

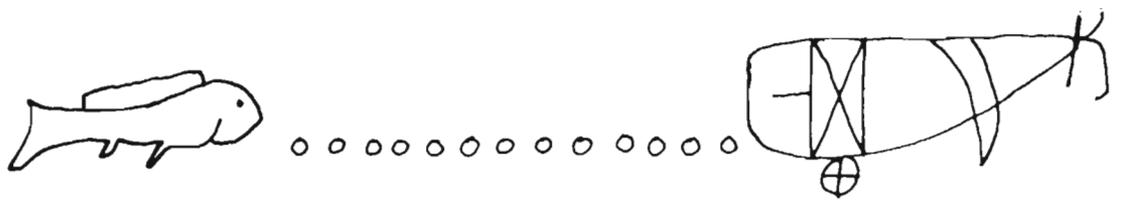
ZAHORA

n.º 6

REVISTA DE TRADICIONES POPULARES - UNIVERSIDADES POPULARES

DIPUTACION DE ALBAFETE

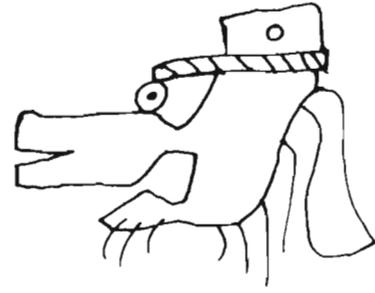
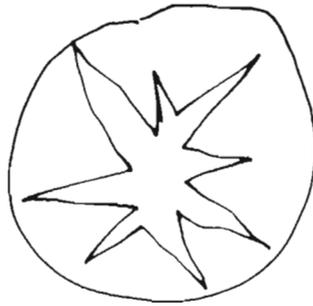




ZAHORA:

Del árabe sahura, comida del alba, durante el ayuno de ramadán. En La Mancha, comilona o merienda de amigos en que hay bulla y zambra.



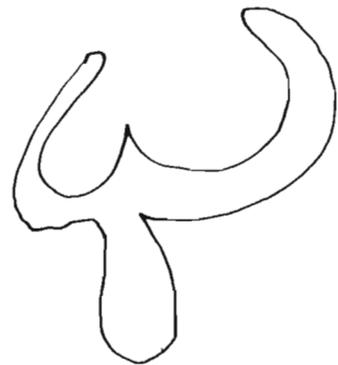
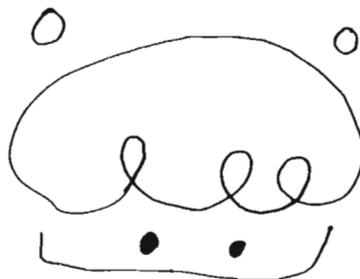


ZAHORA Núm. 6

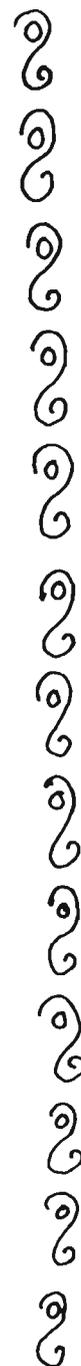
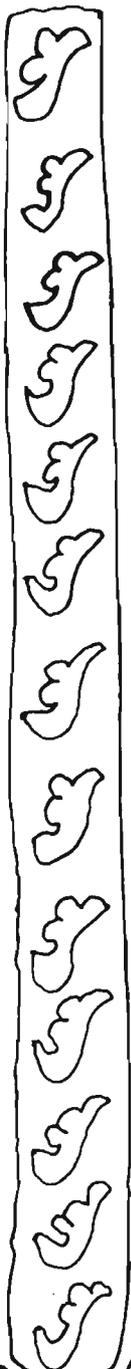
- Romería en Almansa, en honor a Ntra. Sra. de Belén.
- Elaboración artesanal del queso manchego: un oficio a extinguir.
- El Trillo: una maquinaria para las labores de la era.
- Moros y Cristianos en Caudete.
- Trajes folklóricos más representativos de la provincia de Albacete.

Cuento Popular: La hierva del huerto de Juan.

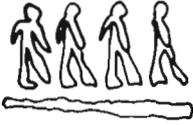
- Museo Etnológico de Fuensanta.
- Libros: "Echarse al Monte".
- Encuesta a Angela Domínguez.
- Zahora, reunión de amigos en que hay bulla y zambra.



ROMERIA EN ALMANSA, EN HONOR A NTRA. SRA. DE BELLEN



Texto y fotografías, Agustín Tomás Ferrer-Sanjuan



Por romería entendemos el viaje realizado a un santuario por devoción, o la fiesta popular hecha con el pretexto de una peregrinación, para la veneración de una imagen, generalmente, el día de su festividad.

Observaremos cuanto hincapié hace esta definición sobre lo festivo y sobre lo popular, entroncando con lo religioso. ¿Es pues lo religioso un pretexto para lo festivo, para la relación social y para el esparcimiento, o quizá se aprovechen estas reuniones del pueblo para tratar de inculcar un sentimiento religioso? ¿Y por qué no ambas?.

El auge del culto a las Imágenes, rechazado en Occidente por Gregorio Magno, "contribuyó a que estallara la controversia en torno a ellas". Esta disputa desaparece en el año 787 con el concilio de Nicea, que resuelve en favor del culto a las imágenes, distinguiendo claramente entre el culto o adoración que se debe exclusivamente a Dios "Latria", y la veneración que se rinde a una imagen, "proskynesis". Posteriormente, es en el románico donde se observa una mayor proliferación de imágenes.

Es el Concilio de Trento el que se esfuerza por suprimir los abusos en el culto de las imágenes, manteniendo la doctrina tradicional: "Firmemente afirmo que las imágenes de Cristo y de la siempre Virgen Madre de Dios, así como las de otros Santos deben tenerse y conservarse, y ha de tributárseles el debido honor y veneración".

El reciente Concilio Vaticano II enseña a todos los hijos de la Iglesia a que "Observen religiosamente aquellas cosas que en los tiempos pasados -Concilio de Nicea y Trento- fueron decretadas acerca del culto a las imágenes de Cristo, de la Bienaventurada Virgen y de los Santos", y en consecuencia, manda que "se mantenga firmemente la práctica de exponer en las iglesias imágenes sagradas a la veneración de los fieles; hágase sin embargo, con moderación en el número y guardando entre ellas el debido orden, a fin de que no causen extrañeza al pueblo cristiano ni favorezcan una devoción menos ortodoxa". (1)

Emplazamiento

Normalmente, el lugar escogido para la construcción del Santuario, guarda relación con el sitio en que se apareció la imagen venerada, o "remontándonos a épocas clásicas, y según lo han





Salida del Templo

confirmado estudios arqueológicos, podían ser antiguos templos dedicados a divinidades romanas más tarde cristianizadas". (2)

El antropólogo Willian A. Christian, (3) nos indica que fueron elegidos los "lugares de la campiña que tenían una significación simbólica para la comunidad agrícola o pastoril, como por ejemplo, las fuentes, las cimas de las montañas, los altos de los caminos y las grutas y las cuevas". Las historias en las que se relatan las apariciones de imágenes en determinados lugares, demuestran que éstos no han sido escogidos al azar.

Generalmente, siempre son pastores, leñadores, campesinos, etc., quienes encuentran imágenes o reciben la aparición de la Virgen; tales son los casos famosos de "La Virgen de las Montañas en Villa Martín-Cádiz; Virgen de las Veredas en Torrecampo-Córdoba; Virgen del Rocío en Almonte-Huelva; o la que aquí hoy nos ocupa Virgen de Belén en Almansa, Albacete.

Tratar de averiguar los orígenes de la romería de Almansa, es tanto como querer aclarar el misterio de la veneración de Ntra. Sra. de Belén. Por lo tanto considero necesario comentar las diversas versiones existentes sobre su aparición para poder

llegar a alguna conclusión más o menos clara.

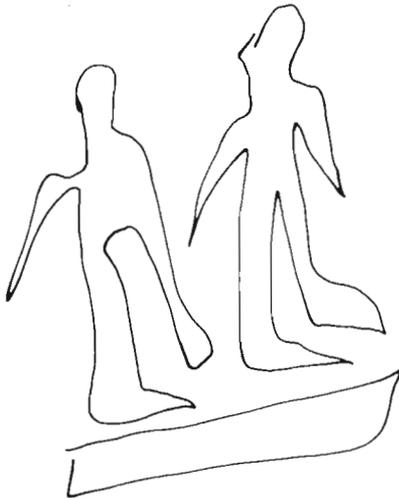
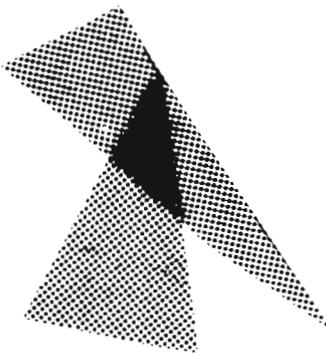
Aparición/descubrimiento

Se dice que la Virgen de Belén, se apareció a unos pastores en un paraje cercano a Almansa (aproximadamente a dos leguas) por lo que se empezó a venerar dicha advocación y se le construyó en aquel lugar Sagrado su ermita. Como ya hemos visto, es la versión más extendida a lo largo de toda la geografía nacional, no por ello menos cierta.

No obstante, pudo haberse tratado de un descubrimiento y no de una aparición. Me refiero al posible descubrimiento de alguna imagen enterrada por algún asentamiento étnico anterior. Hemos de tener en cuenta, que no muy lejos existen los restos de una civilización ibérica en dirección norte (Meca) o los conocidos del Cerro de los Santos o el llano de la Consolación en Montealegre, donde han habido importantes descubrimientos. Tal como es la de la Dama Oferente, y que el Santuario de Belén se encuentra prácticamente en el centro de ambos.

Sin descartar pues la primera hipótesis y manejada más frecuentemente, ni despreciar la segunda por





descabellada que parezca, lo que si quiero dejar claro en este trabajo, es que no pretendo entrar en disquisiciones religiosas de ninguna índole, sino tratar de llegar a conclusiones de un hecho social repetido a lo largo de la historia. La romería. Sobre la época desde la cual se venera a la Virgen de Belén en su santuario, existe una teoría publicada por el párroco D. Eloy Villena Gómez en "La Voz de Almansa" en el año 1.923, que comienza diciendo: "está fuera de duda que nuestra Patrona ocupa el Santuario desde el siglo XI, o sea dos siglos antes de que existiera Almansa..." (4). Personalmente opino que es un hecho no contrastado y de difícil asimilación, puesto que hasta el siglo XIII estuvo toda la zona dominada por los árabes a quienes a mediados de dicho siglo se les conquistó (5). Por lo tanto dudo que bajo esta dominación, se pudiera venerar a la Virgen de Belén en su Santuario, o en cualquier otro lugar.

El primer documento escrito del que tenemos noticia (6) data del 2-8-1.528, y se trata de un acta capitular del Archivo Histórico Municipal de Almansa, al que se titula Lo que dyo Domyngo a Nuestra Señora de Belén" (fig. núm. 1) en el que dicho señor, ermitaño de Belén, merced a una bula papal, se vió en la obligación de entregar el edificio y sus ornamentos sagrados a Fray Pedro Valde Ubeda, donando además la mitad de los bienes que él había conseguido aumentar, tales como "çiento e diez fanegas de çevada, e quarenta e çinco fanegas de trigo, e çierto çenteno e avena, e vna mula, e vn roçin, e ansymismo veynte gallinas, e su puerco...."

Este documento nos demuestra que ya se veneraba la imagen de Nuestra Señora de Belén en su Santuario en 1.528. Ignoramos desde cuando y la causa que dió origen a esta circunstancia.

De cualquier manera, lo que no cabe duda es que algún favor conseguiría la villa de Almansa de la Virgen de Belén, para tener tan importante arraigo a su figura.

Para adentrarnos en la actual forma de romería creo conveniente señalar que en su origen el término romería era aplicado solamente a un caso particular; ir de romería, ser romero, significa viajar a Roma para visitar las tumbas de los Apóstoles Pedro y Pablo, palmeros si van a ultramar y peregrinos si van a Galicia, a

Santiago.(7)

Pero actualmente los términos romero y peregrino son sinónimos y definen a la persona o personas que visitan cualquier santuario.

Romería de Belén

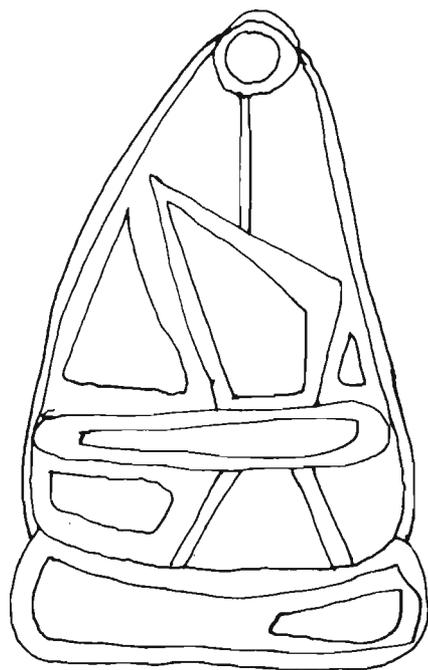
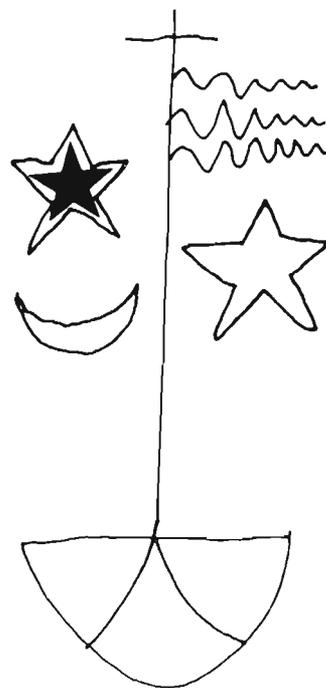
Hemos de distinguir dos épocas claras y bien diferenciadas.

La primera en la que se peregrinaba a la ermita de Belén a agradecer los favores de Ntra. Sra. y una posterior en la cual diversas vicisitudes sufridas por la población aconsejaban la traída de la imagen a la villa.

Existen diversos escritos que ilustran esta primerra parte, y que voy a comentar seguidamente.

Hago referencia a un Acta Capitular de fecha 2-V-1.586 transcrita por Miguel Juan Pereda Hernández (8) en la que el Concejo autoriza el libramiento de 6.000 maravedíes de propios para gastar en limosna entre los concurrentes a la procesión de Nuestra Señora de Belén, "que se celebra, como cada año se tiene por costumbre, el día 6 de Mayo, festividad de San Juan de Mayo, desde la villa a la ermita de Belén".

Otro interesante documento del P. Talans, publicado en el año 1.761 (9) sobre la vida de San

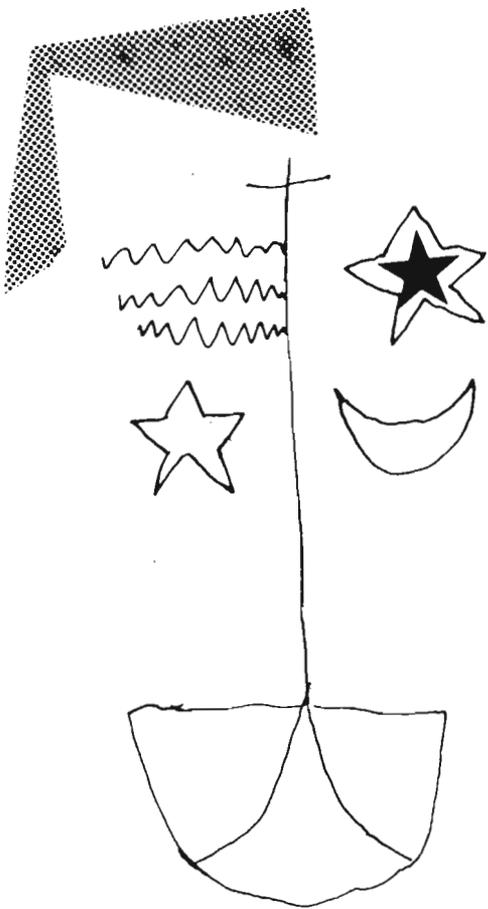


8

Pascual Bailón, narra como este Santo que vivió algunos años en Almansa viajó en procesión junto al pueblo a Ntra. Sra. de Belén en 1.597, "para alcanzar por su protección el rocío del cielo sobre la tierra y librar a la villa de una terrible sequía". Cito textualmente: "en el día señalado salió el bienaventurado Pascual, en medio de la multitud, los pies descalzos, una pesada cruz en las manos, una corona de espinas en la cabeza y una soga muy gruesa al cuello, manifestando con lamentos y lágrimas que sus pecados eran la causa de aquel castigo; conmovióse todo el pueblo a la vista de tan penitente espectáculo, vertiendo lágrimas de arrepentimiento".

En este relato, debe existir algún error, ya que se fecha en 1.597 y San Pascual Bailón murió según consta en 1.592. Así pues cabe pensar que fue otro religioso quien acudió en peregrinación a Ntra. Sra. de Belén, y se le atribuye por deformación popular a San Pascual Bailón, o existe un error en la consignación de la fecha del documento.

Cronológicamente, nos encontramos en el hecho ya relatado de que el santuario y la Virgen han



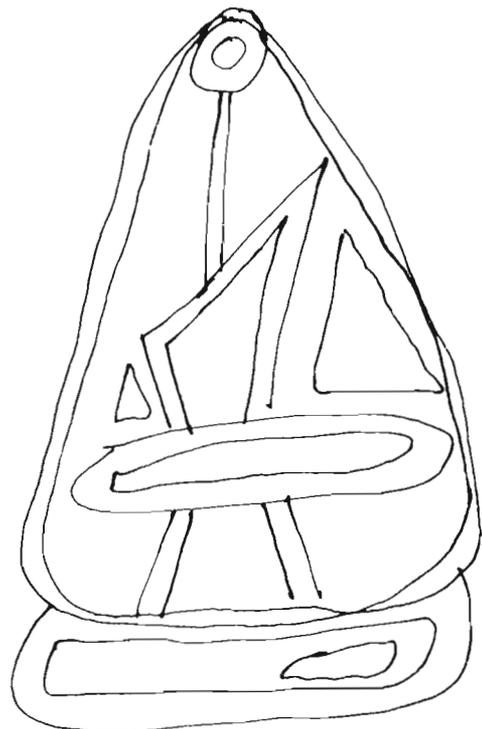
pasado a la propiedad de la villa según la bula papal antes aludida, y se ha reformado el edificio. A pesar de este fuerte fervor existente en torno a la Virgen de Belén, observo no sin gran sorpresa que el 24-8-1.608 es elegido San Francisco de Asís como patrón de la localidad, por el cabildo civil y religioso en pública asamblea, ratificado por el Ilmo. Sr. Obispo de Cartagena, D. Francisco Martínez. (10) Posteriormente y aún en el siglo XVII, concretamente en 1.628, se da un hecho con el que todos los que de alguna u otra manera hemos intentado escribir sobre el tema hemos tropezado y yo por no ser menos también me incluiré. Me refiero a la donación que el almanseño Juan Sánchez Polido hace, mediante la cual deja al santuario los bienes que posee en los alrededores de la ermita, disponiendo que fuesen administrados por una hermandad constituida por sacerdotes de Almansa, con un Hermano Mayor y dos Comisarios. (11) Quizá puedan ser estos los antecedentes de la actual Asociación de Nta. Sra. de Belén, a cuyo cargo aún están tanto el

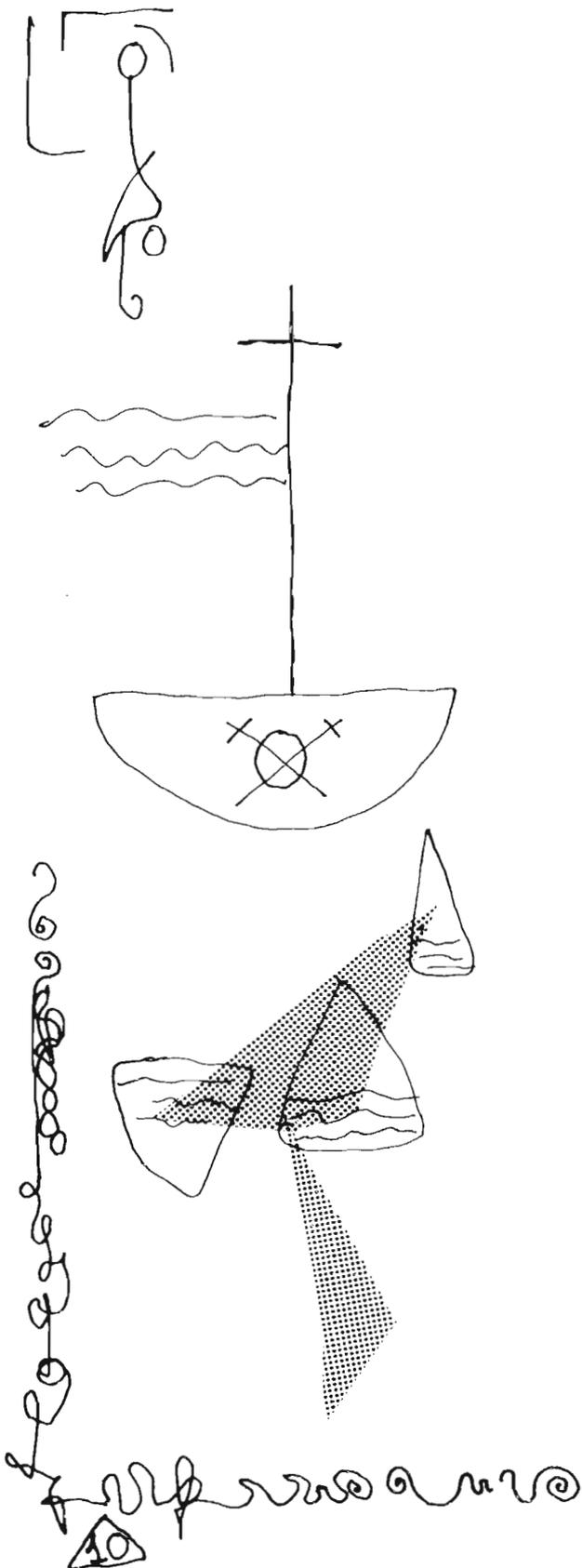
Santuario como la Propia Virgen, existiendo hasta hoy la figura del Hermano Mayor que es quien administra los bienes. (Hoy D. Victoriano Navarro).

No contento con esta donación, Juan Sánchez Polido según obra titulada "El Pensil del Ave María" escrita en el año 1.730 por D. José Villarba y Córcoles, Párroco Prebendado de la Santa Iglesia Catedral de Cartagena, (12) viaja a Roma a visitar sus Iglesias y las reliquias que allí se veneran y trajo una imagen de Nta. Sra. con el título de Belén. Le construyó una pequeña ermita donde hoy permanece y allí la instaló dotándola de gran parte de su hacienda como hemos explicado anteriormente.

He aquí la gran duda. Si esto es cierto, ¿qué imagen se veneraba anteriormente en dicho santuario?, ya que ha quedado claro según los documentos comentados con anterioridad que ya existía una veneración mariana. ¿Quizá aquella figura de la primera hipótesis perteneciese a otras culturas?; ¿alguna talla posterior y de la que no existen noticias?, o ninguna de ellas. Al menos yo, lo desconozco.

De cualquier modo, ya se le profesaba una gran admiración y fervor, y se peregrinaba en actitud





de agradecimiento o de rogativa, o quizá para pedir su protección, en una fecha fija el día 6 de Mayo o cuando cualquier catástrofe, climática o no, lo requiera.

Dando curso a un decreto del Soberano Pontífice Urbano VIII del 13-9-1.642 "De observatione festorum" en el que se ordenaba se guardase "de precepto con fiesta collenda uno de los principales patronos de cada Lugar" (13), el Ayuntamiento de Almansa, convocó en sesión extraordinaria con el designio de determinar un único patrón principal. En dicha reunión, celebrada el 31-1-1.644, se acordó en auto de dicha fecha nombrar a la Virgen de Belén patrona de Almansa, no sin la oposición de alguno de los asistentes que defendían el patronazgo ya existente de San Francisco de Asís.

