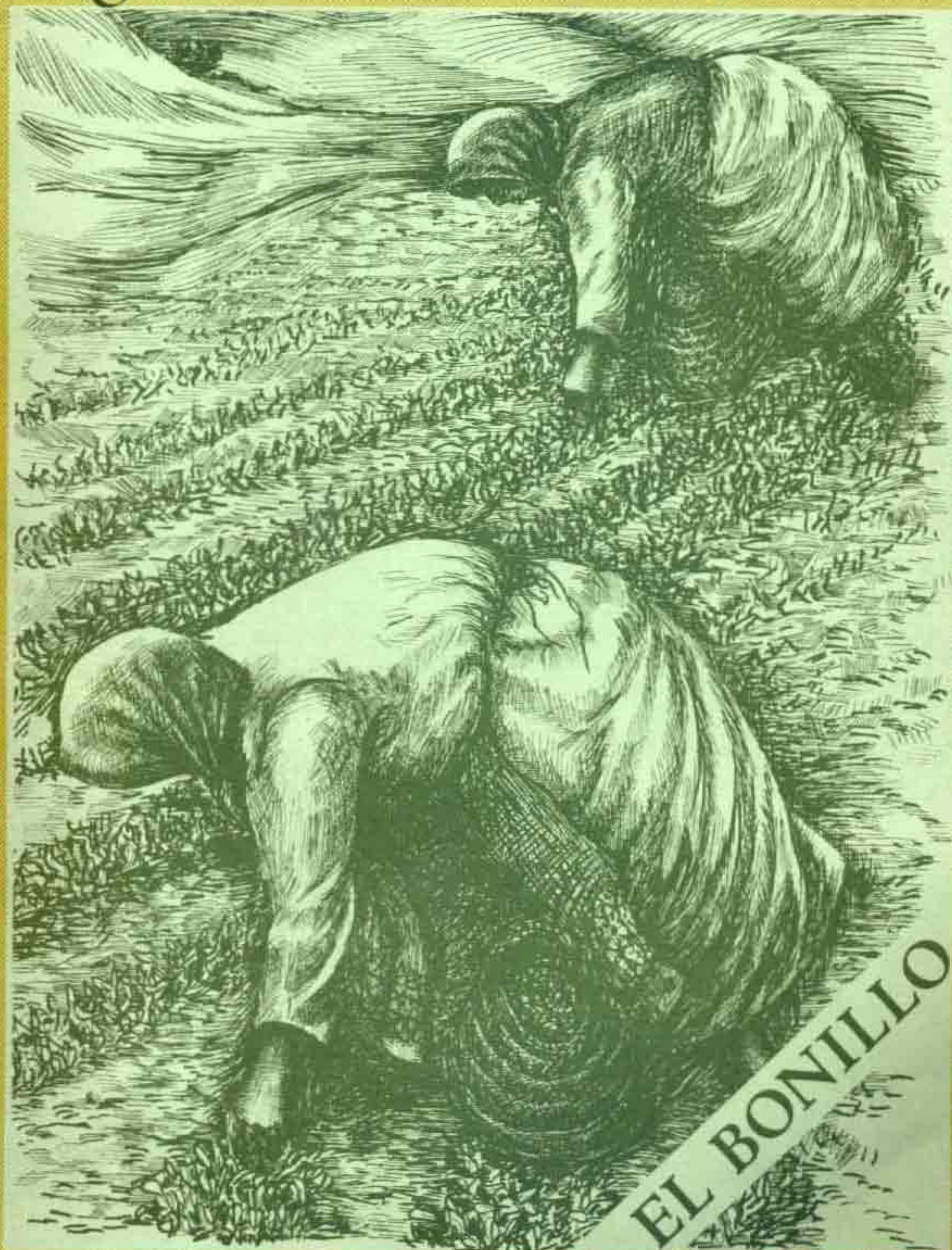


ZAHORA

n.º 1

REVISTA DE TRADICIONES POPULARES - UNIVERSIDADES POPULARES

DIPUTACION de ALBACETE



EL BONILLO

ZAHORA

REVISTA DE TRADICIONES POPULARES - UNIVERSIDADES POPULARES



DIPUTACION de ALBACETE



La revista ZAHORA nace con un objetivo claro de difusión de una serie de trabajos realizados por distintos grupos de folklore de las Universidades Populares de la provincia de Albacete.

Creemos que los estudios folklóricos aún no se han definido ni tampoco sus objetivos, ni su misma identidad científica.

Más adelante y según vayamos profundizando en las investigaciones, definiendo nuestro campo de estudio, determinando objetivos y clarificando contenidos, podremos dar a ZAHORA una línea de publicación clara y coherente.

Sabemos que podemos tener fallos (los tendremos ¡seguro!), pero también sabemos que sólo se equivoca quien lo intenta.

¿Te atreves a equivocarte?.



Si tienes algún comunicado que hacer, o algún trabajo para publicar, ponte en contacto con nosotros.

Puedes encontrarnos en la Diputación de Albacete, servicio de Universidades Populares.





Este trabajo ha sido de uno de los cursos de la U.P. sobre investigación y recuperación del folclore bonillero.

Lo primero que nos gustaría decir es que ninguno de nosotros somos folkloristas. Prácticamente empezamos tanteando... ¿qué hacer?, ¿a quién acudir?, ¿cómo lo vamos a hacer?...y decidimos seguir el curso del año, las estaciones, las faenas propias de cada mes, y así hicimos una primera lista de temas: la rosa, la siembra y siega, la matanza... etc, con la idea de BUSCAR y dejar constancia de todo lo que, de alguna manera, ha sido, o sigue siendo, típicamente bonillero: qué faenas se hacen, manera de hacerlas, útiles empleados, qué refranes, dichos, canciones, juegos recuerdan referente a esas faenas, etc. etc... y fotografiar, dibujar y, si era posible, adquirir dichos útiles para iniciar (sin pretensiones exageradas) una especie de museo etnológico en el ayuntamiento.

Y con una muy buena dosis de ilusión empezamos las primeras entrevistas a los más ancianos del pueblo y a los que creíamos nos podían aportar algo sobre estos temas.

Lo que aquí presentamos como fruto de un trabajo de recopilación, está, por supuesto, muy incompleto. Quizás no hayamos sabido acercarnos a las fuentes o en nuestras entrevistas no supiéramos crear el clima idóneo para que fluyeran muchos más refranes, canciones y dichos.

