

Revista de **FOLKLORÉ**

N.º 281



El Estudiante de la Tuna

Antonio Bellido Blanco ■ José María Domínguez Moreno
José Antonio González Salgado ■ Arturo Martín Criado
Lorenzo Martínez Ángel

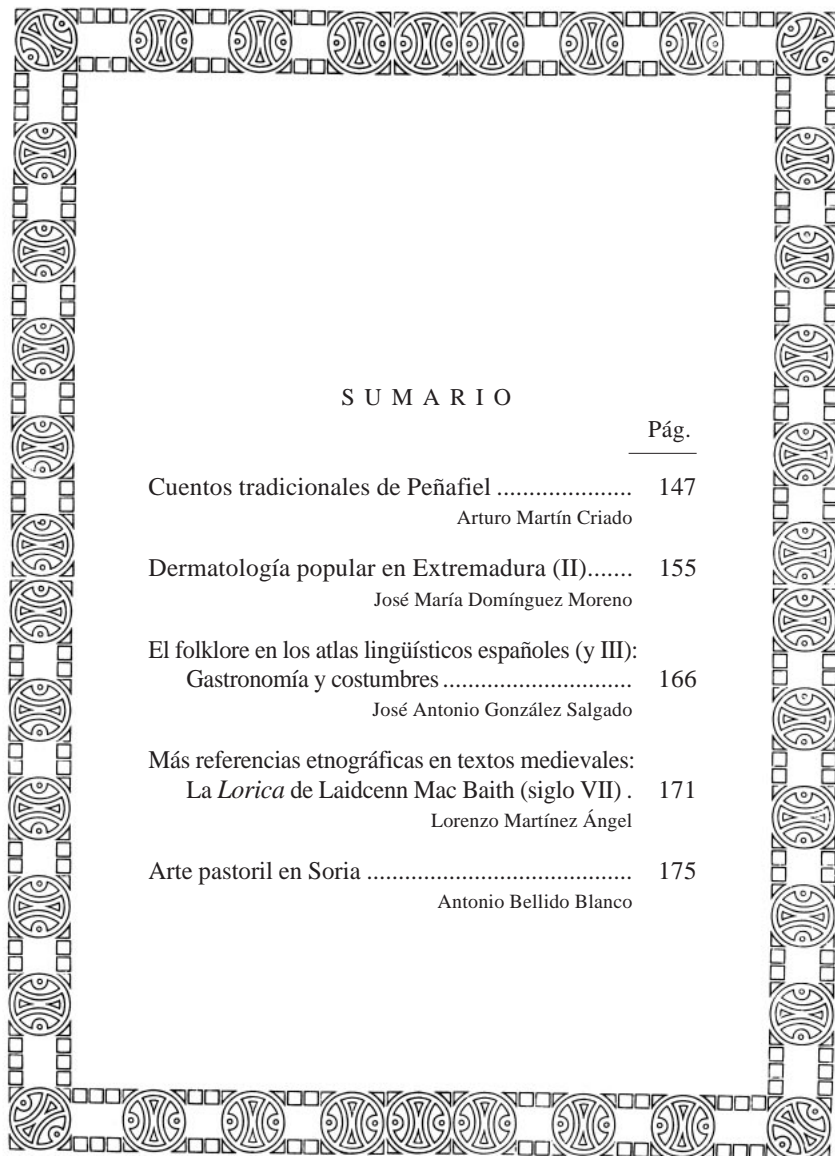
Editorial

El nombre y los apellidos de una persona no pueden ser producto de una casualidad. Detrás de la simple palabra, del nombre propio, se amontonan sentimientos, alegrías, tristezas, pasiones, huellas y evocaciones que han atravesado los siglos para llegar al presente en forma de recuerdo numinoso. Tal vez por eso Unamuno definía la lengua como “la sangre del espíritu”, es decir como una metalengua que explica los arcanos del corazón. Sin embargo, hablar hoy de Pedro de Varela, de Juan Antonio Rascón, de Pedro Felipe Monlau o de Carlos Coello no significaría nada para nosotros si no estuviera detrás el permanente y secular deseo de hacer descubrir a los españoles la realidad cultural de los sefardíes. Sin el esfuerzo, a veces aparentemente baldío o solitario, de personajes como ellos no habría sido posible la campaña promovida por el Doctor Ángel Pulido en los albores del siglo XX contra el monumental error, contra el injusto olvido en que España tuvo a estos hijos fieles pero siempre distantes, siempre remotos.

Si hoy aquel error se ha subsanado en parte, los problemas no han desaparecido y proceden del campo del patrimonio inmaterial. La Autoridad Nacional del Ladino, institución que preside el Profesor Isaac Navón, se enfrenta a innumerables dificultades entre las que no son las menores el número de hablantes en judeo-español –hasta ahora en descenso– o la creación de una normativa ortográfica que reconozca las diversas realidades fonéticas nacidas en la diáspora.

La labor de esa y otras instituciones es inmensa y constante y, aunque los frutos se pueden constatar al día de hoy, la realidad reviste tintes oscuros. Es cierto, sin embargo, que, haciendo cierta la frase de que la patria de un individuo es su infancia, la labor entusiasta de personas e instituciones ha descubierto para las nuevas generaciones –esas que parecían inexorablemente destinadas a olvidar su propio pasado– la emoción indescriptible de la lengua familiar, de las palabras que significaban respeto, devoción, amor y tantos otros sentimientos venerables. Su actividad académica, diplomática y social ha dado resultado no sólo entre quienes debían hablar judeo-español por razones de progenie sino entre aquellos otros hispanohablantes que han reconocido en la cultura de los sefardíes los elementos respetables de la infancia propia. Aquellos elementos que, desde épocas remotas, ayudaron al individuo a construir ideas con el lenguaje, a crear ilusiones, a convertir los sentimientos en poesía.





S U M A R I O

	Pág.
Cuentos tradicionales de Peñafiel	147
Arturo Martín Criado	
Dermatología popular en Extremadura (II).....	155
José María Domínguez Moreno	
El folklore en los atlas lingüísticos españoles (y III): Gastronomía y costumbres	166
José Antonio González Salgado	
Más referencias etnográficas en textos medievales: <i>La Lorica</i> de Laidcenn Mac Baith (siglo VII) .	171
Lorenzo Martínez Ángel	
Arte pastoril en Soria	175
Antonio Bellido Blanco	

CUENTOS TRADICIONALES DE PEÑAFIEL

Arturo Martín Criado

Esta pequeña colección de cuentos fue recogida en Peñafiel, salvo uno en Olmos de Peñafiel, pueblo cercano, ambos de la provincia de Valladolid, a finales del siglo pasado con fines didácticos, a saber, experimentar el funcionamiento de la tradición oral en nuestra época. Creo que puede ser interesante ir publicando algunos de estos materiales, pues, junto a cuentos ya catalogados y bastante conocidos, hay otros que no lo han sido y que pueden aportar algo al conocimiento del repertorio cuentístico de la región.

En primer lugar aparecen los cuentos que figuran en algún catálogo, sobre todo el de Aarne y Thompson, y el de Camarena y Chevalier; al final, aquéllos que no han sido todavía catalogados o que, al menos, yo no les he encontrado acomodo en ninguna clasificación. Los títulos que llevan son los que les dieron sus narradores, excepto los que van entre corchetes, que carecían de él y se les asignó en la transcripción.

1. EL PAJARITO DE QUEVEDO

(Aarne-Thompson 1528: Sujeta el sombrero)

Quevedo iba de paseo con otro por las calles de Madrid, sabes, como era muy favorito del rey, no de este rey, de los reyes esos, de esos reyes antiguos que había... Y, claro, salió de paseo y iba con uno y le dice:

– ¡Oye, que me entran ganas de cagar!

– Hombre, ¿cómo vas a cagar aquí, en la calle?–dice el otro.

Dice:

–Es que ahora es pronto, por la mañana y no viene nadie. No ves que no hay gente por la calle –dice–. Ponte tú ahí al cuidado, a la esquina –dice– y aquí hago yo del cuerpo.

Conque se pone allí Quevedo y ya después que va a terminar, dice:

– ¡Oye, oye! Que vienen por allí dos municipales –dice– ¡Date prisa!

Y dice:

– Me voy a vestir.

Dice:

–Claro, y ¿ahora qué hacemos con esto que hay en el suelo?

Y dice:

–Pues tápalo con el sombrero.

Lo tapa con el sombrero y llegan los municipales. ¡Cómo era tan popular el Quevedo! Dicen:

–Hombre, Quevedo, ¿qué haces por aquí a estas horas?

Dice:

– Pos mire, que he cogido un pajarito y lo tengo ahí debajo el sombrero.

Dice:

– ¡Ah, muy bien!

Dice:

–Pero es que quería ir a por una jaula pa meterle y, si me voy, a lo mejor se escapa –dice– o me quitan el sombrero.

Dice:

–No, hombre, vete a por la jaula. Nosotros te le cuidaremos.

Conque se fue por la jaula y dice un guardia, dice:

– ¡Oye!, vamos a ver cómo es el pajarito de Quevedo.

Dice:

–No, hombre, que se escapa –le decía el otro–. Y si se escapa, ya ves tú luego la que vamos a liar.

Dice:

– ¡Que no, hombre! Tú levanta el sombrero con cuidado –dice– y verás cómo le cogemos.

–Bueno, bueno.

Conque el otro va y levanta con cuidadito el sombrero, y el otro con la mano la mete de repente... y, claro, se cogió la mierda y, al sacarla, dice:

– ¡Huy!

Se fue a sacudir y se dio contra la pared y como le dolió dice:

– ¡Huuyyy! (1)

2. [LOS TRES CADÁVERES]

(Aarne-Thompson 1536: Los tres hermanos jorobados ahogados)

Era una vez un pueblo, como si dijéramos Peñafiel, y había tres señores curas. Y, la que pasa, ellos comiendo comentaron:

—¿Qué frescachona está la fulana!

Total, que dijeron entre ellos:

—¿Nos propasamos y damos un paso allá?

Y dice:

—¿Coño, cómo quieras!

Pues así fue, que se propasaron y al día siguiente sale de casa uno y se encontró con ella; entabló conversación, ¡que se lo llegó a pedir! Y dice:

—¿Anda, pues bueno!

Y le dijo que a las ocho y media de la noche que fuera por su casa. Acto seguido, salió el otro y se volvió a encontrar con ella y le dijo que a las nueve. Esto que el que hacía el tercero, pues igualmente salió a celebrar la misa. Total, que se encontró también y le dijo que a las nueve y media. Total, que va el marido a casa, y ella, pensando lo que había hecho, pues se lo contó al marido y dice:

—¿Qué les has dicho?

Dice:

—Que anda, que bueno.

Dice:

—Pues de estos me encargo yo.

Y total que así fue. Hablan entre el matrimonio y dice:

—¿Quién es el más pobre del pueblo?

—Pues el aguacil del ayuntamiento.

En total, que le dijeron:

—Con fulano ha ocurrido esto —le contó el caso. Dice— ¿cuánto quieres?, porque a las ocho y media ha quedado de que vaya. —Y dice— pues te doy lo que pidas, pero que desaparezca ese señor, ¿eh?, por sinvergüenza.

Ya se ajustaron; esto que era pleno invierno y a las ocho y media que se presentó el buen señor del cura aquel, y él estaba detrás de la puerta. Cuando llamó, le mandó pasar la mujer y el marido le pegó un porrazo en toa la cabeza y le mató; le arrastró allí a la habitación y fue el aguacil a por él. Le dijo:

—Pues mira donde está.

Esto que le coge, se le echó a la espalda y se le llevó. Dice:

—Pues cuando hagas lo que quieras con él, subes que te pago.

Bueno, pues así fue. Llegó en este tiempo el segundo. Hizo tres partes de la misma: le pegó un porrazo y le ti-

ró al suelo. Pero el aguacil fue a cobrar el primero, que creía que eso..., dice:

—Pues si mira donde está.

—Me cagüen tal —dice— ¿tienes ahí una sogá?

Dice:

—Sí.

Le dio una sogá y cogió, le ató, dice:

—Trae a ver ahora si va a salir.

Bajó a tirarle al río, subió a cobrar y entre tiempo que llegó el que hacía el tercero. Dice:

—Como te voy a pagar si mira donde está.

Él no se fijaba en la fisonomía, na más que los veía allí tumbaos, y dice:

—¿Tienes cerillas?

Dice:

—Sí.

Dice:

—Trae, verás tú si va a salir del río o no. Ahora me le subo al monte y allí le quemó, aunque sea.

Esto que se subió al monte con él a la espalda y puso hoguera, y venga a llevar haces a la hoguera, venga llevar haces a la hoguera. Esto que un señor cura que iba a celebrar de un pueblo a otro, como era pleno invierno, al ver lumbre, se acuculó allí a calentarse. Esto que aquél fue a echar un haz a la hoguera y le vio allí acuculao y le dice:

—Pero ¿cómo?, tienes frío que todavía te sales a calentar (2).

3. [EL MEJOR SUEÑO]

(Aarne—Thompson 1626: El mejor sueño)

Era Quevedo que iba con dos, y fueron de excursión, iba con dos y, claro, fueron a una posada a dormir, pero ya llegaron muy tarde a la posada pa dormir. Y, claro, dice la mesonera, dice:

—Si ya no tengo cena, —dice— no me queda más que un huevo.

Y dicen:

—¿Qué vamos a hacer con un huevo pa tres?

Y dice Quevedo, dice:

— Mira, vamos a hacer una cosa. Nos vamos a dormir y el que sueñe las cosas más raras —dice— que se coma el huevo por la mañana cuando nos levantemos.

Conque se levantan por la mañana y le pregunta Quevedo a uno:

– Tú ¿qué has soñado?

Y dice:

– Que me fui allá, del otro lado del mundo.

Y dice:

– Tú, ¿qué has soñado? –le pregunta al otro.

– Yo, que había subido a las nubes.

Y ya los otros dicen:

– Bueno, y tú ¿qué has soñado, Quevedo?

Dice:

– Pues yo he soñado que como sos fuistes tan lejos los dos, creí que no ibais a volver y me comí el huevo; –dice– me levanté y me comí el huevo (3).

4. EL TONTO DEL PUEBLO

(Aarne–Thompson 1696: ¿Qué debería haber dicho?)

Era una vez en un pueblo próximo a Peñafiel, y había un chico pues que era tonto; total que la madre le dijo (era pleno verano y el padre estaba a trabajar al campo):

– Si supieras bajar a Peñafiel a moler un poco de cebada –dice– pues te mandaría, pero si no vas a saber.

Dice:

– Que sí que sé.

Y total, que le echó en un saco una fanega y cuatro celemines. Y llegó a las eras del Santo Cristo y estaban beldando y éste pues se arrimó a ver beldar, cosa de una persona que no estaba bien de la azotea, y se puso, el hombre, a decir el repertorio que bajaba de casa:

– Una fanega y cuatro celemines, una fanega y cuatro celemines.

Aquéllos que estaban beldando, ¿qué se pensaban? Que sólo quería que saldría una fanega y cuatro celemines. Cogieron y le pegaron una paliza. Y claro, éste les dice:

– ¿Que qué tengo que decir?

Dicen:

– Pues que cuanto más salga, mejor; cuanto más salga, mejor.

El hombre echó a andar a la carretera adelante y había un entierro, y estaban los dolientes a la puerta, y el hombre estaba:

– Cuanto más salga, mejor; cuanto más salga, mejor.

Y, en total, que cogieron y le volvieron a calentar. Y el hombre se puso a llorar y dice:

– Pues no sé qué voy a tener que decir.

Dice:

– Pues que en cien años no salga ninguno.

Dice:

– Que en cien años no salga ninguno; que en cien años no salga ninguno.

Bajó al puente, al río, y había dos frailes que se habían metido a coger lombrices; esto que se metieron en el cieno y que no podían salir. Y ya, a fuerza de fuerza, arrancó uno y salió y le echó mano y le pegó una paliza.

Dice:

– Pues no sé qué voy a tener que decir.

Dice:

– Pues que, según ha salido el uno, que salga el otro.

– Que, según ha salido el uno, que salga el otro.

Se echó el saco a la espalda..., esto que llegó al molino y salía el molinero pegando chillidos, que se había saltado una china de la piedra y le había saltado un ojo. Y él estaba con aquello de "según ha salido uno, que salga el otro" (4).

5. [LA CHICA SORDA]

(Aarne–Thompson 1698: Los sordos y sus respuestas. 1698 G: Las palabras entendidas mal dan resultados cómicos).

Va una chica joven a comprar unas guindas a la plaza y en esto que se encuentra con el novio, pero la novia era sorda, y se encuentra con el novio y dice: "Y si me encuentro con mi novio, me dirá que buenos días, y yo le diré que de por guindas; y me dirá que a cuánto son, y le diré que a tres cuartos; y me dirá que pa quién son, y le diré que pa mi madre que está mala". En esto que se encuentra con el novio y le dice:

– ¡Buenos días!

Dice:

– De por guindas.

Dice:

– ¡Buenos días!

– ¿Que a cómo son? A tres cuartos.

– Que buenos días te he dicho.

Y dice:

– Que son pa mi madre.

– Te he dicho que buenos días. ¡Vete a la mierda!

– Pa mi madre, que está mala (5).

6. [EL LABRADOR SORDO]

(Aarne–Thompson 1698: Los sordos y sus respuestas. 1698 J: Buenos días. Un leñador)

Era una vez un sordo que estaba arando y alcanzó a ver uno por un camino y, entre él, pues claro, se figuró que le diría que qué gordas tenía las mulas y él dijo:

–Pues le tendré que decir, cuando me diga esto, que las echo dos almueznadas de cebada. Me dirá que cuánto aran, le diré que obrada y media.

Y así fue, esto que ya se acercó, llegó a su altura y dice:

–¿Qué hay? ¡Buenos días!

Pero el otro ya dice:

–Dos almueznadas de éstas.

Dice:

–Que buenos días.

Dice:

–Obrada y media.

Y ya tanto le hartó que dice:

–¡Vete a tomar pol culo! (6).

7. [EL EVANGELIO DEL GUIISO]

(Aarne–Thompson 1831: El clérigo y el sacristán en la misa).

Era un ama del cura de un pueblo, que siempre suelen tener los curas. En esto que compra un pollo para guisarle pal día siguiente, pero el cura se marcha a misa y no se acuerda de decir al ama cómo tiene que preparar el pollo. Entonces, se marcha a misa y, cuando el cura está en el púlpito, le hace señas al cura, cómo tiene que preparar el pollo, y el cura pues lo entiende y en vez de decir el evangelio, se lo dice, la condimenta de la comida como si fuese el evangelio, y la dice:

–María, María Tona, de eso que me has enseñao, la mitad cocido, la otra mitad en satún. La cabeza y las pataletas en una sarteta con perejolorun por Cristo dominum nostrum, amen.

Y luego los feligreses que estaban escuchando, que creían que era el evangelio, decían todos:

–¡Coño, bien! Pues ha estao bien el evangelio de hoy (8).

8. [CUATRO PIES LE ROBA UN PIE A DOS PIES]

(Aarne–Thompson 1940: Los nombres extraordinarios).

Érase una vez que estaba dos pies sentado en tres pies comiendo pies. Va cuatro pies, le quita un pie. Se

alza dos pies, tira tres pies, se va cuatro pies y allí dejó el pie.

Pues era un señor que estaba comiendo pies sentado en un asiento que tenía tres pies. Fue el gato, que tenía cuatro pies, le quitó un pie de los que estaba comiendo, se alza el señor, que tenía dos pies, tira tres pies que era el asiento, se va cuatro pies que era el gato y allí dejó el pie que le había quitao (8).

9. ¿DE DÓNDE VIENES, GANSO?

(Aarne–Thompson 2011: ¿A dónde te has ido, ganso?)

¿De dónde vienes, ganso?

