

# LA SIBERIA EXTREMEÑA EN LA VOZ DE SU GENTE

(El etnógrafo y los informantes)



Javier Marcos Arévalo



**LA SIBERIA EXTREMEÑA EN LA VOZ DE SU GENTE**  
**(El etnógrafo y los informantes)**

© De la presente coedición: Fundación CB y Universidad de Extremadura - 2018  
© De los textos: Javier Marcos Arévalo

I.S.B.N.: 978-84-9127-020-1

Depósito legal: BA-085-2018

Diseño y maquetación: linea4.eu  
Impresión: Efezeta Artes Gráficas  
Fotografía de portada: Pepe Calero  
Fotografía de solapa: Luciana Gómez

**LA SIBERIA EXTREMEÑA EN LA VOZ  
DE SU GENTE  
(El etnógrafo y los informantes)**

Javier Marcos Arévalo

*/FUNDACIÓN* **CB**





*“Gracias, Tania, por tu sonrisa permanente y porque nunca me fallas. Te quiero”.*

\*\*\*

*“A mis informantes, coautores de esta obra”.*



# ÍNDICE

<b>PRÓLOGO</b> .....	<b>15</b>
Jesús Contreras (Universidad de Barcelona)	
<b>AGRADECIMIENTOS</b> .....	<b>21</b>
<b>I.-INTRODUCCIÓN</b> .....	<b>25</b>
<b>II.-PLANTEAMIENTOS METODOLÓGICOS. EL TRABAJO DE CAMPO: UNA EXPERIENCIA PERSONAL</b> .....	<b>45</b>
1.-Antes del campo: Ideas y planificación. Síntesis del proyecto de investigación .....	47
2.-Unidades de análisis y unidades de observación .....	52
3.-Axiomas del Trabajo de Campo: sobre el terreno .....	54
4.-Después del campo: el gabinete-despacho .....	57
5.-Sobre el guión de entrevista y el cuestionario etnográfico .....	58
6.-Los Informantes .....	65
<b>III.-LA ETNOGRAFÍA</b> .....	<b>85</b>
1.- <i>Territorio e Imágenes sociales. El topónimo “Siberia” y el gentilicio “siberiano”</i> .....	87
2.- <i>La “Comarca”: El Espacio Social y el Medio Natural</i> .....	95
A.-La/s “comarcas/s”. Criterios. La “mirada interior” .....	95
B.-El escenario: geografía, ecología, paisaje .....	98
C.-Demarcación territorial .....	99
D.-Fragmentaciones: contrastes, polaridades, percepciones y sensibilidades .....	101
E.-Poblaciones y zonas de “transición” .....	103
3.- <i>La Emigración</i> .....	106
A.-Sobre los tipos y los destinos .....	106
B.-“Tierra de niños y viejos” .....	108
C.-El agua como problema: “Tierras inundadas” y pueblos de colonización .....	110
D.-“Cada pueblo es un mundo”: residentes-emigrantes. Casas, retorno y fiestas .....	111
4.- <i>Los bienes son limitados</i> .....	114
A.-Centros “comarcales” y concentración de servicios. La mirada hacia el interior .....	114
B.-Áreas de influencia: interior y exterior de la “comarca” .....	117
C.-Polarizaciones, rivalidades y localismos .....	120
5.- <i>Intento de individualización de la Siberia</i> .....	122
A.-La autopercepción .....	122
B.-Rasgos paisajísticos y apego a la tierra .....	124

C.-Excentricidad y rasgos socioculturales .....	124
D.-Algunas particularidades lingüístico-fonéticas .....	128
6.- <i>Niveles de conciencia de Identidad</i> .....	129
A.- La incierta conciencia de identidad comarcal .....	129
B.-La dialéctica dentro/fuera. Localismos y niveles de identificación .....	132
C.-Influencias “externas” .....	134
7.- <i>Rivalidades, estereotipos e imágenes sociales</i> .....	137
A.-”Piques”. Jerarquías y sociocentrismo .....	138
B.-Representaciones sociales, antropónimos y gentilicios .....	142
8.- <i>Arquitectura vernácula: casas y “casillas”</i> .....	149
A.-Las casas de los pequeños agricultores .....	149
a.-Las “Medias casas”, “casas partidas” .....	156
B.-Las “casillas”: las viviendas en el campo .....	159
9.- <i>Tecnologías Culturales e Industrias de Transformación</i> .....	163
A.-Actividades y tecnologías agropecuarias .....	163
a.-Preparar las tierras. La siembra, la recolección y la trilla en las eras .....	163
B.-Industrias rurales de transformación .....	169
a.-El olivar. El trabajo en el campo .....	169
b.-Las prensas y los molinos de aceite. El trabajo en el pueblo .....	170
c.-Las viñas .....	171
d.-La bodega-lagar: el trabajo en la casa .....	171
e.-El trigo: los molinos harineros .....	175
10.- <i>Sistemas tradicionales de producción: el declive de las artesanías</i> .....	177
11.- <i>Caza y Pesca. Recolección y subsistencia</i> .....	182
A.-La caza: monterías y furtivismo .....	182
B.-Caza menuda y subsistencia: trampas-costillas, trampos, cepos, perchas, lazos, anzuelos... .....	187
C.-La Pesca. Artes, escenarios y modo de vida. La pesca como oficio .....	190
D.-Subsistencia y recolección. Los especialistas y los productos alimentarios .....	195
12.- <i>Sistemas Económicos de producción. Las tierras y los montes</i> .....	207
A.-Tentativa de caracterización. Rasgos económicos .....	207
B.-“Para el apaño de la casa”: la semántica de las huertas y los huertos .....	211
C.-Las tierras: palabras y significados .....	213
a.-Sobre algunos términos y conceptos .....	213
b.-Las tierras y el medio. Tipos de tierras .....	214
c.-Dehesas, fincas, hojas-polígonos, quintos, quinterías, quiñones, rañas, “jazas” (hazas), “peazos”, poyal(r)es, cercas, cercos y cercones, cortinal (r), piojal (r) .....	215
D.-El aprovechamiento de los montes: “ir a los pinos” .....	223
13.- <i>La Cultura Pastoril. Estantes, trashumantes y trasterminantes</i> .....	230
A.-La ganadería y los pastores .....	230
B.-Los “serranos” y la trashumancia .....	233
14.- <i>Memorias del agua: “tenemos muchos ríos pero poco agua”..</i> .....	242
A.-Retazos de la memoria colectiva: las balsas y las barcas .....	243
B.-Los pantanos y las tierras de cultivo. Problemas con el agua .....	245
C.-Fuentes y pilares .....	247

D.-Tipos de aguas: finas/gordas/cárdenas/ferruginosas. Balnearios .....	250
15.- <i>"Aprovechar todo". La alimentación: preferencias y pautas de consumo</i> .....	254
A.-Alimentos y platos emblemáticos .....	256
a.-Las sopas .....	257
b.-Las migas .....	258
c.-El cocido-puchero, los garbanzos y el potaje de cuaresma .....	259
d.-El salmorejo y el gazpacho .....	260
e.-El ajoblanco .....	262
f.-Mojes, escabeches y "escarapuche" .....	265
g.-La caldereta, la carne momia y el "trabao" .....	266
h.-"Gachas, puchas, poleadas, tres nombres tienen las desgraciadas". El pan de higo .....	267
B.-El Salón y el tasajo .....	269
a.-El "salón" .....	270
b.-El tasajo .....	271
C.-Temporalidad, racionalidad y técnicas de curación. La matanza del cerdo .....	275
a.-Embutidos y productos emblemáticos .....	276
b.-Los chorizos y la "pringue" .....	277
c.-La "sordilla", el "molondrosco" y las morcillas: el consumo inmediato .....	278
d.-Las técnicas de conservación-curación de los jamones. "Cagar la mosca" y "Coger la luna" .....	279
D.-La transformación de la leche .....	280
E.-La Cocina de pesca y caza .....	281
F.-Las conservas caseras .....	283
G.-Las "cositas". Dulces y fiestas .....	284
H.-Bebidas: pitarras, el aguardiente, la gloria y el chapurrao .....	288
16.- <i>"Eso de las clases aquí se ha terminado". Estratificación Social</i> .....	292
A.-Grupos sociales y marcadores de identidad social .....	293
B.-Los "nuevos ricos" .....	294
C.- Otros grupos sociales: ganaderos sin tierras, subvenciones, pastores... ..	295
D.-Casas y grupos socioeconómicos .....	296
E.-"El pueblo" y el "barrio": mitades y circunscripciones socioterritoriales .....	299
17.- <i>Asociacionismo y formas de sociabilidad</i> .....	302
A.-El Asociacionismo masculino: casinos, liceos, bares, la caza... ..	304
B.-Sociabilidad parareligiosa: cofradías, hermandades, mayordomías... ..	306
C.-Espacios para la interacción social .....	309
D.-Peñas, vecinos-familias y toros: "barreras" y "entablaos" .....	311
18.- <i>Religión y Religiosidad</i> .....	314
A.-El ámbito devocional: lo local y lo supralocal. La marianofilia .....	315
B.-Manifestaciones y prácticas de religiosidad popular: mandas, rogativas, la mujer de la campanilla y la representación de los Reyes .....	320
C.-El rosario de la Aurora y los "auroros" .....	327
D.-Influencia de la Diócesis de Toledo y Guadalupe como devoción supracomunal .....	331
19.- <i>Los Rituales Festivos: entre la naturaleza y la cultura</i> .....	334
A.-Fiestas de Invierno: aguinaldos, luminarias, tiznes y tomillo, velas augurales, danzas, "cencerrás... ..	335

a.-Los quintos: un grupo de edad y género .....	339
b.-Los carnavales .....	342
B.-Fiestas de primavera: encuentros, enramás, judas y romerías campestres; cruces y mayos; diablillos y diablucos; coplas de la aurora... ..	346
a.-La Semana Santa .....	347
b.-Las giras campestres .....	350
c.-La cruz de mayo y los mayos .....	351
d.-Los corpus .....	353
C.-Fiestas de verano: emigrantes, vírgenes patronales, danzas, pujas, mandas; peñas y toros... ..	360
a.-Las vírgenes titulares .....	361
b.-Los toros .....	367
D.-Fiestas de otoño: auroros; Día de Todos los Santos: chaquetías y bodigos; ánimas y mujer de la campanilla; el “leño” y la lumbre de los quintos; la quema de las “ja- chas”; el tizne y los tizneros... ..	371
20.-Prácticas y tradiciones en el ciclo de la vida .....	376
A.-Los lenguajes de la tradición: “endogamia-exogamia”; “pedir la novia y “entrar en casa”; las “donas”, “el paso”; “depositar o llevarse la novia”... ..	377
B.-Las bodas “antiguas”: “correr la espalda”; la “huebra” y los padrinos; “juntarse” y la “cencerrá” .....	382
C.-El bautizo y el nombre de los niños. Infancia y juventud: los juegos .....	385
D.-La vejez y la muerte. “Asistir a los padres”: “A turno”, “dar la renta” y “la paguita”. El duelo, el luto y los “cumplimientos” .....	393
E.-Notas sobre la indumentaria tradicional .....	395
21.-El Parentesco y el pseudoparentesco: el reconocimiento social de vínculos biológicos, por afinidad y ritualidad .....	398
A.-La familia, la casa y el tipo de residencia. Los parientes .....	400
B.-Algunos términos del parentesco biológico .....	402
C.-El parentesco ritual: .....	403
a.-El padrinazgo y el madrinazgo. La práctica de la “huebra” .....	403
b.-“Tíos” y “tías”, “hermanos” y “hermanas”... ..	405
22.-Los Sistemas de herencia. Las tierras y el derecho consuetudinario .....	407
A.-Las herencias: “Particiones” y “Lotes”. El “Sinuao” .....	409
B.-Desigualar (mejoras) e Igualar (hijuelas-dotes-la carta) .....	412
C.-La casa paterna .....	415
D.-La propiedad de la tierra y la casuística de las “particiones” según la costumbre local .....	416
23.-La Tradición oral .....	420
A.-Géneros mayores .....	421
a.-Música, canciones, coplas de quintos y carnaval, “mayos”, rogativas, “coplas de la aurora”, villancicos... ..	421
b.-Leyendas .....	433
b-1.-Leyendas devocionales .....	435
b.2.-leyendas de tesoros y otras .....	439
c.-Romances .....	442
B.-Géneros menores .....	443

24.- <i>El universo ideacional. Los fenómenos naturales y la medicina popular</i> .....	447
A.-Creencias y prácticas .....	448
a.-La semántica del agua. La influencia de la luna. La naturaleza y las cabañuelas .....	448
b.-La taumatúrgica noche de San Juan: el agua y las plantas olorosas .....	451
B.-La medicina popular .....	453
a.-Hierbas y plantas curativas .....	453
b.-Enfermedades y terapia popular .....	456
c.-Los especialistas y el “mal de ojo” .....	457
<b>IV.-GLOSARIO. DIALECTISMOS, LOCALISMOS, VULGARISMOS, TOPÓNIMOS, TRADICIONES Y FRASES HECHAS</b> .....	<b>461</b>
<b>V.-MAPA DE LA SIBERIA EXTREMEÑA</b> .....	<b>561</b>
<b>VI.-GUIÓN DE ENTREVISTAS-CUESTIONARIOS ETNOGRÁFICOS</b> .....	<b>565</b>



# PRÓLOGO

Basta ver el índice de este libro y el glosario de más de 100 páginas plagado de dialectismos, localismos, vulgarismos, dichos, frases hechas, etc., para constatar dos grandes atributos de esta obra: por un lado, su exhaustividad temática (ecología, casa, familia, el agua, las tierras, los montes, la caza, los oficios y las actividades laborales, la agricultura y la ganadería, la alimentación, el derecho consuetudinario, los sistemas de herencia, las fiestas y los rituales, las creencias, la religiosidad, la dialectología, la tradición oral, etc., etc...); y, por otra, la importancia que han tenido las personas, las *gentes* de la comarca estudiada, la Siberia extremeña... Una y otra, por otra parte, nos muestran la riqueza cultural de la comarca objeto de este libro, su complejidad, su diversidad, sus particularidades y los distintos tipos y grados de relación con los mundos más allá de la comarca, los más cercanos de las comarcas vecinas y otros más o menos alejados, es decir, las relaciones entre lo local y lo más global, entre la identidad del nosotros y la de los “otros”...

La investigación que se presenta es el resultado de un excelente Trabajo de Campo, intensivo y extensivo, llevado a cabo durante casi un año mediante la presencia física del investigador en el medio social que se estudia. Se presentan las bases epistemológicas de las descripciones y del análisis etnográfico, así como la manera y los procesos a través de los que fueron obtenidos los datos. Una fuente fundamental de información han sido los informantes, la experiencia personal y convivencial del antropólogo con ellos, así como su inteligente actitud observacional y capacidad analítica. Este libro es el testimonio de un etnólogo en la Siberia extremeña y el testimonio de los muchos testimonios de las gentes con las que el etnólogo ha compartido su investigación. El etnólogo, sobre el terreno, observa, ve, oye, escucha, pregunta y se pregunta, consulta todo tipo de documentación a su alcance, recibe y comparte. Pero, además, este trabajo del profesor Marcos Arévalo, al poner el acento en la percepción y el punto de vista de los actores locales, en los discursos “nativos”, con abundante reproducción de testimonios muy significativos, ha sabido convertir en etnólogos a las personas con las que ha conversado y ha entrevistado; y así lo evidencian la abundancia de testimonios ofrecidos y la calidad del contenido de los mismos...

Dice el autor que, en su investigación, no se interesó tanto por la búsqueda de una suelta verdad “como por conocer qué es lo que realmente hace, dice y piensa la gente; sus actitudes, prácticas y creencias...”. En cualquier caso, lo cierto es que el libro está cargado de verdades. Son verdades los testimonios de las gentes. Han dicho lo que pensaban en relación a sus cotidianidades y a otras circunstancias más o menos extraordinarias. Han dicho lo que recordaban en relación a sus costumbres, a hechos e instituciones que han marcado de una u otra manera y en uno u otro grado su devenir individual y colectivo. Todo ello, bien articulado y expuesto, le ha permitido al autor, no sólo una descripción bastante exhaustiva sino, también, una reconstrucción analítica en la que las propias interpretaciones del investigador no están ausentes y constituyen una aportación muy valiosa a *la producción de conocimiento* sobre el *ethos*, los estilos y los modos de vida de los habitantes de la Siberia extremeña.

El enfoque de esta obra, dice su autor, ha priorizado las miradas descriptiva y cualitativa frente a la dimensión cuantitativa y estadística... Y lo dice como excusándose de algo, como confesando o reconociendo una limitación, una carencia... Imagino que el profesor Marcos Arévalo es muy consciente de la actual fetichización de la estadística que constituye, hoy, casi un “pensamiento único”, hasta tal punto que si en un estudio no hay datos cuantitativos parece que carezca de rigor científico y de interés. Lo lamentable es, en mi opinión, que esa fetichización estadística suele caer en la trampa de valorar sólo lo que se puede medir en vez de medir lo que se debe valorar. En este mismo sentido, conviene distinguir lo “representativo” de lo “significativo”. En primer lugar hemos de captar lo que es significativo; lo que es representativo viene posteriormente. Y lo significativo sólo puede aprehenderse cualitativamente; luego, quizás, pueda cuantificarse y establecer su tipo y/o grado de representatividad. Así pues, ningún problema, en que en este libro dominen las miradas descriptivas y cualitativas... Es un mérito, no un demérito. Es un mérito porque se asume que la cultura, cualquiera de sus aspectos, debe abordarse holísticamente, todo texto tiene un contexto; de modo que las prácticas culturales y las conductas sociales deben ser analizadas dentro de los contextos en los que se producen y se desarrollan. Y esto es lo que se hace en el presente libro.

Además, el autor es considerablemente honrado y ético pues nos da “pelos y señales” de los modos como han sido adquiridos y registrados los datos para la elaboración de su etnografía. En este sentido, su capítulo dedicado a presentar sus planteamientos metodológicos, complementado con el anexo dedicado a la presentación de su guión de entrevistas y cuestionarios etnográficos, es un modelo de profesionalidad, ética y honradez.

Esta obra es, básicamente, una “etnografía comarcal”, la etnografía de la Siberia extremeña, sí; pero también va mucho más allá. Dice el autor, que su *unidad de análisis y observación* es la “cultura tradicional”, los cambios que ha experimentado y sigue experimentando en la medida en la que persiste la pérdida de prácticas, usos, costumbres y maneras de hacer. La correcta definición y elección de las unidades de análisis y estudio antropológico es y ha sido siempre una cuestión capital. Obviamente, una etnografía comarcal, contextualizada dentro de una sociedad o mundo global, va mucho más allá de los “estudios de comunidad” o “monografías de comunidad” que estuvieron tan de moda en la década de los años sesenta y setenta del pasado siglo XX. Una moda que iniciara el estudio de Julian Pitt-Rivers (1971 [1954] ) sobre Grazalema (Cádiz) y titulado *Los hombres de la Sierra*. En aquellas monografías o estudios de comunidad, con la vista fijada en el ‘*pueblo*’, se perdía de vista el medio social; de modo que se prescindía, cultural y socialmente de las diferencias para enfatizar las similitudes, las coincidencias resultantes de compartir una misma ecología, un ámbito reducido, etc. No es éste el caso de esta obra. Aquí se describen las homogeneidades y las heterogeneidades y, aunque uno de sus capítulos se titule “*Eso de las clases aquí se ha terminado*”, lo cierto es que en él se describe y analizan las diferencias sociales y económicas basadas, por ejemplo, en las diferentes actividades o en el tamaño de la propiedad y las importantes diferencias entre grandes propietarios latifundistas, pequeños propietarios y la importante masa de campesinos sin tierras, ganaderos-“amos” y pastores... Y las particularidades identitarias que se derivan de dichas diferencias...

Al tomar como unidad de análisis la “cultura tradicional”, trascendiendo así la “comunidad” o el “pueblo”, es el conjunto del sistema social lo que se toma como objeto de estudio y se explica a partir de la compleja red de relaciones e interacciones que tienen lugar dentro de cada pueblo (“*cada pueblo es un mundo*”), dentro del conjunto de la comarca “siberiana” y dentro de los contextos económicos, políticos, administrativos y jurídicos, religiosos..., dentro de los cuales pueblos y comarca se integran...

Esta obra del doctor Javier Marcos da cuenta de los particulares vínculos entre el medio natural y el cultural que se dan en La Siberia. Se pone de manifiesto la estrecha relación entre el medio ambiente, la topografía, las actividades y los sistemas económicos de producción, las tecnologías tradicionales, y el sistema sociocultural en su conjunto, incluidos los rituales festivos. Muy ilustrativo resulta el detalle con el que son descritos los múltiples aprovechamientos de recursos naturales mediante la recolección bajo el principio de “aprovechar todo”... Se muestra la relación entre los alimentos ingeridos y los recursos que ofrece el medio ambiente, la temporalidad-estacionalidad, el tiempo diario y los períodos festivos, los tipos de trabajo, etc.

Este texto responde a una muy larga gestación. Se inició en 1994 y se publica en 2018. 25 años entre el trabajo de campo, la recogida de datos, el análisis, la elaboración y la redacción para su publicación ¿Podríamos decir que se trata de una etnografía “retrospectiva”? Hasta cierto punto, quizás sí; pero, por otra parte, y fundamentalmente, esos 25 años dotan a esta etnografía de una muy valiosa perspectiva. Una perspectiva que obliga a su autor a preguntarse sobre qué existe hoy de una cultura que, ya en 1994 estaba en acelerado proceso de transformación y “pérdida”... Muchas de las tradiciones, prácticas sociales y formas de vida descritas en esta obra se han transformado profundamente y otras, simplemente, han desaparecido. Así pues, como afirma el propio autor y estoy muy de acuerdo con él, esta obra constituye un “testimonio notarial que contribuye al conocimiento de un mundo, sociedad y sistema de valores, rural y campesino, que se transforma y/o se desvanece”. Sí, pero no sólo eso. 1994 era ya *un momento* de un proceso de transformaciones; 2018, *es otro*... Antes de 1994, 1994, después de 1994... La historia está llena de *antes y despueses*, si se me permite la expresión. Antes y después de... En el caso de La Siberia, antes, durante y después de, por ejemplo, del paso de una sociedad eminentemente agrícola a otra ganadera y forestal, de la desaparición de la trashumancia, del decaimiento de las artesanías locales, de la emigración de los jóvenes y el envejecimiento de la población, del languidecimiento de las tradiciones y de la aparición de las discotecas... Y todo ello provocado por una causa principal: la construcción de los pantanos y el hecho de que las aguas embalsadas inundaran las mejores tierras de cultivo. Un proceso positivo en un principio por la mano de obra exigida pero negativo después... Y que provocó que algunas personas siguieran pensando que La Siberia “*Es una zona que está dejada de la mano de Dios*”. Así, el libro destaca que existió una Siberia anterior a la construcción de los embalses y otra posterior ya que, con la conclusión de las infraestructuras hidráulicas y la inundación de las zonas más fértiles por los pantanos, por un lado, desaparecieron muchos jornales de trabajo y, por otro, se anegaron las mejores tierras de cultivo. A su vez, la repoblación forestal supuso la pérdida de la cabaña caprina... Aumentó la emigración. Para, finalmente, curiosa constatación: “*tenemos muchos ríos pero poco agua*”, “*Mucho pantano, mucho embalse, etc., y los de Talarrubias no pueden beber agua*”...

Mucha gente es de la opinión de que “las comparaciones son odiosas”. Para la antropología, no; no sólo no son odiosas, sino que son una *fuentes de reflexión, conocimiento, comprensión y explicación*. Esta obra describe y analiza un proceso, un proceso más o menos particular que tiene lugar dentro de un contexto global. Por esta razón, esta obra ofrece muchos elementos de comparación para analizar los procesos de cambio y sus factores y sus consecuencias; de modo que este libro debiera interesar no sólo a las gentes de La Siberia, sino a todas aquellas personas, antropólogas o no, que se interesan por la “cultura tradicional” y su mayor o menor pervivencia, por los procesos de cambio social ya sea como consecuencia de la construcción de embalses, de la industrialización, la emigración, la desaparición de actividades tradicionales, etc., etc. Hasta cierto punto, los procesos descritos y analizados en esta obra son un ejemplo

más, con sus particularidades, obviamente, de lo ocurrido con la llamado “globalización”, un proceso que ha supuesto la desaparición de multitud de manifestaciones o producciones de carácter local: desde variedades vegetales y animales hasta lenguas, tecnologías y cualquier tipo de costumbres e instituciones socioculturales. Unas han desaparecido y otras se han expandido y generalizado. Nuestra sociedad “actual”, más industrial y asalariada que agrícola y autoempleada, más laica que religiosa, concentrada en núcleos urbanos cada vez más grandes..., no sigue como “antaño” la pauta calendárica de los constreñimientos ecológico-climáticos (tiempo de labrar, de sembrar, de cosechar, de trashumar, de cazar, recolectar, etc.), ni la de las conmemoraciones religiosas (por ejemplo, Carnaval, Cuaresma, Pascua, Corpus, Todos los Santos, Navidad...). La sociedad globalizada “seculariza” y “desnaturaliza” o “des-ecologiza” cada vez más las manifestaciones de la vida colectiva de modo que los ritmos temporales, a través de los horarios laborales, se homogenizan considerablemente. Los “modos de vida”, hasta cierto punto, también. Hoy, los horarios y calendarios laborales son considerablemente uniformes y, además, subordinan otras actividades sociales y culturales, las alimentarias incluidas. Los días “laborales” y los “festivos”, regulados uniformemente para la población en su totalidad, los “fines de semana” y los “puentes”, los períodos de vacaciones escolares y los períodos de vacaciones laborales... son los que organizan la vida cotidiana tanto en sus aspectos más ordinarios -los de “actividad”- como los más extraordinarios -los del ocio y de la fiesta-.

Curiosamente, la globalización también ha provocado y sigue provocando reacciones de “resistencia” y da lugar a acciones de *rescate* y de *recuperación*... Los procesos de protección o de patrimonialización cultural, material o inmaterial, son un ejemplo de ello y parece que la Siberia extremeña también está en ello. Sería interesante, en este sentido, un pequeño test a realizar entre la población escolar de los pueblos de La Siberia para comprobar hasta qué punto son usadas (o se conoce su significado) hoy muchas de las palabras que aparecen en el texto, están recopiladas en el glosario y que refieren a instituciones, prácticas o costumbres (o, simplemente, el significado) que son descritas en este libro... Por ejemplo, *hijuela, dote, donas, el paso, depositar la novia, correr la espalda, huebra, cencerrá, a turno, dar la renta, paguita, cumplimientos, enramás, pujas, mandas, aguinaldo, chaquetías, bodigos, sinuao, luminaria, tiznes, quintos, quinterías, quiñones, rañas, jazas, peazos, poyal, cercos, cercones, cortinal, piojal, pegujal*, etc., etc. etc.

Escribe el profesor Marcos Arévalo que el topónimo de La Siberia, acuñado probablemente a finales del XIX, no debió cuajar hasta aproximadamente 1910-1920 y que los habitantes de la Siberia extremeña poseen, o poseían, una débil conciencia de identidad social y rechazan el gentilicio de “siberianos” porque se generó en fechas recientes fuera de la comarca. Pero añade que las mejoras en las dotaciones educacionales, equipamientos sanitarios, comunicaciones, etc., propias de los últimos tiempos han contribuido a la construcción de la idea de comarca y, por ende, a la noción de pertenencia a un mismo territorio... De lo que yo no tengo ninguna duda es que la publicación de esta obra sobre la Siberia extremeña contribuirá muy positivamente a la generalización y aceptación del gentilicio de modo muy positivo; como parece que actualmente así está ya asumido. Lógicamente, el fin último de toda investigación es generar conocimiento. Este texto, afanosamente trabajado, lo logra de una manera sugestiva y original.

Al principio de este prólogo, destacaba que el autor ha sido muy honesto a lo largo de todo el proceso de trabajo que ha dado lugar a este texto... Sí, honestidad, pero también compromiso ¿Quién, hoy, en la Universidad, dedica tanto tiempo y esfuerzo a una monografía de carácter local de 600 páginas cuando lo único que se valora en el ámbito académico son, exclusivamente, los artículos para publicar en revistas indexadas? ¿Cuándo una monografía de 600

páginas proporciona menos méritos que un artículo de 15? Por ello resulta muy loable el enorme y desinteresado compromiso de Javier Marcos con su profesión, su trabajo, la investigación científica, la comarca de La Siberia y la sociedad extremeña en su conjunto.

Barcelona, 7 de agosto de 2017  
Jesús Contreras Hernández  
Catedrático de Antropología Social  
Universidad de Barcelona



# AGRADECIMIENTOS

Una obra como la presente, de larga trayectoria en su concepción y dilatado recorrido en su proceso de realización (1994-2018), lógicamente ha pasado por diversas vicisitudes temporales en relación no sólo con las circunstancias personales de su autor y las diferentes fases por las que ha transitado la investigación, sino también debido a las energías adicionales invertidas en las gestiones institucionales que han sido necesarias llevar a cabo hasta su aceptación editorial. Indudablemente, estoy en deuda con algunas personas e instituciones. En primer lugar con mi familia. Desde estas páginas quiero agradecer a Tania su acreditada y espléndida generosidad; parte significativa de mi producción intelectual ha sido posible por el apoyo incondicional que siempre me presta tanto en lo material como en lo emocional. Deseo igualmente extender mi gratitud a Javier y Nuria, porque a pesar de que no siempre les dediqué el tiempo requerido, apenas manifestaron crítica sobre mis interminables horas de encierro en el despacho. En alguna ocasión, no obstante, he escuchado de mis hijos comentarios sobre lo improductivo de mi trabajo. Creo que valoran los esfuerzos, la inversión del tiempo y la investigación en términos de rentabilidad práctica y no tanto como satisfacción o medio para producir conocimiento. En el ensayo titulado *La utilidad de lo inútil*, Nuccio Ordine se ocupa magistralmente del afán de saber sin objetivo inmediato.

Aunque soy yo quien firma la obra, en cierta medida la autoría de la publicación debo compartirla con los informantes, especialmente con los clave y con aquellos con quienes pasé largas horas y a veces también extenuantes jornadas, porque sus testimonios y la información que me transmitieron, contrastada en entrevistas y debates grupales cara a cara, supone un material fundamental y una documentación de primera mano. De manera que uno de los pilares básicos en el que reposa el trabajo son los testimonios orales de los informantes privilegiados. Sin su valiosa aportación esta etnografía sería otra cosa diferente a la modalidad testifical y dialógica en que se presenta. Justamente la identidad que la define proviene de la importancia que adquieren los *discursos nativos* y las revelaciones de los informantes, quienes fueron seleccionados en función de criterios y categorías biosociales previamente establecidos. Ellos son, muchas veces, quienes toman la palabra, porque son ellos quienes han vivido y experimentado las formas de vida que describen y valoran. Ahora bien, el texto es resultado tanto de la diversificada percepción de los informantes, a través de sus polifónicas voces en directo, como de la mirada situacional, relacional e interpretativa del investigador.

Aunque en el lugar correspondiente reproduzco los nombres completos de los informantes, no obstante quiero agradecer aquí la valiosa y altruista colaboración de Marisa, Juan, Federico, Quili, Juan Antonio, Florencio, Guadalupe, María Antonia, Pedro, Estefanía, Valentina, Guillermo, Jacinto, José María, Pablo, Ángel, Víctor...Asimismo, deseo reconocer a Juan Rodríguez Pastor la revisión y observaciones que en enero del 2014 hizo al Glosario de términos dialectales-locales que le remití. Algunas de sus sugerencias las he incorporado al texto. Ayuda inestimable recibí, igualmente, de María José Sánchez y Eloísa Caro, quienes me asistieron en la laboriosa tarea de transcripción de las cintas magnetofónicas y en la traslación de los respec-

tivos textos orales al papel. Otoniel Ramírez Balsera me auxilió profesionalmente en la confección de algunos materiales cartográficos. Las bibliotecarias del Centro de Estudios Extremeños Marisa del Viejo López y Natividad Núñez, con amable trato, me ayudaron eficazmente, cuando lo necesité, durante el proceso que se prolongó la investigación. Expreso mi agradecimiento, del mismo modo, a mi compañero el profesor Juan Antonio Rubio-Ardanaz, quien en nuestras habituales conversaciones mantenidas durante el café tras los almuerzos que compartimos en el comedor universitario de la Uex (Universidad de Extremadura) antes de iniciar las clases vespertinas, en varias ocasiones me animó a recuperar esta “antigua” investigación y me convenció del interés que pudiera tener su divulgación. Sus generosas y atinadas observaciones sobre los aspectos metodológicos del trabajo las he incorporado al texto. Para mí es un honor, asimismo, que el profesor Jesús Contreras Hernández, de la Universidad de Barcelona, haya aceptado prologar esta obra. Sin lugar a dudas, su prestigio internacional como profesional de la antropología añade valor adicional a mi estudio. Con el doctor Contreras, con quien mantengo una relación amical y de respeto intelectual desde hace años, he compartido algunas agradables experiencias que conservo indelebles en la memoria.

En último lugar quiero manifestar mi agradecimiento a la institución que financió la investigación de campo, así como a los organismos oficiales que en su día me permitieron acceder y consultar diverso tipo de documentación y fuentes durante la etapa preliminar del proyecto. Atendiendo a una solicitud de la Secretaría General Técnica de la Consejería de Cultura y Patrimonio de la Junta de Extremadura, en 1994 firmé un contrato administrativo para la realización de una investigación etnográfica sobre la “Siberia extremeña”. En aquella época los responsables políticos de la Consejería pretendían poner en marcha un ambicioso proyecto para “etnografiar” las comarcas de Extremadura. De hecho al año siguiente, 1995, se me volvió a encargar institucionalmente el mismo tipo de trabajo sobre La “Serena”. Investigación de campo que realicé y cuyos textos originales, derivados de la transcripción de las cintas magnetofónicas en las que registré las entrevistas con los informantes, ocupan unos 800 folios.

Tras el acuerdo sobre La Siberia, formalizado por las partes, establecí un calendario de visitas y realicé diversas consultas en el INE (Instituto Nacional de Estadística) (Censos, Padrones, Nomenclator), IGN (Instituto Geográfico Nacional), Ministerio de Agricultura, SEREA y Agencia de Extensión Agraria (comarcalización agraria), el SOF (Servicio de Ordenación Forestal), la Junta de Extremadura: Consejería de Agricultura, Consejería de Economía y Hacienda (Anuarios estadísticos), SIME (Sistema de Información Municipios de Extremadura), Consejería de Obras Públicas (Medio Ambiente); Catastro (Propiedades urbanas y rústicas, planos de callejeros, cultivos y tipos de terrenos, caminos), MOPU (Ministerio de Obras Públicas y Urbanismo) (Mapa del agua), Servicio Geográfico del Ejército (Mapas), Confederación Hidrográfica del Guadiana (Mapas de ríos y embalses), CEE (Centro de Estudios Extremeños), RSEAP-B. (Real Sociedad Económicas de Amigos del País. Badajoz) y diversos organismos y centros dependientes de entidades comarcales y locales, tales como CEDER (Centro de Desarrollo Rural), CEP (Centro de Profesores. Talarrubias), Cámaras Agrarias, Agencias de Desarrollo, oficinas veterinarias, bibliotecas, museos, universidades populares, escuelas taller, etc. Desde estas páginas mi reconocimiento a las mencionadas instituciones por las facilidades que me dieron para conocer sus fondos y permitirme entrevistar, cuando así lo creí conveniente, a algunos de sus técnicos y responsables. Agradezco las atenciones de don Federico Romero, Agustín Carande, Miguel Ángel Ausín, Ernesto de Miguel, Javier Bielsa, José Casas y Celso Bardón.

Los estudios fotográficos locales fueron siempre un referente en mis visitas sobre el terreno. Doy las gracias a “Cabito”, de Talarrubias, por la atención que recibí, la documentación

que me facilitó y por las fotografías antiguas que puso a mi disposición. Los ayuntamientos de la comarca, aunque en dispar grado, me proporcionaron algunos datos, documentos, contactos e informaciones de provecho. En particular la receptibilidad fue especialmente acogedora en Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Bohonal, Talarrubias, Herrera del Duque, Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares. No olvido tampoco, y ambos sabemos porqué, al profesor Eloy Gómez Pellón. Desde aquí mi reconocimiento y amistad. Lógicamente, del mismo modo extendiendo mi agradecimiento a la Fundación CB y al Servicio de publicaciones de la Universidad de Extremadura. Sus responsables, Emilio Vázquez, Emilio Jiménez Labrador y el profesor Alfonso Pinilla acogieron con especial sensibilidad el proyecto editorial que en su día les presenté. Gracias.



*"Quili" y Juan Rodríguez Pastor (Valdecaballeros)*



# **I.-INTRODUCCIÓN**



A la realización del trabajo que ahora presento, resultado de un proyecto de investigación etnográfica, le he dedicado varios años a lo largo de un dilatado espacio temporal. Entre la primavera de 1994 y los primeros meses de 1995 concluí la planificación, la consulta de la documentación, la revisión de las fuentes y los registros cartográficos, la preparación de la metodología y el Trabajo de Campo en la Siberia extremeña. Un año después se transcribieron los testimonios orales de los informantes que se recogieron en 42 cintas magnetofónicas, *Sony Chrome CDit II*, de una hora de duración cada una grabadas directamente con una *Sanyo TRC 2300*. Hasta mediados del 2014 no retomé la investigación que, por diversas razones profesionales, había estado archivada durante veinte años. Con las discontinuidades referidas, entre el tiempo que invertí en redactar el proyecto, conocer y manejar los datos estadísticos básicos de la comarca, las primeras visitas a la zona en la etapa inicial, el trabajo *sur le terrain*, la transcripción textual de las cintas, la organización de la información procedente de los informantes y la que reflejé en varios Cuadernos de Campo, la redacción del texto final, etc., la obra me ha ocupado tres años. De ellos ocho meses los dediqué al Trabajo de Campo Etnográfico, con estancias temporales y visitas periódicas a la zona. Un proyecto, financiado en la parte práctica por la Junta de Extremadura, con cuyos resultados pretendí conocer, de primera mano y desde la perspectiva etnológica, la realidad sociocultural de la Siberia extremeña y los cambios que entonces se estaban produciendo en la denominada “Cultura tradicional”. En su momento entregué a la Junta el material en bruto, la transcripción de las cintas magnetofónicas grabadas, así como una importante colección de fotografías y diapositivas clasificadas en apartados temáticos. La publicación de la obra ahora permite la difusión de los resultados referidos a un complejo sistema social “observable”, aunque en vías de transformación-desaparición, y a parte de su memoria colectiva experienciada en tiempos y espacio concretos.

En síntesis, algunos de los datos y cifras más destacadas de la investigación: entrevistas formales y en profundidad realizadas a unos 20 informantes clave y obtención de información adicional de otros 44 entre umbrales, sectoriales y secundarios; el uso y la aplicación de un Cuestionario, confeccionado ex profeso, de en torno a 400 entradas y 800 preguntas, entre las estructuradas y las semiestructuradas, organizadas en la primera parte en torno a dos Guiones de Entrevista, uno acerca del nombre y la comarca; y otro sobre los niveles de conciencia de identidad. En la segunda parte aplico un Cuestionario Etnográfico subdividido en trece grandes bloques temáticos sobre diferentes aspectos de la etnografía de La Siberia (infraestructura, estructura y superestructura); 800 folios en graña de ordenador resultado de la transcripción de las cintas con los respectivos testimonios orales, que en su día encuaderné en dos gruesos tomos de pastas duras y que me han servido para manejar los datos y la elaboración final del estudio; 13 núcleos de población en los que hice trabajo de campo [Fuenlabrada de los Montes (6 cintas), Puebla de Alcocer (5 cintas), Valdecaballeros (5 cintas), Villarta de los Montes (4 cintas), Talarrubias (4 cintas), Esparragosa de Lares (3 cintas), Helechosa de los Montes (3 cintas), Herrera del Duque (3 cintas), Siruela (3 cintas), Casas de don Pedro (3 cintas), Garbayuela (1 cinta), Sancti-spiritus (1 cinta), Peloché (1 cinta) ]; y cinco más de los que obtuve información

mediante diversas fuentes e informantes: (Tamurejo, Castilblanco, Baterno, Galizuela y Bohonal); 24 capítulos de etnografía que en el texto original ocupan más de 300 folios; confección de un glosario que asciende a 115 folios y comprende 2600 entradas, clasificadas por orden alfabético, de términos locales, dialectismos, topónimos, etc. Del total de entradas en torno a 460 son frases hechas; es decir el 17'7% del total. Y 325 son topónimos; lo que supone el 12'5%. Lógicamente, aunque no lo he hecho, el glosario es susceptible de subdividirse en campos semánticos o ámbitos de interés. Por ejemplo: la casa, la familia, el agua, las tierras, los montes, la caza, los oficios y las actividades laborales, la agricultura y la ganadería, la alimentación, el derecho consuetudinario, los sistemas de herencia, las fiestas y los rituales, las creencias, la religiosidad, la dialectología, la tradición oral... No se incluye por motivos presupuestarios y editoriales, aunque estaba previsto, un capítulo dedicado a documentos cartográficos históricos y a algún otro expresamente confeccionado para la ocasión; ni se reproduce, por las mismas razones, el espacio Anexo y una diversificada muestra fotográfica.

Ha sido tal la cantidad de información obtenida y manejada que es posible que a lo largo del texto se haya deslizado algún error. Lógicamente, he tratado de que esto no ocurriera contrastando una y otra vez la información recabada de distintas fuentes y “enfrentando” a los *informantes* cuando he tenido dudas sobre lo que me trasladaban; si bien es imposible controlar todo, incluida la veracidad de la información al cien por cien; porque, además, siempre existen varias versiones y variantes de los mismos hechos. Por ello y otras razones lógicas entiendo que algunas personas puedan no estar de acuerdo con algunos aspectos de mi descripción y análisis. No obstante, con aciertos y posibles carencias de que tal vez adolece la obra, solo atribuibles, como se dice en estos casos, a mí, estoy seguro sin embargo que el lector ponderado y neutral también encontrará honradez, conocimientos y algunas cualidades. En todo caso, no me interesé tanto por la búsqueda de la supuesta verdad, como por conocer qué es lo que realmente hace y piensa la gente; sus actitudes, prácticas y creencias. Y aunque alejada de mi propósito cualquier excusa que intente justificar posibles defectos, quiero dejar constancia escrita de que he tratado y manejado miles de datos e informaciones cualitativas de diversa índole. Valga al caso lo que hice disciplinadamente cada noche cuando regresaba, tras el agotador trabajo de campo, a mi alojamiento en el hostel o la pensión: repasar de memoria y a partir de las anotaciones personales que iba plasmando en los Cuadernos de Campo la experiencia de cada jornada, así como las ideas que me sugerían tanto las declaraciones de los informantes entrevistados como las observaciones que en cada contexto y situación pude realizar. De todo ello quedé constancia escrita, con fechas, lugares y nombres de las personas con las que me entrevisté. Quiero mencionar en este punto algunos de los establecimientos en los que me alojé y en los que comí durante los meses que frecuenté la comarca: Hostel Carlos I y Paco's (Herrera del Duque); Hotel La Codorniz (Puebla de Alcocer): “Buena habitación, deficiente comida...La habitación, con cuarto de baño dentro, me cuesta 2.600 pesetas diarias”, dejé escrito en las notas de campo. Y aunque la comida y la cena la hacía donde me “pillaba”, durante un tiempo o en algunas ocasiones fui “cliente” de La Codorniz y el H2O (Puebla de Alcocer), la Barca (Pelosche), Carlos I (Herrera del Duque), Rivera (Talarrubias), Los Pescadores-El cazador (Castilblanco), El Andaluz (Villarta de los Montes). Respecto a este último, extraigo el siguiente texto del Cuaderno de Campo: “13-IX-1994. En Villarta de los Montes suelo comer en <<El Andaluz>>”. En esta ocasión pedí huevos y patatas fritas; chorizo -fino- de jabalí y guarro frito, y tasajo frito de venado. Me enseñaron el tasajo, que con cilantro, pimienta y otras especies y plantas se conserva, tras curarse al humo, en el congelador del frigorífico. Se saca según las necesidades. El dueño se dedica a comprar la carne de las reses (venados) a los propietarios de las fincas con caza mayor...

*El Bar Andaluz tiene tasajo de venado y de jabalí. Y chorizo mezcla de cerdo, jabalí o venado, que sirven fríto...".* Reproduzco a continuación el texto que escribí la primera vez que llegué a Bohonal y Helechosa de los Montes, donde encontré un magnífico informante, pero ningún establecimiento para comer: "14-15-IX-1994...porque no había nada en los bares. Me tomé un café y sin haber comido me encontré con el alcalde, Juan Antonio Bermejo, a quien entrevisté durante varias horas. Hacia las 19'30 h. me enseñó el pueblo, hice varias fotografías a algunas casas pequeñas, a algunas rejas con cruces, al molino de aceite, los pilones o lagaretas...Hacia las veinte horas regresé a Herrera, donde un poco más tarde coincidí con Juan Rodríguez, su mujer, Jacinta, y sus hijos, María y Jesús.....".

La descripción densa, a partir de la reproducción de textos orales de los informantes, y la reconstrucción analítica a través de las interpretaciones del investigador, contribuyen al proceso de producción de conocimiento sobre el ethos, los estilos y modos de vida de un grupo humano concretado en el territorio. Fuera de mi intención, por lo tanto, que el trabajo sea un mero inventario o recorrido por las costumbres y tradiciones de la Siberia extremeña. Lo que pretendo con mi estudio es contribuir, desde la ciencia antropológica, a mejorar el conocimiento etnográfico que tenemos sobre ella y al reconocimiento de una realidad "comarcal" y sus múltiples identidades a partir de la combinación y los enfoques complementarios que suponen las miradas emic (la percepción de los propios actores) y etic (la percepción del etnógrafo), desde el interior y desde el exterior de la propia realidad estudiada. Indudablemente la base del estudio es la cultura en términos antropológicos, el cuerpo de costumbres, tradiciones y sus representaciones, que desde hace décadas están en proceso acelerado de cambio social. Este es el propósito: describir y analizar el cambio social en la cultura tradicional-rural en un espacio social y territorial concreto.

Por otra parte, soy consciente de que algunos lectores potenciales podrán observar que hay más información de unas localidades que de otras. Es verdad; porque el Trabajo de Campo lo desarrollé en las poblaciones indicadas y del resto de las que se mencionan obtuve la información de algunos informantes, no "nativos", que conocían sus tradiciones. De manera que tal descompensación o desequilibrio entre unos capítulos y otros de la Etnografía tiene que ver con tal circunstancia. Eventualidad que se debe, igualmente, a que la información obtenida sobre las poblaciones y grupos sociales con los que "conviví" es, obviamente, más rica. También obedece a un defecto del inicio de la investigación. A la hora de la confección de los Cuestionarios, y la orientación trazada en el Trabajo de Campo, los dirigí especialmente hacia unos temas que consideré de mayor envergadura etnográfica y consideración social en relación con una supuesta identidad zonal. Es una de las razones fundamentales por la que los capítulos 8, 11, 12, 15, 18, 19, 20 y 23 de la Etnografía son más extensos. A lo que habría que añadir que en ocasiones la información que los informantes me comunicaron sobre determinados temas fue sensiblemente más reducida; y mi capacidad de observación, asimismo, estuvo limitada al tiempo y las circunstancias precisas que me permitieron observar la conducta social e individual en los períodos que estuve sobre el terreno. Es decir, en concordancia con lo expuesto, considero que en algunos temas, por su importancia relativa, debí profundizar algo más. De hecho tras leer el trabajo en el despacho, un par de décadas después de llevarlo a cabo, detecto ciertas lagunas y me surgen algunas dudas sobre determinados temas y aspectos que entonces abordé y que, desde el presente, estimo debiera haber indagado más intensamente en ellos. Por ejemplo: en las razones, endógenas y exógenas, del aparente declive de las artesanías; en los motivos que en la zona generan la estratificación social; en la conveniencia de haber profundizado en las formas, tanto civiles como religiosas, de asociacionismo según géneros, edades, aficiones, etc.;

en el sistema de parentesco y el tipo de relaciones que establece; o en algunas cuestiones relacionadas con el universo creencial.

El texto lo he estructurado en diversos capítulos, títulos, epígrafes, etc., que giran en torno a seis grandes apartados: Introducción, Epistemología (el Método y el Trabajo de Campo Etnográfico), Etnografía, Glosario, Cartografía y Guión de Entrevista-Cuestionario Etnográfico. En base a la documentación consultada, para mi manejo doméstico, preparé una síntesis informativa de datos generales, documentos cartográficos, cifras estadísticas, información demográfica y socioeconómica del área objeto de estudio: situación, territorio, población total y por municipios, grado de dispersión-concentración de la población, densidad máxima y mínima, características socioculturales generales de la comarca –cierto alejamiento de la administración y los núcleos de poder político y económico de la Comunidad Autónoma, relativo aislamiento de los lugares de toma de decisión, excentricidad de la zona y malas comunicaciones, significativamente mejoradas en los últimos tiempos, cabeceras funcionales de comarca, partidos judiciales, núcleos de población con relevancia histórica en el entorno, el cambio social (ruralización, emigración, envejecimiento de la población, pérdida de tradiciones y los sistemas económicos de producción convencional), etc.-. He priorizado, antes de nada, las miradas descriptiva y cualitativa frente a la dimensión cuantitativa que ofrecen las cifras y los porcentajes; si bien, una de mis primeras tareas fue hacerme con una importante documentación cartográfica y estadística de la comarca y de cada una de las poblaciones en las que planeé hacer trabajo de campo, así como del conjunto de las que integran la Siberia extremeña. Tras consultar los mapas del *Diccionario de Tomás López* (1798), el *Diccionario Geográfico-estadístico de España y Portugal* (1835), de Sebastián Miñano y el *Diccionario Geográfico-histórico-estadístico* (1845), de Pascual Madoz y confirmar que ninguno recoge el topónimo Siberia, me dirigí a organismos, instituciones y cartotecas que consideré podrían facilitarme o encontrar en ellas alguna información relevante sobre estas cuestiones: INE (Instituto Nacional de Estadística), IGN (Instituto Geográfico Nacional. Sede en Delegación de Gobierno en Extremadura), CEE (Centro de Estudios Extremeños), RSEAP-B. (Real Sociedad Económica de Amigos del País. Badajoz), la cartoteca del actual SITEX (Sistema de Información Territorial de Extremadura), Catastro...Yo mismo poseo una pequeña colección de mapas antiguos originales de Extremadura, de sus dos provincias y las comarcas que la integran, fechados desde mediados del XIX hasta mediados del XX. Entre otros: el Atlas de España de bachiller. Provincia de Badajoz (1849), Mapa de la Provincia de Badajoz (1853), Mapa de Badajoz, de Martín Ferreiro Gaspar y Roig, Editores (1864), Provincia de Badajoz. Reseña Geográfica. Reseña Histórica (1870) y Mapa de la Provincia de Badajoz (1875), de Francisco Boronat y Satorre; los de Emilio Valverde y Álvarez sobre la Provincia de Badajoz y la Provincia de Cáceres, del Atlas Geográfico Descriptivo de la Península Ibérica, Islas Baleares, Canarias y posesiones españolas de ultramar (1880, 1899), el del ingeniero Benito Chías y don Joaquín Ribera (1901), el Atlas Pedagógico (Provincia de Badajoz) de Benito Chías y Carbó, Badajoz. Provincia (1910), de Ceferino Roquefort, etc. En el CEE, IGN y SITEX consulté los siguientes: Mapa de la Provincia de Badajoz (1798), Atlas Geográfico Español (1860), de J. de la Puerta Vizcaino, Mapa de la Provincia de Badajoz (1887) [1867], de Florencio Ger Lóbez, Badajoz (Provincia). Mapas Generales. Enciclopedia Ilustrada Segui (1910?), Mapa Geológico de la Provincia de Badajoz (1910?), Badajoz Provincia. Geología (1923?), bajo la dirección de Daniel de Cortazar. En ninguno de ellos aparece el territorio que hoy designamos como Siberia con tal topónimo, ni con ningún otro; sí se reflejan en algunos, en cambio, los nombres de comarcas como La Serena y Tierra de Barros. Y en el Mapa Topográfico de

Puebla de Alcocer (1829), de la Real Audiencia de Extremadura, se designa como “Pueblos de los Montes” a la zona más oriental de la “comarca”.

Para el conocimiento sociocultural de La Siberia es fundamental y de referencia la obra, entre otros autores, de Juan Rodríguez Pastor, Juan Pedro Vera Camacho, José María Otero, Eusebio García Luengo, Casimiro González Barbado, Antonio Rístor Peláez, Vicky Jiménez Milara, Theofilo Acedo Díaz, Soledad López-Lago, José Martín Sánchez, Adelardo Covarsí Yustas, Isabel Gallardo de Álvarez, Pedro Ruíz Macías, Pablo Villanueva Fabián, Eulogio Calvo Navarro, Leandro García González, José Camacho Cabello, José María Guerrero Blázquez, Blanca Delgado de la Rosa, Mario Gaviria, Saturnino Romero Chacón, Pedro Guerrero Ventas, Ramón González Ruíz, Manuel Esteban Carril, Pedro Ruíz Macías. En algunas obras colectivas y publicaciones periódicas, tales como la GEE (Gran Enciclopedia Extremeña), o en la Revista Talarrubias y en Talarrubias. Revista de la comarca Siberia-los Montes se encuentra información dispar, por su valor, sobre la comarca, los pueblos y sus gentes. En mi caso, aunque he consultado y leído todo lo que ha caído en mis manos y he encontrado sobre La Siberia, con el propósito de adquirir una información básica y panorámica del territorio y la sociedad que lo habita, incluso con la finalidad de reflejar en los cuestionarios lo que correspondía, en el texto sin embargo he preferido omitir las fuentes bibliográficas y aliviar así al lector potencial de referencias engorrosas, citas molestas y farragosas notas a pie de página, a sabiendas de lo que ello implica: posibles carencias, sí, pero también el presentar la obra como la he pensado y planificado: una investigación etnográfica en la que el Trabajo de Campo, la observación directa, las entrevistas intensivas, formales e informales, han sido la fuente principal de información en la que he fundamentado la construcción teórico-metodológica y analítico-descriptiva. Una de las objeciones que pudiera hacerse a mi trabajo es que a favor de un estudio extensivo la investigación a veces pierde intensividad. Con lo que estoy de acuerdo, porque el plan de partida se planteó estratégicamente con la determinación de aprehender una visión holística, de conjunto, aunque en ocasiones perdiera en profundidad en algunos aspectos.

