariamente
con los juicios y opiniones
que expresan sus colaboradores,
en el uso de su libertad intelectual.

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

CUADERNOS DE ETNOLOGIA GUADALAJARA

C.E. Gu., 23 (1992, 3º).

INDICE

	Página
SANCHEZ MINGUEZ, Doroteo.: "Trabajos y menesteres en Peñalver"	7
"Parodia de Moros y Cristianos original de D. F. de Tripita y arreglada por el Revdº D. Emilio Sánchez para el pueblo de Peralveche en Septiembre de 1924, festividad de Nuestra Señora de los Remedios"	44
MARTINEZ GOMEZ-GORDO, Juan-Antonio.: "El pan en la historia de Sigüenza"	78
ALONSO RAMOS, José-Antonio.: "Tres cuentos moralizadores recopilados en Robledo de Corpes (Guadalajara)".	99
VILLALBA PLAZA, Antonio.: "Juegos populares en la Alcarria Baja"	108
VIANA GIL, Francisco.: "Marcas del ganado en Peralveche"	115

DIPUTACIÓN PROVINCIAL DE GUADALAJARA

Institución Provincial de Cultura

"Marqués de Santillana"

TRABAJOS Y MENESTERES EN PEÑALVER

Doroteo Sánchez Mínguez

INTRODUCCION

Trabajo y juego, dos conceptos contrapuestos, expresados con palabras, casi antónimas, para indicar unas actividades innatas y connaturales al hombre, a las que dedica todos sus desvelos y, que, pese a su aparente oposición -castigo premio-, van íntimamente ligados, de tal modo, que sin uno no se comprende el otro.

El trabajo, considerado como castigo bíblico, es recibido, actualmente, como una bendición, no sólo por su alarmante escasez, que lo hace envidiable, sino que, más bien que como maldición al trabajo, lo que hace el libro sagrado es castigar con el cansancio y la fatiga, la ejecución del mismo.

También, como el trabajo, el juego es considerado, en este caso, como un don que la divinidad tiene a bien conceder al hombre, para resarcirle de las penas, de los trabajos para convertirse en el más gratificante de los juegos. Igualmente es verdad que un juego realizado a regañadientes puede trocarse en una pesada losa, semejante al más forzado de los trabajos.

La mayoría de nuestros antepasados lograron compaginar perfectamente trabajo y juego, e hicieron suya una máxima parecida al "Ora et labora": "Juega y trabaja" -desgraciadamente, a medida que crecemos, va aumentando el trabajo en detrimento del juego- y supieron, sabiamente, dedicarse a la consecución de estas actividades, aprovechando el momento oportuno.

Como un recuerdo a ellos que aunaron estas dos actividades, localizadas en

Peñalver, aunque comunes a la mayoría de nuestros pueblos, doy el siguiente repaso por unos trabajos y unos juegos que son, pero que, por suerte o desgracia, la mayoría de ellos fueron.

I.- TRABAJOS Y FORMAS DE PAGO DE OTROS TIEMPOS

La década de los cuarenta y algunos años de la siguiente fueron tiempos de gran dureza y de dificultades para un normal desarrollo de la vida en nuestros pueblos. La guerra recién terminada y el bloqueo internacional subsiguiente de todas las naciones hacia España hicieron que nuestra patria viviera totalmente aislada y, como consecuencia, desarrollara una economía autárquica, o casi autárquica, en la que -a la fuerza ahorcan- prácticamente sólo se consumía lo que se producía.

Este bloqueo trajo consigo una gran escasez de materias primas. Las ya transformadas se readaptaban -ahora se dice reciclaban- una y otra vez, para aprovechar indefinidamente cualquier producto. Hoy parecería de ciencia-ficción a las nuevas generaciones, acostumbradas a una economía consumista, el acopio, por ejemplo, de suelas de goma de las alpargatas, para cambiarlas por platos, tazas y loza en general en la primera ocasión que los cacharrereros visitaran el pueblo. A música celestial les sonará, cuando oigan contar a sus mayores la escasez del calzado rústico entonces imprescindible -las humildes abarcas-. Su falta, o el exorbitante precio que alcanzaban, hacía que se aprovecharan, hasta límites increíbles, las existentes, colocando capillo sobre capillo, sostra sobre sostra, remendados con lañas y más lañas, para tapar los agujeros producidos por el desgaste del uso continuado de tan elemental calzado.

El dinero también escaseaba más de lo deseado. Su falta hacía que las transacciones comerciales, a nivel local, tuvieran más de trueque de productos que de compra, a cambio de dinero, como hoy lo entendemos.

Estas condiciones dieron lugar a unos trabajos y, sobre todo, a unas formas de pago, hoy desaparecidas.

Para tasar estos trabajos y el precio de casi todos los productos se empleaba el patrón trigo. En este cereal cobraban el médico, el veterinario, el herrero, el pastor, el barbero, etc, el importe de sus iguales o ajustes. La estabilidad del precio de este cereal, imprescindible para preparar el pan, base, entonces, de la alimentación, hacía que el importe de las cosas y de los servicios fueran siempre uniformes y lo más justo posible: los salarios subían, si lo hacía el precio de este grano.

Algunos de estos oficios y profesiones tienen plena vigencia actualmente, mientras otros han ido desapareciendo, empujados por el progreso, que ha hecho a muchos de ellos no rentables. Lo que sí ha cambiado ha sido la forma de realizarlos en todos ellos.

A continuación voy a hacer un recorrido por algunas de estas profesiones, reducidas muchas de ellas a meros recuerdos.

LOS PASTORES.- Al llegar San Pedro, todos los pastores renovaban contrato con su antiguo patrón, o lo suscribían con otro nuevo. El sueldo se cobraba, parte en dinero y parte en especie (trigo, aceite, etc.) y se veía incrementado por las “ahurras” -horras- ovejas propiedad del pastor, de las cuales pagaba el patrón los pastos y demás impuestos. El cordero de cada una de estas ovejas, la lana y la leche producidas por este minúsculo rebaño -ocho o diez cabezas-, era una especie de sobresueldo. Generalmente, este pequeño hato era claramente distinguido de sus compañeras, por su mejor aspecto y por la mayor indocilidad, propios de los especiales cuidados y de la permisividad que con ellas tenía su dueño, el pastor asalariado. Entre ellos, de boca en boca, corría el titulado “Ajuste del pastor”. En esta poesía, en clave de humor, el peón iba haciendo una serie de peticiones a su amo, el ganadero. Lo que no se sabe es la contestación que daba éste a las pretensiones de su criado.

La poesía decía así:

AJUSTE DEL PASTOR

Capa, capote,
zamarra, garrote,
lezna, leznero,
sopas a calderos.
Un pan para mí
otro “pal” perro,
otro “pal” carnero blanco,
otro “pal” carnero negro.
La maja en solana
con estacas de hierro;
dormir con la hija del amo,
y, de jornal, no siendo por ...
lo que el amo quiera dar.

El trabajo del pastor no era de mucho esfuerzo corporal, pero sí monótono y pesado por la cantidad de horas que pasaba en el campo, soportando los rigores propios de cada estación: En invierno, el frío, el agua y la nieve. Esta, en ocasiones, no permitía, durante varios días, que las ovejas salieran de la tenada, lo cual aumentaba el trabajo del pastor, que tenía que echar el pienso en las canales (especie de artesas de madera), dispuestas a tal efecto. Si las nevadas coincidían con la parición, el pastor tenía que cuidar de que algunas ovejas con poco instinto maternal aceptaran, por fin, a su hijo y le permitieran mamar. Más difícil era cuando tenían que obligar a alguna de ellas, a la que se le había muerto la cría, a aceptar la de otra que había tenido dos. Aquí el pastor tenía que derrochar paciencia e ingenio. Para ello, cubría al cordero vivo con la piel del cordero muerto. Después de muchos intentos, no se sabe si el pastor engañaba a la oveja, o que,

al final, ésta aburrida o encariñada, aceptaba como propio al hijo ajeno. En verano, durmiendo en el campo y realizando una tarea muy dura, la del ordeño. Más o menos éste se hacía del siguiente modo:

Nada más llegar del campo, a medio día aproximadamente, el pastor procedía al ordeño de las ovejas, en la misma tenada. Envuelto en un calor sofocante, iba cogiendo una a una, para ir vaciando la escasa, pero densa y grasa leche, de sus pequeñas ubres, en unos enormes tarros de barro vidriado o de hierro galvanizado. Si alguna de ellas tenía cría, el pastor no apuraba el ordeño y dejaba el “reteso” -ración para el cordero-.

Periódicamente, procedía a administrar la ración de sal al rebaño. Para esta ocupación contaba con unos lugares apropiados, llamados salegares, estratégicamente situados en cada polígono. En ellos, casi siempre en un “cerrete”, había doce o catorce piedras grandes y planas debidamente separadas y fijadas al suelo. Sobre estas piedras vertía el pastor, equitativamente, la sal que llevaba en un talego. Al momento, en cada piedra se formaba un círculo inmóvil de lana, cuyo centro estaba formado por las cabezas de las ovejas gustando, ávida y golosamente, la sal y en el que sólo en el exterior se movían de delectación los cortos rabillos de las reses.

También en este día contrataba el Ayuntamiento los servicios del pastor que cuidaría del cabrío del pueblo, y proporcionarían, además, los machos cabríos precisos para cubrir las cabras del rebaño. El importe del salario acordado se repartía entre las más de 300 reses propiedad de los vecinos y se hacía efectivo todos los meses.

Al contrario de los rebaños de ovejas -cada propietario tenía reservado, siempre a sorteo, un polígono “terreno” durante todo el año-, el cabrío podía pastar, alternativamente, en todos ellos.

Hasta la hora de salir al campo, se concentraban y guardaban las cabras en dos tenadas situadas dentro del casco urbano. En verano volvían a medio día y no retornaban al campo hasta bien entrada la tarde, previos repetidos toques de cuerno, que avisaban la salida.

En la época de la parición, el cabrero sacaba un sueldo extra con las propinas, que recibía al llevar a la casa de sus respectivos dueños los cabritillos nacidos en el campo y que aseguraban, a corto plazo, carne exquisita para el consumo familiar, o su equivalente en dinero y leche fresca y nutritiva, casi la única que en aquellos tiempos se podía encontrar. A veces, la no muy abundante propina, iba acompañada por un “cuarterón” de tabaco, recibido como “agua de mayo” en aquellos tiempos de escasez y racionamiento.

LOS ROCHANOS.- Cuando llegaba la primavera, los trabajos del pastor se multiplicaban. Los días alargaban, era mucho el tiempo que éstos tenían que pasar en el campo, donde había mucho que guardar; las “nacías” de los sembrados eran bocado exquisito y prohibido para las ovejas y el rebaño se veía acrecentado por las corderas de

vientre, que reemplazarían a las ovejas viejas. Para atender este trabajo extra, recibía el auxilio del “rochano” -zagalejo de poco más de nueve años, que ayudaba al pastor, a veces en las tareas más pesadas-.

Este “rochano”, en muchas ocasiones, era hijo del pastor asalariado y, en no pocas, hijo del mismo amo. Como ya he dicho, solía llevar la peor parte del trabajo: era el que más idas y venidas daba guardando la linde de los sembrados y, a veces, tenía que soportar las bromas pesadas de otros pastores y de otros “rochanos” más experimentados.

Hacia San Pedro, más o menos, y hasta la segunda quincena de Junio, dependía de la climatología, pastor, “rochano” y ovejas pasaban la noche en el campo para mejor aprovechar las horas de fresco en las que las reses pastaban mejor, evitando las horas de canícula que las “amorraba”, desgana e inmovilizaba en un grupo somnoliento y compacto. El “rochano” dormía protegido, a medias, por una manta, la más de las veces como la del vaquerillo de Gabriel y Galán, tan raquíta y raída, que era incapaz de vencer los amaneceres, siempre fríos de las parameras alcarreñas.

LOS “CRIAOS”.- Se conocían con este nombre a los mozos de mulas. Lo que era para los pastores, San Pedro, era para los criados San Miguel. En estas fechas se ajustaban para realizar las tareas agrícolas durante todo el año. El pago se solía hacer en metálico y en especie. Para ayudar un poco a la débil economía familiar, el patrón cedía al contratado alguna “suerte” -parcela- en la vega. Su cultivo iba a proporcionar las hortalizas, patatas y judías del gasto y, si venía el año bueno, algo también para vender.

Los ajustes entre pastores, criados y “patrones” se acostumbraban a respetar a rajatabla. Cuando por cualquier circunstancia había una desavenencia y se rompía el trato, se decía: “Ha hecho San Pedro”, si era pastor; o “ha hecho San Miguel”, si era criado.

Si para el pastor hablamos, en clave de humor, de su ajuste, en la misma tónica vamos a transcribir un San Miguel, “conflicto laboral entre el amo y el criado”. Esta poesía se la he oído recitar infinidad de veces a Miguel Medel y él tuvo la gentileza de darme una copia. En ella se narra la petición de la mano de la hija del tío Milán, por parte de su criado y la reclamación del salario:

- Buenos días tío Milán.
- Buenos, Pedro, siéntate.
- No vengo de buen asiento,
pero, en fin, me sentaré.
- Tu dirás a lo que vienes.
- Vengo en busca de su hija,
si permiso me da usted.
- Si te arreo una patada,

si te pego un puntapié ...
- Vaya, vaya, tío Milán
que yo también se meter,
el zapato por la media
y la media por el pie.
El otro día me mandó arar
con dos mulillas gallegas
y todo el día allí estuve,
¡tente parda! y ¡cáete negra!
y no fue eso lo peor,
por la noche, con la cena,
una fuente de judías
y una cazuela de acelgas.
- Cena si quieres cenar
y, si no cenas, te acuestas.
- Yo no quiero cenar
que lo que quiero es la cuenta.
- Sácate el libro, María,
que está detrás de la puerta.
El libro como un serón,
las letras como una espuerta,
escritas con un horcajo
“pa” que “tó” el mundo las lea.
- ¿Te acuerdas cuando te mandé arar,
fuiste y rompiste el arado?
Cincuenta reales me costó,
los mismos que te apunto
aquí, en la cuenta.
¿Te acuerdas cuando te fuiste
y dejaste la puerta abierta,
entró un perro y se comió
siete kilos de manteca?
Treinta reales me costó;
los mismos que te apunto

aquí, en la cuenta,
y siete “chavos” que te sobran,
“pa” botones de bragueta
que siempre que has estado en casa,
siempre la has llevado abierta.

El “criao” se comprometía a dar a la tierra las labores propias de cada estación, dónde, cómo y cuando lo dijera el amo. Además era deber suyo tener a punto la yunta y los aperos, cortar y transportar a casa, a lomos de las caballerías, la “suerte” del monte, coger “olivas”, “estallar”, remondar y cavar los olivos, y en los días de lluvia machacona, o en los que la nieve impedía salir al campo, si era un “manitas”, a machacar esparto y a hacer con él sogas, sobijos o sobrecargas, según fuera su longitud y grosor.

Cuando era soltero, solía dormir en un camastro existente en la cuadra de la casa del amo. De este modo vigilaba a los animales y en tiempo de mucho trabajo les echaba un pienso extra; en invierno disfrutaba de calefacción, aunque fuera animal y en todo momento gozaba una plena autonomía para entrar y salir sin dar cuentas al amo, ni molestarle a él ni a su familia.

EL HERRERO.- El herrero también cobraba iguala en especie: una fanega de trigo por yunta de mulas; media por la yunta de borricos y una y media por tres mulas. Por el pago de esta iguala, el herrero se comprometía a dar las siguientes prestaciones:

- Aguzar las rejas tantas veces como fuera necesario.
- Proporcionar las “arpas” -especie de lañas de hierro usadas como protectores laterales y del fondo del dental del arado-.
- A prestar la piedra de arena para afilar hachas, hachuelos, podones, cuchillos, etc.

Cuando el tempero estaba propicio para arar, dando una óptima labor al terreno, el trabajo de aguzar y “calzar” las rejas de los arados se amontonaba. La buena sazón de la tierra impulsaba a los agricultores a aprovechar al máximo las horas útiles del día. Para ello, antes de amanecer, a la puerta del herrero, llamaba el más impaciente de los clientes. Su deseo era “calzar” de hombros -desde la parte más ancha, incluida parte de la “ravera”, hasta la punta-, una reja.

Llegados a la fragua casi al mismo tiempo, el herrero se aprestaba a encender el fogón. Junto al hogar se situaba el más anciano o el más aprovechón de los clientes cerca del grato calor, tirando de la cadena que movía el enorme fuelle, que insuflaba el aire necesario para hacer arder el carbón. Cuando éste había prendido convenientemente, el herrero introducía el trozo de hierro del “trasplante”, previamente pesado en libras, al fogón. Una vez caldeado, rojo y chisporroteante, lo sacaba valiéndose de unas tenazas y lo depositaba en la “bigornia” -yunque-. Con un martillo, hasta conseguir dar la forma deseada al trozo de hierro. Conseguida ésta y debidamente caldeados la reja y el añadido,

se introducía entre ambos una placa de pegamento para facilitar su perfecta unión y se volvían a caldear.

En cuanto al chisporroteo anunciaba la temperatura apropiada, el herrero sacaba la reja con una mano protegida con el fieltro de un sombrero, como aislante, mientras con la otra martilleaba con ritmo muy vivo y acompasado donde tenían que golpear los machacadores.

Los primeros machazos levantaban de la reja miles de diminutas estrellas, abrasadoras y brillantes, que se dispersaban en todas direcciones. Para proteger sus ropas de las quemaduras, el herrero vestía una badana de cuero y los machacadores, unos sacos colocados de la misma guisa, bien atados a la cintura.

Después de dos o tres caldas, se ponía en la bigornia una pieza en forma de V y sobre ella la roja, se iba machacando en la base de la misma para marcar un lomo perfectamente rectilíneo. Logrado esto, se daba una nueva calda a la reja y se introducía candente y silbante en el agua de la pila para darle el temple necesario.

En los días de lluvia -días de taberna y fragua-, más de ésta, en la que se hacía algún trabajo y no se había que gastar en consumiciones, se mataba la mañana en animada tertulia, hablando de todo, especialmente del tiempo, de la carestía de los abonos, a la sazón muy poco usados, de la abundancia o escasez de aceitunas y de su precio, menos alto del esperado y se daba un repaso a todo acontecimiento de índole local.

EL CARNICERO.- Parece que San Pedro era una fecha clave para el desarrollo de la vida local. Hemos visto cómo pastor, guarda y cabrero se ajustaban en este día. También en esta ocasión eran contratados, por el Ayuntamiento los servicios del carnicero.

Era éste, generalmente, un ganadero del pueblo que se comprometía a matar un número determinado de reses durante todo el año, especialmente en el verano, ya a vender la carne al precio fijado entre las dos partes contratantes: ganadero y Ayuntamiento. A cambio de estos servicios, la Corporación no cobraba el importe correspondiente a los pastos de cien ovejas. Los vecinos tenían derecho, por rigurosa "adra" -reo, turno, vez, lista- a quedarse con la sangre, menudo y cabeza de una res, por el módico precio de seis reales. El "adra" más ambicionado era el que coincidía con la época de las matanzas. La sangre de la res sacrificada, unida a la del cerdo, incrementaba considerablemente la producción de morcillas y en sus intestinos se embutían güeñas y chorizos.

LA CANTERA.- A tres kilómetros aproximadamente del pueblo, en la Solana de la Vega, hay dos canteras, una junto a otra: la del tío "Perús" y la del tío "Tarea". De la primera solo quedan la era, restos de la choza y de dos de los hornos donde se quemaba el mineral; en la del tío "Tarea" una especie de bodega con dos galerías separadas por tres o cuatro columnas centrales. Las dos aprovechaban la mica y las rocas del lugar, muy ricas en mineral de yeso.

El trabajo de la cantera era durísimo, había que arrancar el mineral en la ladera cercana, machacar, a base de mazo, los trozos mas gruesos, triturarlo con un pesado rollo de piedra, tamizarlo con una criba y transportarlo.

No muy lejos, ya en el término de Tendilla, hubo un tejár. De él nada más quedan unas paredes de la vivienda y la pila donde se hacía la masa de tejas y ladrillos.

Este y las canteras desaparecieron debido a la dureza del trabajo, la dificultad en el acceso y por lo rudimentario de la explotación que las hacía nada competitivas con otras del ramo, más modernas y mejor situadas.

EL CARPINTERO.- El taller del carpintero estaba ocupado por un enorme banco de trabajo, sobre él reposaban las herramientas que en aquel momento necesitaba, y, colgadas de las paredes, se veían sierras y serruchos de todos los tamaños, azuelas, martillos, mazos, escuadras, gramiles y un sinfín de utensilios propios de su oficio. El suelo estaba cubierto por una espesa capa de oloroso serrín y de retorcidas virutas.

De aquí salían gamellas, onduladas losas -tablas de lavar-, historiados cuchareros con una especie de torreta en el centro, en lo más alto, semejantes a un reloj sin esfera, cuyo hueco era ocupado por el pesado y brillante almírez; botijeros y cantareros, donde reposarán, aislados del suelo, rezumantes botijos y ventrudos e inestables cántaros; armarios de cocina, puertas y ventanas de tablerillos del más puro estilo castellano. También tallaba, a golpe de azuela y escoplo, los dentales de los arados en gruesos troncos de encina, bancos para hacer queso en espesos tablones de olmo, con dos o tres círculos de finísimos y apretados surcos grabados con formón, circundados de canales por los que discurría el suero. Llegada la época de la recolección, reparaba y construía rastrillos para la eras, reponía ganchos rotos o desgastados de los "bielos" -bieldos-, con unos retallos de olivo cogidos meses antes y curvados y ahormados en un molde cuando estaban verdes todavía. No desdeñaba tampoco construir un husillo -tornillo de madera-, verdadera obra de ingeniería, para la enorme prensa del "Rulo" o del "Lagar" y, en tono menor, alguno de dimensiones más reducidas, para la embeleca -prensa para extraer el mosto de las uvas-

EL HORNERO.- Todos los años, en enero, salía a subasta el aprovechamiento del Horno de la Villa -"horno de pan de cocer". en otros lugares-. A ella podía acudir cualquier vecino del pueblo que estuviera dispuesto a atender este servicio público.

El hornero cobraba la poya -un cuarterón cada 4 libras- y contaba con la autorización del Ayuntamiento para hacer la leña necesaria en todos los baldíos municipales.

El Horno de la Villa dejó de funcionar hacia finales de la década de los cuarenta y de él y de la figura del hornero hablaremos más adelante.

EL GUARDA DEL CAMPO.- Todos los años, también para san Pedro, el Ayuntamiento contrataba los servicios del Guarda Jurado del campo. La misión de este empleado municipal era, como su nombre indica, guardar y cuidar de las propiedades

particulares y municipales de los posibles asaltos de los transgresores. Los daños más corrientes eran: rebaños que pastaban en terreno prohibido (sembrados, olivares, vega, etc.), caballerías sueltas que invadían sembrados, viñedos y huertos; mozalbetes que cogían racimos de uvas en las, entonces, abundantes viñas. Si eran sorprendidos llevando racimos, éstos eran colgados en el balcón del Ayuntamiento, para “vergüenza y escarmiento” del raterillo, al que se le hacía pagar una pequeña multa.

Algunas, muy pocas veces, se producía un hurto de mies en el campo. Si no había testigos de la rapiña, se juntaban con el guarda las autoridades y algún entendido, que eran, capaces, como verdaderos rastreadores indios, de seguir, desde la parcela, guiándose por las huellas de la caballería y por las espigas desprendidas de la carga, hasta la era del infractor.

Como credencial de su cargo y muestra de su autoridad llevaba una ancha bandolera de cuero con una chapa ovalada de bronce en la que se leía: GUARDA JURADO DE PEÑALVER; una tercerola (especie de carabina parecida a la que llevaban los guardas de RENFE), que sólo servía de estorbo, y la turuta (corneta), cuyo temido clarinazo avisaba al transgresor de que había sido sorprendido cometiendo la falta y, que, por esa causa, sería sancionado.

Cuando los daños eran de cierta consideración, siempre eran tasados por los “hombres buenos”, nombrados por ambas partes. Sus fallos eran inapelables.

EL CONFITERO.- Junto al Arco, restos de lo que fuera puerta Este de la muralla, había un “obrador” -todavía conserva el horno- donde el confitero fabricaba dulces y golosinas.

De todos los productos que elaboraba el que más éxito tenía entre la chiquillería era el caramelo largo de azúcar, vestido con papel de colores, perfumado y coloreado con jarabe. Como estaba recién hecho -todavía caliente- se podía retorcer y estirar hasta límites increíbles. Seguramente esta propiedad, más que su dulzor, era lo que atraía a los pequeños.

EL BARBERO.- El barbero también cobraba en especie y en dinero: Media fanega de trigo al año daba derecho a un corte de pelo mensual y a un afeitado a la semana. El barbero siempre tenía otra actividad, empezaba su trabajo, como tal, al anoecer. Los sábados y las vísperas de festivo eran los días en que se agolpaba más gente en la barbería, unos, para cortarse el pelo, otros para afeitarse y algunos, también, de simples mirones, contertulios de una larga y animada reunión, en la que se hablaba de todo y a la que ponía fin la última cabeza pelada o la última cara rasurada.

La barbería se ubicaba en una habitación espaciosa. En el centro de la pared frontera a la entrada, había un espejo enorme flanqueado por dos anaqueleras, en las que, aparte de navajas, tijeras, suavizadores, vacías y pulverizadores, se alineaban unos cuantos frascos de colonias y masajes, que nadie usaba. Frente al espejo se situaba un sillón de grandes proporciones, con el asiento y el respaldo de red; sobre éste se hallaba

el reposacabezas, donde ésta descansaba paciente en los concienzudos enjabonados anteriores al afeitado. A lo largo de las paredes había unos bancos corridos que ocupaban los clientes enzarzados en animada conversación.

EL HERRADOR.- Cuando las herraduras de las caballerías se desgastaban o rompían, era el herrador el encargado de reponer estos zapatos de hierro que evitarían el desgaste del casco. Algunas veces el herrador era el propio veterinario, pero, en la mayor parte de las ocasiones, era un mancebo -encargado- el que realizaba la tarea.

Si la caballería era joven y fogosa, había que inmovilizarla con el acial. Una vez amordazada, el herrador procedía a quitar las herraduras viejas y los clavos. Con unas tenazas iba cortando grandes trozos del casco, previamente limpiado con el hurgón. Desbastado lo más gordo, igualaba con el pujavante la uña, de la que sacaba delgadas virutas blancas veteadas de marrón. Colocaba provisionalmente la herradura, a modo de prueba, para volverla a quitar, golpear a ésta y limar donde lo precisara el casco; una vez adaptada debidamente, se clavaba y se remachaba cuidadosamente.

El buen herrador sabía curar las aguaduras y hormiguillo que enfermaban el casco, y sabía despalmarlo convenientemente, para corregir el defecto que tuviera el animal al andar.

LOS ESQUILADORES.- Periódicamente, una vez cada tres o cuatro meses, según fuera la estación, el pelo de las bestias de labor crecía y había que arreglárselo. Los encargados de ésta tarea eran los esquiladores.

No había un lugar fijo, como lo había para herrar. Generalmente se hacía junto a la casa del dueño de las caballerías. Como en el caso del herraje, la mula joven era inmovilizada con la mordaza. Conseguida esta relativa quietud, el esquilador marcaba con la tijera una línea en los flancos, aproximadamente a la altura de la iniciación de la cadera y del pecho, desde aquí, y ya con la máquina, descargaba de pelo, de pecho a rabo, toda la parte superior del animal y arreglaba las crines y la cola. A veces, a petición del dueño, y como una propina extra, el esquilador dibujaba en el arranque de la cola una especie de escudo del que partían, en oblicuo, unas líneas paralelas con dibujos geométricos, hojas, flores o estrellas, en las ancas de las mulas jóvenes y lustrosas. Para realizar este dibujo empleaba unas descomunales tijeras, una de cuyas hojas caía casi perpendicular sobre la otra.

Cuando llegaba el mes de mayo con calores ya prácticamente veraniegos, los esquiladores tenían que descargar a las ovejas de su tupida capa de lana. La operación tenía lugar en la tenada, envueltos por el polvillo de la sirla y rodeados de un calor asfixiante. El esquilador maniataba y trababa con diestra rapidez a la res y procedía a despojarla de su protector abrigo natural. Antes se hacía todo a tijera, más tarde con unas máquinas movidas por un motor. De manos de estos trabajadores salían unos animales menguados, disminuidos, blancos y espectrales, angulosos, en nada parecidos a los, hasta hacía unos minutos, lucidos y orondos. Balbuceantes y ruborosas, como avergonzadas de su repentina desnudez, iban formando un rebaño casi fantasmal al que había que cuidar

mucho los primeros días de las posibles tormentas, fatales para el desabrigoado animal.

Cuando se escapaba la tijera y se le hacía un corte al animal, el remedio más eficaz, como hemostático, desinfectante y repeledor de insectos, era la carbonilla de la fragua o el hollín.

El esquileo era un trabajo durísimo; pese a ello, los esquiladores terminaban la campaña blancos de estar siempre encerrados, con la piel suave del contacto con la lanolina de las ovejas y con el mismo peso o superior al que tenían cuando lo habían iniciado, gracias a las abundantes comilonas, propias de un banquete de boda, con las que les agasajaban los propietarios de las ovejas.

