

Revista de FOLKLORE

Fundación Joaquín Díaz



Editorial	3
Joaquín Díaz	
San Blas versus Dionisos	4
José Luis Rodríguez Plasencia	
Apuntes etnográficos sobre alimentación en Sierra de Gata	16
Silvia Pérez Simón	
El Son d'Arriba y los Cantos de Ramos en el Valle de Naviego (Cangas del Narcea)	26
Aparicio Santos Nicolás	
Hipótesis sobre el origen de una canción tradicional: La Jardinera	38
Fulgencio Castañar	

SUMARIO

Revista de Folklore número 354

Portada: La Ilustración Española y Americana - *Después del baile*. Ilustración de Manuel Alcázar

Dirige la Revista de Folklore: Joaquín Díaz

Edición digital, diseño y maquetación: Luis Vincent

Fundación Joaquín Díaz - <http://www.funjdiaz.net/folklore/>

ISSN: 0211-1810

Patrocinado por la Obra Social y Cultural de Caja España / Caja Duero

Caja España 

Caja Duero 

En los monasterios, el desarrollo de cada día estaba marcado por las horas canónicas, división de la jornada que ya usaba la tradición rabínica en las sinagogas basándose en las costumbres del desaparecido templo de Jerusalén que marcaba tres horas para concurrir al recinto a orar: la tercia, la sexta y la nona. A la tercia oraban los judíos porque era tradición que en esa hora se les entregó la ley en el monte Sinaí. A la sexta, porque en esa hora se erigió la serpiente Aenea o de oro en el desierto. A la nona, porque en ese momento dio la piedra en Cadés agua para el pueblo sediento. La Iglesia, los primeros padres y sobre todo los primeros creadores de reglas monásticas aceptaron de buen grado la división horaria de cada día, dándole, según los tiempos y el interés en la exégesis, diferentes interpretaciones a cada uno de los espacios de tiempo, que ampliaron a siete, custodiados por ocho hitos o momentos: maitines, que coincidían con la medianoche, laudes -a las 3- prima -a las 6-, ya que coincidía con la primera hora del sol-, tercia -a las 9-, sexta -a mediodía-, nona -a las tres de la tarde-, vísperas -a las seis- y completas -a las 9-. San Benito, en su Regla, siguiendo precisamente un Salmo del Antiguo Testamento, el 119, que se recitaba en el templo de Salomón y que mantenía el orden de las 22 letras del alfabeto hebreo, recogía uno de los dobles versos de la letra "sin" que decía : "Siete veces al día te alabo por tus justos juicios". "Y nosotros -decía san Benito- para cumplir con este sagrado número 7, hemos de celebrar los oficios de nuestro servicio a sus horas, o sea laudes, prima, tercia, sexta, nona, vísperas y completas, pues de estas horas diurnas dijo: durante el día te alabé siete veces, ya que el mismo profeta dice de las vigiliias nocturnas: me levantaba a media noche para alabarte". El santo dividía pues el día en 7 espacios horarios y añadía un momento más a medianoche para rendir tributo a Dios. Cada uno de esos periodos de oración tenía unas lecturas y unos cánticos que estaban perfectamente determinados. La tradición del numero siete, aunque fijada por la Regla de San Benito, venía de antiguo: el séptimo día de la Creación descansó el Señor, pasadas siete semanas salió el pueblo de Israel de Egipto, en el séptimo mes se concedía absolución general a todo el pueblo, en el año séptimo descansaba la tierra de la siembra porque así lo mandaba la ley, Noé esperó siete días a que la paloma volviera al arca y otros siete hasta que volvió a salir. El sumo sacerdote en el tiempo del perdón rociaba siete veces al pueblo con la sangre del cordero, los sacerdotes de Jericó rodearon la ciudad siete veces con siete trompetas, con siete bocinas se anunciaba el jubileo, pero además eran siete las peticiones del Padrenuestro en el nuevo testamento, siete los sacramentos, siete los dones del Espíritu Santo, siete los panes que se distribuyeron a cuatro mil personas, siete los candelabros y los sellos, siete los ángeles que se dice estaban ante el trono de Dios en el Apocalipsis, etc. etc.

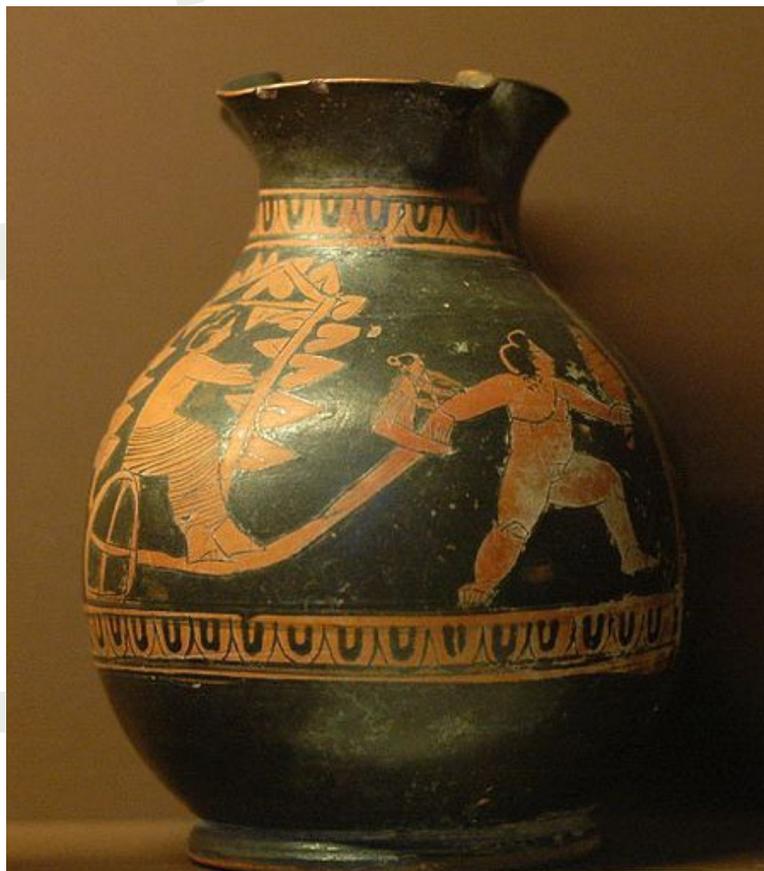
EDITORIAL

SAN BLAS VERSUS DIONISOS

Por José Luis Rodríguez Plasencia

*San Blas, garganero,
Tiene su fiesta
El tres de febrero.*

Escribe Voltaire (1778: 143-144) que lo que tal vez nos instruya más sea saber que una de las primeras ideas de los hombres fue siempre “la de colocar seres intermediarios entre la Divinidad y nosotros”; tales serían esos demonios, o esos genios, que inventó la antigüedad; demonios y genios -o ángeles- que ejercían la función de correos entre la Deidad y los hombres, o de protectores de éstos; ángeles o demonios, que fueron promovidos -entre otras religiones- por el judaísmo como asistentes espirituales de Dios y reconocidos y aceptados con posterioridad por el cristianismo naciente junto a otros personajes más o menos legendarios del Antiguo Testamento distinguidos por sus cualidades morales o porque Yahvéh tenía una relación directa con ellos. Más tarde, y a raíz de las persecuciones



Oinocoe de las Antesterias (h. 430-390 a. C.). Museo del Louvre, París

que los emperadores romanos acometieron contra los creyentes cristianos, fueron reconociéndose como santos hombres y mujeres diferenciados por su defensa de la fe como mártires, al igual que se tendrían como benditas aquellas otras personas que decían mantener una relación especial con la Divinidad o que destacaron por sus virtudes, pasando por ello a considerarse como modelos a seguir dentro del camino de constante perfección que la Iglesia católica pide a sus fieles. De ahí que actualmente la palabra *santo* se utilice como indicativo de quien mantiene una relación directa con Dios, y que en numerosas tradiciones religiosas se les tenga como intercesores o protectores de una individualidad o una colectividad y se les rinda culto por entender que su proximidad a la Divinidad, una vez muertos, les concede ciertas prerrogativas vetadas al ser humano. Dependencia que según Sendín Blázquez (1990:290) “se ha mantenido constante durante toda la historia” por parte del cristianismo, “aún a riesgo de confusiones”. Tal es el caso de San Blas, en cuyos festejos se perciben, según Domínguez Moreno (1992:9) “connotaciones etnográficas de orígenes remotos, donde el ritual pagano de antiguos pueblos agrícolas y pastoriles” no pudieron ser acalladas por el naciente cristianismo.

San Blas -de posible origen latino, con los significados de tartamudo, que tiene las piernas hacia afuera, zambo, o también arma de la divinidad, conocido por otros como *Blasius*- nació en Armenia, en la ciudad de Sebaste, al sur de Rusia, la actual Sivas, en la segunda mitad del siglo III, de padres nobles. Estudió Ciencias Naturales, cultivo que despertó en él la vocación veterinario y de médico, profesiones que le hicieron conocer de cerca los males de la gente humilde y que le llevaron finalmente a abrazar la fe cristiana, que había llegado a Armenia gracias a la evangelización de los apóstoles Judas Tadeo, Simón y Bartolomé.

Su vida y martirio provienen del siglo IX. Sin embargo, la tradición sobre su existencia piadosa, sobre sus milagros y su posterior martirio estaba muy arraigada ya entre los cristianos, de ahí que tanto Ragusa, como Tarento y otras ciudades europeas asegurasen tener alguna reliquia de este santo,¹ hasta el extremo de convertirse en uno de los más populares de la Edad Media.

En un primer momento ejerció la medicina, lo que aprovechó, dada su influencia como excelente médico, para infundir en sus pacientes la doctrina de Cristo y conseguir así muchos adeptos. Pero eran tiempos difíciles aquéllos. La persecución desencadenada por Diocleciano a principios del siglo IV -la décima contra los cristianos-, y continuada por sus sucesores Galio, Máximo Daia y Licinio, se ensañó particularmente en la Iglesia de Sebaste -conocida por ello como *la ciudad de los mártires*-, donde se produjeron numerosos martirios, unos diecisiete mil según el martirologio, entre los que se encontraron los cuarenta soldados de la *Legio XII Fulminata*, debidos al gobernador de Capadocia y Armenia, Agrícola. Entre los mártires se halla el obispo de la ciudad. Vacante la sede episcopal, las muchas virtudes de Blas contribuyeron a que fuese propuesto por unanimidad del clero para desempeñar el cargo.

El acoso a los cristianos arreciaba y San Blas huyó a las montañas, refugiándose en una gruta del monte Argeo, donde llevaba una vida eremítica, entregado a la penitencia, aunque de noche bajase a la ciudad para socorrer y consolar a sus fieles. Tal es el caso de San Eustracio, que esperaba en la cárcel el momento de su ejecución. San Blas obtuvo por dinero acceso a la prisión y pasó toda la noche confortándolo. Eustracio fue martirizado al día siguiente.

La hagiografía describe cómo, allá en el Argeo, las fieras esperaban en la entrada de la gruta a que el santo terminase sus oraciones para recibir su bendición y obtener la curación de sus males. Un cuervo le llevaba cada día un trozo de pan para su sustento.

El Edicto de Milán -conocido también como de *La tolerancia del Cristianismo*-, promulgado por Constantino el año 313, legalizaba el cristianismo, y aunque no lo hacía religión oficial del Imperio, sí devolvía las posesiones despojadas a las congregaciones cristianas. Esta calma permitió a Blas volver a su sede episcopal. Pero no por mucho tiempo, pues no habían transcurrido ni dos años cuando Licinio -Emperador de Oriente y enemigo de Constantino-, al ver que éste apoyaba a los cristianos, desencadenó nueva persecución contra la Iglesia. Y por segunda vez Blas emprendió su camino hacia el Argeo.

El propósito del prefecto Agrícola era acabar con los cristianos que tenía presos haciéndolos despedazar por las fieras en el circo. Para ello envió a sus sicarios por los bosques para cazar cuantas fieras pudiesen... Y allí, en la entrada de la cueva, sorprendieron al santo en contemplación, rodeado de sus amigos los animales. Pero los cazadores no osaron apresarle y, ya de vuelta en la ciudad, dieron razón a Agrícola de cuanto habían visto en el Argeo. Agrícola reaccionó y mandó de nuevo a sus soldados

1 En Cifuentes (Guadalajara), había un convento de Santo Domingo, donde, según decían, se hallaba el sepulcro del santo de Sebaste.



San Blas (Garbayuela)

para que apresasen al santo eremita. Según otra versión, cuando Blas se percató de la presencia de los cazadores, ahuyentó a los animales para así evitar que los capturasen. Entonces los cazadores, en venganza, se lo llevaron preso.

En su traslado a Sebaste, una madre presenta ante Blas a su único hijo, moribundo a causa de una espina que tiene atravesada en la garganta. San Blas se compadece, le impone las manos, hace la señal de la cruz sobre la garganta del moribundo, reza y el niño se cura.

Ya ante Agrícola, éste procuró que Blas renunciase a su fe, pero él se negó, lo que le desencadenó una serie continuada de suplicios que el santo soportó estoicamente:

1°.- Fue apaleado con varas sin que los verdugos consiguieran arrancarle una sola queja.

2°.- Lo volvieron a la cárcel y al cabo de unos días fue presentado de nuevo ante Agrícola. Y de nuevo se negó a hacer sacrificios a los dioses. Lo ataron entonces al potro, donde fueron desgarrando su cuerpo con garfios o peines de hierro² como los usados por los cardadores de lana. Todo resultó inútil. El santo aguantó el suplicio.

3°.- De nuevo fue reintegrado a la cárcel. En el camino hacia la prisión, su cuerpo iba derramando abundante sangre. De entre las personas que presenciaban su paso, se adelantaron siete mujeres, que recogieron la sangre del mártir para ungirse con ella. Son arrestadas y llevadas ante Agrícola, que procuró atraérselas con promesas e intimidaciones. Respondieron ellas que enviase sus dioses a la laguna próxima a Sebaste, para que, purificándose ellas, pudiesen ofrecer el sacrificio debido. Él mandó que así se hiciese, mas las matronas, asiendo las imágenes, las arrojaron a la laguna, diciéndoles: *"Salvaos, si sois verdaderamente dioses"*. Sabedor Agrícola de lo ocurrido, las sometió a tormento, pero alentadas por el ejemplo de su obispo, resistieron los suplicios con entereza; finalmente, fueron decapitadas. Una de ellas tenía dos hijos de tierna edad, que encomendó al cuidado del obispo.

4°.- Por tercera vez fue sacado Blas de la cárcel y llevado a la orilla de la laguna, seguido de un gran gentío. El obispo trazó la señal de la cruz sobre las aguas, que al instante se volvieron *sólidas como el hielo* y caminó -¿levitación?- sobre ellas hasta llegar al centro de la laguna, donde se sentó, a la vez que interpellaba al prefecto y a los asistentes, diciéndoles: *"Si vuestros*

2 Por eso en algunos grabados antiguos se le representa con un rastrillo y también con un cirio encendido, símbolo de su afán por curar enfermedades.

ídolos tienen algún poder, o si tenéis en ellos la más pequeña confianza, entrad también en la laguna y en nombre de vuestros dioses caminad por encima de las aguas para que su poder quede manifiesto". Al oír estas palabras algunos de los presentes, invocaron el auxilio de sus dioses y avanzaron decididos en pos él, pero se ahogaron. Entonces, Blas se levantó y salió de nuevo a la orilla sin sufrir percance alguno.

De nuevo le planteó Agrícola el dilema: u ofrecer sacrificios o morir. Blas no se arredró y se mantuvo firme en su fe. Fue decapitado, junto con los dos niños que aquella mujer le había confiado, a las afueras de Sebaste. Corría, probablemente, el año 316 de nuestra Era. Los cristianos tomaron sus cuerpos y los enterraron con respeto y devoción. Su culto se extendió rápidamente entre los cristianos de Oriente.