\*\*\*

No es el espacio físico el objeto de esta investigación, aunque naturalmente este puede ser objeto de estudio en sí mismo, para su definición conceptual, metodológica y etnográfica como realidad social, sino temas y problemas que afectan a la sociedad que habita La Siberia, más allá de la categoría territorial, con la pretensión de descubrir razones que puedan contribuir a explicar experiencias colectivas de la vida social trascendiendo su empírica y particular concreción. El territorio desde nuestro enfoque no sólo se asume como un espacio físico, sino también como una categoría impregnada de lo social. Y aunque el análisis no se realiza sobre el territorio, éste se convierte en el telón de fondo, el escenario de la trama donde se desenvuelven los usos sociales y las prácticas culturales. De manera que su interés proviene del hecho de transformarse eventualmente en una categoría de análisis que puede interpretarse en términos sociales. Es decir, como espacio construido culturalmente y connotado, por consiguiente, de significados, emociones y valores. Tras una significativa estancia sobre el terreno, he pretendido conocer de primera mano la realidad sociocultural de la comarca popularmente conocida como Siberia extremeña<sup>1</sup>, que la erudición regional designa con el topónimo de “Los Montes”.

---

1 .-Desde hace pocas décadas algunos medios internacionales y nacionales han bautizado la comarca de Molina de Aragón (Guadalajara) como la “Siberia española” debido a las bajas temperaturas invernales de la zona, el éxodo rural, que la ha convertido en un desierto humano, con bajísima densidad de población (menos de 3 habitante por kilómetro cuadrado), el envejecimiento poblacional, las malas comunicaciones y la existencia de “pueblos fantasmas”.

He redactado un texto sobre los rasgos culturales que caracterizan a una supuesta *terra ignota*, o más bien poco conocida por la antropología. En proceso de cambio y geográficamente situada en el límite nordeste de la provincia de Badajoz, en esta “subárea etnográfica” se da un particular vínculo entre el medio natural y el cultural. Existe una estrecha relación entre el medio ambiente, la topografía, las actividades y los sistemas económicos de producción, las tecnologías tradicionales, y el sistema sociocultural. El potencial turístico que conserva proviene de ser un atractivo espacio ecológico-natural y deriva igualmente de las específicas adaptaciones culturales y sociales que se han producido a lo largo de los siglos. Tal encanto, sin embargo, a veces se proyecta sesgadamente mediante una imagen distorsionada o no concordante con su realidad. Según las estadísticas y las fuentes oficiales, cuando realicé el Trabajo de Campo en la comarca vivían en torno a 25.000<sup>2</sup> personas en 17 municipios y varias pedanías, anexos, etc. (Peloche, Galizuela, Bohonal...). Una comarca grande en extensión territorial (en torno a 3.000 kilómetros<sup>2</sup> de superficie), de medio ambiente variado y con paisaje diferenciado; poco poblada y con algunas carencias en infraestructuras y servicios. En los últimos tiempos se ha producido una significativa mejora en las dotaciones educacionales, los equipamientos sanitarios, las comunicaciones, etc. Mejoras, por otra parte, que contribuyen sin género de dudas a la toma de conciencia y construcción de la idea de comarca, como así resultan, igualmente, las decisiones administrativas y políticas sobre el territorio. En los planes provinciales de la Diputación de Badajoz (SIBEX) para desarrollar infraestructuras en los núcleos urbanos se considera La Siberia integrada por 17 municipios. Y hoy, en general, el concepto Siberia está aceptado tanto por la administración como por los habitantes de la comarca; si bien, hay algunos políticos y alcaldes, que sin renunciar al topónimo, hablan asimismo de una Siberia Norte y una Siberia Sur, porque, argumentan, “...hay aspectos que claramente las diferencian”. Lo que, siendo un hecho cierto, no es preciso del todo, porque en tal división no suelen incluirse núcleos de población como Garlitos, El Risco, Sancti-Spíritus, Baterno, Tamurejo, Siruela, etc., que también se localizan en el sur de la zona y en áreas de sierras onduladas.

La apodística con la que se designa la comarca, por otra parte, no parece tener un sentido geográfico unitario acorde con la realidad en conjunto, habida cuenta de que al menos existen dos medios naturales claramente desiguales, el dominio del llano con el paisaje de la dehesa, y los Montes y la sierra, incluso con modelos de arquitectura tradicional en algunos casos claramente contrastados. A pesar de todo parece que el nombre de Siberia ha tenido éxito y ha calado en la población hasta tal punto que, en general, los vecinos y naturales de la zona lo aceptan y tienen interiorizado. Algunos de mis informantes piensan, sin embargo, que es una comarca inventada por la administración, hecha a la fuerza, puesto que existen diferencias significativas, y no sólo en el medio ecológico, entre poblaciones como Valdecaballeros, Fuenlabrada, Villarta, Helechosa o Bohonal, con otras tales como Talarrubias, Puebla, Casas, Esparragosa, Siruela, etc. Según algunos, cuando se aprueba la Ley de Plantas de mediados del XX desaparecen determinados partidos judiciales, como el de Puebla de Alcocer, y es entonces cuando en los tiempos modernos empieza a tomar cuerpo social el epíteto de Siberia. El alcalde de Puebla, Federico Ruíz, considera que la comarca existe por decisión administrativa: “...*Porque realmente es más Serena, y la parte de los Montes era un territorio innominado...El concepto de Siberia toma cuerpo administrativo. Y tiene dos acepciones: una, despectiva, por un símil con la Siberia rusa, lugar de destierro para ciertos políticos; pero también como un lugar aislado, con faltas de comunicaciones, etc. Y dos: la leyenda bonita, que por deformación el topónimo puede proceder*

2 .-Fuente: Rectificación Padrón Municipal de habitantes de la provincia de Badajoz. Poblaciones de derecho referidas al 1 de enero de 1994: 24.867. Según la Web oficial de la Diputación Provincial de Badajoz (2016-2017) la comarca cuenta con una población de 20.679 habitantes.

*de silva-ibérica (selva), por la fauna, flora, el paisaje, la naturaleza, etc., que tiene. En todo caso, provenga el topónimo de donde venga, y se haya puesto por lo que se haya puesto la denominación hoy está aceptada y la gente se siente orgullosa de ser de aquí... Esto es la esencia del desarrollo económico de Extremadura, y no se nos pone nada en compensación...A esta tierra nadie la quería, ni Extremadura, ni Toledo...Despoblada, pobre, sin comunicaciones y apenas recursos...". Por la noche, en la habitación de la pensión, escribí lo siguiente en uno de mis cuadernos de Campo: "6-X-1994. Aunque en la actualidad los alcaldes aceptan el concepto Siberia, el de Puebla de Alcocer lo cuestiona, porque cree que es un invento de la administración. Y piensa que al ciudadano le da lo mismo, porque no se sienten de la comarca, sino de sus pueblos. Aquí, al disponerse de menos recursos, parece como si los localismos se acentuaran..."*

Aunque en general el proceso de aceptación del topónimo por las gentes de la zona parece estar asumido e incluso desvinculado de cualquier significado peyorativo, desde mi punto de vista no ocurre lo mismo respecto a la supuesta identidad comarcal. Por ejemplo: frente a la más o menos perceptible conciencia de identidad que comparten las gentes de la Sierra de Gata, las Hurdes o la Vera cuyos habitantes, inclusive más allá de sus respectivas poblaciones de origen, tienen conciencia de pertenecer a un espacio simbólico y territorial de mayor integración sociocultural, que aceptan y los define con apelativos tales como "sierragateños", "hurdanos" o "veratos"; los habitantes de La Siberia extremeña, quienes poseen una débil conciencia de pertenencia a un mismo territorio, rechazan el gentilicio de "siberianos", neologismo sin ninguna tradición acuñado desde fuera de esta realidad. Se desdeña, en primer lugar porque obedece a algo que se genera desde fuera de la comarca; en segundo lugar porque no tiene tradición histórica y es de creación relativamente reciente entre algunos círculos fuereños; en tercer lugar porque en la zona, aunque tibiamente pueden percibirse algunas cuestiones en relación con una conciencia de identidad en construcción, al mismo tiempo existe un fuerte etnocentrismo localista y ciertas tensiones por detentar la "capitalidad" comarcal; y en cuarto lugar porque el mismo término Siberia tampoco tiene más de un siglo o siglo y medio de existencia. De manera que en general, si no es de broma o con sentido ocurrente o jocoso, nadie en La Siberia se autodefine como siberiano. Un neologismo mediante el que algunos pretenden aglutinar bajo un denominador común a pueblos dispersos, distantes unos de otros y en algunos casos incluso separados por factores geográficos, fisiográficos, naturales, etc. Es más, a priori el hecho de poderse distinguir *ad intra* al menos dos o tres zonas diferenciadas no contribuye a integrar-cohesionar lo que la realidad muestra distinto. Eventualidad que no impide, sin embargo, que en el espacio se compartan algunos rasgos y características socioculturales; pero junto a la tendencia centrípeta (homogeneizadora) existen fuertes particularismos y rivalidades locales que operan a modo de fuerzas centrífugas (distintividad diversificadora). Lógicamente en el *Guión de Entrevista* incluí un apartado importante en relación con la configuración geográfica y la variedad "comarcal" interior, la identificación del escenario territorial, la adscripción voluntaria de los naturales y acerca de una supuesta conciencia de identidad comarcal de un espacio innominado en tiempos históricos, cargado de estereotipos, tópicos e imágenes sociales que se vienen arrastrando desde un largo tiempo. Desde el primer momento tuve en cuenta tanto la percepción del exterior, la administración, etc., como la del interior, la concepción de los propios interesados. Cuestiones que abordé con cierta profundidad en los capítulos 1, 2, 5, 6 y 7 de la Etnografía.

Un dilema peliagudo y todavía no resuelto definitivamente es el de las *delimitaciones comarcales*, que si en algunos casos están más o menos claras las poblaciones que las forman, en otros es una tarea no fácil de definir. Y ello, entre otras razones, porque los criterios que se

manejan son múltiples y dependen de variados factores. Un criterio que utilizan los antropólogos es preguntar a la gente, a los habitantes vecinos de las poblaciones dadas: ¿De dónde se sienten? ¿Voluntariamente a qué zona se adscriben? ¿A qué comarca pertenecen administrativamente? ¿A qué comarca quieren pertenecer? ¿Con quiénes y con qué poblaciones se identifican o se sienten más próximos? ¿Socialmente con quiénes se comunican y han comunicado históricamente? ¿Con quiénes intercambian y tienen más lazos en común? ¿A las fiestas de qué pueblos suelen asistir? ¿Con quiénes comparten paisaje, hábitat, sistemas de producción, costumbres...? El criterio de autoadscripción voluntaria, sin embargo, pocas veces se tiene en cuenta. Ahora bien, lógicamente, en el transcurso de los tiempos han cambiado las circunstancias espacio-territoriales, histórico-políticas, sociales, las infraestructuras, los medios de comunicación, etc., que han permitido asimismo modificar las percepciones de quienes pertenecen o pertenecieron a tal o cual unidad socioterritorial. Es conocido el hecho de que durante los momentos de bonanza y cuando se inician planes de desarrollo económico y social, ciertas comunidades situadas en los espacios de transición que tradicionalmente no pertenecen a la comarca, se adscriben políticamente y vinculan socialmente a ella(s) con el propósito de lograr ayudas institucionales. Efectivamente, sabemos que hay poblaciones que en unos momentos históricos por diversas circunstancias e intereses, por ejemplo inversiones de la administración, se adscriben a tales o cuales áreas; y en otras se rebelan a pertenecer a ellas. Pienso en el caso de las Hurdes, donde en los períodos de mayor vigencia de la leyenda negra nadie quería reconocerse como hurdano. Tópica es la frase de los eruditos y viajeros: ¿Dónde están las Hurdes? Y la respuesta que se atribuye a los vecinos: “Más arriba” o “Más abajo”. O sea: las Hurdes no existían...

Las *comarcas naturales* se caracterizan por ser escenarios con topografía, relieve, clima, paisaje, recursos económicos, usos del espacio y modos de vivir similares. De la interacción entre tales factores, ecológico-medioambientales y antropogénicos, resultan tipos de asentamientos humanos y modelos de aprovechamiento socioeconómicos. Las comarcas como resultado de adaptaciones son también entidades jurídico-administrativas de dimensión intermedia entre las comunidades locales y la provincia; si bien en Extremadura las comarcas administrativa y legalmente no existen. No hay una ley de comarcas, como si existe en Cataluña, Aragón, Cantabria, etc. Ahora bien, el concepto de comarca encierra en sí mismo cierta confusión conceptual. A qué nos referimos cuando hablamos o nombramos las comarcas: ¿A circunscripciones jurídico-administrativas? ¿A un medio natural donde habitan gentes con un modo de vida similar; que comparten rasgos culturales? ¿Un espacio superior al municipio que comprende varias poblaciones cuyos habitantes tienen conciencia de pertenecer a un territorio y/o subárea cultural?...¿Se puede equiparar comarca con medio físico y modo de vida similar, desde el punto de vista que el medio geográfico-natural concreto tiende a estar asociado o se corresponde con modos de producción económica y estilos de vida específicos? En general parece que las “comarcas” como las conocemos hoy son el resultado de adaptaciones ecológico-naturales (el medio), adaptaciones socioeconómicas (modos de producción) y sociohistóricas (la tradición y los modos de vida. Los patrones culturales). Algunos de los criterios definitorios suelen basarse en los factores infraestructurales (naturaleza, paisaje, geografía, el territorio), históricos, políticos y jurídico-administrativos; demográficos, económicos y/o de desarrollo social; pero, como sugerí anteriormente, menos atención se ha prestado a los factores socioculturales, a los sentimientos que verbalizan los vecinos sobre su libre adscripción, la autoconciencia de pertenencia e identidad, etc. Esta última es la perspectiva que inspira los capítulos 2, 6 y 7 de la Etnografía. Porque hay tantas definiciones de comarca como disciplinas sociales, actividades

profesionales (ecólogos y naturalistas, geógrafos y especialistas en el territorio, demógrafos, economistas, ingenieros, sociólogos, antropólogos...); intereses políticos, económicos, judiciales, etc. Otros criterios demarcadores del espacio tienen que ver asimismo con la existencia de núcleos funcionales y aglutinadores de la producción y/o distribución de los bienes y servicios; o con la conformación de partidos judiciales originados en torno a núcleos históricos y áreas de influencia. Lo que parece indudable es que la mayoría de las definiciones de comarca son operativas en función del énfasis que se pone en los objetivos de estudio que persigue cada organismo administrativo, actividad profesional o especialidad científica. Desde la antropología podría definirse la comarca como el espacio territorial y social con cierto grado de identidad y/o conciencia colectiva, reconocida interna y/o externamente, que resulta de combinar varios factores en la siguiente secuencia: el Medio...el Sistema productivo...la Historia...los Modos de vida...: la Cultura. En nuestro caso La Siberia se conformó como “comarca”, entre otras circunstancias, a partir de los territorios pertenecientes a los antiguos partidos judiciales de Herrera del Duque y Puebla de Alcocer.

Por otra parte y por razones diversas podría incluirse la Siberia extremeña, aunque con algunos matices, en la nómina de comarcas míticas o legendarias de España. Y ello debido a su secular aislamiento, atraso socioeconómico, tradicional falta de comunicaciones, excentricidad y marginación, ausencia de desarrollo, altas tasas de emigración, costumbres atávicas, mentalidad rural, baja densidad de población, etc. Rasgos compartidos, en desigual grado, con célebres comarcas tales como las Hurdes, los Oscos, las Batuecas, la Cabrera, los Ancares o las Alpujarras; si bien, como en algunas de éstas, la imagen social y la misma realidad de La Siberia en los últimos años ha cambiado, aunque los tópicos y la estereotipia todavía campan a sus anchas. Porque a veces, aunque la realidad se transforme, las imágenes sociales negativas, el cliché deformado y construido desde el exterior, sigue funcionando mentalmente. Respecto al estado de las comunicaciones e infraestructuras viarias hasta hace pocas décadas, valga el testimonio de un informante, “Quili”, taxista de profesión, quien en una agradable conversación en su huerta de Valfernando, entre ensortijadas guindillas secándose al sol, nos contó la siguiente anécdota: *“Las comunicaciones que había en la zona hasta no hace mucho tiempo eran desastrosas. En una ocasión para ir de Valdecaballeros a Villanueva de la Serena, 80 kilómetros de distancia, pinché ocho veces en el camino y lo normal es que se echaran cuatro horas en el trayecto...”*. Al parecer unos setenta años antes (1908) el arqueólogo José Ramón Mélida dejó la siguiente descripción publicada en El Noticiero Extremeño, que tomo del libro La Siberia. La leyenda del agua (2000): *“...Comarca, en fin, que comenzando en la Serena comprende los partidos de Puebla de Alcocer y Herrera del Duque, con unos veinte pueblos distanciados y como aislados en aquella especie de desierto, sin caminos ni casi veredas que lo comuniquen, lo que hace por demás penoso y peligrosa recorrerla. Los viajeros de comercio, que la temen y rehúsan, si pueden, la llaman La Siberia, nombre terrible y significativo”*.

Otro problema sobre el territorio es el de la capitalidad de la “comarca” o el centro demográfico que nucleariza la vida social y los servicios. Porque en momentos puntuales en ámbitos donde los recursos y las inversiones son escasas, de manera manifiesta unas veces y de forma no explícita otras, se generan tensiones y conflictos entre determinados núcleos de población y sus responsables políticos. La razón de fondo suele ser la *lucha por el liderazgo comarcal*, el prestigio y la influencia en la zona. Lo que inevitablemente conduce, en consecuencia, a otro tipo de fragmentaciones y asimetrías en relación con las rivalidades y las jerarquías dentro del área. De tal manera, junto a la estratificación social existe otra de naturaleza territorial en cuanto al poder que en el área ostentan algunas comunidades debido a la demografía, la situación

económica, el papel funcional y de prestación de servicios, el dinamismo y bien hacer de sus alcaldes, el ascenso-descenso de influencias, la tradición histórica, etc., que las convierte, aunque a veces se niegue simbólicamente por otras, en focos de referencia. Actualmente en La Siberia son dos poblaciones, Talarrubias y Herrera del Duque, las que se postulan para ser cabecera de la comarca; si bien, funcionalmente, parece existir una cierta bicefalia. Geográficamente, sin embargo, el epicentro de la comarca, por la equidistancia y centralidad territorial respecto a los demás núcleos de población, pudiera ser Garbayuela, pero su baja población la relega a un papel subordinado.

Otra forma de división sociogeográfica es la que se da en algunas poblaciones al interior de sus cascos urbanos. Divisiones topográficas que actualmente, y sobre todo en tiempos pasados recientes, pueden considerarse reflejo de las mitades sociológicas en torno a las que se estructuraba la comunidad en grupos sociales diferenciados. Valgan al caso de tales límites, y no sólo espaciales, los ejemplos de Puebla de Alcocer (parte de arriba-zona antigua y parte de abajo, zona moderna); Esparragosa de Lares (barrio de arriba y barrio de abajo-pescadores); Fuenlabrada de los Montes (el “pueblo”-zona antigua- y el barrio-San Pablo-zona nueva-); Garlitos (parte antigua-alta y parte moderna-el llano o el “pueblo”); Castilblanco (barrio Picocerro y barrio el Perchel); Helechosa de los Montes (barrio antiguo o de arriba y barrio de abajo o nuevo); Bohonal (el barrio, como denominan a la población los de Helechosa), etc.

En casi todos los lugares del mundo, por otra parte, existen lo que pudiéramos llamar *zonas intersticiales*, donde hay pueblos que sin estar por sus características medioambientales o socioculturales próximos a los que configuran equis comarca, no dejan de tener manifestaciones inconfundibles de ella; pero al mismo tiempo también comparten económica, social y culturalmente rasgos de otras zonas definidas administrativamente. Estoy pensando en que la Siberia extremeña limita, por una parte, con la comarca natural de La Serena; y por la otra con la de las Vegas Altas del Guadiana. Y en ambos espacios liminares existen asentamientos humanos que se encuentran geográficamente a caballo entre una y otra. De manera que los criterios varían según los contextos históricos, las manifestaciones socioculturales, las dependencias jurídico-administrativas, etc. Pero, lógicamente, aparte los criterios que he considerado fundamentales para delimitar una comarca: el medio natural y el paisaje, los sistemas económicos y productivos, la cultura y las formas de sociabilidad, etc., la forma en que se autodefinen y a la demarcación territorial que se adscriben voluntariamente, como ya he indicado, también deben ser tenidos en cuenta. Efectivamente, otra cuestión de interés, aparte lo establecido jurídica y administrativamente, es la de los espacios y las *comunidades fronterizas* entre dos áreas. En nuestro caso algunas gentes de Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Galizuela, Sancti-Spíritus..., en ocasiones no tienen claro si pertenecen a La Siberia o a La Serena. De hecho, algunos vecinos de estos pueblos se sienten, por lo que manifestaron cuando los entrevisté, de La Serena, aunque saben que por cuestiones legales y burocráticas dependen y pertenecen a La Siberia. Y para algunos es la sierra del Castillo, no el río Zújar, la que marca el límite entre La Serena y La Siberia. Es sabido, y así lo manifiestan algunos informantes de la zona, que en tiempos pasados los de Esparragosa no cruzaban la sierra hacia Puebla si no era para vender peces, criadillas, espárragos e ir, de vez en vez, a algunos comercios y a realizar ciertas gestiones. Allí hablé con mucha gente que se sentía de La Serena por geografía, compartir paisaje de extensas llanuras, sistema económico de producción y manejo de los rebaños de ovino, costumbres, tradición, etc. Factores, desde luego, que condicionan e inducen a pensar de tal manera. Y en dirección inversa, con ciertas cautelas, puede decirse lo mismo respecto a Peñalsordo o Capilla, aunque actualmente pertenecen a la comarca de La Serena y al partido judicial de

Castuera. Y algo parecido ocurre con poblaciones situadas en la parte limítrofe más occidental de la comarca, tales como Navalvillar de Pela, Orellana, Orellanita..., que sin dejar de ser lo que son, parte de la comarca las Vegas Altas del Guadiana pertenecientes al partido judicial de Villanueva de la Serena, al mismo tiempo las dos últimas especialmente constituyen escenarios de transición, porque se sitúan en el vértice en que confluyen tres comarcas: La Siberia, La Serena y las Vegas. Es significativo que hasta fechas recientes, y en parte todavía existe tal sensación, la mayoría de los vecinos de Orellana la Vieja y Orellana de la Sierra tenían/tienen cierta conciencia de pertenencia a La Siberia. A este respecto es esclarecedor o persuasivo el hecho de que una institución social importante en Orellana y la zona, el grupo folklórico local, se llame *Siberia Extremeña*. Como es conocido actualmente ambas localidades, por decisiones político-administrativas, pertenecen a las Vegas. Hace pocas décadas en una situación similar se encontraba Navalvillar de Pela. De hecho, todavía hoy a los vecinos que necesitan ser trasladados en ambulancia para su hospitalización los envían indistintamente al hospital de Don Benito (Las Vegas) o al de Talarrubias (La Siberia), “porque les coge más cerca”. Por otra parte Casas de don Pedro, aunque jurídicamente pertenece a La Siberia, representa tanto la entrada a la comarca como el tránsito entre ésta y las Vegas del Guadiana. Las demarcaciones territoriales siempre son problemáticas, entre otras cosas porque, como he referido, existen diversos criterios y cada institución tiene y maneja los suyos: los distintos Ministerios del Estado, la Junta de Extremadura y sus Consejerías, la Diputación Provincial de Badajoz, la comarcalización Agraria (SEREA), el SOF (Estadísticas de Repoblación Forestal y Aprovechamiento maderero), los CEDER (Centros de Desarrollo Rural), los CPR (Centros de Profesores y Recursos), etc. Hasta hace poco tiempo algunos de estos organismos y todavía en determinadas publicaciones y “Guías turísticas” incluyen a Navalvillar de Pela, Orellana, Peñalsordo o incluso Capilla en La Siberia. Lo que hoy día es, si nos atenemos a los criterios político-legales y jurídico-administrativos, no sólo un error, sino también una inexactitud; si bien hay que recordar que poblaciones tales como Acedera, Navalvillar de Pela, Orellana la Vieja, Orellana la Sierra, Peñalsordo y Capilla pertenecieron históricamente, y hasta su desaparición a mediados de la década de los sesenta del siglo XX, al Partido judicial de Puebla de Alcocer. La demarcación comarcal que manejo coincide, aproximadamente, con la que la Diputación Provincial de Badajoz ha establecido en los últimos tiempos. Puede consultarse en su Web en la sección Comarcas, Entidades Locales y Partidos Judiciales.

\*\*\*

En las entrevistas y conversaciones que mantuve con los informantes surgían casi siempre temas comodines, y dependiendo si me encontraba en la zona del llano o en la de los montes giraban en torno a las casas-viviendas y el casino como indicadores de igualitarismo/diferenciación social; el prestigio y la ostentación que algunos hacían en determinadas poblaciones de coches de marca para viajar (BMW, Mercedes, Mitsubishis...) y los que usan para las tareas del campo (Nissan Patrol, Range-Rover...); la mejora de las comunicaciones, la propiedad de las tierras y el tema de la anegación de las ribereñas, el agua y los pantanos, las huertas; el monte y el trabajo en los pinos, las monterías y los furtivos, la ganadería; la rivalidad localista entre las poblaciones; la animación de los pueblos cuando vuelven los emigrantes en verano, las fiestas, lo religioso y lo eclesiástico; los rasgos socioculturales de la comarca, el cambio sociocultural y la pérdida de las tradiciones, etc. Según algunos informantes una de las características de la “cultura de La Siberia” es el contenido religioso-eclesiástico que impregna muchas manifestaciones de la vida social de la comarca. Piensan que se debe a la influencia que

en cierta parte de ella ha ejercido desde tiempos históricos la Diócesis de Toledo. Ponen como ejemplo algunos aspectos de las celebraciones de Quintos, la Candelaria, los Autos de Reyes, determinadas ceremonias de los auroros, las modalidades que revisten ciertas expresiones de los Mayos, los Corpus, etc. No estoy afirmando, lógicamente, que fiestas de Quintos, Auroros, etc., sean exclusivas de este territorio, sino el matiz que, según opinión de los informantes, adquieren aquí. Pero, aparte la fuerte relación de la zona más nororiental con la Diócesis de Toledo, también existe y sobre todo ha existido un dinámico vínculo cultural y devocional con Guadalupe. En las casas de Talarrubias, Esparragosa, Puebla de Alcocer...observé abundante artesanía de cobre guadalupense, y en algunas de ellas también la imagen de la morenita de las Villuercas; que a veces incluso comparte culto y devoción en los templos junto a las imágenes del panteón local. En la iglesia parroquial de Talarrubias, valga al caso, hay una imagen de la virgen de Guadalupe. Probablemente la extensión de tal devoción obedece a dos razones fundamentalmente: una, es la patrona de Extremadura en general; y otra: en La Siberia, cercana geográficamente a las Villuercas, no existe claramente una piedad comarcal con estatus o rango por encima de las locales. Otra de las cosas que percibí, mediante el trabajo comparativo, es la tendencia u orientación claramente marianoflica de la comarca. La imagen de la virgen, bajo advocaciones locales, está muy extendida y es la que mayor devoción concentra. Lo que no quiere decir, aunque son minoritarias sobre todo como patronales titulares comunitarias, que en la comarca falten símbolos masculinos bajo el patrocinio de Cristo y los santos.

Otro tema de acalorado debate entre los informantes y el etnógrafo fue el de las rivalidades y los localismos. Uno de los múltiples ejemplos que podrían traerse a colación: entre Casas y Talarrubias, según advierten los informantes de las dos poblaciones, existe una gran rivalidad. Lo que también se proyecta en la competición deportiva. Según me dicen, tradicionalmente una versión de la competencia se ha expresado/expresa cuando se enfrentan los equipos el C.F. Casareño y el C.D. Talarrubias. Rivalidad entre las aficiones, pero también entre las poblaciones. Otro dato a tener en cuenta: al parecer durante mucho tiempo estuvo vivo un pleito entre Talarrubias y Casas por la propiedad de una dehesa. En Casas me cuentan, además, que la mayoría de las peleas en discotecas, etc., se originaban con los de Talarrubias, a quienes llaman "los del río allá". El etnocentrismo localista es un fenómeno sociocultural universal. Sobre esta cuestión extraigo unas notas que apunté en mis Cuadernos de Campo: "6-X-1994. *Me parece que hay una especie de "mal de ojo", expresado en términos localistas y de localismos etnocéntricos, que se refleja en la rivalidad y en cierto tipo de enfrentamientos entre poblaciones similares, pero también entre núcleos mayores y otros inferiores, debido al peso demográfico, económico o a la tradición histórica que algunas evidencian sobre las otras, etc.*" Estos casos pueden ejemplificar otros que también se dan en la comarca. Es el tema que abordo en profundidad en el capítulo 7 de la Etnografía.

En otro orden de cosas, la problemática sobre el agua fue un tema clave en las conversaciones con los entrevistados: "*Un problema importante en Talarrubias es el agua...Mucho pantano, mucho embalse, etc., y los de Talarrubias no pueden beber agua...Mucha gente va a cogérle a fuentes de la población y del término, como la "Teja" y de otros manantiales... Y aunque se ha perdido el uso social de las fuentes, debido a la sequía de los últimos años, la gente vuelve a surtirse del agua que mana de ellas; otra vez convertidas en lugares de encuentro, mentideros y espacios de sociabilidad...*". En efecto, en varias ocasiones yo mismo observé gente cogiéndola en la "Teja", en el "Pilarito", etc. Y en Fuenlabrada y otros pueblos la queja sobre la sequía y la falta de agua fue constante. El alcalde de Puebla de Alcocer, como responsable político, me transmitió su experiencia sobre el agua: "*Los pantanos de muros arriba son la ruina y han con-*

tribuido a la desertización, a la emigración, a la pobreza, etc. Las fincas de los ricos estaban en las partes altas; sin embargo lo que se ha socializado ha sido lo de los humildes: las huertas y las tierras bajas en las cercanías y riberas de los ríos. Tierras que se inundaron y a sus propietarios les indemnizaron con unas pocas perras. La gente se quedó sin medios para ganarse la vida y emigraron o empobrecieron. La década de los cincuenta coincide con la creación de los pantanos y con una emigración importante de la gente de la zona. Puebla, por ejemplo, tenía cinco mil habitantes y en poco descendió a mil... Los pantanos son una riqueza económica para Extremadura, pero no para la Siberia. De hecho son una ruina de esta zona, porque estamos rodeados de agua, nunca se ha tenido tanta agua, y no tenemos agua... Los de nuestra tierra odiamos los pantanos... Porque lo que es bueno para Extremadura, es malo para La Siberia..." (Agosto, 1994). Efectivamente, según la información contrastada puede afirmarse que las mejores tierras de labranza han quedado sepultadas bajo las aguas. Y hoy día la agricultura es casi nula en Valdecaballeros, Peloché, Villarta de los Montes, etc. El agua es un problema casi general en la comarca. Una de mis informantes clave me dice al respecto: "Las Vegas de Esparragosa eran maravillosas... La mayor parte de la gente antes estaba mejor que con las indemnizaciones. Y el Ayuntamiento no se queja y el pantano se ha llevado las mejores tierras... Esparragosa se ha quedado aislada y arrinconado por la presa. Y sin embargo en las casas no hay agua potable ni limpia. Se ha convertido en un pueblo de pensionistas y jubilados, de quienes viven los hijos... Antes había molinos, etc.; y ahora nada: <<Agua por todas partes, pero no recibimos beneficio alguno>>...". En el capítulo 14 de la Etnografía, "Memorias del agua", profundizo en esta cuestión.

Desde hace años en ciertos sectores de la población existe la sensación de que toda la cultura tradicional y las formas de vida de sus mayores están cambiando. Se es consciente del cambio sociocultural que se está produciendo. Lógicamente, ello tiene que ver con el cambio social general que se produce en España desde los años sesenta-setenta del siglo XX, y con sus manifestaciones más externas: la emigración y la desruralización del medio agrícola. En zonas como Herrera del Duque se ha producido un cambio de una sociedad eminentemente agrícola a otra ganadera y forestal ("los pinos"...). Un síntoma de ello es que en algunos cascos urbanos las cámaras y doblados, habitáculos para almacenar la cosecha, se han convertido en espacios habitables para las personas, se utilizan como desvanes y trasteros o están vacíos. Las nuevas viviendas, en este mismo sentido y entre otras por la razón argumentada, no cuentan con tales espacios. En Fuenlabrada, aunque lo mismo puede extenderse a otros pueblos, me dice un informante: "... Muchas viviendas están deterioradas, muchas casas están cerradas y mal cuidadas... Y las nuevas construcciones para nada continúan el modelo antiguo, porque se tiran las viejas y se edifican otras nuevas según las nuevas necesidades... O sea, se deja la parte baja para cochera y almacén, y la de arriba para vivienda..."

En la zona de los Montes, por otra parte, las monterías y los ganchos se convierten en un recurso cíclico para algunos (propietarios de terrenos y de la caza, la guardería, los postores, los perreros y dueños de las rehalas, los dueños de los hostales, y los bares y restaurantes...); si bien en Herrera he oído decir: "... lo bueno, la caza, es para los forasteros; y lo malo para los del pueblo y para quienes la estamos criando... Los italianos se llevan la caza y nosotros la cuidamos...". Hay especialistas, ciertamente, que se dedican a comerciar la carne de las piezas abatidas en el extranjero, La Mancha y Extremadura. En el ámbito económico el giro sociocultural que se experimenta también se orienta en la búsqueda de recursos alternativos a los modos tradicionales de producción y a los sistemas económicos convencionales. El medio natural, el monte, la madera, la ganadería, la caza, el turismo medioambiental y paisajístico, los deportes de agua, etc., son potenciales motores de un desarrollo social y económico que todavía no co-

noce la zona en relación con las expectativas generadas. La Diputación Provincial de Badajoz, los CEDER, los Agentes de Desarrollo Local han puesto en marcha Planes de desarrollo tipo PRODER (Programas Nacionales de Desarrollo y Diversificación económica de zonas rurales), Leader (Iniciativas Comunitarias de Desarrollo rural) (1994) y otros, que tuvieron un antecedente en un ilusionante proyecto, Cultural-Campo, que al parecer fracasó por diversas razones que no son del caso explicar aquí.

Otro síntoma del cambio que se está produciendo, en una sociedad glocal cada día más interrelacionada y estandarizada en cuanto algunas formas y estilos de vida, es el que afecta directamente a las artesanías como modos de producción impregnadas de lo que algunos califican de “auténtico”. En La Siberia, en general, el decaimiento de este sistema de creación es más que evidente. Lo que, aparte causas locales (emigración de los jóvenes, envejecimiento de la población, pérdida de tradiciones...), debe valorarse, lógicamente, en el contexto más amplio ya mencionado. Si hablamos con propiedad, aunque por supuesto que todavía hay artesanos y se mantienen algunas artesanías, en líneas generales puede convenirse en que la mayoría apenas tienen vigencia o se han extinguido; sobre todo si partimos de la idea de que artesano es quien vive de su trabajo y la mayor parte del tiempo de producción lo dedica a la fabricación de factura manual. No obstante, todavía podemos encontrar gentes que más o menos, a veces con talleres abiertos y otras de forma particular en sus casas, fabrican útiles de corte artesanal con madera<sup>3</sup>, fibras vegetales, fibras textiles, barro, cuero y pieles, asta de cuerno, corcho, así como algunos productos alimenticios y bebidas. Inactivos por lo común, sin uso ni funcionamiento alguno, en muchas poblaciones, como en Castilblanco, existen telares en los doblaos. Y algunos alfares pueden encontrarse, entre otras, en Talarrubias, Puebla de Alcocer, etc. Y en general, las prensas de aceituna y los tradicionales molinos de aceite se han convertido en almazaras y molinos industriales o semiindustriales. Debido a la emigración estas transformaciones que afectan igualmente al cambio social también las han experimentado algunos rituales y celebraciones festivas. Es el caso de los Corpus en los Montes. Actualmente, aunque siguen siendo celebraciones anuales importantes, no tienen la acogida demográfica y social que tuvieron, entre otras cosas porque la población joven ha emigrado y muchas de las casas de las comunidades de la zona se encuentran cerradas; pero también por el envejecimiento poblacional general. Rituales festivos como las romerías, las celebraciones comunitarias locales y otras que han conseguido transformarse, en cambio, parece que perviven, en algunos casos se han revitalizado e incluso parece que ha aumentado el número de participantes. Lo que es evidente es que sin gente no hay fiesta; y sin jóvenes, el sostén de las fiestas, las tradiciones languidecen. Como es sabido, una parte importante de la figurada “identidad de La Siberia” precisamente se ha construido, como tarjeta de visita e imagen colectiva de cara al exterior; a partir de determinadas celebraciones cíclicas caracterizadas por cierta peculiaridad.

Aparte los factores señalados, los mayores suelen indicar algunas cosas como razones que evidencian el cambio: las discotecas; el tipo de bebida y la forma de consumo entre los jóvenes, el desarraigo de las formas de vida de sus padres, la transformación de los valores y la no continuidad de la tradición, las nuevas construcciones de cemento y carpintería metálica, el abandono y/o la modificación de las antiguas casas. En casi todos los pueblos escuché de voz de mis informantes “mayores” que *“...los jóvenes no están concienciados con las tradiciones”*. Incluso frecuentemente me decían que “no hay juventud”, y ello es la razón de que los pueblos se resientan y no se transmitan las tradiciones. Un informante de Casas insistía en la idea de que: *“El problema de aquí es que no hay juventud”*. Y otros, ahondando en lo negativo de la situación,

3 -Pablo Vaquerizo Molero, “el Lobo”, artesano de la madera conocido en la comarca. Fabrica/fabricaba cuencas, machotes, cazuelas y otros objetos con madera de encina, álamo blanco, moral; diseca/disecaba cabezas de ciervo; hace cucharas de asta...

me decían que cuando todavía hay juventud en algunos pueblos, los que se quedan, viven del paro, del PER (Plan de empleo rural); porque el que puede se marcha, y si no lo hace es porque no encuentra nada fuera. De manera que la emigración de los jóvenes todavía es importante. Ahora bien, en alguna población como en Talarrubias me dio la impresión, sin disponer de datos contrastados y al margen de las estadísticas, de que la gente y algunos responsables de instituciones eran de una mentalidad más dinámica y emprendedora. Según mi percepción parece que aquí, quizás más que en otros sitios, existen más iniciativas y empresas privadas. Reproduzco textualmente lo que entonces consigné al respecto en mi Cuaderno de Campo: “...3-X-1994: *En mi primera experiencia en Talarrubias quiero destacar la hospitalidad y generosidad con que he sido recibido por las gentes con las que he tratado. La gente de Talarrubias me parece de espíritu emprendedor, más empresariales que en otros pueblos del contorno... Y no percibo, a simple vista, que haya grandes diferencias sociales; el clasismo que por ejemplo si he notado en Herrera...*”.

De manera que la emigración y la correspondiente falta de jóvenes, así como el envejecimiento de la población, son factores condicionantes que repercuten directamente en dos cuestiones: una, el cambio sociocultural; y otra, estrechamente vinculada a lo anterior, la dificultad en determinados contextos sociales y comunitarios para conservar y mucho menos renovar ciertas tradiciones. Ahora bien, a pesar del desencanto de los mayores y su “mantra” respecto a que “las formas de vida de <<siempre>> se están perdiendo”, para su supervivencia algunos modelos tradicionales están sufriendo intensas y aceleradas modificaciones como respuestas adaptativas. No obstante la gente de edad, también por el “natural” choque generacional, me transmitía desazón, malestar y desconfianza en los “nuevos valores” que se iban extendiendo entre la juventud. En suma: frustración ante el cambio social y sus consecuencias. Hecho, por otra parte, conocido y casi universal.

Pero, ¿existe identidad comarcal? Actualmente, en líneas generales, parece que la gente de La Siberia tiene cierta conciencia de *identidad territorial*. Más o menos saben que están y/o se vinculan a un espacio físico peculiar, a una realidad empírica caracterizada por factores geográfico-medioambientales y socioculturales (cierto aislamiento, lejanía de los centros de decisión política, históricamente deficientes comunicaciones, relaciones con Castilla-La Mancha...). Más difusa está, al contrario, la supuesta identidad social compartida, porque aunque algunos de los informantes mencionan cierto tipo de manifestaciones culturales extendidas en la zona, la mayoría no tiene claro, en cambio, cuáles serían los rasgos identificatorios compartidos y al mismo tiempo qué los defina en contraste con otras zonas y áreas vecinas (La Serena, las Vegas Altas...). Aquí radica el problema: en qué les une y en lo que supuestamente les diferencia de otras áreas más allá de los tópicos. Porque los pueblos, en primer lugar, no ven allende la propia comunidad, especialmente en entornos donde los “bienes y recursos son limitados”; y en segundo lugar, porque las rivalidades y los etnocentrismos son fenómenos bastante generalizados. Desde mi punto de vista tales circunstancias pueden ser explicadas, asimismo, por la inexistencia histórica de una comarca como tal, al tiempo que por la aludida fragilidad de los lazos intercomunitarios. En la comarca algunos recuerdan el hecho, que ilustra a las claras lo que sugiero, de lo sucedido cuando la Expo de 1992 en Sevilla. En vez de pensar políticamente en una marca común e identidad compartida, algunos representantes políticos de las principales poblaciones de La Siberia tuvieron sus diferencias e hicieron público los conflictos y las divisiones *ad intra* sobre su rivalidad política y simbólica con el propósito de que fueran sus respectivas localidades las que “representaran” la “capital” de La Siberia. También es cierto, no obstante, que en otras ocasiones funcionan con más diálogo y unidad. Por ejemplo, cuando se ha tratado de poner en marcha planes de desarrollo

socioeconómicos o cuando los intereses comunes coinciden, son compartidos y los recursos se distribuyen proporcionalmente.

De manera que hay quienes consideran La Siberia un espacio territorial y social específico, con formas de expresión “particulares” en los planos locales, pero en cambio les resulta difícil precisar, más allá de las abstracciones y los lugares comunes, las específicas y supuestas manifestaciones que comparten trascendiendo el ámbito local. Porque, como ocurre en otras comunidades de Extremadura y España, los pueblos de La Siberia se muestran sociocéntricos. Ahora bien, para el hinterland de La Siberia la identidad y la conciencia de identidad es algo no construido, en formación, en proceso de etnogénesis que en razón de algunos indicadores parece está ocurriendo en la actualidad. Y al decir de algunos se debe más a la influencia de la administración que de los administrados. Hasta cierto punto está extendida la idea de que desde fuera se perfila mejor una cierta imagen de identidad cultural. Da la impresión de que la gente que visita la zona, o la estudia, atisba o percibe rasgos diferenciadores. En este sentido parece como si la identidad de la comarca fuera más una realidad construyéndose desde fuera que desde dentro: Gobierno Autonómico, Diputación Provincial de Badajoz, estudiosos, viajeros y turistas. En lo que coinciden muchos de los informantes es en la idea de que al menos existen dos siberias: los Montes y el Llano. Hay quienes defienden, por otra parte, que la “verdadera” Siberia es la zona de los Montes. Con lo que no parecen estar de acuerdo la gente de la Siberia, es más lo rechazan por inapropiado y no ajustarse a tradición alguna, es denominar esta zona con el neologismo Los Montes-Lagos del Guadiana, que un profesor de la Universidad de Extremadura ha pretendido acuñar, al parecer sin ningún éxito. Aunque durante un tiempo la Consejería de Medio Ambiente, Urbanismo y Turismo de la Junta de Extremadura trató de divulgarlo por medio de folletos y otros materiales de propaganda turística.

Una pregunta quizás retórica: ¿Qué queda hoy día de esa cultura que ya en 1994 estaba en acelerado proceso de transformación y pérdida? ¿O de aquella que, sin tener una realidad empírica y observable, apenas existía ya en la memoria de algunos informantes? ¿Qué ha pasado con la supuesta cultura tradicional-rural? En primer lugar las respuestas a estas preguntas debieran contestarse tras una nueva investigación sobre el terreno, con el propósito de tratar de conocer el estado de la tradición y el cambio sociocultural que continuamente, aunque a distinta velocidad, experimentan todas las sociedades. Porque, incluso para este contexto de la Siberia extremeña, la única certeza de la sociedad contemporánea en la era de la globalización es que, como siempre pero a distinto ritmo de evolución, nada permanece, nada es estable; porque toda sociedad se construye sobre el cambio. Nos ha tocado vivir en el tipo de la sociedad que el sociólogo Zygmunt Bauman denominó “modernidad líquida” por su principal característica; y también en el entorno de “culturas híbridas”, como prefirió designarlas Néstor García Canclini. Realmente todas las culturas están en constante cambio e interrelación; y por ello no hay sociedad completamente estática. Los focos del cambio, por otra parte, tienen un origen externo y otro interno a la propia cultura. Y la tradición cambia y se reajusta en función del grado de aceptación de la innovación y en relación con las pautas y el sistema valores de referencia en el que se basan las sociedades; dado que, como observara George M. Foster, en todas las situaciones y contextos socioculturales existen factores permeables e impermeables, estímulos pero también resistencias que limitan los cambios. Es la cultura, o más bien las condiciones sociales que se van construyendo en el seno de ella, las que propician el cambio. Porque si la tradición, a pesar de las posibles barreras de clase, fragmentación social o asimetría interna en los planos locales, es uno de los factores que favorecen la integración dentro de la comunidad; igualmente es susceptible de renovación o evolución. Los desajustes, las tensiones internas o las innovacio-

nes externas provocan modificaciones. En segundo lugar, como estimación hipotética es previsible que al día de hoy un porcentaje significativo de las tradiciones, prácticas sociales y formas de vida que se etnografían en esta obra se hayan transformado, a fin de sobrevivir y adaptarse a los nuevos tiempos, y otras se encuentren en vías de extinción o hayan desaparecido. Quizás por ello el valor y la función de este trabajo también pudiera tener que ver con las “etnografías de urgencia” en el sentido que supone un *testimonio notarial* o *documento registral* que contribuye al conocimiento de un mundo, sociedad y sistema de valores, rural y campesino, que se transforma y/o se desvanece. Lógicamente, con mi investigación quiero contribuir a un mejor conocimiento de un territorio y de las gentes que lo habitan experiencialmente en un contexto temporal de transición a caballo entre dos modos de vida diferentes: la cultura tradicional en el medio rural y los tiempos de glocalización desigual.

\*\*\*

No quiero dejar pasar la ocasión para transcribir literalmente algunas de las notas, más personales y emotivas, que en su día escribí en los Cuadernos de Campo durante el Trabajo de Campo Etnográfico. Reproduzco a continuación varios párrafos que tienen que ver con la relación que mantuve con algunos informantes y con otras experiencias sobre el terreno. Desde estas páginas quiero transmitirles mi más sincero agradecimiento. A mediados de agosto de 1994 anoté: “...Luego me dirigí a Herrera del Duque, por la tarde estuve en Castilblanco, y al anochecer quedé con Juan Rodríguez Pastor y su familia en Valdecaballeros. Cuando llegué estaba entrevistando a una señora mayor que se ocupa del culto a San Simón. Le contó su historia y tras ello nos enseñó su humilde casa, una de las más viejas de la población. Más tarde, sentados en silla de palo y enea, tomamos el fresco en la puerta de la casa de los padres de Jacinta, la mujer de Juan, acompañados de ellos hasta que fuimos a cenar a casa de Juan y luego nos acercamos al balneario de Valdefernando, que estaban cerrando. Pasadas las doce de la noche regresé a Herrera, donde cené una tortilla de jamón y me fui a mi cuarto a redactar estas notas...”

Varios días después, en Esparragosa de Lares tuve una experiencia que conservo en mi memoria con gran afecto: “...Por la tarde, desde Puebla, me dirigí de nuevo a Esparragosa. Fui a casa de Marisa Ruíz. Juntos paseamos por el pueblo e hice algunas fotografías en la parroquia de Santa Catalina de Alejandría. Fotografíe la Candelaria, el bajorrelieve de las Ánimas Benditas del Purgatorio, la imagen de Santa Gema...Luego fuimos a la ermita donde está el rollo, y también fotografíe la Capilla del Hospital y, por fuera y dentro, una casa humilde...Después nos dirigimos a Galizuela. En el camino detuve el coche y cogí a dos señoras que eran amigas suya. En Galizuela fotografíe la iglesia de San Sebastián, donde se encuentra la imagen de la virgen de Lares. Es de cuerpo entero y parece muy antigua...De vuelta a Esparragosa visitamos el barrio bajo, el de los pescadores y el Perchel, de gentes humildes que se dedicaban a recolectar y vender productos silvestres: cardillos, espárragos...Luego nos encaminamos hacia la casa de Juanita, quien amablemente nos obsequió con varias y abundantes bebidas: pitarra, mosto, mostillo, gloria y aguardiente. Y a mí me regaló chorizo blanco y aceitunas para llevarlas a mi casa cuando regresara a Badajoz. Fue una experiencia gratísima. La otra señora que vino con nosotros se acercó a su casa y regresó con chorizo de oveja y morcilla, una especie de chorizo rojo a base de arroz, cebolla, etc. Todas las señoras de la reunión defendían, lógicamente, que su “gloria”, una especie de “chapurrao”, era mejor que el de sus vecinos de Puebla. Y aunque estaba bueno, a mí me gusto más el de Puebla de Alcocer. Según me contaron algunas gentes de la población, entre las que se encuentran varias de ellas, el aguardiente casero se sigue haciendo. En no pocas casas tienen los alambiques de cobre; si bien los de aquí dicen que casi nadie lo hace, que son los de Talarrubias quienes lo

*fabrican. Creo que se hace en ambos sitios. Me despedí de las amabilísimas señoras, dándoles las gracias por sus atenciones...Hacia las 23 h., tras despedirme de Marisa, regresé a Puebla para dormir en La Codorniz, donde escribo estas precipitadas notas antes de que se me acumulen otras informaciones y se me olviden las de días anteriores. Quiero dejar constancia en el Cuaderno de Campo de la amabilidad, hospitalidad y generosidad de que estoy siendo objeto por la inmensa mayoría de la gente que vengo tratando desde hace varios meses en La Siberia...".*

En Talarrubias un informante me contó una anécdota, como hecho cierto, en relación con las clases sociales, el Casino y las tabernas. Se refiere a un hecho que le contaron y que cronológicamente hay que situarlo, me dice, antes de la Guerra Civil: *"...A la taberna iban los pobres y al Casino los ricos. La sociedad estaba totalmente dividida; en el Casino o en los bares que iban los ricos los demás no entraban...En una ocasión Don Ventura, un ricachón, cuyos trabajadores entraban en el Casino cuando le acompañaban...; pues un día convino con el camarero y le dijo que vendría con dos pastores. Acordó que les pusieran los cafés hirviendo y el suyo templado... Cuando llegó el día, él se bebió su café y los otros al ver al señorito también se bebieron los suyos, pero se quemaron el gañote y se les caían las lágrimas. El señorito les dijo: para que veáis lo que sufrimos los que estamos aquí; y no sólo vosotros, los que estáis en el campo... Entonces los únicos que tomaban café eran los ricos..."*.

\*\*\*

Para concluir esta extensa introducción, una breve referencia o llamada de atención a quien corresponda en relación con la actual solicitud y el proyecto de candidatura que varios organismos autonómicos, provinciales y comarcales han presentado a la UNESCO con el propósito de lograr la proclamación de "Reserva de la Biosfera" de la Siberia extremeña. Esperemos que si se consigue tal elección no sólo sirva para refrendar lo que ya conocemos, los valores medioambientales y paisajísticos del territorio, sino de pretexto también para conservar la naturaleza e invertir en ella desde un punto de vista sostenible en aras al progreso del medio rural y contribuir así a sujetar y afianzar la población asentada en la comarca. Es decir, que su efecto declaratorio trascienda lo administrativo y simbólico y afecte real y positivamente a la parte más importante de la naturaleza: los seres humanos y sus modos de vida. En suma, quizás un nuevo revulsivo u oportunidad, llegado el caso, para tratar de mejorar la vida de la gente en los planos locales y en los ámbitos económico, social y convivencial en sintonía con su entorno ecológico. Porque tal vez algún día no muy lejano habrá que declarar a las personas y comunidades sociales que se asientan en estos territorios "Reserva Humana de la Biosfera"; es decir, desiertos humanos en bellos pueblos "fantasmas" en el entorno de prístinos paisajes naturales para exhibir en "tarjetas postales".

En Badajoz, a 13 de enero del 2017

## **II.-PLANTEAMIENTOS METODOLÓGICOS. EL TRABAJO DE CAMPO: UNA PERSPECTIVA PERSONAL**

*“Mirar no es ver, y menos aún observar. Observar es relacionar e interpretar, pero participar supone implicarse, sentir, emocionarse; captar las razones que explican los hechos sociales” (JMA).*



## 1. Antes del Campo: Ideas y planificación. Síntesis del proyecto de investigación

Como profesional de la antropología he aplicado la metodología propia de la disciplina: el método etnográfico y el trabajo de campo. He utilizado técnicas inductivas e interactivas como fuente de obtención de datos. La información ha sido recogida a través de la presencia física del investigador en el medio social que se estudia. Mediante un proceso a la vez formal e informal la información se recabó en sus contextos “naturales” y de manera interrelacionar, cara a cara con los informantes, es decir *in situ* y personalmente. Considero que no es un tema baladí plantear y comprender el propio proceso de investigación, *las bases epistemológicas de las descripciones y del análisis etnográfico*. Es decir, conocer los procesos por los que se adquieren los datos de campo es una cuestión que me parece significativa y éticamente relevante. Porque no sólo se trata de presentar los datos etnográficos de una investigación, sino también la manera en que fueron obtenidos (proceso de trabajo de campo, observación directa, experiencia personal sobre el terreno, guiones de entrevistas y cuestionarios aplicados a una muestra representativa de informantes y relación con los entrevistados).

