

LA COMARCA VITIVINÍCOLA DE CIGALES: VIÑEDOS, BODEGAS Y VINOS

25 AÑOS DE LA D.O. CIGALES



Edita: Consejo Regulador de la D.O. Cigales.

Coordinador de la obra: Julio Fernández Portela.

© De los textos, sus autores.

© Fotografías: Autores, ayuntamientos y bodegas.

© Imagen de portada: J.M. Arévalo Riera.

© Imágenes portadillas: J.M. Castilviejo, Jesús Chico.

Déposito Legal: DL.VA 847-2016

I.S.B.N.: 978-84-617-6503-4

Imprime: Cargraf Impresores

Hablando con el vino. Un paseo a través del tiempo con las gentes de la Denominación de Origen Cigales

Mercedes Cano Herrera
mcanohe@gmail.com

INTRODUCCIÓN

...que admirábamos toda la belleza de su hosquedad, de sus colores terrosos, de sus ásperos caminos, de sus chopos y sus mimbreras, de sus rincones umbrosos, más gratos por breves, por pequeños, entre las torrenteras y los serrijones; que sentíamos de modo tan inefable a esta nuestra Castilla (Herrera, 1942).

Estas palabras escritas por mi abuelo sobre su Soria natal en 1942, nueve años antes de mi nacimiento, pueden perfectamente aplicarse a estas tierras de vino, a sus gentes, a sus paisajes y vivencias.

Hace ya tiempo me invitaron unos amigos de mi hermano pequeño a dar una conferencia en Cigales. No recuerdo el tema, pero sí que era por la noche y el escenario una discoteca, así como que solamente estábamos los organizadores y nosotros y que me obsequiaron con algo que seguramente, dada su juventud, les había supuesto un sacrificio para escotar entre todos y poder adquirirlo; un pequeño tiesto con un cactus, detalle que agradecí tanto que aún lo recuerdo. Este fue mi primer contacto con las tierras de Cigales.

Poco a poco esta relación se ha ido estrechando y hace ya 27 años me trasladé a Trigueros del Valle, donde en la actualidad vivo, lugar que me ha enseñado a amar este terruño que se eleva en sucesivas terrazas desde el Pisuerga hasta besar las estribaciones de los páramos de Torozos. La tierra donde los atardeceres son precedidos por un gran revuelo organizado por los pájaros que se retiran a dormir para ceder la noche a murciélagos, lechuzas, autillos y búhos, seguido por un tenue silencio mientras el sol se esconde, para devolver después la algarabía multiplicada, como si todas las aves se hubieran puesto de acuerdo en admirar la puesta con

* Profesora del Dto. de Prehistoria, Arqueología, Antropología Social y Ciencias y Técnicas Historiográficas. Facultad de Filosofía y Letras. Universidad de Valladolid. Pza. del Campus s/n. 47011. Valladolid.



las bocas abiertas sin poder piar, para tratar de recuperar el tiempo después con gran entusiasmo despidiendo al astro rey hasta el día siguiente.

Julio, un amigo de estas tierras me ha pedido un artículo. De bien nacida es ser agradecida, por lo que quiero que vaya por delante mi reconocimiento tanto por la fe depositada en mí para este menester como por su paciencia para aguardar a que pudiera encontrar el tiempo de escribir con gusto estas líneas. Porque lo que se escribe por obligación y lo que se hace disfrutando nada tienen que ver; y nunca quisiera tener que escribir sin placer, por compromiso.

No será un artículo al uso sino un ensayo, un paseo por estos pagos a través del que pretendo tan solo devolver un poco de lo que sus habitantes y ellos mismos me han deparado, haciendo parada y fonda en Trigueros, el pueblo del que soy vecina. No se entienda esta decisión como un desprecio a los demás lugares, sino como la humildad de reconocer que no debo de hablar sino de lo que mejor conozco.

PAISAJES Y SENSACIONES

Hace unos años describía estas tierras en una obra sobre el mundo mitológico (Cano, 2007: 14):

... las amplias tierras “de pan llevar”, de amplios horizontes, con sus dorados océanos estivales, su mosaico de pardos, rojos y verdes y su cielo azul porcelana. Tierra de grandes contrastes, que hiela el cuerpo en invierno y le reseca en verano. Extensos pinares, solitarios “árboles guía” o cintas verdes que indican la presencia de agua o de caminos en el paisaje. Suelo duro y reseco, que pide agua y cruje bajo el zapato. En el estío, canciones de chicharras y grillos, balidos de ovejas y noches iluminadas por las luciérnagas. Manadas de tímidas ciervas, que se introducen en los sembrados con sus cervatos. Jabalíes que hozan el suelo buscando las sabrosas setas y trufas. Zorros avispados y tímidos conejos y liebres. Filas y filas de laboriosas hormigas. Paso sigiloso de culebras y lagartos. Vuelo majestuoso de las rapaces. Largos inviernos de frecuentes nieblas y profundos hielos. Amplios ríos que se deslizan quedos, mimetizándose con el paisaje gracias al color prestado por las tierras que arrastran.

Estos sonidos y este paisaje físico, al que hemos de añadir los campos de vides que se extienden en pequeñas lomas a menudo sobre un suelo de cantos; o los de cereal que, mecido por el aire, se agita suave o brusco, como si de un mar verde que tiene prisa por convertirse en dorado se tratara. Estos paisajes, digo, vienen acompañados de olores a ozono y tierra mojada tras las tormentas, o a polvo reseco en pleno verano. De la sensación del calor que reseca la nariz y quema el rostro y los brazos en el estío y el frío que los hiela en invierno. Del aire que nos trae en primavera aromas a hinojo, romero, tomillo y, en ocasiones, al estiércol con el que los agricultores abonaron y abonan sus tierras y nos agujijonea con finos alfileres levantando el vello de los brazos y poniéndonos la “piel de gallina” o hace rodar los cardos corredores en invierno.

Es este paisaje el que ha dado lugar a estas gentes y a la forma en que han decidido encajar en él, sobrevivir y formar parte de esta geografía humana, de estos grupos sociales de los que nos ocupamos y que en ningún caso se pueden considerar como “informantes”, sino como vecinos, amigos o compañeros de vivencias.

GENTES, ECONOMÍA Y RELACIONES SOCIALES EN TIERRAS DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CIGALES

Privacidad, espacio doméstico y familia

Privacidad y espacio doméstico

Como todo buen edificio, este paseo por la vida de nuestros pueblos ha de comenzar a construirse por la base; y en este caso el asiento de las relaciones sociales y de la economía son, sin duda, la familia y el espacio doméstico. No se limita dicho espacio a la casa, sino que es la suma de todos los entornos donde se desarrollan la vida, las relaciones sociales y las actividades de las familias de nuestra tierra.

Hasta el siglo XVI apenas se tenía el concepto de privacidad. No ocurría tan solo entre las gentes más humildes, sino que era así mismo habitual en monasterios, castillos y grandes caseríos, donde apenas se contaba con lugares donde escapar a la mirada del resto de la comunidad. En las zonas rurales va a seguir más tiempo desarrollándose gran parte de la vida en la calle, llegando la costumbre hasta nuestros días.

La casa no es un espacio cerrado, sino abierto a vecinos y amigos y continuado en los asientos que se sacan o están en la calle, en las reuniones en la plaza, las bodegas, las tierras de labor y las vías y caminos del pueblo. Podemos decir que la casa es *la unidad estructural de elementos multifuncionales, donde se centran los elementos integrantes del espacio doméstico y cuya misión principal es el desarrollo de la vida social y familiar. En ella la vida se integra sin solución de continuidad.* (Cano, 1997). Se trata de una unidad socioeconómica que no se identifica solo con un edificio, sino también con un nombre, una familia, un apodo, una historia, unos bienes muebles e inmuebles, incluidos objetos y animales domésticos. *La casa está viva, tiene su propia historia, que todo el grupo social conoce. La vida diaria abarca muchos aspectos, y cada campo tiene sus protagonistas y sus comparsas: mujeres y hombres; niños, jóvenes, maduros o ancianos, se reparten los trabajos* (Cano, 2004).

