

Por caminos y quehaceres



MERCEDES CANO HERRERA



POR CAMINOS Y QUEHACERES

COLECCION «PAGINAS DE TRADICION»

12

MERCEDES CANO HERRERA

Fotos:

MERCEDES CANO

LUIS MIGUEL MATA

ANGEL CARRIL

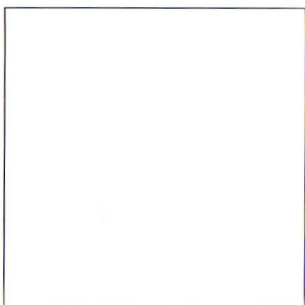
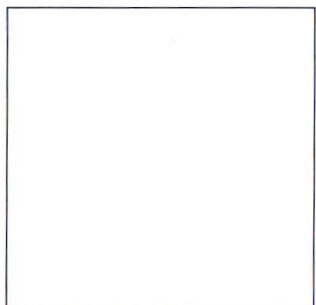
LUCIA PEDRERO

Tratamiento de grabado:

ROSARIO M. BARRIENTOS



POR CAMINOS Y QUEHACERES



Centro
de Cultura Tradicional
Diputación de Salamanca
1990



DIPUTACION DE SALAMANCA
Centro de Cultura Tradicional

1.^a edición, diciembre 1990
© Centro de Cultura Tradicional
© Mercedes Cano Herrera
Diseño y realización: José A. Sánchez Paso,
Angel Carril y Juan F. Blanco

I S B N : 84-87339-12-3
Depósito legal: S. 803-1990

Para pedidos, información e intercambios, dirigirse a:
CENTRO DE CULTURA TRADICIONAL
Diputación de Salamanca
Plaza de Colón, 4
37001 Salamanca (Spain)

Impreso en España-Printed in Spain
Imprenta Calatrava, S.C.L.
Pol. Ind. El Montalvo - Parcela 19
37008 Salamanca

Ninguna parte de esta publicación puede ser reproducida,
total o parcialmente, almacenada o transmitida en mane-
ra alguna ni por ningún medio, ya sea mecánico, eléctrico,
químico, óptico, de grabación o de fotocopia, sin permiso
previo del editor

PROLOGO

*Hace tiempo que quería escribir contando mis viajes y cuanto en ellos he visto. Si algo me ha detenido ha sido fundamentalmente el darme cuenta de la gran cantidad de artículos en revistas, realizadas por gentes que a menudo ni siquiera han estado en el lugar, o que a lo sumo lo han hecho un momento, como turistas, sin penetrar en la gente ni conocer en absoluto aquello de que hablan. A menudo simplemente lo desconoce; pero otras veces su desconocimiento engendra un desprecio. Nos encontramos con publicaciones que dicen cosas tales como, refiriéndose a La Alberca: «Ya no tienen las fiestas el mismo colorido, el mismo propósito que **embaucaba** a todo el vecindario»; o sobre Sequeros: «una ermita del s. XV que todos llaman, **sin razón**, del Humilladero».*

Por otro lado, si se trata de publicaciones de gentes que conocen aquello de que hablan y, que desvelan factores hasta el momento desconocidos para el gran público, es a menudo peor; pues lanza a multitudes a la «caza del souvenir y la emoción», sin la preparación necesaria para codearse con las gentes de los lugares que van a visitar, teniendo en cuenta que son seres humanos y no objetos de laboratorio.

Ahora, cuando me siento y cojo la pluma, pienso que tal vez hable de algunas cosas, de las más humildes e íntimas, presentes en cada rincón de nuestro país y tan habituales que ya ni nos fijamos en ellas. Algunas están a la vista de cuantos por allí transitan, como las construcciones o las ropas; aunque no siempre se conocen los caminos que han conducido a que sean como actualmente se nos presentan. Otras, sin embargo, están «escondidas»; tan solo pueden percibirlas los habitantes del lugar, o quienes saben caminar lentamente, sin prisas, viendo, oyendo y preguntando cuanto ignoran. Entre éstas, podemos citar los

apodos. A lo largo de las páginas de este libro, veremos que en unas comarcas se nombra a la gente con nombre y apellido, mientras que en otras se añade el mote. Cuando esto sucede, es generalmente porque en las primeras no suele emplearse, o no se utiliza delante del interesado, que podría ofenderse; mientras que en las segundas, no solo es práctica habitual para referirse a alguien, sino que a menudo se hereda de padres —o madres— a hijos, y se sienten sumamente orgullosos de él. También se encuentran entre estas actividades poco conocidas los quehaceres caseros, presentes siempre en nuestros hogares, y gracias a los cuales vivimos mejor.

La grasa aprovechada para hacer jabón, los trapos en tiras para colchas o los viejos cordeles para cuerdas, son algunas de ellas. A menudo en mis viajes me he encontrado entre grupos de vecinos que charlaban mientras hacían una escoba, arreglaban los dientes de un rastrillo o calcetaban. Y sin embargo, ninguno de ellos se consideraba artesano, ni tenía conciencia de estar realizando artesanía alguna. Nos encontrábamos con la paradoja de un pueblo lleno de gentes que habitualmente realizaban estos trabajos, y sin que ninguno de ellos pudiera responder al nombre de artesano.

Así, poco a poco, me fui interesando cada vez más por estas personas y sus obras, lamentando que el mundo en su avidez por clasificar se olvidara de que existen. Por ello, esta obra pretende ser un homenaje a todos aquellos que no pueden estar mano sobre mano, y con su laboriosidad contribuyen a dar una mejor calidad de vida a los suyos. A todos ellos, gracias de corazón por ser como son. Y entre ellos, nadie tan caro para mí y a quien mejor dedicar esta obra que aquellos que dedicaron su vida a mejorar las de mis hermanos y la mía propia, sin regatear esfuerzos ni alegrías. Aquellos que supieron mantener viva la ilusión en nuestros corazones infantiles, y consiguieron que no la apagara la madurez. A los que compartieron conmigo sus juegos y me dieron compañía y a quienes, finalmente, han acabado de colmar mi vida y me han acompañado en mis viajes. A MIS PADRES, HERMANOS, MARIDO E HIJAS.

FRESNO EL VIEJO

La obra que pretendo escribir, quisiera comenzarla por mi principio. Quizás haya otros viajes más atractivos al lector, pero si no hablara de éste en primer lugar, del que despertó en mí el gusto por las pequeñas cosas y me abrió los ojos a tantos íntimos y aparentemente nimios quehaceres cotidianos, no sería fiel a mí misma. Se trata de mi primera estancia en un pueblo, de la que conservo recuerdos tan nítidos que parece imposible en niña de tan corta edad como yo era entonces. Este viaje fue muy importante para mi vida futura, porque a raíz de aquellos días mi horizonte cambió. Seguramente a este momento le debo en parte mi actual vocación por el estudio de la cultura tradicional y mi amor a los pueblos.

Así pues, el primer lugar de que hablaré no será una comarca, sino un solo lugar, Fresno el Viejo, situado en la provincia de Valladolid, cerca del límite con Salamanca, Ávila y Zamora, por lo que la mayor parte de los hechos que relate serán aplicables a los pueblos cercanos de dichas provincias.

El pueblo y las casas

A orillas del río Trabancos, famoso por sus exquisitos cangrejos, es tierra dura y áspera, de climas extremados, que en verano secan casi por completo sus cursos de agua. Sus casas están perfectamente adaptadas a estas condiciones, así como a la principal base económica de la zona, la agricultura. De un solo piso, a menudo con zaguán de suelo formado por cantos rodados que hacen dibujos especiales, tienen también un «sobrao», amplio recogedero de los múltiples trastos que no tienen cabida en las dependencias de vivienda. Sus paredes de adobe (uno de los mejores aislantes) se continúan, generalmente, en un lateral por una valla del mismo material, comunicada con el exterior por un portalada amplia, que permita el paso de carruajes. En el interior, el patio suele tener al fondo la casa, estando uno o dos laterales ocupados por las dependencias para animales: cuadra, palomar, gallinero.

Fresno el Viejo, en aquel año de 1956, cuando yo contaba cinco años,

era una pequeña aldea edificada en torno a una plaza, con el río a un lado y la estación al otro. La tranquila vida de sus habitantes ni siquiera era turbada por el ruido de los automóviles, ya que no había ninguno en el pueblo. La hora de la siesta se deslizaba somnolienta, siendo alterada tan sólo por algún que otro cacareo o rebuzno. Todavía hoy el paso por aquellas tierras cualquier día de verano invita a la paz y el sosiego.

Pienso con emoción en aquel viaje realizado en julio. Metidos en un viejo «Jeep», saltando sobre los asientos, llegamos a la plaza de Fresno. Recuerdo a tía María, en cuya casa me quedé, y su eterna bondad y buen humor. Veo a los vecinos, reunidos en el cuarto de estar, a la vez droguería de despacho al público, sentados en torno a una camilla sobre la que ondeaba una pegajosa tira matamoscas. Tampoco puedo olvidar el rajado cristal de la ventana, pegado con una tira de papel, ni el aparador de dos cuerpos, con mostrador. Era una de tantas casas de aquella época, que en invierno combatía el frío de las baldosas con esterillas de enea y en verano se limitaba a quitarlas para refrescar los pies. Allí me quedé todo el mes, y estos treinta días fueron uno de los períodos más felices de mi

vida. Yo, niña de ciudad, de un ambiente muy distinto, acostumbrada en vacaciones tan sólo a los prados verdes, la playa y el mar de mi ciudad natal, me lancé a la calle de un pueblo castellano, en cuyos secos campos apenas se veían ligeras manchas verdes y cuyo río permanecía seco, a excepción de pequeños charcos que surgían aquí y allí entre los cantos rodados. Y fui completamente feliz.

Mi compañero de aventuras allí en el pueblo, y de quien aprendí casi todo, era un niño de seis años, Salvita. Era un niño de pueblo, completamente diferente a los de ciudad que yo conocía, simplemente por el hecho de poder andar libremente por donde quisiera. Vivía en una maravillosa casa al otro lado de la plaza, completamente llena de cosas nuevas y misteriosas. Caballos, conejos y pollos andaban libremente. Allí, en el zaguán, pasamos muchas de las horas que los mayores dedicaban a la siesta, deslizándonos por la pulida tapa de la carbonera, o mirando la vida del pueblo por un pequeño orificio existente en la batihoja, que nosotros llamábamos pomposamente «nuestro cine». A aquel amigo de infancia le debo muchas de las cosas que aprendí y parte del respeto que

siento por las gentes de nuestros pueblos.

Aún recuerdo el olor a paja quemada del primer día, que se desprendía de la lumbre en que tía María cocinaba. Era una cocina pequeña, con una ventana y una puerta al corral, lugar de ensueño lleno de pollos, pichones, una gata con gatitos y, (como un mágico palacio que me atrajo desde que lo contemplé) un pozo con una higuera. Y enfrente del pozo, otra maravilla: el basurero. Allí no había que bajar la basura al portal. Bastaba con asomarse desde la cocina y tirar los restos de comida, lo que proporcionaba, además, un exquisito sabor a los huevos de las gallinas que en él escarbaban, y que tenían una curiosa costumbre para mí: se acostaban temprano y dormían sobre palos. Nunca olvidaré el placer de la búsqueda de los cálidos huevos en la paja de los barriles y cajas donde ponían. Y por el portalón del corral, se salía a la plaza de la iglesia, cuyo enorme nido de cigüeñas atraía la mirada embelesada. En el extremo opuesto del recinto, el pajar tenía la maravillosa delicadeza para conmigo de estar lleno de paja, recovecos y telarañas, así como de cobijar a una gata negra que acababa de parir.

En la cocina, entre la ventana y la puerta que comunicaba con el pasillo, estaba la cantarera. Maravillosa cantarera, con recipientes de rezumantes panzas que se colocaban en la triple carretilla dos veces al día para ir a llenarlos a la fuente, en las afueras del pueblo. Allí iba yo, sentada entre los cántaros, mientras la criadita de dieciséis años, cuya única misión era ir por agua, empujaba la carretilla sobre el estrecho madero que constituía el puente o por el seco y polvoriento camino de vuelta. Sin embargo, mi amor por este paseo no me impidió unirme a la legión de curiosos que desfiló durante toda la jornada por el nuevo cuarto de baño de unos vecinos del pueblo el día en que instalaron agua corriente.

Y qué decir del «sobrao», al que se llegaba por una maravillosamente estrecha, oscura y empinada escalera —que partía de una puerta desde el pasillo, casi enfrente de la atractiva mecedora— y cuya única iluminación se conseguía mediante un agujero más o menos circular en la fachada, que permitía contemplar la plaza. Allí, entre polvo y telarañas que proporcionaban un halo encantado a la luz que en ellos se tamizaba, contemplé por primera vez muchos de los objetos que de mayor han

llegado a ser habituales para mí y a constituir la base de mi trabajo, realizados por los artesanos del momento, a quienes nadie llamaba así. Eran, simplemente, el cacharrero, el silletero o el herrero.

Los animales y el campo

Por si todo esto no fuera suficiente para conseguir que una niña viviera en un mundo lleno de magia e ilusión, además estaba la emoción experimentada al coger los tibios huevos en el gallinero o comprar la lechuga a la vecina, en lugar de ir a la tienda. O de jugar en la era y enterrarse entre la paja sin que ésta produjera picor alguno ni sensación de ahogo. O sentarse en el trillo, con las piernas hacia atrás, masticando granos de trigo que convertíamos mentalmente en chicle blanco. Además, el hijo de mi tía, Jesús, me llevaba algunos días al campo con él, montada a lomos de la gran burra gris, disfrutando de todos y cada uno de los momentos vividos. Llegados a la huerta, enganchaba al animal a la noria, me pelaba una remolacha entresacada y se iba con la azada a abrir y cerrar los surcos por los que había de pasar el agua. Recuerdo aún con profundo agrado cómo iba co-

riendo el reguero, dejando tras de él la tierra de un gris más oscuro, mientras se oía el sonido de la noria y yo mordisqueaba la remolacha.

También me bañaba y cogía enormes cangrejos en las acequias o en los pequeños charcos que a veces quedaban en el río y donde no hubiera alguien lavando, mientras jugaba con los «pegalabios», trozos de teja rodados por las aguas. Aquí de nuevo descubrí algo: para bañarse había que hacerlo con enagua, pues no existían los bañadores en aquel pueblo.

Sillas de enea

Precisamente yendo un día hacia aquel lugar, tuve mi primer encuentro con un artesano. Se trataba de un silletero de unos sesenta años. Recuerdo que me acerqué a él, le saludé y le observé largo rato en silencio. Su labor era echar nuevos fondos de espadaña a las sillas rotas. Recogía las hojas de los márgenes del río, de lugares donde las aguas estuvieran limpias, y las ponía a secar. Una vez secas, las sujetaba con la mano al armazón de madera de la silla que hubiera de arreglar y las pasaba una y otra vez mientras las retorció y entrecruzaba. Era un habitante más del

pueblo, pero sumamente necesario, ya que durante largos años la mayoría de las sillas de nuestras gentes han tenido el asiento de enea. Sin embargo, no era él quien torneaba respaldo y patas, limitándose a añadir el asiento al armazón ya fabricado, o más habitualmente a reparar lo que se había deteriorado. Ocasionalmente realizaba también esteras de espadaña, encargadas por sus convecinos para combatir el frío suelo en invierno.



Inundaciones

Ese mismo río junto al que vivía el silletero y en el que apenas podíamos mojarnos los pies en los escasos charcos que en su fondo surgían, me proporcionó una gran emoción durante mi estancia en el pueblo. Recuerdo que una noche me despertaron poco después de haberme acostado. El río estaba crecido y toda la gente iba a

verlo. Era un espectáculo realmente grandioso. La crecida había cegado casi el ojo del puente y rugían las alborotadas aguas color de chocolate, en las que flotaban multitud de pajas de paja, animales muertos y otros objetos, algunos de los cuales las gentes se esforzaban en alcanzar mediante pértigas, mientras comentaban la mala suerte sufrida por quienes habían tenido tales pérdidas. Al día siguiente, como si se hubiera tratado de un sueño, de nuevo estaba seco el río, aunque ahora los cantos rodados lucían una pátina de barro. Sin embargo, la inundación dejó tras de sí algo más que el recuerdo de una niña, ya que a quienes les llevó cosechas, animales o construcciones sufrieron un duro golpe, del que muchos tardaron en reponerse.

Traperos

Un día llegaron a casa de mi tía los traperos. Compraban o cambiaban por cacharos los trapos viejos que las gentes les habían guardado. Mi recuerdo los pinta como gentes amables, que vivían una vida llena de aventuras, con quienes estuve charlando largo rato y que al irse (seguramente en pago a la hospitalidad de mi tía y al agua ofrecida), me regalaron una preciosa cantarilla, que

hoy sé que era de Arrabal de Portillo. Años después, en una visita al pueblo salmantino de Los Santos, pude comprobar personalmente para qué se utilizaban los trapos. Allí, rodeados de tradiciones, continúan los tejedores su oficio en pequeños telares unipersonales, donde confeccionan sus mantas traperas. Es ésta una actividad claramente de subsistencia, seguramente surgida de la necesidad de no desaprovechar nada. Para realizarla, se guardan todos los recortes de telas nuevas o viejas. Una vez reunida gran cantidad de retales y pequeños trozos, se rasgan para unirlos en largas tiras, que una vez hiladas y encanilladas, se utilizan como trama en un telar de urdimbre de algodón o cáñamo

Jabón casero

En casa de mis tíos no se hacía jabón, pues tenían una droguería, pero sí en la de sus vecinos, a los que recuerdo con gran cariño por haberme regalado una vez un platillo con garbanzos verdes. Tenía esta familia una niña aproximadamente de mi edad. Estando en su casa, me extrañó ver que su madre echaba recortes de tocino en una lata situada en un rincón. Yo pensé que era para algún animal. Pero al preguntar para qué

lo hacía, la respuesta me dejó tan asombrada que tardé algún tiempo en creerme lo que me dijeron. Hasta aquel momento había vivido en la creencia de que la grasa manchaba; y ahora me decían que la utilizaban para hacer jabón. Ciertamente era algo digno de comprobar, así que cuando supe que iban a fabricarlo, me invité yo misma para ver el proceso. Al parecer no les hizo mucha gracia, pues los niños solían quedar excluidos de tal acto por la peligrosidad de los materiales empleados. Sin embargo, bajo solemne promesa de no moverme del sitio en que me colocaran, conseguí acceso al mágico acto de transformar los restos sucios y amarillentos de grasas y aceites en una pastilla de jabón de color ligeramente melado.

