

Revista de **FOLKLORE**

Fundación Joaquín Díaz



La cigüeña verás.....	3
Joaquín Díaz	
San Blas Garganero en España	4
José Luis Rodríguez Plasencia	
El toro en la representación andina	61
Luis Ernesto Murguía Sánchez	
Léxico del trabajo artesano de las empleitas u hojas de palma trenzadas en Veneguera (Islas Canarias)	73
Andrés Monroy Caballero	
El carácter musical andaluz en la primera etapa de Cifesa (1934-1939) ...	94
Jorge Chenovart González	
La musica en «Les caramelles»	110
Rafael Mira, Pedro Fortet y Narcis Bosch	
Apuntes históricos de Bernuy de Porreros	120
Pascual González Galindo	
Pervivencias de la cencerería en Valverde del Camino.....	123
Fermín Seño Asencio	
Cómo se hace la Revista de Folklore	148
Luis Vincent	

SUMARIO

Revista de Folklore número 467 – Enero 2021

Portada: Manuscrito 29433 de la *British Library*

Dirige la *Revista de Folklore*: Joaquín Díaz

Producción digital, diseño y maquetación: Luis Vincent

Todos los textos e imágenes son aportados y son responsabilidad de sus autores

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

ISSN: 0211-1810

LA CIGÜEÑA VERÁS

A partir del *Martyrologium Hieronymianum*, recopilación de vidas de santos realizada a finales del siglo VI y atribuida a San Jerónimo (aunque en realidad reunía biografías de santos y mártires de Oriente, Europa y África debidas a diferentes autores), la Iglesia promovió las vidas ejemplares de diferentes varones de virtud a quienes dedicó un día del año en particular tras la reforma del calendario por Gregorio XIII. Algunas cofradías habían nacido bajo el patrocinio y advocación de esos santos, populares y preferidos por sus cualidades (en su propia vida se habían dedicado al oficio del que luego vendrían a ser patronos, como San Andrés de los pescadores o San José de los carpinteros) o por ser considerados especiales abogados contra enfermedades o pandemias (recordemos los 14 santos protectores medievales algunos de los cuales todavía siguen teniendo su predicamento como San Cristóbal, Santa Bárbara o San Blas). De San Blas se cuenta que salvó al hijo de una mujer de morir ahogado tras habersele atravesado una espina de pescado en la garganta. Otros milagros que se le atribuyen, como el de obligar a un lobo a devolver a una pobre viuda un cerdo que le había robado, por ejemplo, no tienen nada que ver con la cualidad principal que se le reconoce desde el siglo V, que es la de curar las afecciones de garganta. Todos estos milagros los realiza el santo en el camino entre la cueva donde se hallaba recluso (huyendo de la persecución a los cristianos de Diocleciano) y el palacio del gobernador. Éste había ordenado su captura porque unos de sus soldados, habiendo salido a cazar no habían cobrado una sola pieza y, tras comprobar que la mayoría de las aves se encontraban reunidas a

la puerta de la cueva de San Blas, tampoco habían conseguido cazar una sola de entre ellas. Si seguimos el relato de *La leyenda dorada* comprobaremos que, para que haya un sentido en la multitud de milagros que se atribuyen al santo, Santiago de la Vorágine acomodó sucesivamente todos esos hechos taumatúrgicos en la historia, de modo que pareciera que acontecían con una lógica y un orden. Todas las decapitaciones, por ejemplo, (de siete mujeres, de san Blas y de dos niños) que se producen por orden del cruel gobernador, conducen indefectiblemente a la oración pronunciada por el obispo antes de su decapitación, que servirá para que todos los afectados por algún mal de garganta obtengan la curación si la rezan.

La garganta y la cigüeña (que regresa a casa por san Blas) vienen a juntarse para tener un sentido al inicio de febrero, cuando la naturaleza comienza a despertar. La anagnórisis nos la ofrece en bandeja Samaniego en una traducción de La Fontaine:

*Sin duda alguna que se hubiera ahogado
un lobo con un hueso atragantado
si a la sazón no pasa una cigüeña.*

*El paciente la ve, hácele seña,
llega, y, ejecutiva,
con su pico, jeringa primitiva,
cual diestro cirujano,
hizo la operación y quedó sano.*

*Su salario pedía,
pero el ingrato lobo respondía:*

*-¿Tu salario? ¿Pues qué más recompensa
que el no haberte causado leve ofensa
y dejarte vivir para que cuentes
que pusiste tu vida entre mis dientes?*

CARTA DEL DIRECTOR

SAN BLAS GARGANTERO EN ESPAÑA

José Luis Rodríguez Plasencia

Quiero agradecer a cuantos Ayuntamientos, Entidades Culturales y particulares los envíos que me han hecho de datos y fotografías para confeccionar este trabajo

San Blas – en el sentir de los fieles – es sin duda el santo *auxiliador* más popular y venerado de los catorce *auxiliadores* o sanadores de enfermedades especiales que la Iglesia Católica reconoce. Durante la Edad Media – y gracias a los clérigos mendicantes – su culto se extendió por numerosos lugares de España, aunque para algunos estudiosos del tema este santo no sea más que un mito, recuerdo de alguna deidad de los pueblos agrícolas y pastoriles cuyo culto no pudo ser acallado ni erradicado por el naciente cristianismo a pesar de los anatemas y censuras de los Padres de la Iglesia, que se vieron obligados por ello a inventarse santos y advocaciones nuevas y ponerlos en fechas coincidentes con las de aquellos ritos, a la vez que les adjudicaban propiedades curativas o especiales que atrajeran sobre ellos el culto que antes daban a las deidades paganas. Por ejemplo, San Blas fue relacionado con Baco/Dionisos.

Tal es el caso de Logrosán, donde hasta no hace muchos años existió una fraternidad llamada Hermandad de San Blas – cuyo origen se remontaba a la Edad Media – y que era conocida por los logrosaniegos como de los Borrachos, por las libaciones que efectuaban en el ágape de la fiesta patronal; libaciones que tendrían su origen en un antecedente dionisiaco de aquella asociación, que subsistió latente bajo su forma cristiana, aunque el profesor Esteban Cortijo – natural de Cañamero, localidad próxima a Logrosán – crea que se trataba de una hermandad de amigos que se reunían en fechas determinadas para confraternizar y tomar unas copas como hoy lo hace cualquier peña de camaradas. Aquellos cofrades logrosaniegos el día de San Blas también participaban en una carrera a caballo, 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. Carreras que algunos consideran una celebración – la *Equiria* – dedicada al dios Marte. La cofradía de Logrosán ya no existe, pero sí otra en Pasarón de la Vera que es llamada igualmente de los borrachos. Este apelativo le viene – según me informó el secretario de la Cofradía – porque el día de las Candelas los cofrades con las cajas salen por el pueblo anunciando la festividad de San Blas y dan más de una vuelta al pueblo, siendo obsequiados cada cierto tiempo – entre otras cosas – con vino, de ahí que haya cofrades que terminen las rondas bastante ebrios. Actualmente, en Casas de Millán se considera igualmente a San Blas como patrón de los borrachos – como se recoge en la página del Ayuntamiento – tal vez porque el día tres a la vuelta al pueblo tras procesión a la Ermita de Tebas, donde se encuentra la imagen del Santo, se finaliza la fiesta haciendo un recorrido por los bares de la localidad, con el consiguiente consumo y abuso de alcohol. Y en Mogarráz localidad salmantina de la comarca de Sierra de Francia, son típicas las *romerías* por las bodegas particulares de muchas de las casas del pueblo, donde se brinda por el santo una u otra vez. Tal sucede en Cilleros: Se va de bar en bar o se invita a los amigos a los bodegones particulares donde la comida es regada generosamente con el licor de Baco, a la vez que las gargantas entonan los populares cantos al patrón.

Otros, empero tienen a San Blas como un ser real: Un médico – o veterinario si se quiere – que vivió en torno al siglo XIV y se hizo popular entre el pueblo por curar las dolencias de los animales – con los que según dicen hablaba – y de las personas, especialmente los males de garganta. Tal y como recoge el documentalista



San Blas. Cilleros

valenciano Juan García Atienza – *Los santos imposibles*, Barcelona, 1977 – Julio Caro Baroja, que estudió con bastante detenimiento la extensión del culto a San Blas en la Península, fue quien consignó «la pretendida existencia de un sepulcro del santo en Cifuentes, Guadalajara, y la atribución popular del nombre de Sebaste a las ruinas que hay sobre el Tajo, en las proximidades de esta localidad». Y que también fue Baroja quien dio cuenta de un báculo prodigioso «atribuido al médico milagrero, que la gente se ponía sobre la garganta en Huete – igualmente en la provincia de Guadalajara – para preservarse de las afecciones de garganta».

Pero si se retorna a los actos que en diversas localidades extremeñas y españolas acompañan las fiestas de San Blas, no se puede dejar de sospechar que todos o en parte conformaron unos rituales que tal vez se remonten a la Prehistoria y a las conmemoraciones relacionadas

con el ciclo invernal, a medio camino entre el solsticio de invierno y el equinoccio de primavera, un período en el que comienzan a aparecer los primeros síntomas del despertar de la naturaleza. Pues en febrero los días 1 –Santa Brígida de Irlanda–, 2 –Las Candelas– y 3 –San Blas–, han condensado celebraciones paganas desde los albores del ser humano. Desde los pueblos prerromanos, con sus celebraciones de luz y fuego que festejaban el lento pero constante aumento de las horas de luz, hasta las lupercales romanas, que culminaban el 15 de febrero. No debe de extrañar, pues, que en numerosos pueblos badajocenses como Bodonal de la Sierra o Valverde de Leganés se enciendan hogueras familiares o de barrio en torno a las cuales se comparte comida y bebida, costumbre que al parecer se ha perdido en Fuentes de León, Bodonal y Valencia del Ventoso, en la parte sur de esta provincia. Y en El Risco – en la comarca de La Siberia – el día 2 de febrero se celebra,

la fiesta de *La Candelaria*, antiquísima costumbre que los mayores del lugar conocen desde siempre. Antiguamente se hacían tres hogueras, aunque en la actualidad sólo se hace una, de gran tamaño. Es tradición que al finalizar Navidad los jóvenes del pueblo se dediquen a recoger leña para ello. Una vez amontonada se coloca en lo alto de la misma un muñeco de paga, hecho con harapos. Y se enciende la fogata, donde se asarán chorizos, pancetas, sardinas, acompañadas de vino y otras bebidas. En Garbayuela – igualmente en La Siberia – los mozos – antes los quintos – el día de La Candelaria van a alguna finca cercana al pueblo, eligen una encina seca – que se conoce como *el leño* – y la llevan a la plaza de la iglesia, donde arderá durante toda la noche y parte del día siguiente.

Ya en la provincia cacereña, en Montánchez la fiesta comienza la noche del 2 de febrero con la ancestral *velá*, una tradicional hoguera en que arden muebles y enseres que arrojan a ella los vecinos, para deshacerse de todo lo malo que haya ocurrido durante el año. Igualmente, en Casatejada, los jóvenes acuden a las dehesas a abastecerse de leña de taramas de encina, que en la mañana de la fiesta colocan sobre un burro y así van recorriendo las casas pidiendo el

aguinaldo. Los chorizos que les dan los cuelgan de las taramas que porta el animal y el dinero y los huevos que se acostumbra a darles los guardan en un cesto, alimentos que los quintos consumirán en animadas corrobros

En Cilleros el día 2, fiesta de las Candelas o Candelaria, ya se comenzaba, por la tarde, a celebrar al patrón. Antiguamente, al anochecer, se realizaba la *ensabaná*, consistente en colgar, de una parte a otra de una calle, capacetas de las almazaras locales a la altura de un hombre a caballo y prenderles fuego, propio de las Candelas, fiesta solsticial de regeneración con sus llamas, cristianización de la *Februa*, festivo de expiación y purificación que los romanos celebraban a mediados de febrero, fiesta pagana que la Iglesia pasó al día 2 – cuarenta días después de Navidad – para respetar la ley mosaica según la cual las madres judías debían purificarse en el templo cuarenta días después del nacimiento del infante. Se cree que fue el emperador bizantino Justino I quien estableció la fiesta cristiana de las Candelas en el año 541 ó 542. En la *ensabaná* los mozos, a caballo, tenían que pasar entre ellas, golpeándolas con sus garrotas, recuerdo tal vez de la más arriba mencionada *Equiria*.



Los escopeteros de San Blas. Cilleros

Y luego está el culto a los árboles y a sus númenes o espíritus que en la historia de las religiones de Europa ha sido un denominador común, cuyos orígenes se pierden como todos estos rituales en el trasfondo de los siglos, aunque se puede afirmar que estas tradiciones tuvieron gran importancia en los pueblos antiguos, desde griegos y romanos hasta eslavos o ibéricos, por su carácter sagrado y trascendente. Así, en la Grecia Antigua el olivo fue un árbol totémico de gran simbología, pues además de premiar a los vencedores en los Juegos Olímpicos con coronas de olivos eran premiados con aceite de los olivos sagrados, como símbolo de victoria y de riqueza, intervenía en otras festividades de carácter esencialmente religioso. Por no ser prolijo diré que en la antigua Atenas era costumbre durante fiestas dedicadas a Dionisos/Baco que un joven llevara procesionalmente una rama de olivo adornada con trozos de lana blancos y cárdenos de la que pendían diversas clases de frutos, mientras el coro cantaba las excelencias de aquellos frutos. Según señala Frazer – *La rama dorada*, Madrid, 2011 –, la procesión seguía hasta el templo de Apolo, ante cuya puerta se depositaba el ramo sagrado... Y añade: «Ramos semejantes 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 era renovado». Así, el árbol mayo con sus adornos y cuelgues de productos de la naturaleza representaría la primavera y la regeneración de la Naturaleza.

Pero sigamos con la fiesta. Son numerosos los casos en los que ritos arcaicos, paganos, han pasado a formar parte de la religión, que los sacralizó. Aunque hay otro – como el de la ofrenda del *ramo* o *enramá*, muy común en numerosos pueblos extremeños, como Nuñomoral – en que también se vislumbran restos de antiguos ritos relacionados con el culto al árbol, pues su simbolismo aparece en todas las estructuras religiosas, desde las más primitivas a las dogmáticas y universales con un significado religioso de la fecundidad directamente enlazados

en los conceptos y mito de renovación, muerte y resurrección.

Recuerdo de esta dendrolatría sigue presente en los numerosos ramos – *ramu* en Las Hurdes – que acompañan la procesión del santo, adornados con cintas multicolores, naranjas, roscones de pan, dulces, botellas con vino de pitarra. Este *ramu* – años atrás era de tejo – árbol sagrado para muchas culturas, entre ellas la celta, pues formaba parte de sus rituales por considerarlo un árbol sagrado, probablemente debido a su extraordinaria longevidad que lo hace parecer inmortal y que fue más tarde adoptado por el cristianismo como símbolo de la vida y de la muerte y por su longevidad símbolo también de la eternidad, sería una prueba de ello. En Pasarón de la Vera 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 unas 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.



El ramo. Pasarón de la Vera

También común en nuestros pueblos es el uso de cintas, cordones y gargantillas bendecidas como protección de la garganta y sus afecciones, que son ofrecidas por los mayordomos o sus representantes a cambio de dinero destinado al culto que – en el caso de las mujeres – suelen ir vestidas con trajes típicos. Aunque – como es de suponer – hay excepciones. Por ejemplo, en Valdecabañas de Tajo, las cintas las pasan por la imagen para que adquiriera su carácter profiláctico. Igual hacen en Benquerencia – en la zona de Montánchez –, donde las cintas multicolores se convierten en uno de los más curiosos y apreciados regalos que se pueden intercambiarse los novios, pudiéndose utilizar tanto como gargantilla para el cuello como para adornar panderetas y panderos. En Valencia del Ventoso las cintas son de dos colores: Rojo para los hombres y azules para las mujeres. La imagen del santo es adornado con abundante romero, roscas de pan y matalauva y cordones elaborados con hilo que cuelgan de la imagen. A la misa, cada vecino lleva un ramo de romero, roscas y el cordón para que sean bendecidos. Los cordones se cuelgan del cuello o se colocan junto con el romero en alguna parte del hogar – ¿no recuerda esto, acaso, la costumbre de colocar en las ventanas de la casas ramas de olivo u otros vegetales bendecidos durante la procesión del Corpus? – como protección. Empero, en Aldeanueva del Camino era costumbre antigua curar a los niños afectados de garrotillo imponiéndoles el collar de la imagen. En cambio, en Valverde de la Vera, los cordones se conocen como hilos, que tras ser bendecidos el mayordomo los arroja sobre los fieles asistentes. En Piornal las mujeres llevan unos hilos de seda y un plato con sal, a la cual desde la antigüedad se le ha dado diferentes significados que sería prolijo enumerar aquí.

Y junto al *ramu*, los danzarines con sus *relacionih* sobre la vida y milagros del santo, que en Nuñomoral van acompañados por *El Gracioso* – personaje ataviado pieles, que lleva la mitra del santo en la cabeza – y que hace flamear el pendón del santo a lo largo de la procesión...

Costumbre ésta de ondear la bandera que se ejecuta igualmente en Casillas de Coria al finalizar la procesión. Aquí, la persona interesada en hacer una ofrenda por algún familiar o por todos los presentes antes de ondearla; en Gata, tras ondearla, lanzan la bandera al aire para intentar cogerla... En ambos casos el ondeo se hace a cambio de una aportación económica. A veces, el ramo es sustituido por un mástil del que penden cintas de colores, como el que en Nuñomoral porta el *Ramajeru*, alrededor del cual bailan las danzarinas. Este baile se ejecuta igualmente en Montehermoso, donde tras el tejer y el destejer las cintas se representa la danza *de los oficios*, mediante la cual los danzarines van representando o imitando las profesiones de los artesanos. O en Gata, palo que es sostenido por el *ramero* mientras las *rameras* – es decir, las muchachas que intervienen en el ramo – bailan y cantan canciones tradicionales tejen y destejen las cintas. En Malpartida de Plasencia, la *cucaña* es una de las principales diversiones de la fiesta.

También es costumbre las subastas de platos ofrecidos por los fieles, como en Cáceres o Villar del Rey, donde las parejas que intervienen en el baile del cordón están obligadas a llevar un plato como ofrenda; y en Valverde de la Vera, localidad donde se ofrecen bandejas de floretas con miel, que son compradas directamente por los fieles, sin necesidad de subastarlos.

Y las pujas. Por ejemplo, en Casillas de Coria, para subir al santo a su trono; en Casillas de Coria, Gata o Guijo de Coria donde se licita por los brazos de las andas. O por el ramo, en Nuñomoral o Pasarón de la Vera.

Y el paloteo – el *paleu* hurdano –, una danza que se integra o colabora en ritos habitualmente religiosos y tal vez iniciáticos que – como en los casos que siguen – se adscriben a la fiesta de nuestro santo gargantero, danzas que suelen ejecutarse durante las procesiones, en el templo o en lugares concretos. Generalmente estos danzantes van ataviados con enaguas, cintas, pañuelos u otros atavíos estrafalarios.



Danzaos. Garbayuela

En Garbayuela salen los típicos *danzaos* para ejecutar la popular danza de los palillos, que se tiene como una de las señas identificadoras de la celebración. Las parejas van marcando el compás de la danza con el choque de los palillos y bailando en fila mientras recorren las calles del pueblo acompañando al santo antes de volver a la iglesia. En el pueblo se cree que esta danza es de origen celta y que en algunos movimientos de la misma se detectan señales de tipo agrario. En Montehermoso es el *palo-tero* – que viste un traje casi bufonesco y lleva una especie de mitra a la cabeza – el encargado de proporcionar el carácter festivo y regocijante con sus muecas, gestos y movimientos al desfile. Al igual que *el Gracioso* hurdano – ataviado igualmente ataviado con pieles de macho cabrío – en la *danza del paleo* con sus palos colorados. En Pasarón de la Vera está el *Boo* personaje ataviado con traje de rayas como si fuera un bufón, con gorro de piel y la cara embadurnada que lleva en sus manos unas grandes castañuelas con que alejar de las Cajas – las procesiones nocturnas – a los niños, mientras éstos le insultan diciéndole *Zampahigos, zampabollas /*

con el culo de cebolla. Y aunque antes formaba parte de la procesión de San Blas, ha dejado de hacerlo.

Y luego están los machos de Ahigal y los dos Santibañez, las carreras de caballos de Ahigal o de asnos en Valverde, la petición de la maná de Montehermoso, la pedida del chorizo en lugares como Cortegana, donde se celebra una romería conocida popularmente como «*día del chorizo*»; en Valverde de la Vera, donde es el mayordomo quien se encarga de recaudar los chorizos yendo puerta por puerta, chorizos que serán subastados junto a la ermita del santo; las peticiones por parte de los quintos en Casaatejada, que cuelgan las entregas de las taramas que habían recogido la noche anterior en el monte y que colocan sobre un asno – como en Casatejada, a la que más arriba aludí –, Palomero, Ahigal, donde los chorizos son enristrado en un bastón o Santibañez el Bajo, chorizos que posteriormente son vendidos y con el dinero obtenido se preparan una particular fiesta. Y en Santibañez el Bajo, que el día 4 de febrero – festividad de San Blas Viejo – los quintos aprovechan para *pedir el chorizo*.



Vendedoras de cintas. Cilleros

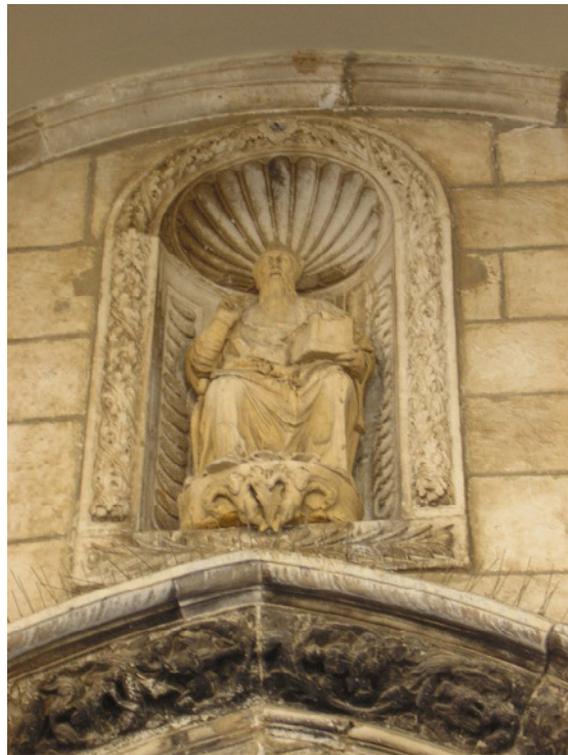
Y luego está la gastronomía particular de esta fiesta: Las roscas de candelilla, una mezcla de miel con cereales, que según unos es de origen prerromano y para otros judío o árabe; los roscos hechos con harina y anís en grano de Cáceres; las migas de Bodonal de la Sierra y Campolugar; la tortilla de Carrascalejo; el buche con berzas, lloretas, cagajones, piñonates y el *bullu* en forma de paloma hecho con pan y anís; los caramelos de azúcar y cacahuets troceados de Monroy; las perrunillas y el aguardiente de Robledollano o Cilleros; los roscos bendecidos o roscas de San Blas que con fines preventivos se cuelgan pendientes de un cordón, generalmente rojo. Y los perritos de Puebla de Sancho Pérez, un dulce en forma de perro hecho de masa de pan con forma de ese animal en el que se distinguen claramente las orejas, el cuerpo, las patas y el rabo, que se comen en esta fiesta en el que se conoce como *día de los Perritos* para ello los muchachos compran varios de esos perritos y con ellos colgados del cuello acuden a la iglesia para que el sacerdote los bendiga. Pasada la misa salen al campo y los meriendan en

comandita. ¿No será que en esta costumbre de los perritos de San Blas existió un trasfondo totemico relacionado con el mundo pastoril como recuerdo de la protección que el santo gargantero ejercía sobre los animales? ¿O... y si los perritos no fueran tales y sí amuletos destinados a protegerse de los lobos, el peor enemigo de los ganaderos? No sorprendería que así fuese, pues – como escribe Félix Barroso – «A cuerpo gentil. Las Fiestas de San Blas asoman ya por el pico de 'La Gineta' – aludiendo a la danza de Luh Cháncuh, que éstos se ejecutaban – algunos años si las entrevísperas de San Blas habían matado algún lobo, el cual se arrojaba a los pies de San Blas – en otras ocasiones, era a los de San Antonio – y varios danzarines, subidos en unos rústicos zancos de madera, bailaban en torno al animal muerto».

Lo cierto es que el culto al Santo se había extendido rápidamente, primero por Yugoslavia, luego por todo Oriente y más tarde por Occidente. En la Edad Media – sólo en Roma – tuvo San Blas cincuenta y cuatro iglesias y oratorios

bajo su advocación. Y era tan grande el número de monasterios e iglesias que aseguraban poseer reliquias del Santo, que resultaba imposible certificar su autenticidad. Y aunque las noticias históricas relacionadas con su vida, su culto y su martirio – es decir de su existencia real – antes del siglo VIII son exiguas, y sí aparecen en el siglo IX, no por ello estos datos estarían del todo privados de alguna verosimilitud por vaga que fuera, pues en la liturgia de la época tuvo cierta repercusión debido a algún rumor o noticia sobre el Santo, tal vez enriquecida su biografía con relatos prodigiosos y fantásticos, lo que motivó que San Blas llegara a convertirse en uno de los santos más populares de la Edad Media, a lo que contribuyó igualmente la propagación de sus reliquias. De ahí que algunas ciudades como Ragusa – al sureste de Sicilia – y Tarento – al sur de Italia –, crean poseer reliquias del santo. Y en Croacia – limítrofe al suroeste con el mar Adriático, donde comparte frontera marítima con Italia – hay al menos dos ciudades donde se rinde culto a San Blas. Una es Vondjan – en el condado de Istria –, donde existe una iglesia destinada al Santo y aunque la iglesia se construyó a principios del siglo XIX, guarda en su interior infinidad de reliquias contenidas en pequeños frascos, tantas como el mismo Vaticano o el Monasterio del Escorial; eso sin contar los cuerpos momificados de diversos santos, entre los que caben destacarse los de San Sebastián y Santa Bárbara, entre otros. La otra ciudad es Dubrovnik – igualmente en la costa del Adriático – que en la capilla de las reliquias de la iglesia de Ntra. Sra. de la Asunción guarda un relicario del Santo. Los ragusianos tienen gran fervor a este Santo porque en la fiesta conmemoran que San Blas les salvó de ser invadidos por los venecianos en el año 971. Ese día los notables de la ciudad y los fieles de toda la comarca portan reliquias del Santo en una solemne procesión por el casco antiguo de la ciudad. Y otro dato: San Blas está presente en la bandera de la población, entre las siglas S. B.

Pero el tema de las reliquias existentes en diversas localidades españolas lo trataré más



San Blas. Dubrovnik



Bandera de Dubrovnik

adelante, dedicándome ahora a la devoción y a los festejos que se organizan.

En el País Vasco la bendición de los cordones de diversos colores, que han de llevarse colgados del cuello nueve días después de la fiesta del Santo, al cabo de los cuales se quemarán, asegurándose así el no padecer ningún catarro durante el año como manda la tradición general – está relacionada con la gastronomía en algunos lugares del país. Por ejemplo, en la ciudad guipuzcoana de Éibar es típico elabo-

rar una «torta» llamada de San Blas, hecha de huevo con relleno de azúcar glaseado y semillas de anís, que es considerada en medicina como un buen expectorante para el catarro. La tradición manda que la «torta» sea bendecida si se desea que surta efecto. En Bilbao la costumbre manda bendecir los cordones en la parroquia de San Nicolás – en el Arenal – y fabricar las típicas rosquillas – donde tampoco falta el anís – y los «macarrones» – dulces hechos a base de clara de huevo, almendras molidas, canela y azúcar glas –. En torno a estos «macarrones» corre una leyenda que asegura que si durante nueve días comes estos dulces usando el cordón bendecido del Santo, éste te protegerá de los males de garganta durante todo el año. Tampoco pueden faltar en la capital vizcaína los conocidos como «Santiaguitos», caramelos de malvavisco; planta – el malvavisco – que se ha cultivado desde la antigüedad por sus propiedades medicinales pues favorece las expectoraciones antiinflamatorias y está indicada para los catarros y bronquitis.

En el municipio guipuzcoano de Tolosa – y antes de acudir a misa – la fiesta de San Blas comienza con la degustación de un *pintxo* de chorizo bien caliente para afrontar el frío mañanero y con una pasada por el puesto de las rosquillas blancas y de las medallas del Santo, antes de acudir a la misa, pasada la cual se bendicen unas y otras. Y lo cierto es que ninguno de los presentes sale del Barrio de San Blas sin su bolsa de roscas. Unos las llevan para sus amigos y familiares, otros para consumo propio y otros, tal como dice la tradición, «para sanar pequeños problemas de garganta».

Páganos es un pequeño concejo del municipio de Laguardia – en la provincia de Álava – adonde acuden los laguardienses para festejar a San Blas. Así lo recoge la letra de la danza popular del *Txulalai* – también conocida como *Las Tarara* o *Marmarisola* – que se baila con música de gaita después de la misa y la bendición de los roscos, rosquillas, panes y frutos:

*Ya vienen los de Laguardia
a celebrar la función
para que los paganeses
se metan en un rincón.*

*Chulalai, chulalai, chula, chula, chulalai
chulalai, chulalai, chula, chula, chulalai.*

La festividad conlleva, además el beso de la reliquia del Santo y una gastronomía especial, pues es el día de las típicas sopas de chorizo, hojaldre y el vino rojo, caliente para amortiguar el frío. Igualmente – y tal vez la más extendida – pervive la tradición de bendecir los roscos y los cachetes, «dos panes extraños – que en palabras de José Carlos Capel, Pan y sexo por San Blas, El País, 3 de febrero de 2013 – «evocan ritos milenarios». Y añada que nadie sabe desde cuándo se elaboran y se reconozca o no «el cachete – también llamado ‘machote’ – emula un falo desproporcionado, con sus correspondientes genitales más o menos desfigurados. La ‘rosca’, que se asemeja a un roscón de reyes, es una alegoría del sexo femenino. Ambos, con la superficie lisa o rociada de anisitos se acoplan entre sí por penetración de uno en otra». De ahí que los niños porten lo cachetes y la niñas las roscas; cachetes y roscas que una vez bendecidos se comen como remedio para las dolencias de garganta. «Más allá de las apariencias – insiste Capel –, detrás de estas piezas se ocultan ritos paganos de exaltación de la fertilidad cuyos antecedentes nos retrotraen a los fastos de Roma», ya que entre los romanos eran frecuentes los panes fálicos en homenaje a Príapo, el dios griego protector de rebaños, productos hortícolas, uvas y abejas. En fin, que ambos tipos de panes han llegado hasta nosotros como elementos rituales del pasado, «relacionado con algún dios concreto, cuyo objetivo no era otro – según señalaba Caro Baroja en su obra El Carnaval, que Capel cita – procurar la fertilidad de los campos, la abundancia de las cosechas y evitar las enfermedades de hombres y animales, En otra de sus obras – *Ritos y mitos equívocos*, págs. 54-55, Istmo, Madrid, 1995 – al hablar de las *mondas* de Talavera de la Reina – advocación mariana que se simboliza en el culto a Nuestra

Señora del Prado, cuyo origen exacto se desconoce, aunque no cabe duda de que es antiquísimo y podría remontarse a unas ofrendas a deidades prerromanas que posteriormente, con la llegada de los romanos, el «mundus o mundun Cereris» se ofrecían a la diosa Ceres coincidiendo con la llegada de la primavera – menciona la *cistae*, una caja o canasta «característica de los cultos agrícolas y de carácter místico». Y añade: «En las diferentes fiestas y rituales, dentro de las cestas, llevadas por los *cistóforos* o por muchachas adscritas a esta función, se conducían al templo de la divinidad frutos, plantas y otros objetos que no se debían mirar» (pág. 54). Y más adelante: «El contenido de las '*cistae*', los objetos de culto eleusino, eran varios, pero predominaban las tortas y pasteles de formas diversas, hechos con harina de cereales de distintas clases y flores y frutos... También pasteles redondos» (pág. 559).

A todo ello debe añadirse que en la localidad vizcaína de Abadiño se celebra el día del Santo una de las más importantes ferias agroganaderas del Vizcaya, relación que algunos atribuyen al hecho de que San Blas sanó a numerosos animales enfermos que se acercaban a él con ese propósito.

Pero aún hay más. Según Juan G. Atienza – *Los santos imposibles*, pág. 186, Barcelona, 1977 – el culto a este Santo se da en el mismo centro de un núcleo mágico peninsular que rodea Laguardia, abundante en dólmenes, viñedos y tradiciones con marcado carácter místico, como el culto de los *Picaos* o flagelantes de San Vicente de la Sonsierra, y añade que en la festividad de San Blas se celebra en Laguardia una romería dedicada a este santo que – curiosamente – se dirige al vecino barrio llamado de 'Paganos'. «Y pienso, en este caso, en el indicio que implica tal nombre, que hace sospechar un enclave de paganismo que, probablemente, subsistiría en épocas en las que la Iglesia estaría ya plenamente asentada. Es relevante, en este sentido, que una romería de San Blas tenga como meta, precisamente, un núcleo de posible pervivencia pagana».

Pero el País Vasco no es la única Comunidad Autónoma donde se venera a este santo. Pero antes de tratar sobre los festejos que se dedican a San Blas en otras partes de España, conviene hacer mención a un detalle que no consta en ninguno de los pueblos extremeños estudiados y que tiene su importancia a la hora de tratar de ese culto y la veneración que se le dedica: La existencia de alguna reliquia del Santo.

La Iglesia Católica considera como reliquia – en latín *reliquiae*, remanentes – los restos de santos recogidos después de su muerte, ya sea el cuerpo entero, una parte – por pequeña que sea –, un trozo de ropa o cualquier objeto que le hubiera pertenecido en vida, considerándose reliquias de primer grado las que formaron parte de su cuerpo; de segundo, los fragmentos de su ropa, algo que había usado en su vida o formado parte de su martirio, y de tercer grado cualquier objeto que hubiera tocado a una de primer grado o a la tumba del santo.



Relicario. Carrión de los Condes

Este culto se retrotrae a los principios del cristianismo, siendo la primera reliquia documentada una de las piedras que los judíos lanzaron contra a San Esteban, el primer mártir por Cristo, durante su lapidación. También se dice que muchos cristianos exponían su vida lanzándose a los anfiteatros donde los creyentes eran despedazados por las fieras con tal de conseguir algún resto de su cuerpo o de su sangre, que empapaban en esponjas o paños. Tal sucedió con San Ignacio, al que devoraron las fieras en el anfiteatro de Roma en tiempos de Trajano. Los cristianos recogieron los restos que habían dejado las bestias, los envolvieron en tela y los enviaron a Antioquía, de donde había sido obispo.

Luego, el culto a las reliquias se generalizó a raíz de la reforma protestante, con el fin de que los fieles imitaran a los santos, hasta el punto de que en uno de los sínodos de Cartago se decretó que no sería consagrada ninguna nueva iglesia que no tuviera una reliquia en su altar, o no estuviera sobre una cripta con el cuerpo de algún mártir.

Ello influyó para que se desatara una auténtica fiebre por poseer reliquias y que en la segunda mitad del siglo IV se empezara a fragmentar los cuerpos de santos y santas para que así hubiera más centros religiosos con algún trozo de los mismos, pues el hecho de poseerlas, además de su significado religioso se consideraban un fenómeno de gran importancia social, cultural y económica, llegando incluso a provocar enfrentamientos, como ocurrió entre los habitantes de Poitiers y de Tour por la posesión del cuerpo de San Martín. Y sólo cuando a principios del siglo XIII en el IV Concilio de Letrán se prohibió la veneración de las reliquias que carecieran de «*certificado de autenticidad*», no se consiguió que su venta fraudulenta fuera disminuyendo.

Y antes de seguir adelante con los cultos a San Blas, quiero reseñar en relación con lo anteriormente reseñado, algo que en su día escribió Alonso de la Torre – *La mojama de Madrigalejo*, HOY, 16/6/2017 – en referencia a las tres reliquias que se guardan en la catedral de Coria,

Cáceres: El mantel de la Sagrada Cena, un fragmento de la cruz de Cristo y una espina de la corona. Hasta hace algunos y durante bastantes años, cada 3 de mayo se vino celebrando la Fiesta de las Tres Reliquias. «Miles de peregrinos acudían a la localidad, desfilaban bajo el balcón de las reliquias de la Catedral, tocando el mantel, y dejaban en la feria que se celebraba en torno a las reliquias sus buenos dineros. Pero en 1791... el Cabildo prohibió la fiesta para evitar que se desgarrara el tapete sacro en lugar de buscar la manera de que la muchedumbre pasara bajo él sin tocarlo. Sin reliquia, ni había fiesta, ni había feria, ni había nada.» Ya lo decía el mismo de la Torre al principio del artículo: «Quien tiene una reliquia, tiene un tesoro». Sino, lo que sucedió en Coria...

Una vez anotadas esas salvedades, haré mención a otras localidades españolas donde de una forma u otra se sigue venerando al protector de la garganta.

En Madrid capital, tras sacar la imagen del santo de la iglesia de El Salvador y San Nicolás realizan una romería hasta el cerro de San Blas, en el Retiro, donde pasan el día dando buena cuenta de las provisiones que han llevado. Y ya por la tarde devuelven el Santo a su iglesia. Esta romería se remonta a los siglos XVII y XVIII. Actos semejantes tienen lugar en Miraflores de la Sierra, donde además de los actos religiosos hacen igualmente una romería con comida popular en el campo y con una suelta de vaquillas. Y en la ermita del barrio de Canillas – perteneciente al distrito de Hortaleza madrileño – se venden los típicos panes de San Blas, bendecidos.

En Villamanta – al suroeste de la Comunidad – son los quintos quienes celebran la festividad con una gran luminaria y una procesión al final de la cual se bendicen y subastan gargantillas de cera con cintas de colores que previamente han sido ofrecidas al Santo. También es fiesta de quintos en El Vellón, municipio próximo a la capital donde lo que se subastan son rosquillas.

Pelayos de la Presa – situado igualmente al suroeste madrileño – festeja al Santo en dos ocasiones. La primera, dura los días 3 – San Blas Grande – y 4, San Blas Chico. El día 3 es el día grande. Los vecinos dejan sobre el Santo piezas de pan y cintas de colores para que sean bendecidas y cuando acaba el acto eclesiástico se las colocan. Luego bajan a la plaza del pueblo, donde el Ayuntamiento invita a vino y a bollitos típicos del Santo. Al día siguiente – una vez concluidos los oficios religiosos – se saca una réplica del Santo y se puja por sus andas, al objeto de recaudar dinero para la Hermandad de San Blas. El segundo festejo en su honor es una romería, que se realiza el último sábado de mayo a la ermita ubicada en el llamado poblado de San Juan, próximo a la zona del pantano de igual nombre, donde tras la misa la gente se reparte por el lugar para comer. En Ambite –con-

tiguo a la provincia de Guadalajara – lo típico de la fiesta es salir al campo para comer *la tortilla*, al igual que en Barajas, de ahí que la festividad sea conocida aquí como «el día de la tortilla» de patatas. Actualmente es una costumbre en desuso.

Valdemorillo – situado en la parte oeste de la Comunidad – es famosa por celebrar la primera feria taurina del año, dentro de las fiestas mayores de San Blas, patrón de la localidad junto con La Candelaria. Aparte de los pasacalles de gigantes y cabezudos, la misa y la procesión en honor del Santo, es característico el rondón, un baile tradicional ejecutado en forma de rueda o círculo, que se correspondería con el baile corrido castellano de dulzaina, en el que se avanza a la vez que se marcan los pasos de baile. Sin embargo y a pesar de su antigüedad, está en vías de extinción.



Danza de San Blas. Benaguasil

En la mayoría del resto de las localidades madrileñas donde se festeja al Santo – Ajalvir, Collado Villalba, Cubas de la Sagra, Robledo de Chavela y Talamanca del Jarama – los actos vienen a ser semejantes a lo antedicho: Actos religiosos, procesiones, roscas y cordones de cera, reparto de panes con anís bendecidos, verbenas... Y si hay alguna diferencia es en Perales de Tajuña, donde son típicas la matanza del cerdo y las gachas, en Robledo de Chavela, donde son protagonistas los niños, que sacan en procesión a San Blas – y en Navalafuente, donde hace aparición «la vaquilla» manejada por los mozos del lugar y que suele estar vinculada a ritos de paso, pues los mozos que han cumplido los dieciocho años – es decir los que antes eran llamados a filas para realizar el servicio militar –, son los protagonistas. Confeccionan una vaquilla con ayuda de sus madres y la pasean por el pueblo. Finalmente, cito un texto que Julio Caro Baroja incluyó en su trabajo *Mascaradas de invierno en España y en otras partes* – *Revista de Dialectología y tradiciones populares*, tomo XIX, cuadernos 1, 2 y 3, pg. 239, Madrid 1963 –: «Según tengo entendido, en Miraflores (provincia de Madrid) se representaba la muerte de otra ‘vaquilla’ hasta hace unos años, el día de San Blas». Ya en la Comunidad Valenciana, en la capital – y en el templo parroquial de San Valero, Obispo y San Vicente Mártir, del barrio de Ruzafa –, la imagen del Santo está expuesta durante el día junto a la fachada de la iglesia con su reliquia. Por la tarde es tradicional que las madres acerquen a sus hijos pequeños – *la passà de xiquets* – para ungirles la garganta con aceite bendecido, pidiendo así que les proteja contra los males de garganta. Y a media tarde, siguiendo una antigua tradición, la imagen procesiona por el barrio, precedida del «tabalet i la dolçaina» – el tambor y la dulzaina – y secundada por el sacerdote y centenares de niños que también han pasado delante del santo. Como aditivos a la parte religiosa está la profana: el *porrat*, una tradición festiva valenciana, que se celebra en torno a la ermita o santuario donde se venera a un santo, en este caso San Blas. Lo más característico de los *porrats* es el mercado

al aire libre donde se ponen a la venta cerámica, cosméticos, juguete de madera productos tradicionales, dulces y frutos secos... El origen de esta costumbre popular se atribuye a la veneración de la sociedad agrícola a los santos, para conseguir buenas cosechas y la fertilidad de sus animales. Es típica de esta fiesta la compra de botellitas de aceite bendecido y las típicas bolsitas con las típicas galletitas, cuyo envoltorio incluye una obligatoria oración.

En Benaguasil – municipio valenciano en el Campo de Turia – los actos se inician con la tradicional bajada de troncos arrastrados por caballos desde el cementerio a la plaza, donde se encenderá la hoguera del Santo, en torno a la cual se ejecutan bailes regionales al son del timbal y la dulzaina y se reparten cacahuetes y mistela. Los actos continúan con la procesión y el posterior reparto – bendecidas mientras se besa la reliquia del santo – de las *blaietas* – galletas aromatizadas con vainilla que llevan estampada una imagen de San Blas que – según dicen – previenen de los males de gola y la tos, y la rifa del *santblaiet*, una imagen del santo. Igualmente son muchas las personas de otros pueblos que se acercan a esta localidad para cumplir con la tradición de pasar sus pañuelos y prendas por la imagen para garantizarse una garganta sana todo el año.

Potries también celebra con gran arraigo y asentimiento popular de la comarca de la Safor – donde se ubica – el tradicional *porrat* o fiesta de San Blas, con una romería donde no faltan las ofertas culturales y festivas. La tradición impone que los devotos acudan a la iglesia parroquial de los Santos Juanes a pasarse rozando por la garganta la reliquia del santo, que allí se conserva junto a su imagen: La falange de un dedo que se conserva en un relicario. Cumplen así con el ritual de purificación y protección frente a las enfermedades de garganta.

En relación con esta reliquia cuenta la tradición que cuando llegó a la zona, hubo una disputa entre los pueblos por conseguirla. Para dirimir la cuestión se decidió ponerla a lomos de unos bueyes para que decidieran adónde se



Relicario de San Blas. Potries

dirigían. La primera vez los animales se dirigieron a Potries donde se quedaron, pero la protesta de los otros pueblos hizo que se volviera a repetir la prueba. Hasta once veces volvieron los bueyes con la reliquia a Potries, convenciendo a todos de que era allí donde debí quedarse para siempre. Esta leyenda recuerda otras con santos y vírgenes.

Torrente es otro municipio del área metropolitana de Valencia donde igualmente es tradicional ponerse aceite bendecido sobre la garganta. En esta localidad de la Huerta Oeste los pequeños *clavarios* y *clavariesas* – claveros y claveras –, junto con otros algo mayores, representan el milagro que hizo el Santo con un niño que se había atragantado con una espina de pescado. Igualmente se venden los típicos *gaiatos* – bastones de rosquilleta o de panquemao – y los *sanblaiets*, una masa de aceite, harina, azúcar y anís, que van acompañados por un botellita de aceite bendecido.

En Villar del Arzobispo lo típico es hacer en todas las casas los conocidos como panes de

San Blas que – tras ser bendecidos – se reparten no sólo entre amigos y familiares, sino que también se dan a comer a los animales domésticos para que el Santo los proteja igualmente. Tampoco faltan las muestras de folklore, presente en los bailes típicos.

La reliquia de San Blas se guarda durante todo el año bajo el altar mayor de la Basílica-Santuario de Nuestra Señora del Lledó – patrona de Castellón – junto con la de su copatrono San Cristóbal y la de San Vicente Ferrer, protector del Reino de Valencia. Y únicamente se expone – en su relicario – junto a su imagen en el altar mayor de la Basílica para ofrecerse a la veneración de los fieles al finalizar la misa, a la vez que se extiende una bendición por los enfermos de garganta. La reliquia procede de la basílica pontificia de San Biagio – San Blas –, en la ciudad italiana de Maratea – del antiguo Reino de Nápoles –, donde se venera el sepulcro del santo desde el siglo VIII. La reliquia fue donada a la ciudad por los sacerdotes que custodiaban el sepulcro del santo.

Bocairent celebra la primera semana de febrero su fiesta de *Moros y Cristianos* en honor a San Blas. Según cuenta la tradición a principios del siglo XVII se dio en la ciudad una terrible epidemia de difteria que asoló la población. Los vecinos se encomendaron entonces al Santo y la enfermedad desapareció, de ahí que San Blas fuese proclamado patrón de Bocairent, que desde entonces lo homenajea con una singular fiesta donde no faltan los fuegos artificiales, las comparsas, las procesiones o los desfiles junto con el atronador ruido de la pólvora. Y *l'Entrá*, cuando las distintas comparsas de cada bando hacen su aparición, con sus escenificaciones, como la toma del castillo por el bando cristiano y la *Abotá de la Mahoma*, quema de un gigantesco muñeco lleno de cohetes y la conversión de caudillo moro a la fe cristiana, con acompañamiento de gozosos cantos ante la imagen del Santo.

San Blas es igualmente patrón de Burriana, capital de la Plana Baja. Esta localidad adquiere importancia y particularidad una costumbre que recuerda en cierto modo a la Hermandad de los Borrachos de Cañamero o la de Pasarón de la Vera, y es la tradicional *Font del Vi*, fuente de la que mana vino para cuantos quieran catarlo. «Festejo – que como se recoge en cierta página dedicada a esta fiesta – que demuestra una vez más el carácter conservador y tradicional de sus ciudadanos que honran con el vino a su patrón». Y para acompañar al vino se reparten bocadillos de longanizas y morcillas, además de las tradicionales calderas de San Blas o los típicos rotllos – rollos – bendecidos, hechos con anisetes. Por supuesto, no podía faltar la procesión del santo, al que con gran devoción acompañan los burrianenses en el traslado a su iglesia.

Otras localidades castellanenses donde se festeja a San Blas son Salzadella, con la exhibición de vaquillas y toros embolados, entre otros actos; Villafranca, con la celebración de una misa baturra en honor al Santo y la bendición de caramelos en la Iglesia parroquial y las conocidas rondas de San Blas, grupos de ron-

dallas que recorren el pueblo. Y Bejís, donde pasan los pañuelos por la garganta de la imagen y se bendicen los roscos anisados.

Y ya en la provincia de Alicante, Sax homenajea a San Blas con su fiesta de *Moros y Cristianos*, que rememora la Reconquista del pueblo por las tropas del aragonés Jaime I. San Blas fue proclamado patrón de la villa en 1627, año en que los sajeños en agradecimiento por haberles liberado de una epidemia de garrotillo, difteria grave u otra forma de angina maligna en algunos puntos del aparato respiratorio que solía ocasionar la muerte por asfixia prometieron sus votos al santo que celebrarían «desde ahora y para siempre» para demostrarle su devoción, promesa que se renueva mediante un Cabildo el 26 de diciembre de cada año. Aunque en el siglo XVI ya existía la devoción a San Blas por una reliquia suya – un pequeño trozo de hueso – que tiene el pueblo, Y aunque se desconoce su procedencia, «existe la hipótesis de que, durante las Cruzadas, llegase a Roma desde Oriente y, desde allí, fuese trasladada a Sax por la condición preceptiva de gran parte del siglo XVI de que todas las Iglesias de nueva consagración debían tener en su propiedad reliquias de santos», según se recoge en una página del Ayuntamiento.

Finalmente, otra localidad alicantina donde se festeja a San Blas es Villena, donde pervive la tradición de visitar al santo, que se encuentra en la iglesia de las Monjas Trinitarias, para llevar sobre todo a los niños para pasarles la reliquia del santo por la garganta.

Ya en Castilla-La Mancha, cabe decir que San Blas es venerado desde hace siglos en la parroquia de San Pedro en Ciudad Real. Este culto surgió en 1599, cuando el Padre Pacheco – de la Compañía de Jesús – fue autorizado por Clemente VIII para extraer de los cementerios de Roma – y de varias iglesias de España – reliquias de Santos para enriquecer la iglesia de San Pedro, entre las que se encontraba la reliquia de San Blas, En este sentido – según detalló el sacerdote de la parroquia – «se trata de un fragmento de fémur, llegado desde



Caridades. Ciudad Real

Roma como consecuencia de la decisión del Papa Paulo V de remitir a todas las iglesias católicas diferentes reliquias guardadas en el Vaticano con el propósito de reforzar así la fe de los creyentes» –Una tarde plácida para San Blas. Latribunadeciudadreal.es –Sin embargo, su celebración ha sufrido algunos altibajos en la ciudad. Por ejemplo – según escribe Martín Aguirre, La celebración de San Blas en Ciudad Real –se suprimió el novenario que se celebraba en honor al Santo, tras restablecerse su culto; la Congregación Infantil de San Blas, que llegó a contar con numerosos hermanos – «pues era costumbre en la ciudad que las madres acudieran con sus hijos para alumbrar al santo durante su salida procesional para que no enfermaran de la garganta» – desapareció en los años setenta del pasado siglo xx, y a partir de entonces la imagen es llevada por los jóvenes y adolescentes de la parroquia – recuérdese que San Blas es el protector de los niños –, que son acompañados por los devotos y especialmente por los niños que reciben catequesis en la parroquia. Una vez terminada la procesión se da

a besar la reliquia del Santo. Con la festividad de San Blas terminan las celebraciones de los llamados Santos Viejos: San Antonio Abad, San Sebastián y San Blas, que desde los primeros días de enero y hasta la llegada del carnaval, jalonan el calendario festivo local. Y con ellos, las caridades, pastas dulces artesanales que según la tradición ya reseñada en otras localidades, protege al que las come, tanto personas como animales.

En Moral de Calatrava se celebra una primera romería, tradicionalmente el primer sábado de febrero, en un paraje donde se encuentra la ermita del Santo. Los romeros llevan del cuello la típica gargantilla de tela bendecida, que es pasada por la capa del Santo para la protección de la garganta, siguiendo esta tradición desde tiempos antiguos, cuando los moraleños padecían muchas enfermedades de garganta, debido a la humedad de las huertas. Al día siguiente – llamado *ReSanBlas* – se celebra una segunda romería – a otro lugar diferente, conocido como *El Pozo de las Chapas*. De esta romería deriva

la palabra «cintica», que es una medida de volumen relativa a aproximadamente 3 ó 4 dedos de vino o limonada que se ofrece a amigos y conocidos.

Otra epidemia de difteria o *garrotillo* – que se dio en Alcázar de San Juan a finales del siglo XVIII – fue lo que motivó que San Blas se venerase en esta localidad manchega. Según la tradición, fue el prior de la Colegiata de Sta. María la Mayor quien se encomendó al Santo y la epidemia cesó, de ahí este santo empezase a tener una gran devoción entre los alcazareños, que acuden a la parroquia a venerar la imagen y su reliquia.

Igualmente guarda una gran tradición comprar los rosquillos de S. Blas, un dulce típico con sabor a anís, que son bendecidos con anterioridad para que protejan a los fieles de los males de garganta.

Entre las localidades manchegas ubicadas en la comarca natural e histórica del Campo de Calatrava ciudadrealeño, donde se venera a este Santo está Caracuel –, con celebración de misa, procesión y celebración del Cetro por Hermano Mayor de la Cofradía que el día 3 invita a un aperitivo en su casa a los vecinos y se sortea el Cetro para el día siguiente, día de *San Blasillo*; Bolaños, localidad que pasó la festividad al día 4 debido unos tristes acontecimientos ocurridos en Bolaños el día 3 durante la Guerra Civil Carlista – años 1833.1839 – en que murieron asesinados veintidós vecinos intentando defender el municipio de un grupo de carlistas que terminaron ocupando el pueblo. Este día también se conoce como el día de *Las Almendrillas* garrapiñadas o venta de los típicos dulces, mientras los jóvenes siguen haciendo «la pañolá», regalando bolsas de frutos secos que antiguamente se envolvían en pañuelos. En Granátula, actos litúrgicos y romería a la explanada de la ermita, al pie del cerro que lleva su nombre, donde lo típico es comer piñones. E Hinojosa, donde es costumbre consumir un dulce típico llamado «rosquilla de San Blas».

Otro municipio manchego que festeja al santo garganero es Manzanares. Rezos de rosarios, novenario a San Blas – al final del cual se ponen a la venta las tradicionales rosquillas bendecidas –, triduo, misa con procesión donde participan los niñas ni niños ataviados con el traje típico manchego y los mayores con el típico blusón local y el beso de la reliquia del Santo que se guarda en la ermita son los actos religiosos más relevantes. También es típico encender una hoguera frente a la ermita para asar productos típicos y repartir caldo caliente entre los asistentes mediante el pago de un pequeño donativo. Por cierto: En Manzanares también la fiesta pone fin al ciclo de los Santos Viejos. Otra novedad de esta localidad ha sido la presentación de las fiestas a través de pliegos de cordel, aquellos impresos que narraban temas populares tales como sucesos cotidianos o episodios históricos, legendarios o religiosos y que podían considerarse hermanos de los romances y de las conocidas como coplas de ciegos. En Almagro, los actos litúrgicos organizados por la Hermandad de San Blas – festividad que también pone fin a los tradicionales Santos Viejos – se inician temprano con los laudes, finalizados los cuales – para mitigar el frío que suele ser habitual en estas fechas – la Hermandad invita a los asistentes a chocolate caliente y a un dulce. Más tarde se celebra la misa patronal y – como manda la tradición – también la Hermandad invita a un vaso de «limoná» y a unos bocaditos, a la vez que se ponen a la venta los típicos hornazos y gargantillas del santo. La celebración continúa por la tarde alrededor de la iglesia, con diversas actividades lúdicas y culturales. Finalmente, en Montiel son típicas las tortillas este día.

Ya en la provincia de Guadalajara, los habitantes de Jadraque – pueblo situado en el valle del Henares – tienen por costumbre cenar el día del Santo el «mollete», un pan redondo y blanco que rellenan con tortilla de patata, lomo y chorizo «de la olla» y, de postre, naranja. Se recuerda así una tradición antigua, cuando hace años los jóvenes de Jadraque llevaban en su hatillo el mollete para ir a bailar en la vecina localidad de Villanueva de Argecilla, que tiene

como patrón a San Blas, al que festejan con misa, procesión y bendición de rosquillas, que los vecinos elaboran para agasajar junto con un vaso de moscatel a los forasteros que acuden a la fiesta. La procesión del San Blas en Villanueva conserva la tradición de «apedrear» al Santo tirándole caramelos, en recuerdo del milagro de haber salvado al niño que se ahogaba con la garganta de pescado.