Se le cuenta entre los catorce santos protectores, llamados así por tenérseles como abogados oficiales en las penalidades humanas, y especialmente de los males de garganta. Es tenido, también, como personal protector de los niños y en Rusia de los ganados, porque las bestias salvajes iban a su caverna del Argeo para que las bendijera. Igualmente, los cardadores y sombrereros lo consideran como tal. Curiosamente, ya en la Edad Media lo invocaban como patrono de los cazadores; patronazgo que no deja de ser chocante, tratándose de un santo que amaba y respetaba a los animales. También se le tenía como patrono de los porqueros y protector contra huracanes y tempestades.

En algunas diócesis de Europa el día de su fiesta se bendice aceite, en el que se sumerge el pábilo de una vela; y pan, vino, agua y sal para curación de enfermedades de hombres y bestias; y frutos que se reparten luego, indistintamente, entre personas y animales; se da la bendición por medio de dos velas cruzadas puestas sobre la cabeza de los devotos y se les unge el cuello con una candela mojada en aceite bendecido, mientras se decía como plegaria: *"Por intercesión de San Blas, te libre Dios de los males de garganta"*. Y si el enfermo era un niño, la madre repetía: *"San Blas bendito, que se ahoga el angelito"*. La imposición de cintas rojas bendecidas es igualmente muy común en algunos pueblos europeos y numerosas localidades extremeñas; imposición que antaño se hacía también con los animales en localidades cacereñas como Ahigal, Santibáñez el Bajo, Malpartida de Plasencia o en algunas poblaciones de la Vera. Otro ritual ya desaparecido en la también cacereña Sierra de Gata -como Cilleros (CC)- era tocar o pasar por el cuello de los ani-



Vendedora de cintas bendecidas (Cilleros)

males domésticos el báculo del santo. De este modo se prevenía al animal contra la mordedura del lobo. En Zorita (CC), a principios del siglo pasado existía un báculo que había pertenecido a cierta imagen de San Blas, *“y los que querían preservarse de las enfermedades de la garganta se ponían al cuello el mango del báculo (que era cayado de pastor) y le daban vueltas alrededor, rezando un Padrenuestro por cada vuelta”*. (Hurtado, 1902: 133-134). Así pues, San Blas es el santo gargarero por antonomasia. Ya en el *Corbacho*, el Arcipreste de Talavera (1930:204, lib. II, cap. I) nos manifiesta que en el siglo xv era popular la maldición de que *Espina o huexo comiendo se le atravesase en el garguero, que Sant Blas non le pusiese cobro”*.

Se le representa con dos velas cruzadas en una mano, con el peine de hierro, con el niño al que sacó la espina, con un puerco -que un lobo había arrebatado a una mujer, a la que le fue devuelto por orden del santo- o, incluso en la cueva, rodeado de bestias del bosque. La Iglesia oriental le venera el 11 de febrero. La latina el 3 del mismo mes.

Así pues, el obispo de Sebaste pasó a formar parte de los médicos milagreros, como los hermanos gemelos Cosme y Damián y San Pantaleón, personaje éste que guarda gran similitud con aquél, ya que en ambos se perciben indicios simbólicos que suponen por encima de la verdad real, como escribe Atienza (1977:184-185), *“la realidad primigenia de un mito ocultista”*, donde está patente el *“contacto directo con la Naturaleza”*.

También a Pantaleón le presentaron un niño, éste, mordido y muerto por una víbora. El médico imploró la ayuda divina. El niño resucitó y la víbora murió. Más tarde curó a un ciego. Fue acusado de cristianismo por sus celosos colegas y detenido. Intentaron que renegase de su fe, pero en vano. Lo ataron al potro y desgarraron sus carnes con garfios de hierro; le aplicaron teas encendidas sobre las heridas; fue arrojado a una caldera de plomo fundido, que se heló al contacto del cuerpo del santo; fue arrojado al mar con una gran piedra atada a su cuello, pero él regresó a la playa caminando sobre la superficie de las aguas; fue llevado al circo y las fieras se rindieron a sus plantas sin hacerle el menor daño; se le sometió al suplicio de la rueda; fue azotado y finalmente condenado a la decapitación, para luego reducir su cuerpo a cenizas. Lo ataron a un olivo. El verdugo alzó la espada para ejecutarlo, pero en el momento de dar el golpe el hierro se ablandó y el mártir ni siquiera recibió el metal sobre su cuello. En ese momento el mismo Pantaleón suplicó a sus verdugos que cumpliesen la sentencia. Los verdugos, que inicialmente se resistían, accedieron por fin, y cumplieron el veredicto. Saltó la sangre e instantáneamente floreció el olivo y se llenó de frutos. El cuerpo no fue quemado. Los soldados no se atrevieron y los cristianos pudieron llevarse su cuerpo para darle sepultura.

Para Atienza (1977:170) la leyenda hagiográfica de San Pantaleón es una historia en clave, que tiene su origen en la tierra donde nació, ya que en la zona de Asia Menor -Nicomedia, la actual Turquía- *“es comarca originaria de los más profundos cultos místéricos”*, pues los de Cibeles, Atis y Mitra proceden de allí.

Y si el origen de la leyenda de San Pantaleón (1977:171) surge como una conjunción de elementos místéricos y ocultos al mismo tiempo, *“ocultos por su carácter de prohibidos, que habrían sido anatematizados inmediatamente por la Iglesia triunfante si se hubiera sospechado su identidad ancestral”*, cabría decir lo mismo de la hagiografía fabulosa de San Blas, ya que en su vida y en su martirio se perciben igualmente reflejos de un simbolismo si no místico, sí iniciático, o de ambas cosas a la vez, ya que también él tuvo que superar pruebas indecibles, impensables para un ser humano normal; pruebas a las que puso fin con su propia decisión al solicitar del verdugo la muerte, como demostración palpable de que era digno de ser tenido entre los elegidos, capaces de inmolarse por la divinidad. Recuérdese en este sentido -como indica Atienza (1977:176-177)-, *“que también las religiones místicas tuvieron sus pruebas cruentas de iniciación y que los sacerdotes de los misterios frígios llegaban*

a la autocastración con cuchillos de pedernal -porque el metal era maldito- en recuerdo hemolátrico del paralelo sacrificio del dios Attis”.

Pero retomemos al santo de Sebaste. Según los mitólogos, San Blas es la encarnación cristiana de Orfeo, el poeta -anterior incluso a Homero para el logógrafo griego Hellánicos de Lesbos- y músico -según la mitología era hijo de la musa Calíope, lo que le relacionaría con el arte- de las leyendas tracias. Si Orfeo lograba dominar y llevar en pos de su música a los animales, y aun a las plantas y a las rocas, San Blas usó como lira su amor hacia ellos. Pero a Orfeo se le atribuyó, además de la invención de la lira, la de los ritos mágicos y adivinatorios. Y puede añadirse que para los artistas cristianos primitivos Orfeo se presentaba como una prefiguración pagana de Cristo en su descenso al limbo de los justos -recuérdese que Orfeo bajó a los infiernos en busca de su esposa Eurídice- y como cautivador de todas las criaturas. Se dice que en el momento en que comenzó *“la historia positiva de Grecia, es decir, a mediados del siglo VI a. de J.C.”*, (Espasa, tomo XL: 292) Orfeo³ era ya el objeto de múltiples tradiciones de origen muy oscuro, pues se le celebraba como argonauta, como poeta y como fundador de los cultos ancestrales y adivino, y *“al desarrollarse en los territorios que integraban la antigua Grecia, junto a la religión popular, una secta de teólogos que perseguían una reforma a la vez dogmática y moral, [...] sus directores, a fin de disimular la novedad de la doctrina que predicaban, consideraron prudente imaginarla al amparo de un nombre en cierta manera consagrado, y por esto se llamaron órficos”*. De ahí que los jefes o cofundadores de este movimiento teológico, atribuyeran a Orfeo sus fórmulas mágicas o de purificación, su teogonía, sus himnos sagrados, etc., al objeto de propagar sus ideas.

Sobre la muerte de este personaje mítico o legendario corrieron dos leyendas. La más conocida dice que Orfeo murió a manos de las mujeres tracias, excitadas por Baco, que vio en él un rival dispuesto a destronarlo. Otra tradición sustenta la idea que las ménades desgarraron el cuerpo de Orfeo porque abandonó por el de Apolo el culto de Dionisio-Zagreos. Aunque los órficos *“hacían provenir de Tracia los misterios báquicos que se identificaban a menudo con los órficos, y cuya fundación, o por lo menos transformación, se atribuía igualmente a Orfeo”*. (Espasa, tomo XL: 293)

No debe extrañar, pues -como escribe Félix Barroso Gutiérrez al tratar la fiesta de Nuño-moral (CC), (1982:7) que los ritos de San Blas jurdano, como el de otros pueblos extremeños respondan *“a vestigios culturales remotísimos, donde descuella un papel primordial el factor mágico-animista. Todo ello hay que ligarlo con un sustrato religioso, común a numerosos pueblos del viejo continente y que a lo largo de los tiempos, se ha ido particularizando según los lugares y según los aditamentos añadidos por la Iglesia”*. Y tal parece, sin nos fijamos en lo expuesto más atrás: bendición del pan, del vino, del agua y de los frutos, que se daban como alimento tanto a personas como a animales; velas cruzadas; unción con aceite de la garganta; colgar cintas- amuletos o talismanes,⁴ al fin y al cabo -en el cuello; etc.- como muestras de una magia ritual que nos allegan a la Prehistoria y a rituales primitivos, tal vez totémicos o iniciáticos de origen órfico, destinados a acercar el hombre a la divinidad y viceversa. ¿Iniciáticos he dicho? Juan G. Atienza escribe (1977:185-186) que se da el caso de que, en determinadas localidades

3 Su mención se debe al lírico Ibycos y a Píndaro.

4 **Talismán.** Del árabe *talism*, conjuro, encantamiento, y éste del griego bizantino *télesma*, rito religioso. Objeto, a veces con figura o inscripción, al que se atribuyen poderes mágicos, y que entre los pueblos primitivos solía estar relacionado con la magia simpática o analógica.

próximas a los que él llama núcleos mágicos, el culto a San Blas adquiere caracteres ocultistas más puros. Tal es el caso de Logrosán,⁵ donde hasta no hace muchos años subsistió una fraternidad de corte originariamente esotérico, llamada hermandad de San Blas, precisamente. Entre sus hábitos y costumbres se guardaban una serie de reglas en las que dominaba tanto el secreto como los ágapes iniciáticos, pruebas para los neófitos que solicitaban su ingreso en la cofradía y, sobre todo, “ese principio de mutua protección que ha distinguido, desde que el mundo es mundo, a los miembros de las sociedades secretas”.

Y Atienza añade que la hermandad de Logrosán, de origen que se remonta a la Edad Media, era conocida por los logrosaniegos como *de los Borrachos*, por las libaciones que efectuaban en el ágape de la fiesta patronal. El origen de tales libaciones estaría en un antecedente dionisiaco de aquella asociación, que subsistió latente bajo su forma cristiana. La cofradía, además, tuvo siempre a gala su laicismo. Jamás fue presidida por ningún miembro de la Iglesia, ni siquiera a título honorífico. Y sus estatutos, como la enseñanza druídica, estaban en la memoria de su jefe, el Hermano-Regla, y nunca fueron escritos.

Según me informa el profesor Esteban Cortijo -natural de Cañamero, localidad próxima a Logrosán, que ha estudiado el tema-, las primeras noticias de la hermandad logrosaniega se deben a Roso de Luna, y añade que dicha hermandad no tenía en absoluto el carácter esotérico y anticlerical que Atienza le atribuye. Era una hermandad de amigos que se reunían en fechas señaladas para confraternizar y tomar *unas copas* como hoy lo hace cualquier peña de camaradas, y que el Hermano Regla -entre otras- tenía la función de mantener el orden y cierta moderación en el beber de los cofrades. Y que si nunca formó parte de la misma ningún eclesiástico fue por su carácter puramente laico, donde hubiese estado mal vista -en una sociedad tan puritana y pacata como la de entonces- la presencia eclesiástica, debido a las libaciones étlicas -siempre exageradas- que el pueblo atribuía a la hermandad. Estos cofrades el día de San Blas participaban en una carrera a caballo, en que se tenía como objetivo decapitar con la espada simbólica de la hermandad un gallo colgado a cierta altura en una de las calles del pueblo.

La cofradía de Logrosán ya no existe, pero sí otra en Pasarón de la Vera (CC) que es llamada igualmente *de los borrachos*. Este apelativo le viene -según me informa el secretario de la Cofradía- porque el día de las Candelas las cajas⁶ salen por el pueblo anunciando la festividad de San Blas. La Cofradía, con sus tambores dan más de una vuelta al pueblo y son obsequiados cada cierto tiempo, entre otras cosas, con vino, por lo que hay cofrades que terminan las rondas algo ebrios.

5 Cuenta Mario Roso de Luna -Logrosán (legajo histórico)-, al explicar el posible origen del topónimo Logrosán, que en un enfrentamiento entre moros y cristianos durante la Reconquista, el ejército de los segundos fue derrotado en las inmediaciones del cerro de San Cristóbal, en Logrosán. El jefe cristiano, natural de Guadalupe, escapó herido y pudo refugiarse en un matorral de escobas y helechos que rodeaban a una *límpida fuente*, donde lavó sus heridas y apagó su sed. Sin duda -como escribe Roso- el agua fría de la fuente, obrando como sedante y cicatrizante poderoso hubo de poner al guerrillero en vías de curación, y curado ya se unió a sus gentes, ponderando las excelencias de la fuente en que LOGRO SANAR Pasó el tiempo, comentáronse por unos y por otros las virtudes de la fuente; hablase del sitio en que aquel jefe *logró sanar* y el sitio de Logrosanar fue conocido por todos los contornos. Vino después la poderosa lima del tiempo y por síncope o contracción al uso suprimió la terminación “ar”, de larguísima cacofonía y quedó así constituido el nombre de Logrosán. Dejando aparte el motivo que guió a Roso de Luna en el intento de buscar los orígenes de su pueblo natal, ¿no resulta significativa la aparición de una fuente, considerada como símbolo del origen de la vida? ¿Es por ello que Atienza considera a esta localidad cacereña lugar mágico?

6 Nombre que reciben los dos tambores que salen la víspera de la Inmaculada, de los difuntos, de San Blas, Navidad y Reyes anunciando al pueblo tales celebraciones.

Igualmente, en Puerto de Santa Cruz (CC) existió hace algunos años otra cofradía de San Blas. Cillán Cillán (1997:73-74) dice haber localizado tres capítulos de las ordenanzas más antiguas de dicha congregación. Uno de ellos, el XX, que está dedicado al *oficio de diputado*, recoge la antigua costumbre de comer en hermandad el día del Patrón, tradición “que desapareció a comienzos del siglo XVIII por orden de los visitantes del obispado, tal vez por los abusos que se venían realizando, a pesar de que unos días antes, en asamblea, se votaba si ‘se había de comer o no’, y los acuerdos eran vinculantes. Los diputados estaban obligados a ‘buscar la carne, el vino y todo lo demás que fuese necesario y guisar de comer y poner las mesas y hacer lo demás que convenga para la dicha comida juntamente con el mayordomo y a cobrar el repartimiento que aquel día fuese fecho’”. ¿Otra hermandad de borrachos?

Pero pasemos a otro tema.

En el mundo clásico, una *cista* era una especie donde se guardaban, por ejemplo, ungüentos o joyas. Y más concretamente la *Mysticae Cistae* -literalmente *cofre sagrado*- era una cesta que se utilizaba en las ceremonias de iniciación en los cultos agrícolas de Deméter y Ceres o en los de carácter místico, como los de Dionysos y Baco. Estas *cistas* -cuyo contenido no estaba permitido ver a los profanos- eran portadas por los *cistóforos* o por jóvenes relacionadas con el culto, hasta el templo de la divinidad festejada. En el culto eleusino, ritos anuales de iniciación a los ritos de las diosas agrícolas Deméter y Perséfone, que se celebraban en Eleusis, pequeña ciudad agrícola productora de trigo y cebada, a unos 30 kilómetros de Atenas, según Caro Baroja (1974:55) el contenido de las *cistae* era variado, “pero predominaban las tortas y pasteles de formas diversas” hechos con harina de cereales de distintas clases, flores, frutos y también “pasteles redondos”. El contenido de las cestas era conocido como *mundus* o *mundum cereris*.