Familia

- Concepto de familia

En este espacio doméstico se desarrolla el núcleo básico de la unidad familiar en nuestra tierra. El concepto de familia tradicional nunca coincide exactamente con el asignado ni por la legislación civil ni por la Antropología del Parentesco, sino tan solo con el derecho consuetudinario, aquel que las gentes van tejiendo con sus propias vidas dando mayor peso a lo legítimo que a lo legal.



En las tierras que nos ocupan, además de la familia legítima que consta en los registros civiles y es importante a la hora de herencias, funerales, entierros y repartos, existe otra, a menudo mucho más trascendental. Podría definirse como un subtipo de “familia extensa” compuesta tanto por los miembros de derecho como por algunos otros, en ocasiones más significativos para el grupo social, y que tienen una fuerte presencia en el vivir cotidiano. Son “hermanos de leche”, vecinos, criados, padrinos, “quintos”... , que forman parte real y tangible de otra clase de linaje, que comparten los derechos y deberes habituales del parentesco pero sin relación genética conocida y que a menudo ni siquiera ocupan el mismo espacio doméstico.

El trato de “tía/o”, siempre hizo referencia a las personas casadas, o con un fuerte prestigio personal y avanzada edad. Pero si era precedido por el artículo posesivo se refería al parentesco. Cuando uno de nuestros vecinos *“te presenta a alguien como su primo/a, tío/a, en realidad puede estar hablando de un parentesco de cuarto o quinto grado. Quizás, las retatarabuelas fueran primas, o hermanas de leche, o, simplemente, se hubieran criado juntas. Sin embargo, obliga tanto como uno en primer grado; y si alguno de los componentes del grupo tiene que desplazarse fuera de su municipio, se aloja -o, al menos, come- siempre que puede en casa de algún pariente”* (Cano, 2004: 102).

- Estructura de la familia tradicional

Nuestra familia tradicional se estructura en grupos de edad, género y estado civil, entretejiéndose en cada uno de ellos los diferentes parientes para señalar los papeles, espacios y tiempos que les corresponden. Estos grupos, firmemente establecidos, marcan los campos de acción de cada miembro en el trabajo solidario para salir adelante económicamente y mantener un puesto en la escala social de la comunidad. Esta estructura ha ido cambiando lentamente su esencia y los papeles a partir de los años 70 del S. XX, con una importante aceleración desde la década de los 90.

- Grupos de edad

Los grupos de edad son, con los de género, uno de los puntales del funcionamiento de las familias de la Europa Tradicional y, por ende, de nuestra tierra. El respeto de los menores hacia sus mayores y el acatamiento de todas sus decisiones forman parte del acervo de la tradición. Las relaciones intergeneracionales y la distribución de las familias según las edades era una de las columnas básicas de la constitución de las familias tradicionales, que se imbricaba con otros, como el género. Por ello, éste será el apartado tratado con mayor extensión.

Tenemos un primer grupo, el de los niños, que no tenía voto en las decisiones y que se limitaba a realizar las tareas que se les encomendaban y a aportar su ayuda para los recados y pequeñas tareas familiares. Su nacimiento llenaba de regocijo; pero era tan frecuente la muerte temprana que a menudo las madres procuraban

no encariñarse con ellos hasta que ya les veían salir adelante. El tifus en 1880 o la viruela en 1883 son algunos de los azotes que sufren los niños, con el sarampión, la difteria y la desnutrición.

La infancia hasta los años 50-60 del siglo XX fue de extrema dureza. Los pequeños tenían que ayudar en el campo y en la casa. Si no había suficiente con el trabajo de los adultos, o faltaban el padre o la madre, ellos dejaban la escuela para ir al campo donde araban, hacían manojos, iban a la remolacha, segaban, trillaban, beldaban, la vendimia... es decir, trabajaban como un adulto más. Y si el hambre apretaba a menudo no había más que unas patatas metidas en el rescoldo y unos tragos de agua.

Cuando salían de la escuela (los que podían hacerlo) iban corriendo a su casa, donde besaban la mano primero a sus padres y a continuación a cuantos adultos hubiere en ella. Y la merienda que les esperaba, si la había, era un trozo de pan con media naranja.

Y también jugaban con lo que tenían a mano; titos de aceitunas, alfileres, clavos, tapas de cajas de cerrillas (“santos”), chapas, canicas, tabas, comba, pañuelo... y al corro o a correr y esconderse por el pueblo para que los buscaran (“Los tres navíos”: *tres navíos van por el mar y otros tres los van a buscar*)¹.

Pero si había una fiesta especial para los niños, era “Matar la Vieja”, que se celebraba 14 días después del miércoles de ceniza: ese día no había escuela, los padres se acercaban al pueblo para poder estar cerca de sus hijos y las madres les repeinaban para salir a pedir el aguinaldo por todo el pueblo con esta canción:

*A la vieja remolona la quedaron sin corona;
a la puerta de la escuela, la quitaron media muela;
y a la puerta del corral, la acabaron de matar;
saca huevos de gallina o dinero de ese bolso,
o tocino o longaniza y se acaba este responso;
Denos el aguinaldo para esta tarde merendar
Que la pobrecita vieja está cansada de hilar,
A la puerta de la escuela la acabaron de matar.*

Las chicas hacían una vieja de papel y los chicos un viejo al que le vestían con unos pantalones, una chaqueta y una gorra ya desechados que rellenaban de paja. Cuando se encontraban, los chavales apaleaban a la vieja tratando de “matarla”.

Con los productos conseguidos, las madres les hacían una tortilla. Los adolescentes se iban a comerla a la Higuera, situada entre Trigueros y Cubillas y los pequeños se iban a degustarla a las eras con sus progenitores. Al finalizar el día, todos confluían en la plaza.

¹ Información personal de Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle



Niñas y niños prestaban ayuda habitualmente en el cuidado de los animales y hacían los recados para llevar y traer todo tipo de encargos de la tienda, el huerto o alguna casa de vecinos o familiares. A medida que crecían, las niñas iban ayudando más en casa y con los hermanos pequeños, mientras que los niños lo hacían en las labores agrícolas y el cuidado de los animales.

Apenas terminada la infancia, pasaban a un segundo grupo, el de “mozos” y “mozas” que, en la familia tradicional, no tenían apenas tiempo para esto que nosotros llamamos adolescencia. La primera -y secreta- menstruación para las chicas, y el sorteo de quintos, con la “metida a mozo” para ellos, marcaba el fin de la escuela y el cambio de su papel en la familia, aunque seguían sin tener voto en las decisiones. Ese momento no llegaría hasta la vuelta del servicio militar para los varones o el matrimonio, para las mujeres. Sin embargo, su contribución al trabajo de la unidad familiar era de mayor responsabilidad.

Como hemos dicho, el comienzo de esta etapa venía marcado para las mujeres por la primera menstruación; pero, al contrario que con los varones, no había ninguna celebración que marcara el paso de una etapa del ciclo vital a otra. Era un comienzo de ciclo que ni siquiera se podía mencionar delante de extraños, especialmente si eran hombres. Muchas de ellas ni siquiera sabían lo que les ocurría, lo que les llevaba a ocultarse y preocuparse, lavando en secreto los faldones de la camisa en algún lugar alejado del resto de las lavanderas; hasta que alguna lo descubría y se lo decía a la madre para que hablara con ella. A partir de ahora el cambio de vida era completo. El fin del aprendizaje en la escuela (las que habían podido ir hasta entonces) iba acompañado por el comienzo de otro intensivo, destinado a convertirla en la esposa y madre que su sociedad requería. Estos años en los que la rebeldía y el inconformismo son las características de los adolescentes modernos, no tenían el mismo signo en la familia tradicional que nos ocupa. La joven es considerada a partir de este momento una moza casadera y ha de prepararse para el matrimonio. En esta preparación serán esenciales el perfeccionamiento de sus conocimientos de las tareas domésticas así como la elaboración del ajuar que llevará y que le aportará cuanto necesita para comenzar la vida de casada: bienes materiales y conocimientos considerados esenciales en las labores de aguja.