EL RULO.- Al norte del pueblo, a unos cuatrocientos metros de la “Picota” y de los restos de lo que fuera puerta de la Muralla, se encuentran unas ruinas, de las que sólo se mantienen en pie las paredes de 25 metros de largo, por 10 metros de ancho, su interior está invadido por zarzas y zarramagueras, que impiden el paso y la visión del interior del molino aceitero, conocido con el nombre de “Rulo”.

Este molino fue construido hace aproximadamente 200 años por varios socios en un régimen, hoy diríamos, de cooperativa. Cada uno de ellos tenía una, media o varias partes, según el capital aportado, valorado en “reales”. Hasta la década de los cuarenta estuvo funcionando, al mismo tiempo que lo hacían, en el mismo término, el Lagar, anterior al Rulo y la Fábrica, de construcción más reciente. Los solares de estas dos edificaciones se encuentran ocupadas por el Centro Médico, el Lagar, y, en la Fábrica se estableció un taller de confección de camisas, que funcionó durante algunos años.

Las “olivas” recogidas, poco a poco, en el campo y entrojadas en casa, se transportaban al Rulo en serones. Estas aceitunas se vertían encima de la solera, sobre la que se movían los “molones” -conos-, al principio de piedra “viva” -cáliza- que fueron sustituidos por otros de piedra berroqueña- tirados por una caballería en un constante girar. Cuando las olivas estaban trituradas y la masa en condiciones, se soltaba la caballería para que comiera un abundante pienso, servido en el pesebre que había dentro del mismo edificio, dándole tiempo a reposar hasta una nueva masa. Mientras, los hombres dirigidos por el “maestro” y por el “ratón” -peón-, llenaban unos enormes serillos de esparto con esta pasta y los introducían por su agujero central en el eje vertical de la prensa. Completada la carga, se colocaba encima la plataforma con una matriz cuadrada de hierro, en la que encajaba exactamente el extremo de un palo rollizo de cuatro metros de largo, por un grosor, de mayor, de unos veinte centímetros.

La presión se realizaba con dos palancas, más gruesa la primera, y, sobre ellas, accionaban seis u ocho hombres dirigidos por el “maestro”, en postura acrobática, medio colgado, de espaldas, sobre el pilón donde se recogía el agua de escaldar la masa, mezclada con el aceite y el “tinaco”. En cada presión de la palanca se avanzaba un diente de la rueda; ésta quedaba fija, sin retroceder, hasta que, con un nuevo impulso, saltaba otro diente.

El menor peso del aceite hacía que éste se quedara en la superficie, mientras el “tinaco” discurría al arroyo cercano. A este pilón se echaban panes enteros -“remojes”- para que se impregnaran y tostaran con el aceite casi hirviendo. Su sabor era muy agradable.

Además de moler las aceitunas de los socios, guardando la vez establecida, también se mouluraban las de cualquier vecino que así lo deseara. El deber de éste era llevar la comida, merienda y cena al Rulo y compartirla con el “maestre” y el “ratón”. Los derechos de maquila eran una cuartilla de aceite por prensa. Cuando terminaba la campaña se repartía lo recaudado entre los socios, después de pagar al “maestro” y al “ratón” y de descontar los demás gastos de explotación.

Con medios tan primitivos como los expuestos, el trabajo era duro y fatigoso; lo hacía más pasable y menos aburrido la presencia de curiosos con ganas de bromas, en animada tertulia al amor de la lumbre, donde se calentaba el agua para escaldar la prensa y se asaba, revuelta, entre las cenizas, buena cantidad de patatas, que sabían a gloria, regadas abundantemente con el vinillo de la cosecha. Cuando había que prensar la masa, todos arrimaban el hombro y ayudaban a la pesada tarea.

El último día de campaña se celebraba con una “masiega” en la que se comía una excelente y abundante caldereta. Me cuenta Juan Mínguez Parra, que me ha proporcionado datos sobre el Rulo, que en una de estas meriendas, un señor de edad muy avanzada, de excelente apetito y escasa vista, estaba mojando en la grasa, y otro señor, llamado Saturnino Pintado (que en paz descanse), cogió un guijarro y lo echó en el caldero, diciéndole:

- Tío E..., ahí queda todavía un riñón.

El buen hombre intentaba pinchar con el tenedor la dura y resbaladiza piedra, hasta que harto de tanta tentativa fallida, lo enganchó con la mano, y cuando se lo llevaba a la boca, se percató de la chirigota y, con el mayor disimulo, lo arrojó lejos de sí, entre el regocijo y las bien intencionadas risas de los comensales, coreadas por las del propio embromado, que tenía una nueva “pasata” -anécdota divertida-, para contar en la “solana”.

LA ALQUITARA.- A escasos cincuenta metros del Rulo hay otras ruinas: las de la “Alquitara”, donde estaba situado el alambique, con el que se destilaba el rico y fuerte aguardiente alcarreño.

En aquellos tiempos, últimos de siglo y principios de éste, la mayor parte del término estaba dedicado al cultivo de los dos más típicos representantes de la flora mediterránea: la vid y el olivo. Las uvas producidas en los numerosos viñedos eran pisadas en las bodegas que horadan el cerro, en una de cuyas laderas se asienta el pueblo. Una parte del mosto obtenido se dedicaba a la preparación de “arope” y, la mayor parte, a la elaboración de vino. La casca se guardaba en tinajas hasta su total fermentación;

terminada ésta alrededor de Navidad, se procedía a extraer el alcohol que contenía por medio de la alquitara o alambique.

El alambique estaba formado por una enorme caldera de cobre en la que encajaba perfectamente una tapa semiesférica que le daba un aspecto colosal. De la parte superior de uno de sus costados salía una tubería, que descendía en forma de serpentín hasta un depósito refrigerado por aguas de la Retortilla. Aquí se condensaba el vapor y, después de una pequeña cantidad de agua, salía el aguardiente listo para tomar. Este debía ser de excelente calidad a juzgar por una copla muy popular aquí y en los pueblos limítrofes. La jota decía así:

La sal se saca en Imón
y el anís en Peñalver,
las mocitas más saladas
de Balconete han de ser.

EL ZAPATERO DE VIEJO.- El taller de este artesano, conocido también con el nombre de zapatero remendón, estaba situado en una habitación bien iluminada, dotada de amplia ventana para aprovechar mejor la luz solar. En una de las paredes se alineaban, pareadas y por tamaños, multitud de hormas de madera, a modo de los exvotos de pies sanados por la intercesión del santo titular que llenan los muros de muchas de nuestras viejas ermitas. Estas hormas le servían a este menestral como molde de futuras sandalias o zapatos, o como armazón para recoser el calzado viejo. Sus herramientas consistían en leznas, agujas, zapatas, cerotes para hacer los cabos, tirasuelas, patas de cabra para lujar con cera el borde de las suelas de los zapatos, y la llamada “razón del zapatero” -enorme guijarro plano, de seis u ocho kilos de peso, que el artesano colocaba encima de sus muslos y sobre el tundía, sobaba y adobaba el esponjoso y blando cuero, para compactarlo y endurecerlo, valiéndose de un martillo especial de este oficio, antes de colocarlo como suela o media suela en el zapato-.

En los últimos tiempos este arsenal zapateril se vio aumentado con piedras de esmeril, con las cuales limaba e igualaba los rebordes del piso del calzado y por pegamentos sintéticos para unir, íntimamente, la suela del zapato con la goma “filis” protector.

De la zapatería de viejo salían, perfectamente reparados, toda clase de calzados, brillantes como espejos, gracias a los repetidos pases de cepillo, esparcidores del mejor de los betunes: la saliva del zapatero.

EL SACRISTAN.- El sacristán era la persona encargada de ayudar al sacerdote en las funciones religiosas. Sus deberes, mucho más abundantes que sus derechos, eran

los siguientes:

- Limpieza de la iglesia.

- Conservación y preparación de los ornamentos sagrados.

- Asistir y acompañar con el órgano, y con el armonio cuando desapareció el anterior en la contienda civil, siempre que fuera necesario en todos los actos del culto: Misa, maitines, vísperas, tinieblas, procesiones -previamente había colocado las imágenes sobre las andas-, subasta de palos, etc.

- Toque a oración por la mañana, al medio día y por la tarde. Este último toque ponía, hace muchísimo tiempo, fin al baile de los domingos.

- Tocar a muerto. Nada más expirar algún vecino del pueblo, daba un número determinado de campanadas -12 si era hombre, 13 si era mujer - seguido de un clamor -toque en el que tañía alternativamente la campana y el campanillo-.

- Toque a nubló y a niebla. Era creencia generalizada que las campanadas disipaban y hacían desaparecer estos meteoros.

- Toque a perdido y a fuego.

- Dar cuerda al reloj de la torre.

A cambio de estos servicios recibía las siguientes prestaciones:

- Cantidades estipuladas en los aranceles.

- Parte proporcional de los “añales” -sufragios que se ofrecían, durante un año por los difuntos-.

- Parte proporcional del importe de los responsos de funerales y de misas de “cabo de año”.

- Extras de las fiestas religiosas, bodas, bautizos, etc.

Como estas cantidades eran más bien escasas, el último sacristán, un gran hombre, inteligente, emprendedor y trabajador, tocaba otros “palillos”, a fin de allegar el dinero suficiente para un digno desarrollo de la vida familiar. El más socorrido de todos ellos, además guardaba cierta analogía con su oficio, era el de cerero, fabricante de velas. Su elaboración seguía el siguiente proceso:

Se fundía la cera en un barreño con agua para evitar que se agarrara en sus paredes y se requemara. Una vez líquida, se vertía en un depósito vertical de base cuadrada y de la misma altura que la longitud de las velas. En este depósito se sumergían los pábilos, sujetos en los ganchos de una tabla, con un contrapeso de hierro cada uno, en su parte inferior, para mantenerlos verticales y separados. Se les daba seis u ocho baños con descansos intermedios para que se fueran enfriando y se les seguía sumergiendo hasta que pasaban justamente por una terraja de hierro. Reposaban media hora y se le daban un par

de baños más hasta alcanzar el peso debido, quedando listas para la venta después de igualarlas manualmente con un rodillo de madera.

La materia prima para la fabricación de estas velas era la cera procedente de sus colmenas:

Abejas benditas,
santos abejares,
dan miel a los hombres
y cera a los altares.

El referido sacristán era un excelente colmenero, gran conocedor de la técnica apícola e innovador de revolucionarios sistemas de explotación.

De su cerería salían hachones, así como velas corrientes, rizadas, de campanillas, etc. Su mercado se extendía desde el propio pueblo a todos los límites, y la época de más venta era la de la festividad de Todos los Santos y de las Ánimas. Decía la adivinanza de la abeja:

...
a los muertos da luz
y a los vivos alegría
...

En ocasiones, este pluriempleado trabajador ejerció de barbero y llegó a sustituir, temporalmente, a algún maestro ausente, en sus tareas de enseñanza.

LOS SEGADORES.- A últimos de junio, más a primeros de julio, los trigos tornaban su reciente color dorado por otro color corteza de pan, que auguraba una buena granazón. Las cebadas, secas como un escarzo -cardo yesquero-, pedían hoz. La tarea era mucha y los labradores locales no podían dar abasto a tanto trabajo como se les venía encima. En esos días, casi siempre a media mañana, llegaban al pueblo cuadrillas de hasta ocho o diez hombres con un menguado hato, en que, perfectamente enfundadas en vainas de esparto, iba una o dos hoces en cuyos mangos golpeteaba rítmicamente, la madera de la zoqueta. El lugar de concentración de todas ellas era -casi como en tiempos evangélicos- en la plaza y, más exactamente, en las tabernas en ella ubicadas. En estos establecimientos esperaban pacientemente a que les vinieran a contratar, disfrutando de una sombra agradable y reparadora y del refresco de algunos porrones de vino con gaseosa suavizadores de las gargantas reseca por la caminata.

Hasta las tabernas se dirigían las mujeres de los labradores -sus maridos estaban en el tajo- a contratar a los segadores que necesitaran. Entre ambas partes se establecía un tira y afloja de regateos, en el que nadie se atrevía a fijar un precio. Las preguntas de los segadores sobre el jornal que iban a ganar, era contestado invariablemente con la

siguiente frase:

- "A como paguen".

Cerrado el trato, ya ese mismo día, los segadores iban con el patrono al rastrojo, a la hora de comer.

El trabajo era durísimo: se madrugaba y se trasnochaba mucho y, prácticamente, sólo se paraba a las horas de comer. En toda cuadrilla iba el "manero", marcando el ritmo, seguido por el acompasado ris-ras del resto de los segadores. Cuando había suficiente mies segada, el menos diestro de ellos se dedicaba a recoger las "manás", formando haces, que ataba y amontonaba en "tresnales" para cargar con más rapidez.

A última hora de la tarde, alguno de los segadores, en la alegre pugna de jotas establecida entre ellos, cantaba:

Ya se va poniendo el Sol,
ya hacen sombra los terrones,
ya se entristecen los amos
y se alegran los peones.

Yo creo que la alegría la compartían por igual unos y otros y la perspectiva del ya próximo y pasajero descanso alentaba a todos a continuar con renovados bríos, aprovechando el respiro proporcionado por el ocaso, atemperador de los rayos solares.

Para el último día se dejaba alguna "suerte" pequeña próxima al pueblo. A mediodía ya estaba segada y toda la cuadrilla volvía a comer a casa y a celebrar la "masiega". La comida de este día era más abundante, si cabe, y más escogida que en las jornadas anteriores. Eran típicos de la "masiega" los buñuelos. Por la tarde, los hombres, solían ir al arroyo a pescar y a quitarse, de paso, con todo detenimiento, el sudor y el polvo acumulado en tantos días de trabajo.

Los segadores, terminado su contrato verbal, iban en busca de tierras más tardías para continuar su trabajo, mientras los amos se dedicaban a la no menos dura y mucho más monótona tarea del acarreo, trilla, casi siempre en manos de los niños, en un continuo pasar y repasar en un círculo sin fin; el volver la parva, el barrer, el alvelar, buscando los aires dominantes que se negaban a soplar, el transporte a los "covanchones", en angueras, de la paja, que serviría de alimento y de cama a los animales, y el entrojado del grano, dorado como el oro, justo premio a un año de trabajos denodados y, de esperanza, casi nunca plenamente cumplidas.

LA CALDERA DEL ESPLIEGO.- A mediados de agosto, casi siempre el día de la Virgen, se desvedaba la siega del espliego en los baldíos del Ayuntamiento, previo pregón anunciador en la noche anterior. La mayoría de los segadores, esa noche dormían en el campo para aprovechar el menos sofocante y más rentable fresco amanecer y todo el mundo lo sabía, unas cuantas horas de la tarde-noche anterior.

Los primeros días había una verdadera avalancha de segadores: se abandonaba el trabajo en las eras y hasta los niños de 8 ó 10 años participaban, por su cuenta, en tan aromática tarea. Al principio, se iba “esfloriando” -segando solo las esplegueras buenas-despreciando las menos lozanas. La fiebre de esta recolección duraba tres o cuatro días, poco a poco iba decreciendo el número de participantes, hasta quedar reducido a unos pocos trabajadores, que segaban “a hecho” -todo por igual, sin distinción de mejores o peores matas-. El resultado de esta concienzuda siega era similar en cantidad a la lograda en el ansioso y alocado quehacer de las primeras fechas.

Cuando tenían suficiente esplego segado e igualado, se ataba en haces para cargarlo en las caballerías. Si eran varios los segadores, el menos diestro de la cuadrilla se dirigía a pesar a la caldera, mientras los otros, los más capaces, proseguían la tarea. Una vez pesado el esplego, era apilado en largas “cinas” -hacinas- hasta su posterior destilación.

La caldera estaba situada en la “Mocara”, junto al arroyo cuyas aguas servían para refrigerar el serpentín. Al frente de la misma se encontraba el encargado, auxiliado por dos ayudantes. Para instalar el enorme alambique se hacía un foso en el suelo, donde se empotraba más de los dos tercios, dejando la parte superior descubierta para cargar y descargar la caldera y, en la inferior, un hueco, que servía de fogón. Un disco de hierro perforado por multitud de agujeros -criba- dividía su interior, separando el esplego del contacto directo con el agua.

Para cargarla, se llenaba de agua hasta el nivel del disco, llevando cuidadosamente la contabilidad de los cubos y a continuación el esplego necesario para llenarla totalmente. Sobre este esplego se iba bailando, como si se pisaran uvas, para apelmazarlo debidamente. Concluida esta tarea, se cubría con una tapa de hierro en forma de un cono de poca altura, semejante a un enorme sombrero chino y se fijaba y aseguraba con unas grapas, también de hierro. La junta entre caldera y tapa se sellaba cuidadosamente con barro que hacía más hermético el cierre y evitaba las pérdidas de vapor.

La primera caldera se calentaba con leña; para las restantes se empleaba como combustible el esplego ya destilado. Cuando alcanzaba la temperatura adecuada empezaba a salir el vapor por el serpentín, donde se refrigeraba y condensaba gracias a las frescas aguas del arroyo, brotando líquido en un cubo. El encargado retiraba y vaciaba el cubo lleno y ponía una piedrecita por cada uno extraído. En el momento en que el número de piedras coincidía con el de cubos añadidos a la caldera, empezaba a manar la aromática esencia.

El trabajo de segar esplego era muy duro, pero muy bien recibido, ya que solía estar bien pagado y sus ganancias venían a engrosar las no muy boyantes economías domésticas.

EL ALGUACIL MUNICIPAL.- Este empleado del Ayuntamiento, según el dicho popular, era el hombre que más mandaba en el pueblo, incluso más que el mismo

alcalde. Su obligación era mantener limpias las dependencias de la Casa Consistorial, dar los avisos pertinentes a los vecinos y dar todos los pregones oficiales, en los sitios de costumbre, avisando con repetidos toques de “turuta”. En estos mismos lugares cantaba, previo pago, los de los particulares que deseaban vender o comprar cualquier producto; así mismo de alguien que había perdido algo y lo deseaba recuperar o, también, de otro que había encontrado alguna cosa y la quería devolver a su legítimo y descuidado dueño. Sin embargo, cuando con más atención y silencio se le escuchaba, era el día de los toros: Tocado con su gorra de plato, después de un par de agudos y prolongados toques de corneta para recabar atención, con la mejor voz que requería la concurrencia, venía a decir que, “de orden del Sr. Alcalde, se hacía saber que se iba a proceder a la suelta del toro y se conminaba al público a ocupar las barreras y dejar la plaza libre para los toreros”. Su última palabra era borrada por los aplausos de los asistentes, ávidos de emociones e impacientes por ver la “prueba” -primera salida del morlaco-. Los más sensatos y juiciosos comentaban, refiriéndose al alcalde: “ya ha “salvao” su responsabilidad”.

Hoy sigue habiendo alguaciles en nuestros pueblos. Siguen con las mismas obligaciones que antes, aumentadas por otras nuevas impuestas por el progreso -recogida de basura, arreglo de tuberías, etc.-. Continúan pregonando, pero sus mensajes han perdido el rancio encanto del pasado, hoy su voz suena, metálica y distorsionada a través de un altavoz, y sus “turutazos” de alerta han sido sustituidos por las notas alegres de un pasodoble, enlatado en un microsuro, que gira, a cuarenta y cinco revoluciones, en las dependencias municipales.

LA FABRICA DE GASEOSAS.- Hasta 1.957 estuvo funcionando en Peñalver una fábrica de gaseosas. Esta industria había sido montada en 1.928 por un peñalvero inteligente y emprendedor, que ya había sido propietario en Madrid de “LA ASTURIANITA” -fábrica de gaseosas-, y ¡como no!, con ese nombre también de sidra.

La materia prima imprescindible para la elaboración de sifones y gaseosas -el agua- la extraía de un pozo perforado a propósito junto a la plaza. Rodeó dicho pozo con la construcción de la vivienda y de la fábrica en sí. El agua, abundante y de buena calidad, era analizada, semestralmente, en Madrid. El resultado lo comunicaban por correo y nunca fue desfavorable.

Al entrar en la fábrica, lo primero que llamaba la atención era una rueda de grandes proporciones, unida a un depósito de cobre donde se saturaba el agua con el ácido carbónico procedente de una botella metálica de respetables dimensiones y los llenadores con el hueco correspondiente para botellas y sifones, bien protegido por una malla para evitar heridas al manipulador, en caso del estallido de estos recipientes.

Las primeras botellas empleadas eran del tipo de las de champán, se tapaban con un corcho húmedo, colocado a presión, reforzado con un bramante, que afinanzaba el corcho y se ataba aprovechando el reborde de la boca. Junto a estas funcionaron las de “bola”, de recio vidrio y cuello estrangulado, donde se movía en todas las direcciones una

bola de cristal. Al llenar esta vasija, la presión empujaba a la bola hacia arriba donde cerraba herméticamente, gracias a una goma en forma de anillo que rodeaba la parte superior del gollete de la botella. Tenían una capacidad de un quinto de litro y se envasaba en ellas gaseosa con sabor a “orange” -naranja-, limón y menta. Posteriormente, las botellas de cierre metálico, con capuchón de china y arandela de goma, reemplazaron a las antiguas.

Hasta los últimos años de la década de los cincuenta, esta fábrica suministró, además de a Peñalver, a Irueste, Fuentelencina, Berninches, Moratilla y Alhóndiga. Hasta aquí se desplazaban los taberneros de estos pueblos con sus mulas, para retornar con los serones llenos de este delicado y peligroso cargamento.

Hasta ahora todos los trabajos estudiados eran efectuados por los hombres del pueblo, exceptuando el de los criados, los pastores y, sobre todo, el de los segadores.

En los dos primeros, en muchas ocasiones, eran jóvenes de pueblos limítrofes los que se empleaban en estos menesteres, y la siega se realizaba con un número de trabajadores ajenos, prácticamente igual al de los segadores locales. La procedencia de los forasteros era muy variada, predominando sobre todas las de los de El Tomelloso, magníficos segadores, conocidos del resto de segadores por sus atavíos, en los que destacaba un pañolón cubriendo la cabeza, cuello y parte de la cara y, sobre él, un sombrero de paja, que les defendía totalmente del sol. El sudor empapado por el pañuelo se evaporaba lentamente con el aire, los mantenía frescos y los protegía de los quemantes rayos solares, de tal modo, que terminaban su larga campaña de siega con la piel tan blanca como cuando la habían iniciado.

Muchas cuadrillas de segadores trabajaban todos los años en las mismas casas, donde eran considerados como de la propia familia.

A continuación voy a estudiar otra serie de trabajos que considero muy interesantes; todos ellos realizados por gentes forasteras, que periódicamente visitaban los pueblos, cumpliendo su cometido.

LOS COCHINEROS.- Desde mediados de enero hasta primeros de mayo, eran muy frecuentes las visitas, a todos nuestros pueblos, de los cochineros. A nuestras plazas llegaban conduciendo unas pjaras de veinte o treinta cerdillos de destete negros, grisáceos del polvo del camino, gruñentes, resopladores, hozando continuamente en busca de huesos de aceituna o, Dios sabe qué cosas, que crujían triturados por sus fuertes mandíbulas. El cochinerero esparcía unos cuantos granos de cebada, en un pequeño círculo, para aquietar a la gruñona pjará, buscadora incansable de las apetecidas semillas.

Al poco tiempo, convocados por un oportuno pregón, iban apareciendo los

presuntos compradores -siempre hombres-. El cochinerero, formidable relaciones públicas, invitaba a los presentes a tomar unas copas de “alcarreño” en la taberna cercana y allí, entre trago y trago, con parsimonia mora, se iba regateando, hasta que alguien cerraba el trato y “tiraba de pata” -elegía y pagaba el cochinitillo-. Con él, una pata en cada hombro del comprador, bien asido por delante, y con la cabeza colgando hacia atrás, en una postura harto incómoda, a juzgar por los chillidos del marranillo, era trasladado a su corte -cochiquera-, en la que recibiría los mejores cuidados hasta convertirse en una “tinajilla de aceite”, depositario de unos succulentos chorizos y de un jamón, escaso, pero inmejorable.

LOS CAPADORES.- Lo mismo que el cordel del cubo, también los capadores seguían a los cochinereros. Pasado un tiempo prudencial y cuando ya marranas y marranos se habían desarrollado suficientemente y estaban empezando a hacerse adultos, era el momento de caparlos -castrarlos-, para quitarles el “vicio” y forzarles a dedicar todas las energías al engorde.

Un toque de capapuercas o chiflo avisaba la presencia del castrador, vestido siempre con una blusa negra de tratante. Su presencia intranquilizaba, en muchas ocasiones, a los perros que se escondían en casa de sus dueños, ladrando lastimeramente, barruntando algo extraño.

La emasculación del macho parecía mucho más fácil, y era más barata que la extirpación de ovarios en la hembra. En el primero, bastaba un par de cortes con una cuchilla de hoja muy curvada y perfectamente afilada para extraer los testículos. Para la hembra se hacía una incisión en la parte posterior del flanco y se extraían los ovarios. Un par de puntos de sutura dados con un bramante y un poco de aceite con ceniza sobre la capadura ponía fin a la operación. En algunas ocasiones, los intervenidos eran algún muleto un tanto falso, o algún novillo demasiado fogoso, a los que se quería desbravar.

LOS AFILADORES.- Si la mayoría de los cochinereros eran sorianos -de Valdeavellano de Tera, para ser más exactos-, la mayor parte de capadores y afiladores eran gallegos.

Estos últimos venían conduciendo un carretón de rueda muy grande, pero ligera, sobre la que se desplazaba, impulsado por dos especies de manceras que empujaba el afilador. Lo mismo que el capador, éste también se anunciaba con toques de siringa. Cuando aparecía algún cliente, estacionaba el carretón en lo más llano, ponía la rueda grande sin apoyar en el suelo y unía ésta con una polea a una pequeña situada en el centro del armazón. Accionaba el pedal lateral del carretón, movía ambas ruedas, imprimiendo una gran velocidad a la pequeña que contaba en el mismo eje con varias piedras de amolar de distinto grano y otra cubierta con una badana para pulir y suavizar. Cuando colocaba sobre la piedra la pieza a afilar, salía de ésta una verdadera lluvia de chispas, tanto más abundantes, cuanto mejor fuera el acero. Para protegerse de sus quemaduras, colocaban en sus antebrazos unos manguitos. Después de despalmar convenientemente la hoja y

dejar el fijo en condiciones, repasaba los clavillos de tijeras y navajas remachándolos sobre un minúsculo yunque. Cada afilador tenía una marca con la que “firmaba” su trabajo, valiéndose de la piedra de afilar. Esta marca tenía el carácter de señal, de aviso de mensaje y de delimitación de territorio. Todos ellos conocían la marca de cada uno de los compañeros de la zona y podían saber en cada momento quién o quiénes les habían precedido, y hasta casi el itinerario que éste había seguido.

EL COMPONEDOR.- Con cierta frecuencia llegaba a nuestros pueblos el componedor, encargado del cuidado de pucheros, ollas y cazuelas de la vecindad. Sus herramientas de trabajo eran el anafe -hornillo- siempre encendido, donde calentaba los soldadores, consistentes en un prisma de cobre, terminado en cuña, fijo a un mango de hierro con protector de madera, una lata con estaño y pez para limpiar el soldador, unas tijeras de cortar hojalata, un frasquillo con aguafuerte, para limpiar perfectamente los bordes de la espita y hacer más segura y duradera la pegadura.

Para los cacharros de barro, pucheros, ollas, cántaros y hasta tinajas utilizaba el parahúso con el que hacía los taladros, aprovechando la fuerza producida por la rotación de dos cuerdas que se arrollaban y desarrollaban, al subir y bajar un travesaño al que estaban atadas. En los orificios abiertos colocaba unas lañas de hierro para unir las piezas y reducir la abertura. Sobre ésta extendía una capa impermeabilizante, compuesta de cal y clara de huevo. También, en ocasiones, empegaba las tinajas antes de la vendimia. Este trabajo consistía en extender una capa de pez derretida por todo el interior de la tinaja, a la que previamente se había fregado con gran cuidado.

LOS “GRANAINOS”.- Tres o cuatro veces a lo largo del verano aparecían por nuestros pueblos los “granaños”. Denominábamos así a unos cabreros andaluces, seguramente de la Alpujarra, que venían pastoreando, en larga y penosa trashumancia, sus rebaños de cabras grisáceas, menudas, de ubérrimas -nunca mejor dicho- ubres, enormes, desproporcionadas para su escasa corpulencia y, lo que más llamaba la atención, su gran docilidad, tan distinta del proverbial carácter díscolo y montaraz de tan arisco animal. Acampaban en la plaza, vendían o cambiaban alguna cabra -pocas por ser poco aptas para el terreno- y, el “negocio” era el de la venta de leche. Esta se realizaba, prácticamente, siguiendo al pie de la letra el lema: “del manantial a sus labios”, ordeñando, hasta llenar la medida, en presencia del comprador. Eran tan diestros ordeñadores -la fuerza de la costumbre- que hacían fluir la leche de las ubres a tal velocidad y con tal fuerza que, todo espuma, todo ganancia, cuando se dejaba reposar en casa, quedaba muy mermada la medida comprada, pese a la “chorriá” -propina- que el vendedor agregaba directamente en la vasija del comprador.

Su presencia era bien acogida, ya que daba ocasión a variar la alimentación con postres preparados a base de leche, en aquellos tiempos, menos abundantes y más difíciles de encontrar que ahora.