De tierra de garbanzos.

¿Qué traes en ese piquito?

Un cuchillito.

¿Dónde le has afilao?

En una tejita.

¿Dónde está la tejita?

Al río la he tirao.

¿Dónde está el río?

Los bueyes se lo han bebido.

¿Dónde están los bueyes?

A arar un poquito.

¿Dónde está lo que han arao?

Las gallinitas lo han esparramao.

¿Dónde están las gallinitas?

A poner huevos.

¿Dónde están los huevos?

Los frailes se les han comido.

¿Dónde están los frailes?

A decir misa.

Y ¿dónde está la misa?

Revuelta, revuelta en una camisa (9).

10. REFRÁN DE SAN ISIDRO

(Aarne–Thompson 2014: Las cadenas que involucran contradicciones o extremos. 2335: Los cuentos llenos de contradicciones).

San Isidro Labrador,

muerto le llevan en un serón,

el serón era de paja,

muerto le llevan en una caja.

La caja era de pino,

muerto le llevan en un pepino.

El pepino era de aceite,

muerto le llevan a San Vicente.

San Vicente está cerrao,

con el gorro colorao,

le agarraron de las patas,

le tiraron a un tejao (10).

Este refrán, como lo llamaban en Peñafiel y, en general, en la Ribera del Duero, lo contaban los chicos, lo mismo que el anterior del ganso, a modo de retahíla en las procesiones, especialmente en las rogativas de la pri-

mavera. Dentro de la Ribera del Duero, en Castrillo de la Vega, una versión distinta se usaba como refrán para jugar a las buenas mayas, variante del juego del burro del tipo de correcales:

*San Isidro Labrador,
muerto le llevan en un serón.
El serón era de paja,
muerto le llevan en una caja.
La caja era de pino,
muerto le llevan en un pepino.
El pepino era de a cuarto,
muerto le llevan al camposanto.
El camposanto estaba cerrado,
muerto le lleven por los tejaos.
Los tejaos eran de teja,
muerto le llevan por la calleja.
La calleja era de canto,
muerto le llevan al camposanto.
El camposanto estaba abierto,
hicieron un hoyo y le metieron dentro (11).*

11. LA POSADA DE LA MIERDA

Era una vez en un pueblo donde había un señor cura que llevaba ya mucho tiempo en la misma posada. Y, casualmente, ese día llegó uno nuevo a la posada y, claro, entonces como no había luz eléctrica ni esta cosa... Pues aquel señor, a la media noche, que le da un cólico y dice:

– ¡Mesonera, mesonera, que me cago!

La mesonera le dijo:

– Mire usted, hágalo ahí en cualquier sitio, no se preocupe usted.

El hombre acongojao y tal. Esto que fue y escarbó un poco en el brasero, y lo hizo en el brasero, como era invierno. Allá al rato otra vez, que al hombre se le vuelve a mover el vientre y:

– ¡Mesonera, mesonera, que me cago!

– Hágalo usted por ahí, mañana lo tiro yo. No se preocupe usted; usted, tranquilo.

Y fue y lo hizo en la palancana. En total, que al rato, igualmente:

– ¡Mesonera, mesonera!

El hombre estaba acobardadito y fue y lo hizo, echó mano a una percha y estaba el bonete del señor cura, que estaba en la posada, y, total, allí lo hizo.

Esto que llegan las seis de la mañana, y, de estas familias humildes que no podían tener gasto, pues tenía que ir a casar unos a un pueblo, y el señor cura, ya con confianza, que llevaba, ya digo, mucho tiempo allí y dice:

– Digo que me voy, señora fulana, a la mesonera.

– Pero no va ir usted en ayunas, según está la mañana –dice– ahí hay leche, ya sabe usted y lo caliente aunque sea en las ascuas del brasero.

Fue el señor cura a escarbar un poco y, esto que fue a dar con la cagada aquella y, claro, pues el hombre encorajinao echó de momento la culpa al gato. Fue a aclararse a la palancana y estaba la otra. Ya el hombre encorajinao, cogió el bonete, se lo plantó, pues no vean ustedes... y desde entonces llamaban en ese pueblo la posada de la mierda (12).

12. EL PASTOR Y SAN CASCORRO

Era una vez un pueblo de Andalucía y venía una primavera muy seca, y, claro, no tenían pastos para las ovejas y decían que si en la ermita había un santo, San Cascorro casualmente se llamaba, que dice que pidiéndole así con fe aquel agua, que Dios se lo conseguía, se lo lograba. Y así fue. Fue aquel pastor y le dijo:

– Mira, si llueve, el mejor cordero que tengo en el rebaño, te le traigo.

Bueno, esto que apenas salió de la ermita, se lía a llover y venga llover, en total que los pastos se pusieron con más de medio metro de altura. Y, claro, como lo prometido es deuda, a los ocho días cogió el cordero y se lo llevó al santo a la ermita aquella. Y, para llevarle, por no llevarle al hombro, pues se le llevó con todo el rebaño y fue y se le ató con un atillo al cuerpo del santo. Le dijo:

– Toma el cordero que bien te le has ganao y hasta otra.

Total, que aquél echó a andar con las ovejas para abajo, y, claro, al verse el cordero solo allí en el altar, con el santo San Cascorro, un tirón y otro tirón, pues que le tiró del altar. Pues, casualmente, tenía la cara de huevo que le habían preparao pa la función y le decía el pastor:

– Agárrate, San Cascorro, que te vuelca; agárrate, San Cascorro, hazte el pesao, que te vuelca (13).

13. LAS SOPAS DE LOS PASTORES

Eran dos pastores que casi todos los días se encontraban en el campo, el uno era de Canalejas y el otro de Fompedraza, y se solían encontrar en el monte de Canalejas to los días. Y cada día echaba las sopas uno, y el otro día siguiente del pan del otro, y así repartían la caridad, hacían las sopas para desayunar.

En esto que un día hacía mucho aire cuando llegaron al Ormar. Dice un pastor al otro, que se encontraban un poco lejos:

– Oyes, Ambrosio, ¿de qué pan echamos hoy las sopas?

Y le dice Ambrosio a Antolín:

—Oyes, Antolín, échalo del tuyo, que con el aire no se oye (14).

14. [VENDIENDO BACÍAS Y NUECES]

Era un señor que iba por la calle vendiendo bacías de barbero y iba voceando:

—Hay bacías, bacías, bacías de barbero.

En esto que pasa otro señor y no sabía que iba vendiendo bacías de barbero y sale vendiendo nueces.

—Hay nueces, nueces.

Y el otro iba con las bacías y decía:

—Hay bacías, bacías.

Y el otro:

—Hay nueces, nueces.

Y el otro:

—Bacías, bacías.

En esto que se enfada este buen señor y dice:

—Pues éste va a saber quién soy yo; ahora voy a casa, cojo un cuchillo y va a saber quién soy yo.

Pero cuando sale de casa, pasa por delante un hombre vendiendo sal y el hombre, pues cada uno va a su negocio, iba diciendo:

—Sal, sal.

Dice:

—Me cagüen tal, ahora mismo. Me cagüen la calavera una pulga, vas a saber quién soy yo (15).

15. [EL PASTOR Y LA MARÍA]

Esto era un pastor de Mérida, un pueblo de cerca de Peñafiel, y tos los días, cuando soltaba a las ovejas por la mañana para ir al campo, se encontraba con una moza del pueblo, que le gustaba a él, barriendo la puerta. Y el hombre no tenía más salida que decirla:

— Buenos días, María. Cómo estás colorada, estás colorada.

Y María le contestaba:

— Buenos días, Ambrosio. Y el que muere de amores ¿qué hará?

Y el hombre, el pastor, no tenía más salida y, al día siguiente, hacía tres partes de la misma. Volvía a pasar con las ovejas, se encontraba otra vez con la María barriendo la puerta y la decía:

— Buenos días, María. Cómo estás colorada, estás colorada.

— Buenos días. Y el que muere de amores ¿qué hará?

Y este pobre hombre empezó a darle qué pensar y dice:

— Pues tengo que bajar a Peñafiel y preguntarle a Don Teófilo el Pelapájaros, que era abogado, y que me descubra a ver de qué vienen esas palabras.

Ya baja y le dice a D. Teófilo:

— Y esto que me dice María.

Dice:

— Nada, tú la tienes que contestar a la María, cuando te diga que el que muere de amores qué hará, dices "descubrir su secreto y descansará" y con eso vale.

Ya se encontró otro día con la María, la dice:

— Buenos días, María.

— Hola, buenos días, Ambrosio. Y el que muere de amores ¿qué hará?

Dice:

— Descubrir su secreto y descansará.

Pero, mira por dónde, la María se enteró que D. Teófilo le llevó cinco pesetas por la consulta y le dice:

— Anda, cabeza de chorlito, que eso no ha salido de tu canostra.

Dice:

— Pues si salió o no salió, cinco pesetas me costó (16).

16. [LA SOTANA DEL CURA]

Esto era un chico que se fue a confesar y le dice al cura, porque el hombre andaban en casa mu faltos de dineros y se dice: "¡Qué bien me venía esta sotana que tiene el cura!, dice, ¿cómo le haría yo? Pasaría, aunque sea, por loco o por tonto".

Y cuando se va a confesar, le dice al cura:

— ¡Buenos días, padre! Vengo que me vengo a confesar de los pecaos que tengo.

Dice:

— Pues, tú dirás, hijo.

Dice:

— Pues, el caso es que me dan ataques.

Dice:

— ¡Hombre!, hay que controlarse cuando le vienen los ataques.

Dice:

— Padre, ¡que me viene, que me viene!

Y cogió el padre y se marchó del confesionario, y resulta que lo que le venía bien era la sotana para resguardarse del frío (17).

17. [EL CURA Y EL BRUTO DEL PUEBLO]

Era un cura de un pueblo que vino a la capital con uno que era el bruto del pueblo, ¿sabes? Y, claro, vino a la capital y tuvieron que hacer noche. Tenían que buscar una pensión, claro, fueron a una pensión, dice:

– *¿Hay camas?*

Dice:

– *No hay más que una habitación –dice– pero tiene dos camas.*

Dice:

– *Bueno, entonces ya está, si tiene dos camas, pues vale.*

Y les dieron de cenar. Se van a acostar ya y dice el bruto, dice:

– *Bueno, me voy a dormir, padre, si quiere usted venir.*

– *Voy a rezar mis oraciones primero.*

– *Bueno, pues yo me voy a acostar.*

Se va el que es tan bruto a la cama, se mete en la cama y, claro, al poco sube el cura. Se pone el pijama y todo, se arrodilla al lado de la cama y dice:

– *Con Dios me acuesto, con Dios me levanto, la Virgen María y el Espíritu Santo. Y que Dios nos vea amanecer. Amén.*

Conque se va a echar en la cama y se hunde, y salta el otro:

– *¡Me cago en Dios! Si, claro, con tanta gente, se tenía que hundir la cama (18).*

NOTAS

(1) Grabado a Román Sanz, de 81 años, en Peñafiel, en el mes de mayo de 1995.

(2) Grabado a Ángel Cano, de 55 años, en Peñafiel, en mayo de 1987.

(3) Grabado a Román Sanz. Véase la nota 1.

(4) Grabado a Ángel Cano. Véase la nota 2.

(5) Grabado a Emiliano Cano, de 42 años, en Peñafiel, abril de 1987.

(6) Grabado a Ángel Cano. Véase la nota 2.

(7) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(8) Grabado a Cándida de Diego, de 61 años, en Olmos de Peñafiel, en mayo de 1990.

(9) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(10) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(11) Grabado a Arturo Martín Ortega, de 68 años, en Castrillo de la Vega (Burgos), julio de 1986.

(12) Grabado a Ángel Cano. Véase la nota 2.

(13) Grabado a Ángel Cano. Véase la nota 2.

(14) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(15) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(16) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(17) Grabado a Emiliano Cano. Véase la nota 5.

(18) Grabado a Román Sanz. Véase la nota 1.

BIBLIOGRAFÍA

AARNE, A. y THOMPSON, S. (1995): *Los tipos del cuento folklórico. Una clasificación*, traducción de F. Peñalosa, Helsinki, Suomalainen Tiedeakatemia, Academia Scientiarum Fennica.

AGÚNDEZ GARCÍA, J. L. (1999): *Cuentos populares vallisoletanos (en la tradición oral y en la literatura)*, Valladolid, Castilla.

ASENSIO GARCÍA, J. (2002): *Cuentos riojanos de tradición oral*, Logroño, Gobierno de La Rioja.

BLANCO GONZÁLEZ, A. (1995): *Palabras contra el tiempo. Tradición oral en Peñafiel y pueblos adyacentes*, Salamanca, IES Conde Lucanor.

CAMARENA, J. (1991): *Cuentos tradicionales de León*, Madrid, Diputación de León y Universidad Complutense.

CAMARENA, J. y CHEVALIER, M. (1995): *Catálogo tipológico del cuento folklórico español. Cuentos maravillosos*, Madrid, Gredos.

– (1997), *Cuentos de animales*, Madrid, Gredos.

– (2003), *Cuentos religiosos*, Alcalá de Henares, Centro de Estudios Cervantinos.

– (2003), *Cuentos–novela*, Alcalá de Henares, Centro de Estudios Cervantinos.

CORTÉS, L. (1979): *Cuentos populares salmantinos*, Salamanca, Cervantes, 2 vols.

– (1981): *Leyendas, cuentos y romances de Sanabria*, Salamanca, Cervantes.

DÍAZ, J. (1987): "Cuentos tradicionales en Valladolid", *Cuadernos Vallisoletanos*, XXXI.

– (1988), *Cuentos en castellano*, Madrid, E. de la Torre.

DÍAZ, J. y CHEVALIER, M. (1983): *Cuentos castellanos de tradición oral*, Valladolid, Ámbito.

ESPINOSA, A. M. (1946–1947): *Cuentos populares españoles*, Madrid, CSIC, 3 vols.

ESPINOSA, A. M. (1987–1988): *Cuentos populares de Castilla y León*, Madrid, CSIC, 2 vols.

LLANO ROZA DE AMPUDIA, A. de (1925): *Cuentos asturianos recogidos de la tradición oral*, Madrid, Centro de Estudios Históricos.

LORENZO VÉLEZ, A. (1997): *Cuentos anticlericales de tradición oral*, Valladolid, Ámbito.

PUERTO, J. L. (1995): *Cuentos de tradición oral en la Sierra de Francia*, Salamanca, Caja de Salamanca y Soria.

ROBE, S. L. (1973), *Index of Mexican Folktales*, Berkeley, University of California Press.

RUBIO MARCOS, E., PEDROSA, J. M. y PALACIOS, C. J. (2002): *Cuentos burgaleses de tradición oral*, Burgos.



DERMATOLOGÍA POPULAR EN EXTREMADURA (II)

José María Domínguez Moreno

ORZUELO

Científicamente los términos divieso y forúnculo son sinónimos, algo que no se ajusta a la realidad desde el prisma de la apreciación popular extremeña, no tanto desde las causas que los producen (infección en inflamación alrededor de un folículo de pelo o en una glándula sudorípara), sino desde la propia localización de los mismos. Los forúnculos quedan localizados en la parte posterior del ano, mientras que el divieso presenta un surgimiento impreciso a lo largo de cualquier parte del cuerpo.

El orzuelo es un forúnculo que goza de gran importancia en el campo de la etnomedicina. Su curación responde a un tratamiento específico. Lo mismo sucede con las causas que se le achacan a la aparición del *benino* (orzuelo, en Las Hurdes), que por lo general se achaca a razones de tipo mágico. Tan es así que el orzuelo siempre surge a causa de una relación "no deseable" con una embarazada. En Medellín atribuyen la presencia del *anzuelo* al hecho de mirar con deseos libidinosos a una mujer encinta, creencia que también localizamos en Descargamaría y Bohonal de Ibor. En Gargüera basta con comer delante de la embarazada para que el párpado se vea aquejado con la fatal molestia. Idénticas consecuencias se hacen esperar, al decir de los habitantes de Garlitos y Corte de Peleas, siempre que se le pida algo a la gestante de rigor y que ésta tenga la ocurrencia de negarlo. Pero más generalizada es la opinión que apunta al orzuelo como el efecto de la no satisfacción de los deseos de la que se halla en estado de buena esperanza. Por el Valle del Jerte se exige que tras la negativa se produzca la maldición de la embarazada.

Si sorprendentes son los factores que provocan el orzuelo, no lo son menos los mecanismos que se siguen para erradicarlos. Los fomentos de agua templada y los lavados con infusión de manzanilla se cuentan entre los más ortodoxos desde la óptica de la medicina legal. Para acelerar la maduración del absceso, disminuir la irritación, mejorar la circulación y cortar la desinfección en el sur de Badajoz recurren a aplicar paños calientes de manzanilla, albahaca y tomillo. La posología del medicamento ordena un doble uso diario, una vez al levantarse y otra al acostarse. La manzanilla puede combinarse igualmente con romero para elaborar una infusión con la que se obra de igual manera. Una cataplas-

ma de arroz con leche sobre el párpado es lo que se emplea para reventar el *anzuelo* en Casillas de Coria y Guijo de Santa Bárbara. Con aceite de ricino se dan en Talayuela cuando notan las primeras molestias del forúnculo ocular. En Fregenal de la Sierra ponen sobre el ojo cerrado un trozo de tomate. A idénticos resultados se llegan en Bienvenida aplicando una capa de cebolla asada e impregnada de aceite o manteca y en Torre de Don Miguel y Villasbuenas de Gata con una cataplasma de miel y migas de pan ablandadas en leche.

Lavarse con agua de saúco es un principio que rige en el Valle del Jerte para deshacer el orzuelo. Para los mismos menesteres de toda la comunidad se emplea el agua fría, aunque no faltan quienes se decantan por un líquido específico, como ocurre en Villanueva de la Vera con el agua del chorro de La Ventera. En Burguillos del Cerro buscan la solución en el agua herrada, es decir, aquella en la que se apagó un metal incandescente. En Benquerencia y Madroñera optan por el *agua de rosas*. Con orín curan en Valdecaballeros esta afección, mientras que en Madrigalejo lo consiguen frotándose repetidamente con el dedo untado en saliva. Lo de propinar lociones de orín es tónica muy común en ambas provincias extremeñas, donde abundan localidades que clarifican el que la micción debe proceder de una melliza virgen, lo que acarrearía los lógicos problemas de honorabilidad para la donante en el supuesto de que la medicina no surtiera efecto, como a bien tiene aludir Publio Hurtado:

"Este último remedio tenía grave inconveniente para la productora del agua lustral; porque ¿qué se podría pensar de ella, si con su secreción urinaria el orzuelo no sanaba?"

En las compresas de vinagre y en el látex de una planta llamada *leche eterna* confían en diversos lugares jerteños para la solución de los *anzuelos*. Restregarse con un ajo es mecanismo que se sigue en buen número de poblaciones de la Sierra de Jerez. En Acedera con el diente del bulbo trazan siete cruces sobre el orzuelo y éste desaparece al cabo de dos días. Más ejercicio necesitan en Esparragalejo, donde las cruces se elevan a nueve y hay que repetir las por las mañanas y por las noches a lo largo de una semana. A falta de ajos, en Las Hurdes se hacen tres cruces dos días seguidos con un brote de madroñera majado en aceite de la lámpara del Santísimo o en agua bendita. Pero no sólo el contacto directo con el ajo es resolutivo

rio para esta clase de diviesos. Basta con que alguien mastique una cabeza y eche el aliento en el orzuelo para que éste desaparezca con prontitud. Es una forma de actuación que encontramos en toda la provincia cacereña.