Esto nos lleva a reconocer que otra característica propia de la celebración de San Blas -existente en numerosos pueblos españoles y por supuesto también extremeños-, es la relacionada con la fabricación de tortas, bollos, o roscas que, una vez bendecidas, son repartidas o adquiridas por los fieles por la creencia de que éstas tienen virtudes curativas o preservativas.

En Baterno (BA) no pueden faltar las conocidas como *roscas de candelilla*; en Cáceres capital, una de las costumbres más arraigadas son las tradicionales roscas del santo, fabricadas con harina y anís en grano; en Campo Lugar (CC) se ofrecen los típicos hornazos y bollas durante la misa; en Garrovillas (CC), las tardes del 2, 3 y 4 de febrero, las jóvenes llevan al paseo cestas con el clásico bollo -el *bolllu chorizu*- en forma de paloma, elaborado con pan y anís, y en cuyo buche se le introduce un chorizo de lomo y en la parte posterior del abdomen un huevo cocido, perrunillas, quesadillas, buñuelos, etc.; en Montánchez (CC), del día de San Blas, al finalizar la misa, unas cuarenta jóvenes recorren el pueblo llevando sobre sus cabezas las populares *tablas*, unos tableros profusamente adornados, con ramos de ofrendas de repostería, especialmente escaldones, muérdagos y escabeches que terminarán convirtiéndose en dinero para el santo; la Puebla de Sancho Pérez (BA) son típicos los perritos -¿o lobos? (Domínguez Moreno. 1992:9) hechos con masa dulce, “donde parece que se respira un trasfondo totémico y se observa una estrecha vinculación al mundo pastoril al amparo del mismo San Blas”; en Puerto de Santa Cruz (CC) son también tradicionales las roscas del santo, al igual que en Segura de León (BA), donde, con fines curativos y preventivos, se cuelgan de un cordón, generalmente rojo, aunque se admiten de otros colores con diferenciación según el sexo de quien lo lleva, los roscones bendecidos. Así pues, estas tortas, así como los cestos o canastos donde son depositados y transportados a la cabeza -caso de Montánchez- y las jóvenes que las transportan son conmemoración de aquellas otras doncellas que portaban las *cistae* en honor a Ceres o Deméter, diosas de las cosechas y del trigo, al igual que en las Grandes Dionisias griegas, donde detrás de la imagen del dios marchaban

las cenéforas -o cestéforas- doncellas que conducían canastillas con frutas y culebras astadas. En otros lugares, delante de la imagen de un santo titular, durante la procesión del mismo, iba un joven con un ramo o algo que se le asemeje.

En el ramo o en la enramada de muchos pueblos, entre ellos los extremeños, se vislumbran restos de antiguos ritos relacionados con el culto al árbol, con un significado religioso de fecundidad, directamente enlazados con los conceptos y mitos de renovación, muerte y resurrección. Así, los *godar* o sacerdotes escandinavos celebraban sus cultos originariamente al aire libre, bajo árboles custodios, cerca de fuentes sagradas, símbolo del origen de la vida, antes de usar templos de madera. O los druidas celtas que otorgaban una especial importancia a los árboles y era habitual que celebrasen sus rituales en bosques de robles. O como el árbol de mayo, que refleja el arcaico rito de regeneración colectiva en la primavera.

Durante las fiestas que se celebraban en Atenas en honor a Dionisos, el dios del vino, un muchacho ateniense llevaba procesionalmente una rama de olivo adornada con pedacitos de lana blancos y morados y cubierta con frutos de diferentes clases, mientras el coro cantaba las excelencias de aquellos frutos. La procesión seguía hasta el templo de Apolo, ante cuya puerta se depositaba el ramo sagrado. *"Ramos semejantes -añade Frazer (1914:238)- adornados con higos, uvas, aceitunas, miel, etc., eran colgados al propio tiempo en las puertas de las casas atenienses, quedando allí por espacio de un año, después del cual era renovado"* y que mientras el ramo se colgaba a la puerta, un muchacho, cuyos padres debían estar vivos, recitaba versos alusivos a los frutos que llevaba suspendidos. Solemnidad que, según Aristófanes, fue instituida *"para pedir a los dioses que acabara con un período de sequedad y miseria que amenazaba diezmar a la población ateniense"*.

La presencia del árbol se patentiza también en los festejos que a San Blas dedican numerosos pueblos extremeños, tal vez como símbolo religioso de fecundidad y regeneración, de divinidad como árbol de la vida... Así, en Gata (CC) el ofrecimiento del Ramo al santo es una parte importante de la fiesta. Un *romero* sostiene un palo -estilización del árbol- de donde penden cintas de colores que son tejidas y destejidas por las *rameras* a la vez que cantan y danzan en torno a él; en Las Mestas también se ejecuta la danza del Ramo, que tiene como centro un ramo generalmente de tejo, pero que también puede ser de laurel o de pino; en Nuñomoral, los llamados *mozos* de la danza o *ramajeros* cortan un arbolillo o una rama de tejo y la adornan con cintas de colores, naranjas, roscones de pan, dulces caseros, ta-



Procesión de San Blas (Cilleros)

baco y botellas de vino; Ramo que queda expuesto junto al altar mayor de la iglesia hasta la mañana de la fiesta de San Blas. Según Barroso Gutiérrez (1990: 235-236), una vez terminada la misa, comienza la procesión, y los *ramajeros* al llegar a la altura del Ramo, hacen una reverencia y cuando dan la vuelta y se ponen cara al santo, hacen lo mismo. Ya en la plaza se coloca al santo

sobre una mesa y a su lado se sitúa el mozo que lleva el Ramo. Es el momento en que las personas ofrecen sus dones a San Blas, donativos que antiguamente eran productos de la tierra -lino, patatas, aceitunas, castañas, roscones de pan, cabritos...-, que hoy han sido sustituidos por dinero en efectivo. Y concluidas las ofrendas, se pasaba al baile propiamente del Ramo. *"Hace unos años -matiza Barroso Gutiérrez-, al concluir la danza, el Ramo era sacado a la puja; hoy en día es rifado por el sistema de papeletas o boletos, vendidos en los días precedentes a las fiestas"*. En Pasarón de la Vera (CC), la Hermandad de San Blas es la encargada de preparar el ramo, un armazón troncocónico cubierto de ramas verdes y de roscas, que se coloca sobre una andas engalanadas que son portadas por cuatro jóvenes. Los vecinos compran las roscas y el dinero recaudado pasa a engrosar el peculio de la Hermandad. En Valencia del Ventoso (BA) adornan al Santo con romero, roscas de pan y cordones colgantes, romero, roscas y cordones que los vecinos también llevan a misa para que los bendigan; las roscas son consumidas más tarde en medio de una alegría general.

Pero volvamos a Dionisos-Baco, conocidos como *Liber* o *Liber Pater*, el libre, entre los latinos-etruscos, nombre que dio origen al verbo libar -beber vino- o hacer libaciones de vino a los dioses, y al que los sabinos llamaron Leobasius.

Para los mitólogos parece indiscutible que Dionisos-Baco es la síntesis de varios personajes que el sincretismo de los tiempos unificó en una sola personalidad. Así, sería la conjunción de una deidad griega de la Naturaleza y de otro tracio o frigio como Sabacio, el dios de la cebada, de modo que el descubrimiento de la cerveza y el posterior del vino fueron asociados por los agricultores a un mismo dios. Para otros, su personalidad parecía ser el resultado de una fusión entre un dios griego del vino y de los viñadores y de una deidad tracia de culto misterico en el que figuraba un alegre cortejo de sátiros, silenos, ménades y bacantes. Así pues, Dioniso sería -según James (1984:161-162) *"mucho más que un dios de la vegetación, aunque exhibiera esas funciones y atributos como deidad de los poderes de la naturaleza, con una muy considerable clientela de adeptos"*.

Pues bien, en honor a Dionisos-Baco se celebraban las *enisterias*, fiestas destinadas a los adolescentes, en las que los jóvenes bebían su primera copa de vino, simbolizando así su entrada en la virilidad, y las *antisterias*. Éstas celebraciones rituales tenían lugar entre el 11 y el 13 del mes *antesterion* -marzo- en Atenas, y las flores -*antohs*, flor- que florecían ese mes. El primer día era llamado *Pithoigía*, porque en su transcurso se bebía vino de la cosecha anterior, conservado en toneles -*pitos*- de barro



Procesión dionisiaca

cocido; el segundo día era el de los jarros, que festejaba el final de la fabricación del vino con una procesión hasta el templo de Dioniso-Baco -el *Lenaion*-, donde tenía lugar la representación del misterio de las bodas del dios con Koré. Y el tercer día, llamado *de las marmitas*, se destinaba a honrar a los muertos. (Vermant, (2001:181). Igualmente, en el segundo día de las fiestas había un concurso de bebedores. Se llenaba un cántaro de vino y se trataba de ver quién se lo bebía lo más rápido posible.

¿Pero qué paralelismos puede tener este dios del vino con San Blas? Además de las ya mencionados misterios órficos y la posibilidad de que Orfeo hubiese *inventado* los de Dionisos, deben citarse las cistas o cestas con roscas y otros productos que se usaban en las ceremonias de iniciación de Ceres o del dios griego y que aparecen en las fiestas de San Blas, o que las bacantes, adoradoras de Baco, domesticaban leones y panteras que hacían aparecer durante las bacanales... ¿No recuerda esto la familiaridad y el trato que el santo de Sebaste tenía con las fieras del bosque? También Dionisos era taumaturgo, con poderes para obrar milagros, y médico que curaba *“los cuerpos y las almas, principalmente por la purificación, ya sea por medio del agua, del fuego o del aire”*. (Espasa, tomo VII, p.70). Y si el de Sebaste vio cómo desgarraban sus carnes con garfios, Dioniso fue desmembrado por los Titanes y hervido en una caldera -¿el mar al que fue arrojado nuestro santo?-, aunque más tarde fuera *reconstruido* por su abuela Rea, que le devolvió a la vida y luego, por orden de Zeus, Hermes lo transformó temporalmente en un chivo o morueco, regalándolo a las ninfas del mote Nisa -¿el Argeo de San Blas?- que lo cuidaron en una cueva... (Graves, 1985:130). Cueva que apareció también en su juventud, pues cuando el joven Dioniso desembarcó en Tracia tuvo que arrojarse al mar para escapar de Licurgo, que se oponía a la instauración de su culto en su reino, lo que obligó a la diosa Tetis a ocultarlo en una cueva de las profundidades marinas durante algún tiempo, de donde salió después de una especie de iniciación clandestina. (Vermant, 2001:181).

Graves añade también que a Dionisos se le describe como un niño cornudo, aunque sin particularizar si los cuernos *“eran de cabra, de ciervo, de toro o de morueco”* pues ello dependía del lugar donde se le rindiera culto. ¿Hará referencia a esta representación la presencia de machos cabríos en algunas localidades extremeñas, como Ahigal (CC), donde la víspera de San Blas los quintos paseaban un macho engalanado por todo el pueblo; en Santibáñez el Alto (CC), con lo mozos corriendo el macho adornado de flores y serpentinas, al igual que en el otro Santibáñez, el Bajo, donde al mismo tenor los quintos comían el macho que engalanaron la víspera?

Pero aún hay algo más que nos recuerda especialmente a la fraternidad o cofradía de los Borrachos de Logrosán. Entre los griegos estaba mal visto emborracharse, excepto en el contexto concreto de las *Antesterias* de los concursos de bebedores. Juan Carlos Rodríguez dice que aparte de estos cultos, que eran oficiales de la ciudad, había otras agrupaciones más privadas, en las que se juntaban varones a beber, donde incluso estaba mal visto emborracharse. Y añade que *“incluso según van pasando los siglos, en el siglo II ya hay noticias de que existía como el personaje con la varita que al que se pasaba le llamaba la atención”*. ¿El Hermano Regla de Logrosán?

Estas asociaciones o congregaciones báquicas privadas -según Juan Carlos Rodríguez- también se dieron en Roma; congregaciones secretas de las que se tienen pocas noticias. *“Lo que sí se sabe, por ejemplo, es que en el período romano cuando en el siglo II se dan cuenta de que hay ‘bacanales’, y que hay agrupaciones de estas que pueden suponer un peligro para la propia sociedad romana, se decide prohibirlas y se hace una persecución y matanza”,...* Asociaciones incluso de mujeres; clubes de asistencia o de incorporación restringida a un número concreto de féminas...

Y para concluir, un último detalle: ¿cómo concordar la celebración de las *Antesterias* dedicadas a Dionisos, ubicadas entre el 11 y 13 de marzo, con la de San Blas, del 3 de febrero? Sencillamente, el mes *antesteriôn* -de *anthos*, flor, de ahí fiesta de las flores- era el octavo mes ático, que tras los cam-

bios promovidos primero por Julio César -calendario juliano- hacia el 46 antes de nuestra Era, y más tarde por el papa Gregorio XIII -calendario gregoriano-, pasó a corresponder en este último a finales de febrero y principios de marzo, una diferencia de fechas que en sí puede considerarse insignificante si tenemos en cuenta que tal diferencia pudo deberse a los ajustes efectuados en el paso de un calendario a otro, o -siendo mal pensados- a que la Iglesia pudo manipularlas para evitar suspicacias en las concordancias. No sería la primera vez que tal hiciera.

BIBLIOGRAFÍA

Barroso Gutiérrez, F.:

- (1990) *Apuntes folklóricos de Las Hurdes. San Blas, patrón de Nuñomoral*. Revista de Estudios Extremeños, XLVI, I. Badajoz.
- (1982) *Nuñomoral. La fiesta de San Blas*. Alminar, nº 33. Revista de la Institución Pedro de Valencia y periódico HOY. Marzo, Badajoz.

Caro Baroja, J.:

- (1951) *La botarga de San Blas en Peñalver (Guadalajara)*. Revista de Dialectología y Costumbres Populares, tomo VII, cuaderno 2º. Madrid.
- (1965) *Los 'diablos' de Almonacid del Marquesado*. Revista de Dialectología y Costumbres Populares, tomo XXI, cuadernos 1 Y 2, Madrid.
- (1997) *Mascarada de invierno en España y en otras partes*. Revista de Dialectología y Costumbres Populares, tomo XIX, cuadernos 1, 2 y 3. Madrid.
- (1954) *Ritos y mitos equívocos*. Ediciones Istmo. Tres Cantos. Madrid.

Cillán Cillán, F. (1997) *La Cofradía de San Blas en Puerto de Santa Cruz*. Alcántara. Revista del Seminario de Estudios Cacerenses, nº 42, 4ª época. Diputación Provincial de Cáceres. Institución Cultural El Brocense. Septiembre-diciembre. Cáceres.

Domínguez Moreno, J. Mª.:

- (1997) *La fiesta de San Blas en la provincia de Cáceres*. Saber Popular, nº 10. Fregenal de la Sierra.
- (1992). *Santos ganaderos en Extremadura*. Revista de Folklore, nº 133. Obra Social y Cultural de Caja España. Valladolid.

Enciclopedia Universal Ilustrada Europeo-Americana. Espasa-Calpe. Barcelona.

Fernández de Oxea, J. R. (1948). *Fiestas en Torrejón el Rubio (Cáceres)*. Revista de Dialectología y Tradiciones Populares, tomo IV, cuaderno nº. Madrid.

Frazer, V. (1914) *La rama dorada*, volumen VI. Londres.

García Atienza, J. (1977). *Los santos imposibles*. Plaza&Janés, Barcelona.