La madre de mi amiga comenzó por pesar la grasa, picarla muy menuda y mezclarla con el aceite, vertiéndola a continuación en un barreño colocado sobre la lumbre y revolviéndola con un palo mientras se deshacía. Una vez deshecha, añadió la mitad del peso en sosa cáustica y siguió mezclando. Finalmente, tras advertirnos que nos mantuviéramos alejadas, agregó poco a poco con sumo cuidado tanta agua caliente —que tenía en un pote cabe la

lumbre— como grasa había utilizado, sin cesar de dar vueltas con el palo y lo más alejada posible de la masa, para protegerse de las emanaciones. Cuando empezó a hervir, lo retiró del fuego y dejó que se enfriara. Al poco tiempo pudimos ver cómo vertía la masa, ya más espesa, en una caja de frutas vacía. Cuando comenzó a solidificarse lo cortó en canteros; dejando, finalmente, que terminaran de endurecerse. Este jabón era utilizado tanto para lavar la ropa como los cacharos o la piel. Ahora parecer ser que es apreciado como uno de los mejores que hay para determinadas afecciones cutáneas; pero entonces no creo que se supiera, o al menos nadie me lo dijo nunca.

Horcas y horquillas

El nombre del pueblo venía de unos árboles que rodeaban un pequeño regato. Eran aquéllos unos fresnos maravillosos. En sus ramas no sólo anidaban multitud de pájaros y cantaban sin cesar las cigarras, sino que de ellas también se sacaban horcas y horquillas. No llegué a ver cómo lo hacían, pues no era aquélla la estación propicia. Pero mi padre me

lo explicó un día, ya que él lo había visto cuando era como yo. En primer lugar, obligaban a las ramas a tomar la forma requerida desde el primer momento, para, una vez crecidas, cortarlas, pelarlas, pulirlas con la navaja y afilar sus dientes, rematándolas así para el trabajo del campo. Pero aquellos árboles eran mucho más para mí. Un día me trajo mi tío un pajarillo caído del nido, y hubo que pensar en alimentarlo. Con Salvita, me dirigí por la noche a la arboleda en busca de cigarras. He de confesar que fracasamos en el intento y cuando llegamos a casa el pajarillo había muerto; pero, sin embargo, la magia del crepúsculo en aquel lugar rodeado de susurros y ruidos nocturnos, aumentada por la cercanía del viejo cementerio, era algo maravilloso. Años después, leyendo el libro de «Tom Sawyer» recordé vívidamente aquel momento, al llegar al episodio del gato y la sepultura reciente. Entonces aún no lo conocía, pero no puedo olvidar lo emocionantes que me parecieron sus viejas tumbas con cruces y cadenas de hierro, las nuevas con fotografías del difunto y las casi derruidas tapias; ya que era la primera vez que yo veía un camposanto. Por otro lado, tan a menudo nos habían repetido mis padres que no hay por qué temer a los muertos sino a los vivos,

que no experimentaba ni el más pequeño temor, aunque sí una gran excitación, seguramente motivada por la aventura de aquél crepúsculo.

Tormentas y nublados

Otro momento que seguramente jamás olvidaré y que aún casi puedo ver, oír e incluso oler, fue la gran tormenta. Todavía siento el retumbar del trueno mientras toda la familia rezaba reunida en el pequeño zaguán, herméticamente cerrado y en espesa penumbra, rota tan sólo por el débil resplandor de las lamparillas y acompañada por el sonido de voces temblorosas que desgranaban una oración a Santa Bárbara. A lo lejos, el fragor de la tempestad se mezclaba con el sonido de las campanas y de los cohetes que se lanzaban «para romper el nublado». He de confesar, avergonzada, que yo disfrutaba inmensamente, como con todo cuanto sucedía en mi estancia en aquel pueblo castellano, ignorando por completo lo que cualquier persona del campo sabe: que una tormenta, y más en aquel momento, podía destruir completamente el fruto del trabajo de todo el año. Para aquellas ocasiones y algunas otras, se fabricaban lamparillas con trocitos perfora-

dos de corcho y hojalata, en los que se insertaba una mecha. Fueron las primeras que vi en mi vida.

Remedios para los animales

Otra calamidad que podía surgir en ocasiones, eran aquellas gallinas que se «ponían cluecas» en momentos no deseados. El perjuicio causado por su inactividad ponedora cuando no se necesitaba empollar era tan grande, que se utilizaba un método para que volvieran a su estado habitual. Al menos, tal fue el empleado por el marido de mi tía-abuela con una preciosa gallina negra: la metió en un saco que cerró y colgó de la entrada del granero, y, tras dar unos palos y mojar al animal, le dejó un día entero de aquesta guisa. Aquella vez, sin embargo, se olvidó de ella, y, cuando al cabo de un tiempo abrió el saco, estaba muerta. En otras ocasiones, por el contrario, una gallina en tal estado era una bendición, y, el que no la tenía, la pedía prestada. O se cambiaban huevos de blanca por otros de negra, para obtener pollos de dicho color. Aquellas bandadas de pollitos recién nacidos, metidos en una caja con paja, eran realmente dignas de contemplarse. ¡Lástima que aquél al que curé una pata heri-

da fueran tan inquieto y se negara a quedarse quietecito encima del papel que metí bajo la cama! Cuando volví, estaba la habitación hecha una pena.

La cocina

También aquí vi por vez primera el interior de un horno de panadero. Tía María decidió un día hacer maldenas. No recuerdo los ingredientes, pero sí la amarilla masa rellenando suavemente los papeles, su traslado a la panadería y el olor que allí dentro había. En aquel recinto junto al pandero, había varias mujeres que llevaban dulces para cocer.

Y ya que de comida hablo, no puedo dejar de hacer una alusión, siquiera pasajera, a la labor que más horas de la vida de las mujeres ha llevado en nuestra sociedad: la cocina.

Era aquí tarea importante, realizada, generalmente, en lumbre baja de paja. Ardía ésta con lentitud e impregnaba el aire de un cierto olor a requemado muy agradable. Cabe la lumbre se encontraba siempre el trévede, un puchero o un recipiente cualquiera, resistente al fuego y lleno de agua que se mantenía caliente. La comida se hacía lentamente al amor de la lumbre. Recuerdo siempre

a mi tía, levantada desde primeras horas de la mañana, trajinando con cacharros. El pote del cocido estaba colocado al fuego desde primeras horas hasta que nos sentábamos a la mesa. Desde luego, la legumbre era el plato principal, pero también había otros. De cuando en cuando, llegaban vehículos cargados de cajas con hielo y sal, entre las que asomaba el reluciente plateado de las sardinas, y ante los que las vecinas del pueblo formaban cola. Uno de esos días vi a mi tío comerse uno de dichos peces crudos, y quise probar, comprobando que sabían tan bien como cocinados. Otra delicia culinaria, y un gran descubrimiento para mí, fue el hígado, que nunca antes había probado y que desde entonces se encuentra entre mis platos favoritos. Sin embargo, ya en ese lejano tiempo se utilizaban algunos adelantos para ayudarse en la preparación de la comida. Así, por ejemplo, las deliciosas natillas que a menudo hacía mi tía, con unas galletas redondas flotando, se conseguían con «Flan Chino el Mandarín», y apenas casi las hacía con huevos, pese a tenerlos a mano. También sabían perfectamente lo que les sentaba bien o mal, y las propiedades de cada alimento. Recuerdo que me encantaba la lechuga y mi tía a menudo me compraba una.

Y me decía siempre que tenía que comerme también las hojas verdes, que eran las que tenían vitaminas; y que las blancas eran buenas por la noche, para dormir. Pero yo prefería las segundas, dando las primeras a los conejos de mi amigo. Uno de esos animales, Tomásín, se vino conmigo a Valladolid. Negándose a tenerlo en casa, mis padres me convencieron para que lo dejara «en depósito» en un convento donde estaba una hermana de mi abuela. Varios años después aún seguía yo preguntando por él, y continuaban respondiéndome que estaría ya enorme, «como un burro».



Remedios caseros

También conocían las propiedades curativas de ciertos remedios caseros, aunque, mis recuerdos a tal respecto son muy vagos. Uno que me llamó poderosamente la atención fue

el utilizado contra los escorpiones. Se cogía uno de dichos animales y se metía en un frasco con aceite. Cuando alguien era picado, se aplicaba el ungüento sobre la picadura. Si en aquel momento no se tenía a mano, simplemente se agarraba el bicho y se aplastaba contra la herida, frotándola con él. También se empleaban algunas hierbas, especialmente en tisanas, como la manzanilla o la tila. Pero apenas si puedo recordar alguno más.

Por otro lado, cuantos lean estas líneas han de tener en cuenta que me estoy refiriendo a años de penurias, en que las calamidades de la guerra aún estaban presentes en las mentes de los adultos. Recuerdo incluso algo que me llamó poderosamente la atención. Un día que estaba jugando a hacer acrobacias en un lateral de la plaza salió de la puerta de la escuela un chiquillo cargado con un cántaro, del que bebía. El resto de los niños empezaron a hacerle burla. Entonces me enteré de algo que no conocía; llevaba leche de la ayuda americana, repartida gratis en las escuelas.

Aprovechamiento de materiales

Había otras muchas actividades en la vida diaria de Fresno el Viejo,

dignas de figurar entre las artesanías caseras. Pero a fin de no aburrir a quienes consigan llegar hasta este punto, voy a dar tan sólo algunas pinceladas, para pasar en seguida a tiempos más recientes y a otros lugares.

Si a los niños les parece maravilloso todo lo que brilla, y si les gustan los caramelos, imaginad unidas las dos cosas, y la felicidad será completa. Pues bien, en aquel mundo delicioso que era para mí Fresno, había algo que tenía unidas esas dos mágicas cualidades, y llegó a mi conocimiento de una forma casual. Cuando en alguna casa se rompía un cristal, se limitaban a pegarlo con papel engomado de sellos de correos. Pero, en una ocasión llegaron las hermanas de Salvita con una caja y un paquete plano envuelto en papel de periódico. Cuando lo abrieron y me lo mostraron, me interesó enseguida. Se trataba de un cristal roto, al que habían matado los bordes, y un montón de papeles de caramelo, fundamentalmente de «plata», en diferentes colores. Con ellos se hacía algo muy de moda entonces: bandejas. Se pintaba el cristal —a menudo con laca de uñas— y se colocaban en los huecos transparentes los papeles arrugados. Finalmente, cubrían por detrás con lo

que tuvieran —mejor si era una madera— y lo remataban. Yo conseguí hacer la mía, de la que estaba muy orgullosa. Sólo tenían un fallo estas bandejas; que no servían más que para adorno y una niña no podía manejarlas a su antojo, pues eran peligrosas si se rompían.

También recuerdo con cariño las baldas de las alacenas, decoradas con papel de periódicos y revistas recortado para darle una forma artística. O las bolsas que se hacían para guardar las medias lo más protegidas posible contra carreras y enganchedones, y que se confeccionaban con un cartón lleno de alfileres clavados, en torno al que se pasaban una y otra vez hebras de lana, conseguidas, generalmente, de los recortes sobrantes al deshacer viejas prendas de punto para hacer otras nuevas.

También recuerdo los estropajos utilizados habitualmente en el pueblo, cuyo uso estaba tan extendido que incluso en una casa como aquella donde yo estaba, con droguería incluida, lo vi hacer. El proceso era simple: cuando alguien lo necesitaba, cortaba un trozo de cuerda de esparto, la destrenzaba, y ya había estropajo.

Pongo fin aquí a este primer capítulo no sin sentir una gran pena al hacerlo, ya que este fue mi primer encuentro con un pueblo. Quizás más grato por breve, como dice mi abuelo en su libro «Por tierras del Alto Duero» al hablar de las torrenteras y se-

rijones sorianos. Es muy posible que gran parte del amor que hoy siento por mi profesión se lo deba a aquel verano de 1956 y a cuantos contribuyeron a hacer de él algo inolvidable para mí.

LA SIERRA DE FRANCIA

La Alberca

Cuando se viaja hacia la comarca que nos ocupa por los caminos de Salamanca, rodeados de encinares y toros, el primer indicio de que algo está cambiando lo tenemos en el saludo distante y altivo de la Peña de Francia, la misma que hace ya muchos años hizo viajar a Simón Vela sin descanso en busca de la Virgen Morena. Sin embargo, no pasará mucho tiempo sin que la carretera comience a abandonar las líneas rectas que hasta entonces la caracterizaban, para ir serpenteando paulatinamente, cual la cola de una gran serpiente que tuviera la cabeza en Batuecas. Las suaves ondulaciones van cediendo paso al relieve montañoso y las encinas se cambian en robles, brezos y chaguarzos, con alguna que otra mancha de pinos. Al pasar por El Cabaco, la arquitectura cambia lentamente, y parte de las costumbres de sus gentes son semiserranas. Sin embargo, aún no vemos las casas de entramado ni las mujeres con sayas. Pero a medida que nos adentramos en el territorio, sufrimos la ilusión de un viaje hacia atrás en el tiempo. La tranquilidad de las calles —cuando

no hay turistas— donde las gentes charlan sentadas en los poyos de piedra mientras realizan pequeños menesteres, tan sólo es interrumpida por el paso reposado de las caballerías, algún que otro coche, el regreso de las cabras o de las vacas o el paso de la mujer que porta la «esquila de ánimas». No obstante, tal sensación de viaje hacia atrás en el tiempo es falsa. Los jóvenes manejan ordenadores, bailan en la discoteca y conducen vehículos a motor. Los ancianos han aprendido algo muy difícil y que en pocos lugares se ha conseguido como aquí: a convivir con los cambios y a respetar a quienes piensan de diferente manera. Pero en el fondo, el alma serrana, que ha dado lugar a tantas y tantas tradiciones, no ha cambiado.

Comenzaremos hablando de los quehaceres, cuyo producto final puede observar el visitante, para terminar con aquéllos cuya existencia a menudo ni siquiera sospecha.

Obleas

Una de las primeras cosas que se nos ofrecen son las obleas. Pueden

verse grupos de turistas paseándose por La Alberca mientras las saborean lentamente, sin pensar en su historia ni proceso. Hace algunos años, se fabricaban exclusivamente para las bodas, para obsequiar a los «invitados de chocolate». La mujer encargada de hacerlas iba con sus «hierros» a la casa en que tuviera que llevar a cabo su trabajo. Hoy son varias las personas que las hacen, a menudo con moldes especiales para trabajar en las cocinas de gas. Pero aún quedan quienes las fabrican sentadas en un tajo cerca del fuego.

En la primera temporada que estuve en La Alberca, antes de asentarme allí más o menos definitivamente, me alojé en la casa de una excelente mujer, Ramoni, que no sólo se ocupó de darme cama, sino que me proporcionaba comida y conversación. Con ella se encontraba su cuñada Sofía, de Monsagro. Al enterarse de que yo aún no había probado las obleas, decidieron hacerlas una mañana para desayunar. De buena hora, encendieron un fuego en un rincón del «cortinal» y prepararon los «hierros», dejando que se calentaran. Mientras se desgranaba lento el transcurrir del tiempo, ellas cantaban y contaban sucesos, sin dejar de trabajar. En el patio de al lado, la tía

Espe y su marido hacían rodillas de paja de centeno y, a lo lejos, se podía escuchar el son de una gaita y un tamboril. Por el lado de la calle, empezaban a llegar grupos presurosos de turistas, ansiosos de incorporarse a la fiesta de agosto; sin sospechar que tan sólo a unos metros el mundo cambiaba totalmente. Ramoni y Sofía limpiaron con gran cuidado los moldes metálicos con aceite, mientras batían en un recipiente la masa, hecha de huevos, azúcar, harina, aceite y agua. Una vez preparada y comprobado el grado de calor del «hierro», cogieron un poco con un cucharón, lo extendieron sobre la superficie del instrumento y lo acercaron al fuego, calentándolo primero por un lado y luego por el otro. Sin dejar de cantar, abrieron el molde, comprobaron con la mano, y sacaron la oblea. Las primeras se reservan para las cabras, pues están algo renegridas y en cualquier comunidad campesina sería un auténtico pecado tirar algo que pudiera aprovecharse de una u otra manera. Por fin, cuando consideraron que ya comenzaban a salir bien, siempre realizándolas de una en una, las sacaron y recortaron los rebordes o «mocos», que apartaban para el ganado. Como se verá, el procedimiento propicia la calma y la tranquilidad y no es co-

mo para que nadie se haga rico, ya que lo que cobran quienes las hacen para vender, apenas alcanza para pagar los ingredientes, y mucho menos el tiempo empleado. Pero eso es algo que para el serrano tiene un valor muy diferente al que le da el apresurado habitante de las grandes ciudades.

Rodillas

Como ya he dicho, en el «cortinal» de al lado estaban la tía Espe y su marido haciendo rodillas de paja de centeno. Hace años, era práctica habitual entre muchos de los habitantes de la Sierra, porque eran sumamente necesarias para apoyar el caldero de cobre del turrón y que no se abollara. Hoy, sin embargo, con el centeno difícil de obtener, y la paja triturada por las máquinas, tan sólo algunas personas realizan esta tarea, siempre para servir a quienes lo necesitan, y lo piden de encargo.

Para hacerlas, hay que cortar el cereal a mano, sin romper la caña, desgranarlo y guardarlo. Poco antes de comenzar la tarea, se sumergen en agua, para ablandar la paja. Aquel día, cuando la tía Espe comprobó que ya estaba lista, con su marido instalado en una silla a la som-

bra, comenzó la tarea. Tras ponerse un mandil más viejo, cogió un haz de paja, lo colocó entre las piernas y le dió forma circular. A continuación, poco a poco fue atándolo con manos que retorció y sujetaba con el anterior, remetiéndolo, finalmente, el último. Mientras, su marido iba recortando con una navaja las pajitas que sobresalían, acción relativamente reciente; ya que antes, cuando no se vendían, simplemente se ataba el último haz y se dejaba así.

Hay también otro tipo de rodillas que se realizan en esta tierra. Se trata de las de tela, hechas a base de trapos viejos forrados con telas de colores formando dibujos. Se utilizan para colocarse la carga a la cabeza, aunque antes eran reservadas para los días de fiesta, llevando a diario tan sólo un trapo enrollado.

Repostería

Aquel cortinal de casa de Ramoni, con la leña apilada bajo una tejaban, trae para mí otros gratos recuerdos. Uno de ellos son los «turruletes», dulces fritos que suelen ofrecerse a las visitas en la fiesta de Agosto. También aquel año cumplieron el rito de su fabricación. En el mis-

mo lugar en que había tenido lugar la elaboración de las obleas, pero por la tarde, se reunieron Ramoni, Sofía y otra vecina para hacerlos. Tras preparar la masa con aceite, harina, agua, anís en rama, sal y azúcar, la amasaron bien y dejaron que reposara. A continuación, cogiéndola a pellizcos, le dieron forma de churro con un vaivén de la palma de la mano llevado a cabo sobre una botella, y los fueron echando en la sartén, donde el aceite abundante y bien caliente los hacía saltar y burbujear. A medida que iban sacándolos con la espumadera, los depositaban en un plato y eran rociados con azúcar. Este dulce ha estado siempre presente en las casas albercanas durante las fiestas de Agosto, mientras la economía doméstica haya sido capaz de soportarlo; y, para mí, constituye un símbolo de la hospitalidad de sus gentes, siempre dispuestas a compartir y a obsequiar al visitante. Otro muy similar, pero desconocido incluso para los habitantes del pueblo, es el «gorro del Juita», dulce con la forma que indica su nombre y que tan sólo hace la dueña de «la casa del Juita» el día de Viernes Santo.