En Don Benito el absceso del párpado se esfuma si se clava una cerilla en una rebanada de pan, se enciende y mientras arde, conteniendo la respiración lo máximo posible, se mira fijamente la llama y se pronuncia tres veces la siguiente formulilla:

*Anzuelo, anzuelo,
arráncate el vuelo
y vete de aquí.
Ni pa ti,
ni pa mí.*

El pasar la cabeza de una cerilla rozando el forúnculo logra resultados satisfactorios en este tipo de afecciones, lo que también se le atribuye a la piedra de sulfato en amplias zonas de las comarcas más norteñas de la Alta Extremadura. Aunque en efectividad ninguna práctica supera a la que emana de una llave hueca que haya permanecido al sereno. Es suficiente con tocar el orzuelo durante tres mañanas. Cuando no se dispone de la llave de marras basta con actuar del mismo modo con un clavo de herradura. Pero hay orzuelos, que son la mayoría, que responden a la perfección al tocamiento con un anillo de oro. Los pases sobre el forúnculo, al igual que con los metálicos objetos anteriores, ha de hacerse de derecha a izquierda. También es válido el curar el orzuelo rozándolo levemente con una moneda de oro o, en su caso, lavándolo con agua en la que dicha moneda haya estado sumergida más de veinticuatro horas. Tan efectiva como las actuaciones precedentes es la de tocar el forúnculo ocular con el rabo de un gato negro, ejercicio harto frecuente en Zafra y en los pueblos de su partido, o con la cola de una lagartija cuando, después de desprenderla del reptil, aún no ha dejado de palpar, como es común por Los Ibores y Las Villuercas. En Castuera el orzuelo pasa a ser un simple recuerdo si el paciente procede a echarse un nudo en la punta de la camisa.

Quienes lo han probado dicen que en lo que atañe a procurar la maduración de un orzuelo se lleva la palma el hecho de reventarse en el mismo una mosca vivita y coleando. La práctica no es ajena al más apartado rincón de Extremadura. Aunque no es menos cierto que los estómagos exquisitos optan por colocarse una uva pasa abierta o por destriparse en el granito un huevo de galápago. Menos extendido es el oficio de tocárselo con una gota de sangre catamenial. En Garrovillas proclaman que ésta debe ser de una madre de mellizos; en Zalamea de la Serena apuntan que ha de utilizarse la de la primera regla que una mujer tenga tras el parto; y en Trujillo señalan que ésta debe

pertenecer, siempre que se trate de mujer, a la misma menstruante.

El *benino* también se elimina recurriendo a unos procedimientos mágicos que traen consigo la transmisión del mal a otra persona que entre en contacto con un objeto que antes tocó el párpado afectado. En Serradilla con un grano de sal hacen cruces en el ojo, echándolo posteriormente en un vaso lleno de agua. Si alguien bebe de dicho recipiente carga con el orzuelo. El traspaso también se consigue, al menos en Valdemorales y Arroyomolinos de Montánchez, arrojando al zaguán de cualquier casa alguna piedra que se haya pasado por delante del ojo dolorido, sin necesidad de tocarlo. Al que coja la piedra ya sabe lo que le espera. Con menos remilgos y menores ocultismos actúan en Perales del Puerto. El aquejado se acerca a una puerta y hace sonar la aldaba. A la pregunta de los de dentro, contesta: "*Soy el orzuelo y aquí me quedo*". Carga con el forúnculo el primero de los inquilinos que salga a la calle.

DE LA RIJA AL GOLONDRINO

El destripamiento de una mosca que antes hemos citado como maduradora de orzuelos nos lo volvemos a encontrar en Extremadura para solucionar problemas de rijas o fistulas lacrimales. Contra ellas también actúa la *yerba olera* cocida, que en Madroñera, al decir de Montero Curiel, se combina con un amuleto curativo de muy especiales connotaciones:

"Las rijas se curan con un escarabajo colocado en una cajita de lata envuelta en tela de lienzo; se guarda en un bolsillo y, cuando suenan los huesos del animal, desaparece la rija".

En Baños de Montemayor, Hervás, La Garganta y Aldeanueva del Camino es una lagartija la que va a pasar a un canuto de caña. La lagartija ha de morir por inanición para que la rija se cure. En las primeras de las localidades exigen que el reptil sea cazado el día de San Antonio. De uso más común para la solución de la fístula es el alacrán, con el que se opera de forma parecida. Publio Hurtado se hace eco de esta costumbre al "modo de Alía", donde se aconseja:

"encerrar un alacrán en un alfiletero (sic), que llevará consigo el rijoso, y en cuanto el arácnido muera, se verá libre de la inflamación del saco lacrimal".

Descendiendo a un plano más generalizado nos topamos que la medicina más estimada por los extremeños para conseguir la maduración del forúnculo o divieso no es otra que el tocino. Basta con colocar un trozo crudo sobre la zona afectada para que éste desaparezca casi sin dejar huella. Al

tiempo que se reduce el absceso el tocino, que se mantiene sujeto con una gasa, va consumiéndose, ya que el forúnculo *chupa la grasa*. También con tocino, preferiblemente de jamón, se resuelven los panadizos. Para que un divieso *abra la boca* con prontitud es suficiente aplicarle un parche de miel. En Casas de Don Gómez la miel se hace acompañar de ceniza de higuera, azafrán y aceite de oliva. La ceniza de higuera se sustituye por la de roble en las poblaciones del Valle del Jerte. Pero no sólo este producto apícola cumple con el cometido entre las sustancias de origen animal. A las cataplasmas de cualquier tipo de heces se le achacan poderes curativos, aunque en Don Álvaro y Calera de León se inclinan por los excrementos calientes de palomas. Este carácter emoliente lo encontramos por igual en una pomada que en Campanario se confecciona a base de grasa de cerdo, aceite de oliva y leche. Y puesto que en leche andamos metidos, hay que apuntar que no hay divieso que se resista a los apósitos de leche con harina (Capilla) o de leche con pan migado (Zarza la Mayor).

Las cataplasmas vegetales toman en este capítulo un acertado protagonismo. Entre éstas destacan las de malva machacada o cocida con manteca, que encontramos en Aldehuela de Jerte, las de hojas de borraja igualmente hervidas, muy estimadas en Serradilla y Riobobos, las de ruda pasadas por el mortero, de abundante uso en Valencia de Alcántara, y las de papilla de arroz, que tiene sus adeptos más constantes por la Penillanura Cacerense. La harina de linaza se ha configurado en amplias zonas de Extremadura como la cataplasma preferida para casos de forúnculos y diviesos, al tiempo que se ha venido empleando para *dar cuerpo* a diversos cocimientos de plantas. En Jerez de los Caballeros se mezcla con manteca y sirve para impregnar hojas de cebolla y perejil que van a utilizarse como apósitos. Aunque también es cierto que la cebolla asada cumple su papel independiente para erradicar estos problemas dérmicos y otro tanto ocurre con la cocida. Y además de los diviesos, alivia uñeros y panadizos.

Siguiendo en procesos de aplicaciones son dignas de mención los emplastos de hojas de ortiga cocida con sal (Herrera del Duque), de hojas machacadas de ombligo de Venus (Baterno), de gordolobo (Mirabel) y de paritaria (Logrosán), de patatas asadas o cocidas (Las Hurdes), de pétalos de azucena cocidos con leche (Zarza de Granadilla, Ceclavín) y de poleo o perejil con harina (Mohedas de Granadilla). Todos ellos han de colocarse calientes y cambiarse conforme vayan desecándose.

Para los casos de forúnculos e hinchazones anales la etnomedicina recomienda aplicar higos ya entrados en sazón. El refrán es elocuente en este sentido: "*Higo chinchón, para mi señor; higo maduro, para mi culo*". En Badajoz usan el fruto de la hi-

guera en caliente, después de haberlo cocido. Un trozo de pala de higuera chumba calentada y desprendida de la cutícula se considera buena abridora de forúnculos en el partido de Coria. Idéntica virtud emoliente se adivina en las hojas de siempreviva, de balsamina, de sanalotodo (Alburquerque, Membrío), de álamo negro, de zarza (Torremenga), de *chupaora* (Garrovillas) y de violeta (Marchagaz).

Por Tierra de Barros, el tomate es buen arma para abrir forúnculos, siempre y cuando se aplique la parte interna del pezón. También tomates en capa utilizan en el Valle del Jerte contra el ántrax una vez que se ha madurado a base de compresas de agua hirviendo. Los fomentos, como ya hemos visto, es medicina que no se olvida ante estas situaciones. Los pueblos de la Sierra de Gata prefieren las de agua de nogal. El lavatorio con infusión de malva es más propio de las comarcas de Las Villuercas y de Los Montes, aunque aquí le añadan un poco de manteca añeja. No obstante, en Herrera del Duque, dentro de esta misma comarca, aplican la manteca directamente sin ningún otro aditamento. Precisamente con manteca de cerdo y bayas de laurel machacadas se confecciona en Garciaz una pomada para los forúnculos. En Ahigal y Hervás a la manteca se le suma la misma cantidad de castañas de Indias cocidas. Por su parte la pomada de belladona o *pomada de las brujas*, dada su peligrosidad, apenas encuentra adeptos en Extremadura, algo que no ocurre, en cuanto al uso tópico se refiere, con el cocimiento de raíz de *arzolla* (Alburquerque), de raíz de *argamula*, que se aplica por medio de un hisopo, de árnica con aceite o alcohol, de sanguinaria y de aceite de manzanilla. En Torremenga desaparecen diviesos y panadizo si se le cubre con un trapo en el que se han vertido yemas batidas con un poco de sal.

El poder emoliente, además de con las aplicaciones referidas en los párrafos anteriores, se adquiere mediante la ingestión de determinadas sustancias. Suelen por lo general gozar, desde el punto de vista popular, de un carácter purificador de la sangre, ya que no en vano a la sangre maliciada se le atribuye el origen del absceso cutáneo. Obligado se hace citar, en este sentido, la infusión de flores secas de sanguinaria, de la que se acostumbra a tomar un vaso en ayunas durante siete semanas, cifra que en ocasiones, como son los casos de Cañamero y Azabal, se elevan a nueve. En Casas de Miravete se prepara un cocimiento endulzado de raíz de escaramujo. La posología indica beber, también en ayunas y durante nueve días, siete cucharadas soperas. Un vaso de infusión de ortiga antes de cada comida es lo que se toma en Casar de Palomero para las afecciones forunculares. La decocción de raíz de madreñoera se presenta como la *singana* más efectiva en la lucha contra los forúnculos en la comarca de Las Hurdes. Basta

con tomar al levantarse, antes de cualquier otro alimento, una taza endulzada. A los nueve días de repetir la operación no quedará del divieso el mínimo rastro. En Deleitosa y Robledollano se sigue distinto rumbo y éste no es otro que el de enviar al estómago una papilla caldosa de cebada, aunque parece ser que los efectos son los mismos si con el condumio de la harina del cereal se empasta un trapo y se aplica sobre el divieso.

Bastantes de los procedimientos empleados para los referidos abscesos cutáneos pueden igualmente tener su aplicación en el caso de las fístulas anales. No obstante, y de una manera muy generalizada, los extremeños se decantan por las cataplasmas de malva con manteca, por la cebolla asada o cocida y aplicada con aceite, manteca o vaselina y por los parches de tomate. Otro tanto cabe decirse con respecto del panadizo, esa molesta infección que se manifiesta en el pliegue de la uña. Sajarlo o picarlo con un alfiler es el método más recurrido, aunque tal proceder conlleva un grado de maduración. Este se consigue mediante cataplasmas de flores de gordolobo o mediante compresas empapadas en su decocción, aplicándolas todo lo caliente que el dedo aguante. Escaldar la extremidad es un recurso que nadie desprecia en estas situaciones, como tampoco el menos efectivo de envolver el dedo en un paño que previamente se haya colocado sobre la alambreira del brasero. Igual de efectivas resultan en Casas del Monte y Segura de Toro las cataplasmas de pan con leche. En Acedera buscan lo propio embadurnándose la zona con hiel de macho cabrío, que debe conservarse colgada en la chimenea hasta conseguir un cierto grado de viscosidad. Aseguran en Monterrubio de la Serena que el uñero untado con sebo no tarda en reventar. Lo mismo dicen en Las Hurdes cuando al *nacío* le aplican una capa de miel mezclada con manteca y comino. En Madroñera lo maduran con patatas cocidas.

No es difícil que junto a la anterior afección nos encontremos los *nietos* o padrastrós. Aquí la etnomedicina no se orienta tanto a su curación como a evitar el que éstos se produzcan. Por este motivo nunca deben cortarse las uñas en martes, miércoles o viernes, es decir, en días con *erre*, ni una vez que la luna se ha dejado de ver en el cielo. En Rena aconsejan frotarse las cutículas cuando pase un rebaño de ovejas, en Miajadas cuando se oiga rebuznar un burro del que no se conozca el dueño y en San Vicente de Alcántara cuando se ven dos perros apareados. Y puesto que con los dedos estamos, conviene a modo de curiosidad el recordar la costumbre, aun vigente en Extremadura, de que sea una moza la que detrás de una puerta le corte las uñas al recién nacido para que éste adquiera una voz buena y melódica.

Poca variedad de remedios encontramos en Extremadura para la eliminación de los *golondrinos* o ganglios de las axilas. El más conocido de todos, que Guío localiza en Albuquerque, consiste en una cataplasma de perejil, azafrán y pan. Esta misma localidad cuenta con otra particular medicina para esta clase de afecciones: cataplasmas de excrementos de hurón.

SABAÑONES

En asomando el invierno con sus fieles acompañantes de frío y humedad llegan los sabañones, esas manchas violáceas o rojizas que aparecen en los dedos de las manos y de los pies, en los talones, en las orejas y en la punta de la nariz. Excepción hecha de las pertinentes prendas de abrigo, no se utilizan en Extremadura métodos capaces de prevenir la perniois, salvo el de revolcarse en el rocío de la noche de San Juan. Por contra son relativamente abundantes los medios que se encuentran para su curación, destacando aquellos que se encaminan a dar calor a las partes afectadas.

Tanto el picor como el posterior dolor de este tipo de dermatosis se alivian aplicando paños que se han tendido cerca del fuego o procediendo a un frotamiento con las manos. No obstante, es de dominio público los buenos resultados que ofrecen las fricciones con la oportuna cabeza de ajo asada previamente, aunque no faltan quienes la muevan en crudo. Pero en lo que todos coinciden es en el que la olorosa medicina tópica no deberá abandonarse hasta que el sabañón haya sido desterrado en su totalidad. En Albuquerque la costumbre ordena que el ajo se impregne de una calada de aceite y en Zalamea de la Serena es exigencia que se maje con alcohol y agua salada. Menos constancia en el procedimiento reclama la curación de estas tumoraciones en los Santos de Maimona y en la comarca de Los Montes, donde es suficiente con impregnarse dos veces al día con una pasta conseguida por un cocimiento de ajos, cera virgen y aceite. En Holgera el refregamiento también puede hacerse con una capa de cebolla semiasada, con la que se actúa estando el bulbo todo lo caliente que aguante la zona enrojecida.

Diversas sustancias empleadas en masajes gozan de gran efectividad: tal ocurre con el petróleo (Cáceres), el yodo (Villanueva de la Serena, Don Benito, Magacela, La Haba), el zumo de limón (Cilleros, Sierra de Fuentes), la lejía (Cedillo, Valencia de Alcántara) y la patata caliente (Mirabel). En Piornal optan por una fricción de los sabañones con un puñado de nieve hasta que se derrita. Luego se secan y se tapan con un paño para que *entren en calor*. Meterlos en agua caliente con o sin sal es un remedio para combatir la per-

niosis, que mantiene una buena reputación en ambas provincias. Ello no impide que haya localidades, cual es el caso de Fregenal de la Sierra, que confíen en la solución metiendo las zonas tumorales en el agua usada para pelar tostones o, como ocurre en La Garrovilla, en la que se han escaldado las patas de los cerdos. En Ahigal se decantan por el agua en la que los zapateros mojan las suelas, aunque para el caso ha de hervirse previamente. Y es que en cuestiones de líquidos para enfrentarse a tales dermatosis no hay nada escrito. ¿Quién pasa por no haberse mojado las manos cuando fue víctima de los sabañones con su propia orina? Los que saben de esto aconsejan que el lavado debe hacerse en el momento de la micción, puesto que de retrasarse el empape la meada perdería su virtud. Es posible que el líquido desbebido obre tan óptimos resultados, según se cree en Plasencia, como el que produce la saliva de un dominico, siempre que el escupitajo lo done al asabañonado instantes después de celebrar la misa. Aunque en dermatosis la medicina clerical parece no tener rivales en Coria. Eliminan los sabañones lo mismo las lágrimas de una monja que los gargajos del cura de la iglesia de Santiago. Mas poco clarifican los informantes en lo que atañe a la posología, lo que ya constituye un problema para adivinar la necesaria cuantía de lloros de reverenda y de galipo de párrocos.

En Viandar de la Vera se impide el desarrollo de los sabañones incipientes bañándolos en el agua de cocer acelgas cuando se encuentra en plena ebullición. A pesar de las precauciones son muchos los que comprueban que los sabañones se transforman en quemaduras. Las inmersiones o lavados los encontramos relacionados con decocciones diversas: de hojas de parra (Villa del Campo), de hojas de nogal (Higuera la Real, Fuentes de León), de raspaduras de corteza de roble (Aldeanueva de la Vera, Jarandilla) y de cáscaras desmenuzadas de tronco de encina (comarca de las Tierras de Granadilla).

Las castañas de Indias cocidas y amasadas con manteca o aceite constituyen una pomada para vencer las molestias de esta dermatosis, teniendo al mismo tiempo la virtud de acelerar su desaparición. Quizás aquí encontremos la explicación al popular dicho: *“Come más que un sabañón”*. Por el Valle del Ambroz, donde la anterior práctica se muestra en plena vigencia, tras ser aplicado el ungüento se cubre la tumoración con una tela blanca previamente calentada. Lo mismo se hace en Losar de la Vera luego de embadurnar los sabañones con aceite de gordolobo. Ambos untes se recomienda llevarlos a cabo antes de irse a la cama. En Las Hurdes para el exterminio sabañonero se cogen cogollos de jara y se ponen junto a la lumbre para que desprendan *la pez*. Luego, muy calientes, se pasan por las zonas afectadas (55). Por los pue-

blos aledaños de la Sierra de Montánchez se considera como más resolutivo el calor del estiércol, particularidad que alcanza por igual a las localidades del Valle del Jerte y del Valle del Ambroz.

Los apósitos de las tantas veces citadas hojas de siemprevivas y de ombligo de Venus, desprovistas de las cutículas, presentan una amplia difusión en toda Extremadura. Es costumbre en Talayuela el que se pongan luego de haberlas empapado en infusión de ortiga. Con este agua y con la de decocción de romero caliente se mojan compresas con las que se cubren los sabañones en casi toda la comunidad. Dichas compresas requieren en Achuche el que se fabriquen con lana de carnero. Otros, en vez de por las aguas vegetales, se inclinan por el *agua de mayo*. Esto, que puede suponerse como una metáfora que refiere que la llegada de la primavera termina con los sabañones, es tomado al pie de la letra por la mayoría de los habitantes de estas tierras. Basta con recoger las primeras aguas caídas en mayo y guardarlas en un recipiente, ya que son una sanalotodo para solventar la venidera perniosis. Pero no es menos cierto que todo lo anterior signifique una *pecata minuta* si se compara con la solución que a su alcance tienen los habitantes de Madroñera:

“El mejor remedio es el siguiente: freír en una sartén, con abundante aceite, trozos de cáscara de naranja mezclados con limaduras de pezuñas de caballo y, una vez frío, se aplica sobre los sabañones el aceite con la sustancia de las pezuñas y la naranja, y eso es como manu de santu”.