Graves, R. (1985). *Los mitos griegos*. Tomo I. Alianza Editorial. Madrid.

Gutiérrez Macías. V. (1968). *Por la geografía cacereña (Fiestas populares)*. Madrid.

James, E. O. (1984) *Historia de las religiones*. Alianza Editorial. Madrid.

Sendín Blázquez, J. (1990) *Tradiciones extremeñas*. Everest. Madrid.

Marcos Arévalo, J. (1987). *Aproximación al calendario festivo extremeño*. Saber Popular, I. Fregenal de la Sierra.

Marcos de Sande, M. (1945). *Del folklore garrovillano. Usos y costumbres*. Revista de Estudios Extremeños, 1-2. Badajoz.

Martínez de Toledo, A. (Arcipreste de Talavera) (1930) *Libro del arcipreste de Talavera, llamado reprobación del amor mundano o Corbacho*. Edición de José Rogerio Sánchez, Madrid.

Rodríguez, J. C. *La religión en la antigua Grecia. Tras la máscara de Dionisio*. Conferencia. Internet.

Vermant, J-P. (2001). *El universo, los dioses, los hombres. (El relato de los mitos griegos)*. Círculo de Lectores. Barcelona.

Voltaire (1978) *Diccionario filosófico*, tomo I. Ediciones Patronio, S. A. Barcelona.

APUNTES ETNOGRÁFICOS SOBRE ALIMENTACIÓN EN SIERRA DE GATA

Procesos relacionados con la alimentación de las clases populares desde primeros a mediados del siglo xx en Gata

Silvia Pérez Simón

RESUMEN

La presente comunicación hace un repaso general por los procesos relacionados con la alimentación en Gata (Sierra de Gata, Extremadura). En concreto nos centraremos en la alimentación de las clases populares de primeros y mediados del siglo xx. En este sentido conviene tener en cuenta que el acto de alimentarse es un acto cultural, por lo que debemos tener en cuenta los diferentes aspectos de la alimentación en relación con el contexto físico pero también religioso, económico y social. Haremos un repaso por los productos básicos y sistema de organización económica fundamental más extendido en la localidad, procesos de conservación y elaboración y relación entre la alimentación y la vivienda sin olvidar el aspecto ritual que se da en torno a la alimentación en Gata.

Palabras clave: alimentación, Gata, clases populares, contexto, productos, vivienda, conservación, elaboración, ritual.

INTRODUCCIÓN

La Antropología de la Alimentación nos ofrece el marco teórico y metodológico idóneo para abordar el presente trabajo. Es por ello que nos sirven como referencia trabajos como los de Jesús Contreras, Isabel González Turmo, Javier Marcos Arévalo, Gutiérrez Estévez o Mabel Gracia entre otros autores clásicos como Marvin Harris o Lévi-Strauss.

Es preciso anotar antes de nada que alimentarse es un acto cultural. En torno a los rasgos diferenciadores de cada sociedad o grupo social hay un marco que los contextualiza, un contexto que los explica y les da vigencia. Este marco que llamamos cultural reposa a su vez en aspectos concretos que lo legitiman a modo de sistema de significado. Queremos decir que para conocer la alimentación hay que atender a aspectos como el clima, medio físico, la edad y actividad profesional relacionada con la alimentación, las creencias asociadas, organización social del trabajo y distribución de la riqueza... que influyen en que unas sociedades y grupos culturales coman de una manera o de otra, en un momento determinado, unos productos específicos...

La selección de uno u otro tipo de alimento, por ejemplo, podría verse influido por dos cuestiones: el cuerpo deseable al cual aspira cada clase social, etnia o edad y las creencias y efectos asociados a los alimentos. Esto no sólo se relaciona con clase popular y clase elitista sino con género masculino y femenino. Bourdieu se detiene en estas cuestiones de la distinción social tratando la alimentación como un criterio desde el que lo cultural (alimento categorizado), transforma lo natural (el cuerpo) y lo natural (el alimento) llega a ser cultural (resultado de un proceso de simbolización).

Veremos referencias al trabajo de Jesús Contreras sobre la relación entre religión y alimentación en algunas de las escenas que expondremos sobre el ritual de la comida en Sierra de Gata.



Es preciso comprender que las categorías asignadas a todos los procesos y elementos relacionados con la alimentación adquieren un significado simbólico vinculado con aspectos culturales, como mencionábamos. Por estas reflexiones, resulta complejo ahondar en todos los aspectos que configuran lo que podríamos llamar la alimentación tradicional en una zona concreta. Desde estas anotaciones comprendemos que el presente trabajo es tan sólo una pequeña aportación en torno a la alimentación como parte de la vida en la cultura popular de los serragateños de clase trabajadora, de principios y mediados del siglo xx.

Este trabajo se basa en entrevistas relacionadas con un estudio que estamos realizando sobre Patrimonio Inmaterial en Sierra de Gata. La información se obtiene de varios informantes entre cincuenta y setenta y cinco años. Nos centramos en las clases populares y temporalmente abarcando desde comienzos de siglo hasta los años 60- 70.

Haremos un breve repaso por los alimentos que configuran la dieta básica de Gata, los modos de comer y alimentos habituales en distintas estaciones sin dejar de lado el contexto físico y los elementos nostálgicos que enmarcan el recuerdo. El presente trabajo debe tomarse como una aproximación a la alimentación en Gata más que como un estudio definitivo sobre la misma.

PRODUCTOS BÁSICOS

Antes de mencionar los productos básicos de la dieta en Gata debemos señalar el contexto geográfico y climático que determina los productos a los que podían tener acceso. La localidad de la que hablamos está ubicada en el centro de la Sierra de Gata. Esta comarca está situada al noroeste de la provincia de Cáceres, lindando con Las Hurdes al este, con Portugal al oeste y con Salamanca al norte.

La comarca ha tenido y sigue teniendo mercado laboral poco desarrollado, en el que adquiere gran importancia la ocupación que mantiene la agricultura, labor que en la comarca, al igual que en el resto de la región, es desempeñada casi en exclusividad por los hombres.

Toda la comarca se considera de montaña o desfavorecida económicamente según Orden 14 febrero 2001 Junta de Extremadura sobre ayudas a explotaciones agrarias. Los términos municipales de Cadalso, Cilleros, Hernán Pérez, Moraleja, Perales del Puerto, Santibáñez el Alto, Torre de Don Miguel, Villamiel, Villanueva de la Sierra y Villasbuenas, son catalogados como zonas desfavorecidas. Los términos de Acebo, Descargamaría, Eljas, Gata, Hoyos, Robledillo de Gata, San Martín de Trevejo, Torrecilla de los Ángeles y Valverde del Fresno, tienen la consideración de zona de montaña.

Estos datos dan cuenta de las dificultades de explotación del terreno y sin embargo la necesidad y el ingenio hacen que el hombre en este entorno se haya adaptado al medio mediante un sistema minifundista de huertos bastante productivo. Gracias a este sistema gran parte de la población podía beneficiarse de una dieta bastante equilibrada, aunque con un gran aporte calórico proveniente de los productos de la matanza.

Sin embargo se trataba de un sistema económico de subsistencia donde el posible excedente en alimentos revertía normalmente en la adquisición de otros productos de primer orden.

Podemos apuntar que la mayoría de las familias estaban constituidas por más de cuatro miembros y en esta coyuntura, el núcleo económico de una familia media de Gata a principios de siglo giraba en torno a las siguientes propiedades¹:

- Buena parte de la población podía contar con al menos una pequeña parcela para huerto y/ u olivos, además de poder disponer de alimentos del monte desarrollando una actividad recolectora complementaria con la de hortelanos. El tamaño de estas parcelas era variable.
- Así mismo, una familia media solía contar con varias gallinas (cuatro ó cinco), uno o dos burros, un cerdo y varias cabras.

Estos son los alimentos más habituales de acuerdo con la fuente de obtención:

- Productos obtenidos directamente del campo.
 - Productos de la huerta. Judías blancas, "chícharos" (o judía blanqui- negra), tomates, calabaza, lechuga, garbanzos, "chochos" o altramuces, pimientos (rojos, verdes, amarillos, guindillas, pimientos largos rojos), frutas: naranjas, limones, peras, manzanas, membrillos, melocotones, higos, verdejos, sandías. Judías verdes, acelgas. Boniatos. Especies.
 - Otros medios de producción. Aceite del olivar, miel de las colmenas, cereales.
 - Productos de monte y bosque. Castañas, nueces, hongos. Ocasionalmente alimentos de caza (jabalís, a veces se cazaban con cebo pájaros pequeños) y pesca (el pescado fresco que se compraba venía del Tajo y solían ser sardinas, balbo y carpa). El pescado congelado que era habitual era el bacalao. Poco protagonismo tiene así mismo el espárrago.
- Productos obtenidos de animales propios. Leche de cabra, queso de cabra, huevos, pollo, carne de cerdo y ocasionalmente carne de cabra o de cordero. Los molineros solían tener patos. No era extraño que algunas familias tuvieran también conejos en sus cuadras. Las familias más

1 Estos datos son aproximaciones no definitivas basadas en las entrevistas realizadas. En posteriores estudios ahondaremos con más precisión en estas cuestiones.

pudivientes eran las que tenían productos derivados del mantenimiento de reses vacunas u ovinas.

- Otras vías de obtención. Según nos informan, anotaremos brevemente en relación con el contrabando que el producto que más se consumía de Portugal era el café y, debido a la proximidad con Castilla, se traía de estas tierras cereales, patatas o telas. En cuanto a las tiendas, en las carnicerías se obtenía carne no sólo de cerdo y en comercios como en el del sr. Federico se podían comprar el pimentón, la sal, el conservador de tomates o el arroz.



De esta manera podemos observar una dieta más o menos variada que incluye de forma habitual verduras, legumbres, frutas y carne de cerdo. Si bien se encuentra marcada por la estacionalidad, ciertos procesos de conservación rompían con esa tendencia.

PROCESOS DE CONSERVACIÓN Y ELABORACIÓN

A continuación haremos un breve repaso sobre algunos procesos habituales para la elaboración y conservación:

- Hacer pan desde la siembra. Se sembraba el trigo o el maíz, se cosechaba y se recolectaba. Posteriormente se llevaba a las eras a trillarlo con el burro. Iban los hombres y las mujeres les llevaban comida. Esta ocasión era aprovechada por los niños para subirse al trillo mientras el burro daba vueltas. Cuando hacía aire se aprovechaba para separar el grano de la paja. El proceso continuaba en casa, donde las mujeres limpiaban a manos todos los granos. A continuación el grano se llevaba al molinero y en el mismo día obtenían la harina molida. Con ésta las mujeres hacían el pan añadiendo agua y levadura. Una vez fermentada la masa o "lehúa", generalmente después de unas horas, se llevaba al horno. En Gata había unos cinco hornos, que funcionaban con leña y retama recogida por el hornero.
- Uso de especias. Las especias más habituales eran el laurel, tomillo, poleo, orégano y perejil todas ellas obtenidas del huerto (salvo el pimentón). Según la información recopilada hasta el momento, las especias más frecuentes entre las mencionadas son el laurel y el pimentón usados tanto para platos fríos (ensalada de naranja, "jeringos") como para platos calientes (guisos de carne, caldos diversos).
- Secar y mantener frescas las castañas. o Para mantener frescas las castañas se ponían en una tinaja en la bodega cubiertas de arena seca. Éstas se utilizaban para "la calvochá", la fiesta que se celebra el día de Todos los Santos. o Para secar las castañas se colocaban en zarzos, sobre una red metálica encima de la lumbre, se movían de vez en cuando y pasado un tiempo quedaban secas. A éstas se les suele llamar castañas "pilongas" o "pilás". Se utilizaban después para postres los días de fiesta (cocidas con azúcar o miel).

- “Capar higos”. Los higos son un fruto muy popular. Se cogían en verano y se ponían a secar. A finales de verano, que estaban pasados, se hacía lo que se llamaba “capado”. Las noches de finales de verano, las mujeres los cogían, les quitaban el rabo, los aplastaban, los abrían y los doblaban, todo con el objetivo de que se conservara blanda la carne de dentro. Luego los metían en unos sacos de tela (de “lienzo moreno”) con harina. Estos higos se comían así pero también se podían utilizar elaborados como en jarabes para los constipados o en dulces como los casorios.
- Conservar tomates. Este alimento es comúnmente denominado “el jamón del huerto”, lo cual es un indicativo de la buena consideración popular de la que goza. Había varias opciones para conservarlo, dos de ellas son secarlo o mantenerlo “en su jugo”. El proceso de secado se hacía normalmente tras la recogida, abriendo el tomate, echándole sal y colocándolo normalmente sobre una tela para que se secara en la alacena. Antes de ser cocinados debían ser escogidos y a continuación lavados para quitarles la sal y probados para comprobar el nivel de salazón de los mismos. La segunda opción consistía en guardarlos pelados y crudos en botellas de cristal con un “conservador” para los tomates cuya composición desconocemos y que parece ser que se adquiría en comercios.
- Zumo de naranja. Al parecer, también se solía hacer zumo de naranja y para conservarlo se le echaba azúcar y se guardaba bien cerrado en un bote de cristal. Se recurría a éste cada vez que se quería tomar un refresco de naranja, diluyendo una o varias cucharadas de este zumo, en agua con el fin de aprovecharlo al máximo.
- Conservación de las naranjas. Para favorecer la conservación de las naranjas, se colocaban en la bodega entre paja dentro de cangilones u otros recipientes.
- Conservación del tocino. Se colocaba en un recipiente, un cangilón de madera por ejemplo y se le echaba sal. A continuación se colocaban dos capas de tocino sobre carquesas (flores amarillas del campo) seguidas de algunas capas más de tocino en alternancia con las carquesas.
- Conservación de los chorizos. Una vez curados, los chorizos eran guardados en tinajas con aceite en la bodega y unos días antes de su consumo se echaban en unos platos para que escurrieran el aceite.

ESPACIOS DE CONSERVACIÓN. CASA Y ALIMENTOS

La vida se desarrollaba principalmente en la cocina. Era donde solía pasar más tiempo la familia unida. En Gata las cocinas, como en el resto de la Sierra, se situaban en la parte superior de la casa. El suelo generalmente podía ser de cal, barro o pizarra. Las paredes estaban recubiertas de barro rojo o amarillo y el humero se “blanqueaba” todos los sábados con barro amarillo que se vendía por la calle. La lumbre se hacía sobre una piedra de granito encima de la que se colocaban placas de metal. El techo permitía liberar el humo desde la cubierta hecha a una o dos aguas, con tablas y tejas sobre una cama de matorrales.

Los espacios de conservación eran:

- Bodega. Situada en la parte baja de la casa, antes de la cuadra

generalmente, servía, por su condición de fresca y humedad, para conservar las grandes tinajas de barro con aceite de oliva, vino y la chacina colgada en ganchos. También se mantenían



en la bodega las castañas, las naranjas, los frascos con zumo de naranja y los cántaros de barro o lata con la miel entre otros.

- Despensa de la cocina. Se colocaban los productos diarios para cocinar.

- Alacena o cuarto al margen de la cocina. Se solía situar en la misma planta que la cocina. Allí se colocaban los productos del campo (harina, patatas, frejones...). Se mantenían frescos (*"Es como una nevera"*) y estaban a mano.

- Balcón. Se podían colocar los pi-

mientos ensartados, o las guindas o los tomates, aunque éstos últimos también podían ponerse sobre un cartón en el cuarto o trastero.

- Pozos de nieve. En Gata no había pozos de nieve, sí encontramos en San Martín de Trevejo (localidad serragateña) pero en la villa de la que hablamos el hielo se traía de otros puntos de alta montaña, en ocasiones puntuales como las que exigía la conservación de medicinas. En esos casos y hasta los años cincuenta- sesenta que comienza lentamente el proceso de modernización de infraestructuras, vehículos, industrias... hasta entonces había que ir a buscar pedazos de hielo en bloque, salir en caballerías, intentando hacer la mayor parte del trayecto de noche para, al regresar, colocar dicho bloque en un hoyo en la bodega.