Creemos que existe muchísimo más de lo que aquí hay y los temas quedan abiertos para ir completándolos en sucesivas ocasiones.

Nuestro agradecimiento a aquellas personas que, de una manera u otra han colaborado para hacer posible este trabajo.



...esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

Esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

Esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

Esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

Esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.

“Esta es una flor elegante
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.”



A ROSA DEL AZAFRAN

*Comienza el año en Enero,
Febrerito chiquitito,
Marzo, el airoso, le sigue.
En Abril, las aguas mil.
En Mayo todo florece,
Junio es amigo del sol,
en Julio cortan las mieses
Agosto, cuánta calor.
Septiembre lleno de frutos,
en Octubre, siembran ya.
Noviembre, nieve en los altos
Diciembre, el año se va.*





Según los viejos del lugar, la rosa del azafrán es “mano de Dios”.

Hace siglos, se vio en el campo una rosa parecida a la del azafrán, pero son los “clavos” (estigmas) y más pequeña. A alguien se le ocurrió volver a plantar el bulbo de esta rosa, y como consecuencia, salió la rosa del azafrán que ahora conocemos.

*Esta es una flor elegante,
que nace al salir el sol
y muere al caer la tarde.*

Según otras fuentes procede de Oriente. Se utiliza para tintes, medicinas y para aromatizar. En medicina se utiliza como estimulante y como regulador del flujo menstrual de la mujer. (Se dice en el pueblo que puede ser abortivo si se toma en exceso).

El clima más idóneo es aquel en el que los veranos son cálidos. Las lluvias le hacen falta en Marzo, o como bien dice el refrán:

*Lluvia en Agosto,
azafrán, miel y mosto.*

Para preparar la tierra, hacia 1924 se hacía de la siguiente forma: Primero se hace una labor de 50 ó 70 cm. a la que se llama “sacar suelo”. Unos días antes de la plantación se realiza una “cavabina”, consiste en cavar unos cuatro dedos. Después con una azada se abre “la cuadra” que es una zanja donde se coloca la “cebolleta” (cebolla). Se puede colocar “a marco real” (de dos en dos) o a “tresbolillo” (haciendo triángulo), de manera que queda a una distancia de 0,03 m. en la dirección de la línea, y a 0,06 m. de una línea a otra. Para que la distancia entre “caña y caña” (surco y surco) sea igual y paralela, el hombre que planta, lleva un marcador que consiste en dos maderas o cañas de 0,45 m. de longitud, unidas ambas por una cuerda o tomiza de esparto que sujeta con las estacas a los extremos del campo. En esta dirección abre la primera zanja y con el marcador marca la distancia entre ésta y la siguiente. Las mujeres agachadas o de rodillas van poniendo la cebolleta.

El hombre que planta abre la segunda zanja y con la tierra que saca tapa la cebolleta que han puesto las mujeres en la primera, y así sucesivamente.



Por cada hombre haciendo zanja se necesitan tres mujeres poniendo cebolleta.

Por cada celemín de tierra hacen falta 12 fanegas de cebolleta, equivalente a 45 quintales. Una hectárea de plantación requiere 8 jornadas de hombre y 24 de mujeres.

En Octubre se rastrean las cañas con un rastrillo para quitar las piedras y facilitar así la salida de la rosa. Una vez recogida la rosa, en la segunda quincena de Octubre, se hace una cava entre los hilos del azafranal.

Un indicio de que el azafranal no va a dar más rosa ese año, es el nacimiento del espartillo. La siega de éste era realizada en la segunda quincena del mes de Abril. Esta era una labor que frecuentemente hacían las mujeres, ya que los hombres tenían que dedicarse a otras faenas del campo. El espartillo lo vendían o lo utilizaban para el ganado. Actualmente (1982) lo dejan para que al secarse sirva de abono a la tierra.

Hacia el mes de Mayo se da una cava en los hilos y por San Juan se da la labor más importante, pudiendo saberse ya, en estas fechas, si trae mucha rosa o no.

Todas estas faenas, menos el "sacar suelo" se realizan durante los 4 ó 5 años siguientes a la plantación, ya que, tanto el primero como el quinto año, sólo dan un roseo. Llegado el quinto año es necesario sacar la cebolleta hacia Mayo o Junio. La razón por la que se saca es para sanearla para lo cual se quita a la cebolleta todas las capas superficiales, menos la que está pegada al bulbo. Una vez saneada es necesario plantarla de nuevo lo antes posible para evitar que se estropee. De una hectárea se sacan 125 quintales.

Una tierra que ha estado de azafranal



hay que dejarla descansar como mínimo 10 ó 12 años.

Una enfermedad terrible para el azafranal es el moho que puede destruir una plantación completa.

La cebolleta de secano puede plantarse en regadío y obtener buenos resultados, no así en el caso contrario.

La cebolleta se mide con un celemín distinto al de la tierra.

En el año 1932 la fanega de cebolleta se pagaba a 5 pts. y en 1982 se ha pagado a 3.000 pts.

Hacia el mes de Octubre se realiza la recogida de la rosa. Como dice el refrán:

"Pa Santa Teresa,
rosa en la mesa."

Esta faena hay que hacerla antes de que salga el sol, con el fin de que la rosa no esté

abierta. En algunos lugares la dejan que se abra pues la forma de pelarla es diferente. Esta es la razón de que los azafranales estén cercanos a las poblaciones. Por las mañanas muy temprano las mujeres salen del pueblo andando hacia el azafranal, llegado allí colocan el cesto entre las piernas y sobre una caña y a llenarlo de rosa, cogiendo tres al mismo tiempo.

Para mondar o pelar la rosa, es decir, separar los clavos o pelos de la perifolla, se reúnen en una casa unas cuantas vecinas y todos los familiares. Cada uno va apartando los clavos a un pandero propio. Al finalizar toda la monda de ese día, se pesa el azafrán de cada uno para después pagarles. En 1932 llegó a pagarse un real por onza de azafrán mondada. En 1982 se pagó la onza de azafrán a unas 70 ptas.

Para tostar el azafrán se utilizan los "ciazos" (cedazos). En unas cazuelas de barro se ponen unas brasas colocando encima el cedazo con el azafrán. Hay que estar atento para darle la vuelta cuando el color muestra que ya está tostado por un lado,

pues sólo se le puede dar una vuelta.