No dudamos nosotros de las virtudes de la receta. Sin embargo, si de lo que se trata es de buscar grados caloríferos nos inclinamos por los consejos que en Ahigal y Guijo de Granadilla dan a los recolectores de aceitunas con los dedos ensabañonados: meter a cada instante las manos en el *gusupetu* (pechos) de las mozas apañadoras. A pesar de todo la práctica no es tan atrevida como los malicientes hacen propia de Casatejada y que consiste en curar los sabañones de los dedos introduciéndolos en el *chichi* de una vieja.

Las supuestas dificultades que encontrarán los afectados para llevar a cabo las prescripciones antes citadas no van a tenerlas los comarcanos de la Sierra de Gata. Es suficiente con meter un nabo debajo de la cama para que éstos desaparezcan, lo que sucede al compás que la hortaliza pierde frescura. En otros muchos puntos de nuestra geografía el nabo se lleva en el bolsillo, coexistiendo la misma relación causa-efecto. Por las Tierras del Marquesado el nabo puede sustituirse por una oronda zanahoria. Reaparece aquí un principio mágico, como mágico resulta el principio que lleva a eliminar los sabañones propios *pasándolos* a otro inocente. Este traspaso, que con muy pocas va-

riantes constatamos en los pueblos de las Tierras de Granadilla, no tiene desperdicio. El afectado se acerca a cualquier casa del vecindario, abre la puerta y lanza una piedra a su interior, al tiempo que dice:

*Sabañones traigo,
sabañones vendo,
aquí se los dejo,
que yo no los quiero.*

Quien coge la piedra carga con el mochuelo. En Salvatierra de los Barros el enfermo toma unos granos de sal y los arroja al horno encendido de una alfarería, pronunciando los versos de rigor:

*Sabañones traigo,
sabañones tengo,
pa dentro van
y me voy corriendo.*

VERRUGAS

Formulillas como las precedentes, acompañadas casi siempre del oportuno ritual, se recitan cuando se pretende la desaparición de la oportuna verruga. Así dicen por el Valle del Jerte:

*Verrugas traigo
verrugas vendo,
si no me las compras,
aquí te las dejo.*

La declamación va unida al lanzamiento de unos granos de sal al patio de una vivienda ajena con los aviesos fines ya conocidos. El afectado de Valdecaballeros se acerca al anochecer a una fuente y agasaja a las aguas con la rítmica melodía:

*Verrugas tengo,
verrugas son,
aquí las quedo,
quedar con Dios.*

No sería necesario apuntar que el primero que pase junto al manantial carga con las excrescencias que simbólicamente allí dejaron. Esta mala uva desaparece entre los habitantes de Zalamea. Se toma una hoja de olivo con tantas excrescencias como verrugas se padecen y se le musita el mismo recitado, aunque sustituyendo el último de los versos por la enigmática palabra *sanapoló*. Luego se cuelga la hoja de una prenda de vestir que se lleve puesta y allí se mantendrá hasta que de las verrugas no quede rastro. Sin especificar el lugar de procedencia, Guadalajara Solera nos presenta un mecanismo sanatorio de las verrugas de la cara, aunque ciertamente en la formulilla se observan interpolaciones de alguna otra orientada a la eliminación del aojamiento:

*Verrugas tengo,
quien me las compra,
que yo las vendo.
Ahí quedan,
que no las quiero.
La luna de Dios
por aquí pasó,
el color de (...) se lo llevó.
La luna de Dios
volverá a pasar;
el color de (...) quedará
y el suyo se llevará.*

A continuación entierran tantas agallas de robles como verrugas se tienen. La venta verruguera se convierte en coacción santificante en Logrosán. Se toma un trozo de retama verde y se la hace un nudo, abandonándolo en un sitio por el que no se volverá a pasar durante una temporada. Mientras se procede al atado se hace necesario recitar el conjuro de marras:

*San Cojonato,
un cojón te ato,
hasta que no me quites la verruga
no te desato.*

Más común es la variante que consiste en atarle a la retama, que no ha de ser arrancada, el mismo número de nudos como el de verrugas que se tienen. Basta tocarlas o pasar por las cercanías para que el incauto caminante cargue con el regalo dérmico. Y es que en cuestiones de traspasos el ingenio no encuentra límites. Frecuentemente la sal se convierte en vehículo del endosamiento. En algunos puntos se lanza un grano por cada verruga en puerta ajena, aunque en otros, por aquello de buscar lo efectivo en la cantidad, prefieren esparcir uno o varios puñados. De este modo no habrá inquilino que se escape del contagio. En los límites de Cáceres con la frontera portuguesa los mecanismos van imbuidos de aspectos más sorprendidos. Se mete en un mendrugo de pan un grano de sal por verruga y se le echa a un perro, que de tal modo se convierte en la víctima. En Cedillo aseguran el resultado si al can le endiñan el cebo el día de San Roque, que al menos en este caso no defienda a su inseparable acompañante. Rizar el rizo es lo que se hace en Zarza la Mayor, Carbajo y Herrera de Alcántara, donde el salado pan se le entrega a cualquier famélico menesteroso con la maquiavélica intención. Cuando la sal no está a mano, son chinas las que van a parar al zaguán o al patio del vecino. También el elemento lítico puede disponerse a modo de trampa. Para ello, en un cruce de caminos, se dispone un montón de piedra, y ya sabe lo que le aguarda al que tenga la osadía o el descuido de tocarlas. Pueblos abundan en los que, en lugar de piedras, optan por hacer montones de tierra, uno por verruga. Ambos apilamientos han de

realizarse por la noche, preferiblemente a la luz de la luna llena, y sin acompañantes.

El traspaso de las verrugas también se consigue directamente. Lo más fácil es rogarle a alguien que te cuente las excrescencias para que no tarde en lucir la dádiva. En los Santos de Maimona estiman más positivo el tocar con las verrugas a otra persona, a ser posible de menor edad, sin que se entere y sin contarle a nadie la hazaña y mucho menos a la elegida víctima en el supuesto de que se percatara del hecho. En caso contrario las verrugas se mantendrán de por vida. Los mismos efectos positivos se logran si la mano verrugosa se le pasa por la espalda a un cura cheposo o a un individuo de carácter agresivo

Si en Trujillo alguien presenta verrugas en la frente o en las puntas de los dedos se hace innecesario preguntarle la causa del adorno dérmico. Está claro que fue el primero en santiguarse con el agua de la pila de la iglesia después de que otro parroquiano se lavase en ella sus verrugas.

Además de las razones apuntadas existen algunas otras causas motivadoras de estas excrescencias. Conocido es que la sangre de una verruga anima la aparición de otras muchas. Al igual que en los orzuelos, la no satisfacción de un antojo alimentario hacia una embarazada es en Las Tierras de Granadilla el detonante para que surja una horripilante verruga mantecosa que hasta cierto punto recuerda el manjar apetecido. Sale igualmente una verruga, según se piensa en Arroyo de la Luz, por beber el agua reservada para los pavos, lo que parece responder a un principio de magia homeopática que se observa con mayor precisión cuando el comportamiento es inverso. Así vemos que es costumbre en toda Extremadura que para hacer desaparecer las verrugas es suficiente el tocar con un grano de maíz cada una de ellas y dárselos luego de comer a un pavo. Dichas verrugas, merced a la comida, van a unirse a las excrescencias del moco de la gallinácea. Contar estrellas conlleva idénticos peligros, ya que pueden ir a parar en forma de verruga al cuerpo del contable. En Castuera y pueblos comarcanos los cadillos saldrán en la cara. Pero a las estrellas también se les atribuye un papel erradicador de estas afecciones a lo largo y ancho de Extremadura. Para ello hay que contar el mismo número de astros tantas noches seguidas como verrugas se tienen. Cualquier interrupción implicaría el inicio del cómputo.

La sal, por lo que llevamos dicho, es un elemento antiverrugoso de primer orden. Casi siempre su uso va unido a la consiguiente práctica de lanzamiento. Ya vimos cómo en algunos lugares los granos van a parar a un sitio determinado con el deseo de transferir las excrescencias. Sin embargo, no en todas las ocasiones se hace necesario el asomo de

la mala leche para eliminar las verrugas. Así podemos observar que éstas desaparecen si el mismo número de granos se echa a la lumbre. En Segura de Toro antes de ir a las llamas se coloca el grano de sal encima de la verruga y se dan tres vueltas a la cocina, repitiendo la operación por cada uno de los cadillos. En Piornal el mecanismo es idéntico, si bien los paseos han de hacerse de espaldas. También a la hoguera se arrojan los granos de sal con los que cada mañana en ayunas se frotan las verrugas en Alía y Cañamero. Al cabo de una semana la piel se verá libre de los antiestéticos añadidos. En Benquerencia la sal tiene su destino postrero en el horno de cocer el pan. Un frotamiento de saliva seguido de otro de sal es lo que se hace en La Nava durante nueve madrugadas antes de tomar bocado.

Un elemento opuesto al fuego, el agua, sirve para "apagar" las verrugas simbólicamente integradas en la sustancia salífica. En este sentido hay que apuntar que muy extendida está la práctica de tirar al pozo un grano de sal por verruga. Es aconsejable que tal lanzamiento se haga de espaldas. Por las comarcas de La Vera y Campo Arañuelo no importa tanto el número de granos como la forma de llevar a cabo la ritualización. Se toma un puñado de sal, se besa y se lanza hacia atrás por encima del hombro con la precaución de no tornar los ojos para ver el lugar de la caída. La efectividad se aumenta si se realiza la tirada antes de la salida del sol. En Las Hurdes, no obstante, el arrojamiento se hace cuando el astro comienza a asomar por los picachos de sus montes. Los granos de sal o, en su caso, pipos de alubias en cantidad pareja a las verrugas se tiran dentro de una bolsita de tela. En el Valle del Jerte la sal puede sustituirse por piedras, granos o huesos y el lanzamiento se ejecuta con las manos puestas atrás. Como complemento a un comportamiento más traumático se emplea la sal en Torremenga. Después de cortar la verruga con una navaja se echa en la herida una pizca y se cubre por espacio de dos o tres días.

Con los garbanzos se siguen unas pautas que en líneas generales guardan estrechas similitudes con las enunciadas en el párrafo precedente. El clásico Dioscórides nos informa acerca de un tratamiento contra las verrugas a base de emplastos de garbanzos cocidos, asunto que seguimos descubriendo como algo normal en los tiempos actuales en buena parte de Extremadura. El mismo autor se recrea con el hacer de algunos de sus contemporáneos que bien podían firmar muchos de los etnógrafos que hoy en día trabajan por estas tierras. En el Libro II, Capítulo 95, de su *Materia Médica*, dice:

“Para extirpar las verrugas pendientes y las que parecen hormigas suelen algunos, cuando hay luna llena, tocar cada una de ellas con un propio garbanzo, y después, atados los tales garbanzos en un pañico de lienzo, mandar a los enfermos que los

arrojen atrás, y de esta manera piensan que se caerán las verrugas”.

Abundan los lugares en los que, al modo de lo reflejado, tiran las legumbres a una calle con el cuidado de no pasar por ella durante un largo tiempo, que como poco debe extenderse hasta que las verrugas desaparezcan. Un garbanzo por verruga es lo correcto. En Hinojosa del Valle se considera más oportuna que la mitad de los garbanzos se lance de la forma señalada y la otra mitad se esconda bajo una piedra hasta que se pudran, ya que la putrefacción de la semilla implica la desaparición de la lobanillo. Por la comarca de La Vera con cada garbanzo se toca la verruga correspondiente antes de ir a parar a una garganta o arroyo para que el agua se lleve el mal. La norma dicta que no han de dejar de mirarse mientras se alejan con la corriente. Pero sin duda, goza de mayor aceptación entre los extremeños el lanzamiento, siempre de espaldas, de los garbanzos a un pozo. En Berzocana y otros pueblos de la Sierra de Guadalupe han de ser cuatro las legumbres que trasciendan por el brocal, siendo requisito indispensable el que no se oiga la caída y el no transitar en una temporada por las cercanías. En Fuentes de León y Fregenal de la Sierra, siguiendo la pauta más común, se arrojan tantos garbanzos como verrugas, teniéndose sólo en cuenta la segunda de las prescripciones anteriores. Los verrugosos de Castuera y sus cercanías deben acertar a la primera con la boca del pozo, puesto que en caso contrario la excrecencia seguirá en su sitio. Como Nogales recuerda, todos estos lanzamientos redoblan su eficacia si se hacen acompañar del correspondiente Padrenuestro. Y es que tampoco aquí la fuerza de la oración tiene despercicio.

Una práctica bastante habitual en Extremadura es la de anudar a la verruga un hilo e irlo apretando día a día hasta conseguir que ésta se seque y caiga. Por lo común en la búsqueda de la necrosis se usa un hilo de seda, aunque no faltan lugares que se sirven de un pelo. En Zafra tal cabello requiere, para que el éxito sea total, que proceda de una persona que haya muerto violentamente. Por su parte, en Torrejoncillo y Portaje se emplea un crin de caballo, siendo preferibles los pertenecientes a los équidos que participaron en la procesión de la Encamisá, lo que hasta cierto punto supone adentrarse en los entresijos de la religiosidad popular. Por los partidos de Trujillo y Logrosán el cadillo se atraviesa con una aguja enhebrada con el indicado hilo de seda, que luego se ata. Hace falta cambiarlo cada tres días.

Mas no siempre se hace necesaria una actuación tan directa sobre la carnosidad, ya que también aquí se desarrolla un proceso de carácter netamente mimético. Así tenemos que en Abertura en un hilo se hacen tantos nudos como verrugas, fa-

bricándose luego una pelotilla con la que se frotran las zonas tumoradas. Seguidamente se entierra y se aguarda hasta que la hebra se pudre, puesto que ello es indicativo de que las verrugas seguirán sus mismo pasos. Con la misma intencionalidad se entierra en Aliseda un anillo de corteza de retama anudada que antes se ha colocado sobre cada uno de los cadillos. El atar una planta con igual número de nudos que de verrugas persigue los mismos objetivos. De este modo obran en Galisteo con la estuca y en Zorita con la espiga verde de centeno despojada del ramillete. En Ahigal atan una cuerda bien apretada en la *pincollina* o brote superior de un tomillo para lograr su desecación, lo que influirá positivamente en la aniquilación de la carúncula. El afectado procederá a ejecutar su acción antes de la salida del sol. También previo al amanecer en Valdeobispo el verrugoso arranca un arbusto, con preferencia una escobera blanca, y lo cuelga con las raíces hacia arriba. Planta y verruga se secarán al unísono.

Una hoja de encina o carrasca con el mismo número de excrecencias como verrugas presenta el sujeto debe ser enterrada para que se seque. De este modo, siempre que no se pase por el lugar, la verruga desaparecerá a los pocos días. Así se hace en Valdecaballeros, Castuera, Fregenal de la Sierra y la práctica totalidad de Extremadura. En Albuquerque aceleran la desecación de la hoja y, en consecuencia, la desaparición de las verrugas, llevándola en el bolsillo. En Casas del Castañar son hojas de aliso, una por verruga, las que se manipulan para estos menesteres, colocándolas debajo de una piedra en la madrugada de San Juan. Idéntica operación se realiza en Barrado en la misma fecha solsticial, especificándose que después de su ejecución ha de volverse a casa sin mirar atrás y sin hablar durante el trayecto. La corteza de nogal, la torvisca y el cardo se configuran como otros tantos ingredientes jerteños que no escapan a actuaciones semejantes. Pero es, sin duda, el olivo el que se lleva la palma en este orden de aplicaciones. Sus hojas se esconden, se entierran o se meten debajo de alguna piedra en lugares por los que no vuelve a pasarse mientras persistan las verrugas. En Madroñera se exige que el afectado regrese de espaldas. En la comarca pacense de Los Montes y en los pueblos de Las Tierras de Granadilla las hojas de olivo se ocultan luego de insertarlas de dos en dos formando cruces. Un sitio apartado debe asimismo dar refugio en grandes áreas de la provincia de Badajoz de una vara de olivo, a la que se le han grabado las necesarias cruces en la corteza, hasta que llegue la desecación que influirá en la cura de los lobanillos humanos. En Rebollar las cruces se hacen en cualquier parte con tal de que después se pierdan de vista.

Frotar las verrugas con un grano de maíz, cebada o trigo y después colocarlo debajo de una piedra es norma que se sigue en Piedras Albas y Zarza la Mayor. Para que produzcan el resultado apetecido necesariamente debe pudrirse sin germinar. Con la pulpa de una pera partida a la mitad se rozan los cadillos en Montehermoso y en otros pueblos de las Vegas del Alagón. Luego unen las partes y las introducen en el hueco de una pared, aguardando que se empochen o se sequen. Sin embargo, el extremeño le presta una mayor fiabilidad a aquellos productos a los que, con razón o sin ella, le atribuye propiedades cáusticas. El primer lugar entre los derivados vegetales lo ocupa la leche o látex de higuera, que se administra en forma de fricción y que tanto sirve para verrugas como para callos, durezas y pecas. Lo normal es la utilización de una hoja por excrecencia. Hay quienes pretenden potenciar los resultados empleando el látex de la *higuera loca* o *machorra* y el de los higos bravíos. Un higo verde abierto por la mitad tiene utilidad farmacológica en Ahigal y Santibáñez el Bajo. Una parte se coloca sobre el cadillo sujeta con una venda y la otra mitad se pone en las proximidades del fuego. Cuando esta parte se seca por el calor, se quita el vendaje y se observará que la verruga se ha convertido en un conjunto de escamas que fácilmente se desprenden con las uñas. Nuevamente estamos ante las inevitables formulaciones mágicas.

A las fricciones con ajo machacado se le enuncian inmejorables resultados, al igual que a las cataplasmas o emplastos de este bulbo picado machacado con un poco de aceite (Villanueva de la Serena), con agua caliente (Garciaz y La Cumbre) o con vinagre (Robledillo de Gata). Sólo un pero: que los apósitos no toquen la piel de los contornos de la verruga, ya que causarían dolorosas irritaciones, y que únicamente se mantengan colocados poco más de cinco minutos a lo largo de una semana. El jugo de celidonia o hierba verruguera no sólo resuelve verrugas, sino que también se las entiende favorablemente con clavos y demás excrecencias dérmicas. En Salvaleón aplican su semilla, mientras que en Los Montes queman la afección mediante parches de *verrucaria* majada. La continuidad en la medicación aumenta los óptimos resultados. Asimismo condenan a muerte a la verruga los repetidos lavados con cocimiento de berenjenas (Villa del Campo), los frotamientos con raíz de ortiga triturada (Torre de Don Miguel), el látex de una planta conocida como *babachu* (El Torno), la savia del tronco de berza (La Granja) y el látex de la euforbia o *leche de mala mujer*.

Si nos acercamos al oeste de Badajoz, concretamente a las localidades de Cheles, Alconchel y Villanueva del Fresno, nos encontraremos con que los entendidos en males dérmicos aconsejan para

aniquilar los cadillos la aplicación de un combinado de ceniza de corteza de sauce y vinagre en proporción de tres a uno. Esta misma ceniza, sin ningún tipo de mezcolanza, al igual que la de saúco, es la que los *curanderos* vierten sobre las verrugas en Campanario al tiempo de musitar una ininteligible oración o conjuro, que en el caso de transmitirla perdería la virtud. En La Haba restriegan la verruga con cenizas de palitos de laurel, con cada uno de los cuales antes se hicieron siete cruces sobre cada una de las excrecencias. Flores del Manzano nos acerca otras dos recetas jerteñas: el ácido de restañar los hojalateros y el agua hirviendo con sal.

También el mundo animal proporciona abundantes sustancias capaces de eliminar las excrecencias. El untarlas con sangre de toro goza de gran aceptación, aunque por lo general se exija que la misma esté caliente porque el animal acaba de morir. En Jerte no es válido un cornúpeto cualquiera, sino aquél que fue lidiado en la fiesta. Junto a la sangre de toro buena es la de gallina recién sacrificada y la que mana del rabo cortado de una lagartija. Pero, como es lógico suponer, nada iguala a la aplicación de la sangre de la mujer menstruante, sangre que aumenta su poder cáustico si la "donante" ignora el uso que se le va a dar.