EL TOSTONERO.- Periódicamente, con menos frecuencia de lo que deseaban chicos y grandes, aparecía por nuestros pueblos este vendedor, que se anunciaba por la calles con el monótono pregón de “¡el tos-to-ne-róoo!” Sobre su hombro llevaba un

costal, lleno a medias, de ricos “tostones” -garbanzos enyesados y tostados, también llamados torrados- y otro saco, vacío.

Unos pocos vendían por dinero, pero la mayor parte de los tostones los trocaba, dando a cambio de un puchero colmado de garbanzos, la misma medida, pero con unos centímetros por debajo de su antiguo nivel. A medida que iba realizando la venta, el contenido del costal iba menguando, mientras se llenaba el saco, donde, al fin, había un volumen de garbanzos naturales sensiblemente superior al que habían ocupado los tostones.

Además de todos estos trabajos estudiados había otros, entre los que podíamos citar los siguientes:

LOS QUINCALLEROS.- Se llamaban así -no hay que confundir con “quiqui” -reservada para los componentes de una raza- a los vendedores de botones, hilos, agujas, espejos y toda clase de baratijas.

EL ALBARDERO.- Este sastrero de las caballerías pasaba largas temporadas en los pueblos, todos los años, confeccionando nuevas y reparando viejas “chaquetas” -albardas-, lomillos, colleras, cinchas y ataharres para los animales de labor. Para la confección de estos arcos empleaba lona blanca que cortaba, cosía y después rellenaba con bálago -paja larga de centeno-.

LOS CACHARREROS.- Al principio de este trabajo, cité a estos vendedores. Los había exclusivamente de pucheros, cántaros y botijos y, otros que vendían, además, loza y cristalería. Estos últimos vendedores cambiaban sus productos por trapos viejos, suelas de goma y chatarra.

EL PERFUMERO.- Vendía artículos de droguería y, sobre todo, perfumes, “chori” -carmín-, polvos, cremas y toda clase de afeites disimuladores de defectos y resaltadores de indudables perfecciones. Por ser sus principales clientes las mujeres, principalmente solteras, se le conocía con el nombre de “el arregla mozas”.

LOS HORTELANOS.- En la época de verano visitaban el pueblo, diariamente, varios hortelanos. La mayoría de ellos eran de Pastrana y llegaban de madrugada, después de un interminable viaje en carro, a ofrecer los productos propios de sus bien cuidadas huertas.

LOS PIELEROS.- Visitaban con mucha frecuencia nuestros pueblos, recogiendo las pieles de las reses sacrificadas por carniceros y particulares. Casi todos ellos eran de Mondéjar y a lo largo de los años fueron acompañando sus actividades con el progreso técnico: mula, bicicleta, moto y furgoneta. Como uniforme típico de su profesión, vestían una blusa negra.

LOS MARANCHONEROS.- Recibían este nombre genérico todos los tratantes de mulas -muleteros-, por ser de Maranchón la mayoría de ellos. Como los pieleros vestían la blusa negra típica de estos traficantes. En tiempo de ferias dirigían reatas de

treinta o cuarenta muletas, precedidas y dirigidas por alguna fogosa y bonita jaca.

LOS PELAYOS.- De vez en cuando el murmullo de las calles de nuestros pueblos a la sazón plenamente habitados, era silenciado por el grito de: ¡"Aguarrás, pez, barniz y aceite secante"! , dado por el "Pelayo" -natural de Huertapelayo-, que con su burro cargado con pellejos llenos de estos productos recorría las calles de nuestros pueblos y los de España entera.

Los habitantes de estos tres pueblos de Guadalajara, junto con los de Peñalver, creo que son de los más aventureros, comerciantes y emprendedores de toda la provincia.

Este trabajo quedaría incompleto si no mencionáramos a los mieleros de Peñalver. Para ello he buscado la colaboración de Julio de la Cueva Pintado, mi maestro, amigo y pariente, lejano en el parentesco, pero próximo en el afecto fraternal; gran conocedor del tema, para que con su magnífico trabajo publicado en el Nº7 de PEÑAMELERA, ponga un espléndido colofón a mi modesto trabajo.

PEÑALVER: LOS MIELEROS.

De profesión mielero, es lo que leeríamos en los datos de filiación de la mayoría de los hombres nacidos en la alcarreña villa de Peñalver. Trataremos de esbozar en estas líneas, y en lo posible, los orígenes de este singular y entrañable oficio, así como su rico anecdotario a través de los años, valiéndonos de los escritos, que a él hacen referencia y de cuantos hemos vivido y oído de labios de nuestros antepasados.

Es muy difícil fijar la fecha, en que los habitantes de nuestro pueblo comenzaron a ejercer como mieleros, para, partiendo de Peñalver hacia toda España y más allá de sus fronteras, ofrecer el típico producto de nuestra tierra, la miel, junto a otros de sus derivados o de la cosecha de nuestros campos.

El documento oficial más cercano a nosotros de que disponemos es el "Interrogatorio", a que fue sometido Peñalver el 18 de abril de 1752, y en él no se hace mención a este oficio, sino a otro, que, desde muy antiguo, desempeñaban masivamente nuestros paisanos, y era éste el de arrieros, como se desprende de la respuesta que se dio a la pregunta 32., en la que se afirma que "en Peñalver hay 55 arrieros", siendo sus vecinos entonces únicamente 108 (en 1580 tenía 365), dedicándose también algunos al carboneo, según se deduce de la contestación dada a la cuestión 23ª, en la que se expresa que "en el término hay dos montes: uno "El Vedado", destinado a la fabricación del carbón y otro, "El Robledal", para pasto y consumo". Asimismo, se hace constar que había un tejedor de lienzos, como continuador de aquellas fábricas de paño, que, en tiempos más remotos, tuvieron su apogeo en nuestro pueblo. Nada se dice en este documento, ni en otros anteriores ni posteriores, de su industria de la cerámica, de la que se habla en libros escritos sobre el tema.

En 1849, Pascual Madoz, en su célebre "Diccionario geográfico-estadístico-histórico", tampoco menciona expresamente la venta de miel como trabajo específico de

los peñalveros, aunque vuelve a insistir en que al carboneo y a la arriería se dedicaban algunos vecinos, aludiendo nuevamente, como industria de la localidad al “tejido de lienzos ordinarios de cáñamo”; señalando, entre otras, como principales fuentes de producción, el vino, la miel, las leñas de combustible y el carboneo.

De ello podría colegirse que el oficio propiamente dicho de mielero, como fundamental y exclusivo de los habitantes de Peñalver, habría que fijarlo quizás a mediados del pasado siglo, aunque como dedicación complementaria y menos extendida, data de muy atrás; por lo que, al no considerarla como la ocupación principal entonces de los peñalveros, no la citan ni el Interrogatorio de 1752 ni el Diccionario de Pascual Madoz.

Doroteo Sánchez, en una comunicación leída en Guadalajara en 1969, nos da una acertada explicación sobre esta triple profesión interrelacionada (carboneo, arriería, venta de miel) en estos términos; “Desde tiempo inmemorial los peñalveros se dedicaron a la arriería; en 1752 eran 55 los empleados en este menester. Los arrieros aprovechaban el paro estacional para vender el carbón vegetal fabricado a base de los robles de los montes y a la venta de miel, nueces y demás artículos de sus campos”.

Tengo oído a mi abuela materna que en 1872, recién cumplidos ella los doce años, tuvo que bajarse a Madrid, al morir su madre, para atender a su padre y hermanos, que ya por entonces se ocupaban en la venta de miel, queso, arroz, nueces, etc.

Al principio, debido a la penuria económica y a la dificultad de los medios de comunicación, el desplazamiento de los mieleros fue a pie o en caballería y a lugares más próximos a Peñalver, principalmente a Guadalajara, Alcalá, Madrid y algunos pueblos de la Mancha. Posteriormente, se extendió a toda España, ya por los medios ordinarios de transporte, comenzando por el norte y terminando, ya más cerca de nuestros días, por las demás regiones del país e, incluso por otras naciones, particularmente Francia y Portugal. En el primer semestre del año 1936, Florentino Rodríguez, Agustín Parra, Julián Sedano y Tomás de la Cueva, mi padre, se llegaron hasta Marruecos y allí los moros pudieron degustar durante un tiempo el sabroso producto de nuestras colmenas. Igualmente, Luis Trijueque, hombre inteligente y polifacético, nos describía su desplazamiento desde La Coruña a Liverpool en un barco mercante, cuyo capitán era amigo suyo, donde tuvo ocasión de despachar a los ingleses algunos bidones de miel.

Hasta no hace mucho, los mieleros, durante el tiempo que permanecían en el lugar en que fijaban su residencia para la venta, dejaban la familia en el pueblo y ellos vivían en posadas, pensiones o familias conocidas. Generalmente se agrupaban en una misma barriada; en Madrid, por ejemplo, se concentraban la mayoría en el distrito de La Latina y, singularmente, en las Posadas del “León de oro”, de “El Dragón” y de “San Antonio”, en las Cavas Baja y Alta, y en el “Parador de Medina”, en la calle de Toledo. Razones de economía y de lejanía los obligaban a que la estancia en estos sitios se prolongara durante meses, regresando solamente al pueblo en la Navidad, la Semana Santa y las Fiestas de

septiembre. Por mi parte he de añadir, como dato curioso y personal, que mi padre no pudo conocerme hasta cuatro meses después de haber nacido (de mayo a septiembre). En este sentido, y en envidiable estilo, refiere Fernández Pombo en su libro “Pueblos de Guadalajara y Soria”: “Casi todos los hombres de Peñalver están fuera -y así lo pudo comprobar él en visita al pueblo-; se hallan recorriendo los caminos de España, viviendo en fondas o posadas, atesorando recuerdos de aquí y de allá, para que un día puedan contar viejas historias y anécdotas en la solana del pueblo, bajo un sol apacible, dorado, de color de miel”. En los últimos años, los mieleros, ya motorizados e impulsados por las actuales circunstancias, se han llevado consigo a sus familias y viven todos juntos de manera estable en los lugares elegidos para la venta.

“El motivo de esta dedicación de los peñalveros a la venta de miel -dice Sergio Arteta en “Los mieleros de Peñalver”- es el encontrarse en una zona de producción de miel y ser ésta un producto no perecedero. A esto se añade el hecho de no ser una zona agrícola rica y, por supuesto, y ello es lo más importante, el espíritu comercial y aventurero de los habitantes de Peñalver”. De estas líneas hay que subrayar lo de “espíritu comercial y aventurero”, porque, efectivamente, sus hombres (y mujeres, pues también ellas, cuando las circunstancias así lo han requerido, se han lanzado con igual coraje y eficacia a la venta de los productos alcarreños) han demostrado, a través de los tiempos, una enorme capacidad de sacrificio y de adaptación a cualquier situación, por adversa que fuera, al lado de unas altas dotes de intuición, persuasión y conocimiento. Este oficio, y las cualidades que conlleva, se vienen transmitiendo de padres a hijos. Por otra parte, cualquier artículo, además de la miel, ha encontrado siempre en el peñalvero la persona especialmente adecuada para su venta (para el “vendío”, término con el que más familiarmente se conoce).

No se concibe la figura del mielero sin tener en cuenta su genuina vestimenta, su traje típico, compuesto principalmente (con alguna variante según la época y refiriéndonos más a tiempos pasados) por: boina negra, blusa gris a rayas, pantalón de pana y alpargatas (y muchas veces, sobre la camisa, la faja y el chaleco). A ello hay que unir necesariamente los útiles para la venta: alforjas, cesta, cubeto y romana. Y, como algo también inseparable (menos, en la actualidad), las distintas voces, pregonando sus productos, para que llegara a oídos de la posible clientela, de: “¡Miel de la Alcarria!”, “¡De la Alcarria, miel!”, “¡El mielero, miel!”, “¡Queso manchego!”, “¡El quesero, buen queso!”, etc. Por cierto, en cuanto a la blusa del mielero, merece la pena reseñar que sirvió de modelo en los años sesenta para la moda de las blusas de las señoras, con la denominación de “estilo mielero”.

Relacionado con el traje típico del mielero y otros interesantes aspectos de su profesión, no quiero dejar de transcribir lo que Antonio Aragonés, en su “Gastronomía de Guadalajara”, pone en boca de uno de ellos, que se encuentra “allegando géneros” por los pueblos de la Alcarria; éstas son sus palabras: “Peñalver debe tener cerca de doscientos vendedores por esos pueblos de Dios. Cuando os encontréis a un hombre con

cesta de dos tapas al brazo izquierdo, alforja sobre el hombro del mismo lado y la cubeta de la miel o el arroje en la mano derecha, ese es uno de los nuestros. Casi todos llevamos boina negra. Antes, además, se usaba la blusa gris rayada. Estamos repartidos por toda España, y llegamos también a Portugal y Francia... Los de Peñalver, quiérase o no, somos los cónsules de Guadalajara en el exterior. Nadie nos puede negar la labia, diplomacia y salero para convencer a los más difíciles clientes”. Este mielero aprovecha la ocasión para reclamar para Peñalver la erección de un monumento al mielero, al igual que lo tienen otras profesiones en distintos lugares de España. Poco antes de la publicación de esta obra de Antonio Aragonés, en el año 1973, había dirigido yo un escrito al Delegado Provincial de Información y Turismo de Guadalajara proponiéndole esto mismo y haciendo varias sugerencias al respecto; así como solicitando, al mismo tiempo, la concesión de la Medalla colectiva al Mérito Turístico para los mieleros de Peñalver. A pesar de la buena voluntad, puesta de manifiesto por el entonces Secretario Provincial, en ausencia del Delegado, no pudieron realizarse tan buenos deseos. Hoy, desde aquí, vuelvo a insistir en la misma petición, esperando se interesen también quienes deben y pueden prestar el apoyo necesario a estas pretensiones, que consideramos igualmente justas. A esto podríamos agregar el trofeo del “melero”, que reproduce precisamente al peñalvero, ya que peñalvero es sinónimo de mielero y mielero lo es, a su vez, de peñalvero. Esperamos que un día no muy lejano todo ello se convierta en realidad.

La sabiduría popular ha valorado merecidamente la calidad de la miel y del mielero de Peñalver y lo ha celebrado en sus coplas; he aquí algunas de ellas:

“En Irueste, Ruguilla
y en Peñalver
fabrican las abejas
la mejor miel”.

“De Budía, los curtidores,
de Gualda, carnes y pieles,
Peñalver, arroje y mieles
y de Yélamos, amores”.

“Su industria es la de la miel,
con arroje bien melado,
jamones con embutido
y su queso preparado”.

Asimismo no podía faltar un cuplé dedicado a los mieleros, cuyos autores, de letra y música, fueron dos bilbaínos, amigos de los de nuestro pueblo, y la intérprete de la canción, Maruja Medel, vinculada a nuestra tierra, que lo llevó a los escenarios españoles en los años cincuenta y lo trajo a Madrid al Teatro que existía entonces en la Ribera de Curtidores, donde resultó un clamoroso éxito, a cuya función de estreno asistí junto con la mayor parte de los mieleros asentados en la capital de España. Actuaba ataviada con

el traje típico y los utensilios del oficio, repartiendo al final de la función la miel del cubeto entre los entusiasmados espectadores.

La canción comenzaba de esta manera:

“De Madrid y Sevilla
salen toreros
y de Guadalajara
salen mieleros,
sale el mielero
por la mañana
con su cubeto
y su romana”.

Y estas otras estrofas añadían:

“¡Buena miel de la Alcarria!,
grita el mielero,
que recorre la España
y el mundo entero;
lo mismo en Pancorbo
que en Peñafiel,
la oiréis gritar siempre
¡Mielero, miel!”.

El mielero ha sido considerado en su ambiente como persona plena de simpatía y de popularidad. Recuerdo ahora al bisabuelo materno de nuestro Alcalde, quien, con su gracia e ingenio, había sabido ganar la confianza y amistad de los ministros de Su Majestad a principios de siglo, quienes, en más de una ocasión, al finalizar el Consejo, lo tenían como invitado especial a su tertulia, convirtiéndose, ellos al mismo tiempo, en sus mejores clientes. Igualmente, como muestra de estas afirmaciones, permítaseme, y ruego se me disculpe la cita por tratarse de un tío mío, referirme a Saturnino Pintado, figura que se hizo popular en Santander y Vitoria por su afabilidad y su elevada estatura, teniendo fama de que despachaba la miel desde la calle a los primeros pisos de las casas y que dio origen a aquel dicho, que todavía he escuchado en Santander, de “vas a ser (o eres) más alto que el mielero”; prueba de todo esto es el contenido de la crónica, que, con motivo de su fallecimiento, publicó el día 4 de diciembre de 1942 el periódico “El pensamiento alavés” y de la que tomo, por significativas, las siguientes frases: “Hay forasteros en Vitoria que se confunden con nuestros tipos y los consideramos nuestros, porque tan bien se asimilan a nosotros y participan en las cosas peculiares o porque constituyen parte íntegra del pueblo. Así “el mielero”. No otro cualquiera, sino Saturnino Pintado, ese que hace varios años conocimos, de alta estatura, que por ella se popularizó, creándose dichos a propósito de la altura del mielero, ... con su blusa y su boina,... ofreciendo la miel de su cubeta, muy apreciada por cuantos pudieron gustarla ... Saturnino

Pintado... el verano pasado falleció, víctima quizá de un fuerte frío que le azotara en algún callejón vitoriano... El era victoriano por adopción y por amor, y en cualquier ocasión de nuestra vida se le podía ver”.

Antes de la guerra civil española del 36, llamaba la atención en las Fiestas de San Isidro la alegre y bien orquestada rondalla de los mieleros, que recorrían las calles madrileñas ante la admiración y regocijo de la gente.

Varios son los autores españoles, que, subyugados por la interesante estampa del mielero, le han hecho protagonista de sus páginas. Por resaltar algunos, nombraremos a Pérez Galdós, Julio Escobar, Fernández Pombo, Antonio Aragonés, Herrera Casado, Monge Ciruelo y José Feliú y Codina, quien dio el título de “Miel de la Alcarria” a una de sus mejores obras teatrales.

De igual modo, la prensa, tanto en periódicos, como en revistas, la radio, el cine y la televisión han hecho del mielero sujeto de sus artículos, emisiones, películas y reportajes. Todavía está reciente cuanto, con motivo de su segundo viaje a la Alcarria, se ha escrito sobre Camilo José Cela en su visita a Peñalver; no siendo ajeno a ello la TVE. la que también muy recientemente se ha ocupado de los mieleros en uno de sus programas de mayor audiencia. Muchas veces también lo han captado las cámaras de los mejores fotógrafos del país; no hace mucho aparecía, en lugar destacado, en la exposición fotográfica, que, de principios de siglo, tomaba obras del famoso Alfonso Sánchez Portela y que gráficamente recogía el diario “Ya” en su edición del 11 de enero del presente año.

Hasta aquí cuanto, más que la mente, me ha dictado el corazón sobre el mielero, sobre esta profesión tan querida para nosotros, y que llevamos tan dentro; por lo que lo relatado más que historias leídas y pensadas son vivencias recordadas y sentidas, tal como cualquier peñalvero podría hacerlo, y mejor que yo, contando o escribiendo cosas del mayor interés sobre su propia vida de mielero o sobre la de sus más cercanos familiares.

Y continúa hoy el mielero, al igual que lo hiciera en el pasado, aunque adecuándose a las exigencias de nuestros tiempos, recorriendo con su dulce mercancía las calles y las plazas de pueblos y ciudades, haciendo sonar una vez más los nombres de Peñalver y de la Alcarria.

II.- EL TRABAJO FEMENINO.

En este recorrido por los trabajos y ocupaciones de antaño, muchos de ellos desaparecidos, otros en trance de extinción y muy pocos vigentes, en ninguno de ellos aparece la mujer, ni como protagonista de alguna labor ni aún como mera colaboradora. Sería falso e injusto terminar el presente escrito sin que apareciera en él incluida la mujer en su faceta de trabajadora. Su omisión dejaría este escrito muy incompleto, y haría pensar en un parasitismo femenino inexistente a todas luces y nada más alejado de la realidad conocida por todos y en el que la mujer, ha ayudado, codo a codo con el hombre,

muchas veces como protagonista, aunque relegada a un segundo plano, siempre que su cooperación ha sido precisa. Todos sabemos que su actividad de ama de casa, jamás reconocida, o por lo menos agradecida, es una carga pesada que, seguramente, sólo la resistencia, la paciencia y la capacidad de sacrificio de la mujer puede llevar a cabo. Tampoco ignoramos que, aparte de las llamadas labores propias de su sexo, la mujer ha sido una especie de comodín que ha colaborado en todas las ocasiones con su trabajo extra y con su ayuda inestimable, en unas labores consideradas totalmente como masculinas. Vamos a dar un repaso a estos menesteres extraños para terminar con los genuinamente femeninos.

Las mujeres de nuestros, pueblos, no tanto como las mujeres de otras regiones, siempre han ayudado en las tareas agrícolas:

En la simicnza era sembradora, pero sólo de “potaje” -así se llamaba a las legumbres: almortas, lentejas, garbanzos, etc.-; la del trigo y el resto de cereales, sin embargo, únicamente era realizada por el hombre -macho que siembra y fecunda la tierra-.

Cuando llegaba la época de la escarda, era la primera que, armada con una horquilla y una hoz, acudía a limpiar los sembrados de las malas hierbas que los infestaban. Algunas, no muchas, se dedicaban a la tediosa y cansada labor del arreo, dirigiendo dos o tres caballerías, cargadas de mies, a las eras, para, nada más descargar, volver de nuevo al rastrojo, aprovechando alguno de los retornos para llevar la comida o la merienda a los segadores. Exceptuando el primer viaje y el último que se hacía con la “fresca”, el resto de ellos era a pleno sol, con un aire canicular, pesado e irrespirable, que hacía enmudecer a las chicharras y adormecía a la “acarreadora”, caballera en la mula más tranquila; su acompasado y sosegado tranco, la acunaba hasta sumirla en una dulce modorra, enseñadora de frescas alamedas y aguas cantarinas, rota por el resoplido de alguna mula de la reata o por el inoportuno traspies de su cabalgadura.

El trabajo del acarreo se continuaba con el de “allegar” y hacinar la mies en grandes y simétricas “cinas” en las que, en caso de lluvia, sólo se mojaría la capa superficial, y de las que se iban sacando y esparvando los haces necesarios para trillar. Una vez trillado, tomaba parte activa en el barrido de la era para recoger la mies triturada en montones, que, más tarde, se alvelarían, y en extender una nueva parva para trillar el día siguiente.

El trabajo del verano no terminaba con el de la recolección, se continuaba y simultaneaba con el cuidado de la “suerte” o las “suertes” de la vega, plantadas de judías, patatas, tomates, pimientos, etc., que la mujer regaba y daba todos los cuidados necesarios.

La mujer que, por edad o posición se liberaba del trabajo en el campo, tenía, otro, si cabe más duro todavía: el de preparar cinco comidas diarias -desayuno, bocadillo a media mañana, comida, merienda y cena- para la numerosa cuadrilla. En esta tarea empleaba la mayor parte del día, metida en la cocina, envuelta en un calor sofocante

producido por el fuego de la lumbre baja y por el vaho desprendido por ollas y pucheros, que convertían la oscura cocina en una verdadera sauna.

La llegada del invierno traía una nueva actividad campestre: la recolección de las “olivas” -aceitunas-. En esta ocupación también colaboraba la mujer, añorando, seguramente, el calor, que con tanta inclemencia la había castigado en el verano y sentía el no haber podido acumular, entonces, un poco para combatir el frío, que ahora le helaba los pies y le entumecía los dedos de las manos en contacto continuo con las ramas y las hojas húmedas de los olivos.

La ayuda en esta ocasión (como siempre) no era muy agradecida por los varones de la cuadrilla. De cuando en cuando, alguno entonaba una, nada galante, copla:

A coger olivitas,
no van las guapas,
porque dicen que pinchan
las uñagatas.

que sonaba como menoscabo y desdoro de las que no habían tenido más remedio que ir, pese a su segura y patente belleza. En son un poco atrevido y un tanto picarón, para entonces que los “pantalones” sólo los llevaban los hombres, cantaba otro:

A coger olivas voy,
al olivar de mi abuelo,
tu cogerás las de arriba,
yo cogeré las del suelo.

La muchacha hacía oídos sordos a estas descorteses coplas, arrimaba las manos al guijarro de la cesta, previamente calentado en la lumbre y proseguía la tarea pensando en la tibieza de las sábanas recientemente abandonadas y cantaba:

El coger olivitas
dicen que es vicio ⁽¹⁾
estaría en la cama
la que lo dijo.

Entre las actividades netamente femeninas vamos a considerar las siguientes:

ARREGLO DE LA CASA.- Al asco de la casa dedicaba buena parte de la mañana; así como al fregado de los cacharros utilizados en las comidas. Como no había agua corriente en las casas, el ama de casa se tenía que dirigir al río con una gamella o una cesta llena del “verdiaño” -pucheros y vasijas de barro vidriado- y otros de porcelana, allí, a base de frotar con arena, agua y jabón, iba quitando la pegajosa tizne, hasta dejar éstos y los cubiertos y paletas “más brillantes que los chorros del oro”.

(1) Aquí la palabra “vicio” tiene el significado de alegría, ansia, gusto, placer.

También tenía que hacer uno o varios viajes a cualquiera de las fuentes: Canaleja, Coso o Fuente Nueva; desde estas volvía a casa, con paso majestuoso, llevando un cántaro a la cabeza, otro en la cadera y un cubo lleno de agua en la mano libre.

El día que tocaba colada eran el río o el lavadero lugares y testigos de su trabajo. Hasta un punto u otro llegaba con una cesta, hasta arriba de ropa, una losa de madera y un trozo de jabón casero (luego hablaremos de su fabricación), duro como una piedra al que había que frotar con ganas para poder sacar de él la espuma limpiadora. La dura tarea era amenizada con canciones, jolgorio y la desenfadada conversación -aquí se editaba el diario hablado femenino- de todas las lavanderas. La ropa recién lavada la tendía en la pradera o en el cantedal cercanos, donde la tendría que recoger al atardecer, después de haberle dado varios riegos para que blanqueara más con el sol.

En vísperas de fiestas, el trabajo se multiplicaba, se hacía un zafarrancho general de toda la casa y se limpiaban con más detenimiento los cobres de calentadores, cazos y sartenes de las espeteras, se ponían papeles bonitos en las campanas de las chimeneas, en los vasos y en las cantaderas; se fregaban con polvos de gas y arena, hasta empezarse los dedos -hacerse llagas-, mesas, banquetas, cantareros, botijeros, etc., y la planchuela de la lumbre, si era posible, en esos días, tenía un brillo más intenso.

A su cuidado estaban los animales domésticos, que podíamos llamar menores: cabras, gallinas y el cerdo, a los que debía atender. Este último era el que más tiempo le ocupaba, ya que le tenía que cocer y preparar dos comidas diarias.

Por la noche, si era en invierno, mataba la trasnochada, remendando al amor de la lumbre, las prendas que sus hijos o su marido tendrían que vestir al día siguiente.

Así, poco más o menos, era una jornada normal de muchas de las mujeres de nuestros pueblos.

FABRICACION DE JABON.- Hemos hablado al iniciar este trabajo de la economía casi autárquica, que había en nuestros pueblos y de cómo había que provechar y reaprovechar al máximo los pocos bienes de consumo existentes. Uno de los que más escaseaba era el jabón. Para paliar esta carencia, ella misma lo fabricaba del siguiente modo:

El ama de casa iba guardando en una vasija los posos de aceite, el aceite quemado de tanto freír que ya no servía, trozos de tocino, sebo, etc. Cuando tenía la cantidad suficiente, mezclaba todas estas grasas con sosa cáustica, que las iba fundiendo, lentamente, ayudada por el fuego de la cocina y el continuo batir de la mezcla con un palo, siempre en el mismo sentido, ya que, si se cambiaba la dirección del giro, se estropeaba el jabón y no se cuajaba. Hecha bien la mezcla, se vertía ésta en un cajón donde soltaba toda la lejía. Una vez endurecido, se cortaba en trozos regulares, valiéndose de un alambre fino.

LA FABRICACIÓN DEL PAN.- El ama de casa, fiel vigilante de la artesanía y administradora de sus redondos panes en ella apilados horizontalmente, descansando

sobre sus bordes, al ver que su número había menguado, avisaba a la hornera solicitando la “vez” del horno. Había tres turnos diariamente y era posible elegir siempre que las peticiones no fueran muy numerosas.

Una vez acordado el turno, el ama de casa, ayudada por alguna de sus hijas o algún hijo pequeño, cernía con el “ciazo”-cedazo- la harina, para quitarle los restos más gruesos.

Al anochecer recentaba en el cuarto habilitado a tal menester. Para recentar mezclaba cuidadosamente una pella de levadura, bien desleída en agua templada, con harina y agua, hasta formar una especie de bola en cuya parte superior grababa una cruz. Seguidamente, tapaba, cuidadosamente, el reciento con la amasadera y con los “tendíos” a fin de prestarle el calor necesario para una normal fermentación.

A la mañana siguiente, el hornero avisaba al ama de casa con el grito de: “Mujeres a amasar”.