Como paso previo a la realización de la investigación, tras varias prospecciones y visitas preliminares a la zona, delimité el campo-objeto de estudio focalizando la atención, luego de una mirada de conjunto, sobre el tema específico: *la cultura tradicional y el cambio que experimentaba en un entorno rural en una comarca, la Siberia extremeña*, de la que poseemos muy poca información antropológica. Establecí los objetivos de la investigación, manejé varias hipótesis y formulé algunos planteamientos previos, como guías orientadores del proyecto, seleccioné el ámbito territorial y la unidad social donde llevar a cabo el estudio. Durante la preparación del trabajo de campo logré reunir el material necesario para disponer de suficiente información útil sobre el terreno y el universo a investigar, acerca de las fuentes documentales y la bibliografía pertinente en torno a la unidad social y espacial donde iba a centrar el estudio. De manera que el proceso etnográfico de la investigación se llevó a cabo, tras verificar varias visitas exploratorias sobre el terreno, diseñando un proyecto y elaborando un Guión de entrevista y un Cuestionario etnográfico fraccionado en varios ámbitos temáticos interrelacionados y susceptible de pasarse en conjunto o por partes. De tal manera, los datos y las descripciones fundamentales del estudio, la base empírica, provienen del trabajo de campo y de la aplicación de los Cuestionarios a una muestra amplia y seleccionada de informantes; porque ni son todos iguales, ni todos informan del mismo modo y las actitudes y disponibilidades cambian de unos a otros.

Con mi estudio he tratado de conocer los rasgos culturales de una sociedad en proceso acelerado de cambio en un entorno rural en Extremadura. La investigación permite disponer de una información de primera mano que puede servir, valga el caso, para la posterior realización de *mapas etnográficos de distribución de elementos y rasgos culturales*, materiales e inmateriales, que “definen” la peculiaridad sociocultural de la Siberia extremeña; pero también para comprobar y tomar conciencia de hasta qué punto y en qué grado se ha dado, o siguen

produciéndose, cambios en la realidad social y cultural estudiada. Los datos aportados sirven para comparar la situación actual con la del momento estudiado.

La propuesta metodológica que fundamenta la investigación tiene que ver, lógicamente, con el hecho de asumir la cultura como sistema desde un enfoque holístico, integrador, donde las prácticas culturales y las conductas sociales se analizan en el contexto en el que se producen. El enfoque que adopto aborda el objeto-sujeto de estudio en su contexto y sin perder de vista la interrelación e interdependencia que se da entre los subsistemas socioculturales; las interconexiones entre las partes y el todo cultural. Es decir, presento los contenidos con una ordenación de causa-efecto y antecedente-consecuente; mediante una disposición ordenada de elementos, pero también como un sistema de relaciones entre las partes.

Ciertamente, desde un punto de vista antropológico hay que convenir en que existe articulación dialéctica y contextual entre tres subsistemas que interactúan y se interinfluyen: el tecnoeconómico, el sociopolítico y el ideosimbólico, que son partes conexas, funcionales, adaptativas e interdependientes, de un todo integrado: la cultura. El primero refiere los modos de producción y las condiciones materiales de la existencia; el segundo, la estructura social y los elementos relacionales; y el tercero remite a las formas de expresión de lo mental e intangible. De manera que, en síntesis, *producción social* (subsistencia-Lo material), *reproducción social* (organización-Lo social-conductual) e *interpretación-representación social* (Lo ideológico-mental) constituyen los pilares básicos de cualquier sistema sociocultural. En tal sentido, y concretando sobre mi experiencia en la Siberia extremeña, el trabajo lo he abordado teniendo siempre en cuenta el esquema antropológico de la cultura y la expresión que adopta el sistema sociocultural en un escenario territorial y en una realidad social específica. En la investigación me he ocupado, tomándolos como objetos de estudio, de los aspectos que creo fundamentales para tratar de conocer la realidad: el entorno territorial, social y simbólico de las gentes de la Siberia extremeña. Respecto a la etnografía, como punto de partida instrumental y heurístico, consideré las tres formas de expresión de la cultura humana separadas, pero al mismo tiempo dialécticamente relacionadas. Así, los condicionantes infraestructurales, el marco de la estructura social y diversas cuestiones referidas con la superestructura.

Otra cuestión: ¿Son homologables las comunidades locales y la información que se obtiene en ellas? Parto de la idea de un todo, la “comarca” como “subárea cultural”, con rasgos similares en cuanto a sistemas de producción económica, vida social y formas de expresión cultural. Lógicamente, al interior de las comunidades existen diferencias sociales, grupos y estratificación. He puesto la atención en las gentes; las comunidades en tanto entidades geográficas me asisten como escenarios para describir y reflexionar sobre cuestiones referidas a la debatida cultura rural-tradicional. Y en este sentido, el trabajo discurre no tanto por unidades físicas como por grupos sociológicos y sistemas culturales, como unidades de análisis provistas de significación. Y ello porque el factor territorial, la comunidad como entidad geográfica, no es unidad de investigación sociológica. Es decir, la cultura de un grupo social y la cultura de una comunidad son realidades distintas. De manera que, como recomendaba a sus alumnos Evans-Pritchard en su *Antropología Social* (1982), me ocupo de problemas no de comunidades; aunque la comunidad, como tramoya o decorado siempre está presente. El escenario de fondo, o contexto más amplio, son los grupos sociales de una sociedad rural para su descripción y contrastación empíricas. Trato, en suma, de la tradición y del cambio, y de cómo se están transformando los supuestos estilos de vida “tradicionales”.

El resultado de la investigación es una obra etnográfica, a partir de un estudio personal, sobre un grupo social asentado en un entorno ecológico-natural del medio rural en la “co-

marca” de La Siberia extremeña, localizada al noroeste de la provincia de Badajoz. Ahora bien, especialmente se pone el acento en *la percepción y el punto de vista de los actores locales*, con abundante reproducción de testimonios significativos proporcionados de viva voz por los informantes clave.

Previamente a las semanas que iba a desplazarme de mi ciudad para hacer trabajo de campo, solía convenir por tres medios mis encuentros con los informantes: telefoneando días antes a los que pretendía entrevistar; acordando las fechas de entrevistas posteriores a partir de las que iba realizando; y conviniendo con los que tuve mayor confianza para que me pusieran en relación con otros potenciales informantes, así como con representantes de las instituciones locales.

En síntesis apretada, el proceso de trabajo lo organicé y planteé para su desarrollo posterior con una estructura lógica a partir de varias ideas estructurantes sobre las que se articula el esquema de la investigación :

- 1.-*Selección del objeto-sujetos de estudio, delimitación del campo de investigación y definición del tema.* Desde el inicio acoté un problema a investigar a partir de los siguientes criterios: espacial (dónde), temporal (cuándo), temático (qué) y sociocultural (en quiénes, grupo social...).
- 2.-*Establecimiento de primeros objetivos e hipótesis* (ideas supuestas-planteamientos previos sobre el cambio en la cultura rural-tradicional) que traté de verificar con los datos obtenidos a lo largo del proceso (participación experiencial). Lógicamente, los puntos de partida fueron modificándose y reformulándose las hipótesis a medida que avanzaba la investigación.
- 3.-*Elección del ámbito social y territorial de investigación. Escenarios y unidades de observación y análisis.*
- 4.-*Preparación previa para el Trabajo de Campo Etnográfico. Documentación* cualitativa y cuantitativa sobre el área de estudio: fuentes, bibliografía y cartografía. He consultado algunas fuentes documentales (históricas, cuantitativas y estadísticas), bibliografía zonal y varios fondos de cartotecas (planos, mapas...).
- 5.-*La recogida de los datos. Las técnicas de investigación. La observación directa* sobre el objeto de estudio siempre tiene una intención (conductas observables en relación con hechos significativos); *observaciones sistemáticas* de acontecimientos relevantes de acuerdo con los intereses y objetivos de la investigación; la “*observación participante*” (es más que observar: es “estar fuera pero cerca”. No es mirar, sino ver, penetrar lo que se observa, relacionar aspectos y captar las razones de los hechos y fenómenos sociales. Es la modalidad de observación en la que el etnógrafo y los investigados comparten su contexto vital, las experiencias, la cotidianidad); *guión de entrevista y cuestionarios etnográficos* (pasados a una muestra representativa seleccionada por categorías biosociales y profesionales); *entrevistas abiertas-informales* (sin guión) y *cerradas o semiestructuradas* (como medio indirecto de observación. Por ejemplo: para aspectos vetados). Las entrevistas, instrumentos necesarios de investigación empírica, completan las fallas de la observación directa y nos acercan a las conductas no observables: las ideas, las creencias y los valores; *el trabajo con informantes* (umbrales, sectoriales, clave) y *el registro de la información por medios mecánicos y audiovisuales*. Tanto la técnica de la observación directa como el recurso de las entrevistas personales, enfocadas en mi caso en secuencia no lineal, sino en

feed-back, fueron útiles para “integrarme” en una sociedad en la que, por diversas circunstancias, no era “extraño”, aunque la he tratado de ver, desde “fuera-dentro”, con ojos de sorpresa. Los informantes, pero también las instituciones como eficaces intermediarios, permitieron justificar mi presencia en el campo, al tiempo que actuaron a modo de “bola de nieve”. En las entrevistas informales, como regla interiorizada, comenzaba elicitando información general primero y anotando en el block de notas las ideas principales de la conversación. En las entrevistas concertadas, algunas de ellas realizadas en los domicilios particulares, registré la información, cuando no se me puso objeción, mediante técnicas mecánicas de grabación. En las entrevistas con cuestionario estructurado comenzaba enfocando las preguntas en forma de círculos concéntricos (*técnica del embudo*); es decir, de lo general, más impersonal y menos comprometido a lo específico y particular. En ocasiones utilicé la *técnica devuelta*, proporcionando a los informantes cierta información, cuando lo creí conveniente y la situación lo exigía, para reorientarlos con el propósito de reconducir situaciones concretas. Circunstancias que ocurrieron cuando no entendían las preguntas formuladas, no recordaban algunos de los asuntos planteados y se “iban por las ramas”, en los casos en los que no se ceñían a las cuestiones preguntadas o en las veces que traté algunos temas delicadas u otros que generaban polémica en los planos locales. Sin lugar a dudas este procedimiento de “reciprocidad”, la técnica devuelta, me fue útil en distintas coyunturas para obtener, en proceso de ida y vuelta, una información detallada. Lógicamente, una actitud de respeto, discreción e interés por lo que se escucha contribuye a lograr el propósito perseguido.

6.-*Entrada en el ámbito social.* El trabajo de campo constituye una experiencia personal y una realidad vivida durante la que se comparte, no sólo información en comunicación diádica, sino también sentimientos, emociones y compromisos. Porque no es posible introducirse en las relaciones humanas, observar y participar en la vida de las gentes, sin cierto grado de implicación. *El etnógrafo no es, efectivamente, un viajero u observador desvinculado de las emociones* que transmiten los sujetos de investigación. Porque el objeto-sujeto de estudio de la antropología son las personas y los grupos sociales, nunca cosas neutras. Partiendo de tal axioma, aun en la era de internet y las “etnografías virtuales”, el “artesanal” método etnográfico es, como escribió Rosana Guber, imprescindible para conocer de primera mano los distintos pueblos y sociedades. Mis primeras gestiones las realicé a través de contactos y amistades personales que tengo en La Siberia. Mi presencia social en la zona comenzó en las primeras visitas con el establecimiento de una identidad social mediante un rol (profesor-investigador) y la presentación del “ego” ante los sujetos de investigación. Desde el primer momento comuniqué en las instituciones y al conjunto de las sociedades locales, a veces mediante reuniones formales con grupos de personas y/o representantes institucionales, tanto mi identidad social y profesional, como el objetivo de estudio. El propósito indirecto: evitar la identificación con un único sector de los grupos estudiados. En todo momento y circunstancia expliqué las razones e intenciones por las que “estaba allí”. En visitas previas a la “comarca” establecí diversos contactos, más allá de las amistades que gestionaron e intermediaron en las primeras relaciones, tratando de crear un clima de confianza necesario con la idea de ampliar la red de potenciales informantes. Naturalmente, algunos de los primeros intermediarios o “facilitadores” me ayudaron a completar la red social y me orientaron eficazmente sobre eventuales

fuentes de información interior. Soy consciente de que sólo pude lograr cierto nivel de observación cuando gané la confianza y la aceptación de los informantes. Sobre esta cuestión, para ganar la confianza de la gente, es importante el carácter del investigador y su capacidad empática. Porque la observación a ciertos niveles ocurre por la superficie de los hechos, pero la participación permite penetrar en su interior; para comprenderlos y llegar hasta sus significados. La observación sistemática, no obstante, requiere algún grado de participación.

7.-*La relación del observador con lo observado.* Observación y “participación” en el ámbito social: implica “convivencia” y no sólo coestancia o coexistencia. Con mi presencia física en el escenario y en la sociedad de estudio he desarrollado una experiencia de relación interpersonal *sur le terrain* mediante la observación directa (visión del observador. Quien estudia la cultura) y a través de las entrevistas con los informantes clave y sectoriales (visión de los observados. Quien vive la cultura), seleccionados en función de categorías biológicas, profesionales, económicas, sociales, nivel de estudio, etc. Lógicamente, en la medida que me fue posible, los informantes los elegí en función del conocimiento que tuvieron sobre los problemas a tratar. Mi pretensión ha sido conocer parte de la realidad social de manera descriptiva y no tanto en el nivel contrastivo o de reflexión teórica. Más que tratar de conclusiones especulativas *promuevo la perspectiva de los entrevistados*, el modo en el que los protagonistas categorizan la experiencia. Son ellos, en suma, quienes me transmitieron las descripciones y reflexiones sobre su cultura. El implícito nivel de generalizaciones que puede contener alguna parte del texto es de valor restringido y siempre limitado a un contexto comarcal y local. Indudablemente, aunque los testimonios orales de los informantes entrevistados en profundidad son fundamentales, cuando lo he creído conveniente contraste la información e introduzco otros puntos de vista para tratar de complementar, afinar o captar otros significados. No obstante, para hacer traducibles o inteligibles los sentidos de la cultura local (rasgos, códigos, conductas...) he optado por enfatizar la perspectiva cognitiva. Para ello se subrayan la oralidad émica y los argumentos de los informantes cuya literalidad es más expresiva y reveladora. En los Cuadernos de Campo, como otra herramienta más de la investigación, fui plasmando, día a día, una información relativa a las personas, los escenarios, los acontecimientos, las conversaciones, las observaciones directas, así como mis impresiones sobre lo que me narraron, transmitieron y pude observar. Pero también respecto a lo sentido, las emociones, lo vivido y experimentado. Registré una información, derivada de mi propio conocimiento y del contraste de fuentes, que a veces confirmaba lo que decían los informantes y en otras difería de sus manifestaciones. La lectura de las notas registradas, ahora en la distancia tras finalizar el Trabajo de Campo, y especialmente transcurridos dos décadas desde cuando lo realicé, me ha servido para retrotraerme a los escenarios que vivencié, a las experiencias que mantuve, para recordar la relación con los informantes y las reflexiones que entonces dejé por escrito sobre estas y otras circunstancias. En los Cuadernos de Campo reflejé pensamientos subjetivos, las percepciones e interpretaciones del etnógrafo.

8.-*Clasificación de los datos y organización de la información por categorías etnográficas.* La información comprendida en los capítulos de la etnografía la he seleccionado y clasificado en concordancia con el modelo y el orden de los apartados temáticos que comprenden las dos herramientas de obtención de datos. Es decir, se ha organizado

siguiendo una agrupación por categorías y motivos temáticos estructurados previamente a la recogida de la información. Tanto el Guión como el Cuestionario han establecido las pautas y el desarrollo a seguir durante la investigación de campo. De tal manera esta herramienta metodológica me sirvió, primero para orientar, y agrupar después, los datos y las informaciones recabadas a partir del ordenamiento previamente diseñado. El texto, en parte, se presenta bajo la modalidad dialógica; es decir, entrecruzando las versiones de los entrevistados y las percepciones e interpretaciones del etnógrafo.

- 9.-*Transcripción de las cintas. Redacción del trabajo en modalidad dialógica.* En la construcción del texto he dado prioridad a la voz de los informantes. Siempre he tratado de distinguir entre mi opinión-impresión-interpretación sobre los hechos (perspectiva exográfica) y las respuestas-narraciones sobre ellos de los informantes (perspectiva endográfica), que, en general, se reproducen en el texto, separadas de mis reflexiones, en cursivas y en entrecuilladas. Porque una cosa son los hechos observados y mis reflexiones sobre ellos, y otra distinta la versión que transmiten los informantes en las entrevistas. Es decir, existe distinción entre “lo que hacen” (acciones, comportamientos...) y “lo que dicen que hacen” (discurso). De manera que hay diferencias entre lo que se “oye” o dice que se hace (*verdad subjetiva*), lo que se “ve” o verdaderamente se hace (*verdad objetiva-real*) y lo que se estima debiera hacerse (*verdad ideal*). A esta categoría he tratado de acercarme mediante la observación directa de las actitudes y los comportamientos analizados. Cuando no pude observar directamente ciertos hechos, del pasado o del presente etnográfico, recabé información sobre ellos contrastando la percepción de varios informantes cualificados. Asimismo, en la medida que me ha sido posible en el texto he diferenciado temporalmente entre la información diacrónica y la sincrónica, la que hace referencia a tiempos pasados y la más actual o vigente.
- 10.-*Glosario.* Lo he organizado por orden alfabético y tomando la “comarca” como una unidad socioterritorial.
- 11.-*Cartografía.* Incluyo un mapa actual de la Siberia extremeña (Diputación Provincial de Badajoz. 2015).
- 12.-*Anexos-Apéndices documentales.* Este apartado no se incluye debido a su extensión y a exigencias editoriales.

## 2.-Unidades de Análisis y Unidades de Observación

*“...Ha resultado muy común que el antropólogo escogiera una unidad de observación, que fuera manejable por el mismo, y desde ahí extrapolara los resultados a toda una unidad de análisis, que siempre era más amplia y compleja: de un pueblo o una aldea a toda una sociedad...”* (George W. Stocking, 2002).

En mi caso el locus de investigación y análisis ha sido la sociedad rural-campesina y su proceso de transformación en un espacio territorial concreto y más amplio que la comunidad. Una unidad de análisis y observación intermedia, más comprensiva, en los ámbitos de la convivencia y las relaciones sociolaborales. Antes de comenzar la recogida directa de los datos y el trabajo de campo, me planteé unos problemas iniciales como hipótesis. Simultáneamente realicé varias visitas preliminares a la zona para ir perfilando, a partir de las ideas que barajaba

y el conocimiento del medio geográfico y social, las unidades de observación y análisis como categorías operacionales. Expresado en términos fotográficos, *el macro y el micro, el gran angular y el zoom*.

La unidad de observación han sido las formas de vida “populares-tradicionales” de las gentes de las comunidades seleccionadas de la Siberia extremeña. Y la unidad de análisis (objeto-sujeto de estudio): el cambio social y las transformaciones culturales que se experimentan en la sociedad rural. De tal manera, la unidad de observación no ha sido la comarca, un espacio físico, sino un tipo de sociedad, con diferencias sociales y distinción interna de grupos, en un escenario demarcado espacialmente. Es decir, la categoría de estudio y análisis es una realidad social y cultural, no física. Por ámbitos temáticos, se han abordado diversos *problemas provistos de significación* en relación con la cultura tradicional de un colectivo asentado en un territorio concreto y desde una concepción interrelacionar de los grupos sociales. Una de las intenciones de fondo fue conocer supuestos rasgos culturales comunes que “comparten”, con ciertas especificidades locales, los grupos de una presumible misma realidad sociocultural, así como unos modos de vida hipotéticamente similares en las diversas culturas locales. Y ello en un contexto de continuidad histórica compartida y de contigüidad geográfica.

Consecuentemente, no se ha estudiado tanto un territorio como una múltiple realidad social. Y en concreto algunos de los problemas que afectan a una sociedad en rápido proceso de transformación; si bien, el espacio tiene una indisociable relación con la organización social y con las formas culturales en que se expresa; pues los usos que el hombre hace del espacio son resultado de la cultura. He pretendido abordar *la experiencia real y la dimensión vivida* de los grupos sociales en sus relaciones económicas, sociales y simbólicas a partir de las culturas locales, pero tratando de trascenderlas más allá de su propia realidad empírica, mediante la dimensión contrastiva. Porque las comunidades, como categoría de análisis, no son una entidad sociológica, sino geográfica o territorial. Ahora bien, los fenómenos socioculturales tienen una base ecológica. Y el territorio, un espacio socializado y culturizado mediante procesos históricos, económicos y simbólico-sociales, adquiere unas características determinadas.

Tras las observaciones panorámicas (gran angular), he tratado de aplicar la atención de manera selectiva sobre cuestiones concretas (zoom) y dirigir las miradas a aspectos específicos y problemas particulares, transcurriendo de lo general a lo específico y del detalle a lo general. Enunciado en otros términos: el gran angular, la visión macro, permite captar toda la fachada del edificio social objeto de observación; mediante el micro, el zoom, pude dirigir la atención a los detalles. De manera que la unidad de observación posee un carácter más general; y la de análisis proviene de focalizar la mirada general sobre lo particular. Lógicamente las unidades de análisis pueden dividirse en subunidades en el marco común de las unidades de observación. La unidad de observación también puede definirse como el escenario social, más amplio, donde se obtienen los datos (gran angular). La unidad de análisis, que es el segmento de la realidad objeto preferente de atención de la investigación, se delimita en función de su significación y es una unidad más reducida sobre la que se dirige el zoom.

Es decir, abordo los ámbitos sociales donde se obtienen los datos, las unidades de observación y análisis, en el marco de la dialéctica entre lo concreto (el contexto de lo etnográfico) y lo abstracto; entre lo particular y lo general; entre la descripción empírica y la explicación teórica. Por ello mi etnografía discurre entre lo micro (lo local-comarcal) y lo macro (la sociedad global). Porque el estudio de lo local tiene una dimensión de reflexión abstracta. Y, consecuentemente, no deben perderse de vista las conexiones que existen, por una parte, entre las partes y el todo; y por otra, entre lo concreto y local y lo abstracto y global. Así, la descripción

etnográfica implica y tiene un referente teórico. Mi estudio se ocupa de problemas localizados, con lo que se pretende trascender las geografías y los espacios físicos. De manera que no se trata tanto de delimitar un escenario bajo las coordenadas espacio-temporales, como de plantear y definir problemas, temas, cuestiones a investigar que trasciendan las categorías territoriales o político-administrativas. Se trata, al fin, de formular explicaciones, a partir de las descripciones de los informantes, allende su realidad empírica inmediata en el marco de una sociedad global.

En el trasfondo de la investigación aparecen como *unidad de análisis y observación* la cultura tradicional, el cambio que está experimentando y la pérdida de prácticas, usos, costumbres y maneras de hacer. Porque, aunque las culturas son relativamente estables, al mismo tiempo son flexibles y abiertas al cambio. El cambio es un elemento característico de todas las culturas y sistemas socioculturales vivos. De manera que, permanencias, cambios y reajustes, son la dinámica característica de los fenómenos sociales y culturales; si bien no todos los cambios conducen a una mejor adaptación. Porque, aunque la cultura resuelve problemas, también genera otros que requieren nuevas soluciones. A veces los cambios sirven igualmente para reinterpretar lo que se tiene (continuidad), reemplazarlo, para fusionarse con cosas que proceden de fuera (lo glocal) o asimismo trazan un camino susceptible de conducir a la modernización. Lo que, inevitablemente, produce la sustitución de determinados patrones tradicionales.

### **3.-Axiomas del Trabajo de Campo: sobre el terreno**

*El quehacer del etnógrafo es la dimensión práctica del antropólogo.* El trabajo etnográfico no significa necesariamente ruptura con el medio cultural "habitual". Lo que implica es agudeza perceptiva. Presento una etnografía "real", una descripción del sistema sociocultural de un grupo humano basada en información obtenida mediante el Trabajo de Campo y una metodología preeminentemente cualitativa. Se confrontan *costumbres, tradiciones y prácticas declaradas*, lo que cuentan los informantes al etnógrafo, con *conductas reales*. Las primeras, mediante lo que verbalizan los informantes; las segundas, a través del contraste de la información que proviene de dos fuentes: una, diferentes informantes puestos "cara a cara", y otra: mediante mi observación de los hechos, las actitudes y las prácticas que pude contemplar directamente. De manera que, aunque las respuestas de los informantes y sus interpretaciones sobre los hechos descritos son el más valioso material en el que se fundamenta el trabajo, no han sido la única fuente de información. En casos concretos he podido documentar diferencias sustanciales entre los hechos narrados y los sucesos reales.

*Observar, escuchar y conversar es mirar de ciertas maneras.* Y aunque la mirada y la observación nunca son objetivas, he tratado de construir distancia entre el observador y los sujetos de estudio mediante el cotejo de la información y la crítica de los comportamientos cuando me fue posible observarlos. Realizar la práctica etnográfica directa permite minimizar ciertos problemas de interpretación; ahora bien, los hechos descritos por el etnógrafo, como los transmitidos por los entrevistados, en buena medida son construcciones sociales resultado de la intersubjetividad que comparten.

Aparentemente, el planteamiento de focalizar la atención sobre problemas sociales y culturales en un espacio socioterritorial inserto en la misma Comunidad autónoma a la que pertenezco, vivo y en la que desarrollo mi actividad laboral puede entrar en colisión con algunos de los principios metodológicos defendidos por ciertos antropólogos. Por ejemplo, el

del distanciamiento y la neutralidad del investigador respecto a la realidad estudiada, como pretendida garantía de objetividad y cientificidad de la praxis y la producción del conocimiento antropológico. El estudio de la “cultura propia” o cercana, pues el otro social y cultural también está entre nosotros, y de las cuestiones generales que también se ejemplifican en ella por antropólogos nativos comprometidos con su realidad social es no sólo tan adecuado como el estudio del objeto convencional de la antropología. Mediante los correspondientes presupuestos metodológicos se trata de un esfuerzo por captar la cultura, lo social y sus variadas formas de expresión desde el interior, pero con cierto nivel de “extrañamiento” y “exotización”. Considero que el conocimiento más preciso que puede dar la condición de antropólogos “nativos” puede interpretarse como garantía de objetividad y no en sentido inverso. Hay dos factores a favor: primero, un conocimiento más preciso de la cultura y la sociedad estudiada, no sólo del lenguaje –en términos semánticos-, sino también de las claves, normas y códigos culturales. En una palabra: el mapa mental y la gramática de vida para la vida de esa sociedad. Y segundo, la posibilidad de establecer una relación dialéctica entre teoría y práctica que permita cotejar las elaboraciones especulativas con los modelos empíricos reales.

El axioma de la distancia entre el observador y el observado, como garante de objetividad, es algo relativo; una cuestión en todo caso metodológica y nunca geográfica. La distancia entre el investigador y el grupo objeto de estudio se logra mediante planteamientos metodológicos y adoptando una actitud crítica y de sorpresa. El antropólogo puede sufrir “extrañamiento” en su “propia” sociedad, incluso dentro de nuestro entorno más cercano y cotidiano, porque estamos rodeados de diferencias. Estudiar la “cultura propia”, como cualquier otra, afecta a dos ámbitos de conocimiento: la realidad social (práctica empírica) y la realidad conceptual (reflexión teórica). La pugna por evitar prejuicios –etnocentrismos...- inherente a todo proceso de endoculturación e inserción del individuo en una cultura más o menos de “origen”, o al menos próxima, tiene el mismo valor para el antropólogo que estudia una sociedad “extraña” que para el que estudia problemas en su propia sociedad. Estoy de acuerdo con quienes afirman que el conocimiento de la realidad social ha de hacerse desde una aspiración de objetividad que no signifique necesariamente descompromiso con las gentes objeto-sujeto de estudio.

El interés de las condiciones subjetivas del trabajo de campo y la transmisión de la experiencia etnográfica como forma específica de relato, con múltiples modalidades, es decir la “verdad” de los hechos etnográficos y el carácter interpretativo del propio nivel de observación han sido piedra angular de la antropología en las últimas décadas. El problema de la objetividad se puede lograr con cierta garantía mediante el control metodológico. Ante todo reconociendo la subjetividad, los intereses personales, recurriendo a los casos estudiados, etc. Es decir, la subjetividad, que es inevitable y a veces incluso necesaria como fuente de conocimiento, puede neutralizarse en cierto grado con la autocrítica, el esfuerzo contrastivo y mediante la argumentación teórica. De manera que lo que hay que adoptar es un procedimiento metodológico y una actitud crítica con la realidad social observada y analizada.

El riesgo de una antropología sobre nosotros mismos, o sobre temas generales tal como se manifiestan en realidades etnográficas concretas, no es tanto que sea casera (parroquialización) como que no sea sensata. La “mirada distante”, lo que Claude Lévi-Strauss llamó el fundamento de la antropología, no sólo se capta siendo un profesional extranjero. Los peligros de una antropología no tanto a domicilio como sobre los grupos sociales que interactúan en un espacio social dado en un mismo sistema social es que sea corta de miras. A veces se emplea la distancia como un modo de evitar la subjetividad y el compromiso. Pero la distancia, asumida de tal manera, no garantiza que quien investigue sea hábil y sutil en la observación. Mi posición

al respecto es la del compromiso ético con la realidad social estudiada, y no sólo la de investigarla asépticamente como si las personas y los grupos sociales, los sujetos de la investigación, se redujeran a cosificación.

Cientificidad no significa obligadamente descompromiso o anoxia emocional. De manera que *defiendo como posición metodológica la implicación del investigador en la sociedad analizada y la aplicación del conocimiento derivado para contribuir a su transformación*. De tal manera asumo la antropología como fuente de conocimiento aplicado e implicado con la realidad estudiada. Porque la investigación antropológica en entornos regionales-comarcales-locales, sobre temas etnográficos puntuales, debe ser aplicada y *comprometida con la propia realidad donde se inserta el investigador*, pues éste tiene su campo de acción inmediato en el propio entorno sociocultural donde desarrolla su trabajo. Como es conocido, en antropología existe una relación dialéctica entre la teoría y la praxis. Mi estudio sobre realidades etnográficas concretas en la Siberia extremeña, por otra parte, pretende contribuir al conocimiento y comprensión no tópica, mixtificada o mitificada, del proceso de cambio que desde hace décadas se está produciendo en la denominada cultura rural-tradicional en sus elementos materiales, conductuales y mentales en tiempos de globalización asimétrica.



*El etnólogo y los informantes*

A medida que fui conociendo y trabando cierta relación de amistad con los informantes, y en función de la información que poseían, los fui sometiendo a prolongadas entrevistas en profundidad para un posterior análisis de la información cualitativa. La dimensión cualitativa del trabajo deriva de tales entrevistas y de las discusiones abiertas que mantuve con los entrevistados, dado que ellos mismos no sólo describen los hechos, sino que también los valoran y reflexionan sobre diversos aspectos de sus modos de vida. Ahora bien, para equilibrar el

resultado de lo que se narra, la mirada cualificada que confiere la experiencia sobre el terreno es un factor complementario y nivelador. En efecto, la metodología cualitativa se distingue por la presencia del investigador en el lugar y entre los sujetos de estudio. El investigador participa directamente en lo que observa, y aunque existe cierta carga emocional, la información la somete a análisis y reflexividad. Lo cualitativo, aparte, se caracteriza por la lógica inductiva, la que transita desde los datos concretos a lo general. Es decir, es un razonamiento a partir del conocimiento y la experiencia. De tal manera, mediante las respuestas de los entrevistados, la observación y la experiencia personal, las miradas combinadas de los actores y del estudioso, se logra un cierto acercamiento a la realidad. Pues bien, mientras que la observación discurre por la superficie de los hechos y es subjetiva, la participación implica experiencia vivencial y los dota de sentido.

Aunque el trabajo se realiza, básicamente, desde la metodología cualitativa, cuando la información me lo ha permitido y ha sido susceptible de cuantificación, como en el caso del Guión de entrevista, los Cuestionarios y el epígrafe sobre los informantes, también expongo los resultados de forma estadística a partir de la confección de los correspondientes cuadros matemáticos y porcentajes.

#### **4.-Después del Campo: el gabinete-despacho**

Tras el Trabajo de Campo el etnógrafo cuenta con un cúmulo de información, deshilvanada en cierta medida, a la que hay que dar sentido para construir un texto lógico. Si el proceso de investigación concluye, en primera instancia, con el trabajo sobre el terreno, ahora hay que ordenar y sistematizar los materiales a partir de las ideas y el esquema de investigación del que se partió. Esta es una tediosa tarea que ocupa bastante tiempo, porque no sólo se trata de dar forma a un texto, sino también de organizar los materiales no textuales en relación con ellos, así como de seleccionar la documentación que se recogió en la fase previa de la investigación y la que se obtuvo a medida que avanzaba el proyecto. Es decir, hay que revisar, clasificar y seleccionar los materiales documentales, cartográficos, fotográficos, etc., que se van a incluir en el trabajo en función de su representatividad o significatividad; así como los que se seleccionen para incluirlos en el capítulo de Anexos.

Ahora, en el despacho ante los folios en blanco o la pantalla del ordenador, empieza la fase de dar forma coherente a la ingente información y al elevado número de datos que se han obtenido. Porque se trata de que quien lea la etnografía sea capaz de trasladarse al escenario de los hechos-sucesos que se narran y sobre los que se reflexiona. El objeto final de una investigación es comunicar y dar a conocer, mediante un texto, el conocimiento logrado sobre el objeto de estudio y los resultados de la investigación: un relato organizado y en la medida que fuere posible de fácil lectura y comprensión. Como escribió Clifford Geertz en "...El antropólogo como autor" (1989): *"lo que un buen etnógrafo debe hacer es ir a los sitios, volver con la información sobre la gente que vive allí y poner dicha información a disposición de la comunidad profesional, de un modo práctico, en vez de vagar por las bibliotecas reflexionando sobre cuestiones literarias..."*.

Organizar y dar forma de manera lógica a la información siempre es una tarea laboriosa; puesto que, aunque metodológicamente partí de la planificación previa mediante un Guión de Entrevista y varios Cuestionarios Etnográficos, estructurados y ordenados temáticamente, en muchos casos la "lógica" de la conversación con los informantes transitó con cierta fluidez por temas no previstos. De aquí justamente la dificultad a la hora de agrupar los materiales

en relación con la estructura temática y los ámbitos-items preestablecidos. Hubo entrevistas, efectivamente, en las que los informantes “se desviaban” de “lo planificado” y abrían nuevos espacios de conversación, que generaron nuevas preguntas y como consecuencia respuestas a cuestiones en principio no formuladas. Por ello un factor adicional de complejidad a la hora de organizar la información, clasificarla y analizarla con cierta coherencia en correspondencia con los criterios implícitos en las herramientas metodológicas que “orientan” el trabajo etnográfico.

## **5.-Sobre el Guión de entrevista y el Cuestionario etnográfico**

Previo a la confección del Guión de entrevista y del Cuestionario etnográfico consulté una variada documentación sobre el territorio y el grupo social que lo habita. Dedicué un par de meses a recabar una bibliografía escogida, que posteriormente leí, a reunir cierta documentación zonal y cartografía sobre el área. Asimismo, antes de perfilar y concluir definitivamente la redacción de las herramientas metodológicas visite el área en varias ocasiones. De manera que, en conjunto las fuentes en las que se basan la estructura temática del Guión y del Cuestionario, como instrumentos de obtención de información, son: la bibliografía seleccionada, la documentación y las primeras experiencias sobre el terreno. Es decir, la confección de sus contenidos para la obtención de información empírica ha supuesto una tarea de selección, reflexión y análisis.

De manera que, como recursos básicos, aunque no exclusivos, para la obtención de información mediante encuentros directos y conversaciones dialógicas con los informantes me serví de dos Guiones de entrevista: uno, sobre el nombre y la comarca; y otro, subdividido en tres bloques, relativo a la conciencia de identidad y “singularidad” cultural. Y de un amplio Cuestionario Etnográfico seccionado en trece ámbitos temáticos desplegados a la vez en veintidós temas etnográficos específicos tratando de cubrir los aspectos fundamentales de la realidad ecológica, material, económica, social, simbólica, etc., de la Siberia extremeña. Aunque el cuestionario tiene una estructura conjunta y un denominador común, un hilo conductor que le confiere coherencia interna, donde las partes están interrelacionadas, cada sección temática y de preguntas está concebida para formularse de manera autónoma e independiente. La diferencia entre el número de entradas y preguntas totales obedece a que en cada entrada numerada se incluyen varias preguntas sobre un mismo tema. La distinción principal entre el Guión de entrevista y los Cuestionarios Etnográficos, aparte las temáticas específicas que se abordan en cada uno, radica en que las preguntas que se formulan en el primero han sido pensadas para obtener respuestas más abiertas y consecuentemente susceptibles de debate y cotejo de opiniones. En general, el Guión de entrevista lo pasé a diferentes colectivos de informantes. La estructura de los Cuestionarios etnográficos me permitió a veces utilizarlos con grupos de informantes y en otras de manera individual. Es más, dado su extensión, y aunque en ocasiones lo pasé completo en varias sesiones a informantes clave que generosamente me dedicaron horas y varios días en algunos casos, en otras, dependiendo de la información “especializada” que poseían por áreas temáticas, lo tuve presente en las conversaciones según las materias de las que me podían informar. Lógicamente, en las entrevistas aparte las preguntas que formulaba comúnmente orientado por la estructura del Cuestionario Etnográfico, fue habitual que surgieran otras a partir de respuestas a veces no previstas. En este sentido el “repreguntar” en relación con “nuevos temas” vinculados a los previstos y planificados fue una constante. Por ello al número total de preguntas (813) habría que añadir otra importante cifra no registrada, las

que se generaron y surgían espontáneamente en las conversaciones interaccionales. Porque, al fin y al cabo, realizar entrevistas no consiste tanto en formular preguntas como en escuchar dialógicamente al “otro”.

<i>Número total de entradas y preguntas</i>		
	<b>Entradas</b>	<b>Preguntas totales</b>
<b>Guión de entrevista</b>	58	100
<b>Cuestionarios Etnográficos</b>	348	713
<b>Total:</b>	406	813

<i>Desglose temática de Guiones de entrevista</i>			
	<b>Entradas</b>	<b>Preguntas totales</b>	<b>% Total preguntas</b>
<b>I.-Sobre el nombre y la comarca</b>	26	47	100%
<b>II.-Sobre la identidad</b>	32	53	100%
<b>A.-Conciencia territorial</b>	(11)	(16)	30'2%
<b>B.-“Singularidad” cultural</b>	(10)	(20)	37'8%
<b>C.-Conciencia de identidad</b>	(11)	(17)	32%
<b>Total:</b>	58	100	100

<i>Desglose de los Cuestionarios Etnográficos por ámbitos temáticos</i>			
	<b>Entradas</b>	<b>Preguntas totales</b>	<b>% del total de preguntas</b>
<b>A.-Urbanismo y Arquitectura Popular</b>	30	56	7'8%
Urbanismo	(3)	(7)	1%
La vivienda	(14)	(28)	3'9%
Fuentes, abrevaderos, pilares...	(5)	(8)	1'1%
Uso social del espacio	(8)	(13)	1'8%
<b>B.-Tecnología cultural</b>	9	13	1'8%
<b>C.-Artesanías</b>	9	22	3%
<b>D.-La caza y la pesca. La recolección. Las tierras y los montes</b>	70	141	19'8%
La caza	(16)	(29)	4%
El tasajo	(10)	(18)	2'5%
La pesca	(18)	(35)	4'9%
La recolección	(8)	(19)	2'7%
Las tierras	(10)	(25)	3'5%
Los montes	(8)	(15)	2'1%
<b>E.-Las barcas-Las balsas</b>	15	20	2'8%
<b>F.-La Mesta y la trashumancia</b>	24	43	6%
<b>G.-La alimentación. La gastronomía</b>	36	90	12'6%

<b>Desglose de los Cuestionarios Etnográficos por ámbitos temáticos</b>			
<b>H.-Rituales festivos</b>	15	47	6'6%
<b>I.-Religiosidad</b>	15	40	5'6%
<b>J.-El ciclo vital</b>	30	65	9'2%
<b>K.-El parentesco y la herencia</b>	27	49	6'9%
El parentesco	(14)	(22)	3%
La herencia	(13)	(27)	3'8%
<b>L.-La tradición oral</b>	31	59	8'3%
Apodos	(4)	(7)	1%
Canciones	(6)	(12)	1'7%
Juegos	(9)	(17)	2'4%
Leyendas	(4)	(8)	1'1%
Romances	(4)	(8)	1'1%
Cuentos	(4)	(7)	1%
<b>M.-Las creencias</b>	37	68	9'5%
"Supersticiones"	(5)	(8)	1'1%
Medicina popular	(19)	(41)	5'7%
El agua	(13)	(19)	2'7%
<b>Total:</b>	348	713	100%

A partir de los datos del cuadro anterior puede confeccionarse la siguiente tabla sobre el % de preguntas incluidas en cada una de las trece grandes secciones en que estructuré los Cuestionarios Etnográficos. Organizado de manera jerárquica se pueden ver y comparar los temas y la atención que recibieron.

<b>% de preguntas según bloques temáticos</b>		
<b>1</b>	La caza y la pesca. La recolección. Las tierras y los montes	19'8%
<b>2</b>	La alimentación. La gastronomía	12'6%
<b>3</b>	Las creencias	9'5%
<b>4</b>	El ciclo vital	9'2%
<b>5</b>	La tradición oral	8'3%
<b>6</b>	Urbanismo y Arquitectura Popular	7'8%
<b>7</b>	El parentesco y la herencia	6'9%
<b>8</b>	Rituales festivos	6'6%
<b>9</b>	La Mesta. La trashumancia. La cultura pastoril	6%
<b>10</b>	La religiosidad	5'6%
<b>11</b>	Las barcas-Las balsas	2'8%
<b>12</b>	Tecnología cultural	1'8%
<b>13</b>	Artesanías	1'8%
<b>Total: 100%</b>		

En primer lugar predominan dos asuntos, el primero, la caza y la pesca, y el segundo, la alimentación y la gastronomía. Son ámbitos temáticos, y en los que ellos se desglosan y comprenden, que especialmente están relacionados con los aspectos infraestructurales y materiales de la existencia. Entre ambos concentran casi un tercio de las preguntas del Cuestionario Etnográfico (231), lo que supone el 32'4% del total. Le siguen las creencias (9'5%), tema que remite al universo ideológico-simbólico; y a continuación el ciclo vital (9'2%), cuya información remite fundamentalmente a lo social. La tradición oral, con sus múltiples géneros y categorías, es otra cuestión importante de la cultura intangible. Y si se toman en conjunto los tantos por ciento de los rituales festivos y la religiosidad (12'2%), por lo asociado que suelen presentarse y el parentesco cultural que comparten, configuran otro de los bloques importantes. Por la parte de abajo, sin embargo, nos encontramos con ámbitos con porcentajes reducidos: las artesanías, la tecnología cultural y las barcas. Los tres tienen que ver con dos cuestiones principales: por una parte, con los aspectos infraestructurales de la sociedad; y por otra, con su falta de vigencia, decaimiento o su propio proceso de transformación. En efecto, como las condiciones materiales, el sistema social y económico han cambiado, las barcas para transportar a la gente, los aperos de trabajo, las caballerías, etc., en general ya no existen si no es en la memoria de los informantes. Muchas artesanías han desaparecido y los medios de transformación de las materias primas que se producen en la zona se han desvanecido o se han transformado en infraestructuras "industriales".

Ahora bien, ¿en qué proporción se corresponden los porcentajes con la extensión que ocupan los textos dedicados a cada uno de estos bloques temáticos? ¿Es proporcional el porcentaje de preguntas y la información que se refleja en los textos? En general, y a tenor de los datos, parece existir cierta correlación entre el tanto por ciento de preguntas y la información que se recaba. Por ejemplo: cuatro de los cinco primeros bloques temáticos del cuadro anterior con mayor porcentaje de preguntas coinciden con los que más texto tienen. En este orden: caza y pesca..., alimentación y gastronomía, la tradición oral y el ciclo vital. Sale fuera de la norma el tema de las creencias, pues aunque es el tercero en cuanto a porcentaje de preguntas, sin embargo ocupa un lugar bajo respecto a la extensión del texto en el que se desarrolla el tema. Tal circunstancia puede obedecer a que no encontré los informantes adecuados para entrevistar sobre estas cuestiones. Y de aquí, acaso, cierta carencia informativa. Lo contrario ocurrió respecto al tema de los rituales festivos, porque aunque proporcionalmente sólo le dediqué el 6'6% de las preguntas del total de los cuestionarios, sin embargo es el segundo capítulo en extensión (40 folios) de la etnografía. Ahora bien, respecto al número de preguntas hay que considerar que el mismo tipo de ellas, con leves modificaciones según la realidad festiva, valen para obtener información cualificada sobre los distintos tipos de fiestas. De tal manera, la importante extensión que se dedican a ellas hay que ponerlo en relación con la dilatada amplitud del ciclo festivo anual. Es decir, aunque relativamente las preguntas sobre este tema no fueron muchas, si es rica y variada la realidad festiva. Lógicamente, en el contexto que vengo analizando, la calidad de los informantes y su conocimiento de los temas es otro factor a tener en cuenta.

A continuación reproduzco varios cuadros en los que se pueden ver por orden jerárquico la correspondencia entre algunos de los temas más relevantes y extensos incluidos en los Cuestionarios Etnográficos, el número de preguntas formuladas en cada tema, el porcentaje de ellas agrupadas por secciones y respecto al total de preguntas enunciadas, así como el número de folios que escribí sobre cada uno de ellos en el texto original. En la última columna de la derecha pueden observarse los temas a los que he dado mayor extensión. Lo que

obedece, lógicamente, a que son los temas de los que dispongo de más información. Ahora bien, hay que tener presente que en algunas circunstancias varios temas están subsumidos en otros. Es el caso, por ejemplo, del ámbito temático sobre la caza y la pesca. En él también se incluyen la recolección, las tierras y los montes; es decir, algunos factores importantes en el entorno de la Siberia. Si el número de preguntas es elevado (141), también lo es el número total de folios que he redactado sobre ellos (51). A la caza, la pesca y la recolección dedico (26) y a las tierras y los montes (25). Y aunque en otros casos ciertos temas los considero por ámbitos separados, como por ejemplo los Rituales festivos (44) y la Religiosidad (19), si se unen, como pudiera hacerse porque son vasos comunicantes, resultaría el apartado más extenso (63).

<i>Ámbitos temáticos</i>		<i>Número de preguntas</i>	<i>Porcentaje del total de preguntas</i>	<i>Folios en texto original</i>
<b>1</b>	La caza y la pesca. La recolección. Las tierras y los montes	141	19'8%	51
<b>2</b>	La alimentación. La gastronomía	90	12'6%	40
<b>3</b>	Las creencias	68	9'5%	17 <sup>4</sup>
<b>4</b>	El ciclo vital	65	9'2%	23
<b>5</b>	La tradición oral	59	8'3%	29
<b>6</b>	Urbanismo y arquitectura popular	56	7'8%	15
<b>7</b>	Parentesco y herencia	49	6'9%	24
<b>8</b>	Rituales festivos	47	6'6%	44
<b>9</b>	La mesta, la Trashumancia. La cultura pastoril	43	6%	13
<b>10</b>	Religiosidad	40	5'6%	19

<i>Ámbitos temáticos</i>		<i>Folios en texto original</i>	<i>Número de preguntas</i>
<b>1</b>	La caza y la pesca. La recolección. Las tierras y los montes	51	141
<b>2</b>	Rituales festivos	44	47
<b>3</b>	La alimentación. La gastronomía	40	90
<b>4</b>	La tradición oral	29	59
<b>5</b>	El ciclo vital	23	65
<b>6</b>	Religiosidad	19	40
<b>7</b>	Urbanismo y Arquitectura popular	15	56
<b>8</b>	Las creencias	14	68
<b>9</b>	Parentesco y herencia	14	49
<b>10</b>	Las artesanías	6	22

<sup>4</sup> .-Aparte los 14 folios sobre el "universo creencial", se incluyen otros 3 relativos a los tipos de aguas y a las creencias y propiedades a ellas atribuidas en del capítulo "Memorias del agua...".

Algunos de los capítulos y textos más breves se corresponden con varios de los temas sobre los que se formularon menor número de preguntas. Debo advertir en estos casos, no obstante, que en los cuestionarios se incluyeron menos preguntas debido a que son temas, según las fuentes y la bibliografía consultadas antes de la realización del trabajo de Campo, en decaimiento, vías de extinción, proceso de transformación o pérdida y desaparición. De ellos uno de los más extenso es el de las “Tecnologías culturales y las industrias de transformación” (15 folios), porque contiene información respecto a diversos temas: las tecnologías agropecuarias y las industrias rurales (molinos de aceite, molinos harineros, bodegas, lagares...).

<i>Ámbitos temáticos</i>		<i>Número de preguntas</i>	<i>Folios en texto original</i>
1	Artesanías	22	6
2	Las barcas-Las balsas <sup>5</sup>	20	4
3	Tecnología cultural	13	15

Hay otras cuestiones de cierta importancia que sin embargo no están enunciadas de manera explícita en los trece grandes ámbitos temáticos de los Cuestionarios etnográficos. Algunas ni siquiera se encuentran de manera autónoma o separada en los items en los que se fragmentan aquéllos. Entre otros: las rivalidades, los estereotipos y las imágenes sociales; el sociocentrismo; el problema del agua; la estratificación social y los grupos socioeconómicos; las circunscripciones socioterritoriales; el asociacionismo y las formas de sociabilidad; los espacios de interacción social, etc. Ahora bien, diseminadas en diversos bloques tanto en el Guión de entrevista como en los Cuestionarios Etnográficos incluí las preguntas correspondientes para redactar posteriormente, a partir de las respuestas derivadas de ellas y con la información que pude obtener y contrastar mediante mi observación y la experiencia sobre el terreno, los capítulos que presento y que atañen a tales temas. Respecto a ello, los dos cuadros siguientes los organizo jerárquicamente en función, primero, del número de preguntas que adscribí a cada tema y en relación al porcentaje al que ascienden respecto a la suma total de las preguntas; y luego en razón del número de folios que en el texto manuscrito dediqué a su desarrollo.

<i>Temas</i>		<i>Número de preguntas</i>	<i>Porcentaje del total de preguntas</i>	<i>Folios en el texto original</i>
1	Asociacionismo y sociabilidad	19	2'7%	10
2	Estratificación social	18	2'5%	8
3	El problema del agua	17	2'4%	11
4	Rivalidades, estereotipos e imágenes sociales	13	1'8%	13
5	Espacios de interacción social	7	1%	3
6	Circunscripciones socioterritoriales	5	0'7%	3

5 .-Subsumido en el capítulo “Memorias del agua”.

<i>Temas</i>		<i>Folios en texto original</i>	<i>Número de preguntas</i>
1	Rivalidades, estereotipos e imágenes sociales	13	13
2	El problema del agua	11	17
3	Asociacionismo y sociabilidad	10	19
4	Estratificación social	8	18
5	Circunscripciones socioterritoriales	3	5
6	Espacios de interacción social	3	7

¿Qué puede inferirse de las tablas anteriores? En función de los datos y porcentajes expuestos se pueden extraer algunas ideas y conclusiones? Habiendo partido en la planificación de la investigación de la idea de la Siberia extremeña como un todo “comarcal” reflejado en un supuesto sistema sociocultural, el Cuestionario etnográfico lo concebí en su estructura y organización dependiendo de tal noción y de la idea de cultura que manejan los antropólogos. A partir de tales premisas el porcentaje total de preguntas contempladas, en relación con los aspectos materiales, sociales y mentales de la cultura, podría distribuirse, aproximadamente, de la siguiente forma:

<i>El sistema sociocultural (la Siberia extremeña)</i>		
Lo material, lo social-conductual y lo mental		% del total de preguntas (713)
1	<i>Infraestructura</i> (subsistema ecológico-tecnoeconómico)	50%
2	<i>Estructura</i> (subsistema sociopolítico)	25%
3	<i>Superestructura</i> (subsistema ideosimbólico)	25%

Insertados orgánicamente en el subsistema ecotecnoeconómico he desarrollado algunos de los temas con mayor información disponible y de más fácil acceso. Entre otros: el medio natural; la geografía, el territorio; el paisaje, la comarca; el urbanismo y la arquitectura vernácula; las tecnologías culturales y las industrias de transformación; los sistemas económicos de producción: las tierras y los montes; la caza y la pesca, la recolección y la subsistencia; la cultura pastoril; la alimentación; las artesanías; el agua, etc. En el marco de referencia del subsistema sociopolítico se abordan cuestiones que tienen que ver con los siguientes temas: la población y la emigración; la estratificación social; las circunscripciones sociales; las rivalidades e imágenes entre comunidades y grupos sociales; la estratificación social; el asociacionismo y las formas de sociabilidad; los espacios de interacción social; el ciclo vital; el parentesco; el derecho consuetudinario y los sistemas de herencia, etc. Y en el subsistema ideosimbólico trato el uso social del espacio; la religión y la religiosidad popular; los rituales festivos; la lengua y la tradición oral; el universo creencial; el valor simbólico del agua; la identidad, etc. Hay que convenir, complementariamente, que algunos de los motivos incluidos estructuralmente en el contexto del subsistema tecnoeconómico son polivalentes y también poseen una dimensión social y simbólica. Entre otros la vivienda, las artesanías o la alimentación y la gastronomía. En el caso de las artesanías no cabe dudas que el producto resultante, los objetos, son cultura material; pero en ciertas circunstancias las “cosas” trascienden su propia materialidad para convertirse en

elementos de identidad que implican valores, remiten a significados sociales y a representaciones de la memoria colectiva. Y consideración similar se puede tener respecto a la alimentación. Porque si una primera condición de los productos alimentarios y los platos gastronómicos es su naturaleza tangible y componente material, tal ámbito de referencia lo trascienden las formas de consumirlos, las preferencias y las proscripciones de cada grupo social, las ocasiones en que se consumen (en la vida cotidiana, durante las celebraciones domésticas, las fiestas del ciclo anual); el hecho de tomarlos de manera individual o grupal, en casa o fuera de ella, etc. Estas circunstancias y otras los cargan de valores simbólicos y valores sociales; puesto que la alimentación, y el hecho gastronómico, sin lugar a dudas trascienden lo fisiológico y nutricional. En definitiva, aunque estas cuestiones se han incluido y adscrito dentro de las expresiones de la infraestructura cultural, por las razones expuestas igualmente podrían haber, orgánica y funcionalmente, en los ámbitos de lo conductual y lo simbólico. Porque, al fin, los tres subsistemas interactúan dialécticamente y no son compartimentos estancos, aunque por cuestiones operativas he preferido abordarlos con cierta autonomía.