Antiguamente estas brasas se conseguían quemando "pastas de basura" de las ovejas. Más tarde se utilizaron las brasas de romero o retama. El motivo de utilizar éstas es porque las brasas son más flojas y el azafrán saca un color más bonito.

Una vez tostado se guarda en los pañuelos de "ciencolores" (de lana), esperando que el precio esté alto, o según las necesidades económicas de la casa. En 1932 se pagó a 15 pts. la libra, mientras que en 1982 se pagaron 43.000 ptas. por la misma cantidad.

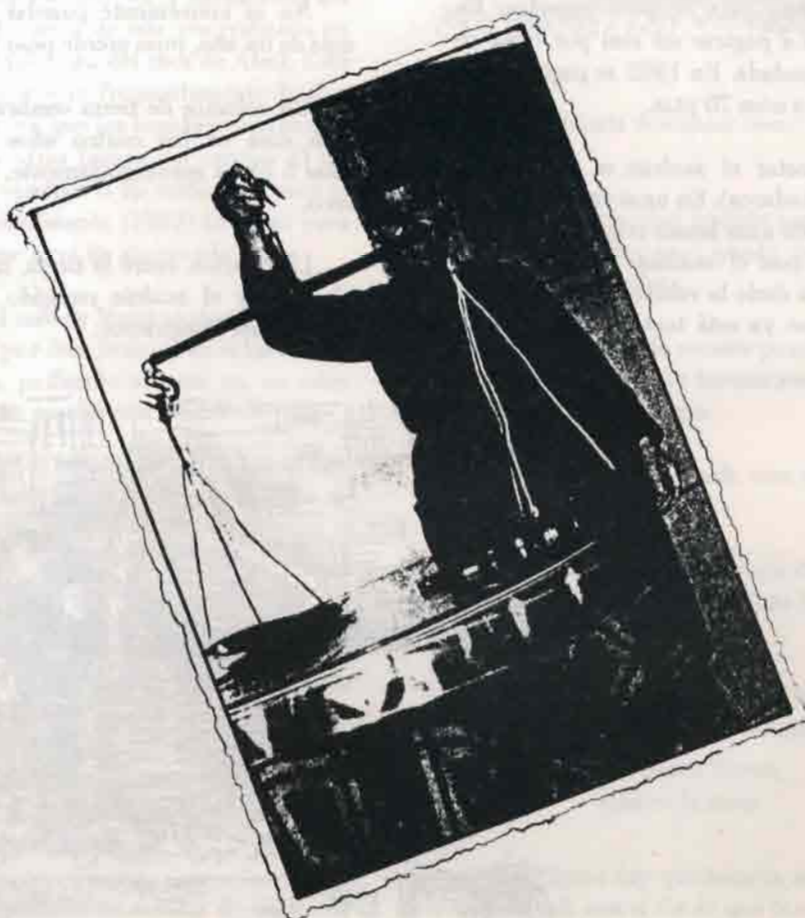
No es conveniente guardar el azafrán más de un año, pues pierde peso y calidad.

Un celemín de tierra sembrada de azafrán dará en los cuatro años siguientes, unas 5 libras aproximadamente, de azafrán seco.

La relación entre la tierra, la cebolleta plantada y el azafrán recogido es aproximadamente la siguiente:



unidad de tierra	cebolleta plantada	rosa cogida	azafrán	azafrán tostado
1 celemín	9 ó 10 fanegas	5 arrobas	5 libras	1 ó 2 libras





esto es lo que sacamos a los que más saben sobre la SIEMBRA antes de la mecanización.

PREPARACION DEL TERRENO Y "SIMIENZA".

La siembra empezaba en Septiembre, incluso al terminar "el agosto". La razón de comenzar tan pronto es por ser tan largas las faenas ya que todo se hacía a mano.

Y, ¿Cómo se hacía?.

Primero se hacía el barbecho con unas azadas o con vertederas. Según los viejos las azadas provenían de los romanos, siendo en un principio de madera; después se dejó sólo el timón de madera y la azada se hizo de hierro.

Después se extendían las basuras, procedentes de las cuadras, que era el único abono que había entonces.

Para sembrar se comenzaba por darle la primera vuelta al barbecho, que se decía "alzar", hasta que llovía y entonces la tierra quedaba dispuesta para la siembra.

Se labraba con mulas y bueyes y arado romano. El labrador llevaba en su mano izquierda la "hijada" de hierro y puño de madera y que servía para llevar las "ramaleras" y para limpiar de barro la reja.

Lo primero que se sembraba era el centeno y la avena, en rastros, y cuando llovía, si lo hacía, se sembraba el trigo y cebada en barbecho. Los yeros se sembraban entre Reyes y San Antón ya que éstos aguantan peor las heladas. También se sembraban en Enero los guisantes o "titos" y guijas, y a finales de Abril se sembraban los garbanzos. A este respecto hay un refrán que dice:



“Para San Marcos
los garbanzos en el bancal
y, decía la vieja,
los míos para rilar,
¿qué pasará?”

(Quería decir la vieja del refrán que, como los había sembrado antes dudaban si saldrían mejor o peor.)

La siembra la hacía el mayoral con un costal de simiente llamado “sembrera”, que llevaba a cuestas. A cada paso esparcía un “puñao” a la vez que iba diciendo: “paso y puñao, paso y puñao”, cogiendo cada vuelta 18 surcos. Mientras los gañanes con una yunta (par de mulas) iban “rajando el lomo” para cubrir de tierra la semilla arrojada. Después se pasaba el palo de tablear.

En Febrero o Marzo se solía pasar el “rulo”. Se hacía esto para sentar la tierra ya que con los hielos se quedaba la tierra hueca.

En primavera se “rilaba” o surqueaba el sembrado para matar las hierbas que la siembra había arrojado.

De últimos de Marzo a últimos de Abril se “lomaba” y se daba al sembrado la última vuelta que se le llamaba “despachar”.

Después las mujeres y chiquillos efectuaban la escarda consistente en arrancar las hierbas y cardos que habían prevalecido después del “rile”.

NACIMIENTO Y CUIDADOS DE LA SIEMBRA.

Al trigo recién nacido se le llamaba “yeta”. Si la yeta nace con poca fuerza se tablea y si hay grandes heladas se rula para que el grano no salga a la superficie.