Es el «Juita» una talla de Judas que se saca en procesión en Semana Santa y que cuenta con su propia vi-

ña, casa y cofradía. Se trata de un personaje que, a fuerza de denostado, resulta simpático; sobre todo por la gran fealdad que el tallista ha sabido darle. A él le insultan los niños, tirándole de la nariz, y las gentes ruegan por que no se pare mirando hacia sus campos, que se volverían estériles durante ese año. Su cofradía cuenta con una casa y una viña propia; de donde sacan el vino que beberán todos reunidos después de haber vuelto a guardar a «El Juita» tras la procesión.

Algo que llama inmediatamente la atención es la peculiar forma de celebrar las bodas. Pese a haber perdido gran parte de la complicación de hace algunos años, aún continúan siendo motivo de atracción para el forastero. Como ya hemos dicho, antes se hacían las obleas en estas ocasiones especiales. Hoy, aunque su fabricación se ha generalizado, todavía quedan algunas artesanías gastronómicas propias, aunque no exclusivas, de estas fiestas. Una de ellas, son los bizcochos. Es costumbre albercana invitar a vecinos y amigos «al chocolate» entre ceremonia y comida. En él se dan estos dulces, no sólo para que se coman en el lugar, sino también como obsequio que en número de dos llevan las mujeres a

su casa. Hace años eran varias las personas que los fabricaban en el pueblo. Hoy es «el tío Angel», uno de los panaderos, el encargado de hacerlo. Es él también quien realiza los bizcochos del convite del «día del Cristo», ofrecidos por el mayordomo de «El Cristo del Sudor», y que han de tener el mismo tamaño que el pie del anfitrión. Llevan estas viandas huevos, azúcar y harina. La mezcla hay que batirla cuidadosamente para que no quede ningún grumo y a fin de que adquiriera la suavidad necesaria. Después se introduce en una manga, con la que se coloca en unos papeles y se mete en el horno, que ha de tener la misma temperatura que para el pan. Como se verá, la riqueza de los ingredientes en una economía que hasta hace pocos años ha sido prácticamente de supervivencia, hacía difícil su degustación salvo en muy contadas ocasiones.

No era éste el único momento en que las gentes serranas, reducidas a una alimentación habitual poco variada y no demasiado rica, se regaban con dulces. Ciertamente, todas ellas han sido siempre ocasiones especiales; pero ello no ha impedido que tanto en el pasado como en el presente, hayan resultado consumados maestros en el arte de su elabo-

ración. Buena muestra de lo dicho son las flores, propias del carnaval en muchos lugares y que aquí suelen hacerse también para el «Diagosto».

La primera vez que contemplé su elaboración, fue en la cocina de una buena amiga, Tere «la Chaparrina»; que se encontraba batiendo en un recipiente huevos, aceite, leche y harina. Mientras la conversación continuaba en torno a su eje, que eran los toros que en aquellas fiestas se lidiarían, fue ella a buscar los hierros y preparó la sartén. La masa saltaba gozosa en el aceite hirviendo, convirtiéndose un fluido amarillento en una réplica del hierro de suave y crujiente pasta. Cuando estos dulces han reposado ya y se han templado, todo albercano los guarda para ofrecer a los visitantes que a su casa vayan.

Pero no es ninguna de estas golosinas las que han dado nombre a la Alberca, sino su turrón. Realizado con nueces, miel y huevos y colocado entre obleas, recibe el nombre de «Alajú». Aunque, el más conocido es sin duda el que lleva almendras en lugar de nueces, y añade azúcar a la miel para endurecerlo. Muchas son las gentes que lo realizan, en forma más o menos artesanal, pero pocas tan entrañables y con tantos años a

sus espaldas (noventa) como La tía Juliana «La bruja». Ella, en su «lumbre baja», coloca un cepellón de tierra donde apoyar el caldero, para no abollarlo, y calienta la miel revolviendo sin cesar con la «corcha». Tras añadir las claras de huevo y el azúcar, continua removiendo sin cesar durante más de dos horas. Es increíble que aún pueda hacerlo, ya que suele elaborar unos quince kilogramos cada vez y es algo realmente agotador. En el caso del «alajú», al no llevar azúcar, hay ocasiones en que se tarda cinco horas, sentado en un «tajo» y sin cesar de remover. Cuando ya está consistente, se añaden los fru-

tos secos y se echa con la «espátula» en una caja forrada de papel. Es un trabajo muy duro que siempre da ocasión para las largas charlas y los viejos cuentos al amor de la lumbre. La elaboración de este dulce ha sido una de las causas de la gran importancia que tenían las abejas para los albercanos en el pasado.

La cocina diaria

Pero no todo son platos de días de fiesta en la artesanía gastronómica de la Sierra de Francia. Hay muchos



de diario, como el socorrido «limón», que antes se tomaba de almuerzo para ir a trabajar y hoy se prepara cuando son muchos a la mesa y no se tiene ganas de cocinar, y que básicamente consiste en una mezcla de chorizo, huevo cocido o frito, naranja, limón, ajo, vino tinto, aceite y sal. O las patatas «revolconas», así llamadas por los brincos que daban en el puchero, manejado con secos movimientos de muñeca para que se hicieran por igual; o los deliciosos productos de la matanza, realizados en invierno y que proveían de alimento para todo el año. Aún hoy, siguen siendo base fundamental, si no del sustento, al menos de las comidas festivas y de las meriendas en La Sierra de Francia, donde han adquirido un merecido renombre, especialmente los de cerdo ibérico. Ellos, junto con los «calvoches» y poco más, han constituido la base de la nutrición de las gentes serranas.

Hablemos ahora del alimento de diario más importante y a la vez más demandado: el pan. Hoy ya nadie cuece en casa, salvo en algún que otro lugar como Monsagro, donde al tiempo, aprovechan el calor del horno para asar patatas o manzanas, pero siguen existiendo excelentes maestros. Entre ellos se cuenta el de

La Alberca, Santos; capaz no sólo de hacer una auténtica delicia gastronómica de tan común manjar, sino también de convertir su obrador en auténtico taller artesano de donde salen perronillas, pastas, hornazos y picas. En esta comarca no se concibe Pascua de Resurrección sin su correspondiente hornazo, ni día de las Candelas, pese a haber sido declarado no festivo, sin «pica» (torta de pan con adornos de la propia masa), que todos llevan para que sea bendecida, y que comerán después los familiares y los animales domésticos, para asegurar su salud.

Gaitas

Pero no quisiera que se piense que en la Sierra de Francia, entre los pequeños quehaceres artesanos, se encuentra tan sólo la gastronomía. Nada más lejano de la realidad, pues el serrano es por naturaleza trabajador y no sabe estar mano sobre mano. Así, vamos a ver un sinfín de trabajos menudos, muchas veces ni siquiera considerados artesanos por la mayoría, pero que entran por pleno derecho en esta denominación. Y quizás, como homenaje nostálgico a un hombre bueno, a un albercano sonriente, la primera muestra que vamos a abordar es la construcción de

flautas, realizadas por él mismo en el cortinal que se encuentra detrás de su casa.

Esta actividad, como la mayor parte de las aquí reseñadas, no es en absoluto económica, sino tan sólo solaz para quienes la practican y disfrutan. El tío Samuel no sólo es capaz de hacer flautas, «gaitas», que suenen bien, sino también de tomárselo con alegría; y, de vez en cuando, añadir una buena dosis de imaginación a su trabajo. Creo que nunca podré olvidar la «gaita» que se fabricó para el Carnaval de 1989. Al principio diríase que un árbol había entrado caminando en la plaza. Era el tío Samuel, que había realizado su obra en una rama completa, sin limpiar, e iba tocando seguido por la gente, cual moderno fauno.

Estos instrumentos musicales son a la vez alegría y orgullo para su autor y placer para quien puede conseguir uno. Para hacerlas, Samuel se encamina lentamente al «cortinal», y enciende un fuego en una esquina de una edificación allí existente; siempre pausadamente, escoge un palo de los que se acomoden a lo que intenta hacer y lo sierra a la medida. A continuación, en pie, comienza a perforarlo verticalmente con una

gran barrena. Mientras, los hierros que ha colocado en la hoguera están ya listos. Con uno de ellos acaba de perforar longitudinalmente la «gaita», y con otro realiza los orificios que le darán la afinación final. Por fin, coloca las virolas y la embocadura, la pule y ya está terminada. Durante todo el proceso, la contempla repetidas veces, sonriente, con una nota de legítimo orgullo en sus ojos.

Cantería

Siguiendo en la Alberca (luego pasaremos a otros lugares), esta tierra es también cuna de buenos canteros. La afirmación viene avalada no sólo por las edificaciones antiguas, sino por los trabajos que se continúan realizando en la actualidad. cualquiera que pasee por sus calles puede ver vigas más o menos torcidas y tejas peor o mejor montadas; pero no descubrirá fallo alguno en los trabajos de cantería. Y si alguno viere, con seguridad lo es sólo en apariencia, y obedece a algún propósito definido.

Productos del campo y remedios caseros

Si el que pasea lo hace en septiembre, podrá contemplar otra acti-

vidad raramente clasificada como artesanía, pero que es un quehacer más. Me refiero, por supuesto, a la limpieza de legumbres. Todo el pueblo se halla envuelto por un sonido similar al del viento entre las hojas, y el aire circula repleto de un polvillo dorado. Se trata simplemente del momento en que dichos productos se exponen al sol, en mantas, para que se sequen y proceder después a separarlos de las hojas y tallos secos y a limpiarlos del polvo y paja. En cuanto los turistas desaparecen de las calles, se cubren éstas de mantas llenas de matas secas de legumbres. «Chí-chares», «frejones», «chochos», garbanzos y varias especies más, compiten por enviar su colorido al paisaje, su dorado polvillo al aire y el rítmico sonido de su golpeteo al ambiente. En octubre serán castañas y nueces las que se recojan; y, en el caso de las segundas, se pongan a secar, pelen y laven. Sin embargo, si lo que se pretende es curar los «males de barriga», las nueces han de cogerse en número de siete, entre S. Juan y S. Pedro, partiéndolas a la mitad e introduciéndolas en una botella con aguardiente, de la que habrá de beberse cuando el mal aqueje.

Pero hablando de remedios case-
ros, y aunque se aleje algo de nues-
tro tema, no puedo dejar de reseñar

algunos por su curiosidad. Así, por ejemplo, cuando un niño se hacía pis, algunas personas cogían un ratón, lo freían y se lo daban a comer. La «gargantilla de S. Blas» aún continúa previniendo los males de garganta. Si se tenía un herpes, se daba vueltas sobre él con una pluma, pintándolo, mientras se repetían unas palabras referentes al culebrón.

Si el paseo se hace más avanzado el otoño, verán a gentes acarreado hongos. En primavera, podrán oír los ruidos de la madera cortada. Es ahora cuando los vecinos se apresuran a talar el «quiñón» que les ha caído en suerte y, quizás, aprovechan también para hacer algo de cisco. La Alberca fue un pueblo esencialmente carbonero, que realizaba esta labor especialmente en el Valle de Batuecas, en las carboneras preparadas a tal efecto mediante ensanches en el camino. Hoy, sin embargo, esto ha cesado; pero no se ha olvidado y es común que quien ha podado un árbol a comienzos del otoño aproveche las pequeñas ramas para encender la lumbre si son muy delgadas, o para hacer cisco, si lo son menos.

Hemos dicho que no vamos a li-
mitarnos a La Alberca, pese a la gran
cantidad de artesanías domésticas o

al menos de pequeño calibre que nos quedan en el papel, tales como las vajillas pintadas por Carmen Requejo, o los bordados.

Mogarraz

Y hablando de bordados, dado que queremos cambiar de municipio, nada mejor que irnos a Mogarraz. Allí, prácticamente todas las mujeres, saben bordar, coser y hacer aguja y ganchillo. De sus manos han salido algunas de las obras más famosas realizadas en la Sierra. Entre aquéllas que conozco, destacan con luz propia, Matea Cerezo, su sobrina y las hermanas Maillo y su familia.

Mogarraz es uno de los lugares más atractivos de la Sierra para quienes se deciden a entrar en él, ya que poco es lo que se ve desde la carretera. Mucho menos visitado que La Alberca, sus calles ofrecen mayor tranquilidad al forastero. Y esta sensación se ve aumentada por la apacible charla de sus habitantes sentados a las puertas o en las poyatas. En estos grupos siempre pueden verse mujeres realizando diversas labores.

Bordado, ganchillo...

El bordado serrano es, por su riqueza de puntos, temas y colorido,

uno de los más llamativos y ricos de nuestra geografía.

Rara ha sido la muchacha de esta comarca que no ha bordado alguna colcha para su ajuar. Los leones con o sin cachorros, la trucha, las diversas pájaras o el águila bicéfala, se entremezclan con gran cantidad de motivos florales, la mayoría de ellos pertenecientes a la vegetación de la región. Las interpretaciones dadas a tales representaciones han sido múltiples, aunque yo personalmente prefiero la dada por las mujeres mayores, antes de que ellas mismas oyeran tantas, que adoptaran algunas de estas teorías: el león es un león, la pájara una pájara, la trucha una trucha y el águila un águila. Quizás merezca también la pena conocer la interpretación dada en Mogarraz, donde se opina que son representaciones de los Evangelistas o de diversos pasajes de la Biblia.

Al lado de quienes bordan, suele encontrarse también alguien haciendo ganchillo, en especial pañitos o colchas, en lo que son verdaderas expertas. Y en el punto de media, que utilizan para hacer tanto las de diario como las de fiesta, o bien para realizar ropas para la familia, también son maestras.

En Mogarraz ha alcanzado gran fama la confección de trajes tradicionales, exactamente tal y como se hacían antaño. Esto, unido a la existencia en el propio pueblo de un orive y tres zapateros, hace que sea autosuficiente en cuanto precisa para conservar sus galas de fiesta habituales.

Joyas

Hablar del orive, excedería las pretensiones de esta pequeña obra, que no ha de tratar sino de aquellas artesanías caseras, íntimas. Sin embargo, no podemos dejar de recordar, de un lado, la gran importancia de estos hombres en las tradiciones de la Sierra de Francia, con los «hilos» de oro, los pendientes o los botones; que en ningún momento pueden separarse de las manifestaciones de la cultura tradicional de esta comarca. Y de otro, que son muchas las veces que han de reparar piezas gastadas, rotas o que han perdido el baño, y no tan sólo realizar nuevas obras.

Zapatos

Quizás otro tanto ocurriera con los zapateros Agapito, José y Leopoldo, si no fuera por una causa similar; ciertamente, son muchos los encargos que reciben, entre los que se mezclan los de calzado de diario con los de fiesta, tradicional o no, los zahones y

los botos. Sin embargo, la mayor parte de los pueblos de la Sierra no tienen otro lugar donde acudir a reparar su calzado. A menudo, se lo dan en el pueblo donde viven los clientes cuando los zapateros se desplazan por alguna razón, recogiendo los del mismo modo. Otras veces, se lo llevan al taller, bien al de Leopoldo, bien al de sus hermanos, José y Agapito. Son lugares ubicados en la propia casa, donde ellos trabajan al lado de la ventana, manejando sin cesar la lezna, la aguja o la cuchilla, y donde huele a cuero bien curtido y a pez.



Tamboriles

Finalmente, resistiéndonos a abandonar Mogarraz, nos damos una vuelta por la casa de Lorenzo, el tamborilero, donde podemos contemplar los tamboriles, obras salidas de sus manos. Unas veces los realiza con madera y otras con latas; pero siempre llevan parches de piel bien tirantes y van decorados con pinturas llamativas. Aunque si importante es el colorido, lo es aún más la buena fábrica, que puede verse en el sonido que adquieren al ser sabiamente golpeados por Lorenzo.

Miranda del Castañar

Otro pueblo de esta comarca que merece la pena una visita, es Miranda del Castañar. Villa hidalga, llena de grandes casonas, se nos presenta hoy pequeña y recogida, jalonada de casas abandonadas que se entremezclan con otras en perfecto estado. Es el resultado de la época que vivimos y del cambio que ha hecho que muchas de las gentes de este lugar hayan emigrado o no quieran ya trabajar las tierras. Sus empinadas calles se encuentran aprisionadas dentro de una muralla, cuya puerta

principal se abre nada más dejar la plaza de toros, y se encuentra bajo la advocación de San Ginés.

Banastos

Por una de esas empinadas calles, se llega a casa de Domingo, «el banastero», y de su mujer, Agueda «la Sevillana». Unas cataratas han hecho que este hombre haya cesado prácticamente en su actividad, siendo sustituido por su hijo José. El taller es una casa pequeña, elevada sobre el suelo, en cuyo piso bajo se encuentra el horno y en el alto el lugar de trabajo, con olor a madera mojada. Allí, trabajando sin cesar, pero con el ritmo cadencioso de las gentes de la Sierra de Francia, se encuentran los banasteros. La madera, generalmente de castaño, es cortada en el meneguante de Enero o de Febrero, para que la existencia de savia no haga que se pudra y pueda entrar la carcoma. A continuación, se mete en agua con el fin de que la fibra se empape y al cocerla en el horno se convierte en vapor que permita mejor la separación de distintos haces. Una vez cocida, separan la rama en delgadas tiras, ayudados por un cuchillo y una maceta, para, finalmente, afinarla con una cuchilla de doble

mango. A partir de ese momento, ya están las tiretas de madera listas para ser trabajadas. Pueden guardarse secas y mojarlas cuando vayan a necesitarse, lo que las hará adquirir una gran ductilidad, ideal para conseguir los banastos, recipientes necesarios en la vida de esa comarca esencialmente ganadera y agrícola.

Cestillas

Algo que, sin embargo, entraría de pleno derecho, son las cestas de ganchillo almidonadas con azúcar,

realizadas por la misma mujer que hace perronillas y las vende para entregar todo su producto a la iglesia. De diversas formas y engalanadas con lazos de colores, las hace una a una a ganchillo, metiéndolas una vez terminadas en agua con azúcar, dándoles forma y dejándolas secar.

Es mucho lo que queda en el tintero referente a los quehaceres más o menos domésticos de las gentes de esta comarca, pero sería prolijo hablar de todo y hay que ceder paso a otros lugares.

LA MARAGATERIA

He aquí otra región de nuestra tierra que presenta caracteres específicos, que hacen de ella lugar idóneo para tratar el tema de este trabajo. Situada entre montañas y sierras, presidida por el monte sagrado del Teleño, escenario tanto de romerías multitudinarias como de otras absolutamente íntimas, patria de arrieros, tuvo que configurarse necesariamente de una forma muy especial para que los pueblos pudieran funcionar sin el concurso de los hombres, que se encontraban dedicados al trajineo la mayor parte del año. Una de las formas de conseguirlo, fue dando características determinadas a la función de la mujer, a sus prerrogativas y su trabajo en el campo. Incluso en sus bailes quedan restos de estos momentos en que los hombres faltaban de casa, por lo que no podían danzar emparejados y bailaban en rueda todos con todas.