En otro orden de cosas, y en relación con el espacio dedicado a cada capítulo de la etnografía, puede convenirse que en general es más fácil acceder a la información sobre temas físicos y observables que a ciertos aspectos de otros más sensibles en relación con los valores, las creencias, la religión, la ideología, etc. En este sentido he podido comprobar durante el Trabajo de Campo que hay temas más fáciles de investigar y otros de mayor dificultad; unos son más permeables y en otros encontré ciertas resistencias. Respecto a ello uno de los factores clave, aunque no el único, lo determina el hecho de pertenecer o no el tema a tratar a la esfera de lo doméstico-familiar o al ámbito privado. En líneas generales estas ideas concuerdan, grosso modo, con el tipo, la clase y la extensión de la información que se vierte en cada capítulo y apartado de la etnografía. Así, aunque no ocurre en todos los casos, pero sí en la mayoría, lo habitual es que haya menos información etnográfica sobre los temas que en el Cuestionario cuentan con menos preguntas; pero éstos temas son asimismo más breves en su desarrollo descriptivo porque algunos versan sobre cuestiones delicadas o relativamente comprometidas que atañen a las esferas de lo privado y a determinado tipo de universo ideacional. En suma: a veces la información que se obtiene en el campo no sólo depende de contar con buenas fuentes, con los informantes adecuados, sino también de los temas que se traten.

Evidentemente, el Guión y los Cuestionarios siguen una secuencia lógica de temas y una ordenada categorización de preguntas para ser formuladas de una manera comprensible por parte de los entrevistados.

## **6.-Los Informantes**

Los nombres que llevan \*(asterisco) fueron informantes clave o principales (20). Con ellos mantuve entrevistas concertadas, cara a cara; intensivas respecto al tiempo de duración; y extensivas respecto a los temas abordados. En los ocho casos que expreso "Un señor/a" se debe a que he perdido sus nombres o los apellidos. Se ha obtenido información directa de 15 poblaciones. El total de informantes: 64. Por poblaciones su distribución, en orden alfabético, es la siguiente: Bohonal (2), Casas de Don Pedro (5), Castilblanco (1), Esparragosa de Lares (5), Fuenlabrada de los Montes (4), Galizuela (2), Helechosa de los Montes (1), Herrera del Duque (7), Peloche (1), Puebla de Alcocer (9), Siruela (1), Talarrubias (11), Tamurejo (1), Valdecaballeros (6) y Villarta de los Montes (8).

De los 64 informantes conocemos la edad aproximada de 40. Es decir, del 62'5% del total. La edad media ronda en torno a los 55 años. Ahora bien, aunque la mayoría de ellos se encuentra en la franja de entre los 40 y lo 60 años, también entrevisté a algunos entre los 30 y los 40, y a otros por encima de los 70 años.



*D<sup>ª</sup> Petra Rodríguez (Valdecaballeros) (Fotografía: J. Marcos)*

<i>Nombre</i>	<i>Edad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Localidad</i>
<b>Agudo Grana de Oro, Filiberto</b>		Maestro	Villarta de los Montes
<b>Bermejo, Juan Antonio*</b>	52	Alcalde/Técnico	Helechosa de los Montes
<b>Blasco, Alfonso</b>		Electricista	Villarta de los Montes
<b>Caballero Álvarez, Florencio*</b>	54	Maestro	Fuenlabrada de los Montes
<b>Cabanillas, Guadalupe*</b>	71	Del campo-Pastora	Puebla de Alcocer
<b>Cabanillas, Luis</b>			Casas de Don Pedro
<b>Calderón Quintana, Dora</b>			Esparragosa de Lares
<b>Capilla, José<sup>6</sup></b>		Maestro	Esparragosa de Lares
<b>Casas Yuste, José<sup>7</sup></b>	≈56	Ingeniero agrícola	Villarta de los Montes
<b>Chávez Fernández, Rafael*<sup>8</sup></b>	39	Funcionario/Alcalde	Villarta de los Montes
<b>Durán Rivero, Victoria</b>		Maestra	Esparragosa de Lares
<b>Flores Mansilla, María Antonia*</b>	37	Profesora	Talarrubias
<b>Gallego Rodríguez, Teodosio<sup>9</sup></b>		Sacerdote	Tamurejo
<b>García, Emilio<sup>10</sup></b>	22	Museo Etnográfico	Puebla de Alcocer
<b>García Alba, Pedro</b>		Profesor	Valdecaballeros
<b>Gómez Gómez, Alejandro<sup>11</sup></b>	≈32	Obrero/Pinos/Albañil	Peloche
<b>González Cabrera, Ángela</b>	≈70		Fuenlabrada de los Montes
<b>Grana de Oro Fernández, Estefanía*</b>	65	Del campo/ama de casa	Villarta de los Montes
<b>Herrera Soto, Valentina*<sup>12</sup></b>	85	Del campo	Valdecaballeros
<b>Hidalgo, Isabel</b>	≈55		Galizuela
<b>Horcajo Márquez, Magdalena<sup>13</sup></b>	≈57	Ama de casa	Talarrubias
<b>Jiménez Sánchez, Mariano</b>		Policía municipal	Casas de Don Pedro
<b>Langollo, José Luis<sup>14</sup></b>	≈32	Agente Desarrollo Local	Herrera del Duque
<b>Ledesma Flores, Pedro</b>		Alcalde	Talarrubias
<b>López Sosa, Pedro*<sup>15</sup></b>	33	Maestro	Talarrubias
<b>Mansilla Gómez, María Josefa</b>	64		Talarrubias
<b>Manzano Pozuelo, Juana</b>		Camarera V. Cueva	Esparragosa de Lares

<i>Nombre</i>	<i>Edad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Localidad</i>
<b>Martín Sánchez, José</b>		Militar Retirado /Eru- dito local	Puebla de Alcocer
<b>Molano Arroba, Jacinto *</b>	≈40	Alcalde/Ingeniero Técnico Industrial	Casas de Don Pedro
<b>Molina González, Julián</b>	67	Del campo/Labrador	Villarta de los Montes
<b>Muñoz Muñoz, Arístides</b>	46	Maestro	Fuenlabrada de los Montes
<b>Muñoz Romero, Félix<sup>16</sup></b>	65	Santero	Herrera del Duque
<b>Otero Fernández, José María *</b>	59	Maestro	Siruela-Badajoz
<b>Peña Sánchez, Aquilino<sup>*17</sup></b>	61	Taxista	Valdecaballeros
<b>Pérez Ramiro, Emilio</b>	≈37	Pintor	Talarrubias
<b>Prieto Benítez, Juan</b>	62		Talarrubias
<b>Propietario Hostal Carlos I</b>		Empresario	Herrera del Duque
<b>Ramírez Calero, Angela</b>	49	Profesora	Herrera del Duque
<b>Ramiro, Regina</b>			Talarrubias
<b>Rebollo Marrupe, Félix</b>	82	Del campo/Agricultor	Castilblanco
<b>Rodríguez Cano, J. Guillermo*</b>	39	Administrativo Ayto	Casas de Don Pedro
<b>Rodríguez Oliva, Juan<sup>18</sup></b>	39	Maestro	Valdecaballeros
<b>Rodríguez Pastor, Juan*</b>	≈37	Profesor	Valdecaballeros
<b>Rodríguez Sánchez, Petra*</b>	71	Del campo	Valdecaballeros
<b>Rodríguez Utrero, Ángel<sup>*19</sup></b>	58	Fotógrafo	Talarrubias
<b>Romero Chacón, Saturnino</b>	53	Profesor	Herrera del Duque
<b>Ruíz Calero, María Luisa*</b>	50	Concejala/Experta en cultura tradicional local	Esparragosa de Lares
<b>Ruíz Sánchez, Federico*</b>	46	Empresario/Alcalde	Puebla de Alcocer
<b>Sosa, Pedro*</b>		Maestro	Puebla de Alcocer
<b>Sosa Campos, Víctor*</b>	51	Del comercio/Folklo- rista	Puebla de Alcocer
<b>Trujillo, Eufemia</b>	66	Del campo/Pastora	Puebla de Alcocer
<b>Un señor (Diego)</b>			Galizuela
<b>Un señor<sup>20</sup></b>			Casas de Don Pedro
<b>Un señor<sup>21</sup></b>			Bohonal
<b>Un señor<sup>22</sup></b>			Bohonal
<b>Un señor<sup>23</sup></b>		Dir. Oficina Empleo	Villarta de los Montes

<i>Nombre</i>	<i>Edad</i>	<i>Profesión</i>	<i>Localidad</i>
<b>Un señor</b>		Dueño del bar "El Andaluz"	Villarta de los Montes
<b>Juan Prieto Utrero</b>		Bedel CEP	Talarrubias
<b>Un señor<sup>24</sup></b>		Dueño molino de aceite	Puebla de Alcocer
<b>Una señora<sup>25</sup></b>		Ayuntamiento	Herrera del Duque
<b>Urías Hidalgo, M. Vicenta</b>	69	Del campo	Puebla de Alcocer
<b>Vaquerizo Molero, Pablo<sup>26</sup></b>	≈60	Artesanos de la madera	Herrera del Duque
<b>Villanueva Fabián, Pablo<sup>*27</sup></b>	46	Alcalde/Maestro	Fuenlabrada de los Montes
<b>Zambrano Dorado, Emiliano</b>	≈45	Profesor	Talarrubias

6.-Natural de Esparragosa de Lares, ejerce de maestro en Puebla de Alcocer.

7.-Varios años viviendo en la Siberia. Funcionario de la Consejería de agricultura. Junta de Extremadura. Me facilitó un mapa de las vías pecuarias y otro de la Reserva del Cijara.

8.-Funcionario interino del Ministerio de Agricultura. Alcalde de Villarta de los Montes.

9.-Natural de Tamurejo, ejerce el sacerdocio en Talarrubias.

10.-Responsable del Museo Etnográfico Local de Puebla de Alcocer (1994).

11.- No es de la Siberia, pero allí ha pasado toda la vida, porque su mujer es de allí.

12.-Sirve/servía al santo San Simón (Valdecaballeros).

13.-Mujer de "Cabito".

14.-Agente de Desarrollo local (Herrera del Duque). Junta de Extremadura

15.-Su vida y el ejercicio de su profesión transcurren entre Talarrubias y Puebla de Alcocer.

16.-25 años santero de la ermita de la virgen de Consolación en Herrera del Duque.

17.-Conocido en la cultura local con el sobrenombre de "Quili". Su abuelo, antes de la Guerra, fue bañero de Valdefernando.

18.-Oriundo de Guadalupe, desde hace años vive en la Siberia (Valdecaballeros).

19.-Conocido en el pueblo y en la zona por el apodo de "Cabito".

20.-Manolo, "el de Celedonia"...

21.-Eugenio, "el de la Teresa". Conoce los textos de las coplas de los "mayos".

22.-Rafael. Conoce y tiene recogidas las letras de los "mayos".

23.-Marido de Gloria, hermana de Estefana Grana de oro.

24.-Sr. Pozo.

25.-Antonia.

26.-Conocido en el pueblo y en la zona bajo el apodo de "El Lobo".

27.-Alcalde de Fuenlabrada de los Montes.

## EDADES

<i>Años</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentajes</i>
<b>20-30</b>	1	2'5%
<b>30-40</b>	10	25%
<b>40-50</b>	6	15%
<b>50-60</b>	10	25%
<b>60-70</b>	9	22'5%
<b>70-80</b>	2	5%
<b>80-90</b>	2	5%

<i>Años</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentajes</i>
<b>20-40</b>	11	27'5%
<b>40-60</b>	16	40%
<b>60-90</b>	13	32'5%

<i>Años</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentajes</i>
<b>20-50</b>	17	42'5%
<b>50-90</b>	23	57'5%

Falta la edad de 24 informantes, si bien, como he indicado, la mayoría de los que entrevisté, aunque no dispongo de la edad exacta, en general fueron mayores de cincuenta y cinco años. Por ello, la edad media real asciende considerablemente.

## PORCENTAJE DE INFORMANTES POR GÉNERO

	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
<b>Hombres</b>	46	71'8%
<b>Mujeres</b>	18	28'2%

## PORCENTAJE DE INFORMANTES POR PROFESIONES Y ACTIVIDADES LABORALES

<i>Actividad laboral</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
<b>Profesores<sup>28</sup></b>	14	26'9%
<b>Del campo<sup>29</sup></b>	9	17'3%
<b>Alcaldes<sup>30</sup></b>	6	11'5%
<b>Empresarios-comercio</b>	4	7'7%
<b>Administración-Funcionarios</b>	4	7'7%
<b>Eruditos locales</b>	3	5'7%
<b>Técnicos<sup>31</sup></b>	2	3'8%
<b>Artesanos</b>	2	3'8%
<b>Electricistas</b>	1	1'9%
<b>Agentes de Desarrollo local</b>	1	1'9%
<b>Fotógrafos</b>	1	1'9%
<b>Amas de casa</b>	1	1'9%
<b>Taxistas</b>	1	1'9%
<b>Sacerdotes</b>	1	1'9%
<b>Santeros</b>	1	1'9%
<b>Camareras imágenes sagradas</b>	1	1'9%

De los 64 informantes conocemos la actividad laboral o profesional de 52, lo que porcentualmente equivale al 93'8% de la muestra total. Los profesores, las gentes del campo y los alcaldes suponen más de la mitad del total de los informantes. Expresados los porcentajes de otra forma:

<i>Profesores</i>	<i>Administraciónn</i>	<i>Del campo</i>	<i>Servicios</i>	<i>Otros</i>
27%	24'9% <sup>32</sup>	17'3	15'4%	15'4%

## POR SECTORES

<i>Primario</i>	<i>Secundario</i>	<i>Otros</i>
33%	52%	15%

28 .-Algunos son profesores, maestros...

29 .-Algunos/as son pastores/as...

30 .-De ellos varios son técnicos, profesores, funcionarios...

31 .-Entre ellos profesionales relacionados con el campo (ITA, ingenieros agrónomos...) y algún experto en cultura tradicional, folklorista, etc.

32 .-Se incluyen alcaldes, funcionarios y empleados públicos, técnicos y Agentes en Desarrollo Local.

En la categoría de profesores incluyo docentes de instituto de enseñanzas secundarias, maestros, profesionales destinados en los CEP (Centro de Profesores) y CPR (Centro de Profesores y Recursos), etc. La categoría “Del campo” comprende propietarios, agricultores, labradores, obreros del campo, pastores y pastoras, etc. Y en las de “Alcaldes” y “Administración”, aparte el cargo político, alcalde y concejales, la mayoría de los munícipes entrevistados tenían una profesión (Técnicos, funcionarios, empleados públicos, profesores...). Justamente esta fue la circunstancia por la que los seleccioné. Porque mediante las entrevistas pretendí lograr una información en su condición de responsables políticos, pero asimismo en relación con su formación, el ejercicio de su profesión en diversos sectores y a partir de su compromiso con su población y La Siberia. Algunos de ellos son ingenieros, funcionarios de la Junta de Extremadura, empleados de la administración local, etc. Bajo el concepto “Eruditos locales” incluyo a varios informantes estudiosos y conocedores de la historia y la tradición local. Para algunas cuestiones comprendidas en los Cuestionarios etnográficos seleccioné a varios empresarios y a algunas personas del comercio. Para temas relativos a la religión y la religiosidad entrevisté a un sacerdote y a un santero en su condición de laico; pero también a algunas mujeres relacionadas con el culto a las devociones del panteón local, así como a miembros con roles destacados de hermandades y cofradías. Para temas relacionados con la casa y la alimentación hablé con varias mujeres, pero también con algunos hombres. Desde que me planteé la investigación tuve presente, por otra parte, la conveniencia de entrevistar en profundidad a un fotógrafo experimentado que conociera la comarca y la hubiera recorrido especialmente para recoger gráficamente las manifestaciones tanto públicas, comunitarias, tales como fiestas, romerías, etc., así como las celebraciones familiares y domésticas, tales como los ritos de paso del ciclo de la vida. Tuve la fortuna de dar con una persona que reunía estas características, quien además dispone de un material documental y gráfico importante.



*Auroros (Garbayuela) (Fotografía: J. Marcos)*

## PORCENTAJE DE INFORMANTES POR LOCALIDADES (NATURALES Y VECINOS DE LA COMARCA)

<i>Localidad</i>	<i>Número</i>	<i>Porcentaje</i>
<b>Talarrubias</b>	10	16'6%
<b>Puebla de Alcocer</b>	9	15%
<b>Villarta de los Montes</b>	7	11'6%
<b>Herrera del Duque</b>	6	10%
<b>Casas de Don Pedro</b>	5	8'3%
<b>Esparragosa de Lares</b>	5	8'3%
<b>Valdecaballeros</b>	5	8'3%
<b>Fuenlabrada de los Montes</b>	4	6'6%
<b>Bohonal</b>	2	3'3%
<b>Galizuela</b>	2	3'3%
<b>Castilblanco</b>	1	1'6%
<b>Helechosa de los Montes</b>	1	1'6%
<b>Tamurejo</b>	1	1'6%
<b>Siruela</b>	1 <sup>33</sup>	1'6%
<b>Peloché</b>	1 <sup>34</sup>	1'6%

El resto de informantes que no se han contemplado en el cuadro anterior, hasta completar los 64, son de fuera de la comarca. Aparte los naturales y vecinos de la comarca (60), se ha obtenido información de varios (4) de fuera de La Siberia, pero todos ellos llevan viviendo años en la zona, están casados con gente de ella y/o trabajan allí desde hace décadas. Aparte las poblaciones indicadas se ha obtenido información de otras: Garbayuela, Garlitos, Sancti-Spíritus, El Risco, etc.

33 .-El informante, aunque no es de la zona, ha pasado su vida entre La Siberia (Siruela...) y Badajoz.

34 .-Este informante no nació en La Siberia pero vive allí y se casó con una mujer de la zona.



*Helechosa de los Montes. Sr. Alcalde: Juan Antonio Bermejo. Trillo de pedernal (Fotografía: J. Marcos)*

Como puede inferirse de los cuadros expuestos, en la selección de los informantes tuve en cuenta, cuando me fue posible, diversas categorías y criterios. Entre ellas la edad, el sexo, la profesión o actividad laboral, o factores como el hecho de ser naturales y vecinos de la comarca, la diversidad de orígenes geográfico-locales, el ser representantes de algunas instituciones en el plano local, en ocasiones en función del rol que desempeñan en ciertas tradiciones, celebraciones y rituales cíclicos, según sus experiencias vivenciales, etc. En porcentaje significativamente menor elegí algunos, aunque varios surgieron sin elección previa, que si bien no han nacido en La Siberia consideré reunían potenciales y apropiadas características para transmittirme una información útil. Entre ellas, el vivir y trabajar en la comarca, el estar casados con mujeres y/o hombres de allí, el estar socializados con las prácticas y costumbres sociales, el conocer de primera mano algunos de los temas a tratar; en suma: gente integrada socialmente en las respectivas culturas locales.

Uno de mis primeros pasos, desde fuera del escenario de investigación y antes de iniciar el Trabajo de Campo, fue el confeccionar un primer listado de potenciales informantes mediante contactos personales que tengo en la comarca, a través de amigos de la zona y la comunicación telefónica con responsables de instituciones municipales. Como resultado de esas gestiones e intermediaciones pude elaborar un primer documento sobre personas con las que me comuniqué y entrevisté personalmente en fechas posteriores. La realidad y un conocimiento más cualificado de las personas susceptibles de “ser” informantes hizo que en torno al 35% de las incluidas en la relación, por diversas circunstancias, no me parecieran adecuadas para los objetivos propuestos. Ahora bien, tanto las relaciones que retomé con los contactos en el área como con las instituciones locales fueron de gran provecho para el desarrollo posterior del trabajo.



*Fuenlabrada de los Montes.  
"El rollo" o "Pingote" 1994.  
Dos vecinas  
(Fotografía: J. Marcos)*

La nueva lista de supuestos informantes "viabiles" fue concretándose y ampliándose a medida que avanzaba el trabajo sobre el terreno. Porque, además, mis primeras visitas y relaciones interpersonales con gentes de la zona sirvieron, entre otras cosas, para distinguir e ir seleccionando en cada comunidad, de forma particular y matizada, las personas que tras algunas conversaciones previas me dieron la impresión de que sus conocimientos sobre las realidades objeto de estudio pudieran ser útiles; en unos casos como informantes que pudieran transmitir una idea de conjunto de la cultura local; y en otros, comunicando una información precisa sobre aspectos concretos y puntuales. Es decir, visiones específicas por ámbitos temáticos. También encontré entre ellos a quienes en su momento su-

pieron transmitirme con cierta objetividad una visión panorámica o de conjunto de La Siberia. No faltaron, por otra parte, ejemplos de informantes desmemoriados y de los que confundían los hechos. En algún caso percibí que varios manejaban, intencionada o involuntariamente, una información sesgada cuando traté sobre algunas cuestiones conocidas públicamente. Y, como suele ocurrir en la experiencia que supone el Trabajo de Campo, ante un mismo suceso, uso, práctica, etc., a veces existen versiones y variantes.

Considero que el trabajar con informantes cara a cara y en grupos me permitió acercarme a una supuesta realidad real de las cosas, porque las interacciones, los debates, la figurada "espontaneidad", los énfasis, las omisiones, las reiteraciones, las implicaciones personales y en general la actitud de los informantes y sus circunstancias locales manifiestan tanto como las palabras; y en ocasiones expresan o sugieren a través de la comunicación kinésica lo contrario a lo que se verbaliza. La comunicación con los informantes incluye "lo que se dice", "lo que interpreta el que escucha", "lo que no se dice" (silencios...), "cómo se dice" (a veces importa tanto la modalidad y los tonos en los que se transmite la información que lo que se transmite), "quien lo dice", "dónde se dice", "a quién lo dice". En cualquier caso, he privilegiado la mirada cognitiva, la de las vivencias, percepciones y significados de los entrevistados: lo que la gente dice que

hace; si bien, la supuesta veracidad de los datos se obtiene contrastando las respuestas de los entrevistados con otras fuentes y con la percepción que aprehende el etnógrafo.

De otro lado, en un par de casos fui consciente de que la información que me transmitían y asignaban los informantes a un cierto lugar, en realidad se refería a otra población. Recuerdo en este sentido la entrevista que mantuve con el párroco de Talarrubias, quien con alguna confusión “involuntaria” mezclaba la información que le solicitaba con la de Tamurejo, su pueblo. Y a veces también tuve dudas sobre la información que recabé cuando en una misma población entrevisté al mismo tiempo a varios informantes de distintas localidades. Porque se entremezclaban las respuestas sobre los temas que preguntaba sin distinguir por parte de los informantes la población a la que se referían. Esta circunstancia ha supuesto en ocasiones (Talarrubias, Puebla de Alcocer..) algunos problemas y una dificultad añadida. Naturalmente, cuando me surgían dudas traté de resolverlas con “repreguntas” y “enfrentando” los pareceres de unos y otros.



*Herrera del Duque. Campesino en una vivienda tradicional  
(Fotografía: J. Marcos)*

quienes estuve más tiempo y a los que sometí a entrevistas semiestructuradas y pregunté sobre cuestiones parciales y temas concretos respecto a sus tradiciones. De éstos, unos me comunicaron una visión amplia y otros una información precisa y especializada sobre temas particulares o su visión de hechos concretos de los que fueron testigos presenciales.

Las entrevistas traté que se verificaran en escenarios trazados para el diálogo interaccional y en contextos cómodos. En la medida que me lo permitió el desarrollo del trabajo procuré

No obstante, estimo que a pesar de algunas de las circunstancias referidas brevemente, la diversidad de la muestra de informantes es suficientemente representativa desde el punto de vista tanto cuantitativo como cualitativo. Como señalé anteriormente, tuve presente en su momento, al inicio de la investigación, la necesidad de contar con informantes tanto con capacidad para transmitir una imagen de conjunto de la comarca como con otros que pudieran profundizar de manera cualitativa y a partir de su experiencia vivencial en parcelas y temas concretos de la investigación. De manera que, en general y en una primera clasificación, los informantes pueden agruparse en “*primarios*”, *umbrales* o “*iniciáticos*” (los que surgieron en los primeros contactos y que en algunos casos me sirvieron de intermediarios), “*secundarios*, *zonales* y/o *sectoriales*” (que disponen de información especializada según los asuntos) y “*clave*” (los que me transmitieron una información cualificada y de la unidad de observación en su conjunto). Lógicamente, éstos últimos, los que disponen de información contrastada y de primera mano, son con

generar vínculos y lazos de relación y “amistad” con algunos informantes. Otra distinción que hay que hacer es sobre la información que, en general, proviene de los hombres y las mujeres. En nuestro contexto y en el entorno de una “cultura tradicional”, “rural”, “campesina”, etc., las actividades, responsabilidades y valores de varones y mujeres están diferenciados. A los hombres, por ejemplo, se les considera especialistas en temas que tienen que ver con las tierras y los campos, la agricultura y la ganadería, los sistemas económicos productivos, las tecnologías culturales, la caza y la pesca, la sociabilidad en bares y otros ámbitos públicos de relación, etc. Y la pauta cultural adscribe socialmente a las mujeres, en cambio, al espacio de la casa, a los ámbitos de la familia, la alimentación, la gastronomía. Y se les reconoce como conocedoras de determinadas artesanías, la religiosidad y el culto a las devociones locales, las prácticas y rituales del ciclo de la vida, los bailes y las danzas, la tradición oral, etc.

He tenido una diversificada muestra de informantes organizada en función criterios de diversidad biosocial, profesional, ideológica y bajo el estatus de representantes “institucionales”. En general, con ellos mantuve una relación más o menos personal y “prolongada”. Como he referido, algunos surgieron por sí mismos, espontáneamente; otros, según los temas, son conocidos por las comunidades. Desde luego, especialmente con los clave, hice una selección en base al criterio de representatividad cultural. Los individuos “típicos”, “populares” en las culturas locales en ocasiones no son los mejores informantes y a veces transmiten una versión irreal o ideal de la cultura local o de algunos de sus aspectos. Hay que tener presente, además, que no todos los miembros

del grupo conocen bien su cultura, no recuerdan los hechos de relieve, o al contrario, tienen buena memoria y disposición para conversar con el etnógrafo, al fin, un fuereño.

Está bastante extendida en nuestros pueblos, por otra parte, la idea en virtud de la cual la gente considera a algunos vecinos como buenos informantes; y en particular cuando se trata sobre determinadas cuestiones de la tradición. Es decir, en las culturas locales a ciertos individuos se les considera *especialistas* conocedores de variados ámbitos temáticos. De hecho, incluso de manera institucional u oficiosa los ayuntamientos suelen contar con varias personas, algunas de ellas jubiladas, a quienes habitualmente remiten a los investigadores de campo según los temas de que se trate y el tipo de información que se pretenda obtener. De estos *intermediarios* entre la comunidad y el etnógrafo los hay que conocen y dominan asuntos concretos y otros que tienen una visión más general de la cultura local. Lógicamente, tras conocerlos y tener determinada experiencia con ellos a veces resulta que tales “informantes potenciales” no son los más idóneos para llevar a cabo el trabajo proyectado. En otras ocasiones, en cambio, nos encontramos con agrada-



Herrera del Duque.  
Artesano “El lobo”, Pablo Vaquerizo Madero  
(Fotografía: J. Marcos)

bles sorpresas, con personas que no sólo describen las costumbres, sino que también tienen criterio para valorarlas y reflexionar sobre sus significados. Ahora bien, es cierto asimismo que a veces excelentes informantes aparecen sin buscarlos y en otras, sin embargo, los “oficiales” o “autorizados” que nos aconsejaron no respondieron a las expectativas creadas. Pero incluso los casos de experiencias frustradas pueden servirnos para conocer y llegar a otras personas de interés.

Cuando llego a una nueva población y sociedad local me dirijo a los contactos que tengo, a las instituciones, a los centros sociales y culturales, a los espacios donde los lugareños se reúnen e interaccionan. En nuestro contexto sociocultural los bares son escenarios de sociabilidad. A veces acudo a ellos cuando es la hora adecuada y comienzo a interaccionar, comunicar con la gente y a solicitar información de carácter general y no comprometida. Es habitual que ya en estos momentos se me remita y faciliten los nombres de los que desde la comunidad se consideran potenciales informantes cualificados. Como escribí arriba, en las culturas locales también suelen existir lo que convengo en llamar *informantes oficiales*, con estatus adscritos otorgados por las instituciones y sociedades locales, aquéllos a los que desde el ayuntamiento y otras instituciones sociales remiten a los forasteros en “busca” de información concreta sobre el pueblo o algunas de sus costumbres. Así me ocurrió, entre otros lugares en Puebla de Alcocer, donde me remitieron como fuente importante de conocimiento local a don José Martín. Y ejemplos similares de eruditos y “expertos” tengo de otras localidades. También son frecuentes los “entendidos” y aficionados a las expresiones de la cultura popular y el folklóre. Cuando llegué la primera vez a Puebla también me dirigieron, al comunicar mi intención de estudiar las tradiciones locales, a la persona de don Víctor Sosa Campos, “informante oficioso” para temas de costumbres. Algunos informantes transmiten una historia sobre la cultura local de claro matiz idealista. En este caso incluyo a muchos de los que se dedican al “estudio” de la cultura, las tradiciones o el “folklóre” local, quienes por su pletórico “amor” a la patria que meció su cuna desenfocan la mirada y cargan sus “investigaciones” de etnocentrismo y subjetividad. Con cierto tono romántico hablan y escriben de lo “auténtico”, lo “tradicional”, lo de “siempre”, etc., como si el cambio no hiciera mella en la tradición. Pero el trabajo de campo y las expectativas puestas en algunos informantes a veces puede sorprendernos gratamente. Sobre este particular, el día 5 de diciembre de 1994 escribí en un Cuaderno de Campo: “... Puebla de Alcocer. Me entrevisté con Emilio, el chico que hace de director del Museo; y con varias señoras de cierta edad, entre ellas con Guadalupe Cabanillas, quien vive al lado del Museo. En poco tiempo acudieron a la entrevista otras amigas y vecinas. Con todas me hice algunas fotografías. La entrevista fue distendida y el trato cordial y salpicado de anécdotas. Me sorprendió la locuacidad, madurez y la capacidad de comunicar información de Emilio, un valiosísimo informante a pesar de su juventud. Quizás ni tenga 20 años. Tras un par de horas juntos, fuimos a ver al señor alcalde al bar Pelayo. Allí lo encontramos, compartimos unas copas y de manera informal hablamos un poco de todo, y especialmente sobre su población y la Siberia en general... Tras la marcha de Emilio, Federico, el alcalde, y yo seguimos conversando. Me expuso una tesis interesante sobre La Siberia, que puedo sintetizar en la idea, según él, de que los pantanos han llevado la emigración y la pobreza a la comarca. Me habló del origen del nombre, de las versiones que se manejan, de la situación en función de los datos estadísticos, etc.”

En el trabajo de campo tampoco faltan los casos en los que representantes de las instituciones y algunas “fuerzas vivas” remiten a los investigadores a informantes que, con cierta frecuencia y por múltiples razones, es casi imposible entrevistarlos. Cuando la información que disponía sobre ellos la valoré en términos positivos para el desarrollo y los resultados del trabajo intenté hasta la saciedad, en algunos casos, concertar citas para posibles entrevistas.



*Esparragosa de Lares 1994. Un grupo de vecinas.  
(Fotografía: J. Marcos)*

nógrafo en el campo también se da la casuística siguiente: a veces en las poblaciones que haces trabajo encuentras, por casualidad, a personas que disponen de una información valiosa sobre pueblos distintos al suyo, o sobre el suyo pero entrevistados en otras poblaciones por trabajar en estas. Es lo que me ocurrió, por ejemplo, con don José Capilla en Puebla, quien me facilitó una información precisa sobre Esparragosa. Hay ejemplos, asimismo, de matrimonios mixtos en los que cada cónyuge son oriundos de comunidades diferentes, a veces próximas y otras más alejadas. En mi experiencia conté con varios en los que la aportación complementaria de ambos fue inestimable.



*Informantes y el autor (Puebla de Alcocer)*

Por razones variadas pocos fueron los logros cuando se presentaron estas circunstancias. En Puebla, por ejemplo, intenté entrevistar en varias ocasiones a una persona conocida y respetada en el ambiente local. Me fue imposible; siempre me decían que se encontraba enfermo. En Esparragosa de Lares traté de hablar con don José María Guerrero Blázquez. Las veces que estuve en el pueblo se encontraba de viaje. Ahora bien, en el quehacer diario del et-

En otro orden de cosas, soy consciente de que las nuevas sensibilidades sociales aconsejan tener cierta *prudencia con el uso de los nombres de los informantes y particularmente con sus imágenes*. En un trabajo como el presente, con fines académicos y propósito científico, entiendo que la reproducción editorial de unos y otras depende de cuatro circunstancias esenciales: la participación voluntaria de los informantes, el permiso-consentimiento manifiesto de los interesados y/o la no objeción expresa por su parte; así como respetar su dignidad. Cuestión que al fin tiene que ver, indudablemente, con el código deontológico y las maneras éticas de hacer las cosas; pero también con el trato y el tipo de relación que se establece con los informantes. Los temas abordados, evidentemente, no tienen el mismo tipo de implicaciones o repercusiones. Porque aunque algunos pensarán que todos son iguales ante la ley, no albergo dudas sobre el significado y las implicaciones desiguales que pueden generar unos u otros; lo que depende, igualmente, del tratamiento que se les de. Lógicamente hay ciertos te-

mas delicados y otros que pudiéramos considerar más asépticos o menos comprometidos. Por ejemplo, desde mi punto de vista y en el contexto que refiero, no parece tener el mismo alcance o consecuencias una investigación y sus resultados sobre ideología política o religiosa, acerca de las relaciones intrafamiliares, o respecto a la vida sexual, porque entre otras condiciones tales cuestiones atañen a la esfera de lo privado; que llevarla a cabo sobre el territorio, el sistema ecológico, las artesanías, las fiestas o la tradición oral. Lo que sí creo no sólo conveniente, sino también necesario, es valorar en cada situación el omitir o no los nombres de los informantes en función de lo antedicho y de cualquier circunstancia adicional que sugiera prudencia. La primera razón a tener en cuenta, consecuentemente, dependerá si existe consentimiento explícito y ningún obstáculo por parte de los interesados. En mi caso, por las razones argumentadas, he optado por transcribirlos, dado que ninguno de ellos manifestó su oposición a ser incluido en el trabajo, y algunos incluso me manifestaron su interés por “salir” en el “libro”. No obstante, como horizonte orientador de conducta estimo conveniente, aparte por las cuestiones legales, que *la actitud del antropólogo deba guiarse por la honestidad, la sensatez y el sentido común* en todos los ámbitos del trabajo de campo y particularmente en su relación con los informantes. En este sentido es necesario hablar sobre estos temas con ellos y preguntarles directamente

sobre su parecer. Y proceder en función de lo que deseen y en sintonía con lo que corresponda.

En la literatura etnográfica existe un número similar de estudios en los que se consignan los nombres de los informantes y en los que se ocultan, distorsionan o aparecen bajo pseudónimos o nombres ficticios. En los últimos tiempos en ciertos textos, con pretensión etnográfica realizados con alguna prisa y poco cuidado, llama la atención la omisión de los datos relativos a los informantes; y no me refiero sólo a sus patronímicos. Se echa en falta, inclusive, la comunicación y el trabajo dialógico del etnógrafo con ellos. Hay casos concretos en que tal circunstancia parece que también tiene que ver con la “inexistencia” o simulación de un trabajo de campo real. En efecto, actualmente existe la modalidad de *etnografías focalizadas*, de *trabajos parciales* o de *urgencia*, que algunos realizan cuando disponen de poco tiempo y pretenden obtener cierta información de calidad sobre cuestiones puntuales. En su peor versión hay quienes han etiquetado estos “trabajos” como *et-*



Aurora (Fotografía: J. Marcos)

*nografías de fin de semana*. En la misma orientación pueden aducirse diversos reparos, en circunstancias y casos asimismo controvertibles, a la ilusoria quimera que algunos presentan en entornos de internet bajo el neologismo *netnografías* como si fueran “verdaderas etnografías”; o lo que es peor, elaboraciones reemplazables por ellas mediante la figurada adaptación del método a espacios virtuales, la realización de cuestionarios y entrevistas on line, etc. Y aunque, naturalmente, existe un gradiente de valor entre los trabajos de *etnografía virtual*, porque no son todos iguales y los hay de calidad, frecuentemente es inequivalente el denominado network (trabajo en la red), como pretendido trabajo de campo, y el que realizan los etnógrafos provistos de los recursos metodológicos correspondientes y a través de los informantes sobre el terreno. Considero que la netnografía, la etnografía en la red, se encuentra todavía en fase de formulación teórica y metodológica. Conozco algunos textos, incluso con rótulo de grado académico, que analizados detenidamente desde la ciencia social que es la antropología son, básicamente, un conjunto de especulaciones y hasta una “tomadura de pelo”. Con algunas netnografías lo que se pretende es ocultar la ausencia de etnografía. Y no es que esté en contra de los trabajos en internet como nuevo ámbito de investigación social, para el estudio de las “comunidades virtuales”, la observación de las prácticas sociales o las modalidades que adoptan las nuevas formas de interacción y sociabilidad en el ciberespacio; si bien este medio, en contexto todavía no muy habitual del análisis antropológico, tiene debilidades y por ello puntos de crítica como escenario no convencional o “clásico” de trabajo de campo etnográfico. Entre otros el conocimiento de la identidad personal y social de los potenciales entrevistados, informantes, intermediarios... ¿Cómo se capta la información no verbal: los gestos, la proxémica...?. En este caso, como en cualquier otro, el tema de fondo es que los estudios se hagan de manera profesional, es decir con las herramientas epistemológicas de la disciplina; y no como etnografía solventada mediante procedimientos que a veces dejan mucho que desear en relación con los procesos teórico-metodológicos, los mecanismos de construcción del conocimiento y los resultados aportados. Porque el trabajo de campo etnográfico necesita cierta permanencia sobre el terreno y tiempo para seleccionar adecuadamente a los informantes y lograr con ellos un trato amigable, o una entente educada al menos. Y esto no es algo que se logre mediante una gestión y relación de “urgencia”, o de modo “virtual”, porque es una conquista, la de la voluntad y disposición favorable de los informantes. Lo que necesita dedicación y “buen-hacer”. Porque los informantes, de carne y hueso, con sentimientos, emociones y comportamientos observables, son uno de los pilares básicos y fuente primordial de la etnografía. Precisamente creo, también, que algunos “autores” emplean la argucia de ocultar la identidad de los informantes, no tanto por una cuestión deontológica o de privacidad, sino, primero porque no los han tenido, y en segundo lugar con el propósito de disimular las carencias de la praxis sobre el terreno. En algunas obras del tipo que comento da la impresión que la orfandad de informantes hay que relacionarla, además, con la pretensión encubierta de hurtar a la investigación y al público que se destina las fuentes directas de las que se supone “bebe”. Determinadas publicaciones presentadas como estudios etnográficos, por otra parte, tienen que ver más con la consulta bibliográfica y la reflexión de “despacho” que con la experiencia empírica, convivencial y “amical” que exige y caracteriza el trabajo con los informantes. Y aunque el Trabajo de Campo Etnográfico, lógicamente, no consiste sólo en la actividad que se efectúa con informantes, éstos son un pilar básico en su diseño y puesta en escena. La entrevista etnográfica, incluso como medio de observación de lo “no observable”, es una técnica de investigación que puede y debe convertirse en una operativa estrategia relacional; y los informantes, su materia prima, una fuente de información ineludible.



*Grupo de auroros (Garbayuela) (Fotografía: J. Marcos)*

Mi aportación, de alguna manera presentada *en forma dialógica en interacción interpersonal*, la he diseñado mediante la lógica de la intersubjetividad entre *lo que dicen los informantes y lo que observa y considera el etnógrafo*. Para dar frescura al texto y “ceder la voz” a los primeros priorizo, mediante la reproducción literal de testimonios, en entrecomillados y en cursivas, pasajes y relatos significativos de las entrevistas. De tal manera *pongo el acento en la percepción y el punto de vista de los actores locales*, transcribiendo los argumentos más reveladores de los informantes clave. Naturalmente sus respuestas tienen mucho que ver, como no puede ser de otra forma, con las preguntas que les formulé. Ahora bien, soy consciente de que las manifestaciones de las personas entrevistadas están en cierto grado sesgadas; es decir, *las respuestas a veces revelan la realidad, no tanto como realmente es, cuanto como es percibida y expresada por los entrevistados*. Soy de la opinión, sin embargo, que

siempre es mejor conocer la realidad de forma limitada que no conocerla de ninguna manera. Por ello, he tratado de equilibrar el sesgo que significa depender de las manifestaciones de mis informantes con mis propias observaciones y cuando ha sido posible con el cotejo de otras fuentes. En la experiencia con los informantes hay que tener presente, porque es otro factor a considerar en la ecuación del trabajo de campo, *la carga emocional y la caracteriología tanto de los entrevistados como del entrevistador*, puesto que, sin dudas, la personalidad afecta a las relaciones y a la información que se intercambia. La empatía, gestionada apropiadamente, es un recurso útil que en ocasiones permite generar escenarios de interacción y fortalecer vínculos con los entrevistados. En general las personas suelen cooperar.

Los informantes han significado mi principal, no única, ligazón con las sociedades locales. Como etnógrafo de campo, cuando me fue posible, traté de establecer, mediante experiencias personales, una relación afable, educada y amistosa con mis interlocutores. De manera

que procuré afianzar las relaciones sociales y crear vínculos personales con las gentes objeto-sujeto de estudio. Con el tiempo pienso que conseguí un clima de cordialidad y mutua confianza. Al final del trabajo incluso tengo la impresión de haber logrado con algunos de mis informantes un cierto grado de amistad. Porque la relación personal (rapport), que en ocasiones comenzó informalmente en la calle, los parques, los bares, en los hogares de los pensionistas, etc., con el tiempo en ciertos casos se transformó en estrecho vínculo de reciprocidad e intercomunicación.

En la muestra por localidades incluí los dos núcleos de población, Herrera del Duque y Talarrubias, que articulan la zona y tienen mayor relevancia por el peso demográfico, el movimiento comercial, el ser centros de servicios e infraestructuras administrativas, etc. Asimismo he considerado dos poblaciones que históricamente han sido importantes en la zona: Puebla de Alcocer y Siruella. Y otras que justamente

por sus peculiaridades, pequeñas demográficamente y algo aisladas, tales como Villarta, Bohonal, Tamurejo, etc., también forman parte de una misma realidad diversa. Además he obtenido información, aparte otros municipios, de los tres anejos o aldeas: Pelоче (Herrera del Duque), Bohonal (Helechosa de los Montes) y Galizuela (Esparragosa de Lares).



*Informantes de Esparragosa de Lares (Fotografía: J. Marcos)*



## **III.-ETNOGRAFÍA**



## **1.-Territorios e Imágenes sociales. El topónimo “Siberia” y el gentilicio “siberiano”<sup>35</sup>**

Existe en España una extensa literatura, de dispar calidad y valor, sobre grupos étnicos, minorías marginadas o acerca de los también llamados “pueblos malditos” y grupos sociales en la alteridad que representa la “terra ignota”. Especialmente conocidos son los casos de los “Pasiegos” de Cantabria, los “Maragatos” de León, los “Vaqueiros” de Asturias, los “Agotes” del valle de Baztán en Navarra. En este mismo sentido hay comarcas y territorios que durante mucho tiempo tuvieron una imagen de aislamiento, atraso y ruralía, tales como la Alpujarra (Granada y Almería), las Batuecas (Salamanca), La Cabrera (León), Los Oscos (Asturias) o Las Hurdes y La Siberia en Extremadura. Y aunque en general las estructuras sociales y económicas han cambiado en las últimas décadas, el tópico, la estereotipia y ciertos prejuicios siguen funcionando mentalmente por encima de la realidad. De tal manera que el cliché de territorios atrasados, aunque la realidad se transforme, continua transmitiéndose en determinados casos. Junto a esta imagen, sin embargo, se está construyendo otra que en parte tiene que ver con la nada novedosa reivindicación de lo arcaico, aislado y rural en el contexto de valoración turística de la naturaleza y una supuesta cultura tradicional. Como ha ocurrido con otros territorios, sobre las Hurdes por ejemplo tras la leyenda negra, en los tiempos actuales se construye la leyenda rosa o blanca. En el transcurrir del tiempo el péndulo bascula de lo negativo a lo positivo; o mejor: lo negativo en momentos dados se carga de idealizadas connotaciones y política y socialmente se convierte en positivo. De nuevo la reivindicación del modelo supuestamente “más humano”, lo “auténtico”, la “arcadia” rural y campesina, de vida simple y sencilla. Frente a la acelerada y deshumanizada vida de las urbes, desde ellas y la modernidad se valora lo que se asume como algo cuasi “exótico” y a punto de desaparecer: el mundo supuestamente idílico en el que habita una población en estrecha comunión con la naturaleza. Es decir, la idealización del medio rural, “apartado” de la “civilización”. Percepción construida en estrecha correspondencia con las ideas y las imágenes del mito del “buen salvaje”; lo que para algunos significa la sociedad tradicional: una realidad entre la ensoñación y la ilusión.

Ambas imágenes sociales, la negativa y la positiva, generalmente se reifican desde la otredad, mediante la mirada del fuereño y a partir de aprehensiones ajenas a los sentires de los naturales y a las realidades que se tratan de definir o caracterizar. Como se sabe, tal axioma parte de un error epistemológico, el de considerar por separado la sociedad global y la local. Ahora bien por diversas razones, aunque con matices, podría incluirse el territorio y espacio social conocido como “Siberia extremeña” en la nómina de “comarcas míticas”. Tradicionalmente este espacio social y natural se ha caracterizado por un secular aislamiento, escasa población, falta

---

35.-A esta cuestión y a ámbitos temáticos colindantes entre julio y diciembre de 1994 dediqué cinco cintas magnetofónicas de una hora de grabación en las que recogí las entrevistas que hice a diez informantes cualificados y los correspondientes textos orales.

de comunicaciones, ausencia de desarrollo socioeconómico y significativas tasas de emigración. Lo que por sí son factores suficientes, desde un punto de vista social, demográfico y económico para considerar la Siberia extremeña como un ámbito socioterritorial marginado. Lógicamente como otros territorios, desde hace varias décadas, La Siberia se encuentra en proceso de cambio y transformación.

Probablemente si aceptamos la hipótesis de que el topónimo no se acuñó hasta finales del XIX o principios del siglo XX, parece lógico defender la tesis de que cierto uso común del término no debió cuajar hasta aproximadamente 1910-1920. Con anterioridad este espacio en conjunto no se designaba bajo un nombre específico, tal vez debido a ser un territorio apartado, aislado, con muy poca densidad de población y aparentemente sin apenas recursos productivos. Cabe suponer que a partir de determinadas circunstancias históricas, del impulso del Estado y de la preocupación de las instituciones subestatales, así como del desarrollo de las comunicaciones y los medios de transporte, se empezara a nombrar a la zona bajo un topónimo. Es sabido que, previamente al control, intervención y fiscalización de los territorios, del espacio, es fundamental para ello bautizarlo, darle nombre, clasificarlo y definirlo. En términos cartográficos y según las fuentes contrastadas, al menos hasta los años cuarenta del siglo XX el término Siberia no aparece en los mapas.

En el contexto de la actual Comunidad Autónoma de Extremadura, en contraste con la identidad que definen o individualizan comarcas como las Hurdes, la Sierra de Gata, la Vera, e incluso La Serena o Tierra de Barros, cuyos habitantes en elevado porcentaje tienen conciencia de pertenecer a un espacio de integración sociocultural superior a sus respectivas comunidades locales, los habitantes de la Siberia extremeña, aunque en cierto porcentaje tienen alguna conciencia de pertenecer a un territorio compartido más allá de sus microcosmos locales, la mayoría de la población del área no es consciente de esto. Lo que es debido, acaso, a la invención relativamente reciente del topónimo que trata de aglutinarlos en función de unos rasgos medioambientales y socioculturales supuestamente compartidos. Otro factor en esta orientación de falta de conciencia supralocal deriva del hecho de que al interior del territorio-comarca existe una evidente fragmentación fundamentalmente en relación con la geografía y la identidad del medio ecológico-natural: los montes, el llano, los pantanos. Lo que por otra parte ha derivado en modos de producción diferentes. A lo que habría que añadir el fuerte localismo e identidad local, revestida habitualmente de sociocentrismo, claramente expresado tanto en la rivalidad entre las distintas comunidades de la zona como en la estereotipia e imágenes sociales con que se perciben unas y otras. No obstante, y a pesar de las diferencias y de los fuertes particularismos, La Siberia también es un espacio territorial y humano que comparte determinados rasgos y características socioculturales.

El topónimo con el que es conocida la “comarca” y sus posibles orígenes ha generado una abundante bibliografía entre lo fabuloso, lo popular y lo científico. Es posible que todavía no esté aclarado la génesis del término Siberia, ni qué factor o factores motivaron su acuñación. No faltan, sin embargo, intentos más o menos verosímiles de explicarlo. En todo caso son múltiples y variados los argumentos, sin faltar los pintorescos, que tratan de revelar las razones del término. En este sentido se vienen barajando diversas explicaciones, unas especulativas y sin base probatoria y otras de mayor crédito o más ajustadas a lo que puede ser la realidad, presentadas éstas últimas por localistas, estudiosos e investigadores. Un hecho contrastable es que el epíteto Siberia (extremeña) hasta el siglo XVIII no existe en la cartografía. He manejado el Diccionario Geográfico de Tomás López, el Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura y mapas de lo que era Extremadura en el XVII y el XVIII y según mi cotejo nunca aparece el

término en este tipo de documentación. Es más, no he encontrado documentación cartográfica en la que se refleje el topónimo Siberia (extremeña) hasta mediados del siglo XX. Por ejemplo, en el *Atlas de España de Bachiller, provincia de Badajoz*, de 1849, no consta llamar a este territorio Siberia. Ni en el *Atlas Geográfico Descriptivo de la Península Ibérica. Provincia de Badajoz*, de Emilio Valverde y Álvarez, que debió confeccionar en torno a 1882, donde sí se contempla la comarca de La Serena. Tampoco se consigna en el *Mapa de Extremadura de la Guía de Extremadura* de 1889, de Emilio Valverde y Álvarez, pero sí constan las comarcas de las Hurdes o La Serena. Y en el *Mapa de la provincia de Badajoz* de 1901, del ingeniero Benito Chías se nombran las comarcas de Tierra de Barros y la Serena, pero no existe referencia alguna a La Siberia. Y tres cuartos de lo mismo sucede con el *Mapa de la provincia de Badajoz del Atlas Geográfico de España* de 1910, también elaborado por Benito Chías y Carbó. En los dos mapas últimos si aparecen, en cambio, los partidos judiciales de Herrera del Duque y Puebla de Alcocer, los que se conforman en fechas inmediatas posteriores a la división provincial de España de 1833.

A pesar de que el topónimo Siberia no tiene una larga tradición histórica para designar a un territorio localizado en la parte nororiental de la provincia de Badajoz, quizás no mucho más de un siglo de existencia, actualmente es un vocablo aceptado por parte de la administración e interiorizado por una parte importante de quienes son naturales y/o vecinos de los pueblos de la zona. En palabras de un informante: *“Aquí la palabra Siberia no tiene connotación, y si la tiene para nosotros es una connotación positiva; porque es un sitio precioso, un paisaje tranquilo...Para mí y para la gente que yo conozco por aquí la connotación es positiva...”* (JRP). Y otro testimonio subraya: *“Siberia, el topónimo Siberia, pues no nos parece despectivo, ni lo considero con ninguna relación con La Siberia rusa. Si se llama Siberia tal vez es porque está abandonada como aquello; pero Siberia se le ha dicho desde siempre; al menos yo lo he conocido siempre como Siberia...”* (JGRM). Y en el mismo sentido se manifiesta un informante de Casas de Don Pedro: *“Pienso que la gran mayoría de las gentes de fuera tienen una imagen negativa de La Siberia. La mayoría dan al nombre de La Siberia un tono peyorativo, que no debía de ser. Esto la gente de fuera de la comarca; porque la gente de aquí está de acuerdo con el nombre, lo aceptan perfectamente...”* (JGRC-C4)

Y aunque a finales de la década de los años veinte del siglo pasado hubo algún intento para cambiar el nombre, el topónimo ya estaba acuñado y siguió su devenir histórico hasta el presente. Un informante clave, Juan Rodríguez Pastor, estudioso de las hablas locales y la cultura de esta zona afirma: *“...Ha sido este año (1994) cuando me he encontrado con el Noticiero Extremeño; y he encontrado muchas cosas de La Siberia; además hubo un movimiento en los años veinte a favor de La Siberia: cartas en los periódicos, planes para ayudar a La Siberia, etc. Algunas gentes se reunieron para hacer el tren de Villanueva a Guadalupe, cuya vía está hecha pero no pasa el tren; pasaba por Cañamero...Y también arreglaron algunas carreteras, porque las gentes contaban en la cartas en los periódicos que era imposible pasar. En el año 1929 intentaron quitar el nombre. El Gobernador Civil de la provincia de Badajoz ordenó que no se dijera este nombre, pero no propuso uno alternativo. Llegó incluso a venir aquí para mostrar a la opinión pública que esto no era un destierro. E incluso la propia Diputación hizo algo para la Exposición Iberoamericana...”*.

El problema hoy día no parece ser tanto el nombre y sus verosímiles orígenes como precisar la demarcación territorial y las poblaciones que la integran. Y esto ha dependido y todavía depende de las coyunturas sociohistóricas y de los cambiantes criterios de la administración. Desde tal punto de vista existen manifiestas divergencias entre las distintas administraciones y las instituciones políticas de diferentes niveles de integración sociocultural. Es más, los cri-

terios de demarcación geográfica, ecológica, política, jurídica, agrícola, sociológica, sanitaria, educacional, incluso antropológica, etc., varían e incluyen/excluyen a determinadas comunidades en función de sus propios criterios y objetivos de estudio. Las mismas instituciones autonómicas (Junta de Extremadura), provinciales (Diputación Provincial), o subprovinciales: los Centros de Desarrollo Rural, los Proyectos Europeos de Desarrollo, como los Leader, las Mancomunidades, etc., establecen criterios diferentes a la hora de definir quienes forman parte de La Siberia y quienes no. Y lo mismo ocurre con algunas publicaciones y de manera significativa con la literatura que podríamos comprender bajo la denominación de Guías Turísticas en las que habitualmente se incluyen como de La Siberia poblaciones tales como Navalvillar de Pela y Acedera de las Vegas Altas del Guadiana; o Peñalsordo, Orellana de la Sierra, Orellanita, Orellana la Vieja, Zarza Capilla y Capilla, todas ellas de La Serena, etc. Tal circunstancia puede explicarse en parte porque no existe una línea nítida o factor topográfico de separación entre las comarcas, especialmente entre La Siberia próxima a las Vegas del Guadiana. Pero sobre todo porque, en primer lugar, no existe una ley de comarcas en Extremadura; y en segundo lugar, porque estas últimas localidades se localizan en *zonas de transición o frontera* entre lo que pudiéramos calificar como “espacios naturales” y/o bajo la circunscripción de partidos judiciales diferentes. Es decir, están en los límites, a caballo entre una y otra, donde la permeabilidad social y cultural entre ellas es de mayor intensidad. Todo ello nos lleva a preguntarnos: ¿Qué entendemos por Siberia extremeña? ¿Qué comunidades comprende? ¿La Siberia extremeña es una realidad natural, sociológica, cultural...? A lo largo de la investigación trataré de ir respondiendo a tales cuestiones.