El caso de los varones en las familias tradicionales ha sido siempre completamente diferente. Como en casi todas las españolas, los hombres han sido los protagonistas del mundo exterior por lo que el ritual de cambio de etapa del ciclo vital no tenían nada que ver con la fecundidad -aunque les daba el “derecho” a tener novia- sino con una salida al “mundo exterior”, que les devolvería al seno de su sociedad con los conocimientos necesarios para poder ejercer este protagonismo fuera del hogar. Es un ritual con alejamiento del núcleo social, aprendizaje y vuelta a su sociedad ya como adulto que está preparado para contraer matrimonio y sacar adelante a una familia. Este ritual es la “mili”; el servicio militar.

El comienzo, denominado en las sociedades tradicionales de nuestro país “metida a mozo”, solía coincidir con los dieciséis años, momento en que se les llamaba a filas; aunque en ocasiones tenía lugar poco antes. Durante todo ese

año, en todas las sociedades tradicionales gozaban de unas prerrogativas que no dudaban en aprovechar y que les permitía -al contrario que a las mozas- dar rienda suelta a sus instintos adolescentes. Constituían un grupo social que iba a tener gran importancia a lo largo de toda su vida. Eran los “quintos del año” y a ellos se les encargaban la realización de algunas tareas comunales, al tiempo que se les reconocían una serie de derechos adquiridos, lo que les permitía ser tratados con gran permisividad al cometer algunos desmanes en sus celebraciones.

A partir de este momento, niñas y niños, abandonan la niñez, con sus juegos, trajes y peinados, y se convierten en mozos. Tendrán menos ocasiones de estar a solas, pero las buscarán con mayor ahínco (Cano Herrera, 2002: 33)

Uno de estos momentos era el baile. Como en el resto del país los curas tronaron desde el púlpito contra el “baile agarrao”. A veces los mozos acompañaban a las chicas hasta la puerta de casa, pero sin entrar hasta haber formalizado noviazgo ante los padres de la joven.

El comienzo de esta etapa tenía lugar cuando ambos jóvenes comenzaban a apartarse del resto del grupo para tener una cierta intimidad; acto del que todo el grupo social se daba cuenta, aunque no se demostraba hasta que ellos se dejaban ver en público. Era este momento, auténtica antesala del matrimonio y de la formación de un nuevo grupo familiar, un periodo largo y habitualmente dividido por el servicio militar del mozo. Por ello comportaba un gran peligro por lo que el comportamiento de la pareja y de sus familiares estaba perfectamente pautado, además de procurar por todos los medios no tener ningún hijo antes de la partida del joven.

En cualquier caso, el noviazgo ha sido siempre un asunto serio, pues comprometía no sólo el futuro de ambos jóvenes y de su familia, sino también las relaciones de vecindad y la economía dentro de la sociedad en que vivían (Cano, 2002: 36)

Como en toda la Península, había dos tipos de noviazgo: el aceptado por la familia, con el beneplácito implícito de los padres, y el realizado en contra de la voluntad paterna. Era el primero el que convertía al novio en miembro de la familia de la joven y viceversa.

El momento de la aceptación del noviazgo formal, que abría al mozo las puertas de la casa de su novia (siempre bajo la atenta mirada de los padres) era el comienzo de un periodo en el que tenían que evitar todo lo posible estar a solas, hasta el momento en que la petición formal y el contrato de boda hicieran dar un giro a la situación.

Si la novia o el novio no eran aceptados por los padres, o bien se resignaban y lo aceptaban, o bien realizaban el depósito de la novia en casa del cura quien, a su vez, lo hacía en la de alguna mujer de probada rectitud moral y de gran devoción que aceptara guardar a la novia hasta el día de la boda.

La vuelta de los mozos de la “mili” marcaba un nuevo periodo, el de los jóvenes, que ya tenían que prepararse para el matrimonio y que pasaban a tener responsabilidades de mayor peso. Era la antesala del estado adulto.



El cambio de estado de soltero a casado y la admisión de ambos en el grupo de adultos tenía que pasar necesariamente por otra ritualización: El matrimonio, precedido por el contrato matrimonial; ambos imprescindibles para dar sólidos cimientos sociales y económicos a la formación de una nueva familia, y garantizar su continuidad y estabilidad como miembro del grupo social y como institución que permita el nacimiento y crianza de los hijos.

Algo de tanta importancia social, que iba a afectar a la vida de toda la comunidad, era un asunto de toda la sociedad. La primera parte, el contrato -que establecía las bases económicas sobre las que había de fundarse la nueva familia- era realizado únicamente entre las familias de los contrayentes; pero la segunda, el matrimonio, tenía que ser un testimonio público.

Una vez casados formaban ya parte por derecho propio del grupo de adultos y comenzaba un nuevo periodo, que venía marcado por nuevas obligaciones y derechos dentro de su grupo social y por el establecimiento de unos nuevos vínculos familiares con la familia del otro cónyuge. Ya no estaban bajo la autoridad de sus padres ni compartían sus tareas, derechos y obligaciones sociales y económicas -aunque a menudo el primer año seguían yendo a comer y a ayudar a casa de unos u otros progenitores- Eran miembros de pleno derecho de la sociedad que aportarían hijos, nuevos vecinos que formarían parte de la comunidad.

A partir de ahora, se esperaba que los niños comenzaran a llegar y volviera a formarse el grupo social familiar, con un trasplante de poderes igual al de los originarios de los jóvenes. En la familia tradicional a menudo la importancia de la mujer dentro del núcleo social ha venido dada por su papel de madre. Sin embargo, lo importante para el papel dentro de la familia y del grupo vecinal eran la rectitud moral y la solidaridad vecinal, que eran marcadas -como hemos visto- con el apelativo de "tía" o "tío" concedido por el grupo social.

Cuando los hijos eran adultos o se independizaban constituyendo sus propias familias, empezaba la siguiente etapa, la de la ancianidad. Y los ancianos tenían (y tienen) gran importancia en nuestra sociedad.

A menudo el matrimonio anciano ha repartido parte de sus bienes entre su prole. Especialmente a través de los contratos matrimoniales. Pero se ha quedado con lo suficiente para vivir, contado además con las aportaciones a que tiene derecho como vecino.

Cuando vivían en casa propia, separados de los hijos, éstos seguían acudiendo a menudo a su antiguo domicilio. En un primer momento a comer. Después, a medida que los padres envejecían, a ayudar en las tareas que precisaran de una fuerza y un trabajo excesivo para ellos. Y ellos acudían al domicilio de éstos a ayudarles en sus tareas y a estar con los nietos. Seguían mandando en su casa, pero los hijos ya tenían opinión propia.

Cuando iban llegando los niños a menudo pasaban más tiempo en casa de los abuelos que en la de los padres, ya que las abuelas solían cuidarlos mientras

sus hijos e hijas se encontraban trabajando en el campo. Ellos eran los transmisores de los conocimientos tradicionales y quienes les contaban cuentos y cantaban canciones.

Hoy poco a poco las cosas van cambiando. Los padres acuden cada vez más a casa de sus hijos, y cuando la vejez avanza o si uno de ellos se queda solo es frecuente que se trasladen a vivir allí o a una residencia. Aunque siempre, eso sí, protestando. Sigue siendo un poco “su propio jefe”, lo que da lugar a familias con una doble autoridad. Son, más bien, dos familias en una casa compartida.

- Grupos de Género

Como ya hemos visto en los grupos de edad también el género ha tenido gran importancia en la composición de la familia tradicional. Ambos han tenido sus espacios de decisión, aquellos considerados por el resto de la sociedad como esfera masculina o femenina, completados por otros mixtos donde el mayor peso del hombre o de la mujer tenía que ver más con peculiaridades de cada grupo familiar.