Obediente a esta orden, se apresuraba a cumplir el mandato, añadiendo al reciento al agua templada, la sal y la harina correspondientes. Finalizada la tarea, colocaba toda la masa, envuelta en la “sobremesa”, en una cesta de horno, bien tapada con los “tendíos”; no sin antes haber dejado una pella para levadura, y otra, un poco más grande, para hacer “fritillas” (torta muy fina frita en la sartén, bañada con azúcar o miel). Con la cesta a la cabeza, se dirigía al horno, procurando llegar de las primeras para ocupar uno de los mejores “poyos”.

En muchas ocasiones, cuatro o cinco chiquillos acompañaban a sus respectivas madres, a las que ayudaban en el transporte de la “pala” y de algún “tendío”. Como premio a la ayuda prestada, o más, para que revolvieran lo menos posible, la madre les daba una bola de masa. Después de heñirla con las manos, no demasiado limpias, éstos hacían un panecillo que colocaban en la boca del horno. El madrugón despertaba de tal modo el apetito, que pasaba de esta boca a la de ellos, a medio cocer. Aún así, sabía a gloria. ¡Lo juro!

Mientras, las mujeres habían pedido la vez para pesar la masa en la enorme balanza del tablero central y, después de pagar la “poya” estipulada, las más adelantadas heñían afanosamente a fin de refinarla e ir haciendo los panes: unos con dos sajas- “canteros”-; los menos con cuatro, alguno con el borde rizado, otros de “picos” con una saja en el centro, amén de la señal indeleble del “pinte”.

Todos ellos se iban llevando al “poyo”, cubierto con un felpudo, si era invierno, la sobremesa, encima los panes y tapando éstos, uno o varios “tendíos” arropando el pan para que “levantara” al fermentar.

En tanto subía el pan, las mujeres hacían algún “seco”-torta muy fina marcada en espiral con los picos del “pinte”- y alguna vaquilla o rosca para los pequeños. De cuando en cuando, observaban la marcha del mismo. La que veía que el suyo estaba suficientemente “venido”, decía a las restantes:

“Mujeres, que voy a dar el pan”.

Las otras miraban el suyo y añadían más “tendíos”, a veces calentados en la boca del horno, para acelerar la subida, que se comprobaba hundiendo la masa con el dedo, si ésta se recuperaba al momento, el pan estaba dispuesto para la “cochura”.

Al oír este aviso, el hornero se disponía a recoger y a amontonar, con un rastrillo, el rescoldo en un punto del horno y al posterior barrido de la zona despejada con una especie de zorros formados por trozos de sacos, atados a una vara larga. Estos “trapos del horno” se mojaban para evitar que se quemaran.

Concluida la operación decía éste:

“Levantar”.

Presurosas las mujeres, retiraban los “tendíos” y se preparaban para “dar el pan”, que portaban en una palilla y depositaban, por turno riguroso, en la pala del hornero, que introducía y colocaba, uno a uno, todos los panes en el interior del horno. Terminada la operación, tapaba la boca del mismo con una chapa de hierro, a modo de puerta. Si por cualquier circunstancia el horno no estaba suficientemente caldeado, el comentario general de las mujeres, era:

“Se está cociendo a “morro”. Vamos a sacar un pan como unas hostias”.

A la hora de sacarlo, todas se ponían en fila, armadas con tal “trapo”-pañó- que evitaba las quemaduras y servía para limpiar los restos de cenizas adheridas a los panes. Cada una recogía el que le tocaba. Si no era el suyo, se lo entregaba a su propietaria, conocida por la señal del “pinte”.

Con la cesta repleta de olorosos y crujientes panes, a la cabeza, retornaban las mujeres a su casa; contentas, si el pan había salido bueno, y un poco contrariadas, si lo habían asado con exceso de levadura, con “rosa” o con “cereza”.

Algunas veces-muy pocas- el desarrollo normal se veía turbado por la disputa sobre la pertenencia de un pan. Había voces, insultos y algún tirón de pelo, pero nunca, afortunadamente, llegaba la sangre al río.

LA MATANZA.-Esta era la época de la “siega del tocino”, es decir, de las matanzas.

Había pasado San Martín. El animal más esmeradamente cuidado, el que recibía los más interesados desvelos -el cerdo-, estaba tan cebado, tan orondo y pesado, que apenas podía salir por la angosta puerta de la cochiguera. Su misma gordura y el frío seco reinantes pedían cuchillo.

Cualquier mañana, hacia su “corte” (¿se llamaría así a su pocilga por ser el cerdo del rey de los animales domésticos?), se dirigía una comitiva, nada tranquilizadora para el pobre animal. El marrano, barruntando su fin, se niega a salir de su feudo, hasta que,

muy obligado y a regañadientes, se encamina con paso lento y torpón a su último destino: la casa de su amo.

Allí le está esperando el matarife que acaba de “asustar el gusanillo” con unas copas de aguardiente mañanero. En su mano derecha lleva un gancho de hierro de casi un metro de longitud, gancho que clava con destreza en la mandíbula inferior del cerdo. Este, una vez inmovilizado, es izado por los asistentes al sacrificio al gamellón. El gancho lo sujeta cualquier niño un poco crecido que asiste con miedo al espectáculo, inmerso casi en una ceremonia iniciativa. Clava el matachín el descomunal cuchillo en el cuello del cerdo, que al verse herido redobla la intensidad de sus ensordecedores gruñidos. Si la puñalada es certera, la sangre mana a borbotones de la mortal herida. A veces hay que ayudar a que “de la sangre”, moviendo repetidamente, de derecha a izquierda, una de sus patas delanteras. La humeante sangre es recogida en un caldero de hierro por el ama de la casa (siempre que no esté embarazada, si lo está se avinagrarán las morcillas), que da vueltas y más vueltas con sus manos teñidas de rojo en el líquido vital para recoger en la “madeja” todas las plaquetas y evitar de ese modo su coagulación.

Con un gruñido más penetrante, el cerdo daba su último estertor. El matarife pone una “toña” bien atada en la degolladura del animal para proceder a continuación al pelado y adacentamiento del cadáver. Si su pelo era muy abundante se espolvoreaba el cuerpo con pez molida regada con agua casi hirviente. Seguidamente entraban en juego las cucharas muy desgastadas por su uso y viejas navajas barberas para desprender todas las cerdas y la roña del animal. Concluida la “toilette”, se procedía a abrir el cadáver para sacar las vísceras y los intestinos que, aún vaheantes, se lavaban concienzudamente en el arroyo cercano.

A continuación, todos los asistentes pasaban a comer carne del cerdo (los “somarros”), todavía palpitante; muchas veces sin haber sido examinada aún por el veterinario.

Después de comer, las mujeres iniciaban la confección de las morcillas, tarea que les llevaba toda la tarde. Nada más sacar las morcillas, arreglaban el caldo, que, puesto en pucheros con dos morcillas, nos encargábamos de repartir entre nuestras amistades; hasta este momento gozábamos de toda libertad. Para no estorbar en las faenas matanciles éramos ahuyentados de casa, con gran contento nuestro, que nos sentíamos liberados de toda disciplina.

Al día siguiente, el matarife procedía al despique del “cochino” perfectamente oreado, y las mujeres, al posterior “esmagramiento” y picado de la carne, que, una vez aderezada y reposada, sería embutida. También se preparaba el “morturuelo”, especie de “patté”, compuesto, más o menos, de los siguientes ingredientes: Una o dos gallinas. Una liebre. Un buen trozo de “alma” (parte de la cruz) del cerdo. Hígado medio asado, bien triturado. Pan rallado y un montón de cosas apetecibles, que, bien aderezadas, daban una succulenta y riquísima comida. Se conservaba durante mucho tiempo, colocándolo en

pucheros de barro y cubriéndolos con una capa de manteca derretida.

Del menú de los dos días que duraban las matanzas, hay que destacar las sabrosas gachas llamadas de “matanza” y la cena del último día, coronada ésta con arroje de postre, algún melón de invierno casi congelado en el pajar y copas de “chapurríao”-licor hecho con aguardiente y mosto cocido-, que por una vez nos dejaban saborear a los pequeños.

Con un “que con salud se lo coman” de los invitados, se ponía fin a la matanza, para repetirla a los pocos días en casa de algún familiar.

LA FABRICACION DE FIDEOS.-Ahora voy a tocar el tema este de la fabricación de fideos, que, a los más jóvenes, les sonará mucho más extraño que los trabajos y formas de pago antes tratados.

Los años cuarenta, como hemos dicho, fueron años de escasez y de cartilla de racionamiento. Estas adversas circunstancias son muy propicias para aguzar el ingenio, para improvisar, adaptar y sacar de donde no hay, tratando de sobrevivir del modo más digno posible. En aquellos tiempos se aguzó la “chispa” en todos los aspectos de la vida, especialmente en el más perentorio de la alimentación.

Muchas veces, estas soluciones rozaban la picaresca, cuando no caían totalmente dentro de Código Penal. Pero dejemos aparte estas transgresiones, casi siempre, o siempre, disculpables, y ocupémonos de una que demuestra la extraordinaria agudeza para acomodarse a los tiempos difíciles y para retrotraer inventos antiguos y ponerlos al día con un ligero retoque y hacerlos, otra vez, útiles y rentables.

Uno de ellos aprovechaba, seguramente, casi como viera Marco Polo, en China, la máquina de hacer fideos.

Era esta pasta una de las más apreciadas materias primas para preparar la sopa del rico cocido castellano. Como a la sazón, por desgracia, las fideos escaseaban más de la cuenta, ésta se hacía con pan y se dejaba para las grandes ocasiones la preparada con fideos. De ahí el dicho: “Llevas la ropa de comer fideos”; por ser en las fiestas el momento de vestirse con las mejores galas y el de aliñar la sopa con esta pasta.

Por eso, días antes de las bodas o de las principales fiestas, se requerían los servicios de la máquina de hacer fideos. Esta consistía en un cilindro hueco de unos cuarenta centímetros de longitud por unos doce de diámetro, unido a una plataforma montada sobre un trípode de casi un metro de altura, que se fijaba fuertemente al suelo con unos clavos.

Preparada y bien trabajada una masa muy compacta con harina, agua y una pizca de azafrán, se introducía en el cilindro, al que, previamente, se le había colocado en su parte inferior una criba-disco de acero con agujeros-. Estos podían ser de distinto calibre. En la parte superior se ponía otro disco macizo, sobre el que presionaba un husillo que hacía avanzar una palanca, de algo más de un metro de longitud, movida trabajosamente

por una persona, caminando en círculo, como en una noria.

Al pie de la máquina se sentaba la dueña de la máquina o el ama de casa para enharinar y cortar los fideos que iban surgiendo de la criba, con el fin de acelerar su posterior secado. Estos fideos impregnados con la harina daban un caldo harto espeso. Más tarde-¡milagros de la ciencia!-, se sustituyó la harina por un ventilador, movido a mano. El aire producido por las aspas dejaba casi oreados y dispuestos para el consumo los fideos. Para terminarlos de secar se extendían, sobre telas blancas, en el “pajar”-cámara de la casa-.

En este recorrido que acabamos de hacer estudiando los trabajos de la mujer, específicos unos y algo más extraños otros, hemos visto como ella ha estado muchas veces en vanguardia y, otras, en posiciones más retrasadas, pero siempre cooperando con el hombre plena de entrega y abnegación, para lograr un mayor bienestar en la familia. Pese a ser los repasados una prueba evidente de esta dedicación, sería vano pensar que eran los únicos que realizaba:

-En sus manos estaba, aunque el hombre diga o digamos lo contrario, la administración de los pocos o muchos bienes familiares.

-Sus manos, hechas a trabajos duros, se tornaban delicadas y totalmente femeninas, cuando las empleaba en confeccionar prendas de vestir, para sí y para los suyos.

-De sus manos salían, apenas sin contar con medios materiales, unos platos, sazonados con la mejor especie, la del cariño, en los que el mero y prosaico “comer” alcanzaba cotas de verdadera gastronomía.

-Sus manos, en fin, eran el mejor lenitivo capaz de mitigar, hasta hacer olvidar, el dolor y la desgracia.

PARODIA DE MOROS Y CRISTIANOS DE PERALVECHE

**PARODIA ENTRE MOROS Y CRISTIANOS
ORIGINAL DE D. F. DE TRIPITA Y ARREGLADA
POR EL REVD^º. D. EMILIO SANCHEZ PARA EL
PUEBLO DE PERALVECHE EN SEPTIEMBRE DE
1. 924. FESTIVIDAD DE NUESTRA SEÑORA DE LOS
REMEDIOS.**

JORNADA 1^a

Viejo de la Montaña dirigiéndose al pueblo.

Están con el Viejo los cristianos.

No hay más Dios que nuestro Dios

pues es su Ley Sacrosanta:

la realidad y justicia

solo de su ser demandan.

Soles, estrellas y mundos

son escabel de su planta

y no dignos porque mueren

y nuestro Dios nunca pasa.
Nadie diga que el ocaso
hizo al mundo de la nada
y que salió del vacío
como infructífera planta.
Pues ¿quién dió asiento sublime
a los pinos y en las faldas
de estos campos, y en los valles
crió la hierba y la grama?
El que acrinado caballo
dá melena extraordinaria,
tostadas piñas a la ardilla
y alta guarida a la graja.
¿Dejaría en estos tiempos
que hombres de groseras razas
cual nube de insectos viles,
nuestra religión mancharan?
No es posible. A todo ser
el dedo Divino marca
su puesto, y de allí lo guía
al punto que lo señala.
¿Qué quiso cuando dispuso
con sabiduría santa
que nuestro Peralveche fuera
de Guadalajara y de España?
¿Por qué le dió al rodearlo
inaccesibles montañas,
y yermos llanos que pisan
personas nobles y francas?
¿Para qué ciñó sus límites
con arroyos y con plantas
y con campiñas feraces
que nos seducen y encantan?
No es misterioso el León
de Clavijo y de las Navas
tras muchos siglos de lucha
su reino incólume guardan.
Desde estas tierras remotas
el ojo avisor alcanza
con su acción, siempre certera,
los moriscos atalayas.
Bien sé que el bruto agareno

su vista sedienta clava
en los profundos vaudales
que nacen en la Alpujarra.
Extremando su barbarie
hasta empresa tan extraña
como es destruir los templos
y hacer los altares brasas.
¿Permitirá Peralveche
y en él sus tropas formadas
que en los campos de este pueblo
penetren tribus esclavas?
No, tu pueblo belicoso
de Recaredo y de Wamba,
no tu, progenies de Alfonsos,
que en el Salado triunfabas;
no tu, nieta y heredera
de las tradiciones patrias.
(Dirigiéndose a los cristianos)
No, en fin, vosotros cristianos
si es que sentís en el alma
la voz de la Providencia,
que a todas horas os llama.
Sois sus cristianos: oidla;
¡unión! preparad la marcha,
pulsar las armas y en ellas
irán Dios, la Virgen y España.
Suene alegre en el espacio
la cítara de Quintana
dando al español guerrero
el tributo de la fama.
Pelead con entereza
y con sublime constancia
como fieros huracanes,
que a su paso todo arrasan.
Si con fe en el cristianismo
ejecutais las campañas
generaciones futuras
pregonarán vuestra fama;
y cuando pueblos y moros
en vuestros combates caigan,
será de mármol y bronce
el padrón de las azañas;



vuestra tumba de laureles,
la mortaja ropa santa,
porque la gloria mayor
se puede abrigar un alma
es separarse del cuerpo
muerto en campo de batalla;
peleando por su Dios,
su religión y su Patria.

(al público)

Tengan pronto su castigo
los bárbaros africanos
¡Viva Alfonso!, ¡Guerra al moro!
y ¡vivan nuestros soldados!
Por las redes telegráficas
de estos anchurosos campos
me ha llegado la noticia
de un fuego guerrero y santo.
Voz que del Cuervo y Guadiela
sangra el caudal escaso
y las belicosas gentes,
que sacan agua del Tajo,
los de Arbeteta, El Pozuelo,
El Recuenco, Valtablado,
Morillejo, Villascusa,
todo fornido serrano,
desde Priego a Salmerón,
desde Alcantud a Pelayo,
en son de guerra se agitan
gritando en pueblos y campos:
¡Viva Alfonso!, ¡Guerra al moro!
y, ¡vivan nuestros soldados!
Cristianos de Peralveche
que veneráis a esta imagen
desde tiempos muy lejanos,
¿qué ofrecéis para la guerra
que ya viene amenazando?
Dé el labrador sus esquilmas
el jornalero el trabajo,
los ganaderos sus reses,
sus corceles y rebaños;
el comerciante sus telas
sus negocios y sus cambios,

su inspiración el poeta
sus soldadas el criado,
la moza el copo de lana
que hila en sus castas manos,
porque el infeliz mendigo
dá su miserable ochavo.
¿Y las madres?, ¡pobres madres!
darán su tributo en llanto
al despedir a sus hijos,
de su corazón pedazos.

(a los cristianos)

Veo nuestra religión
víctima de hordas vandálicas,
hordas de ira en vuestro pecho
la fé enardezca las almas
y corred tras la bandera,
que os llama la guerra Santa;
jurando luchar por ella
para perderla o salvarla
y morir siempre abrazados,
a la cruz de las espadas;
con los ojos hacia el cielo
como se muere en España.
Corra el joven, corra vuela
con la mochila en la espalda,
con corazón fervoroso
hasta conseguir la palma.
Corred cristianos, id al combate
luchar constantes en buena lid,
nada hay tan grande cual por la Patria
cual por la Iglesia saber morir.
(se va el Viejo de la Montaña)

JEFE CRISTIANO.-

Caigan los del arcabuz
que pusieron vieja espada
en las torres de Granada
al lado de nuestra Cruz.
Busquemos ya nuevos soles
en animosa cuadrilla
porque somos de Castilla;
porque somos españoles.
¿A donde el español vá?

A combatir por su Rey
y a dar al moro la Ley
en nombre de Jehová.
Nuestra será la victoria
si nos guía en la jornada
nuestra Virgen muy amada
por la senda de la gloria.
Siendo invictos paladines
del gran Dios de las batallas
al toque de los clarines
por tierra irán las murallas.
¿Por qué se mueve agitada
esta varía muchedumbre?
Porque en sus ojos cual lumbre
se refleja una emboscada.
Y es que unas hordas salvajes,
recien llegadas del Africa
van demoliendo los templos,
hacen pedazos sus aras;
quieren destrozár imágenes,
van robando las alhajas,
han proscrito al Sacerdote
y han deshecho las campanas.
¡No temáis!, mientras la espada
brillante de la Cruz al lado
mientras adore el soldado
a esa Madre Inmaculada.
(A los cristianos)
¡Valerosos militares!
hijos de la tierra mía,
id a buscar los altares,
id a los pies de María.
Y si quereis batallar
triunfando de buena gana
suenen cañón y campana
por los campos y la mar.
¿Consentiremos nosotros
burla tan sangrienta y rara?.
Si nuestra Iglesia destruyen
y nuestro Cementerio asaltan
sin salir a la pelea
con tan funesta canalla ...

No seremos españoles
ni hombres cristianos, ni nada.
(Señalando al Cementerio con
tono sentimental).

Allí descansan los restos
de aquellos seres del alma,
consuelo de nuestras penas
pañuelo de nuestras lágrimas.
Allí reposan nuestros padres
bajo losas funerarias,
que murieron; pero viven,
y con dulces gritos llaman
a disfrutar de una vida...
vida que empieza y no acaba.
Para entrar en ese Reino
de paz y bienaventura
necesitamos corona,
en sangrienta lid ganada.

(Deprisa y con entusiasmo)

Porque no hay gloria sin triunfo
y no hay triunfo si no hay palma;
no habrá palma sin martirio
ni martirio sin batalla;
no hay lucha sin bizarría,
bizarría sin constancia,
constancia sin heroísmo,
heroísmo sin la gracia;
ni gracia sin religión,
que no sea la cristiana;
ni cristianismo que admita
destruir la Iglesia Santa
por salvajes que el Corán
defienden con furia extraña.

CRISTIANO	2º.-	¡¡Los muertos!!
“	3º.-	¡La Iglesia!
“	4º.-	¡Nuestra Virgen Sacrosanta!
“	5º.-	¡El Sacerdote, el Altar!

CRISTIANO 2º AL JEFE.-

Antes moriremos de espanto
que esos hechos tolerar.

JEFE CRISTIANO.-

Si es veraz esa intención
y hay valor de fundamento,
prestad ahora el juramento
por Dios y la Religión.
¿Juráis a Dios soberano,
prometiendo al Rey cristiano
su fiel bandera seguir,
dispuestos hasta morir,
sin jamás abandonar
al jefe que ha de mandar
en la guerra alguna acción?.

TODOS.-

Si, juramos.

JEFE CRISTIANO.-

Ruego a Dios
que a cada uno preste ayuda
si es que cumple lo que jura
se lo demande si no.

CRISTIANO 2º.-

Nuestra Patria es lo primero,
nos llama con voz querida;
como sin honra no hay vida,
mi vida entregarla quiero.
Si en la contienda yo muero,
mi alma será bendecida;
y mis hijos por herencia,
tendrán santa independencia.

CRISTIANO 3º.- (al pueblo).

Peralveche, cese el llanto;
el moro no te acoberde,
morir por la Patria es santo,
brindo la sangre entre tanto,
que roja en mis venas arde.

CRISTIANO 4º.-

No será sano el empeño,
quien, viendo tan grandes penas
no destroce las cadenas
del indómito rifeño.

CRISTIANO 5º.-

Y yo el último soldado

de este ejército valiente,
juro quedar destrozado
antes que humillar mi frente.

JEFE CRISTIANO .-

Valor que altivez humilla
logrará terrible estrago
y por Dios y por la Virgen
triumfante saldrá Castilla.

(A los cristianos)

Si entráis en la lucha ruda
llenos de gran confianza,
no hay duda que la venganza
será nuestra, no haya duda.

FIN DE LA 1ª JORNADA.

JORNADA SEGUNDA

(Están los cristianos con la imagen de la Virgen y llegan los moros 2º y 3º)

CRISTIANO 5º.-

¡Alto!, ¿Quién vive?

MORO 2º.-

El Mirian que viene de parlamento.

MORO 3º.-

El moro más eminente
que en la Kábila tenemos.

JEFE CRISTIANO.-

Y ¿qué busca su eminencia?

MORO 2º.-

Vengo a lanzaros un reto:
permitidme dos palabras
y vereis mi pensamiento.

(Fuerte)

Por las vecinas montañas
a mil pasos más o menos,
doblando, al marchar, la hierba
como impetuoso viento,
guiada por cien jinetes
en cien caballos soberbios,
que como van de avanzada,
no guardan ningún silencio;
camina aguerrida hueste,

nata y flor de guerrilleros,
de infantería morisca,
que dá miedo al mismo miedo.
Hombres duros y rebeldes
de coraje siempre ciegos,
que se crían en los bosques
y buscan el astro negro;
viviendo en las verdes selvas
igual que si fuesen cuervos.
Ahí están como panteras
por la alta hierba cubiertos,
famélicos, emboscados
en los collados y cerros.
Ellos cubren la llanura
en espacio tan extenso,
que siete veces os doblan
las filas de vuestro cuerpo.
A la voz del superior
romperán nutrido fuego,
y gritando enardecidos;
¡Viva Fez!, ¡Viva Marruecos!
resonarán esas voces,
como si fueran los truenos
de dos tormentas vecinas,
que serán pronto tormentos.
Y alzándose en los caballos
con sus alfanjes de acero,
dirá a los suyos: ¡Valientes
de Mahoma, que es Dios nuestro,
caiga esa Virgen bendita
y que brille nuestro cetro!
Y lanzando su caballo
con indómito denuedo,
sin contar los enemigos
y seguido de los nuestros,
formando horrible vanguardia
de mil corpulentos negros,
montaraces y feroces,
que parecen osos sueltos
y que cual sañudos tigres
acometen los primeros,
envolverán vuestras filas
entre sus brazos de fuego.

JEFE CRISTIANO.-

No me bastan amenazas,
descubre tu pensamiento.

MORO 3º.-

Lograrás lo que deseas,
si para hablar, el Mirian,
me dá su consentimiento.

MORO 2º AL MORO 3º.-

Puedes hablar.

MORO 3º.-

Sidi Ahuet,
que anuncia en su altivo porte
la sangre de los jirafes,
que ardiendo en sus venas corre,
viene con ellos, y al punto
vereis un guerrero noble.

(Fuerte)

Rayos despiden sus ojos,
sus armas vivos fulgores,
y la desmandada turba
su voz obedece y oye.

Muy pronto será sitiado
Peralveche y todo su orbe;
vendrán ávidos de sangre
como fieras de los bosques,
y al verlos será seguro
que este pueblo se alboroce,
y que esa vuestra alegría
en susto fatal se torne
porque aquel Principe moro
es fiero, arrogante y noble.

JEFE CRISTIANO AL MORO 2º.-

Pero dime lo que buscas.

MORO 3º.-

Quiero destruir tu torre;
la iglesia, las ermitas,
imágenes y pendones;
el cementerio, las campanas,
y en camino sus labores
a que entregues esa imagen
que con fanatismo acoges;
como Virgen milagrosa,
siendo una inservible mole.

JEFE CRISTIANO.-

Esos insultos blasfemos,
son falaces ilusiones.

CRISTIANO 2º.-

Decirle a Muley Ahuseut
que está de la tumba al borde,
vuestro decrepito imperio,
según lo progona a voces
el libro santo yu divino,
libro que es Ley de los orbes.

CRISTIANO 3º.-

Está escrito que de España
los invictos campeones,
de una aurora de justicia
señalarán los albores.

(Fuerte y ligero)

Nuestro arranque no lo enfrenan
ni la peste ni el azote,
ni el furor de las borrascas
ni las nieves, ni los soles.

CRISTIANO 4º.- *(Muy fuerte y ligero)*

No hay agravio que no venguen
los invectos españoles,
ni gloria a que no aspiren
ni enemigos que no domen,
ni azaña que no cometan
ni peligro que no arrostren.

CRISTIANO 3º.-

En toda el Africa junta
no puede haber quien estorbe
que el laurel de la conquista
la hispana frente corone.

(Al moro 2º)

Márchate infeliz Miriam
tu antiguo esplendor no evoques;
señales de muerte llevan,
tu perfidia y tus errores;
lo dice el poster soldado
de estos santos escuadrones.

MORO 2º AL MORO 3º.-

Vete ahora mismo a la plaza

y antes de que otra ayuda imploren
le cuentas a nuestro jefe
de estas las contestaciones.

MORO 3º.-

No te acobardes Miriam.

MORO 2º.-

El miedo no me conoce.

(A los cristianos)

Esos serán los que tiemblen
como las hojas del roble.

(Se va el Moro 3º)

MORO 2º. (Fuerte y con energía).-

No tengo miedo a la muerte
busco el campo de batalla,
donde crujan los cañones
y donde silvan las balas.
Donde mueren miles de hombres,
que defienden a la patria,
donde torrentes de sangre
del campo la tierra empapan.
Tengo el corazón de piedra
y he visto tantas desgracias
que no me arrendran cristianos
ni acobardo a la metralla.
Aunque lluevan sobre mí
a granizadas las balas,
he de tener a la postre
víctimas en abundancia.

JEFE CRISTIANO.-

Calma tu instinto feroz
y tus fúnebres azañas
¡Oh Miriam terror de nadie!
y abandona tu morada

MORO 2º.-

¿Que abandone?, no es posible
jamás he de abandonarla

(Fuerte)

Tú dejarás tus creencias
o no tendrás vida larga.
Inmortal haré mi nombre
luchando con vuestra raza,
y no dormiré tranquilo

hasta acabar la batalla.
No me olvides mientras vivas,
no olvides que con esta arma
(desenvaina el sable)
tu existencia he de cortar
antes que llegue mañana.
No olvides que es un valiente
quien de este modo te habla,
y el que no te teme a tí
ni a tus armas acobarda.
Soy como nadie en el mundo
y juro con arrogancia
que igual venzo a un rey guerrero
que al pobre de la cabaña.

(Vienen los moros)

MORO 1º.- *(muy fuerte)*
Cristianos de loca mente
que véis la barbarie ruda
nuestra, humillad esa frente
faltó vuestra ciencia aguda.
Mintió aquella lengua osada
cuando predijo, serena,
cual voz que en un desierto suena,
que sin la Virgen no hay nada.
Oiréis estampido seco
de cañon que se dispara,
vomitando por su hueco
trueno que guerra declara.
¡Guerra! dicen con estruendo,
ardiendo en terrible llama,
muros de calor hirviendo
por odio que los inflama.
¡Guerra! por los montes suena,
por guerra el desierto clama,
desde el pinar a la arena...
toda la guerra proclama.
Aquí en muchedumbre rugiente
vienen mis moros leales,
como tigres racionales
con vosotros frente a frente.
Están para herir amaestrados
y prontos a la batalla

que al decir ¡fuego soldados!
caereis entre la metralla.
Foo, de crines flotantes,
formando rizos de galas,
piafarán siempre arrogantes
al silvar de vuestras balas.
y cuanto la vista alcanza
entre lisiados y muertos
los campos serán cubiertos
en tan terrible matanza.
Y si a los míos esperas
con bayoneta en las manos
embestirán tan ufanos
o más que embisten las fieras.
No les importa la vida;
y es tan loca su manera
que ansian ver la trinchera
toda en sangre convertida.