Una de las labores complementarias que realizaban las mujeres como ayuda a la economía, era el hilado, que se seguía a continuación por el tejido, bien con aguja bien en telar. Estos pequeños trabajos para ayudar

a mantener la casa, han pasado en muchos casos a convertirse en oficios muy importantes, tanto económica como cultural y socialmente, para la región que nos ocupa; hasta el punto de llegar a ser en el momento actual, con la desaparición de la arriería, puntal esencial en la economía de muchos pueblos, como Val de San Lorenzo. Otros, sin embargo, viven esencialmente de los militares que allí se entrenan, llenando de estampidos las otrora tranquilas tierras y cubriendo las calles de sus pueblos con tanquetas de maniobras.

Sin embargo, no es del tejido en telar de lo que vamos a hablar, ya que se ha convertido desde una época muy temprana en actividad de gran importancia económica para quienes lo practicaban, sino de otra serie de labores realizadas con lana o con lino y que siguen haciéndose en familia, como pequeños aportes individuales al mantenimiento de la economía familiar.

Una forma de abordar el asunto, puede ser hablar de la preparación de las diferentes fibras textiles utilizadas.



Una de las cosas que más asombra a los posibles visitantes de los pueblos maragatos, es la vista de grupos de mujeres hilando con la rueca a la cintura, o torciendo dos cabos. Nunca olvidaré un viaje que hice a Lucillo, donde llegué un atardecer de otoño; lo primero que ví fue el pelele encaramado a un poste, no muy lejos de un corro de mujeres que hilaban, torcían y calceteaban al abrigo de una fachada. Realmente pare-

cía cual si un pintor costumbrista del S. XIX se hubiera entretenido planeando el cuadro.

Tierras, campos y casas

La comarca maragata tiene un especial encanto que la diferencia de otras. Sus ásperos paisajes, llenos de aristas y de matorrales, se encuentran protegidos por la sombra del Teleno, que envía a los pueblos del con-

torno sus purísimas aguas. Sus casas, hechas de pizarra y techadas con el mismo material, paja, teja o uralita, parecen confundirse con el paisaje asumiendo el mismo colorido y textura. La llegada a cualquiera de sus pueblos tiene un efecto de estancamiento en el tiempo para quien se acerca con ojos y oídos bien abiertos. Parece que allí no importa el paso de los minutos, horas, meses o años. La vida continúa como siempre; si acaso algo mejor, menos dura, para sus habitantes, para las escasas personas que aún quedan en estos lugares. Sin embargo, no es así. Los tiempos cambian y los pocos jóvenes que no han emigrado se esfuerzan por cambiar las cosas en la vida diaria y en el trabajo y se van a divertir los fines de semana a la nunca muy lejana Astorga. Los niños asisten a escuelas de concentración y los jubilados cobran una pensión que pone en sus manos más dinero del que nunca tuvieron. Incluso las tierras de muchos de sus pueblos ya no pueden ser trabajadas, porque han sido expropiadas para campo de tiro.

Fibras textiles

Pero vayamos al tema de este pequeño tratado, y comencemos nues-

tra exposición por las labores que tienen que ver con las fibras textiles, animales o vegetales.

El lino, antaño de enorme importancia en la economía maragata, ya no se cultiva. Tan sólo en algunos momentos gentes amantes de las tradiciones resucitan su labor para que los más jóvenes las recuerden y no se pierdan. Tal fue el caso del pueblo de Luyego de Somoza en septiembre de 1989, en especial por la familia Morán, que decididos a mostrarlo repitieron todo el proceso.

El lino tiene un importante trabajo en el campo, desde el momento en que se prepara el suelo hasta que, ya por julio o agosto, se arranca. Una vez recogido, ha de golpearse con una maza para extraer la semilla, que se guardará para la siembra del siguiente año o para fabricar aceite o cataplasmas de linaza. La fibra, atada con los «bilortos» es trasladada al río, donde se introducirá en el agua sujetándola con piedras, para que no se la lleve una posible crecida o sea desbaratada por los juegos de los niños. Tras permanecer allí unos días, que dependen de la temperatura del agua, y después de haber comprobado el grado de «podredumbre» de su corteza, se sacan y extienden al sol

para su secado. A continuación, trasladados de nuevo los haces al pueblo, se golpean con unas mazas acanaladas, rompiendo así la envoltura de la fibra y dejándola lista para el trabajo que la convertirá en textil.

A partir de este momento, comienza un nuevo período en el que cesa la colaboración entre hombres y mujeres y pasa a ser exclusivamente femenino, hasta que el trabajo del telar las sustituya por manos masculinas.

Es llegada aquí la hora del trabajo colectivo; a menudo realizado al anochecer en época invernal, cuando el quehacer en el campo ya no es posible por la poca luz. Solían reunirse varias personas en el hilandero, pagando a escote la iluminación, o turnándose en el lugar de reunión, o hilando una vez a la semana para los dueños de la casa. Allí, entre canciones e historias, se realizaban las diferentes partes del proceso del lino y la lana, hasta dejar la fibra ya ovillada y lista para ser tejida. Una vez terminada la jornada, los mozos solían acercarse metiéndose con las chicas y gastándoles mil bromas pesadas, hasta que intervenían los mayores y el trabajo terminaba en baile, bajo la atenta vigilancia de los adultos. Mu-

chas veces, cuando uno de los mozos estaba «pretendiendo» a una de las hilanderas, llegaban a realizarse auténticos torneos lingüísticos, tratando de demostrarse el uno al otro un mayor desdén, y siempre intentando ser el último, dejando al otro «mudo». Una de estas canciones de hilandero, de Val de San Lorenzo, es una buena muestra de lo anteriormente dicho, y una simple estrofa, escogida al azar, dice así:

«Ronda mozo, ronda mozo,
ronda bien que ya has rondando.
Muchas cerdas tiene el puerco
y no sale de marrano...»

Evidentemente, la canción hace alusión al dinero que tenía el mozo que pretendía a la hilandera; y que en la vida real hoy es su marido.

El lino, una vez rota su cáscara por el continuo golpeteo, ha de ser transformado en fibra textil. Para ello, el primer paso que hay que dar es limpiarlo de la corteza. Una espadilla de madera golpeando sobre el gramejón mientras la diestra mano gira sin cesar el cerro de lino, va bajando las aristas o cortezas haciendo que caigan al suelo y añadiendo un fondo sordo al sonido de los romances de que suelen acompañarse quienes es-

padan, para mantener el ritmo. Una vez liberada la fibra, se peina sobre el rastrillo con sucesivas pasadas, consiguiendo así diferentes calidades de lino, según la finura de la rubia hebra. El cerro, colocado sobre la rueca de cintura y sujeto con el cartapel, va siendo extraído con una mano, mientras la lengua humedece la fibra y la otra mano hace girar el huso o recoge lo ya torcido. Con dos husadas unidas por una nueva torsión en el husaño, se podrán ya formar las madejas en el argadillo, cociéndolas a continuación en agua con ceniza para su blanqueado, que se completará con sucesivos enjuagados y exposición al sol. Finalmente, en la devanadera se harán los ovillos que han de entregarse posteriormente al tejedor. Estas labores, al menos las primeras, han de hacerse en lugares donde no haya lumbre, por el alto grado de combustibilidad del lino. Por ello, y dado el frío reinante en estas épocas, lo habitual era que se fueran a la cuadra, donde la descomposición del estiércol mantenía los pies calientes. Sin embargo, muy a menudo, las hilanderas, al igual que siguen haciendo hoy en día con la lana, iban trabajando mientras cuidaban ganado o andaban por los campos, bien hilando, bien torciendo o, si no era lino, calcetando.

El trabajo de la lana, que aún sigue realizándose, es diferente en cuanto concierne a los primeros pasos. Para empezar, una vez esquilada la lana, ha de ser escarmenada con las cardas metálicas y con la mano, para quitarle pajas e impurezas. A continuación dentro de una banasta se introduce en el río, a menudo sin ningún tipo de jabón para no privarle de la grasa que la impermeabiliza. Seco ya el vellón, ha de ser cardado para romper los nudos del pelo y soltarlo. Esta era y es a menudo tarea masculina y muy lenta. También aquí una canción maragata nos habla de la pesadez de tal oficio. Dice así:

«Un cardador con sus cardas,
y una banasta de lana,
le dice: banasta mía,
¿cuándo te veré cardada?...»

Una vez preparada la lana, que puede ser de varias clases, fundamentalmente churra y merina, pasa definitivamente a manos femeninas, hasta llegar al momento en que el telar convierta sus labores en tejido. Es ahora cuando el proceso se semeja en casi todo al del lino. La lana atada al roquete, es torcida y pasada al huso, para unir después dos cabos en el husaño. El siguiente paso será convertirla en madejas y, si es necesario,

se teñirá. Para ello, pese a la introducción de gran cantidad de tintes modernos, aún se siguen utilizando en estas tierras productos naturales, tales como la cáscara de cebolla o diversas plantas silvestres. Después, ya ovillada, pasará a manos de las tejedoras de aguja, que la convertirán en calcetines, medias, jerseys o chaquetas. Prácticamente todas las mujeres de estos pueblos se dedican a realizar estos trabajos, bien para la familia, bien para vender directamente o para mayoristas de otros lugares. Las prendas salidas de sus manos tienen no sólo el encanto de todo aquello que es producto de la creatividad y el buen hacer de alguien, sino también la calidad de las buenas prendas de antaño.



Aquí sería ocioso intentar nombrar a cuantas realizan esta tarea, pues ya hemos dicho que son prácti-

camente todas las mujeres. Habitualmente para el consumo familiar; pero también para cuantos deseen buenas prendas.

Si la lana ha de emplearse en la trama del telar, no ha de seguir todo este proceso. Una vez cardada, se tuerce en la rueda con el huso metálico, pasándola a continuación a la encanilladora, para poder introducirla en la lanzadera. Sin embargo, pese a haber sido una labor muy extendida, esta no es hoy una de las artesanías caseras, ya que cuantos telares quedan trabajan de cara al público, por lo que no podemos hablar de ella aquí.

Madera

Pero esta comarca es rica en artesanías familiares. No se limita al tejido, aunque sea éste el que más fama le ha aportado. La madera es también algo consustancial al pueblo maragato. Si tenemos la suerte de acudir a alguna de sus fiestas, veremos que lo primero que ponen en las cestas o en las bolsas no es el pan o la tortilla, sino las castañuelas. No conciben una fiesta en que no se encuentren presentes. Allí todos saben tocarlas, y su sonido acompaña en todo momento al baile. Como es lógico, son muchas las personas que con-

tribuyen a surtir de tan preciado instrumento a quienes lo precisan. Entre ellos, Toribio Alonso, de Lucillo, y Alfonso de Villalibre. Ellos, como otros muchos hombres, trabajan la madera con navaja recta o curva, dándole forma y convirtiéndola en música. Para ello, sierran el material en tacos, en los que dibujan la forma de la castañuela. Después ponen dos trozos, uno sobre otro, y la recortan en ambos, a fin de conseguir la pareja igual. Poco a poco, la navaja va eliminando sobrantes; para, finalmente, vaciar el interior y pulir sus caras. En los lugares donde ambos trabajan, en una habitación de su casa, podemos ver también otros objetos menudos de madera que realizan, en especial cubiertos. En el caso de Toribio, son muchas las posibilidades que se unen a éstas: husos, ruelas, morteros, figuras, y varios modelos más componen su obra. Es realmente un regalo poder contemplarle mientras trabaja y su mujer a su lado hila o atiende el puchero.

Son otros muchos los hombres que realizan este tipo de trabajo. Entre ellos, Pedro, en Filiel, que es al mismo tiempo tamborilero y fabrica flautas y tamboriles.

Además hay una persona que al igual que los anteriores trabaja la

madera, pero para fabricar muebles. Se trata de Pedro, de Quintanilla; que, a su avanzadísima edad sigue siendo útil a su familia con su afición, contribuyendo a proveerles de muebles o proporcionándoselos a quienes los necesitan. Con el instrumental mínimo, consigue no sólo dar forma a sus muebles, sino también convertir su madera en encaje lleno de vida.

Alimentación

En esta rica región hay otras muchas manifestaciones artesanas. Sin embargo, este paseo maragato, vamos a darlo por concluido con algunas muestras gastronómicas, realizadas generalmente a la lumbre, para delicia de cuantos consiguen gustarlo y muy lejos de los platos especialmente preparados para los turistas. Quizás por el renombre alcanzado sea bueno comenzar por el cocido, cuya característica más conocida es empezar por la carne y terminar por la sopa. Aunque son muchos los maragatos que no lo hacen así. Pero realmente es una delicia culinaria, comparable a sus sopas de ajo con «unto», o al puré «de los militares». Es de lamentar que desde la muerte del último confitero no hayan vuelto hacerse el Luyego las verdaderas man-

tecadas; el problema real es que ya no se consiguen encontrar manteca de vaca, absolutamente necesaria para su elaboración. También el chocolate, que alcanzó gran fama en este lugar, ha dejado de producirse. Sin

embargo, aún es posible degustar la auténtica cocina casera en algunas de las muchas tabernas allí existentes, o en las fiestas familiares, donde todo el mundo comparte cuanto lleva.

TIERRAS DEL ALTO DUERO

Gentes y tierras

Hay una obra de mi abuelo (Herrera, L., 1.942) que habla de estas tierras, y uno de cuyos párrafos dice así: «Nosotros, nacidos allí, que llevábamos siempre aquellos campos en el alma, que admirábamos toda la be-

lleza de su hosquedad, de sus colores terrosos, de su ásperos caminos, de sus chopos y sus mimbreras, de sus rincones umbrosos, más gratos por breves, por pequeños, entre las torrenteras y los serrijones; que sentíamos de modo tan inefable a esta nuestra Castilla;...». Creo que merece la pena este comienzo para unas tie-



rras como las sorianas, profundamente amadas por sus hijos y desconocidas para los forasteros, que no pueden evitar enamorarse de ellas cuando sus caminos se cruzan. Por desgracia para quienes en ellas viven, son duras de trabajar y parcas en el producto obtenido. Esto, unido a su clima extremado obliga a la mayoría de su población a emigrar; y a las personas que alcanzan la edad de la jubilación, a retirarse a otros lugares cuando los fríos arrecian.

He de confesar que mi primer contacto con esta provincia tuvo lugar, no como un viaje de trabajo, sino como una peregrinación, siguiendo las rutas que mi abuelo hablaba en un libro por el publicado. Sin embargo, todo cuanto vi hablaba de tradiciones, de respeto y de fortaleza. Así pues, en este capítulo no voy a referirme a una comarca concreta, sino que iré haciendo el mismo camino que él realizó hace ya muchos años; si no en el mismo orden, al menos, sí por los mismos pagos. Ciertamente, yo no viajaba en mula ni encontré barca alguna que me cruzara el Duero, lo que era evidente desventaja a la ahora de trabar conocimiento con la tierra. Pero pude pararme a hablar con la gente; unos reunidos en grupos en la plaza, otros, que se apeaban de la bicicleta al verme, para

charlar. Tampoco podré olvidar el vinillo de la bodega de Silvio, en Ines, ni la acogida de la tía Daría, en el mismo lugar, así como la charla con el «tío Soria», y su mujer, a la sazón con 96 y 94 años respectivamente. O la «casa del Duende», en Taracueña, donde nació mi abuelo y de la que él y su familia se fueron hartos de los desaguisados del tal personaje. Lo cual me fue confirmado por diversos testigos, entre ellos León, un condiscípulo de mi abuelo en los tiempos en que ambos asistían a la escuela, donde ejercía de maestro mi tatarabuelo.

Por desgracia, estas gentes, de enormes virtudes, tienen una gran propensión, en los lugares donde quedan muy pocos habitantes, a enfadarse unos con otros y retirarse el saludo. Sin embargo, esto no es sino lo natural de aquellos lugares donde unos pocos han de convivir en forzosa proximidad y luchar denodadamente por su sustento.

Tarancueña: aperos

Quizás lo propio sea empezar por Tarancueña. Tras muchas vueltas y revueltas por terreno boscoso, y después de haber pasado por las ruinas de Tiermes, o al menos por la desviación que a ellas conduce, se llega al pueblo, apareciendo éste de pronto,

en un alto que domina una gran extensión llana. El color rojizo de sus tierras se une al de sus casas de piedra, haciendo que cualquier puesta de sol parezca inflamar los alrededores. Su plaza, con la fuente, o la iglesia situada a un extremo del lugar, son centro de convergencia de rúas y callejas. Por uno de sus lados el pueblo termina en un escape, rodeado por pequeñas construcciones donde se guardan aperos y trastos. Aquí, en la calle que circunda por dentro tal extremo, me encontré reunido a un grupo de gente, sentados unos en el suelo y otros en poyatas o en sillas bajas. Estaban todos charlando mientras realizaban diversas labores.

Tres o cuatro tallaban dientes de rastrillo en trozos de madera, para sustituir a los que había perdido uno de estos instrumentos, que tenía a sus pies. Lo hacían con la navaja, cadenciosamente, aprovechando la sombra de las construcciones, dado lo caluroso de la época. Otro estaba haciendo una escoba, mientras los mas se limitaban a charlar, levantándose vez en cuando alguno de ellos para hacer algo. Pluma y papel no sirven para describir la beatitud de aquel momento y aquel lugar. Cuando me decidí a reemprender el camino, éste chirriaba bajo mis pies, mien-

tras el sol caía con toda su fuerza sobre cabeza y espaldas. Allí aprendí muchas cosas; pero, quizás la más relevante es lo importante que para sus habitantes es estar casado. Preguntando por un hombre que había de proporcionarnos algunos informes, nos costestaban invariablemente: «Es algo raro; no está casado». La contestación inducía a suponer que era una especie de proscrito, por vivir con alguna mujer sin pasar antes por la Iglesia. Sin embargo, no era tal el caso. Simplemente estaba soltero y vivía solo. El mismo nos repitió varias veces durante nuestra entrevista que se encontraba mal en el pueblo por que no se había casado.

San Esteban: madera

Siguiendo por esas maravillosas tierras, podemos desplazarnos ahora a San Esteban. No sin hacer un alto en el castillo de Gormaz, del que impresiona no sólo la mole, sino también el paisaje que desde él puede contemplarse. A sus pies, se agrupa el pueblo y más allá se extienden durante largo trecho tierras de labor y caminos en los que suele encontrarse algún rebaño de ovejas que se mueve con lentitud. Es un lugar donde descansar la vista y recrear el espíri-

tu. Y si se está allí cuando empieza a caer el sol la recompensa superará todo lo imaginable, ya que no sólo las tierras cambian de luz y colorido, sino que las golondrinas comienzan a recogerse en sus nidos en grandes bandadas.

San Esteban se encuentra también al abrigo de un castillo, hoy totalmente en ruinas, para acceder al cual hay que subir un largo trecho sobre bodegas. Tiene dos magníficas iglesias y una calle porticada, donde se instala el mercado. Aquí, en este lugar lleno de olores y griterío, fue donde conocí a Bruno Yunqueira. Estaba instalado sobre la acera, fuera ya de la zona de soportales, teniendo a su lado algunas legumbres. Junto a él, unos cubiertos de madera daban fe de su vocación de hombre ocupado y activo.