El hombre, por el aprendizaje proporcionado por el servicio militar que le había permitido salir de su grupo vecinal al tiempo que le había dotado de mejores conocimientos para su trato con el exterior, solía ocuparse de las transacciones externas: comercio, viajes... la mujer, que mientras él estaba fuera en “la mili” había perfeccionado su aprendizaje doméstico, era la encargada de la economía interna. Sus campos eran la cocina, los nacimientos, la mayor parte de las manifestaciones religiosas...

El P. Hoyos habla de La Alberca, en un escrito que se podría aplicar también a las mujeres de nuestra tierra. Después de alabar la disposición de las niñas al aprendizaje en la escuela “(...se dé el caso singular de ser más dispuestas y aplicadas éstas, que los niños... El contraste es muy pronunciado) y como maestras (*En cambio, las maestras, dejaron el pabellón más alto. Creemos que obedecía a su trabajo y también al despejo natural de las niñas; a su mayor aplicación y asimismo a la docilidad*) nos habla también de la mujer en la familia y sociedad: *La mujer, en esto como en todo, constituye en el pueblo la mayor garantía y la auténtica reserva moral. Es fruto de la virtud y la religiosidad. Por fortuna, no se circunscribe únicamente a un aspecto...*” (1982: 423-425).

Casi siempre fueron las mujeres los pilares fundamentales de la familia. Ellas las que, compartiendo el trabajo del campo con su padre y marido, al llegar a casa llevaban adelante también las labores domésticas mientras ellos, tras acomodar al ganado o dejar las herramientas, a menudo salían al encuentro de vecinos y amigos. Pero casi siempre eran los dos los que, tras el trabajo, se sentaban a la puerta de casa en verano, o en la cocina en invierno, conversando con vecinos mientras llevaban a cabo pequeñas tareas. Y si de puertas afuera era él quien tomaba las decisiones de las relaciones con el exterior y ella las del interior, en las familias bien avenidas siempre se tomaron de mutuo acuerdo.



- Estado civil de los componentes

Ya hemos visto la importancia que en la familia tradicional tiene el matrimonio para conseguir el status de adulto. Sin embargo no todos se casaban. Y si lo hacían a menudo enviudaban.

Dentro del grupo a menudo había hermanas/os solteros, que no solo continuaban teniendo una importancia crucial en su núcleo familiar sino que desempeñaron un rol esencial en las familias de sus hermanos casados, con su papel como tíos. Con los abuelos fueron a menudo los encargados de cuidar a los sobrinos y, sobre todo, sus confidentes, cómplices y encubridores en asuntos que éstos no se atrevían a tratar directamente con los padres. Fueron ellos quienes, casi siempre, les hablaban de los misterios de la siguiente etapa del ciclo de la vida y ellas quienes les introducían en los misterios de la religión.

Las viudas y viudos, por otro lado, también cambiaban sus roles. Si tenían hijos ya casados éste es el momento en que -como hemos apuntado algo más arriba- a menudo estos presionaban para que se fueran a vivir con ellos; aunque no solían conseguirlo. Si no les tenían o aún eran pequeños, simplemente seguían con sus papeles en la familia. En el caso del fallecimiento de la madre siempre había alguna mujer allegada que se ocupaba de las tareas que antes llevaba ella. Si el que lo había hecho era él, familiares y vecinos se ocupaban de los asuntos del exterior, y echaban una mano en los trabajos del campo; al menos hasta que los hijos (si los había) crecieran lo suficiente para ayudar, lo que a menudo ocurría a edades tan tempranas como los 9 o 10 años.

- Relaciones entre los miembros

Como hemos visto, la familia tradicional triguereña -y, por ende, de toda la Tierra de Cigales- estaba compuesta por miembros reales, los relacionados por matrimonio y los allegados que, sin relación alguna de parentesco mantenían un vínculo afectivo. Vamos a detenernos en algunos de ellos.

Quienes componían la familia tradicional, con derechos reconocidos, eran aquellos que estaban unidos por lazos de parentesco real, bien como familiares directos (por sangre o adopción), bien por matrimonio. A menudo niños, hijas e hijos de hermanos, que tenían muchos, y eran prohijados por parejas sin ellos y pasaban a formar parte de la unidad familiar. Este hecho se puede comprobar a través del testamento de una vecina de las estribaciones de la tierra de Cigales otorgado ante notario el 19 de septiembre de 1942 y con una adenda a mano de 1943 (Figura 1). En dicho protocolo podemos ver que “en todos sus bienes y derechos se nombra por única y universal heredera en plena propiedad a su sobrina carnal.... y en su defecto a sus hijos”

La adenda a mano, insiste en este nombramiento como heredera única y universal.

4.º es mi voluntad que no se
 moleste para nada a mi heredo
 dera aceptando todo lo que
 ella dispusiere siendo la que
 ha de fallar en cualquier cuestión
 que surja. Y por ser esta mi
 voluntad firmo en Valla
 doleda a 29 de Enero de 1943

Nicanora Valentín

Figura 1. Añadido al testamento de Dña. Nicanora Valentín Valentín. Fuente: Documento propio.

Entre ahijados y padrinos existía un parentesco fuerte, tanto que sustituirían a los padres si éstos faltaran. Pero, además, los padrinos tenían una importancia fundamental en la vida tradicional.

Al principio no había padrino, solo madrina. Después se añadieron los padrinos, con lo que los padrinos del primer hijo tenían que ser los abuelos paternos, y del segundo los maternos, o alternaban: el primero el abuelo paterno y la abuela materna y para el segundo justo al revés. La madrina o la comadrona eran las

encargadas de acompañar a la madre a la iglesia cuando terminaba la cuarentena del parto. Pero, además, era obligación de la madrina (y, posteriormente, de los padrinos) realizar el regalo de nacimiento. El día del bautismo, pagaba la ceremonia y, como veremos más adelante, a la salida de la iglesia tenía que lanzar monedas, cascajo y caramelos a quienes esperaban a la puerta, e invitar a vecinos y amigos. Además, a lo largo de la vida de su ahijado tenía que hacerle diversos regalos. Si el niño fallecía, también era obligación de los padrinos acompañar y pagar el entierro.

Grupos externos: Transeúntes y vendedores

En todos nuestros pueblos ha sido y es habitual la llegada de los que se llamaban transeúntes; los vendedores ambulantes, vendimiadores, segadores...

Una de las vecinas de Trigueros, nos cuenta que

“Así se llamaban a los que venían a vender por los pueblos y que venían con carros y venían a la plaza y, para llamar a la gente, voceaban: “Llego el mantero, que lo vendo barato... el mantero...” Así que bajábamos a la plaza y empezaba a sacar mantas, una y otra... y hacía un lote y empezaban a rebajar y decía “quién lo quiere por...” y la gente empezaba “a mi...”...”²

Nos habla también del pimentonero, “Triguillo”, que venía de Villalán, y vendía pimentón, tripas, orégano, clavo, legumbres, bacalao, castañas... y compraba pellejos.

² Información personal de Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle



Los afiladores llegaban de Galicia tocando la armónica, y a veces no se entendían por el idioma. El estañador y lañador viajaba con toda la familia en un carro y en Trigueros acampaban en el patio de la fortaleza, donde hasta hace poco tiempo se conservaban huellas del suelo y de los muros que albergaban algunas viviendas precarias.

De los pueblos de nuestra comarca venía quien hoy denominaríamos el mercero. Con sus cestillos de mimbre llenos de hilos, madejas, dedales, tijeras, hiladillos, agujas... Y si algo no lo traía se lo encargabas para el próximo viaje.

De la Alberca venían entre abril y mayo los marraneros, con los cerdos ibéricos.

De las huertas cercanas, con borriquillos cargados con aguaderas, se acercaban a vender sus productos. La gente con la que he hablado se acuerda en especial de "La Maruda", a la que tildan de mujer simpática y abierta.

Había muchos más transeúntes y vendedores ambulantes, pero quizás los que más huella dejaron en nuestros pueblos fueron los trilleros de Alaejos, que se quedaban largas temporadas en cada lugar. Al coincidir con las vacaciones escolares, los hijos viajaban con ellos y jugaban con los niños de cada lugar, construyendo amistades que aún duran.