Enfermedades corrientes del trigo son:

- La liendre, que le ataca en invierno.
- La roya que le ataca después de espigado.

APEROS.

La azada.

La sembrera: Costal donde se lleva la simiente mientras se va sembrando.

El arado: Para hacer barbecho y sembrar. Es tirado por 2 animales y se componía de:

La cama: (de hierro) sirve para poner la reja.

La reja: La que hace el barbecho.

El pezcuello: Sujeta la reja y la esteba.

La esteba: El manillar del arado.

Las orejeras:

El ubio: Lo llevan al cuello las mulas y es de madera de carrasca con unas cestillas de madera forradas de anea. Sobre la anea unos cojines de tejido de los telares del Bonillo y dos rollos de manta para que no se rozasen los cuellos de las mulas, e hicieran mejor el tiro.

Las medianas: Correas de material para enganchar el arado.

El timón: (1,50 m.) Es de madera y se une al ubio por medio de una cadena.

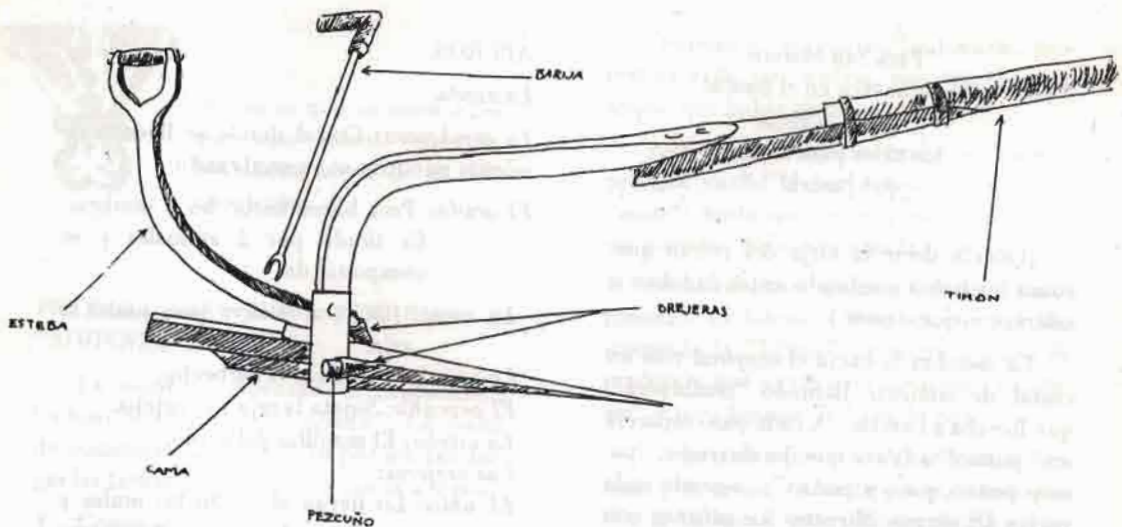
Las macieras: Cuerdas de cáñamo del tamaño de la uña del dedo meñique para sujetar el ubido y evitar que se mueva.

La barijá: (algunos le llaman la hijada otros la “hijá”) mide unos 50 cm. y el puño es de madera.

El garabato: Para surquear. (Una sóla mula).

La sarreta: Espuerta alargada de esparto. Se colgaba en el ubio para que comieran las mulas.

El derramental: Ahí van las herraduras, los callos para calzar el arado, la azuela... etc...



LA VENTA DEL TRIGO.

Para vender el trigo se desplazaban a Albacete con los carros. Era mucho el trabajo de ir a Albacete pero allí lo pagaban más caro que si lo vendían a los que recogían por los pueblos. En 1932 un Kg. de trigo valía 3 reales.

En 1982 los particulares han pagado de 40 a 45 pts. por Kg., y el servicio nacional, 27 pts. por Kg. de trigo.

RELACION TIERRA SIEMBRA.

Por cada fanega de tierra (En Albacete una fanega es igual a 7005,6 m²) se necesita para sembrar una fanega de trigo, que son 14 celemines.

En años buenos se solía recoger por una fanega de tierra, 15 fanegas de trigo. En los años malos se recogían unas 2 fanegas. Ahora, 1982, la producción es mayor.

Estas COPLAS pudimos recoger.

*Venimos de coger yerros
de la casa "los Caleros"
y no nos quieren pagar
porque hemos roto un pechero.*

*Un labrador labrando
dijo: "Dios mío,*

*si no sale derecho
sale "torció".*

*Morena me la dé Dios
la tierra para melones
y la mujer para el hombre
blanca, rubia y con colores.*

*Toda la semana labrando
con un "arao" de vertedera
y no he podido llegar
a tu ventana, morena.*

*Quéreme que soy buen mozo
y llevo la yunta grande
y las campanillas gordas
y gano noventa reales.*

*labradores que labrais
echar los surcos derechos
porque también las muchachas
se fijan en los barbechos.*

*Labradores que labrais
y "los tenis" por labraores
y las mejores muchachas
se las llevan los pastores.*

*Una rubia me engañó
y me llevó junto a un trigo
¿cuándo volverá la rubia
a tener bromas conmigo?.*

EL COMO DE CREAR LA NAVIDAD



Algunos dicen que la Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.



A NAVIDAD

**“Abre la puerta, María,
que te traigo el aguilando,
una patata cocía
sopla, que viene quemando!”**

En la Navidad...

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

La Navidad es un tiempo de fiesta y de alegría, pero otros dicen que es un tiempo de tristeza y de dolor.

1. COMO SE CELEBRABA LA NAVIDAD.



Antiguamente empezaban a preparar la Navidad una semana antes de Nochebuena, cociendo los dulces.

Lo más esencial de la gente pobre era cocer "roscas de aceite"; y la gente que hacía mataero cocía "tortas de manteca" y "mantecaos".

Nueve días antes de Nochebuena empezaban las misas de gozos. Se celebraban a las 6 de la mañana ya que la gente tenía que irse al campo. En ellas se cantaban aguilanderos pero sólo a la Virgen; al Niño Jesús no le cantaban hasta Nochebuena.

Los aguilanderos los cantaban acompañados de zambombas, panderetas, castañetas y cascos de cántaro.

Antiguamente en la iglesia no había bancos y la gente se sentaba en el suelo; los ricos tenían unas "seras" o reclinatorios.