Más atrás dije que fue Julio Caro Baroja quien hizo referencia a la pretendida existencia de un sepulcro del Santo en Cifuentes y de un báculo a él atribuido en Huete, ambas localidades de Guadalajara. Y que a orillas del Tajo se veían unas ruinas que los cifontinos decían que era la ciudad de Sebaste, a la vez que mostraban «la cueva del beato» donde se había refugiado el mártir, aseguraban. La tumba estaría en el convento de Tovar fundado por el infante Don Juan Manuel, en Gárgoles de Arriba, pedanía de Cifuentes, en el lugar donde la tradición la ubicaba. «Vida y peripecia» – la del Santo, según escribe José Ramón López de los Mozos, en su comentario al libro de Fernando Bermejo Batanero, «El real monasterio de monjas dominicas de San Blas en Gárgoles de Arriba – se mezclaba la leyenda y la tradición tratando de conformar una historia verdadera, siempre difícil de demostrar documentalmente, pero que Bermejo Batanero, siguiendo las ‘presunciones ciertas’ que inserta Fray Pedro de Ortega en su ‘Fundación del Insigne Convento de S. Blas de Lerma, de Religiosas de la Orden de Sto. Domingo’ (Burgos, 1630), que ofrece la teoría de que ‘los restos de San Blas se custodiaban en un templo o ermita junto al cerro donde siglos más tarde se levantó el monasterio de San Blas del Tovar’, ‘[...] donde yace y [allí] su cuerpo, según parece por presunciones ciertas y por muchos milagros que faze Nuestro Señor en el dicho lugar [por lo que] creemos que es y [allí] el cuerpo del dicho San Blas».

Sin embargo, San Blas no se venera en Cifuentes, sino el Carnaval el 6 de febrero, mientras en esa misma fecha en su pedanía, se festeja al Santo, con misa, procesión, a la que sigue

el tradicional vino español acompañado con los típicos bollos o rosquillas que el Ayuntamiento de Cifuentes dona para la ocasión.

Siguiendo en la provincia de Guadalajara, en Brihuega se tiene gran devoción al Santo, ya que es tradición que los jóvenes del pueblo besen su reliquia para protegerse la garganta. Aunque es en Villaviciosa – una de sus pedanías – donde tiene mayor arraigo por tener a San Blas como patrón. Y como en otros municipios de la comarca, lo típico es tomar vino dulce con bollos.

Botarga, la larga, / que a mí no me alcanza ,/ grita la chiquillería / nerviosa y alborozada. Corre, corre la Botarga / en todas direcciones, / dando a diestro y siniestro / porrazos y coscorriones.



Indumentaria de la Botarga

Así reza una coplilla de Peñalver – pueblo de La Alcarria guadalajareña – donde el domingo más próximo al 3 de febrero sale por las calles un enmascarado – la Botarga – vestido con camisa y pantalón blancos – pues según dicen vie-

ne de la nieve de los Pirineos –, de los cuales cuelgan cintas rojas; no lleva gorro, pero cubre su cabeza con un pañuelo también blanco y su cara con una máscara de cartón duro de colores vivos semejante a la de un diablo. Tampoco lleva cencerros, pero sí una especie de cachiporra terminada en gancho para subir por los balcones de las casas si no le abren la puerta, para perseguir a los pequeños o para tratar de dar a los pies de los vecinos, mujeres incluidas. Su misión es llegar a las casas para ahuyentar a los malos espíritus y felicitar a los vecinos. Iban delante del Santo en la procesión y su misión es acompañar a las Autoridades y a los miembros de la Hermandad, que – provistos de unos cestillos van pidiendo por el vecindario dinero, uvas frescas, pasas... También se le permite asistir a misa – donde permanece despojada de su máscara – y al terminar el acto religioso los vecinos recogen las caridades, dulces, magdalenas y uvas – previamente bendecidos por el sacerdote –, uvas que se tienen como medicina contra los males de garganta. Actualmente al botarga principal acompañan otros dos con caretas de diablo, y son muchos los niños que se visten igualmente. También se acostumbra a asustar a los niños pidiéndoles que sean buenos, que no usen ya chupete, etc.



Botarga de Peñalver

Ya en la provincia de Cuenca es en Almonacid del Marquesado – en la Mancha Alta – donde la fiesta de San Blas adquiere más relevancia, siendo su manifestación festiva de tradición inmemorial más relevante *La Endiablada* – diablos que llevan grandes cencerros colgados de la espalda – que se celebra en honor a la Candelaria y a San Blas.

Según se recoge en *Mitos y supersticiones manchegas – Blog sobre mitología, supersticiones y leyendas de la Mancha* – la celebración de San Blas guarda cierto paralelismo con las tradicionales apariciones marianas existentes en algunas localidades españolas, pues su imagen fue desenterrada por un pastor de Almonacid en el paraje conocido como los Majanares, despoblado de San Clemente o Fuente Vieja, situado entre los términos de Almonacid y Puebla de Almenara, donde hubo una aldea llamada Fuente de Domingo Pérez, que quedó despoblada a finales de la Edad Media, pasando algunos de sus habitantes a vecinarse en Almonacid y otros a Puebla, lo que ocasionó cierto enfrentamiento entre ellos, pues ambos grupos deseaban llevar la imagen a sus pueblos de adopción. Pero como los de Puebla no lograron que sus bueyes movieran la imagen y sí las mulillas de Almonacid, el suceso fue interpretado como milagroso al considerar que el Santo deseaba permanecer en Almonacid.



Según la web oficial de *La Endiablada* los protagonistas principales de las fiestas de Almonacid son dos, que muestran actuaciones contradictorias – aunque complementarias – durante los festejos, pues mientras los diablos visten estrafalariamente, producen gran estruendo con sus cencerros y no guardan un ritmo de conjunto, las danzantas llevan prendas delicadas, acicaladas con sumo cuidado y esmero, bailan al son rítmico de la música, recitan versos y deben guardar una coreografía

cuidadosamente ensayada. Los espectaculares saltos y danzas de los diablos tienen su debido contrapunto en los acompasados movimientos de las danzantas al son de la dulzaina y el tambor. «Es esta contraposición la que hace que la fiesta adquiera un carácter único, excepcional, dado que se aúnan manifestaciones religiosas de muy diferente cariz, encontrando cada una su lugar en un equilibrio admirable entre lo ordenado y lo confuso, entre lo estrambótico y lo armonioso, entre lo divino y lo humano».



Los festejos duran cuatro días, iniciándose el día 1 con la petición al Alcalde del permiso por parte del Diablo Mayor, ataviados de diablos – pantalón y chaquetas con dibujos florales de color chillón a modo de pijama, grandes cencerros sujetos al tronco por medio de correas que hacen sonar en recuerdo de la alegría de los pastores cuando encontraron la imagen, que se plasmó en el sonar de los cencerros de sus ganados, gorros de papeles multicolores, que llevan en la mano una cachiporra con cabeza de diablo – y las danzantas, que – entre otros atavíos – visten falda de colores, medias blancas con cintas rojas cruzadas, corpiño, mandil negro y llevan sobre los hombros un pañoleta de color blanco el día de la Candelaria y de color negro el día de San Blas y sendos conjuntos de cintas de colores. Y en vez de cencerros, castañuelas. Así se inician las fiestas, durante las cuales los rezos, las danzas, el ruido de los cencerros, disfrute de «rosquillas» – una masa frita con huevo, gaseosa, harina y azúcar –, «rosquillos» – dulces hechos con harina, manteca, aguardiente y azúcar –, «zurra» – abreviatura de zurracapote – y anís toman el protagonismo.

Los festejos en honor a San Blas comienzan el día dos, con el lavado de la imagen con un paño y una botella de aguardiente por parte del

diablo mayor en recuerdo de los pastores que – según la leyenda – lavaron la efigie del santo cuando lo encontraron y además adorna la imagen con las cintas y los exvotos ofrecidos por personas piadosas o en agradecimiento por su protección. El día 3 los diablos recorren todo el pueblo recaudando dinero que la Hermandad empleará para cubrir sus gastos antes de iniciar la procesión – con la única diferencia de que han cambiado el gorro floral que llevaron en la procesión de la Candelaria por la mitra de San Blas – a la que seguirá una misa que concluye con la llegada de los diablos que – siguiendo el ritual del día anterior – montarán de nuevo el arado, se recitan los dichos y danzaran dentro de la iglesia a modo de despedida hasta el siguiente año; danza que seguirá más tarde por las calles de la localidad.

La fiesta de San Blas de Almonacid termina el día 4, llamado *San Blasillo*, con el recorrido de las danzantas, que han cambiado las castañuelas de días anteriores por palos de madera que golpean unos contra otros en las danzas de los «paloteos», algunos de los cuales son solicitados por los vecinos a cambio de dinero. Por su parte, los diablos – sin cencerros ni su vestimenta habitual – se reúnen para cenar juntos.



© SANTIAGO TORRALBA // EFE

EL ARADO

1.-Atención al auditorio
del cielo dulce vocablo
mis compañeras y yo
formaremos un arado
[y por la pasión de Cristo,
de piezas lo iré formando.] (bis)

2.-La cama será la cruz
que Cristo tuvo por cama,
[al que siguiera su luz
nunca le faltará nada.] (bis)

3.-El dental es el cimienta
de la fe que profesamos [
y del Santo Sacramento
de la gloria te esperamos.] (bis)

4.-La reja la lengua es
la que todo lo decía
[válgame el Divino Dios
y la Sagrada María.] (bis)

5.-A Dios le suplicaré
con palabras verdaderas
[que por clavos de su cruz,
le pongo las orejeras.] (bis)

6.-Puso la mano en la esteva
el famoso labrador
[primero reparte el grano
dando gracias al Señor.] (bis)

7.-Las vilortas que son dos
hacen fuerte ligamento
[son como los sacramentos,
que reconcilian con Dios.] (bis)

8.-Atención al auditorio
Sacerdotes y Prelados
[así por este timón,
se gobiernan los arados.] (bis)

9.-Las fuerzas que van tirando
de este arado Celestial,
[es María Concebida
sin pecado original.] (bis)

Almonacid del Marquesado

Otras localidades conquenses donde se festejan a San Blas son Tarancón, donde es costumbre tradicional salir a la ermita de la Virgen de Riánsares – donde se venera al Santo y a su reliquia – a degustar la merienda tradicional, consistente en tortilla de patatas, chorizos, panecillo y una naranja; Fresneda de la Sierra, localidad donde lo tradicional es encender una gran hoguera para pedir protección al Santo en todo lo relacionado con los males de garganta y que ha de permanecer encendida hasta finalizar la noche, que se acompaña con el reparto de rollos de caridad entre los asistentes; y en Torrejoncillo del Rey, donde se reparte la tradicional rosca de San Blas después de besar la reliquia del patrón.

En Villacañas – en la Mancha toledana – la imagen del santo es trasladada desde la ermita del Cristo a la iglesia parroquial y junto a ella se colocan las ya conocidas caridades y las gargantas del Santo – de forma redondeada – que se conservarán durante todo el año en las casas. De vuelta a la ermita y antes de devolver la imagen a su altar, tiene lugar la puja de los brazos de las andas que – como en otras localidades – son más caros delanteros que los traseros. Y se reparten las caridades entre los asistentes a cambio de un donativo voluntario una vez bendecidas. Y como escriben Luisa Ángel Rodríguez y Lorenzo Martínez Ángel – Datos sobre el culto a San Sebastián y San Blas en las comarcas de Liébana (Cantabria) y la Mancha toledana. Revista de Folklore, nº 256 – «no faltan personas que siguen creyendo que tomando o consumiendo las caridades no tendrán problemas de garganta durante todo el año. De hecho, nos han informado que, debido a los efectos salutíferos que se atribuían a las caridades, se llegaba incluso a echar fragmentos de éstas a los pozos, por si caía algún animal o persona a los mismos, para que San Blas lo salvase de morir ahogado. También se arrojaban caridades, o fragmentos de las mismas, en la comida de los animales».

Y en Consuegra, los consasburenses se acercan a besar las reliquias de San Blas, custodian en la capilla de la ermita del Pilar, que se en-

cuentra dentro del edificio que ahora se ha dedicado para la Adoración Perpetua.

La Región de Murcia – heredera histórica del Reino de Murcia – tradicionalmente estuvo comprendida como región biprovincial de Albacete y Murcia, pero durante la Transición Albacete pasó a formar parte de Castilla-La Mancha. Y al igual que en otras localidades albaceteñas, se festeja a San Blas. Entre éstas se encuentra Alcalá del Júcar, que celebra la festividad con hogueras y los tradicionales «naschos» – también llamados «majas» – un manojo de esparto seco que cada cierto trecho se rodea con una jareta o dobladillo de esparto verde, a la última de las cuales atan una cuerda para poder cogerla, pues una vez encendida, pequeños y mayores salen corriendo por el pueblo a la vez que las voltean sobre sus cabezas. Aunque tal vez lo más tradicional sea las típicas ofrendas al Santo de unos dulces llamados «toñas» o «tortetes», unas tortas de bizcocho adornadas con dulces cuya elaboración se remonta a la llegada de los árabes y que se entregaban en acción de gracias por alguna curación para subastarlos. Curiosamente, algunas llevaban un puro en el censo para que el Sasntoles protejera la garganta. Hasta hace algún tiempo atrás también acudían los niños – acompañados de sus madres – para ofrecer los «tortetes» que se subastaban igualmente. «A veces estas donaciones – puede leerse en una página local – tenían carácter perpetuo, yendo cualquier miembro de la familia a entregarlo año tras año en caso de no haber ya niños en la casa».

En Tarazona de la Mancha los festejos se inician con un rosario que dura nueve días, durante los cuales los tarazoneros acuden cada tarde a la ermita del Santo y el noveno – terminado el rezo – se baja la imagen en procesión hasta la iglesia parroquial de San Bartolomé, donde permanece hasta el día siguiente – día 3 –, para una vez finalizada la celebración eucarística y la ofrenda de gargantas, brazos, corazones u otras partes del cuerpo hechos de cera para rogar por protección de aquello que se ofrece, la imagen es devuelta en procesión hasta su ermita.



Ofrendas de cera en Tarazona

Otras tradiciones tarazoneras son la representación de una batalla entre moros y cristianos y el baile de paleo llamado «los Matachines». La primera se compone de tres actos que se representan en la Plaza Mayor, frente a la casa del cura, durante la cual aparece el diablo y la tercera cerca de la ermita de San Blas, que concluye con la victoria de los cristianos, que ponen en fuga a los musulmanes. En cuanto a «los Matachines» – vocablo que no tiene nada que ver con matarifes –, según información recibida de esa localidad manchega «se trata de un entremés que aúna dos melodías, una de Matachines y otra de villano, que se popularizaron por España en el siglo xvii. Parece ser que el Matachin es una figura de origen italiano».

San Blas también es festejado en Villarrobledo y Ribera de Cubas, de donde es patrón. En el primero el Santo es servido con oficios religiosos y con el reparto de panecillos bendecidos tras la misa y la procesión, panecillos que en Ribera reciben el nombre de «rollos», donde además hay verbenas y comida populares y –sobre todo– la tradicional hoguera nocturna para de este modo –según dicen, «quemar cualquier hipotético mal espíritu que traviesamente atraído por el color, ruido y olor propio de la celebración, se haya colado en la fiesta»–, con el posterior disparo de cohetes rastrosos llamados «carretillas». Y en los barrios rurales albaceteños de Cerrolobo y Abuzaderas, con actividades que incluyen comidas populares, bailes y juegos.



Matachín italiano. Cortesía de Giovanna Arnoldi

Finalmente, en Caudete en la comarca del Corredor de Almansa con su tradicional concurso de «gachamigas» – una especie de gacha, elaborada con una masa de harina, agua, ajo, aceite de oliva y sal – en la explanada de la ermita de la Virgen de Gracia a donde los gaudetanos han llevado la imagen del Santo, que es devuelto de nuevo a Gaudete tras el concurso.

El centro de la comarca de la Huerta de su nombre, Murcia celebra las festividades de la Candelaria y de San Blas con una serie de actos que comienzan con anterioridad al 2 de febrero. Este día, en la Iglesia de Santa Eulalia se dice una misa, a la que siguen la ofrenda floral a la Candelaria, la bendición de las candelas y la presentación de los niños ante su imagen con la imposición de velas en sus gargantas. Y ya por la tarde – antes de la misa – procesionan las imágenes de San Blas, San José y Ntra. Sra. de la Candelaria, con la entrega e imposición de velas aromadas con mimosas.

El día 3 – igualmente en la iglesia de Santa Eulalia – la Asociación de Laringetomizados y el Gremio de Otorrinos celebran una misa y una ofrenda floral al patrón de la garganta, a las que siguen de nuevo la imposición de velas. Una tradición centenaria muy arraigada entre los murcianos – pues se remonta al siglo XIX – es la compra de los rollos bendecidos del Santo, aunque también está muy extendida la otros objetos religiosos relacionados con San José, San Blas o la Candelaria, tales como medallas, chapas, broches o incluso figuras de terracota del Santo de Sebaste.

La devoción a San Blas en el municipio de San Javier – a orillas del Mar Menor – comenzó con la conquista de Murcia a los musulmanes por Jaime I en 1266, coincidiendo con la festividad de San Blas. Este rey donó a los Monjes Trinitarios unos terrenos para que edificaran un convento para atender el culto al Santo de Sebaste, en honor del cual se construyó una ermita. Pero con el tiempo el convento y la ermita desaparecieron, de ahí que la imagen de San Blas y su reliquia pasaran a la parroquia de Santa Eulalia.

La Calavera – de cala, bahía y vera, orilla – dependiente de Santiago de la Ribera, ambas pedanías del municipio de San Javier – donde se establecieron los trinitarios en el siglo XVI, pedanía que al parecer se llamó San Blas en un principio. Su primitiva ermita estaba dedicada a San Juan Bautista, pero los monjes la pusieron bajo la advocación de San Blas. «Es posible – según recoge Región de Murcia Digital. La Calavera – que se trate en un tiempo de dos ermitas que al desaparecer una, la de San Blas, se llevara la efigie de este Santo a la más próxima, que sería la de San Juan de la Calavera, acabando por olvidarse el primitivo patrono sustituido por el culto de la nueva imagen». Antiguamente, esta fiesta consistía en una novena al Santo, una misa y una concentración posterior de los asistentes en uno de los pequeños puestos para tomar vino, torraos – garbanzos asados – y comprar un puro de caramelo. También se vendía el típico ‘San Blas’, figura de barro que per-

manecía hasta el año siguiente en la cabecera de la cama de los más pequeños por existir la creencia que ayudaba a prevenir las enfermedades de la garganta. Actualmente los ribereños celebran una romería que parte desde la parroquia de Santiago hasta la nueva ermita que se ha construido en las proximidades de la anterior en La Calavera.

Otra localidad murciana donde se continúa con la tradición de comprar los *rollicos* y reliquias del Santo es Lorca. Los fieles lorquinos acuden al convento de las Madres Mercedarias para besar la reliquia del Santo, pasársela por la garganta de los más pequeños o adquirir reliquias en lana y seda, hechas por las monjas.

San Blas también es venerado en diversas localidades de Castilla y León. Así, en Gradefes – municipio leonés de de la comarca Tierra de Rueda – se festeja con una eucaristía y con la posterior veneración de una reliquia del Santo en el Monasterio cisterciense femenino de Sta. María la Real, con la entrega del bollo de San Blas. Igualmente es típica la degustación de la morcilla y la «jijas» – nombre que en las provincias castellano-leonesas recibe la carne de cerdo picada para hacer chorizo – y el menú San Blas: Cecina de chivo, morcilla leonesa y chorizo. Y coincidiendo con esta festividad celebran su tradicional Feria, con la exhibición de ganado ovino, caprino, equino y razas autóctonas caninas: El Mastín y el Carea Leonés. San Blas – además de protector de los males de garganta – se dedicó a atender y curar a los animales salvajes enfermos y heridos que buscaban refugio en la cueva donde el Santo oraba, de ahí que en algunos lugares se le tenga también como protector de los animales domésticos.

En la comarca de Vega del Esla, el municipio de San Millán de los Caballeros acoge una exposición del mastín leonés, raza que a día de hoy casi se circunscribe únicamente a las zonas leonesas de alta montaña, donde se dedican al cuidado del ganado. La parte religiosa está igualmente arraigada en la localidad, donde después de la procesión tiene lugar la celebración litúrgica con la adoración de una reliquia

del Santo – al igual que en Sabero – mientras los feligreses entonan la canción *Gozos de San Blas*, donde se recuerda la vida del Santo y su dotes de milagrero en lo que se refiere a los males de garganta.

En la catedral de Astorga se celebra una misa con confesiones y rezos comunitarios para después venerar la reliquia del Santo – al parecer un fragmento de un hueso de su antebrazo – que allí se guarda.

Al oeste de la comarca de El Bierzo, Villafranca – uno de los municipios leoneses donde se habla gallego – también celebra la festividad de San Blas. Tras una misa vespertina en la iglesia de Santiago del Barrio del Castillo, el Santo recorre en procesión las principales calles de la Villa y una vez finalizada se bendicen y repartes los panes, pues según creencia tradicional del municipio – como de muchos otros lugares ya reseñados – quedará protegida la garganta de cuantos lo hayan comido. A este acto seguirá el encendido de una hoguera en la que todos los asistentes pueden asar chorizo y panceta.

En Puente de Órbigo – pedanía de Hospital de Órbigo – en la ribera del río Órbigo – afluente del Esla – la fiesta comienza con un acto religioso dedicado a Ntra. Sra. de la Purificación, patrona de la localidad, que dará paso al baile vermut, aperitivo de mediodía que fue tan común en numerosos pueblos españoles y que sigue vigente en la provincia leonesa, aunque – según dicen – el plato fuerte del día es la hoguera de San Blas, a la que sigue una verbena y un fin de fiesta con una sesión de teatro.

En Rioseco de Tapia San Blas es la primera de las fiestas que se celebran en la capital del concejo, que incluye a Espinosa y Tapia. En la capital tapiega la efeméride – que incluye las tradicionales novenas – se inicia con un pasacalles a cargo de una banda de gaitas, al que sigue una misa con posterior procesión, la sesión vermú y por la tarde un desfile de gigantes y cabezudos y una merienda.

Rebollar de los Oteros es una pedanía perteneciente al municipio leonés de Corbillos, al que también pertenecen Nava y San Justo, conocidos como Los Barrios de los Oteros. Según recogía Julio Caro Baroja – Mascaradas de invierno en España y en otras partes. Revista de dialectología, tomo XIX, cuadernos 1, 2 y 3, año 1963, pg. 239 – en el pueblo de Rebollar – el mismo día de San Blas – «dos hombres se ponen una manta parda encima, de modo que uno imita ser la parte posterior y el otro la anterior de la vaca. Colocan a esta representación unos cuernos para mayor propiedad. Otros hombres, disfrazados con grandes cencerros, salen por las calles en compañía de ellas. Pasan todo el día holgando. Corren y bromean. Pero el día siguiente, que llaman de ‘San Blasín’, uno hace que mata a la vaca de un tiro.

«Entonces los mozos beben grandes cantidades de vino que dicen es la sangre de la vaca muerta». Actualmente ya no se celebra, pues las fiestas de Rebollar – en mayo – están dedicadas a San Miguel. La de Santa Lucía – a pesar de ser la patrona de Rebollar – hace muchos años que ha dejado de festejarse.

Pasando a la provincia de Zamora – en la capital y en la iglesia de San Vicente – tiene lugar la tradicional venta de cintas, a la vez que una reliquia del santo se da a besar, permaneciendo expuesta luego durante todo el día. Y en el templo de Santa María del Azogue – Benavente – durante el servicio religioso se da a besar otra reliquia, habiendo desaparecido – sin embargo – la tradicional entrega de cintas bendecidas a cada devoto asistente al acto litúrgico.

Rabanales es un municipio ubicado en la comarca de Aliste, al oeste de la provincia zamorana y cerca de la frontera con Portugal. Los festejos al Santo gargantero se inician con una misa, seguida de la secular tradición de venerar sus reliquias, rito que en 2015 cumplió 300 años desde que el papa Clemente XI concediese a la Hermandad de San Blas – según se recoge en La Opinión – El Correo de Zamora – una Bula que «incluía siete años y siete «querentesnas de perdón» en cada uno de los cuatro días se-

ñalados, aparte del 3 de febrero, para visitar la capilla del patrono «cuya advocación está en el altar del lado de la epístola: 30 de mayo (san Fernando), 28 de agosto (san Agustín), 28 de octubre (san Simón) y 31 de diciembre (san Silvestre)». En cada uno de dichos días se decía misa cantada por los cofrades vivos y difuntos». Últimamente se ha recuperado la antigua costumbre del ramo como ofrenda, que se acompaña de la loa del mártir, escrita en enero de 1874 por el párroco de entonces. Al terminar la misa y tras la procesión se bendice el Ramo con el resto de ofrendas se inicia la subasta de todo ello. El día 4 es San Blasico, Y siguiendo con las reliquias, en el monasterio de Sta. María – que fue del Císter en Granja de Moreruela –, dicen que entre otras reliquias tenía una de San Blas.

Ya en la provincia de Salamanca, desde días anteriores a la fiesta se comienzan a vender las cintas o gargantillas bendecidas, que llevan grabada la imagen del Santo. Y como es tradición en cuantos lugares son costumbres las gargantillas y para que obren sus virtudes profilácticas han de llevarse anudadas al cuello hasta el Miércoles de Ceniza, en que se queman. Esta tradición tiene especial seguimiento en Santa Marta de Tormes – donde desde el día 31 de enero al 4 de febrero festejan a Sta. Águeda y a San Blas con misas y procesiones dedicadas a ambos santos y la quema del Quinciano, un muñeco hecho por las águedas, que representa al torturador de la Santa – y Garcihernández, que durante cuatro días festeja al Santo, con misa, procesión y variedad de eventos festivos para todas las edades.

En Ciudad Rodrigo – la población más importante del suroeste salmantino – se celebra una romería hasta el monasterio de la Caridad, cuyo origen se remonta al siglo XIII para que el obispo bendiga las gargantillas y dé a besar la reliquia del Santo a los fieles. Igual sucede en Béjar – donde existe un relicario en forma de mano que guarda dos dedos de San Blas – y en su comarca, uno de los pueblos que más festeja al Santo es Fuentes de Béjar, que lo tiene como patrón y que también festeja a Santa Águeda

– patrona de las mujeres –, las celebraciones más esperadas por los fuenterricos, que cuenta además con la fiesta de los quintos, es decir de los jóvenes de ambos sexos que cumplen la mayoría de edad, en recuerdo de aquellos mozos que antaño se tallaban para cumplir el servicio militar. Ambos santos cuentan entre sus tradiciones con las hogueras de los quintos y de las águedas, incluida la quema de Quinciano.



Relicario de San Blas. Béjar

Los lugares de la Sierra de Francia donde se celebra a San Blas y en los que las cintas de colores bendecidas durante la misa y las procesiones se convierten en protagonistas de la festividad, son Nava de Francia – donde el Ayuntamiento ofrece un ágape a los vecinos –, Herguijuela de la Sierra – con ofertorio y agasajo al vecindario con caldo y migas por parte de los mayordomos –, El Maíllo – donde el Ayuntamiento regala cintas de colores en forma de gargantillas, que se repartieron durante el ofertorio, entregándose una a cada vecino según aportaba su donativo al Santo – y Santibáñez de la Sierra, donde se llevó a cabo la bendición de las gargantillas, tras lo cual llegaría la procesión al son de los tamborileros y que últimamente

ha contado con la dedicatoria de *Relaciones* por parte de algunos vecinos hacia el Santo. El convite – como en otros pueblos reseñados – corre a cargo del Ayuntamiento. Y San Miguel de Valero, donde se enlazan – al igual que en Fuentes de Béjar -- las celebraciones de Santa Águeda y San Blas, y aunque éste es el patrón de los quintos locales, son las mujeres quienes se hacen cargo de preparar las andas del santo.

San Blas también se celebra en algunos municipios de Valladolid. Así, en Castronuño – al suroeste de la provincia – los festejos se inician el día 31 de enero, con diversas actividades lúdicas profanas, y llegado el día del patrón de los cardadores, la jornada comienza con algún acto musical, que continúa con una misa cantada, con procesión y una comida popular. Antiguamente después de la procesión tenía lugar el llamado «baile de las once», que solía celebrarse a esa hora y otro por la tarde. Igualmente se celebraba un festejo taurino en la plaza del pueblo, utilizando los carros a modo de rueda.

En Santervás de Campos – situado en la comarca de Tierra de Campos, al norte de la provincia – lo más característico de la fiesta de San Blas es la tortilla, pues se degustan distintas variedades de tortillas hechas por los vecinos, que se reúnen para cenar y bailar y si sobra algo, lo dejan para el día siguiente. Empero, las fiestas patronales están dedicadas a los Santos Gervasio y Protasio, en junio. Algo parecido acontece en Ramiro – al sur de la provincia – donde el patrón es San Miguel, sin embargo, el Santo garganero es festejado con misa y vino de honor, sin olvidar actuaciones musicales, parrillada popular y talleres para niños.

Viana de Cega inicia sus festejos con las Candelas, a los que siguen los de San Blas – con una misa con procesión actividades profanas – como la hora del vermú – y otras de tipo lúdico – y las Águedas, destacando entre estos festejos los espectáculos taurinos, que son precedidos con acompañamiento de charanga en la hora del vermú y la ruta del puchero – semejante a la actual ruta de la tapa que se organizan en algunas localidades en verano –, donde cada bar pre-

para un aperitivo diferente. Tampoco faltan los típicos bollos de hoja de San Blas, como postre.

Finalmente, Velilla – situada entre los páramos de Torozos y la Vega del Duero – también dedica una de sus fiestas a San Blas, con verbena, bailes regionales y un refrigerio que ofrece el Ayuntamiento.

Ya en Palencia, en Carrión de los Condes, los devotos acuden al convento de Sta. Clara a celebrar la eucaristía, a la que sigue el acto de

besar las reliquias del Santo, que se recogen en un viril plano que el sacerdote da a besar y en un rollo que pasa por la garganta de los fieles. Terminados estos actos y ya fuera del templo, los niños – que han acudido al convento con los bolsillos llenos de naranjas – realizan una antigua tradición de origen incierto: «Rodar la naranja», naranjas que se comen una vez rodadas, para entrar luego en la tienda del convento para comprar los hojaldres con el nombre y las forma de «cuellos o corbatas de San Blas».



Rodando la naranja. Carrión de los Condes

El acto de rodar la naranja – El Norte de Castilla, 3/2/2019 – se justifica con una fantásica leyenda de origen incierto. Erróneamente se supone, que el origen de esta tradición local sería la visita del Cid Campeador a sus hijas, que estaban casadas con los Infantes de Carrión. El Cid tras conquistar Valencia, decidió volver a Castilla a ver a sus Niñas y entre los regalos que las traía, lógicamente venían las famosas naranjas de Valencia. Cuando llegó a Carrión, no las encontró, lanzando todo tipo de insultos a sus yernos. Con el enfado tiró los presentes, entre ellos las naranjas que rodaron por el suelo. Estas, al ser una de fruta exótica para los niños

castellanos originaron entre ellos una pelea. Con el enfado y los gritos, perdió el Cid la voz y al salir de Carrión, extramuros de la ciudad, entró en el Monasterio de Santa Clara la Real, donde al venerar la muñeca de San Blas y tras que la madre abadesa se la pasara por la garganta, el Cid recuperó su voz. Esto es lo que dice la tradición popular, aunque la historia lo desmiente, ya que las hijas del Cid no se casaron con los Infantes de Carrión y lógicamente el monasterio de Santa Clara la Real de Carrión de los Condes no se funda hasta el siglo XIII y además el Cid Campeador vivió en el siglo XI.

Finalmente, Villalobón, en Tierra de Campos, finalizada la misa, saca a San Blas engalanado con cuatro roscos. Ese día no faltan ni las roscas ni los bollos bendecidos en las casas.

En la localidad burgalesa de Lerma – durante la fiesta de San Antón – también existe la tradicional «rodada de la naranja» desde el cerro de San Antón, popular costumbre que según los lerreños conocieron ya sus abuelos y los abuelos de sus abuelos sin saber de dónde procedía dicha tradición.

Volviendo a Palencia, San Blas es festejado en Villalobón, con misa, veneración de la reliquia de su brazo y procesión con la imagen engalanada con cuatro roscos, siendo igualmente tradicional que ese día no falten en las casas ni las roscas ni los bollos bendecidos; en Ribas de Campo, cuya iglesia guarda tres reliquias, una de San Martín de Tours, otra de San Lorenzo y la tercera una canilla de San Blas; en Hornillo de Cerrato, con misa castellana, danzas por las calles en las cuales los danzantes llevan el traje tradicional de los quintos – pantalón de pana y botas militares –, la hora del aperitivo y del vermú populares, entre otras actividades; y Monzón de Campos, que a los festejos propios de San Blas se añade la *Exaltación de los Nabos*, con una serie de actividades que giran principalmente en torno a esta hortaliza, tales como la elaboración de platos cuyo ingrediente principal es el nabo, el *Torneo Nabero* con su concurso *El mejor ojo del condado*, en el que los participantes tienen que acertar el peso de una cesta de nabos «a ojo» o «a bulto», como se hacía tradicionalmente en la compra venta de la hortaliza, programa que se completa con la degustación de «bocatas de panceta» las ruta de «La Cazuelita de Potaje de Invierno» por los bares del pueblo, un mercado de productos palentinos y la tradicional hoguera con reparto de sopas de ajo, patatas y huevos.

Burgos es una provincia de la comunidad castellano-leonesa donde igualmente se festeja a San Blas, especialmente en Poza de la Sal – en la comarca de la Bureba – donde además de los actos religiosos – misa, procesión, bendición de



Negros de San Blas. Poza de la Sal

cordones y beso de la reliquia – tienen lugar los manteos populares en la plaza, para después de comer entonar la Salve y el himno de la Virgen de Pedrajas, patrona de la localidad. Y ya por la tarde los festejos continúan con un pasacalles de los mozos y mozas que – vestidos con el traje regional y precedidos por el pollero, el participante que lleva conejos, gallinas y pollos atados a un palo – van a participar en una tradicional y sin igual en la comarca «danza del Escarrete», donde los mozos deben demostrar sus dote de bailarines a la pata coja alrededor de un pollo o conejo que debe tocar con una espada. El último en intervenir es el pollero, que baila una jota pozana o de bodas – pozano/a es el gentilicio del municipio – para finalizar con ella los festejos. La danza – según puede leerse en *Poza de la Sal*, Wikipedia – «es interpretada por la banda de Poza de la Sal; consta de dos partes, una ya citada que es en la que se danza alrededor del animal, primero el mozo, luego la moza y después ambos intercalados, terminando cada

danza con un saludo a las autoridades»; y añade: «antiguamente eran los mozos casaderos; la moza tenía que cortar la cabeza a dicho animal (desjarretar)», y que hoy en día el animal no sufre ningún daño durante el espectáculo.

Por su parte, la asociación pozana *Amigos de las Salinas* señala que la efectividad del sacrificio de los animales tenía un componente fundamental. «Crónicas antiguas describen cómo los gallos se colgaban de las patas desde una soga y eran las mujeres las que debían seccionar el cuello del animal de un solo golpe de espada. Las que lo conseguían eran aplaudidas mientras que las que erraban el golpe eran abucheadas. En la actualidad algunos golpes simulados sobre el animal mientras se danza alrededor de ellos simbolizan ese sacrificio».

Y añaden que la fiesta en aquellos tiempos tenía una parte lúdica importante con algún exceso de comida y bebida. «Los mozos se encargaban de recaudar dineros y viandas para los almuerzos y cenas. Recorrían el día anterior el pueblo disfrazados de Negros de San Blas, entraban en las casas con cierto «permiso» por la fiesta, y pedían la contribución «voluntaria» para la celebración. Había que estar pendiente de que no se llevaran alguna pieza de la matanza que se guardaba las cocinas de leña y cuartos altos. Para no repetir la petición de contribución se manchaban con el hollín la cara de las mujeres como señal de haber colaborado. Para aquellas que no lo hacían tenían la amenaza de que serían los pechos los que serían manchados con el hollín de los manos de los mozos».

¿Pero qué significado tiene el *esjarrete*? Según algunos estudiosos del tema los animales representan las ofrendas que se hacían a los dioses manes al objeto de conseguir la prosperidad y el bienestar de los recién casados, homenaje que fue cristianizándose con los años y cuyas raíces tradicionales se remontarían a la antigua Salionca, Poza de la Sal – nombre que se relaciona con el indoeuropeo «sal, agua salada» – de los austrígonos, tribu prerromana del norte de la Península, según Tito Livio. Para otros, el festejo estaría ligado a la primavera y

al despertar de la naturaleza dormida durante el invierno, para lo cual desjarretaban a los animales de modo que su sangre cayera sobre la tierra promoviendo así la fructificación de los campos y la proliferación de los animales que les iban a servir de sustento.

Al preguntar a Manu Gil sobre el significado del «manteo», me comentó que la Cofradía de San Blas ha tenido y tiene bajo su tutela todo el ceremonial – incluida la danza de ese día – «era una fiesta en la que participaban los solteros y solteras que ese año iban a contraer matrimonio. Aunque así se recoge mayoritariamente, en la fiesta podían participar más parejas, siempre que no excediera de un número determinado, aunque he oído que en ocasiones llegaron a participar hasta ocho parejas. Es decir, aunque tenían prioridad para bailar la danza los mozos y mozas casaderas, también acostumbraban a hacerlo otros mozos. Algo semejante a lo que pasa hoy, en que la danza puede bailar la cualquier pareja sean o no sean novios o se vayan a casar. En Poza no hay jóvenes casaderos que vivan en el pueblo, ni creo los haya en mucho tiempo. Aún así la fiesta se viene realizando, excepto algunos años que no se celebró debido a que la mayoría de los jóvenes había emigrado y estaba trabajando en Bilbao o en Burgos.»

Y sobre el «manteo»: «En el documento más antiguo que existe sobre el desarrollo de esta fiesta – *El Carnaval*. Julio Caro Baroja. Ed. Alianza – no se habla de él, y es más que posible que fuera una incorporación reciente, lo mismo que los trajes que llevan los hombres, que fue una incorporación de los años ochenta. Esos trajes son pura fantasía. Los arrieros pozanos, de los que se supone que está tomado, nunca se vistieron así. Hasta antes de la pérdida y recuperación de esta fiesta, los hombres que bailaban la danza vestían habitualmente el traje de domingo – de traje –, y si no lo tenían – que era lo más habitual – o lo pedían prestado o bailaban con la ropa más elegante y limpia que tuvieran. Las mujeres, contrariamente, siempre se vistieron con el traje de pozana. Con esto no quiero decirte que el manteo no existiera antes. Lo

preguntaré, pero ya no quedan personas que hayan nacido después de la guerra civil y como sabes esa guerra marcó un antes y un después en las fiestas populares». Y añade: «Básicamente el significado del manteo es pedir al que se manta un aguinaldo para la fiesta que después realizan los mozos y mozas entre ellos. Normalmente se manta a las autoridades; al mayordomo o mayordoma de ese año y a las personas que se dejen».

Otra localidad burgalesa donde se festeja al Santo es Lerma, en la vega del Arlanza, con misas de bendición de las roscas de pan o dulces, llamados de San Blas porque únicamente se hacen ese día. Y como manda la tradición estas roscas se guardan en los edificios para combatir los males de garganta. Los actos religiosos tienen lugar en el Convento o monasterio de las monjas Dominicas de San Blas, mandado construir por el Duque de Lerma para albergar a dichas monjas, que venían de Guadalajara con las reliquias del Santo.

Lo que no deja de sorprender de esta provincia es que la entidad menor de Sandoval de la Reina – en la comarca del Odra-Pisuerga –, perteneciente al Ayuntamiento de Villadiego, que a finales del siglo XVI contaba únicamente con 60 vecinos, de acuerdo con las relaciones remitidas por el arzobispo de Burgos a Felipe III, a través de secretario del Real Patronato de la Iglesia – *Censo de Población de las Provincias y Partidos de la Corona de Castilla en el siglo XVI*. Tomás González. 1829 – cuenta con una reliquia del Santo, cuya fiesta comenzó a celebrarse de modo especial a partir de 1834, cuando el Santo protegió al pueblo durante una epidemia por mediación de su reliquia, que es adorada durante la misa besando el relicario que la contiene.

San Leonardo de Yagüe es un municipio soriano en la comarca de Pinares que celebra las fiestas en honor a la Candelaria y a San Blas, donde lo más llamativo es un baile milenario típico de la zona llamo «danza del paloteo», que está considerada como una danza ritual guerrera, donde – según información recibida desde el

Ayuntamiento – el palo representa la espada y un cobertera de madera el escudo, «una rememoración de ritos y danzas celtibéricas que representan las raíces más profundas del pueblo». Las danzas – en número de once – tienen lugar dentro de la iglesia parroquial, en el presbiterio, frente al altar, donde al son de tambores y música de gaitas van entrando los abanderados, los llamados bobos – los bobos tienen función de ayudar a los danzantes con los palos y las coberteras – y los ocho danzantes, que inician la danza con el entrechoque de sus palos que portan en la mano derecha, y en la izquierda, la cobertera. Posteriormente, los danzantes toman un palo en cada mano hasta chocarlo con vehemencia. Terminadas las danzas, se da paso a la procesión que va desde la iglesia hasta la ermita del Santo. Presiden el recorrido las imágenes de la Santísima Virgen y San Blas y ante ellas, se sucede el baile típico de la jota serrana es una mezcla de jota castellana, «pasos peculiares de la comarca soriano-burgalesa conocida como jota de San Blas, bailando en todo momento de cara a las imágenes.



Danza. San Lorenzo de Yagüe

Ya en la ermita, se da a besar la reliquia de San Blas. Acabada la veneración se vuelve en procesión a la parroquia, donde se repiten los bailes ante las imágenes de La Candelaria y de San Blas, ahora con mayor viveza. Ya por la tarde, es tradición que las Autoridades inviten a cuantos han participado en los festejos a tomar café y copa en una reunión que es conocida como «El Café de San Blas». Y más tarde, en la

Plaza Mayor – como uso y costumbre antigua – se ofrece vino en tazas de plata a cuantos se acercan a degustarlo.

El cuarto día de la fiesta se celebraba antaño la fiesta de «Los Capones», consistente en colgar de una cuerda, que cruzaba la carretera a nivel de la plaza mayor, un gallo con la cabeza hacia abajo y aquel jinete que conseguía decapitarlo recibía el premio y los honores. «En la actualidad, las cucañas (carreras de sacos, pucheros y cantaros con sorpresas y otros juegos) vinieron a sustituir aquel recuerdo».

Por lo que respecta a Soria capital este santo fue bastante venerado desde la Edad Media, aunque no existió iglesia propia del Santo, sino capillas, como la existente en la iglesias de San Esteban, hoy derruida. Otro municipio soriano donde se festeja a San Blas es Monteagudo de las Vicarias – en el Campo de Gómara – que guarda como tradición llevar a misa a los niños que nacieron durante el año y besar la reliquia del Santo. Por su parte las mujeres llevan a bendecir los *rollos* – roscos –, que luego reparten con los familiares y los animales domésticos; en Ólvega – en la comarca del Moncayo – donde se bendice un rollo – rosco – hecho de bizcocho y azúcar glas y se adora la reliquia del Santo en la iglesia de Santa María la Mayor y en Tapiela, entidad local menor perteneciente al municipio de Aldealafuente, en cuya misa se bendicen tortas y rosquillas.

En las Campiña segoviana, Nava de la Asunción conserva una imagen de San Blas que aparece ya inventariada en 1632, al igual que su reliquia que se conservaba junto a otra de San Esteban. Sin embargo no se existe ningún documento acreditativo de su origen o de su autenticidad. Igualmente se sabe que los naveros sentían mayor devoción por San Sebastián, que tenía ermita propia a la entrada del pueblo y una cofradía, que celebraba cabildo y oficio por sus difuntos en día de San Blas. También hay constancia de que en 1339 no se celebraba ninguna fiesta de San Blas, aunque sí que se veneraba su reliquia, como sigue haciéndose actualmente en la misa que se celebra el día

de su fiesta, fiesta que fue recuperada en 1985 tras más de 30 años sin celebrarse gracias a un grupo de jóvenes del barrio, que sacan en procesión la imagen por el barrio de su nombre, delante de la cual van danzando en dos filas los vecinos.

En Riaza – localidad situada en las proximidades de la meseta castellana – se celebra una romería al paraje de Hontanares, donde se encuentra la ermita de ese nombre. Según información del Ayuntamiento, San Blas es una fiesta tradicional de los hombres «y no suele ser, aún en la actualidad, habitual ver a las féminas compartiendo esta festividad con los varones». Y añade que los cazadores se reunían este día en el paraje de Hontanares y allí, tras dar un batida de caza mayor, asistían a misa y luego comían y caldereta de bacalao y careta de cerdo asada. Desde hace unos quince años se juega al anochecer a un juego de cartas llamado «los montones». Hoy en día se mantiene ésta tradición. Es costumbre pasarse por el cuello la rosca del que porta el Santo en su brazo derecho para evitar así afecciones de garganta. En Palazuelo de Eresma hay misa y procesión.

En Bercial de Zapardiel – municipio ubicado en la Comarca de la Moraña, en la ribera del río Zapardiel – la fiesta de San Blas está íntimamente relacionada con los quintos, pues es su fiesta. La víspera del Santo, los mozos suben a la torre de la iglesia y voltean las campanas de la parroquia de la Asunción, y tal vez como un mecanismo mágico precristiano de defensa para alejar o defenderse de los malos espíritus mediante la purificación – como he señalado anteriormente al hacer referencia a otras localidades – los festejos de San Blas formen parte de las festividades invernales que tienen como objetivo propiciar la llegada de la primavera; de ahí que también enciendan hogueras que únicamente osan saltar los más atrevidos. También es típico que desde el amanecer los bercialesños recorran el pueblo bailando la conga, fiesta que según Luis Miguel Gómez --- *San Blas: fiesta, rito y devoción*. Ávilared. El diario digital de Ávila, año 2017 – «respira un claro ambiente car-

navalesco, que se evidencia en los zurriagazos que propinan unos individuos disfrazados de legionarios romanos, a todo el que se atreve a romper la larga fila que compone el pasacalle». Igualmente es costumbre que los familiares de los quintos conviden a cuantos pasan por sus casas con mantecados, perrunillas y copas de anís o aguardiente. Y tras celebrar la misa, procesionar la imagen del santo, y bailar la jota castellana, la comitiva vuelve a la iglesia para besar la reliquia del Santo.

Serranillos es otra localidad abulense que se sitúa al sur de la provincia y tal vez la única donde el patrón es festejado dos veces al año, una en febrero y otra en septiembre. El motivo de esta duplicidad no se conoce exactamente – aunque según información local – se debe a que en febrero eran tan fuertes las nevadas – el pueblo se ubica a una altitud de 1220 metros – que no sólo era un impedimento para los naturales sino también para los vecinos de otros pueblos que deseaban acudir a la fiesta, de ahí que se decidiese trasladar la festividad al verano para celebrarla sin problemas meteorológicos. Entre los actos del festejo está la tradición de que los mozos pasen las clásicas cintas por el manto del Santo, para luego – junto con su estandarte – las lleve un jinete – que a su vez es acompañado por otros caballistas – durante la procesión, amenizada con música de charanga. Y su típico Vítor, un letanía donde se menciona la vida y milagros de San Blas y que termina con un vítor para los asistentes, autoridades..., cada una de las cuales es acompañado con un «¡vítor» clamoroso. Un ejemplo de estas letanías son: «Obispo y mártir de la ciudad de Sebaste, patrón y protector de este pueblo. ¡Vítor! (el público). Vítor a su ardiente caridad, su profunda humildad y la austera penitencia que practicó en el monte Argeo. ¡Vítor!» Después los asistentes se trasladan a la iglesia de Ntra. Sra. de la Serrezuela, donde se subasta y pujas por el estandarte del patrón para ver quién lo ingresa en el templo.

Finalmente otro pueblo abulense donde se festeja al Santo es Casavieja – en la comarca de



Zarramaches. Casavieja

Arenas de San Pedro – donde la mayoría de sus antiguas tradiciones se relacionaban – según Jesús del Castillo Martín, *Objetivo Tradición: Los zarramaches de Casavieja* – «con el entorno serrano y pastoril que lo rodea», como acontece con uno de los rituales más característicos y complejos de la localidad y que tienen cierta similitud con los Negritos de San Blas, de la localidad cacereña de Montehermoso: Los «zarramaches», dos personajes «de carácter grotesco que protagonizan una curiosa mascarada de invierno». Y Castillo Martín añade que según «la tradición oral eran los pastores de Casavieja que vivían gran parte del año en las sierras, los que encarnaban anualmente a estos personajes y bajaban hasta el pueblo a celebrar San Blas y a recibir el aguinaldo de manos de los dueños del ganado. Se dice que vestían de esta manera tan estfaloría para divertir a los niños en ese día festivo». Y añade: «Pero pese a contar con esta interpretación de la fiesta, pienso que el

rito tiene un origen mucho más complejo, pues los elementos que componen la vestimenta, similares a los que encontramos en otras mascaradas de invierno, nos dan una pista de que pudiera tratarse de un ritual relacionado con la fertilidad de los campos y el ganado, un ritual de llamada al despertar de la naturaleza, y de expulsión de los males que pudieran acechar a la comunidad».

Y como el pastoreo comenzó a entrar en decadencia la festividad se vio seriamente amenazada, de ahí que se hicieran cargo de ella los quintos, procurando así que no se perdiese una tradición tan antigua, acto que – como señala Castillo Martín – podría tomarse de un rito de paso «por el cual los jóvenes que cumplen los 18 años pasan a formar parte del grupo adulto de la comunidad».

También en la provincia de Almería se festeja a San Blas. Así, en Urrácal – en el Valle del Almanzora – lo tienen como patrón, con la salvedad de que las fiestas en su honor se celebran en agosto, con misas, procesiones y actividades lúdicas y culturales de todo tipo, así como refrigerios ofrecidos por el Ayuntamiento y la Hermandad del Santo. Típico de esta localidad almeriense es el conocido como *Baile del Farolillo*, consiste en danzar por parejas al son de la música llevando un farolillo de papel con una vela encendida dentro. La pareja que consigue que su farol se apague el último es la ganadora.

Igualmente en Sierra – una pequeña localidad enclavada en el Alto Almanzora, en la Sierra de Los Filabres – se celebra a San Blas, una fiesta que tiene gran arraigo en el municipio pues lo tienen como patrono. Los festejos se inician con una misa, a la que sigue una procesión con la imagen. Antes de iniciarse el recorrido por las calles, se reparten roscas de pan entre los fieles.

Líjar – otra localidad del Almanzora – también tiene como patrón a San Blas, al que ofrecen nueve novenas, la última de las cuales tiene lugar el día 2, en que realizan una procesión nocturna con el Santo, durante la cual – antiguamente – los lijereños que tenían promesa,

dejaban un candil encendido en su puerta para que al pasar la procesión se detuviera y le cantaran una salve. Procesión – ésta diurna – que se repite el día siguiente tras la misa. Según información recibida del Ayuntamiento, la fiesta se remonta a mediados del siglo XIX, cuando la enfermedad infecto-contagiosa del cólera asoló de la comarca. Los lijereños de entonces se encomendaron al Santo y prometieron dedicarle otro festejo e día de San Miguel Arcángel en septiembre si no moría ningún vecino del pueblo. Y al no haber ningún fallecimiento, se viene cumpliendo la promesa desde entonces con las tradicionales novenas, la misa y procesión, que se acompañan de diversas actividades de todo tipo: Lúdicas, culturales, deportivas..

En Fondón – ubicado en La Alpujarra almeriense – la fiesta de San Blas está dedicada a los niños. Se celebra una misa con procesión donde los niños llevan colgada una cinta bendecida y al terminar se les hace una pequeña fiesta con bocadillos y refrescos.

Oria – igualmente en el Valle del Almanzora –, aunque tiene como actos principales las fiestas patronales dedicadas a San Gregorio y a la Virgen de las Mercedes, en mayo y agosto respectivamente, festejan también al Santo protector de la garganta, con una misa seguida de procesión hasta el Ayuntamiento, donde el sacerdote bendice los «*roscos de San Blas*», que son típicos de esta localidad. En la víspera, los jóvenes orialeños han encendido hogueras en honor a San Blas y a la Candelaria.

«Por San Blas, a Almócita irás», reza el viejo dicho almociteño, localidad de La Alpujarra almeriense, donde se celebra conjuntamente a San Blas y la Candelaria, unas fiestas que abarcan desde el día 6 al 8, donde los juegos infantiles tradicionales y los talleres para hacer llaveros o imanes para neveras son la esencia de estas celebraciones, sin olvidar el aperitivo que se ofrece el día tres para enaltecer más el día del patrón. Otra localidad almeriense – ésta en el valle del Andarax alpujarreño – que también festeja a San Blas como patrón es Huécija, donde es tradicional montar un castillo de fuegos

artificiales la víspera, misa y procesión el día 3 y el día 4 lo que da más originalidad a la fiesta, que es la quema de «la Zorra», un artefacto con forma de ese animal hecho de cañas y relleno de cohetes y la suelta de los buscapíes, cohetes que van a ras de suelo. Tampoco faltan actividades culturales, deportivas y lúdicas propias de unas fiestas.

Canjáyar Durante las fiestas patronales de la Santa Cruz, se celebra una procesión con las imágenes de la Santa Cruz y de San Antón al cerro de San Blas, donde se encuentra la ermita.

En Málaga y provincia la mayoría de los festejos litúrgicos que se celebran por este Santo – comenzando por la misma capital, en cuya catedral se bendice el conocido «*pan de San Blas*» – están relacionados con ese alimento básico o con alguna variedad de dulces. Así, en Cañete la Real – en la comarca del Guadalteba – la festividad es conocida como «el día de las Roscas», pues suelen regalarse rosquitas de pan y chocolate atadas con un lazo, que antiguamente eran bendecidas en la iglesia por el sacerdote; en Archidona, la iglesia de la Victoria guarda una imagen del santo, que tiene la particularidad de llevar como aditamento un collar de roscos atado con un lazo, semejante al que los niños archidoneses se cuelgan al cuello como protección contra las afecciones de garganta.

En Colmenar – en la comarca de la Axarquía-Costa del Sol – festejan a la patrona local, la Virgen de la Candelaria y a su patrón, San Blas, que el primer domingo de febrero salen juntos en procesión. La jornada comienza con una misa rociera y – ya entrado el día –, tiene lugar una procesión o romería donde los lugareños la acompañan en el recorrido que dura aproximadamente siete horas. Y como prescribe la costumbre, se detienen durante unos momentos frente a las casas de las personas que por estar impedidas no pueden concurrir al evento, el tiempo suficiente para entregarles un ramillete de flores bendecidas. A la hora de volver a la iglesia se lanzan fuegos artificiales y se entonan canciones típicas colmenarenses. E igualmente cuenta una tradición local – común a otras loca-

lidades españolas ya estudiadas – que hace ya muchos años la imagen de la Candelaria iban a ser trasladarla a Málaga capital en unos bueyes. El traslado comenzó, pero cuando se llevaba recorrido medio camino aproximadamente, los bueyes se detuvieron e intentaron tomar el camino de vuelta a Colmenar y por más que los boyeros intentaron reconducirlos hacia la capital, les fue imposible hacerles cambiar de dirección, por lo que no les quedó otro remedio que regresar a Colmenar con la imagen.

También en la provincia de Granada numerosas localidades de mayor o menor entidad festejan al santo gargantero.

Bejarín o El Bejarín, es una localidad del municipio granadino de Purullena, en la parte central de la comarca de Guadix, que tiene como patronos a San Antonio Abad y a San Blas, aunque la fiesta más importante para los bejarineros sea la del primero, cuando, según la tradición ya perdida – además de actividades lúdicas y deportivas – los labradores daban nueve vueltas a la iglesia con sus animales para que los protegiera o durante la procesión – al llegar al mirador que lleva el nombre del Santo – el sacerdote bendecía toda la vega accitana.

En lo referente a San Blas, su celebración es similar a la anterior, salvo que se añade la costumbre de bendecir los roscos de pan conocidos «*como de San Blas*», que se reparten entre los fieles bien en la puerta de la iglesia, bien durante la procesión.

Ambas celebraciones son organizadas por los mayordomos, que son elegidos cada año por una bejarinera o un bejarinero distinto que tiene encomendada esta tarea.

Gorafe – en la parte septentrional de la comarca de Guadix – el vecindario se lleva al campo la comida, que comparten con familiares y amigos. Y ya de regreso al pueblo – por la noche – dan buena cuenta de los tradicionales buñuelos con chocolate.