ALIMENTACIÓN:

Hambre y alimentación

Si por algo se han caracterizado siempre nuestros pueblos ha sido por la escasez de alimento en épocas determinadas y por la dificultad para hacerse con él mucha de la gente del pueblo.

Hambre generalizada entre la gente del pueblo, muchos de ellos jornaleros que apenas podían poner sobre la mesa de su familia unas sopas de pan. Una vecina me cuenta como para cenar tenían unas patatas entre el rescoldo con un trago de agua. Cuando su madre y ella salían al campo a trabajar dejaban en casa un puchero con garbanzos en la lumbre al cuidado de los más pequeños. Pero eran tan pocos que al volver solo encontraban el agua de cocerlos. Solo las uvas que podían meterse en la boca en las vendimias mitigaban a veces el hambre que se pasaba, especialmente en la posguerra. Otra me dice que a veces jugaban con garbanzos y tierra a las comiditas, y que recuerda que un día se paró un hombre y le pidió que al terminar no tirara los garbanzos; que se los diera. Un vecino cuenta como a menudo la única comida eran unas sopas de pan.

Pero también hambre específica de ciertos alimentos, a los que era difícil acceder para todo el mundo.

Y, finalmente, hambrunas generalizadas los años de plagas y de malas cosechas, que llegaron a diezmar ciudades y a fomentar la emigración dejándolas casi desérticas, como ocurrió en la ciudad de Valladolid a comienzos del siglo XIX.

En contraste con este panorama, se da también una **SUPERABUNDANCIA** entre muchas de las clases acomodadas, que en ocasiones no lo eran tanto y gastaban casi todas sus ganancias en comer. No era raro en aquella época que en la mesa de la burguesía y de los labradores acomodados hubiera, tanto en la comida del mediodía como en la de la noche, una entrada, un plato de pescado, otro de carne y el postre. Sin embargo hay algunos detalles curiosos, que nos dan a entender que esta superabundancia en realidad no era tal, y que a menudo tenían que ingeniárselas para elaborar algunos alimentos.

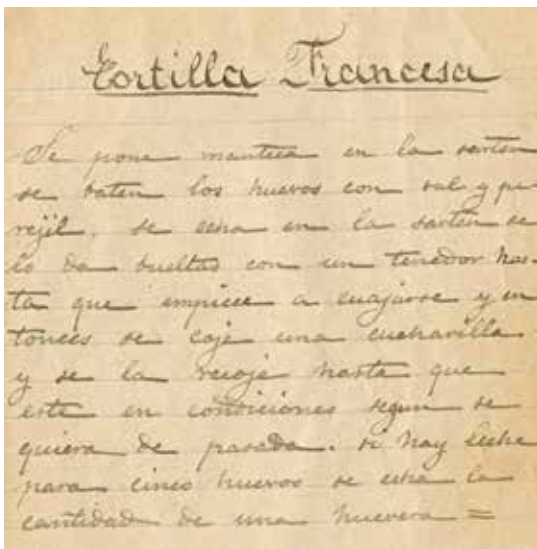


Figura 2. Página del cuaderno de contabilidad de Modesta Ruiz Aldán, de Mucientes.
Fuente: Documento propio.

Un cuadernillo comenzado a escribir en 1.894 por Modesta Ruiz Aldán, de Mucientes, nos habla de cómo hacer una tortilla francesa y, entre otras cosas, dice: *... si hay leche para cinco huevos se echa la cantidad de una huevera*; y a la hora de cocinar una sopa de harina tostada, escribe: *... y si hay caldo...* Lo cual no impide que pudieran comer tortilla francesa o sopa de harina tostada, lo que a otras clases sociales no les era posible (Figura 2).

El comer diario

Si hay dos alimentos casi imprescindibles en nuestra cultura son el pan y el vino, a los que se añadieron las patatas tras el descubrimiento de América.

El pan, cocido en casa o en la panadería, bregado o sin bregar, es uno de los alimentos primordiales; hasta el punto de que es el único que se pide en una de las oraciones católicas, el "Padre Nuestro". Se comía sólo, mojado en vino, en sopas de pan o de leche o en migas, según su grado de dureza, ya que se solía cocer una sola vez cada quince días. Alguna de las casas cueva que aún se conservan en Trigueros del Valle nos muestran un horno para hacer pan (Figura 3) . Y el pan de mosto era y es una delicia especial para tiempos de vendimia.

Pese a las diferencias entre unas clases y otras podemos trazar unas líneas generales de lo que fue la alimentación de nuestra comarca, sobre todo entre los campesinos menos acomodados.

De las patatas todo se aprovechaba. Las mondas se daban a los animales, y poblaciones enteras les deben haber podido sobrevivir al hambre. Metidas entre



Figura 3. Horno de cocer el pan en una casa-cueva de Trigueros del Valle. Fuente: Fotografía propia.

ceniza o guisadas con las setas que se recogían en el bosque sacaron de muchos apuros.

Los garbanzos y alguna que otra lenteja o alubia eran comida imprescindible en los pucheros. No siempre se tenía con que acompañarlo y se salía al campo a buscar cardillo para añadirlo. Hace muchos años pasaba el “sustanciero” pregonando su mercancía. Se trataba de un trozo de tocino atado por un cordel y que, según lo que le pagaran introducía durante más o menos tiempo en

las perolas de las casas que le llamaban. En mayo los altramuces y las tóxicas muelas ayudaban a aguantar el hambre, pese a los problemas que estas últimas producían a corto y largo plazo. Pero las muelas seguían comiéndose a lo largo de todo el año, ya duras, como reza una canción de vendimia recogida en Trigueros del Valle:

*Venimos de vendimiar; venimos de cortar uvas;
Ahora vamos a casa; a comer las muelas duras.*

Y como el tocino y la manteca, utilizados sobre todo para untar la sartén, poco había en la mesa de la matanza del cerdo ya que jamones y embutidos muchas veces se guardaban para vender u obsequiar. Tan solo el chichurro, el agua de cocer las morcillas con la que se preparaba una espesa sopa de pan.

Carne poca. Si acaso algo de caza o algún pichón, que a veces se guardaban para llevar al maestro, el abogado, el médico o el cura.

En primavera el monte surtía de setas, de algún que otro espárrago triguero y de cardillos para el puchero. Volvía a ser época de recolección el otoño, con nuevas setas en los bosques.

Para hablar del queso y de su elaboración, prefiero dar voz a una vecina que me relata cómo los hacían cuando era pequeña:

Os voy a explicar también como se hacía lo del queso. Se ordeñaban las ovejas y cuando se tenía un herradón lleno de leche, se colaba en una pota; se echaba el cuajo y se ponía al lado de la lumbre. Tenía que tener treinta grados de calor. Una vez cuajado, se ponía el tablero y un recipiente debajo; y se echaba toda la cuajada en un talego blanco. Se escurre un poco y luego se pone en los cinchos y se tenía como una hora.

Después, en un recipiente, se hacía la salmuera, cuando los quesos se ponían en unas tablas y se les ponía una piedra. Y así se los tenía toda la noche y parte de

la mañana. Se les quitaban los cinchos; se los lavaba en un poco de agua y se los metía en la salmuera. Y después, en las tablas a curar³.

La alimentación, las construcciones que con ella se relacionan y las comidas en festividades y ocasiones señaladas

Además del día a día hay un comer especial, el que se realiza en fiestas o en momentos de celebraciones muy concretas con un fuerte significado ritual. Y en este campo, al igual que en el diario, pan y vino, ambos bien enraizados y con alta calidad en nuestros lares, son los alimentos más importantes.

Ya hemos hablado del “Padre Nuestro”, pero su importancia social y litúrgica llega mucho más allá. Con él se comulga en la misa católica. El pan es nombrado en múltiples testamentos, con la petición de que se ofrezca en caridad a los necesitados, o de que se ofrezca –junto con la luz- sobre la tumba. ...*que se le lleve sobre su sepultura medio pan diariamente, con su obligación y candela como es costumbre*, reza un testamento de 1738. El pan se besaba al caer y nunca se colocaba boca abajo. En San Blas y en Las Candelas se bendecía para dárselo a los vecinos y familiares y a los animales en la cuadra.