El día 22 la misa de gozos se llamaba MISA DE PASTORES. Estos llevaban cencerros, caracolas (que era con lo que llamaban al ganado) y cuernos de cabra. Antes de terminar la misa tocaban todo lo que llevaban y silbaban armando un gran alboroto y no dejando terminar la misa.

A partir del día 21 empezaban a PEDIR EL AGUILANDO. Normalmente iban a las casas con una zambomba tocando y cantando cosas como ésta:

*"Abre la puerta, María
que te traigo el aguilando,
una patata cocía,
¡sopla, qué viene quemando!"*

En todas las misas de gozos vestían a la Virgen y a San José y los ponían en el altar. La Virgen llevaba *ropa de gracia* y pañales en la mano. A San José lo vestían de pastor con bastón y sombrero y en medio de ellos el Niño en la cuna.

El día 24 era día de ayuno y abstinencia. Para comer preparaban potaje, tortilla y pescado frito. Como postre tomaban "arroz en duz" y panecillos en duz" (pelotillas en duz). Después de comer el potaje y quedar "hinchaos" decían:

*"cucaracha borracha
pan de centeno,
en llenando la panza,
todo va bueno."*

Antes de la misa se hacían bailes en una casa. La dueña de dicha casa invitaba a las muchachas y era ella la que tenía que ir a recogerlas y después llevarlas a sus casas. A esta mujer le llamaban "el cabestro"; y sin cabestro no había baile. Mientras duraba el baile comían castañas, rollos, chocolates... y hacían paloma y cuerva.

Durante la Misa del gallo, por un agujero que hay en la cúpula de la iglesia bajaban la imagen del Niño, atada con un hilo y el Niño llevaba en la mano una vela encendida.

Al salir de la Misa del gallo (que era celebrada por 3 curas), se celebraba el Aleluya que era ir a comer chorizos, "tajás" de lomo, tortas de manteca, mantecaos... y a bailar y tocar la zambomba y las guitarras.

En Nochebuena se comían los "Nochebuenos" que son bollos redondos con 4 picos, hechos con harina, agua, sal, aceite y ensanchar. Una vez cocidos se les espolvoreaba "una poca azúcar" por encima.

Para los Inocentes se gastaban bromas como:

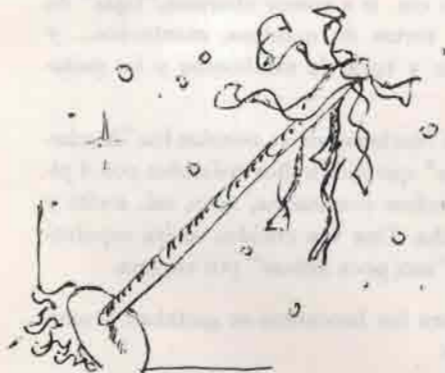
- Echar guijarros al puchero del vecino.
- Hacían un muñeco con pañete, lo manchaban con tierra blanca y se lo echaban a las mujeres en las sallas y se les quedaba el muñeco marcado.
- Hacían mantecados con algodón y al morder salía todo el chorro.
- Los muchachos ponían punchas clavadas en la puerta de la iglesia y las mujeres al salir, como llevaban las sallas largas, se las rompían.
- Mientras que las mujeres rezaban los muchachos cosían las sallas unas con otras, y al levantarse se organizaba una zapatiesta.

Para la Nochevieja la gente se juntaba y cenaba a la luz del candil, gachas, chorizos, rollos, etc... bebían paloma, cuerva y vino... después hacían un baile igual que el de Nochebuena del cual decían que salían "ahumaos" a causa del humo del candil.

Otros hacían el *baile del tomillo* que consistía en bailar a la llama de los tomillos.

A las 12 se comían las uvas y después seguían bailando seguidillas, manchegas y jotas.

El día de Reyes ponían los "apargates" en la chimenea. En una los Reyes dejaban un "carajón" de mula y en la otra castañas, rollos y alcahuetes. A los que tenían más dinero les ponían algún juguete.



2. VILLANCICOS Y AGUILANDE-ROS.

*La Virgen va caminando
por un estrecho camino
y San José va delante
vestido de peregrino.*

*La Virgen se está peinando
al pie del altar mayor
y San José le guía el pelo
con cintas de bendición.*

*La Virgen lava pañales
y los tiende en el rosal
y San José le decía
"quítalos que va a nevar".*

*La Virgen se está peinando
tras de una verde oliva
los cabellos son de oro
y el peine de plata fina.*

SON LAS ESCARCHAS TAN GRANDES.

*Son las escarchas tan grandes
que no las calienta el sol
cuando San José llegaba
a la puerta del mesón.*

- "Abre, ventero, esa puerta
no venimos más que dos
viene María, mi esposa,
espejo de salvación,
viene preñada y quisiera
meterla en mi corazón".

- "Mujer preñada en mi casa,
ni la admito ni la quiero,
no le de el parto esta noche
y me deje un heredero".
Camina María, si "pues" caminar
que los gallos cantan
cerca está el lugar.

*Pues dígame algo,
pues qué le diré
lindango, lindango,
caramba y olé.*

SI LOS PASTORES SUPIERAN.

*Si los pastores supieran
que el Niño estaba en Belén
se dejarían las ovejas
y escaparían a correr.*

*Si los pastores supieran
que el Niño quería fiesta
habría pastor que llevara
dos pares de castañetas.*

*Cuando nació el Niño hermoso
el campo se iluminó
las jerarquías bajaron
la gloria se presentó.*

*Cuando la estrella de Oriente
se dirigió hacia el portal
los pastores se asustaron
al ver tanta claridad.*

*En Belén en un portal
entre pajas desnudito
hay un Niño pequeñito
de hermosuras sin igual.*

*Bien podía el Niño Dios
nacer en el mes de Agosto
y no nacer en Diciembre
con tanta nieve en su rostro.*

LA VIRGEN VA CAMINANDO.

*La Virgen va caminando
por una montaña oscura
y al vuelo de la perdiz
se le ha espantado la mula.
Maldita sea la mula
y el fruto que de ella espera
bendita sea la vaca
que ha de parir la becerra.*

QUE FRÍA ES LA NIEVE.