Desde aquí quiero darle las gracias, porque cuando una perfecta desconocida se llegó hasta él para charlar, no sólo correspondió con su conversación, sino que hizo llamar a su mujer. Y, dejando a ésta al cuidado de cuanto allí había, la acompañó a su casa donde comenzó a trabajar la madera, consiguiendo de un simple zoquete una magnífica cuchara, y, de otro más duro, un bada-

jo fusiforme. Comenzó por sacar a la calle su básico instrumental, instalándose al sol. Allí, lentamente, pero sin pausa, desplegó ante mis ojos un caballete, apoyado por un extremo en dos patas y por el otro en el suelo, un hacha de pequeño tamaño y un cuchillo. Con tan exiguos medios y su profundo conocimiento y su larga práctica, convirtió un simple trozo de madera en una magnífica cuchara. Comenzó por sentarse casi a horcajadas en el extremo del caballete (aunque en realidad lo hacía en el suelo) con las piernas extendidas. Sobre un taco colocado en el extremo más elevado, apoyó otro alargado, precisamente el que iba a utilizar como base para la construcción de la cuchara, y comenzó a desbastarlo y a darle forma con el hacha. Parecía imposible tal destreza y rapidez en su manejo. Finalmente, con un gran cuchillo, vació el cuenco y acabó de rematar la pieza con un lijado.

Los badajos había aprendido a hacerlos largos años atrás, como muchas de las gentes de la comarca; siempre pendientes de las ovejas y del peligro de los lobos, sobre todo en determinadas épocas. Realizados también en un trozo de madera, era ésta dura y oscura. Igualmente los desbastaba con el hacha, afinaba

con el cuchillo y remataba con la lija. Finalmente, sólo había que buscar un cencerro para ponerlo.

Navapalos: adobe

Salí de San Esteban un día de gran calima, decidida a encaminarme a otro de los pueblos visitado por mi abuelo, lugar de paso del Cid y hoy ya completamente abandonado. Me estoy refiriendo a Navapalos. Allí, en la soledad de aquellas tierras, continúa erguido el árbol de la plaza, cual solitario centinela. Sin embargo, sus hoy caídas casas, que muestran tristes sus ruinosas paredes y sus vigas reseca, otrora vivas y bulliciosas, han servido para crear una escuela técnica de adobe, quizás última oportunidad de los jóvenes para no echarlo en el olvido. Erhard Rhomer, un arquitecto alemán, ha sido la persona que en ello ha pensado y que está dedicando su vida a tal menester. Grupos de chicos y chicas se turnan en estancias más o menos largas aprendiendo algo que, indudablemente, tiene un gran valor para nuestra historia: cómo hacer casas baratas, no contaminantes y bien aisladas. He de decir que no se limitan a repetir las técnicas ancestrales, sino que han intentado nuevos tipos

de arquitectura y formas de hacer que el adobe no se disuelva con el agua.

Esta técnica, bien conocida en las zonas secas de nuestro país, es quizás una de las más antiguas. En casi todos los pueblos castellanos sabían hacerlo sus gentes, aunque también solía haber quien los vendiera. A cualquier niño ha de parecerle atractivo andar por el barro con los pies desnudos. Pero, cuando a éste se le añade paja cortada por el trillo y se convierte en una labor de subsistencia, ya no es tan agradable. Cuando la tierra está bien mezclada con la paja, formando una masa, se coloca en los moldes, con la forma que después conseguirá el adobe; y, tras desmoldarlo, se pone a secar al sol. Para construir las casas, luego de hacer unos cimientos de material más duradero, colocan los adobes uno sobre otro, uniéndolos con barro. Generalmente, en las paredes se incluían palos con inclinaciones preconcebidas, y se rellenaba el hueco entre ellos. A menudo el adobe daba paso al tapial, realizado con unos grandes moldes, hechos con tablas colocadas verticalmente sobre el suelo, formando dos paredes, entre las que iban colocando el barro y prensándolo. Al desmoldar, la pared estaba hecha. Sin embargo, esta técnica apenas se em-

pleó en la construcción de Navapalos. Tanto en el caso del adobe como en el del tapial, era muy común que la obra final se recubriera por una capa homogénea de barro y paja, bien alisada, y el todo solía encajarse.

No vaya a creerse sin embargo que tierra y madera fueron materiales únicos en la construcción de Navapalos. Algunas de sus casas, evidentemente de gente más acomodada, se construyeron con piedra. San Esteban, Alcobiella, Navapalos; son todos lugares de sabor histórico, inmortalizados al ser elegidos por Rodrigo Díaz de Vivar para abandonar Castilla hacia su destierro.

Al dejar aquellas tierras, cuyas eras y plaza enmudecieron hace años, volví la mirada hacia tierras de Almazán, con intención de encaminarme posteriormente en dirección a Calatañazor, dando un ligero rodeo.

Almazán: dulces y mimbre

Es Almazán villa hidalga por excelencia, como muestran sus palacios, iglesias y plazas. La historia de grandes familias que han tenido gran peso en nuestro pasado se ha

forjado allí. Y la de otras muchas, quizás de menor renombre, pero ciertamente igual de importantes para sus descendientes. Aquí, en el período comprendido desde que mis antepasados abandonaron el País Vasco hasta que volvieron al norte, a Santander, nacieron parte de ellos. Ciudad señorial, abrazada por el Duero, le devuelve la gentileza adornando sus orillas con un magnífico parque, la Arboleda. La subida a la ciudad se ve interrumpida a medio camino por la ermita de Jesús Nazareno, que cobra singular importancia en las fiestas del mismo nombre; en que la imagen es acompañada por danzantes y trasladada de allí a Campanario, en el Arco de la Villa, y devuelta al final de la novena.

Al entrar en la plaza, donde se asientan la iglesia de S. Miguel, el Ayuntamiento y el Palacio, y que preside desde el centro una estatua del P. Laínez, nacido en la villa, allí, junto al arco de acceso, se encuentra una confitería «de toda la vida». En ella se siguen elaborando unos dulces que hace ya largo tiempo han dado fama a esta villa; por supuesto, nos referimos a «paciencias» y «yemas». Postre este último realizado antaño en muchos hogares, ha quedado hoy prácticamente confinado a los obradores oficiales. Ligeramente

semejantes a las de Ávila, son sin embargo diferentes y están documentadas en un período muy anterior. Para su elaboración, ha de colocarse al fuego un cazo esmaltado, en el que haya azúcar y agua. Se lleva a ebullición y se empieza a espumar, hasta lograr conseguir el «punto hebra». En ese momento han de añadirse gran cantidad de yemas mientras se revuelve muy despacio, apartando a continuación el cazo del fuego, sin dejar de remover. Cuando haya espesado lo suficiente, se vierte en un recipiente no muy hondo, untado de mantequilla y se espolvorea con azúcar. Una vez enfriado, con la pasta se hacen unas bolas, que habrán de bañarse en más almíbar, y luego se colocan en unos papeles de confitería.

Realmente, la Tierra de Almazán es rica en tradiciones; y, entre ellas, según hemos visto, están los dulces. Algunos de ellos, como las yemas, caros; otros, se han creado pensando en el aprovechamiento de todos los recursos y en no desperdiciar nada, cosa a todas luces importante en una sociedad campesina. Entre éstos se encuentra una de las mayores delicias de repostería, el mostillo, aunque el bajo coste de la materia prima se ve contrarrestado por lo costoso de la elaboración. Para conseguirlo, se ha de meter un trozo de panal en un

puchero y ponerlo a hervir; a medida que se va derritiendo, se retira la cera con sumo cuidado, se escurre bien y se coloca de nuevo en el fuego, añadiendo poco a poco harina, trozos de nuez, avellana y naranja, y dejándolo cocer. Una vez listo, se vierte en un recipiente plano, donde se deja enfriar; para, a continuación, cortarlo.



En Almazán vive también Rosario, una mujer de raza gitana, que te-

je cestos con tal maña, que la asociación de artesanos de Soria le hizo un homenaje hace un par de años. Hasta hace poco, prácticamente toda su materia prima procedía de los mimbres silvestres que se crían a orillas del Duero. Hoy, sin embargo, en algunas de sus piezas puede descubrirse la introducción de otro tipo de suministros. Sus formas siguen siendo totalmente tradicionales y continúan utilizándose para los mismos menesteres que antaño. Ver a un gitano trabajar la mimbre como a mí me acaeció en dicho viaje a Almazán, es gran privilegio, por la maestría que alcanzan gran parte de ellos en estos menesteres. Tradicionalmente, la trabajaban en los lugares donde acampaban, no muy lejanos de los de su recogida; cambiándolos o vendiéndolos a continuación en los pueblos y aldeas cercanos. Algo que siempre me ha maravillado ha sido el «encaje» que este tipo de cesteros hacen a veces rematando sus trabajos; calado que da un sello especial a las obras salidas de sus manos, y convierte en bellos los objetos utilitarios.

Cuando utilizan para sus labores los materiales recogidos en el momento, no es necesario mojar las ramas. Si los recipientes son para trabajo basto, normalmente no pelan el

mimbre; pero son pocos los gitanos que se dedican o dedicaban a este tipo de cestería, ya que, normalmente, los propios campesinos realizaban cuanto necesitaban, y hoy siguen haciéndolo o lo han sustituido por nuevos materiales. Si, como era habitual, habían de hacer cestos «blancos», antaño lo pelaban con otra mimbre doblada, por la que hacían correr en toda su longitud aquella que querían limpiar; hoy suelen comprarlo ya pelado, a menos que realicen algún trabajo ocasional con varas silvestres.

Tierra pinariega: resineros

Dejamos Almazán por la carretera que lleva a Berlanga de Duero, ciudad famosa por guardar tras la puerta de su colegiata un caimán disecado (el «lagarto» de Fr. Tomás) y por el magnífico rollo que a su entrada se encuentra. En aquella ocasión no nos detuvimos en la villa, siguiendo camino de Calatañazor. A medida que avanzamos, el paisaje va cambiando y pasamos grandes zonas boscosas. Cerca del Burgo de Osma, los municipios de Bayubas de Abajo, Bayubas de Arriba y Valdenebro discurren entre bosques y pinos. El fuerte olor a resina inunda el aire, mientras el color verde oscuro de

sus hojas da una falsa sensación de frescura. Allí, muy cerca de la carretera que une el Burgo de Osma y Almazán, encontré a un resinero perteneciente al municipio de Valdenebro.

Resinar pinos no es un trabajo suave, ni produce grandes beneficios. El calor bajo los árboles, la soledad que impone el número de pinos que han de resinar (unos 5.500 por semana), el ardor de la resina sobre la piel, son cosa de siempre. Sin embargo, hace años les pagaban por preparar los pinos antes de comenzar la temporada de resinado, mientras que hoy no lo hacen. Seis meses de trabajo intensivo y seis meses de paro, combinados con el pago de seguros e impuestos municipales y unido a la cada vez menor demanda de resina, hacen que sea un oficio al que cada vez se dedican menos personas.

Tiene cada resinero un área más o menos determinada de acción, dentro de la cual ha de escoger los pinos que se pueden resinar y prepararlos. Tras decidir en que lado comenzará, quita el «barrasco» o roña con la escoda, dejando al descubierto la corteza. La roña sobrante, antes solían venderla para la caldera del

tren; pero ahora, ya nadie la quiere y queda sobre el terreno. Hasta hace pocos años, daban un corte con la azuela y colocaban la «grapa» o chapa que dirige la resina hacia el tiesto. Hoy la azuela ha perdido su papel, cediendo paso al rallador y al ácido sulfúrico. Con el primero se hace la marca, labor que se llevará a cabo tres veces por semana, y que es completada rociando la herida con ácido sulfúrico rebajado al 40% en tiempo normal y algo más cuando hace mucho calor, con el fin de evitar su coloración negra.

Calatañazor

Tras despedirme de aquel vecino de Valdenebro encontrado en mi camino, decidí continuar rumbo a Calatañazor. Es éste un lugar de tal belleza, que no es de extrañar que Almanzor perdiera su temible fortaleza al contemplarle, embelesado. Situado en un alto domina a sus pies una gran extensión. Sin embargo, lo realmente notable son sus calles y casas, dignas de un viaje. Allí todos me hablaban del mismo problema, afortunadamente ya solucionado: no había agua corriente en las casas, ni fuente en el pueblo, por lo que habían de bajar a buscar el agua y volver a subir completamente cargados. Así

pues, la atracción que para vivir podía tener tan hermoso lugar, quedaba terriblemente frenada por esta cuestión.

No sin pena, me decido a abandonar este camino en pro de aquéllos que aún quedan pendientes y que también tienen grandes riquezas que darnos a conocer.

Sin embargo, aunque existan caminos, también se hacen éstos al an-

dar, por lo que si a alguien le ha causado interés algo de lo leído hasta el momento, le aconsejo que cargue su equipaje y se decida a buscar por su cuenta en nuestras tierras. Ha de tener presente que, en muchas de ellas, realmente se hace camino al andar (o al ir en coche) en el sentido literal de la palabra, pues son muchas las ocasiones en que hay que meterse por zonas sin vías de comunicación.

POR TIERRAS DE ALISTE Y SAYAGO

Esta nueva jornada de nuestro viaje comienza en tierras zamoranas, tan cercanas a la frontera portuguesa, que normalmente es difícil distinguir entre sus habitantes y los de la cercana nación. Es habitual para sus gentes pasar de un lado a otro de la línea de demarcación, e incluso vivir los padres en un país y los hijos en otro; pero, trabajando juntos y viéndose a diario. Tierra de tradiciones firmemente arraigadas, es a la vez misteriosa y extraña para los que a ella llegan sin conocerla. Algunas de sus prácticas son fuertemente llamativas, como la Procesión del Sudario en Bercianos de Aliste. Al acercarnos a esta zona por la carretera, el camino describe curvas entre tierras con vegetación muy rala, pero de una gran hermosura y con un colorido que pocos pinceles sabrían captar. Si el viaje ha durado mucho, tanto Vitelo como los demás pueblos de la zona, nos ofrecen su exquisita ternera, preparada de mil maneras diferentes, aunque siempre al gusto del paladar más exigente. Y, si son las fiestas, nadie nos dejará ir con el estómago vacío y podremos degustar los deliciosos productos de la matanza que sus habi-

tantes nos brindan en una generosa muestra de hospitalidad.

Palazuelo de las Cuevas

Muy cerca de lugares tan conocidos como Bercianos o Moveros hay un pueblecito que pasa prácticamente desapercibido; sin embargo, el arraigo de las tradiciones es tan fuerte en él, que será de los puntales elegidos para tratar de los quehaceres domésticos y las pequeñas artesanías en la provincia de Zamora. Nos referimos a Palazuelo de las Cuevas. Es éste un lugar acogedor, donde todos ofrecen asilo al visitante, si lo precisa. La primera vez que me acerqué a sus puertas se encontraban en fiestas y era prácticamente imposible encontrar lugar alguno para comer. Al preguntar a una mujer, me indicó un sitio, mientras se deshacía en mil excusas por no invitarme a su casa, ya que su marido había salido con las ovejas. Volví a verla poco después, con su marido, que nos pidió perdón por la falta de cortesía que, según dijo, habían cometido. Esto dará idea de la hospitalidad de sus gen-



tes, sobre todo, al poder afirmar que no se trata de casos sueltos, sino de lo común entre alistanos y sayagueses.

Pues bien, pese a tratarse en esta obra fundamentalmente de trabajos caseros, muchos de ellos comunmente denominados «labores de hogar», no puedo dejar de mencionar algunas pequeñas artesanías, tan íntimas, que realmente son casi tareas domésticas, ya que, generalmente, las realiza una sola persona, que no

suele vivir del producto de su venta. Basta para dar una ligera idea de la riqueza de Palazuelo en tal tipo de manifestaciones el dejar constancia de que todo cuanto de este pueblo vamos a exponer fue contemplado en un solo día.

Para hacer justicia al documento, no puedo dejar de decir que el viaje a que estoy haciendo referencia coincidió con el desarrollo en este lugar del «Día de la Comarca Alistana», que

fue celebrado con una serie de actos que hasta hace muy poco han sido trabajos diarios habituales para aquellas gentes. «Maja» del grano, confección de cestos o de «pajeras», bordados de puños y otra serie de labores alternaban con canciones, bailes y representación de una boda de viudos, al tiempo que llovía a mares. Pero no era esto una obra teatral, sino sólo una reunión de gentes que realizaban sus labores cotidianas con música y alegría.

Madera y música

Había allí un hombre, con sus trabajos colocados sobre una pared. En un principio me acerqué atraído fundamentalmente por sus obras, pero su amabilidad y sencillez acabaron ganándome. Era Francisco Pérez Peláez, que entretenía sus ocios trabajando la madera, de la que extraía auténticas obras maestras. El ha sido uno de los pocos constructores auténticamente artesanos de «gaitas de odre» que he podido contemplar. Tras charlar un rato, me invitó a visitar su taller, situado en un calle no muy lejana. Allí tenía un torno de pedal fabricado por él mismo, gracias al cual daba su forma definitiva a las piezas de madera. Era realmente relajante

ver cómo charlaba con sosiego. Me había extrañado ya en un principio ver en zona alistaná un instrumento que yo creía situado más el norte; pero, Francisco me contó que hacía años era normal en las fiestas de la comarca. Después, poco a poco ha ido desapareciendo y yo no he encontrado nadie más que fabrique «gaitas de odre» o de «fole».

La gaita de odre tiene una gran ventaja sobre la sencilla, empleada en otros lugares de nuestra geografía. Mientras esta última ha de ser sopladá sin cesar, ya que cuando se para deja de sonar, la de «fole» es como un gran globo que se hincha por la embocadura y, al ser apretado por el brazo del gaitero, expulsa el aire produciendo el sonido. Esto permite al intérprete cantar o hablar mientras suena el instrumento, lo que sin duda le da alguna ventaja sobre los dulzaineros y tamborileros que acompañan las fiestas en otros lugares de la región. Y, por supuesto, el tamboril no puede ser olvidado y es realizado también por el señor Pérez Peláez.

Francisco era y es una persona sumamente polifacética, que no sólo construye gaitas, sino también toda otra larga serie de objetos de madera, sumamente necesarios para el de-

sarrollo de las actividades diarias de sus vecinos.

La zona alistaná es relativamente abundante en ovejas y, por ende, en lana. Para poder convertir ésta en prendas hay una serie de instrumentos absolutamente imprescindibles, como la rueca y el huso, y Francisco los hace. De forma muy similar a la que han tenido durante siglos, son sin embargo más sencillas que las «ruecas de novia» que acostumbramos a ver en anticuarios y prenderos. Y por supuesto, el necesario bastón para andar por el campo, o la cuchara de palo para comer las gachas, son realizadas también por sus hábiles manos.