El vino, compañero del pan en el ritual de consagración, es de suma importancia tanto a nivel social como complemento dietético.

Gonzalo de Berceo, entre los S. XII y XIII, nos dejó ya una oda al vino:

Quiero fer una prosa en romanz paladino, en qal suele el pueblo hablar con so vezino,

Ca no so tan letrado por fer otro latino: bien valdra, commo creo, un vaso de bon vino.

Y nuestra tierra es pródiga en uvas de las que hacer un buen caldo. Su elaboración, desde que se abriga la cepa hasta que se envasa la uva convertida ya en vino, invariablemente es motivo de reunión social. Siempre que nuestras gentes cerraron un trato se hizo con un trago de vino; y si se trata de celebrar algo no puede faltar en ningún momento. Y el interior y la puerta de la bodega siempre han sido lugar de festejo e intercambio de palabras y de amistad. Por ello haremos una parada algo más prolongada en este lugar, la bodega, emblema de nuestras tierras.

No siempre las bodegas fueron lugar de preparación de vino, ya que no era fácil contar con las prensas de viga. Será con la aparición de las de husillo cuando muchas de ellas comiencen a elaborarlo, aunque hay una práctica que va en aumento, especialmente desde finales del S. XX. Se trata de la entrega de una cantidad de uva a cambio de recibir otra en vino, y que solía ser la recepción de una cántara por cada 30 kilogramos de uva⁴.

³ Venancia Román, vecina de Trigueros del Valle

⁴ Gómez Lacort y otros, p. 83.

La visita a la bodega, con su frescor en verano y la sensación de abrigo en invierno, ha sido habitual entre los hombres de nuestro vecindario. Tras la misa o en fiestas, un rato de charla con un vaso, el porrón o la bota en la mano. En fiestas las mujeres entraban también en juego, y a menudo las visitas de los vecinos haciendo el recorrido se recompensaba con unos tragos de vino.

Poco a poco el sentido de reunión y lúdico ha ido primando. Hoy muchas bodegas han sido compradas por gentes foráneas que las utilizan para reuniones, comidas y meriendas. Dotadas ya en su mayoría de luz y agua, son en realidad una extensión del propio hogar donde realizar las celebraciones familiares y establecer las peñas en las fiestas y en las que las cuadrillas -hasta hace poco casi siempre de hombres- se reúnen habitualmente a cenar y charlar para alejarse del quehacer diario.

Pero no todo es y fue pan y vino en las fiestas de nuestra tierra. Tomemos en primer lugar los bautizos. Hemos visto que siempre se celebraron con alguna dádiva especial, bien sólo alimenticia, bien comestible y pecuniaria. De todos es sabido que cuando se bautizaba a un niño el resto de los chavales (y en ocasiones también los adultos) rodeaban a los padrinos a la salida de la iglesia pidiendo dulces o monedas. Y nadie desconoce tampoco que el padrino siempre accedía, lanzando una dulce lluvia hacia las manos alzadas. Pero, además, está la comida de la familia e invitados, que puede ir desde un sencillito refrigerio en el que tan sólo se celebrara el evento añadiendo un poco de carne al cocido o un chorro de vino al agua, hasta la gran comida, el banquete, con que las clases sociales menos desfavorecidas agasajaban a quienes los había acompañado en tan fausto día. En ambas ocasiones la tónica general era la ausencia de la madre, aún en el lecho, que como mucho, oía la alegría y disfrutaba de alguna de las golosinas en la cama.

La primera comunión, sin embargo, era poco celebrada entre el pueblo y no era habitual dar convite alguno; si acaso el desayuno con padres, hermanos y abuelos. Todo lo más, si se hacía de forma señalada y no simplemente colocándose entre el resto de los feligreses para comulgar, los padrinos y vecinos daban a los niños alguna golosina o un recuerdo. Entre algunas clases más holgadas, sí que había banquete con convidados⁵ o, al menos, chocolate con picatostes o con bizcochos.

Las peticiones de los niños en momentos como las ya mencionadas el día de “matar la vieja”, se resolvían en una tortilla y una merienda al aire libre.

También las fiestas de los quintos tenían sus muestras gastronómicas. De vez en cuando se reunían para auténticas comidas o cenas de hermandad, en las que se incluían algunos platos sustraídos mientras se enfriaban en el alfeizar de una ventana, o unos chorizos colgados en un lugar de no demasiado difícil acceso. Había, además, algunos días especiales en que pedían víveres por las puertas. Al que les daba era frecuente que le preguntaran “¿se canta o se reza?”, procediendo a hacer

⁵ Comunicación personal de Abundia Valentín, de Mucientes.

lo que les habían pedido. A continuación, madres, hermanas y novias condimentaban las viandas para que ellos las comieran o cenaran.

Pero después de todo lo hablado, nos queda el momento cumbre en cuanto a las celebraciones familiares hasta bien entrado el S. XX: la boda. Es ahora cuando realmente se va a “tirar la casa por la ventana”, llegando a empeñarse muchas gentes. Comienza con el trato o compromiso, en que los padres se ponen de acuerdo sobre lo que ha de dar cada uno; en este momento se solía realizar la primera comida de las dos familias unidas, aunque a menudo no tuviera de extraordinario más que eso, la presencia de todos, y algún pequeño extra. Continúa la noche de vísperas o alborada, con las canciones de los amigos del novio y las de la novia a ambos contrayentes y la invitación a pastas y vino.

Ya en la boda propiamente dicha realmente se saca todo lo que se tiene. La comida puede ser más o menos lucida, pero, salvo en el caso de algunos matrimonios de segundas nupcias o cuando han tenido que irse de casa para casarse o van esperando un hijo, suele haber convite. Incluso si tan sólo se interrumpe un momento el trabajo para ir a la iglesia y luego se continúa, algo de extraordinario se añade a la comida habitual. Y no digamos si la boda tiene lugar entre gentes acomodadas.

Otro momento especial en la alimentación, que a menudo choca a las generaciones actuales, era el entierro. Práctica habitual, hasta entre los más pobres, era dar de comer a quienes a él acuden, en ocasiones desde muy lejos. Muchas veces las mujeres quedaban en casa, acompañadas por vecinas y familiares, que preparaban la comida para los que volvieran del camposanto. En algunos testamentos, incluso, se pedía que a los asistentes a su entierro se les obsequiara con un determinado tipo de manjar.

Finalmente, nos quedan celebraciones estrictamente familiares, como los cumpleaños, onomásticas o aniversarios, que a menudo no eran celebrados con extraordinario alguno en la comida, salvo en las clases más pudientes; y, desde luego, rara vez daban lugar a convites, especialmente entre el pueblo.

Otros momentos de gran importancia desde el punto de vista de la alimentación, son las fiestas del ciclo anual. Carnaval, Cuaresma, Pascua, Fiestas Patronales, Difuntos y Navidad, todas tienen sus peculiaridades gastronómicas, que han dejado su huella. De todos son conocidos los dulces fritos en sartén, que alegran los carnavales preparando al cuerpo para la austera cuaresma, que viene con sus diferentes platos de pescado, en los que entran en juego la imaginación, el poder adquisitivo y el acceso a este manjar, el cual ha dado lugar a algunas de nuestras más cotizadas delicias gastronómicas. También son renombradas las rosquillas de palo o de “trancalpuerta”, con que se acostumbraba a obsequiar el lunes de Pascua.

La comida en las fiestas patronales es más variada. Generalmente era algo fácil de preparar, que podía dejarse hecho de un día para otro, lo que permitía a toda la familia asistir a las celebraciones. Si era ésta ocasión de salir a comer al campo, alternaban los platos que se llevaban ya preparados con los que se cocinaban allí



mismo. Había también dulces especiales para agasajar a los visitantes en esos días, como los huesos de San Expedito o las rosquillas de anís; aunque éstas solían reservarse más para las romerías.