JEFE CRISTIANO. (*A los cristianos*)

¡Soldados valientes!
¿Y hemos de colgar la espada
ante tanto infame, tanto...
y dejar la Patria amada
en la miseria y el llanto?
¡Hijos de la Patria mía,
que pronto el León despiertee;
guerra a la canalla impía
hasta que venga la muerte!
Estad cristianos alerta,
arma el brazo, quietud, calma:
tened preparada el alma
siempre a la esperanza abierta;
Que al reaccionar España
si el bravo león despierta,
será la morisma muerta
en tan gloriosa campaña.
Nunca se tema el estrago
en el tremendo luchar
con nosotros está Dios
y la Virgen singular.

CRISTIANO 2º AL JEFE.-

Por su Patria el noble debe

sin dudas y sin temores,
dejar lo grande y lo leve
calma, ventura y amores.

(Fuerte)

Si vidas tuviese ochenta
por mi Patria las daría,
y mil más si renacía
como el Fenix se cuenta.

MORO 2º.-*(Fuerte)*

No es patria y sí fanatismo
eso de que haceis alarde:
el cristianismo es cobarde,
valiente el mahometismo.
Nuestro Alá, el de la prudencia,
de vosotros no consiente
azotar con insolencia
el rostro de su creyente.

Vosotros sois los impíos
vosotros sois la canalla:
aquí quien habla y no calla
es quien tiene menos brios.

CRISTIANO 3º.- *(A los suyos)*

El que ocioso y retirado
esté de la Iglesia santa
nunca será buen soldado
si al Dios su fé no levanta.

(Señalando a los moros)

Ya teneis en ontanza
esta muchedumbre impía
que hacia nuestra Iglesia envía
dardo de infernal venganza.

MORO 3º *(A los suyos)*

Luchemos porque Fez llegue
a dominar medio mundo
y hasta que el cristiano entregue
lo que conserva de su mundo.

Si son de su Iglesia amados
y del moro persiguídos,
quedarán diseminados
por completo exterminados
y sin rumbo, divididos.

Y su religión mentida

que con tanto error engaña
será siempre perseguida,
pisada y escarnecida
en Peralveche y España.

CRISTIANO 4º (*Fuerte*)

¡A morir!. La luz postrera
refleje turbia en mis ojos
y los miseros despojos
cubra la inmortal bandera.
¡A morir!, no en blando lecho
con estertor de agonía
ni con la mirada fría
ni con ronquido en el pecho.
Quiero sagradas canciones
del pariente la plegaria
una losa funeraria
y cristianas oraciones.
Quiero que la Cruz hermosa
en mi tumba se levante,
y que diga al caminante:
“Aquí un cristiano reposa”

(*más fuerte*)

Y ansio más que vivir,
por la Patria y Dios luchar
hasta el moro exterminar...
hasta llegar a morir.

MORO 4º (*a los suyos*)

tonterías que son nada
dicen de entusiasmo llenos;
guardemos la fé jurada
y al filo de nuestra espada
vencerán los agarenos.
Será nuestra la victoria
y nuestro el laurel eterno;
a esta muerte transitoria
siempre le sigue la gloria;
pero jamás el infierno.

CRISTIANO 3º (*Con entusiasmo*).

Cuando escuche el estallido
del templo que se derrumbe,
y voz sacrílega rumbo
de guerra a Dios en su oído,

Cuando rueda en catarata
la pasión enfurecida
de esa chusma, que atrevida,
ruge, odia, blasfemia y mata.
Antes que el trono pedazos
se haga por el sectarismo
y turbas del salvajismo
alcen contra Dios sus brazos...
Quiero el silbo de las balas
del cañón el estampido
y de sangre enrojecido
irme de la muerte en alas.

MORO 5ª.-

¡Viva Mahoma!, El cristiano
temblando a sus pies se postré.
y los dogmas del Profeta
mudo acate, humilde adore.
De nuestra tropa el empuje
a Peralverche derroque
y entonces nuestro poder
se extenderá en todo el orbe.
Cesen pláticas de guerra,
suenen moriscos oboes,
haya sabroso alcarcez
y al rumor de los cañones
vereis como nuestras gentes,
cantan, bailan, gritan, comen.
Son banderas berberiscas
adornarán miradores,
mientras estos desgraciados
en los pinares se esconden,
cual víctimas que aturdidas,
esperan seguro golpe.

JEFE CRISTIANO *(Con furia)*

Sin que llegue medio día
dé el sonido la corneta,
en el fusil bayoneta
y al combate a sangre fría.

(Se dá un toque de corneta)

(Lo que sigue muy fuerte y con ligereza)

MORO 1.-

¡Guerra, guerra, dice el Cielo!

JEFE CRISTIANO.-

Del infierno sale guerra.

MORO 2º.-

¡Guerra repite la tierra!

CRISTIANO 2º.-

¡Guerra se ve en todo el suelo!

MORO 3º.-

¡Guerra el ave con su vuelo!

CRISTIANO 3º.-

¡Guerra la nave al marchar!

CRISTIANO 4º.-

¡Guerra el caballo al piafar!

MORO 4º.-

¡Guerra el cañón y el fusil!

MORO 5º.-

¡Guerra se oye a gritos mil!

CRISTIANO 5º.-

¡Guerra en cielo, tierra y mar!

(bajan todos a pelear)

(lo que sigue con energía y muy despacio)

JEFE CRISTIANO.-

¡Viva Dios!

CRISTIANO 2º.-

¡Y esad Virgen singular!

CRISTIANOS.-

¡Vivan!

MORO 1º.-

¡También mi profeta!

MOROS.-

¡Viva!

JEFE CRISTIANO.-

¡Hijos no desmayar...!

Firmes y a la bayoneta.

CRISTIANO 3º.-

¡Yo en nuestra Virgen confío!

CRISTIANO 4º.-

¡No será la vez primera!

MORO 2º.-

Alá es el protector mío.

MORO 3º.-

Mahoma hará lo que quiera.

CRISTIANO 1º.-

¡Virgen santa mira a España!

JEFE CRISTIANO.-

¡Nuestra será la victoria!

MORO 4º.-

¡Qué triste vá esta campaña!

MORO 3º. (con pena)

Aquí quedamos sin gloria

(Dejan de pelear)

JEFE CRISTIANO.-*(muy contento)*

¡Alto el combate! a rezar

en fé de nuestros misterios

ya que nos ha protegido

la Virgen de los Remedios.

(Se van los moros)

Todos los cristianos se ponen de rodillas

ante la imágen de la Virgen haciendo

oración por breve tiempo.

FIN DE LA SEGUNDA JORNADA.

JORNADA TERCERA

(Están los cristianos con la Imágen de la Virgen, menos el 2º, que llega y se coloca frente a los suyos, con mucho miedo)

CRISTIANO 2º.-

Ruido tremendo he oído

que en sitio lejano zumba

y al acercarme eran hombres

que cual canes, bramán y aullan.

Es de salvajes su aspecto

su presencia torpe y sucia

todo en ello es extraño,

y al par que espanta repugna.

Ante sus tostados rostros

como esos no los ví nunca,

casi me tiemblan las carnes

pues dan horror, espeluznan.

Ante fieras semejantes

en desconcertada turba,

imaginará cualquiera

que con los demonios lucha.

JEFE CRISTIANO.-

Al español y cristiano
eso le alienta y le ayuda;
que a quien por la fé pelea
poder infernal no asusta.

(al cristiano 2º)

Piensa en nuestro Dios, lo invocas,
recurre a esa Virgen pura,
píde favor a los Santos
y verás como te escuchan.

(Vienen los moros)

MORO 1º.-*(A los cristianos)*

Pocos sois los castellanos,
sin cuenta los musulmanes,
terrible sonará el choque
de las fuerzas desiguales.
Venid conmigo a la liza,
desenvaidar los alfanjes;
no me dá asombro, pavura,
esa vuestra bella imágen.
Sois pocos y estais muy solos
nuestro Alá vendrá al combate;
esclavos son vuestros hijos,
teneis cuevas por hogares;
y vuestras creencias tontas
a las nuestras dán realce.
El afán de libertad
ávido en los pechos arde
y con Dios y con la Virgen
no os aventuréis al trance,
porque si fuimos vencidos
en el anterior combate,
hoy seremos vencedores
de Peralveche y lugares
que le rodean. Al punto
y a los primeros instantes,
haremos tales proezas
y unas azañas tan grandes,
cual las que cuenta la história
en anteriores edades.
Caballerescas, hermosas,
dignas de bronces y jaspes

y de que en oro se esculpan
para los patrios anales.

JEFE CRISTIANO.-

Pocos son nuestros soldados
y su bizarria mucha,
aunque la del adversario
se convierta en gran locura.
Aún hay españolas tropas
que a prestar auxilio acudan,
antes que estos mis valientes
ante vosotros sucumban.

CRISTIANO 2º.-

En Dios está la esperanza
la causa de España es suya,
El ampara al justo, al débil,
quien en El confía, triunfa.

MORO 1º.-*(A los suyos)*

Tantas historias y cuentos
mis valientes ya no escuchan,
ahora mismo, moros míos,
emprenderemos la ruta
y acamparemos donde hoy
está acampando esa chusma.

JEFE CRISTIANO.- *(A los suyos)*

Haya movimiento y vida
y diligencia y cordura,
ni una acción inconveniente,
ni una sola cara mustia.
Ni brazo, ni cuerpo ocioso,
ni quien la fatiga eluda,
ni quien falte, ni quien sobre,
ni tampoco quien recurra
en represión sea un alma,
la que a todos estimula.

MORO 2º *(Con guasa)*

¿Vendrá un angel al combate?

CRISTIANO 2º.-

Puede ser.

MORO 3º.-

Vendrá sin duda

CRISTIANO 3º.-

Si no es cierta su venida

ni esperanza en él es mucha.

MORO 4º.-

Lo que no haga nuestro Alá.

CRISTIANO 4º.-

¿Alá?. Nadie.

CRISTIANO 1º.-

Una figura

que no sirvió para nada
en vida, muerte, ni en lucha.

MORO 1º.- (*Muy fuerte*)

No consiento que así falten
al Dios de raza más pura.

¡Ahora mismo a pelear...!

si nó tendré la osadía,
de mi vida exterminar
empleando mi gumia.

JEFE CRISTIANO.- (*A los suyos*)

A morir habeis venido
o a vencer que tanto dá,
aquí la vida es lo menos,
porque el honor es lo más.
No conteis con la victoria,
con la muerte si contar
el cobarde siempre muere,
el valiente es inmortal.

Hijos sois de aquellos hérocs
que en la tierra y en el mar,
siempre fueron victoriosos
y en igual forma hoy serán.

Hasta morir en la lucha
ninguno descansará,
no sientan sed vuestros miembros
ni ganas de comer pan.

¡Jurais, pues, obedecerme!

CRISTIANOS.-

Lo dicho, jurado está.

JEFE CRISTIANO.-

Ahora mismo a la batalla,
sin decir menos, ni más.

(*Bajan a pelear*)

JEFE CRISTIANO.-

¡De frente!. ¡Al combate!. March.

¡Avancen nuestros soldados!

¡Al sable, desenvainar!

(Sacan los sables y comienza la pelea. Lo que sigue muy alto y despacio).

CRISTIANO 2º.-

¡Aquel santo!. ¡Viva España!

¡Que muera Alá!

CRISTIANO 3º.-

Día tan aciago

lo veo por vez primera...

MORO 2º.-

¡Qué buena vá la contienda!

CRISTIANO 4º.-

Me lleno de desconsuelo

MORO 3º.-

No hay nadie que los atienda.

MORO 4º.-

Se les ha cerrado el Cielo.

CRISTIANO 1º.-

Abrirse podrá quizá.

MORO 1º.-

Ese el poder os dará.

MORO 2º.-

Pero la victoria es mía.

¡El Angel no viene ya!

(Dejan de pelear porque llega el Angel, montado en un caballo blanco. A la llegada caen los moros aturcidos por el suelo menos el moro 2º que se esconde entre el público.

Los cristianos contentos y admirados permanecen en pie en su sitio).

ANGEL.- *(A los moros)*

Es vano vuestro desvelo

nadie puede con los Santos,

sin ellos solo quebrantos

encontrareis en el suelo.

Dejad moros el turbante

tírad ya la media luna,

porque no hay duda ninguna

de vuestro letal error...

Y si el mundo falaz

dejais las mentidas galas

os llevaré entre mis alas

a la gloria del Señor.

(Se vá el Angel por un lado y los moros por el otro. Los cristianos siguen en la procesión).

FIN DE LA JORNADA TERCERA.

JORNADA CUARTA

(Viene solamente el moro 4º. El cristiano 5º estará un poco lejos de los suyos y en el lugar por donde venga el moro 4º)

CRISTIANO 1º.-

¿Con qué permiso has llegado
al campamento cristiano?

MORO 4º.-

Vengo como confidente;
toma ese pliego africano

(El moro le dá un pliego cerrado que contiene un papel escrito. El cristiano lo toma)

CRISTIANO 1º.-

Si evitar quiere su mal
y no sucumbir con esta

(Señala la espada)

dá media vuelta. Respuesta
traeré de mi general.

(El moro se coloca de espaldas y permanece allí)

(El cristiano 1º se vá donde está su jefe)

Traigo jefe una misiva
que aquel moro me entregó

(Le dá al jefe el sobre)

JEFE CRISTIANO.-

¡Venga!, La leeré enseguida
y daré contestación.

(El jefe lee en voz baja y el cristiano 1º se espera allí)

Dile al moro que se acerque
y escuchará dos palabras.

(El cristiano vá donde está el moro y se acercan los dos)

Si concertar quieres paces
el jefe que aquí te manda

es necesario que traiga
un blanco lienzo en su asta.

Que depongais vuestro orgullo
insensatez y arrogancia;

sólo el arrepentimiento
de combatir no me basta.

Habéis de abrazar el credo
de la religión cristiana

y con esas condiciones
quedará la paz firmada.

MORO 4º.-

Yo creo que Jesucristo

buena doctrina ensañaba
pero la de Mahoma,
es mejor, extraordinaria.

JEFE CRISTIANO.-

¡Te equivocaste! al venir
tu jefe y tu gente armada,
discutiremos un poco
y pronto sereis de España.

(Al cristiano 2º)

Vaya el cristiano 2º
con ese moro a su plaza
y no regrese a estas filas
hasta la hora señalada.

(Se van juntos el cristiano 2º y el moro 4º. El cristiano 1º se coloca en su sitio correspondiente)

CRISTIANO 3º.-

Los que dicen que es mentira
nuestra religión cristiana,
niegan todo lo que escuchan
y en contra no prueban nada.
A muchos les convendría
que aquí la vida acabara;
y el castigo evitarían,
de sus pecados y faltas.

Aunque nieguen la otra vida
solo es de mera palabra,
porque la conciencia dice:

“Aquí empiezas, aquí no acabas”

(Vienen los moros y el cristiano 2º, el moro 3º trae una bandera blanca. El cristiano 2º se va a su sitio).

CRISTIANO 2º.- *(Al jefe)*

Ya cumplí vuestro mandato.

JEFE CRISTIANO.-

¿Vienen con faz o antifaz?

MORO 1º.-

Traigo bandera de paz
y a vuestra Virgen acato.

MORO 2º.- *(Fuerte)*

Pues aunque venga del cielo
un angel y su espada agite,
no reniego de Mahoma
ni hago caso de esa Virgen.

(Al moro 1º más fuerte)
La culpa solo es de tí,
nos trajiste hasta estos campos...
y ahora sin saber porqué,
¿Te has convertido en cristiano?
Venga el ángel, lo veré
y sin con acento claro
me muestra la diferencia
entre Cristo y Alá, paso
a ser más entusiasta
del que fué crucificado.

JEFE CRISTIANO.-

(Baja y se pone de rodillas ante la Virgen y le dice fuerte y sentimental lo que sigue).

¡Qué blasfemias!. De esa boca
sacrílega no hagáis caso;
vuelva el ángel que hace poco
con vos estuvo a su lado;
venga el ángel, pronto, pronto
si mi ruego es escuchado
diré ¡Viva Peralveche!
y ¡Vivan nuestros soldados!
(Se levanta y viene el Ángel. Muy fuerte al público)

ANGEL.-

Aunque a Peralveche asedien
dos mil millones de bárbaros
y hasta los vientos repitan
el mugido de sus cantos,
aunque la selva estremezca
al pisar de sus caballos
y los árboles se abran
ante su bélico paso,
aunque se vistan de pieles
de jabalí y leopardo,
traigan gúmia en la diestra
y en la siniestra el venablo,
y suban por las colinas
con fuertes, nervudos brazos,
y sean tan vencedores
como los mismos romanos...
en cuanto levante al Cielo
mis ojos y abra mis labios,
toda hueste belicosa

cacrá por tierra rodando.

(A los moros)

Peleais con españoles
duros, sentidos y bravos
que apoyo no necesitan
ni de angeles y santos;
y todas vuestras insidias
y vuestros rateros lazos
serán solo tentativas
de fatales resultados.

Por, esclavos de las selvas
santa paz vengo a brindaros
basta ya de guerra y sangre
desolación y de estragos.

Por la paz del mundo entero
Cristo murió en el Calvario
y al anunciar esa paz
riego del sediento campo,
salía una fuente pura
del Evangelio brotando.

Y aunque sois duros, salvajes,
más duros que los peñascos,
caerán en este momento
esos tan agudos dardos;
doblareis vuestras rodillas,
las que nunca se doblaron,
y el furor de vuestros pechos
se hará su oleaje manso.

No hay corazón tan cruel
que no se deshaga en llanto,
viendo la misericordia
del Dios que muere llagado,
con el perdón en los ojos
con la clemencia en los labios,
con el corazón abierto
extendiendo santas manos
para abrazar en su seno
a tantos hijos ingratos;
como sois vosotros mismos
que haceis asomar el llanto
al que dió toda su sangre
en la cumbre del Calvario.

¡Ay de aquel que mira inerte
este drama sacrosanto,
porque nunca será libre
y sí un miserable esclavo!

MORO 2º.-

Creo sí, que Jesucristo
por la humanidad fué muerto
pero entre Cristo y Mahoma
ver las diferencias quiero.

ANGEL .- (Al moro 2º)

Jesucristo combatía
de los hombres las pasiones
y por contrarias razones
Mahoma las admitía.
Jesucristo con su Cruz
y ejemplos de seriedad
trajo el mundo la verdad
esparciendo en él la luz.
Mahoma con petulancia
valido de su osadía
extendió donde podía
los vicios de la ignorancia.
Cristo su Iglesia instituye
el Evangelio enseñando
con milagros confirmando
la verdad de aquel fluye.
Mahoma funda su imperio
con la sentencia de muerte,
“No conozco otro misterio
que el derecho del más fuerte”
Jesucristo es Redentor
de la humanidad caída,
Mahoma el embaucador
de la ignorancia atrevida.
Jesucristo fué enviado
de Dios, y pronto predicho
Mahoma fue sólo un bicho
fatuó, tonto y despreciado
(A los moros con sentimiento)
Venid ovejas perdidas
al hombro del Buen Pastor,
al aprisco de sus brazos,

a las redes de su amor.
Venid, pobres ignorantes
a oír la sal de su voz
al madero de la Cruz,
al agua de su pasión.
Dejad la noche de Alá
por la rubia luz del sol,
y en vez de bestias atroces
sed corderos del Pastor,
que por guardar sus rebaños
en una Cruz expiró.

Venid conmigo hacia Cristo
no haya ningún pecador
con penitencia hay justicia,
con justicia salvación,
con salvación gozo eterno
y en ese gozo está Dios.

MORO 1º.- *(Al Angel)*

Angel bello, tus doctrinas
mi mente han iluminado
quiero ser desde hoy soldado
de las legiones divinas.

Si acepté el mahometismo
que hasta hoy he defendido,
fué porque nunca hube oído
hablar del catolicismo.

MORO 3º.-

Me arrepiento. Con denuedo
he defendido el Corán,
porque siempre tuve miedo
de la gente al "que dirán".

MORO 4º.-

Cristiano soy. Si atrocemente
vuestra fé yo combatí
se debe a que me creí
ser con eso más valiente.

MORO 1º.-

No soy moro. Hasta aquí he sido
para darme tono y pisto
y pasar sin Jesucristo
por hombre muy instruido.

MORO 2º.-

No soy moro ni cristiano
y antes de solo quedarme
el cielo ponga la mano
y un ángel venga a salvarme.

JEFE CRISTIANO.- *(Al moro 2º)*

Oiga el Cielo tu oración
y venga resplandeciente
a conceder indulgente
al verdadero perdón.

(Viene el Angel 1º)

ANGEL 1º.- *(Al moro)*

Cristiano ni moro ser
es no pequeño extravismo
que hoy bien se dá a conocer
con voz de indiferentismo.
Y pretender que del Cielo
venga un Angel a salvarte,
es vano intento, su vuelo
servirá para enmendarte.
Con pecado hay penitencia,
con penitencia perdón,
con perdón absolución,
con absolución clemencia,
con la clemencia una palma,
con la palma la victoria,
con la victoria una gloria
eterna para tu alma.

MORO 1º.-

¡Bella, grande, colosal,
doctrina santa y hermosa!

MORO 2º

¡Nunca ví tan buena cosa!

MORO 3º.-

¡Como ésta no existe igual!

MORO 4º.-

¿Y esa Virgen singular
que Peralveche venera?

MORO 1º.-

Hoy este pueblo fué escuela
de enseñanza singular.

JEFE CRISTIANO.- *(Al Angel)*

Espíritu descendido

de la celestial mansión
conceded la bendición
a estos moros convertidos.
(Baja el moro 1º y se pone de rodillas)

ANGEL.-

Yo con efecto prolijo
te bendigo y bien te cuadre,
para que siendo buen hijo
puedas ser también buen padre.
(Se levanta el moro 1º y baja el moro 2º y se arrodilla)

ANGEL.-

Por la santa Trinidad
recibe mi bendición,
para que la religión
la defiendas en verdad.
(Se levanta el moro 2º y se arrodilla el moro 3º)

ANGEL.-

Padre, Hijo y Espíritu Santo
ilustración te darán
para que no temas tanto
a ese fatal "que dirán"
(Se levanta el moro 3º y baja el moro 4º)

ANGEL.-

Te otorgarán valentía
en cualquier necesidad,
la Beata Trinidad
y nuestra Virgen María.
(Baja el 5º y hace igual)
La Trinidad que es bendita
una y tres en una esencia
conceda la santa ciencia
al que bien la necesita.
(Se levanta)

JEFE CRISTIANO.-

En mi corazón grabado
siempre guardará este día
¡Viva España y la Virgen,
y viva este pueblo amado!

TODOS.-

¡Que vivan!

MORO 1º.-

Si no vengo en este día

por Mahoma a pelear,
de moro ignorante y necio
nadie me hiciera pasar.

CRISTIANO 2º.-

¡Oh María!, luz y vida
de este pueblo y la nación
inflama mi corazón
dándole más larga vida.

MORO 2º.-

Ya no me llamo Miriam
me llamaré veterano
si definiendo con afán
la bandera del cristiano.

CRISTIANO 3º.-

La clemencia y el perdón
siempre fueron los jalones,
de valientes corazones
hijos de nuestra región.

MORO 3º.-

El momento más aciago
de mí vida, será el día
en que me olvide de Dios
y de la Virgen María.

CRISTIANO 4º.-

Si acostumbras a rezar
viéndote en el desconsuelo
no dudes que desde el Cielo
tu súplica han de escuchar.

MORO 4º.-

Y yo como conclusión
de esta fiesta corona
suplico, pues el perdón,
a vuestra excelsa Patrona.

JEFE CRISTIANO.-

Haya un apretón de manos
entre moros y cristianos.

(Bajan todos de los caballos y se dan la mano. El Jefe cristiano al moro 1º)

JEFE CRISTIANO.- (A la Virgen)

No quisiera que el acento
de mi humilde despedida
fuera por un momento
fuera flor en Vos perdida.

Quisiera saber cantar
en tierra de peralvechãna
jota, estrofa o malagueña
a vos Virgen singular.
En los pueblos de la Sierra
cuando se habla de María
todo robosa alegría,
porque es bendita esta tierra.
No encuentro cosa mejor
ni que tenga más destello
ni trozo que haya más bello
que el poema del amor.
Y la llanura callada
y los castos rui señores
entonan himnos de amores
a María Inmaculada.

(Al pueblo)

¡Hijos de mi noble tierra!
Sed amantes de María,
hoy que el infierno porfía
se esfuerza en hacerle guerra.
Que con noble proceder
jamás nos han de faltar
ni la fé para luchar
ni el valor para vencer.

(A la Virgen)

Me voy. ¡Adios Virgen Pura!
no sé como despedirme
será porque temo al irme
fabricar mi desventura.
Madre ¡Adios!. No te retires
puesto que a mi lado vienes
porque el privilegio tienes
de acompañar al que miras.
No le temo al enemigo
quiero volar hasta Dios,
y solo te digo ¡Adios!
para que vengais conmigo.
¡Adios madre mía!. ¡Adios!.

FIN DE LA CUARTA JORNADA.

EL PAN EN LA HISTORIA DE SIGÜENZA

Juan A. Martínez Gómez-Gordo

*De la tierra nacido,
transformado en la artesa,
maduro al fuego, cóncavos los hornos,
grave nombre sonoro al ritual mesonero
caliente óbolo, pan,
entrega generosa y flor de vida.*

(PEDRO LAHORASCALA en "Pan de pueblo")

EL PAN EN LA HISTORIA DEL "SEÑORÍO" DE SIGÜENZA.

En los diez mil años de la historia del pan que constituyen una importante faceta de la cultura mediterránea, el pan también ha sido historia de Sigüenza desde aquellos tiempos prehistóricos en que la alimentación humana tuvo que fundamentarse en la Agricultura y en la incipiente Ganadería para abastecerse de proteínas y calorías tras largos siglos de haber sido "depredador" y depender de la caza y la pesca. Los diversos molinos de mano y silos de origen celtibérico encontrados en nuestras tierras, así como los innumerables molinos existentes en las orillas de sus ríos, en gran parte derruidos, nos ratifican su historia milenaria.

Iniciamos nuestro recorrido gastronómico y folclórico del pan en la historia seguntina desde los primeros siglos de la Reconquista o, mejor dicho, “Repoblación” de Sigüenza y sus tierras de “Señorío”, en el siglo XII, cuando la mayor parte de ellas estaban bajo la jurisdicción del Obispo, su “Señor”, como Señorío Episcopal Seguntino, junto al Señorío Capitular o del Cabildo Seguntino, unos señoríos jurisdiccionales, en los que las tierras no pertenecían directamente al Señor, puesto que muchas de ellas, y no su mayor parte, eran propiedad privada, si bien tanto el Obispo como el Cabildo eran dueños de la mayor parte de las tierras, unas 1.600 fanegas del Obispado y algo más el Cabildo y otras entidades eclesiásticas, cuyos renteros pagaban “trigo y cebada por mitad” y muchas veces bajo contratos leoninos que obligaban a pagar un estipendio fijo, independiente de la importancia del grano cosechado. Mediante el estudio de las “tazmias de diezmos” de la Parroquia de San Pedro, que unificaba a todas las Parroquias de la ciudad durante muchos siglos, sabemos que Sigüenza tan solo en las malas cosechas era deficitaria en cereales panificables y entonces se adquiría en el mercado exterior, sobre todo de La Mancha y en ocasiones de Andalucía y pueblos del entorno. Un año de pésima cosecha en toda Castilla como el padecido en 1.544 obligó en general a su adquisición fuera del Reino, concretamente de Francia. Pese a estas penurias episódicas son numerosos los testimonios históricos de la abundancia de cereales en sus tierras, y así Richard Ford llega a decir de Sigüenza que “es la principal ciudad de su zona, la cual poseyendo buenas llanuras y agua abundante, podría convertirse en el granero de España”(1). Otro testimonio, en el siglo XVIII, cuando tras la promulgación de la Real Pragmática del 15 de junio de 1.765 por la que se liberaba el comercio del cereal y se abolían las tasas, provocando alzas y bajas inesperadas en su precio, el Ayuntamiento de Guadalajara adquiere de los graneros del Obispo de Sigüenza 6.000 fanegas de trigo para vender a 39 Rs. la fanega y poner el pan de 2 libras a 9 cuartos y medio (2). Tanto las Actas Capitulares y Libros del Dinero del Archivo eclesiástico, como las Ordenanzas y Actas Municipales repiten a lo largo de siglos anotaciones sobre el pan y los cereales panificables -ya fuese trigo o morcajo (trigo, avena y centeno en la misma sementera) o tranquillón (trigo y centeno)-, sus pósitos o graneros y su casa de la harina, molinos y hornos de la ciudad, manifiestan la enorme preocupación de las autoridades tanto civiles como eclesiásticas ante su carencia por ser el alimento básico de la población. No en balde se ha llegado a decir que el pan es un dios en la mesa.

Son innumerables las citas que se hace del pan en nuestra historia local. Así el Obispo don Rodrigo, en los primeros años del siglo XIII, ordena unas refecciones para su Cabildo y les dona “si el día fuese viernes”... a los capitulares ancianos cinco huevos, por individuo, y a cada uno de los jóvenes tres, y a todos, dos clases de pescados, fresco

(1) FORD, Richard: “Manual para viajeros por Castilla y lectores en casa, Parte II. Castilla la Vieja”. Madrid, 1.981. Turner. p. 190. Citado por M^a Elisa SANCHEZ SANZ: Viajeros por Guadalajara, “Cuadernos de Etnología de Guadalajara”, nº 4, p. 48.