En Huéneja – en la parte suroriental de la comarca accitana o guadijeña – realizan una pro-

cesión, a la que sigue lo más característico de la localidad: La gastronomía, con la degustación de embutidos de la matanza, que comen en el cerro de San Blas, donde más tarde recogen leña conque hacer una hoguera nocturna.

Los vecinos del barrio de San Blas de Híjar – en el centro-oeste de la comarca de la Vega granadina – dedican dos días para festejar a San Blas. Los actos más importantes son las hogueras, la misa y la procesión del santo por las calles del barrio. También es típico tomar chocolate.

Otura es una villa de la Vega donde se festeja a San Blas con una misa donde se bendicen los panes y las roscas que llevan los vecinos y los de otros lugares cercanos, para continuar con una procesión hasta la plaza del Ayuntamiento.

Continuando en la Vega, las fiestas patronales de Dúdar se festejan con diversos actos culturales y de ocio, aunque destacan principalmente por su carácter religioso, que suelen durar entre tres y cinco días, aunque el día principal es el día 3, onomástica del Santo, con misa solemne y procesión, amenizada con música de charanga, que tiene lugar por la noche. Los mayordomos reparten roscas bendecidas que – al igual que en otras localidades – tienen la finalidad de proteger la garganta de los dueños durante todo el año o al menos amortiguar sus efectos. También es costumbre el refresco y agasajo de bebidas, dulces, etc. que dan los mayordomos en sus casas, los castillos de fuegos artificiales y la quema de ruedas de artificio que algún vecino ha ofrecido al Santo. Una segunda procesión sale el fin de semana siguiente de las fiestas. Esta vez son los mayordomos que organizarán los festejos el año siguiente los encargados de procesionar la imagen.

Lo más tradicional y original del pequeño pueblo alpujarreño de Nieves es la elaboración a mano de unos collares con lazo que confeccionan las mujeres nieveñas; collares que más tarde son sellados por el alcalde y bendecidos por el sacerdote para venderlos entre aquellas personas que quieran llevarlos en la procesión,

como medio protector para las enfermedades o infecciones de garganta.

En el centro-sur de la Alpujarra granadina Cádiar inicia los festejos del patrón nueve días antes, con novenas vespertinas acompañadas del himno al Santo. La última novena coincide con la Candelaria, de ahí que se realice una procesión con velas alrededor de la iglesia de Santa Ana y la posterior bendición de los recién nacidos por parte del párroco, a quienes se les coloca los estadales. Y esa misma noche – y hasta el día siguiente – la tradición manda ir a la ermita de San Blas para hacer repicar su campanillo, repiqueteo que no cesa hasta que el Santo no ha sido devuelto a ella, el mismo día de su onomástica. En ese momento el volteo se acentúa a la vez que se lanzan cohetes y petardos. Antes, en las calles del pueblo se instala un mercadillo y el tradicional puesto de la Mayordomía del Santo, que vende las tradicionales cintas o estadales, que han sido bendecidos la noche anterior.

Por último, la localidad alpujarreña de Canyájar – a pesar de tener una ermita dedicada al Santo en el barrio homónimo, construida donde pudo estar una fortificación tal vez de origen árabe – ha ido perdiendo continuidad en los festejos a San Blas, pues la misa y procesión de antaño unas veces se celebra y otras no.

En la parte oriental de la Alpujarra, Cherín tiene como fiesta principal la de moros y cristianos, que los cherineros celebran en agosto en honor a su patrón San Bartolomé. Aunque en febrero dedican dos días a honrar a San Blas, de cuya imagen – que procesionan tras la misa – cuelgan numerosas cintas multicolores. Tampoco faltan los pasacalles de tambores y unas migas populares. Igualmente, en Pampaneira la tradición de San Blas se está perdiendo, aunque aún hay años que se festeja con misa, procesión y bendición de los lazos o cintas.

Víznar – situada en las estribaciones de la Sierra de la Alfaguara, en la parte central de la Vega granadina – festeja con gran solemnidad a su patrón, San Blas. Los actos comienzan el día



Imagen de San Blas. Cherín

primero de febrero con el reparto puerta por puerta de las roscas del Santo y las sobrantes se guardan en la parroquia por si algún devoto quiera más, pues según dicen pueden sanar cualquier enfermedad de la garganta con un sólo mordisco. Luego sigue una misa, una procesión con las imágenes de San Blas, San José y la Candelaria y más tarde la comisión de festejos invita a bebidas y tapas variadas a vecinos y visitantes. La parte profana ofrece diversos juegos populares y una traca.

El día dos – fiesta de la Candelaria – lo tradicional es presentar los niños a la Virgen y pasarlos por su manto, gesto que también pueden ejecutar aquellos mayores que lo deseen. Igualmente, se bendicen las velas para la procesión. Y el día 3 comienza con la visita que el párroco hace a los domicilios que los enfermos e impedidos que desean recibir la bendición de sus gargantas. Más tarde se celebra la misa de la Solemnidad de San Blas y se bendicen las gargantas de los fieles asistentes. Y concluidas las fiestas religiosas, llega el Entierro de la Zorra,

que es cuando los vizneros salen al campo a pasar el día con familiares y amigos.

El municipio de Polícar se sitúa en la parte suroccidental de la comarca granadina de Guadix. Tiene como patrón a San Antonio de Padua y como patrona a la Virgen de Fátima. Ello no impide – empero – que los policareños celebren otras fiestas los primeros días del año. Así, el 16 de enero festejan a San Antón Abad, el 2 de febrero a la Candelaria y el 3 a San Blas, donde lo más destacado son las numerosas luminarias nocturnas que se encienden por las calles llamadas «chiscos granadinos». Para ello, los vecinos suben al monte y recogen la leña necesaria para las fogatas. La costumbre es que cada uno debe recoger su montón de leña que va a quemar en las lumbres, pues se cree que trae suerte recogerla y echarla a la lumbre, donde algunos policareños continúan con la tradición de hacer las «rosetas» – palomitas de maíz –, asar patatas, chorizos, morcillos y otros productos del cerdo, que comparten entre ellos regado todo con vino de la tierra.

Dúrcal se encuentra en la parte nororiental del Valle de Lecrín y tiene como patrón a San Blas. Las fiestas en su honor comienzan la primera semana de febrero, teniendo como su día grande la onomástica del Santo. Según información recibida el origen de esta devoción es muy antigua – tal vez en el siglo xv –, atribuyéndose este patronazgo a la devoción que según dicen tenía don Juan de Austria por San Blas. Igualmente señalan que las epidemias de peste que asolaron la comarca y el terremoto que a finales del siglo xix se dejó sentir en la zona, unidos ambos fenómenos a ciertos hechos que se consideraron milagrosos por la intervención del Santo, contribuyeron a consolidar su devoción entre los durqueños. Aunque también se dice que el terremoto tuvo lugar el día 31 de agosto, onomástica de San Ramón Nonato y que al sacarlo en procesión el terremoto cesó, de ahí que se le nombrase copatrono junto con San Blas.

Para San Blas, los vecinos acuden la víspera de la festividad a su ermita para bajarlo hasta

la iglesia de la Inmaculada, acompañado con un enorme despliegue de fuegos artificiales – y más concretamente las conocidas como ruedas – que son pagadas por particulares como mandas u obligaciones que impuso algún familiar difunto a su heredero o legatario como de obligado cumplimiento – o como manifestación devota hacia el patrón. Esta fiesta va acompañada de diversas actividades tanto deportivas como culturales.

En Diezma es un municipio de la comarca de Guadix, conocido como «El mirador de Sierra Nevada». Su patrón es el Cristo de la Fe aunque por no eso dejan los diezmeños de festejar a San Blas el fin de semana más próximo al tres de febrero. De la organización y subvención de los festejos se encarga un numeroso grupo de mayordomos, que son elegidos año tras años. La víspera, estos mayordomos acuden a la iglesia parroquial con doscientos roscos y roscas cada uno para que los bendiga el sacerdote, acto litúrgico que es seguido por la tradicional quema de ruedas de cohetes, el encendido de la hoguera de San Blas y la degustación de carretas o jeas de cerdo a la brasa acompañadas con vino de la tierra, para terminar el día con una verbena.

El segundo día tiene lugar la misa en honor al Santo en la parroquia de la Asunción, con la elección de quienes van a tomar la mayordomía el siguiente año y la distribución de los rosquillos bendecidos entre los presentes, antes de iniciar la romería al cerro conocido como «de San Blas». Antiguamente todo el pueblo solía acompañar al Santo para comer en la cima del cerro, pero debido a lo escarpado del terreno, ya son pocos los que se atreven a subir, motivo por el cual son los jóvenes quienes se encargan de portar las andas hasta la cima, a sabiendas de que su esfuerzo va a tener su recompensa, pues serán premiados con grandes roscas de pan. Actualmente, la comida tiene lugar en las Eras, a la salida del pueblo, donde el vecindario espera el retorno de la imagen, llegada que pondrá punto final a los festejos de San Blas.

Por último, en el también municipio alpujareño de Carataunas se festejó al Santo, se perdió, se volvió a recuperar y actualmente se ha perdido definitivamente.

En Jaén capital reza el dicho popular: «Por San Blas, rosquillas comerás y la garganta curarás». Y es que la tradición de pasarse por la parroquia de la Magdalena a comprar bolsitas con ese típico dulce se ha convertido en una costumbre tan enraizada entre los jienenses que pocos son los que no las adquieren, pues son bendecidas con la reliquia – un trozo de tibia del Santo – que guarda la iglesia, autenticada – según dice el párroco – «por el Patriarcado de Armenia, que es donde está enterrado San Blas, en Sebaste». El mismo sacerdote asegura que esta devoción viene de antiguo y aunque no exista documentación fidedigna que lo corrobore, todo apunta al desaparecido convento de la Trinidad – que se ubicaba en el propio barrio – como raíz de esta veneración en la ciudad.

Otros actos en honor al santo armenio es la novena que comienza el 26 de enero y termina el día de la onomástica, cuando la reliquia es ofrecida a la veneración de los fieles.

Cazalilla es un municipio ubicado en la Campiña jienense que durante años fue conocida porque cada año – el día de San Blas – se lanzaba una pava viva desde el campanario de la iglesia de Sta. María Magdalena. Según recoge la Wikipedia, la tradición se remonta al siglo XIX, cuando al parecer se trataba de reconciliar a dos familias enfrentadas, por medio del casamiento, el mismo día 3 de febrero, del hijo de una familia con la hija de la otra. Para celebrarlo, soltaron una pava desde el campanario. «Se interpretaba que el afortunado que conseguía atraparla iba a tener buena suerte el resto del año, pero también debía responsabilizarse del cuidado del animal hasta que este muriera por causas naturales. De manera alternativa existe la creencia de que la costumbre deriva de los sorteos populares que las Cofradías de Ánimas llevaban a cabo por los pueblos de la provincia».

Esta costumbre desapareció en 2015 ante la presión de distintos colectivos protectores de los animales. «Pese a lo expuesto anteriormente, en 2017 cazaleños y otros simpatizantes defensores de este festejo llevaron a cabo de forma paralela el lanzamiento de la pava desde el tejado de una vivienda particular en la misma plaza en que se sitúa la iglesia, con el objetivo de mantener viva la tradición centenaria». Por su parte el alcalde del lugar señala que los cazaleños están muy descontentos con dichos colectivos, pues las sanciones que se han impuesto tanto al que la lanza como al que la coge o cualquiera que llegue a pasear algún animal en esos momentos las consideran un abuso. «Cabe recordar – señala el Alcalde – que la pava no se tira, se lanza y esta planea, aletea y se recoge. El animal se cuida hasta que muere de viejo. De hecho, el año pasado murió la de hace 14 años». Y añade: «Es una tradición con más de 170 años que se perderá a base de trabas y sanciones. El año pasado llegaron sanciones a tres personas, de 2.600 euros, lo que los vecinos consideran abusivo cuando es una tradición en la que el animal no sufre». Como alternativa a esta antigua tradición el Ayuntamiento ha decidido lanzar cincuenta de peluche en forma de pavo real de cuatro colores diferentes desde el balcón de la Casa Consistorial. Los peluches están numerados para entrar en un sorteo de cinco obsequios entre quienes hayan logrado hacerse con alguno de ellos.

Otros festejos locales son las luminarias nocturnas del día 1, ocasión que el Ayuntamiento aprovecha para brindar aperitivos entre los asistentes; el día 2 se ofrecen al Santo los niños bautizados en el último año y el 3 se celebra una misa donde se bendicen las rosquillas, para sacar a San Blas en procesión por la tarde. Además, durante los tres días hay actuaciones musicales en la caseta municipal.

En el centro de la provincia jienense y al sur del río Guadalimar, comarca de La Loma, Rus también tiene como copatrono – junto con Santiago Apóstol – a San Blas, Santo – que según aseguran los ruseños – si a algo está ligado en

el pueblo «además de a las rosquillas de pan con matalauva, es a los cohetes, que son una constante en el día grande». La celebración comienza con una ruidosa diana que reclama a los devotos para que acudan a la iglesia parroquial de Ntra, Sra. de la Asunción para asistir a la eucaristía y posterior procesión por las calles del municipio, salvo los vecinos que suelen quedarse en sus casas cuando la imagen pasan por sus. Antes de entrar al templo la imagen pasa entre las dos hileras que forman los hermanos de la cofradía, que colocan un cohete en una de las manos del Santo. Finalizados estos actos, los vecinos se retiran a sus domicilios hasta la hora de un espectáculo piromusical, poniendo así fin a los festejos de San Blas.

Con anterioridad, Rus había festejado también La Candelaria, principalmente por la noche con reparto de habas, pan y aceite, con un pasacalles animado por los Hermanos de San Blas, de la que pueden formar parte también las mujeres que lo deseen. Igualmente es costumbre que esta noche el Hermano Mayor saliente entregue las insignias del cargo al que va a desempeñar tal función al año siguiente.

En la Campiña de Jaén se sitúa el municipio de Lopera. Según se recoge en *Cronista de Lopera*, blog que realiza José Luis Pantoja Vallejo, en el municipio se tiene constancia de que había una imagen de San Blas en una hornacina que hubo en el lado derecho del cancel central de la Parroquia de la Inmaculada, y por un Auto que se ha conservado en el Archivo Histórico Municipal de 1758, «sabemos que por San Blas había costumbre en Lopera de hacer luminarias con capachos que se utilizaban en la molturación de las aceitunas en la Plaza vieja y también el celebrar la Fiesta en honor a San Blas, que finalizaba con el reparto de las típicas roscas de pan entre los asistentes».

Lo que sí conserva una familia lopereña es un relicario del siglo XIX que guarda reliquias de San Esteban, del Portal de Belén, de San Vicente, de San Félix, de la Casa de San José y de San Blas, entre otras.

Siguiendo en Andalucía, la provincia cordobesa también tiene algunas localidades donde se festeja a San Blas. Así, en Santa Eufemia – municipio situado en la comarca de Los Pedroches – la organización de la fiesta corre a cargo de una Hermandad que ostenta el nombre del Santo y que por su estructura y organización recuerda un origen militar. Está formada por 33 hermanos, ordenados jerárquicamente, siendo el más importante el cargo de capitán, que se conoce como «hermano junco», mientras los restantes cargos llevan alabardas floreadas, bastones y bandera. Este tipo de organización recuerda a los 33 soldados y a su capitán que fueron ayudados por Santa Eufemia a reconquistar el pueblo y el castillo, tras aparecérselos en la explanada donde hoy se levanta su ermita.

Entre los actos que se realizan por San Blas está la luminaria que en la noche del día 2 se encienden ante las casas de los cuatro hermanos de cargo, que agasajan a sus compañeros con un banquete. Y el día 3 durante el recorrido que a ritmo de tambor se realiza los hermanos por las calles se entrega la bandera y se procede al relevo del capitán, mientras bailan una antigua danza – hoy casi desaparecida, según dicen – conocida como «El Remolón» que – según se recoge en la *Guía digital del patrimonio cultural de Andalucía* – se inicia como una jota bailada en parejas o corrillos que, con el paso del tiempo y el redoble cada vez más acelerado de tambor, devine en una suerte de deformación coherente y se rompen los pasos y los movimientos que en un principio marcaban el canon previo de lo que fue en el principio una jota serrana. «Luego los movimientos se vuelven libres, grotescos, desordenados, casi convulsos, con los brazos alzados; se rompen los límites de las separaciones y las aproximaciones entre los danzantes, todo empieza a dar vueltas, unos en torno a los otros, uno sobre sí mismo, de ahí su nombre, mientras suena el redoblar de los tambores».

Otro municipio cordobés de Los Pedroches donde se festeja San Blas es Dos Torres. Los actos comienzan con la visita que la Agrupación Municipal y los Cofrades del Santo hacen al

domicilio del mayordomo saliente para acompañarlo hasta la iglesia y durante la procesión, pues al llegar a la calle del Pósito, es tradicional que el mayordomo saliente entregue el estandarte del Santo al entrante, que lo llevará durante el resto de la procesión. De vuelta a la iglesia y antes de que se inicie la ceremonia religiosa hermanos y devotos depositan sobre las andas del Santo las típicas gargantas, moldeadas artesanalmente con cera líquida. Concluida la ceremonia religiosa se celebra un convite de hermandad, en el transcurso del cual se realizan las conocidas «pujas de San Blas» o subastas de los obsequios y regalos – roscas de piñonate, rosquillos, pollos, conejos, cajas de puros, borregos, lechones y jamones – que hermanos y devotos – por promesas o por mandas – han ofrecido al Santo. Y el domingo siguiente a su onomástica se celebra lo que se conoce como «festival de San Blas», una procesión donde los devotos llevan las bendecidas gargantas, adornadas ya con labores de punto.

En Hinojosa del Duque – otro municipio de la comarca de Los Pedroches – a pesar de tener como patrón a San Gregorio – sienten gran devoción por San Blas, devoción que se manifiesta principalmente en los panes que su Hermandad lleva a la iglesia para que el sacerdote los bendiga y que serán repartidos entre los asistentes a los oficios religiosos y llevados a los domicilios de los que por un motivo u otro no pudieron asistir a ellos. Sigue luego una procesión, para terminar con candelorio – candelera, fogata, grande – una plaza del pueblo.

Otro municipio pedrocheño que festeja al Santo gargantero es Villanueva del Duque, con misa, procesión y bendición de los panes de San Blas.

En la Campiña Sur Cordobesa, Aguilar de la Frontera también mantiene la tradición de bendecir el día de la Candelaria las blancas roscas de pan, a las que le atan un lazo de colores – el «bulili» –, que se coloca en el cuello de los niños para evitar los males de garganta, de ahí que en el proceso de elaboración de esta festividad participen fundamentalmente madre y niños y

algunos colegios que celebran la festividad de San Blas llevando al colegio roscos bendecidos.

El día del Santo – según recoge la *Wikipedia* – los niños parten de los distintos colegios, llevando unos farolillos encendidos y se concentran en la Plaza de San José, donde tendrá lugar el Juicio y quema en una hoguera del «Juilla», «figura alegórica realizada en cartón, que representa lo negativo de la persona y de la experiencia vivida durante el año anterior», que en los últimos años es condenado a prisión, «por hacer crítica de algún modo a la discriminación».

Relacionado con la víspera de San Blas, José Manuel Morales – director de *Córdoba Misteriosa*, 02/04/2017 – recoge en su relato *El Monje de San Blas*, un fenómeno inexplicable que a su vez había recogido el escritor Francisco Cabezas en su blog sobre divulgación de temas locales, un fenómeno inexplicable ocurrido a principios del siglo XVIII en Aguilar, relacionado con la aparición y desaparición de una espectral figura en ciertas calles del pueblo, hecho que ocurría la noche de la víspera de San Blas. La figura o sombra vestía una sotana oscura con capucha, con una cinta al cuello y un farol en la mano. «Los vecinos – señala Morales – especulaban con que podría tratarse del fantasma de algún sacerdote condenado por el Tribunal del Santo Oficio, pero la verdad es que nadie pudo averiguar nunca su identidad». Y añade: «Es más, contaban que quien intentó alguna vez hablarle jamás pudo contarle, pues se quedó afónico de por vida». Estas supuestas apariciones fantasmales hicieron que los aguilarenses – tras décadas de tribulación – decidieran erigir en 1735 una ermita a San Blas en el lugar donde desaparecía el espectro. Y según dicen esta medida resultó eficaz, pues a partir de entonces dejaron de producirse «las temidas apariciones». Y aunque la ermita se cerró al culto en 1940, el fraile de la capucha no ha vuelto a manifestarse a pesar de que fue empleada «para otro uso bien distinto al religioso».

Y según Morales la costumbre de colocar cintas bendecidas a los niños tal vez «pudo en-

contrar su origen en esa cinta que el encapuchado llevaba alrededor de su garganta, ya que, al poco de construirse la ermita, Aguilar sufrió una terrible epidemia de difteria, y el fervor popular aseguraba que muchos infantes lograron salvar sus vidas gracias a la intermediación de los lazos benditos de San Blas».

Según se recoge en el artículo *San Blas, devoción en la clausura* – Archisevilla/Siempre adelante, 6/02/2018 – en Sevilla existió una ermita dedicada a San Blas en las proximidades de la iglesia de Omnium Sanctorum, donde se refugió y vivió algún tiempo Doña María Fernández Coronel – huyendo del acoso al que la tenía sometida el rey Pedro I *el Cruel* – antes de profesar como monja en el convento de Santa Clara, de donde salió para fundar el de Santa Inés. Cuando el edificio se arruinó, la imagen pasó a la iglesia de este convento, donde actualmente se venera, junto con una reliquia del Santo que se expone en su onomástica. Este día, además de asistir a la eucaristía para venerar al Santo, pueden adquirirse rosquitos de pan hechos por las monjas, estampas con su novena o cordones de hilo blanco y seda con una medallita del Santo.

En el Corredor de la Plata se ubica el municipio de El Madroño, que tiene como patrón a San Blas. Los actos comienzan con un triduo, aunque la función principal es el domingo siguiente al 3 de febrero, con la procesión. Según cuenta una tradición madroñera una señora del pueblo que estaba almorzando pescado se atragantó, quedándole una espina atravesada en la garganta. Viendo que nada podía hacer para quitársela y ante el temor de asfixiarse se encomendó al Santo, diciendo «San Blas bendito, sálvame» En ese momento expulsó la espina pudiendo salvarse la mujer. San Blas procesiona de nuevo al domingo siguiente de la fiesta, llamada fiesta de la Octava.

San Blas también se celebra en las aldeas de El Álamo, Juan Gallego, Juan Antón y Villagordo, dependientes de El Madroño.

Situado en el extremo suroeste de la provincia sevillana, Puebla de Cazalla tiene como patrón a San José y como patrona a Ntra. Señora de las Virtudes, eso no impide que los moriscos – gentilicio con que son conocidos sus habitantes – tengan gran veneración por el Santo gargantero, especialmente en relación con los niños, que el día 3 acuden a la parroquia portando los típicos roscos elaborados artesanalmente a base de harina, azúcar, huevo, aceite y algunas especias que le dan un sabor característico. Ante la iglesia, el sacerdote reza una oración a San Blas, para que luego los pequeños con sus lazos – rosas los de las niñas y azules los de los chicos – con apariencia de guirnaldas – y los mayores con canastos de mimbre coronados con dos roscas de pan – vayan pasando ante el sacerdote que bendice los roscos con agua bendita.

María Montiel – *Roscas y roscas benditos por San Blas*. El Correo de Andalucía, febrero, 2017 – escribe que – según consta en el archivo local – la veneración a San Blas se remonta al 3 de febrero de 1586 cuando Alonso Vidal el Mozo – vecino de La Puebla, «dona a los frailes del convento de la Candelaria una reliquia del santo». El donante les entregó un relicario en cuyo interior se encontraba un hueso de San Blas, acompañado de un documento expedido en Roma – conocido como *authentica* – que certificaba la autenticidad de la reliquia. La donación se hizo con la condición de que los frailes quedasen obligados a decir anual y perpetuamente tres misas de réquiem por el alma de Alonso Vidal y sus familiares difuntos.

Por su parte José Cabello Núñez – *Devoción a San Blas en La Puebla de Cazalla*. Historia de la Puebla de Cazalla – dice que a pesar de los muy escasos datos que existen sobre el origen de su devoción en La Puebla, salvo una escueta mención a una imagen del Santo que se encontraba antiguamente en la ermita de San José de la localidad – parece ser que esta localidad tuvo el privilegio de contar con una reliquia del San Blas, según señaló en su día Antonio Torres Montesinos en unos textos que su hijo Antonio

ha recuperado y difundido a través de Internet. Según sus palabras «se dice que antiguamente, a la vez de la bendición de los roscos, sacaban las reliquias de San Blas, que estaban en un cáliz de plata, pero esta reliquia no la recuerda ya nadie; no se sabe si desaparecieron en el año 1936 cuando incendiaron la parroquia de Nuestra Señora de las Virtudes», durante la Guerra Civil Española.

Aracena – municipio onubense ubicado en la sierra de su nombre, que a su vez forma parte de Sierra Morena – también tiene a San Blas como su patrón. Del cuidado de su culto se encarga una Hermandad que los arundenses conocen como «*la Borriquita*» que procesiona los Domingos de Ramos. Durante la misa en la parroquia de Ntra. Sra. de la Asunción se reparten las rosquillas de San Blas, unos panes típicos donados por el Ayuntamiento, para proteger a los vecinos de los males de pecho, oídos y – por supuesto – de garganta, sin los cuales – dicen los cebolleros – su gentilicio popular – no se entendería la festividad. Tras la misa, sale desde 2016 la procesión portando una nueva imagen del Santo – realizada por el imaginero de los tres titulares de la Hermandad –, mientras la anterior imagen se conserva en su capilla de la parroquia.

La otra localidad onubense donde festejan a San Blas es Zalamea la Real, que organiza una romería al llano donde se encuentra la ermita que – según señala José Jiménez, *Zalamea celebra el día de San Blas en su ermita del siglo xv*, Huelva Información, 3 de febrero, 2015 – en sus inicios estuvo dedicada a Santa María de Ureña. «En el siglo xix obtuvo el título de San Blas y se le adscribió una huerta y dos tierras numeradas que costearon una función religiosa en su día y una lámpara de aceite que ardía en el altar todo el año». Los actos litúrgicos comienzan con una misa en la parroquia de la Asunción, durante la cual se bendicen los cordones hechos por hilos de distintos colores y el aceite con que posteriormente se ungen los fieles la garganta.

José Jiménez señala igualmente que las antiguas imágenes de San Blas y Santa María de

Ureña sufrieron grandes desperfectos durante la Guerra Civil que fueron restauradas en la década de los años noventa y que actualmente se veneran en la iglesia parroquial.

En la provincia de Cádiz únicamente Benaocaz – en la zona más occidental de la Cordillera Bética, formando parte de la conocida *Ruta de los Pueblos Blancos* – festeja a San Blas, aunque el patrón local sea San Esteban. Pero los benaocaceños aseguran que se sienten más identificados con el Santo garganero que con el protomártir.

Según la Agenda Cultural de Andalucía – que toma su fuente del Instituto Andaluz de Patrimonio Histórico – se presupone su celebración al menos desde el siglo XVII, según consta en presupuestos del Archivo Municipal. Y añade: «Dos leyendas atribuyen la llegada de la imagen a la localidad, bien tras el intento fallido de arrebatársela los vecinos ubriqueños con intención de «casarla» con su patrona de Los Remedios, bien tras salvar a unos marineros en un naufragio».

Tras los actos litúrgicos, la imagen sale en procesión por las calles del pueblo, aunque no tiene un recorrido, pues San Blas va deteniéndose frente a las casas donde hay algún enfermo – que así puede pedirle una pronta recuperación – o de las personas mayores que no pueden salir a saludarlo. Pero sin duda lo más original de esta procesión es el ritmo de charangas al que sus portadores someten a las andas con el Santo, a la vez que los campesinos refriegan sus bigotes con los calostros de las cabras y le cuelgan embutidos en agradecimiento por la cosecha obtenida.

Además – como parte de los festejos – sueltan dos toros por las calles de esta pequeña localidad gaditana.

Pasando a Cataluña, con referencia a Barcelona capital, únicamente se celebra la fiesta de San Blas en la iglesia de la Trinidad, hoy parroquia de San Jaime, con una función religiosa.

Es – sin embargo – en la provincia tarraconesa donde el Santo garganero es más festejado. Así, en Bot – en la comarca de la Tierra Alta – lo tiene como patrón, junto con la Candelaria, donde – además de las misas y procesiones – se dan los pasacalles, las corridas o carreras que tienen como protagonistas los quintos y quintas del año el día 2 y el 3 atletas profesionales de toda Cataluña y provincias próximas. Aunque sin duda lo más identificativo y de más larga tradición de esta localidad sea la *danzada*, una jota que el día 2 bailan los quintos y quintas y el 3 los mayores y mayorales de la fiesta con sonido de jota.

En este pueblo – cuando un niño se atraganta –, las madres le golpean en la espalda, mientras le dicen *San Blai de Bot, que el de Caseres no pot* – San Blas de Bot, que el de Caseres no puede –, expresión que según algunos folkloristas manifiesta la rivalidad entre Bot y Caseres – en catalán Caseres – otra localidad de la Tierra Alta, distantes 17 kilómetros, al considerar los botences a su imagen más milagrosa que la de Caseras.

Igualmente en la Tierra Alta, La Fatarella, tiene como patrón a San Blas, cuya fiesta se celebra el fin de semana más próximo al día de su onomástica. Aunque la solemnidad dura cuatro días, pues además de al Santo garganero festejan la Candelaria, Santa Águeda y los quintos, conocidas como fiestas de invierno. Los actos se inician el viernes con La Candelaria. Este día los *fatarellencs* recogen las tartas – uno de los componentes más originales de esta fiesta, que depositan en casa de los organizadores y coordinadores de la fiesta – los mayores – y se inicia un pasacalle anunciador de los festejos. El sábado se conoce con Fiesta de los Mayores, que son los protagonistas junto con las tartas. El día comienza con el canto de la Aurora y el rezo del rosario por las calles con acompañamiento musical, para a mediodía acudir las mujeres a recoger las tartas y junto con los hombres, que portan un pan bendito, se dirigen a la iglesia para oír misa. Antes, las tartas y los panes se han depositado en la capilla donde está la ima-

gen de San Blas. Cuando termina la misa, panes y tortas se llevan frente al altar mayor para ser bendecidos por el sacerdote que al salir serán repartidos en la puerta del templo, iniciándose a continuación lo que se conoce como «subasta pública de leña» que con anterioridad a la fiesta han recogido los mayores, leña que se adjudica al mejor postor. Esta subasta puede considerarse una forma original que tienen los mayores para sufragar los gastos de la fiesta, al igual que «la plega», o peticiones que han hecho por el pueblo.

El sábado por la tarde se recogen de nuevo las tartas en casa de los mayores para llevarlas a la plaza, donde tiene lugar la *Danzada de las Tartas de San Blas* o *Baile de la Jota de La Fatarella*. «Se trata de un jota – escribe María Carrera y Escudé – Festes majors d’hivern. festes.org – que se baila en pareja y en círculo, los hombres en la parte de dentro y las mujeres en la parte de fuera. Los músicos se sitúan en el centro de la plaza, en medio de los trabajadores, rodeando la gran tarta de los mayores. Esta vez, sin embargo, son los hombres los que llevan en la mano las tartas que por la mañana se han ofrecido a San Blas, sujetos sobre un pie de madera para que no se caigan. El baile es muy animado y se lanza confeti a raudales. Se hacen tres rondas de jotas, la 2ª y la tercera sin tartas. Al final de la bailada, se subasta la gran tarta de los mayores».

Al día siguiente tiene lugar la Fiesta de los Solteros o de los quintos y quintas que han cumplido dieciocho años, para finalizar el lunes con la de Santa Águeda.

Tivissa es un municipio tarraconense situado en la parte oriental de la comarca de Ribera del Ebro. Esta localidad catalana celebra una romería a la ermita del San Blas. Los actos religiosos lo componen una misa, la veneración de la reliquia del Santo y la bendición de frutos, pues su término municipal es de los más grandes de la provincia y en él se cultivan olivos, almendros, avellanos, viñas y frutales. La parte profana in-

cluye pasacalles, los bailes típicos de las sardanas y degustaciones gastronómicas, entre las que figura la caldereta.

En Tortosa – capital de la comarca tarraconense del Bajo Ebro – la parroquia de San Blas celebra a su patrón con una misa solemne, donde se bendicen las «*coquetes de San Blas*», pequeñas tortas bendecidas hechas de harina, huevo y azúcar y marcadas con una cruz, sin sal ni fermento y es costumbre rezar un padrenuestro mientras las comen. Según información recibida de la parroquia, también se bendicen el día del Santo por la mañana pan, peras, manzanas y naranjas, porque se les atribuyen grandes virtudes curativas. También fue costumbre comer una naranja o una manzana de las bendecidas el día 25 de marzo, fiesta de la Anunciación, después de confesarse, como seguro contra la *feridura* o apoplejía. Igualmente en algunas partes se daban «*coquetes*» a los animales para preservarlos de los males de garganta.



Coquetes de San Blas. Tortosa

Torrent es un municipio de la comarca del Bajo Ampurdán – provincia de Gerona – en la zona de las Gavarres. El festejo del Santo comienza temprano, en la calle donde se levanta la ermita. Durante la celebración religiosa se bendicen los típicos *gaiatos de San Blas*, dulces en forma de pequeños bastones que se envuelven junto a una estampa del santo y una botella de aceite bendecidos, solemnidad a la que sigue la procesión donde únicamente participa la cofradía del Santo y niños entre tres y cinco años, acompañados con música de dulzaina y *tabalets*, tambores de medianas dimensiones

que se cuelgan al cuello. El hecho de que únicamente participen los más pequeños se basa en la cura que el Santo hizo al niño que se ahogaba por habersele trabado la espina de pescado en la garganta. En Torrent continua vigente la costumbre de ponerse aceite en la garganta haciendo la señal de la cruz para curarse el dolor de garganta. Es común recitar el dicho popular: «San Blas glorioso, cúrame la garganta y llévame la tos».

Galicia también conserva el culto a San Blas en numerosos municipios o *concellos* de sus cuatro provincias. Iniciando por A Coruña, en Santiago de Compostela los fieles se acercan a la Colegiata del barrio de Sar para adquirir las velas y pasar por el manto, el báculo o las manos de la imagen las estampas o pañuelos, que luego besan como si de reliquias se tratase. Y terminada las misas martiriales, se bendicen panecillos que se llevan para degustar en casa. Tampoco faltan las actuaciones musicales.

Pasando a la provincia de Lugo, Monforte – capital de la Tierra de Lemos y de la Ribeira Sacra – los fieles – especialmente mujeres – suben al monasterio de San Vicente del Pino provistas de cintas y bolsas con roscas. Terminada la misa, el sacerdote bendijo las roscas, consagración que es seguida de un intento por aproximarse a la imagen del Santo para pasarle las cintas, bufandas o pañuelos alrededor del cuello, para protegerse contra los males de garganta, como es tradicional. Por la tarde vuelven a realizarse actos semejantes. Monforte es el único lugar de Galicia que conserva una reliquia del Santo.

San Pedro de Moreiras es una parroquia del *concello* orensano de Toén. Con el tiempo, la romería de San Blas se había perdido, pero se recuperó por iniciativa de un grupo de matrimonios jóvenes que – tras las dos misas – pasan a la degustación de callos, pulpos y otros productos gastronómicos animados por una charanga.

En Vilariño de Conso – en la comarca orensana de Viana – existe una capilla dedicada a San Blas, pero no se realiza ningún acto en su honor.

La provincia gallega donde más se festeja a San Blas es – sin duda – Pontevedra que – para empezar – tiene a escasos cincuenta metros del casco urbano la capilla de la parroquia de Salcedo, dedicada este Santo. Siguiendo por Vigo – en las Rías Bajas – se celebran numerosas fiestas, algunas declaradas de interés turístico, como la de San Blas, que tiene lugar en la parroquia municipal de Bembrive. En esta entidad local menor viguesa los vecinos – además de acudir a los actos religiosos, misa y procesión – abren los típicos *furanchos* o *loureiros*, casas en donde sus dueños venden el vino que les sobra de su cosecha a quienes a ellos se acercan, vino que puedes acompañar con los aperitivos que allí se ofertan – cocido gallero o productos del cerdo – o con los que ellos llevan para la ocasión. Aunque también hay peñas de amigos que improvisan *furanchos* particulares donde celebrar comidas. Y – por supuesto – no falta algún tiempo de atracción y... la música de gaita.

Siguiendo en la provincia pontevedresa lugares donde más se le homenajea son Cambados, Cordeiro y Simes.

Situado en la comarca del Salnés – centro de las Rías Baixas – Cambados celebra las festividades de la Candelaria y San Blas. En honor a la Virgen se celebran dos misas matutinas, con la procesión de las velas en la segunda. Y ya por la tarde, tras la presentación a la Virgen de los niños nacidos recientemente, sale la procesión con la imagen. Al día siguiente, se ofician dos misas, una matutina con la bendición de los típicos panes de San Blas y otra vespertina.

En la parte meridional de la comarca de Salnés pontevedresa, Meaño no guarda una reliquia, sino cuatro, restos óseos pertenecientes a San Roque, San Antonio Abad, San Benito de Nursia y San Blas. «Se trata de una tradición – escribe Tino Hermida, Las cuatro reliquias de Meaño. El Faro de Vigo, 02.02.2014 – que data del descubrimiento de las catacumbas de Roma, en las que se recogieron huesos de muchos santos. En ciertas ocasiones, los papas se las regalaron a personas o santuarios con los que se sentía en deuda».

La romería sin embargo está viniendo a menos últimamente, por lo que se presupone que terminará desapareciendo. Tras las misas se distribuían, entre los devotos que acudían a depositar sus ofrendas, los panes curativos de San Blas, una tradición que parece que se va recuperando.

Simes venera a San Blas, con ocho misas, repartidas entre la mañana y la tarde, durante las cuales se bendicen los panes y al final de las cuales los devotos besan un el relicario que guarda un minúsculo hueso de este sango armenio que el sacerdote encontró – junto con la de Roque y San Antonio Abad arrinconados en un cajón de una vieja cómoda en la casa rectoral – en viejos relicarios de latón dorado que estaban deteriorados con el paso del tiempo. Y por cierto – aclara Hermida -- «el de San Blas conserva un sello original con autenticación de Roma datada en 1918».

Los viejos relicarios de latón dorado estaban deteriorados con el paso del tiempo. Se hizo necesaria una limpieza cuidadosa y profunda del metal para que las piezas relucieran en todo su esplendor. El pasado 19 de enero se presentaba ante los vecinos la primera de las piezas con motivo de la celebración en Simes de San Antonio Abad, fiesta que ha recuperado también el cura párroco este año. Al final de la misa se dio a besar a los presentes el relicario de San Antonio.

La reliquia de San Benito de Nursia también fue encontrada por el párroco del Santuario de San Benito de Lores en un cajón de su sacristía. Otro minúsculo fragmento de hueso que también está autenticado por otro documento del siglo XIX emitido por el propio monasterio de Mintecassino, en la comarca italiana del Lacio, donde falleció este Santo en marzo del año 547. El relicario de San Benito y el de San Antonio, son dados a besar a los files, al igual que el de San Blas.

Santa Columba de Cordeiro es una parroquia que se localiza en el concejo pontevedrés de Valga – en la comarca de Caldas –, donde se

festeja el Santo protector de la garganta con la celebración de varias eucaristías que comienzan temprano, considerándose como más solemne la oficiada a mediodía. Para asistir a ella el día de la Candelaria los vecinos de Valga salen en procesión por la zona rural valguesa – Vilar, Vilarello, Moldes, As Eiras, Outeiro, Ferreirós y Beiro donde reciben algún que otro agasajo – hasta la iglesia parroquial de Santa Comba. La particularidad de esta marcha es que las mujeres abren la comitiva portando sobre sus cabezas cestos con patas de cerdo como ofrenda a San Paio, San Antonio y San Roque – imágenes que van tras ellas –, lacones que se subastan posteriormente al objeto de recaudar fondos con que afrontar las necesidades parroquiales, manteniendo así una antigua tradición. A la subasta toma el relevo una sesión vermut, amenizada con música de gaita. Y por la noche, una verbena pone fin al festejo.

Por su parte, Santiago Chenlo Campos me comunica lo siguiente sobre la Fiesta de la Candelaria – *Candeloria* en gallego – y su vínculo con San Blas:

Origen: La tradición oral nos hace llegar dos teorías del inicio de la tradición de esta celebración vinculada a la procesión de los santos:

1. En una búsqueda de solucionar una enfermedad (mencionan una peste) en el siglo XIX, que afectaba a los animales, especialmente a los cerdos (eran una gran fuente de alimento en las aldeas).

2. En una búsqueda de solucionar una peste que asoló el municipio en 1918. Probablemente era conocida como Gripe Española de este mismo año y que asoló Europa y otros continentes.

Desarrollo de la festividad: En cualquiera de los dos casos la tradición cuenta que, los vecinos de la aldea de Vilar, llevaron a su patrón, San Payo (San Paio en gallego) a la iglesia parroquial de de Santa Columba de Cordeiro. Allí solicita-

ron la intercesión de San Antonio (Santo Antón en gallego) y San Roque y se los llevaron para su aldea el 25 de enero (festividad de San Payo) para que los protegiese de la desgracia que estaban sufriendo. Los tres santos permanecieron juntos y las muertes se fueron mitigando. Así volvieron en procesión, junto a una comitiva de lacones como ofrenda, el día de Candelaria, el 2 de febrero, para la iglesia parroquial acompañados de San Paio, que luego regresó para su capilla en Vilar.

Nos encontramos pues con dos puntos, La capilla en la aldea de Vilar y la iglesia parroquial de Cordeiro. Ente estos dos puntos se hacen siete «paradas» en distintos lugares, en un recorrido de aproximadamente cuatro kilómetros. En estas siete paradas se improvisan altares con decoraciones florales y es donde los vecinos de esos lugares pueden hacer sus peticiones de ayuda y dan sus limosnas a los santos.

Estos siete lugares intermedios, donde los y las porteadores/as descansan en su viaje procesional, son: Vilar, Vilarello, Moldes, As Eiras, Outeiro, Ferreirós y Beiro.

A la llegada a Cordeiro, se celebra una misa y, por último, se hace la puja (poxa en gallego) de los lacones transportados, tradicionalmente, por las mujeres sobre la cabeza.

Conexión con San Blas. El vínculo con San Blás estaría presente en que San Blas está también en la iglesia parroquial de Santa Columba de Cordeiro y es el patrón de la aldea de Moldes, que es una de las paradas en la procesión de los lacones. Por otro lado, la festividad de San Blás se celebra en Moldes el 3 de febrero, justo al día siguiente a la fiesta de Candelaria, por lo que se acaba convirtiendo en unos festejos de dos días seguidos, lo cual incrementa notablemente la participación de gente.



San Blas. Peralta

Dentro del Área Metropolitana de Vigo – en la feligresía de San Salvador de Budiño – cada año, uno de los seis barrios que forman la parroquia, es el encargado de formar una comisión que organice las fiestas de San Blas –. Las actividades comienzan el 31 de enero con actuaciones musicales, charangas y verbenas, que son seguidas de misa solemne con procesión en honor a la Candelaria el día 2 por la mañana y con salida por la tarde de los ramos – elaborados con laurel, flores de papel multicolores, muñecas, y roscones, que serán subastados posteriormente y las espadanas, triángulos de madera forrados de tela y ornados con flores de colores, cintas de raso y espejos, elaboraciones que hacen peculiar esta fiesta desde el punto de vista etnográfico. El estandarte principal se conoce como *andor* Y el día 3 – día de San Blas – se ofician hasta cuatro misas matinales, siendo la última la más solemne, que es seguida de procesión, sin que falten los tradicionales conciertos musicales y otros oficios religiosos vespertinos en honor al Santo.

San Blas también es festejado en la Comunidad Foral de Navarra. Comenzando por su capital, los pamploneses tienen como tradición acudir durante todo el día a la iglesia de San Nicolás. Los festejos comienzan procesionando la imagen del Santo alrededor de la parroquia, manifestación que es seguida de una misa solemne donde se bendicen alimentos – roscos y manos de San Blas, tortas de *txantxigorri*, un dulce navarro muy popular a base de manteca de cerdo o chicharrón, mezclada con una masa de pan, azúcar y canela – y caramelos.

En la merindad navarra de Olite – en la Ribera del Arga-Aragón – Peralta celebra igualmente la festividad de San Blas. Los festejos comienzan el día anterior a la onomástica del Santo con diversas actuaciones profanas donde no faltan los conciertos, actuaciones infantiles, comparsas de gigantes y cabezudos y gaiteros y el encendido de una hoguera con el tradicional reparto de *txistorraa*, pan y vino. La parte

litúrgica está presente en el rezo de la Salve en honor al Patrón.

El día del Santo comienza con la mañanera aurora de San Blas, que es seguida a mediodía por una procesión, con participación de las autoridades municipales, acompañadas de la comparsa de gigantes y cabezudos y de gaiteros. En la procesión el santo porta colgado de su brazo un rosco de 2 kilos Según cuentan en el pueblo, hace años, la talla del patrón no salía en procesión debido a su peso – mide dos metros y pesa alrededor de 300 kilos –, sólo se sacaba la reliquia. «Al patrón se le colgaba el rosco y permanecía en la iglesia», dicen.

Los actos matutinos concluyen con la Eucaristía y la bendición de los alimentos – tortas, bollos, roscos de San Blas que se creen tienen virtudes curativas o preservativas –.

La tarde está dedicada a actividades profanas, donde no falta el torico de fuego, que vuelve a salir al día siguiente, a la vez que se repiten los mismos actos de la jornada anterior. El torico es una persona que lleva sobre sus espaldas un armazón con cuernos y cohetes y artificios, que al encenderle la mecha desprende fuego por todos lados mientras persigue a los presentes.

Milagro es otro municipio de la Comunidad Foral de Navarra situado igualmente en la Merindad de Olite, comarca de la Ribera Arga-Aragón que también festeja a San Blas. El día 2 en esta villa manda la tradición que el vecindario se reúna alrededor de una hoguera, donde se reparten roscos, nueces, higos y vino, para dar tres vueltas alrededor del fuego para que el Santo les proteja de los males de garganta. Al día siguiente, onomástica de San Blas, el Santo es procesionado por los mozos – *kintos* – que cumplen dieciocho años.

Los Arcos es un municipio de la merindad de Estella. Los actos comienzan de madrugada con el canto de la Aurora de San Blas por las calles entonada por el grupo de Auroros local.

*Mañana venturosa
De alegría sin par
Es la que hoy celebramos
En honor de San Blas.*

*Hoy todos cantamos
Al santo patrón
En el día, qué alegría,
En nuestro corazón.*

*Henchidos de gozo
Y de santa emoción
Si tú eres cofrade
Se eleva por ti una oración.*

*Los males de la garganta
Tú curarás, tú curarás
Pues el cielo te dio un día
Don especial, don especial.*

*A la aurora luz hermosa
Anunciando la mañana
Que viene llena de vida
La madrugada,
Que viene llena de vida
La madrugada.*

*Hoy San Blas obispo de Sebaste
Ciudad de la Armenia do era natural
Para hablar de sus muchos milagros
Tantos y tan grandes que no tienen par
Su gran caridad.*

*Pidió a Dios, al cantar, que le haga
Del mal de garganta
Médico especial
Médico especial.*

A continuación de la aurora, el que quiera podrá tomar sopas de ajo en la ermita. Cuando el tiempo lo permite, la misa se hace al aire libre, debido a la afluencia de cofrades y espacio reducido de las dependencias de la ermita. Terminada la celebración religiosa, tienen lugar la tradicional bendición de todo tipo de alimentos. Seguidamente, se ofrece la tradicional chistorra y rosco. Y por la tarde tiene lugar el rezo

del rosario, con reparto de queso y nueces en el llano de la ermita.

Lo que ya no se escucha en nuestro días – escribe Víctor Pastor Abáigar – San Blas. Romería popular. Historia de la ermita de Los Arcos – es la antigua pelea mercantil de las vendedoras de chucherías, quienes, al pregonar su mercancía – al son de campanilla –, iban replicándose a voz en grito: -¡Rosquillas de San Blas, el que las come no tose más!-. – ¡Rosquillas de San Blas – gritaba la otra – que tienen bendición especial! – ¡Ay, qué ricas que las tengo! ¡A perra chica, a perra chica, muchachos!'

Lo que tampoco se ha relegado al olvido es seguir la tradición de degustar unas «bidijas» – trozos – de bacalao y un trozo de pan, remojado con el vino preparado por el mayordomo. La mañana suele dedicarse a 'desbidijar' unas pescadas de abadejo – bacalao – para el rancho de la tarde. Una capitula del libro de la cofradía reza: «El rancho será de pescado en memoria de la espina que el santo sacó de la garganta de un niño desahuciado de los médicos». ¿Por qué no se emplea besugo en vez de bacalao? Dicen los cofrades viejos que no puede ser besugo de ninguna manera. Precisamente por tal prohibición vino el refrán de: «Por San Blas besugo atrás» En la merindad de Tudela – Ribera de Navarra, comarca de Tudela – Ribaforada anuncia los festejos en honor al patrón el 31 de enero con el tradicional chupinazo, que es seguido de actuaciones musicales, desfiles de gigantes y cabezudos, concursos gastronómicos, espectáculos infantiles, conciertos, hogueras con reparto de productos gastronómicos y vino, el clásico roscón de San Blas, verbenas, bailes regionales y alguna que otra actividad que vuelven se repetirse las siguientes jornadas incluida la misma onomástica del Santo.

Los actos religiosos comienzan el 25 de enero con misas vespertinas y novenas hasta el día 2 de febrero, cuando terminan las novenas y se procede a la bendición y reparto de los roscos. Y el día 3, procesión con asistencia de la Corpo-

ración Municipal y acompañamiento de banda de música, comparsa de gigantes y cabezudos, gaiteros y grupos de danza, a la que sigue una misa solemne.

Los festejos concluyen el día 4 con una ceremonia oficiada en recuerdo de los vecinos muertos durante el año.

Lodosa, en la merindad de Estella – Ribera del Alto Ebro – conserva una tradición que está arraigada desde antiguo, cuando los campesinos acudían el día de San Blas para bendecir los animales que les ayudaban en las labores de campo. Actualmente, los festejos se inician el día 31 de enero con diversas actividades – como por ejemplo una comida popular – hasta el día del Santo, que se inicia con el canto de la aurora, al que sigue la tradicional bendición de los roscos y rosquillas del Santo, de distintos tamaños y adornos y de las mascotas y juguetes en caso de que no tengan mascotas que llevan los niños. Actualmente esta bendición se realiza en el atrio de la iglesia parroquial de San Miguel, aunque antiguamente esta bendición se hacía desde el balcón de la torre. Tras la bendición sale la procesión del Santo, del que cuelgan grandes roscas seguido del sacerdote que hasta hace unos años portaba la reliquia del santo en un relicario en forma de brazo y a su regreso al templo, se celebra una misa solemne, que concluye con la bendición de la reliquia.

En el concejo de Artavia – perteneciente al municipio de Allín, a orillas del río Urederra – la celebración tiene lugar el día festivo anterior o posterior al 3 de febrero. Hubo un tiempo en que los vecinos subían en procesión a la ermita – que está a las afueras del pueblo – y bajaban la imagen a la parroquia para venerarla. Actualmente, el pueblo acude en romería dos veces a la ermita para pedirle su protección. La primera en febrero, con misa, rondalla, coros de auroras y un almuerzo con la clásica panceta y chistorras regadas con vino de la tierra, para finalizar con los típicos dulces bendecidos como acompañamiento del café. La segunda subida se hace en agosto, coincidiendo con las fiestas dedicadas a los emigrantes. Por cierto: Según información



Relicario de San Blas. Lodosa

recibida de Artavia, la primitiva imagen fue robada. La que tienen actualmente procesionan fue comprada por un vecino de La Rioja que tenía un hijo en el pueblo, llamado Blas.

Finalmente, en Burlada – municipio situado en la merindad de Sangüesa, en la Cuenca de Pamplona – la parroquia de San Blas también celebra la fiesta de su titular con diversos actos religiosos – bendición de las velas, entre ellos – y profanos, que comienzan el 31 de enero y donde no falta la bendición de alimentos, entre ellos las típicas roscas, que colocan en cestas engalanadas con lazos para colocarlas en el altar donde son bendecidas.

Y cuando acaba la misa – explica la presidenta de la asociación local de mujeres refiriéndose a las cestas – las sacamos a la calle, los curas nos dan unos porronicos de vino dulce, y la gente se come las rosquillas y se bebe un trago de vino dulce, el de consagrar.

Por último, según escribió José M^a Iribarren, aunque ahora no recuerdo de dónde lo anoté:

En Navarra se guarda el rosco para comerlo si a lo largo del año sobreviene alguna enfermedad. También, en parte, como el valle de Larraun, llevaban a la iglesia sal, pan, chorizo y salvado. El salvado y la sal se destinan a los animales y el pan y el chorizo se guardan para cuando hay males de garganta, afirmándose que no se secan.

En Oviedo – capital del Principado de Asturias –, la devoción a San Blas está documentada desde el siglo *xvi*, pues se tiene constancia de que en esa época ya existía una Cofradía con su nombre en el monasterio benedictino de Santa María de la Vega, pero cuando estas religiosas fueron expulsadas a mediados del siglo *xix* de la abadía para dedicarla a fábrica de armas, las benedictinas se mudaron al convento de San Pelayo – de la misma orden – llevándose con ellas la imagen y la reliquia del Santo, un trozo de hueso conservado en un relicario de cristal. Y desde entonces son las Pelayas las encargadas de custodiarla en su monasterio, contiguo a la catedral. El 3 de febrero los ovetenses acuden al monasterio a besar la reliquia y a la catedral a orar ante la imagen, que aparece con ropajes de prelado y con la mano izquierda sobre la garganta, a la vez que mira al cielo en actitud orante.

San Blas es festejado también en algunos concejos de la Comunidad. Así, en Proaza, se celebra el 2 de febrero la feria ganadera de San Blas y La Candelaria, una de las más importantes de Asturias, pues los precios que en ella se acuerdan suelen servir de referencia para otras celebraciones semejantes. Según informes recibidos hace bastantes años en este concejo había una feria cada mes, pero fueron desapareciendo paulatinamente sin saber la razón o motivo que impulsaba a ello. El hecho de que en Proaza haya quedado únicamente la de San Blas tal vez se deba a que el obispo de Sebaste es tenido en muchos lugares también protector de los animales, no sólo de lo males de garganta. Creencia que posiblemente explique que también en Tuña – que dista de Proaza 68 km –

exista otra feria ganadera con idéntico nombre, donde además existe la tradición de volverse a sus lugares de origen con una bosa de naranjas como prueba de haber estado en esta feria, a la que le han adjudicado el sobrenombre de «Feria de las naranjas».

En la costa occidental del Principado, el barrio de San Blas de Tapia de Casariego también celebra la acostumbrada fiesta del patrón, con pasacalles, misa seguida de procesión por el barrio y una sesión vermú. Por la tarde, hacen su aparición los cabezudos, se celebra una merienda popular en una carpa levantada al respecto y finaliza el día con una verbena. Los festejos en honor al patrono concluyen al día siguiente la *xanta* popular de San Blas.

Por último, el barrio de Torío – Torió en asturianos –, del concejo de Cangas de Onís, organiza una romería con misa en honor a San Blas, durante la cual el párroco bendice las cestas con rosquillas que le presentan los vecinos, seguida de procesión y la tradicional «*puya'el ramu*», subasta de los panes y otros comestibles que el vecindario ha donado. Durante la subasta se reparten entre los asistentes las rosquillas bendecidas.

Calanda es un municipio turolense en la comarca del Bajo Aragón, donde se festeja a San Blas. La celebración es más propia del barrio de las Cantarerías, donde el Santo tiene la ermita en la plaza de su nombre. Ello no impide que a los actos se sumen todos los calandinos. Hace ya algunos años el barrio estaba más apartado del centro urbano, circunstancia que no impedía que los festejos a Él dedicados tuvieran mayor relevancia al considerarse una fiesta de la zona. Duraba varios días y había fuegos artificiales, bailes, sorteo de un cerdo y hasta se congregaba alguna que otra carroza. De todo aquello ya queda poco, pues los actuales festejos se limitan a una procesión desde la ermita – con acompañamiento de gigantes y dulzaineros – a la iglesia parroquial, donde se oficia una misa cantada con bendición de los roscones a beneficio de Manos Unidas. Más tarde, los cofrades de San Blas celebran una comida de herman-

dad y en el hogar del pensionista los mayores degustan el clásico roscón con chocolate.