Tras importantes quejas presentadas por la congregación de franciscanos de Almansa ante el clero local, Ayuntamiento y la propia Catedral de Cartagena por la destitución de San Francisco, se firma una concordia entre el Concejo y el Convento de Franciscanos el 3-3-1.644, en la que convienen que ambos sean patronos. A pesar de esto, el contencioso continúa durante los siglos XVIII y principios del XIX, en el que incluso se llega a acudir a Roma para zanjarlo.

Esto no es obstáculo para que la veneración a la Virgen de Belén continúe en aumento, llegue a hacerse imprescindible e incluso se acometan importantes obras de restauración y ampliación, siempre con aportaciones personales del pueblo que le da culto.

En 1.715, siendo Hermano Mayor Fulgencio Galiano Spuche, se dora el altar Mayor. En 1.731, se decora con magníficos frescos el camarín de la Virgen, y en 1.745, con motivo de la visita Pastoral que hizo el Obispo de Cartagena D. Juan Mateo López Sáenz, comienzan las obras que le dan el actual aspecto y que finalizan en 1.785.

El siguiente aspecto que voy a narrar, da paso a la segunda época a que aludía al principio y que a mi juicio determina la actual forma de romería.

Existe un documento de acuerdo del Cabildo de la villa fechado en Abril de 1.748, en el que con motivo de los temblores de tierra ocurridos en esa fecha y que asolaron la vecina ciudad de Montesa (Valencia) y que provocaron numerosos



Alameda del Santuario

fallecimientos y pérdidas, las autoridades reflejan el deseo de los vecinos de aclamar a su patrona para agradecer que los haya librado de semejante tragedia, y piden que sea traída desde su Santuario para venerarla y "se le tributen los cultos más expresivos por el tiempo que se tuviere por conveniente...." (15)

Es muy posible que en años sucesivos, y para celebrar la efemérides de este hecho se volviera a traer la imagen a la localidad y naciera de este modo la actual forma de romería en la que se trae a la Virgen durante una temporada para proteger al pueblo.

Un segundo hecho del que también hay constancia escrita, me parece importante comentar.

Con motivo de unos tremendos temporales de lluvia, granizo y avenidas, que se dieron a partir de 28-7-1.784, se desató una terrible epidemia de paludismo que se cobró 4.577 vidas en la villa. (16). "Habiendose conservado a Ntra. Patrona Y Sra. María Santísima de Belén en el trono de esta Parroquia durante la epidemia de calenturas tercianas para consuelo y alivio de los enfermos y demás del pueblo y parece que Ntra. Sra. con su

intercesión aplacó la divina ira (.....), se restituya la Sta. Imagen a su Santuario".

Otro hecho por el que quizá se institucionalizara la costumbre de traer la Imagen de Ntra. Sra. de Belén, pudo ser la determinación que tomó el Cabildo en sesión del 11-8-1.786 de trasladar la Feria que se venía celebrando en Belén a la propia localidad de Almansa, por lo que el pueblo quizá hiciera más infrecuente sus visitas a Belén. (17) Posteriormente y a partir del Siglo XX con motivo de la riada de Almansa del 4-9-1.955, que se cobró nueve vidas dió origen a un acuerdo tres días después de traer a la Virgen a la localidad. (18)

Como vemos son frecuentes estas idas y venidas cada vez que el pueblo lo necesita.

PENITENCIA

Es el acto mediante el cual los devotos deben purificarse, como paso previo al contacto con lo sagrado, que es el fin principal de la romería. Es "el sacramento en el cual, por la absolución del sacerdote, se perdonan los pecados cometidos después del bautismo al que los confiesa con dolor" y "cualquier acto de mortificación interior o



exterior". Ambos tipos de penitencia aparecen en las romerías. (19). El caminar como peregrinación, es en sí mismo un medio de mortificación y penitencia. No obstante se recurre a otras prácticas de mortificación corporal para aumentar el sentido penitencial que las romerías poseen.

En la cultura popular actual, consiste en hacer el camino a pie y algunos textos insisten en el hecho de que la peregrinación no sólo se debe realizar a pie sino descalzos. En la baja Edad Media era muy frecuente ir descalzos en las procesiones de rogativas por pestes o sequías.

Hoy día, además de las famosas romerías de la Virgen de Acebo en Capella Roda (Huesca) o Guetaria (Guipuzcoa) etc. es práctica frecuente en la romería de Belén en Almansa, donde son muy numerosas las personas que realizan la totalidad del trayecto descalzos.

El andar con cadenas, tiene su origen en la Edad Media, (20) en la que algunos peregrinos "condenados por un tribunal a peregrinar a un santuario lejano debían andar encadenados para agravar su penitencia y, en los casos de homicidio, la cadena era a menudo forjada con el arma del crimen.

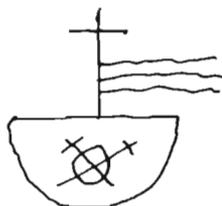
Yo aún recuerdo algún deboto hacer el camino a Belén con cadenas, si bien hoy es una práctica totalmente desaparecida.

Sin embargo, el ayuno si se sigue utilizando como medio penitencial. "El ayuno es una medida eficaz para prepararse al encuentro con la divinidad".

Por eso se ayunaba antes de la comunión; por eso aún se ayuna como medio de contacto con el mundo sagrado del santuario.

Sin duda, la mayoría de los almanseños con más de veinticinco años, recuerdan o han practicado otro habitual medio de penitencia en el camino de Belén. Obviamente menos dolorosa que cualquier otra, pero para algunos posiblemente más meritoria. "Frente al mucho hablar, que es un vicio que ensucia la conciencia, frente a los excesos de la lengua, los padres del monacato insisten continuamente en el valor del silencio porque hablar equivale a exponerse a cometer muchos pecados. Se trata pues de un silencio ascético" (21).

En lo referente a las rogativas, hemos visto anteriormente como en diversas ocasiones el



pueblo de Almansa acude a su Patrona para solicitar su gracia en temas tan importantes para la colectividad como la sequía, males en la agricultura, enfermedades y epidemias, y catástrofes en general, he comentado varios textos que aluden a estos hechos suficientemente.

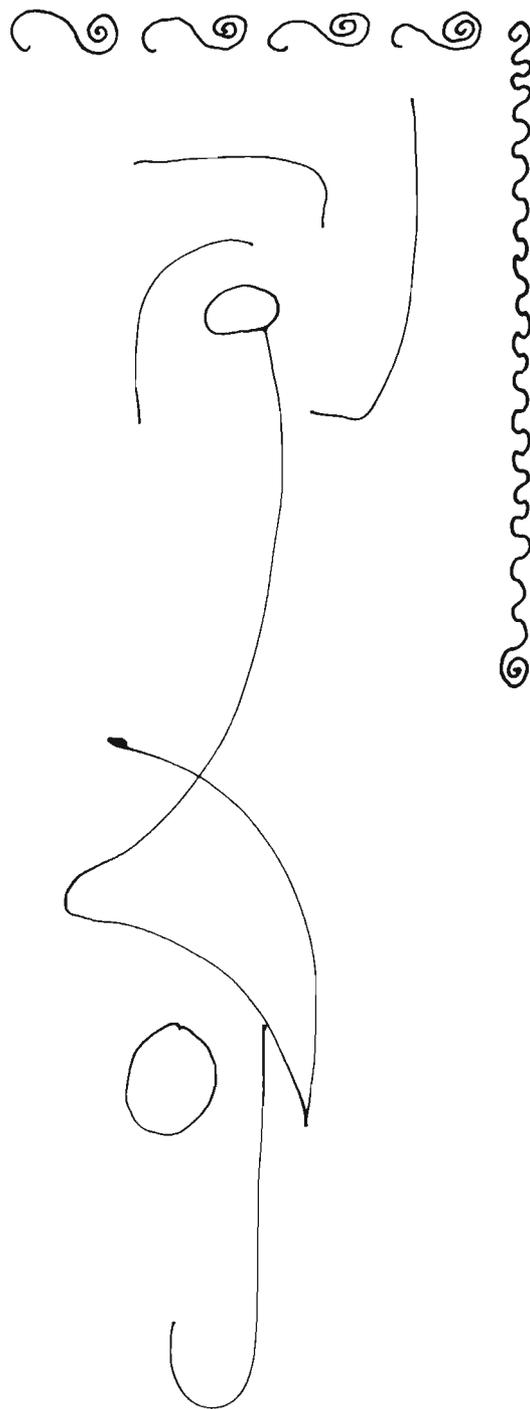
En consecuencia a estas rogativas, existen unas ofrendas en justa correspondencia con las mismas. La ofrenda es un don que se entrega a Dios, a los Santos o en este caso a la Virgen, a cambio de un favor. Dádiva o servicio en muestra de gratitud o amor, según el diccionario.

Según el folklorista Paul Sébillot (22), a donar las ofrendas le llaman "hacer el cambio", "En este intercambio de dones entre devoto y santos, la iniciativa la puede tener cualquiera. Si es el devoto el que ofrece en primer lugar el don, o sea si lo ofrece al tiempo que hace la petición como estímulo para que ésta se cumpla, se le llama ofrenda propiciatoria. En los casos en que el Santo o la Virgen toma la iniciativa y ayuda en primer lugar al devoto, éste tendrá que ofrecer a cambio un contradón al que suele llamarse ofrenda de acción de gracias".

En el Santuario de Belén, al igual que en la mayoría de los restantes, la ofrenda de velas tiene gran importancia, llegando a ser varias miles en el caso concreto que nos ocupa, las que se encienden tanto como ofrenda propiciatoria o como ofrenda de acción de gracias.

En esto se ha avanzado poco. En la Edad Media, era con mucho la ofrenda más corriente según Ramón Mariño, preparadas por los propios peregrinos en sus casas antes de iniciar el viaje. Capítulo aparte merecen los exvotos, (del latín ex voto; por voto). Por definición es una ofrenda hecha en recuerdo de un beneficio, que se cuelga en los muros de los templos. Vorágine, hablando de los milagros que se producían en el sepulcro de San Agustín dice: todos aquellos enfermos "quedaban inmediatamente curados, y todos dejaban recuerdos y regalos en agradecimiento de los beneficios recibidos. Los obsequios llegaron a ser tantos que el templo y el pórtico estaban tan atiborrados de exvotos que resultaba difícil dar un paso entre el cúmulo de objetos que colgaban de las paredes". (23)

En el Santuario de Ntra. Sra. de Belén y en la sala situada junto al Camerín de la Virgen, a la



derecha, existen un gran número de variedad de ellos. Desde el que hacen los mozos de "tal reemplazo" antes de marchar a su servicio militar a muletas o aparatos ortopédicos que sin duda han dejado de utilizarse por intercesión de Ntra. Sra. de Belén, pasando por los clásicos hechos en cera que suelen representar partes del cuerpo humano, ojos, brazos, piernas, pies, pechos, y un sin fin de ellos, como testigos mudos de un fervor popular que se ha mantenido a través de los tiempos de generación en generación.

FIESTA

Por lo general, el final de toda romería, y la de Belén no ha de ser menos, es la fiesta; es decir la desacralización, la vuelta y la imposición de lo profano después de permanecer en contacto con lo sagrado. Suele ser una celebración festiva, ruidosa acompañada de abundante comida, posiblemente los típicos gazpachos manchegos o paellas valencianas que en Almansa tanto monta, lo que sirve de nexo entre lo religioso y lo profano, o el resarcimiento de la penitencia a que el camino obliga. La cultura tradicional une sabiamente estas dos posturas tan extremas y a la vez tan cercanas, que la una es consecuencia de la otra.

No puedo acabar este comentario sin hacer mención de la Sociedad de Pastores que es en la actualidad la encargada del traslado de la Imagen de la Iglesia a su ermita y viceversa, si bien esto no siempre ha sido así.

Existe un texto de Cabildo fechado el 13-9-1786 (24) por el cual vemos que eran sacerdotes los que llevaban a la Virgen, y como por enfermedad de éstos, se pospone su vuelta al Santuario. ".....hasta que convalezcan los sacerdotes y se lleven a Ntra. Sra. con la veneración y dezenia de siempre...."

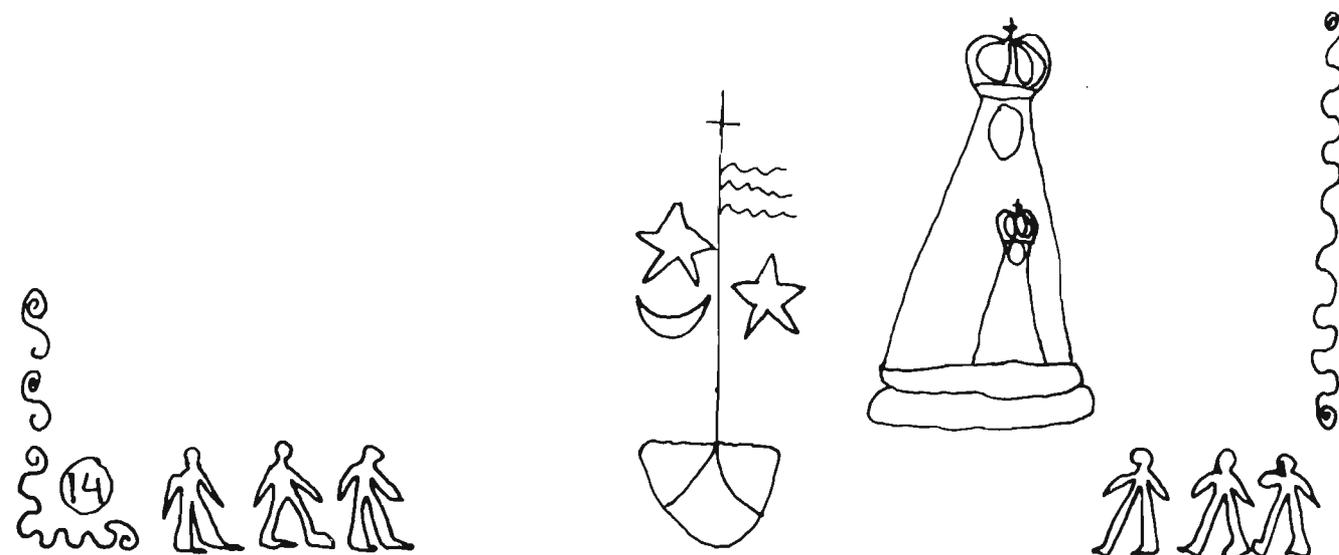
No obstante, el origen de los pastores como sociedad encargada en el traslado de la Virgen, quizá se deba a dos posibles alternativas.

Si aceptamos aquella primera versión a que aludíamos al comienzo de este escrito que hablaba de la aparición de la Virgen a unos pastores, la relación sería clara.

En caso contrario, habría que pensar según la teoría de Miguel Juan Pereda Hernández (25), que "pastores eran los encargados administrativos de las diversas ermitas que existían en la Villa.

Cargos que por lo general recaerían sobre miembros de la oligarquía ganadera local, ya que entonces (mediados del siglo XVI) era la actividad económica más fuerte de la Villa.

En la actualidad las fechas de llevada y traída de la imagen son: Se traslada a su Santuario el domingo siguiente al 6 de mayo y permanece allí hasta el domingo anterior al 28 de agosto, en que se devuelve a la Iglesia Parroquial de Ntra. Sra. de la Asunción, donde permanecerá todo el invierno, hasta que de nuevo se lleve a cabo esta feliz tradición año tras año.



RESULTADOS DE LA ENCUESTA REALIZADA COMO ILUSTRACION DEL PRESENTE TRABAJO

Encuestados: 500

Varones	45%
Mujeres	55%

Menores de 25 años	40%
De 26 a 35 años	19%
De 36 a 55 años	20%
Mayores de 56 años	19%
No contestan	2%

Naturales de Almansa:

Si	64%
No	20%
No contestan	16%

Profesiones:

Ama de casa	33%
Empleados de calzado	13%
Jubilados	11%
Estudiantes	8%
Otros	6%
Prof. E.G.B.	5%
Parados	3%
Agricultores	2%
Titulados superiores	1%
No contestan	18%

¿Te interesa la Romería?

	<i>Varones</i>	<i>Mujeres</i>
Mucho	30%	42%
Poco	6%	12%
Nada	6%	0%
No contestan	2%	2%

¿Desde qué punto de vista?

	<i>Varones</i>	<i>Mujeres</i>
Como un hecho social o de reunión	19%	12%
Como un hecho religioso	14%	13%
Por conservar su tradicionalidad	14%	21%
No contestan	3%	4%

¿Sueles ir todos los años?

Si	25%	41%
No	20%	14%

¿A qué edad fuiste por primera vez?

Ménos de 10 años	18%	33%
Más de 10 años	8%	8%
No recuerdan	20%	13%

¿Crees en los favores de Ntra. Patrona?

Si	30%	38%
No	11%	8%
No contestan	5%	8%

¿Le has pedido algún favor?

Si	27%	31%
No	15%	18%
No contestan	3%	6%

¿Has hecho alguna ofrenda en su agradecimiento?

En forma de exvoto	2%	2%
En forma de oración	11%	14%
En forma de acto	6%	10%
En otras formas	8%	11%
No contestan	22%	14%

¿Conoces los orígenes de la romería?

Si	20%	13%
No	25%	39%
No contestan	2%	1%

(En los casos afirmativos, casi todos coinciden en la versión de la aparición de la Virgen a unos pastores).

¿Te interesa conocerlos

Si	22%	33%
No	5%	2%
No contestan	17%	21%

¿Crees que cumple alguna función? ¿Cuál?

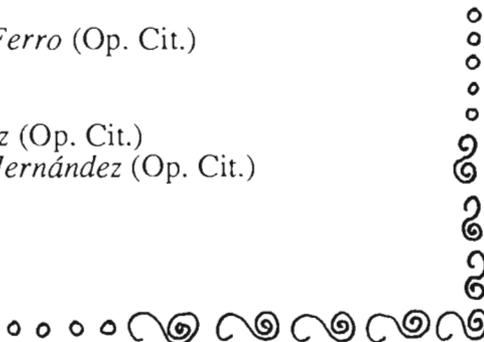
Las respuestas más habituales han sido las de comunicación, devoción y tradición.

¿Recorres el camino andando?

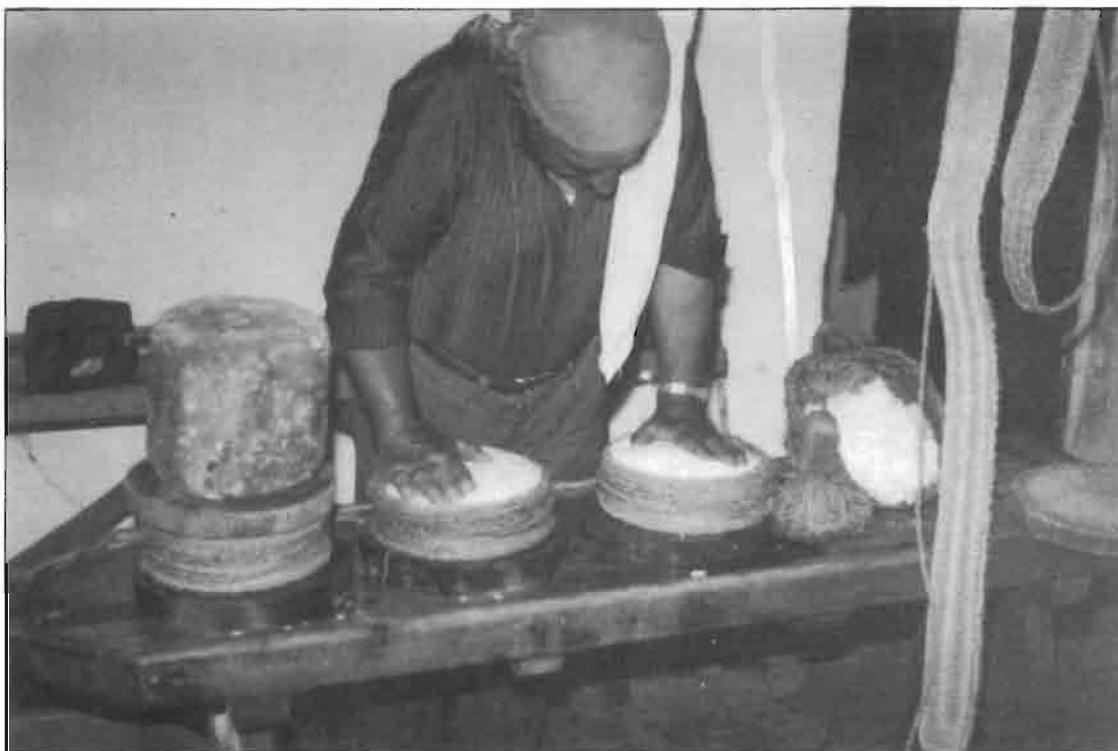
Si	21%	38%
No	15%	17%
No contestan	8%	1%

BIBLIOGRAFIA

- 1 • *Xose Ramón Mariño Ferro* "Las romerías, peregrinaciones y sus símbolos" Ed. Xerais de Galicia. Vigo 1.987
- 2 • *Consolación González Casarrubias* "Fiestas Populares en Castilla-La Mancha". Junta de Comunidades de Castilla-Mancha. Ciudad Real 1.985
- 3 • *Xose Ramón Mariño Ferro* (Op. Cit.)
- 4 • *Luis Albertos Martínez* "Las Fiestas de Almansa" Revista Oficial de Fiestas de Almansa. 1.985
- 5 • *Aurelio Petrel Marín* "Almansa Medieval" Ayuntamiento de Almansa 1.981
- 6 • *Miguel Juan Pereda Hernández* "Algunos datos sobre Ntra. Sra. de Belén en el siglo XVI". Revista Oficial de Fiestas de Almansa. 1.986
- 7 • *Xose Ramón Mariño Ferro* (Op. Cit.)
- 8 • *Miguel Juan Pereda Hernández* (Op. Cit.)
- 9 • *P. Deodato Carbajo* "A quien corresponde el Patronazgo de Almansa" Academia Alfonso X el Sabio. Murcia 1.965
- 10 • *P. Deodato Carbajo* (Op. Cit.)
- 11 • *José Pérez y Ruíz de Alarcón* "Historia de Almansa" Madrid 1.949
- 12 • *M. Pérez y F. Maimon* "La Virgen de Belén y su Santuario" Almansa 1.974
- 13 • *P. Deodato Carbajo* Op. Cit "Acuerdos del Ayuntamiento Leg. 18 fol. 72"
- 14 • *Ibidem*
- 15 • *M. Pérez y F. Maimon* (Op. Cit)
- 16 • *Miguel Juan Pereda Hernández* (Op. Cit) "Acta Capitular de 4.2.1.786"
- 17 • *Luis Albertos Martínez* (Op. Cit.)
- 18 • *M. Pérez y F. Maimon* (Op. Cit.)
- 19 • *Xose Ramón Mariño Ferro* (Op. Cit.)
- 20 • *Ibidem*
- 21 • *Xose Ramón Mariño Ferro* (Op. Cit.)
- 22 • *Ibidem*
- 23 • *Ibidem*
- 24 • *Luis Albertos Martínez* (Op. Cit.)
- 25 • *Miguel Juan Pereda Hernández* (Op. Cit.)