Llegada la Navidad, la imaginación suplía lo que el bolsillo no podía dar. Raramente faltaban en la mesa el cardo y las sopas de menudillos o de almendras. Después, la imaginación volaba: cuando se podía, pollo, cordero, “pesca”. Si no se podía, caracoles, cardo, escarola con granada. A veces, un poco de turrón, algo de cascajo o unas naranjas.

Y, finalmente, dentro de este capítulo destinado al comer en momentos con un especial significado, no podemos olvidar la alimentación de los enfermos. Siempre se les procuraba dar “cosas de sustento”; para ellos eran los caldos de gallina, el jamón cocido, los huevos. Si eran de familia pudiente, una “jícara” de chocolate. Y estaban exentos, junto con niños y mayores, del cumplimiento del ayuno y la abstinencia.

Creencias, ritos, juegos, refranes, brindis, canciones y bromas

Es también digno de tener en cuenta un capítulo relacionado con la comida, que a menudo es olvidado, el de creencias, ritos, juegos, refranes, canciones y bromas con ella relacionados y que en nuestra tierra fueron muy abundantes.

Entre los primeros, son de considerar las creencias en torno al derramamiento de la sal o del vino. Mientras que la primera se consideraba augurio de mala suerte, sólo conjurable mediante el lanzamiento de un poco más de sal por encima del hombro, la segunda se consideraba signo de alegría y buena suerte. Con respecto al pan, ya hemos hablado de su importancia en ritos y rituales y el cuidado que con él se tenía tanto si se caía como al dejarlo sobre algún lugar.

Oraciones para bendecir la mesa y ritos en la colocación en torno a ésta son algunos aspectos más, a los que hay que añadir otros que no se refieren exactamente a la comida, pero que se relacionan con ella: juegos, bromas, canciones o refranes siempre formaron parte del acervo cultural de nuestras gentes.

Desde los tiempos más remotos, se sabe que los niños han jugado a imitar a los mayores. Una de esas formas de imitación era que un grupo (generalmente los chicos) salieran a buscar comida, mientras otro (casi siempre las chicas) la preparaban. Así, ha habido juegos vigentes durante el último siglo, como los colmados o las comiditas. Sin embargo no son éstos los únicos juegos relacionados con la comida. Están también los que se hacen en momentos muy determinados, durante un proceso de elaboración gastronómica para entretener a los niños que esperaban para ir a los recados que se les encomendaran. Y también se juega con comida, bien empleándola como pieza fundamental del juego (lanzar huesos de aceitunas; las tabas; jugar el papel de moneda en un juego de azar), bien cómo algo que apostar.

En cuanto a las bromas, tomadas habitualmente como un juego, no son menos numerosas. Algunas de ellas eran pesadas, como los “lagarejos” realizados

en la vendimia; o en la matanza, cuando se enviaba a alguien desconocedor del asunto a casa de algún vecino a buscar un saco de algún producto “que era muy necesario”; al llegar el emisario de nuevo al lugar de salida veía que el saco estaba lleno de piedras.

Por supuesto, también canción y comida están muy relacionadas. Canciones de siembra, arada o recolección, son habituales en nuestros pueblos, con especial importancia de las de vendimia. La mayor parte de la gente mayor aún recuerda cómo iba cantando al trabajo, y como por la noche solían volver cansados y callados. Gracias a esta necesidad de cantar al trabajar se han conservado muchos romances, que cumplían así su función dentro de nuestra cultura. Y también había canciones que tenían como temática principal la comida, o que hacían referencia a ella.

Una canción de Trigueros reza:

*Cada Pan que vendes,
Falta un cuarterón
Panadero, cara de bribón
Cada pan que vendes falta un cuarterón
Échate mula y carro ¿y luego quien lo paga? Los parroquianos.
Virgen del Castillo,
Todo lo consientes
...sin reloj, sin campana y rota la fuente⁶.*

En cuanto a los refranes, no hemos sino de recordar la rica temática existente no solo en nuestra tierra, sino en todo el país, bien directamente relacionados con la comida, bien empleando ésta en sentido figurado. Como muestra, citaremos: *con pan y vino se anda el camino; a buen hambre no hay pan duro; hay más días que longaniza; uvas y queso saben a beso; comer y rascar, todo es empezar; vino añejo, amigo viejo; el hambre aguza el ingenio; dársela con queso; sin bota de buen vino, no andes el camino; come, calla y ponte al sol; para tu comer y tu beber, una viñita debes tener; a quien come ajo y vino bebe, ni la víbora le puede.*

Y que decir en nuestra tierra de los brindis. Son la expresión del alma que acompaña al vino encerrado en la copa, que se libra al chocar con el paladar (Sanz, 1997). Los hay breves y proliferos, atrevidos o recatados. Pero todos son ingeniosos.

Vayan un par de ellos por delante:

*Soy el hijo de las uvas, soy el nieto de las cepas.
El que más valor alcanzo, lo mismo en mares que en tierra;
por eso digo y repito con la audacia de mi lengua
que a los que las uvas pisan y saquen mosto de ellas,
les libraré en todas partes de los rayos y centellas,
de morir sin confesión.*

⁶ Referencia, Hermanas Román. Trigueros del Valle.

*Venga aquí, vino vinito. Hijo de la cepa tuerta,
tu que te quieres meter y yo que abro la puerta.*

Y puesto que vino y canción van muy unidos, bueno será dar cuenta aquí de algunas, desde las que se cantaban en el carro al volver de la vendimia hasta las que celebran la libación con amigos.

Entre las primeras, no podemos olvidar una de Trigueros que rezaba:

*A la puerta del amo, hay un letrado:
Se acabó la vendimia, venga el dinero.*

De las segundas hay muchas; desde las conocidas en todo el territorio, como "Asturias patria querida" o "Los estudiantes Navarros", hasta las más cercanas, más íntimas, con un marcado sabor local:

*Bebe compañero bebe, bebe vino del porrón,
y después de haber bebido se lo das a ese señor.
Bebe compañero bebe, nunca dejes de beber,
que los amigos y el vino poco tienen que perder.*

Y las canciones sobre el vino se utilizan incluso en comparaciones durante las bodas:

*De la buena parra sale el buen racimo. De buena familia llevas el marido.
De la buena uva sale el moscatel. De buena familia llevas la mujer.*

Para finalizar este capítulo quiero destacar los diferentes destinos que en nuestra tierra se han dado a las pocas sobras que quedaban tras terminar de comer, muchos de ellos precisamente relacionados con el juego. Casi todos hemos hecho barquichuelas o instrumentos musicales con las cáscaras de nuez, pitos con los huesos de paraguay, muñecos con las mondas de la naranja, etc. Pero salvo estas excepciones, pocos desperdicios ha habido nunca, ya que lo poco que sobraba se lo daban a los animales.

OTRAS COSAS DEL VIVIR DE NUESTRAS GENTES.

Dejamos en el tintero muchas de las manifestaciones de la vida de nuestros pueblos, pero ya no queda espacio. Apenas si hemos hablado muy por encima de algunos de los trabajos del campo. Las vides, el cereal, las ovejas... y las construcciones que llevaban aparejadas. La perfección del cierre de falsa bóveda de las casetas de era. Los apriscos para meter a los rebaños en las horas de más calor y durante las noches. Los gallineros que, existentes en la mayor parte de las casas, convertían en huevos y abono los restos de alimentos que se les daban.

Las norias con sus cangilones, dando de beber a las sedientas y resecaas tierras de nuestro entorno.

Y qué decir de fuentes y pozos, lugares de reunión donde charlar mientras se llenaban los cántaros o bebían los animales y se cogían fuerzas para retomar el camino. Algunos de ellos estaban a medio camino de la estación y el pueblo, y eran lugar de parada segura retomando aliento antes de continuar el camino al venir de Valladolid. O los lavaderos, donde el arduo trabajo se mitigaba con la charla cotidiana.

En una tierra de vino, la importancia de las iglesias, demostrando el poder de las gentes que eran capaces de pagarlas. O las ermitas, erguidas vigilando al pueblo que acudía a ellas puntualmente.