El líquido del *curato* es válido para mojar las verrugas en Los Montes. El *curato* o *cura-curato* es un animalillo del que para estos menesteres se aprovecha en Madroñera tanto la hiel como la esencia que proporciona su conservación en alcohol. En Aldeanueva del Camino optan por restregarse con un caracol espachurrado. La baba de siete caracoles recogida en un cristal sirve de aplicación a los verrugeros de Aldeacentenera y Robledillo de Trujillo. En ambas localidades los moluscos son enterrados seguidamente. Es el mismo fin que les espera a las babosas con las que en Naval Moral de la Mata se untan las excrecencias. Atravesar una babosa o caracol con una aguja de hacer punto y mantenerlos al sol o emparedarlos son comportamientos frecuentes en Extremadura y que se llevan a cabo guiados con fines mágicos. También las lagartijas dan aquí su juego. En Zalamea de la Serena hay que cazar una, pasarla por la verruga y encerrarla en un frasco, que luego se tira. La verruga desaparece cuando se seque el reptil. En el Valle del Jerte el receptáculo lagartijero debe ser una caja de cerillas. En Castuera sólo aceptan una caja de hojalata, que el afectado ha de llevar consigo. En Higuera de Albalat, Salvatierra de Santiago y Robledillo de Gata no ha sido raro el encontrarse con niños que, junto al amuleto lunar, porten un alfilerero con una lagartija en su interior para que los libre de los males verrugosos. Y si nos metemos en derivados, bueno será traer a colación los *guisopazos* con orina de hurona (Valdeobispo, Sartalejo), de yegua (Hinojal) y de

mujer embarazada que tenga en su haber varios abortos (Malpartida de Plasencia), así como de esperma de mono (Salvatierra de los Barros) o de perro (San Vicente de Alcántara).

La carne de choto abortado es un buen aliado en la lucha contra las verrugas. Hay que frotarlas con un trozo de carne cortada de cualquier parte de la cabeza y que haya permanecido al menos una noche al sereno. Luego de la actuación se entierra al lado de un rosal. Conforme se va pudriendo la verruga desaparece. Así obran en Holguera. En Mirabel el lugar del enterramiento de la vianda debe ser junto a un tronco de una *higuera machorra*. Idéntica operación se realiza en Aljucén con el tocino del cocido, aunque aquí el ocultar la pieza corresponde hacerlo al familiar más cercano del paciente, quien al mismo tiempo está obligado a rezar un Padrenuestro por cada verruga que se pretende eliminar. En Castuera el procedimiento exige que el frotamiento se haga con la corteza del tocino y la ocultación se lleve a cabo en algún lugar por donde el afectado tarde en pasar. Otros optan sencillamente por frotarse y tirar el trozo sin ninguna otra preocupación. Tocino añejo es lo que emplean en Madroñera. Raspan la corteza y depositan las esquirlas en una caja, que luego guardan en un hueco de una pared. A medida que se secan, desaparecen.

En Alía el tratamiento más infalible para las verrugas no es otro que tocárselas durante tres días con la cola de tres gatos de tres colores. Pero mejores resultados se ofrecen en Cañamero siempre que se las frote con el hueso de un muerto, aunque se especifica que el mismo debe encontrarse en el cementerio sin ir expresamente a buscarlo. Idénticas garantías se dan en Guadalupe y Berzocana si el frotamiento se realiza con el clavo de un ataúd o con la azada del sepulturero, opinión esta última que también se comparte en Navezuelas. Con estos datos nadie puede dudar de que la medicina necrológica tiene alguna importancia en el campo verrugero. Por si quedara alguna duda conviene recordar que en Valencia del Ventoso se lavan los cadillos con aceite de la lámpara que con antelación alumbrara a un muerto; que en Arroyomolinos se las pican con la aguja empleada en coser un sudario; y que en Logrosán se los lavan con agua de la fuente de la plaza al paso de un entierro.

Hay otras aguas que tienen un buen grado de aceptación dentro de este campo. En Las Hurdes, por ejemplo, produce efectos favorables sobre las verrugas el mojarlas con agua bendita. En Ahigal se hacen cruces con una paja de centeno bañada en el agua que se reparte el Sábado de Gloria. En Cáceres hay que untarlas con el agua de tres iglesias, que ha de recoger el propio afectado, si bien para alcanzar los resultados que se desean ésta debe ser la primera vez que entre en uno de los re-

cintos. Otras aguas apetecidas son las del manantial de la ermita de Fuente Santa, en Zorita. Mandan los cánones el llenar el vaso, introducir dentro una moneda, restregarse luego con ella y entregarla posteriormente como donativo a la Virgen. En Benquerencia la moneda se sumerge en agua durante toda la noche. Después de frotar las verrugas se deja sobre un poyo de la calle para que alguien la coja, "cogiendo" al mismo tiempo las verrugas. El agua serenada y el rocío de la noche de San Juan tiene numerosos adeptos en ambas provincias, al igual que los tiene los salivazos de los conjuradores o gentes con gracia. Estas proliferan por doquier y para alcanzar el grado de especialistas en la materia no se suelen requerir más principios que el haber sido poseedores de verrugas. La coriana Montes las elimina fijando los ojos en ellas y pronunciando ciertas palabras misteriosas. En Ahigal *tía Camila la Cabrera* soluciona los problemas metiendo en un saco un grano de sal por verruga y actuando luego en secreto para no perder la virtud. *Tío Filomeno*, en la misma población, sigue conjurando verrugas de pacientes de las más lejanas localidades. Basta con escribir un papel en el que se haga constar el nombre del afectado y el número de verrugas que posee. Lo demás corre por cuenta de este filántropo.

CLAVOS

El conjuro es un ejercicio que también abunda a la hora de deshacer los clavos, aunque siempre habrá de tenerse en cuenta que aquí la especialización es menor y cada uno podrá por sí mismo actuar sobre sus propias excrescencias. En Portezuelo, poniendo el dedo índice sobre la dureza, se pronuncian estos versos:

*Clavo, clavo, clavo,
clavo jerrao,
a las tres veces clavo,
el clavo quitao.*

Lo de las *tres veces* es un decir, ya que el recitado sólo obra el milagro si se repite ininterrumpidamente, al levantarse, a lo largo de tres meses, tres semanas y tres días. Descubrimos al mismo tiempo que existen otras formulillas que guardan estrecha relación a las descritas para las verrugas. No obstante, muy significativa es ésta que se dice en Las Hurdes:

*Cravu, cravu, cravu,
secu te quedís por el rabu.
Cravu, cravu, cravu,
secu te quedís por el rabu,
que no quedi raíz ni cimientu,
secu te quedís.*

Estos versos, recogidos en Aceitunilla, subsisten con la práctica de eliminar los clavos mediante el uso de sangre menstrual que nunca debe pertenecer a la propia paciente, métodos que, como otros muchos al uso, ya se apuntaron al tratar de los cadillos. Ahí están el látex de la *higuera machorra* o de la hierba verruguera, el ajo sólo o con aceite, el sauce o los garbanzos lanzados al pozo. Pero a decir verdad ninguno de los apuntados elementos supera a la hora de eliminar callos y durezas rebeldes al *amapoleo*, del que mucho se sabe en Torre de Miguel Sesmero.

En el mismo conjunto hay necesariamente que incluir a las hojas de ombligo de Venus y de siempre viva despellejadas, así como a las cataplasmas de hojas frescas de hiedra machacadas y maceradas durante veinticuatro horas en vinagre, de las que sobra con una aplicación a lo largo de varios días. La pomada de bellotas trituradas es de uso habitual en Santa Marta de Magasca, Huerta de Animas y Torrejón el Rubio. El atarse un trozo de limón sirve para eliminar las durezas en el partido

de Fregenal de la Sierra. En Fuente de Cantos y Bienvenida se emplean las cataplasmas de limón cocido con alguna cabeza de ajo. Por emplastos de excrementos de paloma o de gallina optan en Alcántara y Hernán Pérez respectivamente. La grasa de culebra sirve de ungüento en Calamonte para callos y durezas. Cuando estas afecciones se presentan en los dedos de los pies en Madroñera recurren al lagarto. Atrapado el sauro vivo, se le arranca un trozo de piel y, sin eliminar un ápice de su grasa dérmica, lo aplican sobre la afección hasta que queda bien adherido. Acto seguido sueltan al lacértido y, a la par que sana el lagarto, se esfuma el callo. No faltan quienes encuentran más rápida la solución metiendo la parte endurecida en un recipiente de agua cociendo con sal hasta que se ablande y pueda ser raspada con una navaja. Pero no se nos escapa que toda esta sanatoria se presenta con mayor claridad para los vecinos de Baños de Montemayor que desnudan los pies encallados y los sacan al relente en las mañanas de niebla hasta que ésta se levanta.



EL FOLKLORE EN LOS ATLAS LINGÜÍSTICOS ESPAÑOLES (Y III): GASTRONOMÍA Y COSTUMBRES

José Antonio González Salgado

GASTRONOMÍA

No todos los atlas son igual de ricos en informaciones gastronómicas. Los que ofrecen una información más completa, incluso con resúmenes estadísticos de las comidas más habituales, son los de Andalucía, Aragón, Navarra y La Rioja, Canarias y Cantabria, aunque este último en menor medida.

En ocasiones, las referencias gastronómicas en las notas de los atlas se reducen a alguna particularidad apuntada someramente, como el hecho de que en Guía (GC 1) no suelen comer pan, sino *gofio* de maíz (ALEICan, 176); aunque lo habitual es encontrar datos bastante completos, incluso auténticas recetas, como la que se anota en Manzanera (Te 503) al analizar las respuestas obtenidas a la pregunta sobre la levadura: “en el monte se hace la *torta del pastor*, pan cenceño que se elabora colocando harina cernida sobre una piel de oveja o de cabra; sobre el montoncito de harina se va metiendo agua poco a poco, mientras se amasa con las manos; después se cortan trozos de esta masa que son heñidos y estirados sobre la piel; la torta así obtenida se tiende sobre las brasas y, una vez tostada, es comestible” (ALEANR, 239).

Es tan variada y tan rica la información gastronómica que proporcionan los atlas lingüísticos que aquí sólo podremos esbozar algunos aspectos y ofrecer sólo algunos de los muchos ejemplos de las comidas tradicionales que se recogen en las láminas y en los mapas de los atlas.

1. EL DESAYUNO

La *copa de aguardiente* tiene una extensión extraordinaria como acompañamiento de los desayunos peninsulares. Los 121 testimonios aparecidos en Aragón, Navarra y La Rioja (ALEANR, lám. 1058a) así lo demuestran. Según el informante de Veguilla (S 407), “antiguamente se bebía una copa de orujo, pero era costumbre de Castilla” (ALECant, 736) (1).

En Extremadura encontramos referidos los desayunos típicos de las matanzas, constituidos básicamente por las *migas*, “aunque en algunos lugares, como Cc 400 [Casatejada], se hacían al día siguiente. También son muy frecuentes las *sopas de sangre*, que reciben distintos nombres: *sopas de freje* (Cc 100, 200), *sopas de cachuela* (Cc 201, 306, 402, 404, 502, 600, Ba 201, 204), *sopa de samurejo* (Ba 206) y *aobao* —aderezada con hígado— (Cc 104). La copa de aguardiente, insustituible en las matanzas extremeñas, se acompaña en Cc 302

[Garrovillas] de *cagajones* (dulce hecho con harina, manteca y azúcar). En Cc 405 [Deleitosa] se preparan *chicharrones fritos*” (CLEX, 309.2).

El desayuno más extendido en las Islas Canarias es el constituido por *gofio* con leche o *gofio* con café (ALEICan, 608).

2. EL ALMUERZO

El almuerzo se define como la comida que se toma por la mañana, es decir, entre el desayuno y la comida del mediodía. No obstante, en algunos lugares no existe tradición de almorzar o sólo se hace en determinadas épocas. Así, por ejemplo, en Bujedo (Bu 400), donde “sólo se almuerza en el verano” o en Lumbreras (Lo 502), “en la época de siega” (ALEANR, 864). En Andalucía, “la costumbre del auténtico almuerzo (tomar las once en algunas comarcas castellanas) es hoy muy poco frecuente” (ALEA, 771 bis). Por el contrario, en otros sitios, además de desayuno, almuerzo y comida, por la mañana realizan otra ingestión de alimentos: en Ciria (So 402), “durante la época de siega, entre el almuerzo y la comida, se toma el *bocadillo*, de pan y embutido”; en Arcos de Jalón (So 600), “entre el almuerzo y la comida, en el verano se toma el *bocadillo* (‘cazuela de congrio, o sopas de ajo o embutidos con pan’);” y en Jaca (Hu 107), “por 1935, entre el desayuno y el almuerzo, aún tomaban la *bebida del ajo*”, que consistía en pan con cebolla, ajo y vino (ALEANR, 864).

Los almuerzos más frecuentes en Aragón, Navarra y La Rioja, según los datos del atlas lingüístico, están compuestos por huevos con patatas fritas o con carne o embutido (94 puntos), carne (83), sopa (78), patatas guisadas, habitualmente con carne (61), migas (48), embutidos (40), huevos cocidos o en tortilla (26) y pescado (25); y en menor medida por gachas, pimientos, queso, bacalao, cebolla, fruta, café con leche, alubias, gazpacho, habas, arroz, pan con vino, aceitunas, ajo, miel y pastas (ALEANR, lám. 1058).

3. LA COMIDA

En la mayor parte de Andalucía, la comida principal ha sido tradicionalmente el cocido (2). En la lámina 746 del ALEA se transcribe la composición de la comida del mediodía en algunos puntos andaluces, reflejando su estructura, cantidad y calidad en una familia modesta. Como ejemplos podemos citar Guadalcanal (Se 100), “coci-

do o guiso”; Benalup de Sidonia (Ca 302), “patatas guisadas o guiso de arroz”; Salares (Ma 402), “patatas guisadas o puchero”; o Topares (Al 100), “cocido de patatas o cocido de carne”.

En las Islas Canarias, la gastronomía presente en el atlas es muy distinta a la peninsular. Destacan los potajes de verduras y los platos en los que el ingrediente principal es la patata (patatas con gofio o con queso) o en los que la patata es el acompañamiento más importante (patatas con carne, pescado con patatas y gofio, conejo con patatas). Tampoco faltan los arroces (arroz seco y arroz con carne o pescado), las legumbres y el gofio con leche, amasado o con queso (*ALEICan*, 610).

En Aragón, Navarra y La Rioja, con la intención de señalar las diferencias que las estaciones del año marcan en la alimentación, se recogieron testimonios de las comidas más habituales en verano e invierno. Así, tenemos casos como los de Albelda (Lo 301), donde en verano toman “puchero y ensalada”, mientras que en invierno comen “legumbres secas”; Lazaguría (Na 309), “puchero (con carne, tocino, chorizo, etc.)” en verano y “patatas con carne o bacalao” en invierno; o Alloza (Te 203), “cocido con garbanzos o judías y ensalada” en verano y “judías con tocino” en invierno (*ALEANR*, lám. 1057). En cualquier caso, las comidas más recurrentes en estas tres comunidades —según se expone en la lámina 1058a del *ALEANR*— son la carne (136 puntos), alubias (96 puntos), garbanzos (95 puntos), sopa (95 puntos), ensalada (74 puntos), verdura (48 puntos), patatas (36 puntos), cocido (20 puntos) y pescado (20 puntos); en menor proporción aparecen huevos, arroz, fruta, legumbres, embutido, bacalao, pasta italiana, frutas secas, aceitunas, habas con tocino, migas y pimientos.

En Cantabria el cocido vuelve a ser el plato más importante de la comida de mediodía de las familias modestas, aunque también se señalan en el *ALECAnt* otras comidas frecuentes —casi siempre en convivencia con el cocido— como las alubias, pescado, lentejas, tortilla o carne (*ALECAnt*, 739).

4. LA MERIENDA

Como revelan los datos del *ALEA*, no en todos los lugares existe tradición de merendar. En Puebla del Río (Se 500), “sólo meriendan los que están todo el día trabajando en el campo, suelen hacerlo hacia las dos de la tarde”; en Huelma (J 500), “meriendan sólo los ricos”; y en Ventas de Zafarraya (Gr 507), “se merienda sólo en verano” (*ALEA*, 771).

En Aragón, Navarra y La Rioja la merienda está constituida fundamentalmente por embutidos (77 puntos de encuesta), ensaladas (62 puntos), matanza (54 puntos), jamón (48 puntos), queso (36 puntos) o tomate (24 puntos), y en menor medida por aceitunas, carne, tortilla, sardinas o arenques, escabeche, bacalao, tocino, huevos, pescado, chocolate crudo, cecina, torrezno, cebolla, fruta, gazpa-

cho, pimientos en vinagre, congrio seco, fritada, guindilla, miel o mermelada de ciruela (*ALEANR*, lám. 1058a).

Algunos ejemplos de meriendas cántabras, según los datos ofrecidos por el *ALECAnt*, son los de Espinama (S 308), donde comen pan y embutido, o tocino; San Pedro del Romeral (S 408), café con leche y galletas; y Villaescusa de Ebro (S 600), pan y tocino, o nueces (*ALECAnt*, 740).

5. LA CENA

El *Atlas lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y La Rioja* vuelve a ser, al referir los platos que se consumen durante la cena, el más completo de los elaborados en España. Como ocurría con las comidas del mediodía, diferencia entre la gastronomía veraniega y la invernal, con abundantes ejemplos, de entre los que destacamos los de Viniegra de Arriba (Lo 501), “sopa y pescado o huevo” en verano y “sopa o patatas con chorizo de bofe” en invierno; Ollo (Na 106), “patatas cocidas y huevos” en verano y caldo (‘patatas guisadas y caldosas’) y ración (‘matanza’) en invierno; y Barrachina (Te 104), “verdura, guisadillo de conejo o carne frita con pimientos y ensalada” en verano y “judías escaldadas y tortilla” en invierno (*ALEANR*, lám. 1054). Estadísticamente, los platos más habituales en las cenas de las comunidades riojana, navarra y aragonesa son: huevos o tortillas (140 testimonios), verdura (136), carne (84), sopa (78), patatas (68) y ensalada (50), seguidos en menor proporción por pescado, alubias, bacalao, fruta, arroz, leche o café con leche, embutido, jamón, legumbres, morcilla, aceitunas, congrio, escabeche y gachas (*ALEANR*, lám. 1058b).

Por el *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía* conocemos que en algunos lugares existía la costumbre de tomar un complemento a la cena unas horas después de que ésta ya se había ingerido. En Morón de la Frontera (Se 601), “antiguamente era costumbre tomar de 12 de la noche a 2 de la mañana la *recena*”; mientras que en Ronda (Ma 301), y sólo durante el verano, “se toma de madrugada el gazpacho” (*ALEA*, lám. 669 bis).

En Canarias los platos más consumidos durante la cena de las familias modestas son los potajes, las patatas y el gofio. Algunos ejemplos significativos son los de Puerto del Carmen (Lz 30), “pescado con patatas o caldo con gofio o potaje de legumbres”; Los Silos (Tf 3), “potaje con gofio o cazuela de pescado”; y El Paso (LP 3), “tortilla o gofio escaldado o arroz con carne o arroz blanco” (*ALEICan*, lám. 630).

El plato de patatas guisadas, con carne o bacalao, es el más habitual en las cenas cántabras; se recogió como testimonio —entre otros lugares— en Oreña (S 100), Tresviso (S 108), Castro Urdiales (S 207), Abiada (S 313) o San Andrés de Valdelomar (S 504). Otras cenas significativas son los platos de alubias, las sopas y los huevos.