Respecto al nombre y en función de mi experiencia derivada del trabajo de campo etnográfico que llevé a cabo durante un año en la zona, las entrevistas en profundidad que realicé a sesenta y cuatro informantes seleccionados en función de las categorías biosociales, las lecturas de la bibliografía “especializada” y la consulta de documentación y cartografía pertinente, soy de la opinión que en general el topónimo Siberia lo tienen interiorizado y lo aceptan sin mayores problemas. En este sentido se expresa un entrevistado: “*Vamos, yo no considero despectivo el nombre de Siberia, porque lo tenemos muy asumido...*” (SRC). Y otro testimonio indica: “*Aunque venir aquí era duro, por las dificultades de vida que existían; no había carreteras, no había caminos, no existía transporte ninguno, nada más que la mula...Nosotros nos sentimos orgullosos de este nombre; y aunque este nombre cuando nos lo pusieron desde fuera y hasta hace poco sentaba muy mal, en la actualidad lo hemos asumido...*” (PVF).

No ocurre lo mismo, en cambio, con otros nombres alternativos propuestos en los últimos cuarenta años. Epítetos como Los Montes, Siberia-Los Montes, Lagos del Guadiana, Mancomunidad Lagos del Guadiana, Montes del Guadiana, Montes y Pantanos del Guadiana, Montes de Toledo; o mucho menos: Siberia Este (Herrera del Duque), Siberia Oeste (Talarrubias). No sólo no han calado entre la población de la zona, sino que casi todos los anteriores les suenan extraños y por ello han sido rechazados. Algunos testimonios al respecto: “*A finales de los años sesenta y principios de los setenta se hizo una mancomunidad de todos estos pueblos para favorecer el turismo y se intentó cambiar el nombre por el de <<Lagos del Guadiana>>, que es un nombre apropiado para los pantanos, pero no para toda La Siberia...*” (JRP). Y en este mismo sentido otro informante declara: “*...Prefiero el nombre de Siberia a otros que se le está dando por ahí, que si los Montes; la comarca de los Montes, del Guadiana; los Montes del Guadiana o algo de esto. Se han querido acuñar otros nombres para la comarca en sustitución del de La Siberia. Por ejemplo, <<Montes del Guadiana>>, porque date cuenta que nosotros estamos aquí junto a los Montes de Toledo y hay quienes han pretendido tal denominación. En cuanto a <<Lagos del Guadiana>>,*

*fue un intento que vino porque estamos rodeados de pantanos. Como sabes, tenemos el pantano García Sola, Cijara, el del Zújar, el de La Serena y otro, el de Orellana. Por eso le han querido llamar <<Lagos del Guadiana>>. Puedo decirte que por el año 1971, aproximadamente, yo estaba de alcalde y se creó una mancomunidad turística de los Lagos del Guadiana pensando en aprovechar las condiciones que podían haber generado estos pantanos...Lo de Montes del Guadiana, que es un eufemismo, lo conocí en FEVAL, en Don Benito aproximadamente en 1990. El ponente que defendía tal denominación era un geógrafo profesor de la Universidad de Extremadura. A mí me chocó enormemente, porque la verdad, si en otros tiempos nos ha dolido tanto el nombre Siberia, ahora estamos encariñados con él, porque creemos que cuando desaparezca el nombre será cuando haya desaparecido las motivaciones que lo originaron..." (PVF-FCA).*

En tiempos más recientes han aparecido otros nombres que dejan ver también la fragmentación y rivalidades en el interior de la comarca: *"En la Expo se hicieron folletos con el nombre de La Siberia; pero también alguno con el nombre de Siberia-Los Montes. Nombre para la comarca que están acuñando desde hace unos años algunas gentes de Talarrubias Ellos se decidieron por el de Montes. A mí me parece un poco raro, porque precisamente en Talarrubias no hay montes; los montes empiezan desde el pantano hacia aquí (Valdecaballeros)...Y además es que hay una comarca de los Montes que serían los Montes de Toledo, parte de Ciudad Real y desde el pantano de García Sola, la comarca natural de los Montes de Toledo...Como el tema de los Montes no cuajó, hay gente que intenta unir comarca Siberia-Los Montes. Yo creo que no es un nombre apropiado. Para mí el nombre Siberia está acuñado de tal forma que intentar quitarlo es absurdo, porque para nosotros no es negativo" (JRP).* Otro informante observa respecto al topónimo Los Montes: *"Es que la comarca de los Montes no comprendía hasta aquí (Herrera del Duque); porque yo, por lo que tengo entendido y he leído la comarca de los Montes comenzaba en Castilblanco, que se apellidaba de los Montes, luego Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes y eso...Y esto pertenecía a la Diócesis de Toledo; pero en la parte de Talarrubias qué montes hay?..." (FA).*

En fechas más próximas a la actualidad incluso algunas publicaciones editadas por el Diario HOY, como *Extremadura. De Norte a sur. Pueblos y paisajes para andar y ver* (1994) denominan a la comarca Siberia-Los Montes. Las hay también que financiadas por la Junta de Extremadura mencionan la comarca con el nombre de *Montes y Pantanos del Guadiana: Extremadura. En todos los sentidos* (1998).

Popularmente, pero también desde la erudición local y los estudios realizados por geógrafos, historiadores, filólogos, etc., que se han acercado al tema, se barajan varias hipótesis sobre el posible origen del topónimo "Siberia" aplicado a la zona noreste de la provincia de Badajoz. Lo que parece claro es que cuando desde fuera de la propia realidad se origina el topónimo para designar este territorio nace cargado de una consideración negativa o peyorativa. Lo que con el transcurrir del tiempo se ha transformado, sin embargo, en una connotación positiva o neutra al menos para quienes son de allí y la viven experiencialmente a diario. Porque lo tienen asumido e interiorizado. En síntesis son cuatro las versiones que se manejan y tratan de explicar el origen; si bien alguna de ellas, por similitud de pensamiento, podría subsumirse dentro de otras y quedar así reducido el número de variantes.

**A.-**El nombre lo "impone" un Duque de Osuna, propietario de abundantes tierras en Herrera del Duque, quien estuvo de cónsul o embajador de España en Rusia a finales del XIX. La razón principal que se esgrime es la similitud del territorio con La Siberia rusa desde el punto de vista de grandes extensiones de terrenos, poblaciones aisladas, territorio mal comunicado

y de difícil acceso, de bajísima densidad de población, un verdadero desierto humano, falta de recursos económicos, etc. Enlazado con ello el imaginario colectivo ha querido ver una supuesta similitud ecológica, paisajística y climatológica entre regiones naturales, la Siberia rusa y el territorio extremeño. Según me cuenta un informante cualificado (PVF), cuando estudió magisterio en Ciudad Real un profesor les explicaba que lo de Siberia venía del frío y calor extremo que hacía en invierno y en verano. Idea con la que el estudiante de magisterio, profesor luego durante décadas en La Siberia, discrepaba y estaba en absoluto desacuerdo.

En otra línea de supuesta concordancia con lo que es la Siberia rusa, aunque no son muchos, también hay quienes piensan que el nombre Siberia proviene asimismo del hecho de existir muchos latifundios y de ser, en general, una tierra improductiva, como el territorio que ocupa la Siberia rusa. Es lo que argumenta un informante: *“Hay mucha extensión de terreno, muchos latifundios y tierras improductivas. El terreno aquí ha sido siempre muy barato, por lo improductivo que es. De ahí viene también el nombre de Siberia”* (FA).

**B.-**El topónimo Siberia hay quienes también quieren derivarlo del hecho de ser unas tierras por donde ni pasaba ni pasa el tren; como ocurrió en la Siberia rusa hasta principios del XX cuando en 1904 se inaugura la ruta principal del transiberiano. Como referente subyace la idea de un territorio atrasado, abandonado, dejado de la mano de Dios. Un informante dice: *“Somos una comarca singular...Aquí no había tren; La Siberia es donde no pasa el tren. Esa es una de las definiciones de La Siberia...”* (SRC). Otro hecho significativo y contrastado respecto al aislamiento de la zona es que casi no es visitada, salvo alguna excepción, por los viajeros durante el XVIII y XIX.

**C.-**Como históricamente hay constancia de algunos casos de personajes, políticos españoles, “gente revoltosa”, etc., desterrados aquí, la memoria colectiva y el imaginario popular ha construido miméticamente un símil que pone en relación el hecho de las deportaciones de líderes rusos a La Siberia durante varios períodos históricos entre finales del XIX y las primeras décadas del XX y este territorio, la “Siberia extremeña”, como lugar de destierro y exilio interior. El ejemplo que suelen poner los informantes, aunque con manifiesto error en las fechas que manejan, es el del doctor Pedro Vallina, republicano primero y anarquista después, quien en la segunda década del siglo XX estuvo en el exilio interior de la “Siberia extremeña”. Existe la idea de que en tiempos pasados quien iba a estas tierras no lo era por propia voluntad, sino como deportado o desterrado. Impresión que me transmite un informante: *“Las noticias que yo tengo es que esto se llamó Siberia por alguien que vino aquí desterrado en el siglo pasado (S-XIX), o a principios de siglo (XX). Vino desterrado de Madrid; y entonces se le puso por eso...Es lo que yo tengo entendido; pero Florencio a lo mejor sabe algo más...No, yo tengo esa misma idea. Concretamente me suena el Dr. Vallina que lo mandaron aquí desterrado por excesivamente liberal o algo así...Esto debió ocurrir hacia 1880, o quizás en fechas posteriores; porque yo conozco a nietos de este señor que han ejercido como maestros conmigo en Siruela. Entonces esta es una de las versiones...”* (PVC y FCA). Y otro entrevistado considera: *“Esto hasta hace poco era un territorio abandonado, donde la gente llevaba una vida dura y tal vez por eso se ha comparado con la Siberia rusa, de donde se supone que viene el nombre. Es posible que el topónimo tenga que ver con la Siberia rusa como sitio prácticamente de destierros ¿no? En la Siberia rusa es donde normalmente deportaban a la gente; y aquí irse a La Siberia prácticamente era como irse al destierro...Parece que en el siglo XIX a un conocido poeta, a un militar, etc., los desterraron aquí...”* (JRO y FAGO).

Otra posible razón del topónimo en el mismo contexto temporal es el hecho de que a finales de la segunda década del siglo XX la prensa internacional, nacional y regional se hace eco y

lleva a sus primeras páginas la revolución bolchevique, sus consecuencias y las deportaciones de líderes carismáticos a la Siberia rusa. Una zona atrasada, aislada, alejada de los centros de poder de influencia, deshabitada, etc. En fin, un territorio excéntrico, tal como se percibía la parte de Extremadura bautizada con el mismo nombre.

D.-Quizás la versión más verosímil es la que relaciona el nombre de la comarca con los viajeros y comerciantes. Para algunos, los menos pero quizás los más acertados, el nombre se lo pusieron los viajeros, arrieros, trajinantes; muchos de los cuales llegaban allí a lomos de caballerías. Hay quienes de una manera bastante lógica, pero también basados en algunos documentos hemerográficos, lo explican argumentando que estos fueron los primeros que “frecuentaron” la zona cuando todavía apenas estaban desarrolladas las vías de comunicación, cuando no había carreteras y casi no existían los caminos. O sea, cuando las infraestructuras viarias a principios de siglo XX eran intransitables. Adicionalmente se argumenta que en la zona no había lugares para alojarse ni para comer. De manera que los que la visitaban tenían que regresar en el día a sus respectivas poblaciones. Estas condiciones de naturaleza social, económicas y culturales pudieron generar en los viajeros, los pocos que comunicaban el interior de la zona con el mundo exterior, la noción-imagen de un territorio desolado y similar en condiciones socioeconómicas, no naturales, a la Siberia rusa. Viajar allí se convirtió, como llegó a describir en 1930 el pintor costumbrista Adelardo Covarsí, en una aventura. Algunos argumentos de los informantes a favor de esta tesis: *“...Mi padre estuvo de maestro allí antes de la guerra; y si le llamaban así era por la misma razón; por razones de falta de comunicaciones, sin dudas...Y aunque lo que voy a decir es discutible, yo creo que el nombre de La Siberia se la pusieron los viajeros. ¿De dónde vienes? De La Siberia; o sea, de donde Cristo dio tres voces. Allí no hay quien entre...Y cuentan y exageran...La carretera toda llena de piedras; llegué al pueblo y no había pensión, no había donde dormir; y de madrugada en invierno había que volverse por ese calvario de carreteras. Los viajeros eran la única relación que teníamos con el mundo exterior...Las comunicaciones, malas y faltas de ellas, han sido el problema. Los pueblos no pueden progresar sin comunicaciones. Los viajeros, quienes iban a vender, han hecho mucha historia en La Siberia; son los que le han dado el nombre; pero los viajeros no se quedaban en estos pueblos, le han tenido terror. Iban a visitar a sus clientes y para atrás. De hecho yo he conocido hasta hace muy poco tiempo las carreteras de piedra suelta...”* (JMOF). El profesor Juan Rodríguez Pastor se expresa en el mismo sentido: *“La tesis que encontré a principios de siglo (XX), que ya llamaban Siberia, y que se la pusieron los trajinantes, los comerciantes que venían por aquí a lomos de caballerías...En algunos artículos se recoge textualmente la idea de que los caminos tenían que arreglarlos los mismos trajinantes. Y se quejan de que las gentes de los pueblos no arreglan los caminos vecinales...Venir aquí era una aventura; si llovía y crecían los ríos no podían pasar, salvo con barcas...”* (JRP).

Es posible que no exista una razón, si no razones que expliquen el origen del vocablo Siberia aplicado a este territorio. Creo que hay que diferenciar entre dos cuestiones y pensar quizás que el nombre de La Siberia proviene de la combinación de los factores señalados en conjunto y no tanto de uno de ellos tomado de manera aislada; porque, aunque en distintos espacios temporales, casi todos ellos inciden a las mismas ideas. Se plantean dos cuestiones: una, la fecha, el posible origen y la acuñación del topónimo; y otra distinta, aunque relacionada estrechamente con ella, la difusión del vocablo. En este caso pienso que los viajeros, trajineros, etc., que frecuentan la zona no debieron ser tanto los autores del topónimo como especialmente sus divulgadores y quienes lo hicieron circular. De manera que soy de la opinión de que tal vez el conocimiento y/o popularización del término, más allá de aquella realidad, se debió a su

actividad y a la difusión con que ellos mismos contribuyeron a producir una imagen que entonces se estaba construyendo socialmente.

Respecto al neologismo “siberiano/s”, denominación que ocasionalmente empiezan a emplear algunos pocos individuos de fuera de la comarca en torno a los años setenta y ochenta del siglo pasado para referirse a los naturales de La Siberia, ocurre lo mismo que con los nombres alternativos y las propuestas de cambio de designación del nombre de la comarca. Es más, el gentilicio “siberiano/s” en general les es desconocido, extraño a aquella realidad social; pero además quienes lo conocen, determinados individuos con cierta formación, lo rechazan frontalmente por cuatro razones: una, por no tener ninguna tradición; dos: porque les parece algo que tratan de imponer algunas personas de fuera de la comarca sin ni siquiera conocer su realidad; tres, porque en el último siglo la demarcación geográfica y la inclusión/exclusión de poblaciones ha ido cambiando en función de los contextos políticos, jurídicos, geográficos, económicos, etc.; y por último, por considerarlo peyorativo e incluso ofensivo. Es decir, el neologismo “siberiano/s” dentro de La Siberia tiene nula aceptación. Por experiencia propia puedo decir que salvo dos informantes, natural de La Siberia uno, pero desde hace años residente fuera de ella; y otro de fuera de ella pero que ha vivido muchos años allí, nadie mencionó tal vocablo en mis largas conversaciones con los informantes locales; y cuando fui yo quien lo sacó percibí un fuerte rechazo. Un testimonio oral en el sentido que expongo: *“No se emplea; además suena mal. Se dice comarca de La Siberia, pero no puedo hablarte de “siberiano”. Nadie en La Siberia se define como “siberiano”. Porque, además, no hay un gentilicio que recoja a toda la gente de esta comarca...”* (JRP). Lo que sí parece haber existido, según algunos testimonios recogidos, es una línea de autobuses que se llamaba “La siberiana” (MAFM). Y otra respuesta igual de contundente respecto a la no aceptación de la voz “siberianos”: *“Existe el grupo que se llama Aire Siberiano, de los Vaquerizos, pero yo lo de siberiano nunca lo he oído; extendido no está y entre nosotros no llamamos a la gente de Talarrubias, Herrera o Pelоче siberianos; ni tampoco a los de otra zona de La Siberia, los de Garlitos, El Risco, etc., todo es La Siberia. No, entre nosotros no nos llamamos siberianos...”* (JRO-FA)

## **2.-La “Comarca”: El Espacio Social y el Medio Natural.**

### **A.-La/s “Comarca/s”. Criterios. La “mirada interior”**

Un problema enrevesado y no resuelto todavía es el de las delimitaciones de las comarcas, pues si en algunos casos están más o menos claro, incluso las poblaciones que las integran, en otros, por diversas razones, es una tarea ardua de definir. A la hora de establecer las comarcas se emplean diversos criterios: ecológico-naturales, históricos, jurídicos-administrativos, económicos, funcionales y por espacios de influencias, agrícolas, socioculturales y otros. Asimismo, múltiples son los criterios que manejan las distintas administraciones en relación con las delimitaciones de las circunscripciones comarcales. Habitualmente no suelen coincidir con nitidez los límites comarcales, al menos en lo que refiere a la realidad de Extremadura, con los que establecen el Ministerio de Justicia, el de Agricultura, etc. Incluso ocurre lo mismo con las demarcaciones comarcales que manejan la Junta de Extremadura y sus diversas Consejerías, así como la Diputación Provincial de Badajoz o las instituciones subprovinciales y supralocales como los GAL (Grupos de Acción local), las Mancomunidades y otras. La misma circunstancia ocurre respecto a la demarcación “comarcal” en función del tipo de profesionales que a ello se dedique. Geógrafos, economistas, sociólogos, ingenieros agrónomos, ecologistas o naturalistas difieren, y a veces sustancialmente, de los criterios que deben tenerse en cuenta en la definición de las comarcas. Y ello es más que evidente, por ejemplo, en el caso de la Siberia extremeña. Generalmente, en cambio, no suelen utilizarse como criterios las manifestaciones culturales, las expresiones y las características etnográficas, los sentimientos de pertenencia o la libre adscripción de quienes viven diariamente la realidad que se pretende definir o etiquetar. Los antropólogos estamos acostumbrados a formular preguntas como ¿Se identifica con alguna circunscripción territorial supralocal? ¿Más allá de su pueblo a qué zona o comarca pertenece o quiere pertenecer? ¿Con qué comarca se identifica? ¿Con quiénes se identifican y con quienes no? ¿Con quienes comparten modos de vida, cultura...? ¿De quienes se consideran más próximos? ¿Por qué? Es decir, el criterio de la autodefinición y adscripción. Y son ellos mismos quienes se incluyen o excluyen de tales o cuales configuraciones naturales y socioculturales. Ahora bien, en el transcurso de los tiempos algunos grupos humanos han cambiado sus pareceres porque las circunstancias sociopolíticas, las infraestructuras (medios de comunicación) y otras circunstancias se han transformado y las realidades no son exactamente lo que fueron. Por ello no debiéramos ser esencialistas y adoptar criterios compartidos para tratar de establecer demarcaciones teniendo en cuenta la consideración de quienes pueblan y vivencian la zona. Lógicamente, también ocurre el caso de existir poblaciones que en unos momentos, por ayudas de la administración y otras circunstancias, se han adscrito, por intereses puntuales, a tales o cuales comarcas. Pienso, como referí en la Introducción, en el caso de las Hurdes, donde en los períodos de leyenda negra nadie quería reconocerse como vecino de la comarca. Es conocida la anécdota de que cuando en otros tiempos iba gente por allí y preguntaba en plenas Hurdes ¿dónde están las Hurdes?, los naturales solían responder que más arriba o más abajo; según dónde se preguntase, en las Hurdes Altas o en la Hurdes Bajas. Lógicamente, lo que no se quería es reconocer la imagen negativa que tenían. Pero esta circunstancia no fue exclusiva de la Hurdes, estuvo bastante extendida por otras zonas. Ahora bien, en tiempo de bonanza económica, de ayudas estatales y otras para el desarrollo, poblaciones tradicionalmente no hurdanas, aunque localizadas próximas a las Hurdes, se adscriben voluntariamente a ellas con el propósito de lograr recursos. Otro ejemplo que ilustra lo que digo es lo que ocurrió en La

Siberia a finales de los setenta y a principios de los ochenta del siglo XX. Oigamos la voz de un informante y lo que piensa sobre tal circunstancia: *“Delimitar es otro problema; porque para La Siberia algunos se enganchan y no son Siberia. Y se enganchan porque les interesa, claro. Hubo unas acciones culturales –me acuerdo- de la Fundación Santa María, y Orellana se enganchó. Pero Orellana no es Siberia. Siempre se ha hablado de los diecisiete pueblos estos de aquí; de Peñalsordo o por ahí para acá; y del Zújar para acá...Baterno, Tamurejo, Risco, toda esta parte, sí. Del Zújar para acá se decía que era La Siberia...”* (SRC-ARC). Y otro afirma: *“La Fundación Santa María hizo estudios sobre La Siberia; creo que en torno a 1981. Y una descripción con el número de pueblos; pero abarca más que los que normalmente incluye la administración...”* (EPR). Y otra opinión, desde Talarrubias, sobre este mismo tema: *“De la parte sur, de Siruela para abajo y para el Zújar se apuntaron también a la Fundación Santa María Peñalsordo, Capilla, Zarza Capilla, Cabeza; pero a éstos me parece que los quitaron. Creo que institucionalmente los quitaron. Yo los veo muy alejados de La Siberia, sobre todo Capilla, Zarza Capilla y Peñalsordo. Y Cabeza del Buey yo creo que ya es otra cosa, aunque económicamente funciona igual que nosotros...”* (EPR).

Como comprobamos en los espacios donde no existe gran tradición comarcal, han tenido una compleja historia y las “zonas de transición” son lábiles, las poblaciones que la integran cambian en el tiempo y según los intereses en cada momento. Los espacios de frontera son liminales; a veces impermeables, entre los Estados-naciones, pero en ocasiones permeables: *“Para mí aparte de la época de la Fundación Santa María, que amplió La Siberia de una manera escandalosa, eran 29 pueblos; incluyendo a Cabeza del Buey, Orellana, Orellanita, Guadalperales, Navalvillar de Pela, Casas de Don Pedro, Vegas Altas y hasta arriba Helechosa, Bohonal y todas esas...Imagino que englobaron a todos estos pueblos por un tema de dinero; porque la Fundación supuso dinero para esta zona. Pero nosotros no consideramos Siberia a Pela, Orellana de la Sierra, Orellana la Vieja, ni Guadalperales ni Vegas Altas, etc. La Fundación Santa María es una fundación de la editorial S.M.; y uno de los proyectos que tuvieron fue el de animación sociocultural para las zonas deprimidas; y por ello vinieron a La Siberia. Y entonces empezaron a añadir pueblos. Incluso, como te he dicho, estaban Pela, Orellana, Orellanita...Quiero recordar que la cosa duró dos o tres años y entraron no sólo enseñantes, también gentes de las asociaciones de los pueblos. Todas se confederaron en “Gasiex” (Grupo de Animación Sociocultural de la Siberia Extremeña)...”* (MAFM-MJMG-EPR).

En todas las partes del mundo, como universal cultural, existen lo que pudiéramos llamar “espacios-zonas de transición”. Existen comunidades humanas, las que están entre límites, que suelen compartir expresiones de una y la otra parte. Sin dejar de ser lo que son también intercambian rasgos y a veces incluso comparten un tipo de medio ambiente, economía y ciertas manifestaciones culturales. La Siberia extremeña limita, por una parte, con la comarca natural de La Serena; y por la otra con las Vegas Altas; pero también parte de La Siberia está en los bordes de Castilla-La Mancha, colindando con Ciudad Real y Toledo. De hecho hay localidades que geográficamente se encuentran a caballo de unas y otras. Y en estos casos, por compartir contexto ecológico-natural, circunstancias históricas, administrativas, culturales, por mayor intensidad e intercambio social entre los de las partes, etc., las comunidades que se encuentran en zonas de “frontera” y sin dejar de ser lo que son, al mismo tiempo suelen incluir en su caracteriología cultural expresiones de espacios sociales colindantes. Por ello, si es importante cuando se trata de delimitar un territorio tener presente el medio geográfico, el contexto ecológico-natural, el paisaje, la propia historia y la variabilidad de dependencias jurisdiccionales en distintos espacios temporales y contextos sociopolíticos, los sistemas económicos y de producción, las formas culturales y de sociabilidad, etc.; igualmente es fundamental contemplar la

forma en que se autodefinen y el espacio al que voluntariamente se adscriben y con el que se identifica la gente de tal o cual zona o demarcación.

Es cierto, por otra parte, que la demarcación del territorio en Comunidades Autónomas sin tradición comarcal es un tema polémico; si bien en el caso de Extremadura el artículo 57 del Estatuto de Autonomía de Extremadura establece la posibilidad de organizar el territorio en comarcas. Lógicamente, en nuestro entorno una ley de comarcas debiera servir para favorecer el desarrollo rural y para mejorar la calidad de vida de las gentes del medio rural. Ahora bien, en general y para el modelo extremeño las comarcas administrativamente hablando no existen. En algún caso, sin embargo, quizás podemos hablar de comarcas naturales y/o culturales: Sierra de Gata, Las Hurdes, el Jerte, las Villuercas, La Serena, Tierra de Barros...; pero, en realidad, las comarcas en Extremadura no tienen competencias administrativas, salvo si en ello comprendemos la organización supramunicipal de las mancomunidades de bienes y servicios. Realidades, por otra parte, cuyos límites no siempre coinciden con el de las denominadas “comarcas”.

En España salvo Cataluña (1987), Aragón (1993, 2006), Cantabria (1999) y alguna otra Comunidad Autónoma, las demás no cuentan con Ley de Comarcas aplicadas o llevadas a término. En varias de ellas, y también en Extremadura, se han formulado diversas propuestas que todavía no han frugado en textos legales y su aplicación en la práctica. La idea compartida que subyace es la de instituir un modelo territorial susceptible de jerarquizar los núcleos de población y sus áreas de influencia. Lo que, por otra parte, si la idea de racionalizar es positiva en principio, también hay que ser consciente que en cierta medida implica reproducir el modelo general de estratificación y subordinación entre los núcleos principales y sus áreas satélites.

Las comarcas tal como las conocemos son el resultado de dos factores fundamentales e interrelacionados: primero, las adaptaciones sociohistóricas y jurídicas; y segundo: las adaptaciones ecológico-naturales y económicas. De la interacción en el tiempo de tales factores, ecológicos y antropogénicos, resultan posteriormente los asentamientos humanos y los modelos de explotación y aprovechamiento socioeconómico de los recursos. El medio físico pone sus condiciones, pero la cultura como herramienta de transformación y adaptación permite una variada elección de modos de aprovechamiento y uso de los recursos medioambientales. De manera que a partir de la interacción del hombre y el medio se generan múltiples usos y diversas respuestas.

En la actualidad para algunos la existencia de las Diputaciones se considera un freno en el ordenamiento del territorio a partir de criterios comarcales<sup>36</sup>. Lo que parece claro es que las comarcas debieran funcionar como entidades jurídico-administrativas y socioculturales a caballo entre las comunidades locales y la provincia. Uno de los problemas que se plantea, susceptible de generar conflictos, es el de la distribución administrativa de las comarcas. El tema de fondo: ¿Qué población se erige cabecera de comarca? ¿En función de qué factores se elige o selecciona: demográficos, económicos, centros de distribución y servicios en la zona, partido judicial, núcleos históricos, centralidad espacial...? Otro factor que puede promover conflictos es la misma delimitación geográfica de la comarca y las poblaciones que la integran. O también el tomar “pars pro toto”, una parte por el todo.

---

36.-Se que desde hace unos años la Diputación de Badajoz desarrolla una política encaminada a tratar de poner cierto orden en el territorio y racionalizar así el espacio de lo que pudieran ser las comarcas de la provincia de Badajoz. El problema a veces deriva de los criterios que se establecen y de la no concordancia con los de otras administraciones o con los de las administraciones de mayor integración sociocultural, las que asimismo también tienen competencias institucionales en el tema.

## B.-El escenario: Geografía, Ecología, Paisaje

Como otros territorios del sur de la Península Ibérica, lo que hoy conocemos como Siberia extremeña, especialmente desde los tiempos de la “Reconquista”, ha tenido una historia compleja y de continuos trasvases de territorios, poblaciones y jurisdicciones. Propiedad del Arzobispado de Toledo, a cuya provincia eclesiástica todavía pertenece parte del territorio, del Estado de Capilla y Condado de Siruela, Condado de Belalcazar, de los caballeros del Temple y Alcántara, al partido de Talavera de la Reina y al de Trujillo, al Duque de Osuna, y algunas poblaciones también pertenecieron, en diferentes momentos históricos, a las Reales Dehesas de Guadalupe. La división provincial de 1833 completó en 1834 la división de los partidos judiciales. La síntesis histórica esbozada por un informante: *“Esta zona la reconquistó y compró Toledo; el arzobispado de Toledo. Por eso desde entonces pertenece a Toledo en lo eclesiástico. Luego la cosa se complica: el Estado de Capilla por la parte de abajo; el Duque de Osuna por Herrera. Valdecaballeros, Castilblanco, etc., pertenecían a Talavera. La orden del Temple está en Capilla, que después pasará a Alcántara, etc. En otro momento Valdecaballeros, Castilblanco, etc., pertenecieron a las Reales Dehesas de Guadalupe, que a su vez pertenecían a El Escorial. Y con la desamortización del XIX grandes propietarios de fuera de la zona compran muchas tierras y la población se queda sin antiguos recursos y el aprovechamiento de algunas dehesas y tierras... A principios de siglo el aislamiento, la falta de población, entre la desamortización y desaparecer el Duque de Osuna..., desaparecieron los aprovechamientos que tenía la gente. Se ha quedado en manos de grandes propietarios que tienen sus pastores, sus cuatro personas en el cortijo y viven como caciques; prácticamente han vivido como a principios de siglo. Luego llegó la guerra, los problemas de la posguerra y los años cincuenta con el pantano del Cijara, cuya obra se comenzó a principios de siglo. Y luego el pantano de Puerto Peña...”* (JRP). En fin, un galimatías histórico y jurisdiccional entre poblaciones, territorios y poder político.

La gente de La Siberia, según de la zona que sean, los Montes o el Llano, describen la geografía, la naturaleza y el paisaje “comarcal” en términos diferentes. Un primer testimonio de un vecino de Siruela: *“La Siberia tiene mucho monte, poco terreno cultivable y poco agua, aunque ahora con los pantanos...Pero poco agua para ellos y muchos huertos familiares de poquísima extensión. Y cabras y ovejas no hay más remedio que tenerlas, porque el terreno es muy malo...”* (JMOF). Sobre el territorio y la geografía, con una percepción desde los Montes, otro informante sostiene: *“Sobre el territorio, pues mira aquí en el ángulo este que hace el Guadiana, que va desde Ciudad Real en dirección oeste...Sabes tú que ya a la altura de Helechosa hace un cambio o un ángulo que baja hasta Villanueva-Don Benito. Bueno, pues justamente donde se forma ése ángulo y que convergen las provincias de Ciudad Real, Cáceres, Toledo y Badajoz ¿eh?. En ese ángulo precisamente es donde se forma la comarca de La Siberia. Nosotros somos, queramos o no, unas estribaciones de los Montes de Toledo; aunque estemos divididos por el río Guadiana...Entonces, la montaña, los pocos espacios que hay y el Guadiana un poco, que es el Guadiana-Zújar, es lo que nos divide de los demás...”* (PVC). Desde y sobre Siruela se enfatiza en la naturaleza, el medio ambiente y los recursos de la zona: *“ En esta zona hay fundamentalmente monte. Prueba de ello es que ahora se está utilizando para la caza mayor. Fundamentalmente monte y ese monte con una vegetación muy característica, tomillo, romero, el quejigo, el brezo, la jara, el madroño, el olivino... El monte es una divinidad; pero no sirve más que para meter cabras. Por eso había tanto cabrero; o para caza mayor. También hay algunas partes bajas, porque aunque el terreno es montañoso no es un monte muy agreste; son montañas viejas, redondeadas. Para mí son las estribaciones de los Montes de Toledo. Y claro los valles de esos montes, las vaguadas, tienen agua; aunque no mucha,*

*pequeños manantiales de agua riquísima. Y donde hay agua, pues allí hay un pequeño huerto familiar, que hasta hace poco se cultivaba con el arado romano; porque allí la maquinaria es poco eficaz. Talarrubias, en cambio, es una zona llana donde priva el cereal...Mi idioma diario era el dental, el timón, lo que es aguzar la reja..." (JMOF).*

La percepción desde Talarrubias varía a partir de una ecología y un paisaje diferente que contrasta con la zona de los Montes: *"Había que distinguir entre la zona norte y la zona sur...La zona de Garlitos, el Risco y Sancti-Spíritus es zona de monte también. Allí se nota la elevación del terreno y una vegetación mucho más rica que el resto. Y aquí en esta zona (Talarrubias) hay más dehesas, más zonas llanas; o sea, en la zona sur. De Siruela para abajo ya hay dehesas, zonas más llanas...Pueblos como Talarrubias, Puebla, Esparragosa; aunque Esparragosa está en una pequeña sierra y Puebla, pero son zonas colindantes, zonas más llanas; y Casas de Don Pedro; y luego Siruela, que aunque el pueblo está en llano, es una zona montañosa, donde también está Garlitos, Baterno y demás. En la zona norte hay una flora más rica...Y cuando vienes de Siruela para acá (Talarrubias), Puebla, Talarrubias y Esparragosa es una zona con menos árboles. Porque para nosotros dehesa significa llanura extensa, una zona más esteparia, aunque con encinas en la zona de Siruela..." (EPR).*

La geografía, el paisaje y la topografía como factores demarcadores del escenario-territorio Siberia y sus asentamientos humanos: *"Geográficamente yo creo que lo que delimita es el paisaje; eso es lo más importante. Cuando vienen destinados los profesores aquí y conocen la zona dicen que la característica principal es el paisaje: las montañas o los montes y sierras, el agua... Ahora bien, el problema es que en la parte de Talarrubias y Casas, el paisaje es más de Serena. Del pantano Puerto Peña hacia acá está clarísimo; eso es lo que delimita; ahora bien, del pantano hacia abajo no sabría decirte, porque ese paisaje no entra ya en esta definición...Aquí hay sierras; hay riscos en Valdecaballeros y Peloche. Los riscos son sierras terminadas en piedras hacia arriba...Valdecaballeros está a media altura, entre la sierra y los ríos que pasaban por aquí: el Guadalupejo y el Guadiana. Peloche está también a media sierra, bueno, en la falda de debajo de la sierra, y como Valdecaballeros al lado de los ríos. Herrera está en la falda del castillo. Y Castilblanco es el más raro en este sentido, porque está en un cerro y no tiene ríos por ningún lado...Villarta está en la falda de una sierra, cerca de un río; y donde están los dos puentes está el pantano. Helechosa en una zona intermedia, bajo la sierra y cerca del río Guadiana. Y los demás también están cerca de ríos. Bueno, Puebla y Herrera cerca de castillos; aunque también había castillos cerca de Helechosa y en Cijara, el castillo del Muro. Y en García Sola había otro...De manera que los asentamientos de las poblaciones están en las faldas de las sierras y cerca de ríos..." (JRP).*

Respecto a algunas otras características físicas, varios informantes comentan: *"La Siberia es un terreno árido y lleno de montes; de tierra muy poco fértil, llena de piedras y con poco regadío. El regadío únicamente en algún barranco y en las vaguadas..." (FA-JRP).* Y para algunos el contraste entre comarcas es evidente; pero al interior de La Siberia existen poblaciones y zonas que se parecen en su paisaje más a otras colindantes: *"El paisaje es distinto, por supuesto; porque de hecho Talarrubias y Puebla, que lo consideran Siberia de verdad, el paisaje ya también es distinto, porque lo otro es Serena. O sea, que se parece más a La Serena. Tú pasas por Cabeza del Buey y aquéllos morros pelaos, secos, aquello es otra cosa..." (SRC).*

### **C.-Demarcación Territorial**

No sólo no coinciden con precisión los criterios de las distintas administraciones, tales como los de la Junta de Extremadura, la Diputación Provincial de Badajoz, el SEREA y la co-

marcalización agraria, el SOF en cuanto a la repoblación forestal y el aprovechamiento maderero, sino que tampoco concuerdan entre los mismos naturales y vecinos de la zona respecto a quienes pertenecen a la “comarca” y quienes no. Hay diversos criterios y la inclusión/exclusión de poblaciones, en síntesis, cambia según tres circunstancias principales, una externa y otras internas: 1.-Los contextos políticos e históricos. 2.-Los intereses sociales y económicos. Y 3.-Según desde la zona y/o población del interior donde se defina y por quienes se defina (los nativos). A veces para demarcar la comarca geográficamente incluso se emplean criterios sobre vegetación y clima: “*Considero La Siberia propiamente desde el pantano de García Sola para arriba, donde cambia la vegetación; de ahí para abajo la gente no sé qué se considera...Y de ahí para arriba es un clima diferente. En verano, por ejemplo, tienes, según entras por el pantano para acá (Valdecaballeros), un par de grados menos de temperatura. La gente cuando viene, yo tengo unos parientes en Castuera, y si es invierno cuando vienen dicen que aquí hace más frío y en verano un par de grados menos...*” (JRP). Otros insisten en el pantano y el Zújar como límites: “*Yo creo que La Siberia es hasta Casas de Don Pedro, incluida Casas de Don Pedro; Talarrubias, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, Villarta, Bohonal...Todos estos, sí. El problema es la delimitación por abajo: dónde empieza y sobre todo dónde acaba...Luego están Garlitos, Peñalsordo, el Risco, Sancti-Spíritus...A Peñalsordo lo meten unos y otros no. Lo que pasa es que, aunque yo creo que no, como tampoco Capilla y Zarza Capilla, sin embargo hay mucha gente que dice que desde el pantano para acá, sí; del pantano para allá no. Claro, es el río Zújar. O sea, del Zújar para arriba sí, del Zújar para abajo no. Pero, ¿y Puebla de Alcocer? Creo que Puebla pertenece a la zona de La Serena...Y Navalvillar también es La Serena; y tampoco son de La Siberia Orellana ni Orellanita. De hecho yo creo que ellos mismos no se consideran. La verdad es que yo tengo poca relación con estas gentes...No obstante, creo que ellos es por donde les da el aire; si se trata de decir que tienen y conservan muchas tradiciones, pues son de La Siberia; pero cuando se dice que La Siberia es atrasada, entonces no son de La Siberia*” (JRO-FA-PGA).

Desde la otra parte, Siruela, etc., hay quien ve la demarcación de la “comarca” de la siguiente manera: “*Yo incluso las Casas de Don Pedro no la considero Siberia; porque no reúne las características de La Siberia. Casas de Don Pedro se escapa; está muy relacionada con la autovía Madrid-Lisboa. Está más cerca y ya ha tomado otro cariz...Y mucho menos Navalvillar de Pela, Gargaligas, etc. Esto afecta a las Vegas del Guadiana. O sea, para mí empieza a partir de Talarrubias. Y Talarrubias está a punto de escaparse de la influencia siberiana. Para mí La Siberia es Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa, Siruela y la zona de allí: Tamurejo, Garbayuela, Risco, Garlitos, Sancti-Spíritus. Y si nos queremos meter, pues la zona de los Montes con Herrera, Fuenlabrada, Villarta, Helechosa, eso tiene otras características...*” (JMOF). Desde Herrera del Duque hay quienes ven el río Zújar como frontera: “*Este rincón del noroeste sería del Zújar para acá; para acá, hacia Herrera; hacia Helechosa de los Montes...Casas ya casi..., aunque sí, Casas, sí; Talarrubias, Puebla, Esparragosa, y de ahí hacia acá (Herrera) todo...Y Valdecaballeros, Castilblanco, Villarta, Bohonal, Fuenlabrada, siruela, Garbayuela, Baterno, Tamurejo...Sí, sí, Siruela, Garbayuela y los dos o tres pequeños esos de alrededor, como Sancti-Spíritus...Y Peloche, que es una pedanía de Herrera. Son diecisiete. Y quizás se simplifica si decimos los que no se consideran Siberia: Navalvillar de Pela, Orellana, Acedera...A Cabeza del Buey algunas veces se ha metido, pero es de La Serena. La Siberia por esta parte empieza en Casas. Y también pertenecen a La Siberia Garlitos, Riscos, Tamurejo...y Puebla y Esparragosa, sí, aunque están al otro lado del monte...Y del Zújar para allá, aunque se parezcan no son...*” (SRC).

Lo que parece tener claro la gente de La Siberia, con pequeños matices, es el límite por abajo: “*El límite geográfico de La Siberia por la parte de abajo estaría en Talarrubias, Puebla de*

*Alcocer y Esparragosa; y Siruela, Tamurejo y los pueblos de esta zona...* (JGRC). Otro criterio que emplean algunos informantes está en relación con la demarcación educativa. En las siguientes palabras, desde Herrera, subyace una cierta crítica: *“Por ejemplo en zonas de educación ellos se sientan en Badajoz y delimitan desde allí; pues nos conviene por el inspector o yo qué sé, aquí tal zona, pues para La Siberia. Pero no dicen: este pueblo si que no es de La Siberia y el otro tampoco. La Junta actualmente comprende en La Siberia a diecisiete pueblos y empieza, según la administración autonómica, en las Casas de Don Pedro. Y nosotros cuando hablamos de La Siberia nadie mete a Peñalsordo o Garlitos; pero sí a Tamurejo, Baterno, Siruela, Garbayuela y eso...Y pasando de Puebla hacia allá ya no...”* (SRC).

Sin lugar a dudas la política y los programas de comarcalización emprendidos desde tiempos recientes por la Junta de Extremadura y particularmente por la Diputación Provincial de Badajoz van calando socialmente. Y así se recoge en el siguiente testimonio: *“Administrativamente, según la consideración de la Diputación y demás, son diecisiete poblaciones: Casas de Don Pedro, Valdecaballeros, Castilblanco, Puebla de Alcocer; y luego desde el Zújar para el norte: Sancti-Spíritus, Garlitos, Garbayuela, Baterno, el Risco, Siruela...Del pantano de Puerto Peña para el norte, por esta zona de Valdecaballeros, con la sierra de los Golondrinos, que los de Valdecaballeros le llaman la Sierra y el Risco; y Casas de Don Pedro. Y más al norte con Villarta y el límite de la provincia. Por aquí colindamos con varias provincias: Valdecaballeros-Cáceres; también con Toledo y Ciudad Real en las estribaciones de los Montes de Toledo...”* (JRP).

#### **D.-Fragmentaciones: contrastes, polaridades, percepción y sensibilidades**

Tanto desde fuera, como particularmente desde dentro de la propia realidad Siberia, hay quienes subdividen el área según diversas percepciones. Polarizaciones y formas duales de clasificar, cuyas divisiones funcionan a ciertos niveles, y al menos mentalmente, como subcomarcas: Los Montes (Sierra) y el LLano-Dehesa-Los pantanos. Centro y periferia; Siberia Este y Siberia Oeste; lo urbano y lo rural; pueblos grandes y comunidades pequeñas, etc. Sobre la existencia de una realidad ecológica y paisajística diferenciada, incluso respecto a la caracteriología actitudinal, dos informantes clave de la zona de Herrera del Duque manifiestan: *“Hombre, así más retiraos Villarta, Helechosa, Bohonal, toda esa zona... Es una zona más de montes; luego otra zona puede ser la de Talarrubias, Casas, Puebla, etc., si queremos hacer algo de división. Porque a esta última zona también la caracteriza el paisaje, que es más llano; pero también la forma de ser de la gente...Los de la otra parte, Helechosa, Villarta y eso, quizás sean más cerraos que aquéllos. Porque aquéllos tienen más proximidad con las Vegas y se pueden abrir un poco al movimiento del comercio y de más ambiente; sí, quizás un poco más. O sea, que el ambiente de esta zona (Los Montes) no es igual que el de aquella...”* (ARC-SRC). Y otro también en relación a zonas diferenciadas dentro del área, declara: *“...Hay una zona, la de Fuenlabrada, Herrera, Castilblanco y demás que dentro de La Siberia se la conoce como la comarca de los Montes. También a Valdecaballeros, Helechosa de los Montes, Villarta, etc. Es decir, existe una subdivisión y yo creo que está clara y hay una unidad: una parte es la Calabria o la zona de los Montes, una parte específica, una subzona de La Siberia; porque ellos, además, así mismos se consideran de La Siberia. Ese nombre con que se conoce a esta zona viene de antiguo...”* (JGRC). Los territorios, ecologías y paisajes delimitados como Los Montes y el Llano-dehesa tienen su correlato igualmente bajo los apelativos Siberia Norte/Siberia Sur. Así lo explican desde Herrera del Duque: *“Yo estoy convencido de que hay dos siberias, la Siberia norte, que sería la típica zona de los Montes: Herrera, Fuenlabrada, Castilblanco, Helechosa, Villarta, Bohonal, Valdecaballeros..., y no sé si me olvida alguno. Y luego la*

*Siberia sur, que serían Talarrubias, Baterno, Tamurejo, El risco, Garlitos, Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...La verdad es que yo la Siberia norte la veo más parecida; veo los pueblos más parecidos entre sí; y además tienen un centro comarcal clarísimo: Herrera del Duque, la capital en cierta forma...Y en la zona sur el centro es Talarrubias, donde se aglutina casi toda la gente..."* (MAFM-MJMG-EPR).

La percepción de dos subcomarcas o zonas diferentes es clara para la gente de la zona de los Montes, alguno de ellos incluso piensan que la "auténtica" Siberia son los Montes y la zona de la Calabria: *"Yo pienso que la auténtica Siberia es lo que estamos pisando nosotros. De aquí, Fuenlabrada, Herrera, Castilblanco, Villarta, Helechosa, Bononal y prácticamente para de contar. Lo demás es una subcomarca que también tiene acumulado el nombre de Siberia, pero que sus condiciones no acaban de ser tan deprimentes como han sido las nuestras, que hoy afortunadamente van mejorando. Aquí se habla ya de una Siberia Norte y de una Siberia Sur, que de hecho a nivel educacional o por lo menos en cuestión de pruebas deportivas de la Semana de Extremadura en la Escuela se habla de Olimpiada de la Siberia Sur, que es la zona de Siruela, Talarrubias, Casas de Don Pedro, etc. Ya es otra zona, la Siberia Sur...Y es que hay dos subcomarcas; la Siberia norte y la Siberia sur. Indudablemente Casas de Don Pedro, Talarrubias, etc., no tienen nada que ver con esto nuestro; ni incluso tampoco Puebla de Alcocer y Esparragosa. Aunque Garlitos ya es otra cosa, más parecido, y el Risco, Tamurejo y Baterno. En fin, hay dos subcomarcas; hay una línea de montañas que nos divide perfectamente en dos subcomarcas; y además nosotros lo tenemos asumido; al menos los de esta zona: el norte y el sur..."* (PVF-FCA). Y hay quienes asimismo desde dentro de la circunscripción hablan de dos comarcas ecológico-naturales: *"Sí, sería lo que llamamos Siberia Este, la parte desde el pantano de García sola hacia el límite de la provincia. Ahí hay una comarca natural geográficamente determinada. El resto, lo de Talarrubias, etc., yo creo que con el tiempo dejará de ser Siberia, porque está a caballo entre La Serena y La Siberia... Respecto a dos demarcaciones internas la Radio Siberia hablaba, aparte, de zona Este, la parte de Herrera; y zona Oeste, la parte de Talarrubias. Pero también te decía que objetivamente hay tres puntos destacados, tres centros: Herrera, Talarrubias y Siruela; aunque éste último en los últimos años ha ido perdiendo potencial..."* (JRP).

Para los habitantes de La Siberia existen otras dualidades y polarizaciones en función de la demografía de las poblaciones, su funcionalidad como centros de distribución de servicios y/o como aglutinadoras económicas y comerciales de localidades satélites; pero también por una consideración, en el contexto de referencia, de lo urbano frente o en contraste con lo rural: *"Claro que existen diferencias entre unos pueblos y otros; es inevitable. Todos los pueblos tenemos que girar en torno a los dos centros que hay. Es un hecho que estamos condicionados a esos centros. Los pueblos más escondidos, los más rurales en una palabra, son los de la zona de los Montes: Villarta, Fuenlabrada, Helechosa, Bohonal..."* (JGRC). La polarización de las poblaciones entre rural y urbano, el campo y la "ciudad", también la expresan los informantes del siguiente modo: *"Quizás casi todo se polariza entre Herrera y Talarrubias. Mi suegro dice que nosotros en Valdecaballeros, también con la nuclear, somos unos señoritos...En cambio los pueblos como Castilblanco, Las Casas, Talarrubias...trabajan más el campo, en la vida tradicional. Aquí en Valdecaballeros hemos cambiado mucho; nos hemos hecho unos señoritos; nos hemos acostumbrado a trabajar en una empresa ocho horas. Herrera y Talarrubias tienen una población pequeñita que vive de servicios, de la enseñanza, los maestros. Todos éstos tienen vida más de ciudad, pero con una población obrera enorme que vive todavía la vida tal como en Helechosa; la gente vive del campo y tienen sus carros...En Talarrubias hay muchas casas con carros; en cambio en Valdecaballeros tan sólo hay uno...En Talarrubias como tienen la finca tan lejos, porque el término es enorme, en*

vez del coche utilizan el carro como medio de locomoción...Y los pueblos de Helechosa, Tamurejo, Villarta son rurales totalmente. Nosotros mismos consideramos a estos pueblos, de trescientos o quinientos habitantes, como Pelоче, como aldeas o caseríos...” (JRP).

### **E.-Poblaciones y Zonas de “transición”**

Hay poblaciones que por estar localizadas en espacios liminares, entre Comunidades Autónomas, entre “comarcas”, a caballo entre dos medios naturales identificables, en zonas de intersección de paisajes diferentes, en contextos de producción, uso y explotación del medio distintos (secano y regadío), se convierten en hitos de referencia de lo que podemos llamar *zonas de frontera* o de *transición*. Junto a ello, como indiqué en su momento, existen también poblaciones que por circunstancias puntuales, por intereses económicos concretos y por otras razones se incluyen/excluyen de la “comarca” y sus responsables políticos expresan su pertenencia o no a ella en función de múltiples variables en cada contexto sociotemporal. Un tema paradigmático en este sentido son las mancomunidades: *“Aquí hay un problema, porque en algunos sitios a algunas poblaciones las consideran de La Siberia y en otras de fuera de La Siberia. Por ejemplo, cualquier mancomunidad de servicios en algunos son de La Siberia y otros entran en La Serena. Y en cuanto a esto último me refiero a Orellana, Orellanita y Navalvillar de Pela, sobre todo; porque unas veces entran en la mancomunidad de La Siberia, otras en la de La Serena y otras en la mancomunidad de las Vegas...O sea, que ni la administración se pone de acuerdo en este tema...”* (JGRC).

En otras situaciones, lógicamente, son necesarias porque la unión entre varios tiene mayor fuerza a la hora por ejemplo de solicitar un proyecto nacional o internacional. En varias ocasiones algunos informantes me transmitieron información de cómo algunas poblaciones en principio no consideradas de La Siberia, pero en los límites de lo que los naturales y vecinos de la zona consideran Siberia, se incluyeron en ella mientras duró el Programa Leader con el propósito de “sacar algo”. Al respecto un informante considera: *“En general en la normativa que ha salido del Leader no establece que tenga que ser una comarca que esté delimitada, como La Siberia, sino que pueden ser también pueblos que limiten con tal o cual comarca. En este caso lo que nosotros hemos hecho es crear un consorcio con todos los pueblos de la comarca, diecisiete, excepto Puebla de Alcocer, porque ya estaba en el Leader 1 con La Serena; e incluso Navalvillar de Pela, aunque administrativa y jurídicamente es de La Serena, como Orellana, Castuera, Campanario...Y Navalvillar de Pela está con nosotros en el consorcio, porque lo primero que hemos hecho es crear un consorcio, porque un municipio por sí solo no puede optar a las ayudas. Nos hemos agrupado municipios, cooperativas, asociaciones e incluso autónomos; porque, por ejemplo, la solicitud para optar al Leader se tramita por la Junta de Extremadura a través de la Consejería de Agricultura, quien luego lo presenta a Europa...”* (JMA).

Y algo similar ha ocurrido cuando alguna de estas poblaciones tiene/ha tenido rivalidades políticas con otras de “su propia zona”. En este caso cuando las circunstancias lo permiten se vinculan a otra configuración socioeconómica. Es decir, algunos proyectos europeos, españoles y de la Comunidad Autónoma han sido el pretexto y la razón para que algunas localidades se integren, al menos temporalmente, en otras realidades. De manera que, según los contextos histórico-políticos, pero también según circunstancias económicas y sociales puntuales, determinadas poblaciones “liminales” “juegan” con una doble identidad cuando se trata de obtener recursos. Porque, como ocurre en todas las partes del mundo los límites, generalmente permeables, son espacios de transición. En el caso que nos ocupa, la Siberia extremeña, el paisaje

también es un factor que marca diferencias. Y el tema del agua en concreto, especialmente los ríos Guadiana y Zújar, junto a los embalses que se crearon, son factores que tanto unen a algunas poblaciones como separan a otras.

Existen otras razones, como argumenta un informante: *“La gente desde dentro de la comarca sí se considera de La Siberia; pero este concepto ha ido cambiando en el tiempo. Por lo que he visto en la bibliografía a principios de siglo se consideraba Siberia desde Villanueva hasta aquí, hasta al final de la provincia. En los años 1930 y 1940 se considera desde Orellana y Acedera; pero ya no Villanueva. De manera que entonces La Siberia empezaría en Orellana; por eso el grupo de baile de Orellana se llama “Siberia Extremeña”. Hoy administrativamente se considera desde las Casas; o sea, Pela ya no se considera. Desde este punto de vista ha habido un retroceso del territorio Siberia en correspondencia con el avance de las comunicaciones. De hecho ahora es en Casas donde empiezas a encontrar carteles de la Junta anunciando la comarca de La Siberia. Y por la parte sur también ha habido un cambio. Antes en La Siberia estaban los pueblecitos al sur del Zújar, que son Capilla, Peñalsordo, Zarza Capilla... Hoy ya no son Siberia. Se les ha puesto con la comarca de La Serena...”* (JRP). Justamente este conjunto de circunstancias, unidas a otras referidas anteriormente, son las que permiten, en contextos puntuales, una especie de “esquizofrenia identitaria” de algunas poblaciones asentadas en los bordes territoriales.