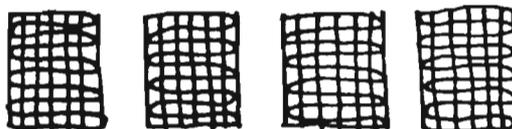


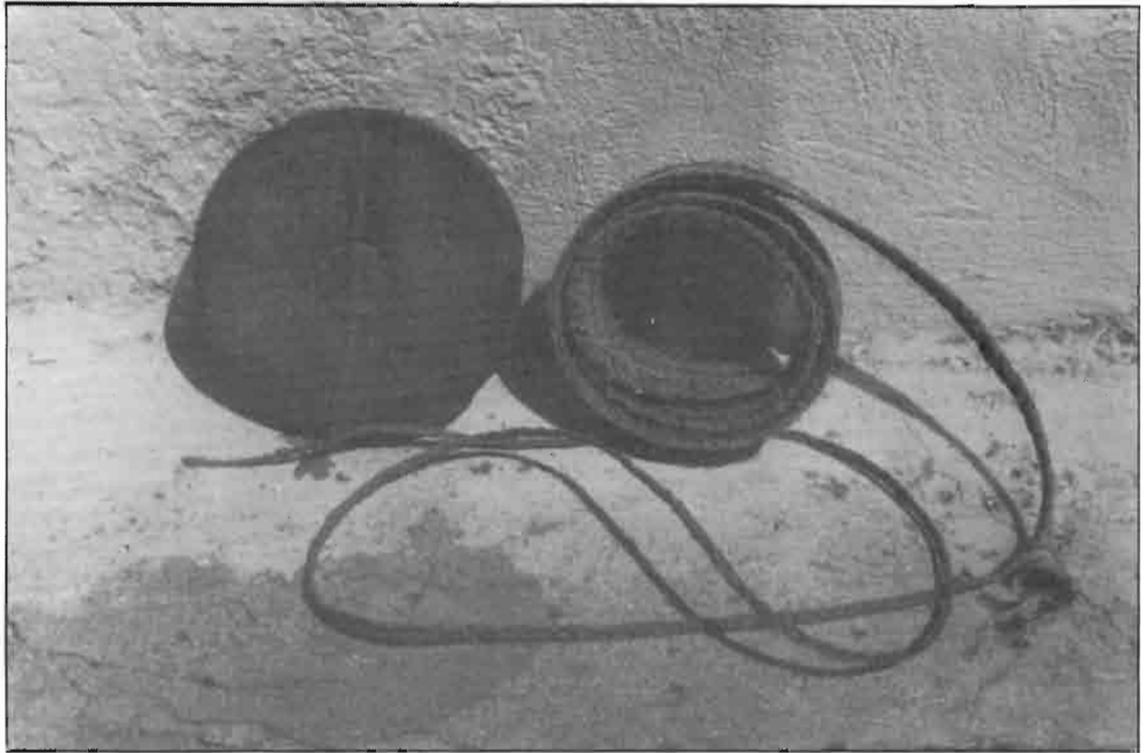
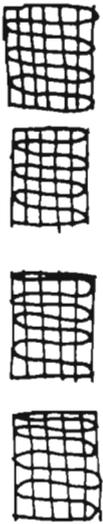
"ELABORACION ARTESANAL DEL QUESO MANCHEGO EN YILLARROBLEDO: UN OFICIO A EXTINGUIR."



M^a del Carmen Morcillo Sevillano
Ana Frías Martínez
Fotografía:
Juan José Romero Castillo

18





1. INTRODUCCION

Pretendemos dejar constancia de la técnica antiquísima de la elaboración del queso manchego en Villarrobledo con métodos y utensilios ancestrales y rudimentarios, en vías de desaparición, debido a la producción de las nuevas técnicas industriales, más rentables y asépticas que las utilizadas tradicionalmente.

En la actualidad las grandes industrias queseras absorben la mayor cantidad de leche de oveja, siendo ínfima la utilizada mediante este proceso artesanal.

La palabra "queso" procede del vocablo latino "caseus", y se denomina manchego al queso de pasta compacta, algo dura, de leche de ovejas (1). Este se elabora en Ciudad Real, Albacete, y Cuenca; lugares tradicionales son Socuéllamos, Alcázar de San Juan, Villarrobledo, etc.

De quesos manchegos Villarrobledo es el

mayor productor de toda la región manchega, industrialmente ya que artesanalmente es imposible calcularlo al ser una actividad prohibida por los métodos utilizados. Se tiene constancia de la existencia en Villarrobledo de dicha industria quesera hacia mediados del siglo XIV, alcanzando un auge insospechado en el siglo XVI, experimentando un retroceso en los siglos XVII y XVIII por la merma sufrida en las ovejas, y lográndose un pleno desarrollo más adelante (2).

Con la encuesta realizada a nivel local se pretende obtener una visión global de la mentalidad del pastor que sigue utilizando tal procedimiento, a pesar de la competencia aplastante de las nuevas técnicas industriales. Además pretendemos saber en qué medida esta técnica tendrá en el futuro continuación, averiguando las familias que tienen hijos en el oficio del padre o de la madre.

II. Oveja Manchega

Coincide la raza manchega con la comarca designada con el nombre de la Mancha, el sitio donde alcanza mayor difusión esta raza, en las provincias de Cuenca, Ciudad Real, Albacete, Toledo, Guadalajara y Madrid.

-Características-

Los caracteres de esta raza son: cabeza ovoide muy alargada, con perfil convexo, desprovista de lana así como de cuernos en las hembras. Las orejas son grandes, gruesas y caídas, el cuello robusto y largo. Tronco bien conformado, grupa amplia y elevada, cola gruesa, péndula y poblada de lana, patas altas y delgadas, apreciándose manchas rojas de color canela (3).

-Alimentación, cuidado y mantenimiento-

La alimentación está en función de la época del año, siempre que haya será pasto natural. En verano el erial, la rastrojera, el monte bajo, mientras que en invierno consumen el tomillo, el romero, etc. Ante la falta de pastos naturales el ganado se convierte en estante, cambiando consecuentemente su alimentación compuesta de paja de avena, trigo, cebada, leguminosa; en grano consumen los yeros, la avena y la cebada, además de otros productos como la remolacha, alfalfa, etc. A estos productos naturales hay que añadir en la actualidad diversas clases de piensos compuestos. El pastoreo de verano se realiza esencialmente en el campo: por la mañana permanecen durante cuatro o cinco horas pastando, y otras tres horas por la tarde, siempre y cuando las necesidades lo exijan. Durante el invierno, ante la carencia de pastos naturales se las cuida en tinas, echándoles forraje tres veces al día en sus respectivos tornajos.

Antiguamente se les añadía, como compensación en la alimentación sal molida sobre las piedras del campo, dispuestas éstas en círculo y equidistantes. En la actualidad se les pone sal de piedra en los tornajos o comederos para el forraje. El agua es otro componente en su alimentación que resulta indispensable. Por ello, si están en las tinas será permanente, o si no, se les tiene que poner tres veces al día por lo menos.

-Explotación-

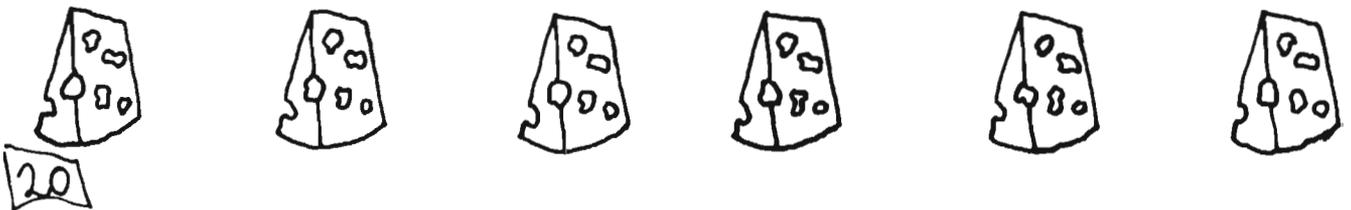
De la oveja manchega se obtienen tres productos primordiales: carne, lana, leche y, secundariamente, pieles. De todos ellos, los más lucrativos son la carne y la leche, en una proporción muy equitativa.

Independientemente de sus excelentes cualidades como animal de carnicería, la producción de leche de oveja manchega, ha sido considerada tradicionalmente como principal, destinada en su totalidad a la fabricación de queso manchego.

Es preciso tener en cuenta que, como consecuencia de los sistemas de manejo actuales, tendentes a la intensificación de la actividad reproductora, disminuyendo el intervalo entre partos, los niveles de producción de leche todavía altos se ven afectados. Como consecuencia, se produce una disminución de los rendimientos lecheros en la lactación, si bien se incrementan las producciones totales (crías más leche), por oveja y año.

La oveja manchega posee gran aptitud lechera, estimándose que, durante la temporada del queso, cada oveja rinde 75 litros de leche, de una enorme riqueza en grasa. Hay que tener en cuenta también que las ovejas pueden suministrar leche de cuatro a seis meses al año.

Sin embargo, está en decadencia actualmente la industria de la lana tan floreciente en otros tiempos, cuando en la comarca eran transitadas por numerosos rebaños las antiguas cañadas de la meseta. (4)



III.- Elaboración

-Obtención de la leche-

Esta operación es conocida con el nombre de ordeño, las ovejas son puestas en el aprisco o encuadre, que en principio era un apartado que se hacía en el corral con unos palos para ordeñar, pero en la actualidad no existe específicamente.

Se ordeña manualmente dos veces al día; la faena es realizada por el pastor, que haciendo un alarde de fuerza y equilibrio, consigue una postura a la vez complicada y cómoda; así agachado en cuclillas, con sus rodillas puestas en la hendidura cóncava que el jarrón, muy panzudo, tiene en el cuello, logra por una parte, sujetarlo para que la leche caiga en su interior, y, por otra, apoyarse y estar cómodo. En esta postura la oveja no le puede tirar, pues cuando las cogen para ordeñarlas, hacen movimientos bruscos; por esta razón son cogidas de la ubre en la parte superior, la más cercana al cuerpo, consiguiendo que la oveja se esté quieta y la leche se desplace a la parte inferior; mientras que con una mano se las sujeta así, con la otra se presiona el pezón para que salga la leche.

Inmediatamente después de ordeñar, la leche es colada a través de un filtro formado primero por una espumadera que será la que recoja los elementos sólidos que hayan podido caer en la leche durante el ordeño: paja, polvo, pelos, etc.; después pasará por cuatro o cinco paños que están colocados inmediatamente debajo de la espumadera, con el fin de limpiar la leche de aquello que se haya podido colar a través de ésta. Una vez colada, la leche ya está lista para echarle el cuajo.

La temperatura que tiene inmediatamente después de ser ordeñada es la ideal para echarle el cuajo; si se pasa un poco tiempo, es necesario calentarla hasta conseguir una temperatura de 37 a 39 grados, aunque ésta es muy elástica, ya que la temperatura se aprecia por el tacto, razón por la cual no siempre es la misma. Cuando los pastores consideran que está templada le echan el cuajo, agitando fuertemente la leche para que



lo tome homogéneamente y haciendo una cruz al final.

La cantidad tampoco es una medida rigurosa; por esta razón cuanto más cuajo se le echa, antes se coagula (5). Para conservar la temperatura idónea, se le suele tapan la boca de la tinaja o cántara con un paño; en el invierno se pondrá al lado de la lumbre para calentar y mantener la temperatura, pues es así como mejor actúa el cuajo; en el verano se sacará al sol, y, cuando hacen unas temperaturas intermedias, la tinaja será abrigada con mantas con objeto de que

guarde el calor.

Se dejará en reposo aproximadamente durante cuarenta y cinco minutos, cosa que varía ya que ni el cuajo ni la temperatura son exactamente estables; una vez coagulada, se procede a cortarla con una barra, haciendo primero una cruz, y batiéndola después para formar unas partículas pequeñas, llamadas "batido", con el fin de que dé antes el suero, la cuajada quede abajo y el suero arriba. Naturalmente cuando el batido sea mayor, el suero subirá antes. Se volverá a dejar otra vez en reposo durante cuarenta y cinco minutos, transcurridos los cuales ya está lista la leche, que ahora se denomina cuajada, para la elaboración del queso.

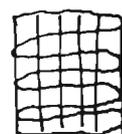
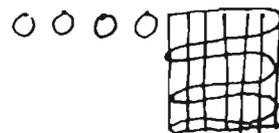
Antes de proceder a hacer queso, tanto el entremiso como las flores y pleitas se habrán limpiado escrupulosamente.



-Formación del queso-

Cuando ya está todo preparado y la cuajada está lista para empezar a hacer el queso, hay pastores que extraen todo el suero posible con el fin de dejar la cuajada casi escurrida; esta práctica no está generalizada.

Encima del entremiso se coloca la flor que servirá de base a la pleita, enrollada en círculo formando una especie de cubeta, en cuyo interior se va depositando la cuajada, previamente extraída de la tinaja o cántara mediante un cazo; colocada así, entre la pleita, se ejercerá presión sobre ella con las manos, con movimientos pausados y lentos, consiguiendo que sólo se desprenda el suero con el menor número de partículas de cuajada posible. Si, por el contrario, la presión fuese rápida y fuerte se desprenderían bastantes partículas arrastradas por el suero. Conforme éste se vaya expulsando, se irá añadiendo más cuajada de la tinaja y se repetirá la misma operación, con el fin de que tome mayor consistencia. Este proceso dura unos diez minutos, dándole la vuelta a continuación al queso y volviendo a enrollar



la pleita en dirección contraria; se prosigue con la presión y, transcurridos otros diez minutos, se vuelve a repetir la operación de cambiar la pleita de sentido y darle la vuelta al queso, siguiendo con la misma presión, que durará entre cinco y diez minutos. (6) Con todo este proceso se pretende que el queso tome consistencia y firmeza equitativamente, con el fin de que, una vez quitada la pleita no se baje, pues de lo contrario se deformaría. Recordamos que estamos realizando un sólo queso; cuando sean varios, se va haciendo

simultáneamente, alargando el tiempo final, aunque proporcionalmente sea menor. En conjunto todo este proceso dura media hora, tras la cual se coloca otra flor encima y una piedra que hace las funciones de pesa (unos 5 Kgs. para un queso de 2,5 Kg.), permaneciendo así cuatro horas como máximo, pues si no se descarga el queso se avinagraría. Llegados a este punto se han observado algunas variaciones, si bien la manera descrita es la más habitual. Hay pastores que ponen la flor debajo y encima una tabla de la misma forma pero



carente de dibujo; transcurridas dos horas se le da la vuelta al queso y se le echa sal en la cara del dibujo no borrándose por el efecto de la sal, permaneciendo así otras dos horas más. Naturalmente, la pleita debe estar muy ceñida para que el queso no se baje; en este caso, cuando ya se le eche la sal sólo será en la cara restante y en los canteros.

En los casos en que no se les ha echado sal durante el prensado, cuando se descargan son impregnados con sal gorda, con una capa de unos milímetros de espesor, poniendo otra pleita más vieja para sujetar la sal; con ello se endurece rápidamente la corteza. Se

mantiene así durante 24 horas y otras 24 ya sin la pleita. Pero nos volvemos a encontrar con distintos procedimientos: aunque la mayoría usa el descrito anteriormente, hay una minoría que los introduce en agusal en el saladero, con lo cual el queso se sala y aprieta antes.

Durante este tiempo la sal va penetrando hacia el interior del queso. La manera de realizar el proceso de salazón varía según la tradición que han aprendido de sus padres. Cuando se sacan del saladero se lavan mediante una escobilla de esparto; una vez limpios de sal, se ponen de canto sobre el entremiso para que se escurran, pero durante poco tiempo ya que, de lo contrario, se deformarían. A continuación se colocan sobre las tablas del secadero (7).

El proceso de secado es muy variable: en ese mismo momento ya se puede consumir, aunque lo más normal es que se deje secar hasta que expulse completamente el suero; el tiempo oscila entre una semana y dos o tres meses, bien sea para consumirlo o guardarlo en aceite. Transcurridos tres meses se cree que ya no hay peligro de contraer brucelosis, conocida vulgarmente con el nombre de "fiebres de Malta", pues los virus que la ocasionan han muerto a consecuencia de los gases que producen otros virus en la fermentación.

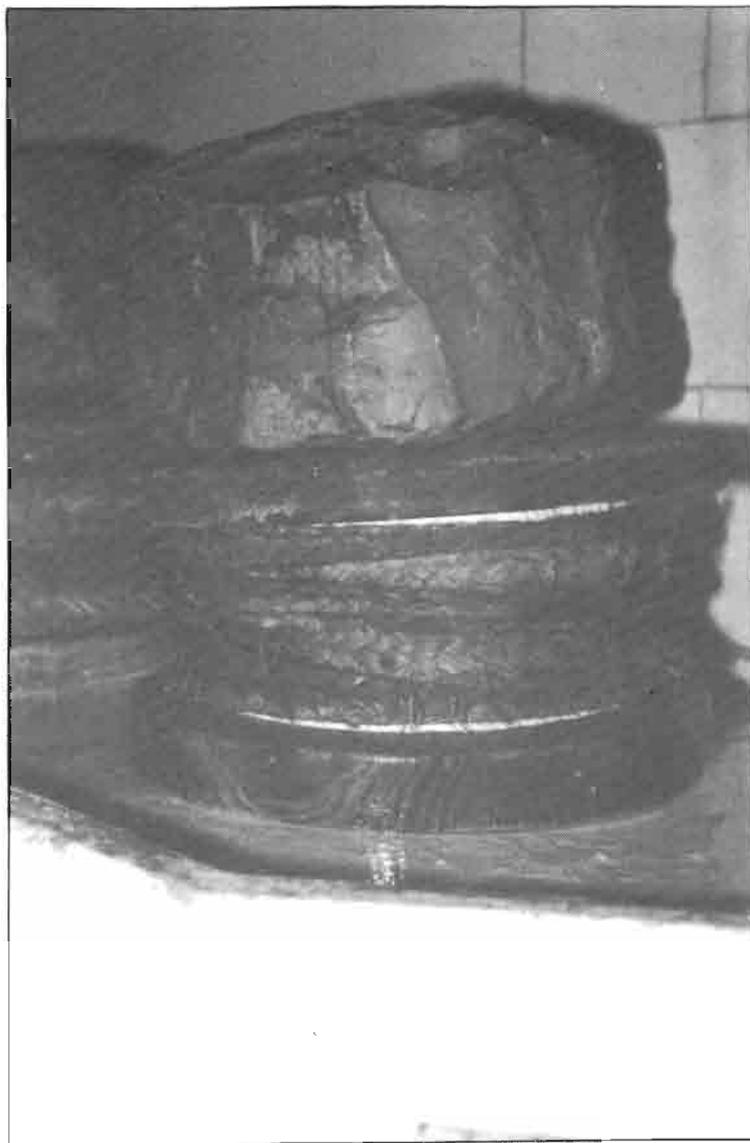
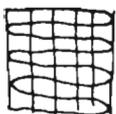
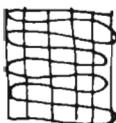
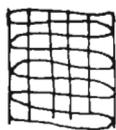
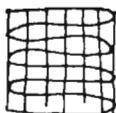
Esporádicamente, se ha utilizado otro método, que, aunque no totalmente desconocido, no es practicado: se echa la cuajada en un paño, con el que se exprimirá a continuación, se echa en la pleita en donde se apretará con las manos, volviéndose a poner de nuevo en el paño, y, finalmente, en la pleita donde se arreglará y pondrá la flor. Aunque lo hayan utilizado algunos pastores ya ancianos, no es el método tradicional. Siguiendo aquel método, se obtendrá un queso de pasta consistente, de tono intermedio entre el marfileño y el dorado, sobre la que aparecen (no siempre) algunos ojos pequeños; se ha observado que cuando hace más calor, salen más ojos y más pequeños, pesando menos, mientras que en el invierno son más grandes y menos numerosos. Su color por la corteza es el

amarillo cremoso, volviéndose más oscura con el tiempo. Su forma es cilíndrica, de 20 a 25 cms. de diámetro y de 8 a 10 de altura, oscilando su peso entre los 2,5 y 3 Kgs. por pieza. Las paredes laterales son ligeramente abombadas, y, en ellas, se queda grabada la pleita del esparto que se utiliza para el prensado.

El suero se ha ido desprendiendo del queso y cayendo a una lebrilla desde el entremiso, es aprovechado para requesones. Estos se obtienen poniendo a fuego lento el suero, y, al alcanzar el punto de ebullición, la grasa que contiene formará una capa en la

superficie, denominada requesón. El resto es el agua que contenía íntegramente la leche. El requesón se suele consumir generalmente frío dejándolo lo más seco posible y acompañándolo de azúcar o miel.

Otro aprovechamiento del suero sobrante del queso era antiguamente el servir de alimento a los cerdos y a los corderos. Esta costumbre tenía el inconveniente de que la carne sacaba el gusto de este suero. Actualmente se aprovecha de forma industrial, en la elaboración de productos de lactación animal mediante un complicado proceso de deshidratación.



Jerga pastoril

Aguasal: Dícese de la disolución de sal en agua que sirve para sazonar el queso cuando el agua está saturada de sal; el grado de saturación se comprueba si al introducir un huevo, flota en la superficie (un 22% aproximadamente).

Aprisco: En un principio era un apartado que se hacía con palos en el corral para ordeñar; después era un sitio fuera de las tinas que igualmente era utilizado para ordeñar.

Los pastores no tienen un criterio unánime para denominar este lugar.

Según J. Martón e Izaguirre, es el nombre que se da al recinto cerrado donde se recoge el ganado lanar durante la noche y en los días que por las inclemencias del tiempo no pueden pastar en el campo.

Bajarse: Dícese cuando el queso se deforma abombándose por falta de consistencia.

Barbecho: Terreno dejado sin cultivar durante un año tras la rastrojera, que es aprovechado para pasto.

Batir: Procedimiento mediante el cual se remueven las partículas pequeñas de la leche inmediatamente después de haberle incorporado el cuajo, para repartirlo uniformemente.

Cántara: Recipiente de aluminio que, por mayor comodidad y asepsia, ha sustituido a la tinaja de barro en el transporte y en el proceso de coagulación de la leche.

Canto: Dícese del perímetro del queso, de una altura de 8 a 10 cms. y con dibujo de la pleita.

Cañada: Vereda o camino por donde transitan las ovejas en busca de pastos (transhumancia).

Comedera: Dícese de un recipiente para contener el pasto forrajero que consta de dos pisos; el superior dispone de una rejilla oblicua por donde sale el forraje (alfalfa, coles, etc.), cayendo los desperdicios a la parte inferior, que tiene la misma forma que el tornajo, descansando igualmente sobre patas.

26

Cortarla: Dícese de la operación de introducir una vara en la cuajada para hacer una cruz repetidamente. Se trata de una superstición mantenida por tradición entre los pastores, aunque no sean supersticiosos; se decía al hacer la cruz: "para que el diablo no se lo lleve". Si bien es verdad que, en la actualidad, simplemente se hace la cruz y la trocean con el fin de que la cuajada expulse totalmente el suero.

Cuajada: Dícese de la parte más grasa de la leche, obtenida tras haber perdido el agua denominada suero, después de haberle incorporado el cuajo. Con ella se formará el suero.

Cuajo: Hay tres tipos:

Animal.- Se obtiene sacrificando un cordero que no supere un mes de vida, que es cuando su estómago sólo contiene leche. Dicho estómago se deja secar con su contenido. Ya hecha sólida, aquella leche que contenía se machacaba y el polvo resultante era el cuajo.

Vegetal.- Se obtiene de la flor de cardo comestible, que no es oriundo de La Mancha; es convertido en polvo tras machacarlo, y, tras convertirlo en líquido, incorporándole agua tibia, ya se puede utilizar. Este tipo es el que consigue un queso más especial, por ser más grueso y suave. Ha sido utilizado poco, y, en la actualidad, ya no se utiliza por ser poco rentable.

Microbiano.- Formado químicamente a base de cuajo animal.

- Polvo.- Se empezó a utilizar en este siglo,
- Líquido.- Es el que se utiliza actualmente.

Este tipo de cuajo es el que más aprovechamiento saca de la leche.

Descargar: Dícese cuando se quitan las piedras o pesas al queso para proceder a su salazón.

Encuadre: Dícese del conjunto de dependencias en que se encierra, alimenta y ordeña el ganado lanar.

Entremiso: Tablero de madera de 40 cms. de ancho, cuya longitud varía según las necesidades del pastor, que en una parte es rectangular y en el otro extremo tiene un derrame por donde sale el suero desprendido del queso; la tabla está ligeramente inclinada hacia el derrame, y, en los otros tres

extremos, tiene una pared de 5 cms. de altura, sirviendo de protección; descansa sobre unas patas de 90 cms. de altura, la ideal para que el queso reciba verticalmente el peso del cuerpo del pastor.

Erial: Terreno abandonado de cultivo que sirve de pasto. Se denomina también liego.

Escobilla: Utensilio de esparto que sirve para limpiar las pleitas y el queso.

Esparto: Fibra vegetal que se cultiva principalmente en la zona centro, utilizada para realizar las pleitas, escobillas, espumaderas, canastos, etc.

Espumadera: Primer filtro de la leche que recoge los mayores residuos sólidos. Es una especie de cenacho de esparto con dibujos de collarzo o pleita. Al principio eran de este tipo, siendo sustituidas por las metálicas actualmente.