No es Francisco el único que trabaja hábilmente la madera en Palazuelo. Comparte tal honor con otras personas entre las que están Avelino Rodríguez, que hace arados y carros en miniatura, y Valeriano Guillermo Salvador. Por desgracia, en aquel momento, este último se encontraba gravemente enfermo y no podía participar en la fiesta; pero haremos referencia a lo visto en otras ocasiones. Valeriano trabaja madera y cuero simplemente por afición, logrando realizar no sólo pequeños ceniceros de encina sino también fuelles, tanto de

tamaño normal, para utilizarlos, como diminutos recuerdos. Es un proceso de fabricación muy simple, tanto en un caso como en el otro, que da como resultado unos ceniceros muy duros y unos fuelles realmente fuertes y duraderos. Las miniaturas de Avelino reproducen con absoluta fidelidad aquellos instrumentos que él utilizó habitualmente para el trabajo del campo hasta hace muy pocos años.

Paja, mimbre y bordados

Otras personas se encontraban en el pueblo haciendo trabajos artesanales; unas realizaban «pajeras», semejantes a las rodillas de centeno de que ya hemos hablado en La Alberca. Eran personas procedentes de Palazuelo y de San Vitero, pero es un arte que se practica habitualmente en todo el Aliste. Otros, como Matías Martínez Pérez, realizaron cestería de mimbre. Finalmente, otras personas bordaban puños de camisas, como Mari Carmen y Agustina, que lo realizaban con hilo negro sobre el fruncido lino de las mangas.

La «maja»

Otros quehaceres llenaban también la jornada de quienes se esfuerza-

ban en que sus hijos, la mayoría vi-
viendo en la ciudad, no olvidaran lo
que constituía lo más hondo de sus
raíces. Así, multitud de tareas habi-
tuales hace poco años, y que a me-
nudo aún se practican en la zona, lle-
naban los minutos de un día frío y
lluvioso que no conseguía enfriar el
entusiasmo de quienes trabajaban.
Uno de lo más llamativos, principal-
mente por la gran coordinación de
que hacían gala cuantos en ello se
empleaban, y que demostraba has-
ta qué punto era habitual en ellos,
era la «maja» del grano. Colocados en
dos filas, una frente a otra, con los
mayales en el mano, comenzaban a
una señal a manejarlos alternando
entre ambas líneas, avanzando pri-
mero en un sentido y luego en otro,
parando de vez en cuando para dar
la vuelta a la mies, momento que era
aprovechado por los trabajadores
para echar un trago. Este trabajo se
hace habitualmente en días de mu-
cho calor, por lo que el polvillo dora-
do de la paja machacada suele lle-
nar el aire y se introduce en las fosas
nasales y en los ojos produciendo un
picor seco muy molesto. No es éste el
único lugar donde aún se realiza,
pues, he podido comprobarlo en Ma-
hide, en la misma provincia, donde
la mies se agrupa formando «medas»
hasta que se separan el grano y la

paja; aquí la mayor parte de la sie-
ga, así como el proceso de desgra-
nar, aún se realiza a mano; aunque
tienen alguna cosechadora y aven-
tadora antiguas que utilizan algunos
vecinos.

Como la fiesta había de estar tam-
bién presente en Palazuelo, mientras
esto acontecía, un carro engalanado
conducía a unos supuestos novios
viudos, a los que se daba la cence-
rrada y el paseo, sin que ellos se mo-
lestaran en lo más mínimo.

Muga de Sayago

Sin embargo, lo hasta ahora visto
sobre Palazuelo hace referencia a
una circunstancia muy especial,
cual es una fiesta que reunía en ella
todas las manifestaciones. Pero son
muchos los pueblos y comarcas za-
moranos donde la cultura tradicional
está presente día a día y paso a pa-
so en la vida de sus habitantes, como
ocurre con Muga de Sayago. Es éste
un pequeño pueblo cercano a la fron-
tera con Portugal, que vive funda-
mentalmente de la agricultura y el
pastoreo. Allí habita la familia de
Abel Martín, que ha sabido coordinar
el esfuerzo de todos sus miembros pa-
ra tratar de preservar sus raíces y dar-
las a conocer. Han sido muchas las

ocasiones que he tenido de gozar de su hospitalidad, por lo que este caso es totalmente diferente al de Palazuelo de las Cuevas. Aquí voy a hablar del lento quehacer diario de las gentes que componen esta comunidad.

Matanza

Uno de los productos básicos para la supervivencia es, como en la mayor parte de nuestros pueblos, la matanza. Al igual que otras, se trata de un momento en el que fiesta y trabajo se arman formando un todo al año. Pero, hay pequeños detalles que la individualizan frente a las demás. Así, por ejemplo, en el pueblo nunca he visto atar el chorizo con cabo. Los «cosen» con pequeñas espinas agudas de espino silvestre. A menudo me han dicho que era absurdo desperdiciar un trozo de cordel cuando esto daba tan buen resultado. Cuando quieren agasajar a alguien, es frecuente que asen chorizos en las brasas, como forma de demostrar su acogida. Muchas noches, sentados en la cocina junto al hogar, charlábamos mientras desenvolvíamos lentamente el humeante chorizo o dábamos un sorbo de vino de la tierra. He dicho charlábamos, pero lo más frecuente es que yo me limitara a escuchar, de-

jando que la familia contase la gran cantidad de cosas interesantes que tenían en su haber. Si era una hora más temprana, me permitía echar un baile con Teresa o con sus hijos mientras Abel tocaba el tamboril. Fueron momentos inolvidables, al igual que los largos paseos por el pueblo, hacia el moderno corral de las ovejas o encaminándonos a casa de la abuela Marina, que había sido panderetera, o al hogar del jubilado.



Trabajos de pastores

En este lugar Abel y sus amigos habían montado una sala de exposición de los trabajos que realizaban, en su mayor parte recuerdo de los tiempos en que eran pastores y tenían ocasión de trabajar el hueso o la madera. Con el instrumental más simple, han tallado y siguen tallando cucharas con forma de campanario, castañuelas, bastones de las más variadas formas y modelos, colgantes de hueso, carracas y matracas, taburetes, ruelas, flautas y un sinfín de cosas más. Eso sí, son todas totalmente diferenciables, poniendo en evidencia la personalidad de su autor en todos los detalles. Son trabajos propios de los pastores estantes, que habían de pasar mucho tiempo solos mientras la ovejas comían, moviéndose lentamente. Esos momentos eran aprovechados para hacer pequeños objetos de uso personal o para regalarlos a algún conocido. Algunos de los trabajos más renombrados, aunque aquí ya no se hacen, eran las pequeñas cajitas de madera de asta, los trabajos en cuerno, los sellos de pan o los pequeños bolillos, en ocasiones finamente labrados y calados. Los desvanes de muchas casas y los cajones de muchos aparadores muestran aún en su interior algún ob-

jeto de este tipo, a menudo regalo del novio pastor. Había una serie de creencias curiosas relacionadas con estos objetos, como aquella que decía que si se bebía con un vaso de cuerno ningún agua podía sentar mal, aunque estuviera totalmente estancada y llena de podredumbre. Pero, por si acaso, existían una serie de conjuros que aseguraban aún más su inocuidad, como era el hacer una cruz sobre el líquido diciendo una oración que variaba mas o menos sobre la misma base: «Agua corriente, no mata a la gente».

Remedios de pastores

Los pastores eran gente ducha en muchos oficios, sobre todo en cuanto les pudiera ayudar en el suyo. Muchos de ellos han sido buenos músicos. Otros son «componedores» de huesos y tendones a los que todos acuden. Es frecuente verles curando animales, lo cual les da una práctica a menudo aplicable a las personas. Así, la rija de las ovejas la curan con excrementos de lagartija pulverizados; el moquillo de los perros, arrancándoles el frenillo; y la «himplazón», con un pinchazo. En tiempos, algunos incluso curaban la rabia de sus animales, aunque solía haber gentes

especialmente contratadas para ello. Pero las prácticas que más fama les han dado entre las gentes han sido las tendentes a «componer» huesos, tendones y músculos.

Pues bien, entre todos estos jubilados de Muga de Sayago muchos han sido pastores y aún recuerdan lo que hicieron en su juventud. Son gentes amables que están deseando contar a cuantos quieran lo que han hecho cuando practicaban el oficio. Por otro lado, la gran cercanía a Portugal, les dota de una serie de características diferenciadoras, ausentes en pastores de otros lugares de nuestra comunidad. Así mismo, si tiene suerte, se pueden oír, al igual que a todo lo largo de la frontera, historias de contrabandistas, generalmente de ganado en vivo.

Moveros de Aliste: barro y cholas

Quedan otros muchos lugares por tratar en esta geografía zamorana. Entre ellos hay uno que tiene un brillo especial. Nos referimos a Moveros de Aliste. Es un pueblo pequeño, tranquilo, que tiene una larga tradición de alfarería femenina. Quizás no sea un tema propio para tratar aquí sino en una obra sobre artesanía en general, pero, hay una serie de deta-

lles que contradicen esta opinión. Así, por ejemplo, es un oficio familiar, realizado por mujeres y con la colaboración de los hombres para el acarreo del barro, el combustible y los cacharros. Realmente, no es sino un pequeño apoyo para una economía sumamente deprimida y que había de echar mano de cuanto pudiera encontrar. Unido a este oficio, había otro, el de fabricante de «cholas». Son éstas unas botas de recio cuero con suela de madera, que aliviaban grandemente el dolor de piernas a las alfareras al permitirles suavizar su postura (siempre de rodillas) sentándose sobre la suela. Su desaparición ha sido un golpe más, asestado a la supervivencia de estas artesanas.

Pero no vamos a hablar de las alfareras ni de los fabricantes de cholas, que dejaremos para otros trabajos en los que podremos hablar tanto de ellos como de otros artesanos no menos importantes culturalmente, cuales son los que fabrican anzuelos de plumas, los carpinteros-carreteros y otros muchos que pueblan nuestra geografía. En Moveros de Aliste damos por terminado nuestro camino por tierras de Zamora para emprender otros nuevos que nos lleven a lugares diferentes dentro de nuestra comunidad.

POR TIERRAS DE BURGOS Y PALENCIA

Tierras y gentes

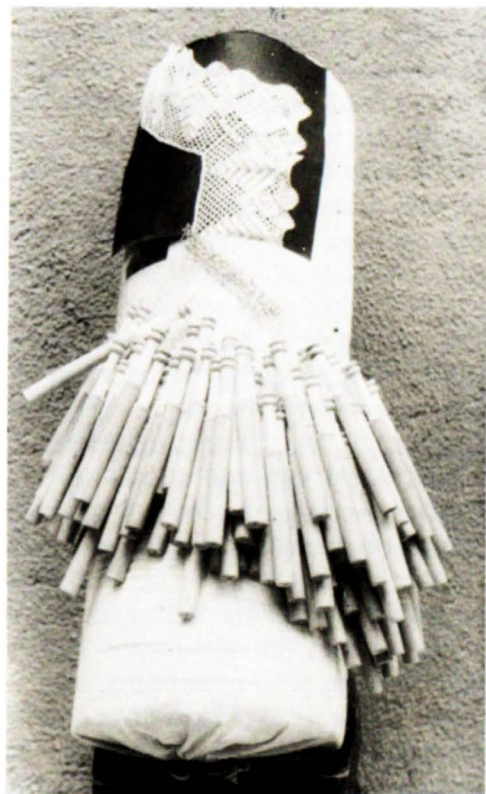
En un principio, mi intención fue hablar una por una de las nueve provincias, haciendo referencia a determinadas zonas de cada una de ellas. Sin embargo, la semejanza en algunos de sus rasgos tanto morfológicos como históricos, y la práctica identidad de muchas de sus manifestaciones tradicionales, me han decidido a unir en un solo bloque la zona montañosa de Burgos y de Palencia, aunque sin olvidar en ningún momento su proximidad con el sur de Santander, del que es muy difícil disociarlas. Así, en las tres provincias se utilizan madreñas, pero solamente se hacen en zonas montañosas. En las tres se fabrican y tocan rabeles. Muchas de sus ferias son comunes y se celebran en un mismo pueblo, poniéndose a un lado de una calle los puestos de una provincia y al otro los de la vecina. El tipo de vida, basado fundamentalmente en la ganadería, es prácticamente idéntico. E, incluso, comparten algunos pueblos, como los pasiegos. Así pues, como se verá, es muy difícil mantenernos dentro de los límites estrictos de Castilla y León,

si queremos ser verdaderamente respetuosos con las tradiciones, el sentir y las creencias de las gentes que allí habitan.

Tierra de ojáncanos y anjanas, de lobos y osos, sus altos y quebrados riscos se asoman a profundos cañones creados por los rápidos ríos antes de remansarse en los valles. Las cumbres se ven frecuentadas por las frías nieves en el invierno, quedando a menudo aisladas del exterior y completamente abandonadas a sus propios recursos durante gran parte del año. Las nieblas y neblinas que ocultan el fondo de los valles, proporcionan una gran humedad ambiente, que el sol encuentra dificultad en eliminar, las pocas veces que adquiere la fuerza necesaria para intentarlo. El verde relativamente suave de sus prados se combina con los tonos más fuertes de árboles y arbustos, salpicado por los marrones de los troncos y los grises de las piedras. Madera y piedra serán los elementos fundamentales de la arquitectura, que se verá así mismo definida por el clima húmedo y por los fríos inviernos. Las galerías corridas, para aprovechar

los escasos rayos de sol y para secar el maíz, y los profundos soportales delante de la puerta para poner al abrigo carros y aperos, son también consecuencia directa del clima.

Las gentes, al igual que las tierras, presentan un exterior a la vez suave como los prados y duro como la roca. Rara vez son los primeros en dirigir la palabra, salvo para saludar; pero no



dudan en proporcionar cuantos informes les son demandados. Habitados a la lejanía de unos pueblos con respecto a otros, y al relativo aislamiento de cada casa, es poco frecuente encontrarlos en grupos que no sean familiares, excepto en los bares.

Estos factores que acabamos de exponer, en unión de algunos otros, han configurado la vida tradicional de la mayor parte de las gentes de nuestras montañas del norte; y su específica forma de ser, queda bien patente en algunas muestras.

Rabeles y rabelistas

Todo el área que nos ocupa es zona de rabel y pandereta, ambos de muy similares características en cuanto a posibilidades de interpretar, casi «recitar», coplas. En primer lugar, vamos a tomar el rabel. Instrumento de polémico origen, pero con grandes similitudes con algunos africanos, su sonido hace ver que está concebido más como acompañamiento a trovas, en pequeños grupos, que como instrumento musical para grandes reuniones. En realidad, los rabelistas lo que suelen intentar es «echar un pulso» verbal, quedando como vencedor quien más inventiva

y rapidez tiene. El arte de tocar el rabel no va inexcusablemente unido al de construirlo. Son muchos los intérpretes que, como Donato Muñoz, de Nestar, no saben hacerlos; mientras que su amigo Valeriano Terán, del mismo lugar, es quien los hace pero no puede tañerlos, al igual que ocurre con Claudio Corada, de Aguilar de Campóo. Otros, sin embargo, como Pantaleón del Pozo, en San Martín de Valdeolea, son a la vez artífices y ejecutores.

Si nos asomamos un anochecer cualquiera a la cocina de Donato, veremos como éste se entretiene tocando y cantando estrofas, que encierran en sí mismas consejos y explicaciones para quienes le escuchan. Generalmente, a su alrededor tan sólo se encuentra la familia, y quizás algunos amigos. Cuando se cansa de tocar el rabel (cosa harto improbable), coge dos cucharillas con una mano, y las hace golpear por arriba contra la palma de la otra, y por abajo contra el muslo, consiguiendo igualmente un sonido que puede acompañar a sus historias.

Otras veces los rabelistas acuden a ferias y reuniones, siendo digno de verse un duelo verbal entre dos o más de ellos. Algunos, como «Lin el Airo-

so», han adquirido gran fama en estas lides.

Pero lo que más nos interesa en este trabajo no es cómo se toca el rabel, sino la forma en que se construye. Para ello tomaremos como ejemplo a Pantaleón del Pozo, de San Martín de Valdeolea, en Santander.

Pantaleón tiene un gran surtido de maderas, parte de las cuales fueron traídas de Cuba por un tío suyo, hace ya muchos años. Su gubia encuentra placer en multitud de trabajos, por lo que de sus manos salen también pequeñas y grandes esculturas y bastones de formas muy especiales. El rabel es, sin embargo, su gran pasión, y se ha dedicado a investigar cuanto sobre él ha encontrado, llegando a hacerse una tabla de evolución del instrumento, cuya cabecera está ocupada por uno de su propia creación. Hace algunos años empleaba para cuerdas tripas, fundamentalmente de gato, al igual que siguen haciendo hoy en día muchos rabelistas. Sin embargo, poco a poco ha ido sustituyéndolas por alambres de freno de bicicleta. Las del arco, por otra parte, continúan siendo crines de caballo, muy abundantes en aquellas tierras; y la resina que suele llevar pegada en la unión del man-

go y el cuerpo, es natural. Sus rabels, de un acabo perfecto y un color oscuro, tienen un sonido relativamente alto, mucho más claramente audibles que los de piel realizados en Los Corrales de Buelna, o los de Nectar o Aguilar de Campóo.

Panderetas y pandereteras

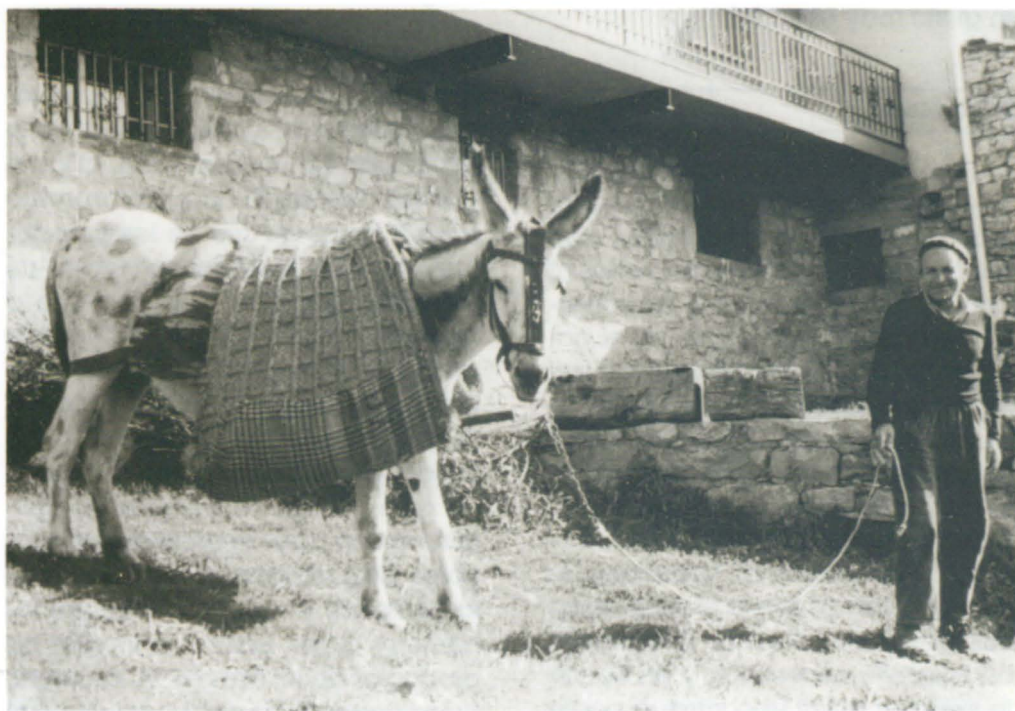
El otro instrumento musical tradicional en esta comarca, es la pande-reta, grande y fuerte, hecha con piel sobada, remetida en un aro doble de madera y cosida por los bordes. Como contrapunto al rabel, tocado tan sólo por hombres, es éste instrumento femenino en una región donde a menudo la mujer habla más fuerte que el varón. Utilizada para tocar en esencia los mismos sonos que el anterior («a lo ligero» y «a lo pesado») permite también a quien la toca decir lo que quiere; aunque, generalmente, en este caso no son pugnas verbales entre dos tocadoras, sino pullas que se lanzan contra otras personas. Instrumento otrora realizado en muchas casas, donde era raro que las mujeres no supieran tocarlo, hoy se ha dejado prácticamente de fabricar y quedan muy pocas personas que sepan hacerlo, prefiriendo comprarlo en las tiendas.