Y, por fin, las casas, humildes o señoriales, como cuevas y chabolas o blasonadas, que muestran en su arquitectura las diferentes épocas por las que nuestra tierra ha pasado.

Las fiestas, por su lado, hubieran requerido un amplio capítulo cada una de ellas. Son un importante sistema social de nuestras gentes que permiten reunir de nuevo a quienes hace tiempo que no se ven, conocer a otras nuevas, relajar algunas normas y dar protagonismo a grupos sociales que no suelen tenerlo, como la mencionada fiesta de “matar a la vieja” a los niños, o las de quintos a los adolescentes.

Los ritos y rituales de vida y muerte, desde que se producía el embarazo hasta el fallecimiento de los miembros del grupo, tampoco han podido ser contemplados. Desde los intentos de obtener un embarazo o de abortar (con el conocido cornezuelo del centeno o el perejil, entre otros remedios) o por encontrar novio, hasta el acompañamiento a la tumba del último vecino, que han sido tratados casi en exclusiva desde el punto de vista de la alimentación. Los lutos y prohibiciones, la elección de los nombres... se quedan esperando otra publicación.

Y para terminar con un tema muy presente en nuestros pueblos, las relaciones de vecindad, con sus luces y sus sombras, en las que el grupo vecinal es el mejor apoyo, pero en ocasiones también la peor pesadilla. Los vecinos, en especial los más próximos que desempeñan en ocasiones un papel muy importante como en el caso de la ayuda a los viudos o el cuidado y vigilancia de los niños. Ellos se ayudan en el trabajo del campo y en los momentos de actividad fuerte.

Es una vecina quien acude, con la comadrona y con alguna familiar, al parto. Son ellos quienes tienen obligación de acudir al velatorio cuando muere alguien. Pero sobre todo, por ser los más cercanos, es a quienes se acude en primer lugar en caso de necesidad acuciante, y con quienes se comenta el día a día en las charlas que se llevan a cabo en la calle, a las puertas de las casas. Suelen estar presentes en los momentos más importantes y, generalmente, dejan oír su opinión o corren a prestar su ayuda.

No obstante, son también los vecinos quienes en ocasiones se dan la espalda y tienen pleitos unos con otros. Unas veces era por las luces que alguien abría en la pared de su casa al patio del otro; en otras por las lindes. En ocasiones por la escasa



urbanidad de algunos de ellos, que les llevaba a echar su basura en las zonas más cercanas al vecino con quienes estaban enfadados. A menudo por un pequeño gesto, una palabra mal interpretada, un acto que a algunos de ellos le parecía ofensivo. Un “parece que tiene usted mejor cara hoy” tras una enfermedad hizo que una vecina dejara de hablar a otro porque “me estaba diciendo que tenía mala cara, y eso no se lo consiento yo a nadie”

Y para finalizar este caminar, puesto que en tierra de vino nos hallamos, brindemos para seguir conociéndonos:

Cuando no nos conocíamos, bebíamos.

Ahora que nos conocemos, bebemos.

Pues bebamos hasta que no nos conozcamos⁷.

BIBLIOGRAFÍA

- CALABIA, L. (1.980): Vinos de Valladolid. Relato entretenido, literario y estadístico. Valladolid, Caja de Ahorros Provincial.
- Cano, M., et al. (1.990): Alimentación tradicional en Castilla y León. Nueva Castilla. 15.
- CANO, M. (1.991): Por caminos y quehaceres. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional.
- CANO, M. (1997): “Actividades en el ámbito de la casa”, en La casa. Un espacio para la tradición. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional. Diputación de Salamanca, 69-80.
- CANO, M. (1998): Cada cual en su papel. Hombre y Mujer o etnografía del género. Serie Perspectivas. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional. Diputación Provincial de Salamanca.
- CANO, M. (2002): “Hombre y mujer en la cultura tradicional española”. Cuadernos de Cultura y Civilización Hispánica. Ed. Actas.
- CANO, M. (2004): “Familia y espacio doméstico en la Cultura Tradicional”, en Familia, educación y diversidad cultural. Antropología en Castilla y León e Iberoamérica, Volumen VI. 430. Ediciones Universidad de Salamanca; Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Salamanca. 99-112.
- CANO, M. (2005): “Rango, jerarquía y poder en La Alberca (Salamanca)”, en Antropología en Castilla y León e Iberoamérica, Vol. VII. Ediciones Universidad de Salamanca. Instituto de Investigaciones Antropológicas de Castilla y León. Salamanca.

⁷ Los brindis y alguna de las canciones aquí escritos han sido extraídos del libro publicado por Ignacio Sanz en 1997.

- CANO, M. (2007): Entre Anjanas y Duendes. Mitología tradicional ibérica. Valladolid, Castilla Ediciones e I.I.EE.I.P. de la UVa.
- CONTRERAS, M. (2010): "Puesta en valor del patrimonio antropológico a través de los archivos. Trigueros del Valle". En Actas del Congreso Internacional: La mirada antropológica. Entre lo local y lo multicultural, celebrado en Mérida del 30 al 31 de marzo de 2007.
- DUQUE, C. (1997): Mucientes: Historia y Arte. Valladolid, Grupo Página, S.L.
- ELÍAS, L.V. (1.982): La elaboración tradicional del vino en La Rioja. Madrid, Unión Editorial, S.A.
- ESCALERA, J. y VILLEGAS, A. (1.983): Molinos y panaderías tradicionales. Madrid, Artes del Tiempo y del Espacio, Editora Nacional.
- FRAY MIGUEL AGUSTÍN (1980): Libro de los Secretos de Agricultura de Casa de Campo y Pastoral. Valladolid, Editorial Librería Catedral.
- GENICIO, S. (2010): El contenido de la casa del S. XIX en los Bajos Torozos a través de los documentos. En Actas del Congreso Internacional: La mirada antropológica. Entre lo local y lo multicultural, celebrado en Mérida del 30 al 31 de marzo de 2007.
- GÓMEZ, J.E., LEÓN, M^a del C. y Sara, S (1998): Las bodegas. El acento de un paisaje y su contenido en Cubillas de Santa Marta. Temas didácticos de Cultura Tradicional. Valladolid, Castilla Ediciones.
- GUERRERO, A.C. (1.990): Viajeros británicos en la España del siglo XVIII. Madrid, Aguilar Maior.
- HERRERA, L. (1942): Por tierras del Alto Duero. Santander.
- HOYOS, P. (1982): La Alberca. Monumento Nacional. Salamanca, Publicaciones de la Exma. Diputación Provincial de Salamanca.
- HUETZ, A. (1967): Vignobles et vins du Nord-Ouest de l'Espagne. Bordeaux, Institut de Géographie. Faculté des Lettres. 2 vols.
- Ministerio de Cultura (1992): Surcos. Madrid, Museo Nacional del Pueblo Español. Ministerio de Cultura. Dirección Gral. De Bellas Artes y Archivos.
- MORO, L.C. (1.992): Los quesos de Valladolid. Valladolid, Cámara Oficial de Comercio e Industria de Valladolid.
- OJERO, L. et al. (1.986): Sellos de Pan. Zamora, Caja de Ahorros Provincial, Casa de Cultura, Instituto de Estudios Zamoranos Florián de Ocampo.
- PANIZO, J. (1987): Los Refranes. Cuadernos Vallisoletanos 39. Caja de Ahorros Popular de Valladolid.
- ROQUE, M^a A. (1988): "Hermanos y tíos, o el carácter uxorilocal del parentesco castellano", en Revista de Dialectología y Tradiciones populares, XLIII. Madrid, 525-558.
- SANZ, I. (1997): El vino en la cultura popular. Brindis del vino. Valladolid, Castilla Ediciones.

SEGALEM, M. (1990): Antropología Histórica de la familia. Taurus Universitaria. Ciencias Sociales. 1992. Universidad y Etnología: V Encuentro en Castilla y León. Alimentación tradicional. Serie Abierta, 10. Salamanca, Centro de Cultura Tradicional.