Ante las preguntas ¿qué poblaciones son de La Siberia y cuáles no? Las respuestas de varios entrevistados fueron: *“De La Siberia empezando por el pantano y dando la vuelta por aquí: Valdecaballeros, Castilblanco, Helechosa con Bohonal, que es una aldea, Villarta, Fuenlabrada, Herrera, Peluche... Y luego quedan ahí, quizás mirando más hacia Siruela, todos los pueblecitos estos que son Tamurejo, Garbayuela, Garlitos, Sancti-Spíritus. Sería una zona de La Siberia, aunque a nosotros (Valdecaballeros) nos queda un poco de lado. Y otra zona sería alrededor de Puebla y Talarrubias, con Casas de Don Pedro, etc. Es decir, habría unas tres zonas: Herrera, que es la que nosotros consideramos Siberia, Siberia; Siruela, que recoge todos los otros pueblecitos; y Talarrubias, que hoy es el centro administrativo de esos pueblecillos; porque de La “Siberia” lo es Herrera”* (JRP). Y ante las preguntas: ¿Qué poblaciones no se consideran de La Siberia? ¿Existen zonas neutras o de transición? ¿Si existen cuáles son: Navalvillar de Pela, Orellana, Orellanita, Peñalsordo, Capilla, Zarza Capilla...?...Entre otras obtuvimos las siguientes respuestas: *“La demarcación territorial de La Siberia empezaría en Casas de Don Pedro y por el noreste terminaría en los Montes, en el límite con la provincia de Toledo. Y por la parte de abajo: Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Tamurejo, Garbayuela... Porque Navalvillar de Pela no sería La Siberia, aunque algunos libros sí la consideran. Se considera más de La Serena, o en último caso de las Vegas. Y Orellana de la Sierra y Orellanita tampoco son de La Siberia; porque están más allá de Navalvillar de Pela; y entran en las Vegas. Orellana la Vieja está a caballo entre Las Vegas y La Serena, porque está entre ambas... Y Orellanita prácticamente como Orellana. Estas dos no son Siberia...”* (JGRC).

Dos informantes clave, de la zona de los Montes, diferencian La Serena de La Siberia por el paisaje y los tipos de terrenos; e incluso consideran, desde su posición en los Montes, algunas poblaciones asumidas por la administración como de la Siberia en el marco espacial de La Serena: *“...Estos pueblos no entran en La Siberia; porque además ellos mismos se sienten más de La Serena; porque esa zona es más Serena. El concepto de Serena es tanto por el aspecto del terreno como por su calidad... Y si observas el paisaje aquél no es este, de montañas bien marcadas... Además, por aquí baja bastante el pastoreo de ovino y allí en cambio aumenta; y allí el queso es de muy buena calidad en Orellana, Orellanita y demás. En toda aquella zona que decimos no es La Siberia... incluso para mí Esparragosa, Puebla de Alcocer y Galizuela son más Serena. Puebla de*

*Alcocer sobre todo la parte que da con Orellana; o sea, la parte del término de Puebla de Alcocer que da para allá es La Serena, y Esparragosa también...” (PVF-FCA).*

Respecto a otras comunidades localizadas en intersecciones entre comarcas, y asumidas hoy institucionalmente como integrantes de La Serena, Zarza Capilla, Peñalsordo, Capilla, etc., o de Las Vegas: Gargáligas, Acedera, etc., Juan Rodríguez Pastor declara respecto a la ambigüedad de compartir espacios entre ambas configuraciones “comarcales”: *“Bueno, la parte esa al sur del Zújar no sé ni donde encuadrarla... Zarza Capilla, Peñalsordo, Capilla, Risco, ni Sancti-Spíritus son Serena; aunque el término de Sancti-Spíritus, que llega hasta el Zújar, sea un poco Serena, pero también Siberia; y Zarza Capilla y Capilla también, sobre todo la parte que mira al oeste, eso también es Serena. Y Capilla está más metida ahí junto al Zújar. Pero también encuentras Gargaligas, Hernán Cortés, donde abunda la gente de Peloche y de todos estos pueblos. Entonces tendríamos que irnos a Don Benito o Villanueva para ver un pueblo con el que pudiéramos diferenciarnos, porque Acedera, Orellana, como han estado un tiempo dentro de La Siberia, pues tienen bastante relación. Su forma de vida con la nuestra es muy parecida...Por otra parte, Cabeza del Buey en realidad, objetivamente, es un área de transición; es un área de transición pero administrativamente. En suma, La Siberia se ha ido recortando según han ido avanzando las comunicaciones. Pronto, probablemente, la comarca será desde el pantano para arriba. Y así Las Casas y Talarrubias pierdan su pertenencia a La Siberia...” (JRP).*

Actualmente, en líneas generales para la administración La Siberia la integran 17 poblaciones y tres anejos: Casas de Don Pedro, Talarrubias, Esparragosa de Lares con Galizuela, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque con Peloche, Valdecaballeros, Castilblanco, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes con Bohonal, Sancti-Spíritus, Risco, Garlitos, Siruela, Garbayuela, Tamurejo y Baterno.

### **3.-La Emigración**

La Siberia, debido a la emigración y al consecuente despoblamiento rural, es uno de los territorios menos densamente poblados de España; casi un desierto humano si contrastamos la extensión de su territorio y el número de habitantes de la comarca. En un artículo publicado en el periódico *El País* del día 18 de marzo del 2015 se nombra a Molina de Aragón como la “Siberia española”. Y *El Mundo* (29-X-2015) en un reportaje titulado “Viaje a la España despoblada”, bautiza asimismo a la comarca de Molina de Aragón (Guadalajara) como la “Siberia española”. Según datos extraídos de *El Mundo Data* y en el mapa interactivo correspondiente la Siberia extremeña, la única comarca que jurídica y administrativamente tiene tal nombre, puede considerarse un páramo rural. La densidad media de población de algunas localidades, según tal fuente, es: Herrera del Duque: 13.36 habitantes/km<sup>2</sup>; Valdecaballeros: 12.83 habitantes/km<sup>2</sup>; Talarrubias: 10.6 habitante/km<sup>2</sup>; Siruela: 10.17 habitantes/Km<sup>2</sup>; Esparragosa de Lares: 4.73 habitantes km<sup>2</sup>; y Villarta de los Montes: 4.23 habitante km<sup>2</sup>. Las poblaciones de Castilla y La Mancha (Ciudad Real), con las que históricamente han tenido intercambio y comunicación las de la zona de los Montes, tienen una densidad de población incluso inferior: Agudo: 7.76 habitantes/km<sup>2</sup>; Horcajo de los Montes: 4.61 habitantes/km<sup>2</sup>; Puebla de don Rodrigo: 2.91 habitantes/km<sup>2</sup> y Navalpino: 1.23 habitantes/km<sup>2</sup>.

El desierto humano y envejecido que ha convertido la emigración a La Siberia debiera tener una atención preferente por los poderes y las administraciones públicas. En este sentido serían necesarias políticas de discriminación positiva en la línea de invertir para permitir, sino la atracción demográfica, al menos para posibilitar el anclaje y la estabilidad de los habitantes que en ella viven. No le faltan a La Siberia valores medioambientales, paisajísticos y patrimoniales que todavía no se han puesto en valor.

#### **A.-Sobre los tipos y los destinos**

Como en otras partes de España y en Extremadura en general, la emigración de las gentes de La Siberia, por razones económicas y de falta de trabajo, es una constante desde los años cincuenta del siglo XX. Cuando realicé el Trabajo de Campo y traté en las entrevistas temas sociales, laborales, sobre la juventud, etc., las respuestas de los informantes con frecuencia intercalaban informaciones sobre el tema de la diáspora y la despoblación. La emigración ha hecho mella, en dispar grado, en todos o casi todos los pueblos de La Siberia. Básicamente se dan tres tipos de migraciones según los destinos y los espacios temporales. La primera migración se produjo durante los años cincuenta y sesenta. Coincidió con la general que se produjo en España con el traspaso de población desde las comunidades agrícolas y los flujos migratorios del agro a la ciudad. La mayoría de la gente de La Siberia se trasladó a Madrid, Cataluña, País Vasco e islas Baleares. La segunda, que en parte coincide temporalmente con la anterior, es la que llevó a mucha gente de La Siberia a emigrar a las zonas de colonización del Plan Badajoz, a las Vegas Altas y Bajas. Y la tercera, a la que asistimos todavía, es la de los jóvenes en busca de trabajo fuera de la zona. Entre ellos hay que incluir lo que pudiéramos denominar una especialización migratoria, la “emigración intelectual”, la de los estudiantes que van a formarse a la universidad de Extremadura y a otras instituciones académicas fuera de la región. A fecha de hoy todavía existe una cierta sangría de población joven, dado que no ven en la zona perspectivas futuras respecto a la posibilidad de encontrar trabajo y poderse insertar social y laboralmente en el medio en el que han nacido.

La emigración también ha tenido una *especialización ocupacional* según los sexos. Los hombres se han dedicado a la construcción y a la hostelería en su mayoría; y las mujeres a servir en las casas y como empleadas en hoteles e infraestructuras turísticas para desempeñar diversas tareas. Junto a ello ha existido asimismo un tipo de emigración de campesinos y agricultores del secano (La Siberia) al regadío y a los pueblos de colonización. Esta cuestión, las tierras inundadas en las poblaciones de origen, fue una de las razones que motivaron el desplazamiento poblacional a los pueblos de colonización. De hecho ha sido un tema recurrente en las entrevistas. En múltiples ocasiones los informantes locales se han referido a las anegaciones de las mejores tierras agrícolas por el pantano del Cíjara como el principal motivo para abandonar sus pueblos y emigrar a tierras de las Vegas del Guadiana. Y hombres de algunos pueblos también emigraron a zonas limítrofes de La Siberia como pastores y como caseras sus mujeres. Matrimonios que en algunas poblaciones tradicionalmente han emigrado a zonas de Toledo y Ciudad Real. En relación con este tipo de emigración, significativa no tanto por la cuantía del trasvase demográfico como por la singularidad del tema, a continuación reproduzco algunos testimonios orales: *“...Hay un tipo de emigración que es muy interesante, diferente a la que hemos comentado. Es una emigración de ganaderos, de gente de aquí que se va a la provincia de Toledo y a la de Ciudad Real, la zona esta limítrofe de por aquí...Es famoso por tener unos magníficos ganaderos. Y no, no hablo de la trashumancia; son pastores que van allí a administrar y cuidar del ganado dentro de las grandes fincas; o sea, de caseros. Hay varios matrimonios. Por ejemplo, el tío es un gran pastor, un gran cabrero; y la mujer, una mujer trabajadora, limpia, que se dedica a limpiar y a las atenciones de la casa. De estos aquí hay bastantes familias, sobre todo jóvenes...Y esto demuestra que en Fuenlabrada todavía hay hombría y hay gentes con ganas de trabajar. Y yo comprendo que quien contrata a un ganadero y para ello viene desde el otro extremo de la provincia de Toledo no es para buscar un “arreador” de ganado; lo que busca es alguien que entienda de ganado y sea capaz de sacrificarse por él...El ganado que se cuida lo mismo es cabrío que la oveja...”* (PVF-FCA).

Y aunque en La Siberia da la sensación de que la gente está muy apegada a la tierra, en una zona con escasa población y en la que el único medio de producción son las tierras, el ganado y la masa forestal, los dos primeros recursos en manos privadas de unos pocos y el último bajo la administración-gestión de distintas instituciones, la emigración no se ha debido tanto a una elección como a una necesidad. Lógicamente, en un contexto demográfico próximo a un desierto humano, la endémica hemorragia migratoria genera graves problemas, entre otros el envejecimiento de la población: *“Claro que hay envejecimiento de la población; entre otras cosas porque al avanzar la medicina la gente vive más años; pero, sobre todo, porque la gente se va. Y está volviendo, alguna gente, a cuenta gotas...A la gente le gusta mucho volver en fiestas, pero de asentarse nada, porque no ven futuro, porque no lo hay. La gente se obstina en vivir del campo y es imposible. El campo puede dar de comer a media Siberia, pero no a toda entera. Y posibilidades de industrialización, que yo sepa, pues no hay ninguna...”* (JMOF).

Los destinos geográficos de la emigración son varios y en las tendencias a veces hay que contemplar la variable que implica el factor de la población de origen. Por ejemplo, desde Fuenlabrada de los Montes un informante afirma respecto a los lugares de la emigración, pero también respecto a la no pérdida de identidad de los que emigran: *“...La mayoría de los emigrantes de aquí está en Madrid y Barcelona; o en Cataluña en general. Aquí cuando se habla de emigrantes se habla de madrileños y catalanes; pero todos son muy calabreses. Nuestro emigrante es nuestro, no llega a ser un madrileño. No lo consideramos alejado de nosotros, sino todo lo contrario. Como te digo, hay emigrantes en Madrid y Barcelona. Básicamente es a donde fueron; aunque en*

los últimos años también alguna familia se ha ido a Palma de Mallorca. Los primitivos, los que se fueron en los años cincuenta, se fueron a lo que salía... Bueno, por los años que empezó en la zona la emigración todos los pueblos empezaron a bajar. Todos estos pueblos tienen sus colonias en distintas ciudades, aunque generalmente más en Madrid y Barcelona. Yo se que Talarrubias tiene una gran colonia de emigrantes en Palma de Mallorca. Otros quizás por San Sebastián o por ahí; pero, en fin, Fuenlabrada lo tiene concretamente en Madrid y Barcelona. Por este motivo de la emigración empezó a bajar la población; y no nos hemos recuperado; y pienso que no nos vamos a recuperar..." (PVF). Otros informantes, desde Herrera del Duque, dicen al etnógrafo: "Nosotros hicimos una encuesta en Cáritas, casa por casa, sobre la emigración de los años sesenta. Herrera tenía seis mil habitantes y se quedó en cuatro mil. O sea, se fue un 30%..." (SRC-ARC). Los inicios de la emigración los narra de la siguiente manera un informante de Villarta de los Montes: "...En una época se marcharon familias enteras; más de la mitad del pueblo tuvo que emigrar. En estos años, entre los cincuenta y los sesenta, se produjo la emigración más grande; luego también se fue la gente a Suiza, Alemania y todo esto; porque al principio se fueron a los pueblos de colonización del regadío del Guadiana..." (PGA-FA).

Otro testimonio o personal opinión en relación con las diferencias y peculiaridades entre la emigración de unos pueblos y otros. Ahora la caracterización la hace un informante, quien no tuvo que salir de la comunidad, sobre el tipo de emigración y la particular naturaleza de los emigrantes de Siruela y de la comarca en general: "...Y en general la gente de esta zona, que digo Siruela, por ser el centro de la zona de los pueblos estos pequeños, se han resistido mucho a salir, a luchar. Y cuando han salido para mí que han fracasado; que es cuando se fueron en grandes masas a Barcelona y vendieron sus propiedades y compraron allí. La mayoría unos trabajadores serviles y humillantes. Y ahora los pobres vienen y hacen en el pueblo como si hubieran triunfado; y no han pasado de tener una humildísima churrería de barrio. Cuando se fueron, porque la miseria era grande, fueron más de un 30% de la población de La Siberia. Yo creo que fracasaron; sin embargo los de Fuenlabrada y por ahí lo han meditado de otra manera. En Talarrubias concretamente, pues no han emigrado en grandes masas a Cataluña; van a Palma de Mallorca y se acogen al ramo de la hostelería. Y mira el de Talarrubias ha hecho dinerito; porque allí en Baleares la hostelería funciona, porque es una zona turística importante. De modo que otros no han sabido elegir la emigración forzosa, el destino; porque además fueron acobardados. Yo he visto siempre un pueblo resabiado, porque históricamente, desde tiempo inmemorial, has estado explotados por los caciques y las gentes que mandaban..." (JMOF).

Lo que está claro es que La Siberia ha perdido una importante masa poblacional, que algunos ponderan incluso en alrededor del 50% en algunas de sus localidades. Poblaciones en otros tiempos de cierta consideración demográfica, histórica y como lugar focal en la comarca están asistiendo actualmente a un cierto declive: "Siruela en los últimos años ha ido perdiendo potencial. En los años sesenta tenía instituto y era más importante que Talarrubias. Hoy ha perdido mucha población... Algunos pueblos han perdido la mitad de la población y otros unos mil habitantes. Talarrubias, por ejemplo, ha perdido unos mil habitantes y se ha quedado en cuatro mil; pero Siruela tenía cuatro mil y se ha quedado en dos mil. Antes era más importante que Talarrubias..." (JRP).

## **B.- "Tierra de niños y viejos"**

En todas partes, como es sabido, quienes primero emigran son los jóvenes, quienes están en disposición de ejercer un trabajo y de emprender, con cierta perspectiva de futuro, un

proyecto de vida. Como me comunicaba un informante: *“La emigración se ha dado en todos los pueblos. Y los que emigran son los jóvenes, porque no hay trabajo...La gente emigra a Madrid o a donde sea...”* (JRP). Y como son principalmente los jóvenes los mantenedores de las costumbres y tradiciones, un informante de Casas de Don Pedro considera que: *“Las tradiciones también se van perdiendo por la emigración. Este pueblo tiene 1927 habitantes; y hay 1000 o 1200 jubilados. O sea, yo lo he dicho siempre que la vida lúdica de un pueblo la hace la juventud. Y la juventud se está marchando. Aquí para la juventud no hay futuro. Cualquiera muchacho cuando llega a los 18 o 20 años dice..., pero bueno ¿yo qué pinto aquí? Esperando la recolección de la aceituna, o a que me llamen a las calles quince días. Se va de camarero a Madrid o a donde sea. Porque la mayoría de la gente de aquí emigraba a Madrid, a la policía, y ahora a la hostelería. Hay otro sector, aunque estos vuelven al pueblo, quienes van a los hoteles, a la costa. Se suelen ir a finales de marzo o a principios de abril. Están allí seis meses y los otros seis los pasan aquí...”* (JGRC).

La falta del grupo de edad intermedio, por el fenómeno de la emigración, la describen gráficamente dos informantes: *“...En fin, estas tierras se están convirtiendo en una “tierra de niños y de viejos”; porque la juventud está emigrando. O sea, prácticamente de cuarenta años para arriba encontrarás gente, pero hasta los cuarenta, y entre los dieciocho y los cuarenta, encontrarás poca gente. ¿Por qué? Pues por los medios de subsistencia, que son muy pobres. Son tan pocos que la gente tiene que emigrar. Y luego después como les gusta vivir en sus tierras, pues vienen “a comerse las pensiones aquí”. Vienen a comerse las pensiones en el momento de la jubilación. Y como consecuencia de todo esto a veces nos encontramos con unas escuelas muy pobladas, aunque la natalidad media ha bajado bastante, porque mandan a los hijos con los abuelos mientras ellos se están ganando la vida por ahí, en la emigración, en otros sitios. Muchas chicas están en Madrid de sirvientas, de servicio doméstico. Las chicas jóvenes todavía solteras, pues eso, suelen irse de criadas, al servicio doméstico en Madrid...”* (PGA-FA). Pero existen otras opiniones tanto respecto al descenso de población en general como a la población infantil en edad escolar. En el mismo contexto actualmente coexisten realidades distintas que en lo que se refiere a la natalidad y su reflejo en la educación y la escuela se comparan, asimismo, con los años de la primera emigración masiva: *“Yo, por ejemplo, tengo tres hermanos fuera y vienen poco. Y en cuanto a la población hay un hecho clarísimo, que es que la natalidad ha descendido tremendamente. En los años sesenta en la escuela teníamos una media de tres muchachos y pico por familia...Claro, la gente ya utiliza el sexo para divertirse sin tener que procrear. El hecho real es que ahora tienes un hijo, pues no llega ni a dos por familia; o sea, una media de uno y pico por familia o por ahí. La cosa ha descendido mucho. Prueba de ello es que en la escuela hace seis u ocho años teníamos setecientos y pico de muchachos y ahora ha bajado a cien. Y eso que han metido a los de educación infantil...”* (SRC-ARC).

Todo, lógicamente, no ocurre de la misma manera en todas partes; hay matices. En efecto, algunas poblaciones, las de mayor potencial demográfico y que concentran la mayoría de los servicios, no consideran la situación lo negativa que desde luego es para las poblaciones más pequeñas, aisladas y rurales: *“Mira yo con esto de la emigración, continuando con lo que ha dicho Satu, diría que cuando empezó la emigración en los años sesenta Herrera se quedaba totalmente vacío; porque no había centros culturales, de educación, etc. Hoy día esa emigración no se nota tanto en el vacío de los pueblos al tener aquí centros de estudio. Y entonces el pueblo no se queda totalmente vacío de juventud...Aunque sí hay pueblos por ahí perdidos que puede ocurrir esto, que se queden llenos de viejo; pero en Herrera no...”* (SRC-ARC).

Aparte los dramáticos problemas que implica la emigración, existe otra cara menos evidente y conocida del fenómeno, pero igualmente dolorosa. La emigración obligada de los jóve-

nes hace que los padres que permanecen en sus hogares, además de envejecidos, pasen muchos períodos de sus últimos años de vida en soledad. Es otro aspecto conmovedor de la emigración: *“Los hijos emigran y los padres viven solos. Aquí lo que sucede muchas veces es que las personas mayores se quedan solas única y exclusivamente por el problema de la emigración...Porque, claro, si aquí no hay trabajo la persona joven tiene que ir a buscarlo fuera y entonces el anciano quiere seguir viviendo en su pueblo, en su tierra, en su casa...Y por ello se suelen quedar solos...”* (FA-PGA).

### **C.-El agua como problema: “Tierras inundadas” y pueblos de colonización**

Aunque dedico un capítulo importante al tema del agua y su ambivalente valoración en La Siberia, brevemente trato aquí del agua como factor generador de problemas y en relación con la emigración. Una queja bastante extendida por la comarca se refiere a lo negativo que fue para ellos la construcción de los pantanos y especialmente el hecho de que las aguas embalsadas inundaron las mejores tierras de cultivo. Y aunque han pasado varias décadas, y se indemnizó a los respectivos propietarios, todavía sigue latente en la gente cierto malestar por lo que ocurrió. Transcribo dos testimonios como ejemplo de ello: *“Como te he comentado, se perdieron las zonas de cultivo; las pocas que había. Y es que el agua siempre, por naturaleza, va a la parte más baja; y entonces las partes más bajas son siempre las partes más ricas. Cuando los pantanos han cubierto estas partes ricas, lo único que nos han quedado para el cultivo han sido los cerros. Y como consecuencia de cultivar los cerros la tierra se ha vuelto improductiva. Entonces, ¿qué es lo que ha sucedido? Pues el problema de la emigración, el problema del paro, en fin, toda esa serie de problemas que vienen acarreados cuando no hay una economía clara...Y aunque esta situación también la había en los años cincuenta, y el problema de la emigración era una situación general en España, ahora sin embargo la emigración no es una situación común en España; y sí lo es común en esta zona, en la zona de los pantanos...Bueno, pues las primeras emigraciones en los años cincuenta fueron precisamente por eso, porque cuando el Plan Badajoz y los pueblos de colonización...Cuando el pantano empezó a cubrir las tierras de cereales y la repoblación forestal al plantar las zonas altas, la gente no tenía modo de subsistencia. Es entonces cuando organizaron lo de los poblados de colonización y mucha gente de Villarta, por ejemplo, se marchó a las Vegas Altas, a las Vegas Bajas, a Montijo...O sea, que mucha gente se fue a trabajar a la agricultura en los planes estos del regadío, en el Plan Badajoz. Y aunque parece que los subvencionaron, luego tuvieron muchos problemas y tuvieron que pagar bastantes cosas...Parece que de algún modo les engañaron, lo pasaron mal, y muchos se volvieron. Porque aunque al principio se lo pusieron bonito, porque les dijeron que les daban un terreno, una casa, etc., la realidad luego no fue exactamente así. En principio de aquí de Valdecaballeros se apuntaba “tol” mundo para irse de colono a estos pueblecitos. De aquí sobre todo fue gente a Zurbarán, Hernán Cortés, Gargáligas. Y de Peloche fue mucha gente a Zurbarán...”* (PGA-FA).

Un informante clave, de Helechosa de los Montes, abunda en el tema y el problema creado con la anegación de las tierras de cultivo y la repoblación de los montes: *“También hubo que emigrar por las inundaciones de las tierras para el pantano Cijara. Mucha gente emigró a los pueblos nuevos de colonización de allá debajo de las Vegas de Badajoz y a las Vegas Altas, donde se fueron desde los años cincuenta hasta los sesenta en torno a unas cien familias de aquí de Helechosa...Posteriormente la repoblación de los montes provocó que desapareciera bastante ganadería y como consecuencia de todo ello provocó una serie de emigraciones. Y ahora Helechosa no tiene apenas agricultura; y la población laboral, eventual, trabaja en la repoblación de los montes. Los primeros colonos o habitantes que salieron de Helechosa de los Montes salieron en dirección de*

*Guadiana del Caudillo, y después a Valdelacalzada; y conjuntamente también a algunos sitios de Pueblonuevo. Y en las subsiguientes emigraciones de los años sesenta fueron a parar a las Vegas Altas, Torviscal, Zurbarán y a esos pueblos. Porque, como sabes, se cogieron las mejores tierras de labranza y fue un período de emigración. Tras la inundación de las mejores tierras de las Vegas del Guadiana vino aquí la repoblación de los montes de Helechosa, de los que circundan el pueblo; y no solamente los montes, sino también las faldas y las laderas, que por otro lado servían para pastos para el ganado. Todo esto desapareció y con ello un gran tanto por ciento de la ganadería. Diría que en un 80%-85% desapareció la ganadería y la agricultura...” (JAB).*

Juan Rodríguez Pastor, quien recientemente ha hecho investigaciones (2014) sobre el trasvase de población de La Siberia a las Vegas del Guadiana hace algunas distinciones entre una y otra comarca. Y, grosso modo, esboza una geografía de la emigración de gentes de la comarca, por poblaciones, en los pueblos de colonización: *“Claro que hay distinciones entre La Siberia y las Vegas. Lo que pasa que aquí en las Vegas la mayoría de los pueblecitos son de colonización. O sea, pasas Pela y te encuentras Gargáligas, Hernán Cortés, donde hay un aglomerado de gente de Peloche y de todos estos pueblos. De manera que para ver diferencias tendríamos que irnos a Don Benito o Villanueva, para ver un pueblo con el que pudiéramos diferenciarnos; porque Acedera, Orellana, como han estado un tiempo dentro de La Siberia, pues tiene bastante relación; es decir, que su forma de vida es parecida a la nuestra...La colonización de los pueblos de regadío es básicamente con gente de La Siberia; aunque también hay gente de otros sitios de Andalucía, como Jaén. Pero de aquí fue mucha gente porque como coincidió con lo de los pantanos; y el pantano quitó las tierras fértiles y la gente se quedó prácticamente sin tierras. Es cuando se les ofreció la posibilidad de un terreno y una casa; y la gente se fue. Lo que fue fatal. Muchos han vuelto después porque fue un desastre...Estaban como colonos y ganaban muy poco. Por eso han ido regresando muchos. Otros tienen los hijos allí y se han quedado; porque parece que después de Franco cambió un poco la política...La identidad de pueblecitos como Hernán Cortés, El Torviscal, Pizarro, Zurbarán, etc., es rarísima; porque son un conglomerado de gentes de Andalucía, Peloche, Herrera, Valdecaballeros, etc. Los de Peloche, que son muchos en la colonización, siguen muy arraigados a su pueblo...Y han sido los que más han ayudado a los emigrantes que viven en la colonización y que siguen enraizados en Peloche...Están repartidos por todos los pueblos de colonización, pero donde hay más es en Zurbarán y en dos pueblos cerca de Valdivia...” (JRP).*

#### **D.-“Cada pueblo es un mundo”: Residentes-Emigrantes. Casas, Retorno y Fiestas**

Como ha ocurrido en otras partes y contextos también de origen de emigraciones, en Extremadura y fuera de ella, entre los que están fuera y regresan temporalmente al pueblo de su mayores y los que se quedaron en el pueblo y no emigraron puntualmente han surgido algunas tensiones, se han creado ciertas imágenes estereotipadas unos de otros y las diferencias a veces se revisten de rivalidades. Sobre tal circunstancia y referido a las fiestas locales recogí la siguiente explicación en Talarrubias: *“La gente empieza a reivindicarse de aquí, porque se sienten de aquí. Los emigrantes, los que se han ido de aquí, todos vuelven; o bien en las fiestas o cogen unos días de vacaciones para pasarlos en el pueblo. Incluso la gente que ya no tiene casa aquí. Y algunos están comprando casa aquí. Las compran o alquilan por el mes de vacaciones. Esto en las dos o tres últimas décadas. Podían alquilarlas en cualquier sitio y sin embargo las alquilan aquí. Quizás también porque antes venían a casa de la familia. Lo que pasa es que las familias ya se están hartando un poquito; y en otros casos han desaparecido.*

*También se dan cabreos entre los que vienen de fuera y los residentes de aquí. Y ello porque al venir de la capital se creen...Algunos han venido un poco estupidillos y se quejan de que si la carne la cortan mal, que no hay leche, que no se sabe esto o lo otro. A mí es algo que me preocupa, porque esto está ocurriendo, es absolutamente real. En efecto, se les tiene tirria a los que regresan de fuera, porque yo creo que los papeles y su identidad no la tienen clara. Y casi piensan que los que estamos en el pueblo somos tontitos y ellos los triunfadores; pero en el fondo puede ser al contrario ¿no? Ahora bien, la gente de aquí se siente de aquí y se identifica con sus raíces. Y a algunos de los que estamos aquí nos molestan que vengan; que vengan en el plan que vienen...En fin, cada pueblo es un mundo..." (EPR).*

Un elemento que indica la pérdida del vínculo entre los emigrantes y su localidad de origen es el no tener o conservar la casa paterna en el pueblo. Y ello ocurre cuando los padres de los emigrantes han muerto y se vende la propiedad o cuando los padres o uno de ellos más especialmente se va a vivir fuera del pueblo a la casa de algún hijo en la emigración. La casa no sólo es un bien material, significa la permanencia de la familia y el enraizamiento con la identidad local. Otro factor de pérdida de los vínculos con el microcosmos comunitario supone la muerte de los padres, pero también el no conservar la casa paterna; porque esto implica muchas veces no regresar al pueblo o regresar cada vez menos. Los padres y la casa fundamentalmente, de manera explícita unas veces, y no manifiestas otras, suponen el cordón umbilical o el nexo que une a los del exterior con los del interior. A este respecto lo que dicen dos informantes de Herrera puede extenderse a cualquier otra población: *"Y en cuanto a los emigrantes, los primeros en irse se desvincularon totalmente de Herrera porque vendieron lo poco que tenían, si es que tenían algo. Y no pudieron regresar luego cuando se jubilaban...Y los pobres míos se han visto obligados al destierro. Y por eso ahora vienen a casa de los pocos familiares que tienen..." (SRC-ARC).*

Parece, sin embargo, que en algunas poblaciones hay una tendencia a mantener las casas, a comprarlas e incluso a construir las nuevas y adaptadas a las actuales formas de vida. Algunos informantes me decían que además de las vacaciones de verano y en las Navidades, los emigrantes ahora suelen regresar al pueblo algunos puentes porque las carreteras ya están arregladas. Y muchos incluso se están comprando casas y están volviendo cuando se jubilan. Un informante de Fuenlabrada comenta: *"Actualmente hay gente que regresa, que vuelve, sí, indudablemente; y vuelven no ya solamente por las fiestas. Estos de Madrid, con las mejores comunicaciones que hay hoy están aquí más fines de semana. Lo que no quiere decir que estén aquí todo el tiempo...Respecto a las casas hay muchas cerradas; pero muchas de las que están cerradas se abren en ciertos períodos de tiempo; y están bien preparadas. Claro, lo que pasa que ahora (septiembre) tú vas por muchas calles y ves muchas casas cerradas, que se abren de higos a brevas..." (PVF).* Respecto al retorno de los emigrantes tras su jubilación, a la vuelta temporal de los jóvenes para las fiestas, etc., en Talarrubias me comentaron lo siguiente: *"Tiene una población envejecida. Y respecto a la emigración, pues no les ha quedado más remedio que volver en muchas ocasiones; porque de aquí se fue principalmente a Madrid. Y de éstos están volviendo los jubilados. Y los jubilados vienen ya casi a morirse; y dejan el piso que tienen allí a los hijos. Los de Palma, para nosotros Mallorca, no les ha quedado más remedio que venirse...Casas se están haciendo muchísimas; porque gente parada yo veo aquí poquísima. En verano, además, regresa todo el mundo y traen amigos..." (EPR).* La experiencia y la percepción desde otras poblaciones, en cambio, es distinta. Desde Herrera me informan: *"Pero desde hace diez o doce años para acá (1994) el que se tiene que ir, que por desgracia hoy hay tanta emigración como entonces, tiene algo muy bonito que es que nunca se desprende de la casa de los padres o de la de los familiares. Y el que no tiene*

*tiende a comprarla, para regresar cuando le llegue la jubilación. De hecho aquí en Herrera hay un 15%-20% de gente que regresa. Y lo mismo pasa cuando las empresas en las que trabajan se vienen abajo; entonces los emigrantes se vienen a vivir a su pueblo con el paro...” (SRC-ARC).*

Lo que también está ocurriendo, dado que apenas se trabaja el campo, es que las casas, que antes estaban adaptadas en su estructura y uso funcional a las labores agrícolas, hoy están transformándose en construcciones más modernas y adaptadas a las nuevas contingencias: “... Hoy día estamos evolucionando y estamos entrando en construcciones más modernas y más lógicas de viviendas ya no para las faenas agrícolas...Este cambio en el caso de Helechosa se debe a que ha sufrido los efectos de la emigración, como todos los pueblos, lógicamente...” (JAB).

Aparte las casas de los padres y los vínculos familiares y amicales, las devociones y fiestas locales, especialmente la patronal, son otros nexos de unión que funciona a modo de cordón umbilical entre los que están fuera y los de dentro. Un ejemplo: “Los de Pelоче siguen muy arraigados a su pueblo. Y son los que, entre otros, han levantado la ermita de la virgen del Espino; están muy arraigados en Pelоче. Vienen a Pelоче y quieren tener como una fiesta, una romería, algún sitio donde ir y reunirse...Siguen viniendo a las fiestas siempre que pueden y le traen regalos a San Antón...” (JRP). Y otro testimonio en el mismo sentido: “De Herrera se fue el 30%, pero se han multiplicado fuera y han vivido fuera; pero vienen a las fiestas, sobre todo a la feria; a las fiestas de la virgen Consolación, y de vacaciones. Estos últimos años vienen menos, tal vez por la crisis económica. Antes, julio y agosto, estaba esto a tope; ahora vienen unos días, ocho o diez en torno a la feria...” (SRC-ARC).

## 4.-Los bienes son limitados

En un contexto como el de la Siberia extremeña en el que tradicionalmente ha existido una fuerte polaridad entre grandes propietarios latifundistas y pequeños propietarios, e incluso con una importante masa de campesinos sin tierras, el único medio de vida y modo de producción, cualquier inversión o localización de servicios desde la administración en alguna población determinada es mirado con desconfianza y recelo por las otras, entendiéndose tal decisión como factor de progreso para la comunidad donde se instala y como merma de posibilidades para el desarrollo futuro de los otros municipios. En este sentido esta ideología, que sin lugar a dudas está continuamente presente en la comarca puede relacionarse, aunque no de manera simplista, sino teniendo presente los diferentes contextos temporales, sociales y geográficos, con la imagen de “*la limitación de lo bueno*” que desarrolló el antropólogo estadounidense George M. Foster en su estudio *Tzintzuntzan. Los campesinos mexicanos en un mundo en cambio* (1967). Ahora bien, si el análisis de Foster se refiere al organismo social y a los distintos individuos y familias de una comunidad, en nuestro caso se trata de las competencias directas entre comunidades de una comarca, donde el progreso de una población puede considerarse por otras que se hace a expensas suyas. Desde esta percepción el progreso de tal o cual municipio se ve como algo que desequilibra la zona e incluso que amenaza la evolución y la prosperidad de otras.

Como en el modelo que desarrolló Foster, en el sentido que expongo y para una comarca característicamente campesina, hay que partir de que las cosas deseables, los recursos y servicios, privados o públicos, existen en cantidades finitas y no es fácil aumentar las disponibilidades de tales bienes. Si los recursos son limitados podemos convenir, basándonos prudentemente en el modelo fosteriano y tomando también con algunas reservas algunas opiniones de la gente de dentro de la subárea Siberia, que los pueblos de la comarca que mejoran y progresan lo hacen en parte a costa de los otros. Es decir, una mejoría económica o en los servicios de una población, en el entorno comarcal, se asume como una “amenaza” para el resto de comunidades, dado que los bienes se consideran limitados y en consecuencia no hay para el crecimiento de todas las comunidades. De manera que, la ventaja y la prosperidad de unos implica, o al menos así se asume social y políticamente, desventaja para otros. La idea que subyace a este pensamiento es la de que las mejorías siempre se logran a expensas de los demás. Quizás una consecuencia de tal pensamiento son las rivalidades y las envidias sociales; los estereotipos y las imágenes prejuiciadas que unas comunidades construyen sobre las otras. Voy a tratar algunas cuestiones relacionadas con este tema mediante ejemplos concretos que presentan los mismos habitantes de la zona.

### **A.-Centros “comarcales” y concentración de servicios. La mirada hacia el interior**

Como ocurre en otros contextos extremeños tales como Coria y Moraleja, Llerena y Azuaga, Jerez de los Caballeros y Fregenal de la Sierra, Villanueva y Don Benito, Castuera y Cabeza del Buey, Monesterio y Fuente de Cantos, etc., en La Siberia también existe una cierta lucha política, social y económica, encubierta en general, explicitada en circunstancias concretas, por lograr la “capitalidad” o el “liderazgo” en la zona. Actualmente los dos centros que concentran mayor número de servicios son Talarrubias y Herrera del Duque. Se les reconoce un carácter supralocal y se considera que cada cual tiene sus respectivas áreas de influencia: Herrera del Duque, lo que algunos denominan “Siberia Norte” y Talarrubias la “Siberia Sur”. Varios son los factores que explican tal circunstancia: primero, demográficos; segundo, geográfico-terri-

toriales; y tercero, políticos y económicos. En efecto, ambas localidades son las de mayor densidad de población en la “comarca”, pero además cada una de ellas está situada en contextos naturales y paisajísticos diferenciados. El territorio es un espacio socializado, culturalmente estructurado y mentalmente pensado e imaginado. Talarrubias se encuentra en la llanura, zona de los embalses y de dehesas. Y Herrera del Duque en los Montes. El territorio es un factor que estructura la realidad social; porque es la parte del espacio construida culturalmente. De manera que el territorio, así, se convierte en un referente básico en la construcción de la identidad en distintos niveles de integración sociocultural (autonómico, comarcal, local...). Desde este punto de vista, y a pesar de los fuertes localismos, se puede hablar, por una parte, de cierta asimetría interior entre las diferentes zonas de la “comarca”; y por otra, de las relaciones que se establecen entre las poblaciones que capitalizan la vida social, económica, los servicios y los respectivos núcleos de población bajo “su influencia”.

En el caso que nos ocupa parece que ambas ciudades se reparten las cabeceras de “comarca”, porque cada una de ellas tiene un área de influencia en otras poblaciones más pequeñas de su entorno. Y ello es así porque en general entre las dos concentran las funciones político-administrativas-jurídicas y los distintos tipos de servicios, en algunos casos incluso existe cierta duplicidad. Una lógica razón para ello debe estar relacionada con la prestación de funciones y las necesidades que debe cubrir cada núcleo en sus respectivos ámbitos de influencia; porque si en la “comarca” sólo existiera un centro de salud, por ejemplo, las distancias geográficas serían inviables para atender satisfactoriamente a un determinado número de poblaciones rurales que dependieran de él. Por ello en La Siberia, en el importante caso de los recursos sanitarios, los dos núcleos que en la zona articulan el territorio disponen de prestaciones ambulatorias; aunque se consideran insuficientes. Y por ello no son infrecuentes las quejas por los criterios que maneja la administración para “comarcalizar” el territorio, a la hora de instalar los servicios en el área o particularmente respecto a las distancias que están algunas poblaciones de sus respectivos centros de salud. Aparte lo que dictamina lo lógico, bajo el siguiente testimonio subyace la idea de los “bienes limitados” y la lucha política y social por la distribución de los servicios: *“A estas gentes cuando la Junta delimita o hace una especie de comarcalización las meten donde les da la gana, porque no hay criterios. La verdad es que yo mismo no encuentro unos criterios para ponerlos en un sitio u otro. Los establecen sentándose en una mesa de despacho con un mapa delante y dividen los pueblos que tiene la provincia... Tú crees, por ejemplo, que hacer en una zona como es la que estamos nosotros un Centro de Salud con todos los pueblos que somos; y que sólo haya un centro de Salud. Y Valdecaballeros, Castilblanco, Helechosa, Villarta, Fuenlabrada, Peloché, Bohonal, que están en el quinto pino, con un montón de kilómetros de distancia... No se comprende; pero ellos han hecho un centro de salud y han dividido... ¿Y dónde lo han puesto?...; pues en Herrera del Duque... ¿Tú crees que la gente de Helechosa puede ir allí? ¿A cuántos kilómetros está? ¿A sesenta kilómetros...? Sí, a cincuenta o sesenta. Bohonal está a sesenta de Herrera. Así no puede haber un Centro de Salud con garantías para la comarca. Esto tenía que estar dividido. Y cada centro abarcar menos pueblos; pero todos debieran estar más cerca de los centros de salud... Bueno, pues es lo que tenemos. Son las circunstancias...”* (PVF-FCA).

Y esta situación puede extenderse a otros tipos de servicios y prestaciones. Todo lo cual, en parte asimismo derivado de decisiones y estrategias políticas, contribuye decididamente a estructurar el territorio, pero también a crear en su interior polaridad poblacional, jerarquías y desequilibrios sociales. El *sociocentrismo*, una variante del localismo o de los particularismos comunitarios, refleja esta misma realidad bipolar y de contrastes en la escala “comarcal” donde los bienes, recursos y servicios son limitados. Entre los males contra la configuración jurídico-ad-

ministrativa, que no cultural, de las comarcas están la fuerza centrípeta, la atomización territorial y el comportamiento a veces ensimismado de los localismos y de las identidades municipales .

Respecto a la “capitalidad” en la comarca y la agrupación de servicios en algunas poblaciones, dos informantes privilegiados de la zona de los Montes comentan bajo la perspectiva de una deseable distribución de los servicios: *“La capitalidad por mayor demografía, economía, servicios, etc., está reñida, muy reñida...Y además los políticos de profesión se encargan de que esto esté reñido. Hay unos tiempos que es Herrera; hay otros en que lo es Talarrubias....Depende...Yo pienso que Herrera, que tiene unos 4000 habitantes, es la capital, porque es partido judicial, pero nada más... Ahora bien, casi todas las cosas se concentran en Herrera...¿Y por qué no pueden traer alguna cosa a Fuenlabrada o a Castilblanco para que los de Herrera tuvieran que moverse también?...Respecto a Talarrubias creo que es un pueblo más floreciente; quizás el que más de toda la zona. Y por ello se está haciendo un poco la cabecera de toda la zona: en el aspecto económico y otros...Cuando entras en este pueblo ves que va creciendo, que hay más vida; parece que hay empresarios más decididos. Y además los pueblos de alrededor están más cercanos que estos nuestros. Date cuenta, Puebla de Alcocer o Esparragosa mismo, o Casas de Don Pedro están unos de otros a dos pasos. Entonces esto debe influir en el movimiento de la gente, de la juventud, etc. Y luego, lo quieras o no, Talarrubias tiene el pantano de García sola, con todo lo que esto lleva de puestos de trabajo, y eso se nota en su economía...Y aunque Talarrubias es un pueblo que la gente vive del campo, ya hay bastantes servicios, incluso ahora ya tienen un centro de salud y un CEP también...”* (PVF-FCA). Otro informante de Talarrubias valora la circunstancia, enfatizando el número de infraestructuras y servicios: *“Como infraestructuras Talarrubias tiene un Centro de Formación Profesional, un Instituto, un Centro Público de E.G.B., bueno ya de primaria; otro privado, también de E.G.B., Centro de Profesores, aunque ahora el C.A.R. de Siruela y el de Herrera se han disuelto; y ahora sería Centro de apoyo y recursos. Sí, claro, el de Talarrubias, que aún los dos, los recursos y la formación. También hay un Centro de Salud Comarcal; aunque lo de “comarcal” entre comillas, porque se aglutinan pueblos pero por cercanía. Talarrubias comparte Centro de Salud, la parte nocturna, con Puebla, Esparragosa y Casas de Don Pedro. Aquí el centro está aquí en Talarrubias. Y también está el juzgado local, la extensión Agraria y poco más...”* (EPR).

La síntesis de la dualidad jerárquica en la comarca la presenta un informante, profesor en Herrera del Duque: *“Herrera engloba un poco toda la zona de Fuenlabrada y todo eso, por actividad económica, por centros educativos y todo. Porque aquí tienen que venir al Instituto todos los alumnos de la zona. Y allí, a Talarrubias, van todos los del otro sitio. Y en cuestiones de sanidad estamos igual...”* (SRC).

Por la gente de la zona se considera Herrera y Talarrubias, aunque con algunos matices, no sólo las poblaciones con mayor nivel de equipamientos, sino incluso los centros de la “movida”. Y ello a pesar de que, según algunos, no cuentan con movimiento cultural, actividades socioculturales, ni con asociaciones de fuerte interacción social. Hay quien opina, asimismo, que las cosas y los lugares de diversión han cambiado desde que los jóvenes cuentan con vehículos propios: *“Que los dos centros, Herrera y Talarrubias, articulan la vida de la comarca. Talarrubias es el centro comercial más grande. Y el número de habitantes es en general el que determina la atracción. Al haber más gente hay más movimiento, más tiendas, más de todo...De manera que por aquí sería Talarrubias y luego por el norte Herrera. Herrera es la que lleva el cante de todos los pueblos de la zona norte. Y respecto a centros de ocio o por donde se mueve y relaciona la juventud, va por modas. Aquí en Talarrubias durante bastantes años ha habido mucha movida, en la “calle del vicio”, como nosotros llamamos. Hay un montón de garitos, y todo el mundo en la calle. En otros momentos a la gente les da por ir a Herrera. Lo que parece es que hay intercambios; si bien la gente suele desplazarse a los pueblos más grandes. Talarrubias cuando la discoteca “Chip” era muy atractiva. Venía gente*

*de todas partes, incluso de Villanueva. Ahora bien, como la gente ya tiene coche, pues se mueven por todas partes y van a las fiestas de todos los pueblos. Hay mucho intercambio...*" (EPR). No obstante, aunque la opinión generalizada es que en la actualidad Herrera del Duque y Talarrubias son en la "comarca" los núcleos de mayor población, actividad económica y social, las que concentran mayor número de servicios y prestaciones, presentan mayor proyección y perspectivas de futuro, etc., esto no siempre fue así; porque en otros tiempos relativamente recientes Puebla de Alcocer y Siruela fueron tal vez los enclaves más importantes. Como relata un informante: *"Puebla de Alcocer ha perdido mucho y Siruela hace cincuenta años pues sí. Tenía una serie de familias de abolengo, pero ha perdido muchísimo; ha perdido muchísima población a partir de la emigración...Siruela se ve lo que ha sido en las casas y demás...El patrimonio de los aristócratas lo han vendido a la gente sencilla y llanas del pueblo...La verdad es que ya se ha perdido aquel estilo de las familias de bienes frente a los otros, los parias. Ya no existen esas grandes diferencias. La cosa se ha igualado muchísimo; esas diferencias de clases ya no existen..."* (SRC). Desde la misma Siruela se reflexiona sobre su situación y la de Puebla de Alcocer en el contexto comarcal y se enfatiza la importancia que ambas poblaciones han tenido en tiempos pasados: *"Algunas poblaciones como Talarrubias, Herrera y Siruela por tener mayor demografía, peso histórico o concentrar los servicios tienen más peso en la zona. Antiguamente el peso histórico de Siruela o Puebla de Alcocer, que era el partido judicial de la Siberia Sur, era indudable. Y en Siruela se reunía el Honrado Concejo de la Mesta; pero ahora es cuestión demográfica y económica, y no histórica. Por razones comerciales tenemos que acudir a ellas (Talarrubias y Herrera), pero antes lo importante eran las razones históricas. Probablemente el peso demográfico, la centralización de los servicios, la actividad comercial, la proximidad de las vías de comunicación respecto a Talarrubias y a Herrera. Y el estar algo apartado de las vías de comunicación generales, el dedicarse preferentemente a la ganadería, etc., en el caso de Siruela y Puebla de Alcocer han sido razones para perder su hegemonía histórica..."* (JMOF).

Es indudable que actualmente para mucha gente Siruela y Puebla de Alcocer, dos poblaciones con rica historia y patrimonio, representan el pasado; y al contrario, Talarrubias y Herrera, por las razones hasta ahora esgrimidas, representan el futuro en la comarca. El tema de las comunicaciones y el estar situado próximo a ellas ha sido un factor relevante: *"...Puebla de Alcocer era cabeza de partido; pero las situaciones geográficas no son buenas; está en un cerro y la comunicación con ella no es muy buena que digamos. O sea, su situación geográfica es mala, quizás estratégicamente si fue buena en otros tiempos pasados...Casi todos los servicios que tenía de la administración han ido pasando a Herrera del Duque: la notaría, el juez de instrucción, etc. Herrera hoy en día es un pueblo mejor comunicado y también por ello el pueblo que más ha progresado..."* (JMOF). Y otras diferencias actuales entre Talarrubias, Herrera y Puebla de Alcocer, con énfasis en el factor demográfico: *"Talarrubias tiene CEP (Centro de profesores), tiene Centro de Salud, que creo no tiene Puebla...Todo lo que se crea nuevo hoy se pone en Talarrubias. Ahora bien, Puebla tuvo más importancia, fue partido judicial, pero se ha quedado sin gente. En Puebla se ha reducido el número de población considerablemente. De hecho tiene en torno a la mitad de población que Talarrubias. Talarrubias tiene unos 4000 habitantes y Puebla de Alcocer en torno a 2000; cuando el siglo pasado era al revés. O sea, que antes Puebla era el centro y por eso tenía castillo y de todo; incluso era cabeza de partido judicial..."* (JRP).

## **B.-Áreas de Influencias: interior y exterior de la "comarca"**

Existen polos de atracción y áreas de influencias que pudiéramos llamar del interior y otras del exterior de la comarca. Se puede convenir en que Herrera del Duque tiene una in-

fluencia directa en los pueblos de lo que algunos denominan Siberia norte, es decir los pueblos de los Montes; y que Talarrubias la ejerce en los pueblos de la denominada Siberia sur, la zona del llano y los pantanos. Hay quienes piensan que ambas poblaciones han cogido cierta notabilidad en las últimas décadas por la influencia de los políticos locales en instituciones de carácter supramunicipal y provincial. Como he referido, comúnmente también se acepta la idea de que en la zona hay dos poblaciones que tuvieron cierta relevancia en el pasado, Puebla de Alcocer y Siruela; las que actualmente, para muchos, se han quedado estancadas. Para algunos, no obstante, ésta última todavía ejerce cierta atracción en cuestiones comerciales, para pequeñas compras, en su entorno más cercano aglutinando a poblaciones como Garbayuela, Garlitos, Sancti-spiritus, Tamurejo, Baterno, El Risco... Si bien, al no tener éstas ningún carácter administrativo la gente para resolver problemas de tal naturaleza viaja a Talarrubias.

Por otra parte en general, y en particular en temas de comercio, los espacios de referencia en el exterior son para La Siberia sur Villanueva, Don Benito, Mérida...En cambio, algunas poblaciones de los Montes (Fuenlabrada, Helechosa, Villarta) y sus habitantes tradicionalmente han mirado más que para Extremadura para la comunidad de Castilla-La Mancha; y en concreto hacia Ciudad Real, Talavera de la Reina, etc. Y los de Garbayuela, Tamurejo, etc., hacia poblaciones fronterizas con ellos en la provincia de Ciudad Real, como es el caso de Agudo. Lógicamente, debido a la mejora de las infraestructuras viarias, los medios de comunicación, la tenencia por parte de un buen número de la población de vehículos, etc., el panorama está cambiado y es más dinámico y variado.

Hasta hace poco tiempo en parte del imaginario comarcal hubo poblaciones especializadas en distintas esferas comerciales. Por ejemplo, a Herrera se solía ir a comprar zapatos y a Talarrubias para ciertas cosas del campo, para lo relacionado con la talabardería y para la adquisición de muebles. Hoy día esto ha cambiado. Algunos ejemplos sobre lo que hace la gente cuando tiene que ir de compras: *"...Cuando hay que hacer compras grandes, el que puede y tiene coche lo coge el fin de semana, un sábado por ejemplo, y se va a Talavera, a Villanueva o ya también hasta Mérida, que han puesto el Continente y yo he visto gente de la zona hasta en Pryca..."* (JRP). Y otro testimonio en el mismo sentido: *"Pienso que últimamente hay más influencia de Villanueva y Don Benito. Para cualquier cosa, médicos, hospitalización, comercio y demás..."* (JGRC). Desde los Montes sugieren: *"...Nosotros hacia Villanueva, Don Benito, hemos empezado a mirar cuando nos ha obligado la administración por motivos burocráticos...Tenemos que ir a Villanueva al hospital...Y a partir del hospital ya viene todo lo demás; porque si tenemos que hacer compras la mayoría las hace cuando va al hospital...Y ahora qué hacemos?, pues con la proliferación de vehículos estamos en cualquier sitio..."* (PVF).

Aunque la "capitalidad" no está definida, existe acuerdo en considerar a Herrera y Talarrubias como los centros principales de concentración de servicios al interior de la comarca: *"La vida de la comarca, en algún sentido, la articulan Herrera y Talarrubias. Ambas tienen un carácter supralocal. Y ello porque tienen los centros de la administración. Al estar allí los servicios y las cosas de la administración, pues ya de esto depende un montón de cosas más ¿sabes? Y Talarrubias no es que lo sea administrativamente, pero ya con el Centro de Salud que tiene y una serie de servicios que han puesto allí; pues quieras que no viajas allí...Las funciones que cumplen son quizás las de aglutinar un poco la actividad comercial; porque raras son ya las cosas que no encontramos en estos pueblos...Es una influencia comercial y para cuestiones de educación, ambulatorio, etc."* (PVF-FCA).