*Qué fría es la nieve
que cayendo está;
el Niño chiquito
qué frío tendrá.*

Qué fría es la nieve

*que cayendo está
¡ay el pobrecico,
cómo llorará!*

ENTRE HUMILDES PAJAS

*Entre humildes pajas
La mula y el buey
ha nacido un Niño
que es mi niño rey.*

*Quisiera adorarle
y besarle el pie
y también decirle
que muero por él.*

LABRADOR:

¿QUE ESTAS HACIENDO?

*La Virgen va caminando
huyendo del rey Herodes
y en el camino han pasado
hambres, fríos y calores.
Andaros más adelante
y un labrador encontraron
le ha preguntado la Virgen:*

“¿Labrador, qué estás haciendo?”

*— Señora,
sembrando unas pocas piedras
para otro año.*

*Fue tanta la confusión
que el Señor echó de piedra
que se le puso esa aza
que parecía una sierra.*

*Andaron más adelante
y a otro labrador que vieron
la Virgen le ha preguntado:*

“¿Labrador qué estás haciendo?”

*— Señora,
sembrando un poquillo trigo
para otro año.*

*— Pues ven mañana a segarlo
sin ninguna detención,
pues esto es una fineza
que te hace el Redentor,
y si por nosotros vienen preguntando*

*respondes y dices
que estando sembrando*

.....

*El hombre lleno de fe
a la noche va a su casa
y le cuenta a su mujer y a sus hijos
lo que le pasa.*

Prepararon peones

y a otro día fueron

a segar el trigo

que ya estaba seco.

Estando segando el trigo

nueve hombres de a caballo

por una mujer y un niño

y un viejo van preguntando.

Y el labrador dijo:

Cierto que los vi

estando sembrando

pasar por aquí.

Diga usted qué gente es esa.

La mujer es muy hermosa

y el Niño es un sol

y el hombre más viejo

quince años, lo menos

le lleva él a ella.

Montados en los caballos

cien mil reniegos echaron

en ver que no se les logran

los intentos que llevaban.

Los intentos eran

degollar al niño

y de presentarlo a Herodes,

Herodes maligno.

(Faltan algunas estrofas, y en otras falta la rima que la memoria de quien nos lo contó no recordaba. Aquí queda de todas formas para ir completándolo en otras ocasiones).

EN MEDIO DE AQUELLA CUESTA

*En medio de aquella cuesta
hay un rico naranjel
que lo está guardando un viejo
y el pobrecito no ve.*

*— Deme, viejo, una naranja
para el Niño entretener.*

*— Entre usted, señora, y coja
las que haya menester.*

*La Virgen como es tan corta
no cogió "na" más que tres:*

una le ha dado a su niño

otra le dio a San José

y la otra se quedó en su mano

para la Virgen oler.

Apenas salió la Virgen

el ciego empezó a ver.

*— ¿Quién ha sido esta señora,
que me ha hecho tanto bien?*

*— Soy la Reina de los cielos
camino para Belén.*

3. RECETAS NAVIDEÑAS

ROSCAS DE ACEITE

(Sra. Olalla Moreno, 96, años)

En la artesa se hace una presa con harina y en medio se echa agua, harina, aceite, sal y ensancha. Se hace todo una masa y se deja un rato en la artesa. Después se hacen las rosas y se dejan en una palilla (tabla de madera, recta por una parte y por la otra termina en picos). Se tapan con unos "tendíos" tejidos en telar para que la masa puje mucho más. Y se lleva a cocer al horno.

Algunas rosacas llevan matalauva o piñones.

ROLLOS DE VINO

(Sra. Emérita Lara Romero)

Llevan: vino, aceite, harina y azúcar. Con esto se hacía una masa. Luego se le daba forma de rollo, se freían y una vez fritos, se rebozaban en azúcar.

TORTAS DE MANTECA

(Sra. Olalla Moreno)

Se amasaban con manteca caliente y con aceite, agua, sal y harina. Se le daba la forma a mano y después dejaban la marca de las yemas de los dedos sobre las tortas.

Antes de cocerlas se les ponía encima un "pegote" de manteca de cerdo sin sal para que salieran más "doraicas".

También se podían hacer con chicharras.

TORTA DE PASTORES

(Sra. Timotea Martínez)

Los que pasaban las navidades en las aldeas cocían tortas de pastores que llevaban harina, aceite y azúcar y las ponían encima de la brasa de la lumbre.

TORTAS DE MOSTO

(¿...?)

Ingredientes: Mosto -2 tazas-, aceite -1 taza-, azúcar -1 taza-, levadura y harina.

Preparación: Se echa el mosto en un lebrillo, seguidamente el azúcar deshaciéndola, después el aceite y la levadura. Se bate todo bien batido para que no queden grumos (gorullos). La pasta debe quedar que no sea muy dura porque así saldrán más blandas. Se hacen unas tortas redondas y se colocan seguidamente en una tablilla de madera. Se cubren con un tendío y se llevan al horno. El horno debe estar a una temperatura intermedia. Al estar cocidas recién sacadas se les echa azúcar y ya están preparadas para endulzarnos el paladar.

PASTAS FLORA

(Sra. María Moya)

Ingredientes: Manteca -1 libra-, azúcar -1 libra-, huevos -2 yemas- y harina -2 libras-,

Preparación: Se echan todos los ingredientes en un lebrillo. Se baten las yemas y se amasa todo bien con cuidado de que no queden grumos. Se hacen unas tortas redondas, se untan con huevo y se les pone azúcar por encima. Seguidamente se echan en la palilla, después en latas y se llevan al horno. El horno debe estar a una temperatura intermedia. Se sacan y ya están dispuestas para ser comidas.

MANTECADOS TONTOS O DORMIDOS

(Sra. María Moya)

Ingredientes: Manteca -2 libras-, harina -3 libras-, naranjas -4 unidades-, vino -2 cortadillos-, aguardiente -1 cortadillo- y azúcar.

Preparación: Se calienta la manteca y se echa en un lebrillo, a continuación los

demás ingredientes, naranjas (ácido y raspaduras), después el vino blanco y el aguardiente y por último la harina. Se amasa todo bien y se extiende por las paredes del lebrillo dejándolo reposar toda una noche y hasta otro día. Se van haciendo unas tortas como de un dedo de grosor y se van cortando con unos moldes. Se echan en unas latas que estén untadas con aceite para que no se peguen.

Se llevan al horno que debe estar a una temperatura intermedia y recién sacados del horno se untan en azúcar y ya están listos para endulzar paladares.