(2) MEJIA ASENSIO, Angel: “El motín de Esquilache en Guadalajara”, “Actas del II Encuentro del Historiadores del Valle del Henares” Guadalajara 1.990. p. 432.



Panadero y Segador



o salado, más las acostumbradas raciones de buen pan y de buen vino”. En muchas donaciones que se hace a la Iglesia, se especifica los cereales o harina que se han de entregar a cada cabo de año “puestas sobre el sepulcro”. Así, entre las diversas mandas que hace doña Aldonza de Zayas, ilustre dama de la noble estirpe de los Duques de Pastrana que por amarguras domésticas consumió su vida en obras de piedad y caritativas fundaciones, patrona de la Capilla de San Pedro mártir del Claustro de nuestra catedral a comienzos del siglo XVI, ofrenda “que el Sr. Mayordomo del pan que sea o por tiempo fuese, haga poner y ponga dos fanegas de trigo y dos cántaros de vino sobre la sepultura de la dicha doña Aldonza de Zayas el día de los Difuntos da cada año y esto se guarde inviolablemente por ser esta la voluntad de la testadora”(3).

Son asimismo numerosos los documentos presentados al Sr. Obispo con el ruego de que haga entrega de trigo de sus graneros ante una necesidad perentoria del pueblo de Sigüenza inmerso en extrema necesidad por epidemias -sobre todo de peste- o malas cosechas, y dado que el Obispo, el Cabildo y los Conventos de la ciudad eran los mayores cosecheros y poseedores de los mayores silos de granos (trigo, cebada y avena) constituían los únicos estamentos sociales que podían remediar la penuria. Así, con los años de peste de 1.557 y 1.558, coincidiendo con malas cosechas ya iniciada en el 56, el Concejo acordó el 31 de octubre que se pidiese a los señores don Antonio Téllez y Doña Catalina Pacheco, hermanos del Cardenal Pacheco, “mil fanegas de trigo al fiado y a pagar al precio que llevase al tiempo del reintegro”(4). Durante esta penuria y peste muchas personas quisieron avecindarse en la ciudad y frente a ellos el Concejo tuvo que tomar medidas drásticas de control por parte de la Justicia y del Regimiento.

Es curiosa el acta del Cabildo del viernes 22 de agosto de 1.533, que manda “librar doscientas fanegas de trigo a la ciudad por este año del pan que sus mercedes con obligados a les dar por la concordia que con la ciudad tienen hecha sobre las diferencias del mercado”(5).

En las Actas Municipales de primeros de octubre de 1646 se suplica al obispo Fray Pedro de Tapia que disponga prestarle cuantas fanegas de trigo pudiera a precio de coste y les contestó que entregaría 400 fanegas tan solo porque para la guerra de Cataluña había entregado mucha cantidad, el cual más adelante entrega al Consejo 11.000 fanegas, en nombre de la ciudad, que les había correspondido entregar y de cuya existencia carecían, como nos señala MINGUELLA en la pag. 55 del t. III, seis mil de trigo y cinco mil de cebada.

(3) PEREZ VILLAMIL, Manuel: La Catedral de Sigüenza, etc. Madrid, 1.899, p. 389-390 y copia del testamento por el Archivero D. Aurelio DE FEDERICO, Arch. Cat. de Sigüenza.

(4) MINGUELLA Y ARNEDO, Fray Toribio: Historia de la Diócesis de Sigüenza y sus Obispos, Madrid, 1.910. t. II p. 246.

(5) MARTINEZ TABOADA, Pilar: Urbanismo Medieval y Renacentista en la Provincia de Guadalajara: Sigüenza, un ejemplo singular. 1.990. Tesis doctoral nº 288/90. t. II, documento 25,23, p. 1.400.

EL PAN DE LOS POBRES Y EL DE LOS COFRADES.

En numerosas ocasiones de la época medieval, dada la abundancia de mendigos en la ciudad, se ofrecía pan a los pobres y en muchas festividades era costumbre repartir panecillos, rosca o panotas una vez bendecidos.

A mediados del siglo XV el maestrescuela don Juan Gonzalez de Monjúa -brillante Embajador del rey de Castilla don Juan II, cerca del rey aragonés don Alonso V, *El Magnánimo*-, creó en 1.475, en la zona abovedada de la nave norte de la catedral denominada Capilla de San Juan Bautista y de San Miguel Arcángel, el “Arca de la Misericordia”, obra pía que prosiguió e incrementó su sobrino el también maestrescuela Antón Sánchez con nuevas donaciones. En los documentos de la época recogidos por MARTINEZ TABOADA en su tesis, transcribe: “salieron luego los dichos señores de su cabildo e fueron al cuerpo de la dicha Yglesia e señalaron lugar debaxo e junto al predicatorio, a donde mandaron que fuese puesta un arca llamada de Misericordia”(6); un gran buzón limosnero adosado a la pared tras de una placa de nogal, que durante varios siglos sirvió para recoger la limosna de los fieles que, junto a los muchos bienes legados por su fundador, sirviese para entregar el mollete o media libra de pan a cada pobre. Este buzón, ya en desuso, puede aún verse tras el confesionario del canónigo penitenciario, como ya lo estaba a finales del siglo pasado. Dado el alboroto que ocasionaba su distribución, molestaba a los oficios divinos lo que obligó a modificar esta administración, y hubo que buscar otro lugar “lo primero por la boquería de los pobres que conturba el oficio divino, el segundo porque toman la limosna forasteros y otras gentes que tienen que comer y pueden trabajar, y pages y criados de personas ricas, lo tercero porque se allega tanta gente que no hay para todos y se quedan los más necesitados sin pan”(7). En 1.622 el Papa Gregorio XIII, a petición del Cabildo seguntino, autoriza a buscar un medio más conveniente de repartir dicha limosna. La misma MARTINEZ TABOADA recoge un documento de 29 de septiembre de 1.497, sobre la construcción de “la casa para el pan del Arca de Misericordia”, que más tarde, estudiado el solar, se consideró más adecuado para hacer una Casa de Estudios, ignorándose si se realizaría (8).

Muchos gremios ofrecían a las viudas propias, en la festividad del Santo Patrono de su Cofradía, unas roscas de pan o panotas de anises con rodajas de queso, como recogí en mi artículo “El Folclore Gastronómico Seguntino”(9). Así, en la festividad de San

(6) IDEM IBIDEM: Op. cit. p. 860, Nota 7, recoge dicha cita del Archivo Catedral de Sigüenza, Actas del Cabildo, Vol. 3, t.6, fol.47.

(7) MINGUILLA Y ARNEDO: Op. cit. t.III, p. 593.

(8) MARTINEZ TABOADA; Op. cit. t. II. Documento nº 23,6, p. 1.304.

MINGUILLA Y ARNEDO, Fray Toribio. Historia de los Obispos de Sigüenza y su Diócesis. Madrid, 1.910, t. II, p. 246.

(9) MARTINEZ GOMEZ-GORDO, Juan A.: Folclore gastronómico seguntino. Guadalajara. “Cuadernos de Etnología de Guadalajara” nº 2, pp. 87-96.

Antón, que antiguamente se celebraba en la ermita de San Roque y hoy en la iglesia de Santa María, se bendicen panecillos, roscas y panotas de anises y cañamones que llevan las mujeres y pan sobado y pan rizado y rollo de picos que hacen los panaderos, y para la misma Cofradía se preparaban panes de a kilo con cortes de la tarja que una vez bendecidos entrega el mayordo de número de 2 a 3 piezas a cada cofrade. Para preservar de enfermedades a los animales se les daba a comer también de este pan bendecido. También en la festividad de San Blas aparte de hacer diversa pastelería se hacían panotas de anises para preservar el mal de garganta. Roscas se ofrecían en la merienda de San Isidro, aparte de bollería diversa, y en la mañana de San Juan se comían con el chocolate los “secajones”, o pan dorado con el aceite de la pellejuela, que elaboraban las mujeres en el horno, aparte de llevar los clásicos bollos de anises. Las mismas panotas de San Antón se hacen para el Jueves Lardero, para el tallo de chorizo o los torreznillos, y fue larga tradición, perdida hace muy pocos años, el que el Ayuntamiento seguntino invitase a todos los niños de las Escuelas Municipales a dicha merienda que entregaban los maestros al medio día, acompañándolos a un largo recreo por el campo mientras consumían el enorme y grasiento bocadillo.

En el Convento de HH. Clarisas, en la Alameda, con cepillo “Para el pan de los pobres”, se hace el reparto anual de los panecillos de Santa Clara, signados con una cruz, que en número de unos 400 se entregan en su festividad el 13 de agosto en recuerdo del “milagro de la santa”, aquel en que habiendo invitado al Papa Honorio III a bendecir ella el pan, éste apareció a cada uno de los comensales y H.H. Clarisas todos los días 13 de cada mes, desde noviembre hasta la festividad de San Antonio el 13 de junio, un pequeño panecillo de 130 grs. bendecido, conmemorando su caridad para con los pobres.

ORDENANZAS CONCEJILES SOBRE EL PAN

Hemos de señalar que el oficio de panadero probablemente empieza en Grecia hacia los siglos VI y IV a. de C. y a ellos correspondía molienda y panificación, surgiendo más tarde con los esclavos libertos, la industria del pan, hasta que los romanos inventasen molinos más potentes. Es en La Alta Edad Media cuando los panaderos, diversifican ya su trabajo de recepción del grano, molienda y panificación y su venta, y empiezan a aparecer los molineros y los horneros, como único trabajo, y se introducen los molinos de agua y de viento. Al mismo tiempo fueron apareciendo los movimientos gremiales.

En toda Europa el pan de trigo o de morcajo, como alimento básico, y “místicamente respetado”, estaba bajo control real, controlado con rigurosas disposiciones a través de sucesivas Pragmáticas, como lo estaba también la sal. Lo mismo pasaba en toda Castilla, y en diversas ciudades las Ordenanzas municipales, siguiendo lo dictado en las Pragmáticas, mandaban cumplir todas las exigencias higiénicas -limpieza de ratones, uso de gorros y calzas, empleo de aguas de manantial y prohibición de usar aguas de ríos o pozos, proporción de sal, etc.-, las localizaciones de hornos y casa de la harina, el tamizado de la harina -porque en su origen a los panaderos se les denominaba exclusi-

vamente tamizadores-, su amasado y su precio de venta, así como su peso, pudiendo variar en muchas ocasiones el tamaño, pero siguiendo invariablemente el precio, y la profesión gremial estaba perfectamente regulada y bajo la advocación de San Honorato que se festejaba el 16 de mayo, una vez abandonada la protección anterior de San Lázaro.

Ante las penurias de la producción de pan en años de epidemias o en la grave carestía de una mala cosecha, el Concejo seguntino, como el de tantas ciudades de Castilla, tuvo la necesidad social de regular su mercado mediante la organización de la producción y venta. En las *Ordenanzas para la buena gobernación de la ciudad*, de 1484, que establecieron en nombre del Gran Cardenal Mendoza sus vicarios Juan López de Medina -el fundador de la Universidad seguntina- y el futuro Cardenal Cisneros -entonces el licenciado don Gonzalo-, y donde se regulan a los “obligados” que se hacían cargo de las tiendas concejiles, bajo un doble control concejil y eclesiástico de los dos “veedores” que escrutaban la calidad de los alimentos, y los dos “ponedores” que decretaban y regulaban el precio, y así mismo a los panaderos y su venta, así como la adquisición de cereales, señalando la prioridad de compra del Concejo para la adquisición del grano excedente recogido en los quince pueblos del Señorío sobre los demás particulares o forasteros -prohibición que ya impuso la misma Atenas sobre su trigo de Ática miles de años atrás-, o el distinto precio del pan para los ciudadanos o para los forasteros, que adquirirían el pan en despachos separados, o la orden de buscar el trigo fuera de nuestras tierras en las épocas de penuria, como reflejan numerosas actas municipales -minuciosamente recogidas por BLAZQUEZ GARBAJOSA(10)-, así como estableciendo la administración del Pósito o Alhóndiga bajo el control del Mayordomo o Camarero del pan, que controlaba la adquisición de trigo para el normal abastecimiento a las panaderas, y atendía a la venta y contabilidad del pan elaborado, ayudado por un secretario o “acompañante”, al parecer miembro del Concejo, que cobraba la mitad de sueldo que el anterior. Ha de llegar el 1834, con el Real Decreto en que se libera “el tráfico, comercio y venta de objetos de comer, beber y arder” para que este control municipal desaparezca. Estas sabias Ordenanzas años más tarde estarían de acuerdo, sobre todo en lo relacionado con el pan, con la Ordenanzas y Pragmáticas Reales de 1.553 y 1.584 que regulaban los pósitos concejiles, como luego veremos, y en el caso de Cisneros le sirvieron también para cuando llegado a cardenal de Toledo mantuviese un permanente atención a los problemas de abastecimiento de pan, dictando nuevas Ordenanzas para el Régimen y Gobierno de la ciudad imperial, que sirviesen “para sostener a los pobres en el tiempo de las necesidades que ocurren para la carestía. Y para que el pan que se viniese a vender se sostuviese en buen y justo precio, y no se encareciese por falta de los temporales”(11).

(10) BLAZQUEZ GARBAJOSA, Adrián: “La Organización del Mercado de la Ciudad de Sigüenza durante los siglos XVI al XVIII: las Tiendas Concejiles”, pp 42-52.

Idem: “El Señorío Episcopal de Sigüenza: Economía y Sociedad (1123-1805)”. Guadalajara, 1.988. Col, Alfoz. p. 271.279.

(11) FERNANDEZ HIDALGO, M^º del C., GARCIA RUIPEREZ, M: “Los Pósitos Municipales y su documentación”, 1.989. Publ. M^º Agric. Pesca y Alim. p. 15.

EL MAYORDOMO DEL PAN

En el “Libro de cuentas de la cámara del pan de la ciudad de Sigüenza (1.574-1.584)” se anotan las condiciones con que “parece convenir se provea el cargo de mayordomo de la cámara del pan y alhondiga de esta ciudad de Sigüenza”, señalándole que ha de tener una “hijuela” o libro donde anotar de su propia mano las compras y ventas efectuadas. Estaba obligado el mayordomo a la adquisición del grano necesario para el abastecimiento de la ciudad, anotando su precio y controlando su entrega a las *panaderas* que a su vez estaban obligadas a la molienda, amasado y horneado del pan en los 7 u 8 hornos de la ciudad y en un comienzo atendían a su venta con cierta irregularidad. La Pragmática del 15 de mayo de 1584 dictada por Felipe II, establecerá todas las reglas que regulen minuciosamente el funcionamiento de estos Mayordomos del Pan así, como el de los Pósitos Reales, como ya hemos señalado y más abajo repetiremos con amplitud.

Cuando el cereal escaseaba se ordenaba comprar todo el trigo posible por si elevaba el precio. Pese a estas medidas de control, había años como el de 1.631 en que su carestía y costoso acarreo hacían duplicar su precio, que de 18 maravedís subía a 32, ya que de 680 mrs. en fanega pasaba a los 1.244 (12). La penuria llegó a tales límites en 1.590 que señalan las Actas del Concejo que “ay mucho deshorden en lo del pan cozido y a esta causa fay mucha falta y para remediarlo se acusa y manda que se faga bisita por las casas de los vecinos de la ciudad y a los que se hallase trigo no se les dé pan cozido del pósito”; los pobres, los caminantes y los peregrinos siempre tenían cierta preferencia.

LOS MERCADOS DE CEREALES PANIFICABLES

Ya desde la primavera, el Mayordomo del pan tenía autorización del Concejo para gestionar la compra anticipada del trigo, mediante oportunas entregas de arras, guardadas en el “arca del dinero del Pósito”. Este grano se recibía en agosto, terminada la cosecha(13), y la compra anticipada se justificaba por aquello del refrán español de que “El que vende su trigo en era, su aceite en molino y su vino en mosto, su ganancia da a otro”. Se compraba trigo al pósito episcopal, al del Cabildo, así como a diversos vecinos de la ciudad, ya que en los mercados de los miércoles podían ofrecer los labradores todos sus productos agrícolas incluso los cereales, y asimismo se procuraba consumir con preferencia los cereales de los pueblos de la comarca, tales como Medinaceli o Almazán para abaratar el transporte. Existía además en la ciudad de Sigüenza una feria anual en la que se compraban los cereales recién cosechados, feria que en un principio se celebraba del 14 al 16 de agosto en la Festividad de la Virgen, que llegó en sus primeros tiempos

(12) BLAZQUEZ GARBAJOSA, Op., cit., p. 308.

(13) BLAZQUEZ GARBAJOSA: Op., cit., p. 299.

a quince días de celebración y que según las investigaciones del profesor ORTIZ fueron concedidas por Alfonso XI, aún bajo la regencia de su abuela doña María de Molina, en 1.320, al Obispo don Simón Girón de Cisneros, pariente suyo “y que se haga cada año por siempre jamás ocho días antes de la fiesta de Santa María de mediado agosto y ocho días después, en manera que dure la dicha feria quinze días; y que aya todas las franquezas y libertades que ha la feria de Alcalá, salbo ende el de portazgo que es del Obispo e del Cabildo”(14). Feria que era de carácter más bien comercial y artesanal. Fue ratificada por Enrique IV en tiempos del Cardenal Mendoza y por doña Juana la Loca en 1.508. En 1.642 a petición ya del Concejo esta feria de mitad de agosto, en plena recolección, se trasladó al 4 de octubre festividad de San Francisco, con carácter más agrícola y ganadero, pasada ya la época de la recolección, cambio concedido por el rey Felipe IV, obligándose la ciudad al pago de “trescientos ducados en tres años”, y en 1.854 se incorporó otra feria en San Isidro, que fue la primera en desaparecer, y más tarde la misma de San Francisco que desapareció en la década de los 70 (15).

Algunos años llegó a tal extremo la penuria económica del Concejo seguntino, que hubo de solicitar permiso real para tomar en censo el dinero preciso para la compra de trigo panificable y así lo expresa el Acta del 27 de agosto de 1.606 en acuerdo deliberado en Consejo Abierto cuando solicita “tomar en censo catorce mil ducados para con ellos comprar trigo...” y el rey Felipe III lo concede “sobre sus propios, rentas y caudal del pósito...”(16). Cada carga de trigo pagaba en aquellos primeros siglos un maravedí de portazgo.

LOS POSITOS Y LA CASA DEL PESO DE LA HARINA

Hubo en nuestra ciudad diversos tipos de pósitos: El Pósito Real, los graneros eclesiásticos, tanto del Obispo, que era el de mayor cabida, como el del Cabildo, y el Pósito Concejil. También existían Graneros Píos como el de la Misericordia. Existía una Concordia entre los Pósitos con pueblos vecinos, para regular en lo posible su existencia en granos panificables y de sembradura, como lo refleja el Acta Municipal del 28 de noviembre de 1.804 y de igual modo se regulaba el precio del trigo, que oscilaba entre

(14) ORTIZ, Antonio et all. 1.988. Anales Seguntinos, nº 4 “Origen y evolución de las ferias y mercados de la ciudad de Sigüenza, desde los siglos XIV a XVIII”. pp. 197.204.

MARTINEZ TABOADA: Op., cit., t. II. Doc. nº 25 ppp. 1.380.1.386, transcribe completo el documento en el que se recoge el Privilegio de la Reina Doña Juana, confirmación de otros anteriores de Alfonso XI y Juan II, por el que se concede la feria en Sigüenza.

(15) Archivo Municipal de Sigüenza carpeta 1, documento 5 y documento “Confirmación de la feria y del Mercado hecha por Felipe V”.

ORTEGO GIL, Pedro: “Aproximación Histórica a las Ferias y Mercados de la Provincia de Guadalajara”, 1.991, premio Diput. Provincial de Guadalajara. Analiza también la Feria seguntina y los documentos citados.

(16) MANSILLA PEREZ, Isabel: “Pósitos Reales y Pios pertenecientes a la Subdelegación de Sigüenza; Estudio de su Pósito Real”. Actas del I Encuentro de Historiadores del Valle del Henares, Guadalajara, Nov. 1.988, pp. 443-452.

los cien y los ciento catorce reales en las épocas de penuria, es decir, el triple de su valor habitual. En las Ordenanzas de 1.484 se dispuso que se almacenasen 6.000 fanegas de trigo para provisión de la ciudad, a 5.000 maravedíes la fanega, (puesta en la ciudad). Se regularizaba así la existencia milenaria de los Pósitos de cereales panificables, que en el reinado de los Reyes Católicos se prodigaron en toda Castilla (17); los Pósitos Reales se regularon para panadeo y préstamo en las Cortes de Valladolid en 1.555.

Puede seguirse la historia de los graneros o pósitos de Sigüenza leyendo los dos “Libros de cuentas de la cámara del pan”, el primero, de los años 1.572-1.585, y el segundo de 1.586 al 1.634. En el segundo puede leerse: “Relación de la obra del granero que con licencia del rey, nuestro Señor, se hace en nuestra Ciudad, y en cuánto se remató, y lo que se ha pagado, y cómo y a quién”. La licencia Real es del 18 de marzo de 1.587. En 1.599 se adquirió la casa colindante para ampliación del granero. Su primer granero municipal estuvo ubicado en la misma casa Ayuntamiento : “Da en datta y se le pasa en ciento cincuenta reales, los mismos que pagó a Juan López de Rodrigo, mayordomo de propios de esta ciudad, a quien les paga el dicho Pósito en cada año, por el granero y cámara que se da para el pan cocido en las Casas del Consistorio”. En 1.608 se destina otro lugar para el despacho del pan.

El Pósito, Alhondiga o Alorí, junto al Horno de la ciudad, los localiza ORTEGO GIL en la calle del Peso en el siglo XVI donde más tarde se levantó el Teatro (18).

Nos señala BLAZQUEZ GARBAJOSA en su estudio sobre las Tiendas Concejiles en los siglos XVI al XVIII y OTERO en su amplio estudio sobre los Abastecimientos de la ciudad en 1.800, (19) que había en Sigüenza un Pósito Real, 7 molinos y 7 hornos, y panadeaban las panaderas, todas ellas viudas, y para el gobierno y dirección del pósito se mantenían las normas reglamentadas por la Real Instrucción del 2 de julio de 1.792 “para panadear a precio corriente y justo”, manteniendo las “tres llaves del Arca del dinero”, que guardaban respectivamente el Mayordomo, el Diputado Acompañado y el Juez del Real Pósito, cargo que lo detentaba siempre el Alcalde Mayor. Se panadearon 940 fanegas de trigo a 15.924 reales, y de cada fanega se sacaban 24 panes que se vendían a 24 maravedíes la pieza. Con las ganancias se gratificaba al Juez con 1 maravedí por fanega, y otro tanto para el Procurador Síndico y para el Diputado Acompañante y el Escribano del Ayuntamiento, así como 2 maravedíes al Mayordomo, aparte de pagar el jornal al medidor y pagar algunos gastos de utillaje. En 1.800 el pan de 3 libras costaba 10 cuartos (40 maravedís) y mantenía este precio en 1.806, que bajó a 8 cuartos en 1.807,

17. A.M.S. Legajo 115-1 correspondiente al año 1.572.

(18) ORTEGO GIL Pedro: “Notas para la historia de los Edificios Municipales Seguntinos”, II parte. 1.987 Anales Seguntinos, nº 4, p. 129-148.

(19) OTERO GONZALEZ, Laureano: “Los Abastecimientos y los Precios de los Comestibles en Sigüenza a comienzos del siglo XIX”, 1.986, Anales Seguntinos nº 3, pp. 201-224.

pero que desgraciadamente sube de nuevo con la Guerra de la Independencia dada la escasez acentuada de cereales.

Desde 1.787 por orden del Conde de Floridablanca, Superintendente General del Pósito, Sigüenza era Subdelegación de Pósitos con un radio de acción de 8 leguas. En 1.817 se creó la Subdelegación del Pósito Real de la ciudad de Sigüenza que tenía a su cargo 43 pósitos reales y 31 pósitos píos o del Monte de Piedad.

En cuanto a la Casa del Peso de la Harina, a falta de Actas Municipales con anterioridad a 1.512, se puede seguir la historia de la misma en las Actas Capitulares y así lo hace MARTINEZ TABOADA en el capítulo que a ella dedica (20). En él hace referencia en primer lugar a las Ordenanzas de 1.484, en las que se dice: “para evitar el fraude de los molineros”, se dispuso la instalación de un peso, para pesar primero el grano y luego repesar la harina, una vez que se hiciera la prueba oficial de dicho repesado y comprobar el tanto de su aumento. Se dispuso, según las Ordenanzas “un peso y que éste en la postrimera tienda de la Feria, que está cerca de la calle de los Arcedianos, do estaba primeramente asentado” (21). A continuación nos señala que hasta el 19 de octubre de 1.506 no aparece la primera noticia en las Actas Capitulares sobre el proyecto de “hacer una Casa para el Peso de la harina”, que no pudo realizarse por precisar las sisas para el encañado de las aguas. Durante años se discutió su construcción y financiación y al final se dispuso que fuese construida por el Concejo con la ayuda del Cabildo y del Obispo don Fadrique de Portugal, con el permiso de la Reina doña Isabel con una morada encima, como así se hizo a finales de 1.516 y su ubicación se ignora. Una vez construida, a los pocos años se alquiló a tercero y en 1.521 se buscó otro emplazamiento para la “casa de la harina”; casa que MARTINEZ TABOADA ubica en la Plazuela de Don Bernardo, cerca del cobertizo frente a la catedral, ya citada en las Actas Municipales, que fue vendida en doscientos ducados treinta años más tarde para construir una nueva Casa de la Harina en este siglo XVI, que estaba a extramuros, junto a la puerta de Guadalajara “a mano derecha como salen de la ciudad” (22). En 1.785 se construye un “harinero” y en 1.802 se libran 908 reales para reparar la “panera”.

Sobre el Peso Real se recoge un Acta M.S. del 5 de enero de 1.779 en la cual se comunica el deseo del Obispo don Juan Díaz de la Guerra de “mudar el Peso Real que es de su Ilustrísima, que está al presente en la Posada sita en la calle Villegas...” a la Casa Consistorial de la Plaza Mayor (la del gran balconaje de forja o mirador de los toros). Su deseo -comenta ORTEGO (23)- no se hizo realidad puesto que fue el primer Alcalde mayor de nombramiento regio el que mandó en 1.799 mudar el Peso a la Casa Consistorial de la Plaza Mayor. Las razones que le movieron a adoptar tal decisión fueron las quejas

(20) MARTINEZ TABOADA: Op., cit., t. I. pp. 830-834.

(21) MINGUELLA: Opus. cit. T. II. Colección Diplomática nº CLXV p. 653.

(22) MARTINEZ TABOADA: Op., cit., t. II. Doc. nº 24, C, recoge todos los documentos sobre la Casa del Peso de la Harina.

(23) ORTEGO: Op., cit., Edificios Municipales, p. 144.

dadas por el Procurador Síndico, quien alegó que a los trajineros “les faltaban algunas porciones de los géneros que conducían, por las muchas gentes que allí entran y ser reducido el portal”. En el Peso Real se colocaba un cartel con los precios de los alimentos, todos ellos fijados previamente por el Ayuntamiento conforme al “arreglo de los comestibles”. Merced a estos listados conocemos los cambios sufridos en el precio de los alimentos básicos, bien estudiados por ORTEGO.

MOLINOS, HORNOS, HORNEROS Y PANADERAS.

Ya hemos señalado al comienzo la existencia desde tiempo inmemorial de diez molinos de agua, en torno a nuestra ciudad en el curso del río Henares. En ellos podía moler cualquier vecino, aunque en tiempos de excedentes de cereales se ponían ciertas trabas que regulaban unos inspectores municipales.

Hemos conocido un molino de “rodete”, tal vez el Molino Real que citan los documentos medievales, junto a la iglesia de Ntra. Sra. de los Huertos en la Alameda, que se adquirió a un señor de Albendiego en los años de la postguerra del 36, sirviendo de residencia, ya sin molienda, a “El Caga” y finalmente a “Maldomao”, para ser totalmente demolido hace veinte años al construir la urbanización de Santa Librada y cuyas muelas adornan actualmente su jardín. Siguiendo el curso arriba de las aguas, a pocos metros existe aún el molino de los “Trinca”, transformado en discoteca, y a la altura del Paseo de las Cruces aun existe el denominado Molino de los Aguilares también con los piedras “francesas” una para trigo y otra para piensos y cuyo caz y salida fueron cegados para huerta hace unos 20 años. Aguas arriba en La Isla existían dos molinos, uno de ellos, El Batán con fábrica de mantas de retajes. Más arriba como a un kilómetro de éstos está el Molino de los “Charpas”, que fue propiedad de los Gamboa, y que adquirió en parte Mariano Santiago Antón que venía de Villatoba (Toledo), uno de cuyos hijos adquirió más tarde el molino de La Cabrera. Finalmente, pasada la Obra del Obispo, hallamos los restos del molino del Salobral, entre restos de unas salinas. Curso abajo de las aguas del Henares estaban el Molino de la Salida y el de La Vega, ambos también de agua, propiedad de la familia de los Gamboa que fueron adquiridos a finales del siglo pasado por Lorenzo Ochoa Jorge al censo de 80 fanegas anuales de trigo, y en 1.902 se transformaron en molinos industriales electrificados, quedando los viejos molinos hidráulicos desde 1933 para moler piensos. El de la Salida pasó a propiedad de su sobrino Lorenzo Pascual Ochoa, y recayó más tarde en su hijo Lorenzo Pascual Alcántara, que instala la fábrica de harinas “La Estrella” ya con molinos eléctricos de cilindros, y con el se clausura su actividad en nuestra época. El de La Vega, que había heredado su otro sobrino Fidel Pascual Ochoa, fue heredado por sus hijos Román, Eusebio y Daniel Pascual Martín, y con los dos últimos se clausura su actividad en los años 70, tras poner también molinos de cilindro. Los Ochoa repartían y acarreaban al FF.CC. cercano las sacas de harina de cien kilos con galera tirada por tres caballos percherones. Aguas abajo, en la orilla derecha, existen los restos de un molino de “cubo”, frente a Los Chorreros.