RITUAL DE COMER. HORARIOS, QUIÉNES, DÓNDE Y CÓMO

- **Desayuno.** Solía hacerse a base de migas o sopas. Las sopas más comunes eran de patatas fritas, de tomate, de poleo, de ajo. No era de extrañar que se acompañara con una ensalada de naranja.

- **Almuerzo.** Se podía hacer con carne de la matanza con pan.

- **Comida.** Se solía comer a base de platos calientes "de cuchara" elaborados muchas veces con patatas pero también con chícharos, garbanzos, judías blancas y en el tiempo del verano, con acelgas o judías verdes. Se podía hacer una ensalada de lechuga o naranja (ambas muy comunes) o de tomate (sólo en verano) para acompañar o un segundo con patatas cocidas o chacina de la matanza (consumida durante todo el año, salvo ciertos productos como el farinato, restringidos a invierno).

- **Merienda.** Como merienda solía ser común un trozo de pan con miel o con aceitunas o tomate sajado con sal y aceite en ocasiones.

- **Cena.** Por la noche se solían cenar sopas de tomates porque eran más suaves y menos sabrosas.

Era habitual incorporar la fruta del tiempo al finalizar los diferentes momentos de las comidas, siendo muy frecuente el consumo de la naranja. En verano, aunque se seguían comiendo platos calientes

al medio día, el gazpacho se incorporaba también a la dieta, así como otros alimentos mencionados (verduras y frutas del tiempo).

La comida en casa solía cocinarla la mujer, aunque había ocasiones en que el hombre participaba (haciendo las sopas y migas de los desayunos, elaborando ensaladas y en los almuerzos ensartando chacina en la lumbre). En el campo, según nuestras informantes, el hombre también cocinaba.

Los dulces, como elementos que exigían una elaboración artesanal (que requería más tiempo y era un ritual compartido) y se transmitían de generación en generación de madres a hijas, eran elaborados por mujeres.

Sobre el ritual de comer hay que señalar que la familia comía generalmente unida. Cuando estaban todos en el olivar, solía parar primero el cabeza de familia para cocinar (cogía agua del regato, encendía la lumbre y elaboraba el plato) mientras los demás apuraban la tarea del campo. En casa era la mujer, como decimos la que cocinaba e igualmente todos se sentaban en torno a la comida, muchas veces en una mesita con sillas pequeñas o de pie comiendo de un mismo plato o cazuela.

Tanto en el campo como en casa, el rezo era un ritual vinculado a la comida en todas las horas del día. Para ello se rezaba un Padrenuestro seguido de la bendición ("*Bendice Señor estos alimentos que vamos a tomar en el nombre del Padre, del Hijo y del Espíritu Santo*") y nadie podía comer hasta que se terminara. Todos comían de la misma olla y se sentaban alrededor con una cuchara esperando a que el rezo terminara. Era común, debido al respeto a la autoridad patriarcal que si alguien se colocaba detrás, esta persona era la madre. De esta manera dejaba más facilidad para comer a los hijos y éstos permanecían más calientes en invierno. El primer sorbo lo inauguraba un mayor, generalmente el padre.

Tanto en el desayuno, como en la comida y en la cena la mesa se adecentaba con todos sus elementos, incluyendo el mantel o "pañó" y las servilletas incluidas en el ajuar.

Cuando el padre se encontraba trabajando en las tareas del campo sin poder comer en casa, se reservaba para su regreso platos más contundentes y de mayor valor alimenticio, como el potaje.

Cuando las hijas se iban a lavar, este acto solía ser como sabemos una ocasión alegre para el encuentro, sobre todo cuando eran "mozas" o jóvenes. Solían llevar comida de casa pues el acto de lavar requería varias horas además del tiempo hasta llegar al lugar apropiado del río (y teniendo en cuenta que se procuraba alargar esta ocasión lo máximo posible). Todas llevaban su plato de comida pero todas podían comer de los platos de las demás. Ese momento de parar y descansar en el camino se hacía más agradable por la compañía y el momento ocioso pero también podríamos sugerir que por el placer y la oportunidad de compartir la comida e incluso de probar distintos platos. Se podía comer desde revuelto de patatas, tortilla, hasta el habitual plato de legumbres cocidas o si iban muy cargadas, chacina con pan y fruta.

A veces también se utilizaba la comida para premiar a los niños por ciertas acciones. Como cuando daban "galletitas" (en lugar de un real) al salir a vender productos de la huerta, o al llevar el ataúd de otro niño hasta el cementerio durante el entierro.

Pero el uso ritual de la alimentación está presente en todas las esferas donde investiguemos, de forma que también en las fiestas, el uso de unos alimentos frente a otros ya nos habla de los significados que entraña el aparentemente sencillo acto de comer. Veremos algunos ejemplos en el apartado de los dulces tradicionales, donde la oposición entre dulces de diario y dulces de fiesta también muestra la riqueza cultural con que se interpreta el alimento.

No podemos terminar este punto sin recordar el acto rutinario y conocido de la recogida de agua por parte de las mujeres hasta la instalación del agua en las viviendas. La familia no podía asearse y limpiar, como tampoco se podía cocinar si no había agua y para ello había que recoger unos cinco ó seis cántaros al día en tres o cinco viajes a la fuente más cercana. Y afortunada aquella que tuviera cántaros de hojalata en lugar de barro.



ALGUNOS PRODUCTOS TRADICIONALES DE LA MATANZA

- Los "farinatos". Morcillas elaboradas con manteca y carne "buena"² de cerdo mezclados con pan, calabaza, arroz. Había que esperar unos ocho días después de la matanza pero no había que tardar mucho en comérselos porque enseguida se ponían malos.
- El chorizo de "liviano". Se elaboraba con una parte del cerdo, el "liviano" próximo al páncreas. Se lavaba y luego se calentaba en la lumbre con sal y vinagre para que se endureciera y no estuviera "resbaladizo" para su manejo. Se lavaba de nuevo y se guisaba acompañado con carne "buena". Se utilizaba para el cocido.
- Chorizo de costillas. Se picaban mucho los huesos y se les echaba la carne de las costillas y carne "buena" de otras partes del cerdo. Según nos dicen, se puede tomar crudo pero cocido está mejor.
- Morcillas. Se hacen con carne "buena" del cerdo y se le añade pan y calabaza tras haber sido mojados y escurridos. A continuación se guisa todo con pimentón, ajos y sal.

ALGUNOS PLATOS SALADOS HABITUALES

- Potaje. Se cocinaba poniendo a cocer laurel, bacalao y pimiento seco. Después se echaba arroz, pan o bollos de huevo y pan en un refrito con ajo, cebolla y pimentón a los garbanzos, se "esperriaba"³ y se echaba al cocido. También podía tener verdura y perejil.
- Caldo de patatas. Se cocían las patatas con el laurel, la sal, pimentón, aceite de oliva. Cuando estaban cocidas se dejaban y el caldo se comía de primer plato con pan a modo de sopas. De segundo, se podían aplastar las patatas cocidas y comerse con aceite, sal y vinagre. A veces lo que se usaba de segundo era la morcilla que se echaba en el guiso.

2 Por carne buena se entiende carne magra y de partes más sabrosas y jugosas.

3 Consiste en echar agua del guiso en el sofrito para que coja el sabor y posteriormente verter el agua y el sofrito en la olla.

- Patatas "asisás". Cocidas con poco agua, sal y laurel, a fuego lento, se les echaba cebolla, pimiento frito en aceite de oliva y se mezclaba todo de manera que quedara espeso y dorado como una tortilla de patatas pero sin huevo.
- Gazpacho. Antes no se le echaba tomate, se le echaba primero pan picado, aceite, machado con ajo sal y poleo y después el vinagre. El huevo cocido (clara picadita y la yema deshecha con agua) se echaba al gazpacho. Cuando se hacía con huevo frito, se echaba primero éste a la "gazpachera". Se añadía aceite y vinagre para que se deshiciera la yema. Se añadía poleo, sal y ajo y pan antes de echar agua para que quedaran los ingredientes bien mezclados.
- "Ensalás" de lechuga. Eran y son muy habituales. Se elaboraban con cebolla y se aliñaban con aceite de oliva, vinagre y sal.
- "Ensalá" de naranjas. Se trata de otro plato tradicional de Sierra de Gata. Picada en rodajas pequeñas o pequeños trozos, se le añade la sal y en un lateral el pimentón y aceite para que se deshaga mejor el pimentón. A continuación se añade un poco de agua. A veces también se le puede añadir chorizo o huevos cocidos y fritos.
- "Moje" de pimientos asados. Ensalada de pimientos asados. También se pueden utilizar en otras ensaladas. Tienen cebolla y se aliñan con sal y aceite.
- El bacalao se desala, se aliña y se puede comer solo o con los pimientos. También se puede rebozar con masa de harina y agua y freírlos.
- Tortilla de garbanzos. Se hacía con menos frecuencia. Cuando sobraban los garbanzos se trituraban y con huevos y harina se hacía la tortilla.

ALGUNOS DULCES TRADICIONALES

Los dulces solían y suelen elaborarlos aún hoy las mujeres para los días de fiesta (acontecimientos de ciclo de vida: bodas, comuniones; pero también domingos o fiestas religiosas anuales: día de todos los santos, romería, carnavales, ferias...). En esas ocasiones especiales se hacían cuernitos, bolluelas, huesos de santo, floretas, "arrepelaos", perrunillas, magdalenas, rosquillas, "mantecaos"... que solían sobrar para los días de diario.

El componente esencial en éstos era sencillo: harina, aceite de oliva, azúcar y en algunos casos la miel, como en las floretas. Habría que señalar, para la ocasión de las bodas, el aspecto ritual y simbólico de la "ofrenda", donde los novios entregaban buñuelos "lehúos"⁴ y "jeringos"⁵ a los conocidos allegados que, por falta de presupuesto de la pareja, no podrían ir a la boda. La ofrenda era repartida de casa en casa por mujeres de la familia de los contrayentes. Este acto pretendía agradecer a los conocidos su afecto y servir de disculpa ante la imposibilidad de atenderles en la boda. Aunque se entendía que éstos sí debían "convidar" a los novios en la medida de sus posibilidades. Sin embargo, cuando se daban buñuelos rotos a propósito, esto le indicaba a la persona o familia que los recibía que no tenían que pagar nada a los novios como regalo de boda. Es decir, que estos dulces así presentados representaban no sólo que la pareja comprendía la situación familiar sino el especial afecto y confianza que unía a las dos familias. Curiosa es también la relación entre la presentación del alimento y la responsabilidad que obliga a quien lo recibe. Por lo tanto, la ofrenda se convierte en un acto ritual

4 Se refiere a fermentado.

5 Hechos con masa semejante a la de los churros.

donde el alimento (en este caso dulces) es portador de símbolos de afecto y vínculos socio- económicos de parentela y amistad.

Pero también hay dulces no vinculados directamente con acontecimientos festivos. Los hombres podían participar en su elaboración. Entre los dulces privados no festivos podemos señalar:

- Nuégaros. Elaborados con dos obleas (hechas a base de harina y agua) que cierran una masa compacta de miel con frutos secos, generalmente nueces.
- Casorios. Elaborados con higos pasos rellenos de nueces.
- Jarabe de castañas.
- Papones. Se hacían con pan rallado, huevo, leche, canela y azúcar.

BIBLIOGRAFÍA

Bourdieu, P. *La distinción: criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus. 1980.

Contreras Hernández, J. *Antropología de la Alimentación*. Madrid: Eudema. 1993.

Contreras Hernández, J. "Alimentación y religión", en *HUMANITAS, humanidades médicas*. Tema del mes on- line. no 16, 2007.

González Turmo, I. *Comida de rico, comida de pobre. La transformación de los hábitos alimenticios en el occidente andaluz, s.xx*. Sevilla: Universidad de Sevilla. 1995.

Gracia Arnaíz, M. I. "Antropología de la alimentación" en J. Prat Martínez (eds.). *Ensayos de Antropología Cultural. Homenaje a Claudio Esteva- Fabregat*. pp. 382- 393. Barcelona: Ariel.

Harris, M. *Bueno para comer*. Madrid: Alianza Editorial. 1989.

Lèvy- Strauss, C. *Lo crudo y lo cocido*. México: siglo XXI. 1987.

Lèvy- Strauss, C. *El origen de las maneras en la mesa*. México: siglo XXI. 1986.



EL SON D'ARRIBA Y LOS CANTOS DE RAMOS EN EL VALLE DE NAVIEGO (CANGAS DEL NARCEA)

Aparicio Santos Nicolás

Describe Mario Gómez y Gómez en los Siglos de Cangas (1920) el baile del Son d'Arriba de esta manera:

"Es el baile, entre todos los que he visto (el baile que mejor bailo), que sólo tiende a rendir fuerza y energía y decisión, sin un ademán amatorio, ni una flexión blanda o galante. Todo en él es brusco, cortado, seco desde el movimiento de los pies, recio y sin arrastre o continuidad alguna, hasta la agitación de los brazos, que parece que amenazan o pegan, y que termina cada periodo con remango contundente."

Y añade respecto a la música y al aspecto general:

"El fragor de los panderos y de los descomunales crócalos; el gritar estridente de la pareja que lleva el canto; el color rojo predominante en los vestidos de las mozas; la piel tostada y el gesto duro de los danzantes, forman el cuadro más viviente de lo que era el pueblo neolítico mediterráneo."

En 2000, Fernando M. de la Puente Hevia publica la monografía: *El Baile D'Arriba. El son de la Montaña Occidental Astur-Leonesa* corriendo el análisis musical a cargo de Susana Asensio Llamas. Este estudio lo divide el autor en tres partes: Estructura del baile (pasos y partes), las circunstancias ambientales en que se desarrolla y los textos, músicas e instrumentos utilizados para su interpretación. Este riguroso estudio junto el artículo: *El Son d'Arriba. Un posible baile romanticístico del occidente astur-leonés (1984)*, de José Manuel Fraile Gil cubren muy dignamente El Son d'Arriba, manifestación sobresaliente de la cultura popular de una amplia zona del sur-occidente asturiano así como de su continuidad en tierras leonesas.

Otra manifestación inseparablemente asociada a la fiesta en los pueblos de Asturias, y por ello a los del occidente de la región, es la de los cantos y ofrendas de ramos¹ en las fiestas patronales y sacramentales de los pueblos y parroquias. La publicación, *Las ofrendas de ramos en Asturias*, de Herminia Menéndez de la Torre y Eduardo Quintana Loché en 2005, dedica un capítulo a los cantos de occidente siendo por ello de obligada referencia.

Nuestra modesta aportación al tema que nos ocupa, consiste en poner a la luz unos materiales originales que fueron recogidos entre los años 1977-78. El trabajo de campo fue realizado por algunos componentes de uno de los primeros grupos llamados de investigación que surgieron en Asturias, en los años 70, "Raigañu" era su nombre. Naviegu, L'Outeiro, Miravalles y San Xulianu, fueron los pueblos donde se recogió dicho material. Se realizaron grabaciones de los bailes con los medios que entonces se disponían, una cámara de super-8 y una grabadora de bobina para el registro del audio.

1 Con el nº 143 (pp. 220, 221), E. Martínez Torner, recoge en su Cancionero de la Música de la Lirica Popular Asturiana (1920), un canto de ramo transcrito en Cangas de Tineo. Describe la forma de cantarlo y su acompañamiento con panderos y grandes castañuelas. El ramo lo cantan ocho muchachas: cuatro que van delante y entonan los dos primeros versos de la cuarteta y que son contestadas por las otras cuatro, que van detrás.

Dichas grabaciones están siendo puestas a disposición en Internet en la siguiente dirección:
<http://bailesdeasturias.wordpress.com/>

En concreto los materiales estudiados se refieren al Son d'Arriba y a los cantares de ramos tocados con pandero cuadrado² y tratan de complementar los estudios anteriormente citados pues, además de ser originales e inéditos, son anteriores en el tiempo a los trabajos que se citan en las obras ya referenciadas.