Ya en la provincia de Zaragoza, en Olvés, San Blas ha sido y sigue siendo la fiesta de los quintos, a los que se han sumado últimamente también las quintas. Los festejos comienzan la tarde del día 2 con un concierto en la iglesia, al que sigue el encendido de una gran hoguera para mitigar el frío de febrero y un baile con orquesta. Pero los principales actos tienen lugar al día siguiente, cuando sale la ronda seguida por todo el pueblo. Durante el trayecto los mozos y mozas van recogiendo los bollos y roscas que quieren darle los vecinos y que ellos van ensartando en una cinta que une los dos ganchos laterales de una horca agrícola. Van acompañados de música de rondalla, bailes de jotas e intervenciones pontáneas de algún jotero con letras que lo mismo aluden a temas amorosos como picarescos:

*Meaba en el orinal
una monja en un convento,
meaba en el orinal.
Se lo frotaba y decía:
Si fuera en padre Damián...*

La ronda sigue hasta la iglesia, de donde sale la procesión. De vuelta al templo, se celebra una misa baturra, se bendicen los roscos y tortas que se comerán más tarde troceados y se da a besar la reliquia del santo, que se guarda en un relicario en forma de brazo.

En el Campo de su nombre – provincia de Zaragoza –, Borja celebra el día de San Blas en la parroquia de San Bartolomé, a la que acuden cada domingo numerosos niños, que participan activamente en los actos litúrgicos, pues ellos efectúan las lecturas, hacen las ofrendas y cantan en determinados momentos de la Eucaristía, de ahí que sea conocida como la «misa de los niños». El día del Santo, al finalizar la celebración se procede a la bendición de los distintos productos que lleva cada persona. Antes, eran las tradicionales rosquillas, pero actualmente los hay de muy diversas clases, en especial caramelos que son más fáciles de guardar

para cuando se presente alguna afección en la garganta. Y – finalmente – se procede a la veneración de la reliquia del Santo que se guarda en la iglesia, al igual que un lienzo donde se representa el momento de su martirio en que los verdugos lo torturan con los cepillos de cardar, mientras en la parte superior aparece un ángel portando la corona y la palma, atributos propios de los mártires.

En Mallén – en la Campa de Borja, Zaragoza – la onomástica de San Blas consta de una serie de actos lúdicos profanos que varían de unos años a otros. Lo importante comienza el día 3, cuando la Cofradía del Santo organiza la tradicional aurora que recorre las calles del pueblo. También hay misa, procesión y bendición de los roscones.

En la iglesia parroquial de Mallén existe un retablo dedicado al santo. Tiene un lienzo, donde en su ángulo inferior derecho aparece un ángel que lleva sobre su cabeza una cesta con los dulces típicos que se reparten el día de su fiesta: Los roscones de San Blas.

Mequinenza es un municipio zaragozano – en la comarca del Bajo Cinca – donde existe constancia de la celebración de San Blas y Santa Águeda de al menos tres siglos. Según la información recibida de la Concejalía de Cultura, históricamente, los actos en honor a San Blas y Santa Águeda han sido organizados por las mujeres, que adquieren un protagonismo especial durante los días de celebración.

San Blas y Santa Águeda tomaron relevancia durante el franquismo, ya que si bien estaba prohibido disfrazarse, Mequinenza continuó desafiando la prohibición impuesta por las autoridades, un hecho que fomentó todavía más el arraigo popular y el carácter singular de la tradición.

Además de la entrega del Bastón de Mando a ambas Comisiones, la festividad continúa con las celebraciones religiosas, el 3 – San Blas – y Santa Águeda el 5, para terminar con los tradicionales concursos de disfraces artesanales de



San Blas. Mequinenza

personajes históricos – imaginarios o de ficción – de pequeños y mayores, que desfilarán por las calles de la localidad con acompañamiento musical. También es ancestral la elaboración de *coques*, un dulce típico hecho a base de aceite, harina y agua «a la que se añade un ingrediente secreto que conoce únicamente cada Comisión».

En la provincia de Huesca, el mes de febrero se inicia con las fiestas en honor a Santa Águeda y a San Blas, que se reviven en numerosas localidades oscenses, empezando por la capital donde – en la basílica de San Lorenzo – se venera con gran devoción una imagen del Santo garganero, al que se dedican misas con la bendición de alimentos.

Ya en Fonz – localidad situada al sur de las sierras exteriores pirenaicas, en la comarca del Cinca Medio – tienen a San Blas como patrón. El día 2 se celebra una misa en el convento de las Hermanas Carmelitas con bendición de las candelas, liturgia que es seguida de una comida popular. Y antes de medianoche – con música de charanga – se procede al encendido dos hogueras, una en la calle llamada de San Blas y

otra en la Plaza Mayor, que permanecerán encendidas toda la noche.

El día 3 comienza con misa y bendición de alimentos en el convento carmelitano y un nuevo servicio religioso en la iglesia mayor precedida de una procesión. A ello seguirá uno de los actos más tradicionales de Fonz: La trepa al tronco de chopo pulido – clavado en medio de la Plaza Mayor – para intentar hacerse con *el Blasito*, un gallo de peluche, que el mozo que lo alcance canjeará por un auténtico gallo de corral. Los festejos concluyen con un baile popular durante el cual se reparten longanizas entre los presentes.

El día de Santa Águeda, también hay misa, con reparto de rosquillas bendecidas.

Villanueva de Sigena – municipio oscense en la comarca de Lo Monegros – tiene como fiestas menores las dedicadas a La Candelaria, San Blas y Sta. Águeda, a las que dedica cinco días con música, bailes y otras actividades culturales pensadas para todos los públicos. Los festejos comienzan el día 1 de febrero con actos profanos como tiro al plato, juegos, orquesta... El día siguiente se procede a la bendición de las

candelas, a la que sigue una procesión y una misa baturra en honor a la Candelaria. No falta la fiesta del vermú.

El día 3 es el día grande. Los actos comienzan con la bendición de alimentos en la parroquia para a continuación procesionar hasta la ermita de San Blas, donde se celebra una misa baturra y se venera la reliquia del Santo. Terminado el acto se obsequia a los presente con magdalenas y vino.

El día 4 puede considerarse una jornada de divertimento con espectáculos de humor y magia, para finalizar el día 5 festejando a Santa Águeda, con procesión, misa en la parroquia y reparto de tortas bendecidas.

Otra localidad de Los Monegros donde se celebra a San Blas es Robres, festejo que se inicia con la misa de La Candelaria y el día del Santo, la eucaristía tiene lugar en su ermita. Y como en otras localidades de la comarca, no falta el tradicional encendido de la hoguera, el reparto de bocadillos acompañados de vino y bailes.

Otra Comunidad Autónoma donde hay pueblos que festejan a San Blas es La Rioja. Entre ellos Zarratón – en el noroeste de la provincia –, localidad que es conocida como «la de las siete ermitas y las siete danzas», pues según cuentan Zarratón tuvo siete iglesias – una por barrio –, cada una de las cuales tenía su propia danza. Hoy únicamente quedan dos ermitas – la de San Blas y la de San Andrés – y la iglesia de Ntra. Sra. de la Esclavitud, si bien continúan bailándose las siete danzas – entre ellas *La Morenita*, la más famosa – en las fiestas patronales, entre ella la de San Blas, durante su procesión. También es costumbre degustar tortas y moscatel. Igualmente se reparte chocolate con churros. Limítrofe con la provincia de Soria, Cornago celebra las fiestas en honor a San Blas entre el 31 de enero – último día de la novena, con posterior misa en su ermita y bendición de los alimentos – y el 2 de febrero con otra misa en el oratorio del Santo, aunque el día grande es el día 1, con una procesión que sale de la ermita hasta la iglesia parroquial de San Pedro para

celebrar una misa, con la posterior bendición de las limosnas que los vecinos han ofrecido al Santo y que serán subastadas más tarde.

En la comarca de Logroño, Entrena también festeja a San Blas con misa y procesión, imagen que se engalana con cuatro grandes roscos colocados sobre las andas. Esta fiesta se hace coincidir con la de los quintos. Durante la marcha por las calles los niños portan bolsas con bollos y roscas del Santo, que serán bendecidas en la misa. A su conclusión se procede a la adoración de un hueso-reliquia, que se tiene como parte del brazo del Santo.



San Blas. Entrena

Saliendo de la Península – en las Baleares – San Blas es conocido como el que vela «por la salud de nuestras gargantas y pulmones». Así, en la iglesia de Santa Eulalia – de Palma – en la onomástica del Santo es común ver cómo los padres asisten con sus hijos o los abuelos con sus nietos para que el sacerdote oficiante bendiga caramelos o unja su cuello con aceite consagrado.

Como referencia a la gastronomía balear relacionada con la fiesta de San Blas cabe decirse que con el transcurso de los años se han ido incorporando – según la localidad – diferentes tipos de alimentos a la hora de ser bendecidos por los sacerdotes: Rosquillas de San Blas, royos de bizcocho, roscas de pan, panes de anises, panecillos de San Blas, rosquillas, roscones, tortas, bastones de rosquilleta, chiscos, bollos

de chorizo o chocolate... muchos de los cuales llevan semillas o infusión de anís que actúa como expectorante, de ahí que a este Santo se le ha relacionado con la gastronomía.

Además de en la capital, también se festeja en Campos – en la parte meridional de la isla – que mantiene como tradición subir en romería al oratorio del Santo – una de las primeras iglesias de Mallorca, construida tras la conquista de Jaime I – para celebrar una misa – con la participación de los niños y niñas de la catequesis – y ungir el cuello de los fieles con aceite bendecido, subida que según los campaneros ha de hacerse «sense fun», es decir, sin humo, como referencia a que la subida ha de hacerse a pie, en bicicleta o cualquier medio no contaminante. Al acabar, se pueden comprar «panetets de Sant Blai», panecillos típicos de esta fiesta. Y al igual que en la iglesia de Santa Eulalia de Palma, se bendicen caramelos, que curan y previenen los dolores de garganta. En Esporles ya no se festeja. Antiguamente también se bendecían las roscas.

Según recoge Lola Carbonell Vevíá – *Religión y repoblación en Menorca durante la Plena y Baja Edad Media*, pg. 31 – a nivel bibliográfico, del culto a San Blas – iniciado en la isla de Menorca bajo el reinado Alfonso III, conocido como *el Liberal* o *el Franco* – sólo se sabe que tras la conquista de la isla por el monarca aragonés, dentro de las murallas de la ciudad de Mahón existió un templo dedicado a San Blas, donde celebraban misa los aragoneses.

En Menorca persiste también la costumbre de bendecir los alimentos por San Blas en algunos pueblos. San Clemente – núcleo rural del término municipal de Mahón – los niños llevan a la iglesia una cesta que colocan en los escalones frente al altar y una vez los bendice el sacerdote, se las llevan a casa. En la cesta ponen caramelos de eucalipto, regalices de palo, naranjas, aceite y los clásicos *mostatxins* menorquines,¹

1 Es una masa compuesta de harina, manteca, azúcar y huevos.

– que deben el nombre a su forma semejante a medio mostacho, bigote – y que de una forma u otra están relacionados con la garganta. Pues – según se recoge en *Tiberis. Blog de cocina menorquina y recetas caseras* – «Los caramelos de eucalipto, por el efecto que da para el dolor de garganta, las mandarinas que son fruta de temporada y con vitaminas beneficiosas, las regalices de palo, ‘de garrot’, por su efecto antibacteriano, expectorante y antiinflamatorio, el aceite por sus propiedades antiinflamatorias, y los ‘mostaxins’ en algunas recetas, llevaban en sus ingredientes anís, también conocido como expectorante, antibacteriano y fungicida».

En Ibiza – capital de la isla homónima – la parroquia de San José acoge la celebración del obispo de Sebaste. La costumbre es bendecir los alimentos que presentan los fieles durante la misa: Los rosquitos de San Blas y caramelos que los presentes guardan durante todo el año para comerlos cuando se enferma de catarro u otra afección de garganta, a la vez que invocan al Santo.

Por cierto: Esta ciudad está hermanada con Duvrovnik – Croacia –, pues Dalt Vila – nombre con el que se conoce a la parte alta del núcleo histórico de la ciudad de Ibiza – y la ciudad croata mantienen una historia común – que según señala el *Periódico de Ibiza* –se remonta al siglo XVI, «cuando los comerciantes de Ragusa – antigua Dubrovnik – en sus múltiples viajes a la Isla financiaron la construcción de una capilla con una imagen de San Blas en la iglesia de Santo Domingo. Entonces, cuando venían a comerciar a Eivissa con la sal oraban a su patrón y escuchaban misa». Pero esta imagen fue destruida durante la Guerra Civil, de ahí que la ciudad croata haya regalado una nueva imagen a la ciudad ibicenca, que se instalará en la capilla que los ragusinos de antaño tenían en la iglesia de Santo Domingo. A este regalo hay que sumar una réplica pequeña que según la alcaldesa pondrá en su despacho «para proteger al Ayuntamiento y a la ciudad», pues San Blas «simboliza la protección».

Candelaria es un municipio canario perteneciente a la provincia de Santa Cruz, en la isla de Tenerife, donde cada tres de febrero se festeja al Santo armenio en la cueva de Achbinico – también conocida como de San Blas –, recinto de gran significado histórico, pues era el lugar donde los primeros pobladores de la isla – los guanches – y antes de la llegada de los españoles, veneraron una imagen de la Virgen de Candelaria.² En el interior de la cueva-ermita hay una pequeña talla de madera del Santo, situada en una hornacina adosada a la pared, mientras el altar mayor está ocupado por un pedestal que sustenta una réplica en bronce de la imagen original de la Virgen, que fue trasladada en el siglo XVI a la actual basílica, quedando la cueva bajo la advocación del Santo, adquiriendo desde entonces el nombre de *Cueva de San Blas*. Para festejar al obispo mártir, se lleva la imagen – digamos de incógnito o en privado – a la Basílica de la Virgen de Candelaria, donde se coloca en unas andas y se adorna con flores y con panes, y tras la misa, durante la cual se bendicen los panes que han adquirido los Padres Dominicos del convento – se devuelve en procesión de nuevo a la ermita-cueva, donde se reparten los panes entre los asistentes.

Los Abrigos – nombre que proviene de las numerosas calas o abrigos que hay en su costa – es una población tinerfeña del municipio de Granadilla de Abona, que tiene como patrón a San Blas, cuyos festejos abarcan desde finales de agosto hasta primeros de septiembre, con diversos actos de ocio, entre los que se incluyen los bailes de Taifas³. Por lo que respecta a la

2 Existe otra Cueva de San Blas en La Gomera, en la cara sur de La Fortaleza de Chipude, «*emblema religioso de los antiguos pobladores de la isla*» y lugar privilegiado – según el profesor de Análisis Matemático de la Universidad de La Laguna José Barrios – para la observación de la estrella Canopo, la segunda estrella más brillante del cielo a la que los primitivos gomeros rendirían culto. (Vid. *La tradición de la Virgen de Candelaria se basa en el culto guanche a Canopo*. Google)

3 El baile de Taifas, no es estrictamente un

parte religiosa, finalizada la misa, procesionan al Santo hasta la orilla del mar, donde una vez bendecidas barcas y marineros por parte del sacerdote, suben la imagen a una de ellas para realizar la tradicional romería barquera.

En la Capilla de Adoración Eucarística de la ermita de San Blas de Las Palmas – capital de Gran Canaria –, en el barrio histórico de la Vegeta, los palmenses, el día de su festividad, acuden padres y abuelos con sus hijos y nietos para recoger los cordones multicolores de algodón bendecidos que – como en otros lugares – han de llevarse durante nueve días para protegerse de catarros o amigdalitis.

Ingenio es otro municipio grancanario que celebra sus fiestas patronales en honor a Ntra. Sra. de La Candelaria – día 2 – y San Blas. El día de la patrona comienza con la inauguración del mercado ganadero artesanal y agroalimentario y misa solemne, en la iglesia de la patrona, que al día 3 acogerá también la celebración del patrono, con la bendición y recogida de los clásicos hilos o cordones protectores de la garganta. Ya por la tarde tiene lugar una segunda eucaristía y la procesión del Santo. Por lo que respecta a los actos profanos, no faltan conciertos, actividades infantiles y familiares, degustación de postres caseros...

Pasando a Fuerteventura – isla que pertenece a la provincia de Las Palmas –, el municipio de La Oliva – en el norte de la isla – festeja igualmente La Candelaria y San Blas, con misa y procesión y con la bendición de los cordones en el caso del Santo.

baile o un canto determinado, más bien es una manera tradicional, condicionada por las circunstancias, de tocar y bailar música tradicional, aunque también podía interpretarse otro tipo de música. Tenía lugar en pequeños salones de una vivienda que dispusiera de un espacio adecuado y originariamente se celebraban con motivo de alguna ocasión especial, como nacimientos, en Carnaval o en determinadas festividades, como San Blas, en este caso.

Ya en Lanzarote, Tías – municipio situado en el centro-sur de la isla – tiene como patrona a la Virgen de Candelaria y como patrón a San Blas. El día 2 procesionan ambas imágenes juntas, con la particularidad de que ese día la Candelaria va delante y San Blas, detrás. Por el contrario el día 3 es el Santo quien abre la marcha. La diferencia entre ambas fiestas está en que en la celebración del Santo garganero se bendicen los cordones.

En el casco antiguo de Villa de Mazo – municipio situado en el este de la isla de La Palma – se alza la iglesia parroquial de San Blas, que en un principio fue una pequeña ermita construida en 1512, pero que se fue ampliando siglos más tarde. En la onomástica del Santo garganero se celebra una solemne eucaristía, a la que sigue una procesión con acompañamiento musical. Y ya de vuelta en el templo, se procede a la bendición y el reparto de panes.



San Blas. Tías

EL TORO EN LA REPRESENTACIÓN ANDINA

Luis Ernesto Murguía Sánchez

Resumen

El presente aproxima al estudio de la figura del toro como motivo cultural en los andes peruanos, pretende demostrar la existencia de una relación estrecha entre los hombres y la bestia indómita en la representación popular la cerámica, cotejo y a partir de una colección de registros, destacan la mitología y cosmovisión.

Palabras clave

Toro, andes, hombre, cultura, imaginario, cosmovisión.

The bull in the andean representation

Abstract

The present approaches the study of the figure of the bull as a cultural motif in the Peruvian Andes, it aims to demonstrate the existence of a close relationship between men and the untamed beast in the popular representation of ceramics, collation and from a collection of records, stand out mythology and worldview.

Keywords

Bull, andes, man, culture, imaginary, worldview.

Los hombres y el toro

Llama la atención que la imagen del toro en la etnografía andina haya sido objeto de marginal atención no obstante la capital importancia en la sociedad ganadera dado la amplia gama de manifestaciones, situaciones y contextos en

el que aparece y descolla su figura como símbolo dominante. Visto los hechos pretendemos colmar el filón.

En las sociedades ganaderas de los altos andes la relación entre los hombres y el toro es hecho irrefutable, individuos y grupos se agolpan tras su figura; de un lado el toro es considerado símbolo dominante de la sociedad ganadera; del otro, resumen de lo aquilatado por la vivencia y experiencia individual y colectiva, fuente de instancias nuevas y novedosos modos de interrelación dado que está ligado a la producción de expresiones materiales e intersubjetivas.

En la sociedad ganadera del altipampa los hombres apelan a la figura del toro con insistencia en virtud que consideran fuente de la amalgama hispano indígena que deviene de los tiempos iniciales de la conquista, las cuáles a partir de una conjunción de transformaciones sociales y culturales han dado lugar a la configuración del rostro mestizo de los tiempos de hoy.

Del vínculo entre el hombre y el toro se desprende que a partir de su dilatada presencia en las praderas cordilleranas ha logrado convertirse en fuente de primer orden, provee riqueza material e inmaterial principalmente a través del recurso inagotable de expresiones de la cultura, canciones, mitos, historias, música, danza, arte plástico y una infinidad de posibilidades de creación, los cuáles en conjunto inspiran, sugieren y producen significado.

Visto así la sociedad ganadera considera al toro fuente inagotable de imaginación, creación y energía proveniente de las profundidades de la naturaleza y el agua; dado su corpulenta figura, bravura y acometividad representa la feraci-

dad de las praderas y lo agreste de la configuración cordillerana, las filudas astas lo asemeja a lo inconmensurable de los picos nevados que conquistó con su presencia; más aún, el toro bravo o *sallqa*: salvaje, librado por su bravura, filudas astas y la ira de sus ojos logra transitar por el mundo de lo tangible e intangible, abrir caminos para que los hombres conquisten realidades nuevas, abran al mundo y nuevamente se reencuentren en mérito a frutos, producciones y memoria.

Dado el carácter polisémico del toro, a nivel ideológico simboliza poder, riqueza material y social; a cota de lo sensorial asocia a la potencia sexual, vigor físico de los músculos y fertilidad, a través de su figura señala que los hombres son capaces de transformar a los propios hombres para hacerlos más humanos, ordenen la experiencia, generen y perpetúen el proceso y constructo social de la sociedad ganadera.

La aproximación corre a partir de las diversas imágenes, mensajes y lenguajes que proyecta, los motivos explican su presencia en el imaginario, los mitos y expresiones de la cultura. Se da a conocer la dimensión que el toro adquirió en la tierra cordillerana, la transfiguración que sufrió como resultado de una serie de superposiciones y reinterpretaciones en el pensar desde la mítica serpiente el *Amaru* al toro que llevan a considerarlo como símbolo de las transformaciones cósmicas y sociales.

Se explora la propiedad de encantamiento, los poderes sobrenaturales del que está dotado, los términos en que establece relación con las profundidades del ambiente natural. y cómo configura en símbolo de riqueza, fertilidad, poder social, económico y medio para la clasificación social; la asociación con el poder masculino, en qué términos aparece en la cosmovisión, contenidos que explican que más allá de la imagen que proyecta, es el hombre quien toma como pretexto su figura para expresar las distintas dinámicas y facetas de la dimensión humana y de relación intercultural.

En el marco del ritual se indaga la relación con el fuego, canto, música y danza; la asociación con el fuego, el origen seminal y los grupos de poder local, de cómo las canciones expresan una diversidad de temáticas, cortejo, fenómenos naturales, los cuáles aluden a diferentes circunstancias, sin embargo marcan esencialmente la afinidad entre el ganado y los hombres. La música aparece como medio de expresión de la diversidad social, cultural denotando cercanías y distancias, variaciones locales, regionales, la danza se describe en sus detalles y composición. Finalmente, la aproximación al motivo iconográfico pretende demostrar la dimensión que adquirió el motivo táurico en el imaginario, el arte plástico, los contextos y motivos en que aparece su figura y de cómo los hombres aprovechan a nivel físico, social y cultural.

El toro en la mitología Andina

La importancia de la figura del toro en la mitología ayuda a la comprensión de los modos en que la cultura ordena y sistematiza información provista por su entorno natural y social. Anrup: (1990), el mismo lleva a indagar acerca de cómo la bestia indómita adquirió valor mítico y características totémicas en los altos andes y las sociedades ganderas.

Los animales en la cultura quechua tienen sentido metafórico y simbólico, condensan una gama de propiedades y valores, económicos, sociales, políticos y de diverso género, ayudan a explicar la trama de significaciones de los hechos y fenómenos que representan; así uno de los registros populares representativos se refiere al toro.

En la mitología es reconocida la presencia simbólica del *Amaru* o serpiente asociada con el agua deidad primigenia de la fecundidad; afirman que el *Amaru* o mítica serpiente en el agua se oculta, es la madre de las aguas, emerge y se dirige hacia el mundo de arriba el *Hanan Pacha:cielo*, luego de allí el *Amaru* regresa a la tierra representada en el zigzaguar del relámpago que acompaña la lluvia. Polia: (1994).

En Cajamarca se describe al *Amaru* como un monstruo horrible con cabeza de llama, dos pequeñas alas, cuerpo de batracio que termina en una gran cola de serpiente. Ortiz: (1973). «Camino Calderón en el diccionario Folklorico del Perú define al *Amaru* como un ser mitológico en forma de toro, su presencia precede a los huaycos (avenidas torrenciales), pasa sembrando la desolación y la muerte». Antonio Raimondi identifica al toro con el *Amaru*, anota que los indios tienen la creencia en un ser imaginario que llaman *Amaru* y que baja por la quebradas furioso, produciendo daño cuando hay avenidas. Arguedas en sus mitos dice: que al canto triste salen del agua toros de fuego o de oro arrastrando cadenas, suben a las alturas y cumbres y mugen en la helada, por ese motivo en el Perú los lagos están en la altura». Anrup: (1990). Otros relatos afirman que los toros se dispersaron, unos se internaron en las profundidades del agua para convertirse en serpientes, los otros huyen hacia a los cerros para luego asemejarse a las piedras. León: (1973).

Relatos contemporáneos correspondientes a Huanta Ayacucho confirman la vigencia de estas creencias a través del relato mítico, reiteran que el toro emerge de las lagunas; sin embargo describen algunas características distintivas, hermoso, corpulento, bravo, de color negro, cuando sale a la superficie causa estragos, grandes oleajes e inundaciones, para el caso de puneño la aparición del toro es de buen augurio para la ganadería. Beltrán: (1941), Sabogal: (1948).

En Moyobamba se encontró referencias en torno a una fiera con aspecto de vaca, con cachos largos y retorcidos y arrojaba fuego por la boca, amenaza con destruir el pueblo con el fuego que lanzaba a chorros; los pobladores le asignaron el nombre de Vaca *Huillca*: Vaca sagrada. Los atributos expuestos en similares términos son atribuidos al toro negro, viejo y alto con la diferencia que el demonio tomaba esa figura, tenía fuerte aliento y podía desplazarse en una litera de fuego, por lo que no resulta extraño que en las canciones se halle asociado

con la tormenta de agua y de nieve. Sabogal: (1948), idea que se mantiene insistente a lo largo de los andes peruanos.

El toro en el sector norte de Tayacaja es un animal que vive en los puquiales y sale de allí esporádicamente por las madrugadas o por las tardes, con rocíos entre lluvias, neblinas, con truenos o cuando hay arco iris; puede copular a las vacas y sus hijos son los becerros con patas deformadas, cola o cuellos torcidos, o nacen sin cola; cuando es hallado por los afortunados se convierten en piedra, para unos es el cerro que anda en forma de animal, para otros es el hijo del wamani, cuando se ha convertido en estatuilla, al ser hallada por el hombre, le dan por comida, azúcar, pasas, maní, le ponen sal negra, los tienen adornados en su altar con flores propias el Santiago, los guardan en secreto, su posesión para hacer aumentar el ganado y dicen que muge en las noches de luna y cuando no son bien atendidos pueden morirse, trayendo consigo la muerte y disminución de la ganadería. Taípe: (1991).

En Huancavelica, Ayacucho y Puno se reitera la estrecha relación del toro con el agua, las referencias son persistentes con relación a su origen acuático, demuestran la serie de cuentos, poemas, adivinanzas, historias y una variedad de relatos del mundo mítico ancestral andino.

Para el caso de Ayabaca destaca la laguna de nombre toro, afirman que en él vive un toro gateado y encantado que anuncia la lluvia; siguiendo la línea acuática, las conchas marinas de tamaño grande y tipo *Astrombus* llamadas toro son usadas como instrumento musical, bocinas de guerra dado que su el sonido que emiten asemeja al mugido de los toros.

Un nuevo filón de la transfiguración del *Amaru* en toro se halla asociado a la instauración de un nuevo orden social, espacial y temporal.

En el mundo andino, antes del período inca existieron cuatro tiempos o períodos: Tumi Rojo –Puka Amaru I y Tumi Rojo II o Puka Amaru II; de los cuáles Puka Turu Pacha I corresponde a Tumi Rojo– Puka Amaru I y Puka Turu Pacha II a Tumi Rojo II o Puka Amaru II. Puka Turu que a la vez es Puka Amaru en la actualidad se ha convertido en el toro a quién reconocen los atributos de guerrero, sanguinario e incendiario; además, divinidad de rostro humano, cuerpo de serpiente con cuatro extremidades, emerge de las aguas. Yaranga: (1984).

El *Amaru* en el cosmos andino se ubica en la zona del ukupacha, espacio interior, de preferencia en los lagos. dado que encierra las potencialidades de lo positivo y negativo del mundo ancestral y actual; así el *Amaru* al salir de los lagos se convierte en signo de alteración y cambio, anuncia y simboliza el cambio de una época a otra.

Muñoz: (1984), anota que la mención al *Amaru* no solo fue atributo de la cultura incaica, también fue de las culturas prehispánicas, en ambos casos aparece bajo diversas formas de animales, variando de acuerdo a cada región; para los cronistas españoles Bernabé Cobo el toro aparece en forma de demonio, serpiente, venado, para Cristóbal de Albornoz en figura de serpiente, jaguar y puma.

Informaciones contemporáneas siguen la misma línea. Arguedas: (1941) en relación a la aparición del toro Misitu lo asocia con el *Amaru* y con el agua en movimiento; para Palomino: (1984) comunidad de Sarhua, Ayacucho, el *Amaru* guarda relación con las serpientes, ríos, cerros y es visto como un elemento movable, parte de las entrañas de los cerros y sube a las cumbre, luego baja para desplazarse hacia la pachamama y fecundarla.

Visto el recorrido, la transfiguración de *Amaru* en toro implica en primer término el cambio del orden material, la entrada al ambiente social y cultural; así, el volumen físico, la ferocidad y

fácil adaptabilidad a un medio hostil como las punas a través de la conquista explicaría el cambio, la alteración e instauración de un nuevo orden social. Muñoz: (1984).

En este curso, la simbología del toro hispánico que reemplaza al *Amaru* incaico vendría a ser el resultado de un largo proceso de superposiciones culturales, por tal, no debe extrañar que la función adjudicada al *Amaru* en tiempos prehispánicos en tiempos contemporáneos fuese transferida al toro para luego ser interpretado como tótem victorioso del conquistador español, a la vez ampliamente celebrado en la fiesta taurina.

El universo mítico ancestral revela una nueva asociación, *wamani* y el toro, afirman que el *wamani* es uno de los dioses principales en el mundo mítico ancestral, identifica con los cerros y es venerado en el área andina, tiene una serie de nombres locales, en Huamanga y Puno, Apu, Aukillo, Huánuco, Jirca, en el área Aymara, Achachila; en todos los casos presenta dimensiones humanas, actúa como persona, dispone de ojos, boca, conversan entre ellos, otorgan regalos y beneficios mutuos, también lo hacen con quienes siguen las reglas de reciprocidad, son protectores de la comunidad, dueños del ganado silvestre y domestico, los animales están dados en préstamo a los pastores. Muñoz: (1984), Taípe: (1991), Ochoa: (1976).

De lo anotado desprende una serie de asociaciones, serpiente – toro; agua – tierra; desolación – fiesta; vida – muerte; orden social tradicional – nuevo orden social; local – foráneo; no social – social; colectivo – individual, denotando la continuidad de la matriz dual y oposición binaria predominante en los andes.

Finalmente, la transformación de *Amaru* en toro remite a una verdad establecido en el lenguaje metafórico de la sociedad ganadera, permite acceder a las fuentes de registro y memoria, comprender los términos en que están entretejidas las fuerzas cósmicas y sociales.

El hecho que las oposiciones sean lo suficientemente claras abre camino a la comprensibilidad, posibilita el reconocimiento de las tradiciones populares, por último, describe la experiencia vivida con relación a las fuerzas invisibles e indomables.

El Toro encantado

En la tradición oral andina existe una colección de ideas sobre fuerzas y potencias que tienen poder más allá del poder de los hombres, lo demuestra la existencia de gestos, rituales y relatos en torno a los encantos; se entiende por encanto al espíritu inmaterial dotado de poder, el cual puede ser poseído por el hombre, las plantas, animales, lagunas, fuentes de agua, cuevas, peñas, rocas; estos encantos pueden ser buenos o malos, tener poder positivo o negativo, pero a menudo, son ambivalentes. Polia: (1994)

En los pueblos ganaderos los rituales, las ofrendas con fines propiciatorios son persistentes, están a la vista durante los meses de febrero con motivo de *puqllay*: carnaval signo de alegría, juego y diversión del hombre y el ganado; en agosto por el retorno de los espíritus para que insuflen poder benéfico sobre el ganado; elemento importante de los ritos es el *enqaycho*: encanto, alma protectora de los animales que aparece en las conjunciones lunares y vive en los manantiales, humedales y peñascos, su presencia alienta al ganado a multiplicarse. Beltrán: (1941), Vivanco: (1988), de esta forma que está asociado al principio fertilizador del ganado. También existen lugares asociados con estos fines, tienen por nombre *Henqhayllo*, *Henqhaychuyoq puqjiy*, en él se hallan piedras y rocas de mármol blanco, negro, piedrecillas con características zoomorfas (carneros, llamas y vacas) conocidas con el nombre de *illas*, *conopas* además de médium o intermediarios entre los hombres y divinidades. Quijada: (1944), Miskin: (1960), Flores: (1977), Vivanco: (1988), Polia: (1994).

En Puno se hallaron nuevas asociaciones. La aparición de toros bravos en el hatu ganadero llamados *salq'a*: salvajes, cerreros o cuneros son atribuidos a la injerencia del poder impersonal que se resume en la expresión siguiente: «*Yanqh'allamanta turuy Lloqsipuan p'ña enqhaycho qhaqthin hallpaspí*: De por sí noma resulta mi ganado bravo, será porque tengo un enqhaycho en mi propiedad».

En la exégesis indígena el poder del encantamiento del toro emerge de las lagunas, constituye la generadora de poderes, fuente de las lluvias, salud, reproducción de los seres vivientes y el género humano, por esta razón las sociedades ganaderas ofrecen ofrendas a las lagunas, objetos, especies, incluso humanos.

Si bien el médium aparece inscrito en cuentos, mitos, leyendas y relatos, las descripciones etnográficas revelan nuevas relaciones, el toro y los tesoros; los cuentos señalan que los toros son dueños de minas de plata. León: (1973), existen pueblos sumergidos en el que los toros lloran y salen los días de luna llena, otros hablan de toros de oro encontrados en los entierros de los antiguos. Flores: (1977); es más, en el atado ritual ofrecido al apóstol Santiago patrón del ganado aparecen trozos de oro y plata. Quijada: (1944), en Ayacucho, Junín y Huancavelica a los toros adornan con enjalmas en cuyos extremos se amarraban monedas, frecuentemente de oro. Arguedas (1968). En Cajamarca paraje de la hacienda Shultin, se dice que en las noches de luna llena sale un torito de oro con un lucero en la frente el cual brilla intensamente, los campesinos que transitan por las noches pueden observarlo, no pocos han intentado agarrarlo, se afirma que el que llegue a hacerlo se volverá rico. Iberico: (1997).

En las noches claras de luna sale del cerro alto (Contumazá), un toro de plata refulgente de una cueva honda y comienza a recorrer las faldas del cerro hasta una parte plana en donde se encuentra con otro toro refulgente que sale del cerro Pan de Azúcar, se trataban en una feroz pelea, rodándose entre las peñas, des-

angrandose por todas partes del cuerpo y haciendo temblar a los cerros con sus fuertes mugidos.

La luna cansada de presenciar tanta ferocidad, se oculta y en esos momentos dejan de brillar los animales y cansados se retiran a sus respectivos cerros. Dice la gente que cuando está por salir la luna llena se pueden escuchar lastimeros mugidos que labran el alma de tan tristes y melancólicas que son, suponiéndose que ello obedece a que los toros salen a restañar sus heridas y a llorar su destino, pues dicen que son personas encantadas en forma de animales.

Se considera que estos toros bravíos fueron unos caciques principales de los lugares ahora denominados Molle y Canazun, los mismo que se disputaron fieramente el amor de la hija de un hechicero, el mismo que al saber de las pretensiones de los caciques, usando sus malas artes los transformó en toro, uno de oro y otro de plata, condenándolos a que siempre que se encontraran debían trabarse en feroz pelea que solo terminaría con el ocultamiento de la luna.

Estos toros encantados aparecen una vez al año entre las manadas de ganado vacuno que pastan en los cerros, en donde los sorprendidos pastores los pueden ver en su extraña belleza. Esta creencia está presente en la gente del lugar, cuando aparece el toro de plata entre la manada el año será bueno, los animales se reproducirán en abundancia, pero cuando aparece el torito de oro, el año será malo, habría sequía y pestes. Iberico: (1977).

Se narra que en el pueblo de Santa Rosa del departamento de Pasco, la presencia de tres toros salvajes hacían imposible que el pasto brotara por esas zonas, eran el azote de la población y del ganado, de las personas que se acerca-

sen a pastar por esas zonas, hasta que los principales de la región decidieron darles caza a estos tres toros, uno de color anaranjado, otro blanco nieve y el tercero de color negro carbón; al tratar de cazarlos, en unos peñascos el de color rojo se introdujo en una cueva, al penetrarla los cazadores la encontraron vacía y solo vieron el polvillo rojo con chispitas brillantes, el toro negro se dirigió a la laguna de Goyllari y el blanco hacia Coljirca, tomando la dirección de la laguna de Yanacante; ya transcurridos los años, fueron descubiertas las grandes vetas de oro y cobre en el cerro de Santa Rosa, como las de plata en Coljirca y el de carbón de piedra de Goyllur, correspondiendo a las tres almas de los toros que se escaparon de la caza. Muñoz: (1984).

Hasta este punto las recurrencias demuestran la existencia de una relación estrecha entre el toro, los tesoros y las riquezas minerales.

De otro lado existen historias que asignan atributos nefastos, peligrosos:

Se afirma que una vez pasaba un campesino, quién entre sus vecinos y familiares tenía fama de ser guapo y de mucho ánimo, este hombre divisó al torito y sin tenerle miedo llegó a agarrarlo, el torito se le escapó de las manos y el hombre al poco tiempo murió botando sangre por la nariz y el cuerpo sin que nada le hiciera bien, ni siquiera los remedios que le dio un brujo. Iberico: (1997).

El Toro en la Interpretación Andina

El mundo de los toros en los Andes se inaugura con la llegada de los españoles, con el transcurso del tiempo se ha integrado hasta transformarse en un símbolo dominante y ha adquirido características totémicas en tanto provee un modelo para la clasificación social.

En la localidad de Ayaviri del altiplano de Puno a la persona, representantes de unidades

corporativas encargado de organizar la corrida de toros llaman «Torero». «Torerazgo», en Ayacucho, Lucanas, Parinacochas. Montoya: (1987). *Carguyoq* de los toros, los ceramistas del torito de Pucará, comprensión de la provincia de Lampa en el departamento de Puno, tienen la referida clasificación. Cuentas: (1995). En la zona de Chumbivilcas, Provincia de Santo Tomás tienen la denominación de *misti turus* o *alqho turus*: corrida de perros, cuando los organizadores son mestizos del pueblo o autoridades políticas y *runa turus*: corrida de gente (parodia), cuando la corrida de toros es organizado por indígenas. Villena: (1987). En Ocongate, provincia de Quispicanchis, llaman *waka mayor* a los responsables del toro y *cóndor mayor* al responsable del cóndor. Harvey: (1997).

La asociación con del hombre y el toro está presente en la alfarería cual artefacto cultural que perdura en el tiempo y la historia, el cerámico Torito de Pucará constituye el máximo exponente; su presencia tiene larga data desde la llegada al altiplano, sin embargo el cerámico con la figura del toro comienza a difundirse en la década de 1930. Cuentas: (1995). Cátedra de Investigación de Folklore: (1966). Las condiciones sociales que posibilitaron su difusión se hallaría en la feria de ganado que cada año se realiza en el pueblo de Pucará con motivo de la fiesta patronal de la Virgen del Carmen en fecha 16 de julio de cada año, todo indica que la feria deviene de tiempos coloniales dado que la iglesia fue construida por los jesuitas el año 1767. Transcurrido los años en tiempos de la república fue considerado la más importante del Sur del Perú, a ella confluían hacendados para vender reses a precios atractivos, comerciantes de ganado provenientes de Arequipa, Sicuani, con el fin de satisfacer los exigentes mercados de Lima y del Cusco, los criadores de ganado de la zona acudían al pueblo de Pucará para aprovisionarse de mercadería, muchos de ellos controlaban los circuitos mercantiles a nivel local y regional.

Las razones que explican la presencia la persistencia del toro se hallan inscritas en las

costumbres, rituales y creencias religiosas. Los fieles de la Virgen del pueblo compran toritos de cerámica, visitan a la patrona, acompañan la procesión, al interior de la iglesia elevan oraciones, ruegan bendiciones para la familia y el hato de ganado, los ceramios con figura de toro son llevados a la misa para ser bendecidos por el cura; a partir de ese momento los toritos son considerados médium de la fertilidad del ganado; las personas que se dedican a la actividad ganadera en sus hogares reservan un lugar preferencial para erigir un pequeño altar.

En la interpretación indígena y mestiza el peñón que se divisa en la cúspide de la montaña de nombre Pucara en el pueblo de Pucará, comprensión de la provincia de Lampa departamento de Puno, es considerado una de las deidades tutelares más importantes de esta parte del altiplano. Afirman que el peñón presenta la figura de un puma el cual puede ser divisado a relativa distancia; esta figura denota el espíritu aguerrido, fiero manifiesto en la iconografía de la cultura Pucará, el cual pasa por «contagio» al toro que se asienta en las tierras del altiplano.

En otros casos remiten al pasado auroral prehispánico de la cultura Tiahuanaco periodo clásico siglo VI d.C. donde hallaron ceramios, vasos sahumadores con figura de puma, y, en otros casos, incorpora rasgos físicos de camélidos, las cuáles tendrían relación con otras tempranas de origen Chavín, por lo tanto hablan del mismo fondo mítico ancestral; transcurrido el tiempo tras la inrupción del horizonte Huari que logró extender su influencia, el vaso sahumador sale al encuentro convertido en figura de llama o alpaca estilizada que toma el nombre de *conopa* o *ullti*, especie de deidad tutelar representado en piedra cuya misión es asegurar la fertilidad del ganado y las praderas; sin embargo, en el fondo sigue siendo sahumador.

Se afirma que a principios del siglo XIX las conopas toman la forma de toro dado la extensa presencia en la pradera altiplánica, importancia material y simbólica en los andes, los primeros toritos son de factura rústica no tan bien definidos, luego con el tiempo se yerguen y hechan a

correr, no sin antes haber pasado por una serie de transformaciones de manso a bravo y enjaezado para el festejo taurino; al respecto véase la interesante recopilación llevado a cabo por MINCETUR: (2010), el cual incluye artículos desde la arqueología, arte popular y artistas plásticos Spahni: (2010), Klarich y Flores: (2010), Sabogal: (1948).

En el ceramio torito de Pucará persisten líneas de continuidad con la otrora alta cultura de Pucará de tres mil años a. C. cuya presencia en el valle del Vilcanota y en Ayaviri dejó su impronta. Mujica: (1978), Pucará alcanzó un destacado desarrollo en la escultura de piedra con representaciones antropomorfas, zoomorfas y alfarería de magnífico acabado, valor artístico que tipifican una serie de reinos y señorías, tienen como común denominador diseños geométricos y el empleo de tintes de color blanco, naranja, crema y/o negro sobre fondo rojo, llamado por los especialistas estilo tricolor. Amat: (1977), Mujica: (1978). Este hecho hace suponer que la técnica y los colores empleados expresen persistencias que siguen vigentes en la cerámica decorativa y que, al combinarse con la iconografía hispana del toro, el arte barroco logre elevado grado de sincretismo.

Llama la atención los colores de la cerámica del torito de Pucará: blanco, matices crema, naranja y la técnica aplicada, inclusión de líneas de pintura, formas espirales, ovoides, rayas horizontales. Cuentas: (1995). Se asemeja a la cerámica de Pucará que presenta decoración policroma hechas sobre superficies bien pulidas y con engobe rojo, en donde los diseños negros y amarillos están delineados con incisiones, los cuales tienden a ser más superficiales y delgadas. De la Vega: (1996).

La cerámica del torito tiene varios estilos de representación: decorativa, lidia, sin adorno, los cuáles están asociados a distintas funciones y significados; se afirma que los primeros fueron llanos, sin ninguna clase de decorado plástico y/o pintado; además la competencia entre ceramistas del pueblos de Pucará y los Ch'ēja Pupuja de donde son originales, modificaron el

aspecto del decorado, introdujeron enjalmas, rosos y variaron en tamaño. Cátedra de Investigación de Folklore: (1966). En cambio el torito decorativo presenta características peculiares, como signo distintivo en el cuerpo llevan rosetas, el alfarero luego de confeccionarlo a la imagen otorga un trato de dimensiones humanas, viste (decora), con variedad de adornos taurinos.

En el lomo lleva un vasón o abertura circular, enjalma en la cola, frente, anca y pecho, alrededor del morrillo rosos, que en la interpretación indígena es visto como crisantemos, margaritas, claveles o rosas. En cuanto a su aspecto físico, muestra aparatosos pitones, cola sobre la grupa y lengua doblada hacia la fosa nasal. Cátedra de Investigación de Folklore: (1966), Cuentas: (1985), en clara alusión a la disposición del toro cuando muge, embravece y se muestra fiero; representación que tiene un carácter descriptivo de la psicología de los toros bravos llamados cerreros o puneros, que viven en los pajonales de las tierras altas en ambiente «salvaje», quienes son llevados a los pueblos para las corridas de toros.

Entre los alfareros contemporáneos de Pucará, los ceramios con imágenes de toro de lidia son una tradición reciente, al igual que la cría de ganado bravo como actividad económica en el altipampa, los inicios remiten a la década del veinte en la provincia de Lampa hacienda Qheto de propiedad de don Pirulo Romero y a las condiciones materiales y sociales que inspiraron un nuevo estilo de la imagen que se expresa en las características siguientes: negro el íntegro del cuerpo, en el morrillo lleva orificios para las banderillas, ojos vivaces, lengua hacia fuera denotando el esfuerzo desplegado en la arena taurina y en clara actitud de arranque para embestir. Otra forma de representación son los toritos de pelea, presentan figura robusta, destacan el poder físico de los músculos en clara referencia a la actividad agrícola, tienen la cabeza en actitud de enfrentamiento, no obstante carecen de decoración.

Llama la atención la variación presente en la superficie de los ceramios, el torito decorativo presenta una superficie pulida, el de lidia rugosa y de pelea vidriada, denotando distancias sociales; así los ceramios constituyen medios que expresan status, jerarquías, poder, estados de ánimo y una variedad de relaciones sociales, por tal ayudan a conocer las ideas que fluyen e inspiran las obras de arte.

Los ceramios en sus distintas versiones y composiciones son adquiridos en la feria que se realiza en el distrito de Pucará en fecha 16 de julio con ocasión de la fiesta patronal de la Virgen del Carmen que data desde el siglo XVIII. Tapia: (1970) y otras fiestas patronales en la región, Ayaviri, Lampa, Sicuani, Cusco, en la actualidad han trascendido la frontera regional y se hallan en ferias y escaparates de souvenir en las ciudades más importantes de país.

Los toritos de Pucará son adquiridos por pares en clara referencia a la matriz dual del pensar cordillerano y a la imagen objetiva de la yunta de toros, ambos conforman una duada y expresión de la relación de oposición, duplicación, y complementariedad indisoluble de la matriz de oposiciones binarias existente en los Andes y que el toro adquirió en las tierras cordilleranas.

Los compradores en gran parte de los casos son personas que mantienen vivos vínculos con la actividad ganadera o, al menos, se identifican con ella, en su mayoría conformado por indígenas, pequeños y medianos propietarios de haciendas ganaderas, hoy convertidos en pequeños productores de lácteos. Otros consumidores son los turistas que los adquieren como souvenir; los criadores de ganado los adquieren con fines rituales, propiciatorios y para el intercambio de dones; las gentes de procedencia urbana los para otorgar fin decorativo y signo de preservación de la memoria colectiva.

En los hogares de los propietarios de haciendas ganaderas el torito de Pucará tiene lugar preferencial, su presencia adorna el salón principal de la casa, en algunos casos tiene lugar reservado en la mesa de centro o una mesa llama-

da esquinero junto a una colección de divisas taurinas, enjalmas, banderillas, rosones, lazos, monturas, todos de miniatura a semejanza de un pequeño altar, por lo general al pie de la Virgen del pueblo.

En otros casos los toritos de cerámica son adquiridos con fines propiciatorios, aumenten la fertilidad y producción del ganado, imagen que trasladado al orden práctico se expresa en la preferencia de los ganderos en criar toros para conformar la yunta y contar con fuente de energía para el trabajo agrícola, la labranza de los campos; de otro lado por constituir el ahorro del hogar campesino, fuente disponible para la disposición de recursos monetarios¹; en otros casos atribuyen propiedades terapéuticas²; en el orden social confiere prestigio a sus dueños y a quien cría.

En la sociedad ganadera del altipampa puneño la imagen del toro ocupa lugar destacado, se halla dispuesto en los pillos: parte superior de la casa como símbolo de abundancia y riqueza de la familia. Carpio: (2001). También se encuentran en el espacio que media entre el techo y la pared de la habitación del hogar campesino; conforme transcurre los años el número de toritos incrementa hasta conformar un rebaño el cual constituye imagen objetivo del criador de ganado.

1 Los recursos monetarios que se obtienen como consecuencia de la venta de toros deben ser utilizados para afrontar nuevos emprendimientos, negocios, capital de trabajo o para solventar acontecimientos importantes en la esfera de la vida social: matrimonios, defunción, salud, pleitos judiciales; se ha logrado constatar que el toro sirve como medio de pago por la honra de la agraviada cuando esta es abusada sexualmente y a fin que el caso no pase a la justicia ordinaria.

2 La sangre del toro negro recién sacrificado se toma junto a una copa de vino en ayunas. En Cajamarca, cuando un joven siente astenia, le dan sangre caliente de toro colorado o de lidia (Iberico: 1980). Su carne es considerada una comida cálida por las parturientas y consumida en caldo y sin sal. La panza es preparada sin ser raspada por contener nutrientes, es administrado a los niños desnutridos y cuando son atacados por espíritus que producen susto, pachura, agarrada del gentil, arco iris.

La presencia del toro caló hondo en el alma andina, logró trascender la frontera del ambiente natural y penetrar con vitalidad en espacios ciudadanos; en tijerales y cornisas de los techos de las casas tradicionales del Cusco dos toritos ornamentales de Pucará descollan; se dice que son celosos guardianes del hogar, ahuyentan ladrones, espantan las enfermedades y a los espíritus malos. Cátedra de Investigación de Folklore: (1966). En consecuencia son fieles testigos del paso del tiempo y la historia.

El nivel de sincretismo alcanzado por el toro resulta irrefutable, en la actualidad su imagen logró constituir parte importante del paisaje cultural andino, atestiguan rituales, pagos, ofrendas, danzas, canciones, cuentos, historias, formas ornamentales que dan cuenta de la potencia de su figura.

En el área quechua y ayamara del altiplano puneño los rituales relacionados con la fertilidad del ganado se hallan extendidos, destaca el *señalakuy*: marcación del ganado, del cual existen varias modalidades que van de invasivas a decorativas, pintarlos con recina roja o agujerear la oreja con el instrumento de nombre sacaboca; dado el segundo caso, las señales del ganado son ofrecidas como ofrenda a las deidades tutelares colocándolas en las cuatro esquinas del corral para evitar enfermedades, proteger a los animales de desgracias, en otros casos una cabeza de toro es enterrado en el corral. Iberico: (1980). También su figura es amarrada en los arcos del matrimonio, los cuáles se cubren con ramas de arbustos, flores, monedas de plata antigua en evidente signo de bienestar y futura felicidad de los contrayentes. Cátedra de Investigación de Folklore: (1966).

También está presente la parodia de corridas de toros que se presenta con ocasión del matrimonio y durante el día de *qari wawa*: hijo varón que ofrece el desposado al día subsiguiente a la fecha principal de la boda, el cual se lleva a cabo en la casa del progenitor y/o parientes por línea paterna dado que el matrimonio es un proceso y no un mero acto sacramental y social. Murguía: (1994).

De modo análogo en la fiesta de los carnavales el día de compadres los ahijados de matrimonio honran a los padrinos con el obsequio de un toro vivo adornado con serpentina, mixtura y pétalos de *uchuqhaspa*³, por haberlos encaminado en la vida marital y orientarlos, acompañarlos para llegar al orden social pleno, en otros términos, convertirse en persona social con derechos y deberes que la sociedad reconoce y estipula.

En tiempos contemporáneos al interior de las comunidades campesinas la figura del toro juega rol integrador, motiva la participación de los miembros del grupo, aviva la actividad lúdica; entre los quechuas de la provincia de Melgar del departamento de Puno el toro taurina está presente como trofeo en competencias deportivas, concursos de danzas, campeonatos...

En los andes el deporte del fútbol ha logrado imponerse como una de las mayores diversiones, organizan campeonatos en todas partes y con finalidades diversas; en este curso la bestia indómita aparece como el premio mayor, no se trata de cualquier toro, sino de uno que tiene atributos mayores, semental de raza el cual no se resume al pedigree sino que, a través de este, logra movilizar la acción social y capacidad creadora del grupo. Finalmente, poner en juego el prestigio de la comunidad.

Para la ocasión los toros en su generalidad son donados por una entidad gubernamental o privada, en otros casos el toro constituye el medio para recaudar fondos; así los equipos de fútbol que participan del campeonato abonan un monto determinado de dinero por derechos de inscripción y participación, la diferencia del monto total del costo del toro puede ser cubierto por los participantes o estar a cargo de un benefactor público o privado.

3 Flor silvestre iridiscente de color rojo, naranja, crece en la puna, utilizada para adornar los sombreros de las autoridades tradicionales y el rito del *señalakuy* arrojándola al ganado con fines propiciatorios.

Los registros donde la figura del toro descolla son innumerables, en la localidad de Ayaviri tras la culminación de las corridas de toros con motivo de la fiesta patronal de la Virgen de Altagracia moviliza la acción lúdica de niños que asisten a la escuela, en horario de recreo o descanso imponen el toro *puqllay*: juego de los toros, reproducen escenas de la fiesta brava; unos hacen de «fieras», otros de capeadores, fantoches, banderilleros y diestros del arte del toreo. Los toreros algunas veces llevan la peor parte a semejanza de la corrida verdadera, se dan «cornadas, imponen banderillas, estocadas» motivo por el cual algunos niños resultan, heridos hechos y escenas que no son vistos con buenos ojos por las autoridades educativas; sin embargo lo importante son los términos en que los niños viven, sienten y reproducen la relación entre los hombres y el toro.

De otro lado en Arequipa se ha logrado observar que la figura del toro cobra nuevo sentido, está presente en el cotejo o pelea de toros, el cual tiene lugar con motivo de las ferias agropecuarias que simboliza el agrarismo de la campiña mistiana; la afición viene a través de la vía española; las primeras referencias datan de la colonia, afirman que formaba parte de las diversiones. Al respecto, Mota: (1988), señala que la pelea de toros muestra contenidos vinculados a usos, nivel social, económico y en todo lo que hacen y exteriorizan lo que son, lo que tienen, lo que anhelan. Añade, que el toro en tanto objeto de apuestas en los cotejos, las peleas contienen un razonamiento económico, por lo tanto, el movimiento dado por el dinero no es lo más importante, sino aquello que es usado por el dinero y es allí donde se encuentra el sentido de profundidad.

El toro comprende una forma dramática y dimensión metafórica, descubre a los propios hombres en la figura del toro; de modo que a través de su figura los símbolos pueden mostrar significados que están más allá de la figura simbólica; así un cotejo nos muestra no solo que los hombres pelean a través de la figura del toro, sino que han empezado a pelear mucho antes

que los toros ingresen al escenario; en consecuencia, en la cosmovisión la figura del toro sirve como elemento cognostivo para comprender al hombre y vincularlo con las actividades ganaderas.

Finalmente tras el largo camino recorrido por el toro a través de los hombres, los nuevos cambios que impone los signos de hoy, el mercado, la tecnología, referentes que han empezado a desdibujar la figura del toro; así la bestia indómita viene dejando de ser la primera fuente de recursos, ahorro y energía dado que en parte es reemplazado por la tecnología de inseminación artificial, transplante de embriones; hoy en vez de generar ganancias ocasiona pérdidas a través de la manutención en comparación a la vaca que ha logrado convertirse en fuente de primer orden para generar recursos en razón que provee recursos sostenibles a lo largo del tiempo: leche y crías que se extienden a lo largo del espacio y el tiempo.