Horno panadero

Finalmente, cerca ya de Moratilla, al final de la vega seguntina en la misma orilla izquierda del río Henares existen los restos del molino de Canto Blanco, antes denominado el “Molino Rojo”, que durante el día era telar de paños y de noche molía trigo. Sus últimos molineros fueron los Recuero. En muchos de nuestros pueblecitos del entorno de Sigüenza, todos ellos dentro del antiguo Señorío episcopal o capitular, existían molinos de agua, como los de Alcuneza -también con los Recuero, el “Tío Gregorio”-, Alboreca (con dos molinos), Quintanares, Horna (con tres molinos), Mojares, Moratilla -molinos de Gimena y Santa Casilda que fueron adquiridos por Fidel Pascual Ochoa para convertirlos en Centrales Eléctricas-. Pelegrina, La Cabrera, etc. A los de Horna (cuatro molinos), Mojares y Alcuneza, aguas arriba del Henares, se les regulaba el agua en las épocas de sequía, para poder abastecer a los molinos de la ciudad episcopal.

En cuanto a los hornos de pan, señalemos como anécdota que ante la negativa para acatar la Ordenanza de 1.484 por parte de Pedro de Sigüenza, uno de los horneros, se dispone “que le requiriesen por se respuesta y si no consintiere que fagan cerrar su horno”. En el Ayuntamiento del 9 de julio de 1.599 el Procurador Síndico propuso la construcción de un horno para la ciudad, en estos términos: “para en que se cueza el trigo de la camara y otros particulares y sea para propio y aprovechamiento de esta Ciudad hay una casa que es de la viuda de D. Fernando López, vecino de esta Ciudad, muy a propósito para el dicho horno que manden sus mercedes que se compre y haga” (24), horno que sería conocido como Casa de la Pastelería (25), Se reconstruyó en 1.781 y tenía vivienda para el hornero.

Desde tiempo inmemorial hubo siempre 7 u 8 hornos en la ciudad. El mismo obispo don Juan Díaz de la Guerra ordenó construir dentro del recinto del castillo, donde tenía su Palacio Episcopal, dos hornos de pan. A los hornos iban los vecinos a cocer su pan con entera libertad, no existiendo monopolio del Concejo aunque asumiese por sus Ordenanzas el abastecimiento de la ciudad. En las Ordenanzas reseñadas de 1.484 se señala que como pago del horno, se entreguen “cuatro maravedís en masa” por cada fanega de pan que se cociere “de la cual se pagan dos panes de dos maravedís cada uno para pago del horno y las oficialas (panaderas)”.

Los hornos morunos, hechos de piedras sillares, eran de propiedad privada y se conocían por el nombre de sus dueños respectivos: “horno de Blas”, “horno de Francisco Ramos”, “horno de Bartolomé Gil”, de Hernando de Brihuega, de Guardia, de Mingo de Soto, y de Lucas (en los años de 1.590, y cada uno de ellos tenía asignadas un número determinado de panaderas: 13 en el de Bartolomé Gil, 11 en los de Ramos, Blas y Hernando de Brihuega, y 10 en los restantes). Cuarenta años más tarde, se redujo la cifra

24. A.M.S. Cit. por ORTEGO Legajo 27

25. ORTEGO: Op. cit. Anales Seguntinos nº 4 p. 137.

a 40 panaderas, 36 para la “Cámara del pan cocido de los vecinos”, como rezan las Actas Municipales, y 4 para las “Cámaras de los forasteros”. Dichas panaderas -nos señala GARBAJOSA (26)- recibían del Pósito cada semana y por igual el trigo que el Concejo había ordenado dar para hacer pan y ellas se encargaban molerlo, amasar y cocer el pan, así como venderlo, y como atendían más a la venta a forasteros que a los vecinos, porque lo cobraban dos maravedís más caro, en 1.608 se crearon dos cámaras o paneras, donde vender el pan, la de los vecinos con dos empleados y la de los forasteros con uno.

Para poder panadar el trigo del Pósito, de conformidad con el Repartimiento de los mismos expresado en la Instrucción Real del 30 de mayo de 1.753 dictada por el Superintendente de los Pósitos del Reino, del Marqués del Campo de Villar, don Alonso Muñiz Sorio, se exigía la necesaria Licencia del Corregidor de Guadalajara (27), lo que ocasionaba a veces muchos problemas; orden que se observa hasta 1.790, en que ateniéndose a la Orden de 1.782, quedaba ya a la decisión del Juez, Acompañado y Depositario, según consta en la Junta Municipal del 10 de febrero de 1.790.

Para controlar posible fraude en el pan se exigió el sellado del mismo con el “pinto” de madera o bronce, para detectar su procedencia, costumbre adoptada ya en Francia, que ordenó su uso obligatorio en 1.594. De ello hablaremos más adelante.

De comienzos del siglo XVIII, señala OTERO la presencia de ocho molineros y seis horneros; en las calles de La Estrella, Del Peso, Arcedianos, De los Herreros y dos en el Arrabal, en contraste con cinco chocolateros, (28). Se pagaba la “poya” en masa panificable.

En nuestro siglo podemos contar con siete hornos morunos, muchos de los cuales han llegado a nuestros días o se han destruido en los últimos decenios; y los que no cerraron como tales hornos morunos se transformaron una vez electrificados en giratorios o en hornos automáticos de carro. Son los siguientes:

Horno de Julio Gordo, en el “Ojo”. Tenía despacho en la calle San Roque 23 donde más tarde hizo casa nueva Lorenzo Pascual Alcántara, esquina a la Plazuela de Las Cruces.

Horno de los Ochoa en el molino de La Vega, lo construyó Fidel Pascual Ochoa y en él trabajaron muchos de los futuros panaderos, entre ellos José La Pastora. En los últimos años se trajo a José de la Torre panadero de Humanes. Tenía despacho en la calle Guadalajara 12 donde hoy está la Amuebladora Alcarreña; se cerró en los años 30.

(26) BLAZQUEZ GARBAJOSA, Tesis doctoral. Op. cit., p. 303

(27) FERNANDEZ HIDALGO, et all. Opus. cit. inserta el texto de las Pragmáticas sobre Pósitos de 15 de mayo 1.584 y 30 mayo de 1.753, así como el Reglamento de Pósitos de 14 de enero de 1.955.

(28) OTERO GONZALEZ, Laureano: “Sigüenza a principios del siglo XIX”, Anales Seguntinos, t, I, nº1, 1984, pp. 121-150.

Horno de los Ibáñez, en activo. Andrés Ibáñez Roy, hijo de un tejedor de Calatayud y primo del célebre escritor valenciano Blasco Ibáñez, con cuyos padres trabajó de niño en una tienda de comestibles de donde prácticamente huyó por desavenencias con sus tíos y fue a caer en Madrid donde vivió de caridad, de la que se libró alistándose como voluntario para Cuba. En el barco aprendió el oficio de panadero y en Cuba trabajó en una panadería hasta que enfermó de paludismo y regresó a Calatayud. Vino a Sigüenza donde trabajó de criado en la panadería de Julio Gordo, frente al “Ojo”. Trabajó más tarde en el almacén de pieles de Aguilar hasta instalar su primer horno en San Roque 3, en los sótanos del pasado Casino Seguntino y de allí pasó a la calle de la Estrella, casándose con Primitiva, la hija del único barrendero del Ayuntamiento. Durante muchos años trabajó en el horno moruno que se hizo en el callejón de la Travesaña Baja, donde aún existe el horno. Como tenía mucho ingenio y un hijo varón que le ayudaba, instaló un horno giratorio movido por una noria, cuyos restos aún se aprecian en el gran corral que se abre hacia la calle de La Torrecilla. Tenía “pinto” ovalado de bronce para sellar el pan candeal, con la leyenda “HORNO PANADERIA/ DE/ ANDRÉS IBAÑEZ/ SIGÜENZA”, que la familia conserva. Tenía la costumbre de almorzarse un primer panecillo que hacía para probar la temperatura del horno, con una sardina arenque que una vez limpia por la noche la mantenía en un baño de aceite de olivas y ajos picados. Repartían el pan en un caballo. Le sucedió su hijo Daniel, quien junto a sus hijos Daniel, Jesús y José trabajaron muchos años en la industria familiar de la calle Travesaña, donde en los tiempos de la postguerra del 36 cocía pan de centeno y maíz y el pan de los vecinos que tenían maquila al precio de un real por pieza, y hacía el año 52 iniciaron de nuevo la elaboración de pan candeal. Se trasladó con sus hijos a la Cruz Dorada, nº 2, en el año 1.960 donde ya instaló horno giratorio y aquí trabajó hasta su fallecimiento a edad cercana a los 80, en 1.979, sucediéndole sus hijos que pusieron horno de carro en 1.970. Su despacho lo conserva en la calle Cardenal Mendoza, 1.

Horno de los Charpas, heredada la suerte comprada por Mariano Santiago Antón se construyó en los años 20 en el viejo molino por Vicente Andrés Sotillo, cerca de la “Huerta del Obispo” en la vega del Henares. Trabajaron en él sus hijos Alejandro, Teodoro y Julio Andrés Santiago (así como Vicente Pérez, que más tarde abriría su propio horno), quienes abastecían a numerosos pueblos de la carretera general primero con caballerías y finalmente con una camioneta hasta los años 70 que lo clausuraron por su jubilación, sin hacer más modificaciones en el horno que aún se mantiene en pie.

Horno de los Pérez, en activo. Manuel Pérez Ranz, venido de la vecina Valdelcubo y que había trabajado en el horno de la vecina Imón, fue molinero durante muchos años y trabajó con los Charpas en el molino y horno de la vega del Henares, y pasó luego al molino de Canto Blanco. Hacia 1.900 casó con la hornera Cecilia Pérez Fresneda de Ybary con horno moruno en Cruz Dorada 10 de don Elías Hernández; se trasladó en 1.925 a la Bajada de San Jerónimo, horno construido por los Velillas, donde han venido trabajando sus hijos Manuel, Emilio y Juan. Juan dejó la panadería en el 43 para casarse con Paula que regentaba la posada de la Plaza de Hilario Yaben y abrió el Bar Juanito,

casa que fue derribada a finales del 80 para hacer nueva edificación. Repartían el pan con dos burros y un caballo, tanto por su hija Romana, como Manolo, Emilio y a veces el hermano pequeño, Marcelino, y hasta el sobrino Felipe. Siempre tuvieron despacho de pan en Cardenal Mendoza 16, actual calle de Guadalajara recientemente clausurado. Pusieron horno giratorio en 1.958 y tiraron el horno moruno en 1.982 e instalaron el horno de carro actual que lleva su nieto Antonio Pérez Andrés, “Toño”, que ahora reparte con furgoneta a los centros comerciales que despachan pan. Conservan “pinto” de madera con la leyenda “PANADERIA. MANUEL PEREZ. SIGÜENZA”.

Horno de los Pastora. José La Pastora Olmeda trabajó primero en el horno de Pascual Ochoa y en el año 21 puso horno moruno junto al costado norte de la iglesia de san Vicente, aún existente en total abandono, donde trabajaban padre e hijos, Tomás y Angel, repartiendo el pan por las calles con un burro entero que avisaba con su continuo rebuznar. Clausuraron la industria familiar el año 1.972 por jubilación del padre, y Tomás pasa a residir en Madrid para trabajar en una panificadora.

Horno de Ballesteros. Lázaro Ballesteros, tras unos años de trabajo en la panadería de La Pastora hasta los años de nuestra pasada Guerra Civil, se instaló primero en la calle Vigiles y hasta el año 1.965 en la del Peso nº 16, (excavado) el horno en la muralla para ahorrar leña. Abandonó la industria en los años 70.

Horno de la Sabina en la última casa de la calle de Arcedianos. Casó en primeras nupcias con un carretero al que apodaban “Treinta brutos”, y en segundas con Daniel Cortezón. Lo regentó más tarde Domingo Garbajosa, “Cacarula”, quien lo clausuró hacia el 70.

Horno de la Salustiana, ayudada por sus tres hijos que le acarreaban la leña con unos burros, y que más tarde regentó su hija Benita Parrilla, a finales de la calle del Peso, y donde se horneaban la bollería de media ciudad, en los años de la pasada Guerra del 36.

Horno de Torrecuadrada o de la Primi. Manuel Torrecuadrada tenía su horno en la Bajada de San Jerónimo, esquina a Alfarerías abierto hacia el 30, fue cerrado a finales de la década de los 60, cuando quedó ciego su hijo Antonio que lo regentaba.

Horno de Madrigal, en activo. Fernando Madrigal Olmeda trabajó primero en la panadería de Imón; después en el de la Sabina, en la calle de Arcedianos y finalmente en el horno de Pérez. Puso horno en la Travesaña y pronto pasó a la calle Valencia 28 donde puso horno moruno que derribó en 1.972 para instalar el giratorio, cambiándolo por el de carro en 1.980 pocos años antes de fallecer; continuándole su hijo Jaime. Hasta hace pocos años tuvieron despacho en la calle Alameda 1, frente al fielato y hoy reparten con furgoneta a los centros comerciales de comestibles.

UTILLAJE DE HORNEROS

Los panaderos actuales llegaron a conocer las tarjas o tablillas de contabilidad de entregas de panes a particulares; los cuezos, donde mezclar el “reciento” o levadura; las

artesas, las maseras de nogal; los pintos de madera o bronce para marcar o sellar los panes; palas y palines, palas mixtas de chopo y nogal, palas curvas para las barras, palón y palillas para sacar dos panes y voltearlos a la tela; rasqueta o “radera” para cortar los trozos de masa; pellejuelas y alcuza, para abrillantar con aceite los panes, el rastrillo y “barrendero” para extraer el tizón o las brasas, la criba para sacar el cisco o carbón menudo, el cedazo para la harina, etc.

LOS DIVERSOS TIPOS DE PAN

El pan seguntino tenía fama desde hace muchos siglos y en boca del escritor Robert BARGRAVE, 1.654, señaló que Sigüenza “tiene abundancia de pan excelente” (29). En los siglos pasados, era costumbre hacer dos tipos de pan: pan de flor y pan común, prácticamente integral. Esta práctica era común en toda Europa. Muy posiblemente desde la alta Edad Media se emplearon no solo el trigo, sino también porciones adecuadas de trigo sarraceno o alforfón, así o sus mezclas de avena y centeno (marcajo), o trigo y centeno (tranquillón o tranquilo). Hoy predomina el trigo negrilla y el de Salamanca.

Los antiguos panes de 2 y 3 libras pasaron en nuestro siglo a ser panes de 1 kg. (con 900 grs), así como “Roscas de pan sobado”, “francesillas”, “pan de Viena” elaborado con mantequilla, malta y harina blanca extracribada, como Dios manda, etc., que desaparecieron tras nuestra pasada guerra civil en que aparecen los “chuscos” de racionamiento, hoy con 120 grs. de peso, y una vez liberada su venta fueron apareciendo los panecillos, y las “alcachofas”, “pan rizado” en roscas trenzas de pan sobado, candeal, “secajos” o tortas planas como grandes galletas, “pistolas”, “barras”, “colines”, junto a las grandes “hogazas” redondas de 1 kg. En pequeñas cantidades se ofrecen “barras de pan integral” y dos días en semana se ofrecen las modalidades de “chapatas” de harina de trigo, centeno y malta. Por encargo, se confeccionan para bodas y banquetes las “francesillas” y en las festividades que hemos señalado se hacen las “panotas”, “roscas” y otros panecillos.

El precio actual (1991):

Hogaza o “Castilla” con 1.350 grs.	210	ptas
Hogaza de 900 grs.	160	“
Barra de 260 grs.	45	“
Barra integral de 105 grs.	45	“
“Chusco” de 120 grs.	25	“
Barras pan candeal sobado 250 grs.	50	“
Barra pequeña “secajo” de 350 grs.	90	“
“Chapatas” de 200 grs.	65	“
Barra sin sal.	35	“
“Alcachofas” de 100 grs.	22	“
Idem de 80 grs.	20	“

29 SANCHEZ SANZ, M^a Elisa: “Viajeros por Guadalajara”, 82 páginas, Cuadernos de Etnografía n^o 4 p. 46, que señala esta cita que reproduce de BARGRAVE, Patricia SAW FAIRMAN en “España vista por los ingleses del siglo XVII”, Madrid, 1.981. Colección Temas n^o 18.



Tipos de pan

TRES CUENTOS MORALIZADORES RECOPIADOS EN ROBLEDO DE CORPES (GUADALAJARA)

José Antonio Alonso Ramos.

FICHA TECNICA:

Recopilador: José Antonio Alonso Ramos.

Fecha de recopilación: 1- 8- 88

Títulos de los cuentos: A) "Jesús y los dos carreteros".
B) "Jesús, vestido de pobre".
C) " La torta envenená".

Medio de recopilación:

Los tres cuentos fueron grabados en una cinta-casete en Guadalajara.

Informante: Petra Ramos Lucía. Natural de Robledo de Corpes (Guadalajara) de 58 años. Allí fue pastora y ama de casa.

El cuento "A" lo aprendió de su padre Dionisio Ramos Gutierrez (†), en 1.940, aproximadamente. D. Dionisio Ramos se dedicaba a la ganadería y a la agricultura.

Los cuentos "B" y "C" los aprendió nuestra informante de su abuela materna Leona Lucía (†) en 1.940 (aproximadamente). Doña Leona era natural y vecina de Robledo de Corpes, de profesión ama de casa.

Otros aspectos relacionados con la transmisión:

Los cuentos se transmitieron de modo oral, normalmente en familia, en los interiores de las casas. Se contaban a los niños, mientras éstos comían o para ayudarlos a dormir.

TRANSCRIPCIONES LITERALES DE LOS CUENTOS ⁽¹⁾

“JESUS Y LOS DOS CARRETEROS”

Cuento A

“Pues, Jesús, que se vistió de pobre y vio a un señor que venía con una carreta, él así muy elegante y eso, y le dijo:

- ¡Oiga carretero! ¿Podría usted llevarme en su carreta?

Dice: - ¡Ande no, no! ¡”Vaya este pobre! -Dice-: ¡Pues hijo, pues vaya unas pintas que lleva!. Dice: ¡No señor!. ¡Ande, ande!... Dice: Por ahí, por detrás viene otro. Dice: yo no lo llevo a usted. ¡Qué le voy a llevar!. -Dice-; Detrás viene otro.

Y ya, pues... se pasó un poco tiempo hasta que vino el otro.

Y el otro, pues era muy pobre así y las mulillas no valían para nada y le dijo -dice-:

- ¡Oiga carretero!. ¿Podría usted llevarme en su carreta?.

Dice: -¡Anda, sí señor! -Dice-. Pues mira -dice- las mulillas valen poco, pero... ¡Anda que p’ a llevarle a usted...! Dice: ¡Uy suba usted aquí en el carro! Dice-: ya le llevo yo.

Y ya empezaron a hablar. Cuando ya subieron en la carreta suya dice:

-¡Ay estiaño! -Dice- ¡Tenemos un año muy malo!. Dice: mire usted, no llueve nada... -dice- y aquí por estas tierras, cuando no llueve, no cogemos nada. - Dice-: -va a ser un año fatal.

Y dice el pobre:

-¡Uy no señor no! Estiaño van a tener un año que van a tener una cosecha inmensa. Dice: ¡Uy van a coger muchísimo!

Dice:

-¡Ande no señor, no!. Dice: ¡Usted d’ esto no entiende!

Dice:

(1) Los cuentos han sido transcritos de manera literal, procurando respetar en todo momento el contenido y la entonación originales.

-¡Anda que si entiendo!. Dice: es tan cierto como qu'el carretero que va delante, pasándose un poco tiempo, nos lo vamos a encontrar muerto.

Efectivamente, cuando pasó un poco tiempo, ya se lo encontraron en el camino y bajaron los dos.

Dice:

-¡Uy mira!... ¡Están las mulas paradas!

Y estuvieron mirando y s'encontraron al hombre muerto.

Y el otro, yo no sé qu'estuvo haciendo por allí... Cuando se quiso dar la vuelta ¡búscate! qu'el pobre había desaparecido.

Qu'ese pobre se cree qu'era Dios”.

“JESUS VESTIDO DE POBRE”

Cuento B

“Jesús, vestido de pobre fue a una casa a pedir y una señora era muy pobre y... le dijo -dice-:

-Pues mire, le voy a hacer un poco de cenar. -Dice- pero yo, como soy pobre, tengo muy poquito aceite y -dice- pero l'hecho una sopa.

Entonces, pues la sopa... como el aceite se hace mucho... como l'echó poco aceite, entonces, pues se hizo mucho ojos el aceite en el caldo de la sopa y el pobre, o sea Jesús, pues se lo ñmultiplicó.

Por la mañana, la señora se fue a levantar y... y vio que había muchas alcuza de aceite, tantas como ojos tenía la... la... el caldo de la sopa.

Entonces cogió y se lo dijo a una vecina q'uera muy rica, dijo:

-¡Fíjate que milagro me ha hecho este pobre!.

Y dijo la rica -dice-:

-¡Ay!, pues espera que a la noche lo llamo y a mi casa.

Le llamó a su casa y la mujer dijo:

-Ah!, pues yo, como tengo mucho aceite -dice- pues le voy a echar mucho más y ¡Qué se yo lo que me aumentará.!

Cogió la mujer, l'echó mucho aceite y, entonces, se hizo un ojo sólo y el pobre no se lo pudo multiplicar.

Y nada más.

“LA TORTA ENVENENÁ”

Cuento C

“Pues... un pobre que fue a una casa a pedir y estaba una señora haciendo el pan y le dijo -dice-:

-¿Me puede dar un limosma?

Dice: -Espérese que estoy haciendo el pan y no tengo, ahora, pan todavía. Vuelva usted luego.

Pues al poco tiempo volvió el pobre otra vez y le dijo -dice-:

-¡Qué todavía no tengo el pan! -Dice- ¡Pues anda qu'estiombre!, pues ¡Cúanto m'está molestando!. -Dice-: ¡Vuelva usted luego!

Y cogió la mujer y envenenó... hizo una torta y la envenenó.

Y volvió otra vez el pobre y el pobre y le dijo -dice-:

-Vengo a por la torta que...

-Dice-:

-Pues ¡Ala!, ya la tengo. Tome usted la torta. Y al coger la torta le dijo al pobre:

-El que hace bién pa él se lo hace y el que hace mal pa él se lo hace.

Y entonces el pobre se marchó y... y luego cuando... se fue por un camino hasta que se encontró con un chico que venía de la mili y... y venía con... venía muy hambriento y con mucha sed y le dijo -dice-:

-¿Dónde vas?

-Dice-:

-¡Uy! pues voy a mi casa, pero voy muerto de hambre y de sed.

-Dice-:

-¡Uy! Pues espérate que yo te voy a dar de comer.

-Dice-:

-Sí, y ¿agua?

-Dice-:

-Pues mira -dice- también beberás agua.

Entonces él..., el pobre estuvo arañando un poco en la tierra y dijo...:

-Aquí, cuando Dios quería agua salía.

Y salió un poco de agua.

Y el soldao estuvo bebiendo. Y le dijo:

-¡Toma!. Y ahora, te vas a llevar esta torta. Y dijo el chico -dice-:

-¡Uy, no!. -Dice- con la mitá tengo bastante.

-Dice-:

-No, no. Llévate toda para el camino que yo ya tengo más.

Y... y se la estuvo comiendo allí. Se comió la mitá de la torta y la otra mitá se la llevó.

Cuando el chico fue a casa, el soldao, se fue a casa de su madre, que le habían licenciado y le dijo a la madre:

-¡Ay madre que mal vengo!. ¡Oy que malo vengo!. -Dice-.

-Dice-:

-Pues ¿Cómo?

-Dice-:

-¡Uy!. Traía mucha hambre y mucha sed -dice- y un pobre me ha dado de beber y de comer, me ha dao una torta que llevaba...

-Dice-:

-¡Ay hijo mío!. -Dice- ¡Yo he sido la que t'envenenao... que t'e dao la torta envenenada...!. ¡Yo t'e matau!

Y el chico se murió”.

ANALISIS DE LOS CUENTOS

En Robledo de Corpes he recogido varios cuentos y leyendas más. He seleccionado, para su estudio, estos tres, porque responden a una misma tipología y sus contenidos y finalidades son similares. En los tres aparecen una serie de elementos que, a continuación, analizo.

1) Jesús se viste de pobre: aparece de este modo en los cuentos “A” y “B”. Jesús no es citado en el cuento “C”, pero pudiera haber sido omitido por olvido. De cualquier forma, el personaje protagonista se nos muestra en el cuento “C” como sobrenatural porque realiza milagros y conoce de antemano al resto de los personajes. O bien es Dios o actúa con su poder -“cuando Dios quería, agua salfa”.-.

2) Jesús es despreciado por los ricos: esto le ocurre en el carretero del cuento “A” y con la madre del cuento “C”.

3) Jesús es acogido por los pobres: por el carretero pobre del cuento “A” y por la buena mujer del cuento “B”.

4) Jesús premia a los pobres por sus buenas acciones: con una buena cosecha para el carretero pobre del cuento "A" y multiplicando el aceite de la mujer pobre del cuento "B".

5) Jesús castiga a los ricos por su falta de caridad: adelanta la muerte del carretero rico en el cuento "A", no multiplica el aceite de la mujer rica del cuento "B", le da la torta envenenada al hijo de la mujer rica en el cuento "C".

6) Elementos milagrosos o sobrenaturales: aparecen en los tres cuentos:

- Cuento "A": -Presagios: asegura la buena cosecha, augura la muerte de una persona que se cumple.

-Desaparición milagrosa.

- Cuento "B": -multiplica de forma sobrenatural el aceite.

- Cuento "C": -toda la trama del cuento es milagrosa. Además hace brotar el agua de forma extraordinaria.

7) Moraleja: está presente en el desarrollo de los tres cuentos que son de tipo religioso y moralizador. Se hace más palpable en el cuento "C" cuando el pobre le dice a la mujer que trata de envenenarle: "El que hace bien pa él se lo hace y el que hace mal pa él se lo hace."

OTROS CUENTOS Y LEYENDAS RELACIONADOS CON LOS QUE ESTUDIAMOS

La temática moralizadora se repite con frecuencia en los cuentos tradicionales españoles. A veces es el mismo Jesús el que desciende a la tierra, según la imaginación popular, vestido de pobre, probando el comportamiento de personas pertenecientes a estratos sociales distintos. Otras veces son la Virgen María, los santos o personajes misteriosos y sobrenaturales los que premian las buenas acciones mientras que castigan, a veces cruelmente, los malos actos.

Joaquín Díaz (2) interpreta un romance que recopiló en Villanueva de la Torre (Palencia) que tiene mucho que ver con los cuentos de Robledo de Corpes y que por su similitud transcribimos a continuación:

"JESUCRISTO EN TRAJE DE POBRE

Allá arriba y allá arriba, contra raya de Navarra
Jesucristo anda pidiendo y en traje de pobre andaba.
A pedir una limosna se ha acercado a una posada:
-Por Dios te pido mozueta, por Dios una jarra de agua.

(2) DIAZ VIANA, Joaquín. "Cancionero de Romances..." (MOVIEPLAY, L.P. 27002/7) Madrid. 1.977.

La buena de la mozucla coge la jarra y se marcha y grita la posadera: -¿Dónde vas con esa jarra?
 -Voy a dar agua a aquel pobre: sentado a su puerta estaba.
 -No quiero que beba el pobre en las vasijas de casa; que beba en los sus pucheros que estarán llenos de sarna.
 Se ha marchado de allí el pobre y a otra puerta se acercaba: Deo gratias, dice a las puertas. Le responden "A Dios dadas".
 Un bueno de labrador pronto llamó a su criada:
 -Baja limosna a este pobre y ponle la mesa blanca.
 El pan se convierte en flores, las fuentes todas de plata, los garbanzos brillos de oro que fuera del plato saltan.
 El bueno del labrador de puro gozo lloraba.
 -¿Cuándo me habré visto yo mejor visita en mi casa siendo yo el peor del mundo que por estas tierras se halla?
 Ya se ausenta de allí el pobre, por las calles caminaba y en el medio del camino con dos arrieros se halla.
 -Dadme una limosna hermanos, mirad que el cielo lo paga.
 -Perdone por Dios, el pobre, bien sabe Dios que no hay nada.
 Ponte pobre en este macho, y hasta la primer posada.
 Ya llegaron al mesón y meten dentro las cargas.
 -Pobre, te he dicho otra vez que aquí no te doy posada; aunque a mi Dios ofendiera, no has de dormir en mi casa.
 Le cogieron los arrieros, le llevan para la cuadra.
 -Toma, pobre, cena esto; si quieres vete a por agua que vino no lo tenemos, que el caudal no nos alcanza.
 Aquella mala mujer su mala intención pagara.
 Por encima de las peñas los demonios la llevaban; por el aire iba diciendo: -Ay de mí, que desgraciada, que condenada me veo sólo por un jarro de agua que no quise dar a Cristo, que en traje de pobre andaba."