6. DULCES TÍPICOS

Los atlas lingüísticos de Andalucía y de Aragón, Navarra y La Rioja son especialmente ricos en información de la repostería tradicional de los puntos investigados. El primero dedica varios mapas y láminas a reseñar y describir las áreas de los principales dulces caseros, sus ingredientes y, por supuesto, sus denominaciones (área de las galletas, de las perronillas, del piñonate y de los mantecados, resumen estadístico de los dulces caseros y lista de los dulces típicos andaluces). El segundo, aunque más parco en información, también presenta una lámina con los principales dulces caseros que se elaboran en las tres comunidades.

Según las estadísticas del *ALEA*, durante las fiestas del pueblo, en ferias, Navidad o Semana Santa, en 100 puntos de los 230 investigados se hacen en las casas mantecados, en 68 pestiños y rosquillos, magdalenas y roscos en 61, tortas de aceite en 46, buñuelos en 33, borrachos en 30, polvorones en 24, galletas en 23 y piñonate en 17. Con menor proporción también se elaboran tortillas, perronillas, bizcochos, alfajores, empanadillas, bollos dulces, gañotes, hojaldre y mostachones (*ALEA*, lám. 752). Algunos ejemplos de dulces típicos andaluces se pueden considerar los que se realizan en Bollullos del Condado (H 603), *torta resobada* elaborada con harina, aceite, azúcar, almendra, canela y ajonjolí; Marinaleda (Se 403), *jochío*, rosquilla de harina, ajonjolí y azúcar; Espejo (Co 600), *borrachuelos*, con harina, aceite, vino y anís; Noalejo (J 503), *nochebuenos*, con harina, aceite, nueces, pasas y anís; o en Berja (Al 507), *murcianos*, con harina y azúcar (*ALEA*, lám. 753).

En Aragón, Navarra y La Rioja sobresalen las *rosquillas*, los *mantecados*, las *magdalenas* y los *brazos de gitano*. Como ejemplos de dulces típicos y caseros podemos citar el *empanadón*, torta que se consume en Navidad, hecha con harina, calabaza, higos, pasas, azúcar y canela, en Yebrá de Basa (Hu 109), Robres (Hu 305), Santalecina (Hu 600), Fraga (Hu 602) y Calaceite (Te 202); la *almojabana*, especie de magdalena con queso que se hace en un molde de hojalata, en Santa Eulalia del Campo (Te 304); o los *artagitonés* ‘torrijas’ de Erce (Lo 601) (*ALEANR*, lám. 1074).

7. OTROS PRODUCTOS TRADICIONALES

Las gachas, las migas y las morcillas son otros elementos gastronómicos que también son atendidos en los atlas lingüísticos.

Tanto el atlas de Andalucía como el de Aragón, Navarra y La Rioja dedican un mapa en el que se incluye lo relativo a la denominación e ingredientes de las gachas. En Andalucía, al ingrediente principal de la harina (de trigo o de maíz), se añaden otros como la manteca y la sal, en Ayamonte (H 504); el azúcar y un trozo de pan frito, en Espejo (Co 600); la canela y el azúcar, en Montalbán de Córdoba (Co 603); o la miel, en Bráca-

na (Gr 306) (*ALEA*, 772). En Aragón, Navarra y La Rioja, según se expone en el encabezado del mapa dedicado a las gachas, las de trigo “se hacen con leche o agua y, en ocasiones, se les añaden chicharrones; también se comen con arropo de mosto (Lo 400) o azúcar (Na 105, 301, Z 200). A las de harina de almortas, alguna vez se les añade miel. Las gachas de harina de maíz se preparan con agua o leche, y se les puede acompañar con miel (Hu 111)” (*ALEANR*, 869).

Sobre la preparación de las migas, el *ALEANR* nos informa de que “se hacen de pan, aunque en algunos sitios pueden ser también de harina de trigo (Lo 103, 401; Hu 202) o de maíz (Z 301, Te 200)” (*ALEANR*, lám. 1059). Como ejemplo de preparación de las migas podemos citar el caso de Ochagavía (Na 205), transcrito en el atlas en los siguientes términos: “Se corta el pan en trocitos pequeños, que se ponen a remojar. En la sartén se pone sebo de oveja y ajos; cuando todo está frito, se añade agua hasta que hierva: es el momento en que se echa el pan. Para freírlo se remueve poco a poco con un palo de boj (*churro*)” (*ALEANR*, lám. 1059).

Respecto a las clases de morcillas, en nuestro trabajo de cartografía lingüística extremeña exponemos: “La *patatera* (morcilla de patata) se fabrica en toda la región, excepto en Ba 602. También es frecuente la *morcilla de calabaza* (Cc 101, 102, 103, 104, 200, 201, 402, 404, 500, 603, Ba 101, 104, 200, 302, 600; en Ba 400 y Ba 403 se denomina *morcilla buena*). La *morcilla de vientre*, con sangre y cebolla, se localiza en Cc 604, Ba 102, 104, 202 y 203. La *morcilla de lustre* (sólo de sangre) en Ba 205, 206, 400, 401, 402 y 403; en Ba 200 recibe la denominación de *morcilla del cura*. La *morcilla de arroz* sólo se ha localizado en Cc 104, 200, Ba 101 y 401. Otras morcillas de carácter local son: *morcilla bufeña* (de buche) en Ba 601; *caraca* (de la sangre sobrante de las morcillas de vientre) en Cc 604; la *paniega* (de pan) en Cc 500; y *chofas* (de pulmón en tripa gruesa) en Cc 202” (*CLEx*, 309.2).

COSTUMBRES

1. DESARROLLO DEL CICLO VITAL

a) Nacimiento y bautizo

En las notas al pie de los mapas que se dedican en los atlas lingüísticos a las denominaciones del bautizo, de los padrinos o de la pila bautismal encontramos algunos datos que revelan algunas costumbres y ritos que se practican en relación con el comienzo de la vida. En Andalucía, en los pueblos jienenses de Beas de Segura (J 202) y Baños de la Encina (J 203), durante los bautizos, “a la iglesia no va el padrino, sino solamente la madrina” (*ALEA*, 1340), costumbre que también se anota en Tiagua (Lz 1) (*ALEICan*, 687); mientras que en gran parte del norte de Huesca y de Navarra son los padres quienes no van a la iglesia (*ALEANR*, 1081). En Alcóntar (Al

300) se recogió la creencia de que “las recién paridas deben emborracharse diariamente para segregar leche en abundancia” (*ALEA*, 1333), deformación sin duda de la hipótesis de que la cerveza y el vino ayudan en la producción de leche materna (3); en Agüero (Hu 112), “enterraban la placenta en la bodega, debajo de la *pozalera*” (*ALEANR*, 1076).

Entre las costumbres de bautizo más extendidas, según los datos del *ALEANR* y del *ALECCant*, destacan la de ofrecer chocolate, refrescos, comidas o cenas a los invitados; que los padrinos arrojen a los niños frutas secas, monedas o peladillas; o que se arrojen confetis y caramelos al salir de la iglesia, esta última sólo en Cantabria (*ALECCant*, 801). Otras tradiciones más locales se atestiguan en Yebra de Basa (Hu 109), donde “antiguamente ofrecían una gallina al cura”; Cascante (Na 502), “al niño lo lleva la madrina, que será también la de la boda, si el niño es varón”; o Torrijo del Campo (Te 301), donde “se celebra sólo el nacimiento del primer hijo” (*ALEANR*, 1081).

b) Noviazgo y boda

En los mapas que dedican los atlas a las denominaciones de la petición de mano y de las dotes se señalan también diversas costumbres relacionadas con el noviazgo. En Andalucía, en Málaga (Ma 406) y Guajar Faragüit (Gr 512), a la pedida va únicamente la madre del novio (*ALEA*, 1220); en Garayoa (Na 204), “van a casa de la novia el pretendiente y sus padres”; en Moyuela (Z 607) y Peñarroya de Tastavíns (Te 207), va sólo el novio; y en Mallén (Z 301), Tarazona (Z 302) y Calcena (Z 305), “van los padres del pretendiente a casa de la novia”; en Robres (Hu 305), según el informante, la petición “se hace en una paridera del monte” (*ALEANR*, 1067); y en Castañedo (S 203), “el primer día de las proclamaciones [‘primera amonestación’] era el de la *noche del queso*; en ese día los padres del novio iban por primera vez a casa de la novia” (*ALECCant*, 795). En lo que respecta a los regalos de pedida y de boda, encontramos las siguientes costumbres: en Almogía (Ma 403), “antes de la boda, la novia convida a sus amigas y les ofrece dulces y vino; terminada la reunión, las muchachas entregan a la desposada algún regalo, habitualmente dinero. El novio hace lo mismo con sus amigos la noche de la boda. (Las bodas son siempre al atardecer y, hasta no hace mucho, por la noche). El resto de los invitados a la boda no hacen regalo”; en Villanueva de Córdoba (Co 202), “los padres del novio suelen regalar a la novia un vestido” (*ALEA*, 1319); en Cascante (Na 502), “en Navidad, el novio regala turrónes a la novia; ésta corresponde en Reyes”; en Yebra de Basa (Hu 109), “para la boda, el novio regala a su prometida un anillo y una mantilla; la novia, la camisa del traje de boda” (*ALEANR*, 1067); en Tudanca (S 305), “el padre regalaba a la hija un huerto o tierras”, y en Arredeondo (S 405), “los padres dan vacas como regalo de bodas” (*ALECCant*, 794).

En cuanto a las costumbres de boda propiamente dichas tenemos referido que en Paradas (Se 406), la boda “suele hacerse por la tarde”, ya que por la mañana sólo contraen matrimonio los ricos (*ALEA*, 1322). En Aragón, Navarra y La Rioja “el novio va a buscar a la novia y desde la casa de ésta el cortejo se dirige a la iglesia”, aunque también se documentan en algunos lugares otras costumbres, como que cada contrayente salga de su casa y se encuentren en la iglesia o que el novio espere ante el altar la llegada de la novia (*ALEANR*, 1069).

Otra de las tradiciones ampliamente documentada en los atlas lingüísticos es la de la cencerrada a los viudos que volvían a casarse. En Betancuria (Fv 1), “hacen sonar caracoles marinos” y en Vallehermoso (Go 2), “si la mujer había tenido hijos en el primer matrimonio, le colgaban unos cuernos en la puerta de la casa” (*ALEICan*, 650); en Garayoa (Na 204) y Ochagavía (Na 205), “por 1930, las cencerradas se daban, sobre todo, a las mujeres solteras que esperaban un hijo”; en Las Pedrosas (Z 400), “colocan un trozo de carroña en la puerta de la viuda”; en Usé (Z 507), “los mozos reclaman una manta a la viuda; si no se la da, le hacen la cencerrada” (4); y en Robres (Hu 305), “echaban estiércol en la puerta de la viuda” (*ALEANR*, 1073). En los pueblos cántabros de Castillo Pedroso (S 404), Aldea del Ebro (S 503), San Andrés de Valdelomar (S 504), Villaescusa de Ebro (S 600) y Polientes (S 601), “daban cencerrada a los novios que no pagaban los derechos a la mocedad” (*ALECCant*, 796).

c) Muerte

Más escasas son las costumbres que recogen los atlas relacionadas con la muerte y los funerales. Únicamente podemos anotar que en Mijas (Ma 600), la noche del velatorio “dejan abiertas todas las casas de la calle en la que vivía el difunto” (*ALEA*, 1365); o que en Morro Jable (Fv 30), la *caja mortuoria* era la que había en el cementerio, que se llevaba a la casa del difunto “para poner en ella el cadáver y transportarlo al camposanto; el muerto era enterrado en un sudario y la caja quedaba disponible para nuevo uso” (*ALEICan*, 682), parecido a lo que en Híjar (Te 200) denominaban escaño, que era un ataúd que servía para todos los velatorios (*ALEANR*, 1134). En Castañedo (S 203), era costumbre que se invitara a tomar la *parva* (galletas y vino moscatel) a los clérigos que habían asistido al funeral (*ALECCant*, 899).

2. DESARROLLO DEL CICLO FESTIVO

a) Navidad

Sólo en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* encontramos referidas algunas costumbres típicas de esta época. Durante la Pascua de Navidad, en Bérchules (Gr 602), “es costumbre poner en la era un pollo colgado de una cuerda; los mozos, en orden, van a darle con un sable. El que acierta con un tajo se lleva el pollo”; en Alcóntar (Al 300), “antiguamente, llevaban un borrego a

la iglesia y los pastores hacían unas migas delante del altar” (ALEA, 1471).

b) La Candelaria y Santa Águeda

En el ALEANR se incluyen dos mapas que describen estas festividades. En el primero, dedicado a la Candelaria, se localizan algunos refranes sobre el día que se celebra. Así, en puntos del norte de Aragón y en Navarra, aparecen variantes del refrán “si la candelera plora, el invierno ya está fora” (ALEANR, 1148). En el segundo, dedicado a Santa Águeda, se observa que las costumbres más extendidas de ese día son cuatro: que las mujeres salgan a pedir para los mozos que van a ir al ejército, en La Rioja; que por la noche toquen las campanas los monaguillos que salieron a pedir por la tarde, en el sur de Navarra y este de La Rioja; que las mujeres merienden juntas y hagan bailes, principalmente en el norte de Huesca; y que las mujeres saquen a los hombres a bailar, en puntos dispersos de Aragón (ALEANR, 1149).

c) Carnaval y Cuaresma

Durante el Carnaval, el Atlas Lingüístico de Andalucía nos informa de que en Conquista (Co 201) “juegan al corro”, o de que en Alcolea (Al 503) “antiguamente se celebraba el entierro de la zorra, en el que llevaban un bicho muerto y bebían vino” (ALEA, 1476). Al mediar la Cuaresma, en Puebla de don Fadrique (Gr 200), “se hace un viejo y una vieja rellenos con paja; el viejo se cuelga en el centro de la calle, suspendido de una cuerda cuyos extremos se atan a sendos balcones. Desde la calzada le tiran de las piernas hasta romperlo. A la vieja la visten con opulencia, pero no la desgarran” (ALEA, 1478).

El Jueves Lardero, en Aragón, Navarra y La Rioja se celebra de distintas formas. Como ejemplos se pueden citar los casos de Valgañón (Lo 302), donde “antiguamente comían huevos con chorizo y hornazo”; o Mas de las Matas (Te 400), donde “los niños van haciendo tratadas por las casas”. Sorprende la cantidad de cancioncillas y refranes que se anotan sobre esta festividad: en Sallent de Gállego (Hu 100), “jueves lardero, viernes carnicero y sábado huevero”; en Iglesias del Cid (Te 405) y pueblos colindantes, “jueves lardero, pelotas al puchero”; y en Agüero (Hu 112) estos versos de mayor extensión: “San Nicolás coronado, / cuatro gallinas y un gallo; / en la mano cinco dedos, / en la otra, tres y dos. / Angeles semos, / del cielo venimos, / cestas traemos, / chuchas [‘tajadas de carne’] pedimos; / si nos o no nos dan, las gallinas lo pagarán. / La gallina que *alcontremos*, / manda el rey que la matemos. / Este gallo cantador / ha comido trigo, avena / y mañana morirá / *pa* los chicos de la escuela” (ALEANR, 1151).

En Cantabria, el Martes de Carnaval, en Helgueras (S 103) “se arrojan cacharros a las puertas para asustar y hacer correr a la gente”, mientras que en Olea (S 502), Aldea de Ebro (S 503) y San Andrés de Valdolo-

mar (S 504) “tenían costumbre de hacer una cena extraordinaria, que se llevaba a las familias más necesitadas” (ALECant, 890).

d) Otras fiestas

La noche de San Juan tiene también su lugar en los atlas. La llegada del solsticio estival se celebra con distintos ritos, expuestos con todo tipo de detalles, especialmente en Aragón, Navarra y La Rioja, y en Cantabria. En las tres primeras comunidades el ritual más practicado es el de la *sanjuanada* ‘lavarse en el río antes de que salga el sol’, pero también están muy extendidos la recogida de matas y la enramada a las mozas; en Navarra y norte de Aragón (también en algún punto disperso de todo el territorio), además, se realizan las hogueras (ALEANR, 1154). Las hogueras son, precisamente, la costumbre más extendida de esa noche en Cantabria, aunque también por toda la comunidad se efectúa la recogida de la verbena (ALECant, 892); en Polientes (S 601), “el ramo se llevaba a las mozas el día de San Cristóbal” (ALECant, 893).

En Torrecampo (Co 200), en la fiesta de Todos los Santos “se reúnen muchachos y muchachas para comer *hormigos con corrucos*” (ALEA, 1481). En Arafo (Tf 40), durante el Domingo de Resurrección “antiguamente quemaban un monigote llamado *judas*” (ALEICan, 691).

Otras fiestas están motivadas por el calendario agrícola-ganadero, como el deshoje de la mazorca en Mollado (S 307), durante el cual se invitaba a los asistentes con aguardiente y castañas asadas (ALECant, 197), o las matanzas, repartidas por toda España.

NOTAS

(1) En Andalucía se señalan las expresiones con que se identifica la toma de la copa de aguardiente: en Topares (Al 200), *espantar el diablo*; en Torrecampo (Co 200) y Contador (Al 202), *matar el bicho*; en Ventas de Zafarraya (Gr 507) y Murtas (Gr 603), *matar el gusanillo*; en Málaga (Ma 406) *tomar el buchito*; y en La Campana (Se 400), *tomar el chiringo* (ALEA, 769).

(2) El ALEA dedica un mapa a este plato, proporcionando también informaciones sobre los ingredientes que lo componen. Así, por ejemplo, en Lújar (Gr 513) se hace con garbanzos, judías, patatas, arroz y coles; y en Paterna del Río (Al 503) con garbanzos, patatas, verduras, tocino y judías o arroz (ALEA, 774).

(3) Véase HUOTARI, C.: “Alcohol and Motherhood”, *Leaven*, vol. 33, 2, 1997, pp. 30-36.

(4) En Benasque (Hu 201) y Campo (Hu 207), la viuda tenía que pagar a los mozos del pueblo un cántaro de vino para evitar la cencerrada.

Más referencias etnográficas en textos medievales: La *Lorica* de Laidcenn Mac Baith (siglo VII)

Lorenzo Martínez Ángel

En otros trabajos anteriores, igualmente publicados en esta misma *Revista de Folklore*, hemos analizado aspectos de las mentalidades populares a través de textos medievales, dentro de ese campo insuficientemente comprendido y desarrollado como es el de la etnohistoria (1). Pues bien, en la presente ocasión analizaremos algunos aspectos relacionados con una oración celta, escrita en latín, compuesta a mediados del siglo séptimo en las Islas Británicas, la *Lorica* (loriga en castellano), cuya autoría tradicionalmente se atribuyó a Gildas el Sabio y, actualmente, se considera obra de Laidcenn Mac Baith (2).

Dentro de la religiosidad popular, incluso de la actualidad, existe un tipo de oración o de acción religiosa al que se le atribuye mayor fuerza en cuanto a la efectividad de la misma. Por ejemplo, la oración de San Antonio para conseguir encontrar lo perdido, o conseguir algo especialmente difícil. En realidad, este tipo de acción religiosa se puede rastrear dentro del cristianismo popular desde siglos atrás. Cabe recordar, a este respecto, la extendida idea de que el hecho de ver una imagen de San Cristóbal llevaba como consecuencia que ese día la persona no moriría, convirtiéndose en el abogado contra el fallecimiento repentino. Las muchas, y en ocasiones enormes, imágenes de San Cristóbal repartidas por no pocas iglesias y catedrales hispanas, europeas e incluso americanas (3) son muestra de la gran extensión de esta creencia.