Flor: Dícese de la tabla circular cortada por dos diámetros perpendiculares, que formarán cuatro cuadrantes, con un dibujo lineal convergente diagonalmente en el centro. Está tallada manualmente sólo en el anverso, quedando el reverso liso. El diámetro es de unos 28 cms., y el canto de 2,75. En el centro puede llevar el emblema del pastor (iniciales del nombre y primer apellido).

Se realiza en distintos materiales. Primeramente se hacía en madera, siendo la mejor la de nogal, aunque en Villarrobledo se hacen más de pino, por ser éste más abundante en la zona, aunque se abre antes. Actualmente para la industria se utilizan flores de plástico y de aluminio.

Jarrón: Dícese del recipiente de barro que recoge la leche durante el ordeño. Es de ancha base y una altura aproximada de 50 cms. muy panzudo, de cuello corto, con asas y pitorro para vaciar la leche. Ahora ha sido sustituido por uno de cinc, utilizándose también el de barro.

Lebrilla: Dícese del recipiente que se coloca debajo del derrame del entremiso para recoger el suero. En la actualidad ha caído en desuso totalmente, ante el uso masivo del plástico.

Ojos: Dícese de los orificios que quedan en

el queso debido a la fermentación. Suelen ser más pequeños y abundantes en el verano, y mayores y más escasos en el invierno.

Ordeñar: Proceso mediante el cual se obtiene la leche de la oveja.

Paño: Segundo filtro de la leche. Se trata de telas de algodón blanco semejantes a la gasa.

Pleita: Dícese del utensilio que sirve de faja para formar el queso. Se construye normalmente con esparto, formando un tejido de espiguillas y terminando en un ramal, que servirá para sujetar el anillo de la pleita, cuyas medidas son 10 cms. de ancho por 170 aproximadamente de largo, más el ramal o ramalera de 240 cms.

Rastrojera: Terreno que ha quedado con residuos de paja de cereales, utilizado como pasto en verano.

Requesón: Dícese de los restos de materia grasa que aún conserva el suero, obtenido mediante ebullición de éste.

Saladero: Pilon de piedra que se utiliza para salar el queso, tanto en aguasal como en sal seca.

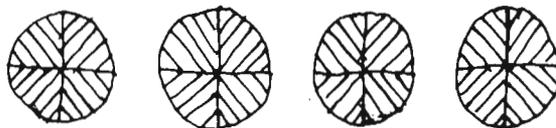
Suero: Líquido menos grasa desprendido de la cuajada.

Tinaja: Recipiente de barro típico de Villarrobledo en el que se cuajaba antiguamente la leche, sustituido, en la actualidad, tanto por cántaras de cinc como de aluminio.

Tinas: Dícese del lugar cubierto donde comen las ovejas y duermen, confundándose a veces con el aprisco. En el centro de las tinas se sitúan las comederas.

Tornajo: Especie de cubeta de madera alargada, variando de 2 a 5 metros, dependiendo siempre del ganado o de los locales en que se encuentre. La parte inferior tiene 15 cms. de ancho y 40 cms. en la superior con un listón protector a todo lo largo para que el ganado no estropee el pienso, descansando sobre varias patas. Se utiliza para piensos no forrajeros.

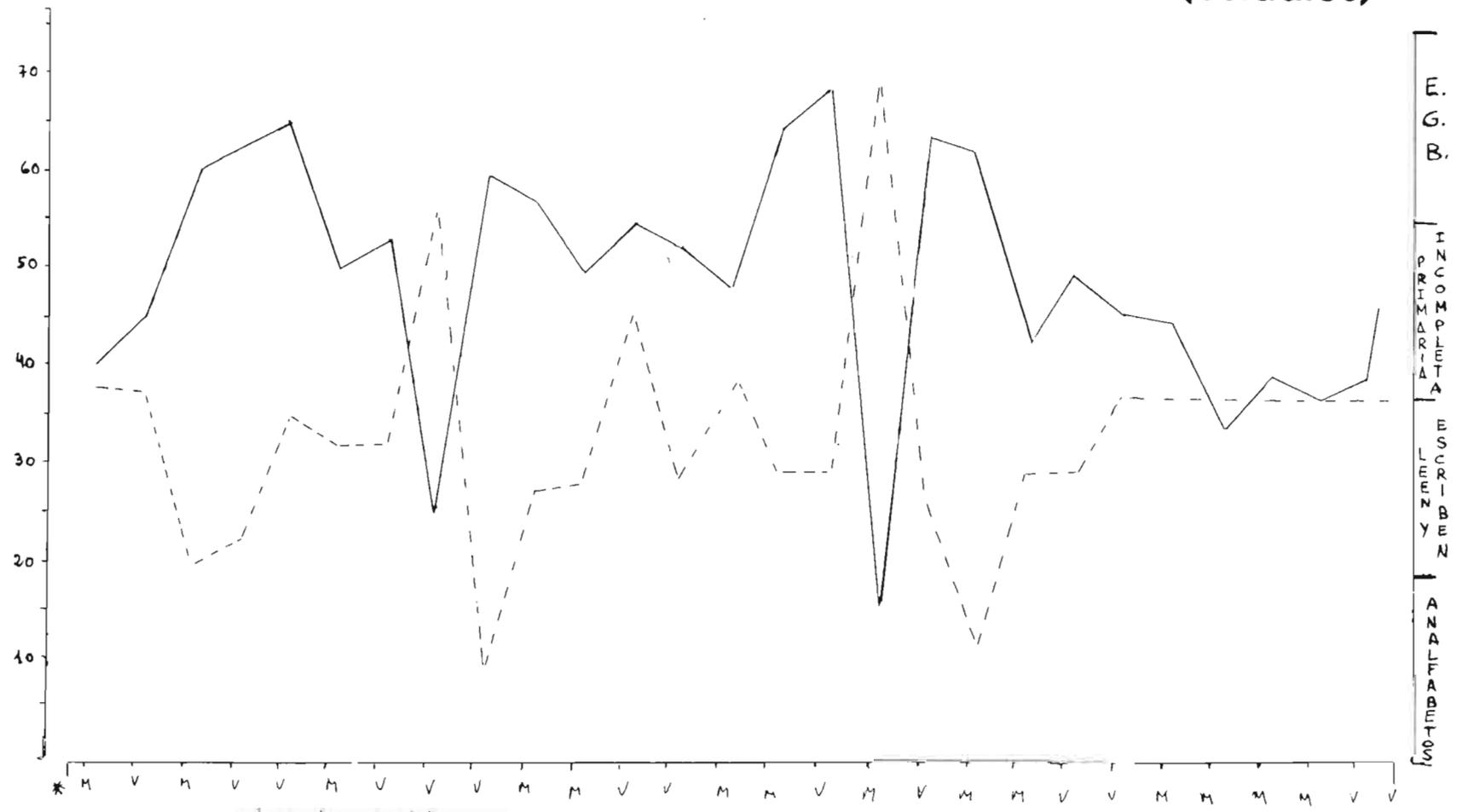
Ubre: Conjunto de tetas de las ovejas.



edades de los
pastores

GRAFICA: Correlación entre edad y nivel instructivo

nivel cultural
(estudios)



* Datos individuales divididos por sexos (M-V).

ENCUESTA REALIZADA: CUESTIONARIO

I.- Situación personal.

- Edad
- ¿Cuántos años lleva dedicándose a este oficio?
- ¿Les gusta?
- ¿Vive en el campo o en la ciudad?
- ¿Por qué se dedica a elaborar queso?

II.- Nivel cultural.

- ¿Qué estudios tienen, y sus hijos?
- ¿Ve la televisión, qué programas prefiere?
- ¿Leen en casa?

III.- Situación socio-económica.

- ¿Les viene este oficio de tradición?
- ¿Se dedican sus hijos a esto?
- ¿Es la única actividad, o tienen otras complementarias?
- ¿Tienen el ganado en propiedad o arrendado?
- ¿Hacen la declaración de la renta, negativa o positiva? ¿cuánto ganan?
- ¿Cuántos miembros de la familia trabajan?
- ¿Poseen algunas tierras?

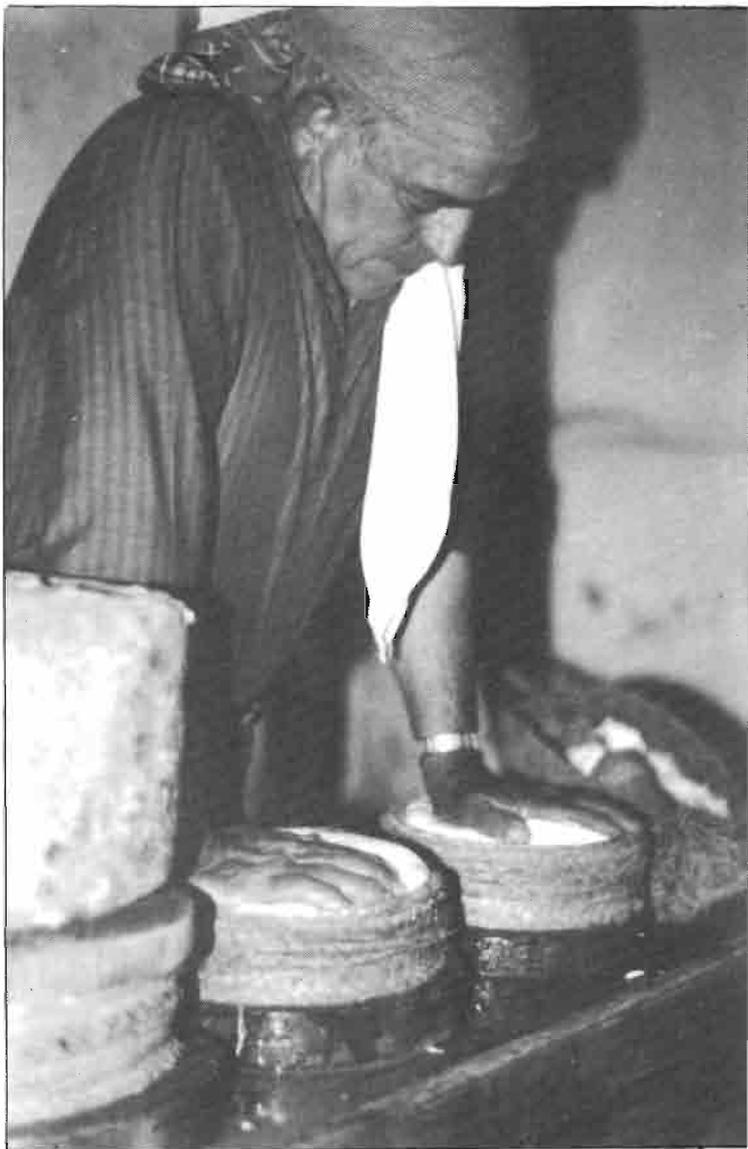
IV.- Mentalidad, perspectivas...

- ¿Cómo ven la situación socio-económica del país?
- ¿Qué piensan de la Democracia?
- ¿Creen en Dios?, ¿van a misa?
- ¿Qué piensa del Rey?
- ¿Disponen de tiempo libre?
- ¿Tienen alguna superstición?

V.- BREVE ESTUDIO DEL MUNDO DEL PASTOR.

Tras haber realizado la encuesta en unos 33 casos concretos, aunque hay más conocidos, se ha llegado a una serie de conclusiones a nivel socio-económico y a nivel de mentalidad.

- De estos 33 encuestados (100%), el 60% de ellos supera los 50 años, y, entre éstos, el 35% tiene más de 60 años (8). En consecuencia, es una profesión totalmente



envejecida que de seguir así, a este ritmo, desaparecerá en poco tiempo.

- Su nivel cultural es bajísimo. Carentes de escolarización, aunque saben leer y escribir lo imprescindible, sólo una persona terminó la E.G.B. debido a su corta edad (16 años). Ambos aspectos quedan reflejados en la gráfica adjunta.

- Si bien es un oficio que se adopta por tradición, en la actualidad los hijos siguen menos la tradición de sus padres, recurriendo a él por necesidad económica, ya que es un oficio muy sacrificado y con dedicación constante. Hay que decir, sin embargo, que a la mayoría de los encuestados les gusta el oficio que desempeñan, sobre todo a los de más edad ya que no han conocido otro

durante su vida.

- El lugar de residencia habitual, obligado por el trabajo, es el campo, aunque tengan vivienda en el pueblo, en la que habitan esporádicamente.
- El poco tiempo libre de que disponen lo dedican a descansar, preparar los utensilios para el trabajo del día siguiente o a ver la televisión, siendo el fútbol, los toros y el cine del oeste y cómico los programas que más les gustan. Carecen del hábito de la lectura cotidiana.
- Casi todos ellos practican la economía de subsistencia. Laborean sus tierras ellos mismos en régimen de explotación familiar, combinando la agricultura con la ganadería. El ganado lo tienen en propiedad la mayoría, pocas veces es arrendado.
- En cuanto a la situación económica en general, la mayoría dicen vivir mejor ahora que hace algún tiempo. Trabajan muy duro pero el oficio, dentro del sector primario, es bastante productivo. Obtienen ingresos suficientes debido a que, si bien el principal trabajador es el cabeza de familia, arrastra a los demás miembros.
- Se quejan del terrorismo, de la delincuencia y la falta de respeto a las tradiciones, de la carestía de la vida, y de la infravaloración del sector primario en relación a otros productos industriales y a los servicios.
- Son, por lo general, de mentalidad bastante conservadora en sus ideas y creencias; creen en Dios y son practicantes la mayoría, siendo algunos muy fervientes del culto de la Virgen. Se deja ver en ellos la trilogía Dios, Patria y Rey. Su mentalidad les hace reacios a expresar lo que piensan y recelosos de los extraños por naturaleza.



VI.- Conclusión

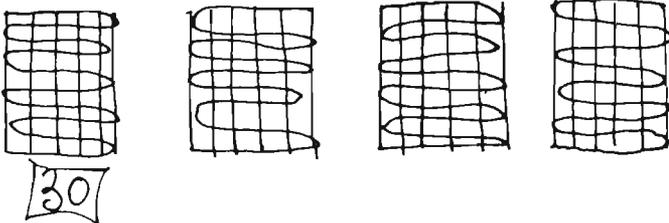
Hemos ido observando que la elaboración artesanal del queso se continúa realizando en explotaciones reducidas y principalmente familiares. De ahí su mayor rentabilidad, al tratarse de una economía sumergida.

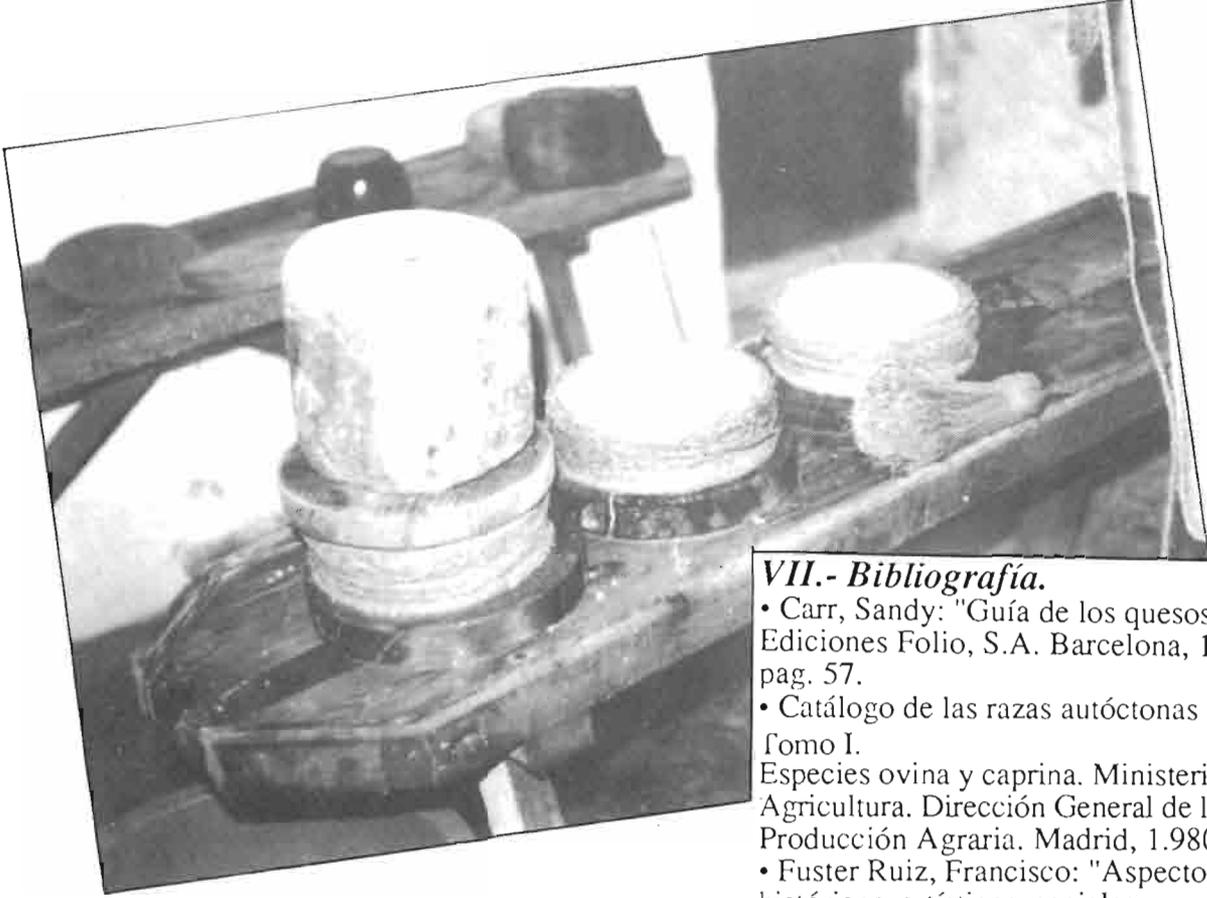
Por lo general el hombre, cabeza de familia de la casa, suele dedicarse al pastoreo con el rebaño, mientras la mujer se dedica con preferencia a elaborar el queso, actividad que realiza desde su matrimonio.

Aunque tiende a desaparecer la técnica, en los últimos años, debido al aumento de desempleo, hay mayor oferta de pastores, pues es un medio bastante seguro para comer.

Debería hacerse una investigación, por parte de los químicos, durante este proceso artesanal; ya que los pastores no tienen claras algunas cosas, que explican de forma intuitiva. Así no se sabe científicamente por qué el queso se hincha: unos aducen la razón del calor, la hierba que sirve de pasto, otros dicen, en cambio, que cuando viene el viento Solano.

Lo que si está claro es que, a no ser que se pongan los medios de evitarlo, la elaboración artesanal del queso manchego está actualmente en trance de desaparición.

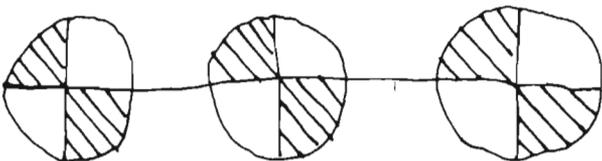


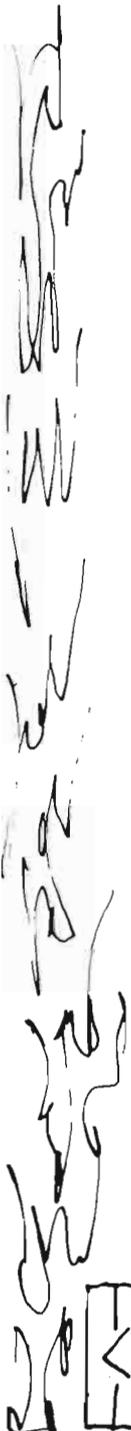


VII.- Bibliografía.

- Carr, Sandy: "Guía de los quesos". Ediciones Folio, S.A. Barcelona, 1.981, pag. 57.
- Catálogo de las razas autóctonas españolas, tomo I. Especies ovina y caprina. Ministerio de Agricultura. Dirección General de la Producción Agraria. Madrid, 1.980.
- Fuster Ruiz, Francisco: "Aspectos históricos, artísticos, sociales y económicos de la provincia de Albacete". Monografías del Centenario 1.878-1.978 de la Caja de Ahorros de Valencia. Publicado por la Caja de Ahorros de Valencia. 1.978
- García Solana, Enrique: "La Cocina en el Quijote". Albacete. Diputación Provincial de Albacete, 1.984.
- Marton e Izaguirre, J.: "Ovejas y cabras". Pequeña Enciclopedia práctica, nº 99. Ediciones Ibéricas. Madrid. pag. 7 y ss.
- Ortega Simone: "Tabla de quesos españoles". Ediciones Poniente, 1.983. Madrid. Pag. 73.
- Panadero Moya, Carlos: "Albacete en el siglo XIX". Historia de Albacete (1.933-1.985) y su Caja de Ahorros. Albacete 1.985
- Revista "Muy Interesante". Artículo "Se la damos con queso", Pag. 57.
- Sandoval, Agustín: "Historia de mi pueblo". 2ª Edición. Villarrobledo, 1.983, Pag. 43.
- Serna, José S.: "Como habla la Mancha". Diccionario Manchego. Villarrobledo, (Albacete), 1.983.

- (1) Serna, José S.: "Como habla La Mancha" Diccionario Manchego. Villarrobledo (Albacete), 1.983
- (2) Sandoval A.: "Hª de mi pueblo" 2ª edición, Villarrobledo, 1.983
- (3) Marton E. Izaguirre, J. "Ovejas y cabras" Pequeña enciclopedia práctica
- (4) Fuster Ruiz, Francisco: "Aspectos históricos, artísticos, sociales y económicos de la provincia de Albacete". Monografías del Centenario 1.878-1.978 de la Caja de Ahorros de Valencia.
- (5) Si se pasa de cuajo, el queso tiende a hincharse y a apretarse la cuajada.
- (6) Ver foto nº 1
- (7) Ver foto nº 4
- (8) Ver gráfica





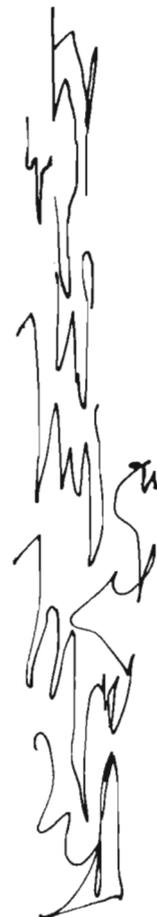
ASOCIACION CULTURAL AZ-ZA'FARAN



32



El Trillo: una maquinaria para las labores de la era



Uno de los fines de la Asociación Cultural Az-za'faran de Minaya, es la recuperación de objetos, aperos de labranza, utensilios, etc., antiguos, con la **idea de poder rerealizar**, cuando se disponga de los **medios** adecuados, un pequeño museo en la localidad. En la búsqueda de dichos objetos, llegó a nuestro conocimiento la existencia de una maquinaria usada en las labores de la era, denominada **trillo**.

Es el **trillo** un instrumento usado exclusivamente para trillar. Es móvil, siendo arrastrado por un animal de labor, por encima de la mies extendida sobre la era.

Los materiales utilizados en su construcción son hierro en su mayor parte, y madera en menor medida. Su estado de conservación es bastante aceptable, siendo posible su funcionamiento según las personas consultadas.



FUNCIONAMIENTO

Al **trillo** se le engancha un animal de labor en el hierro curvado que se encuentra en la parte delantera. Al ser arrastrado por encima de la parva, los dos ganchos situados en la parte posterior levantan la mies, que es recogida por las cuatro ruedas dentadas situadas también en la parte trasera, movidas por contacto con la parva, y entre ganchos y ruedas depositan la mies sobre el cilindro triturador trasero. Este cilindro está provisto de diez cuchillas circulares de dientes afilados, y es movido por las ruedas motrices que posee a ambos lados. Las citadas cuchillas, debido a su forma y disposición, a la vez que trituran una parte de la mies, trasladan la restante al cilindro triturador central.

El cilindro central, movido mediante un engranaje que lo une al eje trasero, dispone también de cuchillas circulares que realizan la misma labor que las del trasero, es decir, trituran una parte de la mies y trasladan el resto al cilindro delantero. Este último posee, asimismo, otras dos ruedas motrices y diez cuchillas circulares que, ayudadas por los dientes afilados del "peine" situado debajo de la plataforma, trituran la última parte de la mies.