La relación entre el romance palentino y los cuentos de Robledo de Corpes es evidente.

También resulta evidente la relación de los cuentos y del romance con el episodio bíblico del rico Epulón y el pobre Lázaro. La Biblia utiliza un relato para transmitir una enseñanza moralizadora.

Los evangelios hacen referencia continuamente a los pobres y a los niños como elegidos de la Divinidad.

Esto ocurre, por ejemplo, en algunos de los cuentos recopilados por Julio Camarena en Ciudad Real (3):

(3) CAMARENA LAUCIRICA, Julio. "Cuentos Tradicionales Recopilados en la Provincia de Ciudad Real". Instituto de Estudios Manchegos. Ciudad Real. 1.984.

-En el cuento 67, El Señor, San Juan y San Pedro son hombres que hacen milagros.

-En el 95, el Señor y San Pedro se disfrazan de pobres y prueban a tres hermanos, castigando el egoísmo de dos de ellos y premian la bondad del tercero.

-En el cuento 107, un hombre es recompensado por pagar el entierro de un pobre.

-En el 111 el hijo de un Conde enfermo ayuda a una vieja pobre y ésta le ayuda a su vez, a la hora de buscar el remedio para la enfermedad de su padre.

En el cuento número 142, la Virgen se disfraza de pobre; pide comida a tres niñas, las dos mayores se lo niegan y son castigadas con el Infierno, la pequeña le ofrece su propia comida y es recompensada.

En estos cuentos, los pobres no son sólo los elegidos de Dios, sino también sus intermediarios, poseedores de capacidades sobrenaturales, en algunos casos. Esto ocurre, por ejemplo, en los cuentos 107 y 111 del libro de Camarena referente a la provincia de Ciudad Real.

En los cuentos tradicionales españoles los niños son frecuentemente los favorecidos por la divinidad o por personajes sobrenaturales. Con frecuencia hablan los relatos de tres hermanos; de ellos, el más pequeño está, mayormente, dotado de virtudes piadosas o morales. Ocurre de este modo, por ejemplo, en los cuentos 95 y 142 de la recopilación de Camarena a la que ya hemos hecho referencia.

En Hinojosa (Guadalajara) cuentan una leyenda que ocurrió en un paraje denominado el "Cerro Cabezaelcid". Según la tradición popular hubo una gran sequía y un caballero dijo:- "Cuando Dios quería, agua había". Brotó en ese momento un borbotón de agua donde pisaba su caballo (4).

La fórmula es muy similar a la utilizada en nuestro cuento "C".

ALGUNAS NOTAS SOBRE EL ENTORNO SOCIAL

Robledo de Corpes es un pueblo localizado en el Noroeste de la provincia de Guadalajara, en la comarca de la Sierra de Atienza.

Hasta hace un par de décadas el pueblo vivió aislado debido, fundamentalmente, a su situación geográfica y a la pervivencia de un arcaico régimen económico de autoabastecimiento, basado en la agricultura y, sobre todo, en la ganadería.

Los distintos aspectos de su Cultura Tradicional están, sin embargo, claramente, relacionados con el resto de Castilla y con Aragón. Probablemente el pastoreo transhumante tendría mucho que ver en el paralelismo de algunas manifestaciones culturales de Robledo con las de otras regiones colindantes.

(4) Informó Ricardo Alonso Arcos de Tartanedo (Guadalajara)

Hasta hace algunas décadas, llegaban a Robledo de Corpes, con frecuencia, pobres para acogerse a la hospitalidad del pueblo. Esta hospitalidad estaba reglamentada. El Alcalde designaba a una mujer para que los pobres acudieran a ella. Esta mujer tenía una lista rotatoria en la que se encontraban todos los cabezas de familia del pueblo. Cuando llegaba un pobre al pueblo se le asignaba a una familia, la cual era responsable de la atención del pobre y estaba obligada a proporcionarle comida (normalmente cena y desayuno) y lecho de paja en el pajar o “casilla”. Esta costumbre de la lista rotatoria se denomina en Robledo de Corpes “ADRA” y se aplica también para apacentar los rebaños de ganado, de tal forma que se reúnen determinadas especies animales -mulas (la “muletá”), cabras (la “cabrá”), vacas (la “vacá”)- y cada día se nombran uno o dos pastores que se encargan de cuidar el ganado de sus convecinos y el suyo propio.

Al estar reglamentada, de forma consuetudinaria, la acogida a pobres en Robledo, estos llegaban al pueblo con frecuencia. Ellos pudieron ser los que llevaron al lugar este tipo de cuentos moralizadores que luego la población se encargó de difundir y conservar.

JUEGOS POPULARES EN LA ALCARRIA BAJA

Antonio Villalba Plaza

La falta de datos bibliográficos, la pérdida de muchas de las manifestaciones lúdicas, la desaparición de algunos oficios artesanales, el éxodo de nuestros pueblos, la mecanización de las tareas agrícolas, la desaparición de espacios tradicionalmente dedicados a los juegos (plazas y caminos), el cambio de costumbres debido a la aparición de nuevas formas de ocupación demostrada por autoridades y organismos, estuvieron a punto, si no se llegó tarde, de perder definitivamente algunos de los Juegos y Deportes Tradicionales.

Actualmente se observa un nuevo resurgir de los Juegos. Estamos convencidos de que con el conocimiento y la preocupación por parte de autoridades, educadores y entusiastas, podamos evitar la desaparición de este capítulo importante de nuestra cultura heredada y, veamos pronto a jóvenes, mozos y mayores, reunidos en las plazas, calles y caminos practicando cualquiera de los Juegos, de los muchos que comprende nuestra raigambre cultural tradicional.

BOLEO

Consiste en tirar con la mano una bola de hierro por un camino, bien a pie quieto o en carrera, y al “agüeque” o “rasera” procurar que avance lo más lejos posible.

El objeto principal del juego son las bolas. Estas son de hierro o acero, de

diferentes pesos y tamaños, oscilando entre las 2 y 9 libras (unidad de peso del antiguo sistema empleado en España para áridos, líquidos y efectos. En la provincia de Guadalajara equivale a 0,460 kg.) Las utilizadas normalmente por su peso más idóneo y manejabilidad son las de 3, 3,5 y 4 libras.

Muy frecuentemente entre los jugadores de boleó es la utilización del “boleador” o “tira bola”. Pieza de material o “badana”, que introduciéndose entre la primera y segunda falange del dedo anular e índice, sirve para sujetar mejor la bola y evitar el continuo roce que produce al soltarla en la yema de los dedos.

El boleó no tiene un espacio concreto de juego, sino que se practica en los antiguos caminos de herradura cercanos a los pueblos. En los que las curvas, subidas, bajadas y los “zopeteros” dan las características y dificultades propias del juego.

GENERALIDADES

El boleó ha sido el juego más extendido en la provincia de Guadalajara (a excepción de la Sierra), gozando del mayor número de practicantes. Tanta fue, y es su popularidad, que resulta raro no encontrar en un pueblo algún comino próximo a éste, que no se denomine el “del boleó”.

El boleó se juega normalmente por equipos de 2, 3 ó 4 jugadores; en ocasiones, y cuando la rivalidad entre jugadores es máxima, se llega al mano a mano.

Cuando la idea de “echar un boleó” surge entre los jóvenes o mozos, inmediatamente se ajustan las características de las pruebas, como son:

- Número de jugadores por equipo.
- El camino y recorrido a realizar.
- El peso de las bolas.
- La modalidad.
- La apuesta realizada.
- Sistema de puntuación y reglamento.

Según las características del camino, cada jugador elige la técnica más adecuada, “raseando” o “agüecando” su lanzamiento. Buscando las zonas más duras, o con piedras planas (“losas” o “toscas”), para que sus bolas salgan despedidas a mayor velocidad; o toman las curvas y eviten los obstáculos que impiden su avance.

REGLAMENTO

La variedad de normas y reglas existentes en los distintos pueblos, hace muy difícil el establecer un reglamento.

Actualmente y dada la proliferación de competiciones, se ha llegado a un acuerdo

general en cuanto a las reglas más importantes:

-Los equipos están compuestos por 2 jugadores.

-Se sortea la pareja encargada de iniciar el juego.

-Al inicio de la partida se establecerá el turno de tirada dentro de la pareja, no pudiéndose modificar hasta el final de la misma.

-En el lanzamiento no se podrá rebasar la línea de tiro o “esbarre” si antes no se ha soltado la bola. Se considerará nulo en caso contrario.

-En igualdad de lanzamientos, reanudará el juego, el jugador en turno de la pareja (equipo) que tenga su bola más atrasada.

-Una vez efectuado el lanzamiento, ningún jugador podrá tocar la bola hasta que le llegue su turno, y hasta que el juez le autorice.

-Cuando la bola se sale del camino, el jugador ha de lanzar desde el lugar donde se detuvo la bola. Pudiéndose desplazar en busca de una mejor trayectoria, un paso hacia la derecha o izquierda. Teniendo que “picar” la bola obligatoriamente en el camino, para que su lanzamiento sea válido.

-Gana la partida el equipo que haya logrado, a igual número de tiros, avanzar más.

CAMPEONATOS Y CAMPEONES

Dada la no existencia de verdaderos campeonatos provinciales, no existe ningún dato acerca de grandes jugadores de antaño.

LA CALVA

La calva es un juego, que por sus características de material y espacio es muy fácil de practicar. Consiste en tocar un palo o cuerno hincado en el suelo, con unas piedras o “cantos” tiradas a determinada distancia, sin tocar antes en la tierra.

El juego consta de tres elementos, uno la “calva”, otro el “canto” o “marro” y otro el “clavo”.

La calva es una pieza rectangular de madera de unos 40 cms. de longitud por 7 cms. de ancho, que se coloca inclinada sobre otra pieza llamada “hito” (pieza de madera en forma de cubo de 7 cms. de lado).

El “canto” o “marro” es una pieza cilíndrica de piedra (normalmente un canto rodado) de apenas 20-25 cms. de longitud y 5-7 cms. de diámetro y con un peso de 0,5 a 1,5 kg.

Como punto de señal para medir el impacto más cercano en caso de no conseguir calva, se coloca un clavo en el suelo, justo delante del “hito”.

El espacio de juego debe ser llano, de tierra o arena, y sin obstáculos que impidan el desplazamiento del canto hacia la calva.

El campo de juego propiamente dicho, es un rectángulo de 20 m. de largo por 2 m. de ancho.

GENERALIDADES

La calva es un juego muy extendido en la provincia de Guadalajara.

Debido a la facilidad para encontrar el material necesario para el juego en cualquier lugar, se han dado las distintas formas de juego practicadas. Encontrándose en la provincia dos formas: la de la Sierra-Alcarria, y la de La Mancha, algo más sofisticada que la anterior.

La calva, al igual que muchos de los otros juegos descritos, se disputa por equipos, normalmente de 4 jugadores. De igual modo, también se hacen apuestas durante el desarrollo de los partidos.

REGLAMENTO

“Hacer calva” o “calvar” se considera al impacto directo del “canto” sobre la calva. Esta es la jugada que más puntúa anotándose 2 puntos.

En caso de que ningún jugador logre “calvar” se anota 1 punto al jugador que más cerca haya impactado, tomando como referencia el clavo situado bajo la calva.

La acción de lanzar es muy similar a la de cualquier lanzamiento de precisión, pudiéndose hacer a pie quieto o en carrera.

El sistema de puntuación es curioso y fomenta principalmente la labor de equipo. Previo sorteo, el primer jugador de un equipo (A) lanza su “canto” sobre la calva, si logra “calvar” obtendría 2 puntos y pasaría el turno al primer jugador del equipo contrario (B), y así sucesivamente hasta que un jugador del equipo (B), lograra “calvar”, con lo que obtendría los 2 puntos, quitándoselos al equipo (A), que pasaría a lanzar con su segundo jugador.

El juego continuaría hasta que un equipo sin estar en posesión de los 2 puntos se quedase sin jugadores, para seguir lanzando.

Las reglas más importantes son:

- Cada equipo dispondrá de 1 “canto” por jugador.
- Las calvas están situadas a 20 m. de la línea de tiro.
- En cada juego se podrá obtener como máximo 2 puntos, que obtendrá el equipo que logre “calvar” en último lugar.
- El orden de lanzamiento de los equipos y jugadores es inalterable.

-Se podrá lanzar a "calvar" desde parados o en carrera, siendo imprescindible que el jugador suelte el "canto" antes de sobrepasar la línea de tiro, para que éste sea considerado válido.

-Ganará el equipo que antes consiga 13 puntos.

TANGANO, CALICHE, CHITO, ETC.

El juego consiste en colocar un palo, sobre el que se depositan unas monedas, tirando con tejos a tumbarlo, procurando que las monedas caigan más cerca de éstas, que el palo.

Este juego se practica en casi toda la provincia con características parecidas en los distintos lugares. Conociéndose en cada población con nombres como: "tanganyillo", "caliche", "calinche", "chusca", "chusque", "chita", "chito", "bolinche", "bolillo", "chivata" y "jugar al palo".

En el tángano se utilizan 3 elementos de juego: el "tángano", "caliche", "chito", etc... es un palo o tubo cilíndrico de madera de unos 10 cms. de altura por 3 cms. de diámetro. El "tejo", "doblache", "chaflán", "chamflones", etc., pieza de hierro o arcilla generalmente en forma de disco o cuadrado de unos 8-10 cms. de diámetro y con un peso entre los 400 y 600 grs. La chapa o moneda es una pieza circular que se coloca encima del tángano o caliche, sirviendo cualquier moneda en circulación.

El terreno de juego debe ser llano y horizontal, sin obstáculos que impidan el normal vuelo del "tejo", formando un rectángulo de 20 m. de largo por 3 de ancho.

GENERALIDADES

El tángano o caliche es un juego basado en la apuesta, en donde cada jugador colocaba su moneda sobre el tángano. Actualmente y como adaptación a la competición esta norma ha variado y solamente se coloca 1 moneda, que se utiliza para la puntuación.

El juego se realiza por parejas y tiene dos fases.

En la primera, un representante de cada pareja lanza un "tejo" desde la línea de tángano a la línea de tiro, procurando acercarse lo más posible. Estableciéndose de esta forma el orden de tirada.

En la segunda fase, cada jugador dispondrá de 2 tejos para una entrada, buscando con sus lanzamientos, derribar el "tángano" y colocar uno de sus tejos más cerca de la moneda que el "tángano" o "caliche"; acción esta última que se denomina "sacar moneda".

REGLAMENTO

-Se jugará por parejas.

-El orden de tirada se establecerá mediante un lanzamiento sobre la línea de tiro.

-Cada pareja dispondrá de 4 tejos, 2 por jugador.

-El orden de participación en la pareja no podrá ser modificado en el transcurso del punto.

-La puntuación en una entrada será la siguiente:

- . “Tangano” derribado 1 punto
- . “Sacar moneda” 2 puntos
- . Si la moneda se encuentra a igual distancia del “tejo” que del “tángano” 1 punto

-La puntuación máxima que podrá sacar una pareja por entrada es de 3 puntos.

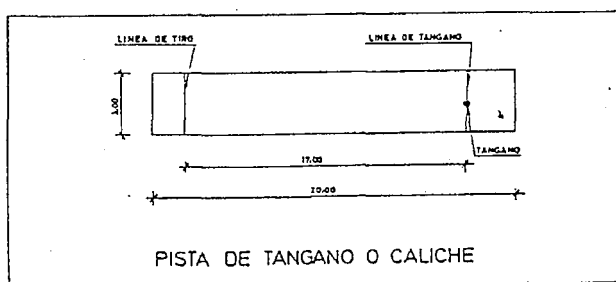
-Los “tejos” mientras no haya finalizado la correspondiente entrada, no podrán ser movidos del lugar donde se detuvieron.

-Cuando una pareja derriba el “tángano”, consiga o no sacar moneda, éste será obligatoriamente puesto en pie.

-Los jugadores podrán efectuar el lanzamiento a pie parado o con paso, no sobrepasando en ningún momento la línea de tiro, antes de tomar contacto el tejo en el suelo.

-Los “tejos” o “doblaches” podrán ser de propiedad de los jugadores, o de la organización, pero en ningún caso podrán exceder las medidas y pesos señalados.

-Cada pareja dispondrá de 15 entradas, que irán sumando los distintos puntos para su clasificación final



LA PETANCA

La petanca es un juego de origen francés, que traído a España, ha sido aceptado plenamente, rebasando en practicantes en muchos casos a los juegos autóctonos.

La existencia de una Federación Nacional, con un reglamento aprobado en el que se regulan todos los aspectos relacionados con este juego, hace innecesario cualquier comentario al respecto.

La inclusión en la presente publicación es debido a la facilidad de su aprendizaje, la belleza y plasticidad de su juego y la emoción e incertidumbre de su resultado. Lo que lo hace un juego ideal para los momentos de ocio en todas las edades.

Llegado el momento final, espero y deseo, que este escueto e ilusionado trabajo, sirva a todos los amantes de la tradición y de nuestras raíces, para que apoyen y practiquen algunos de los juegos aquí relacionados.

Todos aquellos juegos que han logrado sobrevivir y llegar hasta nosotros, nos hacen sentir la necesidad de mostrarlos y enseñarlos a los jóvenes, continuando de esta forma la cadena de transmisión de costumbres y modo de vida actual de nuestros antepasados.

El conocimiento de nuestra tierra, nuestra música, nuestros bailes, nuestra gastronomía, nuestros juegos y de todo nuestro entorno social, nos harán más fervientes defensores de toda la cultura heredada, ayudándonos a trabajar y a exigir más de todos y de nosotros mismos.

Agradecimiento: Me gustaría agradecer a todas aquellas personas, que me han prestado su ayuda y han sido fuente de saber de lo que yo ignoraba. En especial a mi familia. Gracias.

MARCAS DEL GANADO EN PERALVECHE.

Francisco Viana Gil.

En 1.989 publicábamos el libro *“Peralveche y su historia”* en el que tratábamos de recoger la historia, usos y costumbres del pueblo. Siendo muy poca la documentación que pudimos recoger sobre el pasado histórico por las razones que apuntábamos, destrucción de los archivos municipales y parroquiales en varios momentos históricos; dedicamos mas espacio a recoger la etnología del pueblo y en este sentido fuimos describiendo de una forma demasiado escueta cada una de las ricas tradiciones y costumbres del pueblo: mayos, matanza del cerdo, Semana Santa, fiestas mayores, etc., y se nos quedó en el tintero algo tan importante y ritual como es el tema que hoy nos ocupa: las marcas del ganado en las orejas, cuernos y lana.

Ahora es el momento de darlo a conocer con el fin de completar la historia de Peralveche que en su día publicamos.

Estas marcas del ganado entre los ganaderos era la “ley” que regía y que todos respetaban escrupulosamente, hasta el extremo que si algún ganadero “novato” marcaba equivocadamente alguna res inmediatamente lo comunicaba al ganadero al que pertenecía la marca y llegaban a un acuerdo de buena vecindad, cambio de la res mal marcada por otra, o compra por parte del ganadero propietario de la marca; así se evitaban posibles equívocos que podían llegar a ser mal intencionados a la hora de reclamar la res en cuestión.

Como apuntábamos en el libro citado, existía el afinador de cencerros, oficio que ha desaparecido con la muerte del último artesano, José Blanco, “El tío Morillas”.

Cada ganadero tenía su determinado tono y timbre en los cencerros de sus ganados de tal forma que a la lejanía se podía distinguir de quien era el ganado.

Los cencerros según su tamaño y tono tienen un nombre:

De mayor a menor tamaño es el siguiente:

- Cañón
- Esquilas
- Picotes
- Cencerros Grandes
 Medianos
 Pequeños
- Grilletas
- Grilletes
- Cencerrillas.

Todos estos cencerros sonaban en la misma nota del mayor al menor por lo que el sonido conjunto era armonioso.

Otra de las costumbres era el lugar de apacentar el ganado. Por lo general tenían una o varias “parideras” y en torno a ellas apacentaban todo el año o parte de él, primavera- verano y otoño- invierno. Independientemente se hallaba el rebaño de las hembras “parideras”, que solía estar cerca del pueblo por los cuidados que este ganado requiere.

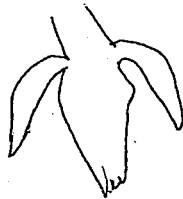
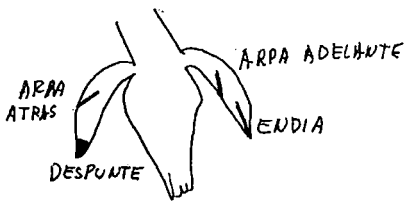
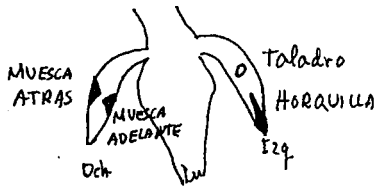
Además de estas medidas de reconocimiento de los animales, la más importante y en definitiva la que hoy nos ocupa son las marcas que el ganadero hacía en las orejas de los animales. Cada ganadero tenía la suya propia heredada de sus antepasados o creada por él.

También podía pasar de un ganadero a otro cuando este dejaba de serlo, puesto que la costumbre disponía que cuando un ganadero dejaba de tener algún animal para poderlo marcar perdía la señal y esta podía pasar a otro, de ahí viene el dicho en el pueblo: “he perdido hasta la señal”, en razón a quedarse sin ningún animal que pudiera llevar la marca.

La señal se heredaba de padres a hijos y siempre recaía en el menor de ellos, por lo que los hermanos mayores debían hacer otra marca o esperar que alguna quedase vacante para poder usarla. Los animales a marcar eran los que se quedaba el ganadero para la reproducción del ganado lanar y cabrío, no se les ponía a las vacas, caballos, mulas y asnos, así como a los cerdos y crías de ganado destinados a la venta.

El rito de la señal del ganado se hacía generalmente el día de la Cruz de Mayo (día 3); ese mismo día se les cortaba el rabo a las corderas destinadas a la reproducción: las “desrabotaban”. Había algunos ganaderos que lo hacían el día de Viernes Santo, porque, según la tradición, en estos días, se evitaban las infecciones y que la mosca no les “cagara” en la herida con el consiguiente riesgo de gusanos.

Las señales que he podido recoger, ayudado de los ancianos del pueblo y que son



la única fuente de información y testigos del hecho, son las siguientes:

- *Despunte*: Consiste en cortar la punta de una de las orejas del animal.
- *Muesca*: Consiste en hacer un corte en forma de ángulo en el centro de la oreja, en la parte delantera o detrás.
- *Horquilla*: Consiste en hacer un corte en forma de ángulo longitudinal en la oreja.
- *Ojohiguera*: Consiste en hacer dos cortes en la oreja, uno a cada lado en la punta(1).
- *Derramillo*: Consiste en hacer un corte en forma de ángulo en la punta de la oreja, pudiendo hacerse hacia delante o hacia detrás.
- *Unza*: Consiste en hacer un corte longitudinal en la oreja.
- *Arpa*: Consiste en un corte a un lado de la oreja, puede ser hacia delante o hacia atrás.
- *Taladro*: Consiste en un agujero en el centro de la oreja.

Entre los ganaderos que he podido localizar, o sus descendientes, las marcas que usaron son las siguientes:

Nombres y Apellidos	Oreja Derecha	Oreja Izquierda
Apolinar Saiz	Despunte	Derramillo atrás
Esteban Argilés	Derramillo atrás	Hendía
Francisco García	Muesca atrás	Muesca delante
Julián Blanco	Hendía	Despunte
Roque Viana	Despunte y muesca atrás	Hendía
Antonio Alcolca	Ojohiguera	Despunte
Demetrio López	Despunte	Despunte
Eusinia García Viana	Despunte y muesca adelante	Nada
Paulino Saiz	Dos horquillas y Hendía	Igual
Justo Blanco	Despunte	Muesca atrás
Eulogio de Manuel	Nada	Despunte
Ramón Viana	Despunte	Ojohiguera
Vitorio Argilés	Horquilla	Hendía
Julián Pascual	Derramillo atrás	Ojohiguera
Cirilo Pascual	Derramillo adelante	Ojohiguera
José Viana Blanco	Despunte y Hendía	Derramillo adelante
Daniel Ramos	Derramillo atrás	Igual
Dionisio Monguía	Nada	Despunte muesca atrás
Jesús Alonso	Ojohiguera	Hendía
Basiliso Saiz	Derramillo adelante	Muesca atrás
Francisco Oria	Despunte y muesca atrás	Nada

(1) También recibe el nombre de "Hojahiguera"

Nicolás García	Despunte	Derramillo atrás
Santiago Saiz	Derramillo atrás	Muesca adelante
Santiago Viana	Taladro	Taladro
Isaac Viana	Ojohiguera	Muesca adelante y atrás
Pascuala García	Derramillo atrás	Igual
Leoncio Vélez	Horquilla	Despunte
José Gil	Muesca	Unza
Mariano García	Hendía	Muesca adelante y atrás
Modesto Viana	Derramillo adelante	Despunte
Antonio Alcolea	Horquilla	Derramillo adelante
José Alonso	Nada	Muesca adelante
Juan Bautista Martínez	Arpa atrás	Hendía
Clemente Pascual	Derramillo adelante	Igual
Diego García Viana	Arpa atrás	Muesca atrás
Jesús Blanco	Despunte	Arpa atrás.
José Blanco	Despunte	Derramillo adelante
Mariano Saiz	Derramillo adelante	Derramillo atrás
Benito Gil	Derramillo adelante	Muesca adelante y atrás
Cecilio Blanco	Muesca adelante	Arpa atrás
Buenaventura García	Horquilla y muesca	Derramillo atrás
Francisco Viana	Muesca adelante y atrás	Ojohiguera
Juan Romero	Procede de Carrascosa y coincide con Benito Gil.	

Además de estas marcas existían otras dos más que se utilizaban según la clase de ganado. En el cabrío y vacuno era el hierro en los cuernos del animal, generalmente era la inicial del nombre o apellido del ganadero o ambas a la vez. En el ganado lanar la marca era la “en pez”, que consistía en poner el hierro en la lana del animal con pez, cada ganadero tenía su marca propia, esta faena se hacía después del esquilado de las reses para la identificación durante el verano y sobre todo en las crías que no se habían marcado en las orejas. El pastoreo se hacía por las noches y en ocasiones el pastor se quedaba dormido y los ganados llegaban a juntarse, de esta forma se hacía el “apartado” más rápidamente. Normalmente esto no ocurría, puesto que como he apuntado cada ganadero tenía su zona de pastos.

Las reses del ganado tienen un nombre según su edad, en el pueblo estos nombres son los siguientes:

Ganado ovino.-

Hasta	1 mes	Recental
A los	4 meses	Cordero
A los	6 meses	Pascual
A los	10 meses	Borrego/a
A los	20 meses	Primal/a
A los	3 años	Andosca
A los	4 años	Trasandosca
A los	5 años	Cerrada

El promedio de vida es de 10 años.

El ganadero solía venderlas antes de esta edad para evitar que el duro invierno pudiese malograr las reses. El ganado cabrío tenía los mismos nombres y la media de vida es de unos 14 años.

Otra de las costumbres entre los ganaderos era la contratación de pastores el día de San Pedro en la Plaza Mayor, el contratado pasaba a prestar sus servicios con el nuevo "amo" el día de San Miguel (septiembre). En la década de los treinta el sueldo de un pastor por mes era el siguiente: 25 Pts, tres libras de aceite, un pellejo para hacerse unos "zagones", tres almudes de trigo, (fanega y media, 66 Kg). Además al año le daba unas albarcas, 1/2 m de paño para hacerse los piales, (calcetines), una oveja ahorra, (se le daba una oveja y los pastos y demás gastos corrían por cuenta del amo, los beneficios de lana y cría eran para el pastor), un huerto para que sembrase la hortaliza y alubias. La jornada de trabajo era de sol a sol incluidos los festivos, excepto el día de Jueves Santo que hacían fiesta medio día.

El mozo de mulas cobraba 50 duros al mes y la comida la hacía en casa del amo.

Siguiendo con las costumbres, otra de ellas era la subasta de los pastos de la "vega" que también se hacía el día de San Antonio, fiesta de los ganaderos. Como decíamos en el libro "*Peralveche y su historia*", San Antonio es el patrón de los ganaderos, en el pueblo se le tiene gran devoción. Esta devoción se demostraba con el ofrecimiento que le hacían el día de su fiesta, 13 de junio, entregando a la Hermandad corderos, vellones de lana, judías, garbanzos, gallinas, tortas de dulce, conejos, etc, que se subastaban por la tarde en la Plaza Mayor. Durante la subasta se repartía vino y tostones entre los asistentes.

La devoción de los ganaderos se demostraba cuando se perdía alguna res en el monte, inmediatamente se le rezaba el responso a San Antonio para que la protegiese de la zorra y otras alimañas.

El responso dice así:

Si buscas milagros mira
muerte y horror desterrados
bienes, y bienes perdidos
recobran mozos y ancianos.
El peligro se retira
los pobres van remediados
cuéntenos los socorridos
y díganos los paduanos.
El mar sosiega su ira
ruega a Cristo por nosotros
Antonio divino y santo.
Para que digamos así
de tus promesas seamos.
Gloria al Padre, gloria al Hijo
gloria al Espíritu Santo.