NUEGADOS

(Sra. María Moya)

Ingredientes: Media docena de huevos y harina.

Preparación: Se echan los huevos en una cazuela de barro y después la harina saliendo una pasta un poco dura. Se hacen unas tiras largas y se van cortando en trozos pequeños. Se fríen en aceite que esté fuerte y al sacarlos se les echa la miel ya tostada. Se les puede echar almendras o nueces picadas con la miel. Y se enfrían y ya están para comer.

TORTAS DE AGUARDIENTE

(Sra. María Moya)

Ingredientes: Aguardiente -2 tazas-, aceite -1 taza-, azúcar, -1 taza-, naranjas (ácido) -1 taza y limón -1 taza.

Preparación: En un lebrillo se echa el azúcar seguido de el aguardiente, el zumo de las naranjas, el aceite y por último la raspadura del limón. Se le echa harina hasta que admita. La pasta no debe de quedar muy dura. Se hacen unas tortas redondas y se colocan en unas tablillas de madera. Se cubre con un tendío y se llevan al horno. El horno debe de estar a una temperatura in-

termedia. El azúcar se les va echando cuando se dejan en la pala. Seguidamente ya están preparadas para endulzar el paladar.



DOMINGO DE CARNAVAL

*Domingo de carnaval
de gitana me vestí
y me llevaron al baile
que mi novio estaba allí.*

*Y me dijo: gitanilla,
¿quieres hacer el favor
de decirme con salero
la gracia que tengo yo?*

*Eres un chico muy guapo
y de muy buen corazón.
Pero tienes una falta,
que eres muy camelador.*

*Has camelado a dos chicas
yo te diré las que son:
Una morena, con gracia
y una rubia como el sol.*

*Cásate con la morena
que serás afortunado;
no te cases con la rubia
que serás un desgraciado.*

*Cásate con la morena,
que te lo digo otra vez,
antes del año que viene
tres hijos has de tener.*

*Has de tener un rubito
has de tener un delgado
has de tener una niña
con el pelito ondulado.*

*Quédate con Dios, mi Pepe
porque mi madre me espera
si quieres saber quién soy,
soy tu novia la morena.*

— ¿Qué cómo se celebraba el carnaval?

— Pues lo mismo que hoy. Había los mismos días de carnaval que ahora: Domingo de carnaval, lunes y martes; el miércoles de ceniza, que se celebraba el entierro de la sardina y el domingo siguiente llamado "Domingo de Piñata".

Según cuentan el Domingo de carnaval se disfrazaban pocas mujeres, pues había demasiados hombres borrachos por las calles, que también iban disfrazados. No sucedía lo mismo el resto de los días en los que el pueblo se llenaba de gente disfrazada con lo primero que sacaban de las arcas o baules y con las caras tapadas.

Se metían por todos los sitios y con todo el mundo. El vocabulario de las "máscaras" (los disfrazados) era un tanto osado y muy picante. Utilizaban palabras, dichos y gestos no usados en la vida diaria.

Cuentan que algunos se metían en la bragueta una gallina de cuello pelado y cuando estaban delante de un grupo sacaban el cuello de la gallina con gran regocijo de unos y escándalo de otras.

Luego se iban a las orillas del pueblo y allí hacían baile. Las mujeres vestidas con sallas de 6 anchos se ponían enfrente de los hombres y después bailando iban rodeándolos.

Hacían una especie de carroza alta; la parte superior era una escalera. En ella ponían el cuerpo de un gran muñeco, que era el muerto, y la cabeza correspondía a una persona que iba andando debajo.

Todos los acompañantes vestían de negro. (todos eran hombres). Uno hacía de cura y se pasaba todo el tiempo cantando.

Iba también la viuda del muerto y un montón de mujeres tapujás llorando y pidiendo para el entierro.

Delante del entierro iban 3 monaguillos. Uno llevaba una vara con tres sardinas pinchadas, otro llevaba un bote con ascuas para hacer humo y el otro pedía dinero y llevaba una vasija con cuerva.

Los acompañantes en algunos casos llevaban una vara de la cual colgaba una sardina; la dejaban caer en los grupos de mujeres y decían:

*"Aguilí, aguilí,
con la mano no
con la boca sí".*

Recorrían las calles del pueblo y con lo recogido comían y sobre todo bebían terminando la mayoría de ellos con una buena borrachera.

— ¿Y qué cantaban en el entierro?

— El cura imitando lo que se canta en los entierros cantaba:

*— Por ver si remueve el cuerpo
haremos una parada
comeremos, beberemos
y el que quiera, una meada.*



**ECHALE UN TRAGO AL CADAVER
POR VER SI RESUCITARE.**

- *Si por falta de vino
mueres de pena
nosotros te deseamos
la gloria eterna.*

**ECHALE UN TRAGO AL CADAVER
POR VER SI RESUCITARE.**

- *Si te sobran alimentos
échate un trago,
que los que te queremos
bien te cuidamos.*

**ECHALE UN TRAGO AL CADAVER
POR VER SI RESUCITARE.**

La viuda dando grandes gritos decía:

*“pobrecico mío,
que muerte más amarga has tenío;
más que el culo de un pepino”.*

Al terminar la guerra todo esto lo prohibieron.

Por la noche se celebraban bailes en el casino y allí la gente se disfrazaba con las mejores ropas que tenía. Esto, por supuesto, lo podían hacer aquellos cuyos antepasados eran gente acomodada, o los que disponían de una buena posición, para sacar ropas antiguas pero elegantes.

La gente en estos días era más alegre, descarada y atrevida que nunca.