Respecto a los servicios judiciales, administrativos, comerciales, sanitarios, etc., un informante de Casas de Don Pedro insiste en la idea de la realidad bipolar de centros en la comarca:

*“En primer lugar tendríamos a Herrera del Duque, porque es partido judicial, y allí está el juzgado de instrucción. Y es el único...Precisamente también por esta cuestión podemos distinguir poblaciones que no integran La Siberia, como Navalvillar de Pela, Orellana y Orellanita, las que pertenecen al juzgado de instrucción de Villanueva de La Serena...Aparte el tema judicial nosotros para el médico tenemos que ir a Talarrubias, donde hay un centro de atención primaria; como tiene otro Herrera del Duque, y ambos abarcan varios pueblos. Y en el tema de educación en Talarrubias tenemos un CEP, Centro de Formación Profesional, un instituto de enseñanzas medias, al que acuden todos los de por aquí. No obstante, el primer pueblo de esta zona que tuvo instituto fue Casas de Don Pedro en 1964; pero desapareció y ahora depende de Talarrubias. De Herrera, en cambio, se depende en los casos judiciales, y allí también está la Junta Electoral; pero vamos más a Talarrubias y comercialmente tiramos para Villanueva y Don Benito...Respecto a los jóvenes, suelen divertirse en pueblos de alrededor; pero los de los pueblos que no tienen discotecas, como Peloché, van a Herrera; y otros a Talarrubias, a Pela o a Puebla. En todo caso, Talarrubias y Herrera del Duque están por encima de los demás pueblos de la comarca. En cierta medida los demás pueblos estamos supeditados a ellos en lo que te he dicho, temas médicos y judiciales; y también en temas de veterinaria, solicitudes de subvenciones agrarias, extensión agraria, etc. En resumidas: lo de Herrera por el partido judicial; y en todo lo demás Talarrubias, al menos en la zona de Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer, Esparragosa, Siruela...Y la subzona de los Montes depende de Herrera. De manera que, como te he dicho, para las funciones administrativas y judiciales a Herrera y para las otras a Talarrubias. Son los núcleos que en la comarca centralizan los servicios y las infraestructuras de la administración en lo judicial, en lo sanitario, en la educación. Y cada uno de ellos tiene su área de influencia...” (JGRC).*

De manera que se puede afirmar que en general Herrera aglutina para diversos servicios, transportes, comercio, juzgado y otras funciones a lo que algunos han llamado Siberia norte; salvo en el caso de algunas poblaciones pequeñas como Helechosa y otras que tradicionalmente han mirado más para la zona de Talavera y para Ciudad Real. Por el sur, en cambio, el centro neurálgico indiscutible es Talarrubias. De algún modo podría decirse que entre Herrera del Duque y Talarrubias rivalizan por la “capitalidad” comarcal. Y aunque Talarrubias es el centro por la parte sur, al estar próxima a Puebla de Alcocer y tener ésta una particular historia, mayor población en tiempos pasados o por el hecho de haber sido partido judicial, existe entre ambas un cierto “enfrentamiento”; si bien actualmente la balanza se inclina sin lugar a dudas por la primera. Pero la realidad también muestra, a veces de manera manifiesta, latente otras, que entre Talarrubias y Herrera existe una relación de lucha y rivalidad por los recursos. Las “envidias políticas y sociales” son habituales cuando se trata de decidir, por ejemplo, dónde se instala un nuevo servicio de la administración, una infraestructura o cualquier otra cosa; porque en este medio lo que consiguen unos, otros lo interpretan como resta o decaimiento para sí mismo. La idea que subyace es la de que los bienes y recursos son limitados. Y de aquí, justamente, las rivalidades políticas que se dan en ciertas circunstancias. Porque, al fin, ninguna de las dos quiere perder el tren del progreso y su estatus jerárquico en la comarca.

Uno de los centros económicos fuera de La “Siberia” para la gente de Talarrubias, Casas de Don Pedro, etc., es/ha sido Villanueva de la Serena. Lo que parece que últimamente, al decir de algunos entrevistados, está cambiando en favor de Don Benito. Desde luego, según me cuentan varios informantes, hasta hace quince años uno de los focos principales de atracción era Villanueva y “nadie” iba a Don Benito. Pero, según ellos, ahora los médicos y los especialistas están en Don Benito. Otro gran centro de atracción es Talavera de la Reina, de la que se surten Castilblanco, Villarta, Helechosa, etc. Porque éstos pueblos miran más hacia ella, incluso para dar a luz van/iban a su residencia. Lógicamente, en ello ha contribuido el buen estado de la ca-

rretera. En palabras de un informante: *“Y luego está la zona que siempre hemos ido, la inmensa mayoría a Talavera de la Reina, por estar más cerca. A Talavera se va al comercio de ropas, al mercado de ganados, etc. Y al comercio también se va a Ciudad Real, a Ciudad Real capital. Por aquí de Fuenlabrada, Villarta, Helechosa, también van la gente de Garlitos, Tamurejo, etc.”* (SRC).

Sobre los polos de atracción y las influencias de fuera de la comarca un informante de Siruela lo narra, desde su entorno situacional, de la siguiente manera: *“Yo creo que La Siberia está influenciada por la Mancha, bastante más que por Cáceres. Incluso en La Siberia hay raíces que son manchegas. Por ejemplo, los bailes regionales. Yo las jotas de La Siberia las he oído en La Mancha y la música con que se acompañan también me parecen de allí. De manera que según mi opinión existe influencia de La Mancha en La Siberia...”* (JMOF).

Otro testimonio sobre el mismo tema, ahora desde la perspectiva de dos informantes de la zona de los Montes: *“Mira, Bohonal, que es poco menos que una aldea y depende de Helechosa, está mirando para Ciudad Real completamente. Y es que te voy a decir más: Baterno y Tamurejo dependen también de Ciudad Real; dependen económicamente y para sus viajes y para todo eso. Nosotros mismos aquí en Fuenlabrada hemos tenido una época a finales de los sesenta y setenta en la que para cuestiones médicas, para ir a los especialistas, etc., íbamos a Ciudad Real. En aquellos tiempos se iba a todo a Ciudad Real. Florencio estudió en Ciudad Real y yo me examiné en Ciudad Real también. Estábamos volcados hacia Ciudad Real; luego, pasados los años setenta, pasamos a mirar a Talavera de la Reina. Y ello por la influencia de los mercados de Talavera, por la mejor comunicación, etc.”* (PVF-FCA).

En suma: especialmente hasta bien entrados los años ochenta existía una tendencia en la gente de La Siberia norte a ir a Talavera y los de Siberia sur frecuentaban más la zona de Don Benito y Villanueva de La Serena. La organización estatal en autonomías a finales de los setenta y principios de los ochenta del siglo pasado produjo un significativo cambio de circunstancias. Desde entonces la gente de La Siberia fortaleció los vínculos con la administración autonómica, y Mérida como capital política de Extremadura se convirtió en un referente fundamental. Y Guadalupe, que siempre fue un referente devocional para parte de La Siberia, se afianza convirtiéndose incluso para algunos en el lugar elegido para contraer y celebrar ritos de paso del ciclo de la vida tales como los bautismos o las nupcias matrimoniales.

### **C.-Polarizaciones, Rivalidades y Localismos**

Los bienes y recursos para el progreso y desarrollo económico y social siempre son limitados. Y muchas veces el factor desencadenante de enfrentamientos y rivalidades donde los recursos son escasos. Parece universal la *tendencia sociocéntrica* de los localismos. En el caso de La Siberia, como en otros contextos, coexisten junto a polaridades y disputas por la jerarquía comarcal entre los dos núcleos más poblados. Desde Herrera un informante lo explica con cierta dosis de amor patrio-local: *“Sí, hay dos centros que articulan la vida educativa, judicial, comercial, administrativa, sanitaria e incluso la diversión. Esto está clarísimo: Talarrubias y Herrera. Nosotros siempre hemos dicho que la cabeza de La Siberia es Herrera; y los de Talarrubias se consideran así mismos que son más que los de Herrera. Esta lucha siempre la ha habido...Mira, centros oficiales que no sean de educación es Herrera del Duque: juzgado, oficina de “desempleo”, registro... Todo pertenece aquí. Y todos tienen que venir para acá. Digamos, entonces, en cuanto a educación Herrera del Duque y Talarrubias; o Talarrubias y Herrera del Duque; porque tanto monta, monta tanto. Talarrubias a lo mejor sobresale un poquito de nosotros, porque tienen ahí el Centro de Profesores, CEP; y por tener mejor comunicación; y también por estar más cerca de la administración, de Badajoz y Mérida...”*

*Pero el centro de La Siberia es Herrera del Duque, dado que los pueblos esos de Orellana, Navalvillar de Pela y demás no los consideramos Siberia, aunque a veces oficialmente estén ahí...Y en cuanto al ámbito sanitario, pues tenemos ambulatorios lo mismo en Talarrubias que en Herrera. Y para el comercio, ya sea para muebles, electrodomésticos o alimentación, estamos igualados; aunque esta zona se va mucho para Talavera. Y en el tema de la diversión unas veces ha sido el punto Talarrubias y otras Herrera. Ahora es Herrera del Duque desde luego...Y yo no soy muy apasionado en decir que lo mío...Porque yo paso del rollo de estas rivalidades...Es más, profesores del CEP que son de Talarrubias y están allí de asesores se vienen a la movida de aquí los viernes y los sábados..." (SRC).*

Una opinión diferente y un caso que puede ilustrar sobre algunas cuestiones referidas, especialmente las rivalidades; pero también en lo que significa la instalación de servicios, etc., en relación con el incremento o descenso demográfico y en consecuencia con el mantenimiento o no de la población: *"Sí, a Talarrubias y Herrera se les reconoce un carácter supramunicipal; y molesta en la comarca...Te cuento un caso que nos pasó: en un tiempo, por estar más unidos, porque la gente sola de nuestros pueblos no tiene ninguna fuerza ni ningún sentido, porque apenas hay gente, pues con unos amiguetes de Puebla formamos un grupo. Pues bien, allí parte de este grupo decidieron no venir a Talarrubias, porque se suponía que entonces los bares de su pueblo se quedarían sin gente... Llegaron a sacarnos una canción..." (EPR). Que los "bienes" son limitados y los recursos escasos es evidente en la zona. Y también las diferencias y asimetrías entre poblaciones. Veamos cómo se perciben algunas de estas cuestiones desde los pueblos pequeños: *"Talarrubias y Herrera en algún sentido articulan la vida de la comarca. Y a quien más tiene más se le da. De aquí entonces viene esa polarización que te decía...Los extremos tienen poco, no se les da nada. Y a los que tienen algo se les pone algo más. Porque, por ejemplo, aquí tenemos que ir a Herrera, por lo del partido judicial y por un montón de cosas. Y si encima de lo que tienen se les da más, otra serie de servicios, oficinas de la administración, pues entonces indudablemente van para arriba y los demás vamos para abajo... Los pueblos se despueblan y envejecen, porque los jóvenes se van fuera a buscar la vida...Está claro que existe una polaridad dentro de la comarca entre el centro y la periferia. Y entre Talarrubias y Herrera, más ciudades, y los demás municipios, que suelen ser más rurales..." (PVF-FCA).**

En la comarca hay quien habla de *nuevas modalidades de caciquismo social y de redes clientelares*; del liderazgo de algunos alcaldes y de su peso político en instituciones provinciales y autonómicas. Hay quienes opinan que la praxis de esta circunstancia se traduce luego en inversiones y en el desarrollo de sus respectivas poblaciones, porque si ciertas decisiones sobre el área se toman desde centros de poder de fuera de la comarca, también lo es que actualmente la mayoría de ellas se deciden desde dentro de Extremadura. Sobre este particular, algunos informantes refieren la política que llevan a cabo la institución provincial y las autonómicas. Incluso hay quienes verbalizan esta circunstancia para explicar las mejoras y adelantos que han experimentado en las tres últimas décadas algunos municipios. Progreso de determinadas poblaciones que en parte vinculan a la relación preferente de sus responsables políticos con el poder y al hecho de que algunos alcaldes, coyunturalmente, sean diputados o estén bien situados en el *stablishment* del partido gobernante a nivel autonómico o provincial. Es otra forma de expresar, mediante la variable política y económica, el malestar. En todo caso *la lucha por los recursos* y servicios públicos y privados es el conflicto por la existencia social y económica entre los iguales, de un lado; y los no iguales demográficamente y jerárquicamente asimétricos por otro. De donde derivan ciertas dependencias y rivalidades. En alguna medida, en este escenario, la idea que subyace a toda esta situación se aproxima a la noción, traída al caso con ciertas reservas y algunas cautelas, de lo "bueno es limitado"...

## 5.-Intento de individualización de la Siberia

### A.-La autopercepción

Existe una percepción émica, desde dentro de la comarca, respecto a lo que podríamos denominar su caracteriología o definición sociocultural por los naturales y vecinos de la zona. En general, los habitantes de La Siberia con los que me he relacionado durante el Trabajo de Campo y a los que he entrevistado tienen conciencia de que este territorio, aun con matices, comparte características comunes y se caracteriza y/o se caracterizó en tiempos pasados, entre otros, por los siguientes rasgos: aislamiento, del exterior y entre las poblaciones del interior; alejamiento de núcleos importantes de población; comunicaciones deficientes; despoblación; emigración y envejecimiento demográfico; formas de vida vinculados a los sistemas de producción económica agropecuaria, lo que condiciona cierto tipo de tradiciones; se considera una comarca natural, aunque con diferencias de paisajes y en determinadas formas de vida entre el llano y la sierra (Los Montes); apego a las costumbres, pero también pérdida de algunas “ancestrales”; el mantenimiento y la “pureza” de algunos rituales festivos peculiares, que consideran diferentes a los de otras poblaciones de fuera del área; cierta influencia de la religión y lo eclesiástico en la tradición; la permanencia actual en el habla cotidiana de localismos, vulgarismos y dialectismos que ellos consideran específicos de la zona. A lo que algunos informantes añaden, también como distintivos identificadores, la falta de industrias y la importancia de los recursos cinegéticos y las masas de agua como factores susceptibles de explotación turística. Lógicamente la particularización que se hace de la “comarca” depende de quien la haga y desde donde se hace; porque en cuanto al territorio, aun cuando se vea como un “todo”, la percepción difiere según se mire y valore desde los Montes, el Llano o la zona de Siruela, etc. Es decir, existen distintas visiones internas, por zonas pero asimismo referidas a localidades concretas. A continuación reproduzco al respecto algunos testimonios orales de los informantes. Está bastante extendida la idea de que *“...Es una zona que está dejada de la mano de Dios...”* (JGRC). Pero también que existe una cierta unidad dentro de la diversidad local: *“Yo creo que cada pueblo es distinto; aunque haya una unidad. El hecho de que las gentes de la comarca se dediquen a un trabajo parecido, como es la agricultura y la ganadería, pues esto condiciona las formas de vida social y económicamente...”* (EPR).

Aunque no todo el mundo es de la misma opinión. En relación a lo que comparten y a una supuesta cierta unidad interna hay quienes afirman: *“Nosotros tenemos clarísimo que esto es una comarca natural; que somos una comarca singular...Nosotros somos de otra manera que de Puerto Peña para allá. Y esto se ve en todo: en la cultura, en la forma de enfocar la vida, en el atraso que hemos tenido siempre, en la falta de comunicaciones; en todo...Pienso que somos más ancestrales ¿no? Como que nuestras fiestas, nuestras costumbres están más arraigadas en nuestras vidas. Y esto es así por uno de los temas que ha tratado Saturnino, porque al estar muy aislados y faltos de comunicación con los demás pueblos nos hemos reconcentrado en nosotros mismos y hemos tenido una forma de vida distinta a los demás pueblos...Y entonces nuestras costumbres, nuestro folklore, es como digamos una forma de manifestación de lo que somos...”* (SRC-ARC).

Otro informante comenta, desde Valdecaballeros, sobre las diferencias entre La Siberia y otras comarcas y territorios contiguos a la parte nororiental: *“...Hay alguna diferencia; lo que ocurre es que esas diferencias se encuentran en otras zonas rurales parecidas a estas, que por alejamiento o la distancia han ido configurando un mundo agrícola, ganadero, rural en definitiva. Esto es lo que la caracterizaría...Lo que sí encuentro diferencias es en la forma de vida del mundo*

agrícola y ganadero. Por ejemplo, de La Serena se diferencia porque tengan otra forma de llevar la ganadería, de su manejo; pero sin embargo se parece más a la zona de Toledo, a la parte de la Jara, porque es muy parecido a nosotros. Mira, en la parte de Castuera y La Serena la ganadería es sólo a base de ovejas; el terreno es llano y sólo se aprovechan los pastos. Aquí se aprovechan otros recursos, como la madera de los montes, y también las ovejas. Nos parecemos a la zona de Toledo, incluso en el habla...Sí, a esta zona de la Jara, la parte colindante con nosotros. Es que hasta en el habla nos parecemos...Y con la parte de Agudo, Horcajo de los Montes, Ciudad Real, ahí tampoco tenemos diferencias, nos parecemos..." (JRP).

No faltan, no obstante, quienes subrayan las diferencias internas; porque paisajísticamente, pero también histórica y etnográficamente, existen al menos dos ámbitos espaciales claramente diferenciados. Desde Fuenlabrada de los Montes un informante dice al etnógrafo: "Pienso que Puebla, Talarrubias, Esparragosa...deben tener unos rasgos diferentes de nosotros. Con esto del castillo y los duques, y toda esa gente...Porque a toda esta zona se la conoció como las tierras del Duque de Benalcazar; y luego se dividió esto...Puebla y esa zona de por ahí abajo deben tener otras connotaciones...Y lo mismo Castilblanco y demás..." (PVF). Otro argumento abunda en algunos rasgos generales, en el cambio y la pérdida de tradiciones, así como en ciertas características psicológicas. Es más, este informante se aventura a precisar rasgos del perfil fenotípico y caracteriológico de los habitantes de una parte de La Siberia. Y traza la imagen de los de Siruela que al parecer existe en parte de la comarca: "Si podemos hablar de una comarca individualizada; aunque hay distinciones al interior según las zonas. Por ejemplo, en costumbres la idiosincrasia de la gente de Siruela está muy definida respecto a la zona de los Montes, que sin embargo están al lado... La zona que conozco perfectamente, Siruela, Baterno, Garlitos, Sancti-Spiritus, Talarrubias, Garbayuela, es una zona que tiene unas características muy comunes; incluso un vocabulario muy propio. Hay muchísimos localismos que no se emplean en otras partes. Por otra parte, son muy suyos, egoístas, lo digo en entrecomillado, porque yo quiero mucho a esa gente; pero son algo resabiados. Porque están muy heridos por el caciquismo; porque allí sigue habiendo diferencias sociales...El hombre de allí es algo bajo, fuerte, de anchas caderas. Y en características psicológicas: calculador, bastante frío, muy sufrido, huidizo, machista y con un poco de resabio...El hombre, cuando van de paseo, va delante y la mujer detrás. Y jamás se cogían del brazo; aunque ahora puede ser que hayan cambiado los aires. Las decisiones, cuando yo estaba allí, las tomaban los hombres; aunque en apariencia, porque las mujeres influían en ellos. Existe un verdadero "matriarcado", pero se oculta respecto a lo que sucede realmente. Las mujeres dicen: "No, hasta que mi hombre no llegue..."; luego no es verdad. Es aparente...Estas cosas son así en Tamurejo, Garbayuela, Siruela, Baterno, Risco, Garlitos; en toda esta zona. En Sancti-Spiritus no tanto; porque Sancti-Spiritus es el pueblo más cosmopolita y el más señorito. No sé, pero el hombre y las mujeres de Sancti-Spiritus son más finos en modales y elegancia que cualquier otro de La Siberia; y es el pueblo más pequeño. Ahora bien, se distinguen en que son muy suyos, algo egoístas. Concretamente en Siruela dicen: "Que parten el higo". Se lo dicen a ellos, porque los conocen. El origen de esto es porque dicen que un hombre vendiendo higos, pues al pesar el kilo, estaba un poco corrido. Y partió un higo por la mitad para que fuera el peso exacto. En cierto modo esta imagen los caracteriza un poco. La imagen del higo partido tiene que ver con la miseria, con la falta de recursos; pero también con gente que se sienten explotados. Porque en esta parte, en otros tiempos, iba mucha gente a segar de sol a sol por un trocito de tocino y el "aguaillo", que le llamaban ellos. En un cuenco de madera echaban agua, vinagre, aceite, sal, pan y tocino..." (JMOF).

Sobre carencias, recursos de la zona, faltas de medios de transformación y potencialidades turísticas un testimonio de queja velada: "Existen un montón de cosas que no quieren o no

saben explotarlas. Falta, a partir de Casas para arriba, para La Siberia, comunicaciones, porque las carreteras, aunque han mejorado, existen zonas que...Como Bohonal, Helechosa..., que están bastante mal. Pienso que faltan industrias. Y se podrían poner industrias relacionadas con el ganado, la pesca y la caza. Y madera de reforestación tenemos para caer malo. Porque la madera se corta aquí pero se lleva fuera de la comarca...Sería bueno que pusieran cualquier tipo de industrias relacionadas con los medios que hay. Y se deberían potenciar más los recursos cinegéticos, porque, además, esta zona es preciosa...Y se debe hacer algo para atraer el turismo..." (JGRC).

## **B.-Rasgos paisajísticos y apego a la tierra**

Para un importante número de entrevistados la naturaleza y más propiamente el paisaje es un rasgo que caracteriza la comarca de La Siberia: *"Una característica de La Siberia es el paisaje. La Siberia son terrenos abruptos y muchos montes; y sin embargo de aquí (Casas de Don Pedro) para atrás es terreno más llano, que se dedica más al pastoreo de ovino; o sea, a una actividad más característica de La Serena que de La Siberia...La Siberia es una comarca natural que contrasta con el paisaje de Navalvillar de Pela y de las Vegas del Guadiana. Porque aquello es una zona llana que no se parece nada a lo de aquí. Por ejemplo, en Casas de Don Pedro, exceptuando la zona alrededor del pueblo, después tenemos la sierra y lo que llamamos aquí las "cabreras", sierras o montículos improductivos, de pizarra; con retama, y donde se meten allí las cabras y las ovejas..."* (JGRC). Pero el paisaje "siberiano" se considera por algunos como duro y abrupto. Esta es la versión que me transmite un informante de Villarta de los Montes: *"Entiendo por Siberia un sitio duro; lo más duro del territorio nacional. Es la parte más abrupta; vivimos como en un paisaje lunar; y sin embargo los hombres de aquí tienen gran arraigo. Y son duros, fuertes y de aguantarse con todo...Este es el sentido que yo le doy a La Siberia. A mí La Siberia me suena como algo de mu allá; a la gente no le gusta hablar de La Siberia...Yo creo que esto hace unos diez o quince años era un territorio abandonado, donde la gente llevaba una vida dura..."* (FAGO). A pesar de la dureza de que nos hablan los informantes, el apego de sus gentes a la tierra es otra característica que destacaron varios: *"Uno de los rasgos que yo considero importante es el apego que la gente tiene al terreno. Yo mismo estuve viviendo en Madrid y me vine para acá. Y eso que esto es un terreno duro, aunque tiene un paisaje de montañas maravillosas; aunque nada es maravilloso; es el conjunto lo que te atrapa...A mí me encanta La Siberia, el gusto por la tierra, por lo rural..."* (EPR).

## **C.-Excentricidad y Rasgos socioculturales**

La gente de La Siberia es consciente de que su situación geográfica, las malas comunicaciones y el aislamiento histórico conformaron un territorio excéntrico en relación con la provincia y la región en su conjunto; pero hay quienes piensan, también, que por tales razones se han conservado algunas formas de vida "peculiares". Mediante la reproducción de testimonios orales de los informantes voy a detenerme ahora en algunos rasgos socioculturales en relación con las formas de ser, la caracteriología cultural, lo que piensan sobre el aislamiento secular de la comarca y las malas comunicaciones, el atraso, la falta de relación que ha existido entre las localidades, la importancia de las costumbres religiosas en el área y el caciquismo que existió hasta fechas recientes. Hay quienes desde dentro de la zona consideran que el aislamiento secular que tuvo la comarca, hoy un tópico, y el alejamiento de centros importantes de población ha generado en ellos atraso. Tal circunstancia, el protagonismo de la vida rural o el hecho de que

la mayoría de las poblaciones de la zona no superen los dos mil habitantes son otros factores que esgrimen para explicar el mantenimiento y la conservación de determinadas tradiciones. Conductualmente, al menos a nivel de expresión oral a través de lo que se verbaliza, se puede percibir una cierta dualidad: por una parte, se manifiestan como algo cerrados y desconfiados de los forasteros; pero simultáneamente, por otra, se definen asimismo como hospitalarios y acogedores. Junto a estas circunstancias algunos entienden igualmente que existe o ha existido falta de conciencia comarcal debido fundamentalmente a dos razones: una, el aislamiento interior; o sea, debido a la distancia entre los pueblos de la comarca y la falta de medios para relacionarse; y otra, derivada de la anterior, por la falta de contactos entre los pueblos y las pocas interrelaciones que se han establecido entre ellos. Situación que durante mucho tiempo derivó en desconocimiento mutuo. Y por su particular historia hay quienes caracterizan a los habitantes de algunas zonas en relación de dependencia de nobles, Ordenes Militares, caciques e influencias religiosas de Toledo. Algunos pocos también estiman que el clima y la situación topográfica influye en la caracteriología social y cultural de algunas gentes de La Siberia. Más adelante traigo a colación algunos textos que ejemplifican los postulados anteriores.

Sobre una supuesta forma de ser psico-social y cultural, dos informantes de Fuenlabrada, circunscritos a su localidad, aunque algunas características las extienden a toda la comarca, retratan a sus vecinos de la siguiente manera: *“Una característica es la forma de ser...La gente de por aquí es muy económica, muy activa, demasiado mercantilizada...Y pienso que bastante religiosa, aunque a su manera...Aquí te dicen que creen en Dios pero no en los curas. Tienen un tipo de religión natural; su religiosidad es natural. Y no la manifiestan asistiendo a misa, por ejemplo. Ahora bien, uno de los rasgos que caracteriza e impregna la comarca es la forma de religiosidad. Y yo creo que tiene que ver con la influencia de la Diócesis de Toledo. De hecho, es una zona que ha dado muchos religiosos, bastantes sacerdotes...”* (PVC-FCA).

Abundan los testimonios que relacionan el aislamiento y las malas comunicaciones de la zona, por una parte, con el ser hospitalarios y acogedores con los fuereños, así como con el hecho de haber sido un factor que ha contribuido a la conservación de ciertas tradiciones; pero igualmente se considera un elemento que ha favorecido la falta de conciencia comarcal, el atraso, y que, en general, no ha beneficiado la relación entre los pueblos y en consecuencia ha originado una forma de ser más cerrada. Al respecto veamos que dicen los informantes: *“Quizás lo más característico...es el haber estado tan aislados por la falta de comunicaciones. Esto ha hecho que se conserve la vida rural; ése ambiente que necesita ayuda de unos o de otros, por ejemplo para hacer la matanza. La gente es más familiar. La gente en la calle habla con los vecinos y sobre todo en los pueblecillos más pequeños; ahí es donde se conserva más esta forma de ser. Fíjate, Peloché, Villarta o Helechosa son muy abiertos a la gente; porque como allí no va casi nadie, son hospitalarios. Y yo creo que esto es así por haber estado aislados...Claro, por estar aquí aislados se conserva lo de los “Reyes”, canciones, juegos, los auroros en la parte de Garbayuela, por influencia de Toledo. Porque el Arzobispado de Toledo siempre ha sido más tradicional...”* (JRP). Otro informante explica la razón de ser acogedores: *“Quizás por el hecho de haber estado tan aislada, tan apartada un poco del resto del territorio nacional, sea una tierra acogedora. Una tierra que normalmente acepta muy bien al forastero...Hubo una época en la que los pueblos no tenían lugares para comer y cualquiera te acogía y te llevaba a comer a su casa, aunque no te conociera prácticamente...”* (PGA). Pero el mismo argumento emplea, con diferente significación y especialmente referido a la gente de los Montes, un informante de Fuenlabrada para tildar a la gente de la comarca como recelosa de los fuereños: *“En la comarca había un cierto recelo hacia la gente que venía de fuera; del exterior. Siempre esta comarca tenía recelo hacia la gente de*

*fuera...Se pensaba que venían a engañarnos, y eso quizás todavía se da, pero, en fin, el recelo...Yo creo que como los de Herrera cuando ven a un forastero le preguntan: ¿qué traes por aquí? Y los calabreses cuando vemos a alguien de fuera decimos: ¿Y este qué irá a llevarse? Porque estamos acostumbrados a que se lleven; es así. El forastero que viene a estos pueblos pequeños normalmente viene detrás de lo suyo...” (PVC)*

Como he indicado el aislamiento no sólo fue respecto al exterior, sino también al interior entre los pueblos de la zona. Y ello tiene una valoración doble. Y según algunos informantes tal circunstancia también produjo efectos que pudiéramos estimar como positivos: *“Qué nos caracteriza? Pues el hecho de estar tan incomunicados, tan cerrados, tan rodeados de estos montes. Y esto ha favorecido en parte que al interior estemos más unidos...Antes de la autonomía estábamos como abandonados de la mano de Dios...De atrás había muy poca relación entre los pueblos. Y cada uno tenía sus costumbres y aquí sabíamos muy poco unos pueblos de otros...” (SRC).* Y también negativos. El ser una comarca extensa, poco poblada, tradicionalmente con malas comunicaciones hacia el exterior y en el interior, genera una imagen particular en la percepción de algunos informantes: *“Hay que tener en cuenta que esta comarca es muy extensa y está muy poco poblada. Al ser tan extensa y estar tan poco poblada es muy poca la relación que existe al interior de ella. Además, si a esto agregamos las malas comunicaciones que existen, pues ya tienes una idea clara. Y ello, como te he dicho, es una razón para que mucha gente no tenga una identidad...” (PGA-FA).* En este mismo sentido, aunque aportando otros aspectos, se manifiestan varios informantes de la zona de los Montes respecto a la falta de conciencia comarcal o de identidad: *“La falta de conciencia puede ser por el aislamiento que hemos tenido unos pueblos con otros. Date cuenta de que aquí estamos muy distantes unos pueblos con otros ¡eh!. Y esto puede ser una de las causas...La gente no se conoce entre sí; no viaja entre los pueblos. Lo cierto es que somos una comarca pero no lo sabemos...El no tener conciencia de comarca, aparte de por las distancias que nos separan unos pueblos de otros, también es por vergüenza. Probablemente la misma administración intencionadamente haya soslayado un tanto todo lo que pudiera fomentar los contactos y el conocimiento entre nosotros...No obstante, al día de hoy esto ha cambiado; fue así hace bastante tiempo...” (PVF-FCA).*

Según algunos la caracteriología de los pueblos y sus moradores tiene relación con la ubicación geográfica, la topografía y la climatología. Por ejemplo, algunos informantes hacen una distinción en esto según la localización de las comunidades. Algunas diferencias entre Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares y otros: *“Un pueblo está en la solana y el otro en la umbría. Y esto influye en el carácter de la gente. En la solana está Esparragosa y Puebla en la umbría. Los pueblos de solana son más joviales. Y no hay duda que los días grises deprimen y eso se nota en las características de la gente...La fama que hay allí es que la mujer de Garbayuela es ardiente y dicen que es porque están en solana...” (JMOF).* En la comarca están relativamente extendidas, por otra parte, ciertas imágenes o clichés sobre la naturaleza social y el temperamento conductual-cultural. Así, estereotipadamente, lo describe un informante de la zona, quien se extiende acerca de las circunstancias sociales y económicas de La Siberia en tiempos pasados no tan lejanos: *“...En Siruela la característica que hay en toda la zona es que son muy agarrados. Por eso dicen lo de “parten el higo”. La característica de Sancti-Spíritus es el “señorío”. Dicen que van a segar con la corbata. La verdad es que yo no se si van a segar con la corbata, pero a diario se la pone muchísima gente. Y la característica del hombre de Baterno es que es muy bebedor. El batenero tiene fama de bebedor. Lo cierto es que las “pitarras” son abundantes en cada casa... Quizás los de Tamurejo no son tan vulgares. Es que está muy cerca de Ciudad Real. Y a Tamurejo posiblemente se le note un poco la Mancha; pero son muy pegados al terruño, muy campesinos...”*

*Los de la zona de los Montes, como Fuenlabrada, son más comerciantes; más emprendedores; son capaces de salir a buscarse la vida al exterior. En cambio la gente de Siruela se han resistido a salir, a luchar. Y cuando salieron en la emigración la mayoría fracasaron... Cuando se fueron, porque la miseria era grande, fracasaron; y sin embargo creo que los de Fuenlabrada y por ahí han tenido una experiencia diferente. Y los de Talarrubias, que emigraron y trabajan en la hostelería, han hecho dinerito... Lógicamente, también la Orden de Alcántara y otras han dejado su impronta; como los caciques y los distintos señores y nobles. Aquí el poder y el prestigio social derivaba de la posesión de la tierra... Y la tierra la tenían unos pocos. En otros tiempos hubo muchísima hambre. Yo mismo que soy maestro, e hijo de maestro, pasé carencias en mi infancia... Y mi padre tenía un sueldo... Qué sería entonces de la gente sin sueldo: hacer picón, robar leña y sacos de bellotas en las fincas para tratar de cubrir las necesidades primarias. Y así estaba la población de La Siberia en un 80%... Y esto, claro, ha influido en el carácter de la gente de La Siberia..." (JMOF).*

Por factores infraestructurales, pero también por vocación los pueblos no se dedican a las mismas actividades, lo que condiciona las formas de vida: *"... Si los calabreses son más comerciantes y emprendedores, los de Villarta, en cambio, se dedican exclusivamente a la agricultura, como los de Castilblanco. En Valdecaballeros, Herrera y Talarrubias tienen otra forma de vida diferente... Porque en estos pueblos parece que hay más libertad, más salidas y más comercio; son poblaciones más abiertas y dinámicas. Se ve otra cosa. En el caso de Valdecaballeros es precisamente porque tuvo una central nuclear y porque no tiene término para poder dedicarse a la agricultura o a la ganadería. Pero hay un montón de latifundios que por otra parte tampoco se dedican a la agricultura, porque lo dedican más a la caza; o meten cuatro vacas, algunas ovejas, cabras y no sé..." (FA-PGA).*

Dos características más argumentan los informantes como rasgos distintivos de la comarca, una especial religiosidad popular, en posible relación con la influencia histórica en el área de la Diócesis de Toledo, y el caciquismo: *"Yo te digo que casi todas las costumbres que nos quedan son religiosas por el influjo de Toledo. Por ejemplo, el Corpus Christi, que es de lo más representativo, sobre todo en Helechosa y en Fuenlabrada; pero es que los diablillos, personajes protagonistas de la celebración, los hubo aquí en Valdecaballeros y en Herrera hasta después de la guerra... Hubo diablillos prácticamente en todos los pueblos. Y esta es quizás la fiesta más tradicional. Otra tradición son los Reyes; auto que se conserva en varios pueblos como Valdecaballeros, Herrera, Castilblanco, Peloche. En Villarta se ha ido perdiendo. Y la connotación que tienen los quintos es religiosa; y no digamos el "Rosario de la Aurora". Y las Candelas, otra celebración también religiosa..." (JRP).*

Varios han sido los informes que he recabado sobre el caciquismo en la zona. Hay quienes consideran que esta circunstancia es/ha sido otro factor histórico característico del sistema sociocultural de La Siberia; pero también el significativo número, en relación con la población total, de vocaciones eclesíásticas: *"Aparte el aislamiento, que es un verdadero tópico, otra característica eran los caciques; los amos que tenían a su servicio criados. Y a algunos de los hijos de éstos les pagaban sus carreras fuera de la comarca. Pero otra forma de estudiar gratis y ascender socialmente era meterte a seminarista. Y muchos chavales de la comarca, como quizás en otras comarcas aisladas y pobres, así lo hicieron. Es decir, las condiciones económicas de la zona ha condicionado que mucha gente pase por el Seminario. Porque así se podían permitir hacer unos estudios que de otra manera no podían. Aquí la mayoría de los que hemos estudiado lo hemos hecho con becas o en el seminario. Incluso ahora mismo en pueblos como Esparragosa hay alumnos que van a pasar por el Seminario..." (EPR).*

## D.-Algunas particularidades lingüístico-fonéticos

Respecto al habla en algunos grupos existe una cierta conciencia de poseer unos rasgos lingüístico-fonéticos peculiares. El profesor Juan Rodríguez Pastor, estudioso del habla y autor de una tesis doctoral sobre la lengua me dice: *“En el vocabulario sí hay diferencias. Hay palabras específicas; pero no sólo aquí (Valdecaballeros), sino que hay variaciones de un pueblo a otro. Por ejemplo, entre Herrera y Valdecaballeros hay una variación grande. Lo que más se nota es el tono, el deje, que sale por Castuera, por La Serena, y tiene otra forma de hablar, por el tonillo... Los de allí dicen: “Los que tenéis tono sois vosotros”. No creo que haya muchas diferencias, pero sí en el deje, en el tono. Hay diferencias que nosotros captamos y ellos captan en nosotros... La gente de aquí sale y dice: “éstos hablan de otra manera”... Nosotros (Valdecaballeros) no somos yeístas; pero en “trasmallo” es el único sitio donde hacemos el yeísmo...”* (JRP).

Otro informante, ahora desde Herrera del Duque, abunda en la particularidad del yeísmo y el “seísmo”: *“El yeísmo y una serie de... Y el seísmo, que no pronunciamos las “s”, son más de nuestro pueblo que de los demás pueblos, porque, como habrás observado, siendo de la Siberia extremeña nosotros decimos poyo, gayina o cualquier cosa; y sin embargo en Valdecaballeros pronuncian muy bien las “l”: pollo, gallina... El yeísmo es más bien aquí en Herrera y en Talarrubias y en parte de Puebla. Y sin embargo Pelosche, Castilblanco, Fuenlabrada y Valdecaballeros de yeísmo nada... El yeísmo es característico de Herrera y no de Valdecaballeros, Fuenlabrada o Castilblanco... Al escribir lo haces correctamente, pero los viejos no. El antiguo lo transcribe tal como lo habla...”* (SRC). Sobre la pronunciación o no de la “ll” o de la “y” desde Puebla de Alcocer y Talarrubias consideran: *“Lo que pasa es que en Talarrubias no se pronuncia la “ll”; y dicen, por ejemplo, “sordiya”. Aquí en Talarrubias la “ll” la pronuncian “y”. Y en Puebla es de los pocos sitios que queda con “ll”; y se pronuncia también la “y””* (PS-JPB).

Para algunos informantes de Fuenlabrada la forma de hablar de la gente de La Siberia, o de los habitantes de la parte más al Este, se parece a la de Castilla-La Mancha: *“... Sin embargo nos encontramos bastante cerca de la zona de Castilla-La Mancha. Incluso nuestra forma de hablar se aproxima bastante a la forma de ellos. Y si tú observas oírás que de un pueblo a otro hablamos totalmente distinto. Es curioso. Nosotros pronunciamos la “ll”; Herrera, no; Castilblanco, sí; Valdecaballeros me parece que sí; Helechosa me parece que no; Villarta, sí... Y parece que esto se debe en esta zona nuestra, según Juan Pedro Vera, a que fue repoblada con gente de la Maragatería leonesa; o de por ahí. Y entonces esa “ll” nuestra quizás venga de ahí. No sé...”* (PVC-FCA).

## 6.-Niveles de conciencia de identidad

### A.-La incierta conciencia de identidad comarcal

Identidad y conciencia de identidad son cuestiones distintas. Todos los grupos humanos, sociedades, pueblos y culturas tienen identidad. La identidad existe hasta sin tener conciencia de identidad compartida; o sea, incluso al margen del sentimiento de que exista conciencia de su propia existencia. La conciencia de identidad se genera en procesos político-jurídicos, de cambio sociocultural, tras largos períodos de indefinición del territorio y del espacio social compartidos, a veces a partir de la percepción que de nosotros tienen los otros, tras la atribución desde el exterior de una supuesta idiosincrasia unitaria y unos hipotéticos rasgos particulares; cuando se asume un estado de aislamiento, atraso e incomunicación; o cuando el grupo social interioriza un estado secular de prejuicios; en situaciones estructurales de desigualdad y asimetría socioeconómica; a veces cuando existe una cierta conciencia de minoría territorial, étnica, etc. La construcción de la identidad remite a factores diacríticos (históricos y estructurales) y a procesos políticos; y se asienta en el hecho de que un colectivo social comparte una experiencia histórico-cultural. La base territorial y el hábitat son asimismo dos factores susceptibles de generar identidad y conciencia de identidad. El territorio y el paisaje, como parte antropizada de la naturaleza, son factores de referencia importante en la construcción de la identidad; porque suelen estar cargados de connotaciones sociales y de valores simbólicos; es decir, de significatividad.

En el caso de La Siberia podemos distinguir entre la percepción del exterior y la valoración interior. Porque la identidad tiene que ver con un doble fenómeno: por un lado, cómo nos ven; y por el otro, cómo nos vemos, presentamos, nos reconocemos y autodefinimos. En determinados entornos del exterior existe una imagen de la comarca como circunscripción socioterritorial o "subárea sociocultural" que también se ha ido construyendo a partir de la difusión del topónimo que le da nombre y su vinculación con un espacio de tipicidad y ruralidad. Y desde el interior aunque con matices, especialmente a partir de las últimas décadas, buena parte de la gente de La Siberia considera que comparte una geografía, un paisaje, una historia de aislamiento y marginación, unas estrategias ecológico-adaptativas, ciertas formas de vida; en suma: especificidades culturales. Es decir, pese a que la gente es consciente del *atomismo* y la *heterogeneidad interior* (intracomarcal) y del poder centrípeto de *los particularismos locales* (la diversidad interna), no por ello deja de compartir unos ciertos rasgos paisajísticos y componentes culturales dentro de una categoría natural y un espacio social. Lo que se refleja en modos de vida y valores similares. Porque suele darse estrecha correlación entre el medio (ecología), los modos de vida (actividad humana) y los patrones culturales (valores...). De manera que existe una base ecológica en los fenómenos socioculturales. El territorio, el espacio socializado y culturizado mediante procesos histórico-temporales y socioeconómicos, posee unas características determinadas. Porque el territorio configura un espacio culturizado, no sólo geografía, resultado de adaptaciones ecológicas y sociohistóricas. Lógicamente delimitar un territorio, La Siberia en este caso, contribuye a afianzar su identidad. Porque el territorio, una dimensión referencial por encima de la noción de límites físicos, posee en su relación con el hombre significados socioculturales cargados de ideología. De manera que la territorialidad es, antes de nada, una cuestión que alude a lo social, lo cultural y a un tipo especial de representaciones simbólicas.

La identidad posee unos referentes empíricos y otros abstractos. Porque la identidad es un complejo fenómeno sociocultural que se fundamenta en factores subjetivos y objetivos,

reflejándose asimismo en una serie de niveles o marcos de integración: local, comarcal u otros, que en principio no tienen que ser excluyentes, sino que la mayoría de las veces operan de manera yuxtapuesta o complementaria. Al fin y al cabo, las identidades se construyen en la diferencia, a partir de los contrastes o mediante la reificación social de “fronteras culturales”.

Lo que parece evidente es que la sociedad, local o comarcal, se hace desde el momento en que un grupo humano comparte inquietudes y diverso tipo de intercambios en un espacio más o menos caracterizado o definido. Porque la sociedad existe en el diario convivir de los sectores sociales, y en la interacción de los grupos sociales, de edad y sexo; dado que la sociedad la constituyen los diferentes grupos que viven en una comunidad y su entorno. Lo que no está tan claro es la conciencia de la identidad de la comarca, porque para ello es necesario un proceso de interiorización que necesita cierto tiempo para fijarse. Y aunque pienso que en La Siberia durante mucho tiempo ha existido el fenómeno de la *identidad negativa o negativizada*, incluso la ocultación consciente por algunos de sus habitantes de la zona de procedencia o de sus orígenes geográficos y sociales, hay indicadores que sugieren, no obstante, que especialmente en las tres o cuatro últimas décadas se está fraguando en el interior del territorio cierta conciencia de identidad comarcal a partir de una experiencia más o menos compartida. Para ello, lógicamente, el territorio, el soporte físico, tiene también un peso definidor. La asunción de conciencia de “comarca” es una construcción social de una realidad, un proceso que necesita tiempo y sinergias endógenas. Y toda identidad y sentimiento de pertenencia a una colectividad se construye, de manera contrastiva, en la dialéctica Nos-otros/Ellos; mediante la percepción interior (cómo nos vemos) y la percepción exterior (como nos identifican); es decir, entre el compartir de los próximos y similares y el contraste con otros grupos sociales y unidades socioterritoriales. Lo que significa identificarse, más allá de la comunidad local y de los mecanismos sociocéntricos y de las rivalidades intercomunitarias, con una entidad de integración sociocultural de mayor escala y cohesión, la comarca; a caballo entre la provincia y el pueblo de origen o comunidad. De manera que son necesarias dos circunstancias: de un lado, la dimensión de las relaciones intracomunitarias; y del otro, el interiorizar que se comparten cosas, así como el asumir que las relaciones sociales también se intensifican en una dimensión supralocal (intercomunitaria).

Otros mecanismos generadores de identidad y factores en la línea de crear cohesión social “comarcal”, en el caso que nos ocupa, han sido la Semana de Extremadura en la Escuela, las olimpiadas de La Siberia, determinados rituales festivos intercomunitarios, ciertas políticas de desarrollo económico y sociocultural promovidas por la Diputación Provincial de Badajoz, etc., que han actuado al interior, con más o menos éxito, como instrumentos de cohesión, procesos de etnogénesis y mecanismos de diferenciación simbólica. Ahora bien, junto al sentimiento de pertenencia, la referencia territorial, la demarcación espacial y la asunción sociocultural, es fundamental, aunque no determinante, el reconocimiento político-jurídico y administrativo de un ámbito superior a lo local. Reconocimiento jurídico-administrativo que sin lugar a dudas contribuiría a configurar-cristalizar la identidad en construcción y a generar un sentimiento de autoestima colectiva y grupal. De tal manera se intensificaría, previsiblemente, el vínculo entre el territorio y el grupo social que lo habita. Porque la identidad resulta, a fin de cuentas, de la concatenación entre el medio (la base ecológica, el paisaje...), la continuidad histórica (base temporal) y la prolongación generacional y social (la cultura).

A continuación reproduzco algunos testimonios sobre estas cuestiones en la percepción de los informantes, naturales y vecinos de la comarca: *“Lo de la comarca sí se reconoce. Yo estoy en el instituto con los muchachos y lo tienen claro que pertenecen a una comarca que es la Siberia extremeña...La gente no tiene así conciencia de comarca; pero cuando salen se dan cuenta de que*

*la gente habla de otra manera, el tono, el acento es de otra forma; se tienen ciertas costumbres...” (JRP). Otro informante expresa: “Sí, en las Casas de Don Pedro la gente está concienciada de que pertenecemos a La Siberia. De hecho La Siberia empieza aquí y termina en la provincia en el límite con Castilla-La Mancha...” (JGRC). Y otro entrevistado, ahora desde Talarrubias, dice: “Yo me siento de La Siberia. Cuando entramos por aquí llueve bastante poco; y cuando entramos de las Casas para acá siempre decimos: “ya entramos en tierra Comanche”; y ya ni cae gota. Sin dudas tienes la sensación de que llegas a unos límites. Yo creo que esto de La Siberia fue a partir de la autonomía, o un poco antes...Creo que fue a partir de entonces cuando se dinamizó esto con las acciones culturales de la Junta cuando la gente empezó a sentirse orgullosa de ser de La Siberia y a pertenecer a La Siberia...Yo creo que fue a partir de entonces cuando la gente ya se considera “siberiana”. Es una comarca que se empieza a defender...Hay una nota clara de conciencia; porque la gente ahora, además, se siente orgullosa de Extremadura; y también te sientes orgulloso de ser de La Siberia...Creo que ahora se está fraguando y asumiendo el topónimo Siberia desde dentro de la comarca; porque antes vino impuesto del exterior. Ahora influye incluso en los colegios, pues hasta se hacen “juegos olímpicos” de La Siberia; reuniones de zona en la Semana de Extremadura en la escuela y cosas de este tipo que afectan a los pueblos de la comarca...De manera que se está creando conciencia en los muchachos y en la gente joven. Los muchachos ya lo tienen desde que han nacido, como si el pertenecer a La Siberia fuera algo natural. Respecto a la identidad hay que destacar dos factores: la geografía y el carácter de la gente. A la gente de fuera se la recibe muy bien; somos muy abiertos con los de fuera; ahora bien, también nos defendemos cuando alguien te dice ciertas cosas de La Siberia, y esto es por el gran apego que tenemos a esta tierra...” (EPRC). Otro testimonio en relación con los procesos de etnogénesis y respecto al debate dentro-fuera de la construcción de la identidad comarcal, que en los últimos años están ocurriendo en La Siberia: “Si algo tengo que reconocer es que la comarca existe, aunque no tengamos conciencia de ello...Todos vamos oyendo la palabra Siberia, los pueblos que la forman, y por ello vamos adquiriendo conciencia de comarca; aunque poco a poco, porque ya empezamos a saber que somos Siberia, como ha dicho Florencio...Y aunque no sería capaz de decirte las cosas específicas, somos como somos, y ya está...Yo supongo que nuestras formas de ser se verán más desde fuera. Y quizás es desde fuera desde donde nos han contado como somos...La verdad, yo pienso sinceramente que como comarca nos están haciendo más desde fuera; más que lo que nosotros mismos hacemos. Y es que, además administrativamente nos están haciendo desde fuera...” (FCA-PVF).*

Lógicamente, junto a los que se pronuncian a favor de la identidad comarcal, coexisten otros grupos cuyas percepciones son distintas y no coinciden con aquellas; porque consideran que la comarca no tiene una identidad, o al menos sostienen que carece de conciencia de identidad: “No, creo que no existe conciencia de comarca. Somos así, pero no tenemos conciencia de comarca. Y aunque en esta zona (Los Montes) decimos que somos de La Siberia, afectivamente sin embargo nos encontramos bastante cerca de Castilla-La Mancha...Yo coincidí con Florencio en que nosotros no somos comarca. Quizás ahora, últimamente, con esas cosas de la autonomía se está dando un poquitín...Por lo de la cosa política, por lo de la administración de la Comunidad Autónoma... Yo no estoy seguro de que existan comarcas que se sientan como comarca, ¿no crees?... Ahora bien, otra cosa es que tengamos un medio natural específico; eso sí; pero de llegar a tener conciencia de comarca? Creo que no hay conciencia de comarca, pero tampoco en otras muchas que se tienen por comarca...Yo tampoco pienso que haya una conciencia...Creo que en la comarca no existe conciencia de identidad; ni infravaloración ni supervaloración. Hay quienes piensan que Extremadura es poco conocida en España; y La Siberia era muy poco conocida en Extremadura... El problema es que es demasiado amplia y demasiado despoblada. La Siberia tiene 26.000 habi-

*tantes, creo, entre los diecisiete pueblos y varias aldeas. Y 26.000 habitantes los tiene cualquier pueblo de Andalucía...” (PVF-FCA). Y hay quienes, aun aceptando la tesis de que no existe conciencia de identidad, se manifiestan a favor de reivindicar la zona: “Yo pienso que no existe conciencia de identidad; pero pienso que debiera existir, que debiéramos reivindicar nuestra zona y decir “Somos de La Siberia”; sin ser ni más ni menos que nadie...Lo primero que debiéramos saber es porque esto se llama Siberia, y luego intentar descubrir nuestras raíces, nuestros orígenes, para fomentarlos...” (JGRC).*

## **B.-La dialéctica Dentro/Fuera. Localismos y niveles de identificación**

Como es sabido, la conciencia de identidad también se construye e interioriza en el escenario de la dialéctica que se origina entre las percepciones desde dentro y desde fuera de las realidades sociales sobre las que se reflexiona. He compilado abundantes testimonios en los que los informantes relacionan la conciencia de identidad con la imagen que proyectan y mediante la que son percibidos por gentes de fuera; por la que está forjada desde el exterior. Algunos ejemplos: *“Claro que existe una identidad o particularidad cultural; sin duda acuñada desde fuera. Ellos (la gente de La Siberia) no son conscientes, te lo he repetido varias veces, de esas peculiaridades que tienen. No son conscientes, aunque las tienen. Tal conciencia viene del exterior; y lo nota el que está fuera de aquella realidad. Yo por ejemplo he estado comiendo con ellos prácticamente toda mi vida, vamos que he compartido gran familiaridad, y ahora al venirme a vivir a Badajoz he notado que esto es otra cosa y que la gente es de otra manera...Ellos no son conscientes de lo marginado que han estado, de la incomunicación que han tenido, del abuso de la propiedad al que han sido sometidos, porque ha habido mucho caciquismo...” (JMOF).*

Para otros la conciencia de identidad, o al menos el reconocerse como diferentes, se produce cuando salen de la zona. Y también se produce el fenómeno de que, cuando se encuentran fuera de La Siberia gentes del mismo pueblo o de la comarca, se generan sensibilidades de solidaridad mecánica: *“Cuando sales por ahí fuera, como por ejemplo el caso de los quintos, pues decir que uno es de Talarrubias, o de tal o cual sitio de La Siberia, es como si fuera tu propio hermano. Una vez que está fuera de la comarca se siente identificado; siendo alguien de un pueblo próximo o cercano al tuyo es como si fuera de tu pueblo. Ahí, y en la mili, si que hay solidaridad; cuando nos encontramos en Cataluña, Barcelona, León, o donde sea...Si se coincide en estas circunstancias, aunque se sea de pueblos distintos, amigos para toda la mili, y tal vez para toda la vida; sin embargo, estando aquí parece como si no nos habláramos; por ejemplo los de Valdecaballeros y Talarrubias. De manera que la identidad se fortalece estando fuera de la comarca...” (JRP). Pero fuera de la comarca existen imágenes distorsionadas sobre ella, apenas ajustadas a la realidad, al decir de los naturales de la zona: *“Fuera de la comarca tú hablas con la gente, por ejemplo con profesores, y nos identifican, antes de conocer la zona, como el destierro. Ahora bien, una vez que vienen nos identifican con el paisaje desde que entras por el pantano García Sola hacia Pelosche...Pero lo que yo he percibido que la gente de fuera identifica primero con La Siberia es la imagen del destierro...Porque existe una imagen tópica de La Siberia, la de ser un destierro; pero luego vienen aquí y una vez que la conocen se quedan encantados con el paisaje y poco a poco van cambiando su percepción; aunque aquélla es la imagen que hay de nosotros fuera. Y es porque nos desconocen totalmente. Es una pena, porque vas por ahí y nadie sabe ni siquiera donde está La Siberia, ni saben los nombres de sus pueblos. Y en la propia Extremadura hay gente que no sabe lo que existe más allá de Villanueva. La gente viaja poco por el interior...” (JRP).**

Otro testimonio pone énfasis en el juego de espejos que suponen las percepciones desde dentro y desde fuera y en el tópico sobre la comarca: *“Yo creo que tenemos una doble identidad. En el interior, al tener menos comunicación con el exterior la administración mandaba pocos recursos. Lo que hizo que nos uniéramos los de dentro; pero luego la gente de fuera de la comarca son los que nos ven más como un mundo aparte y de manera despectiva; aunque los de dentro nos consideramos asimismo como las gentes de Tierra de Barros o de La Serena, o de cualquier parte de España...Hay pueblos más incultos que nosotros...Es un sambenito que tenemos...”* (SRC). Por otra parte, en la zona de los Montes me han comunicado en varias ocasiones la ausencia de lazos con el resto de Extremadura hasta fechas recientes. Un elevado porcentaje de los entrevistados de esta parte de La Siberia me expresaron su poca conciencia extremeña y su mayor vinculación funcional y afectiva, hasta los tiempos de la autonomía, con zonas próximas. El siguiente testimonio, también de queja, subraya las relaciones que la zona de los Montes tiene/tuvo con la parte de Castilla-La Mancha más cercana: *“Lo que sí te digo es que nosotros, sobre todo los de Herrera, o al menos una parte, no nos hemos considerado muy extremeños; porque nos han dejado de la mano de Dios. Hemos estado apartados, incomunicados, aislados; sin embargo entre nosotros hemos mantenido los contactos porque pertenecemos a la Diócesis de Toledo. Y por ello algunos nos hemos considerado más manchegos. De hecho tenemos una forma de hablar distinta a los de Orellana, Don Benito, tienen otro deje...Aparte de que nosotros pequemos de lleísmo, laísmo, etc. Y luego como aquí unas veces por la emigración y otras por otras cosas, pues hemos tenido que salir y entrar tanto. Con lo cual estamos más fuera de esa idiosincrasia extremeña... Nuestro ser extremeño lo estamos valorizando desde hace unos años...Y en parte este sentimiento se impulsó desde que se empezó a celebrar la Semana de Extremadura en la Escuela. Y Emiliano Zambrano, que vive aquí en Herrera, aunque es el director del Centro de Profesores de Talarrubias, fue uno de su promotores. O sea, desde la escuela han hecho que tomemos conciencia de ser extremeños; pero antes no, porque nos tenían tan dejados...”* (SRC).