Luis Ernesto Murguía Sánchez
Dr. Magister en Antropología por la Pontificia
Universidad Católica del Perú PUCP
Docente universitario

BIBLIOGRAFÍA

- AMAT, Hernán. *Los reinos Altiplánicos del Titicaca*. Ed. Revista Rumi, 1977.
- ANRUP, Roland. *El taita y el toro - En torno a la configuración patriarcal del régimen hacendario cuzqueño*. Estocolmo: Ed. Departamento de historia, Universidad de Gotemburgo. Instituto de Estudios Latinoamericanos, Universidad de Estocolmo, 1990.
- ARGUEDAS, José María. *Yawar fiesta*. Lima: Ed. Horizonte, 1941.
- BELTRÁN, José. *Estampas indias. estudios etnológicos*. Cusco: Ed. Rosas, 1941.
- CARPIO, Juan, y Héctor Velásquez. «Interpretación de los elementos simbólicos de los ritos agrícolas Aymaras.» *Antropología revista de investigación análisis y debate* (Universidad Nacional del Altiplano) Año 1, n° 2 (2001).
- CÁTEDRA DE INVESTIGACIÓN DE FOLKLORE. «El torito de Pukará - cerámica tradicional de Ch»eqa Pupuja.» *Folklore revista de cultura tradicional* (Ed. Garcilazo) año 1, n° 1 (1966).
- CUENTAS, Enrique. *Presencia de Puno en la cultura popular*. Lima: Ed. Nueva facultad, 1995.
- DE LA VEGA, Edmundo. *Panorama de la historia prehispánica en la cuenca del Titicaca*. impreso, pendiente de publicación, 1996.
- FLORES, Jorge. *Aspectos mágicos del pastoreo, en pastores de Puna (Uywa Michiq punarunakuna)*. Lima: Instituto de Estudios Peruanos, 1977.
- HARVEY, Penelope. «Jugando por la identidad y la tradición. Las corridas de toros en el Sur Andino.» *Tradición y modernidad en los Andes*, 1997: CBC.
- IBERICO, Luis. *El folklore mágico de Cajamarca*. Cajamarca: Ed. Asociación Obispo Martínez de Compañón, 1997.
- IBERICO, Luis. «Estudio sobre la presencia de los animales en el folklore de Cajamarca - Perú.» *Folklore Americano* (Ed. Instituto panamericano de geografía e historia), n° 30 (diciembre 1980).
- KLARICH, Elizabeth, y Luis FLORES. «Continuidad e innovación de la cerámica Pucará: 3000 años de producción alfarera en la cuenca norte del Titicaca.» En *Toro, torito de Pucará galería y estudios*, de MINCETUR. Lima: Ministerio de comercio exterior y turismo, 2010.
- LEÓN, Raul. «La mitología andina en una barriada de Lima.» En *Ideología mésica del mundo andino*, 339-353. Lima, 1973.
- MINCETUR. *Toro, torito de Pucará galería y estudios*. Lima: Ministerio de comercio exterior y turismo, 2010.
- MISKIN, Bernard. «Los quechuas contemporáneos.» *Revista del museo nacional*, 1960.
- MONTOYA, Luis. «Tesis de doctorado.» Universidad Nacional Mayor de San Marcos. *Canción quechua, historia y región en las provincias Altas del Sur Andino*. Lima, 1987.
- MOTA, Edmundo. «El astero de planta.» *Antropología* (Pontificia Universidad Católica del Perú), n° 6 (1988).
- MUJICA, Elias. «Nueva hipótesis del desarrollo temprano del Titicaca y de sus áreas de interacción.» *Arte y arqueología*, n° 5 - 6 (1978).
- MUÑOZ, Fanni. «Tesis de bachiller.» Pontificia Universidad Católica del Perú. *Cultura popular el turu puqllay: corrida de toros con cóndor*. Lima, 1984.
- MURGUÍA, Luis. *Ritual del matrimonio quechua*. Puno: Universidad Nacional del Altiplano, 1994.
- OCHOA, Víctor. *La fiesta de San Juan*. Puno: Ed. Idea, 1976.
- ORTIZ, Alejandro. *De Adaneva a Inkarry*. Lima: Ed. Retablo, 1973.
- PALOMINO, Salvador. *El sistema de oposiciones en la comunidad de Sahuá*. Lima: Ed. Indios, 1984.
- POLIA, Mario. *Las estructuras de la medicina tradicional andina*. Lima: Ed. Prometeo, 1994.
- QUIJADA, Sergio. *Estampas huancavelicanas*. Lima, 1944.
- SABOGAL, José. *El toro en las artes populares del Perú*. Lima: Ed. Instituto del arte peruano, 1948.
- SPAHNI, Christian. «La cerámica de Checa.» En *Toro, torito galería y estudios*, de MINCETUR. Lima: Ministerio de comercio exterior y turismo, 2010.
- TAIPE, Nestor. *Ritos ganaderos andinos*. Lima: Ed. Horizonte, 1991.
- TAPIA, Fernando. *La patrona del pueblo*. Lima: Ed. imprenta y litografía Salesiana, 1970.
- VILLEGAS, Fernando. «Entre la tradición mestiza y su modernidad contemporánea: el toro de Pucará visto por José Sabogal y Enrique Camino Brent.» En *Toto, torito de Pucará galería y estudios*, de MINCETUR. Lima: Ministerio de comercio exterior y turismo, 2010.
- VILLENNA, Arturo. *Qorilazo y región de refugio en el contexto andino*. Cusco, 1987.
- VIVANCO, Alejandro. «Waka Waqra o corneta de cacho: medio de comunicación con los animales.» En *En cien temas del folklore peruano*. Lima: Ed. San Marcos, 1988.
- YARANGA, Abdón. «La concepción del tiempo y de la historia inka en la crónica de Guaman Poma de Ayala y su supervivencia actual en la región andina.» *Antropología revista de investigación, análisis y debate* (Universidad Nacional del Altiplano) año 1, n° 2 (2001).

LÉXICO DEL TRABAJO ARTESANO DE LAS EMPLEITAS U HOJAS DE PALMA TRENZADAS EN VENEGUERA (ISLAS CANARIAS)

Andrés Monroy Caballero

Resumen

El léxico de las profesiones tradicionales y del legado artesanal está desapareciendo rápidamente junto con estos mismos oficios antiguos, de tal manera que paulatinamente se está produciendo la tan temida mortandad léxica de las palabras que los acompañan. En este artículo nos centraremos en conocer uno de ellos, el del trabajo de las empleitas, a través de una descripción inicial completa de esta ocupación de la fabricación artesana de esteras, serones, sombreros, escobas, tomizas y otros productos relacionados con la materia prima extraída de la palma. A partir de esta profunda descripción de la profesión, nos detendremos en la enumeración y estudio del léxico propio del trabajo de la palma a través de las empleitas y de las partes de la palmera como materia prima de la que se extraen los productos hechos con palma. Finalmente, analizaremos el legado tradicional canario y el influjo foráneo en este oficio ya casi olvidado por los canarios.

Palabras clave

Léxico canario, profesiones, artesanía, empleitas.

Lexicon of the artisan work of the empleitas or braided palm leaves in Veneguera (Canary Islands)

Summary

The lexicon of the traditional professions and of the artisanal legacy is rapidly disappearing along with these same old offices, so that

the dreaded lexical death of the words that accompany them is gradually taking place. In this article we will focus on knowing one of them, the work of the women employees, through a complete initial description of this occupation of the artisan manufacture of mats, serones, hats, brooms, tomizas and other products related to the raw material extracted from the palm. From this deep description of the profession, we will stop in the enumeration and study of the lexicon typical of palm work through the empleitas and the parts of the palm tree as raw material from which the products made are extracted with palm. Finally, we will analyze the traditional Canarian legacy and the foreign influence in this trade already almost forgotten by the Canaries.

Keywords

Canarian lexicon, professions, crafts, empleitas.

1. Introducción e informantes

El rescate del oficio y del léxico de los últimos artesanos o profesionales de estas ocupaciones tradicionales es una necesidad urgente que en pocas décadas ya será imposible de solventar. Cuando estos trabajadores manuales de la palma hayan desaparecido, ¿quién recuperará todo el legado cultural que poseían? Por ello, la intención de este artículo es, en primer lugar, rescatar y analizar lingüísticamente el léxico propio de esta profesión; y, en segundo lugar, recuperar toda la información social y antropológica que propicia el acercamiento del investigador hacia el entorno profesional en que se mueve el artesano de la palma. Con más razón cuando ya los propios canarios desconocen qué

es la empleita y cómo se trabaja la palma, por lo que la divulgación de los conocimientos de la fabricación y preparación de los objetos que se elaboran con la hoja de la palmera es fundamental para mantener viva la tradición. Como bien dice nuestro informante Valentín de que «estamos perdiendo el deje nuestro», las formas de decir las cosas en Canarias y con ello la tradición oral y las costumbres más antiguas.

Por otro lado, estamos ante un producto altamente ecológico que potencia la conservación del medio y evita el uso de envases de plástico, vidrios y de otros materiales similares contaminantes puesto que la empleita, una vez trenzada, es muy resistente y permite lavarse cuantas veces sea necesario y es reutilizada una y otra vez hasta su desgaste total. Y como todo producto natural, como es hoja de palmera, se degrada por sí sola en el propio entorno. A pesar de esta característica de protección ecológica del medio, se lamentan los dos informantes de este estudio que Medio Ambiente de Canarias les prohíbe cortar las hojas de este árbol por el deterioro que ello puede ocasionar en los palmerales, puesto que incluso se puede llegar a matar a la palmera. Protección esta muy lógica y que todos debemos apoyar para mantener nuestro espectacular paisaje insular y nuestra flora y fauna intactos, con el fin de evitar la tragedia ecológica que está sufriendo todo el planeta. Lo que sí debería conceder la Consejería de Medio Ambiente del Gobierno de Canarias a estos pocos profesionales que trabajan la hoja de palma es un permiso especial, a personas muy contadas y de reconocido prestigio dentro de la artesanía de la palma en Canarias, para que puedan cortar las ramas de la palmera y realizar su importante labor artesanal.

Hay que tener en cuenta que para trabajar las empleitas es necesario cortar la rama verde de la palmera, lo que conlleva: subir a la palmera con una escalera y, en lo alto, cortar la rama o ramas seleccionadas. Por un lado, existe el riesgo de caída de la persona, y por el otro, no se pueden cortar más ramas de las debidas o la

palmera puede enfermar gravemente hasta el extremo de poder morir por la poda excesiva. Por tanto, la Consejería de Medio Ambiente tiene toda la razón al intentar proteger al máximo un bien natural como es la palmera en nuestro singular paisaje canario. Pero siempre hay que buscar el punto medio de la cuestión: prohibir la poda de la palmera canaria a la ciudadanía en general, permitiendo, con el control debido, que los profesionales de la palma puedan obtener su material necesario para realizar su interesante labor artesana. Y con más razón por cuanto ya casi no existen artesanos de la palma en el Archipiélago Canario. Es triste oír, de boca de nuestro informante Valentín Afonso, que tiene que comprar las hojas de palmera de Murcia o Elche y traerlas en barco hasta Gran Canaria.

De hecho, nos dicen nuestros dos informantes que antes, hace como cuarenta o cincuenta años, se dejaban quince o más hojas de palma en la copa de la palmera, y todas las demás se cortaban. El problema está en que si no las cortabas, venía cualquiera y lo hacía a escondidas. Además, las palmeras estaban mejor cuidadas por sus propietarios, tenían mejor lustre y crecían más, porque quien poseía una palmera la cuidaba. Actualmente, las palmeras están abandonadas, no se las puede tocar, y siempre está el peligro de los incendios forestales puesto que todo el material de que está compuesto la palmera arde muy fácilmente, a pesar de que de la palmera como del cerdo se aprovecha todo.

Hecha esta reflexión, pasamos a enumerar los dos informantes encuestados:

INFORMANTE 1.- Valentín Afonso Sarmiento, de 62 años, nacido en Tasarte (La Aldea de San Nicolás, Gran Canaria) y residente en Veneguera (Mogán, Gran Canaria), entrevistado el 30 de septiembre y el 7 de octubre de 2018, y el 9 de noviembre de 2019. Trabajó 20 años de camarero en la zona turística de Gran Canaria y a partir de entonces fue sepulturero. Ya fue entrevistado brevemente por un canal de televisión de Canarias.



Aniceto a la izquierda y Valentín a la derecha

INFORMANTE 2.- Aniceto García Afonso, de 83 años, nacido en Veneguera (Mogán, Gran Canaria), entrevistado el 30 de septiembre y el 7 de octubre de 2018, y el 9 de noviembre de 2019. Su trabajo principal siempre estuvo vinculado a la agricultura, pero no llegó a ser aparcerero. También fue entrevistado por la prensa canaria en una ocasión.

2. La labor de la empleita

La empleita o trabajo manual de la palma para confeccionar diferentes objetos a través del trenzado de las hojas de palma ha sido siempre una actividad profesional de autoproducción y autosubsistencia en Canarias poco conocida en las generaciones mayores, y prácticamente desconocida por las jóvenes, que permitía construir

todo tipo de envases –principalmente cestas y mochilas– y embalajes –creando una tela con la hoja de la palmera– utilizando materiales próximos y baratos para la población. Se trata de la confección de esteras, serones, sombreros, aros para hacer el queso, tomizas, etc. En el caso de Valentín y Aniceto, nunca realizaron sombreros, pero conocieron muchas mujeres en Veneguera que sí los hacían. Tampoco hicieron cestas, cuyo proceso es muy diferente al arte artesanal que nos ocupa.

Antiguamente, de la palmera se aprovechaba todo: los dátiles para comer, el tronco para hacer colmenas, las hojas para las empleitas, el pírgano para hacer cestas, lo verde se le echaba a los animales para que comieran puesto que antes no había pienso ni alimentos preparados como ahora, las ramas donde tienen las púas

como combustible para hacer fuegos y para hacer la comida, los dátiles maduros para comer las personas y los animales y cuando estaban verdes y tiernitos los hervían y las personas se los comían sancochados como si fueran papas, los troncos de las palmeras para los techos de las casas y de los recintos de los animales, la miel de palma –que solo se llegó a recoger en La Aldea– como producto edulcorante, etc. Más información sobre el uso de las palmeras, sobre todo en relación con La Gomera, nos lo da Macarena Murcia en su artículo «Los usos tradicionales de la palmera canaria» (2007), además de algunos de los mencionados, ella cita como mesa para los yunques de los herreros, las hojas y ramas secas como cama para el ganado o el jarropón se utilizó como base interior de los maceteros de las helechas¹ y otras plantas ornamentales de interior de las casas. Nos dice Aniceto sobre los dátiles verdes:

Cuando eran palmeras pequeñas, cuando echaban las rameras de dátiles, que todavía no estaban curados, las cortaban la gente para comérselo. Se sancochaba como se hacía papas arrugadas y luego se quitaba la cáscara y se comía lo de adentro. Estando verde, no estaban curados [que no maduren].

Y otra cosa que también se hacía, ¡que Dios nos libre que se haga hoy!, cuando había palmitos, palmeras pequeñas, algunos lo que hacían era quitarle el pimpollo y comerse lo de adentro: el palmito. Y es buenísimo.

Hay que entender que en la limitada economía insular de hace cincuenta años para atrás los recursos eran muy escasos, el dinero casi no circulaba y la comida la justa y necesaria para sobrevivir; de ahí que el ingenio y la destreza de los canarios se plasmaran en las tareas artesanales y oficios más humildes. Los que tenían suerte de tener terrenos, podían cultivar todo tipo de

frutas, verduras, legumbres y hortalizas; y contar con una higuera, una tunera o una palmera era un tesoro para su propietario. Además, solían tener unas pocas gallinas, cabras y cerdos. Por eso, el que poseía palmeras era un privilegiado, y las palmeras se heredaban de padres a hijos, como una herencia que el padre dividía entre sus hijos a tantas palmeras por cada uno de ellos. Además, casi todas las mujeres sabían trabajar la palma y todos los niños y adultos llevaban sombreros de este material, porque se protegían de los males del sol más que ahora. La economía restringida y empobrecida de las islas convertía el limitado comercio existente en un lujo que no todos se podían permitir, más que mercado lo que existía era el trueque de lo poco que sobraba, de ahí que antes no se desperdiciara ni un higo, ni un tuno, y los barrancos estaban limpios de palma, de leña, de pinocha, etc. Todo se utilizaba, todo se aprovechaba, y nadie desperdiciaba ningún tipo de recurso que les sobrara: un trozo de madera, una lata de comida, era reutilizados una y otra vez hasta quedar inservibles definitivamente.

Dos son los tipos principales de palmeras en Canarias, tal como nos lo cuenta nuestros informantes: la palmera datilera, introducida de forma más reciente, y la palmera canaria propiamente dicha, la que ha existido toda la vida. Por culpa de exportar la datilera a Canarias desde Israel y otros países del norte de África y de Oriente Medio se ha traído el picudo rojo, nos dicen Valentín y Aniceto, que es el insecto que está causando muchos daños en los palmerales canarios hasta el extremo de que, si una palmera es atacada por este insecto, hay que cortarla como única medida de protección contra este insecto. A los que se dedicaban a trabajar la palma se les ha denominado en Veneguera artesanos de palma, porque se entiende en esta zona por palmeros los que suben a las palmas a cortarlas y las limpian posteriormente.

Enumeramos y describimos a continuación los objetos confeccionados con empleitas, siguiendo las minuciosas explicaciones de Valentín Afonso y Aniceto García:

1 Forma tradicional canaria de la palabra en género femenino.

A.- Las esteras. Las casas antiguas, las de hace cincuenta o sesenta años para atrás, tenían el suelo de tierra y se les colocaba encima esteras en cada una de las habitaciones. Actualmente el suelo es de piso, anteriormente de cemento, pero no todos podían comprar el cemento y lo que hacían era humedecer el suelo y apisonarlo hasta quedar la tierra dura y

sin polvo. Entonces, colocaban las esteras encima los que podían permitirse comprarlas a sus vecinos o los que tenían los conocimientos para fabricarlos, a modo de alfombra hecha de palma trenzada. Por tanto, las esteras eran tan grandes como las estancias donde se las colocaba, que podían estar en las cocinas, en los dormitorios, etc.



Esteras

B.- Los serones. Son una especie de mochila que se utilizaba para ir a pescar, en donde se iba colocando el pescado que iba siendo capturado, y como era poroso dejaba caer el agua y también permitía conservar muy bien el pescado. Pero también se utilizaban para llevar otro tipo de carga, adaptando el tamaño del serón al contenido que tenían que transportar como estiércol, hierba, grano (cebada, trigo, chícharos, arbejas...); y para los burros y se traían los cochinos dentro, porque transpiraba y así podían respirar.

C.- Los sombreros. De muy diverso tipo y tamaño, los había para hombres, para mujeres y para niños y niñas. Nos dicen nuestros dos informantes que antes no había persona que saliera a la calle sin sombrero, puesto que una vez alejado de la vivienda no era tan fácil encontrar una sombra donde resguardarse como existe ahora, con las casas y los edificios modernos. De ahí la importancia de la fabricación de los sombreros como medios de protección contra el sol implacable y el mal de la insolación. Los sombreros habitualmente eran anchos, tanto



Serones

para hombres como para mujeres, pero últimamente se preferían los pequeños, y para los niños se les hacían más pequeños y se les ponían lazos, los más oscuros para los varones y los de colores más vivos para las niñas.

Los sombreros pueden tener tres acabados diferentes, según el tipo de empleita utilizado: la empleita de pico, la empleita de siete y la de rabillo.



Sombreros al estilo antiguo

Sombreros más modernos, se prefieren pequeños



Sombreros de niñas y de niños, los de niña tienen más colorido



Se puede apreciar en esta imagen los tres tipos de acabados de los sombreros

D.- Los aros para el queso. El queso ha sido siempre un producto básico en esta región desde los propios habitantes prehispánicos de las Islas Canarias, y en su elaboración se necesita una base de madera y un soporte lateral que permita que se exprima el líquido y quede el cuajo que formará el queso. Este soporte lateral antes estaba confeccionado por empleitas, aunque ahora la Consejería de Agricultura, Ganadería y Pesca del Gobierno de Canarias, si-

guiendo el Plan Nacional de Control Oficial de la Cadena Alimentaria (PNCOCA), no permite su uso por motivos higiénicos y se hacen de un material más estéril y controlado para evitar la proliferación de todo tipo de bacterias y hongos peligrosos para la alimentación. Por tanto, uno de los utensilios con los que se fabricaba el queso artesanal era el de los aros fabricados con empleitas.



Empleitas. De las empleitas se confeccionaban también los aros para elaborar quesos

E.- Las escobas de palma. Además del palo de madera, la parte baja que barre de la escoba se hacía de palma y era fácilmente sustituible cuando se deterioraba.

F.- Las tomizas. Se trata de una especie de cuerda hecha con empleitas, «que se va tor-

ciendo y añadiendo, añadiendo», hasta formar como una liana o liña para amarrar, por ejemplo, la comida de las cabras. Se llegaron a hacer las tomizas con pencas, pero principalmente se elaboraban con empleitas.



Escobas

El proceso que lleva la fabricación de la empleita es muy sencillo, pero lleva tiempo su elaboración y la espera del secado de la palma. Se inicia tras la elección de las hojas de las palmeras para su utilización como material básico con el que trabajar, y estas hojas de palmeras estaban formadas por dos elementos fundamentales: el pírgano y las pencas. El pírgano era el mástil de la rama y las pencas, sus hojas. Las empleitas se fabrican con las pencas. La forma de preparar las pencas consiste en cortar el pírgano seleccionado de la palmera y colocarlo a la sombra para que se seque, ya que si le diera directamente se pasaría porque el sol la quema. Una vez seca se va estoñando, es decir, se va quitando la penca arrancándola de donde está unida al pírgano, y cada pírgano se convierte en dos porque se cortan por la mitad, como nos lo explica Aniceto:

Hay que cortar los ramos de las palmeras, secarlos, después cuando ya están secos, estoñar las pencas del ramo y después hay que abrirla en dos por medio, porque viene como si fueran dos hojas, y después ya empezar a trenzarlos.

La confección de empleitas parte de siete hojas de palma que se van trenzando, y como único instrumento de trabajo las manos artesanales que eran el principal instrumento del artesano que trabaja las empleitas; pero también utilizaban, en menor ocasión, las tijeras, la aguja y el hilo. La aguja era la normal de coser de las mujeres, y el hilo el conocido como hilo carreto. Pero antes del hilo carreto se utilizaba la tomiza. La estera o el serón siempre se hacía con las hojas de la misma palmera, no con mezcla de hojas de distintos árboles. Aniceto nos dice que hay dos tipos de aguja de estera: las de hierro y las de madera, estas últimas «yo las cortaba con cuchillo canario o con cuchillo del cabo pieza», pero eran más débiles y se rompían con más facilidad, de ahí el uso generalizado de las de hierro.

Se elaboran a partir de un número impar de hojas: cinco, siete, nueve; en función del tamaño que se desee obtener. Para poder trabajar las empleitas de nueve hay que tener manos grandes. Lo general es trenzar las hojas en número de siete, puesto que realmente es lo más cómodo para el artesano; y cuando una hoja de palma acaba se le añade otra para continuar con siete, de tal forma que quedan cuatro por un lado y tres por el otro. Y siempre se va trabajando por la parte que tiene más hojas, si son siete por la parte que queda cuatro: una por arriba, una por abajo, una por arriba, una por abajo... A cada vuelta, a cada trenzado, hay que añadirle una penca en el lado de tres y seguir por el de cuatro para que siga creciendo, e ir cambiando de lado, así hasta que el tamaño sea el buscado. Al final, se unen varias empleitas para formar una estera mayor, por ejemplo, y se cosen por la parte que coincidan más las pencas trenzadas, y se van encajonando una parte con la otra para que no se note el hilo, que va por

dentro, de una banda a otra, evitando así que se vea la costura desde afuera. Se debe ir cosiendo en redondo, formando como una bolsa, en espiral. Y al terminar, cortas el hilo según el tamaño que quieras darle y se le hace un vuelto. Nos dice Valentín que «las pencas cuanto más apretaítas mejor, porque al dejarla floja al coserla no sirve. Pero si está bien apretaíta se queda fuerte». Por su parte, Aniceto nos describe el proceso de elaboración de empleitas con las siguientes palabras:

Al empezar, se le va cogiendo las pencas una a una y se van tramando, una por debajo y otra por encima y se queda la penca y [hay que] seguir aumentando, y a la parte que le queda más se le pone una penca, una vuelta a un lado y otra a otro. Si tiene siete, por el lado del cuatro, al darle la vuelta sale por la izquierda y a la vuelta siguiente por la derecha, a cada vuelta hay que ponerle una penca. Y después eso se va haciendo un rollo hasta que tenga la cantidad, y si quieres hacer una estera empiezas a unirlas unas con las otras y pasando la aguja de una banda a la otra y entrelazándola y se queda de una pieza. Y al final cortarla y la doblo y la punta para atrás y la coso como si fuera una pieza de tela doblá.

Al contrario que la empleita, que crea una especie de tela o red gruesa con las hojas de la palma, con el pírgano se hacían cestas. Al ser más resistente, la unión de los distintos pírganos –ya cortados y tratados adecuadamente– permitía que las cestas pudieran llevar todo tipo de pesos en función de su fabricación. Por ello, podemos encontrar objetos hechos con pírganos como cunas, los cestos de transporte de la comida cuando se iba a trabajar, seretas para ir a comprar a la tienda, cestas de costuras, cestas pedreras que quitaban las piedras del terreno y las depositaban en los muros, cestas grandes para llevar la comida de los animales, cestas largas para depositar la ropa planchada, cestas para coger fruta... Pero ni Valentín ni Aniceto trabajaron los pírganos para hacer cestas,

a quien sí recuerdan es a Manolito Pérez Quintana, uno de los últimos artesanos cesteros de Gran Canaria, de la localidad de Soria, que era famoso por su destreza a la hora de confeccionarlas. También en Santa Lucía de Tirajana se trabajó la anea y el junco, en vez de la empleita y los pírganos.

Para hacer las cestas se cortan las pencas con un cuchillo separándolas así de los pírganos, pero de esta forma las pencas no valían para hacer empleitas, según nos dice Aniceto:

El pírgano se utiliza para hacer cestas, quien sabe hacerlas. Hacer cestas consiste en cortar con un cuchillo las pencas, pero si se utilizaban para hacer esteras no valía porque se queda el pírgano limpio con la piel quitada y no valía. Para las cestas tiene que ser los ramos que cogíamos para las vacas y así el pírgano no quedaba descubierto, la piel fuera.

Es decir, que para elaborar las empleitas, las pencas se arrancan del pírgano junto con la piel de este, lo que lo inhabilita para su utilización en cestas, ya que pierde su consistencia.

Como curiosidad antropológica nos dice Valentín que en Elche la parte central de la palmera se forra con caña para que no le dé el sol y eso evita que la rama nueva se vuelva verde, sino que queda blanca. Esa palma blanca se utiliza para los ramos de Semana Santa. En Gran Canaria, solo se elaboraban en Veneguera y en La Aldea, en la procesión del Domingo de Ramos, y se le hacían dibujos a la palma blanca.

Finalmente, hemos de reconocer que los intentos de recuperación de la labor artesanal de las empleitas han sido infructuosos. Desgraciadamente, aunque tanto Valentín como Aniceto han impartido cursos de elaboración de empleitas y han acudido a ferias de artesanía, la tradición no ha seguido y se está perdiendo en toda Canarias. Por ello, la urgencia de su estudio, publicidad y reconocimiento para ejercer la protección de este bien cultural de las Islas Canarias.

3. Léxico característico del trabajo artesanal de las empleitas

A continuación, después de conocer en profundidad el desconocido oficio de la fabricación artesanal de las empleitas, mostramos una relación completa del léxico propio de esta profesión clasificado por orden alfabético, al que añadimos la definición que nos aportan los informantes y el estudio léxico de la palabra. Además, como podemos comprobar, el léxico de las empleitas está muy relacionado con el campo semántico de la palmera y con la costura.

A.- Léxico de las empleitas, por orden alfabético:

Aguja de estera: ‘aguja gruesa y resistente para coser las empleitas’. Nos define el DRAE² *aguja* como ‘barra pequeña y puntiaguda, de metal, hueso o madera, con un ojo por donde se pasa el hilo, cuerda, correa, bejuco, etc., con que se cose, borda o teje’, cuya procedencia es latina (**acucūla*, dim. de *acus* ‘aguja’). Habitualmente el material del que está construida es el hierro, pero antiguamente se hacían de madera. Eran menos resistentes, pero más baratas de obtener puesto que se hacían por los propios artesanos con la madera más resistente que tuvieran a mano. Véase estera en su definición.

Aros para el queso: ‘utensilio que se usaba en la elaboración del queso y que consiste en un soporte lateral que evita que el cuajo se caiga’. Según el DRAE, el *aro* es una ‘pieza de metal o de otra materia en forma de circunferencia’ de origen no conocido.

Artesanos de palma: ‘la persona que trabaja la palma para hacer empleitas’. Para el DRAE, el *artesano* es la ‘persona

que ejercita un arte u oficio meramente mecánico. U. modernamente para referirse a quien hace por su cuenta objetos de uso doméstico imprimiéndoles un sello personal, a diferencia del obrero fabril’ y cuya procedencia es el italiano *artigiano*. Véase palma en su lugar correspondiente.

Cartucho de papas: ‘bolsa de papas’ en Veneguera. En el DRAE aparece cartucho como ‘bolsa hecha de cartulina, para contener dulces, frutas y cosas semejantes’, del italiano *cartoccio*. En el DBC³ nos aporta la definición ‘bolsa de papel para envasar mercancías al por menor’.

Cuchillo canario: ‘cuchillo elaborado a la manera tradicional canaria, diferente a la del resto de España’. El DRAE nos dice que el *cuchillo* es un ‘instrumento para cortar formado por una hoja de metal de un corte solo y con mango’, cuya procedencia es latina, de *cultellus*.

Cuchillo del cabo pieza: ‘cuchillo canario, cuyo mango está construido con huesos o cuernos’. Nuestros informantes opinan de forma muy marcada que no se refiere a los fabricados de palo o de madera, sino que remite al propiamente cuchillo canario que está trabajado con pequeños trozos de huesos o de cuernos para formar el adorno del mango; frente al cuchillo vulgar, cuyo mango está hecho de madera.

Empleita de pico: ‘empleita elaborada en forma de pico’. Nos dicen nuestros informantes que se trabajaba a partir de una empleita normal, a la que se le añadía el pico desde la parte externa de la empleita, en forma de tira que rodeaba al sombrero con la finalidad única de adorno. Además, el pico se hacía con tres

2 A partir de ahora utilizaremos esta abreviación para referirnos al *Diccionario de la Real Academia*.

3 Igualmente, utilizaremos las siglas DBC, para referirnos al *Diccionario básico de canarismos*, y DHECan, para el *Diccionario histórico del español de Canarias*.

pencas. Actualmente, la elaboración de todo el sombrero con tirita de pico no es una costumbre tradicional, sino introducida muy recientemente.

Empleita de rabillo: 'la empleita trabajada a partir de la acción de doblar una penca y dejar un saiente que se hace doblando un borde circular al final de cada empleita que sobresale de forma distinta a la de pico'. La de rabillo era más propia de Tenerife y La Palma.

Empleita de siete: 'la empleita normal'.

Empleita: 'especie de malla o tela gruesa realizada con palma a través del trabajo manual y artesanal con la finalidad de confeccionar diferentes objetos hechos como este material como puedan ser serones, sombreros, cestas, etc'. En realidad, la empleita es la tira inicial que sale al trenzar de siete en siete, de cinco en cinco, principalmente, las hojas de palmeras o pencas. El DRAE nos remite a *pleita*, que nos lo define como 'faja o tira de esparto trenzado en varios ramales, o de pita, palma, etc. que cosida con otras sirve para hacer esteras, sombreros, petacas y otras cosas', de etimología compleja, puesto que procede del mozárabe *pléhta*, este del latín vulgar *plecta* con el significado de 'entrelazamiento', que proviene del griego *πλεκτή* *plekté* «cuerda entretrejida», y nos dice que la palabra la compone en su formación el prefijo en- y la palabra *pleita*. En el DBC contamos con la definición 'molde de palma trenzada o de otro material, para hacer el queso'. En cambio, para el DHECan la empleita es únicamente 'Encella [= molde rústico, cilíndrico, hecho normalmente de estera de palma o de hojalata, usado para elaborar el queso]'.
Encajonar: 'hacer coincidir una empleita con la otra para que cuadren y así unir las para un mejor acabado'. Dice el DRAE que es 'meter y guardar algo dentro de

uno o más cajones', por tanto, su acepción es metafórica en este caso.

Escoba: 'instrumento para barrer el suelo'. El DRAE lo incluye como 'utensilio compuesto por un haz de ramas flexibles o de filamentos de otro material sujetos normalmente al extremo de un palo o de un mango largo, que sirve para limpiar el suelo', de etimología latina: *scopa*.

Esteras: 'tela o malla de empleita que cubre el suelo en cada una de las estancias de la casa, a modo de alfombra, cuando el suelo no tenía cemento ni piso'. El DRAE lo recoge como 'tejido grueso de esparto, juncos, palma, etc., o formado por varias pleitas cosidas, que sirve para cubrir el suelo de las habitaciones y para otros usos', que procede del español antiguo *estuera*, que a su vez viene del latín *storea*. No recogido en el DBC.

Estoñar: 'acción de arrancar las pencas del pírgano de la palmera'. En el DRAE solo se recoge como *entoñar*, con la acepción dialectal de Salamanca, Valladolid y Zamora de 'enterrar, hundir'; pero nada nos dice de estoñar o destoñar. No recogido en el DBC ni en el DHECan.

Estoño: 'cada una de las pencas arrancadas del pírgano de la palmera'. Nos dice Valentín que «las pullas que no sean menos de tres, que no sea muy exagerado». No aparece recogido en el DRAE, tampoco en el DBC ni en el DHECan.

Hilo carreto: 'hilo grueso que viene en un carrete o en un ovillo de esparto fino'. Antes no se usaba, pero ahora por comodidad se utiliza. En el DRAE se define *hilo* como 'hebra larga y delgada de una materia textil, especialmente la que se usa para coser', palabra tomada del latín *filum*. No recogido en el DBC, pero sí entre sus ejemplos en el DHECan.

Naife: 'cuchillo canario'. Valentín nos proporciona el testimonio de su padre, que

también utilizaba *naife* para hacer mención del cuchillo canario, pero Aniceto dice que nunca lo oyó. El DRAE recoge esta palabra con la acepción 'diamante de calidad superior', procedente del árabe hispánico *náyif*, y a su vez del árabe clásico *nā'if* y el significado de 'sobresaliente'. Pero esta no es la etimología de la palabra canaria. El DHECan define *nai-fe* como 'cuchillo o navaja. Tb. el cuchillo canario y las navajas o espuelas postizas que se le ponían a los gallos de pelea', del inglés *knife*. Y el DBC lo define para Gran Canaria y Tenerife como 'cuchillo o navaja grande'.

Pulla: 'conjunto de tres o cuatro pencas que se sacan juntas con un poco de pírgano para la elaboración de las escobas'. Los pírganos que se utilizan para escobas ya no sirven para hacer cestas, ya que las mejores para este trabajo era las que se cortaban con cuchillo. El DRAE recoge la palabra, pero con acepciones muy distintas a la utilizada por nuestros informantes. No recogido en el DBC ni en el DHECan.

Serón: 'especie de mochila o zurrón con usos muy diversos: para ir a pescar, en donde se iba colocando el pescado que iba siendo capturado; para llevar estiércol, etc.'. De hecho, según el tamaño, los había grandes para llevar grano: cebada, trigo, etc. Incluso, se utilizaba para llevar a los cerdos en el lomo de los burros, ya que a través de la empleita pueden respirar. El DRAE define *serón* como 'sera más larga que ancha, que sirve regularmente para carga de una caballería', y *sera*, 'espuerta grande, regularmente sin asas', entendiendo *espuerta* como 'especie de cesta de esparto, palma u otra materia, con dos asas, que sirve para llevar de una parte a otra escombros, tierra u otras cosas semejantes'. No recogido en el DBC, pero sí en el DHECan como 'saco elabo-

rado con estera de palma que ha solido utilizarse para guardar grano'.

Sombrero: 'objeto que cubre la cabeza para evitar los efectos dañinos del sol como las quemaduras solares o la insolación'. El DRAE lo recoge como 'prenda para cubrir la cabeza, que consta de copa y ala', que proviene de la unión de *sombra* y el sufijo *-ero*.

Tijeras: 'instrumento para cortar materias generalmente finas'. El DRAE lo define como 'instrumento compuesto de dos hojas de acero, a manera de cuchillas de un solo filo, y por lo común con un ojo para meter los dedos al remate de cada mango, las cuales pueden girar alrededor de un eje que las traba, para cortar, al cerrarlas, lo que se pone entre ellas', procedente del acusativo plural latino «[forfices] tonsorias '[tijeras] de esquilar'».

Tomiza: 'especie de cuerda gruesa hecha con empleitas'. La elaboración de la tomiza se realiza torciendo la empleita y añadiendo más pencas hasta formar como una liana o liña para amarrar, por ejemplo, los tallos de las plantas segadas que sirven como comida para las cabras, la hierba cortada para ser transportada más fácilmente, en la recogida de la miel, etc. Primero hacían la tomiza, y se unían tres o cuatro tomizas para tener más fuerza. Según el DRAE, una tomiza es una 'cuerda o soguilla de esparto', palabra procedente del latín *thomix*, -īcis, cuya etimología se remonta al griego θώμιγξ *thôminx*. No recogido en el DBC, ni con esta acepción en el DHECan.

Vuelto: 'tipo de costura'. No recogido en el DRAE con esta acepción, pero sí como 'cuello alto'.

Tramar: según el DRAE, 'atravesar los hilos de la trama por entre los de la urdimbre, para tejer alguna tela'.

A estas palabras hay que añadir tres más, que pertenecen al léxico de las cestas y no de las empleitas, pero que por mención merecen la pena analizarlas también:

Madre de pírganos o guías: ‘centro de la base, en forma de cruz, que tienen las cestas y que se tejen con caña alrededor para reforzarlas en su fondo’. Podríamos tomar como referencia la definición del DRAE de ‘causa, raíz u origen de donde proviene algo’ puesto que es la parte inicial de la cesta, cuya etimología es latina: *mater, -tris*.

Barqueta: ‘una cesta larga y de baja altura, con dos asas pequeñas en los laterales, que se usaba principalmente para la ropa planchada’. Cestas hay de muchos tipos y tamaños: cesta de huevos, cesta pedrera, cesta para ropa sucia, para la comida de los animales, etc. Incluso existieron barquetas de forma redonda, nos dice Valentín. El DRAE nos lo define como ‘recipiente rígido y ligero, semejante a una bandeja honda, empleado para envasar y conservar productos alimenticios’ a partir de la construcción de *barca* más el sufijo –eta. En el DBC nos define barqueta como ‘cesta de mano alargada, con un asa en forma de arco que une por el centro sus dos lados más próximos’. Más precisa es la definición del DHECan al decir ‘cesta más larga que ancha, de caña, pírgano o mimbre, alta o baja, habitualmente con asa en el centro y a veces con tapa’, cuya procedencia viene de la palabra *barca*.

Sereta: ‘caja de una única asa grande, que se podía colgar en la mano’. El DRAE define *sera* como ‘espuerta grande, regularmente sin asas’ y describe la procedencia de la palabra del árabe hispánico *šaira*, que significa ‘espuerta’. Nos dice el DBC que la *sereta* es un ‘sereto grande’, en Tenerife y La Gomera una ‘caja hecha de tablillas, de boca más ancha que el fondo, destinada a empaquetar fruta,

principalmente tomates para la exportación’ y ‘bolsa de mano, hecha de palma trenzada, que emplean las mujeres para hacer la compra, llevar las cosas de la playa u otros usos’ (en Lanzarote, Fuerteventura, Tenerife, La Gomera y La Palma). Y *sereto*, ‘caja hecha de tablillas, de boca más ancha que el fondo, destinada a empaquetar fruta, principalmente tomates para la exportación’

B.- Léxico perteneciente al campo semántico de la palmera, incluida la descripción de cada una de sus partes:

Palma / Palmera: según el DRAE, la palma es sinónimo de palmera, y esta es un ‘árbol de la familia de las palmas, que crece hasta 20 metros de altura, con tronco áspero, cilíndrico y de unos 3 dm de diámetro, copa sin ramas y formada por las hojas, que son pecioladas, de 3 a 4 m de largo, con el nervio central recio, leñoso, de sección triangular y partidas en muchas lacinias, duras, correosas, puntiagudas, de unos 30 cm de largo por 2 de ancho; flores amarillentas, dioicas, y por fruto los dátiles, en grandes racimos que penden a los lados del tronco, debajo de las hojas’, cuya etimología latina es palma y a la que se le añade el sufijo –ero tan productivo en muchas palabras de Canarias. Según nuestros informantes, en Veneguera se utilizaba casi en igual porcentaje las palabras *palma* y *palmera*, y significan lo mismo. *Palmera* no aparece recogido en el DBC.

Palmera canaria: se trata de la especie *Phoenix canariensis*. La canaria da dátiles, pero no son tan apreciados como las palmeras datileras. Nos dicen nuestros informantes que antes, cuando estaban maduros, se comían y era como una golosina, pero ahora no se comen porque son muy duros.

Palmera datilera: la palmera datilera, frente a la canaria, produce más abundantes frutos que la canaria. Es una 'palmera traída de fuera de las Islas Canarias'.

Palmero: 'ocupación que consiste en subir a través del tronco de la palmera a cortar las ramas a lo alto de la misma'. Normalmente, era un oficio que realizaba una persona ágil y especializada en este tipo de trabajos, y no cualquier persona, ya que suponía una ocupación de gran peligro. Para subir a la palma se hacía un arco con una hoja de palma (pírgano y pencas), se rodeaba su tronco y con eso se iba subiendo palmera arriba. El DRAE, en una de sus acepciones, recoge 'encargado de atar las hojas de palma para que no se pongan verdes', que se aleja mucho al significado que le dan nuestros informantes. En el DBC, para Gran Canaria, se recoge la acepción 'persona que se dedica a cortar los racimos de dátiles o las pencas de las palmeras', pero las pencas son las hojas, siendo más preciso decir las ramas de las palmeras.

Palmera macho: 'la que echa una flor que poliniza la palmera hembra'.

Palmera hembra: 'la que echa las ramas y los dátiles, cuya flor es distinta a la del macho, más fuerte y con una especie de botoncito por donde se poliniza'. La palmera en sí no se diferencia.

Flor de la palmera macho: 'aparato reproductor masculino de las palmeras macho'. Era diferente a la flor de la palmera hembra, y se usaba para barrer las tuneras eliminando sus púas, con el fin de dar de comer a los animales con las pencas limpias de tunera.

Flor de la palmera hembra: 'aparato reproductor femenino de las palmeras hembra'.

Tamararera o datilera: 'palmera que da tamaras, diferente a la palmera canaria'.

No aparece recogido en el DRAE., mientras que para el DBC 'se dice de la palmera propia y característica de las Islas Canarias (*Phoenix canariensis*)'. El DHECan nos la describe más ampliamente como 'Palmera datilífera [= árbol palmáceo que puede crecer hasta veinte metros de altura, de tronco áspero y cilíndrico, copa sin ramas y formada por las hojas, que son pecioladas, de tres a cuatro metros de largo, con el nervio central recio, leñoso y de sección triangular, flores amarillentas y por fruto los dátiles, en grandes racimos que penden a los lados del tronco, debajo de las hojas (*Phoenix dactylifera*)']'. Comenta Valentín que la tamarera era escasa en Veneguera, pero también era un árbol propio de Canarias. La tamarera es la que da las tamaras, que son frutos más grandes, carnosos y apetitosos que los dátiles de la palmera canaria, de envoltura dura y menos comestible.

Támara: el DRAE la define como 'palmera de Canarias', de etimología del árabe hispánico *támra*, y del árabe clásico *tamrah*. Pero nuestros informantes entienden por tamaras los dátiles de un tipo de palmeras y nos dicen que «la támara sale de la tamarera, una palmera diferente. Es más ruin que la nuestra». Por tanto, no es la palmera canaria. El DBC recoge varias acepciones de esta palabra en función de la isla: en Fuerteventura y Gran Canaria, 'fruto de la palmera'; en La Gomera, 'fruto de la palma tamarera'; en Fuerteventura, 'fruto de la palmera mientras está fresco y no pasado'; y, finalmente, en Lanzarote, 'dátil grande'. El DHECan nos aporta la definición siguiente: 'dátil [= fruto de la palmera]', y nos lo sitúa como una palabra originaria del portugués *tâmara*.

Palmeral: 'conjunto de palmeras'. El DRAE la recoge como 'bosque de palmeras' sin mencionar su etimología.

Palma blanca: 'la que se saca del cogollo y se utiliza para hacer sombreros'. No es

el palmito. En Elche se utiliza para hacer empleitas blancas en Semana Santa. Nos dice Macarena Murcia que la palma blanca «difiere del palmito» (Murcia, 2007: 51), puesto que es el centro del tallo de la palmera joven.

Palma negra: Macarena Murcia nos dice que «la palma negra, de las que se pueden cortar de dos a cuatro ruedas, es la que rodea por fuera la copa de la palmera, y tiene una tonalidad verde oscura» (Murcia, 2007.: 51). Nuestros informantes no conocen lo que es la palma negra, hablan de penca negra o verde, porque es seca, por lo que se aleja del significado de La Gomera que le aporta esta autora.

Tronco: el DRAE define en su acepción tercera que es el ‘tallo fuerte y macizo de los árboles y arbustos’, del latín *truncus*.

Cuerpo de la palmera: ‘tronco de la palma que va desde el final de las raíces en el suelo hasta su parte más alta y el cogollo, formado por los ramos’.

Cogollo: ‘conjunto de ramos’. Según el DRAE el *cogollo* es un ‘brote que arrojan los árboles y otras plantas’, así como la ‘parte alta de la copa de un pino’, cuya etimología parte del latín *cucullus* ‘capucho’ que procede del celta, como por ejemplo su derivación en el irlandés *cochull*. No recogido en el DBC. Curiosamente, el DHECan nos define esta palabra como ‘conjunto de hojas y puntas de la caña de azúcar que se utilizaban preferentemente para alimento de los animales o abono’, en relación a la caña de azúcar y no de la palmera.

Ramo: ‘son las ramas de la palmera formadas por los pírganos, las pencas, los dátiles y las púas, aunque no es necesario que estén todos estos elementos’. El DRAE recoge tres acepciones que podrían aplicarse a esta palabra: la primera, ‘rama de segundo orden o que sale de la

rama madre’; la segunda, ‘rama cortada del árbol’; y la tercera, ‘conjunto o manojos de flores, ramas o hierbas o de unas y otras cosas, ya sea natural, ya artificial’, de etimología latina *ramus*. Acepción no recogida en el DBC. Nos define esta palabra el DHECan como ‘rama [= cada una de las partes que nacen del tronco o tallo principal de la planta]’.

Pírmano: ‘eje central de la hoja, del ramo’. El DRAE lo recoge como ‘vástago con que se une la rama al tronco de la palmera, utilizado para mangos de escobas y en cestería’, como acepción dialectal canaria. El DBC los define como ‘parte más delgada del tallo de la hoja de la palmera, que se usaba principalmente para hacer palos de escoba, y hoy sobre todo en cestería’. Para el DHECan el pírmano o pírmano es el ‘tallo o nervio central de la hoja de la palmera, especialmente una vez seco. Tb. cualquier palo largo’, y su procedencia es prehispánica.

Dátil: ‘el fruto de las palmeras’. Según el DRAE es el ‘fruto de la palmera, de forma elipsoidal prolongada, de unos cuatro centímetros de largo por dos de grueso, cubierto con una película amarilla, carne blanquecina comestible y hueso casi cilíndrico, muy duro y con un surco a lo largo’, de etimología catalana *dàtil*, y a su vez procedencia latina *dactylus*, anteriormente del griego *δάκτυλος* *dáktylos*, «propiamente ‘dedo’, por alus. a su forma».

Limpiar la palmera: ‘cortar las ramas, es decir, los pírmanos, las pencas, los dátiles y los espuchos’. Según Murcia, «coger el material para darle uso (Murcia, 2007: 51), porque cada año se le quitaba material a la palmera.

Espucho: ‘cada una de las púas de la palmera, que se encuentran justo detrás del comienzo del pírmano y al lado de los dátiles’, palabra no recogida en el DRAE. En

Gran Canaria y Tenerife se utiliza *espicho* como 'púa larga de algunas plantas' según el DBC. No aparece recogido en el DHECan.

Palmeta: 'es la parte de atrás del ramo, donde tiene los espuchos o púas'. Aceptación no recogida en el DRAE, en el DBC ni en el DHECan. Con las palmetas se hacían juguetes para los niños: unos caballos, una mula, etc.; igualmente se usaban para quemar en el fuego.

Ramera: 'la parte de la palmera donde están los dátiles'. Antes se les tiraban piedras para que los dátiles cayeran al suelo y los pudieran comer. Aceptación no recogida por la RAE, ni tampoco en el DBC ni en el DHECan.

Púas: 'parte de la palmera que nace del pírgano y se encuentran antes de llegar a las hojas, como protección de la rama'. Muchas veces, caen las hojas y queda el pírgano con las púas. Según el DRAE la púa es un 'cuerpo delgado y rígido que acaba en punta aguda', cuya procedencia es del latín vulgar **pugia*, de *pugio*, -ōnis <puñal>.

Hijos: 'cada uno de las pequeñas palmeras que nacen de la palmera adulta, a través de la raíz del árbol'. No es habitual que la palmera canaria eche hijos, nos dicen nuestros informantes, es la datilera la que los utiliza para reproducirse. El DRAE lo define como 'cosa que procede o sale de otra por procreación: p. ej., los retoños o renuevos que echa el árbol por el pie, la caña del trigo, etc.', del latín *filius*.

Jarropón: en palabras de Macarena Murcia es «una fibra vegetal sobre la que descansa la base de las hojas en la parte superior del estipite, antes de que arranquen la copa» (Murcia, 2007: 50). Palabra no recogida en el DRAE, como tampoco en el DBC. Nuestros informantes no conocen esta palabra, pero es interesante

anotarla porque sí aparece recogida en La Gomera. En el DHECan nos define el *arropón* o *jarropón* como 'maraña de fibras reticulares de color marrón, que ocupa los espacios libres en la base de asentamiento al tronco de las hojas de la palmera, y cuya principal función es la de proteger el cogollo'.

Garepa de la palma: 'piel que queda del tallo y que cuelga del tronco de la palmera'. No aparece recogida en el DRAE. La garepa se va cayendo sola, la palmera la pierde por sí sola. Las garepas que sacaban entre ramo y ramo se utilizaban para las jardineras de *las helechas*⁴. El DBC lo define como 'cada una de las capas concéntricas el rolo de la platanera, una vez secas'. Aceptación no recogida en el DHECan.

Penca: 'hoja fina de la palmera'. Está la hoja grande, el ramo, y luego se divide en hojas transversales, las pencas. Las hojas pequeñas de los laterales de la palma, y el centro es el pírgano. En su primera acepción, el DRAE recoge esta entrada como 'hoja, o tallo en forma de hoja, craso o carnoso, de algunas plantas, como el nopal y la pita', y establece una etimología incierta. El DBC lo recoge como 'parte posterior de la rama de la palmera, por la que se une al tronco de esta, y que tiene por ambos lados una hilera de largos pinchos', aunque la más apropiada sería la relacionada con La Gomera, 'hoja de la palmera'. El DHECan nos dice que es 'la hoja de la palmera, formada principalmente por el pírgano y las pínulas'.

Pimpollo o cogollo: 'es el centro del tronco de la palmera, y lo más tierno del palmito'. El DRAE lo define como 'vástago o tallo nuevo de las plantas', palabra creada a través de la unión de *pino* y de

4 La denominación habitual del helecho en Canarias, sobre todo en el habla rústica, es en femenino.

pollo. No recogido en el DBC. Aniceto nos lo describe de la siguiente forma:

La parte que crece de la palma, la puntita de arriba. Como si dijéramos: la cabeza, y se hace una cueva dentro para ir sacando todo lo que tiene dentro. Si esto se hiciera hoy nos meterían en la cárcel. Si se corta el pimpollo deja de crecer la palmera y se muere. En la Gomera no le quitan todo el pimpollo sino que le hacen una canalita para ir sacándole el líquido que tiene. Aquí no se coge miel de palma.

Palmito: 'parte interior y superior del tronco de la palmera de color blanco intenso que es muy sabroso como alimento debido a su gran dulzura'. El DRAE lo define, como 'cogollo comestible de esta planta, blanco, casi cilíndrico, de tres o cuatro centímetros de largo y uno de grueso', procedente de la palabra *palma*. Nos dicen nuestros informantes que es la palma pequeña, cuando está empezando a crecer, y si se le quita el palmito en esta etapa inicial mata la palmera. Actualmente se compra en el supermercado. El DBC lo define como 'hoja del cogollo de la palmera'. Nos informa el DHECan que es la 'hoja joven de la palmera. Apl.t. al «cogollo», por tanto, iguala el *palmito* al *cogollo*.

Miel de palma: 'líquido que sale del pimpollo que sirve como alimento y que está caracterizado por su gran dulzura y su parecido a la miel'. Aceptación no recogida en el DRAE. En Gran Canaria no se hace.

4. La investigación de las empleitas en Canarias: análisis léxico

La investigación de las empleitas en Canarias ha sido muy escasa, más enfocada hacia los estudios de antropología cultural que filológicos sobre el léxico. El *Atlas Lingüístico de las*

Islas Canarias (1975-1978) de Manuel Alvar, muy ambicioso y generalista, nada tiene recogido el humilde trabajo de la hoja de palma. Las investigaciones más interesantes para este estudio, en relación a la enumeración de las partes de la palmera y sus usos, son la de Macarena Murcia, que en 2007 publicó el artículo «Los usos tradicionales de la palmera canaria», y la de la asociación Aider La Gomera, que un año después saca a la luz otro artículo sobre el mismo tema titulado «La Gomera. La cultura de la palma I». Pero no se recogen estudios sobre el léxico de las empleitas específicamente para Canarias.

Por ello, para acercarnos a este mundo tomamos como referencia estudios peninsulares en relación al esparto, material muy parecido a la palma. En realidad, las empleitas se pueden realizar con muchos materiales, tales como la palma, el esparto, la anea, el mimbre, el junco, del cordaje de la hoja de pita, etc. En Canarias se realizaba la empleita con hoja de palma, eneas o juncos y las cestas más robustas con pírmano de palma. En cambio, en Veneguera se fabricaban sólo con las pencas de palmera.

El esparto se ha trabajado en varias zonas de España, entre ellas actualmente destacan Murcia, Toledo e Ibiza. Empezando por este último territorio, se utilizaba tanto la hoja de palma, como la pita o el esparto (González, 2010). En Murcia se practicaba y se sigue practicando la elaboración de objetos con esparto en Águilas (Muñoz, 2005), en Puerto Lumbreras (Revelles, Sánchez y Andreo, 1999), en el Valle de Ricote (Avellaneda y García, 1991) y en Cieza (Martínez y Aroca, 2018). Finalmente, en Toledo también se trabajó el esparto (Sánchez Miguel, 2001), especialmente en Almonacid de Toledo. Pero ninguno de estos trabajos nos resulta útil para comparar el léxico de los oficios peninsulares frente al de Veneguera, salvo en las voces generales que ya aparecen recogidas en el *Diccionario* de la Real Academia Española.

Una vez vistas las investigaciones relacionadas con el trabajo de las empleitas en Veneguera, es importante definir qué es un canarismo.

Marcial Morera utiliza el término *canarismo* (2007: 62) con el fin de «designar las palabras, las locuciones, los giros y los modos de hablar propios de los canarios». Y los divide en tres grandes grupos:

1. Canarismos léxicos, «aquellos que consisten en palabras o expresiones de naturaleza descriptiva: v. gr., *gagua* 'ómnibus de transporte regular', *ir con la proa para el marisco* 'ir hacia la perdición'. Que, a su vez, los divide en:
 - a. «Voces panhispánicas que presentan en Canarias algún sentido denotativo o connotativo que no poseen en el español estándar».
 - b. «Voces panhispánicas que presentan en Canarias una frecuencia de uso más alta que aquella que presentan en el español general».
 - c. «Derivados, compuestos y expresiones fijas creados autónomamente en Canarias, o que presentan aquí algún sentido particular».
 - d. «Signos lingüísticos que llegan al archipiélago procedentes de otras lenguas o modalidades lingüísticas y que, por lo general, experimentan aquí una adaptación idiomática particular»
2. Canarismos gramaticales, «aquellos que se refieren a aspectos estructurales del idioma: v. gr., la sustitución del pronombre de segunda persona plural *vosotros* por el pronombre *ustedes*».
3. Canarismos fónicos, «aquellos que afectan a la pronunciación: v. gr., la aspiración de la primera consonante de palabras como *juego*, *jamás*, *jinete*».