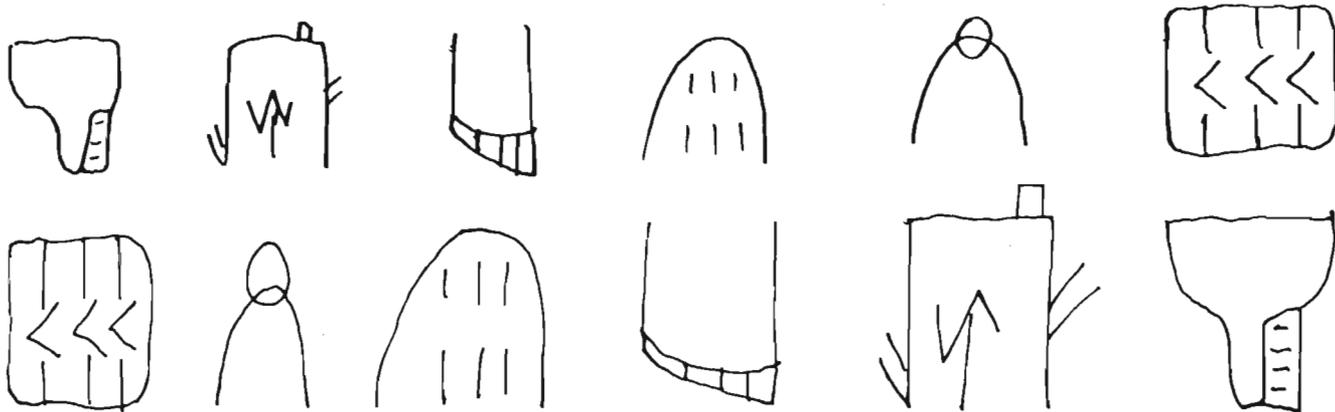
Este "peine", además de ayudar a las cuchillas delanteras, evita que la mies se desplace hacia arriba, haciendo que siga el camino deseado. Puede bajarse o subirse gracias a la cadena accionada por el trillador, que va sentado en la silla sobre la plataforma. Dicha cadena comunica

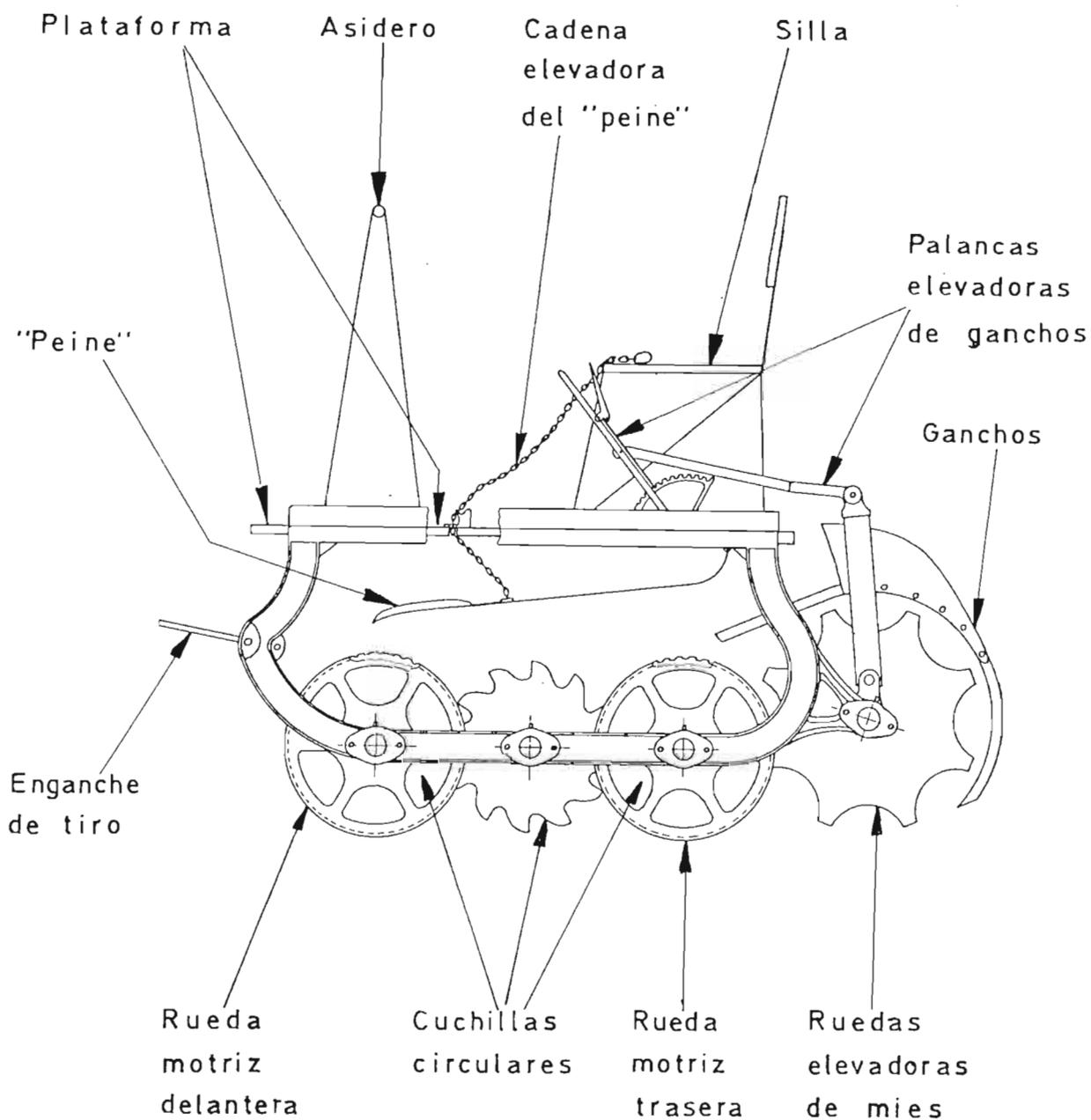
con la parte superior de la plataforma mediante un agujero situado en el centro de la misma. El "peine" puede bajarse en una posición fija, debido a que la cadena se puede enganchar en la original pieza situada en dicho agujero.

Los dos ganchos traseros, responsables de que la mies suba al **trillo**, pueden también bajarse o subirse, según se quiera que suba más o menos mies, utilizando el sistema de palancas que se encuentra sobre la plataforma y a la izquierda del trillador. Estos ganchos pueden bajarse en una posición fija, gracias a la disposición del sistema de palancas.

La habilidad del trillador estriba en conseguir del animal de tiro la velocidad adecuada, para que la cantidad de mies que sube al **trillo** sea la justa para su óptimo funcionamiento, así como encontrar la posición adecuada de los ganchos traseros y del "peine". También se ha de tener en cuenta el estado de humedad y el tipo de mies. El asidero situado en la parte delantera de la plataforma, sirve de sujeción para el trillador, y para atar las riendas del animal de tiro, si ello fuera necesario.

Un aspecto que nos puede llamar la atención es que el trillo trilla desde atrás hacia delante y desde arriba hacia abajo, algo que puede resultar raro, pues su movimiento es hacia delante y la mies se encuentra debajo. Esto se consigue, como ya hemos visto, gracias al sistema de ganchos y ruedas elevadoras de la parte trasera.

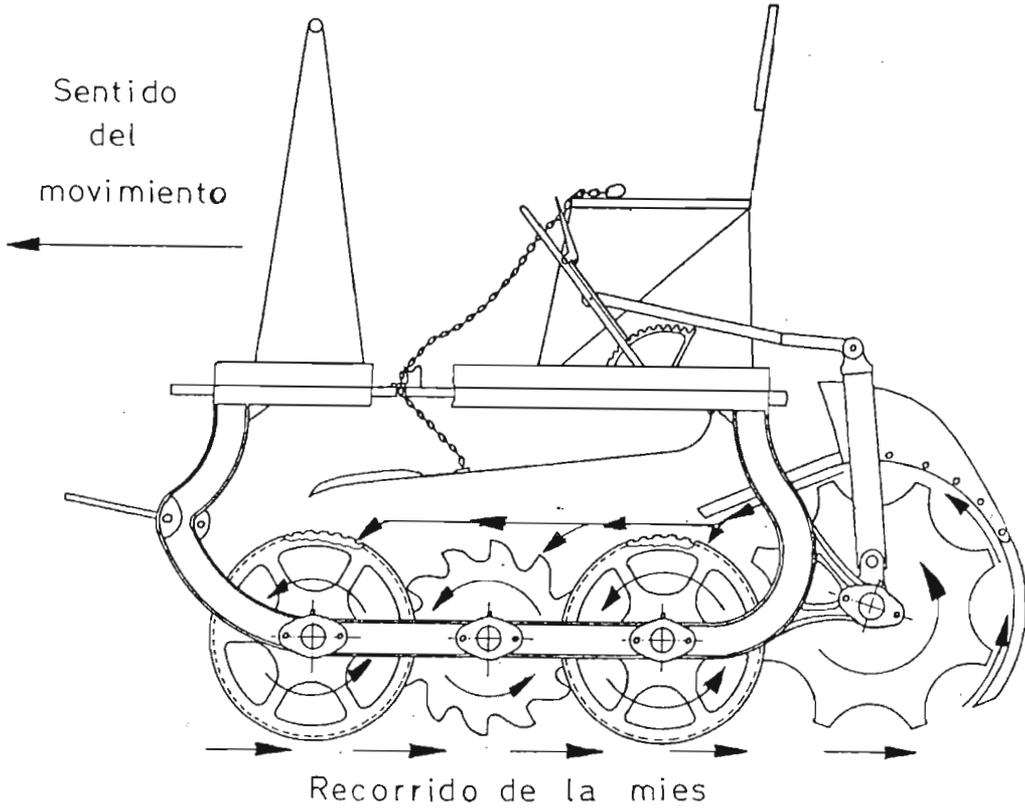




Esquema de elementos más importantes



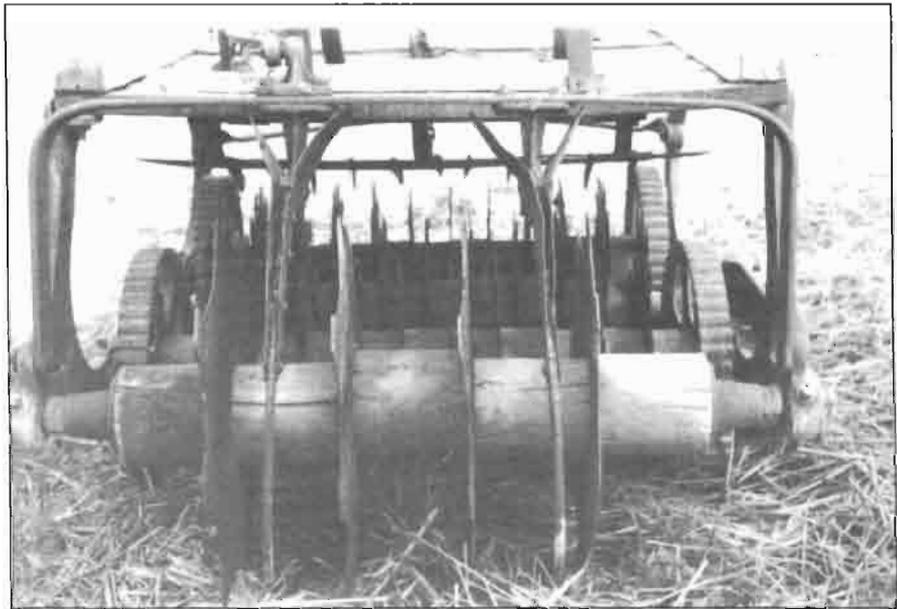
Esquema de funcionamiento



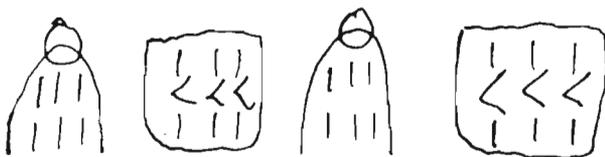
OTROS ASPECTOS

Después de varias entrevistas, consultas en bibliotecas y el Archivo Histórico Provincial de Albacete, podemos datar nuestro **trillo** entre los años 1.920 y 1.930, aunque anteriormente existían otros trillos más rudimentarios, y posteriormente se construirían otros más sofisticados, que eran arrastrados por dos o más animales de labor.

Podemos considerar la introducción del **trillo** en las labores de la era como uno de los primeros pasos en la mecanización del campo. Viene a desbancar a la tradicional **trilla** de pedernales. Se realiza más rápidamente la trilla de la mies, con el consiguiente ahorro de mano de obra y animales



de labor, se acorta el tiempo de estancia de la mies en los campos y, por tanto, se reducen los riesgos de pérdida por factores climáticos adversos. No se puede considerar el "invento" del **trillo** como revolucionario, por cuanto la idea de invertir el movimiento de la mies no supone la aparición de una máquina de gran trascendencia, pero sí podemos considerarlo como muy importante, ya que supone un gran adelanto respecto a su antecesora, la tradicional **trilla**, que no era más que una plancha gruesa de madera, en cuya parte inferior y en contacto con la parva llevaba unas lascas de pedernal, llamadas "pernalas". Podemos decir que las labores de la era pasaron de la "edad de piedra" a la "edad del metal".



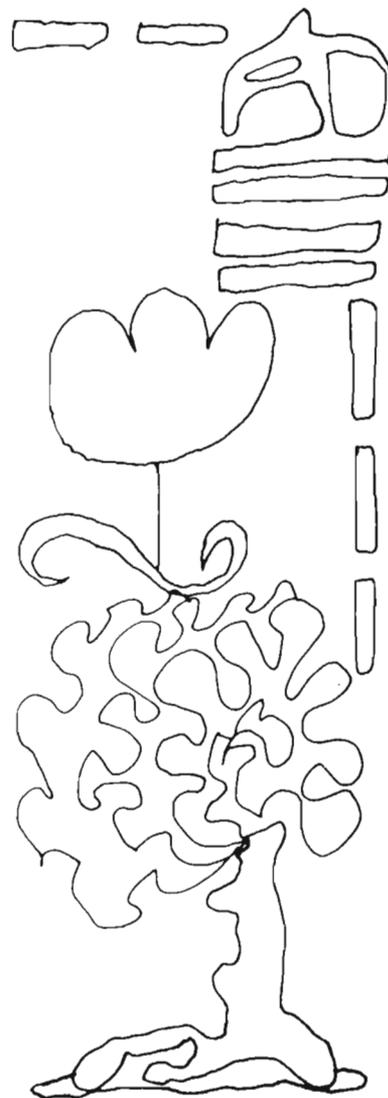
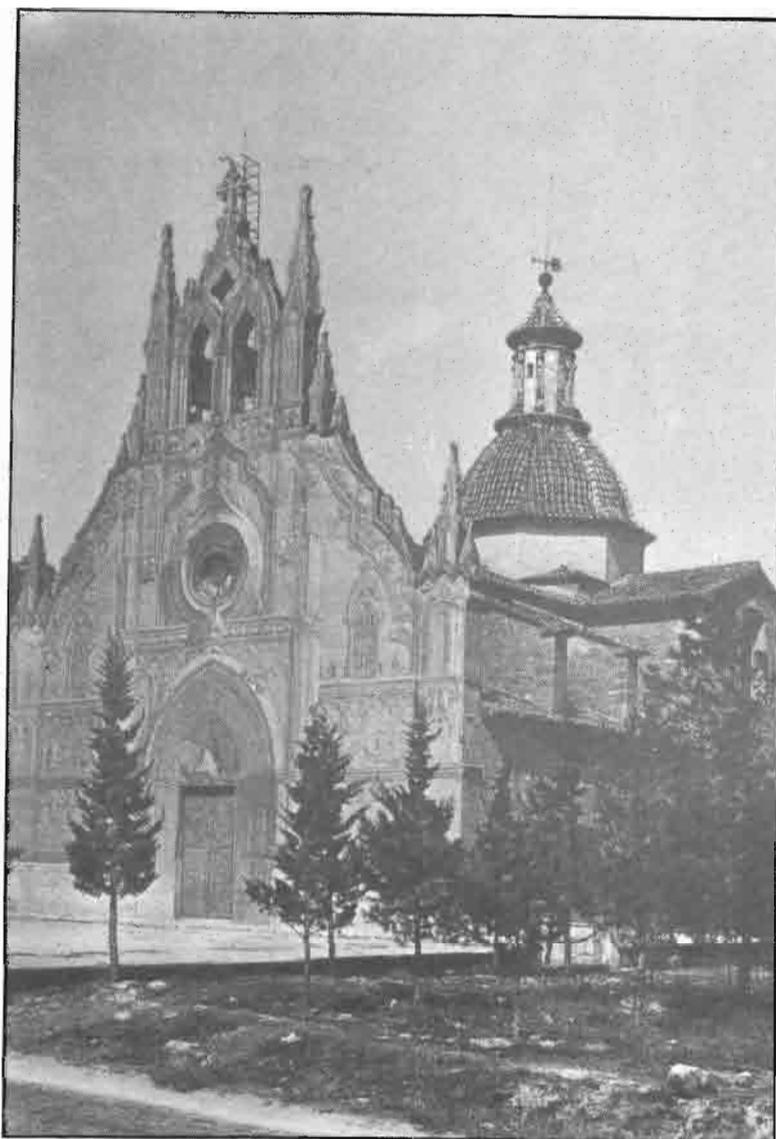
MOROS Y CRISTIANOS

en



Caudete

Evaristo Bañón Medina



Santuario Nra. Sra. de Gracia

El hecho tradicional de las Fiestas de Moros y Cristianos de Caudete, parte del año 1.414, cuando en un paraje de este término fueron halladas las imágenes de Nta. Sra. de Gracia y de San Blas, a instancias de la Virgen que se le apareció a un pastor de Paracuellos de la Vega, en la vecina sierra de Zafra, indicándole el sitio donde permanecían ocultas.

Autenticando su afirmación mostró la curación de su brazo, pues era un manco de nacimiento. Y floreció una frondosa retama y oyéronse medio velados como tocando a

gloria los tañidos de una campana jubilosa. El documento más antiguo sobre el particular se encuentra en el libro 1º folio 1º vto. de Confirmaciones de la Parroquia de Sta. Catalina: "La Virgen de Gracia se apareció a 16 de Diciembre Anyo MCCCCXIII (1.414) baxo una rethama entre las roinas del Convento que antehabía en la vila de Capdet, acompañada de Sent blay. E yo ví los autos del hallazgo en Capdet, oy XI de Octubre de MDLXVIII (1.568) Gonzalo Polanco, page del Senyo Obispo (Gregorio) Gallo de Origuela"

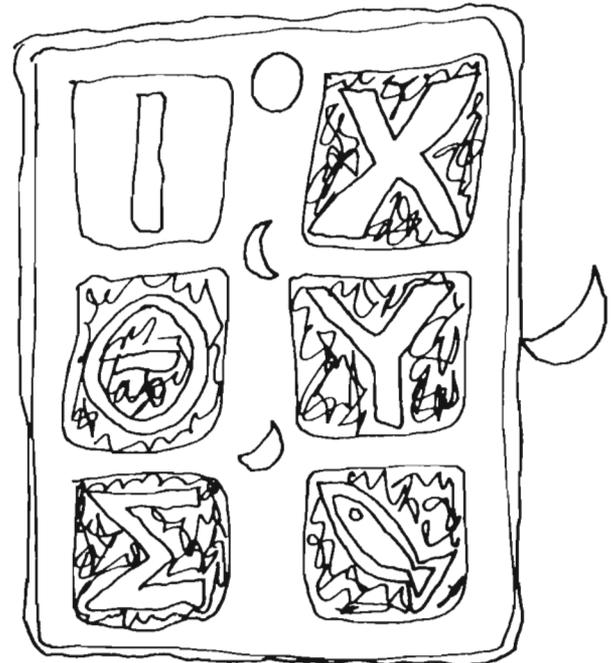
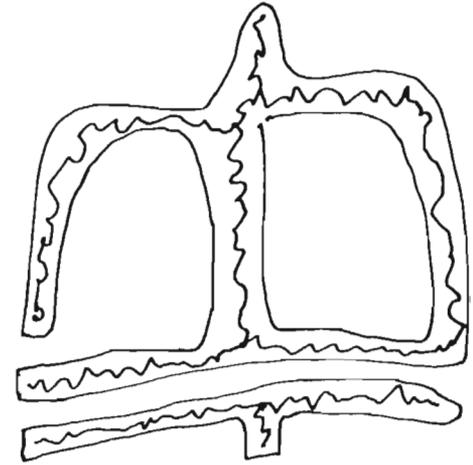
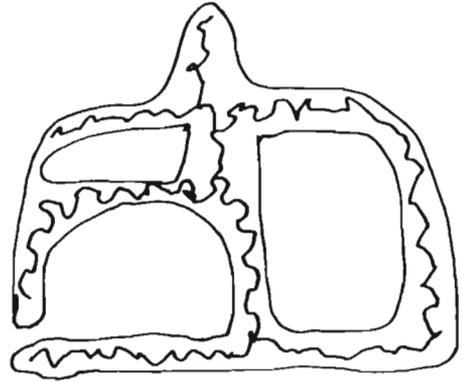
En 1.620, otro obispo, Fray Andrés Balaguer, ordena tomar datos para más corroborar la veracidad de estos hechos. En el libro 2º viejo, folio 79 vto. de la Mayordomía, están las declaraciones de seis testigos ante el notario público y escribano de la villa, Joan Bta. Sánchez, coincidiendo todas "so juramento" en haber oído o conocer por sus mayores del hallazgo de dichas imágenes en el Partido de los Santos. "De las capillicas a donde estaban acomodadas bajo tierra" y el prodigio de que al encontrarlas las llevaron a la iglesia mayor y que "sin saber cómo se hallaban al día siguiente en el mismo lugar a donde fueron halladas"

Luego la devoción popular levantaría una ermita (la actual data de 1.758) y la historia se cuenta aureolada de leyenda.

Se sabe por el libro de cláusulas y Aniversarios, folio 56, siglo XVI que la fiesta se celebraba el 25 de marzo día de la Anunciación. Había procesión a la ermita y el mayordomo pagaba a los clérigos. Se decía una misa de las llamadas de tabla, mandada por voto del concejo y que se pagaba del bacín de los santos. Así mismo la fiesta de San Blas el día 3 de febrero. En septiembre, el día de San Gil se bendecía el hinojo.

Más tarde, en 1.617, estas fiestas en honor de Nta. Señora pasaron a celebrarse en agosto. El día 4 hacíase alborada y en procesión el traslado de las sagradas imágenes a la parroquia, vísperas solemnes con órgano, luminarias en la noche y fiesta de pólvora con volteos de campanas. El día 5, oficio con sermón y por la tarde, acabadas las vísperas, interpretación dentro de la iglesia de la 1ª parte de la "Comedia Poética" referente al enterramiento de las susodichas imágenes "cuando la perdición de España" (invasión árabe). El día 6 se ultimaba la Comedia con el desenterramiento y se devolvían la Virgen y San Blas, en procesión a su ermita.

Esta "Comedia" o "Autos de Nta. Sra. de Gracia" que a mediados del siglo XVIII fueron ampliados por autor anónimo y puesto el título de "Lucero de Caudete" fue





escrita en 1.588 por D. Juan Bta. Almazán, doctor en medicina y mayordomo de la Virgen.

La obra es una verdadera joya literaria en la que abunda el romance de factura bellísima y el soneto bien estructurado a más de la octava real, el endecasílabo en todas sus formas etc... y todo con clásico estribillo, hasta el jézel de sabor morisco.

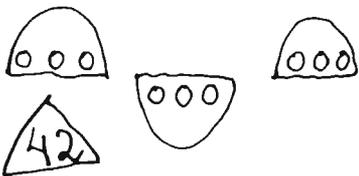
En 1.625 comenzaron a celebrarse el 7, 8 y 9 de septiembre, más conveniente por haberse en estas fechas acabado las apreturas de la recolección. Este mismo año la Justicia y Jurado hicieron voto perpetuo de costearlas, caso de que no pudieran los mayordomos por falta de limosnas.

Naturalmente que estas tradicionales celebraciones, a través del tiempo, han ido enriqueciéndose con aportaciones nuevas y

ello sin perder lo esencial, la pureza de sus orígenes. Contemplarlas supone ennumerar vivencias y detalles inolvidables.