Realizaremos por tanto nuestra exposición de contenidos siguiendo el orden en que fueron recogidos en los pueblos antes nombrados.

NAVIEGU

Informantes:

Engracia Herrero Sierra "Engracia Pachón", de Naviego (tocadora), (70 años).

Elena "Manulón", de Naviego (bailadora y castañuelas).

Lugar: Naviegu, (9,16-09-1978).

Naviegu pertenece a la parroquia de San Vicente de Naviegu del concejo asturiano de Cangas del Narcea. Dista 13 km de la capital y está situado en la ribera del río Naviego o Luiña, afluente del Narcea. La parroquia tiene una extensión de 16,8 km² y una población de 193 habitantes (datos nomenclátor de entidades de población 2009).

El pueblo de Naviegu celebraba su fiesta patronal, en honor a San Salvador, originalmente el 6 de agosto, cambiándose más tarde para el primer sábado de agosto. La pequeña capilla conserva actualmente varias imágenes entre las que destacan la propia de San Salvador, un Cristo de madera de gran tamaño y una talla de factura gótica a la que llaman La Madalena. Según la tradición local dicha talla apareció en el *regueiro Frieria* que baja del monte en el que, en lo alto, se sitúa la capilla de La Madalena de Trasmonte, a caballo entre los valles de Naviegu y de Tresmonte.

En aquel, ya lejano año de 1978, con motivo de una visita al santuario del Acebo nos encontramos con sor Sagrario, de casa'l Rubio de Miravalles que, sabedora de nuestro interés por los temas del folklore asturiano, nos introdujo a muchas personas de los diferentes pueblos del valle del río Naviegu.

Una de esas personas fue Engracia Herrero Sierra, más conocida por Engracia "Pachón" (nombre de la casa). Mujer muy simpática y alegre que enseguida colaboró cantando y tocando el pandero cuadrado. Ella misma los construía tanto redondos como cuadrados. El pandeiro que nosotros vimos tenía 32 cm de lado y un grosor de 4,5 cm, constituido por un aro cuadrado de madera cubierto por una piel entera de cordero cosida por dos de sus extremos. En el interior están las *guitarras*, de 6 a 8 cuerdas de tripa retorcida o bramante encerado cuya finalidad es dar mayor sonoridad al pandero. El armazón de madera o aro está formado por cuatro listones. Los listones tienen un determinado despiece, de manera que cada listón muestra un encaje en forma de cola de milano en uno de sus extremos y su correspondiente encaje en el otro; además están vaciados interiormente en forma de cuña para aligerar el peso del pandeiro. El proceso de preparación de la piel se denomina *empuitar* y consiste en quitarle la lana y la grasa. Para ello se echa en un caldero una lata de harina, tres puñados

2 "En España, el pandero cuadrado tiene su máximo esplendor a finales de la Edad Media y comienzos del Renacimiento. Tanto es así, que algunos grabados muestran el baile de nuestro país acompañado exclusivamente por este instrumento, siempre en manos de una mujer al estilo de como se hace hoy todavía en Asturias, Galicia o León. Un ejemplo claro es el dibujo que aparece en el código Madrazo-Daza".

de sal y agua templada, dejando a remojo la piel, con la lana hacia afuera, durante tres días para que pele.

También nos habló del traje antiguo de la mujer constituido por el *rodao* o “manteo de calcín” que tenía color avellana, de la *chambra*, de la camisa o camisón y del refajo de punto. Actualmente una hija suya, Irene Sierra Herrero³, continua la tradición de la fabricación de *pandeiros* cuadrados en Trasmonte, donde vive desde hace ya bastantes años. Con Irene colabora, desde hace diez años, su sobrino Rafael Boto que se encarga de construir los marcos para los panderos siguiendo las medidas de los antiguos panderos y la técnica de su abuela Engracia⁴.

Engracia nos cantó en primer lugar el ramo en honor a San Salvador y a la Virgen del Rosario. En esta ocasión la ofrenda consistía, en un ramo de manteca de vaca cocida y embutida en tripa de cerdo, al igual que los que se ofrecían en otros pueblos próximos como en Bimeda⁵. Muchas de las estrofas de este ramo las observamos compartidas en otros cantos de ramo de la zona (Vil.larín, Xedré, Bimeda, San Xulianu...). Las cuatro primeras estrofas de este ramo de Naviego son idénticas a las del ramo de Santiago de Cibeá, recogido por Ambrosio Rodríguez en 1899⁶. El manuscrito está acompañado de un interesante dibujo a tinta de colores de un mozo llevando el ramo en el que se aprecian perfectamente las ofrendas de manteca.

Recientemente hemos vuelto por la zona para documentarnos gráficamente y hemos po-

3 Fundación Joaquín Díaz de Uruña (Valladolid).
<http://www.funjdiaz.net/museo/ficha.cfm?id=34>

4 En el programa de la TPA, Camín de Cantares, Irene Sierra Herrero da una explicación detallada de cómo ella hace los *pandeiros*.
http://www.youtube.com/watch?v=3m4OikQW_No&feature=related

5 Comunicación personal de Rafael Boto Sierra. Vil.lar de Naviego. Enero, 2011.

6 Archivo de Fermín Canella Secades (Oviedo, 1849 – 1924). Biblioteca de Asturias.

vido localizar el soporte que formaba el ramo. Consiste en una vara gruesa de 160 cm en el que intercalan perpendicularmente cuatro listones en tres niveles, en disminución de abajo a arriba y de los que pendían las *roscas de manteiga* y también *rusquías dulces*. Como en otros ramos, los pañuelos de colores, las cintas y el ramo de flores en el pical completarían la decoración del ramo. Nos dicen que el último ramo se cantó hace más de cincuenta años y fue interpretado por Irene Pachón y Rosario la de Marrón.

Ramo de San Salvador y a la Virgen del Rosario:

Este ramo va enramado
bien haya quien lo enramó,
lo enramaron las doncellas
la Virgen les ayudó.

De rosas y de claveles
bien haya quien se las dio,
se las dio la Virgen María
que de su rosal las cogió.

A vuestro sagrado himno
y a esperar el mayordomo,
que nos abra estas puertas
para ver este tesoro.

Las puertas ya están abiertas
entremos con alegría,
de rodillas por el suelo
a ver la Virgen María.

Este ramo de manteca
lo traemos ofrecido,
a San Salvador bendito
y a la Virgen del Rosario.

Este nuestro señor cura
que viva por muchos años,
por lo bien que le parece
y el sacramento en sus manos.

Quédese con Dios el santo
y hermosísimo clavel,
que para el año que viene
lo volveremos a ver.

Después del ramo, Engracia nos interpretó el Son d'Arriba con el pandero, y lo bailó Elena "Manulón" tocando muy acompasadamente con el pandero las grandes castañuelas del país. Lástima no haber encontrado a ningún hombre para que la acompañara en el baile. Para finalizar el canto y el baile, Engracia lanzaba un sonoro y agudo ¡jijujú!

Las composiciones empleadas para acompañar el baile son estrofas de cuatro versos, denominadas coplas, asonantados los pares. Al entonar el son, la tocadora desdobra la copla en seis versos, de manera que cada una de las partes (de tres versos) corresponde a un módulo del baile; entre medias hay un silencio que corresponde a la finalización del primer módulo de baile⁷. La estructura métrica sería entonces (a,a,b / b,c,d), considerándose entonces que la copla se canta a media tonada.

Este pandero que toco - a
este pandero que toco - a
es de pelleyo d'uvea - b

(silencio)

es de pelleyo d'uvea - b
onde anoche paciú erba - c
y hoy toca que retumbéa.- d

Coplas para el Son d'Arriba:

Salir mozos a bailar
a los de mi pueblo digo,
que los que viene de afuera
gastan mucho señorío.

Viva el baile, viva el baile
viva quien lo está bailando,
viva quien toca el pandero
viva quien lo está tocando.

Lugarín de Naviego
es un poquito arenoso
quien tiene amores en él
se puede llamar dichoso.

Para que vienes al baile
si tienes quien te lo estorbe,
cumple con esa persona
y tendrás palabra de hombre.

Este pandero que toco
es de pelleyo d'uvea
onde anoche paciú erba
y hoy toca que retumbéa.

Echa los brazos arriba
cara de buen bailaror,
echa los brazos arriba
si quieres bailar mejor.

Amor mío vienes tarde
has de dormir al sereno,
vienes de otros amores
.....

En el baile la tienes
pícaro rojo,
en el baile la tienes
échale el ojo.

Aunque tus padres me den
los bueyes rojos y la potra
yo no me caso contigo
porque tienes mala nota.

No quiero que tu me quieras
que yo quien me quiera tengo,
yo tengo quien me divierta
todas las horas que tengo.

Cuando paso por tu puerta
cojo pan y voy comiendo,
para que no crea tu madre
que de verte me mantengo.

Subiendo la calle arriba
me cortaron el vestido
sin tomarme la medida
y luego no me valía.

Por mucho que murmures
y me quites el honor,
arbolito bien plantado
siempre le priva la flor.

7 DE LA PUENTE HEVIA, Fernando. El Bail.le d'Arriba, 2000. Pp. 145.

Aunque voy para la braña
no llevo pena
porque llevo el intento
de ser brañera.

Adiós amante,
adiós, adiós
adiós amante
que yo me voy.

VILLAR DE NAVIEGO

Informantes:

Rafael Boto Fernández, (70 años).

Rafael Boto Sierra, (42 años).

Lugar: Villar de Naviego, (4-03-2011).

Para llegar a Villar de Naviego hay que subir 1,5 km por una estrecha pista desde La Mata, en la carretera general. Allí se encuentra la capilla dedicada a Santa Marina, santa muy venerada a la que se le ofrecía el ramo el 18 de julio, el día de Santa Marina.

Según nuestro informante, fue en 1959 cuando se ofreció el último ramo y fue cantado por Amelia Boto Fernández y Carmen Valle. Era también un ramo de manteca y de rosquillas. El mozo que lo llevaba era Pepe, otro miembro de la familia Boto. Las estrofas que siguen relatan brevemente los terribles tormentos que sufrió y los milagros acaecidos; finaliza el canto con la despedida al uso tradicional de los ramos de la zona.

*Ramo de Santa Marina*⁸:

En el día de tu fiesta
venimos a visitar
a nuestra Santa Marina
de este pueblo de Villar.

Quiso ser nuestra patrona
y en esta capilla está
para que los sus devotos
aquí la vengan a honrar.

A eso venimos señora
estas humildes doncellas

para honrarte muy de veras
y todo el pueblo con ellas.

Tu que por la fe sufriste
el desprecio de tus padres
te pedimos que a nosotras
nunca esa fe nos falte.

Aunque te ofrezcan riquezas
vanidades y poder
todo por la fe desprecias
y más quieres padecer.

Padeces muchos tormentos
por el tirano cruel
estas nel horno encendido
y el horno no quiere arder.

Te tiran al agua
atada de pies y manos
pero Dios con su poder
te libra de hacerte daño.

El ramo a Santa Marina
mi Dios quién lo llevará
un muchacho valeroso
que Dios se lo pagará.

El mozo que lleva el ramo
Dios le de paz y alegría
lleva el ramo a la santina
con muchísima alegría.

Adiós santina del alma
hermosísima clavel
si Dios quiere de hoy nun año
te volveremos a ver.

L'OUTEIRO

Informantes:

María y Pilar de casa Las Galanas,
de L'Outeiro (tocadoras,
bailadoras y castañuelas).

Laureano y Paulino (bailadores)

Victorina (bailadora)

Lugar: L'Outeiro, (17-09-1978).

Este pueblo pertenece a la parroquia de San Xuliano. Está situado, siguiendo la carretera del Puerto de L.learriegos, ladera abajo, después de

8 Recogido por Rafa Boto Sierra a Amelia Boto Fernández en Villar de Naviego, el 26-12-2010.

pasar Caldevil.la d'Arbas. En L'Outeiro conseguimos organizar un gran baile gracias la colaboración entusiasta de la gente. Se alternaron en el toque las hermanas María y Pilar y bailaron Laureano con María y Paulino con Pilar y con Victorina.

El baile fue bastante representativo de lo que era antiguamente el baile d'arriba llegando a interpretarse una media mano⁹, es decir unos cinco o seis cantares. La copla aquí se canta toda seguida¹⁰ sin ninguna repetición ni estribillo (a,b,c,d), siendo entonces de tonada entera, y el compás de 3/8. En cuanto a la estructura del baile la consideramos formada por una serie de módulos del baile constituidos a su vez por diferentes partes y movimientos como son: el descanso o p'acó ya p'al.ló, la entrada, el braceo ya'l remate.

María y Pilar, de casa las Galanas, eran dos tocadoras y bailadoras expertas que ejecutaron el baile con absoluta maestría. En la grabación que se realizó en aquella fecha se puede apreciar la calidad de la pareja formada por María y Laureano, de cómo lleva los brazos la bailadora y cómo repiquetea las castañuelas en perfecta sincronización con el pandero, y como el bailar no pierde la compostura ejecutando el baile con armonía y sin exageraciones, de modo "sereno". María tocaba unas descomunales castañuelas de 13 cm de largo por 10 cm de ancho sin decoración alguna.

Coplas para el Son d'Arriba:

Bailador que estás bailando
con la mejor bailadera,
si tu no la bailas bien
otro que baile con ella.

9 DE LA PUENTE HEVIA, Fernando. El Bail.le d'Arriba, 2000. Pp. 77.

10 "Antiguamente se cantaban las cuartetos –las seguidillas, como aún denominaban los más viejos a todos los cantares fuera cual fuere su métrica – de corrido, es decir, los cuatro versos seguidos, aún cuando, dependiendo de la frase melódica utilizada, se repitieran, trajeran o llevaran los mismos versos una y otra vez". FRAILE GIL, José Manuel. Revista de Folklore Joaquín Díaz. Año: 2003 - número: 272.

Bailador que estás bailando
deja el riego por medio,
no te arimes a la niña
que la está mirando el dueño.

Como el sol que nos alumbra
voy decirte la verdad,
.....
.....

Viva el pueblo de de l'Otero
que en todo lleva la gala,
de cantar y bailar bien
.....

No sé que tiene el mi amor
siempre le encuentro llorando,
él a mi nunca me olvida
y yo sigo esperando.

SAN XULI ANU

Informantes:

Aurea Rodríguez Álvarez, de casa "El Rubio", Miraval.les (tocadora).

Jaime Frade, de casa Bolero, de Val.láu de Cibéa (bailador).

Joaquina Rodríguez Álvarez, de Miraval.les (bailadora y castañuelas).

Rosario Pardo y Julio Fernández, de casa Tomasón, de Trescastro.

Obdulia Caballero García d'Arbas (83 años).

Lugar: San Xulianu y Miraval.les, (8-09-1977).

Trescastro y Arbas (5-03-2011).

San Xulianu pertenece a la parroquia de San Xulián d'Arbas que a su vez ésta comprende 16 núcleos de población. Dista 21 km de la capital del concejo y cuenta con una población de 223 habitantes. En San Xulianu se alza la iglesia parroquial. La iglesia porticada de origen románico, bajo la advocación del Ecce-Homo, se asienta a la entrada de la localidad, flanqueada por un vetusto tejo.

La fiesta se celebra el 8 de septiembre y es tradición ofrecer el ramo al Ecce-Homo y a la

Virgen María. Esta costumbre se mantenía en 1977 gracias al impulso dado M^a Joaquina Álvarez Rodríguez y sus hermanas Aurea y Sagra-rio de Miravalles, y a la colaboración de los mozos y mozas de los diferentes pueblos de la parroquia. El ramo en los últimos años salía de Trescastro o de Veigamiouru. En 1987 fue el último año en que salió el ramo y lo hizo de casa Tomasón de Trescastro.