A partir de las acepciones expuestas anteriormente, tanto las obtenidas a partir de las

aportadas por los informantes como de las entradas a los distintos diccionarios en relación al léxico de las empleitas, podemos analizar el léxico disponible y las lexías complejas del oficio tradicional del trabajo con la hoja de palma en Veneguera y clasificarlo en función del origen de los mismos:

A. Origen español: *aguja de estera*, *aros para el queso*, *artesanos de palma*, *cartucho de papas*, *cuchillo canario*, *cuchillo de cabo pieza*, *empleita*, *encajonar*, *escobas*, *esteras*, *serón/serones*, *sombreros*, *tijeras*, *tomizas*, *vuelto*, *tramar*, *madres de pírganos* o *guías y barqueta*.

B. Canarismos reconocidos: *naife*, *sereta*.

C. De origen incierto o con significado distinto al recogido en los diccionarios mencionados: *empleita de pico*, *empleita de rabillo*, *empleita de siete*, *estoñar*, *estoño*, *pulla*.

La preeminencia de léxico y de lexías complejas de origen español es clara, por cuanto la mayor parte de los vocablos del español de Canarias proceden del español estándar llegado de la Península Ibérica desde la Conquista y la posterior colonización de las Islas hasta nuestros días. Además, se trata de una labor artesanal proveniente del mundo hispánico, por lo que no es de extrañar que el léxico coincida entre ambas tradiciones artesanales de la palma.

Pero vemos también la aparición de canarismos que contextualizan algunas palabras como presentes únicamente en el marco insular del Archipiélago Canario. de *naife*, deformación fonética de la palabra inglesa *knife*, cuyo significado es el mismo, 'cuchillo'; y de *sereta*, puesto que esta forma con la terminación en el sufijo *-eta* no aparece recogido en el español general.

Finalmente, nos aparecen seis palabras que no están recogidas en los diccionarios, posibles *canarismos* como: las lexías complejas de *empleita* (*empleita de pico*, *empleita de rabillo* y *empleita de siete*) que cumplen con la clasificación de Morera de lo que es un canarismo

léxico tipo 1a); *estoñar*, 'acción de arrancar las pencas del pírgano'; *estoño*, 'cada una de las pencas arrancadas del pírgano'; y *pulla*, 'cuando se extraen tres o cuatro pencas del pírgano para confeccionar las escobas', todas, según Morera, cumplen el tipo de canarismo 1c.

Y en relación a la palmera y sus partes, tenemos:

A.- Origen español: palma, palmera, palmera canaria, palmera datilera, palmeros, palmera macho, palmera hembra, flor de palmera macho, palmeral, palma blanca, palma negra, tronco, cuerpo de la palmera, cogollo, dátil, limpiar la palmera, púa, hijo, pimpollo, palmito, miel de palma.

B.- Canarismos: palmero, tamarera, támara, pírgano, penca, ramo.

C.- De origen incierto o con significado distinto al recogido en los distintos diccionarios mencionados: espuchos, palmeta, rameras, garepa de la palmera.

Igualmente, encontramos un claro predominio de léxico del español general, junto con algunos canarismos como: *palmero*, cuya acepción peninsular es ligeramente diferente a la canaria, de la 'persona encargada de atar las hojas de las palma para que no se pongan verdes' a la de 'la ocupación específica de personas especializadas en realizar la labor de subir a las palmeras, cortar los ramos y limpiar las palmeras' y que el DBC lo define como 'persona que se dedica a cortar los racimos de dátiles o las pencas de las palmeras'; la *tamarera*, que el DBC define como 'palmera propia y característica de las Islas Canarias', pero que nuestros informantes consideran como 'palmera que da tamaras, diferente a la palmera canaria' y que se acerca bastante a la definición del DHECan como 'Palmera datilífera [= árbol palmáceo que puede crecer hasta veinte metros de altura, de tronco áspero y cilíndrico, copa sin ramas y formada por las hojas, que son pecioladas, de tres a cuatro metros de largo, con el nervio central recio, leñoso y de sección triangular, flores amarillentas

y por fruto los dátiles, en grandes racimos que penden a los lados del tronco, debajo de las hojas (Phoenix dactylifera)'; *támara*, que el DRAE define como 'palmera de Canarias' y el DBC, en su acepción de La Gomera, recoge como 'fruto de la palmera tamarera', que coincide con la de nuestros informantes, y que se asemeja al del DHECan 'dátil [= fruto de la palmera]' de procedencia portuguesa *tâmara*; y *ramo*, que el DRAE define de forma general como 'rama de segundo orden o que sale de la rama madre', 'rama cortada del árbol' o 'conjunto o manojo de flores, ramas o hierbas', que nada tienen que ver con el sentido que le dan nuestros informantes de 'las ramas de la palmera formadas por los pírganos, las pencas, los dátiles y las púas de la palmera' y que el DHECan considera como 'rama [= cada una de las partes que nacen del tronco o tallo principal de la planta]'. .

A estas palabras, debemos añadir otros posibles canarismos como: *espucho*, que no recoge el DRAE y que aparece como *espicho* en el DBC, con esa vacilación anómala de la vocal tónica que pasa de la vocal palatal /i/ a la velar /u/, quizá debido a una mala realización fonética del hablante, aunque el término está muy generalizado en Gran Canaria (cumpliría la clasificación de Morera de canarismo fonético o tipo 3); *palmeta*, 'la parte de atrás del ramo, donde tiene los espuchos o púas' y no recogido en el DRAE, DBC ni DHECan (clasificación de Morera de canarismo léxico tipo 1c); *ramera*, es decir, 'la parte de la palmera donde están los dátiles' que tampoco recogen los diccionarios mencionados (clasificación de Morera de canarismo léxico tipo 1c); y *garepa de la palmera*, que se define por el DBC como 'cada una de las capas concéntricas el rolo de la platanera, una vez secas' remitiendo únicamente a la platanera y no a la palmera, y que no recoge el DHECan (clasificación de Morera de canarismo léxico tipo 1c). Se trata de palabras que requieren de un estudio más extenso, para analizarlas con la profundidad que se merecen.

6. Conclusiones

El léxico de la labor artesanal de las empleitas de Veneguera tiene un origen indudablemente español y comparte las mismas palabras propias del oficio del trabajo de la palma que el resto del ámbito hispánico. A este nutrido grupo de palabras y lexías complejas, que actúan realmente como una palabra en su significado a pesar de tener varias en su significante, se le unen las que podemos considerar oficialmente como canarismos: *naife* y *sereta*, por un lado, en cuanto al léxico de las empleitas; y *palmeros*, *tamarera*, *támara*, *pírgano*, *pencas* y *ramo*, en cuanto al relacionado con el campo semántico de la palmera. Finalmente, con respecto a palabras y lexías complejas como *estoñar*, *estoño*, *pulla*, *espuchos*, *palmeta*, *rameras* y *garepa de la palmera*; ¿no podríamos considerarlo como canarismos también por su acepción diferente a lo existente, por su significante modificado o, simplemente, por no haberse recogido hasta ahora?

Para concluir, la recuperación del patrimonio cultural inmaterial que supone la lengua en todas sus variantes, en especial las dialectales y las relacionadas con oficios en vías de desaparición, es una actividad crucial en la actualidad cuyo fin primordial es evitar el paso al olvido de una infinidad de palabras que, al perder su funcionalidad tras la desaparición del oficio antiguo tradicional en el que se sustentaba, intenten evitar el desplazamiento del fenómeno lingüístico conocido como léxico disponible, hacia otro aún peor que es el de mortandad léxica. Ello convertiría el interesante legado lingüístico y dialectal del léxico de los oficios tradicionales de Canarias en un verdadero desierto cultural.

Andrés Monroy Caballero
Doctor en Literatura y Teoría de la Literatura
Universidad de Las Palmas de Gran Canaria

BIBLIOGRAFÍA

- ACADEMIA CANARIA DE LA LENGUA (2010). *Diccionario básico de canarismos*. Tenerife: Litografía Romero S. L. [DBC].
- AIDER LA GOMERA (2008). «La Gomera. La cultura de la palma I», Revista *Bienmesabe.org*, n.º 200, 11.3.2008.
- ALVAR, Manuel (1975-1978). *Atlas Lingüístico de las Islas Canarias*. Las Palmas de Gran Canaria: Ediciones del Cabildo Insular de Gran Canaria.
- AVELLANEDA MARTÍN, Daniel José y Antonio GARCÍA MARTÍNEZ (1991). *El esparto: una economía olvidada*. Murcia: Valle de Ricote.
- CORRALES, Cristóbal, y Dolores CORBELLA (2013). *Diccionario histórico del español de Canarias*, Canarias: Institutos de Estudios Canarios. Tomado de la página web: <http://web.frl.es/DHECan.html> [DHECan].
- GONZÁLEZ, Miguel Ángel (2010). «La confección de la pleita», *Diario de Ibiza*, Ibiza, 28/03/2010.
- MARTÍNEZ PINO, Joaquín y María del Pilar AROCA MARTÍN (2018). «La memoria del esparto y su industria en Cieza (Murcia). Apuntes sobre la recuperación y puesta en valor de un Patrimonio Inmaterial, Industrial y Paisajístico», *erph_revista electrónica de patrimonio histórico*, n.º 22, junio 2018, Universidad de Granada, Granada, pp. 37-68.
- MORERA, Marcial (2007). *El Habla*. Tenerife: Centro de la Cultura Popular Canaria y Gobierno de Canarias, Colección Todo sobre Canarias.
- MUÑOZ MARÍN, Bartolomé (2005). *El esparto*. Águilas: Pictografías.
- MURCIA SUÁREZ, Macarena (2007). «Los usos tradicionales de la palmera canaria», *Rincones del Atlántico*, n.º 4, Canarias.
- REAL ACADEMIA ESPAÑOLA (2001). *Diccionario de la lengua española*, 23ª ed., [versión 23.3 en línea]. Consultado el 16/11/2019 en <https://dle.rae.es>, [DRAE].
- REVELLES GUILLÉN, Luís; SÁNCHEZ CONTRERAS, Pedro y Michael ANDREO LEAL (1999). *Esparto: una planta en el olvido*. Puerto Lumbreras: Asociación de Amigos de la Historia de Puerto Lumbreras, Cuadernos de Historia Local Puerto Lumbreras.
- SÁNCHEZ MIGUEL, Juan Manuel (2001). *Estudio del habla de Toledo (Estudio etnolingüístico)*. Toledo: Instituto Provincial de Investigación y Estudios Toledanos, serie Temas Toledanos.

EL CARÁCTER MUSICAL ANDALUZ EN LA PRIMERA ETAPA DE CIFESA (1934-1939)

Jorge Chenovart González

Resumen

El presente artículo de investigación estudia todas aquellas referencias musicales que forman parte de la primera etapa de la productora Cifesa. Se trata de una selección inscrita en el periodo republicano y que se encuentra marcada por un alto componente folklórico y de representación de costumbrismos sociales y geográficos muy concretos. Se ha tomado el conjunto de películas de corte andaluz, convirtiéndose en grandes éxitos para la empresa cinematográfica y formando parte del imaginario colectivo de la sociedad. Para ello, se han analizado los instantes de cada película a través de su letra y de lo que suponen desde un punto de vista narrativo en el propio relato.

Palabras clave

Folklore andaluz; Cine; Cifesa; República; Música.

1. Introducción

Durante los primeros años del cine sonoro en España, el costumbrismo y el folklore fueron ingredientes de un arte que comenzaba construirse como una baza sólida para el divertimento de la población. Su razón de ser resulta trascendental para entender el cine español en el primer quinquenio de los años treinta. Hasta el estallido de la Guerra Civil, la ficción cinematográfica española se encuentra en una etapa de florecimiento que fagocita aquellas virtudes artísticas exteriorizadas a través de diferentes manifestaciones culturales. El componente folklórico hasta 1939, se convierte en un elemento indispensable para la realización de los filmes

de más éxito que servirán de entretenimiento a la población. Estas obras se convertirán en clásicos del cine español con un potencial a nivel de producción difícil de alcanzar en los primeros años del régimen de Franco.

2. Objetivos e hipótesis

El presente estudio tiene como objetivo principal la investigación en torno a los modos de representación del folklore musical andaluz en la primera etapa de producción de la entidad cinematográfica Cifesa. A partir de una metodología concreta y siempre con teniendo en cuenta el objeto de estudio, se deberían alcanzar los siguientes objetivos: aportar el poder que narratológico de la música folklórica en esta etapa; estudiar qué momentos son claves para la inserción de los instantes musicales; y recopilar y dar a conocer el conjunto musical de la producción escogida.

Por tanto, la hipótesis que se sostiene de los objetivos planteados sería la siguiente: la música ligada al folklore patrio fue un elemento fundamental en la ficción española de las grandes superproducciones, desligada de un entramado político que posteriormente se beneficiará de ello.

3. Metodología

Para poder llevar a cabo el estudio, se trabajará con la siguiente metodología. En primer lugar, se propone un marco teórico unido a la productora valenciana para comprender el contexto a estudiar.

Posteriormente, se lleva a cabo el análisis de los cinco largometrajes producidos por Ci-

fofa durante la etapa republicana ambientados en Andalucía: *La hermana San Sulpicio* (Florián Rey, 1934), *El gato montés* (Rosario Pi, 1935), *Morena clara* (Florián Rey, 1936), *La reina mora* (Eusebio Fernández Ardevín, 1937) y *El genio alegre* (Fernando Delgado, 1939).

La selección deja al margen el resto de obras producidas en esta primera etapa y cuya trascendencia folklórica queda manifiesta, aunque en otros espacios geográficos: *Nobleza baturra* (Florián Rey, 1935), ambientada en Aragón; *La verbena de la Paloma* (Benito Perojo, 1935), en Madrid; y *El cura de aldea* (Francisco Camacho, 1936) en Salamanca.

De la siguiente selección queda excluida la obra *Rumbo al Cairo* (Benito Perojo, 1935) de la cual únicamente se conservan 44 minutos de su metraje en la Filmoteca Española y no responde a ningún territorio español concreto, aunque mantiene un marcado carácter musical, como el resto de obras.

Tras la selección de las películas, tiene lugar el análisis individualizado de cada película extrayendo los instantes en los que adquiere protagonismo el elemento musical de corte folklórico, ya sean piezas cantadas por los personajes o bailes que conforman la narración. Una vez concluida esta etapa, tendrán lugar las conclusiones extraídas a través de los objetivos e hipótesis planteados sobre el propio caso de estudio.

4. El cine folklórico de Cifesa en la República

La productora cinematográfica Cifesa (Compañía Industrial del Film Español S.A.) mantiene un lugar de honor en la realización fílmica en la historia del cine español. Ligada a dos familias pertenecientes a la burguesía valenciana, primero a los Trénor e inmediatamente después a los Casanova, desde 1934 hasta 1951 produjo más de sesenta películas, que la convirtieron en un referente encasillado en el bando franquista. Esta afirmación, siendo justa debido a su

adhesión al régimen de Franco, mitiga el poder de gestión empresarial que tuvo lugar durante la República, época en la que se convirtió en el referente cinematográfico y cuyas películas se sostienen como el epítome de una producción basada en el *Star-System* estadounidense (Comas 2004, 11). En esta línea, resultan fundamentales las matizaciones sobre la época en la que se inicia la producción fílmica. Román Gubern (1995, 23) mantiene que el contexto es esencial para la comprensión del establecimiento de un modelo cinematográfico en la compleja etapa republicana con un clima «que alentó una gran expansión de las industrias del ocio, aunque en el marco de una severa depresión económica». El nacimiento de una verdadera industria del cine español (Caparrós Lera 1981: 2) fue el escenario perfecto para que una compañía con voluntad propia de proyección empresarial, fuera más allá de la posible falta de interés por parte de del gobierno hacia el cine en plena ebullición del campo sonoro. Se trataba, en cierta manera, de trasladar al espectador de la butaca del teatro a la de la sala de cine.

Su papel como productora capital en el cine español, procede de dos momentos clave en sus inicios (Fanes 1989, 52), la exclusividad con Columbia en la distribución hasta el verano de 1935 (Chenovart 2016, 58) y los cinco premios de la Academia de Cine de Estados Unidos a la obra *Sucedió una noche* (*It happened One Night*, 1934), producida por la empresa norteamericana, que permitió dar el salto a la producción durante ese mismo año. Por tanto, se puede afirmar que la producción de Cifesa no se entiende sin la gestión distributiva más allá de las fronteras, realidad de una productora que tras su fracaso con *Alba de América* (Juan de Orduña, 1951), prosiguió con esta faceta hasta los años sesenta.

El planteamiento productivo de la compañía valenciana se sostuvo hasta el estallido del conflicto bélico, sobre los conocidos como *Diez Mandamientos* que recogían las directrices para llevar a cabo una buena obra.

1. Complacer al público sobre todas las cosas.
2. No ofrecerle buenas películas en vano.
3. Solemnizar las fiestas con programas selectos.
4. Honrar al espectáculo y al arte
5. No matar de aburrimiento al resignado público.
6. No fastidiar al público con filmes soporíferos.
7. No hurtar a la admiración de tus clientes, las incomparables películas de CIFESA-Columbia, por raras que sean.
8. No levantar falsos testimonios ni mentir en la propaganda.
9. No desear las películas de tus contrincantes, si tiene contratadas las de Columbia.
10. No codiciar los éxitos ajenos y preocuparte de aumentar los tuyos con material de Cifesa.

Estos mandamientos que guardaban relación con el acuerdo con Columbia serían aplicados a la hora de producir material para el público español. No obstante, serían abandonados poco a poco una vez se inició la Guerra Civil.

La predisposición a tener unos principios que sirvieran de base para una producción consecuente cristalizó en la realización de ocho películas desde 1934 hasta 1937, el también llamado «canto lírico de la Decadencia durante la República» (Franco 1998, 152). Las obras mantenían las siguientes características generales (Fanés 1989, 58): combinación de obras de corte cómico con una herencia sainetesca y de la zarzuela como *La verbena de la Paloma*; inclinación por la comedia romántica con un final feliz como *Morena clara*; mezcla de clases altas con populares en la narración como *El genio alegre*; y dramas vinculados a la España tradicional como *Nobleza baturra*, *La reina mora* y

El cura de aldea. En cuanto a la selección de localismos, existe una tendencia hacia el folclore andaluz y castellano, a través del cual se refuerza la querencia hacia una mostración de una ficción estereotipada.

Como afirma Rotellar (1990, 23):

Hay una primera etapa de CIFESA signada por el populismo: temas rurales, paisaje, costumbres raciales, entrañado todo en esquemas de comedia y drama. Temas que reflejan, en ocasiones, el éxito de una obra teatral cuyo éxito era prolongado al cine. La atracción de un ambiente determinado puede influir en el público con la promoción de unos actores como señuelo para los públicos.

Cuando concluyó la Guerra Civil, la empresa comenzó a producir de inmediato con dos comedias estrenadas en diciembre de 1939: *Los cuatro robinsones* (Eduardo García Maroto, 1939) y *El genio alegre* (Fernando Delgado, 1939), basadas en obras de Enrique García Álvarez y Pedro Muñoz Seca y de los hermanos Álvarez Quintero, respectivamente. La inserción de estas dos obras, responde a la ruptura con los cánones anteriores, en las que ya hay implicaciones políticas en favor del régimen (especialmente en *Los cuatro robinsones*) sin que aparezcan en los libretos originales. De hecho, *El genio alegre*, se inició en 1936 y se concluyó cuando acabo la contienda, siendo estrenada en diciembre de 1939, tras una convulsa producción marcada por las rencillas bélicas.

Desde sus inicios, el ingrediente folklórico se convierte en una baza ganadora para la producción filmica española. Si bien, Cifesa inicia su camino con *La hermana San Sulpicio*, cuyo máximo exponente era tener a Imperio Argentina (que también protagonizaría *Morena clara* y *Nobleza baturra*), desde la década de los veinte, se apuesta por trasladar la zarzuela al cine, adaptando obras con el costumbrismo por bandera (Sánchez Alarcón 2010, 28). Desarrollar el andalucismo será una de las claves para alcanzar el éxito a nivel económico, traspasando las

fronteras y quedando en el imaginario colectivo de la sociedad. Estas películas continúan programándose y son revisadas por la crítica en diferentes medios de comunicación, tanto por su carácter fílmico como por su relevancia histórica respecto al periodo de producción.

5. Análisis fílmico

En el presente apartado se analiza cada una de las obras a través de una breve sinopsis, una transcripción de las piezas interpretadas y una breve contextualización de las mismas en el momento del relato, para beneficiar el posterior estudio de la obra en conjunto.

5.1. La hermana San Sulpicio

La hermana San Sulpicio es una comedia basada en la obra homónima de Armando Palacio Valdés. Narra el enamoramiento entre una monja, Gloria, y un caballero, Ceferino, que visita un balneario en el que se encuentra la congregación a la que pertenece la religiosa. La personalidad alegre y jovial de la protagonista, interpretada por Imperio Argentina, conquista a Ceferino, influyendo en la salida de la orden. Durante la trama aparecerá otro rival, Daniel, un divertido caballero andaluz, interesado en el dinero de la protagonista.

La hermana San Sulpicio presenta seis fragmentos musicales combinando tanto bailes como canciones, generalmente interpretadas por la propia Gloria.

• Escena 1: *Niño que en cueros y descalzo*

La escena se inicia tras la indigestión de la Madre Superiora a causa de las aguas del balneario. Al margen de la indispuesta, aparecen la hermana San Sulpicio y otra religiosa, el dueño del balneario, Daniel y Ceferino. Daniel, para templar el mal momento de la Madre Superiora, comienza a tocar la guitarra. Dos primeros planos de la mirada de la protagonista y de los zapatos nos indican su vínculo con el flamenco

y cierta separación del convento que comienza a forjarse.

La hermana San Sulpicio, canta una petenera titulada *Niño que en cueros y descalzo*. Un tema creado expresamente para la película.

*Ay... Niño que, en cueros y descalzo,
ay, niño que, en cueros y descalzo,
va llorando por la calle.
'ven acá y llora conmigo,
nene de mi corazón,
ay, ven acá y llora conmigo,
que tampoco tengo 'mare',
que tampoco 'mare' tengo.
que yo la perdí cuando niño.*

La temática de la pieza, sirve para mostrar la labor que realiza la congregación respecto a los niños desfavorecidos, y a su vez para situar a la protagonista en una encrucijada vital. Supone el primer punto de inflexión hacia el cambio de una monja fiel, todavía, a su elección en la vida. Asimismo, la pieza sirve para contar cómo la orden se preocupa de los más indefensos.

• Escena 2: *Música clásica vs música popular*

La primera muestra de diferenciación entre clases sociales a través de la música, la encontramos en la presente escena, en la que Daniel, siempre desde un prisma cómico, aparece en el salón mientras se está interpretando al piano a Beethoven. Alrededor de los músicos se encuentran los asistentes, todos ellos complacidos por el concierto, a excepción del propio Daniel quien se muestra aburrido, levantándose enseguida, huyendo y gritando: «mala puñalá le den a Beethoven». Esta acción, no solamente refuerza la comedia del personaje y de la película, sino que denota esa separación entre estratos, apostando por el populismo como base.

• Escena 3: *Arroyo claro*

En esta escena, la hermana San Sulpicio ya se ha convertido en Gloria, colgando el hábito. Se ha dado cuenta que el convento no es lugar para ella, algo que se intuía en el primer

fragmento musical y que se ve fortalecido por la presencia de Ceferino, de quien se enamora. Encontramos un baile de corte infantil en corro al son de la pieza *Arroyo claro*. Los integrantes del corro son adultos, por lo que la película refleja ese contraste inmediato entre el goce de escuchar a Beethoven y la práctica de una acción dirigida al público infantil pero que todavía es disfrutada en la etapa de madurez. Se vislumbra una cierta necesidad de guardar las apariencias en un estrato superior. La letra de la pieza es la siguiente:

*Arroyo claró,
fuente serená,
quién te lava el pañuelo
saber quisierá.
Me lo ha lavado
una serraná
a la orilla del río
que corre el aguá.
Una le lavá
y otra le tiendé.
Una le tira en rosas
y otra en claveles.*

• **Escena 4: Bailando panaderos**

La escena constituye el final a una secuencia que se inició con un paseo tranquilo en barco por el Guadalquivir en el que se encontraba la alta sociedad andaluza. Una vez en tierra, sentados en un patio, varios integrantes del grupo contemplan a Gloria bailando panaderos. El instante supone una muestra más de liberación por parte de la protagonista, hecho esencial en el desarrollo de la obra, así como una manera de mostrar que sus raíces se encuentran en el folklore andaluz. En ningún momento se combina el cante con el baile, únicamente está presente la guitarra como punto musical.

• **Escena 5: Viva sevilla**

En este fragmento, encontramos a Ceferino y Gloria, con el resto de integrantes de la comitiva social, asistiendo a otra celebración. Tras unos minutos de conversación entre ambos,

una muchacha le pide a Gloria que cante «una coplilla de esas suyas», también demandada entre el jolgorio por el resto de presentes. El único que no muestra satisfacción por el momento es Daniel, el otro pretendiente, quien es rechazado por la protagonista en la escena anterior. La canción que interpreta Gloria es la sevillana corralera, *Viva Sevilla*.

*Viva Sevilla y olé, viva Triana,
que esta loquito por mí me dice al oído,
virgencita del alma.
Y sabrá el maldecío mentir... me lo he creío
y es que me dejo llevar de dulces palabritas de amor
y luego que me dejan plantá
me dicen con salero: perdón que de lo dicho
no hay na.*

*Viva Sevilla y Olé, viva Triana,
el que me habla de amor me vuelve mochales
yo no tengo la culpa de que sean los hombres
así tan especiales
y es que me dejo llevar de dulces palabritas de amor
y luego que me dejan plantá
me dicen con salero: perdón que de lo dicho
no hay na.
Y es que me dejo llevar de dulces palabritas de amor
y luego que me dejan plantá
me dicen con salero: perdón que de lo dicho
no hay na.*

La interpretación de la canción mantiene un vínculo con la anterior escena y con la siguiente. En ella observamos el poder del hombre en el cortejo y cómo se siente Gloria ante una situación novedosa para ella, dar el paso hacia una nueva etapa, en este caso amorosa, que conllevará a la unión con Ceferino. Rechaza, por tanto, a los hombres que le intentan engañar para conseguir sus objetivos, como Daniel.

• **Escena 6: Tientos y fandanguillos tras la reja**

Encontramos a Gloria y Ceferino hablando tras una reja, en la que previamente a la acción

musical, él le pide que le vuelva a cantar *Viva Sevilla* ya que le ha entusiasmado. No obstante, ella decide obsequiarle con otra pieza para declararle su amor, confirmándole que se casará con él. Interpreta el tiento *De no volverte a hablar más*.

*De no volverte a hablar más,
De no volverte yo a hablar más,
Yo firmé al pie de una cruz de no volverte a
hablar más,
De no volverte a hablar más,
De no volverte yo a hablar más,
Pero tengo mi querer sujeto a tu voluntad,
Las entrañas mías por ti las daré,
Que yo me encuentre pagá con que tú me
cameles bien.*

Se trata de una adaptación de la obra original creada expresamente para la película e interpretada por Imperio Argentina. En ella, se sostiene la dificultad de colgar los hábitos para iniciar una etapa distinta. Con la afirmación *yo firme al pie de la cruz* referencia claramente al momento en el que decidió iniciar su labor religiosa, evitando el amor carnal. En el último verso se produce ese cambio de parecer hacia el amor que profesa por Ceferino.

Concluido el tiento y por petición de un caballero que le pide «otra copla», Gloria interpreta el fandanguillo *Me quitaron la alegría*, referenciando a su sentimiento de presa tras haber dejado el hábito y el consecuente encierro al que le lleva su familia. El plano en el que Gloria toca la guitarra mientras canta a través de la reja, manifiesta la soledad y la necesidad de vivir lo que le espera fuera.

*Me quitaron la alegría,
Me quitaron la libertad,
Me quitaron la alegría
Y me quitaron tu querer
¿Qué más me pueden quitar?,
Y ya no sé qué puedo ver.*

5.2. El genio alegre

El genio alegre narra la llegada a la vida de Julio, de su prima Consolación. Él cumple con el estereotipo de vividor de clase alta andaluza, el cual no se plantea sentar la cabeza como quiere su madre, la marquesa de los Arrayanes. Cuando se encuentra, después de muchos años, con su prima, se enamora de ella y comienza a plantearse su trayectoria vital. Se trata de una obra de marcado corte andaluz, aunque con pocos números musicales, convirtiéndose en el contrapunto al resto de obras producidas bajo este sello. Las dos piezas que se cantan corresponden a un mismo personaje, Veletilla, una cantante del bar donde Julio pasa la mayor parte del tiempo.

• Escena 1: La declaración de Veletilla

La escena se inicia con una historia relatada por un habitante del pueblo sobre el bandolero andaluz Diego Corrientes. Mientras la narra, el resto de personajes le miran embobados al mismo tiempo que él se está preparando un cigarro de liar. Todos ellos se encuentran fuera de la taberna, mientras que dentro se concentran las clases pudientes. Veletilla, la estrella del local, se encuentra en el regazo de Julio, con quien mantiene un idilio, mientras le canta la copla *Atormentá tu conciencia*.

*Atormentá tu conciencia,
Hoy vienes en busca mía,
Atormentá tu conciencia,
Yo digo como Cristo un día,
Que no soy el juez que sentencia,
Soy quien perdona y olvida.*

Le letra pretende mostrar la posición de Veletilla respecto a Julio. Refleja la historia de amor entre ambos. Él quiere únicamente a Veletilla como simple divertimento, mientras que ella, enamorada, se muestra dispuesta a perdonar todas las acciones de su amado para estar con él. En la siguiente escena aparecen ambos personajes manteniendo la siguiente conversación, la cual refuerza lo descrito:

Veletilla: ¿Quién me quiere a mí?

Julio: Yo, el señorito, el trueno, un trueno que está tronado.

Veletilla: ¡Qué gitano eres! Tú has tenido un abuelo gitano.

• Escena 2: La tristeza de Veletilla

La segunda escena se inicia con la narración por parte del mismo personaje que en la anterior. Cuenta una relación que quiere tener con una mujer de la que está enamorado, que casualmente es Consolación. Lo que demuestra cómo ha revolucionado la finca. Posteriormente, observamos a Veletilla intentando seducir a Julio, a quien nota cambiado y desanimado. Después de que un parroquiano le pida una copla, esta se dispone a cantar enseguida.

*Que no he de llorar por ti,
Que tu eres de una manera,
Que no he de llorar por ti,
Porque llorando a tu vera,
No puedo mirarte así,
Y con el llanto no te viera.*

Una vez cantada esta copla en la que Veletilla sigue declarándose a Julio, este a diferencia de la primera ocasión, no siente más que desazón porque se ha enamorado de Consolación. Ella se da cuenta de la situación y se entristece. La escena concluye con un beso reclamado por Veletilla que este le da en la frente. La copla que canta Veletilla refleja la insistencia sobre Julio para que este continúe fijándose en ella.

5.3. La reina mora

La reina mora, basada en el libreto de zarzuela escrito por los hermanos Álvarez Quintero, narra el enclaustramiento de Coral por el encarcelamiento de Esteban, su novio, tras una trifulca en un bar con un pretendiente de su amada. Coral decide encerrarse en la casa mientras le surgen algunos interesados, especialmente don Nuez, siempre desde una vertiente cómica. La obra narra el amor leal de la pareja ante la adversidad, que se puede observar a través de

cinco escenas musicales. La película, dada su procedencia, tiene un marcado carácter musical escenificado en cuatro momentos notables.

• Escena 1: Coral canta en el bautizo

Tras la celebración de un bautizo en el que Esteban es el padrino, un individuo marrullero y pretendiente de Coral, le pide cantar durante la celebración. Esta accede cantando una sevillana después que Esteban le dé permiso. El uso de la música para mostrar la posesión consentida entre ambos como base de la relación, es una constante a lo largo del filme. La canción titulada *Yo nací pa' ti y tú pa' mí*, es elegida por el propio Esteban.

*Sé que nacimos los dos,
Tú pa' mí, pa' ti yo,
Sé que penamos así,
Sin ti yo, tú sin mí,
No me vengas pidiendo celos,
Porque no te los quiero dar,
Tú eres mi salud,
Yo soy tu pensar,
Los dos venimos a ser,
Brazos de una cruz,
Brotes de un clavel,
Me das palabritas,
Amorosas, rebonitas, cariñosas, dulcecitas
Te doy mis manitas,
Que son rosas olorosas que no tienen espinitas,
Y son estas cosas porque así me lo ponga Dios,
Que pa' ti soy yo que pa' mí eres tú,
Los dos venimos a ser,
Brazos de una cruz,
Brotes de un clavel.*

En esta misma escena un cantaor llamado Capelillo interpreta un fragmento a modo de fandanguillo dedicado a la Virgen de la Consolación. La escena concluye con unos planos de un cuadro de baile reproduciendo unas sevillanas que también han aparecido entre las piezas cantadas. La letra concreta de la canción que canta Capelillo es la siguiente:

*Virgen de Consolación,
La del barquito en la mano,
perdí velas y timón navegando en mar lejano,
dame Tú la salvación.*

• **Escena 2: El cante como consuelo de la espera**

En la presente escena encontramos un fragmento completo de una de las canciones que se interpretan en la zarzuela de los hermanos Álvarez Quintero. Tras el encierro consentido por parte de Coral, se inicia el periodo dedicado a la interpretación de los sentimientos que aparecen a partir de la nueva situación, generalmente derivadas del encarcelamiento de su amado. En esta pieza aparecen, el artesano Miguel Ángel y las modistas Mercedes y Laura, cantando mientras están realizando sus labores. Coral, mientras tanto, sigue cosiendo mientras espanta a posibles pretendientes, lo que referencia a la historia de amor de Ulises y Penélope.

CORAL

*Compañero del arma y la vía,
sin ti no vivo;
por el día y la noche, gitano,
sueño contigo.*

MIGUEL ANGEL

*¡Qué caprichos tengo yo!
¡Preferí las medias blancas
y las ligas de color!*

CORAL

*Quiero verte a mi vera pa' siempre,
los dos juntitos...
Le hace falta a mi cuerpo tu sombra,
serrano mío.
¡Qué poquito el tiempo corre;
que no da la hora que espero
la campana de la torre!
Dala, campanita,
campanita, dala;
dala, que con ella
me ciarás el arma.*

MERCEDES

*Sevillanito de mala sangre,
tienes muñecos en la cabeza,
y vale mucho mi personita
pa' que se siegue con tu fachenda.*

MIGUEL ANGEL

*Amarillo sí,
amarillo no...*

LAURA

*Gitano,
de mi casa me perdió,
llévame tú de la mano.*

MERCEDES

*Mi hermana
se va a escapa con su novio
mañana por la mañana.*

(Se levanta Miguel Ángel y entra en su casa)

CORAL

*Si tus ojos queriendo mirarme
miran pa' el cielo,
se hallarán a mis ojos buscando
sus compañeros.*

MERCEDES

*El que yo quiera querer
ha de tener i a cabeza
muy distante de los pies.*

CORAL

*Por el día y la noche, gitano,
contigo sueño...
Le base farta a mi cuerpo una sombra:
la de tu cuerpo...
¡Qué poquito el tiempo corre;
que no da la hora que espero
la campana de la torre!
Dala, campanita,
campanita, dala;
dala, que con ella
me darás el arma.*

• **Escena 3: Carceleras**

En la siguiente escena, Coral decide visitar a Esteban a la cárcel provincial. En ella obser-

vamos como este, junto al resto de presos que se encuentran presentes, interpreta una carcelera (copla desde la prisión) titulada *A la reja de la cárcel*. En la escena, encontramos como Coral escucha el fragmento que inicia Esteban profundamente embelesada. Cuando él concluye su parte, se decide a visitarlo muy ilusionada por su reencuentro. En ese momento, se inicia la parte en la que aparecen el resto de reos presentes. Ambos presos comparten el pesar de su presencia, el primero cuenta el porqué de su detención, claramente por ser ladrón, aceptando estoicamente su realidad. El segundo, muestra sus impresiones al haber si apresado.

ESTEBAN

*A la reja de la cárcel,
Veo estrellas de luceros,
Háganles gusto a mis ojos,
Descanso a mis pensamientos,
Chiquilla,
de la venganza de un hombre,
Defendía tu personilla,
Te quiero, a causa de tu cariño,
No me importa verme preso.*

PRESO 1

*Me pillaron los guardias porque soy tonto,
Y me gusta lo ajeno más que lo propio,
Más que lo propio, más que lo propio,
Me pillaron los guardias porque soy tonto.*

PRESO 2

*En el calabozo oscuro,
Donde por mi mal me veo
La tristeza de mi alma,
Va esbaratando mi cuerpo.*

• **Escena 4: Declaración de Esteban**

Cuando los guardias dejan que ambos personajes se reencuentren, él inicia una pieza de la zarzuela titulada *¡Ay, gitana!, Pasó la pena tirana*. Tanto Esteban como Coral la cantan entera, con algunos cambios en la estructura, adaptándola al medio cinematográfico, aunque finalmente interpretan todas las estrofas de la

zarzuela. La siguiente letra está extraída del libreto original de la zarzuela.

ESTEBAN

*¡Ay, gitana!
Pasó la pena tirana,
pasó la suerte mardita:
¡ven, aquí!
¡Dios bendiga esta mañana,
¡Dios te trajo a mi veritaj
¡ya te vi!*

CORAL

*¡Ay, gitano!
Pasó el castigo tirano,
pasó la suerte mardita:
¡ven aquí!
Dios me trajo de su mano,
Dios me puso
a tu verita:
¡ya te vi!
¡Pobresito mío!
¡Preso por mi causa!
¡qué pena me da!
Esteban:
¡Pobresita mía!
Tiene los ojitos malos de yorá
Copita de plata
quisiera tené
pa cogé las lagrimitas
de tus ojos al caé;
pa cogé las lagrimitas de tus ojos
y bebérmelas después.*

CORAL

*Cajita de oro
quisiera tené,
pa guardá los pensamientos
que a ti solo consagré
pa guardá los secretitos de mi arma
y entregártelos después.
Esteban:
Tu persona y tu cariño me acompañan
aunque no te tenga delante.
Coral: Por er día y por la noche siento besos
que tú debes mandarme.*

ESTEBAN

*Ya mu prontito serán tus brazos
la carse mía,
y tus ojitos los carseleros
que me vigilen de noche y día.*

CORAL

*Ansias tengo ya
de que pierdas, chiquiyo
a mi vera
toa tu libertá.*

El reencuentro entre Esteban y Coral resulta esencial para el desarrollo del relato. No solamente se efectúa la puesta en libertad de Esteban, sino que sirve para dar a conocer que ningún hombre está a la altura del protagonista para Coral. En la pieza musical, Coral refleja el motivo de su enclaustramiento, hecho que ayuda a entender su realidad. Se entiende que la culpabilidad autoimpuesta por Coral, se debe a que no se comprende el verdadero amor, sin los celos.

• Escena 5: *Mora de la morería*

Una vez Esteban ha sido puesto en libertad, don Nuez, imponiendo la vis cómica, decide conquistar a Coral una vez más con una serenata cantada desentonadamente, sin saber que no está en la casa, ya que se ha ido con Esteban. Esta acción genera la burla del resto de integrantes del patio en el que se encuentra la vivienda, ya que confunde la presencia de un loro en la casa con que la protagonista continúe allí.

*Mora de la morería,
si me llegas a querer,
me compro un jaique moruno,
y una espidarga después.*

Es interesante la mención al jaique, una prenda femenina tradicional árabe haciendo referencia al apodo con el que llaman a Coral a raíz de su encierro voluntario.

5.4. *Morena clara*

Morena clara narra la historia de Trini, una gitana andaluza que es acusada de robo junto a su hermano Regalito, tras un altercado por unos jamones en una taberna. La acusación es llevada a cabo por Enrique, quien decide acoger en su casa a Trini para asegurarse de que no va a volver a delinquir. La llegada de Trini cambia por completo el espíritu de la casa, tanto de los padres de Enrique como de él mismo, quien acaba enamorándose de la protagonista tras una serie de incidentes propios de la comedia de enredo. En la obra encontramos, canciones que han permanecido en el imaginario colectivo del cine español, llevadas a cabo por Juan Mostazo, las cuales se combinan con otros instantes en los que el folklore andaluz también está presente en el terreno musical.

• Escena 1: *Aparece la guitarra*

En la primera escena de la película, la obra introduce al espectador en una atmósfera andaluza. Aparece una venta (donde se roban los jamones) en la que el camarero sirve bebidas a un grupo de comensales, los cuales se encuentran en torno a una guitarra española que es punteada por uno de ellos, mientras el resto disfruta. A su vez, cuando se produce el robo, la música procedente de la guitarra sigue sonando.

• Escena 2: *El vito y Échale guindas al pavo*

La escena se inicia con un primer plano de la cruz reflejada en el agua de una fuente en un patio andaluz. Se inicia el tema *El vito* que bailan dieciséis bailarinas, vestidas de flamenco, las cuales bailan alrededor de la fuente. Todas ellas sirven de divertimento para las clases sociales elevadas que se encuentran allí. La fuerte presencia de la religión queda patente a través de la cruz iluminada y floreada que preside el patio.

Una vez concluye el baile y mientras las clases bajas de Sevilla se encuentran tras la reja, irrumpen Trini y Regalito interpretando la bulería *Échale guindas al pavo*, mientras roban a los

asistentes que se encuentran embelesados por el contraste, mientras les tocan las palmas. La diferenciación de estratos en Andalucía es un efecto capital de la representación. Una peculiaridad de la canción, es la interpretación de Regalito y Trini mientras, en la cual se dan paso entre ellos mientras recitan a modo de apostillamiento. El significado de *Échale guindas al pavo* en la película va más allá de su propia letra, ya que intentan demostrar ambos personajes la capacidad para conseguir todo aquello que se proponen y sobrevivir en una sociedad complicada por su estrato social.

La escena concluye con la misma cruz que inició el instante, reflejada en la fuente. La letra es la siguiente:

*Huyendo de los civiles,
Un gitano del perchel,
Sin cálculo y sin combina,
¡Que dónde vino a caer!
En un corral de gallinas,
¿Y qué es lo que allí encontró?,
Pues una pavita fina
Que a un pavo le hacía el amor
Saltó la tapia el gitano,
Con muchísimo talento
Y cuando se fue a dar cuenta,
Con un saco estaba dentro
A los dos los cogió,
Con los dos se najó,
Y llamando a su costilla
De esta manera le hablo:
Échale guindas al pavo,
Échale guindas al pavo
Que yo le echaré a la pava
Azúcar, canela y clavo,
Que yo le echaré a la pava
Azuquita, canela y clavo
Estaba ya el pavo asao,
La pava en el asador
Y llamaron a la puerta,
Verá usted lo que pasó:
Entró un civil con bigote,
¡Ozu, qué miedo, chavo!,
Se echó el fusil a la cara
Y de esta manera hablo:*

*A ver dónde está ese pavo,
A ver dónde está esa pava,
Porque tiene mucha guasa
Que yo no pruebe ni un ala
Con los dos se sentó,
Con los dos trajéelo
Y el gitano a la gitana
De esta manera le habló:
Échale guindas al pavo,
Échale guindas al pavo
Que yo le echaré a la pava
Azúcar, canela y clavo,
Que yo le echaré a la pava
Azuquita, canela y clavo.*

• **Escena 3: El día que nació yo**

Cuando Trini canta *El día que nació yo* se ha producido un ataque por parte de Enrique en el que acusa a un trabajador de necesitar dinero. Tras una discusión entre ambos con su madre presente, Trini en un intento de solucionar el problema, aparece mientras recita un conjuro, referenciando así al poder gitano, haciendo aparecer dinero del bolsillo de padre. Se trata de una manifestación acerca de las buenas intenciones de los gitanos. En la siguiente escena, cuando Trini canta, tras una reja evocando la prisión, no solo física sino también emocionalmente, evidencia su posición en la sociedad. La obra trata la incompreensión, la mala fortuna de la etnia y los prejuicios por parte del Estado, que está personificado en Enrique.

*El día que nació yo
qué planeta reinaría.
Por donde quiera que voy
qué mala estrella me guía.
Estrella de plata,
la que más reluce,
¿a dónde me llevas
por este calvario
llenito de cruces?
Tú vas a caballo
por el firmamento,
y yo ciegucecito
ando entre tinieblas
a pasito lento.*

*El barco de vela de tu poderío
me trajo a este puerto
donde se me ahogan
los cinco sentidos.
El día que nací yo
qué planeta reinaría.
Por donde quiera que voy
qué mala estrella me guía.
Estrella de plata,
la que más reluce,
¿a dónde me llevas
por este calvario
llenito de cruces?
Tú vas a caballo,
Rey de los luceros,
y yo ciegucecito
ando entre tinieblas
a pasito lento.
El barco de vela de tu poderío
me trajo a este puerto
donde se me ahogan
los cinco sentidos.
El día que nací yo
qué planeta reinaría.
Por donde quiera que voy
qué mala estrella me guía.*

• **Escena 5: La falsa monea**

La escena en la que Trini canta *La falsa monea* viene precedida de la mala interpretación por parte de Enrique sobre el robo de un dinero en la casa. Ese dinero era destinado a la hija del padre de Enrique, y la falta del mismo es interpretada como un delito por parte del fiscal. Tras ser increpada y acusada por Enrique, llamándole despectivamente «gitana», Trini inicia la zambra. A través de ella entendemos el carácter errabundo de los gitanos, concretamente de un personaje cuyo buen corazón se ha ganado a la familia, pero que todavía no ha conseguido convencer a Enrique de las bondades de su personalidad. Mientras interpreta, Trini cae al suelo llorando, entendiendo que por su raza está condenada a la incompreensión.

*Gitana, que tú serás
Como la falsa monea,*

*Que de mano en mano va,
Y ninguno se la quea...
Que de mano en mano va,
Y ninguno se la quea.
Cruzó los brazos
Pa no matarla.
Cerró los ojos
Pa no llorar.
Temió ser débil
Y perdonarla,
Y abrió la puerta
De par en par...
Vete, mujer mala.
Vete de mi vera.
Rueda lo mismito
Que la maldición.
Que Undivé permita
Que el gaché que quieras,
Tus quererés pagué
Pague tus quererés,
Con mala traición...
Gitana, que tú serás
Como la falsa monea,
Que de mano en mano va,
Y ninguno se la quea...
Que de mano en mano va,
Y ninguno se la quea.*

5.5. El gato montés

El gato montés es la única película de Cifesa dirigida por una mujer, Rosario Pi. Nos encontramos ante una versión de la zarzuela de Manuel Penella, que narra la historia de amor y celos entre Juanillo y Soleá. Ambos personajes se conocen desde niños viviendo en la pobreza durante su infancia. A través de los años, se convierten en pareja, cuya historia de amor se trunca por la llegada al pueblo de un torero, Macareno, que pretende a Soleá. Juanillo decide vengar esta deshonra amenazando a Macareno con la muerte. Tras un lance en una taberna, Juanillo entra en la cárcel y tras escaparse, decide convertirse en bandolero. Se trata de una película que rompe con la tradición de una mostración del cante andaluz, ya que las piezas que se interpretan pertenecen al género chico.

• **Escena 1: Inicio de la historia de amor**

A través de una escena en la que se sobrepone planos de los pies de la pareja caminando juntos, en diferentes etapas, se muestra al espectador el inicio de la historia de amor. Este fragmento precede la primera pieza cantada por ambos personajes. Soleá comienza a cantar mientras se encuentra en la entrada de la casa terminando un canasto, lo cual sirve para iniciar la primera estrofa que interpreta mientras espera a su amado.

*Corre, mata tu trabajo,
gitanilla canastera,
que muy pronto tu mocito,
llegará por la vereá.*

El trino de un canario enjaulado que cuelga en la entrada de la casa es aprovechado para continuar su interpretación, la cual conecta con la llegada de Juanillo, quien ha ido a trabajar. Soleá mientras canta, coge la jaula, la cual transmite al espectador que es prisionera del amor que siente por su marido.

*SOLEÁ
también tú lo esperas feliz y cantando,
también tú lo llamas como yo lo llamo,
igual que tú pajarillo,
en tu jaula prisionero,
así es mi corazón,
encerreaíto en mi pecho.*

*JUANILLO
Allá voy,
Allá voy caminito de la vereá.*

*SOLEÁ
Llega ya
Llega ya, que esperándote estoy.*

*JUANILLO
Alla voy,
A tu vera,
Que ya no hay pa mi en el mundo,
Si tú me esperas.*

Una vez concluye esta pieza, Juanillo inicia otra con un contenido relacionado con el duro esfuerzo que ha realizado durante la jornada. A partir de ese instante ambos personajes se declaran el amor eterno, habitual en este tipo de obras.

JUANILLO

*No tiene usted un buchito,
Un buchito de agua,
Pa un caminante.*

SOLEÁ

*Si quiere se lo digo,
No se detenga y eché pa'lante.*

JUANILLO

*Es en tus ojos negros,
Ande yo quiero calmar mi sed.*

SOLEÁ

*Pues bebe ya en mis ojos,
La agüita flora de mi querer.*

JUANILLO

De tu querer.

SOLEÁ

Vía mía.

JUANILLO

Pa ti solita será mi vía.

AMBOS

*A ti yo te querré
A ti mi vía
Pa siempre juntitos
Con nuestro querer
Así vía mía
A nuestro querer.*

• **Escena 2: Celebración de la boda**

La siguiente escena en la que se inserta el folklore se da en la celebración de una boda. En ella aparece un cuadro de flamencas bailando. La única función que tiene la el conjunto es ambientar la celebración de un contenido festivo.

• **Escena 3: Saeta**

Cuando Juanillo es encerrado por disparar con un arma, sin intención de ello, en la celebración al hombre que pretende a Soleá y tras más de un año en prisión, la escena muestra el calvario que sufre el protagonista por no poder ver a su amada. El siguiente plano muestra una procesión, mientras Soleá canta una saeta al pie de los barrotes de la celda donde se encuentra su amado. Esta acción denota que los celos de Juanillo no tienen fundamento ya que Soleá sigue enamorada de él. La emoción de Juanillo se muestra a través de un primer plano en el que se pone a llorar, mientras suena el final de la pieza cantada en la primera escena.

• **Escena 4: Juanillo, el bandolero**

La siguiente escena se da cuando Juanillo ha conseguido escapar de prisión y tras haber sido liberada también Soleá por haber sido acusada de cómplice de la fuga. Juanillo se ha convertido en un bandolero que vive en la sierra. Para mostrar al espectador cómo se siente, enamorado y culpable por sus celos, interpreta la siguiente pieza.

*Desde aquí se ve el cortijo,
Y aquí vine yo buscarla,
Tan cerquita,
Y tan lejos de alcanzarla,
Aunque la vía me cuesta,
Yo a su reja llegaré
Pa' decirle que la quiera
Con la verita del querer
Por ella maté a un hombre,
Y ahora aquí por ella,
Huyendo de la gente solo estoy,
Por ella vivir quiero,
Y aunque nada espero,
Yo la quiero ver,
Y a verla voy.*

• **Escena 5: Lolilla y Caireles**

Los simpáticos personajes Lolilla y Caireles, trabajadores del cortijo de Macareno, son los encargados de interpretar la siguiente pieza. En

ella se muestra un amor divertido y sincero, sin la pasión que ofrecen Juanillo y Soleá, pero con el mismo fondo. La escena muestra la realidad del momento, en la que las apariencias y el decoro son necesarias para mantener una relación. La canción procede de una conversación entre ambos en la que Lolilla reclama otra vida, en vez de la dedicada a las labores del hogar, por lo que quiere ser artista de cine. Mientras que Caireles solamente necesita de su compañía para ser feliz. La demanda de una vida mejor por parte de Lolilla rompe con los ideales de una mujer que vive exclusivamente para su pareja masculina. En pocas ocasiones encontramos en la filmografía de Cifesa la actitud igualitaria de un personaje y menos de una mujer, en las tareas del hogar respecto al hombre. Si bien es cierto que acaba con un momento cómico en el que se rompe el canasto con la vajilla que acaba de fregar Lolilla, la conexión entre ambos es clara y también la imposición de Lolilla respecto a su interesado. Esta obra refleja cierta intención de liberar a la mujer a través de la búsqueda de los sueños. El personaje de Lolilla es también llamado como *La peliculera*, quien al final de la película decide intentar conseguir sus sueños, ante la incompreensión de Caireles.

LOLILLA

Quietas las manos.

CAIRELES

Si es que te quiero.

LOLILLA

Pues si me quieres coge de ahí.

CAIRELES

Ya está cogido.

LOLILLA

Echa pa'lante.

CAIRELES

To' lo que quieras yo hago por ti.

LOLILLA

Así quiero yo a los hombres

Que me sepan ayudar.

CAIRELES

*Ya ves tú si yo te quiero
Que hasta me haces trabajar.*

AMBOS

*Allá va la peliculera
Alla va la hollywoodera.*

LOLILLA

*La reina de la pantalla
Voy a ser yo en Hollywood.*

CAIRELES

*La reina del estropajo
Es lo que vas a ser tú.*

LOLILLA

Si es que te burlas.

CAIRELES

He de burlarme.

LOLILLA

Pues cuidadito y echa pa'lante.

• **Escena 6: Pastorcillo**

Es habitual en este tipo de obras, la utilización de escenas en las que la música dota al relato de unión a través coplas que son interpretadas por personajes ajenas a la historia principal. En este caso, se observa a un pastorcillo cantar una copla mientras se encarga de su ganado bovino. El niño evidencia la soledad del trabajador del campo y a su vez evoca la posesión del hombre sobre la mujer en un ambiente rural. La canción continúa hasta el inicio en la siguiente escena en la que aparece Soleá, enfadada con la actitud de Juanillo. Por tanto, la coplilla no sirve únicamente como ambientadora, sino que transporta al espectador a la relación de los personajes principales.

*A una gitanilla quiero,
y esa gitanilla es mía,
el que quitármela quiera,
tiene pena de la vía.*

En escenas posteriores se descubrirá a través de Soleá, que la copla que canta el niño también era cantada por Juanillo durante su infancia, generando la nostalgia en ella aun habiendo iniciado una relación con Macareno.

6. Conclusiones

Si la trayectoria de Cifesa en el campo de la producción cinematográfica ha sido estudiada en numerosas ocasiones, existe poca información estrictamente ligada al contenido musical de la misma. La presente investigación ha permitido, en primer lugar, comprender que todas las obras estudiadas promueven el folklore musical bien sea a partir de adaptaciones de zarzuelas como de creaciones propias. La recopilación de las piezas, muchas de ellas versionadas, es una tarea compleja debido a la poca información que hay sobre las mismas, yendo de manera obligatoria a las fuentes primarias que son las propias películas. Los estudios sobre obras de Cifesa, habitualmente responden a investigaciones individualizadas, dejando a un lado el componente globalizador del conjunto, un hecho a tener en cuenta en cuanto a lo novedoso de la aportación. Si bien únicamente han sido analizadas las películas de índole andaluza, no hay que olvidar que el resto de obras también se sostienen sobre el contenido musical, variando según las necesidades de procedencia, los estilos.

En cuanto a los momentos clave en los que se insertan las composiciones musicales, la mayor parte encuentran su identificación en la imposibilidad de amar, ya sea por convenciones sociales (*La hermana San Sulpicio*, *Morena clara* y *El genio alegre*) o por las consecuencias de los celos por parte de los personajes masculinos (*El gato montés* y *La reina mora*).

En otras ocasiones la inserción de bailes tiene la función ambientadora del folklore en un determinado espacio geográfico. Resulta imposible entender la realidad andaluza de *La hermana San Sulpicio* sin las constantes referencias a la tradición andaluza que ofrece Gloria, tanto

en sus movimientos como en los propios bailes individuales. Asimismo, *Morena clara* ofrece al espectador la posibilidad de contemplar diferentes estilos del flamenco tanto en bailes como en cantes, convirtiendo la obra en una referencia andaluza capital.