Los "Episodios Caudetanos" (Embajadas) son uno de sus mayores atractivos. Encierran tres épocas históricas, tres actos: la ocultación de la Virgen y San Blas y la invasión de los moros, la reconquista de Caudete por las huestes de D. Jaime I de Aragón y el día tercero, la expulsión de los moriscos, el desenterramiento y la práctica del Voto.

Un alarde poético, estos Episodios, donde se mezcla lo cortesano con lo épico y que viene a ser una derivación, resumen o consecuencia de los antiguos Autos, en los que está inspirado. Son también gozo y plegaria, apoteosis religiosa, exaltación mariana.



Bajo la tarde de septiembre -azur heráldico- pasan los valientes guerreros, los moros de vistosa arrogancia, los caballeros de alto porte, monjes, bandoleros, gente del pueblo. Estampas encuadradas en momentos de pacífica convivencia.

El teatro la plaza mayor, el escenario el castillo de madera, habitual en estas fiestas levantinas, el decorado la torre parroquial y el laurel que asoma por la tapia, curioso y significativo.

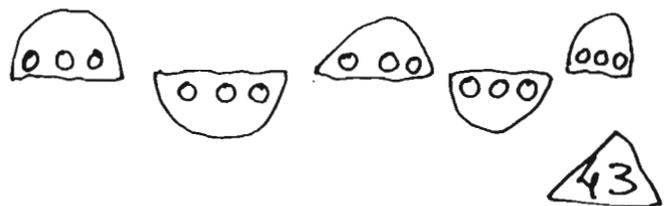
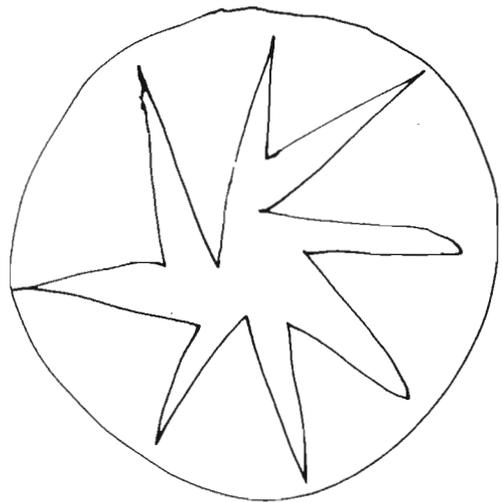
Fueron sus autores, D. Manuel Martí Herrero y D. Manuel Bañón Muñoz, poetas caudetanos. Amantes de su patria chica supieron hacerlos asequibles a la mentalidad actual. Sencillamente sus personajes, con nombres de abolengo, Tarif, D. Gonzalo de Lara, D. Gimén, Aliatar, Almanzor, etc... parlamentan y usan sus respectivos diálogos, la redondilla, la sextina, el cuarteto, entre otras poéticas variaciones. Versos en boca del moro Celauro que adquieren expresión interesante, emotividad con el pastor Juan López que explica el celeste milagro en bonito romance, versos sonoros en el monólogo de Abenzoar. No faltan los himnos guerreros cantados en estrofas de valeroso contenido. Y al final el "voto", la anual promesa de celebrar las fiestas, con la rúbrica del sonido ancestral de las campanas. Largo sería el encomio si no hubiera que repartirlo con otra fase de las fiestas, el ruedo de banderas. Cuatro banderas, cuyos abanderados de pie y de rodillas delante de la Virgen, las mueven en el aire, poniendo, agilmente la atención que requieren sus movimientos. Son ciento ochenta vueltas distribuidas de metódica manera. No resulta fácil su manejo. Con la Cruz de Piedra al fondo -vetusto humilladero divisor de caminos- la escena parece que trascendiera de un códice acertadamente iluminado.

De la comparsa de "La Antigua", -existen cuatro más: Guerreros, Moros, Mirenos y Tarik- se guardan dos banderas una de finales del siglo XVI, muy deteriorada y otra con la fecha de 1.661. Llevan estampadas la gran Cruz de la Casa Borgoña.

Otro personaje festero es el volante o paje, con su lindo atavío lleno de gracia infantil y sencillez encantadora. Para su saludo sitúase a la derecha de la Virgen y a la izquierda de su respectivo capitán de manera que al hacer la rueda no pueda darles la espalda.

Graciosamente coloca su bastoncillo sobre el borde de la rodela o escudo y al disparar el capitán da tres pasos al frente, lentos, medidos y vuelto hacia la Virgen, presentándole el escudo, le hace reverencia y seguidamente saluda al capitán, el cual ha permanecido todo este tiempo en posición de disparo.

Muchas otras cosas tienen estos inmemoriales festejos dignas de conocerse. Las llamativas farolas de su retreta, sus bandas de música, desfiles, flores, alegría; un sin fin de secuencias y recordaciones. Indudablemente Caudete sabe hacer de sus tradiciones un arte completo.



SEMINARIO DE ETNOLOGIA Y
FOLKLORE DE LA UNIVERSIDAD
POPULAR. ALBACETE



TRAJES FOLKLORICOS MAS
REPRESENTATIVOS DE LA
PROVINCIA DE ALBACETE



44

José Miguel Navarro Gómez



Situación geográfica

Enclavada en la zona sureste de España, se encuentra nuestra provincia limitando al norte con Cuenca; al Este con Valencia y Alicante; al Sur con Murcia, Jaén y Granada y al Oeste con la provincia de Ciudad Real. De ellas recibe influencias geográficas, históricas y culturales y a la inversa. Albacete mantiene dentro de sí la llanura y la montaña. A la primera árida y parda acompaña el duro clima. La segunda de verdes y abruptas zonas serranas, es de difícil acceso al ambiente de otras tierras. De aquí que sus trajes conserven sus peculiaridades primitivas. Estas diferencias del relieve, junto con los agentes climatológicos de la zona se proyectan en el carácter de sus gentes, que unidos a otros aspectos configuran y determinan la idiosincrasia del pueblo, influyendo de manera notoria en la elaboración y uso del traje.



Origen del traje

Ningún testimonio escrito nos puede orientar sobre el origen del traje típico de Albacete, ya que con la destrucción de los archivos en la Guerra Civil (1.936-1.939), sucumbió cuanto pudiera haber escrito sobre este tema, por lo cual, disponemos solamente de la tradición que nos dice que han pasado de generación en generación, tal y como se conservan en la actualidad, sin modificación alguna.



Trajes más representativos de nuestra zona

Aunque dentro de la provincia de Albacete, hay diversas variedades, el que más la caracteriza es el traje de refajo listado, (es el más difundido), pero hay pueblos en las distintas comarcas que conservan el suyo propio. Los trajes más representativos que encontramos en la provincia son los siguientes:

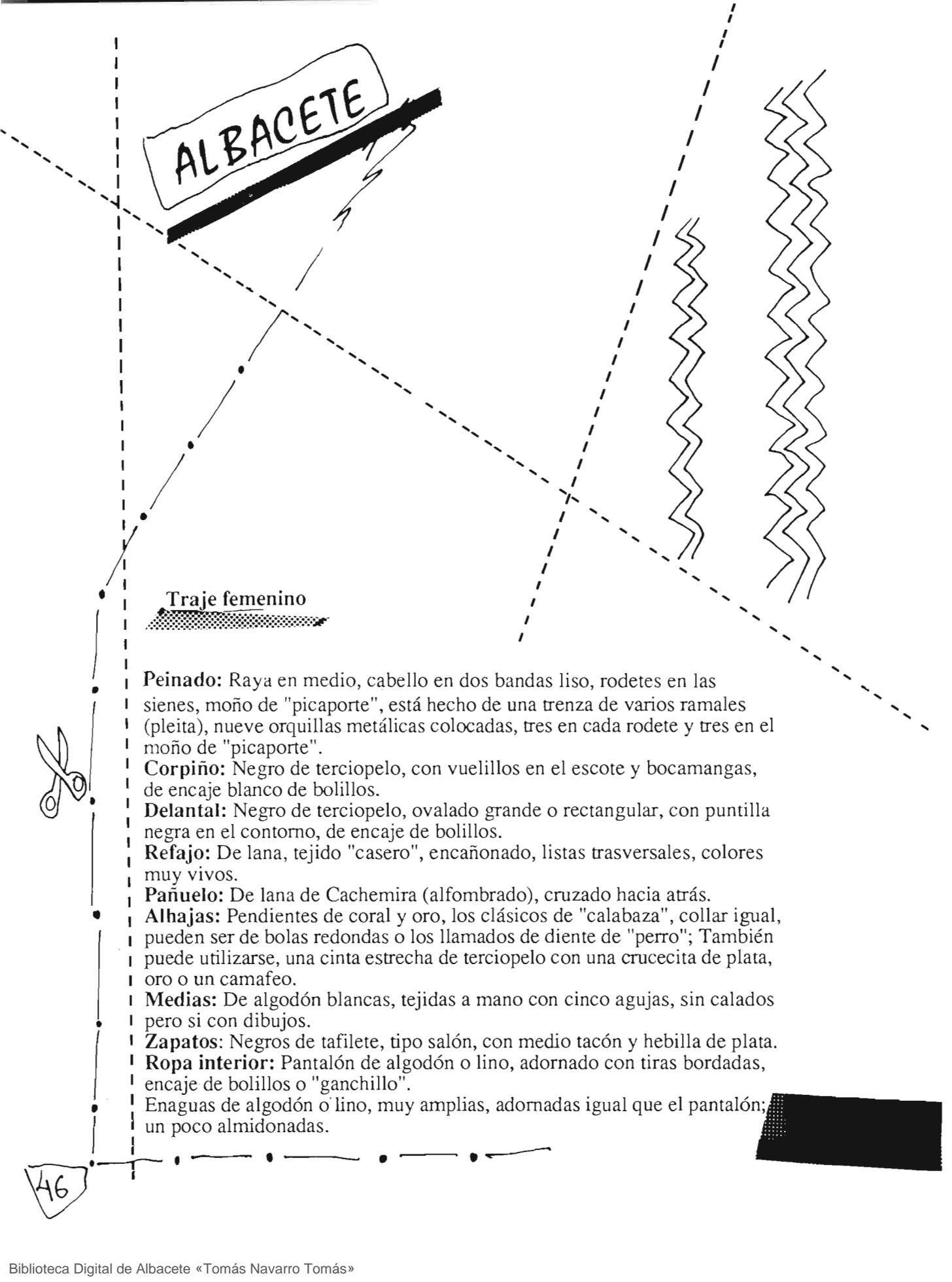
- Traje de Albacete
- Traje de Alcaraz
- Traje de Hellín
- Traje de Villarrobledo

Además de los citados anteriormente, también podemos incluir los trajes que se emplean en un tipo determinado de danzas, y que podemos definir como Danzas Especiales:

- Traje para la Danza del paloteo (Villalgordo del Júcar)
- Traje para la Danza de Ísso (Hellín)
- Traje para la Danza del "Zángano" (Pozohondo):
- Traje para la Danza de "Vestir al Palo" (Lezuza)
- Traje para la Danza de "Los Garrotes" (Ossa de Montiel)

A continuación se hace una explicación detallada de las prendas de que se componen los diferentes trajes.





ALBACETE

Traje femenino



Peinado: Raya en medio, cabello en dos bandas liso, rodetes en las sienas, moño de "picaporte", está hecho de una trenza de varios ramales (pleita), nueve orquillas metálicas colocadas, tres en cada rodete y tres en el moño de "picaporte".

Corpiño: Negro de terciopelo, con vuelillos en el escote y bocamangas, de encaje blanco de bolillos.

Delantal: Negro de terciopelo, ovalado grande o rectangular, con puntilla negra en el contorno, de encaje de bolillos.

Refajo: De lana, tejido "casero", encañonado, listas trasversales, colores muy vivos.

Pañuelo: De lana de Cachemira (alfombrado), cruzado hacia atrás.

Alhajas: Pendientes de coral y oro, los clásicos de "calabaza", collar igual, pueden ser de bolas redondas o los llamados de diente de "perro"; También puede utilizarse, una cinta estrecha de terciopelo con una crucecita de plata, oro o un camafeo.

Medias: De algodón blancas, tejidas a mano con cinco agujas, sin calados pero si con dibujos.

Zapatos: Negros de tafilete, tipo salón, con medio tacón y hebilla de plata.

Ropa interior: Pantalón de algodón o lino, adornado con tiras bordadas, encaje de bolillos o "ganchillo".

Enaguas de algodón o lino, muy amplias, adornadas igual que el pantalón; un poco almidonadas.



Traje masculino

Montera: De piel de conejo o de cordero pequeño (pelo corto).

Camisa: Blanca de algodón o lino, sin cuello, con tirilla y gemelo de hueso.

Chaqueta: De estameña o paño negro liso y grueso, con cinta de alpaca brillante alrededor de la solapa y delantero, bolsillos de ojal, bordeados de la misma cinta y forrados con tela roja.

Faja: De lana roja o azul.

Pantalón: De la misma tela que la chaqueta, llamado de "mandil", semicerrados por debajo de la rodilla, abiertos por fuera de la pierna con botones de plata.

Chaleco: De pana lisa o paño negro, cuello smoking, bordeado con adorno de punto "escapulario".

Zapatos: Negros, cerrados, de cuero.

Calcetines: De algodón blanco lisos.



ALCARAZ



Traje femenino

Peinado: Pelo hacia atrás, con moño "zorongo", de trenza de tres ramales, o bien el ramal retorcido.

Chambra: Muy cerrada en el cuello, terminada en gorguera con tira bordada o encaje de bolillos, sujetando alrededor del cuello, una cinta negra de terciopelo con un lacito delante, manga larga terminada en volante con la misma puntilla que la chambra.

Pañuelo de talle: De crespón de seda, bordado en colores y con flecos, (manila).

Falda: De paño, tejido "casero", colores vivos, bordada en lana con ornamentación floral.

Faltriquera: De terciopelo negro, bordada en colores vivos.

Delantal: De lana negra, liso con una cinta negra y estrecha todo alrededor.

Pantalón: Análogo al descrito de Albacete.

Enaguas: Análogas a las descritas de Albacete.

Medias: Listadas, vertical o longitudinalmente, de lana, colores vivos. Las de fiesta (bodas etc.), blancas, tejidas con cinco agujas y bordadas longitudinalmente en colores vivos.

Calzado: Zapatillas negras abotinadas. De fiesta, zapato negro de tafilete.

Alhajas: Análogas a las de Albacete.



ALCARAZ

Traje masculino



Montera: De piel de conejo o cordero pequeño, vuelta alrededor por el lado del pelo, un poco de pico por delante y debajo pañuelo negro bordeando la cabeza.

Chaqueta: De estameña o paño negro liso, más bien corta, con solapas o sin ellas, bordeada de cinta de alpaca alrededor de la solapa y delantero; botones de plata en las bocamangas.

Camisa: De lino blanca o algodón y pliegues de "nervio" en la pechera.

Chaleco: De lana, colores varios o negro, cruzado o no, el de fiesta, negro bordado en colores, cuello smoking.

Faja: De lana, colores, (roja, azul, verde).

Pantalón: Del mismo género que la chaqueta, llamado de "mandil", semiceñidos por debajo de la rodilla, bordeados de cinta y abierto por los lados con botonadura de plata.

Calzado: Zapato de cuero negro, muy recio y abotinado.

Alforjas: De lana, tejido casero, listadas, colores vivos.

Medias: De trama o algodón blancas.



HELLÍN

Traje femenino

Peinado: Raya en medio, peinado hacia atrás con moño de "picaporte", peinecillos en el pelo y flores en el lado derecho. Mantilla de blonda blanca para ceremonias religiosas.

Chambra: De género parecido a la tela de cortinas antiguas, blanca, muy fina, amplia, mangas recogidas sobre el codo, con mucho vuelo, del que parten amplios y anchos volantes con tiras bordadas caladas.

Corpiño: De colores variados de raso, bordado en lentejuelas de oro la parte delantera y abierto, se cierra con un trenzado de cinta de raso de igual color que el corpiño.

Pañuelo: De talle, organdí, con dibujos tejidos del mismo color, flecos largos.

Refajo: De lana tejido "casero", listas verticales, colores negro y azul, plisado, quedando la parte negra por dentro del plisado.

Delantal: Negro, de un género como de satén, bastante amplio y rectangular, bordeado con un volante de puntilla de bolillos blanca.

Enaguas y pantalón: Análogos a los de Albacete.

Medias: Blancas de algodón, tejidas con cinco agujas y con pocos calados.

Calzado: Alpargatas de suela de cáñamo, cara corta, muy poco talón, sujetas con cintas negras desde el centro de la cara a los lados del talón, formando ángulo agudo rodeando la pierna y se atan delante. Para más fiesta, zapatos análogos a los de Albacete.



Traje masculino

Montera: De terciopelo negra.

Chaqueta: Con solapa, de lana negra, cuello de raso negro, botones de plata en la chaqueta y bocamangas.

Chaleco: De paño negro, cuello smoking.

Pantalón: De la misma tela que la chaqueta de los llamados de "mandil", abiertos por los lados, con botones de plata o cordones.

Camisa: De lino, blanca, pechera de "guitarra", con jaretas y bien almidonada, (la pechera).

Faja: De lana o paño, roja o azul.

Calzado: Zapatos análogos a los de Albacete para fiesta, también usan alpargatas de suela de cáñamo de cara corta y cintas negras rodeando la pierna.

Medias: Blancas de hilo o lana, tejidas a mano.



VILLARROBLEDO

Traje femenino

Peinado: Hacia atrás con ondas y moño "zorongo".

Blusa: Negra de lana, cerrada en el cuello con puntilla de bolillos alrededor, manga larga terminada en volante con puntilla igual a la del cuello.

Falda: De lana, tejido "casero", plisada, con listas verticales, colores azul, negro, rojo, negro, verde y negro, así sucesivamente; en medio de las listas de colores, llevan una lista muy fina de color distinto que destaca.

Ropa interior: Análoga a la de Albacete.

Delantal: De lana, tejido "casero", listas verticales azul oscuro y muy finas azul claro, es amplio y llega hasta el borde del refajo.

Faltriquera: De lana, colores vivos.

Medias: Tejidas de lana, listas transversales en varios colores.

Zapatos: De tafilete negro y abotinado.

Toquilla: Confeccionada a mano de pelo de cabra, negra y de forma semicircular.

Alhajas: Pendientes de coral y oro.



Traje masculino

Pañuelo: Negro a la cabeza, anudado al lado izquierdo.

Chaqueta: De paño grueso azul, con forro escocés, ribeteada de galón negro, y una fila de botones de plata, las mangas llevan una cinta de galón negro, en forma de uve bordada en azabache, a la altura del borde de la manga que también lleva alrededor cinta negra.

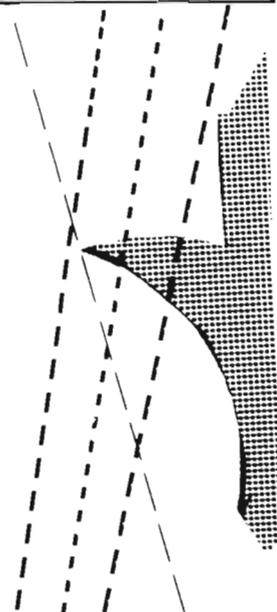
Chaleco: Negro de lana con la espalda listada en varios colores vivos.

Camisa: Blanca de lino con cuello.

Pantalón: Del mismo género que la chaqueta en negro, ceñido a la rodilla. El pantalón es de los llamados de "mandil".

Faja: De lana roja, encima de la faja llevan el "cinto", confeccionado en cuero y adornado con remaches de metal dorado.

Calzado: Abarcas del mismo material que el "cinto", también muy adornadas con remaches de metal dorado; para sujetar la abarca y los "peales" (son de badana), llevan los "latiguillos" de piel fina pero fuertes, que van enrollados a la pierna, encima se adornan con las polainas, también de piel ribeteadas con remaches dorados y en los lados dos pequeños cascabeles.



TRAJES PARA DANZAS ESPECIALES

Danza del Paloteo (Villalgordo del Júcar)

Traje femenino

Pañuelo: De seda, a la cabeza, floreado, cogido al lado izquierdo con la punta colgando.

Chambra: Fina, blanca, estampada en el mismo color.

Corpiño: Negro, con tirantes del mismo color sobre los hombros, cerrado atrás, con cordones.

Falda: Blanca, muy fruncida, constituída por una anchísima tira bordada.

Medias: Blancas, lisas.

Zapatillas: Blancas, con cintas que se trenzan sobre el tobillo.

Danza de Isso (Hellín)

Pantalón: De pana negro.

Camisa: De lino, sin cuello y con tirilla.

Pañuelos: De seda, cruzado por debajo de las axilas y pañuelo a la cabeza, atado con punta colgando.

Zapatillas: atadas, de cara corta.

Danza del zángano (Pozohondo)

Este traje está formado por una túnica de flores abierta y hasta media pierna y se hace con motivo de la Degollación de San Juan Bautista.

Danza de "Los Garrotes" de Ossa de Montiel

Chaleco: Largo de piel de borrego o de oveja.

Montera: De piel de conejo o cordero pequeño.

Abarcas: De cuero con cintas, rodeando a la pierna y sujetando a los peales.

Pantalón: De estameña o paño negro, semiceñidos por debajo de la rodilla, abiertos por fuera de la pierna, con botones de plata.

Camisa: Blanca de algodón o lino, sin cuello y con tirilla.

Faja: De colores (negra, azul, roja) de lana.

Danza de "Vestir al Palo" (Lezuza)

Faldilla: Blanca, llena de encajes y tiras bordadas.

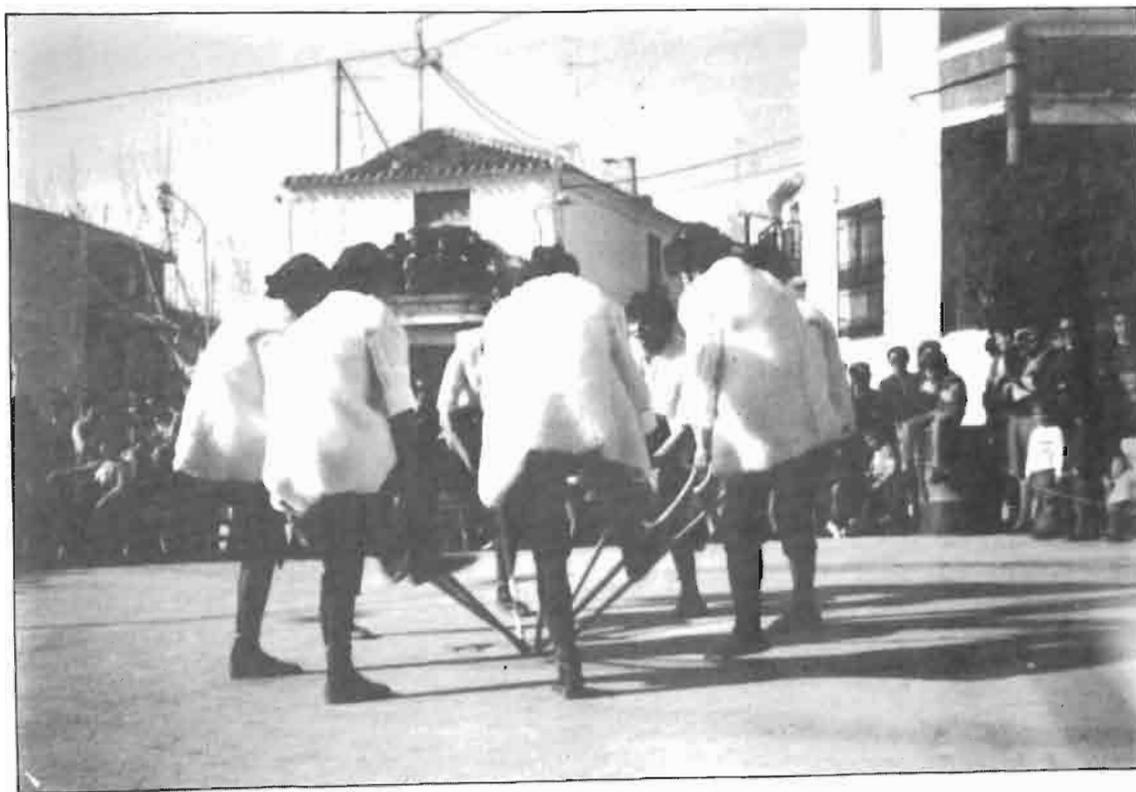
Camisa: Blanca, de lino sin cuello y con tirilla.