Sin embargo, este tipo de creencias, verdaderamente apotropaicas, se rastrean incluso en épocas anteriores a la del completo desarrollo de la imaginaria religiosa. Y es aquí donde encaja la *Lorica*. Escribió en 1899 Hugh Williams lo siguiente, en referencia a ésta:

“Gildas compuso esta lóriga para mantener lejos aquellos demonios que le atacaron. Un ángel vino a él, y el ángel le dijo: si un hombre repite esta lorica a menudo, añadirá un período de siete años a su vida, y la tercera parte de sus pecados será borrada. Además, el día que él recite esta oración... hombres, demonios y enemigos no podrán hacerle daño, la muerte no le tocará ese día” (4).

Casi huelga cualquier comentario: es evidente que esas ideas de la religiosidad popular, que incluso han llegado hasta hoy día, tienen sus orígenes en los primeros siglos del cristianismo, época

en la que éste todavía luchaba en muchos territorios por imponerse a las creencias precristianas.

Respecto al aspecto lingüístico, pertenece a la que se ha denominado como literatura hispérica, que se dio en la alta Edad Media no sólo en las Islas Británicas sino también en otros lugares de Europa, incluida la Península Ibérica. Entre sus características cabe mencionar algunas, como el uso de técnicas lingüísticas que en la época clásica no resultaban muy adecuadas, cual es la aliteración, además del empleo de términos griegos e incluso hebreos (5), técnica que también se observa en el texto que nos ocupa (6).

¿Cabe suponer que dentro de la tradición popular hispana exista o haya existido un tipo de oración similar al de la Loriga (7)? Quede aquí publicado el texto en castellano como elemento de referencia para los estudiosos de la religiosidad popular y de la medicina tradicional, además obviamente del valor intrínseco de esta oración, deseando que se profundice más en la literatura religiosa medieval, en su más amplio sentido, como fuente para un mejor conocimiento de las mentalidades y de la etnohistoria.

LORICA - LAIDCENN MAC BAITH

Traducción castellana (8).

*¡Apoya (9), Unidad de Trinidad
Ten piedad, Trinidad de Unidad!
Ayúdame, te suplico, puesto
como en el peligro del gran mar,
para que no me arrastre consigo la mortalidad
de este año ni la vanidad del mundo.*

*Y esto mismo solicito a las sublimes
virtudes de la milicia celestial,
que no me abandonen para ser despedazado
por los enemigos
sino que en este momento me defiendan
con fuertes armas,
que (10) aquellos ejércitos de la milicia celestial
me precedan en el campo de batalla,
Querubín y Serafín con miles,
Miguel y Gabriel con (11) semejantes (a ellos).*

*Deseo (12) a los tronos, virtudes, arcángeles,
principados, potestades, ángeles,*

para que, defendiéndome ellos cual denso ejército, tengan (13) fuerza de abatir a los enemigos.

Entonces, a continuación, pido a los otros presidentes de la contienda (14), los patriarcas, los dieciséis profetas (15), los apóstoles, vigías de la nave de Cristo, y los mártires, a todos los luchadores que por ellos me proteja la salud y todo mal salga de mí.

Que Cristo alcance conmigo un pacto firme, y espante el temor, el estremecimiento, las horribles perturbaciones.

¡Dios, impenetrable protección, defiéndeme por todos los lados con fuerza!

Libera todos mis miembros, segura pelta (16) que proteges a cada uno, para que los terribles demonios, como suelen, no lancen (17) sobre mis costados venablos: cráneo, cabeza con pelo y ojos, frente, lengua, dentadura y su revestimiento, cuello, pecho, costado, entrañas, cintura, trasero y las dos (18) manos.

Sé, pues, casco de salud para la cabeza con los pelos de la coronilla, para la frente, ojos y el triforme cerebro, para el morro, labio, cara, sien, mentón, barba, sobrecejos, orejas, mejillas, carrillos, espacio internasal, narices, pupilas, iris, párpados, pestañas, barbilla, respiración, mandíbulas, fauces, diente (19), lengua, boca, campanilla, garganta, traquea (20) y la parte bajo la lengua (21), cerviz, para el centro de la cabeza, cartilago, el cuello: ayuda clemente a la protección.

A continuación sé coraza segurísima para con los miembros, para con mis vísceras, para que hagas retroceder de mí los invisibles clavos de estacas que hunden los odiosos (22).

Protege, pues, oh Dios, defensa del fuerte, con las espaldas los hombros y brazos, protege los antebrazos con codos y manos, puños, palmas, dedos con uñas. Protege la espina (dorsal) y las costillas con las junturas, protege la espalda y los nervios con los huesos, protege la piel, la sangre con los riñones caderas (23), nalgas con los muslos.

Protege las corvas (24), las pantorrillas y la parte superior de los muslos (25), rótulas, jarretes y rodillas, protege los talones con las tibias y calcañares, las piernas, los pies con las bases de las plantas.

Protege los ramos que surgen de diez en diez, con los dedos (de los pies) (26) las diez (27) uñas, protege el pecho, el cuello y el pequeño pecho tetillas, estómago y ombligo.

Protege el vientre, lomos, genitales, las entrañas (28) y las partes vitales del corazón, protege el hígado de tres puntas y los ijares, bazo, riñones, axilas con envolturas (?) (29).

Protege la boca, tórax con el pulmón, venas, fibras, hiel con... (30).

Protege la carne, ingle (31) con las entrañas, el bazo con los retorcidos intestinos.

Protege la vejiga, la grasa y todos los innumerables órdenes de junturas, protege los cabellos y los restantes miembros de los que casualmente haya pasado de largo sus nombres.

Protégeme todo con los cinco sentidos y con las diez artísticamente hechas entradas, para que desde las plantas de los pies hasta la coronilla no me enferme ningún miembro, ni por fuera ni por dentro, para que no puedan (32) arrojar la vida de mi cuerpo la epidemia, la fiebre, la languidez, el dolor (33), hasta que, entonces (34), por concesión de Dios, envejezca y borre mis pecados con buenas cosas (acciones), para que yendo desde la carne carezca (hasta) de las cosas ínfimas tenga la fuerza de volar a las alturas y, tras apiadarse Dios, sea llevado alegre a los celestiales refrigerios (35) del Reino. Amén.

NOTAS

(1) LORENZO MARTÍNEZ, Ángel: "Sobre referencias etnográficas en textos medievales", *Revista de Folklore*, 241 (2001), pp. 32-34.

ID., Más referencias etnográficas en textos medievales: El capítulo 43 de los Casus Sancti Galli, *Revista de Folklore*, 257 (2002), pp. 161-163.

(2) HOWLETT, David: "Five experiments in textual reconstruction and análisis: Peritia", *Journal of Medieval Academy of Ireland* 9 (1995), pp.1-50, concretamente p. 8: "The prayer once attributed to the sixth-century Briton Gildas Sapiens is now assigned securely to Laidcenn".

(3) Siendo muy conocidos ejemplos españoles y europeos, no nos resistimos a citar un ejemplo americano, concretamente el de la iglesia franciscana de Santiago de Tlatelolco (ICAZA DUFOR, Francisco de: "Santiago de Tlatelolco: Iacobus", *Revista de estudios jacobeos y medievales* 13-14 (2002), pp. 275-305, concretamente p.

302: “Al iniciarse la restauración del templo, fueron encontrados fragmentos de murales realizados en distintas épocas, de los cuales sólo se conserva completo el inmenso “San Cristobalón”, de aproximadamente ocho metros de altura, que obra sobre la puerta de la Porciúncula, como era costumbre en las viejas iglesias europeas para conjurar la muerte súbita”.

(4) Este párrafo, en inglés, al igual que su traducción de la *Lorica*, se encuentra reproducido en www.tertullian.org.

(5) ECO, Umberto: *Sobre literatura*, Barcelona, 2002, pp. 105-106.

(6) Por ejemplo, términos griegos como “cephalem” (cabeza) o “pantes” (todos) o hebreos, como “sennas”, del hebreo *sen* (diente), deletreado *sin* con vocal *tseré* más *nun*. No está de más decir que alguno de los términos de origen hebreo empleado, como *iduma*, ha merecido incluso trabajos monográficos (HOWLETT, David: “Insular Latin iduma, iduma: Peritia”, *Journal of the Medieval Academy of Ireland* 9 (1995), pp. 72-80).

(7) En época altomedieval hubo mucho contacto entre la Península Ibérica y las Islas Británicas. Respecto a la distancia que existía en la época medieval entre ambas zonas es pertinente recordar que era, sólo, de tres o cuatro días: “En referencia al siglo XII, Giraldus Cambrensis menciona tres días como duración usual del viaje a España desde Irlanda [...]. Lethbridge recuerda que en 1385 unos embajadores portugueses realizaron la travesía desde Portugal a un puerto de Cornualles en cuatro días...” (G. CAMPO, Mariano (Ed.): *Al-Ghazal y la embajada hispano-musulmana a los vikingos en el siglo IX*, Madrid, 2002, p. 101, nota 81). Si comparamos esta distancia, medida en jornadas, y la comparamos con la que existía entre puntos mucho más cercanos pero de recorrido terrestre, podremos comprender mejor la cercanía existente en la práctica.

(8) La hemos realizado sobre el texto latino. No conocemos, al menos hasta el momento presente, otra traducción en nuestro idioma del presente texto. Para alguno de los términos de origen griego y hebreo más extraños nos hemos ayudado de la traducción inglesa de Hugh Williams de 1899, de la cual disintimos en alguna parte, lo cual haremos constar en algún caso en nota. No hemos podido consultar ni el análisis de los términos griegos y hebreos ni la traducción de Michael Herren (recogidos en los tomos *The Hisperica Famina I. The A-Text y The Hisperica Famina II. Related Poems*, publicados ambos en Toronto en 1974 y 1987), aunque en el trabajo de Howlett citado en la nota 2 (pp. 10-11) se recogen las dimensiones de éste respecto al texto de Herren, lo que nos permite conocer, en parte, aquél. En su integridad, hemos consultado los textos latinos publicados en www.intratext.com y en el artículo de Herren citado en la nota 2 (pp. 12-14). Como se verá, realizaremos algunos comentarios sobre ciertas diferencias, aunque de algunas menores que no afectan a la traducción no haremos mención.

(9) Entiéndase: “apóyame”.

(10) En el texto de www.intratext.com en vez de “ut” aparece “et”.

(11) En el texto de www.intratext.com no aparece “cum”.

(12) O “escojo”.

(13) En el texto de www.intratext.com en vez de *valeant* se lee *valeam*, y la traducción sería, en lugar de “tengan”, “tenga” (primera persona del singular).

(14) En Howlett y Herren *agonithetas*, mientras que en www.intratext.com aparece “agonithronos”.

(15) En la traducción de esta línea nuestra interpretación es distinta de la de Hugh Williams, quien traduce “patriarchs four, prophets four”. El texto latino dice: “patriarcas, quattuor quater prophetas”. David Howlett transcribe así: “Patriarcas quattuor Quater Prophetas” (HOWLETT, David: *Five experiments in textual reconstruction and análisis*, 12). Aunque literalmente podría traducirse “cuatro patriarcas y cuatro (veces) profetas” se aviene mejor tanto con la gramática latina como con el sentido “patriarcas y cuatro veces cuatro [esto es, dieciséis] profetas” (recordemos que son cuatro mayores y doce menores). La misma opinión, la que creemos acertada, la hemos visto escrita por David Howlett en el último artículo citado: “In this list the sixteenth are *Quattuor Quatre Prophe-tas*, the sixteenth Prophets, four Major and twelve Minor” (p. 17).

(16) Escudo pequeño.

(17) En el texto de www.intratext.com aparece “librent”. En el de Herren y Howlett es “uibrent”. En ambos casos el significado podría ser el mismo, que es el que hemos puesto, aunque en el segundo caso también podría ser “hacer mover o vibrar”, si bien en este contexto parece mejor el indicado en la traducción.

(18) En el texto de www.intratext.com no aparece “binas”.

(19) En el texto de www.intratext.com aparece en plural (“dentibus”).

(20) El término original, en dativo, es “gurgulio”, que significa tanto esófago como garganta; Williams prefiere “windpipe”, traquea, también admisible, pero probablemente más acertado desde el punto de vista de lo que quería expresar el autor, razón por la que lo asumimos; de hecho, en este texto vemos que se repiten los términos con significados similares, lo que podría dificultar la traducción si nos atenemos al punto de vista estrictamente anatómico, aunque no debe olvidarse que, teniendo en cuenta los conocimientos médicos del momento y el estilo literario empleado, estaríamos más ante un afán de efectismo terminológico que ante un intento de exactitud descriptiva.

(21) Howlett prefiere “sublingue”, frente al texto de www.intratext.com y de Herren, donde aparece como “sublinguae”. Williams traduce, de modo muy similar, como “bottom of tongue”, el fondo de la lengua. Existe, además, el término “sublinguium”, empleado por San Isidoro, con el significado de “epiglotis, campanilla, galillo” (BLÁNQUEZ FREILE, Agustín: *Diccionario latino-español*, 2, Barcelona 1966, p. 1630).

(22) Probablemente hace referencia a los demonios anteriormente mencionados.

(23) En www.intratext.com, en vez de “cata clunes” (literalmente: lo que está debajo de las nalgas –de “κατα” debajo y “clunes”, nalgas–) aparece “catacrinas”. Consideramos más adecuada la primera opción.

(24) El término latino significa “corvejón”, pero aplicado, salvando las diferencias, al ser humano y no a los cuadrúpedos, por lo que optamos por “corvas”.

(25) El término “femoralia” hace mención a los calzones. Hemos de entender aquí, obviamente, que se refiere a la parte del cuerpo humano que cubriría esta prenda.

(26) Seguimos aquí la traducción de Williams (“toes”) por su adaptación al contexto, mejor que el significado clásico de “mentagra”.

(27) Literalmente: un par cinco veces. Estaríamos de nuevo ante una construcción de numeral más multiplicativo, como la que anteriormente vimos, técnica por otro lado muy común en el latín medieval.

(28) Anteriormente traducimos “ventrem” como “vientre”, que es el mismo significado de “alvum”, por lo que optamos por otro de los significados de esta palabra.

(29) Seguimos a Williams, quien también añade la interrogación. Suponemos que asoció el término “obligia” con el verbo “obligo”. No obstante, la traducción de este verso no es en absoluto segura, pues los autores no se ponen de acuerdo en el texto latino original; la forma de www.intratext.com es “marsem rhenos fithrem cum obligia”; Herren considera que el comienzo está alterado, transcribiendo “marsem reniculos”. Howlett lo interpreta así: “Mas testiculos fibrem cum oligia”.

(30) Williams no encontró traducción a “bucliamine”, y nosotros tampoco.

(31) Ingle o ingles, pues en el texto de www.intratext.com aparece en plural, mientras que Herren transcribe “inguinam” y Howlett modifica esta lectura por la de “inguinam”, es decir, la forma clásica.

(32) Estamos en el texto latino ante un verbo en singular con sujeto múltiple.

(33) En el texto de www.intratext.com aparece “dolore”. Sin embargo, debe ser “dolor”, en nominativo, como correctamente transcribe Howlett.

(34) Mientras que en Howlett y Herren aparece “iam” en www.intratext.com se consigna “tandem”, que podría traducirse como “al fin”.

(35) Para traducir “refrigeria” optamos por “refrigerios”, atendiendo a los significados que recoge el DRAE para esta palabra castellana.





Figura 1.- Procedencia de las piezas de arte pastoril

El arte pastoril viene a considerarse una artesanía que elaboraban los pastores en sus ratos de ocio, en la soledad del campo mientras vigilaban el ganado. La manifestación más prototípica de este arte consiste en objetos fabricados empleando astas o cuernos (a veces de cabra, pero sobre todo de buey). Con tal materia prima se realizaban muy diversos objetos, como tabaqueras, tinteros, vasos, recipientes para alimentos y polvorines. Pero lo más abundante son las colodras, entendidas como vasos de cuerno con diversas funciones y morfología. Además, aunque no siempre se decoraban, lo habitual es que presenten abundantes dibujos de variada temática.

La mayoría de estudios recogen ejemplares de un ámbito geográfico bien delimitado. Son fundamentalmente de la provincia de Salamanca, analizados por el padre César Morán Bardón, Luis Cortés Vázquez y Antonio Leonardo Platón. Pero, como recoge Julio Caro Baroja (1950: 9), también se encuentran en otras zonas del centro de la península: Soria, Segovia, Burgos, Guadalajara, Toledo o Extremadura, y en La Rioja y el sur de Álava (Ortego 1950: 287). Así mismo en el norte de la península también se elaboraban y decoraban objetos de cuerna, si bien abundan los lisos y aún los decorados presentan motivos geométricos más que figuraciones.

Apenas hay estudios específicos para la zona soriana. Tan sólo pueden referirse un par de artícu-

los de Teógenes Ortego Frías (1950, 1969) –con una importante colección de cuernos trabajados, cuya localización actual desconocemos– y uno más reciente de Juan Ignacio Sáenz-Díez de la Gándara (1986).

Respecto a las colecciones conservadas, tampoco son muy abundantes. En primer lugar hay que citar las siete piezas sorianas incluidas en el catálogo del Museo del Pueblo –nº 2.110, 2.175, 2.176, 2.177, 2.241, 6.919 y 12.092– (Caro Baroja 1950). Más numerosa es la colección conservada en el Museo Numantino, con 20 piezas recogidas por Teógenes Ortego –ninguna de las cuales coincide con las publicadas en sus artículos–. A este pequeño lote hay que sumar las exhibidas en varios museos rurales de la provincia, si bien apenas conocemos más que su existencia en 1991. En aquel momento existían entre una y seis colodras en los museos de Barca, Romanillos, Valderrueda, Alcubilla del Marqués, Cuevas de Soria, Rollamienta y Atauta (Ruiz Ezquerro 1991). Con posterioridad algunos de estos museos han desaparecido y no sabemos qué ha sucedido con sus colecciones. Así mismo se ha creado hace tres años un museo en Oncala que también cuenta con varias colodras (figura 1).

La clasificación de tipos de útiles elaborados por los pastores sorianos es bastante simple. Podemos reducirla a los siguientes (figura 2):

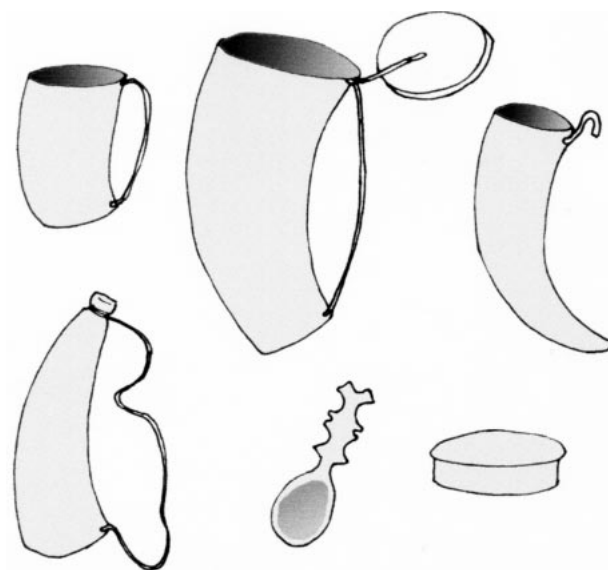


Figura 2.- Útiles elaborados

1. COLODRAS O VASOS PARA BEBER

Se confeccionan con cuernos cortados en sus dos extremos, dejando una pieza con un diámetro que oscila entre 5 y 7'5 cm. en la boca y que es algo menor en la base, entre 4'5 y 6'5. La longitud varía entre 9 y 15 cm. (en un caso llega a 21 cm.). Junto a cada extremo hay un pequeño agujero o ranura que sirve para sujetar —mediante una grapa o cosido— el asa de cuero del que se sostiene el vaso. Se dispone en la zona cóncava del cuerno, que es la de menor recorrido. La base se cierra con una pieza de madera —roble, encina, haya u olmo— que se asegura usando varios clavos. Éstas son las piezas que más se decoran, tanto con motivos figurados como con inscripciones. Este segundo elemento parece bastante importante, puesto que los vasos son útiles de uso personal.