Otra constante en la selección fílmica es la importancia de las protagonistas femeninas a la hora de interpretar las piezas musicales. *La hermana San Sulpicio*, *Morena clara* y *La reina mora* comparten esta característica. Las protagonistas cantan las piezas fundamentales, acompañadas en ocasiones de algunos secundarios ya sea por herencia de una zarzuela (*La reina mora*) como por la formación de un tándem cómico indisoluble (*Morena clara*). No obstante, en *El gato montés* y en *El genio alegre*, otros personajes secundarios adquieren un carácter primordial a través del contenido de las letras. De esta manera, observamos el poder que tiene Veletilla a la hora de transmitir sus sentimientos de desazón y la novedad que supone la emancipación de la mujer a través de Lolilla en *El gato montés*.

Respecto a la hipótesis planteada, se constata el fundamento que comporta el carácter musical de las obras para el desarrollo del relato, así como la permanencia en el imaginario social, que otras obras de la década de los cuarenta desligadas del folklore (generalmente dramas y comedias), no han conseguido obtener. Por tanto, se confirma la presente etapa como un referente para la divulgación del folklore andaluz a través del cine.

BIBLIOGRAFÍA

- CAPARRÓS LERA, José María. *Arte y política en el cine de la República (1931-1936)*. Barcelona: Universitat de Barcelona, 1981.
- CHENOVRT, Jorge. *El personaje secundario en el cine de Cifesa* (Tesis doctoral). Valencia: Universidad Politécnica de Valencia, 2016.
- COMAS, Ángel. *El star-system del cine español de posguerra (1939-1945)*. Madrid: T&B Editores, 2004.
- FANÉS, Félix. *El cas CIFESA: 20 anys de cinema espanyol (1932-1951)*. Valencia: Filmoteca, 1989.
- FRANCO, Josep. «El relato de la tribu española a través de «Cifesa»». *Gram y Cal: Revista insular de filología* 2, (1998): 147-158.
- GUBERN, Román. *Historia del cine español*. Madrid: Cátedra, 1995.
- ROTELLAR, Manuel. «Cifesa y su cine de los años 30». *Archivos de la Filmoteca: Revista de estudios históricos sobre la imagen* 4, (1990): 16-25.
- SÁNCHEZ-ALARCÓN, Inmaculada. «Las películas folclóricas como manifestaciones más características del cine musical en España». *Fotocinema: Revista de cine y fotografía* 1, (2010): 23-38.

LA MUSICA EN «LES CARMELLES»

Rafael Mira, Pedro Fortet y Narcis Bosch

1- Introducción

2- La transcripción de la Música

3- Análisis musical

4- Acompañamiento instrumental

5- Evolución del canto

6- Vivencias del canto

7- Comentario final

1. Introducción

Retomo las palabras del comentario final del artículo *Les caramelles* escrito por Pedro Fortet Roura en el número 169 de la revista *Folklore*¹: *Les caramelles* es una tradición popular que a través de la música de las canciones cantadas por un grupo de jóvenes (*caramellaires*) hermana dos aspectos fundamentales el profano: el ir de ronda, con el religioso cantar *els goigs* en honor a la virgen, durante el día de la Pascua de Resurrección. Ambos aspectos se pueden ver reflejados en las canciones.

Cuando la naturaleza revive en Primavera, uno se acuerda del paso de los días, de los años y de la vida, que se refleja en los campos y en los Pirineos.

Las *caramelles* son canciones cantadas que recuerdan la metamorfosis del Invierno a la Primavera y que rememoran ritos antiguos.

En la primera parte del artículo nos vamos a centrar en la transcripción musical de las canciones, luego haremos un análisis musical de *les caramelles*, posteriormente describiremos los instrumentos musicales con que se acompañaban, veremos la evolución de la forma de cantarlas, para finalmente comentar las vivencias del canto.

2. La transcripción de la música

La traducción de la música oral cantada a la partitura musical la realizó el músico Narcís Bosch, que fue el maestro junto con el *meu avi* (mi abuelo), quienes nos enseñaron a cantarlas, en particular *la caramelle de l'avi* y *Falaguera nit de Pasqua*.

Narcís Bosch comentaba al recibir el artículo de *les caramelles* antes mencionado:

«Que le gustó mucho el artículo y que gracias a las letras de las canciones pudo recrear la música, a parte de recordar aquella salida que fue una vivencia extraordinaria para todos los que participamos, también comenta que es muy importante que no se pierda la Música popular», de ahí que haga dos transcripciones la de *la caramelle de l'avi* y la de *Falaguera nit de Pasqua*.

1 FORTET P. Revista Folklore nº 169 Edita: Obra Social de Caja España, 1995. <https://funjdiaz.net/folklore/O6sumario.php?num=169>

Las letras de las canciones y su versión rítmica a cargo de José Luis Puerto son las siguientes:

Caramelle de l'avi

*Avui el jovent cantaire,
entonant nostres cançons;
sortiu, belles fadrinetes
que venim cantar l'amor*

*Ja la pasqua n'es arribade,
com cada any celebrarem
i a las noies qu'ens escolten
belles troves cantarem.*

*Visca la festa esperade
pel jovent de l'encontrade.
dichosa Pasqua florida
sempre plena d'allegria.*

*Pubilletes catalanes
d'allegria sensa igual,
acolliu nostre cistella
que pujem al finestral.*

*Guarnida de flors
vos la presentem,
rebeula amb amor
com hens mereixem.*

*I per demostrar
vostre agraiment,
poseu com record
algun ric present.*

*Visca sempre la festa de Pasqua,
entre flors, doncelletes i cants,
qu'es la festa d'els joves cantaires
qu'es la festa d'els bons catalans.*

*Doncelletes amorosas
que agraïdes vos mostreu,
que ditchosos poguem veure
per molts anys per sempre adeu.*

(Versión rítmica)

Hoy canta la juventud
y entona nuestra canción;
salid hermosas muchachas,
que cantamos al amor.

Ya ha llegado la Pascua,
la vamos a celebrar
y a las mozas que nos oyen
les venimos a cantar.

Viva la fiesta esperada
por la juventud de la comarca.
dichosa Pascua florida
siempre llena de alegría.

Doncellitas catalanas
de alegría sin igual,
recoged nuestra cestilla,
que vamos al ventanal.

Ornada de flores
ahí os la ofrecemos,
con amor tomadla
como merecemos.

Para demostrar
vuestro agradecer
poned en recuerdo
un regalo o bien.

Viva siempre la fiesta de Pascua
entre flores, mozas y cantar,
que es la fiesta de cantores jóvenes,
que es la fiesta del buen catalán.

Muchachitas amorosas,
que os mostráis agradecidas,
que os podamos ver dichosos
por muchos años, adiós.

LA CARMELLA DE L'AVI

A vi el - ió vent - can - tu i re en - to nant nos
 Sor - tin be - lles dou - ce - lle - tes que ve nim com -
 tres - can - fons Vis - ca la fes - ta pe - ra - da nel jo -
 tant l'a - mor vent de la con tra - da — Dit - xo - ra Pas - sea flo -
 rida to - ta ple - na d'al - le - grí - a — *lent*
 sem - pre ple na d'al - le - grí - a Pu - bi - lle tes cu ta
viv lu - mey — — d'al - le - grí - a sem i que — el —
lent A - co - llie nos - tra - is *viv* te - lla —
 a - co - llie nos tra is te - lla — que pu - jem al fi - nes
 tral - *1^a* *2^a* *3^a* *4^a* *5^a* *6^a* *7^a* *8^a* *9^a* *10^a* *11^a* *12^a*
 per de - mos - tra - vos tra u qui - ment pro - seu per re
 mor com em me - xi - xem *D.C.*
 cord al - gúe *1^a* *2^a* *3^a* *4^a* *5^a* *6^a* *7^a* *8^a* *9^a* *10^a* *11^a* *12^a*
 ric pre - sent

Falaguera nit de Pascua

*Falaguera nit de Pascua,
nit de bones illusions,
pel mar corren armonies,
per l'espai les coples d'or.*

*Avui tot el mon celebra
amb festiva devoció
la gran joia de la Pascua
qu'és la festa del Senyor.*

Tornade (estribillo)

*Deixeu, donzelletes,
deixeu vostre llit,
obriu la finestra,
qu'és clare la nit,
ompliu la cistella
d'els nostres afanys,
salut, donzelletes,
salut per molts anys.*

*I qu'el cor de les fadrines
tingui sempre bon humor
en el dia de la Pascua
qu'és la festa del Senyor.*

*Som cantaires molt alegres,
nostre cor es ideal,
pasqua florida es nostre festa
per aixó cantarem ben alt.*

Tornade (estribillo)

Deixeu, donzelletes...

(Versión rítmica)

*Gozosa noche de Pascua,
noche de ilusiones buenas;
por el mar hay armonías,
coplas de oro, por la tierra.*

*Hoy todo el mundo celebra
con festiva devoción
la gran fiesta de la Pascua,
que es la fiesta del Señor.*

*Dejad doncellitas,
dejad ya la cama;
que es clara la noche,
abrid la ventana.
llenad bien la cesta
de nuestros trabajos;
salud, doncellitas,
y por muchos años.*

*Que el corazón de las mozas
tenga siempre buen humor
en el día de la Pascua,
que es la fiesta del Señor.*

*Somos cantores alegres,
del corazón ideal;
pues la Pascua es nuestra fiesta,
alto vamos a cantar.*

Dejad, doncellitas...

FALAGUERA NIT DE PASCUA

Fa - la - sue - ra nit de Pas - qua nit de to -
 nes il - lu - sions pel mar vor - ren her - no - mi - es
 per l'es - pai les co - ples d'or - A - oui tot el
 mon cel - le - bra amb ter - ti - va de - vo - ció -
 la gran jo - ia - de la Pas - qua qu'és la Fes - ta
 del se - nyor Dei - xeu don - ze - lle - tes dei - xeu vo - tra
 nit o - bria la ti - nes - tra qu'és da - ra la nit - om - nia la in -
 te - na dels vos - tres a - banys, sa - lut don - ze - lle - tes sa - lut per - molts anys

3. Análisis musical

Análisis de los temas y los ritmos musicales

La caramella de l'avi:

Tonalidad de Do mayor.

Comienza con cuatro frases paralelas de ocho compases con un exponente de cuatro compases abierto a dominante (A) y un consecuente resolutivo a la tónica (A'). Lo mismo sucede con las siguientes dos frase del tema (B y B'). El puente de tempo lento nos introduce a un nuevo tema (C) cuya principal característica es la de tener un consecuente de tres compases en tempo lento que en realidad no es ni más ni menos que una retención del ritmo (muy característico en danzas populares como la jota) para entrar resolutivamente de nuevo al tempo

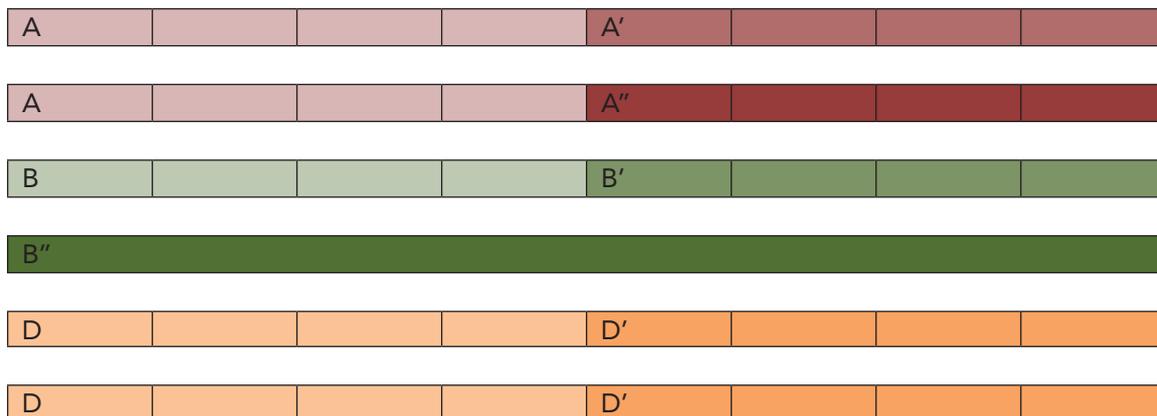
primo de danza ternaria. Desembocamos en el 2/8 final (D y D') cuya nueva fórmula rítmica nos lleva a un tema transcrito en seis compases binarios, pero que si lo continuamos pensando o llevando a tres, como sucede frecuentemente en la danza popular, en realidad se trataría de un lógico paso a una frase repetida de cuatro compases ternarios como los anteriores (como podemos ver en la fig.1), el final es en el mismo punto. Es decir la misma duración tiene seis compases de 2/8 que cuatro de 3/8, son 12 pulsos o tiempos en ambos casos.

El Da Capo nos lleva de nuevo al tema A-A' del principio para repetir las dos primeras estrofas y de aquí a una Coda que no ha quedado transcrita que nos lleva a un final de dos frases más de ocho compases y que sería el último tema de la canción (E-E').

3/8 (ritmo ternario)

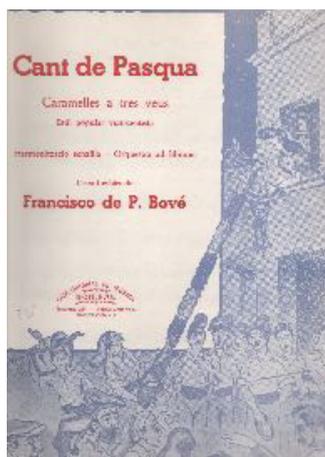


3/4 (ritmo ternario)



Da Capo

Existe una colección de Caramelles editadas por la editorial Boileau de ocho Caramelles compuestas por Francisco de P. Bové y con letras de diferentes autores y también suyas propias.

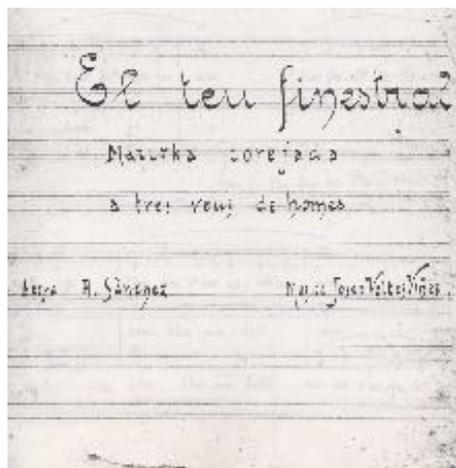


Todas ellas, excepto una en forma de sardana para cuatro voces, están compuestas para tres voces masculinas, dos de ellas en tesitura de tenor y una de bajo. Sin llegar a estar orquestadas se presentan en la partitura como una reducción para piano a doble pentágrama con la indicación de «Orchestra ad libitum».

Compuestas todas ellas buscando los ritmos sencillos de las músicas populares, compases binarios para la habanera y la sardana; ternarios para el vals y la mazorca; y cuaternarios para el chotis.

Tenemos otra obra compuesta por Josep Voltés Viñes, «El teu finestral» en forma de mazorca, también armonizada para coro a tres vo-

ces masculinas. Esta sólo para coro sin reducción de piano u acompañamiento de orquesta.



4. Acompañamiento instrumental

En los primeros tiempos *les caramelles* iban acompañadas del *caramell* (caramillo) flauta de caña, de ahí recibe el nombre de *caramelles*.

En el Ripollés y el Rosellón se utilizaba *la gralla* (la dulzaina), que se tocaba entre estrofa y estrofa para dar reposo a los cantantes y colorido al cantar².

Más tarde en muchos lugares se incorporan: las flautas, el violín, las guitarras, las bandurrias, los acordeones, etc.

Las referencias de los instrumentos que acompañan a *les caramelles* se encuentran en todos los folkloristas, así Pelaíz Briz en el año 1868 nos dice que el canto *d' els goigs* iban acompañados de una cobla, por otra parte vemos en las partituras antes comentadas que son para orquesta (o cobla) y varias voces.

5. Vivencias del cantar

Al principio el músico Narcís Bosch grabó todas las canciones *les caramelles* en una cinta de cassette para todos los componentes del grupo de *caramellaires* para que las oyéramos varias veces para aprender la melodía, la armonía y el ritmo. Después de haberlas aprendido nos reuníamos todo el grupo en varias ocasiones y las ensayábamos bajo la dirección del maestro Narcís Bosch hasta que sonaban bien.

El grupo estaba formado por cuatro chicos y tres chicas de la Garrotxa, el músico Narcís Bosch y Carmen las acompañaban con sendas guitarras.

Por la Pascua de Resurrección fuimos a cantar a los pueblos y masías de la *Vall de Bianya* y al pueblo de *Ridaura*. En todos los lugares mostraron afecto y nos obsequiaron con huevos, butifarras y algunos incluso con dinero.

² *Les caramelles del Roser*. Edita: El ayuntamiento de Sant Julià de Vilatorrada.

Por la tarde actuamos en el *Orfeo popular olotí* donde nos mostraron un vivo interés por la recuperación de la tradición, luego en *la llar* (hogar) del pensionista donde muchos mayores expresaron su emoción al oír aquellas canciones.

En el Hospital y la Caridad pudimos también constatar como algunos seguían las melodías a través del movimiento de los labios.

Al atardecer cantamos en *els Hostolets de la Vall de Bas*, acabando en el café Sport de Olot (capital de la comarca de la Garrotxa), donde fueron muy bien acogidas.

6. Evolución del cantar

En sus comienzos en el siglo XVI las canciones eran muy sencillas, para que las pudieran cantar las gentes del campo sin ninguna preparación musical, pero con muchas ganas de cantarlas bien.

A medida que fue evolucionando la tradición ya se introdujo un instrumento para acompañarlas como fue *el caramell* (caramillo), que daba más color al cantar.

Con el paso de los años se fueron incluyendo más instrumentos musicales como son: las flautas, el violín, las guitarras, las bandurrias, los acordeones, etc., que daban más alegría a las canciones.

En el siglo XIX la tradición paso a la ciudad, donde la gente estaba más preparada musicalmente y aparecieron partituras musicales creadas por músicos para coro y orquesta y a varias voces.

Muchas de *les caramelles* que llegan a nuestros días son para coro y orquesta, existiendo también grupos de *caramellaires*.

7. Comentario final

Hemos comprobado con el análisis musical de *la caramelle de l'avi* y *Falaguera nit de Pascua* que las melodías eran sencillas y repetitivas,

por tanto fáciles de cantar y con una sola voz. Las *caramelles* fueron evolucionando sobre todo en el siglo XIX cuando empezaron a cantarse en las ciudades con coros y orquesta (o *cobla*), bajo formas musicales diversas: valeses, habaneras, mazurcas, sardanas, chotis, a diferencia de las primitivas (siglo XVI) que eran cantadas a una sola voz, lo usual en el siglo XIX cuando eran para coro es que fueran a tres voces.

Pero el *cant d'els goigs* (gozos) como también se conoce *el cant de les caramelles* son músicas alegres con un carácter profano y también religioso (en honor a la virgen) en *les caramelles* antiguas, las del siglo XIX y actuales tienen un carácter profano.

Pero las vivencias tanto para *els caramellaires* como para los oyentes es de carácter alegre y placentero, a parte de producir un vivo interés.

AGRADECIMIENTOS

La búsqueda de mi hermano Jordi Fortet dio sus frutos y consiguió otras partituras gracias a la ayuda inestimable del maestro Joan Capdevila Oller, que dirigió durante 25 años *les caramelles* en Castellterçol, de entre éstas podemos destacar: «Al meu finestral», mazurca para tres voces; las del músico P. Bové: «Primavera eterna», habanera para tres voces; «Cant de l'aimada» sardana a tres voces; «Cant d'aquesta nit» vals a tres voces; «cant de la Pasqua», *caramelle* a tres voces con estilo dieciochesco, con armonización sencilla con tiempo de mazurca; «L'oreig de la Pasqua», xotis a tres voces; «nit de Pasqua», vals a tres voces.

El músico Narcís Bosch ha efectuado las transcripciones musicales de *La caramella de l'avi* y de *Falaguera nit de Pasqua* y el músico Rafael Mira ha realizado el análisis musical de las partituras.

Finalmente agradecer a Alberto Molina el formateado de las partituras.

APUNTES HISTÓRICOS DE BERNUY DE PORREROS

Pascual González Galindo



Remontémonos al día 26 de mayo de 1933. Para ser más precisos, a las 10:09 horas de la mañana. En ese momento, en la Casa Consistorial, se celebró una sesión extraordinaria, como así se recoge en el libro de actas en los folios 15 vto. y 16. ¿Cuál era el objeto de celebrar dicha sesión extraordinaria? dar cumplimiento a lo dispuesto en la Ley 30 de enero de 1932 y al Reglamento de fecha 8 de abril de 1933 (publicado en la Gaceta de Madrid nº 102 de fecha 12 de abril de 1933) que la desarrollaba. En ese momento era presidente de la Nación Niceto Alcalá-Zamora y Torres y

como Ministro de Justicia D. Álvaro de Albornoz y Liminiana. En ese tiempo formaban parte de la corporación municipal el alcalde D. Julio González, como concejales D. Toribio Casado, D. Francisco Lucíañez, D. Demetrio Díaz (nuestro héroe de Filipinas), D. Marcelino Díaz, D. Lucio Barroso y D. Tiburcio González, asistidos por el Secretario D. Pascual Cardiel.

Se procedió a la lectura de la citada ley y de dicho reglamento por el Sr. secretario, tras lo cual se procedió por el Sr. alcalde a tomar la palabra para hacer saber a los asistentes que el objeto de dicha convocatoria era «incautarse la autoridad civil del cementerio de esta localidad,

en virtud de lo que preceptúa el capítulo 2 de dicho reglamento». El Capítulo II llevaba como título «De la incautación y expropiación de los cementerios parroquiales».

Establecía el artículo 7 del Reglamento «Para llevar a cabo la incautación, el Ayuntamiento, al tomar su acuerdo, fijará el día y la hora en que haya de verificarse, y lo notificará a la persona que figure como dueña del cementerio o a su representante legal». En base a lo recogido en dicho artículo era necesario la asistencia del que en ese momento era el sacerdote que regía la parroquia de Bernuy de Porreros. Según consta en los folios anteriormente reseñados es D. Adolfo Arranz González, donde se dice que comparece «como representante legal de la entidad que hasta dicho día se consideraba propietaria del cementerio de dicha localidad».

Una vez señalado el día y la hora, y constando la notificación en forma del sacerdote, debemos acudir al artículo 8 del citado Regla-

mento que textualmente dice « El día fijado y a la hora señalada, se procederá a la incautación por la Autoridad municipal, con asistencia de secretario del ayuntamiento, que levantará acta, en la que consignará el hecho de la incautación, las incidencias a que pueda dar lugar y las manifestaciones que crean oportuno hacer, tanto la Autoridad municipal como el dueño del cementerio o su representante legal». Por lo que se procede por D. Adolfo Arranz González a tomar la palabra, manifestando «.....que desde la construcción del cementerio católico de este pueblo ha venido la Iglesia disfrutando la propiedad del expresado cementerio, quieta y pacíficamente por lo que no puede menos de protestar respetuosa pero enérgicamente de dicha incautación, aun cuando obediente al mandato de las leyes civiles no se opone a ella, pero no renuncia en la representación que ostenta al derecho que tiene sobre el respetado cementerio ni al que en lo sucesivo le puedan reconocer las leyes».



Una vez efectuadas dichas manifestaciones, procede a hacer entrega de la llave de dicho cementerio « y haciendo entrega de la llave de dicho y repetido cementerio, al Sr. alcalde en representación del ayuntamiento». Por el Sr. alcalde se da por terminado el acto y hecha la incautación.

Antes del cementerio actual se sabe que se procedió a enterrar dentro del recinto de la iglesia y sus aledaños, como así consta en las actas de defunciones, utilizando expresiones como: se enterró pegado al altar del Santísimo Cristo del Consuelo, cerca del altar de la Virgen del Rosario, en la puerta, en el exterior, incluso aún son visibles la numeración de varias losas en el pavimentado de la iglesia. Si examinamos las mencionadas actas se comprueba que se tenía en cuenta la posición social del fallecido, a pesar de que la muerte a todos nos iguala, se ocupaba o no lugares preeminentes dentro de estos recintos sagrados.



El Cementerio Municipal tiene planta rectangular, se encuentra dividido en dos partes, encontrándose la más antigua cerrada por un sencillo muro encalado y rematado en tejas a dos aguas. La portada más antigua se encuentra en el frente que mira al Este; un portón de herrería se ubica bajo un arco de medio punto realizado en ladrillo. En los últimos años se realizaron importantes actuaciones y obras que mejoraron de una manera considerable el aspecto y las condiciones del Cementerio Municipal. Además de las labores de mantenimiento y aumento de las tumbas clásicas, se procedió a la inauguración de los columbarios, según demandaba la creciente presencia de la incineración. Sería interesante que entre todos consiguiéramos que el cementerio no fuese solamente un espacio integrado en el pueblo, sino que lo fuese también desde el punto de vista cultural e histórico.

Me gustaría terminar con un poema que hace tiempo leí, pero no recuerdo ni el lugar ni el autor.

*Puedes llorar porque se ha ido
O puedes sonreír porque ha vivido,
Puedes cerrar los ojos y rezar para que vuelva
O puedes abrirlos y ver todo lo que ha dejado.*

PERVIVENCIAS DE LA CENCERRERÍA EN VALVERDE DEL CAMINO

Fermín Seño Asencio

1. Introducción

La cencerría es una artesanía del metal ligada a actividades silvopastoriles. Los cencerros son instrumentos sonoros realizados en láminas de hierro, de diversos grosores, que se atan al pescuezo de las reses para su localización en el campo. El *Diccionario de Autoridades* (1726-1739) señala que la voz «cencerro» se formó por la figura onomatopéyica del sonido «cencen» que estos objetos hacen «en la cría y orden de todo género de ganado, especialmente en hatos y en las recuas de harrieros»¹. En España existen diferentes denominaciones para designarlos, según las regiones a las que se haga referencia. En Asturias se les conoce por el nombre de «esquilas» o «esquiles»; en el País Vasco por «zinzarri»; en Navarra se detecta la voz «yoare», y en Cantabria por el nombre de «campanos». El *Vocabulario Andaluz* de Alcalá Venceslada registra la voz en femenino, «cencerra», para los objetos pequeños («la cabra llevaba cencerro y la chota cencerra»); «piquete», para los cencerros; y «piqueta» para un tipo de cencerro muy sonoro. También registra la voz «cencerrero» para la persona que fabrica cencerros.

La fabricación de estos instrumentos mediante procedimientos artesanales se ha documentado en diversos puntos de la geografía española. Se trata de un oficio antiguo muy especializado que floreció en algunas poblaciones hasta la segunda mitad del siglo xx, fecha en la que las transformaciones en el mundo rural hicieron

que muchas artesanías perecieran. Las descripciones etnográficas que nos han llegado refieren a poblaciones de Castilla la Mancha (González-Casarrubios 1982); Asturias (Fernández-García 1992); Canarias (Grandío de Fraga y Rodríguez 2009); Aragón (Burillo y Gonzalo 1981); Castilla y León (Lorenzo 1987; Sánchez-Marcos 2002); Extremadura (González-Casarrubios 1981); Navarra (Garmendia 1970); y Andalucía (Fernández de Paz 2004), si bien se tiene constancia de la fabricación artesanal en otras localidades de Cantabria y País Vasco. En la actualidad, se tiene noticias de esta actividad en Albacete, Almansa, Mora de Toledo, Montehermoso, y Valverde de Camino (Huelva) donde pervive un único taller, testimonio de una larga tradición que se remonta a mediados del siglo xix.

A pesar de la antigüedad, pocos han sido los estudios que hayan tenido por objeto un enfoque etnohistórico del oficio. En el caso de Andalucía, al margen de las descripciones de Esther Fernández de Paz relativas a Valverde (2000 y 2004), no existen otros estudios que hayan informado de esta actividad en el pasado.

En este trabajo aportamos una etnografía de esta artesanía en Valverde sin ninguna pretensión comparativa con otras realidades culturales en la península. Nuestra investigación parte del estudio realizado en el año 2018 para la inscripción de este oficio en el Catálogo General del Patrimonio Histórico Andaluz, como Bien de Interés Cultural, Actividad de Interés Etnológico. La catalogación viene avalada por ser el único testimonio vivo de la producción artesanal de cencerros en la Comunidad de Andalucía, un hecho constatado por el Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano (2002-2003) y el Atlas del Patrimonio Inmaterial de

1 «Cencerro». *Diccionario de Autoridades*. Tomo II (1729). Consultado en línea: <https://www.rae.es/recursos/diccionarios/diccionarios-antiores-1726-1996/diccionario-de-autoridades>

Andalucía (2008-2011)², así como también en diversos estudios y publicaciones (Fernández de Paz 2002 y 2004; Serveto y Seisdedos 1992). Nuestro estudio se realizó con técnicas de investigación etnográfica, basadas en la recopilación y el análisis documental, la observación, y las entrevistas en profundidad realizadas a los dos últimos artesanos vivos: José María Bermejo Jiménez y José María Bermejo Arroyo, cuarta y quinta generación de una tradición familiar que se remonta a 1870³.

En el texto abordamos, en primer lugar, una contextualización del oficio en su marco espacial e histórico. Describimos la elaboración de los cencerros, centrándonos en los espacios para la fabricación, los procesos técnicos, los materiales, los instrumentos y herramientas empleadas, y los productos obtenidos. Completamos la etnografía con una aproximación a los usos y el folklore de los cencerros en la tradición popular andaluza.

2. Valverde, centro productor de campanillas y cencerros

El municipio de Valverde del Camino se encuentra en un privilegiado emplazamiento en la comarca del Andévalo y la Faja Pirítica del Suroeste peninsular, en las estribaciones sureñas de Sierra Morena. El abundante afloramiento de roca madre en la superficie y la pobreza de sus suelos han modelado un medio con escasas posibilidades de desarrollo agrario, influyendo históricamente en la estructura socioeconómica de su población. Hasta finales del siglo xx las principales actividades económicas fueron la ganadería y la industria, siendo muy importante la industria del calzado. Su situación en el principal eje de comunicación Norte-Sur de

la provincia de Huelva, junto con la atracción de los recursos mineros en la zona, han otorgado a esta población una privilegiada posición al originarse como «paso obligado» en el eje de las comunicaciones (Carrero 1995). Preexistencias de una antigua calzada romana junto a la localidad, y numerosos yacimientos arqueológicos diseminados por el término (funerarios y protoindustriales) constatan el importante papel en la conformación y articulación territorial del Andévalo. Precisamente, sobre el origen de la población, denominada Facanías, los investigadores manejan la hipótesis de que se ubicó en un importante cruce de caminos, pudiendo constituirse como alquería, venta o herrería en el extremo norte del Condado de Niebla. En 1492 se cita el actual topónimo de Valverde del Camino, contando en 1528 con 117 vecinos, unos 210 habitantes (Carrero 1995). Los estudios señalan que el sustento de la población entre los siglos xvi-xviii consistía en la caza, la recolección de frutos silvestres, la extracción de corcho, la apicultura, y una agricultura de subsistencia, dependiente de la ganadería, fuente principal de la riqueza económica. En las estadísticas ganaderas por municipios, elaboradas a partir de los datos del Catastro de Ensenada (1752), Valverde ocupaba el primer lugar de lo que posteriormente será la provincia de Huelva (Nuñez 1987). Esta economía se verá transformada por las explotaciones mineras a partir de la segunda mitad del siglo xix, con la instalación en la localidad de la dirección facultativa de las minas del Buitrón y los talleres del ferrocarril que enlazaban con San Juan del Puerto, dirigidas por la compañía inglesa The United Alkali Company. El contacto con los ingleses generó un gran impacto en la sociedad valverdeña, contribuyendo a la formación de una «verdadera escuela profesional que introdujo conceptos contables nada comunes e inculcó la eficacia y organización inglesas, familiarizando y conectando al valverdeño con la industria moderna» (Carrero 1995, 1202). Es este el contexto en el que se desarrollan muchos oficios artesanos en el municipio durante el siglo xx.

2 La documentación del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía puede consultarse en: <https://repositorio.iaph.es/handle/11532/332011>

3 Desde estas páginas quiero agradecer la buena disposición de los artesanos para la toma de datos en el taller y la realización de las entrevistas.

Los investigadores que se han aproximado a los orígenes de la cencerrería en España señalan una confluencia de factores interrelacionados desde la Edad Media: el dominio del oficio del metal, el pastoreo, la arriería y la trashumancia. Esta relación se ve muy bien articulada en el estudio de la cencerrería de la provincia de Salamanca (Lorenzo-López 1987, Sánchez-Marcos 2002), o en lugares donde la Mesta tenía una gran implantación o área de influencia. En este sentido, recordamos que el fomento de la ganadería trashumante durante la Baja Edad Media llevó a los monarcas castellanos a establecer diferentes normativas legales para velar por el equilibrio entre ganaderos y agricultores, imponiéndose el respeto a las cinco cosas vedadas: las dehesas, los trigales, los viñedos, las huertas y los prados de siega. En el siglo XVI se desarrollará una legislación con objeto de fomentar la Mesta (García 1994; Gómez-Pantoja 2001). Para el traslado de los rebaños y el control de las cabezas de ganado se emplearon los cencerros.

En Valverde, aunque los investigadores locales (Romero 1994; Sánchez-Corrales 2011 y 2015) sitúan el origen de la fabricación de cencerros en el siglo XIX, por los datos recabados en el Catastro de Ensenada, podría pensarse un origen anterior, dada la importancia que tuvo la ganadería local en el siglo XVIII y la especialización de los oficios del metal en la villa. Esta hipótesis se basa en los datos socioeconómicos que ofrecen las Respuestas Generales. El Catastro registra en relación a los oficios del metal quince maestros herreros, tres oficiales herreros; cuatro maestros herradores, tres oficiales herradores, y tres caldereros, lo que prueba la existencia en la localidad de un dominio en los oficios del metal. Por otro lado, la importancia de la ganadería, viene confirmada por las cifras que arroja la cabaña ganadera local: 25.234 ovejas, 19.583 cabras, y 3144 cabezas de vacuno (Núñez 1987); y la existencia de comercio ganadero, constatada por tres traficantes de ganado cabrío, seis de ganado mular y tres de ganado de cerda, a lo que habría que añadir la celebración de una feria o mercado de ganado

desde finales del siglo XVII (Castilla 2006; Castilla y Sánchez-Corrales 1998).

Aunque en las Respuestas Generales no consta específicamente la actividad de la cencerrería, a tenor de los datos expuestos, cabe pensar que alguno de los talleres artesanos pudiera elaborar campanillas y cencerros para el mercado local, dada la afinidad técnica de la cencería con la herrería y calderería (González-Casarrubios 1989). En esta línea, hay que tener en cuenta como factor influyente la importancia que las autoridades de las villas daban al control de los ganados. Para que estos no accedieran a dehesas y propiedades se empleó el cencerro y la campanilla como instrumento sonoro. En la villa de Hinojos (Huelva), por ejemplo, el concejo tenía como norma de buen gobierno el que los dueños que tuvieran perros les pusieran campanilla para salvaguardar las viñas⁴.

A falta de una investigación documental más exhaustiva y comparada, asumimos la tesis oficial de la historiografía local que data la aparición del oficio en Valverde en el siglo XIX. La primera referencia documental a la cencerrería la encontramos en el Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de Pascual Madoz (1850) que señala un taller de cencerros. Esta actividad aparece mencionada en la sección dedicada a la industria de Valverde en donde también se relacionan una fábrica de cera y de curtidos, varios telares de lienzos y paños o frisas, dos fábricas de sombreros, doce molinos harineros de viento y varios molinos de agua. Junto a estas industrias se resalta la importancia de la ganadería y la arriería en la localidad. Precisamente la predominancia de estas dos actividades en la economía local, y la trashumancia de los ganados

4 Transcribimos parcialmente el documento: «que por quanto el fruto pendiente de las viñas ay diferentes quejas de que los perros hazen exesivos daños en ellas Y para obrar dichos daños en conformidad de la ordenanza acordose que los que tuvieren perros les echen campanillas para que no entren en las viñas so pena de la dicha ordenanza (...)». Archivo Municipal de Hinojos. Legajo 5. 1703. Acuerdo de cabildo para que los dueños que tengan perros les pongan campanillas.

mesteños, son los factores que hacen posible la especialización de la cencrería en el municipio (Fernández de Paz 2004).

De los ganados trashumantes del Norte de España hacia los pastos del Sur se conoce que seguían la Ruta de la Plata. A falta de estudios más detallados sobre este particular, la investigación señala la Vía de la Plata como itinerario de los rebaños, coincidiendo prácticamente las calzadas romanas con las cañadas. «En un análisis más o menos superficial del mapa de calzadas, cañadas como la de la Vizana o la Soriana occidental coinciden con distintos tramos de la Vía de la Plata» (Domínguez Márquez 2008, 23). De la Cañada de la Plata o de la Vizana se señalan dos ramificaciones importantes: una que llega hasta Sevilla y otra que se adentra en el Andévalo y el Condado de Huelva, tras atravesar la Sierra de Aracena (Domínguez Márquez 2008, 77). Los ganados mesteños se internaban en Sierra Morena hacia el Valle del Guadalquivir para tomar el pie de las sierras de Sevilla y Huelva, al mismo tiempo que las tierras extremeñas conectaban a través de dos cañadas importantes: la cañada Leonesa oriental y la Leonesa occidental. En este sistema de vías y de itinerarios, el núcleo de Valverde al parecer desempeñó un relevante papel como cruce de caminos de la ganadería trashumante.

Por otro lado, la investigación local pone de manifiesto la importancia del pastoreo y los pastores en la villa a principios del siglo XIX, un hecho constatado desde mediados del siglo XVIII: «En los Estados de las Rentas del Reyno de Sevilla, en 1755, constan en Valverde: 2.977 entre vacas, bueyes y terneras; 102 caballos, yeguas y potros; 622 machos y mulos; 24.475 ovejas, carneros y corderos; 19.263 machos cabríos, cabras y cabritos; 605 jumentos y pollinos y 10.102 colmenas» (Romero 1994, XIII). Estos datos proporcionan una idea aproximada de la importancia de la cultura que se respiraba en la vida cotidiana de Valverde aportando productos como «lana, quesos, calostros, posters, pellizas, campanillas y cencerros». Según los datos proporcionados por Romero Mantero,

los pastores formaban en 1801 el 5,30 % de la población, el 3,60 % en 1850; el 1,13% en 1870 y el 1,40 % en 1900.

La presencia de cencreros, o lo que en Valverde se conoce comúnmente por campanilleros, hacia la segunda mitad del XIX viene corroborada por este mismo investigador en su estudio sobre oficios valverdeños, a partir de distintas catas tomadas en el archivo parroquial (Romero 1994). Siguiendo el trabajo de este investigador y teniendo en cuenta diferentes años (1801, 1850, 1870 y 1900), aparecen como cencreros en 1850 José Bermejo Feria en la calle Nueva, y José María Marín López en la calle Abajo; en 1870, Manuel Bermejo Fernández en la calle Alcolea, y Francisco Bermejo Romero en la calle San Sebastián; mientras que en 1900 figuran como campanilleros José María Bermejo Ramírez en el número 20 de la calle Retiro y Manuel Bermejo Salas en el número 39 de la calle Nueva.

Del análisis de estos datos llama la atención la vinculación del apellido Bermejo al oficio de campanillero o cencrero, una relación que se documenta a mediados del siglo XIX y que se mantiene a lo largo de todo el siglo XX, lo que manifiesta una transmisión de los conocimientos y saberes artesanos por vía familiar, ya sea a través de la familia nuclear (de padres a hijos), o a través de la familia extensa (de tíos a sobrinos). Esta es la razón por la que en el taller de Cencerros Bermejo se remonte la antigüedad a 1870.

...Ya antes, había más cencreros digamos aquí en Valverde. Y todos, todos los cencreros que ha habido aquí en Valverde, han sido de apellidos Bermejo. Entonces, mi abuelo digamos fue el que lo montó aquí, pero anteriormente había más Bermejós que a lo mejor eran primos, o... ¿sabes lo que te quiero decir?⁵.

5 José María Bermejo Arroyo, cencrero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.



Figura 1. Antonio Bermejo Calero y José Bermejo Salas en 1914. Casa Dirección de Valverde

De los campanilleros de Valverde durante el siglo xx, nos informa Sánchez-Corrалеjo (2015) en una crónica de las principales actividades económicas de 1930 a 1940. Por las referencias documentales y testimonios que recoge, se deduce que en este periodo existían varios talleres en la ciudad, lo que prueba un desarrollo de la actividad y un aumento de la producción. En el número 45 de la calle Nueva estaba el taller de Manuel Bermejo Salas, dentro del domicilio particular, donde aprendió el oficio su hijo, Manuel Bermejo Arrayás, quien al casarse abrió su propio taller y levantó su propio horno de campanillas en el número 34 de la calle Duque. En estos dos talleres aprendieron el oficio y trabajaron otros dos cencerreros: Manuel Bermejo Limón y José María Bermejo Montes que abrieron su propio taller en 1940. También en el número 10 de la calle Nueva estaba el taller de Manuel

Bermejo Duque, conocido popularmente como «Manolito Mariantonia», situado en la vivienda familiar, antes de trasladarse a la Huerta Nueva. Entre sus trabajadores se encontraban José Bermejo Limón y Manuel Bermejo Arrayás. Otro taller era el de José Antonio Bermejo Mora, «El Pollo», que tenía la cencerrería como ocupación complementaria. Ubicado dentro del domicilio familiar, en la actual calle Huerta número 8, disponía de chimenea propia de ladrillos refractarios y en él trabajaron sus hermanos, Pedro y Manuel, y su hijo, José Antonio Bermejo Llanes, que siguió colaborando en el taller a pesar de su trabajo en la Plaza de Abastos. Por último, Sánchez Corralejo señala el taller de José María Bermejo Montes en el número 12 de la calle Nueva, donde han aprendido tres generaciones: los hermanos Juan y José María Bermejo Jiménez, conocidos popularmente como «los



Figura 2. La familia Bermejo en la Feria de la Palma. 1930. Casa Dirección

Mellis», y el hijo de este último, José María Bermejo Arroyo. El testimonio oral del propio artesano, José María Bermejo padre, destaca la relación de su apellido con la tradición campañera de Valverde:

Aquí ha habido hasta cuatro fábricas. Y los cuatro eran Bermejo. Los cuatro. O sea... José Bermejo, José Bermejo, José Bermejo, y José Bermejo... no había José Palacios, ni José Garrido, ni José Ná. José Bermejo. O Manuel Bermejo... Antonio Bermejo. Y todos eran Bermejo... Y había hasta cuatro fábricas... aquí en Valverde... de cencerros... y queda esta nada más⁶.

6 José María Bermejo Jiménez, cencertero, 80 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

Hacia mediados del siglo xx, el pastoreo aún seguía siendo una actividad económica que mantenía a muchas familias. Los rebaños eran abundantes, aunque ya no llegaban los trashumantes de la Mesta. Los movimientos del ganado eran locales y mantenían a varias familias de pastores repartidos por el término. «Hubo familias como los Mora Benítez, que poseían de media, unos años con otros, 500 ovejas, 50 vacas, 100 cochinos y una piara de cabras» (Sánchez-Corralejo 2015, 41). El ganado de esta familia transitaba desde Valverde hasta Candón. En primavera, volvía a Valverde y desde la Dehesa Blanco los ganados pasaban por los Medios de Niebla, La Retamosa, la Venta de la Carbonera, Caballón y La Melera, hasta tomar la carretera del Garduño para llegar al pueblo junto al cementerio. Algunos pastores se dedicaban al comercio de la leche que llegaba directamente a Valverde desde los chozos, apriscos y chivitines (Sánchez-Corralejo 2015, 40).



Figura 3. La familia Bermejo Jiménez. Artesanías Bermejo

Por otra parte, la investigación señala la importancia que seguía teniendo la feria o mercado de ganado en agosto, manteniendo el carácter comercial y festivo. En esta no sólo se asistía al trueque o compra-venta del ganado tradicional, sino que también se adquirían productos de primera necesidad para el desarrollo de las faenas ganaderas desde ropa y calzado, hasta los tradicionales cencerros.

En la década de los setenta, con la merma de la cabaña ganadera en la localidad y la polarización de la económica local hacia el sector textil y del mueble, la actividad en los talleres se vino abajo (Serveto y Seisdodos 1992), quedando como único taller el de los hermanos «Melli», Artesanías Bermejo, también conocido como Cencerros Bermejo.

3. El taller de Cencerros Bermejo

De los datos expuestos más arriba, puede deducirse que la fabricación de cencerros es una actividad inserta en el caserío de Valverde. Se desarrolla en el interior del espacio doméstico, en lugares que son prolongación y extensión

de la casa, donde grupo doméstico, residencia, y proceso de elaboración, están íntimamente relacionados. Esta característica, sin embargo, no es exclusiva de la elaboración artesanal de cencerros, sino que también es notoria en el gremio de la zapatería, de la talabartería y de la industria textil en la localidad (Sánchez-Corrалеjo 2011). La estrecha relación entre familia, residencia, y trabajo artesano se manifiesta en la convergencia entre la unidad familiar o doméstica (cooperativa y solidaria) y la unidad de trabajo. De este modo, se ocupan dependencias de la casa que son auxiliares, como construcciones anexas a los patios, corrales acondicionados, y otros espacios (De Quinto 1992, 56). El hecho de usar dependencias anexas a la vivienda manifiesta que los procesos para la elaboración artesanal se han adaptado al espacio de la casa, diferenciándose del hogar.

El taller de Cencerros Bermejo, fundado en 1940, se encuentra en la calle Nueva dentro de la antigua vivienda de José María Bermejo Montes, abuelo del artesano que mantiene hoy día la actividad. El inmueble, sin uso residencial desde el fallecimiento del fundador y su espo-

sa, desarrolla en una sola planta las distintas dependencias de la vivienda familiar (dormitorios, sala, cocina) a lo largo de un corredor o pasillo. Algunas de ellas se utilizan hoy para el negocio y la fabricación, como el cuarto situado a la entrada de la casa, reutilizado como sala expositiva de productos y tienda. El taller de cencerros propiamente dicho comprende los espacios situados en el patio. Este consiste en una nave diáfana en cuyo interior se distribuyen zonas para las tareas, destacando el antiguo horno

de carbón, y dos pequeñas dependencias auxiliares: una usada de cuarto almacén; y otra al interior de la nave, empleada para la fabricación de la pasta con la que se cubren las piezas. La nave, de sección casi rectangular, presenta buena iluminación y ventilación interior con grandes ventanas y puerta al patio, y vanos en el extremo opuesto a la entrada. El patio alberga un cuarto de baño, un pozo y una pila, ambos con agua. Desde este se accede a la azotea del inmueble donde se realiza el secado al aire libre.



Figura 4. Vista interior del taller

4. Procedimientos técnicos en la elaboración artesanal de los cencerros

Por definición, el proceso de fabricación de la cencertería «a caballo entre la calderería y la fundición» (Sánchez-Marcos 2002) tiene por objeto la producción de diferentes piezas metálicas que responden a distintas señales acústicas según grosor, forma y tamaño. Aunque el arte-

sano diferencia campanillas para los objetos de menor tamaño con badajo metálico, y cencerros para los objetos de mayor tamaño con badajo de madera, al explicar los procedimientos técnicos no distingue entre cencerros y campanillas. La materia prima de los cencerros son láminas de hierro de distintos grosores, desde 0,5 hasta 1,2 mm., según el tamaño de la pieza a realizar (Fernández de Paz 2004). Estas planchas se adquieren en almacenes de la localidad, aunque

en otra época los cencerros reciclaban las chapas de hierro que los talleres desechaban.

El cencerro está compuesto por cuatro piezas fundamentales ensambladas en un único objeto: la campana tosca de hierro que recibe el nombre de cencerro o campanilla; el asa, pieza que va engarzada a la campana y que sirve para prender el cencerro o la campanilla por el collar; la hembrilla, anillo metálico que sirve para acoplar el badajo con la campana; y el badajo, pieza de madera o metálica, que pende de la hembrilla y que al moverse produce sonido.

Las operaciones que el artesano realiza para la elaboración artesanal del cencerro se resumen en una serie de pasos: oxidación de las láminas de hierro, trazado sobre la lámina, corte de la lámina y recorte de las chapas, horneado y recocido, acucharado, elaboración y colocación de la hembrilla, elaboración del asa, embarrado, cocción, enfriado, limpieza y comprobación del sonido (templado), colocación del badajo y acabado. Describimos brevemente este proceso en sus operaciones⁷.

Para poder trabajar con las láminas de hierro, el artesano deja las planchas al aire libre, habitualmente en el patio, para que se oxiden y adquieran mordiente. Esta operación denominada oxidación, según el testimonio de José María, se ve beneficiada por la época de lluvias, produciendo el óxido de modo natural y espontáneo. Sin embargo, durante el verano, las chapas se suelen regar y dejar a la intemperie hasta que adquieran el óxido.

Están hechas de chapa de hierro, vienen como con aceite y eso...y entonces nosotros las ponemos aquí [junto a la pared], y las mojamos, las regamos en verano...En invierno no, porque con la lluvia, sobra. Las tenemos que poner...que se le

7 Para la descripción de los procedimientos técnicos se han triangulado los trabajos sobre la cencertería de Esther Fernández de Paz (2004), la ficha descriptiva del Atlas del Patrimonio Inmaterial de Andalucía (2010) y los datos recabados durante nuestra observación en campo.

quite el aceite y eso...un poco así, oxidadas. Entonces, una vez así, las cortamos aquí en la mesa. Las ponemos aquí⁸.

Sobre la lámina de hierro y con una tiza, el artesano traza las medidas de los cencerros a fabricar, sirviéndose de una plantilla con las dimensiones requeridas. El trazado de las líneas con tiza se perfecciona con una regla, quedando la plancha marcada con rectángulos trazados. A continuación, procede a cortar la lámina en secciones con una sierra eléctrica sobre una mesa de trabajo. Con las chapas fraccionadas y una gran tijera de cortar metal recorta cada una con dos cortes transversales para que después encajen los extremos. La operación de recorte o «picotazo» se realiza sobre el banco de trabajo, encajando la tijera de cortar metal en uno de sus extremos.

Recortadas las piezas, se procede a un horneado o recocido. En el caso de los cencerros más grandes, al tratarse de láminas de mayor grosor, el artesano somete las piezas recortadas a un recocido en el horno a una temperatura aproximada de 90° C para que estas adquieran maleabilidad. En este calentamiento la chapa cambia de tono, de oscuro a gris. Para recocer las chapas, el artesano aprovecha un día de fundición de los cencerros en el horno.

Una vez que están señaladas y cortadas, lo recocemos un poco en el horno... ¿sabes? Cuando fundimos, aprovechamos el día que estamos fundiendo para recocerlas...que están aquí...como están ahora...Para quitarle el acerado que trae la chapa, porque con el acerado no la puedes trabajar bien. La recocemos aquí un poco y ya se hacen⁹.

8 José María Bermejo Arroyo, cencertero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

9 José María Bermejo Arroyo, cencertero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

La siguiente operación consiste en enderezar cada una de las chapas golpeándolas con un martillo sobre la bigornia hasta dar forma definitiva al cencerro. Primeramente, golpea varias tiras a la vez para agilizar el proceso. Al finalizar realiza con la tijera dos muescas transversales en cada chapa, para que una vez doblada a su forma, facilite el encaje. Para modelar el cencerro se utiliza el palo de acucharar, tronco de madera dispuesto con distintas oquedades que se corresponden con los tamaños de los cencerros. Valiéndose de este instrumento el ar-

tesano le da forma cóncava a la chapa. Coloca una chapa sobre la oquedad y la golpea por el reverso con un martillo hasta darle una forma ligeramente cóncava. A continuación, sitúa la chapa transversalmente sobre la bigornia y presiona sus extremos con las manos para doblarla por la mitad. Con la piqueta cierra laterales y contrachapea las muescas practicadas para reforzar la parte interior del cencerro. En la parte superior marca dos pestañas triangulares que se emplearán para insertar y sujetar el asa. Con el cencerro cerrado recorta el borde sobrante.



Figuras 5 y 6. Antiguas tijeras de corte. Contrachapeado de campanilla

Llegados a este punto el artesano procede a la elaboración y colocación de la hembra. La hembra o armella es un anillo de metal que se inserta en el interior del cencerro para colgar el badajo. Se elabora con varillas metálicas manipuladas con unos alicates de punta. Para su colocación se practica previamente un orificio en la parte superior del cencerro. Esta operación se realiza sobre el palo de sujeción,

tronco de madera que al igual que el palo de acucharar posee distintas oquedades con diferentes tamaños para encajar el cencerro en la más adecuada. Sobre este palo el artesano abre el orificio martilleando el cencerro boca arriba con un punzón. Seguidamente introduce con los alicates la hembra por el interior, hasta que la espiga traspasa el orificio. Traspasado el orificio, dobla la espiga con un golpe de martillo.

El siguiente paso es la elaboración del asa. Para ello el artesano secciona con la tijera una tira larga de metal adecuada a la anchura del cencerro, que remete por sus bordes martilleándolos sobre la bigornia. Confeccionada la tira, comprueba la longitud requerida sobre el cencerro, y corta con las tijeras. Situada sobre la bigornia, da forma curva a la tira con el martillo. La operación se completa con la inserción de los extremos del asa en las pestañas del cencerro, quedando fijada de este modo a la parte superior.

Dispuestos con asa y hembrilla los cencerros se preparan para la operación del embarrado o «barrado», en el habla de los artesanos de Valverde. Este embarrado es necesario para la cocción en el horno. Consiste en cubrir cada uno de los cencerros con una capa de adobe. El adobe lo preparaba anteriormente José María Bermejo Jiménez (padre) con barro extraído de la cantera del Pinar del Saltillo de Valverde, machacado con un mazo de madera y tamizado con un cedazo, al que añadía agua y tamo de centeno, y amasaba con un rolf. Hoy, su hijo, José María Bermejo Arroyo, lo elabora con dos clases de barro, uno de color rojo, extraído de la cantera del Pinar del Saltillo, y otro de color más amarillo obtenido del terreno. A la mezcla con agua añade cáscaras de arroz, usando para ello una pequeña mezcladora. Con esta mezcla se recubre el cuerpo del cencerro.

El procedimiento del embarrado tiene varios pasos. En primer lugar, se cubre el cuerpo del cencerro dejando la boca sin sellar, metiendo bajo el asa y en los laterales pequeños trozos de metal dulce. Este metal cumple dos funciones esenciales: por un lado, templar el hierro y dotarlo del color dorado, y por otro, soldar las distintas partes ensambladas. La cantidad de metal varía en función del tamaño de la pieza. Recubiertos con el barro los cencerros se colocan en tablas de madera y se dejan secar al sol. Una vez secos del primer embarrado, el artesano añade en el interior más metal dulce. En el caso de los cencerros de mayor tamaño,

además de metal dulce, se agregan virutas de madera para facilitar la ignición y limpiarlos internamente. A continuación, sella la base con el barro, abriendo un orificio en la parte inferior para que el metal pueda respirar. Los cencerros vuelven a dejarse al sol hasta el momento de la fundición.

Para la cocción de los cencerros se utiliza un horno alimentado con gasoil. Antiguamente esta operación se realizaba en un horno de ladrillo con tiro de chimenea y se alimentaba con carbón vegetal, aunque desde 1987 este deja de usarse y para la fundición del metal se emplea el horno de gasoil. Primeramente, se realiza la carga del horno por tandas, según el tamaño de los cencerros. Esta se realiza de dos formas, dependiendo del instrumento que se utilice: bien introduciéndolos uno a uno con una barra metálica inserta por el orificio del cencerro, o bien cargando varios a la vez, ayudándose de una pala. En el interior del horno se manejan con una barra de hierro de punta curva. De este modo, a una temperatura constante de 1.300 grados, se produce la fundición de los metales dulces que sellan las partes del cencerro y lo impregnan de dorado. El hierro, con un punto de fusión a 1.530 grados, permanece inalterado. Cada hornada dura de entre diez a veinte minutos aproximadamente en las campanillas, y tres cuartos de hora o una hora aproximada en los cencerros más grandes. El artesano describe esta operación como una de las más importantes en la elaboración artesanal. Si esta sale mal, el cencerro se vuelve a embarrar y a fundir. Las piezas que salen defectuosas se desechan.

Cuando se funde, el horno trabaja a mil trescientos grados. Entonces, cuando está dentro, más o menos está sobre tres cuartos de hora, una hora, depende también del tamaño...A esa temperatura el cobre se derrite, ¿sabes? se hace líquido(...) Entonces, cuando está ahí por ejemplo una hora, pues lo sacamos, lo vamos rodando hasta los baños de agua, y mientras lo vamos rodando, pues el co-

bre vuelve a solidificarse otra vez ¿sabes? y entonces al solidificarse, lo que hace es que actúa también como soldador todas las costuras como has visto ahí (...) y suelda toda el asa, la hembrilla, todas las costuras, aparte de darle el color característico. El cobre...en la fundición es importante por eso, porque si sale mala, pues tienes que volver otra vez...¹⁰.