Medias: Blancas.

Pañuelo: De seda, anudado a la cabeza como un gorro y con una gran escarapela, formada del mismo pañuelo.

Alpargatas: Blancas.

En un lado sobre las mangas de la camisa, lleva cintas y pone "Viva la Danza", "Viva Lezuza".



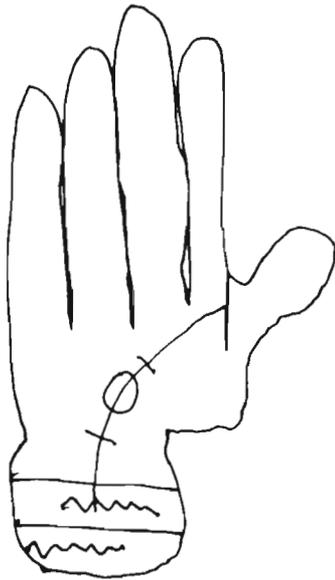
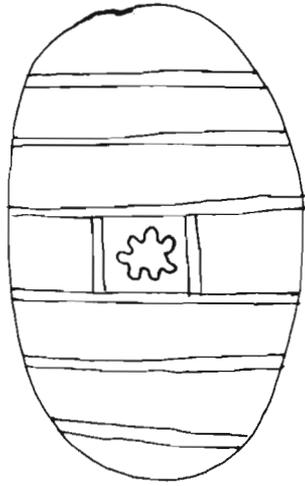
traje de ——— Ossa de Montiel ooo

POSIBLE VARIANTE DEL TRAJE DE ALBACETE

En el traje masculino de Albacete encontramos una posible variante, esta variante ha sido obtenida en las últimas investigaciones realizadas por el Grupo de Danzas de "Magisterio", y en las que se muestra el uso de medias listadas en colores negros y verdes en sentido vertical, y abarcas de cuero con cintas enrolladas y anudadas a las piernas por encima del tobillo. Así como el uso de sombrero y polainas.

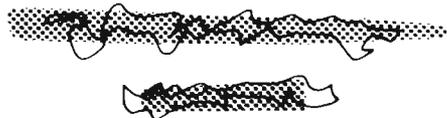
De hecho, esta variante del traje masculino, ha sido adoptada por el propio grupo de danzas como traje representativo de Albacete.

El resto de información para elaborar este trabajo, procede de la Delegación de Cultura (de los antiguos archivos de S.Femenina). En lo que se refiere al traje de Villalgordo del Júcar, del Cancionero de Carmen Ibañez y el traje de Ossa de Montiel, del Grupo de Danzas de "Magisterio".



CUENTO POPULAR

LA HIERBA DEL HUERTO DE JUAN

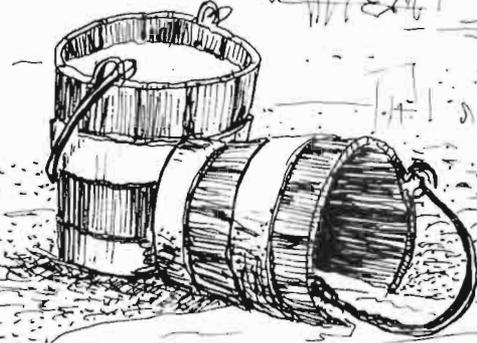


J. Lanciano y Carlos Arques

LA HIERBA DEL HUERTO

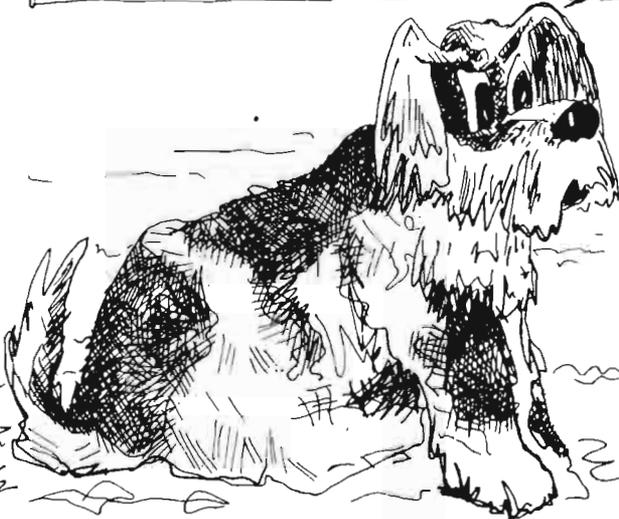
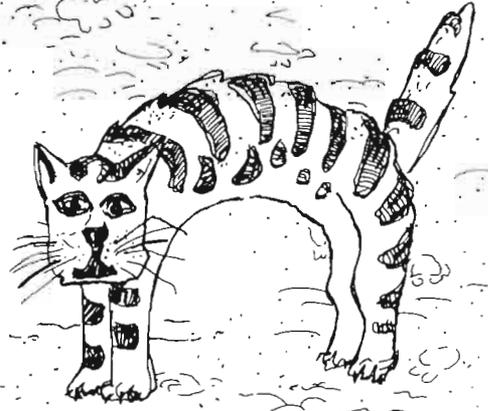
Esta es la hierba del huerto de Juan.

Esta es la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.



Esta es la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.

Este es el gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.



Este es el perro que mordió al gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.

HUERTO DE JUAN

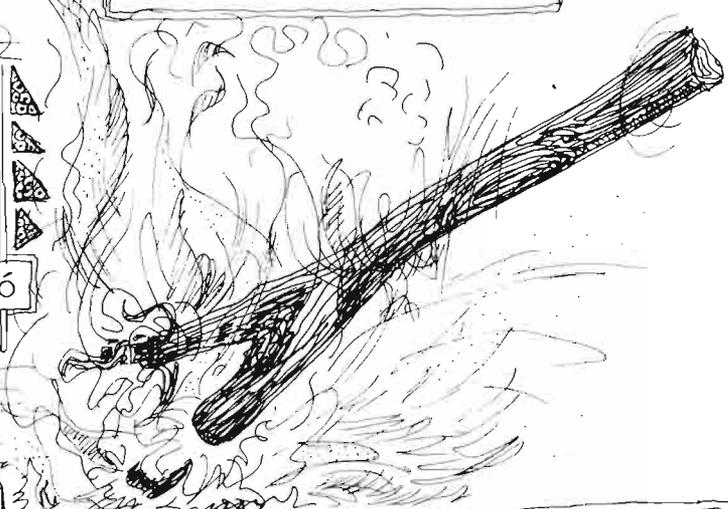
CUENTO PARA

LOS MÁS PEQUEÑOS

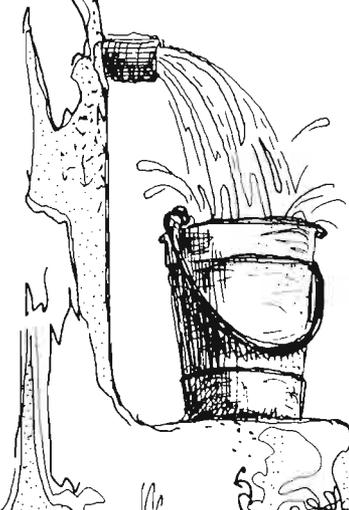


Este es el palo que pegó al perro que mordió al gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.

Este es el fuego que quemó el palo que pegó al perro que mordió al gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.



Este es el agua que apagó el fuego que quemó el palo que pegó al perro que mordió al gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.



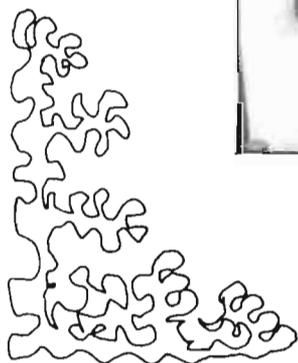
Y este es Juan que bebió el agua que apagó el fuego que quemó el palo que pegó al perro que mordió al gato que tiró la leche que dió la vaca que comió la hierba del huerto de Juan.



MUSEO ETNOLOGICO DE FUENSANTA



Francisco Laserna



58



Se ha reproducido una vivienda del Siglo XIX

El viajero que camine desde La Roda a Tarazona de la Mancha se encontrará al llegar al valle del Júcar la pequeña localidad de Fuensanta, encunada en la suave cañada que desciende hasta el río. Sus amplias y largas calles hasta llegar a la Plaza parecen abrir sus brazos al visitante que llega desconocedor de uno de los rincones más curiosos, interesantes y atractivos con que cuenta la provincia de Albacete.

Una vez en la extensa Plaza Mayor, llama la atención el bonito y sombreado Paseo de antañones y grandes olmos que hay en sus aledaños, al pie del cual se conserva, restaurada, la antigua cruz del humilladero, que aún saluda dando entrada a todo peregrino que llega al Monasterio Trinitario -santuario de la Virgen de los Remedios- desde hace ya cinco siglos.

En el año 1.982, entre los actos conmemorativos del V Centenario de la aparición de la Virgen -según nos cuenta la historiada tradición- se tuvo la idea, con feliz resultado, de buscar, recoger y catalogar distintos artículos, piezas, enseres, herramientas, cuadros, fotografías, etc., de épocas pretéritas, que iban donando todos los vecinos, para reunirlos en una de las dependencias del Monasterio -ya con la segunda restauración tras su declaración de Monumento Nacional- iniciando así el Museo que hoy es una gran satisfacción y orgullo para todo el pueblo.

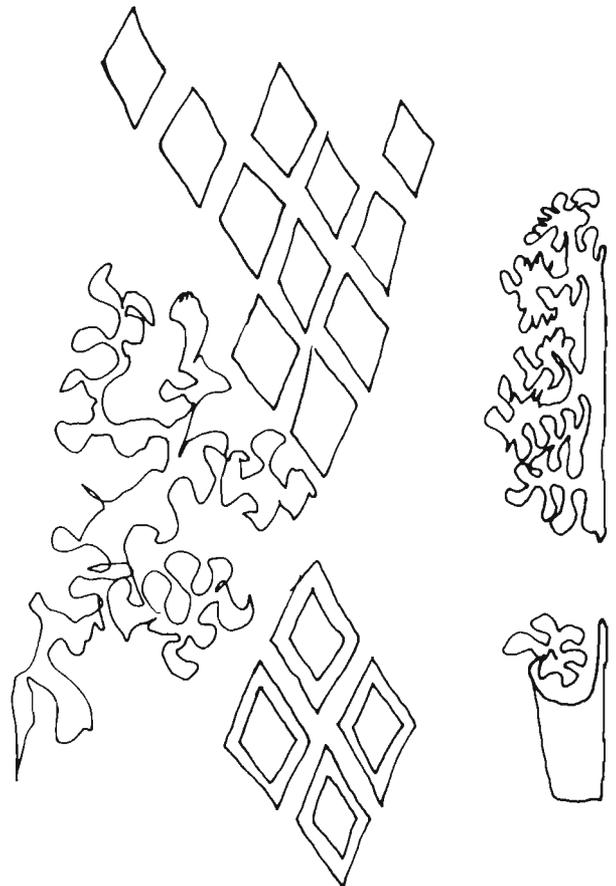
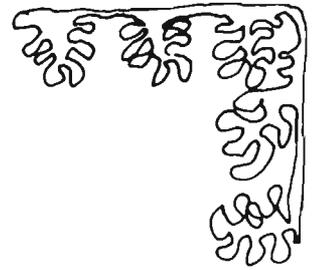
La calidad, antigüedad y rareza de muchas de las cosas que, contra pronóstico, fueron recogidas ya en principio, nos llevó a los organizadores a proyectar este Museo pensando en lo que era una cualquiera de nuestras viviendas a finales del siglo anterior. Así en un amplio local del piso superior del Monasterio dando entrada por el magnífico claustro de bella estampa renacentista, -con unos doscientos metros de superficie- se fueron creando sus distintas



dependencias: el viejo dormitorio con el antiquísimo catre -joya única que quedaba en el pueblo-, la artesanal cuna de madera de fabricación casera, el calentador de pies, el lavabo, el cofre forrado de piel que se usaba en los viajes en diligencias, etc. y decorando la pared, junto al candil y el Cristo con agua bendita, antiguos cuadros con imágenes de iconográfica devoción.

La cocina cuenta con sus útiles de hierro y metal, así como con antiguas cerámicas de Manises y Talavera. Tiene también dos alacenas que son un encanto, sobre todo la primera que es la que en todas las casas ocupaba simétricamente el hueco de la escalera por la cual se subía a la cámara. En lugar destacado, la banca -en otros lugares, escaño o tarimón- otro antiguo ejemplar de la artesanía de Iniesta, como el catre, que ha merecido la pena ser conservado. Luego la amplia despensa, donde se tenía la artesa de madera, de una sólo pieza, con los demás utensilios necesarios para amasar y guardar el pan.

Entre los objetos más curiosos recogidos se hallan un tostador, de hierro y chapa, que cuenta con un depósito para las brasas y un bombo giratorio que permite dar vueltas para el tostado uniforme de cualquier producto, como podían ser garbanzos, guijas o alcagüetes (1). Otro es un anafe matálico, pieza que es un hornillo portátil para calentar simultáneamente tres planchas de hierro distintas, las cuales iba usando la planchadora en turno de rotación, lo que le permitía el trabajo continuo, sin las intermitencias que llevaría el tener que ir calentando paulatinamente siempre la misma plancha. El último que quiero reseñar es una cuervera para cuatro bebedores a juzgar por los huecos que tiene para depositar o sostener los pucheretes de cada uno, si bien, por el tamaño del embalse, los bebedores no cabe duda que habrían de ser de auténtica calidad. Lo original de esta cuervera es que ostenta en su parte interior un letrero que dice "**Viva la República**"; se vendieron estas cuerveras por los años 1.931 y 1.932, tras proclamarse la II República, pero en 1.939 -como se hiciera antes en 1.936 con santos y



(1) Cacahuets.

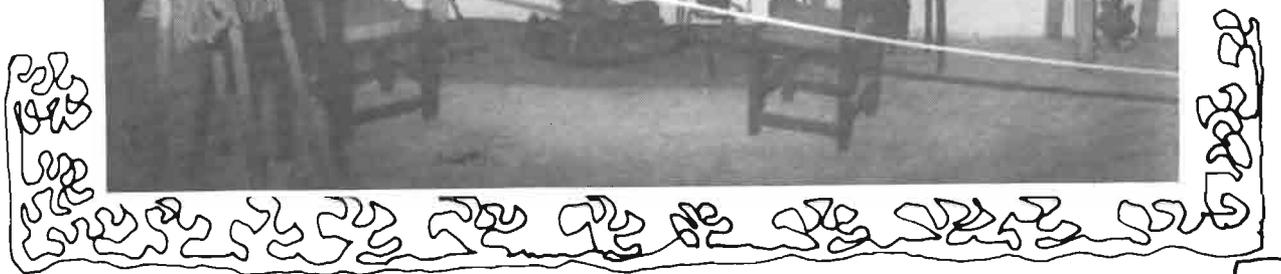
estampas- el que más y el que menos arrimó un martillazo a la suya, depositando los cascacos silenciosamente en el corral; para quienes no crean en los milagros les diré -y creo que no les extrañará- que de puro milagro llegó a salvarse ésta, cuyo dueño, tras bajarla del escondido caramanchón, la ha cedido amablemente al Museo.

Al fondo del local, cual si fuera la cámara o el porche, por suelo y paredes, viejas herramientas, aperos y enseres ya hoy en desuso, pero que en época no muy lejana aún tenían una inapreciable utilidad para el trabajo en las labores del campo.

Viejas y descoloridas estampas y fotografías de curiosos momentos y personas del pueblo adornan la pared siguiente y nos llevan a la añoranza de otros momentos que fueron mejores que los actuales por una y sencilla razón: que fueron los de nuestra juventud.

La revista **Narria, Estudios y Costumbres Populares, de la Universidad Autónoma de Madrid**, dedicó un interesante artículo a este Museo en su nº 27, del mes de Septiembre de 1.982.

Esta es la obra de un pueblo que con gusto enseñamos a todos nuestros visitantes, bien en días festivos tras la misa de doce, o bien a cualquier hora y día laborable que, hallándose abiertas las oficinas del Ayuntamiento, se solicite así. La visita completa al Monasterio es algo de indudable interés histórico y artístico y no dudamos que alegrará y satisfará plenamente a quienes aún no lo conocen. Compruébenlo.



LIBROS:

“ECHARSE AL MONTE”



Niño de la Gloria

Fernando Andújar

62
m





Título: PAJAROS DE ALTURA.
La historia del bandido Jacobo de Gracia contada por el anarquista Anselmo Trigo.

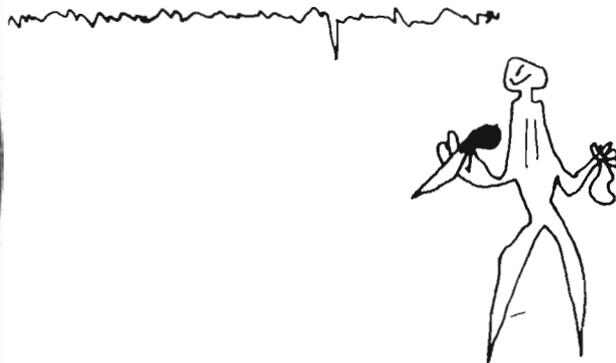
Autor: Fernando Arias Ramón
Editorial: ICARIA

Barcelona, Septiembre
1.984. 203 pag.

el Vivillo

Como un cantar de ciego, como una historia inventada y contada cientos de veces al calor de una lumbre, entre chato y chato de vino que, al final de la jornada, después del trabajo, de sol a sol cuando hay faena, los hombres consumen como premio humilde de un mundo de mitos en alpargatas, **pájaros de altura** es la película en blanco y negro que protagoniza un bandido perdedor, Jacobo de Gracia Expósito. Se mezclan en esta novela los elementos narrativos puramente ficticios con la leyenda anónima, con la tradición oral. Se trata de un esfuerzo que culmina de forma incierta, no se si por la impericia del autor o por una necesaria bruma provocada por el carácter misterioso de los personajes que pueblan las páginas escarpadas del relato.

Pero hay que hacer referencia a Fernando Arias (Valencia, 1.947), autor del libro que comentamos, ya que sus propósitos iniciales no coinciden exactamente con el resultado final al que llega cuando la muerte rubrica sin vacilar el destino de los dos héroes de su fantástica historia. El autor gestó su obra tras una primera versión que realizó siete años antes y en la que situaba a sus personajes en la Mancha, tratándose, igualmente, de una historia de bandoleros, sin embargo y tras ese largo periodo de tiempo, el destino hizo que Arias, gracias a una beca del Ministerio de Cultura, pudiera conocer los ambientes de la Sierra del sur de la provincia de Albacete, determinando este hecho el desarrollo posterior de su novela ya que, como es de imaginar, el contacto con los habitantes de



el Pernaless

aquellos lugares, sobre todo con los de más edad, serviría para que el autor reconociese poco a poco al hombre que años antes, a finales del siglo pasado y en los primeros años del actual, deambuló por aquella zona creándose una imagen ambigua de bandido benevolente. "El Pernaless" y "Niño del Arahall" son todavía fantasmas populares y vivos en la Sierra de Alcaraz y si no hubiesen existido, el pueblo les habría inventado por esa necesidad que el hombre siempre ha tenido de encontrar, frente a los poderosos, frente a los privilegiados, a redentores, a héroes, necesarios para que la Historia pudiese seguir su curso.

Quizá, lo que más llame la atención del lector sea el juego de desdoblamientos continuos en el que, de forma voluntaria, incurre el autor y lo que es más llamativo, el propio Jacobo de Gracia Expósito, personaje central de la novela, aunque desde mi punto de vista, no único ni principal, ya que, a estas alturas de mi crónica debo referirme al anarquista Anselmo Trigo, la otra cara de la moneda de dudoso curso legal. Anselmo Trigo, primitivo anarquista, que desde el punto de vista histórico encaja más en la F.A.I. que en la C.N.T. y que es fagocitado por el deseo de ambigüedad de Jacobo de Gracia Expósito, deseo que éste controla con calculada perfección.

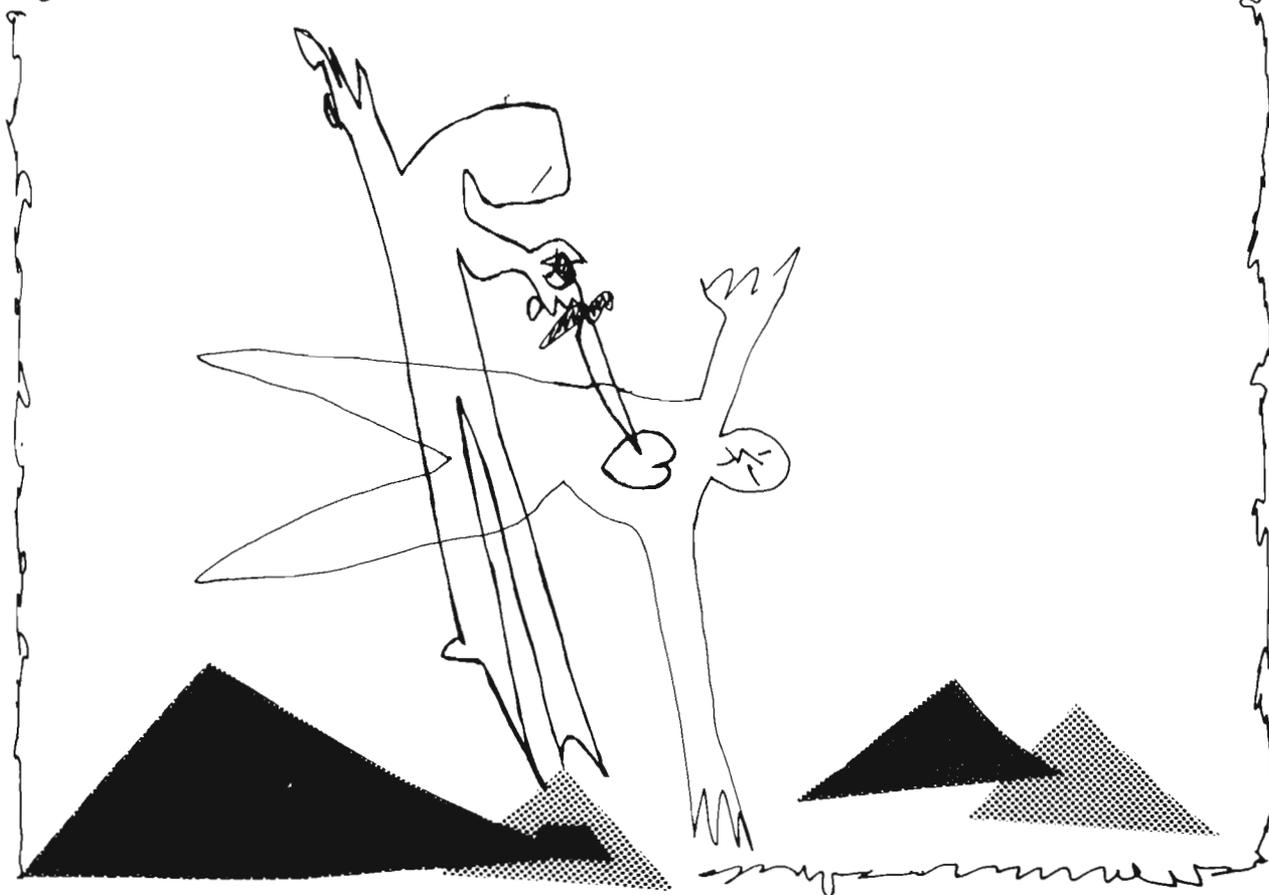
Además de la escenografía llena de trashumancias, pueden observarse claras influencias de la doctrina picaresca que forma parte de la tradición literaria de nuestro país y del propio ser español ante las dificultades que va encontrando a lo largo de su vida. Jacobo de Gracia Expósito, desde niño, desde que nace ha de resolver situaciones inesperadas, y ya en sus primeras hazañas reacciona haciendo honor al código del pícaro. Es un individuo que frente a la soledad y al desamparo aguza su ingenio, escogiendo un camino sin retorno por el que circula velozmente y sin poder jamás detenerse para mirar atrás. El autor sitúa su tránsito, -y esto llama la atención-, en una zona muy concreta y, por lo demás, invariable, yendo y viniendo desde Valencia, a través de Almansa y Hellín, hasta el norte de Andalucía limítrofe con la provincia de Albacete, huye del llano y conoce todos los caminos de la sierra, entre otros motivos porque nació en ella, cerca de Riopar, en los Chorros del río Mundo.