Cada pastor tenía su vaso, que llevaba colgado de un latiguillo situado en el cincho de suspensión de la mochila o zurrón. De este modo lo tenían siempre a mano para tomar el agua de los manantiales o los arroyos y para tomar leche de las ovejas (Ortego 1950: 283, Álvarez Rodríguez 1998: 90). También vasos de este tipo se utilizaban para distribuir el vino en las reuniones concejiles y determinados festejos populares de carácter profano (Ortego 1950: 283).



Figura 3.- Cruces, cálices, custodias y altares

2. RECIPIENTES PARA LÍQUIDOS Y ALIMENTOS

Se confeccionan del mismo modo que las anteriores, si bien sus dimensiones son mayores: en torno a los 30 cm. de longitud y un diámetro de 6'5-10 cm. en la boca y 5-8 cm. en la base. Según el contenido a que se destinan pueden ser un poco más pequeños, entre 15 y 20 cm. de longitud. La base, y generalmente también la boca, se cerraban con una pieza de madera que había de ser móvil en la tapadera superior. Recibirían un trato menos cuidadoso que los vasos y eso obliga a disponer refuerzos en los extremos, como tiras de hierro. Se sujetaban con un asa de cuero o hecha con eslabones de hierro. Su aspecto es más tosco que el de los vasos y las decoraciones menos elaboradas por lo general.

En el interior de varios de Pinares de Urbión se transportaron ajos, sal y pimienta; otros llevarían aceite o especias. El equipaje del pastor incluía dos o tres cuernos con “miera” o aceite de enebro para curar la roña del ganado (Ruiz Ezquerro 1991: 153, Elías 1994: 230). El vino, sin embargo, se llevaba en botas y el agua para el viaje en cantimploras de barro forradas de esparto (Álvarez Rodríguez 1998: 44, 123); y ya durante el siglo XX algunos de estos cuernos dejaron paso a recipientes de lata, como en el caso del aceite y el zotal para curar la roña de las ovejas (idem: 46, 91).

3. RECIPIENTES PARA LA PIEDRA DE AFILAR EL DALLE

De nuevo se hace con un cuerno cortado en los dos extremos, aunque en alguna ocasión se respeta el pitón. La longitud de las piezas está entre los 15 y los 25 cm. (la mayor amplitud se alcanza cuando el extremo del cuerno se mantiene o se secciona un trozo pequeño). El diámetro en la base no supera los 5 cm., pero en la boca está entre 6 y 9 cm. Para cerrar la base se usa una pieza de madera, mientras que el sistema de sujeción no requiere de un asa, sino de un simple gancho metálico que se sujetaría de la cintura. No es frecuente que se decore su superficie.

Cuando los pastores estaban en el norte, con la familia y en sus tierras, tenían que aprovechar al comienzo del verano para segar la hierba que les serviría después a sus mujeres para alimentar al ganado durante el invierno. Es aquí donde cobra sentido el uso de las guadañas y, por extensión de estas cuernas para la piedra de afilar.

4. POLVORINES DE CAZA

En estos cuernos la base cerrada es el extremo mayor, una pieza de madera claveteada. La boca

es muy estrecha, entre 2'5 y 3 cm. de diámetro, y se cierra con un tapón de madera. La longitud varía entre 14 y 22 cm. y el diámetro de la base entre 4 y 7 cm. En un caso se ha dispuesto un depósito metálico dentro de la cuerna. La sujeción se conseguía con una correa, que en la boca va anudada, aunque algunos polvorines no presentan perforaciones para su sujeción, con lo que tal vez se guardasen dentro del zurrón. Las decoraciones a veces aluden a la actividad cinegética o incluyen imágenes de militares; y en ocasiones ésta se elabora en bajo relieve en lugar de incisa.

Esta pieza no era usada por los pastores, sino que las realizaban para regalarlas, ya que ellos nunca han sido cazadores de escopeta, sino que se servían de trampas y lazos. Los destinatarios de los polvorines serían generalmente los dueños del ganado



Figura 4.- Vírgenes y Santos

5. CUCHARAS

Se hacen con un fragmento de cuerna, aplanado y recortado. Son largas, entre 13'5 y 20 cm., y presentan un mango ancho. La decoración se concentra en la silueta del mango y muestra motivos geométricos, básicamente semicírculos y triángulos.

Eran usadas por los propios pastores y tenían un papel destacado entre sus posesiones. Las comidas tenían lugar sirviéndose todos del caldero donde se había preparado la comida, con la única ayuda de las cucharas. Se guardaban juntas todas en el cucharal, una bolsa de piel de cabrito, y era el zagal quien las repartía a cada uno de los pastores del rebaño cuando llegaba el momento de comer (Álvarez Rodríguez 1998: 23).

6. CAJAS JOYERO Y DE RAPÉ

Se elaboran con varias planchas de cuerna: dos ovaladas para la base y la tapa y un anillo de cuerno –que era necesario deformar para que se volviera ovalado– para la pared. Sus dimensiones son reducidas en las cajas de rapé, 4'5 x 6 y 1'5 cm. de altura, y algo mayores en los joyeros, cuya altura ronda los 5 cm. La tapa se articula con una bisagra y se refuerza con una pieza de madera que además asegura que encaje cuando está cerrada.

Las decoraciones e inscripciones son casi constantes en las colodras que hemos podido analizar (colecciones del Museo Numantino, Museo del Pueblo Español y Teógenes Ortego), llegando a 43 de 50 (figuras 3 a 7). Este alto porcentaje viene sin duda marcado por el carácter de todas las actuaciones de recolección, en las que primaría el valor artístico de las piezas.



Figura 5.- Jarrones con flores y "el corazón de la vida"

La decoración se realiza "a punta de navaja", aplicando técnicas de borde picado, punteados, líneas incisas y excisiones. Una vez terminado el

adorno de la cuerna, se frota la superficie con una mezcla de grasa y hollín, de modo que destaquen los motivos grabados —al adquirir un tono negro— sobre la superficie clara del cuerno (Ortego 1950: 287).

Los motivos decorativos se organizan en ocasiones dentro de bandas que dividen la colodra en varios campos, por lo general en dos o tres frisos horizontales. No faltan ejemplos en los que aparece una banda vertical delimitando la decoración, comúnmente con una inscripción. Muchas veces, sin embargo, carecen de estas bandas o su presencia está limitada a enmarcar la base de la colodra o la base y la boca, disponiéndose los motivos con cierto desorden. Incluso hay ejemplos en los que se rompen la referencia de la base del objeto como marcador de la base de las figuras, pasando a usarse la línea de la boca para motivos aislados o, en colodras muy abigarradas, líneas perpendiculares y oblicuas.

En las cajitas de rapé, la pared tiene una banda geométrica, mientras tapa y base muestran motivos centrales rodeados de una orla decorativa. Los joyeros son similares, pero la mayor altura de su pared permite disponer una decoración figurada. Aquí se encuentran dibujos de temática más “culta”, como escudos, efigies y águilas afrontadas.

La presencia de determinados motivos cobra sentido en el modo de vida de los pastores. La abundancia de representaciones sagradas es normal en un colectivo que, pese a que sus obligaciones les impedían cumplir con muchos preceptos religiosos, manifiesta sus creencias. Durante la Cuaresma en tierras extremeñas, por ejemplo, rezaban todas las noches el rosario después de cenar; y también acudían a confesarse antes de Semana Santa (Álvarez Rodríguez 1998: 93-4).

Con temática religiosa se plasman cálices y custodias, el sagrario, cruces, tenebrarios y candelabros, Vírgenes (la del Pilar) y santos (San Isidro, San Miguel Arcángel, San Roque y Santiago) y excepcionalmente nacimientos e iglesias.

Una finalidad propiciatoria tiene “el corazón de la vida”, uno de los temas más repetidos. Existiría la creencia entre los pastores de que posee la fuerza organizadora, la energía vital y alberga los sentimientos superiores (Ortego 1950: 285). Otros motivos frecuentes son el sol y la luna, así como el jarrón con flores —acompañado a menudo del monograma de la salutación angélica: AM—, que puede desarrollarse mediante la combinación de las flores con aves, hojas compuestas y frutos. Entre las figuras mitológicas destaca la sirena.

Hay otros dibujos tomados de escudos, monedas y grabados, como coronas, escudos, efigies (Pío IX, Alfonso XIII) y águilas bicéfalas. Entre los motivos geométricos cabe mencionar círculos con

cuatro o muchos radios, círculos con una flor inscrita, reticulados, zig-zags y cenefas semicirculares.

También se representan elementos cotidianos. En primer lugar están los animales: toros, perros, ovejas, gallinas, gallos, cabras, gatos, caballos; aves, serpientes, peces comadreja, ciervos, liebres, zorros, mariposas, águilas y lagartijas. Del mundo vegetal se toman árboles y flores, mientras que entre los objetos se encuentran cachavas, guitarras, escopetas y cuchillos. Con estos motivos se llegan a componer escenas.



Figura 6.- Animales, objetos cotidianos y sirena

Entre las escenas hay algunas de ambientación pastoril, como una liebre perseguida por un perro, una zorra huyendo de un pastor, perdices buscando su alimento en el campo, cabras mordisqueando un arbusto, un rebaño con sus crías, escenas de lidia (Ortego 1950: 286) y un cazador con escopeta. Otras tienen un ambiente bélico, como una carga de caballería —en la que el jinete que va en cabeza es herido y suelta sus armas— o un sacerdote seguido de soldados —posiblemente un episodio local de la guerra de Independencia— (ídem: 285). De carácter religioso es un sacerdote consagrando. Otras

son de más difícil interpretación, pero podrían tener un simbolismo cercano a los exvotos: un hombre con sombrero y sin brazos y otra escena con dos hombres, uno con una pierna en las manos y el otro llevando la cabeza en las manos.

Las inscripciones se colocan generalmente en leyendas que rodean la base o la boca de la colodra, en sustitución de las cenefas decorativas que se realizan en otras ocasiones. Aluden al propietario, al pastor que lo fabricó, el uso al que se destina el vaso e incluso la fecha de su realización. Otras veces esta inscripción está incluida en la decoración central. Y no son raras las colodras en las que las figuras representadas se acompañan de un rótulo explicativo que indica su nombre. Salvo excepciones se emplean siempre letras mayúsculas.



Figura 7.- Escenas

Abundan las referencias al nombre de quien usa el objeto. Se escribe generalmente el nombre y el primer apellido, aunque en tres casos aparece también el segundo apellido mientras que en dos colodras sólo consta el nombre. Colocar sólo las iniciales no es muy frecuente. Todos los nombres son masculinos salvo en dos colodras (Maite y Fidela G.), en las que significativamente dominan los dibujos de tema religioso: custodias y una Virgen. En siete casos se ha escrito el nombre del dueño junto al del artista, lo que indica que fueron piezas elaboradas pensando en ser regaladas. Todas ellas son vasos, mientras que no ocurre esta doble filiación ni en las cajitas ni en los polvorines, que sin embargo fueron hechos para regalo casi con total seguridad.

Algunas han pasado por al menos dos propietarios, según consta en las inscripciones grabadas,

donde pueden aparecer un par de nombres. En este caso uno de ellos suele colocarse rompiendo el eje general de la composición y/o con un tipo de letra elaborado con distinta grafía.

Entre los nombres encontramos algunas repeticiones significativas. Hay tres miembros de la familia “de Pablo” (Basilio, Vicente y Silberio) que aparecen en tres colodras; en una de ellas además se menciona la localidad de Valdenebro y el año 1840. Otro que repite en dos colodras es Leoncio Alonso, fechadas en 1900 y 1917 y procedentes de Andalucía. Así mismo en otra, de Torralba del Burgo y fechada en 1850, aparece Francisco Palomar como su propietario; apellido que identifica al usuario en otra colodra –de 1879– junto a la cita de su pueblo de origen, Santiuste. Otras personas que han dejado grabado su nombre y constancia de ser autores de las piezas son: Jenaro Alcalde, Julian de Mygel, Nicolas Pere, Tiburcio Garcia, Sebastian Moro y Manuel Ortego.

Para hacer constar la autoría se emplean varias fórmulas: “lo escribio”, “lo/la pinto”, “la dibuga”, “recuerdo de”, “me yzo”, “te hizo”, “lo laborio” y “por”. La propiedad se indica mediante las expresiones: “mi dueño es”, “mi dueño”, “es mi dueño”, “el dueño es”, “usola”, “mi amo” y “soy de”. Finalmente se incluyen interjecciones que podrían calificarse de propiciatorias: “viva [biba] [biva] mi dueño”, “viva mi amo”, “viva / viva” y “biba España”. Otras son “torna” y “soy para el uso de echar vino en el onrado concejo de La Tore de Blacos”.

En catorce de las piezas figura el año de su realización, lo que permite fecharlas entre 1829 y 1917.

Respecto a las inscripciones en los cuernos, pese a las altas tasas de analfabetismo que existían en el pasado en toda España, los pastores eran todos instruidos y sabían leer y escribir, así como hacer las cuentas (Álvarez Rodríguez 1998: 104-5). La razón de esto reside en que personas ricas de muchas localidades de origen de pastores hacían donaciones de dinero para que se creasen escuelas. Así mismo, en extremos, el mayoral tenía la obligación de enseñar a leer y escribir al zagal, tanto para que escribiese cartas a su familia como para llevar las cuentas del ganado o la venta de lana (Elías 1994: 209-10).

Todos estos cuernos decorados son obra de los pastores trashumantes. Los realizaban en temporadas durante las cuales el trabajo de cuidar los rebaños era más relajado y exigía menos atención. Esto se producía básicamente durante la estancia en extremos, una vez que ha terminado la paridera. Entonces los pastores aprovechan para hacer calceta y elaborar medias. Algunos además elaboran los

vasos con astas de buey y los decoran según sus gustos y habilidad (Álvarez Rodríguez 1998: 90).

La distribución en la provincia de Soria de las colodras conocidas resulta desigual. Si consideramos en primer lugar el lote mayor, el recogido por Teógenes Ortego, éste se concentra en la comarca centro-occidental de la provincia. Resulta inevitable, pues sus viajes se dirigieron básicamente a esta zona (Ortego 1950: 282). E incluso de esta zona cabría considerar la mayoría de las del Museo Numantino pues, si bien no consta su procedencia, fueron entregadas por el mismo Teógenes Ortego en 1968. El círculo se amplía al incluir otras colodras: las del Museo del Pueblo Español (Barriomartín, Pinares de Urbión, Navalcaballo y Valdenebro) y las de los museos rurales. Por desgracia no se conoce la procedencia de las piezas de la colección del Museo Numantino.

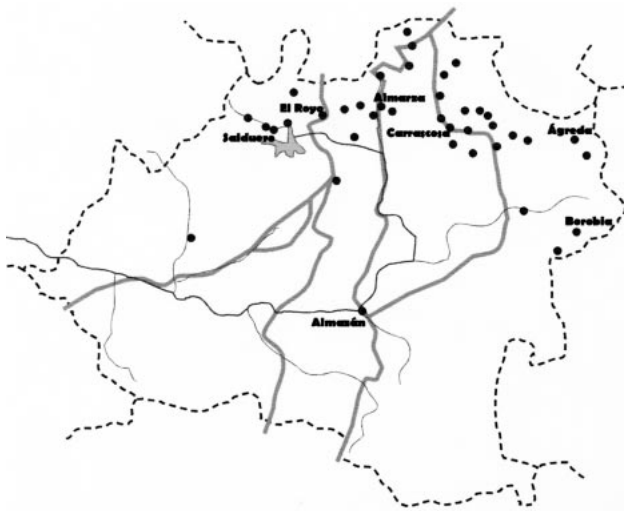


Figura 8.- Cañadas sorianas y principales localidades de la trashumancia

Sin embargo, en el mapa resultante permanece casi vacía la zona más importante para la ganadería trashumante soriana: el norte de la provincia. El peso de esta zona queda de manifiesto si se considera que de aquí parten las cañadas occidental y oriental soriana, por más que la occidental recorra el valle del río Abión, donde se han recogido la mayoría de colodras con localización. La relevancia del norte se refuerza si acudimos al catastro de Ensenada para identificar aquellas poblaciones con mayor número de pastores (Ruiz Ezquerro 1991: 100-4). Una vez más es en el norte donde se agrupan los pueblos que cuentan con más de veinte pastores, siendo mucho menor el peso de esta profesión en el resto de Soria (figura 8).

El reparto de las colodras conservadas dibuja por tanto un panorama alejado de la realidad del

pasado. La explicación podría pasar por la necesidad de hacer más trabajo de campo en determinadas comarcas, aunque probablemente una búsqueda actual no sea capaz ya de recuperar muchos ejemplares. De cualquier forma mucho de lo que hoy se ha salvado del olvido hay que agradecerse lo al trabajo de Teógenes Ortego.

BIBLIOGRAFÍA

- ÁLVAREZ RODRÍGUEZ, B. (1998): *Memorias de un zagal. Un viaje a la extremadura leonesa*, Ediciones Leonesas, León.
- CARO BAROJA, J. (1950): "Catálogo de la colección de cuernas talladas y grabadas", *Trabajos y Materiales del Museo del Pueblo Español*, Madrid.
- CORTÉS VÁZQUEZ, L. (1992): *Arte popular salmantino*, Centro de Estudios Salmantinos, CSIC, Salamanca.
- CORTÉS VÁZQUEZ, L. (1996): *Obra dispersa de etnografía (edición de Paulette Gabaudan)*, Centro de Cultura Tradicional, Diputación Provincial de Salamanca-Caja España, Salamanca.
- ELÍAS PASTOR, L. V. (1994): La Mesta y la cultura pastoril, en G. Anes y A. García Sanz –coords.–: *Mesta, trashumancia y vida pastoril*, Sociedad V Centenario del Tratado de Tordesillas, Junta de Castilla y León, Valladolid: 207-37.
- LEONARDO PLATÓN, A. (2003): Cultura material de los pastores, en L. V. Elías Pastor y F. Novoa Portela –coords.–: *Un camino de ida y vuelta. La trashumancia en España*, Lunwerg editores, Barcelona: 157-71.
- MORÁN BARDON, C. (1990): *Obra etnográfica y otros escritos (edición de M^a José Frades Morena)*, tomo I, Centro de Cultura Tradicional, Diputación de Salamanca.
- ORTEGO FRÍAS, T. (1950): Del arte popular soriano. Las colodras pastoriles, *Homenaje a don Luis de Hoyos Sainz*, volumen II, Madrid: 282-95.
- ORTEGO FRÍAS, T. (1969): Arte pastoril en el Alto Duero, *Actas del I Congreso Nacional de Artes y Tradiciones populares (Zaragoza)*, Etnología y Tradiciones Populares, Institución "Fernando El Católico", Diputación Provincial de Zaragoza: 569-78.
- PÉREZ HERRERO, E. (1980): *Las colodras de la colección "Marqués de Benavites" del Museo Provincial de Ávila*, Caja Central de Ahorros y Préstamos de Ávila, Ávila.
- RUIZ EZQUERRO, J. J. (1991): *Etnografía Soriana*. Museos etnográficos rurales, Diputación Provincial de Soria, Soria.
- SÁENZ-DÍEZ DE LA GÁNDARA, J. I. (1986): Colodras y cuernas de la región de Soria, en L. Díaz Viana –coord.–: *Etnología y Folklore en Castilla y León*, Junta de Castilla y León, Valladolid: 411-8.

Hay cosas más importantes que el dinero



Tu confianza
hace posible
estas acciones



www.cajaespana.es

Caja España

OBRA SOCIAL



Alta rentabilidad social