Gastronomía

Tiene toda esta región, además, gran riqueza gastronómica, basada fundamentalmente en productos hortícolas y en el ganado vacuno, que alcanza aquí más importancia que el cerdo. El pan de trigo, salvo contadas excepciones, suele quedarse pronto gomoso, debido a la humedad, por lo que en muchos casos se agrega puré de patata, que le da mayor suavidad y lo hace más consistente. Tampoco es infrecuente el añadido del suero de la leche. Uno de los lugares donde más delicioso me ha sabido, ha sido en Mave. Allí se elaboran con preferencia las tortas de aceite, suaves, crujientes y ligeras, con la misma composición que el pan, pero más delgadas, y cocidas con horno menos caliente. Su superficie es pellizcada antes de introducirlas, para que, posteriormente, retengan el aceite que se echa por encima al sacarlas. Si se decide dar un paseo por los alrededores, subiendo hasta las Tuerces, acercándose a la iglesia rupestre de Olleros, o adentrándose en el hoy abandonado Albacastro, nada mejor para el camino que llevarse una torta bajo el brazo para poder ir comiendo a medida que se camina.

En cuanto a los productos lácteos, pocas son las aldeas donde no existe alguien que los prepare. No me refiero a la leche, suave, espesa y cremosa, que, en ocasiones, parece producir más nata que líquido. Hablo de sus derivados, tales como el queso, el requesón, la mantequilla o la cuajada. Recuerdo un atardecer de invierno en una cocina de uno de los pueblos de La Montaña, Bárcena la Mayor. Allí se encontraba reunida una familia en torno al fuego, que

chisporroteaba en el hogar. Cerca de la lumbre mantenían un recipiente con leche para que estuviera caliente. Poco antes habían añadido un poco de cuajo y habían revuelto para disolverlo. A la mañana siguiente, tendrían la mejor cuajada que imaginarse pueda: rica, suave, cremosa, consistente y muy alimenticia. Otro producto que estaba presente, aunque ya elaborado, era el queso. De leche de vaca, tenía forma de barra, más o menos redondeada, y su sabor



era indescriptible. En cuanto a la mantequilla, se elaboraba introduciendo nata en un pellejo de cabrito («sobao» y vuelto del revés) y meneándolo sin cesar. Recuerdo que en alguna ocasión, incluso, se cantaban canciones que ayudaban a mantener el ritmo. Una vez bien batida, se sacaba apretando el pellejo, se le daba forma y se metía en un papel o entre helechos. Alguna mañana temprano me ha tocado salir a la fresquera o al pozo, donde se guardaba y adquiría una consistencia dura y un gusto muy especial.

Ganadería

Pero esta nuestra montaña es mucho más que comida, leyendas y música. Hay muchos quehaceres cotidianos, que muestran a sus gentes al natural. Ya he dicho que su economía se basa en gran parte en el ganado vacuno. Suelen tener dos o tres vacas, que sacan a pastar guiándolas con una vara. Asimismo, es su fuerza la que utilizan para arar o tirar de los carros, cuando es necesario. El estiércol es fundamental para el abonado de las pequeñas fracciones de tierra que componen la propiedad en esta franja montañosa. Los prados son también necesarios, y en época de siega es difícil encontrar a nadie

en casa. Tienen diferentes parcelas, situadas a distintas alturas, que se aprovechan según los meses. Pero también se siegan los prados comunales siguiendo distintos sistemas de suertes. La hierba seca se almacena en la parte alta de las casas o de las cabañas para alimentar al ganado durante el largo y crudo invierno.

La madera

En toda esta zona se ha trabajado en gran cantidad la madera, realizando pequeños trabajos durante los meses invernales, que luego venían a cambiar a Castilla. Muchos de los traficantes eran pasiegos, lo que les hizo cobrar fama como tales, al igual que sus mujeres la adquirieron como añas y amas de cría de las grandes familias. Aún permanece vivo en mi recuerdo el cuadro contemplado a menudo durante mi niñez. Un año de uniforme de seda negra y delantal blanco, con cofia de encaje en el moño y joyas sobre la pechera y en las orejas, empujaba un gran cochecito de niño, del que a menudo se agarraban uno o dos hermanos algo mayores. Otra imagen de la pasiega nos la presenta haciéndose larguísima caminos a pie, para ir a vender los productos de su trabajo. A las espaldas cargaba un cuévano-cuna, en el

que en sucesivas capas se disponían los huevos, el queso, la mantequilla y el bebé.

Sin embargo, no era tan sólo este pueblo el que comerciaba con Castilla. Los montañeses, productores de objetos de madera aquí necesarios, y deficitarios en grano, se desplazaban a este lado de las montañas para vender o cambiar sus productos, a menudo en ferias, que se celebraban cuando el tiempo ya era lo suficientemente suave como para permitir los desplazamientos. Algo que siempre me ha emocionado e intrigado es la facilidad con que el madreño consigue hacer dos madreñas de idéntico tamaño para dos pies diferentes. Cortada la madera en tacos del tamaño necesario, la desbastan con la azuela, dándole la forma que a groso modo tendrá el producto finalizado. Después, con diferentes cuchillas curvas, van vaciándola por el interior; terminan su trabajo con gubias y navajas y realizan, finalmente, el dibujo que pretendan conseguir. Las formas varían de unas regiones a otras, pero todas son sumamente prácticas. En tierras tan húmedas, donde el barro es casi perenne, es necesario disponer de un calzado que colocar sobre la zapatilla o el escarpín, para conseguir entrar en la casa

con los pies limpios y secos. Los madreños, además, hacían tacos de repuesto, para colocar cuando se fueran desgastando los primitivos. Durante un tiempo se ponían grandes clavos para evitar dicho deterioro; pero era frecuente que se perdieran y si se los clavaba el ganado se producían graves infecciones. Hoy, se rematan con tacos de goma, que permiten salvar el calzado y hacen menos ruido al andar.

Otros productos, traídos por las gentes de las montañas, son los cestos de castaño, los cubiertos, vasos y jarras de madera, y los objetos diminutos, como cerilleros, bolillos o sonajeros.

Telares de fajas

Otras zonas de la montaña, de clima igualmente riguroso pero algo menos húmedo, tienen formas de vida a menudo diferentes. En Burgos, en los alrededores de Puente Dei, se han instalado pastores de ovejas estantes, que consiguen que los animales aprovechen al máximo la rala vegetación, que no bastaría para alimentar al ganado bovino. Aquí, cerca de Villarcayo, rodeado de le-

yendas de encantadas y moras, subsiste aún un artesano cuya producción es esencialmente limitada y familiar. Se ha especializado en fajas tradicionales, de varios metros de longitud, que continúa elaborando en un pequeño telar heredado de sus mayores, pero que, desgraciadamente, no seguirá trabajando en el futuro, ya que no ha encontrado sucesor.

Las cayadas

También por estas tierras se ha desarrollado un arte muy especial, las cayadas de pastor, de gran tamaño y cuyo fuste se encuentra materialmente plagado de dibujos, que desarrollan escenas generalmente de la vida en el monte. En ocasiones salta a la madera algún que otro elemento religioso o mitológico, que se mezcla con los anteriores en un todo homogéneo. Son cayadas en un principio absolutamente necesarias para guardar las ovejas en tierras de lobos, pero, a las que posteriormente el pas-

tor, durante los largos períodos de tiempo muerto que debe pasar cuidando el ganado, ha ido añadiendo decoraciones cada vez más profusas.

En las tierras que rodean a éstas de que hemos hablado, la mayor sequedad ha dado origen a otros tipos de manifestaciones culturales, situadas a caballo entre la meseta y la montaña. Tratándose de sociedades que viven en grupos mayores y más cercanos, con una mayor relación entre vecinos, el trabajo comunal va a desarrollarse plenamente en actividades como hilanderos o matanzas, mientras que la mayor individualidad con respecto a la meseta se sigue notando en trabajos que aquí son unipersonales, como la cantería o el curtido, que se desarrollan un poco más al sur en grandes núcleos, donde se dedican a ello varias personas.

Pero, esas tierras quedan para otro momento; mientras ya vamos vislumbrando el final de nuestro viaje con un próximo itinerario.

MONTAÑAS DEL SUR DE NUESTRA TIERRA

Emprendemos la etapa final del viaje dirigiéndonos al otro extremo de Castilla y León, a tierras de las provincias de Segovia, Avila y Madrid, a las zonas de la sierra y sus estribaciones. Veremos que son regiones montañosas y duras, como las del norte o la Sierra de Francia, pero que sus costumbres, gentes y edificaciones difieren notablemente. Su clima es también duro, aún mas extremado que en la Montaña y con precipitaciones sensiblemente inferiores. La vegetación existente es poco proclive a la cría de ganado vacuno; tiene sin embargo importancia la de ovino y caprino. Su formación geológica tampoco proporciona caliza para la construcción; serán el granito y la pizarra quienes den una peculiar fisonomía a estas tierras. Por otro lado, el frío cortante de sus inviernos los hace ideales para los productos derivados del cerdo, que, con la madera, son el recurso principal de algunas zonas.

La Puebla de la Sierra

Sus pueblos, pese a pertenecer en su mayoría a otras provincias, se han

convertido en muchos casos en lugar de desahogo para los madrileños, condición que ha cambiado así en gran medida sus costumbres tradicionales. Algunos, por su aislamiento, se han librado de esta suerte corrida por los mejor comunicados. Entre ellos, La Puebla de la Sierra, situada en la llamada «Sierra Pobre» y cercana a Patones. Llegar a este lugar es un duro trabajo, tanto si se elige la carretera asfaltada como si nos decidimos por la pista forestal. En ambos casos, su estrechez se ve acentuada por las altas y escarpadas laderas de un lado y los profundos precipicios del otro. Hace aún no muchos años sus habitantes se dedicaban al carboneo y a la cría de cabras. Sin embargo, la tala de robles y brezos, y su sustitución por pinos, ocasionó la práctica extinción de ambas actividades, obligando a mucha gente a partir a otros lugares en busca de sustento.

El lino

Otra actividad desaparecida, ha sido el trabajo del lino (actividad otra de gran importancia cualitativa y

cuantitativa), así como su utilización en telares en unión de la lana. No obstante, aún podemos contemplar en muchos hogares la existencia de mantas de lana y lino, así como ver a las mujeres que visten sayas del mismo material, de tonos siempre pardos. Cuando se habla del cultivo del lino con algún habitante de la zona (especialmente con las mujeres), su tono no es en absoluto nostálgico. Todos coinciden en que era un trabajo sumamente duro y recuerdan el dolor de las piernas llenas de pequeños insectos cuando salían del linar.

Las morcillas

La primera vez que llegué a este pueblo era invierno, y ya había caído la noche, totalmente cerrada. Esto, unido al hielo del camino hizo sumamente difícil el viaje. Al llegar, intenté buscar alguien con quien hablar, por lo que me dirigí hacia una casa que mantenía una tenue luz encendida. Allí se encontraban varias personas haciendo morcillas. Mejor dicho, las mujeres las hacían y los hombres charlaban o mantenían la lumbre. Todas vestían de negro, con pañuelos que les cubrían el cabello y la poca luz que había no permitía distinguir sus rasgos. Sin embargo, era

obvio que no se trataba de jóvenes. En una artesa habían hecho el mondongo, que estaban embutiendo en tripas, previamente lavadas y escogidas. De vez en cuando surgía alguna rota, lo que solucionaban remendándola con la misma aguja con que cosían las bocas. Unas agujas grandes les servían para pinchar las morcillas una vez llenas.

Las morcillas se elaboran en toda nuestra región con la sangre del cerdo, aunque la variedad es importante. Tristemente no puedo relatar el proceso exacto que se llevaba a cabo en La Puebla de la Sierra, ya que tan sólo asistí a esta parte; sin embargo, y puesto que es muy semejante en toda la zona, voy a contar cómo se hacen muy cerca de allí, en la misma sierra.

La víspera de la matanza no se alimenta al animal, para que las tripas estén lo más limpias posible. Llegado el día, a primera hora de la mañana, se congregan vecinos, familiares y amigos y sacan al cerdo sujetándolo con un gancho por la quijada. Tendido sobre unos cestos colocados del revés, o encima de una tabla o una mesa, se le clava en la garganta el ancho cuchillo, abriendo un hueco suficientemente amplio pa-

ra que brote la sangre sin obstáculos. Es éste un momento difícil, ya que si no se sujeta bien al cochino puede escapar, morder o golpear. Entre tanto, una mujer recoge la sangre en un cubo, revolviendo sin cesar con la mano, hasta que salen las «bresnas», hebras que indican que pueden dejar de agitar.

Mientras el resto de las personas, fundamentalmente los hombres, se dedican a destazar el cerdo, dejándolo un día entero al sereno, las mujeres se apresuran a lavar las tripas. Es un duro trabajo, realizado habitualmente en la fría agua corriente del río. Cuando llevan un rato con las manos mojadas, ni siquiera el recuerdo del aguardiente y las pastas, tomados mientras se mataba, puede hacerlas entrar en calor.

Apartadas las tripas que servirán para los embutidos, recogen el resto para la morcilla. En una artesa se prepara una mezcla a base de sangre (que se cuela para separar las bresnas, que se comerán fritas aparte), cebolla frita en manteca, y en ocasiones miga de pan. A continuación añaden las especias que quieran, lo embuten en las tripas, lo cosen y lo cuecen. El caldo de cocerlas se utiliza después en forma de sopa.

Las casas

Durante varios días pude contemplar a mis anchas la arquitectura del lugar. Eran casi todas casas de una sola planta, muy bajas; la mayoría, de piedras irregulares al aire, aunque algunas se encontraban enlucidas. Los tejados estaban cubiertos de tejas, una capa en posición cóncava y otra convexa. Los huecos eran muy pequeños y la entrada, cerrada con batipuerta, tenía acceso a menudo por medio de un par de peldaños exteriores. El horno del pan solía notarse al exterior, en forma de bulto sobresaliendo de una pared. El ganado habitaba en la misma vivienda, al lado de la gente, como es habitual en lugares donde lo rudo del clima aconseja, de un lado, tener fácil acceso a los animales para cuidarlos sin salir de casa, y de otro, contar con el suplemento de calor producido por las bestias.

Vida diaria

Nos contaron que años atrás había un carro en el pueblo como único medio de contacto con el médico para quien lo necesitara. Y si el camino estaba cerrado, simplemente se las arreglaban como podían. Algo

que aún continuaban haciendo era ir a lavar al río, o al lavadero que allí había. No se si habría alguna lavadora en el pueblo, pero a pesar del frío, pasaban las mujeres con el cesto a la cabeza lleno de ropa sucia, y volvían con las manos enrojecidas y chorreando agua.

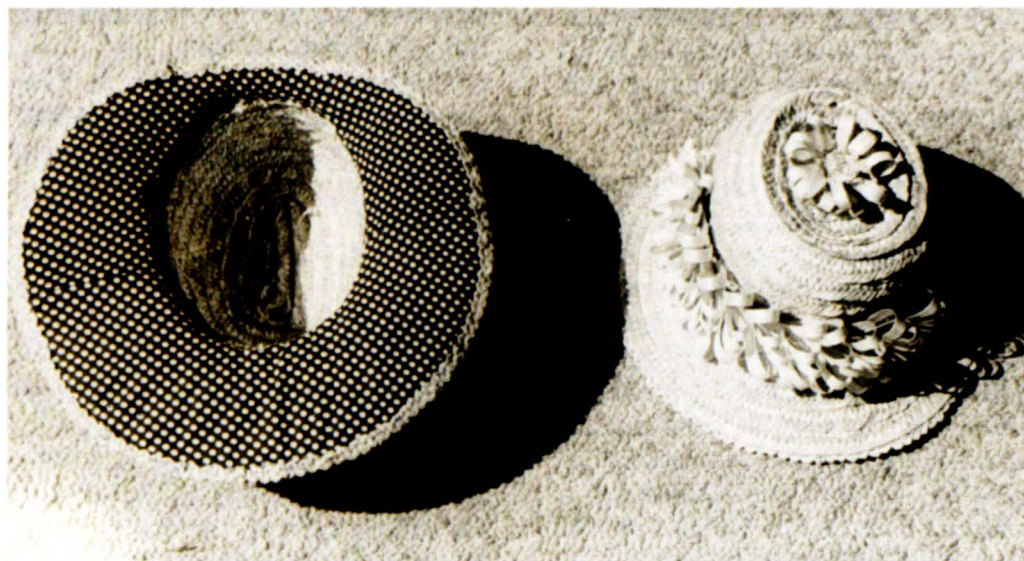
Carnavales

Por aquellos días eran los carnavales, y allí se celebraban en serio. Todo el pueblo colaboraba para hacer unas vaquillas de madera, que se cubrían con pañuelos grandes, y de-

bajo de las que se metía algún mozo. Los cuernos de la que yo vi, eran de cabra, y se divertían de lo lindo fingiendo que ella embestía y los demás la esquivaban o la toreaban. Al parecer durante algunos años no lo habían hecho, por la simple razón de que se quedaron prácticamente sin gente en el pueblo. Pero ahora llegaban los emigrantes en esas fechas para resucitar esta costumbre.

Piedrahíta

Pueblo radicalmente distinto, aunque situado en la misma región,



es Piedrahita. El aire señorial de sus casas, se acentúa por la existencia del palacio de los Duques de Alba. Aparecido al final de un cómodo camino, que puede discurrir en su mayor parte por tierras llanas, es un adelanto de la sierra y una promesa de frescor en el abrasador calor del estío.

Al ser un centro de afluencia turística, muchos de los artesanos de los alrededores acuden a él a vender sus productos. Hay dos, sin embargo, que han hecho del lugar también su centro de residencia y trabajo.

Madera

Jaime, hijo de carpintero, ha tratado de dar una nueva orientación al oficio. Amante del trabajo de la madera, no ha querido dejarla, pero ha necesitado buscar su sustento por otros caminos. Eso sí: quien llegue a su taller se creará transportado a la fábrica de Papá Noel. Sus dos grandes aficiones son las dulzainas y los juguetes de madera, y a la realización de ambos se dedica con entusiasmo, ayudado siempre por su mujer, Gloria. En sus manos la madera cobra vida y sus formas y colores hacen que nos enamoremos de un caballito, un patinete o quizás un búho.