Observamos a dos hombres reunidos por el destino pero más diferentes de lo que a primera vista pudiera parecer, por un lado Jacobo, digamos el bandido, pragmático y escéptico, inteligente, tierno, asumiendo su destino y jugando con la leyenda creada en torno a su figura, confundiendo a todo el

mundo, incluso a sí mismo, encontrándose con la muerte tantas veces burlada y burlándola finalmente al constituirse en leyenda, por otro lado Anselmo Trigo, el anarquista, voz en off de un subconsciente que traiciona al autor, teorizador en plena sierra, testigo del equívoco devenir del bandido, recopilador último de la historia que Jacobo de Gracia Expósito quiere contar, activista político que busca en las partidas de bandoleros una justificación y una posibilidad de hacer efectiva la, para él, necesaria violencia frente al poder de los terratenientes y que parte del dogma de que el poder siempre corrompe, Trigo tiene, en todo caso, frente al bandido una cosa que este desea, la escritura, un periódico, una gaceta a donde podrán publicarse sus gestas. Pero Anselmo Trigo muere y lo hace entre la nieve de la sierra, paga con su vida su ingenuo atrevimiento, los hombres del

WJ

cacique lo abaten y cierran de esa manera el resquicio que quedaba abierto frente a la injusticia y que Jacobo y Anselmo habían, cada uno a su manera, cuestionado. Esta novela de Fernando Arias tiene la particularidad y de ahí estos comentarios de **Zahora**, de jugar con elementos narrativos surgidos de la tradición y de la leyenda popular de la provincia de Albacete. Partiendo de la presencia viva de "El Pernaes" y del "Niño del Arahál" en el recuerdo de las gentes serranas, Arias se recrea con irregular habilidad técnica y produce situaciones en las que los ecos del tiempo pasado dan lugar a una ficción bastante cuidada y que, en definitiva, puede servir para motivar a los lectores a buscar los orígenes de algo que todavía subyace en las comarcas en las que se desarrolla la acción: la injusticia, el caciquismo y la desigualdad.

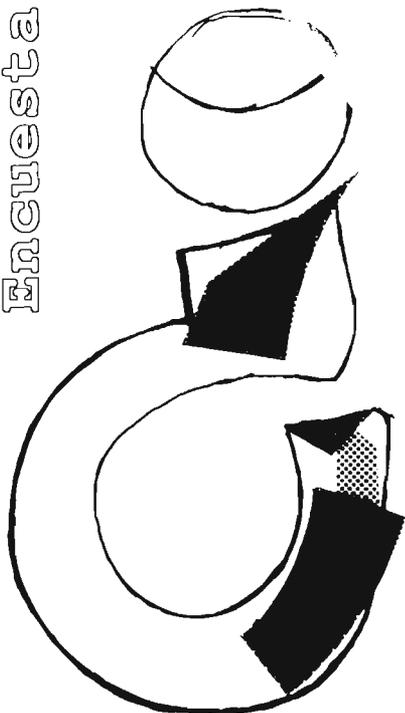


65
m

ENCUESTA

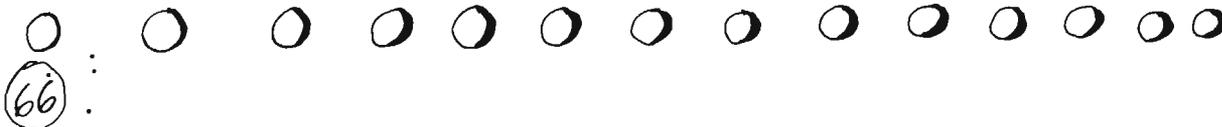
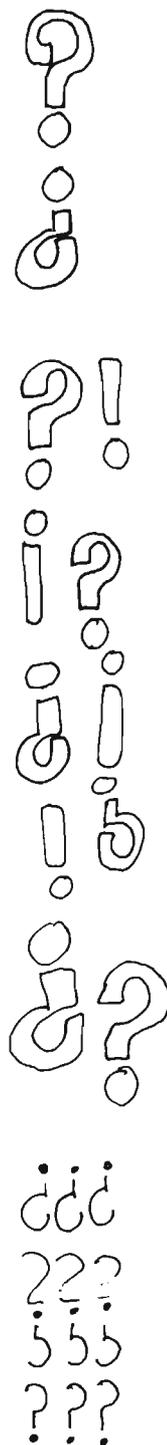


Angela Domínguez " " "



Curriculum

- Profesora de la Escuela Universitaria de Formación del Profesorado de Albacete.
- En contacto con el Folklore desde 1.946.
- Desde el año 1.946 hasta 1.956, Directora del grupo de danzas de la Sección Femenina.
- Colaboradora con Carmen Ibañez en la investigación de varias danzas de la provincia, cuya música está publicada en el Cancionero de la Provincia de Albacete.
- Directora y fundadora del grupo de investigación y danzas de Magisterio.
- En los últimos años trabaja con grupos de profesores y adultos en el estudio y difusión de las danzas y folklore musical manchego.



1.- ¿Qué importancia tiene para la actualidad, el conocimiento del pasado cultural tradicional?.

El conocimiento de la cultura tradicional tiene una importancia determinante en la actualidad, porque supone, el que pueda conservarse y transmitirse todo el costumbrismo, la música y la danza, que son la expresión plástica de la idiosincrasia de nuestro pueblo.

La transmisión de las generaciones pasadas a las futuras (de las que es vehículo la generación presente) estará asegurada si hay un profundo conocimiento y difusión efectiva y fiel del folklore. El proceso contrario, se inicia con el abandono, la desvalorización y el olvido y termina con la desaparición.

La dinámica de la vida actual, la invasión de la cultura urbana, el desplazamiento de personas y familiares por exigencias e imposiciones laborales provocan la despoblación e incluso desaparición de pequeños pueblos y villas donde las tradiciones vernáculas tienen mayor arraigo y su asiento principal: los usos y costumbres, las músicas, las danzas, se batan en retirada.

El pueblo se olvida de sus raíces, de las que, repito, el folklore es su expresión pierde sus señas de identidad.



2. ¿Hacia qué nuevas perspectivas debe dirigirse la investigación, desarrollo y difusión del folklore?

Creo que es urgente que se aúnen esfuerzos y que se consiga una colaboración seria y con una meta única y clara, de todos los interesados en la materia; desde investigadores, etnólogos, folkloristas, músicos, hasta la persona más sencilla del más recóndito lugar de nuestra tierra, todos pueden aportar algo valioso. Es necesario analizar lo recogido en todos los campos; música, vestimenta, costumbres, ritos, etc. Catalogarlo, plasmarlo en documentación, filmografía, grabaciones, textos, todo en fin, para que sea testimonio y fuente de conocimiento y nuevas investigaciones en el futuro.

Creo que es urgente consolidar con celo y rigor científico lo ya recogido, y creo aún más firmemente que en esta etapa, no se debería "utilizar" nuestra música folclórica en arreglos y variaciones, que por ahora sólo pueden ser motivo de desvirtuación y desorientación.

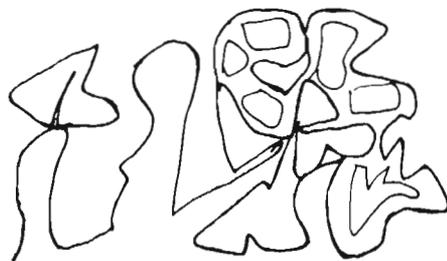
Desenterramos con la delicadeza que un arqueólogo desentierra una vasija milenaria nuestras tradiciones, no entremos a caballo en el taller del alfarero.....

Hacia ahí creo que se debe encaminar el esfuerzo; conseguir recuperar el auténtico folklore de nuestro pueblo.

ZAHORA, REUNION DE AMIGOS EN QUE HAY BULLA Y ZAMBRA

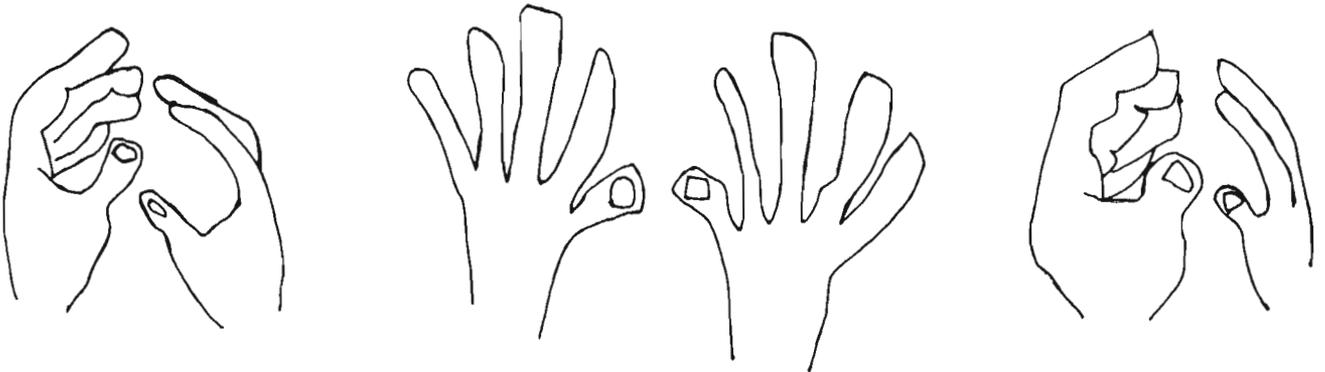


TEXTO Y FOTOS: Flora Molina





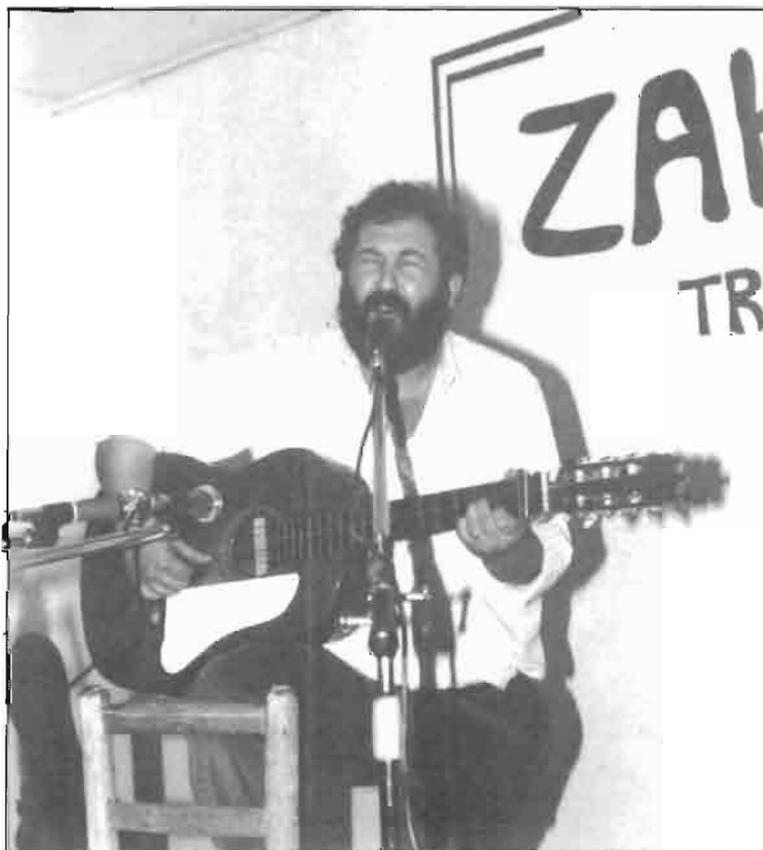
En Zahora gustamos de recuperar, mantener y recrear tradiciones pero también alguna vez nos gusta crear las nuestras propias. la última, presentar entre amigos cada número nuevo de la revista.



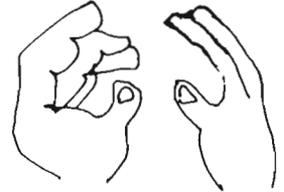
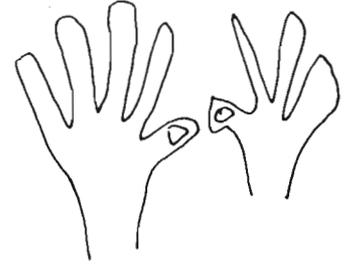
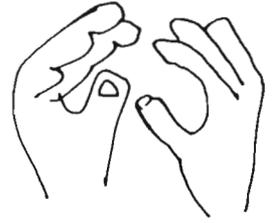
Con el número 5 nos fuimos a Casas Ibáñez, estábamos casi todos los colaboradores en este número, representantes de todos los grupos de la provincia e ibañeses interesados por el folklore. Luego de presentar en toda regla el nuevo número se dió paso a lo más esperado de la noche, ¡canta Lanciano! después de muchos años de escenario, algún disco y decenas de canciones nuestro amigo había "huído" de toda actuación pero en esta ocasión y como demostración de cariño a todos y especialmente a nuestro anfitrión en Casas Ibáñez, nos hizo disfrutar con su música.

También cantó "El Plómez" un cantaor gitano del que, espero que pronto conozcais sus Bulerías Manchegas, tienen raza.

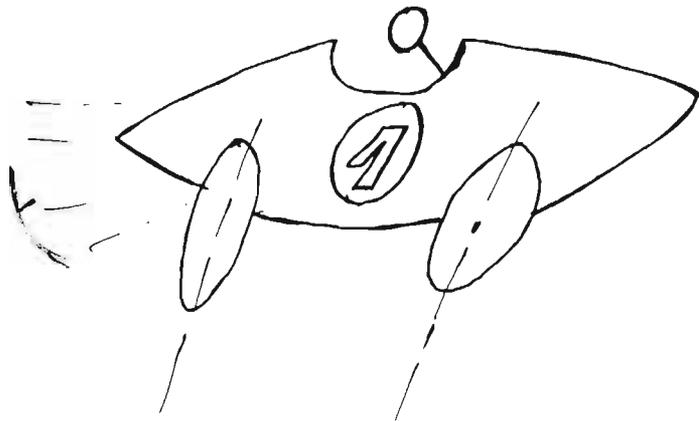
Nos veremos en la tradicional presentación del nuevo número.



70
*



71*



ZAHORA Núm. 1

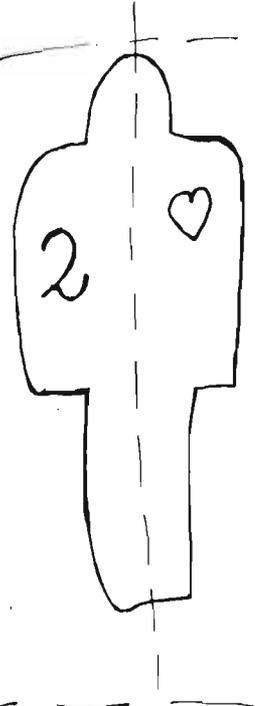
Monográfico sobre El Bonillo, Grupo de investigación de la Universidad Popular de El Bonillo.

- La rosa del azafrán.
- La siembra.
- La navidad.
- El carnaval.
- Los mayos.

ZAHORA Núm. 2

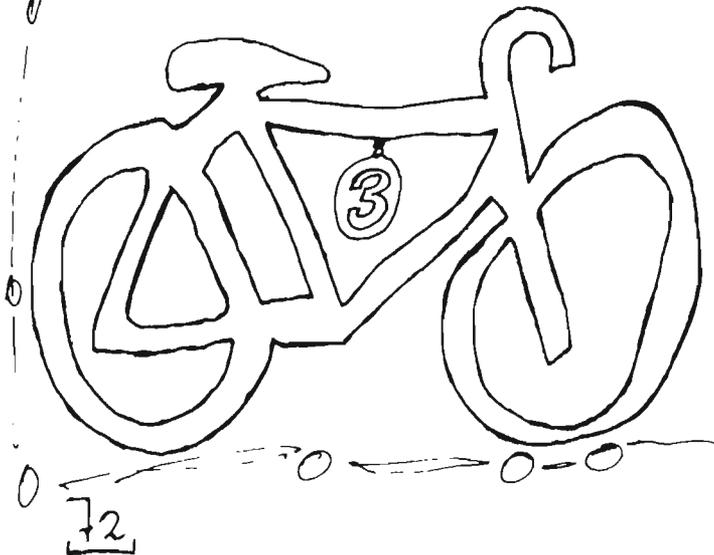
Juegos tradicionales infantiles, J. Lanciano.

- Juegos para los más pequeños.
- Retahilas.
- Los trabalenguas.
- Echar a suertes.
- El corro.
- La comba.
- De dos filas.
- El mecedor.
- Adivina adivinanza.
- Los santos.
- Con las manos.
- La silla pidola o piola.
- La rayuela.
- Las pedretas.
- La rueda del alpargate.
- La sillica la reina.
- Ricotín, ricotán.
- Las tres en raya.
- Algunos juegos de origen pastoril.



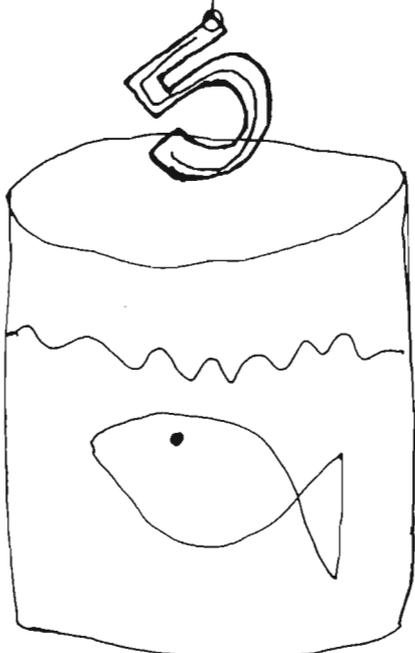
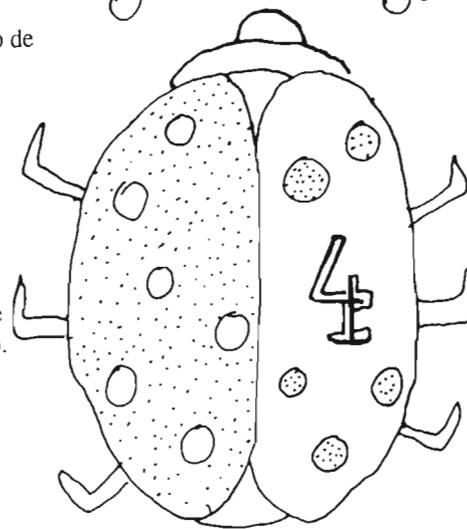
ZAHORA Núm. 3

- Introducción al refranero de la provincia de Albadete. J. Lanciano.
- Brujería. Llanos Moraga y colectivo de folklore de U.P. Municipal de Albadete. 1.981
- El Carnaval en Tarazona de La Mancha. M. Lucas Picazo.
- El museo Antonio Martínez de La Roda. Gabriel Alarcón.
- El Cristo de los Milagros de El Bonillo. Grupo de Investigación de la U.P. de El Bonillo.
- Música de El Bonillo, Grupo de Investigación de la U.P. de El Bonillo.
- Entrevista a Manuel Luna Samperio.



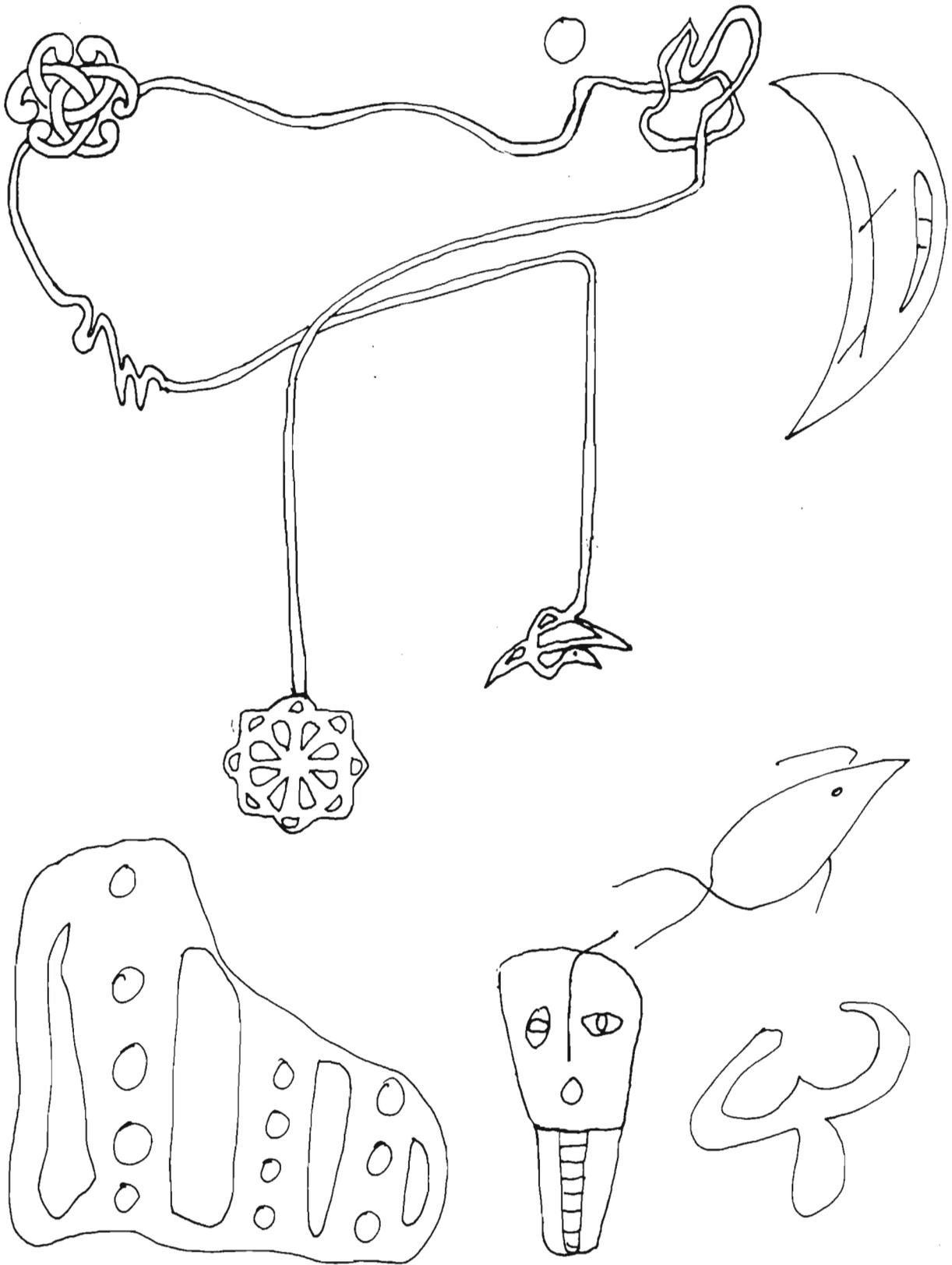
ZAHORA Núm. 4

- Los molinos de agua de Zucaña: Un modelo de arquitectura popular.
Jesús Gómez Cortés
Joaquín García Sáez
- Una aproximación a la Zanfona.
Vicente Ríos Aroca
- Auto de Reyes Magos de Vianos.
Nicasio Sanchís.
La Felipilla.
- Jornadas de Etnología de la Comunidades de Castilla-La Mancha en Albacete. J. Lanciano.
- La zorra, la paloma y el mochuelo (cuento popular). J. Lanciano.
- Antigua canción de navidad.
Francisco Laserna.
- Como habla La Mancha....¿cómo?
Fernando Andújar.
- Encuesta. Agustín Tomás Ferrer.
San Juan.



ZAHORA Núm. 5

- La nochebuena en Casas Ibáñez.
- Simbología oculta de los ritos y costumbres del Hellín desconocido.
- Luminarias. El fuego en las fiestas populares de Albacete.
- De Nerpio a Alcaraz
- San Antón.
- Folklore del embarazo, parto y cuarentena en algunos pueblos de la provincia de Albacete.
- El tiempo perdido.
- Encuesta a Rafael Ballester Durán.
- Sumario de temas publicados.



74