El ramo, al estilo de los del occidente de Asturias, está formado por un palo grueso de 190 cm de largo en que se intercalan tres plataformas circulares en disminución de abajo arriba de las que penden las ofrendas y otra final sin esa utilidad. De la cima del ramo cuelgan pañuelos y cintas de colores, y está rematado por un ramo de flores. Las ofrendas antiguamente eran roscas de manteca de vaca embutidas en tripa, unas diez o doce que con el calor pingaban, como nos cuenta Julio¹¹, que lo llevó en muchas ocasiones.

Este ramo está enramado
de flores y de manteca
para honrar a Ecce-Homo
en el día de su fiesta.

Posteriormente se sustituyeron las ofrendas por racimos de uvas blancas y negras y rosquillas de confitería. Los racimos de uvas se atan con espigas de trigo quedando las espigas hacia arriba y se alterna dicho conjunto con las rosquillas que a pares cuelgan.

La comitiva recorría el trayecto desde la casa de la que salía hasta llegar a la iglesia. Abre el recorrido el ramo portado en alto por un mozo que lo sujeta con las dos manos desde la parte inferior del mismo; le siguen cuatro mozas, dos delante y dos detrás cantando las cuatro el ramo; tocan los panderos las que van delante y las otras dos contestan el canto; en ningún momento se interrumpe el de tocar de los panderos. A continuación van los fieles en procesión.

11 Esta última estrofa es idéntica a la cierra el Ramo de Villarín (pp. 115). *Las ofrendas de ramos en Asturias*. Herminia Menéndez de la Torre y Eduardo Quintana Lóché. Museo del Pueblo de Asturias, 2005.

Las distintas estrofas que se cantan están perfectamente estructuradas y siguen un orden describiendo con detalle los distintos momentos de la procesión, desde su salida pasando por la entrada al templo y la llegada al altar; no se olvidan de citar a los presentes, al mayordomo, al mozo que lleva el ramo, al señor cura, a las cantadoras y por supuesto a Ecce-Homo y a su Madre la Virgen María. Es emocionante el momento de la entrada en la iglesia al escuchar como retumba en la bóveda interior el continuo golpear de los parches.

Ramo ofrecido al Ecce-Homo y a la Virgen María:

Saludos a los presentes:

Los buenos días les damos
a todos en general
con humildad le pedimos
permiso para cantar.

Este ramo está enramado
bien haya quien lo enramó
lo enramaron las doncellas
la Virgen les ayudó.

Razón de la ofrenda:

En nombre de la parroquia
aquí este ramo traemos
para honrar a dar a Ecce-Homo
que es el mismo rey del cielo.

Dio a luz la Virgen María
un niño que relucía
dio a luz la Virgen sagrada
un niño que relumbraba.

Como el sol cuando nacía
Hijo de Dios se llamaba
para nuestra salvación
era lo que deseaba.

A la llegada a la iglesia:

Señores si son gustantes
de la noble compañía
abran las puertas que vamos
a ver la Virgen María.

Las puertas ya están abiertas
al templo vamos a entrar
a visitar a Ecce-Homo
y a los santos del altar.

Tomemos agua bendita
mis compañeras y yo
tomemos agua bendita
vamos al altar mayor.

o

Tomemos agua bendita
que nos sirva de escalera
para subir a los cielos
gozar de la vida eterna.

Al mayordomo:

Levántese el mayordomo
a recibir este ramo
qué el que lo lleva es galante
no sabe donde dejarlo.

No sabe donde dejarlo
en la iglesia parroquial
arrodillaros doncellinas
y ponerlos a rezar.

Ruego a Ecce-Homo:

Divino Ecce-Homo precioso
suplícote Dios inmenso
que por Tu gracia divina
alumbres mi entendimiento.

Al señor cura:

Alumbres mi entendimiento
para poderte cantar
dar las gracias al señor cura
por venir a este lugar.

Este nuestro señor cura
que viva por muchos años
por lo bien que representa
el Sacramento en sus manos.

A las que cantan el ramo:

Estas siete doncellinas
que hoy vienen a visitarte

haz que acierten el camino
para que todas se salven.

Al mozo que lleva el ramo:

Del mozo que lleva el ramo
tampoco nos olvidamos
Dios le de mucha salud
y que viva muchos años.

Las despedidas:

Quédate con Dios Ecce-Homo
hermosísimo clavel
luego a la misa del día
te volveremos a ver.

Quédate con Dios Señora
Madre del Verbo divino
échanos tu bendición
para andar nuestro camino.

Aunque me voy no me voy
yo de Ti no me despido
que te he de volver a ver
a l' año que viene si vivo¹².

Como complemento imprescindible de la fiesta se interpreta, después de la misa, en el campo de la iglesia, el antiquísimo Son d'Arriba o Baile d'Arriba. Cinco parejas de ambos sexos se disponen en dos filas presididas por la tocadora y ejecutan el Baile d'Arriba. En aquella ocasión eran todos los participantes bastante jóvenes y destacamos que las mujeres ya no tocaban las grandes castañuelas que tradicionalmente se emplean en el baile.

Por la tarde, dentro de la corralada de casa'l Rubio de Miravalles, Joaquina y su hermana Aurea hicieron una demostración del baile que ellas tanto querían. Tocó Aurea el pandero con la decisión y fuerza que ello requiere. Joaquina, maestra en el toque de las castañuelas, bailó con otro afamado bailarín, Jaime de casa Bolero de Val.lau. En la grabación que se hizo se puede observar que estamos ante un gran bai-

12 Comunicación de Julio Fernández y Rosario Pardo. Trescastro, (05-03-11).

lador del Son d'Arriba; Jaime hace con los pies los llamados "pespuntos"¹³ y, cuantos más mejor, no perdiendo en ningún momento la compostura y llevando a la pareja suavemente al son de la percusión. Las castañuelas en sincronía con el pandero son elemento característico en la percusión de este baile. La mirada del hombre ha de clavarse en la de la mujer, aunque ella por recato a veces la baje; atentos a los cambios del pandero se realiza el remate, volviendo a la posición de descanso o paseo para empezar otro baile más.

La estructura de la copla que se canta es de la modalidad llamada partida y con repetición o estribillo, es decir la media tonada¹⁴, (1a- 2ab – descanso - 1b – 2cd + estribillo). Consta de dos versos para cada módulo de baile, de manera que una estrofa entera llena dos módulos completos de baile, siendo separados ambos por el descanso que se realiza sólo con percusión. El estribillo, formado por una estrofa de versos pentasílabos, alarga el segundo módulo de baile.

Este son, conocido también por "el de Aurea", fue uno de los más populares en su época, y a decir de nuestros informantes procedía de Bañas de L.leitariegos¹⁵.

Tengo la mano pesada
tengo la mano pesada
para tocar el pandero
para tocar el pandero
soy hija de labradores
quiero casar y no puedo.
Y ahora, ahora
ahora va
mi amor a Cuba
y no volverá.

En una visita reciente que hicimos a la parroquia obtuvimos una interesante información para la historia local. Se trata de reconocer la importante labor realizada, tanto en la enseñanza como en la difusión del baile, así como en el mantenimiento del ramo, por parte de M^a Joaquina de Miravalles durante más de treinta años. Joaquina, junto con sus hermanas Aurea y Sagrario, consiguieron, con su tesón y entusiasmo, aglutinar en torno suyo a la juventud de los pueblos próximos a Miravalles y dar a conocer fuera del concejo el Son d'Arriba.

Rosario y Julio, de casa Tomasón de Trescastro, nos proporcionaron información detallada sobre varias salidas que el grupo de la parroquia de San Xulianu hizo, en los años cincuenta del pasado siglo, a dos localidades de fuera del concejo, Navelgas y Mieres. En 1955, seis parejas de baile además de

13 Los pies de los bailadores van formando lo que se llama pespunteados que son tantos como grande sea la habilidad del que baila. Dentro de estos movimientos hay también diferencia entre los del hombre y la mujer, pues los de éstas son más mesurados". FRAILE GIL, José Manuel. Revista de Folklore Joaquín Díaz. Año: 2003 - número: 272.

14 ASENSIO LLAMAS, Susana. Las músicas del Bail.le d'Arriba. (pp. 221).

15 La parroquia de L.leitariegos (antes Sta. M^a de Brañas) comprende las localidades de El Puertu, Brañas d'Arriba, Brañas d'Abaxu, La Farruquita, La Pachalina, Cabuezos y Trescastro. Esta parroquia formaba a su vez el concejo de L.leitariegos, independiente del de Cangas de Tineo hasta 1921. Posteriormente se constituyó como parroquia rural de L.leitariegos mediante Decreto 123/2006, de 14 de diciembre, del Consejo de Gobierno del Principado de Asturias. En su capital, Brañas d'Arriba, se celebraba el primer domingo de julio la romería de San Antonio, donde "luce adornado y rumboso el ramo de las mozas de cada pueblo, con ofrendas de sendos bollos de pan y mantecas para que el santo guarde los ganados y case las fillas". (José Rodríguez Riesco. Leitariegos, 1900. Tomo III. Asturias. Bellmunt y Canella).

dos tocadoras y otras dos acompañantes con castañuelas, con Joaquina al frente, se desplazaron a la localidad tinetense de Navelgas con motivo de una fiesta que allí se celebraba. Los beil.ladores fonon: Milio, Julio de casa Tomásón, Manuel "el Torero", Balbino, Juan de Miraval.les (hermano de Joaquina), Dolfo (criado en casa el Rubio). Las beil.ladoras fonon: Joaquina d'Agudín, Carmina, Benedicta, Rosario de Xilán, Angelita y Pepita de casa Florenta de San Romano. Las tocadoras fonon: Consuelo y Maximina. Acompañaban a las castañuelas M^a Joaquina y Amelia; y en el descanso del baile Lola de Vil.lacibrán cantaba asturianadas. En la foto de grupo también están presentes José Manuel Álvarez Cosmen (Manolo Teresín) alcalde de Cangas y José M^a Velasco, alcalde de Tineo. Los trajes fueron realizados por Sor Sagrario de la congregación La Milagrosa.

Obdulia Caballero d'Arbas nos cuenta otra salida memorable, el siete de junio de 1972¹⁶, pero esta vez nada menos que al teatro Campoamor de Oviedo. Ella, que fuera de ca Rosendo de Trescastru, nos relata emocionada como fue la actuación en Oviedo. Bailaron cinco parejas, en competición con otros trece grupos de toda Asturias, el Son d'Arriba y la Jota. Las mozas que bailaron eran: Pili de casa Garrido y Mercedes de casa la Xastra de Villager, Angelines de Miraval.les, Dulia de casa Rosendo de Trescastru, Sagrario de Riomolín y M^a Joaquina de Miraval.les. Los mozos eran: Garcilaso de casa Fuente y Pepe de casa el Xastre de Vegameouro, José Antonio de Miraval.les y José González de Arbas. Cantaba y tocaba el pandeiro Aurea de casa'l Rubio.

"Dulia" recuerda los tiempos pasados de su juventud con gran añoranza. Como los domingos se formaba el baile en el salón de la escuela de Trescastru amenizado por el famoso "músi-

16 Al día siguiente, el diario La Nueva España hace una reseña del acto y dice de los de San Julián: "Estupendo el Son de Arriba, bailado por el grupo de San Julián, también de Cangas del Narcea, arcaico de aspecto, serio en la vestimenta, más bien sencillo y acompañado por dos pandeiros y ese deje tan peculiar en la manera de cantar".

co de Vil.lar", Juan Fernández de Vil.lar de Ruqueiru, que tocaba a la curdión el Son d'Arriba y la Jota, acompañado por los tradicionales pandeiros; de cómo la noche del martes de carnaval se hacía un gran baile en el que participaban los viechos ya las viechas con sus pandeiros ya castañuelas levantando una gran expectación entre todos los asistentes.

Coplas para el Son d'Arriba:

Del otro lado del río
dicen que cayó el mi amante,
yo no le tuve la culpa
si cayó que se levante.

Dicen que el águila real
volando pasa los mares,
¡ay, quien pudiera volar
como las águilas reales!

Da la vuelta bailador
dala ligera y con aire,
mira que te está mirando
toda la gente del baile.

Echa los brazos arriba
cara de buen bailador,
echa los brazos arriba
si quieres bailar mejor.

Las brañas de la Turria
dan la leche a los galanes,
bajan diciendo pa casa
que lo maman los tenrales.

Que lo maman los tenrales
que lo maman los mancebos,
que lo maman los mancebos
que lo maman los becerros.

Los vaqueros de los val.les
cuando van a cortexar
llevan las papas en bolso
para la noche cenar.

En el puerto Leitariegos
León y Asturias se abrazan

y se dan la misma sangre
porque son tierras hermanas.

La cuesta de Cabruñana
¡ay Dios quién la subirá!,
los carreteros de Oviedo
con mucha serenidad.

Si yo fuera pescador
y tu trucha resalada,
en el río San Juliano
toda la noche pescara.

Ay vaquera, ay vaquera
la tua braña donde queda,
al.lí arriba, en aquel alto
metida entre las folgueras.

En Oviedo planté un pino
en Otero floreció
y en el pueblo de Miravalles
tengo los amores yo.

Ese pandero que toco
en el medio tiene un ramo
con un letrero que dice:
viva los que están bailando.

De donde son estos mozos
de la camisa tan blanca,
son del pueblo de Miravalles
bien halla quien se la l.lava.

El pueblo de Miravalles
es un poquito arenoso
quien tenga amores en él
se puede chamar dichoso.

Lugarín de Naviego
lugarín muy renombrado,
con zreizas y arrebel.lones
pasan la mitad del año.

Viva el Puerto, viva el Puerto
señores, viva Laciana,
viva mi tierra por cierto
que en todo lleva la gala.

Para cantar y bailar
soy como una primavera
pero para trabajar
tengo muy mala manera.

Para qué vienes al baile
si no bailas
a tener por las paredes
que ellas no se caigan.

Todas las murmuraciones
salen de celos y envidias
y de la gente holgazana
que'l trabajo no les tira.

El día que tu naciste
naciste en una escudilla,
vino el gato y te llevó pensando
que eras una morcilla.

Un corazón de madera
tengo yo de hacer,
que no sufra ni padezca
ni sepa lo que es querer.

Quítate de esa ventana
no seas ventanera,
que la cuba de buen vino
no necesita bandera.

Quítate de esa ventana
gargantilla de corales
que aunque estás en tierra ajena
no te olvidan los galanes.

.....cierra el cuarto
y da la vuelta a la llave
que el galán que tienes dentro
sin tu permiso no sale.

¡Viva la mía!

¡viva el medio!

¡Viva el baile!

Para terminar permitirme una reflexión personal. Muchos años han pasado desde que se recogieron estos viejos sonos y cantares y casi todas esas personas ya no están con nosotros. Pero queda su legado que cada día que pasa se hace aún más valioso y por ello, somos conscientes de nuestra obligación: mantenerlo y darlo a conocer en la medida de nuestras posibilidades. El Son d'Arriba y los cantos de ramos seguirán en la memoria colectiva de la gente de Cangas del Narcea por muchos años.

HIPÓTESIS SOBRE EL ORIGEN DE UNA CANCIÓN TRADICIONAL: LA JARDINERA

Fulgencio Castañar

Villanueva de la Vera es uno de los pueblos en los que la canción tradicional aún tiene vida y puede pervivir mucho tiempo porque una buena parte de su acervo musical continúa pasando de unas generaciones a otras. Además, hay un grupo de personas que se esfuerzan en darle vida -no sólo al cancionero local sino al de toda la comarca de la Vera- con la celebración de unas "jornadas de encuentro con lo popular" que sintetizan con el nombre de Guitarvera¹.