Esparto

El otro artesano de la villa se dedica a algo bien diferente. Compra esparto ya elaborado en las zonas que pueden producirlo y lo da forma para convertirlo en esteras, capazos o hueveras.

El esparto o otoncha necesita de un clima menos riguroso que el de nuestra región. Por ello aquí no puede prosperar y ha de ser importado en su totalidad. Sin embargo, su consumo siempre ha sido grande, como se ha documentado ya en León en época romana, lo que ha impelido a muchas gentes a traer la materia prima elaborada y trabajarla aquí, para abastecer a un mercado existente. El único trabajo que requiere en estos casos (tanto si se compra ya «cocido» y machacado como si se va a trabajar «crudo»), es realizar la trenza o «pleita» y coserla para obtener la forma deseada.

Gorras rastrojeras

Hay otros trabajos realizados en pueblos más o menos cercanos, pero que situamos en Piedrahita, ya que es el centro de distribución. Uno de ellos es el de las «gorras rastrojeras». De paja de centeno, han estado en

uso en casi toda la comunidad hasta hace muy pocos años. Aún es habitual verlas en mujeres de las provincias de Ávila y Segovia, mientras en otras, como Salamanca o Valladolid, han pasado definitivamente a formar parte del llamado «traje regional», como una muestra más de lo que ha sido y ya no es. Pero en la región de que estamos hablando, pueblos como Bohoyo o Navamojada continúan con la tradición.

Para hacerlas, hay que cortar la caña de centeno a mano, evitando que se rompa, y desgranarla, asimismo, manualmente. Por ello, las personas que trabajan este material han de ir a los campos antes de la siega, ya que las máquinas rompen la paja. Cortando los tallos de nudo a nudo, unos los aplanan y trenzan para formar tiras interminables de cinta, que luego se coserá para darle la forma requerida por el diferente peinado de cada región. Otros se abren longitudinalmente con la uña, pasando a formar parte de los adornos que, en unión de cintas, papeles de colores y trozos de telas, engalantarán las gorras, indicándonos al mismo tiempo una serie de características de su portadora, como el estado civil o el oficio en que se ocupa en ese momento.

Queso

Otro oficio de la zona es la elaboración de queso de cabra; su consumo en fresco está muy extendido en la comarca. Los dueños de los rebaños cuelan la leche, calentándola a continuación hasta que alcanza unos 30 grados. En este momento añaden el cuajo y la ponen a hervir. Cuando comienza a salir el suero, lo cortan con una espada de madera, continuando al fuego hasta que ha salido aquél por completo. A continuación, lo baten y dejan que se asiente. Tras



quitar el suero, colocan el requesón obtenido en unos trapos y lo meten en unas latas agujereadas, apretando con los puños para que quede bien firme y escurrido. Después colocan unas piedras encima durante 24 horas, pasadas las cuales, se quitan los trapos y se introduce en salmuera por otro período igual, pasando a continuación a colocarlo en las tablas, ya listo para su consumo. Este producto no es muy buscado por los turistas, temerosos de las fiebres de Malta; los habitantes de la tierra, sin embargo, lo tienen en gran aprecio.

Ayllón

Ayllón, en tierras segovianas, apenas si puede ser considerado un pueblo serrano, aunque se asoma a la sierra con cautela. Sus casas, de barro, piedra y madera, responden a los materiales que la tierra proporciona. Pero su calidad de adelantado, unido a la existencia entre sus habitantes de un hombre excepcional, hacen que no se pueda dar cima a esta obra sin, al menos, citarlo.

Miniaturas

Félix Rico es un carretero jubilado, que no ha querido quedarse mano sobre mano. Su trabajo pasa desapercibido, porque él así lo quiere. Ni tan siquiera fotografías existen, ya que desea conservar su intimidad y teme (seguramente con razón) que el dar a conocer lo que hace sea motivo de molestias constantes para él y su familia. En su antiguo lugar de trabajo ha realizado unas maquetas de objetos de la vida real, que funcionan. Así, el molino muele; el caballo tira del carro; la casa se anima llena de vida y sus personajes realizan diversos quehaceres. Es un lugar que nos recuerda el taller en el que Gepetto dio vida a Pinocho. El contemplarlo divide el sentimiento en dos partes. Por un lado, nos lamentamos de que tales maravillas no puedan ser contempladas por aquéllos a quienes queremos. Por otro, nos alegramos de que Félix pueda trabajar a gusto y que sus creaciones conserven el sello de la intimidad.

EPILOGO

Finalmente, no me queda sino agradecer, en primer lugar, a quienes han sido capaces de seguir la lectura de este libro línea tras línea hasta llegar a la última página. Si ellos no hubieran estado dispuestos a hacerlo, esta obra no tendría sentido, pues un camino tan sólo sirve si hay quienes lo utilicen. De otro lado, deseo también dar las gracias a todos cuantos me han acogido en sus pueblos y sus casas, sin pedir jamás nada a cambio, sino más bien dándolo todo y sintiéndose felices por ello. Son tantos quienes lo han hecho, que dar nombres sería fútil intento. Sin embargo, y a título tan sólo de muestra, quiero agradecer a algunas personas de las comarcas nombradas su ayuda, especialmente a aquéllas que han realizado un constante esfuerzo para conseguir que la cultura tradicional de su tierra continúe viva. Vaya, pues, a ellos mi agradecimiento, con el ruego de que me disculpen quienes por razones de espacio o por descuido involuntario no sean nombrados en estas líneas.

A las gentes de Fresno el Viejo, que conocí en julio de 1956, no sólo

por haber aceptado a una niña de ciudad con toda naturalidad, sino por haber contestado a todas mis preguntas con infinita paciencia, y haberme aceptado en sus casas y sus familias. Es posible que este viaje haya sido uno de los factores decisivos a la hora de hacer que me encuentre completamente a gusto en los pueblos que voy recorriendo y que mi trabajo sea para mí a la vez fuente de placer.

En cuanto a La Sierra de Francia, nos hallamos ante una ardua tarea, pues es de todos conocido que en esta comarca todas sus gentes se sienten orgullosas de su herencia cultural y luchan constantemente porque siga viva. Realmente me siento incapaz de citar nombres, pues serían prácticamente todos los habitantes de sus pueblos, por lo que quiero dedicar mi reconocimiento a todos cuantos contribuyen a que esta región tenga esa «magia» especial que hace de ella un auténtico hogar para quienes a sus tierras se acercan. Por otro lado, quiero añadir también mi agradecimiento a sus habitantes por la acogida que en todo momento

me han dispensado. Mi primera visita de trabajo a La Alberca tuvo lugar un día de Corpus de 1984. Tal fecha atrae a multitud de turistas, por lo que parece lógico pensar que en el pueblo sea poca la gente que se preocupe de un forastero más. Sin embargo, no sólo me ayudaron en cuanto precisé, sino que mientras me encontraba sentada en la plaza comiendo un bocadillo, fueron tres las personas, en aquel entonces completamente desconocidas, que insistieron para que fuera a comer a su casa. En la tienda donde entré a comprar el chorizo, insistían en regalarme éste. Por la noche, fueron varias las familias que me ofrecieron su hospitalidad. Al día siguiente hube de aceptar la invitación para comer en casa de una de ellas. Queriendo contemplar una boda que se celebraba a la manera tradicional, fui invitada a compartir la alborada y, al día siguiente, convidada al chocolate. Por tanto, es lógico suponer el gran impacto que este pueblo causó en mí, hasta el punto de llegar a establecer allí mi segundo hogar durante varios años. A todos ellos, a los habitantes de la Sierra de Francia, que en todo momento me han ofrecido su apoyo y su amistad incondicional, quiero darles las gracias desde aquí, dejando constancia de su magnífica hospitalidad y del valor de la amistad del serrano.

La región Maragata es asimismo muy querida en mis recuerdos, y sus gentes merecen también todo mi respeto y agradecimiento. Son muchas las personas que allí me han ayudado y han abierto por completo para mí la puerta de sus casas; no sólo invitándome a compartir su pan y su sal, sino, como en el caso de la familia Morán Nieto, de Luyego, haciendo que mi familia y yo nos sintiéramos tan completamente a gusto en su casa, que nos pareciera estar en la nuestra propia. Por otro lado, es ésta una comarca de gentes también enamoradas y orgullosas de su pasado, que no sólo viven plenamente, sino que trabajan con fuerza para conseguir que todo el mundo lo conozca. Este es el caso de la familia antes nombrada, que en unión de varios habitantes más del pueblo estuvieron dos años trabajando, simplemente para que yo pudiera hacer un estudio sobre el proceso del lino y darlo a conocer. O el de Dolores Fernández Geijo, de Val de San Lorenzo, que no sólo mantiene vivo un telar tradicional, sino que atiende a cuantos hasta ella se acercan y colabora a enseñar las danzas, canciones y fiestas a las nuevas generaciones. O Toribio Alonso y su mujer, de Lucillo, Alfonso Alonso, de Villalibre y tantas y tantas personas más, que colaboran día a

día con su labor callada a que sus tradiciones continúen vivas, activas y atractivas.

Las Tierras del Duero, comprendidas entre Soria y San Esteban de Gormaz, son caras en mi recuerdo por ser cuna de mi abuelo. Nacido en Taran-cueña y criado en Inés, se casó en Almazán pasando casi a continuación a Santander. Son pues lugares unidos en mi memoria a aquél que tanto quise y con quien tanto paseé de pequeña. Andando por el muelle de la ciudad donde nací, a menudo me contaba cosas de su tierra. Sin embargo, no he ido por allí hasta varios años después, ya en la década de los 80. La primera sensación que tuve, fue de sobrecogimiento y admiración por los rojos tonos de sus tierras. Pero este sentimiento fue prontamente acompañado por otro de agradecimiento hacia las gentes que me acogieron como si de siempre me hubieran conocido. Tierras que se hacen amar, son, sin embargo, duras y cuesta sacarles el necesario sustento diario. Por esta causa, muchas personas han emigrado y otras muchas sólo se acercan a su pueblo en verano, debido a su avanzada edad. Lugar, por tanto, de pueblos abandonados y semidesérticos, es, no obstante, cuna de gentes de gran hospitalidad. De un ca-

rácter serio, son capaces de poner su casa y sus bienes al servicio de los forasteros. Aquí quiero hacer una excepción y dejar constancia de mi agradecimiento no a los vivos sino a gentes cuyo cuerpo hace ya mucho que abandonó la tierra, pero cuyo espíritu continúa vivo y ha ayudado a quienes hoy viven para a continuar luchando por sus tradiciones. Entre ellos, y en primer lugar, nombraré a mi abuelo, Luis Herrera de Pedro, cuyos frecuentes relatos ayudaron a que mi familia conservara viva la llama del amor a su tierra. Asimismo, haré mención de mi tatarabuelo, Antonio de Pedro, y su mujer, Librada Hergueta, cuya hospitalidad fue tal que ningún forastero que arribara al pueblo se quedaba sin cobijo o sin sentarse a su mesa. Y junto a los muertos, los vivos, cuyo número es tan ingente que se convierte en tarea ardua, y que son todos aquéllos que mantienen viva la hospitalidad tradicional.

También la provincia de Zamora tiene para mí algo muy especial. Esos tonos rojos tan diferentes a los sorianos, y a la vez tan queridos, ligeramente salpicados de verdes fuertes y de marrones pertenecientes a pequeños matorrales; esas suaves lomas y las extensiones infinitas del Aliste y

del Sayago. Lo espectacular de las vallas de piedra que cercan sus campos. Y, sobre todo, el calor de sus gentes. Alguien a quien nunca se olvida es a quien nos ofrece alimento cuando tenemos hambre. Pues bien, a mí me sucedió en Aliste. Allí, sin haber logrado encontrar lugar alguno donde vendieran comida, estuve en casa de El Tío París, en Moveros. Se encontraba con su mujer sentado en la diminuta cocina y tenían una lata al fuego con un puñado de garbanzos. Tras intentar forzarme a aceptar comer con ellos, quiso darme un trozo del pan que había de durarle aún dos días, hasta que volviera a pasar el panadero. Luego, tras preguntar a varias personas dónde podría encontrar una tienda para comprar comida y habiendo conseguido tan sólo unas manzanas que me vendieron en el bar, una mujer, una alfarera, que me había oído preguntar, se acercó con un trozo de chorizo, que me obligó a aceptar. Por todo esto, y porque el tiempo me ha demostrado que no eran casos aislados, quiero agradecer a todo el pueblo de Moveros, pero en especial al Tío París, por desgracia ya fallecido, cuanto han hecho por mí y por otras gentes que a ellos se han acercado. Igualmente, a todas las alfareras que aún quedan, su valor para seguir día tras día

«haciendo penitencia» al torno, en muchos casos para que no se pierda, por amor a la profesión. A todo el pueblo de Palazuelo de las Cuevas quiero agradecerles no sólo la bienvenida que dispensan a los visitantes y lo cálido de la acogida, sino el trabajo que se toman para organizar el «Día de la Comarca Alistana», tratando de que los que ya no han realizado esos quehaceres, al menos los vean, que sean conocidos por sus hijos y que éstos estén orgullosos de ellos. Y también a gentes como Abel Martín, de Muga de Sayago, y a toda su familia, que no sólo me han acogido siempre, haciendo que me sintiera como uno más, sino que han luchado denodadamente por conseguir que su cultura tradicional no muera y que sea conocida. Abel, tamborilero, consiguió formar con su hija Teresa un grupo de gente que iba a bailar día a día, difundiendo sus bailes y su música por todas partes. Su suegra, Marina, panderetera, enseñó a mucha gente a manejar este instrumento. El mismo Abel, viendo que muchos jubilados tenían conocimientos y aptitudes suficientes para trabajar la madera y el hueso, consiguió convencerles para que volvieran a hacer lo que antaño era habitual, logrando los resultados que ya hemos visto a lo largo del trabajo. Su

mujer, apoyando toda iniciativa de su familia, demuestra tal calor en las acogidas que dispensa que consigue crear un clima de total distensión. A todos ellos y a muchos otros existentes en toda la provincia, gracias.

En cuanto a las tierras montañosas del norte, hay tanta gente a quien agradecer algo, que realmente es trabajo imposible. Esta tierra forma parte de aquélla donde vi la luz por primera vez, a orillas del Cantábrico, un soleado día de enero. A partir de ese momento, todas sus gentes me ayudaron en mis pasos por la vida y en mi estudio de la cultura y de las gentes. Las primeras canciones que recuerdo son de allí. Las años para mí son sinónimo de pasiegas de trajes de seda y blancos y almidonados delantales y cofias. Desde la ventana de mi casa se veían las montañas del otro lado de la bahía. Uno de los primeros libros «serios» que leí, a la edad de 12 años, fueron las obras completas de Pereda. Por todo esto no pueda dar nombre alguno de tantos como quisiera, sino sólo algunos que con su alegría desinteresada ayudan a que las gentes de su entorno vivan y vean la tradición igual que ellos. Entre ellos se cuentan Manuel Martínez, de Gama, los rabelistas Donato y Valeriano, de Nestar, Pantaleón del Pozo, de San Martín de Valdeolea, y otros muchos

que, como ellos, han contribuido a que la vida de los demás sea más fácil y alegre.

Las sierras de la zona sur de nuestra autonomía cuentan sin duda también con gran cantidad de personas que luchan porque la cultura tradicional siga su curso y sea de todos conocida. Entre ellos cabe destacar a Chema Fraile, que desde Madrid ha intentado llegar a todos los rincones de nuestra geografía, no sólo entrando en las casas de quienes con él hablaban, sino adentrándose también en sus vidas y llegando a hacerse un auténtico experto en todo tipo de bailes, que preguntaba y ensayaba sin desmayo. Asimismo hay una familia en Piedrahita, Jaime y Gloria, que han luchado por la artesanía con todas sus fuerzas. En Ayllón, Félix Rico no ha querido que su jubilación como carretero le impidiera seguir trabajando y ha dedicado su vida a crear unas maquetas mecánicas de construcciones y objetos tradicionales, que se mueven con energía eléctrica. Pero éstos son tan sólo algunos nombres de los muchos que merecerían figurar en estas páginas. Sin embargo, que todos ellos se vean aquí reflejados con mi más sincera gratitud.

Quisiera también mostrar mi agradecimiento a todos aquellos que

habitan en zonas aquí no tratadas y a quienes estudian las manifestaciones de la cultura tradicional, con tal respeto, que dejan el camino sembrado a quienes llegan tras ellos. Cabe destacar entre todos al Centro de Cultura Tradicional de Salamanca, grandes amigos de sus amigos y entusiastas del estudio de las tradiciones populares. A ellos y a cuantos con ellos trabajan quiero agradecer la oportunidad de que obras como la presente vean la luz.

Finalmente, aunque no por ello los menos importantes, he de agrade-

cer a mis padres el trabajo que muchas de mis obras les proporcionan. A mi madre, como correctora de estilo, ya que a menudo es necesario que los trabajos sean revisados por quienes no los han escrito. A mi padre, como ilustrador gráfico, que siempre ha estado dispuesto a hacer un hueco en su apretada tarea para dibujar lo que yo le he pedido.

Así pues, a todos ellos: GRACIAS.

Terminado de escribir en Valladolid, el 23 de Abril de 1990, Lunes de Aguas, Día del Trago y Día de Cuasimodo.

PAGINAS DE TRADICION
Títulos publicados

1. VV. AA., *Caleros y canteros*
2. José Luis Yuste, *Tradiciones urbanas salmantinas*
3. F. Llop y M.C. Alvaro, *Campanas y campaneros*
4. Faustino Andrés Martín, *Juegos y deportes autóctonos*
5. Carlos García Medina, *Arte pastoril*
6. Juan C. Martín Aparicio, *Gentes y costumbres*
7. Rosa M.^a Lorenzo López, *Hojalateros, cencerreros y romaneros*
8. Marciano Sánchez Rodríguez, *Del trato a los tratos*
9. Ramón Grande del Brío, *Los animales en el medio rural*
10. José A. Martín Herrero, *El curandero y su herbolario*

INDICE

Prólogo	5
Fresno El Viejo	7
La Sierra de Francia	19
La Maragatería	33
Tierras del Alto Duero	41
Por Tierras de Aliste y Sayago	51
Por Tierras de Burgos y Palencia	59
Montañas del Sur de nuestra tierra	67
Epílogo	75

La experiencia vital del investigador
suele quedar con frecuencia en la sombra,
pese a la importancia
que muchas de sus observaciones íntimas
tendrían para llegar a una visión totalizadora
de la obra.
Cuando se trata de los estudios etnológicos,
esa experiencia se hace más necesaria,
pues a veces
los pequeños detalles del trabajo de campo
son de un gran valor
para futuros investigadores.
Este libro
ofrece una visión subjetiva del etnólogo
en la búsqueda constante
de materiales que permitan ahondar
en nuestra cultura tradicional.



Diputación de Salamanca