Terminada la fundición la siguiente operación es sacar los cencerros del horno, para lo que se coloca en la boca del horno una rampa metálica que se extiende hasta el suelo. En el suelo, a izquierda y derecha de la rampa se disponen dos largueros para controlar el deslizamiento de las piezas incandescentes. Los cencerros, al rojo vivo, se sacan y empujan con palas y barras, haciéndolos rodar hasta el patio. De este modo se terminan de soldar las costuras internamente. El enfriado se lleva a cabo en un bidón de agua fría. El artesano echa los cencerros en el bidón y al cabo de un tiempo los saca y los golpea en el suelo con un martillo para desprender el adobe. En un cubo con agua los enjuaga y seca con un paño. Con los cencerros secos, junto a la bigornia, repasa cada una de las piezas, golpeándolas con el martillo. Se despegan los restos de barro que aún queden en el interior y se perfecciona definitivamente la forma de la pieza. Una vez limpio y conformado, el artesano comprueba el sonido con el tocador, instrumento de madera con el que golpea en el interior de la campana. Si la sonoridad no es adecuada, rectifica las paredes exteriores golpeando con el martillo sobre la bigornia. A esta operación José María Bermejo Arroyo la denomina templar el cencerro:

(...) templarlo es...tal como sale del horno...pues ahí en el yunque [bigornia], ponerlo díganos...rectito, sacarle el sonido que tú creas más o menos (...) si tú ves que te ha salido cobre pegado por aquí...le abres un poco más la boca

10 José María Bermejo Arroyo, cencertero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

para que el sonido lo abra un poco...son truquillos de nosotros...pero ya está... lo templas ahí, como te he dicho, y se pulen¹¹.

Tras el templado o prueba de calidad del sonido, sólo resta la colocación del badajo. Esta tarea antiguamente no la realizaban los artesanos, sino los propios pastores, según el testimonio de José María:

Antiguamente, mi abuelo, todos [los cencerteros], incluso mi padre, los mandaban sin badajos. Todos sin badajo. Entonces los pastores eran los que los hacían con la navaja en el campo. Se sentaban allí en una piedra y hacían su badajo, ¿sabes? Y se lo ponían al cencerro que habían comprado¹².

Dependiendo del tamaño del cencerro el badajo será de madera o de metal. Los más pequeños (campanillas), llevan una tira de metal, elaborada por el propio artesano, mientras que los de mayor tamaño (cencerros) son de madera y se adquieren en un comercio especializado. Se coloca con unos alicates de punta con el que se presiona la argolla dispuesta en el extremo para engarzarlo a la hembrilla.

En la última época, con la necesidad de presentar un producto atractivo a los clientes, los cencerros se abrillantan en una máquina pulidora. Este acabado del producto antiguamente no se realizaba debido al escaso valor material que se le concedía a la pieza cuyo destino es el cuello de un animal que pasta en el campo. Con la percepción de un producto de calidad, este acabado cobra una mayor importancia, sobre todo de cara a su comercialización y venta.

11 José María Bermejo Arroyo, cencertero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

12 José María Bermejo Arroyo, cencertero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.



Figura 7. Cencerros listos para su comercialización

5. Fuentes de energía, materias primas y herramientas en la fabricación artesanal

Para el desarrollo de este trabajo manual las fuentes de energía son el fuego obtenido a través de gasoil para el encendido del horno, y la electricidad para iluminación del taller y la alimentación de maquinaria eléctrica (radial, batidora y pulidora). Las materias primas empleadas son chapas de hierro de distintos grosores, desde 0,5 mm. hasta 1,2 mm., obtenidas en Valverde; madera, adquirida de un comercial especializado para el badajo en cencerros; me-

tal, adquirido en chatarrerías de Valverde para la fabricación del badajo en campanillas; cobre, adquirido en almacenes de Sevilla, para el sellado y la fundición de las piezas; y barro y arena, adquiridos en la cantera local del Pinar del Saltillo, para elaborar el adobe con el que se cubren los cencerros.

Por lo que respecta a las herramientas, instrumentos y máquinas utilizadas registramos los mismos identificados en la clasificación de Fernández de Paz (2004, 84) con la introducción de algunos nuevos, como la batidora. Los resúmenes en el siguiente cuadro:

Tabla 1. Cuadro resumen de herramientas, instrumentos y máquinas empleadas

Tipo	Instrumentos, herramientas y máquinas	Definición
De trazado	Regla	Tira recta de diversas longitudes con numeración impresa de las distintas fracciones métricas
	Alicates	Instrumento compuesto de dos brazos curvos cruzados en articulación, rematados en finas mordazas
De soporte	Banco	Asiento conformado por un tablero rectangular de madera sobre cuatro patas en cuyos extremos se dispone de orificios para fijar las tijeras y bigornia
	Bigornia	Yunque de hierro acerado con puntas opuestas
	Palo de acucharar	Tronco de madera en cuya base se han diseñado distintas oquedades, simétricas con las formas y tamaños de los cencerros a elaborar
	Palo de sujeción	Tronco de madera de sección longitudinal en cuya superficie se han trazado las oquedades para encajar los cencerros en el momento de perforarlos
De sujeción	Alicates de hembrilla	Tipo de alicate de 30 cm. de longitud, al que se le ha soldado una pequeña bola de hierro en el extremo de una de sus mordazas.
De corte	Tijeras de metal	Tijeras de 50 cm. boca robusta y corte recto, en cuyos brazos presenta una extensión en ángulo recto para encajarla en el banco de trabajo
	Punzón	Instrumento de hierro con remate plano y boca en punta roma
	Radial	Máquina eléctrica conformada con soporte metálico provista de asa para su manejo, al que se intercambian discos con distintas funciones: corte, lijado, pulido y otras
De percusión	Martillo	Instrumento formado por una cabeza de hierro o acero con orificio central por el que se enasta. Se emplean diferentes martillos según la forma de la cabeza y sus extremos. Los más usados son: el de peña, y el de bola.
	Piqueta	Variedad de martillo específico de cabeza alargada y curva, con boca de sección cuadrangular que se estrecha hasta terminar en pico
Intermedios	Rolf	Instrumento de albañilería consistente en una plancha semicircular de metal encajada en mango de madera
	Mazo	Martillo grande de madera consistente en un palo grueso provisto de un tronco de sección prismática
	Pala	Chapa de hierro plana asida longitudinalmente a un mango de madera
	Gancho	Barra de hierro con boca curva y afilada
	Tocador	Cilindro pequeño de madera, usado para templar el cencerro
	Batidora	Máquina eléctrica de pequeñas dimensiones en la que se hace el adobe con el que se cubren los cencerros
De refinado	Pulidora	Máquina eléctrica con la que se acciona un eje, elevado del suelo por un pie metálico, de extremos cónicos y roscados, donde se insertan unos discos cargados con abrasivo

Fuente: Fernández de Paz (2004)

6. Productos obtenidos y comercialización

La morfología de la producción es rica y variada en cuanto a los tamaños de piezas y las funciones que presentan. En el taller se producen campanillas y cencerros de distintos tamaños, de 2 cm. a 30 cm. Las más pequeñas, denominadas en general campanillas, son las huroneras, paveras, boyeras, cochineras, burreas y mulares. Las más grandes -cencerros para los artesanos- son las piquetas y piquetes en sus distintas variedades para el ganado ovino y ca-

prino, y los cencerros para el ganado vacuno, también en distintos tamaños. En cada una de ellas hay una variación tímbrica y cualidad sonora específicas. Desde el punto de vista sonoro, cada una de estas piezas se relaciona con un tipo de ganado o de animal, según el uso o la finalidad a la que vaya destinada. No obstante, algunas de ellas se han adaptado a una nueva funcionalidad, a pesar de que su denominación remite a un uso específico. Se detalla en el siguiente cuadro las denominaciones, tamaños y usos de cada uno de ellos.

Tabla 2. Tipos de campanillas y cencerros

Denominación	Tipo	Uso
Hurona o huronera	Campanilla de 2 cm. de alto	Utilizada en origen para la caza con hurones. Su uso se ha extendido en perros pequeños y animales domésticos. Se comercializa en llaveros
Pavera	Campanilla de 3 cm. de alto	Utilizada para perros de caza menor y monte bajo. En origen se usó para los pavos.
Bollera	Campanilla de 4 cm. de alto	Se desconoce su denominación, aunque el artesano asegura que se usa en los perros para monterías
Cochinera	Campanilla de 5½ cm. de alto	Utilizada para caza mayor y perros de razas grandes. En origen se usó para los cerdos. Es la campanilla preferida por los cazadores en las monterías
Burrera	Campanilla de 6½ cm. de alto	Usada por los arrieros en los burros. Se utiliza en las monterías para perros de gran tamaño. También se usa para el ganado caprino
Mulera o mular	Campanilla de 8 cm. de alto	Usada para mulos y ganado de labor en el campo. Antiguamente se les colocaba en el aparejo tres o cuatro campanillas.
Gitana o mular grande	Campanilla de 9.30 cm. de alto	Usada para ganado equino de labor en el campo. También en el que sirve para el acarreo en romerías y fiestas locales
Piqueta ovejera chica	Cencerro de 9 cm. de alto	Usada para ganado ovino
Piqueta ovejera grande	Cencerro de 10 cm. de alto	Usada para ganado ovino. Es la más habitual y preferida por los pastores en los rebaños.
Cencerra	Cencerro de 11½ cm. de alto	Usado para las cabras y algunas ovejas
Entremediano	Cencerro de 13 cm. de alto	Usado para ganado caprino, aunque también en algunas zonas se emplea en yeguas de labor
Mediano	Cencerro de 15 cm. de alto	Usado para ganado caprino. Tradicionalmente es el que llevan los machos que conducen las piaras, aunque, también se emplea en los terneros
Piquete grande	Cencerro de 19 cm. de alto	Empleado para ganado vacuno, habitualmente en becerros y vacas pequeñas

Cuartén o cuarteño	Cencerro de 22 cm. de alto	Usado para el ganado vacuno. Es el más habitual y preferido para los vaqueros. Recibe su denominación por medir una cuarta de largo
Cañón	Cencerro de 27 cm. de alto	Empleado para el ganado vacuno
Gordo	Cencerro de 30 cm. de alto	Usado para vacas grandes y cabestros. Se emplea en las plazas de toros y en los encierros de las fiestas populares

Fuente: Elaboración propia



Figura 8. Campanillas y cencerros

Los productos elaborados se comercializan y distribuyen al mercado de ámbito nacional y europeo mediante pedidos a clientes, sobre todo Andalucía, Extremadura y el Norte de España. El taller provee a grandes almacenistas, comerciales ganaderas, y ferreterías, muchos de ellos clientes fijos. También comercializa los productos a vecinos y particulares en venta directa en el taller. Los productos que más distribuye son campanillas para perros de montería en distintos tamaños (huronera, pavera, bollera, cochinerá y burrera), los cencerros para el ganado ovino y caprino, cencerros para ganado

equino, y cencerros para ganado vacuno. Cada uno de los productos puede adquirirse con sus respectivos collares de cuero, elaborados en el mismo taller mediante procedimiento artesanal. Para esta comercialización Cencerros Bermejo dispone de una página web en la que ofrece su catálogo y atiende los pedidos¹³. El envío de productos a los clientes se realiza mediante un servicio de paquetería. José María Bermejo Arroyo explica cómo es esta comercialización:

13 <http://www.cencerrosbermejo.com/>

Más que nada son clientes que vienen ya de mucho tiempo, ¿sabes? De mis abuelos todavía tengo algunos. Ferrerías antiguas, de estas de pueblo, de toda la vida, que siguen comprando. Y ya pues nuevas incorporaciones como las comerciales ganaderas, que se han incorporado hace relativamente poco. Y ya está... Pero vamos, a toda España vendemos, y Portugal. Almacenistas también muy grandes que venden también al extranjero. Tengo un almacenista bastante grande en Santander, que ese manda para toda Europa los cencerros¹⁴.

Otra de las formas de comercialización de los productos es a través las ferias ganaderas como las de Zafra (Badajoz).

El taller fabrica cencerros y campanillas de manera continua durante todo el año en función de la demanda en el mercado y los pedidos de los clientes. Aunque mantiene una cierta estabilidad, existen periodos a lo largo del año de mayor trabajo y otros de inactividad.

14 José María Bermejo Arroyo, cencerrero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.



Figura 9. Los «Mellis»: José María y Juan Bermejo Jiménez



Figura 10. José María Bermejo Jiménez y José María Bermejo Arroyo

7. Transmisión de la actividad artesana. Incertidumbres para la continuidad

Desde que José María Bermejo Montes fundara el taller en la calle Nueva, la actividad se ha transmitido ininterrumpidamente mediante un aprendizaje familiar, heredado de padres a hijos; de José María Bermejo Montes a José María Bermejo Jiménez y Juan Bermejo Jiménez, hermanos mellizos conocidos popularmente en Valverde por el nombre de «los Mellis». El fallecimiento de uno de los hermanos lleva al hijo de José María Bermejo Jiménez, a abandonar los estudios universitarios de Ingeniería Industrial, e incorporarse a la actividad en el taller conducido por su padre. Como contaba José María Bermejo Jiménez en la grabación para el Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano:

Esto es un oficio totalmente artesanal que viene de generación en generación. Ya la mía es la cuarta generación... Sí, la cuarta, puesto que mi padre trabajaba con otro señor que era un tío suyo. Mi abuelo también era cencerrero, también era campanillero. Después mi padre estuvo trabajando a sueldo hasta que él se estableció y fundó la actual fábrica que se llama Artesanía Bermejo. Mi padre murió ya hace unos dieciocho años, que en gloria esté. Dejó dos hijos, un servidor, y un hermano mío que era gemelo. Los dos hemos estado trabajando durante cuarenta y tantos años en esta fábrica. Mi hermano murió hace ocho años y me quedé yo solo llevando el negocio, y después ya mi hijo, José María también.... Pues estuvo estudiando, pero a él le tiraba, la sangre se le movía porque había visto a su padre, a su abuelo, y le dio... en

fin, en contra de la voluntad de su madre y mía, porque nosotros, como padres que éramos, queríamos que estudiase, pero él tiro por seguir con el negocio. Y actualmente, pues estamos los dos, mi hijo José María y un servidor, también José María»¹⁵.

Con la jubilación de José María Bermejo Jiménez, el taller lo regenta su hijo, José María Bermejo Arroyo, ayudado por una artesana del cuero que elabora los collares para los cencerros y campanillas. Esta elaboración de los collares representa una importante novedad como estrategia de adaptación para sobrevivir en el mercado. Anteriormente las campanillas y cencerros se comercializaban sueltos y sin badajos. Eran los pastores los que añadían el collar al cencerro. Con la incorporación del collar se transforma la percepción artesanal del producto, dotándolo de un sentido completo.

No obstante, aunque la actividad se mantiene y se desarrolla con innovaciones importantes, existe cierta incertidumbre y pesimismo en la continuidad por varias razones. En primer lugar, porque en el taller hasta la fecha no se ha registrado aprendiz y la descendencia del propio José María tiene como prioridad los estudios universitarios. En las nuevas generaciones influye negativamente la percepción que se tiene de este oficio, arcaico y rural, así como también la dureza del modo de vida artesano. A ello se añade las habilidades y conocimientos para saber llevar un negocio y la monotonía del trabajo artesanal. Por los testimonios orales recabados y las referencias en el estudio de Serveto y Seisdedos (1992), hasta la fecha en el taller solo se ha conocido un aprendiz al margen de la familia Bermejo. El testimonio del propio José María nos reveló algunas de las razones por las que no tiene aprendiz:

15 Testimonio de José María Bermejo Jiménez para el audiovisual «Cencerrería» del Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano (FARCA). Consejería de Economía y Hacienda. 2005. Transcripción del audio realizada para este trabajo.

Esto parece que no, pero es muy complicado. Muy duro. Muy monótono porque es más que nada monótono. Porque por ejemplo yo hoy pues estoy haciendo esto, pues ahora me llevo las cinco horas de esta mañana haciendo lo mismo ¿sabes? Y siempre igual. Siempre igual. Si estás por ejemplo barranto, pues te sientas aquí por la mañana y hasta por la noche no terminas de barranto. Siempre es igual. Uno detrás de otro. Entonces son cosas que cansan y tiene que gustar. Ya está»¹⁶.

En la fabricación artesanal de cencerros está muy arraigada la percepción de que es un oficio enculturado en el seno familiar, de ahí en parte las dificultades de aprendizaje y de transmisión del oficio en la actualidad. Esta incertidumbre supone un riesgo para la salvaguardia de este patrimonio.

8. Transformaciones y permanencias en el oficio

La actividad, desde que se tiene constancia, ha experimentado pocas transformaciones, según el testimonio de los campanilleros. Todo lo que se realiza es prácticamente manual. Se siguen los pasos aprendidos de generación en generación, desde que se corta la chapa o las láminas, hasta que se inserta la hembrilla para el badajo. Los únicos cambios que se han registrado han estado motivados por la adaptación del oficio a las dinámicas de la globalización y las exigencias del mercado en los últimos quince años. En esta línea hemos comentado la sustitución del horno de carbón por otro de gasoil; el uso de máquinas eléctricas como las descritas más arriba -radial, batidora y pulidora-, que agiliza el proceso de elaboración; y la realización de collares para una mejor comercialización. Detrás del trabajo manual y las habilidades que se requieren, existe una concepción del tiempo

16 José María Bermejo Arroyo, cencerrero, 49 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

de trabajo y jornada laboral muy diferente a la que se observa en procesos industriales. Esta elaboración lleva a los artesanos a intercalar tareas y modelos de cencerros en el proceso productivo, como por ejemplo, recalentar las chapas cortadas cuando se enciende el horno para fundir, o recortar chapas cuando una tanda está «barrada». La organización de las tareas es flexible y está sujeta a los tiempos que marca el propio artesano. Los cencerros y campanillas no se elaboran en serie, sino paso a paso.

Primero tienes que coger la chapa, ponerla ahí para señalarla, luego las tienes que cortar, luego las tienes que poner y ahuevarla un poquito como están esas, así, hacerle el picotazo, y ahora eso...ahora hay que cogerla otra vez para recortar esto [lo señala] un poquito, para que esté redonda, todo por igual. Luego hay que cogerla otra vez para hacerle un agujero ahí dentro, luego hay que cogerla otra vez para ponerle una cosa que se llama la hembra, que es donde va el badajo. Ah, y luego hay que coger otro trozo de chapa, y cortarle el asa. Luego le tiene usted que poner el asa. Luego tiene usted que ir al campo a por la tierra, tienes que hacer el barro, y ya luego cuando tenga el asa, tienes que cogerla para barrarla, la mitad nada más, ¿eh?... nada más que la mitad, y cuando se seque al sol, hay que cogerla, echarle el metal, y terminarla de barrar... que es eso que está ahí... Y ahora hay que cogerla otra vez para ponerla ahí. Hay que fundirla y sacarla y echarla allí, las tenemos que partir, las tenemos que secar un poco... Luego, aquí estaba anteayer...dándole el sonido, enderezándolas un poco...luego hay que pasarlas por la pulidora para que estén más presentables, más bonitas. Luego hay que echarle el badajo... Treinta pasos...contados. ¿Es artesanía o no es artesanía? Olvidada por completo. Totalmente»¹⁷.

17 José María Bermejo Jiménez, cencerrero,

9. Usos y funciones de los cencerros y campanillas en la tradición popular andaluza. Los cencerros en rituales y expresiones del folclore

Para completar esta etnografía de la cencertería en Valverde, describimos a continuación algunas de las particularidades que los cencerros tienen en la tradición andaluza. Estas notas que siguen no son un estudio exhaustivo del folclore sobre estos instrumentos, sino una aproximación a partir de las fuentes bibliográficas consultadas para la investigación con objeto de valorar el interés patrimonial de esta artesanía.

En Andalucía los usos de los cencerros no difieren de lo registrado en otras partes de España. Aunque los cencerros vienen definidos por su relación con actividades silvopastoriles (pastoreo, ganadería, arriería, trashumancia), también se han utilizado como instrumentos musicales en fiestas, rituales, y en manifestaciones del sentir popular, como las cencerradas (Alonso 1982, Caro 1980, Mañero 2017, Ruiz 2013, Usunáriz 2006). Los cencerros se han usado:

(...) bien, para localizar o conducir el ganado, acompañar la andadura de los tiros de carro, ensordecer a recuas de mulos en los caminos, para usos de la caza; como alegría y ritmo en los troncos de caballos, significación de una parada de cabestros..., o como instrumentos musicales, más o menos destemplados, para ceremonias ortodoxas, o de sorna y bulli-cio (Sánchez-Marcos 2002, 126).

En la ganadería, el pastoreo y la trashumancia el uso de estos objetos ha sido doble. Por una parte, han servido para localizar las cabañas ganaderas en el campo o en los desplazamientos. Y por otra, se han empleado para distinguir una cabeza del resto del rebaño. Esta segunda particularidad es el principal motivo por el que

80 años. Entrevista realizada el 24 de octubre de 2018. Transcripción de Fermín Seño Asencio.

los artesanos hasta hace pocas décadas vendían los cencerros sin badajo, ya que eran los pastores quienes lo fabricaban según sus propios criterios, particularizando de este modo al animal portador. Con la realización del badajo el pastor busca una sonoridad específica en el cencerro. En la individualización del cencerro existen varias razones de tipo cultural: marcar al animal guía al que sigue el rebaño, diferenciar el sexo o la edad del animal, o distinguir una cualidad específica, como por ejemplo marcar una hembra preñada o una cría. Los matices sonoros se obtienen a partir del tamaño y la forma del cencerro. De ahí los distintos tipos fabricados. A menor dimensión y grosor de la lámina con la que se fabrica, más agudo es el sonido, mientras que, a mayor cuerpo y espesor, los sonidos son más graves.

La dimensión acústica de las distintas variedades en Valverde abarca un conjunto de dieciséis piezas, cada una con una denominación, morfología, y cualidad sonora específicas, desde los distintos tipos de campanillas con sonidos agudos (hurona, pavera, bollera, cochinería, mulera y gitana), a los distintos tipos de cencerros con sonidos más graves (piquetas ovejeras, cencerro, entremediano, mediano, piquete, cuartén, cañón y gordo). Cada una de ellas, como hemos indicado se relaciona en origen con un tipo de ganado o de animal, según el uso o la finalidad a la que vaya destinada. En líneas generales, las campanillas, se relacionan con animales pequeños y ganado equino (recuas de mulas, caballos y yeguas de labor, bestias de tiro), mientras que los cencerros, de sonidos más graves, se asocian con el ganado ovino, caprino y vacuno. Otra característica sonora de estos objetos es la que marca diferencias entre el ganado menor (ovino y caprino), de timbre agudo, y el ganado mayor (vacuno), de timbre más grave.

Aunque gran parte de las campanillas han perdido su especificidad original, muchas de ellas se venden hoy para perros de montería y otros animales domésticos. Las campanillas que siguen empleándose en su forma original son las muleras y gitanas para mulos, caballos, ye-

guas de labor y de tiro en carros. Las piquetas, cencerros, medianos, y entremedianos se usan para distinguir los rebaños de ovino y caprino, mientras que los piquetes, cuarteños, cañones y gordos, para diferenciar al ganado vacuno.

Además de tener en cuenta las variables de tipo de ganado, edad o sexo del propio animal, los pastores establecen dentro del rebaño una jerarquía a partir de los tamaños de los cencerros, lo que se plasma en una gradación de sonidos, del más grave al más agudo. Es lo que se conoce en algunas zonas de Andalucía como el «alambre» (Sánchez y Jiménez 1990). Se trata del conjunto de cencerros que lleva una manada o rebaño. El jefe de la manada suele llevar el cencerro más grande y, por tanto, el más sonoro y grave, mientras que los secundarios, portan otros de tamaño inferior y, por tanto, más agudos. La «arrancaera» es la denominación que los pastores en algunas zonas de Andalucía emplean para el jefe de la manada. Sánchez y Jiménez (1990) relatan que en los grandes cortijos ganaderos de Doña Mencía (Córdoba) los cencerros tenían también mucha importancia para apartar los mulos, potros y demás ganado yeguar que se llevaba a la feria o el mercado. Unos meses antes de llevarlas a la feria,

se les asignaba una madrina, que era una yegua mayor y noble. A esta yegua se le ponía un cencerro tipo cañón, mientras que al resto del ganado no se le ponía cencerro alguno a fin de que, paulatinamente, se fuesen acostumbrando al sonido de la madrina. Cuando finalmente se llevaban a la feria, iba el yegüero delante, montado en la madrina, y detrás del ganado iba otro mulero, a caballo, provisto de una tralla y era curioso cómo a pesar del maremagno de ganado de algunas ferias, como por ejemplo la tan cercana de Baena (Sánchez y Jiménez 1990, 11).

Con este ejemplo queremos ilustrar la adaptación de los cencerros a los usos ganaderos y pastoriles concretos en los lugares. En el caso de los ganados segureños (Jaén), la cencerro más grande, cuya denominación local es

la «cañonada» se utiliza en los machos castrados o mansos, así como también en las cabras; mientras que los más pequeños, denominadas «las cencerras», son destinadas a colocar en las hembras recién paridas, para que las crías conozcan a la madre por el toque (González-Sánchez 2012).

El mayor de los cencerros y, por tanto, el de sonido más grave es el «gordo» que se emplea en los cabestros, buey manso que sirve de guía a las reses bravas en los encierros y las corridas de toros, aunque también en los traslados de las reses por el campo, como se ha documentado:

Tenemos que tener en cuenta que los traslados de las corridas había que hacerlos al paso de los bueyes por las cañadas reales. Así sucedió durante siglos, ya en el Quijote se habla de los toros caminantes, el sonar de sus cencerros avisaba a los que transitaban por los caminos. Conducir un rebaño de animales indómitos, que a la vista de cualquier objeto puede enfurecer, sería completamente imposible hacerse sin los cabestros. Los cabestros son grandes bueyes, ordinariamente de pelo claro. Pastan en prados en compañía de los toros, que acostumbrados a ellos desde su más tierna edad, los siguen con asombrosa docilidad. Los cabestros abren la marcha y son ayudados por los vaqueros, que con la garrocha en la mano empujan a los animales más recalcitrantes¹⁸.

Al margen del uso y función principal en el pastoreo y la ganadería, los cencerros identifican y se emplean en rituales festivos de algunas poblaciones de Andalucía, como las cencerradas de San Antón en la localidad cordobesa de

Añora, en la comarca de los Pedroches; las cencerradas del Sábado Santo en la localidad granadina de Lugros, en la comarca de Guadix; y la fiesta de los cencerros, en la localidad de Villaviciosa de Córdoba. Estas expresiones sonoras dentro de rituales festivos se diferencian de las que se practicaban en distintas formas por toda Europa (Muir 2001) como rito de juicio popular al volver a contraer nupcias los viudos y viudas, también conocidas como cencerradas. José Rodríguez Garay relataba para *El Folklore Andaluz* (1882, reed. 1981) que estas eran una manifestación de mal gusto para los viudos que pasan a segundas nupcias, debido a las burlas y tono jocoso con el que eran realizadas. La costumbre mandaba que distintos grupos de amigos acudiesen al domicilio del viudo o viuda para pregonar distintas coplas satíricas, «manifestaciones que llevan el nombre de cencerradas, sin duda alguna, por ser el cencerro el instrumento predominante de la serenata». Rodríguez Garay describe una cencerrada en la localidad de El Cerro de Andévalo (Huelva):

La noche de la boda se sitúan varios grupos, algo separados en las inmediaciones de la casa de la novia. De uno de ellos sale una voz que pregunta: Compañero -¿quién se casa? -Fulana, contesta una voz de otro de los grupos.- ¿Quién?, replica un interlocutor, aquella que hizo esto, lo otro o lo de más allá, y así otro que se supone mejor enterado, tercia en la cuestión, sacando a relucir todos los chismes y cuentos que tan bien saben urdir en las aldeas, todo con voz plañidera, doliéndose de la vida infeliz que la suerte reserva al desposado, y acompañando cada nuevo insulto con soez vocerío e infernal estruendo¹⁹.

18 Rodero et al., «Las razas bovinas andaluzas de protección especial: Berrendo en Negro, Berrendo en Colorado, Cárdena Andaluza, Negra andaluza de las Campiñas, Pajuna y Marismeña», en *Las razas bovinas de protección especial. Patrimonio ganadero. Tomo II*, (Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, 2007), 56-57.

19 Rodríguez Garay, José, «Algunos usos y ceremonias nupciales de España II», en *El Folklore Andaluz (1882-1883)*, edición conmemorativa del centenario, (Sevilla: Servicio de Publicaciones del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, 1981), 207.

En la actualidad se tiene constancia de las cencerradas en el municipio de Mairena en la Alpujarra granadina.

Los cencerros, por otra parte, impregnan el folclore infantil a través de adivinanzas como algunas que se han documentado oralmente:

*Adivina, adivinanza,
Tan grande como un pepino
Y va dando voces por el camino.*

*Adivina, adivinanza,
Va al monte y no come;
Va al río y no bebe
Y con el cántico, se mantiene.*

En Doña Mencía (Córdoba) una copla de coro dice:

*No te cases con pastores
Ni tampoco con cabreros,
Que el dinerillo se gastan
En collares y cencerros*

10. Unas notas finales

A lo largo de estas páginas hemos descrito un oficio artesano con valores patrimoniales en los términos de la Ley 14/2007, de Patrimonio Histórico de Andalucía. Desde nuestro punto de vista, la cencerrería constituye un patrimonio etnológico vivo, representativo de una forma de vida y un modo de producción artesanal, constatado al menos desde mediados del siglo XIX. La actividad, desempeñada actualmente por el último campanillero de la familia Bermejo, ha subsistido a los profundos cambios socioeconómicos, durante siglos. Esta subsistencia se ha mantenido prácticamente sin apoyo institucional, como nos informaban los propios artesanos. Sin embargo, hoy parece necesario el apoyo de las distintas administraciones con competencias en materia de artesanía y patrimonio. La producción de cencerros con técnicas industriales más baratas, el progresivo abandono de las formas tradicionales de apacentamiento del ganado, el descenso de los pastores, y la falta de relevo generacional amenazan su continuidad

en el futuro. A estos factores podemos añadir una paradójica invisibilidad en el contexto de las artesanías reconocidas en la localidad, con la Zona de Interés Artesanal de Valverde, declarada mediante Orden de 9 de julio de 2012, de la Consejería de Turismo y Comercio de la Junta de Andalucía²⁰. A pesar del valor reconocido en distintos inventarios de la Comunidad Andaluza (FARCA, Atlas del Patrimonio Inmaterial), la cencerrería es una actividad artesana minusvalorada.

En el año 2017, el campanillero, ante las necesidades de adquirir una máquina que mejorara el acabado del producto, emprendió la inscripción en el Registro de Oficios Artesanos para optar a una ayuda económica. Dicha inscripción no supone un reconocimiento de los valores patrimoniales de la artesanía, sino una identificación de la actividad económica que desarrolla.

La importancia de la cencerrería en Valverde no radica solo en la pervivencia de esta artesanía en pleno siglo XXI, sino en ser el único testimonio vivo de este gremio en Andalucía. La última familia de campanilleros dedicada profesionalmente a la fabricación de campanillas y cencerros.

²⁰ Esta Zona de Interés Artesanal la integran trece talleres de carpintería, elaboración de zapatos, marroquinería y tapicería, de artesanos inscritos en el Registro de Artesanos de Andalucía. La cencerrería al no figurar en dicho Registro no formó parte de esta actuación de promoción.

BIBLIOGRAFÍA

- ALCALÁ VENCESLADA, A. *Vocabulario Andaluz*. Madrid: Gredos, 1980.
- ALONSO PONGA, J. L. «La cencerrada». *Revista de Folklore*, núm. 21 (1982): 99-103.
- BURILLO MOZOTA, F., y GONZALO VALESPI, A. *La fabricación de la esquila en Mora de Rubielos*. Teruel: Seminario de Arqueología y Etnología Turolense. Colegio Universitario de Teruel, 1981.
- CARO BAROJA, J. «El charivari en España». *Historia* 16, núm. 47 (1980): 54-70.
- CARRERO CARRERO, A. J. «Valverde del Camino». En *Los pueblos de Huelva*. Vol. IV, 1197-1212. Madrid: Agedime, S. L. Editorial Mediterráneo, 1995.
- CASTILLA SORIANO, J. C. «El origen de la feria de mercado de Santiago y Santa Ana en Valverde del Camino a través de un testimonio documental». *Raíces*, núm. 8 (2006): 10-11.
- CASTILLA SORIANO, J. C., y SÁNCHEZ CORRALEJO, J. C. «Las primitivas ferias de Valverde: San Pedro, Santiago y Santa Ana y la primera feria de agosto». *Raíces*, núm. 1 (1998): 6-8.
- DOMÍNGUEZ MÁRQUEZ, F. J. *Dehesas y trashumancia en el Sur. Las fronteras de Andalucía*. Asociación para el Desarrollo Rural de Los Pedroches. ADROCHES, 2008.
- FERNÁNDEZ DE PAZ, E. «Artes populares». En *GEA XXI-Conocer Andalucía*. Tomo 6, 340-375. Sevilla: Ed. Tartessos, 2000.
- FERNÁNDEZ DE PAZ, E. «Cencerrería». En *Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano*. FARCA, 79-85. Sevilla: Consejería de Economía y Hacienda y Universidad de Sevilla, 2004.
- FERNÁNDEZ DE PAZ, E. *Fondo Andaluz de Recuperación del Conocimiento Artesano*. FARCA. Sevilla: Consejería de Economía y Hacienda y Universidad de Sevilla.
- FERNÁNDEZ GARCÍA, J. «Cencerros y esquiles del ganáu ente los vaqueros del Altu Ayer: usos y símbolos». *Lletres Asturianas: Boletín Oficial de L'Academia de La Llingua Asturiana*, núm. 46, (1992): 59-80.
- GARCÍA MARTÍN, P. (ed.). *Por los caminos de la trashumancia*. León: Junta de Castilla y León, 1994.
- GARMENDIA LARRAÑAGA, J. «La artesanía del cencerro en Zubieta». *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, núm. 4, (1970): 127-134.
- GÓMEZ PANTOJA, J. (ed.). *Los rebaños de Gerión. Pastores y trashumancia en Iberia antigua y medieval*. Madrid: Casa de Velázquez, 2001.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, C. «La fabricación de cencerros en Almansa». *Narria: Estudios de Artes y Costumbres Populares*, núm. 27, (1982): 17-19.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, C. *Estudio etnográfico del trabajo del hierro en la Mancha toledana: (herrerros y oficios afines)*. Universidad Autónoma de Madrid, 1989.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, C. «Arte popular en metal». *Narria: Estudios de Artes y Costumbres Populares*, núm. 23-24, (1981): 23-28.
- GONZÁLEZ SÁNCHEZ, J. M. «Cencerras, al borde del olvido». *Contraluz: Revista de La Asociación Cultural Arturo Cerdá y Rico*, núm. 9, (2012): 32-36.
- GRANDÍO DE FRAGA, E., y RODRÍGUEZ RODRÍGUEZ, S. *Mapas sonoros del ganado: El pastoreo tradicional y el sonido de las cencerras en la isla de Gran Canaria* (FEDAC). Gran Canaria: FEDAC. Cabildo de Gran Canaria, 2009.
- IMBULUQUETA, G. «Las cencerradas del día de la víspera de Reyes». *Cuadernos de Etnología y Etnografía de Navarra*, vol. 23, núm. 58 (1991): 265-274.
- LORENZO LÓPEZ, R. M. *Hojalateros, cencerreros y romaneros*. Salamanca: Diputación Provincial de Salamanca, 1987.
- MADOZ, P. *Diccionario geográfico-estadístico-histórico*. Huelva. 1850. Sevilla: Editorial Ámbito, reimpresión, 1987.
- MAÑERO LOZANO, D. «Las cencerradas. Transmisión oral, circunstancias y lógica festiva de un género efímero». *Revista de Dialectología y Tradiciones Populares*, vol. LXXII, núm. 1, (2017): 265-288.
- MUIR, E. *Fiesta y rito en la Europa Moderna*. Madrid: Editorial Complutense, 2001.
- NÚÑEZ ROLDÁN, F. *En los confines del reino: Huelva y su tierra en el siglo XVIII*. Sevilla: Universidad de Sevilla, 1987.
- DE QUINTO ROMERO, M. L. «Familia y trabajo artesano». *El Folklore Andaluz. Revista de Cultura Tradicional*, (5), (1990): 49-62.
- RODERO, E., GONZÁLEZ A., y LUQUE, A., «Las razas bovinas andaluzas de protección especial: berrenda en colorado, berrenda en negro, cardena andaluza, negra andaluza de las campiñas, pajuna y marismeña». En *Las razas ganaderas de Andalucía*. Patrimonio Ganadero. Tomo II, 54-120. Sevilla: Junta de Andalucía. Consejería de Agricultura y Pesca, 2007.
- RODRÍGUEZ GARAY, José, «Algunos usos y ceremonias nupciales de España II», en *El Folklore Andaluz (1882-1883)*, edición conmemorativa del centenario, 204-208. Sevilla: Servicio de Publicaciones del Excmo. Ayuntamiento de Sevilla, 1981.

ROMERO MANTERO. «Los oficios valverdeños en el siglo XIX». *Facanías*, núm. 253, especial separata (1994): I–XIX.

RUIZ ASTIZ, J. «Comunidad y cencerrada en el control de la vida matrimonial: Navarra siglos XVI–XVII». *Memoria y Civilización. Anuario de Historia*, núm. 16 (2013): 175–194.

SÁNCHEZ CORRALEJO, J. C. «Retales de Valverde en las décadas de 1930 y 1940 (II). ¿La economía que venció a la crisis, o la época de las largas vacaciones?» *Facanías*, núm. 500, (2015): 38–49.

SÁNCHEZ CORRALEJO, J. C. «El textil y la talabartería en Valverde del Camino (Huelva) entre los siglos XVIII y XX». *Revista de Folklore, Anuario* (2011): 127–159.

SÁNCHEZ MARCOS, M. (2002). Pervivencia de la cencerrería en Salamanca. *Revista de Folklore*, (262), 125–144.

SÁNCHEZ ROMERO, A., y JIMÉNEZ URBANO, J. «Un carillón de Cencerros». *El Bermejino*, (1990): 10–11.

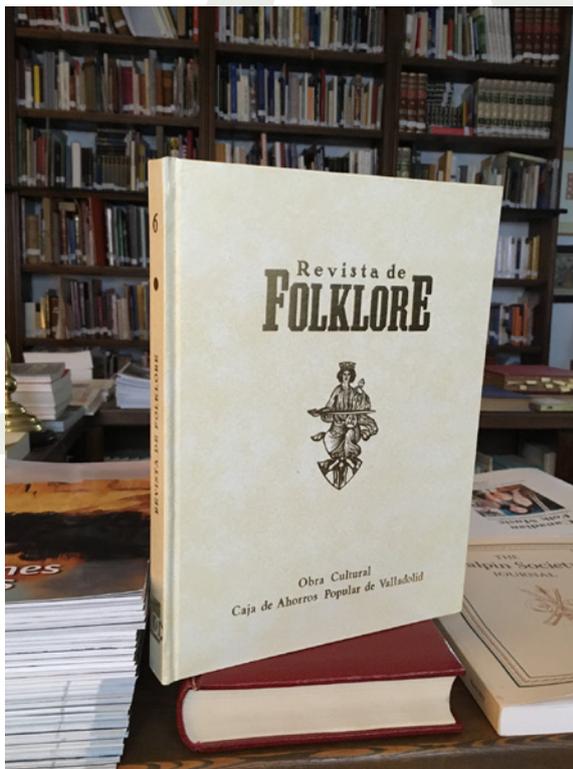
SERVETO AGUILÓ, P., y SEISDEDOS ROMERO, J. M. *Artesanía de Huelva*. Huelva: Diputación Provincial de Huelva, 1992.

USUNÁRIZ GARAYOA, J. M. «El lenguaje de la cencerrada: burla, violencia y control de la comunidad». En *Aportaciones a la historia social del lenguaje: España, siglos XIV–XVIII*, editado por R. García Bourrellier y J. M. Usunáriz Garayoa, 235–260. Madrid: Iberoamericana Vervuert, 2006.

CÓMO SE HACE LA REVISTA DE FOLKLORE

Luis Vincent

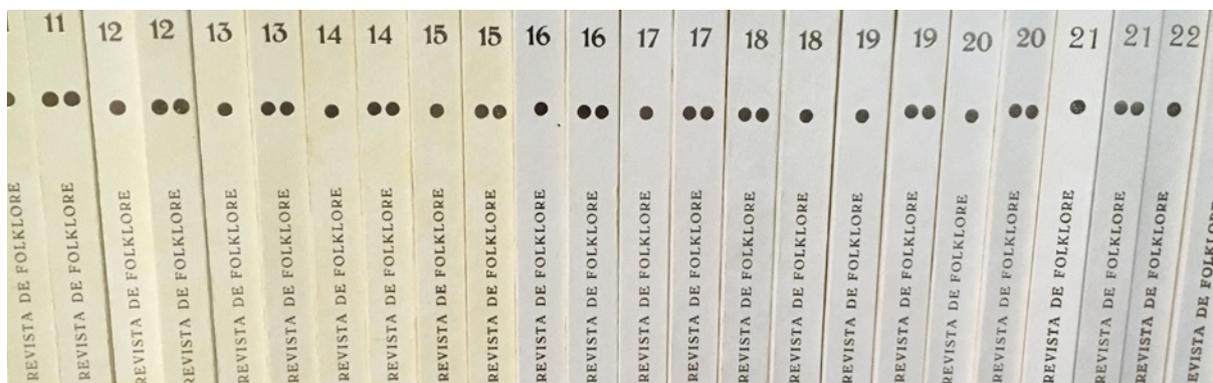
A finales del año 2020 se han cumplido 40 años desde la publicación del número 0 de la Revista de Folklore, y en este año 2021 se cumplen 10 años desde que la Revista tomó el camino de la publicación digital para garantizar su continuidad.



A partir del número 349 de Revista comenzamos una nueva etapa donde la Fundación Joaquín Díaz asumió de forma independiente la edición y publicación de todos los números en formato digital, con las ventajas e inconvenientes que esto conllevaba.

La desaparición del formato impreso supuso una evidente pérdida para el público suscrito a la Revista, mucho del cual deseaba coleccionar los ejemplares en su biblioteca personal encuadernados con las tapas duras que, en su momento, se ofrecieron. Pero el paso a la edición digital ha presentado importantes ventajas:

- La llegada del color, que ha permitido que muchos de nuestros colaboradores se hayan decidido a incluir gráficos y fotografías para apoyar sus artículos, dando otra dimensión al contenido de los mismos.
- La eliminación del límite de páginas, que nos permite una generosa flexibilidad para adaptarnos al cambiante volumen de artículos recibidos, aumentando o disminuyendo las páginas por revista según sea necesario y, así, dar cabida a todos nuestros colaboradores.



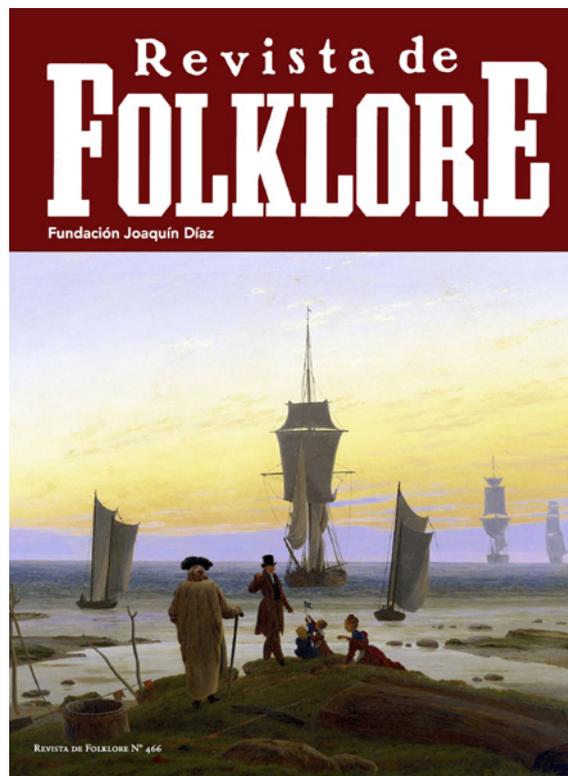
- Y lo principal y más interesante desde el punto de vista editorial: La difusión de la Revista. Donde antes era una edición impresa limitada a unos pocos cientos de suscriptores, ahora contamos con una lista de correo de casi dos mil suscritos directos, más miles de consultas en la web de la Revista y descargas del ejemplar digital que está disponible para cualquier persona que lo desee.

La página web de la Revista de Folklore se ha convertido en un lugar de referencia para cualquier consulta de corte etnográfico, antropológico y de temáticas relacionadas con el folklore. Su presencia en la red se ha visto favorecida por la diversidad de temas que afrontan nuestros colaboradores, y, con la indexación referenciada de forma muy precisa en los descriptores web, los principales buscadores sitúan en primeros lugares la presencia de la Revista cuando se acude en busca de términos relacionados con la etnografía y la tradición.

Todo esto es posible gracias a una completa base de datos online, con más de 3.400 artículos aportados por más de 700 colaboradores, número que se incrementa continuamente pues no dejan de acudir a la Revista nuevos interesados en publicar sus estudios en el amplio campo del folklore. La creciente difusión de la Revista en el mundo hispano-hablante favorece el aumento de colaboradores, pues sigue creciendo el número de visitas a la web de la Fundación Joaquín Díaz y, en particular, al apartado de la Revista.

Procesar todo este volumen de información es una tarea que requiere perseverancia y atención personalizada.

Usualmente recibimos mensaje por correo electrónico por parte de los posibles nuevos colaboradores, que pueden acudir al enlace de contacto con la Fundación <info@funjdiaz.net> con el fin de interesarse por las condiciones para publicar. Nuestra respuesta procuramos que sea en un plazo breve, de uno a cuatro días, y animamos a la persona interesada a consultar



Portada del número 466 de la Revista de Folklore.
diciembre de 2020



NORMAS RELATIVAS A LOS TEXTOS ENVIADOS PARA SU PUBLICACIÓN

Dirige la Revista de Folklore: Joaquín Díaz
Producción digital, diseño y maquetación: Luis Vincent
Todos los textos e imágenes son propiedad y son responsabilidad de sus autores
Fundación Joaquín Díaz - <https://funjdiaz.net/folklore/>
ISSN: 0211-1210

REVISTA DE FOLKLORE

nuestro documento con normas orientativas de publicación, normas que no pretendemos que sean obligatorias pero que proponemos para normalizar mínimamente los escritos con criterios de publicación documental.



La respuesta suele ser casi unánimemente positiva, pues en poco tiempo solemos recibir los artículos, e imágenes en su caso, que nos envía nuestro nuevo colaborador con la buena voluntad de la aportación voluntaria y desinteresada. Todo este proceso queda obviado cuando se trata de autores ya conocidos por la Revista, que suelen enviar sus artículos de forma directa bien conscientes de los plazos de edición y normas de publicación que seguimos. Siempre agradecemos los nuevos envíos, pues todo documento de investigación es valioso y aporta nuevos conocimientos al saber colectivo.

Solemos tener un plazo de 4 a 5 meses entre recepción y publicación de artículos, pues habitualmente hay un volumen de documentos pendientes de publicar que nos permitiría mantener la Revista en activo aunque no se recibiese ningún artículo nuevo durante varios meses. Pero no se ha dado el caso. La Revista de Folklore tiene una afluencia continua de nuevo material escrito, nunca se ha dado la circunstan-

cia de que no tuviésemos contenido disponible, lo que habla del interés que despierta y la continuidad y vocación de nuestros colaboradores.

Los artículos solicitamos que sean enviados digitalmente en MS Word u OpenOffice, al ser los procesadores de texto más comunes. Nuestra herramienta de trabajo suele ser un equipo Apple Macintosh iMac, no particularmente reciente pero perfectamente adecuado para la edición. En este equipo tenemos instalada una versión oficial del software de maquetación profesional InDesign de Adobe. También contamos con un equipo Apple MacBook Air algo más moderno y que, con el mismo software, nos permite seguir trabajando cuando estamos fuera de la Fundación. Las imágenes se procesan con el software de licencia pública Gimp (GNU Image Manipulation Program), herramienta bien considerada en el ámbito gráfico y que nos permite hacer las mínimas adaptaciones que puedan ser necesarias.

Pero nuestro criterio es mantener los artículos, tanto los textos como las imágenes, tal cual han sido enviados para reflejar de la manera más personal el espíritu con el cual lo ha creado su autor. Los orígenes diversos de nuestros colaboradores dan pie a formas de expresión muy diferentes, y creemos que las peculiaridades idiomáticas o diversidades culturales también aportan conocimiento y datos valiosos sobre el origen de los estudios y de quienes los realizan.

Según han sido recibidos los artículos procuramos darles salida de forma secuencial en cada ejemplar de la Revista, tan solo procurando no repetir autores en números sucesivos salvo que sean capítulos del mismo artículo. Así se favorece la mayor diversidad y se da cabida a nuevos contenidos. Con el tiempo todos los artículos acaban por ser publicados.

Adobe InDesign es una herramienta eficaz que, por encima de todo, permite un control tipográfico muy preciso. Cada artículo es procesado de forma independiente sobre un formato de revista predefinido, procurando

siempre respetar la idea que nos trasmite la lectura previa del artículo, la cual nos da un criterio de maquetación adecuado para la colocación de imágenes y el ritmo de párrafos.

Una vez maquetados de 5 a 10 artículos, dependiendo de su extensión y buscando un número total de 70 a 100 páginas por revista, generamos un índice de contenidos con títulos y autores, y establecemos un orden que suele venir definido por su fecha de recepción. La excepción suele ser el primer artículo de cada número de la Revista, que puede estar relacionado con la temática tratada en la «Carta del Director» que Joaquín Díaz aporta para cada nuevo ejemplar.

Durante un mes, y compaginando la maquetación de la Revista con el trabajo habitual en la Fundación –edición y publicación de libros digitales e impresos, mantenimiento y nuevos contenidos para la página web y otras labores relacionadas con la difusión de los fondos de la Fundación–, vamos dando forma definitiva al número a publicar a finales de mes.



Nuestro director selecciona una portada que, casi siempre, es alusiva al tema tratado en «Carta del Director», y se aplican los hiperenlaces en índice que permitan dirigir cada título a su artículo correspondiente. Paralelamente, y cuando los textos de los artículos ya están colocados en maqueta, se incorporan en formato de texto puro a la base de datos online de la Revista, con el objetivo fundamental de favorecer su indexación por parte de los robots de búsqueda de los principales buscadores web y aumentar su visibilidad en la red. Estos textos puros, sin imágenes y sin maquetación, también pueden ser leídos online, permitiendo su

consulta en equipos con un ancho de banda limitado, pero siempre ofreciendo como versión completa el archivo PDF donde se podrá disfrutar de todo el contenido del número de Revista.

El archivo PDF definitivo se exporta directamente desde Adobe InDesign, con una calidad de imágenes de 150 a 200 puntos por pulgada, suficiente para su visualización en pantalla y con un tamaño de archivo manejable para su descarga. El mantener el resultado final en formato PDF tiene el objetivo de ser lo más compatible posible, además de permitir su lectura en todo tipo de pantallas e, incluso, poderse imprimir en hojas A4 si lo desea el lector.

Revista de Folklore 2020 2019-2010 - 2009-2000 - 1999-1990 - 1989-1980 - Fundación Joaquín Díaz

Si desea contactar con la Revista de Folklore puede hacerlo desde la [sección de contacto de la Fundación Joaquín Díaz](#) >

Año 2020
Revista número 466 en formato PDF



Revista de Folklore 466

Sumario.

En el camino.
DÍAZ GONZALEZ, Joaquín

La escala de las Edades del Hombre, una alegoría del camino hacia la muerte. Segunda parte: siglos XVIII-XX.
MARTIN CRIADO, Arturo

Arguedas: «El antropólogo con alma de poeta, que recaló en Sayago y Aliste en 1958».
JAMBRINA LEAL, Alberto

La heráldica de la Casa Botines (León).
DIEZ PASCUAL, José Luis

Historia de San Sebastian y de nuestra fiesta en su honor.
DURAN MACARRILLA, Fidel

Creencias en torno a la tormenta en el municipio de Quintana del Marco (León).
DE LAS HERAS ALIJA, Jose Luis

Las coronas de Reyes. Un rito ancestral del Baile de Reyes en la huerta de Murcia.
LUJAN ORTEGA, María / GARCIA MARTINEZ, Tomás

Elementos entregados «a favor del tesoro público» por algunos pueblos segovianos en época de la Guerra Civil Española: Joyería tradicional.
GARCIA GARCIA, Antonio A.

Restaurar orden de las columnas | Mostrar: Fila de inicio: 0 | Número de filas: 30 | Cabeceras cada: 100 | filas

Ordenar según la clave: Ninguna

+ Opciones											
ID	NUM	Grupo	AN	TOMO	AUTOR	ARTIC	PAGS	TEXTO			
	4660	466	0	2020	40	NULL	Sumario	2	En el camino ...		
			4661	466	0	2020	40	DÍAZ GONZALEZ, Joaquín	En el camino	3	En diciembre del año 1980 dio comienzo una singula...
			4662	466	0	2020	40	MARTIN CRIADO, Arturo	La escala de las Edades del Hombre, una alegoría d...	4-35	<p>1. Estampas de la escala de las edades en la Es...
			4663	466	0	2020	40	JAMBRINA LEAL, Alberto	Arguedas: «El antropólogo con alma de poeta, que r...	36-55	<p>El próximo 18 de enero de 2021 se cumplirán 110...
			4664	466	0	2020	40	DIEZ PASCUAL, José Luis	La heráldica de la Casa Botines (León)	56-62	<p>1. Introducción.</p><p>La construcción de este ...
			4665	466	0	2020	40	DURAN MACARRILLA, Fidel	Historia de San Sebastian y de nuestra fiesta en s...	63-66	<p>San Sebastián es hijo de un militar, nace en el...
			4666	466	0	2020	40	DE LAS HERAS ALIJA, Jose Luis	Creencias en torno a la tormenta en el municipio d...	63-66	<p>Quintana del Marco y Genestacio de la Vega form...
			4667	466	0	2020	40	LUJAN ORTEGA, María / GARCIA MARTINEZ, Tomás	Las coronas de Reyes. Un rito ancestral del Baile ...	71-78	<p>La huerta de Murcia se circunscribe a la zona n...

También incorporamos en los últimos años el formato a doble columna con el objetivo de facilitar la lectura en pantallas pequeñas, teléfonos móviles o tabletas de pequeño tamaño, y favorecer el acceso desde cualquier lector electrónico.

Finalmente, y una vez disponible el archivo PDF online, así como cada artículo exportado por separado en la base de datos, se incorporan en otra tabla de contenido los nombres de los nuevos autores y se actualiza el índice web de la Revista para que aparezca el nuevo número en primer lugar. También añadimos en nuestra web la noticia de un nuevo número disponible.

Y como trabajo colateral, pero también laborioso, realizamos un *mailing* informativo a nuestra lista de correo donde, paralelamente a la publicación del número mensual, enviamos un listado de los artículos disponibles, con su correspondiente enlace al texto web, imagen de portada de la nueva revista y enlace de descarga directo para el archivo PDF, que es, en definitiva, el producto completo y de interés para el lector. Por nuestra parte no utilizamos ningún

servicio de *mailing* comercial, los cuales incorporan seguidores personalizados para crear estadísticas de consulta, y que pueden realizar listados de direcciones de correo susceptibles de ser vendidos para actividades comerciales. Nuestro criterio es realizar el *mailing* directamente a cada dirección de correo de nuestra lista para que ningún servicio externo comparta y pueda copiar esas direcciones.

Para completar esta descripción del proceso de creación de la Revista de Folklore, no podemos dejar de señalar nuestro agradecimiento a nuestros queridos colaboradores, el auténtico corazón de la publicación que, sin ellos, no existiría. Con muchos de ellos ya nos une una relación de años, con algunos de forma personal y, con todos, en una continuidad de correos donde se establece un contacto directo –aunque no nos conozcamos en persona– que da la medida de las personas y de su generosidad, personas que aportan su formación, su estudio y su magnífico trabajo para aumentar el volumen de la información puesta a disposición del conjunto de la cultura y el saber.



Revista de **FOLKLORE**

Fundación Joaquín Díaz

funjdiaz.net