En ese rico cancionero hay unos versos que se cantan en las bodas y que, a un observador extraño, le resultan muy llamativos, sobre todo, si no está habituado a transitar por el mundo del folclor y de la literatura. Quienes caminamos por estos ámbitos sabemos que la vida de las canciones tradicionales suele ser bastante enigmática. Las crea un autor y las entrega al público y, al hacerlas el pueblo suyas, al convertirse en un elemento integrante de la vida de una comunidad, es cuando pierden lo que podía estar relacionado con la autoría y pasan a ser populares hasta el extremo de que se puede llegar a pensar que han surgido de un modo natural, sin que las haya compuesto nadie, como las hierbas del campo nacen sin que haya habido un sembrador. Manuel Machado nos lo recuerda así:

*Hasta que el pueblo las canta,
las coplas, coplas no son,
y cuando las canta el pueblo
ya nadie sabe el autor.*

El desarrollo posterior de lo que pudo ser el uso primitivo de una canción puede evolucionar de tal manera que puede llegar a ser muy distinto de que pudo tener en sus orígenes. Esto es lo que creemos que pudo haber pasado con la canción de *la Jardinera*, de la que perduran unos cuantos versos.

**Todo será para ti,
para ti, Jardinera.
Todo será para ti,
para ti, retrechera
Jardinera, Jardinera,
los millones de España te llevas;
Déjalos, déjalos que a los españoles
les cuesta el sudor.**

¿Cómo es posible que unos versos en los que se pide a una mujer que no robe a los españoles se haya convertido en una canción de bodas? No lo sabemos, pero sí tenemos unos cuantos hilos para proseguir una investigación, aunque, por ahora, la tengamos incompleta.

1 Para más información sobre estas jornadas, además de la página web guitarvera.es, puede consultarse, en el número 5 de la revista electrónica *Culturas populares* que ha editado el Área de Teoría de la Literatura y Literatura Comparada de la Universidad de Alcalá de Henares nuestro un artículo "El patrimonio tradicional de la Vera de Cáceres y el festival Guitarvera: una nueva forma de acercarse a la cultura popular" (Dirección electrónica: culturaspopulares.org).

Tenemos algunas dudas sobre la señora retrechera que se lleva los millones de los españoles y que el autor esconde con la metáfora de "Jardinera". Puede haber, a nuestro parecer, dos posibles mujeres a las que se les pueden atribuir acciones relacionadas con el contenido de los versos.

1ª Candidata: Doña María Cristina de Borbón y Dos Sicilias

Si nos fijamos en unas circunstancias históricas determinadas con lo aludido en la canción, una primera hipótesis nos encamina hacia **S. M. Doña María Cristina de Borbón y Dos Sicilias** (Palermo 27-4-1806 – Sainte-Adresse, Francia, 28-8-1878), cuarta esposa de Fernando VII y madre de la reina Isabel II. Por ser la infanta Isabel menor de edad fue proclamada su madre Gobernadora y estuvo al frente del Estado desde el otoño de 1833, en que murió el rey, hasta el otoño de 1840 en que fue expulsada por los liberales encabezados por el general Espartero. Fueron seis años conflictivos por declararse, tras la promulgación de la Ley Sálica, la primera guerra carlista, por la inestabilidad de gobiernos, la desamortización de Mendizábal y otros muchos problemas internos que ahora dejamos a un lado. Se la obligó a salir de España y lo hizo por Valencia en el vapor *Mercurio* en el que se llevó muchas joyas, unas pertenecían a la familia real, pero otras muchas eran del patrimonio nacional.

Tras la caída de Espartero volvió a España en la primavera de 1844 al iniciarse lo que se conoce como la "Década moderada" y, en seguida, se convirtió en una mano importante en la dirección del país, pues su hija, coronada como reina siendo aún una adolescente, no tenía aún la formación que se le puede exigir a un gobernante. Los últimos años de esta década fueron tan duros y represivos que hubo un movimiento revolucionario en julio de 1854 que cambió el rumbo del país, aunque sería por poco tiempo. Una de las exigencias de los revolucionarios era que se detuviese y juzgase a Doña María Cristina, a la que se acusaba de estar detrás de muchas de las medidas absolutistas y represivas del Gobierno y, sobre todo, de un enriquecimiento familiar ilícito en connivencia con quienes dirigían la política en el primer quinquenio de los años cincuenta del siglo diecinueve. Pero el Consejo de Ministros liberal, para evitar a la reina Isabel II el bochorno de todo lo que pudiese salir en el juicio y su posible condena, optó, en contra de la llamada voluntad nacional, a finales de agosto, por desterrarla del país. Se marchó a Francia donde, en el sur, tenía propiedades. En ese mismo decreto se ordenaba que se le suspendiese el pago de la pensión que se le tenía asignada como antigua Gobernadora del Estado, y que se embargasen cuantos bienes tuviese ella y su familia en España.

En la prensa de esos dos años hay frecuentes referencias a los abusos de los que la consideraban culpable. Hubo medidas con ejecuciones y destierros para políticos, militares y periodistas, por lo que, durante ese periodo de libertad de prensa de 1854 a 1856, un escritor, W. Ayguals de Izco, publicó un folletín con una apoyatura histórica tan fuerte que en casi todos los capítulos inserta varios documentos históricos al inventar una unión entre la trama novelesca y la vida contemporánea; el título, *El palacio de los crímenes*, es bien significativo si tenemos en cuenta que ese palacio es uno que hay en la calle de las Rejas, en Madrid, que es donde vivía María Cristina con su familia. Como ejemplo véase el final del primero de una serie de artículos que publicó el diario *El siglo XIX*:

"El nombre de doña María Cristina de Borbón (un día el más amado, aclamado y bendecido del pueblo español) solo halla hoy día por eco en los corazones odio inextinguible y ardentísimo deseo de venganza; a tal punto, que si en una cosa están de acuerdo todos los partidos, todos los afectos, todos los intereses, aun los más opuestos, es, sin duda, en reprobar la conducta de la reina madre como atropelladora de los fueros constitucionales en beneficio propio; ingrata al país que le dio espléndida acogida; ingrata al trono a cuya sombra medraba; fautora de la corrupción de los gobiernos; consejera desleal; ánimo mezquino que, cerrado a todo sentimiento

benévolo y patriótico, solo se abre a la cobarde ambición del mando irresponsable, a la ruin sugestión de la codicia.

En todas partes resuena un grito unánime de reprobación y malquerencia contra la que, en tiempos no menos infaustos como los que acaban de pasar, se sentó en el trono de España al lado de Fernando VII.”

Con estos párrafos hemos apuntado de una forma sumaria al contenido de los dos últimos versos de la canción: “los millones de España te llevas”. Pero ¿por qué se le pudo llamar “jardinera”? No creemos que fuese porque le gustase cultivar flores en el jardín del palacio real, sino porque estuvo atenta a que no le pasase lo que a la protagonista del cuplé “**La regadera**” cuya letra dice así:

“Tengo un jardín en mi casa /
que es la mar de rebonito, /
pero no hay quien me lo riegue /
y lo tengo muy sequito. /
No encuentro ni un jardinero /
y es el caso extraordinario. /
Entre tanto caballero /
no hay ninguno voluntario. /

De la biografía de María Cristina de Borbón resaltamos lo siguiente: se casa en 1829 con su tío Fernando VII que era 22 años mayor que ella; se queda viuda, con dos hijas pequeñas, a finales de septiembre de 1833 y antes de navidad ya se había casado en secreto con un apuesto guardia de palacio que dio, por tanto, un braguetazo regio. La razón de mantener su estado en secreto era porque, al ser de diferente clase social, podía ser destituida por las Cortes al no pertenecer Agustín Fernando Muñoz, así se llamaba el afortunado guardia, a la nobleza. El cultivo del jardín dio lugar a que se generasen pronto resultados visibles y así la reina, oficialmente viuda, aparecía en los actos públicos intentando disimular su estado de gestación a base de utilizar amplios vestidos que ocultasen su abultado vientre. Divulgada la situación, por los corrillos se decía que “**La regente es una dama casada en secreto y embarazada en público**”. Con amplio vestido asiste a la inauguración de la Cortes en 1834, lo que no le sirve del todo para ocultar las muestras inequívocas de una preñez avanzada. Como no sería sólo un embarazo sino que después hubo ocho más, esto contribuyó a su descrédito y a facilitar las críticas de sus enemigos.

Lloraban los liberales
que Cristina no paría,
y ha parido más *muñoces*
que liberales había.

Pasemos ahora a otra cuestión. La palabra *jardín* entró en la lengua española en la Edad Media como algo más refinado que la expresión *huerto de flores*. Luego, en el Renacimiento, se la asoció con Venus y espacios míticos como el jardín de las Hesperides, de Pomona, pero, en el siglo XVIII, ya se encuentra esa acepción relacionada con el amor en general y pasó a ser el referente de una zona erógena femenina; así Samaniego escribe *El jardín de Venus* que es un conjunto de cuentos eróticos. Por tanto denominar “jardinera” era una clara alusión a su actividad erótica.

2ª Candidata: Isabel II

La canción pudo surgir dentro del periodo revolucionario que siguió a la septembrina (1868) en el que, en la prensa surgieron poemas patrióticos en pro de la libertad y coplas satíricas contra los componentes de la camarilla de la ya ex reina y, sobre todo, contra ella y la dinastía borbónica.

“En la puerta de palacio, voy a poner un cartel, Dios te libre de Borbones, por siempre jamás amén.”

Damos como sabido, porque era vox populi, que Isabel, la del amor hermoso, cuidaba muy bien su jardín personal.

“Entré en palacio un día/ por ver tu cara;/ pregunté a tus serviles/ con quien estabas./ Dijeron todos,/ unas veces con uno/ otras con otros.”

El poeta Manuel de Palacio, durante este periodo, publica varias poesías en *El Universal* que reproduce, al día siguiente, *La Iberia*. De uno de ellos, titulado “Oriental” escojo los siguientes versos que coloca tras una descripción ridiculizadora de la ex reina:

“(…) La que en pudor fue de barro/ y en ingratitud de piedra, / y en masedumbre de acero / y en castidad manteca./ ¿Es verdad que hasta tu esposo/ corrido al fin de vergüenza/ hace renuncia en Marfori/ y de tu lado se aleja?”

En cuanto a la acusación de escapar con bienes nacionales hay algún rastro; por ejemplo, de este mismo poeta reproduce *La Iberia* el día 1 de octubre un texto que anoto a continuación completo:

“Sobre un asno carisucio y caminito de Francia/ que es el camino más corto,/ salió ayer a medianoche/ desde los baños de Elorrio / el pastelero Marfori,/ traficante de mondongos./ Diz que a la grupa llevaba/ un bulto bastante gordo/ como de mujer que tiene /miedo de enseñar el rostro/ y a la manera de alforjas/ dos taleguillos de oro/ producto de ciertas rentas / de bienes que fueron de otros/ . Detrás y a guisa de escolta/ marcharon dos lindos mozos/ gitanos de pelo en pecho/ con sendos trabucos romos/ dispuestos a dar un susto/ al mismísimo Bertoldo. Y cuentan que al tomar tierra / ebrio de entusiasmo y mosto/ abrazando a su tesoro:/ No te asustes, vida mía/ que el mundo es ancho y redondo/ y mientras tengas *monises*/ con que pagar tus antojos/ tu jaque será tan tuyo/ como tú fuiste de todos.”

¿Cuál de las dos candidatas tiene más posibilidades de ser la “Jardinera”?

Sin duda son más conocidos algunos aspectos disolutos de la vida de Isabel II, pero a mi me parece, si pesase más la cantidad del saqueo de las arcas nacionales, podría ser que quien tuviese más deméritos fuese la reina madre, por tener esa afición a los bienes nacionales que luego trasladó, acaso genéticamente, a su hija. En descargo de ella hay que señalar que, como pudo volver pronto y su hija era reina, parece ser que devolvió una buena cantidad a su propia hija.

A Isabel le cogió de sorpresa la revolución de septiembre cuando estaba de vacaciones en el norte; naturalmente que se me objetará que, mucho antes había corrido por todo el país, lo que conocemos como la cuestión de “El Rasgo” (1865) en la que, por una ley de mayo de ese año, al vender el patrimonio nacional para sanear las arcas públicas, doña Isabel se quedó con un buen pellizco, el 25% de la venta. Es cierto que si tuvo que salir por piernas, ya tenía buenas provisiones en Francia. Pero lo que más me convence de que no hay duda de que son estas dos las candidatas a protagonistas encubiertas de la canción de la *Jardinera*, en cuanto a las alusiones económicas, es que, cuando, en las Cortes

que se abren, tras la caída de Isabel II, se trata de una ley de desvinculación y venta de los bienes que antes habían sido de la Corona, Laureano Figuerola, ministro de Hacienda, achacó una parte de la pobreza del tesoro nacional al saqueo que ambas señoras habían efectuado en el patrimonio nacional. En primer lugar, en cuanto al tiempo, se produjo al salir para el exilio, por primera vez, María Cristina; lo documentó en las Cortes aludiendo al testimonio del informe que escribió Martín de los Heros, pues éste encontró numerosos estuches (700) vacíos que habían contenido joyas. La última acción, en el tiempo, al salir expulsada doña Isabel de Borbón. “Después consta que doña Isabel II tenía en alhajas que sin duda le devolvió su madre por un valor de 43 millones, alhajas que desde Madrid fueron a San Sebastián, y de allí al extranjero.” (Frasas similares se encuentran en varios periódicos al informar sobre la sesión de Cortes del día 1) (*La Época*, 2.12-69)

Como se puede suponer estas acusaciones levantaron muchas ampollas y salieron defensores, en la prensa conservadora, de ambas damas, como el editorial de *La Época*, del día 3-12-69. Y numerosas ataques envueltos en ironía en la prensa humorística, como *La Flaca* y *Gil Blas* de ese mismo mes de diciembre.

Mientras no tengamos más datos, habrá que pensar que cualquiera de las dos es la protagonista de la canción; si pensamos en la importancia del título las ventajas van todas para la hija. (Nos hemos abstenido de citar otros poemas de Manuel del Palacio, en el *Gil Blas*, de hondo calado tanto para ella como para uno de sus citados como amante, Tenorio. Es posible también que más de un lector conozca una serie de los dibujos del libro que, atribuido a los hermanos Bécquer, *Los Borbones en pelotas*, desde hace años circula por internet. La mayoría de ellos son de subido tono erótico y, sobre todo, satírico.)

¿Cuándo pudo surgir la canción?

Si optamos por la primera candidata de esta hipótesis es posible que se compusiese al caer por primera vez del poder María Cristina, pero, como hubo más libertad de prensa y expresión, en general, y, además, se había generado más inquina contra ella cuando se la expulsó de nuevo en 1854 como hemos indicado más arriba, sería ésta la fecha de composición. Para esta atribución se ha de tener presente que, aunque se la confiscaron sus bienes por decreto del Consejo de Ministros en agosto de ese año, en el último quinquenio pudo haber sacado mucho capital de España hacia Francia donde se establecería después, ya que había comprado un castillo palacete en Rueil-Malmaison, cerca de Nanterre. No obstante, nos inclinamos a pensar que el periodo más propicio para la creación y difusión popular de esta canción pudo ser el sexenio revolucionario del 68 al 73 en el que el ataque a los Borbones fue más furibundo

¿Cómo se convirtió en cantar de bodas?

No hay una razón plausible, por ahora. Siempre ha sido usual que los fragmentos de un texto cantado que más gusten se conserven -como pasa con las canciones de gesta- y cada pueblo o cada persona retiene lo que le agrada. Lo que no cabe duda es que una gran parte del peso lo debemos poner en el contenido erótico que encierra el término “jardinera”. Cantado acaso en plan de mofa, o diversión, durante una boda, pudo arraigar hasta convertirse en costumbre y, con el paso de los años, se desgajó de su texto y contexto original.

El paso del tiempo hizo el resto: limarle a la canción el contenido satírico y convertirla en un elemento folclórico. ¿Será posible encontrar el autor y otros versos de la composición si los hubo? Dejamos los interrogantes abiertos con la esperanza de que algún día se puedan despejar.

Lámalo compartir Lámanos futuro

Caja España y Caja Duero hemos dicho sí a crear juntas un gran futuro. Nace una nueva Caja, abierta a todos, en la que sumamos nuestras fuerzas para ofrecerte cada día el mejor servicio.

Caja España 

Caja Duero 