De estos bailes casi siempre salían algunas parejas; tal vez por eso se decía aquello de:

*“Ya viene carnalico,
la fiesta de las mujeres,
la que no se salga novio
que espere al año que viene”.*



MAYO
A LA VIRGEN MARIA

*Estamos a treinta
del Abril cumplido,
mañana entra Mayo,
será bienvenido.*

*Voy a dibujarte
¡Oh! Madre del Verbo
principio María,
por tu hermoso pelo.*

*Tu cabello hermoso
¡Oh! Madre querida
parece en lo suave
seda de la India.*

*Tu frente divina
de tanta hermosura
que Jesús besaba
lleno de amargura.*

*Tus cejas dos arcos,
de tanta firmeza
las cuales sostienen
a la Santa Iglesia.*

*Tus ojos hermosos
no tienen igual
miran a tus hijos
llenos de bondad.*

*Tu nariz hermosa
parece un clavel
en la que se fija
el Dios de Israel.*

*Tus labios parecen
a las amapolas
con los que besabas
al Rey de la Gloria.*

*De fino alabastro
es tu hermoso cuello
al que se abrazaba
Jesús Nazareno.*

*Tus brazos, María,
llenos de hermosura
que a Cristo abrazaban
calle de Amargura.*

*Tus pechos son fuertes
de néctar hermoso
que a tu hijo dabas
para su reposo.*

*En tu vientre estubo
Jesús Nazareno
nueve meses justos
por obra del Verbo.*

*A tus pies pequeños
Virgen del Amor
todos nos postramos
pidiendo perdón.*

*Reina de los cielos
te hemos retratado
el de los milagros
por Mayo ha quedado.*

El Bonillo, 30 de Abril de 1914



MAYO EN EL BONILLO

Versión recopilada gracias a la gentileza
de Dña. M^{ta}. Juana GarvÍ y familia.

*Estamos a treinta
del Abril cumplido
mañana entra Mayo,
Mayo, bienvenido.*

*Para retratarte
divina princesa,
empiezo a pintarte
de pies a cabeza.*

*Tu pelo es madeja
de seda de oriente
tus rizos que adornan
tu cara y tu frente.*

*Tu frente espaciosa
campo de oro fino,
donde están nevando
copsos cristalinos.*

*Tus orejas son
dos conchas de nácar
que por ellas cuelgan
chorros de esmeraldas.*

*Tus oídos son
dos granates de oro
que por ellos oyes
lo que parlan todos.*

*Son tus cejas, niña,
dos arcos del cielo
que el sol con sus rayos
no pudo vencerlos.*

*esos son tus ojos
luceros del alba
que cuando los abres
la noche se aclara.*

*Tu nariz aguda
es filo de espada
que a los corazones
sin herirlos pasa.*

*tus dientes menudos
tu lengua parlera
tus labios dos peros
;quién se los comiera!*

*El hoyo que tienes
en esa barbilla
ha de ser sepulcro
para el alma mía.*

*Esos son tus pechos
bordados están
con venas azules
caños de cristal.*

*Esos son tus brazos
dos remos de mar
para que tu amante
pueda navegar.*

*Esas son tus manos
son dos azucenas
son para tu amante
grillos y cadenas.*

*Esos son tus dedos
cargados de anillos
son para tu amante
cadenas y grillos.*

*Esa es tu cintura
tan bella y delgada
que parece un junco
criado en la playa.*

*Ya vamos llegando
a partes ocultas
donde no podemos
dar las señas justas.*

*Esos son tus muslos
de oro macizo
donde se mantiene
todo tu artificio.*

*Desde tu cintura
me bajo a los pies
cosa que no he visto,
dibujar no se.*

*Tu pie pequeñito
tu andamio menudo*

*que con ese garbo
engañas al mundo.*

*Ya estás retratada
de pies a cabeza
para echarte el Mayo
te pido licencia.*

*Señorita.....
clavel encarnado
tu novio.....
por Mayo ha quedado.*

— Mayo de El Bonillo —

Handwritten musical score for the song "Mayo de El Bonillo". The score is written on ten staves of music. The first staff shows the beginning of the piece in 2/4 time. The lyrics are written below the notes. The melody is simple and rhythmic, with some triplets and slurs. The lyrics are: "Es-ta-mos a tre-in-ta del A-bril cum- pli-do, ma-ña-na en-tra ma-ño se-rá bien-ve-ni-do." The score ends with a double bar line on the tenth staff.

La transcripción de la música
es de: M^o Angeles Jurado.

MAYO EN EL BONILLO

Versión que D. Miguel Nueda Gento ha
enviado a D. Juan Agustín Pérez.

*Estamos a treinta
del Abril cumplido
mañana entra Mayo,
Mayo bienvenido.*

*Bienvenido Mayo,
bienvenido seas,
regando cañadas
montes y veredas.*

*Para dibujarte
yo no hallo consuelo
principio a pintarte
por tu hermoso pelo.*

*Tu nariz aguda
es filo de espada
que a los corazones
sin herirlos pasa.*

*Esos son tus pechos
bordados están
con letras de oro
caños de cristal.*

*Esa es tu cintura
tan fina y tan bella
que parece un junco
criado en la arena.*

*Desde la cintura
me bajo a los pies
cosa que no he visto
dibujar no sé.*

*Tus pies tan pequeños
parecen dos perlas
te traerá tu novio
zapatos y medias.*

*Ya están dibujadas
todas tus facciones
ahora falta el Mayo
que te las adorne.*

MAYO DE EL BONILLO

Versión recogida gracias a la
gentileza de D. Juan Ortíz.

*Estamos a treinta
del Abril cumplido
mañana entra Mayo,
será bienvenido.*

*Bienvenido Mayo
bienvenido sea
regando cañadas
montes y veredas.*

*Para dibujarte
hermosa princesa,
empiezo a pintarte
tu hermosa cabeza.*

*Tu pelo es madeja
de seda de Oriente
esos son tus rizos
que adornan tu frente.*

*Tu frente espaciosa
es campo de guerra
donde el Rey Supremo
puso su bandera.*

*Esas son tus cejas
dos arcos del cielo
que el sol con sus rayos
no pudo romperlos.*

*Esos son tus ojos
luceros del Alba
que cuando los abres,
la noche se aclara.*

*Tu nariz aguda
es filo de espada
que a los corazones
sin herirlos pasa.*

*Tus dientes menudos
tu lengua parlera
tus labios de peros
¡quién se los comiera!*

*El hoyo que tienes
en esa barbilla
ha de ser sepulcro
para el alma mía.*

*Esa es tu garganta
tan clara y tan bella
que el agua que bebes
se aclara en ella.*

*Ésa es tu cintura
tan fina y delgada
que parece un junco
criado en la playa.*

*Desde la cintura
me bajo a los pies
cosa que no he visto
dibujar no se.*

*Ya están dibujadas
todas tus facciones
ahora falta el Mayo
que te las adorne.*

*Señora... (señorita...)
clavel encarnado
tu esposo... (tu novio...)
por Mayo ha quedado.*

(En los puntos suspensivos de la última estrofa se pone el nombre de la persona a la que se le dedica el Mayo y el nombre de quién echa el Mayo).