Pero la dialéctica de las identidades y el juego de espejo cultural tiene también su versión expresada en distintos niveles de identidad según las escalas de la integración sociocultural; aunque abundan las identificaciones con lo inmediato, lo local. Lo que no significa, según algunos informantes, que existan al mismo tiempo otros niveles de referencia, como por ejemplo la diversidad interna y la zonalización de la comarca, que no sólo no se ven como excluyentes, sino como complementarias; es decir, con cierta unidad pero sin uniformidad: *“La comarca claro que tiene una identidad; sin duda. Hay tres zonas diferenciadas: la de los Lagos, la de los pantanos, que es la de Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa...Luego el corazón de La Siberia: Siruela, Garbayuela, Garlitos, Risco, Baterno...Y la zona de los Montes: Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Helechal, etc. Estas tres zonas tienen unas características bastante definidas, a pesar de que les unen muchas cosas con el resto; pero también les separan otras. Ahora bien, la conciencia de identidad la tienen más los de fuera, aunque ellos también. Lo que no son es conscientes de ello. Tienen una identidad y no hay quien se la quite. En cada pueblo y en cada zona. Por ejemplo, cuando van a Ciudad Real, o a Almadén, que está muy cerca de Tamurejo, son conscientes de que van a otra zona culturalmente distinta; porque ellos mismos oyen hablar de otra manera. Ya pronuncian las “s” y “j”...La gente se siente identificada con una zona, y especialmente esto es así cuando salían los de la zona de Siruela a vender a la zona de Ciudad Real...Aunque no sabría explicártelo, es evidente que la gente de La Siberia tiene otra idiosincrasia que las distingue completamente de los demás. Por ejemplo, en la manera de hablar. Yo incluso distingo si uno es de Tamurejo, Garbayuela, Siruela o Talarrubias. Por ejemplo, los de Garbayuela pronuncian una “¿e?” rara. Y ellos me distinguen a mí y saben que soy de Siruela por la manera*

de hablar. Luego tienen, aparte, palabras muy peculiares, que son exclusivamente localistas. Por ejemplo, en Siruela un hombre que es mujeriego y un dicharachero le dicen: "tolondanga". Y cada pueblo tiene una filosofía distinta, muy relacionada con la naturaleza y el medio en el que viven..." (JMOF).

En efecto, el primer nivel de identificación es el local, que además suele ponerse en relación con las rivalidades entre los pueblos vecinos: "Primero nos identificamos con nuestro pueblo; después con La Siberia. Yo creo que esto está en relación con la proximidad y el contacto..." (JGRC). Otra informante responde al etnógrafo: "La gente se siente identificada con su pueblo en primer lugar. Primero, sin lugar a dudas, con su pueblo, con Extremadura no demasiado, aunque ahora un poco más con lo de la televisión autonómica. Y por otra parte estamos enfrentados a los pueblos de al lado. El localismo, que está muy acusado, nos enfrente. Y además, respecto a los que vienen de fuera se piensa que van a que le engañen o a engañar. O sea, que el sentido que se da al que viene de fuera no es bueno. Pero, bueno, el propio pueblo es lo primero..." (JRP). Hay quienes opinan de la siguiente manera: "Yo creo que en primer lugar me identifico con España. Ahora bien, entre España y Fuenlabrada no sabría distinguir con cual de ellas; quizás las pondría al mismo nivel, y luego Extremadura y después La Siberia. Date cuenta que entre nosotros el término Siberia en boca de cualquiera se ha empezado a utilizar hace veinte años...Indudablemente uno quiere más al terruño..." (PVF-FCA). En el mismo sentido otro informante valora por orden jerárquico su población, Extremadura y luego La Siberia: "Yo me consideraría de Extremadura primero; aunque, hombre, si me hablas a nivel local siempre a cada uno nos tira nuestro pueblo. En relación con esto yo diría que para mí la prioridad sería Herrera, sin cerrarme a los demás; porque somos extremeños, y luego La Siberia..." (SRC). El referente local, como primer nivel de identificación, está bastante extendido: "La gente se siente identificada con su pueblo en primer lugar y no sé hasta qué punto con La Siberia. Quizás más con Extremadura. O sea, la primera sería su pueblo y quizás después Extremadura, pero no demasiado...Es porque el localismo está muy acusado..." (JRP).

Un informante jerarquiza su nivel de apego identitario sin considerar unos y otros como excluyentes, sino complementarios. Y naturalmente, su perspectiva, como la de otros entrevistados, está condicionada por factores internos y externos, pero también por su propia experiencia vital: "Aunque se supone que alguien abierto de mente se debe sentir del mundo, pues yo me siento en orden jerárquico de Talarrubias, en primer lugar; de La Siberia, de Extremadura y de España. Con mi pueblo porque vivo aquí, conozco y hablo con la gente y los vecinos. Y de la zona, porque trabajo aquí y me he movido un montón de años por La Siberia. Por esto supongo estoy muy apegado a la tierra, aunque de cuando en cuando echas pestes por la falta de servicios... Lo que siento es profundo respeto a todos sean de donde sean. En este sentido soy universalista...Y cuando estamos fuera es habitual utilizar: "Vámonos para La Siberia, para casa"... La verdad es que yo no cambio esto; si estuviera fuera acabaría volviendo. Y la mayoría de la gente acaba regresando, aunque no puedo explicarte las razones...En fin, no se que es lo que tiene esto que te engancha. No sé si es la tierra, las formas de vivir..." (EPR-MAFM).

### **C.-Influencias externas**

La mayoría de los informantes me hablan de varias zonas que han influido e influyen, por razones históricas, de proximidad geográfica, religiosas y otras, en diferentes ámbitos en distintas subáreas de La Siberia: la Diócesis de Toledo, La Mancha, Guadalupe, Villanueva de la Serena y Don Benito. Respecto a la influencia que ha ejercido en las costumbres y en el habla

la Diócesis de Toledo, Rodríguez Pastor considera: *“Bueno, hablando de la identidad cultural lo único quizás que nos diferencia con otras zonas de Badajoz es la relación que hemos tenido con Toledo en el tema de las fiestas, las tradiciones...Nosotros además, no sé si por haber estado aislados, conservamos una serie de tradiciones, como los auroros, los autos de reyes, que vienen de influencia de Toledo. Y en Toledo existen parecidos y algunos incluso son iguales. Desde luego éstos nos los han traído los curas, los religiosos de Toledo. En este sentido nos diferenciamos del resto de Extremadura. Un primer factor que caracteriza es la historia; porque cuando la Reconquista pasamos a pertenecer a Toledo; después, de siempre, hemos pertenecido a la Diócesis, y seguimos perteneciendo. Y ahí hay un influjo más bien religioso. Los curas que vienen son de allí. Son curas jóvenes que mueven un poco las cosas culturales. Y cada cierto tiempo se celebra la Pasión, en Semana Santa, lo que se hace en muchos pueblos de Toledo. Y lo del Corpus sin duda tenemos las mismas características. Por ejemplo, poner arcos y adornar las calles. Los arcos que hacen los quintos en Corpus, para que pase el Cristo, son iguales que en Toledo. Esto, sin dudas, lo han traído los curas de la Diócesis de Toledo. Y esto es una característica. Supongo que lo de los auroros también, aunque no lo puedo asegurar...De Toledo tenemos un influjo enorme, incluso en el habla. Por ejemplo, en las condicionales se cambia la “a” en “i”; y en vez de decir me gustaría, dicen: “me gustaríe” o “mañana vendríe” o “vaye usted”; en vez de “vaya usted”. Parece que es una influencia de los mozárabes de Toledo. En cualquier caso, hay una relación bastante grande con Toledo. Con Cáceres, en cambio, la relación que tenemos es mínima, quitando el tema de la virgen de Guadalupe...”* (JRP).

La influencia de La Mancha, en diversos ámbitos, fue indicada por los informantes, especialmente por los que son de la zona de Herrera del Duque y los Montes. Dos informantes de Fuenlabrada me cuentan: *“...Respecto a La Mancha, date cuenta de que nuestra salida natural todos estos años era tirar para La Mancha. Esta gente que se dedica a vender miel, a vender aceite en sus pellejos, iban hacia La Mancha. Había bastante contacto con estas gentes. Porque Extremadura se está haciendo ahora. A mí no me digas que Extremadura ha existido antes, porque pienso que no ha existido. Extremadura, como La Siberia, la han hecho desde fuera. Con la autonomía se está empezando a tomar conciencia; pero La Mancha aquí ha influido mucho, por ejemplo en la costumbre de los “Mayos”, que los había amorosos, pastoriles, etc. Son coplas que se cantaban o bien a las mozas o bien en torno a la Cruz de Mayo...”* (FCA-PVF). Y estos mismos entrevistados, profesor y alcalde de la localidad, afirman: *“La influencia de La Mancha creo que existe. Por ejemplo, hay una cierta semejanza en los trajes típicos con los de la zona de Ciudad Real para acá...Aunque también hay influencias de otros sitios, porque ha sido una tierra de paso con La Mesta. Precisamente Villarta tiene un puente hecho ex profeso para el paso del ganado. Bueno, entonces aquí tenemos claras influencias de Ciudad Real y Toledo. Toledo influye, aparte de en lo religioso, en que toda la vida hemos dependido de ellos; pero, al mismo tiempo, estamos en nuestro entorno, en Extremadura, con Guadalupe. Y Guadalupe nos ha traído mucho. O sea, que somos un conglomerado de cosas en relación con la influencia de Guadalupe, Toledo, La Mancha...”* (PVF-FCA). En la zona de los Montes están convencidos de que la costumbre de los “Mayos” proviene de la Mancha: *“Yo creo que la parte de Villarta y esta de La Mancha tienen costumbres como el “Mayo”, que está clarísimo que es de La Mancha...Y especialmente de los pueblos de Ciudad Real que están más próximos...Villarta ha estado siempre muy incomunicada, entonces los viajes a los pueblos se hacían a lomos de caballerías, y para nosotros los más próximos eran de Ciudad Real, como Horcajo de los Montes o Navalpino...”* (FA).

Junto a La Mancha, Toledo, Ciudad Real, Guadalupe han sido focos de influencia en La Siberia. Un informante cualificado, desde Valdecaballeros, refiere: *“El límite de la diócesis va por*

*Casas de Don Pedro. Entonces la influencia hasta ahí es clarísima. Yo creo que llega hasta Pela, pero hasta las Casas seguro que está dentro de la diócesis. Y en Toledo también tenemos el influjo de Talavera de la Reina como centro comercial. De hecho en las casas de La Siberia se ve mucha cerámica, loza, adornos de Talavera. Y en la feria también se compraban cobres de Guadalupe, y almireces, como adornos...La gente iba a Guadalupe con "mandas" y sin "mandas". Iban con cabañerías, andando, descalzos...Esto se ha hecho incluso hasta el año pasado (1993). Por carretera hay 33 kilómetros, pero según vas andando cortas por caminos y la distancia real es menor..." (JRP). Sobre la influencia de las artesanías del cobre de Guadalupe en el adorno de las casas varios informantes observan: "Quizás Guadalupe influye a la hora de adornar en las fiestas de la Cruz de Mayo...Y por ejemplo, en los adornos de las casas hay una influencia grande de Guadalupe. Así se ve en Garbayuela, Tamurejo y en cualquier sitio. Aquí en Valdecaballeros se va perdiendo, porque las mujeres modernas no quieren limpiar tanto cobre, cerámica de Talavera de la Reina o de Puente del Arzobispo...; aunque últimamente también se adornan las casas con cacharros de Tierra de Barros, de Salvatierra..." (FA-PGA-JRO). Especialmente desde las últimas décadas se deja notar la influencia que en la zona ejercen poblaciones importantes de la cuenca del Guadiana, aunque casi siempre en las conversaciones sobre este tema aparece La Mancha como un espacio de referencia para las gentes de Herrera y los Montes: "...Nosotros hemos tenido más influencia de la parte de Castilla-La Mancha. Y desde luego más influencia de Ciudad Real y Toledo que de la provincia de Badajoz. Don Benito y Villanueva se visitan ahora más, probablemente porque dependemos de allí para la seguridad social; sanitariamente hablando. O sea, que los de esta zona ahora viajamos allí más por asuntos de médicos; y por temas de comercio. Y también va la gente a estudiar al conservatorio de Don Benito; pero antes mirábamos hacia La Mancha, a Talavera de la Reina, Puente del Arzobispo, para el trato del ganado, para el comercio, para todo... De hecho nosotros tenemos en el folklore muchas jotas de esta zona. Y lo mismo en cuanto al cancionero; porque hemos tenido mucha relación y mucho intercambio...Mira, por ejemplo, aquí en Herrera del Duque se aprecia mucho la cerámica y casi siempre se compra en Talavera o Puente del Arzobispo; aunque también se tienen los cobres de Guadalupe..." (SRC-ARC).*

## 7.-Rivalidades, Estereotipos e Imágenes sociales

La identidad social se construye y establece a partir de la diferencialidad; es un hecho cambiante pero también contrastable objetivamente y construido subjetivamente. La imagen de la identidad se conforma mediante la selección de rasgos y desde la percepción interior y la aprehensión exterior. Es decir, cómo nos vemos (adscripción) y cómo nos ven (identificación). Pero la identidad colectiva, en nuestro caso local o comarcal, también se cimienta mediante mecanismos de diferenciación simbólica respecto al exterior y de cohesión intragrupal hacia el interior. La rivalidad, los etnocentrismos revestidos de localismos, etc., son un fenómeno universal, que adquieren diferentes formas de expresión según los contextos sociales y políticos. De alguna manera las manifestaciones sociocéntricas, tales como las rivalidades, la creación de imágenes sociales sobre los otros, los estereotipos, etc., hay que valorarlas en el marco de los procesos de construcción y reafirmación de las identidades. Respecto a las rivalidades, en el entorno de La Siberia y en el contexto que expongo, puede hablarse al menos de dos tipos de ellas. Por una parte están las que se producen entre poblaciones que dentro de la comarca sobresalen por su demografía, economía, dinamismo, etc., y que son percibidas con similar poder social y político. En este caso puede valer de ejemplo la rivalidad que se da entre Herrera del Duque y Talarrubias por encabezar o liderar la comarca; dado que ambas son las más dinámicas en el plano económico y demográfico. De otro lado están las rivalidades que también existen, aunque con otras connotaciones, entre poblaciones que lideran el poder social, económico, etc., y otras localizadas geográficamente próximas a ellas pero con una densidad demográfica significativamente inferior. Hay que incluir aquí, además, a las comunidades que están en dependencia jurídico-administrativa de los municipios matrices. Es el caso de las pedanías, aldeas o anejos. Un ejemplo sería la dependencia que administrativamente tiene Peloche de Herrera. Ahora bien, en este caso parece que la rivalidad entre ambas no es bidireccional, sino que más bien se produce en un único sentido: del pequeño al más grande: *“Con Talarrubias ha habido rivalidad por la cosa de esto, del poder digamos, así en cuanto a la política, lo burocrático, de fuerza administrativa...Y con Peloche, y aunque soy de Herrera no me ciega la pasión, no somos nosotros los que sentimos esa rivalidad, sino más bien ellos los que se sienten rivales...”* (ARC). Es decir, en La Siberia se dan rivalidades entre poblaciones de peso demográfico y social similar, pero también entre algunas de menor entidad demográfica y sus vecinas más pobladas. En ello, como he dicho, en ocasiones está presente la relación de cierta dependencia y subordinación en función de estatus jurídico-políticos diferenciados: municipios matrices y pedanías.

Otro indicador para conocer la rivalidad dentro del área entre zonas singularizadas y poblaciones son las imágenes sociales que unos pueblos acuñan sobre otros, la estereotipia y el conjunto de apelativos, gentilicios, dictados tópicos, convertidos a veces en dicerios, con que se designan colectivamente los habitantes de distintos municipios. Frente a los asentamientos de colonización y del regadío, pueblos nuevos, donde en general no son frecuentes estas categorías sociales, los pueblos tradicionales cuentan, en general, con gentilicios y apodos colectivos que se troquelan muchas veces tratando de estereotipar formas de ser social en relación con supuestas y atribuidas características en el terreno de la psicología colectiva. Suelen ser imágenes sociales prejuiciadas.

Como he dicho, los clichés y los gentilicios, en cuanto a su acuñación hay que ponerlos en relación con los criterios de homología o de diferenciación de las unidades sociales o comunidades territoriales. Porque una de las razones de su existencia son las diferencias, la asimetría; aunque también ocurre cuando las comunidades son similares social, económica, política y en

estilo de vida. Y ello es así especialmente cuando comparten una misma experiencia y los recursos en la zona donde se asientan son escasos. El hecho de estar en circunstancias similares condiciona a veces las miradas cruzadas y la “antipatía social” hacia los otros, las comunidades vecinas. Lo que suele expresarse a través de imágenes sociales construidas culturalmente. Un fenómeno, por otra parte, que también se cimienta en la relación fuera-dentro; desde el interior y el exterior de las propias realidades sociales. En cuanto a imágenes sociales construidas las hay de dos tipos: las que derivan de la autopercepción y autovaloración que se hace del grupo desde el interior; y las que se generan desde la percepción exterior, a partir de cómo los ven y valoran los otros. De manera que la identidad también consiste en un proceso de creación del pueblo, la zona, la comarca y otras entidades de integración sociocultural de mayor escala, en contraste o frente a los otros. Alguno de los ámbitos donde tradicionalmente se expresan/ han expresado las rivalidades y sus correspondientes tensiones son en coyunturas de distribución de recursos e inversiones en la comarca, en los contextos de las fiestas, en los noviazgos intercomunitarios o exogámicos, en el ámbito deportivo, en la tradición oral, las coplas y los refranes y dichos, etc.

### **A.-“Piques”. Jerarquías y sociocentrismo**

Veamos a continuación, mediante los testimonios que me transmiten los informantes, algunas de las rivalidades que existen en la comarca. La mayoría de ellas se dan entre las poblaciones vecinas. Justamente un informante, en este caso de Villarta de los Montes, subraya la circunstancia de ser vecinos y estar o no próximos como razón para la rivalidad o para la ausencia de ella: *“Bueno, con algunos tenemos más pique; díselo tú que eres más nueva...Aquí normalmente no tenemos pique con nadie, como pillan retirados, vamos que no pillan muy cerca, pues pillan retirados, por eso no hay...No podemos tener piques, porque no sabemos lo que hacen allí...”* (EGOF).

Desde Talarrubias y Puebla de Alcocer perciben las rivalidades de la siguiente forma: *“... Porque, además, siempre ha habido muchas rencillas y peleas entre unos pueblos y otros. Claro entre Talarrubias y Puebla ha habido cierta rivalidad; y los de Puebla la tienen con los de Esparragosa. Y quizás tenemos más afinidad con Herrera, porque han sido los dos núcleos más importantes... La verdad es que Talarrubias casi parece que ha sido hermano de Puebla en el pasado; aunque ahora Talarrubias tiene más empuje, es un pueblo más nuevo y más grande. Por ello hay afinidad y rivalidad. Con Herrera hay más conflictos, porque ellos son similares a nosotros en población, servicios, economía, etc.; como de la misma categoría, pues más rivalidad...”* (PS y JPB). Y una radiografía casi general de los piques entre las poblaciones de la comarca, vista por dos informantes de Talarrubias, se focaliza en el factor de la limitación de los bienes y recursos, así como en la dialéctica de subordinación que se da entre las grandes poblaciones del área y las pequeñas dependientes: *“El pique es entre Herrera y Talarrubias. En Siruela son más tranquilos; no perdonan, cuando yo vivía allí, lo de que les robáramos el Instituto, porque parece ser que era para Siruela; aunque no hay grandes problemas. Aquí hay piques entre pueblos como Puebla. Puebla tiene mucho pique entre pueblos; por ejemplo, con Talarrubias; porque Puebla, si ves, es el centro; y si ves los edificios que tiene ves que es un centro histórico de esta zona. Era cabeza de partido; y era mucho más importante que Talarrubias; porque antiguamente, en la Edad Media, Talarrubias eran tres aldeillas; y Puebla sin embargo era mucho más antiguo; si bien al final Talarrubias se ha convertido en algo más importante que Puebla. Y ahora al perder tanta población, tiene la mitad que Talarrubias; entonces tiene un cierto pique con Talarrubias, que no es correspondido por Talarrubias; ellos si lo tienen con nosotros.”*

*También hay piques entre Esparragosa y Galizuela; y la explicación es similar. Y aunque Galizuela es muy pequeño y son pocos habitantes, antiguamente Galizuela fue más importante que Esparragosa; y eran gente que económicamente funcionaban bastante bien. Actualmente funcionan mal, Galizuela es un pueblo aislado y además es una pedanía de Esparragosa, que está casi muerta. Y también hay piques entre Herrera y Pelоче, porque Pelоче es una pedanía de Herrera...Son piques que ahí están...Y en el caso de Herrera y Talarrubias, lo que es entre la gente del pueblo no hay piques; yo creo que no. El pique es más a nivel político: se llevan esto a Herrera o se traen tal cosa a Talarrubias; pero no existe a nivel de pueblo, como tiene por ejemplo Puebla con Talarrubias; aunque piques duros tampoco hay. Y es más a nivel político por traerse cosas cada uno a su pueblo al ser los dos más grandes. Antes las rivalidades se veían en el fútbol y cuando se echaban novios de unas y otras poblaciones...” (E.P.R y M.A.F.M. C-24).*

Junto a Talarrubias la otra población que vertebra la comarca es Herrera del Duque. Y aunque parece que antes había más rivalidades, en las entrevistas personales continuamente me salieron los antagonismos entre ambas; pero también entre Herrera y otras poblaciones pequeñas y satélites de su ámbito de influencia. Desde Talarrubias ven las cosas así: *“Entre Herrera y Talarrubias curiosamente hay un pique; y es porque son los dos pueblos más grandes de las dos zonas...Por ello de alguna manera se reconoce por la gente y los ayuntamientos; pero también es porque Talarrubias era cabeza de partido a finales del XIX?; pero como siempre Herrera ha tenido políticos más importantes, pues al final se lo llevaron ellos...”* (EPR). Desde Fuenlabrada la rivalidad y lucha entre Herrera y Talarrubias por la instalación de infraestructuras, etc., en sus términos lo ven menos apasionadamente: *“Talarrubias tiene un CEP; y no sé porque lo han puesto allí; pero otras veces la administración tira para Herrera. A nosotros (Fuenlabrada) nos es prácticamente lo mismo que esté en un sitio que en otro, pero hay una rivalidad entre Herrera y Talarrubias en este aspecto, y una rivalidad que luego políticamente existe, y yo lo sé...”* (PVF). Un punto de inflexión en la historia reciente de las rivalidades entre Talarrubias y Herrera se produjo a raíz de la Expo de Sevilla de 1992: *“Durante los preparativos de nuestra presencia en la EXPO hubo bastantes rivalidades en todos los sentidos, porque cada uno quería ser la voz cantante; y entonces yo recuerdo que los coordinadores, por así decirlo, uno fue de Talarrubias y otro fue de Herrera; o uno de Puebla de Alcocer, que lo mismo me da; aunque ahora políticamente son del mismo signo, y bueno, eso...Talarrubias está en mejor situación económica; pero el partido judicial está en Herrera y Puebla de Alcocer lo fue. O sea, Puebla ha tenido una trayectoria histórica; pero hoy se está viniendo abajo; tenía unos tres mil habitantes y hoy tiene mil quinientos o mil seiscientos... Estoy hablando demográficamente, y quitando Talarrubias y Herrera los demás somos todos lo mismo...”* (PVC-FCA). Las divisiones, tensiones y enfrentamientos se evidenciaron en un intento de capitalizar ambas poblaciones el protagonismo de la comarca durante la exposición universal hispalense: *“Cuando la Expo de Sevilla, en el 92, hubo problemas entre Talarrubias y Herrera. Le dieron la coordinación de la comarca al alcalde de Herrera; y a Herrera como el centro de La Siberia; y a los de Talarrubias no les sentó nada bien; y ellos quisieron hacer su propia semana, sin tener en cuenta a Herrera...Estuvieron enfadados y al final decidieron que cada día unos pueblos hicieran lo que pudieran; o sea, que tampoco se hizo en conjunto...”* (JRP).

Herrera del Duque, como partido judicial y núcleo de población con mayor número de habitantes, es asimismo foco de rivalidades para otras poblaciones de los Montes, como en el caso de Fuenlabrada: *“Nosotros con quien hemos tenido más rivalidad es con Herrera. Los llamamos herrereños, como ellos a nosotros calabreses...La población más rival para nosotros es Herrera, sin duda. Por cuestiones de proximidad; los dos pueblos están a una distancia de 10 kilómetros en línea recta, y los términos municipales lindan hacia la mitad del camino; entonces hay una*

*convivencia grande, desde siempre, y donde hay roce hay cariño, pero también discordias...*" (PVF-FCA). En otros tiempos las rivalidades llegaban a convertirse en enfrentamientos, en ocasiones rituales, en toda regla: *"Entonces no se cubrían la cara. Entonces iban a lo mejor a los pueblos de Fuenlabrada o Castilblanco y los tiraban a pedradas, o sea los echaban fuera del pueblo. Los de Herrera no podían ir para allá porque ellos decían que tenían sus carnavales y no tenían porque ir allí; sin embargo ahora desde que empezó a resurgir otra vez el carnaval se va a Castilblanco o a Fuenlabrada, los grupos de estudiantinas o comparsas, y cantan divinamente, y se les da dinero, porque se les suele dar dinero a las comparsas; y ellos también vienen aquí..."* (ARC).

Actualmente es conocida la rivalidad y el nivel de enfrentamiento, generalmente tácito, pero que en ocasiones coyunturales se revela claramente, entre Pelоче y Herrera; o según algunos, de Pelоче hacia Herrera. Lo que nos comunica un informante de Herrera, quien fue protagonista de algunas experiencias concretas: *"Nadie se libra de rivalidades, porque todos queremos tener lo mejor para nuestro pueblo. El único pueblo, y lo digo con pena porque tengo grandes amigos allí, es Pelоче; se están cerrando un montón; y lo malo es que la gente joven sigue contagiándose de esos sentimientos de los mayores...Sí, contra los de Herrera. Y los de Herrera no les atacan; un sentimiento general en Herrera contra Pelоче no existe. Es más, en la fiesta de San Antón si no fuera por los de Herrera, Pelоче estaba totalmente solo. Toda Herrera se vuelca y también vamos en verano al Cipri al escarrapuche...Recuerdo una cosa curiosa que nos pasó hace unos veintitantos años. Una noche el día de Navidad nos llevó don Enrique a cantar la misa en Pelоче. Y se nos ocurrió ir cantando por la calle y por poco nos comen los quintos de Pelоче. Decían: "aquí no cantan nada más que los quintos de Pelоче...". Y otra cosa curiosa: ellos no tienen campo de fútbol ni nada. Nosotros tenemos a un chico de Pelоче jugando aquí en Herrera. Este verano han venido gentes de fuera, gente de Pelоче que estaba fuera, y parece que han visto que podían formar un equipo para pelear con Herrera. Formaron un equipo y se han ido con las orejas gachas, porque les metimos 9-2...Quieren tener su equipo propio; lo que me parece muy bien; pero lo hacen no por tenerlo, sino para ir contra Herrera...Y sin embargo, aunque no es un número mayoritario, hay chicas y chicos de aquí casados con chicas y chicos de Pelоче, pero también de Fuenlabrada..."*(SRC).

Los focos de rivalidad también ocurren en otras latitudes entre otras poblaciones próximas. En la zona también son conocidos los "piques" entre Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares. Y así lo explican algunos vecinos de la zona: *"Sí, qué vamos a hacer, nos llevamos bien con los de Esparragosa. Hay rivalidad, siempre ha habido rivalidades entre Esparragosa y Puebla, de siempre. Pues porque los pueblos entre más cerca estén más rivalidades tienen. Y siempre ha habido motivos..."*(MVUH). Aunque algunos informantes, no obstante, ponen en pasado el tema de las rivalidades: *"Antes había mucha rivalidad con Puebla, no sé por que, pero de chicos los "pueblentos", los "Pueblentos maracatentos", les decíamos y ellos a nosotros "esparragosanos". Pueblentos maracatentos, les decíamos nosotros...No sé por qué; pero aquí decimos: "De la Puebla ni el aire que venga queremos"; porque el aire que viene de ahí es muy malo. Pero se perdió mucha rivalidad cuando empezaron a ir los niños de aquí a Puebla a hacer la segunda etapa. Entonces ya empezaron más contactos desde chicos; pero antes...venían hasta ahí, hasta el puerto; y si íbamos a Puebla, porque aquí había menos comercios, salían detrás de nosotros apedreándonos todos los de Puebla; y llegaban hasta lo alto de eso. Y cuando llegaban ahí arriba, ya no, porque ya salíamos a correr y era al revés; ahora los hacíamos correr nosotros a ellos para abajo; pero esto ha existido hasta hace poco..."* (MLRC). Rivalidades entre Puebla y Esparragosa que se extienden a otros de la zona, existiendo entre algunos mayor sintonía: *"Las rivalidades con Esparragosa... Bueno, antes los mozos de Puebla cuando iban allí a las mozas de Esparragosa, los tiraban al pilón; y de vez*

*en cuando hoy día...Es que siempre se ha llevado Esparragosa mejor con Talarrubias; aunque en Talarrubias tienen peor genio. Lo que pasa es que ya hay una mezcla. Y los pueblos hermanos de Puebla son Las Casas, Garbayuela y Herrera. Y esto porque eran del Duque, eran todos de Puebla de Alcocer. Y con estos nos llevamos genial; porque son todos descendientes de aquí..."* (ET-EG-MVUH).

Entre Valdecaballeros, Castilblanco y Herrera también ha existido rivalidad: *"Nosotros (Valdecaballeros) con Castilblanco nos hemos llevado siempre fatal y nos queremos mucho, pero siempre ha habido ese antagonismo entre los pueblos. Fuenlabrada y Herrera se llevan fatal: en las movidas siempre hay peleas entre la gente joven...En los partidos de futbito suele haber rivalidad. Van los de los pueblos hasta Castilblanco, Herrera a jugar a veces...Hoy quedan dos equipos que son los de Herrera y de Valdecaballeros, y es cuando hay rivalidad; viene todo el mundo de Herrera a Valdecaballeros...Yo me acuerdo, cuando jugábamos, que nos insultaban...; pero ya se va tranquilizando la gente. Con Castilblanco si ha habido peleas. Hace quince o veinte años cuando jugábamos al final acabábamos pegándonos los jugadores, los espectadores..."* (JRP). Algunos informantes piensan que las rivalidades, al menos en sus modalidades tradicionales, en las que incluso en momentos coyunturales se llegaba a las manos, es cosa del pasado: *"La rivalidad sobre todo era antes, cuando el pueblo tenía menos cultura; entonces existía una rivalidad con los pueblos vecinos, con Castilblanco, concretamente, con el más cercano; Villarta prácticamente con nadie; porque Villarta ha estado solo, ha estado aislado; si acaso con Puebla de Don Rodrigo. Lo único, quizás, era lo que hablábamos antes de los "parrichuelos", de los de Puebla de Don Rodrigo en Ciudad Real. El pueblo estaba muy aislado..."* (FA-PGA). Aunque no todos opinan de la misma manera, y consideran que hablar de rivalidades es algo absolutamente vigente: *"Los de Casas de Don Pedro tenemos mayor rivalidad con los de Talarrubias y Puebla de Alcocer, por la proximidad geográfica y demás..."* (JGRC-C4).

La visión desde Siruela nos la ofrece otro informante, quien enfatiza en las relaciones sociales, las solidaridades y algunas rivalidades entre las poblaciones de su zona: *"Sí, el antiguo poderío de Siruela está decaído. Aunque a pequeñas cosas van todavía estos pueblos pequeñitos de alrededor: al comercio, al colegio, a la farmacia; para los muebles, los electrodomésticos y estas cosas si van a Siruela o a Talarrubias o a Herrera del Duque; son los tres centros más importantes que hay allí...Rivalidad manifiesta no existe, pero cierto rechazo sí, aunque no es muy acusado. Yo la rivalidad más grande que he notado en los pueblos de por allí es entre Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares. Dicen en Esparragosa: "De Puebla ni el aire que venga". Quiere decir que no los querían ver. En estos dos pueblos hay unas características muy peculiares; porque Puebla de Alcocer se ha considerado superior, por ser cabeza de partido, fue cabeza de vizcondado; y Esparragosa ha estado siempre a merced de Puebla. Y tuvo un cacique tras la guerra, que hizo muchas cacerías; el señor Goyeneche... Rivalidad y un pequeño rechazo existe. Por ejemplo, cuando se celebran las fiestas y se bebe alcohol se nota. Por ejemplo, entre Siruela y Talarrubias. Cuando hay copas por medio como uno de los dos meta un poquito la pata, uno de Talarrubias en Siruela, o al contrario, tienen que salir por pie. La rivalidad claro que existe..."* (JMOF).

Una certeza en este maremágnum de enfrentamientos, reales o simbólicos, manifiestos y latentes, es que, como escribí atrás, dos son los factores que generan los comportamientos de rivalidad: uno, el hecho demográfico y el liderazgo en la comarca; y el otro, derivado del anterior, la disputa por los recursos y la competencia en la redistribución de los bienes y servicios en el área. Desde este punto de vista hay que subrayar las polaridades y jerarquías que existen, y que de manera manifiesta o subyacentemente se reconocen a algunas poblaciones. En la perspectiva de un informante de Siruela: *"El centro de la comarca es Herrera del Duque.*

*Porque es el partido judicial y un pueblo más grande, mejor, con más influencias, más industrial, más próximo a la comunicación con Madrid. Ahora bien, por la zona esta de Puebla de Alcocer, Esparragosa, Siruela, seguramente sea Talarrubias; aunque Siruela, no sé, anda a la zaga. No debe haber muchos más habitantes en Siruela que en Talarrubias. Siruela tenía... Bueno, el pueblo más importante que había históricamente hablando era Puebla de Alcocer, sin duda. Allí vivía el gran Maestro de la Orden de Alcántara, Gutiérrez de Sotomayor; vivieron en el Palacio del ¿Buen Grado?, en el castillo; los Zúñiga, Fray Juan de Puebla nació allí; estuvo enterrado Pedro I el Cruel... Puebla de Alcocer era cabeza de partido; pero las situaciones geográficas no son buenas; está en un cerro; y la comunicación no es muy buena que digamos. Y esto viene a enlazar otra vez con el nombre de La Siberia, que han sido las comunicaciones...En Puebla de Alcocer las comunicaciones no son buenas, su situación geográfica tampoco, a pesar de que era cabeza de partido, creo incluso que ya no hay ni notaría, ni juez de instrucción, ha pasado a Herrera del Duque, el pueblo mejor comunicado, el pueblo que más ha progresado. Herrera del Duque está bastante comunicado con Madrid a través de Puebla de Don Rodrigo, por la zona de los pantanos..." (JMOF).*

## **B.-Representaciones sociales, antropónimos y gentilicios**

Desde los Montes las percepciones sobre los de Herrera son variadas. Y diversas son también las imágenes sociales que transmiten sobre la caracteriología que, supuestamente, define la personalidad social y cultural de las gentes de otras localidades: *"Los de Herrera se consideran, no superiores, supremos a todos los demás; incluidos los de Talarrubias. La lucha que puede haber entre Talarrubias y Herrera yo creo que es más de tú a tú, de igual a igual; pero Herrera al resto de los pueblos nos mira por encima del hombro; de tal manera que es común la frase esa de: ¿qué traes por aquí? Te encuentras a cualquiera de Herrera y ellos piensan que todo el que va allí va...a llevar; claro; que allí hay que ir a llevar. Entonces ¿qué traes por aquí? Los de Herrera son así. Lo que no quiere decir, de ninguna manera, que yo me sienta incómodo cuando voy a Herrera; porque se ha dado el caso, muchas veces, de estarme aburriendo en Fuenlabrada y coger el coche e irme para Herrera a estar allí con los amigos...Aunque por aquí dicen: "Los del burro y el serón de Herrera son". Es un refrán que viene a significar...Herrera es un pueblo donde hay ricos, y si hay ricos, hay pobres...Hoy quizás se nota menos, antes más...Entonces había un montón de gente que no tenía nada más que el burrito y el serón; y venían a robar bellotas hasta aquí (Fuenlabrada), la ermita de Santa Ana prácticamente. Ellos llevaban su burrito y su serón, porque en el serón cabía cualquier cosa que pudieran echar mano para poder comer...Y claro, entonces eso era una forma de reconocer, estoy hablando desde Fuenlabrada, el refranillo: "Los del burro y el serón de Herrera son"...De Siruela se habla simplemente del hecho que son "Los que parten el higo". Tú lo habrás oído decir...Y te voy a dar una explicación. Parece ser que son tan sumamente agarraos, tan sumamente..., que si echaban un kilo de higos y salía un poco corrido, partían para que quedara el kilo justo. Esta es la explicación que a mí me han dado por aquí; aunque no es en exclusiva de los de Siruela. La gente de La Siberia somos así, porque estamos acostumbrados a vivir con tantas privaciones que ha habido que escatimar...O sea, que yo creo que es una forma de ser...Bueno, es que, como decía Florencio, los de Sancti-Spíritus han mirado siempre un poco a los del Risco, como es más pequeño, por encima del hombro y han sido un poco chuletas; vamos como los de Herrera con los otros pueblos...Se decía que los de Sancti-Spíritus iban al campo con corbata, lo que es una ridiculez. Los del Risco son, sin embargo, mucho más llanos, mucho más campesinos, por así decirlo; o tan campesinos como los otros, pero no tan creídos. Y estas cosas si se dan en El Risco respecto a Sancti-Spíritus. Sancti-Spíritus es muy pequeño; pero hay diferencias y encima ellos se las creían;*

*sí, las diferencias sociales; probablemente porque allí debía haber alguna gente un poco más pudiente y de ahí vino ya la cosa...Nosotros aquí ya a partir de los cincuenta eso prácticamente no existe...Por otra parte, nosotros a los de Villarta los tenemos como un poco brutos, más cerraos... Bueno, no, yo lo que pienso es que son totalmente auténticos; que son de pura cepa. Ellos dicen a la cara lo que piensan. Yo cuando hablo de autenticidad quiero decir que son algo primarios; y los de Helechosa son más pulidos; son distintos. Es un pueblo que no está tan oculto como Villarta; Helechosa se abrió más a la civilización, quizás por la colonización en las Vegas del Guadiana. Hay muchas familias allí; hay mucha gente de Helechosa allí. Incluso esta gente hablando habla mejor que nosotros...Y nosotros especialmente de los años setenta para acá hemos adquirido una fama, y me duele decirlo, un poco de ladrones; sí, de ladrones... Sí, los de Fuenlabrada. Mira a partir de los años setenta se dio el boom de la colmena; y ya sabes que las colmenas se llevan de una parte a otra; entonces algunos desaprensivos se han quitado colmenas unos a otros...Y en estos años pasados, cuando lo del aceite de colza, también lo hubo aquí. Entonces no se podía decir que eras de Fuenlabrada..." (PVF-FCA).*

Algunos informantes transmiten su impresión sobre las imágenes colectivas de la gente de diversas zonas y poblaciones. Imágenes captadas en momentos concretos y otras fijadas en sus retinas a partir de experiencias vivenciales. Varios testimonios de Talarrubias subrayan ciertas diferencias sociales y expresan lo que en la zona se considera acerca de la diferencia- lidad de rasgos fenotípicos de los habitantes de Galizuela. Por otra parte algunas diferencias sociales y culturales tienen que ver, en la percepción de nuestros informantes, con el hecho de ser pueblos grandes o pequeños. En general se opina que las rencillas y enfrentamientos fami- liares y vecinales por cuestiones de tierras y otras se dan con mayor frecuencia en los pequeños núcleos de población: *"...En cuanto al trato de la gente no veo diferencias especiales...; aunque sí hay algunas diferencias. El otro día estuvimos en Herrera y me sorprendió ver a la gente muy bien vestida; y aquí en Talarrubias no las veo así, excepto contados casos. En Puebla, por ejemplo, también se arreglan mucho para ir a misa y esas cosas. Aquí veo a la gente menos puesta que en otros pueblos. Quizás aquí ya no se ve tanto al cacique como se ve en otros pueblos...En Galizuela, que tal vez venga de Galicia, de Galicia la chica, prácticamente todos tienen los ojos azules y son rubios o medio rubios. Se supone que es gente que vino de por ahí. Incluso el cementerio tiene iglesia propia como sucede en Galicia...Bueno, sobre estos se dice que son muy desconfiados... Sí, pero es que las condiciones que viven no es para menos. No tienen ningún servicio, salvo luz y agua. Han pasado de vivir bien del campo y de la ganadería a vivir en unas condiciones bas- tante precarias...Vienen a comprar a Talarrubias y se vienen andando; porque el autobús pasa poco y lo tienen que coger saliendo al cruce. Es típico, además, de los pueblos pequeños, como en El Bohonal, que haya enfrentamientos en el pueblo; mientras más pequeños más enganchados... Enfrentamientos por malos rollos, cuestiones familiares, vecinales y personales. Recuerdo que en El Bohonal, me comentaba un maestro, que medio pueblo estaba enfrentado al otro medio; y en Galizuela te encuentras una situación parecida. En algunos casos es por cuestión de las tierras; y es que, además, al ser tan pocos, porque la mayoría son familia. Y claro en pueblos como este o más grande te enfadas con tu hermana o algún familiar, y como viven separados y lejos, no tienen que verse; pero allí está viviendo al lado. Entonces la cosa es mucho más dura; porque son muy pocos..." (EPR, MAFM y RR).*

En la comarca existen y están relativamente extendidas, sean o no reconocidas social- mente como "ciertas" por los propios afectados, distintas imágenes colectivas, en positivo y negativo, de algunas poblaciones. Y desde dentro de la zona existe igualmente cierta sensibili- dad sobre la representación social que los medios de comunicación, desde fuera, hacen de ella

alterando sesgadamente la realidad e insistiendo en un anacrónico tópico: *“Hay conciencia de reivindicar la zona frente a otra gente que siempre te habla de La Siberia como algo lejano, como algo que está ahí perdido en el tiempo; como que las mujeres siguen con el pañuelito en la cabeza. Y en esta imagen insiste la televisión cuando saca algo de La Siberia. Y no sacan a los jóvenes y la vida que llevan, como en cualquier parte. Mira, aquí nos cabreamos bastante, porque siempre sacan lo mismo, la vieja que va por la calle o un viejo con cara de bruto...Y esto nos cabrea, porque no es la realidad; porque también hay gente joven y otras como en todas partes. La imagen que yo tengo de La Siberia no difiere demasiado de otras gentes de otros lugares, aunque se abunda en el estereotipo...”* (EPR).

La gente de algunas pueblos en la zona tienen cierta fama de “ladrones”, imaginativos, recelosos, acogedores, mercantilistas y comerciantes, espabilados, emprendedores, etc. Imágenes colectivas construidas generalmente desde dentro, y en ocasiones a partir de factores que tienen que ver con la rivalidad, pero también con el reconocimiento de determinadas virtudes sociales. Como muestra de ello valgan algunos ejemplos que recogí en las entrevistas: *“Hombre, imagen de robar la gente de Herrera, no; si acaso hay un pueblo que se le considere un poquito en ese aspecto es Fuenlabrada de los Montes; de ahí que vinieran a la Calabria, porque la Calabria italiana son los grandes contrabandistas y grandes vividores...Los hay que engañan a la gente. Cuando te pones a buscar niscalos y vayas a un sitio, los de Fuenlabrada han estado allí antes; pero los calabreses son muy imaginativos...no, pero eso de los de “Herrera van con las alforjas abiertas”, es la primera vez que lo oímos; porque además somos el pueblo que menos sale a los demás pueblos. De hecho son los demás pueblos los que vienen aquí; porque hay más diversiones... Herrera, digamos, para mí es el foco más importante, más que Talarrubias, hoy por hoy...Y en cuanto al mercadillo vienen muchos de Fuenlabrada y Pelоче. Yo soy de Herrera y he oído comentar: pues esta señora ha quitado cosas; pero como en otros mercados o mercadillos de ciudades más grandes. Siempre se comenta que si tal o cual han cogido tal o cual cosa...No se puede afirmar generalizando que sean los de Fuenlabrada o los de Pelоче, etc. Ahora bien, el pobre siempre se ha creído que el rico lo engañaba; y los pueblos pequeños quizás se crean un poco que los pueblos grandes los explotan. Eso lo pueden creer los de Pelоче respecto a los de Herrera... Mira yo estoy en el Instituto y al instituto van gente de todos los pueblos y los alumnos en general que menos se integran con los demás compañeros, no sólo con los de Herrera, sino con todos, son los de Pelоче. Se hacen una piña entre ellos...Algunos creemos que en parte es porque se quieren separar de Herrera y también al reconocerse como un pueblo pequeño, la forma de defenderse es atacar al superior...Pelоче siempre ha pensado que los estamos explotando, que el Ayuntamiento les saca las perras, cuando les están dando servicios...Cuando le ofrecimos que vinieran a la escuela, porque tenían muy poquitos niños en la escuela, dijeron que no, que fueran allí los maestros... Siempre tienen un recelo tremendo...Y es que dependen muchísimo de nosotros, porque no tienen ayuntamiento y siempre tienen ese resquemor de cómo si el pueblo grande estuviera explotando al chico”* (SRC).

También desde Herrera nos hablan sobre la relación de los vecinos con los forasteros: *“La gente de aquí es muy acogedora y abierta; aquí a Herrera la gente viene de fuera y se le acoge totalmente; el forastero aquí vive fabulosamente; porque se le trata bien y se le acoge con cariño; somos muy hospitalarios. La apertura que tenemos hacia los que vienen de fuera, pues pasan unos años y se sienten integrados...”* (SRC). Por otra parte parece bastante acepada la imagen que comparten los pueblos de la comarca respecto a los “calabreses”, como imaginativos, comerciantes, etc. Desde dentro de la zona se definen así: *“La gente de aquí (Fuenlabrada) ha sido siempre mercantilista, al cien por cien; entonces la gente va detrás del dinero, donde lo haya. Sí,*

*sí es así. Es que un calabrés no se mueve como no vea un duro...Moverse por una peseta se movía la gente antes. Nosotros ahora decimos que un calabrés no se mueve por una ganancia pequeña... Mira, hay gente de estos que están en el paro y si se van por ahí a castrar ganan seis mil o siete mil pesetas el jornal. Bueno, pues como no se les pague siete mil pesetas, le den de comer y de beber, pues no van; prefieren estarse aquí. Claro, no son todos, te digo que un sector; pero somos muy laboriosos y comerciantes...Tenemos que ir a la ganancia y que se vea cuanto antes..." (PVC-FCA). Y un último cliché, también extendido, sobre la gente de Talarrubias y su actitud emprendedora: "Sé que la imagen que damos desde el exterior, la imagen que tienen de nosotros desde fuera, y que a lo mejor a nosotros no nos la parece tanto, es como si fuéramos más emprendedores, más innovadores. Bueno, a mí me parece que sí; que aquí la gente con cinco duros se monta un negocio y se entra hasta el cuello; y sin embargo otra gente de otros pueblos es más conservadora de invertir...Los de aquí son más lanzados en general; más abiertos y dinámicos para iniciar proyectos..." (EPR).*

Los gentilicios abundan en la comarca. Desde Talarrubias, haciéndose eco de lo que recoge la tradición en el área y omitiendo su apodo grupal, hay quienes reproducen algunos de los epítetos con que son conocidos los habitantes de varias poblaciones: "Pues yo creo que en La Siberia no hay ningún gentilicio con el que se nos denomine en general. Y aquí en particular, pues lo típico: talarrubienses, pueblenses; bueno, el Pito, que es Sancti-Spíritu, y tiene un nombre característico; que tampoco sabemos si es porque es más fácil decirlo que decir Sancti-Espíritu; le llaman el Pito. A los de Valdecaballeros les llaman jabalíes y a los de Castilblanco creo que berceros; y a los de Fuenlabrada se les conoce por ser furtivos. Y aquí a Talarrubias pues los llaman como la capital de Siberia, pero sin apodos, ¿no? Los de Casas de Don Pedro tienen fama de ser un poco guarros, ¿no? Aquí no se les conoce tanto por ser brutos como por ser un poco guarrillas; principalmente a las mujeres; creo que más bien a las mujeres. Y también a los de Fuenlabrada de brutos y se dice "Eres más apretao que los de Fuenlabrá; que entran las viguetas atravesás..." (MAFM, MJMG y EPR). Y desde Casas de Don Pedro, ampliando el repertorio, insisten en las mismas ideas: "No conozco un gentilicio con el que se designe en general a la gente de La Siberia; ni ningún mote; aunque a los de Los Montes, especialmente a los de Fuenlabrada, les dicen calabreses. Y a nosotros, los de Las Casas de Don Pedro, nos dicen casareños; pero en plan un poco despectivo nos llaman casarutos. Y con ello quieren referir el carácter de brutos, pero hay de todo..." (JGRC).

Es una práctica casi universal valorar a los "otros" por supuestos rasgos particulares, positivos o negativos, y estimarlos socialmente a partir de imágenes las más de las veces estereotipadas y sesgadas de la realidad cierta. Los prejuicios, como es sabido, se transmiten socialmente por encima de la realidad. Y aunque la realidad se transforme, la estereotipia continua reproduciéndose mecánicamente ajustándose a las inmutables miradas esencialistas. A continuación reproduzco algunos textos sobre gentilicios organizados según las zonas en que puede seccionarse La Siberia. Empiezo por algunos que refieren imágenes sobre pueblos de la zona de los Lagos y la apodística colectiva con que se conocen y designan entre ellos: "A los de Talarrubias antiguamente creo que les decían "talaburreños" y a los de Fuenlabrada calabreses... De los de Puebla se dice que son muy suyos, que están muy suyos (Desde Talarrubias); o sea, un poquito egoístas; que pecan mucho de orgullosos. Esto es lo que dice la gente que no es de Puebla. Y en esto hay algo de verdad. Y de los de Esparragosa se dice que son muy unidos; sí, que son una piña contra los de fuera, es un comportamiento que tienen y es que han tenido poco contacto con pueblo ninguno de por aquí. Esparragosa, como se suele decir, ha sido un pueblo muy neutral, ha sido muy suyo. Esparragosa con el único que colinda, porque los otros están muy lejos o separados por el río, el Guadiana en medio, es con Puebla; entonces han estado como aislados en sí mismo..."

(PS y JPB). Como los motejan colectivamente, para nuestra sorpresa, desde Puebla de Alcocer: *"...Y aunque se les suele llamar "jabalíes" a los de Esparragosa no hay una rivalidad especial. O sea, los de Esparragosa para los de Puebla son los jabalíes. Yo creo que esto deriva de la propia forma de hablar de los de Esparragosa, que pronuncian mucho la jota, y entonces parece que le iba incluso hasta a su habla el decirles jabalíes como ellos dicen; aunque sé que a los de Valdecaballeros también se lo dicen...Y a nosotros nos llaman "puebloños", "pueblentos"..."*(PS y JPB). Y ahora en la visión desde Esparragosa, sus "rivales": *"A los de los pueblos de por aquí los llamamos "orellanenses", los "esparragosillos", "esparragusientos", los "talaburrientos", los "peleños"; luego los de Siruela y eso no sabemos sus motes...Y la gente de Baterno, Garlitos, Tamurejo, Sancti-spíritus y esos pueblos chicos aquí no venían...; eso está muy lejos. Y a nosotros, no lo sé, pero será los poblantos, ¿no? Y "puebloños"; así nos dicen los de Esparragosa, los de Talarrubias. Los de Esparragosa nos dicen "puebloños"..."* (ET-MVUH).

En la zona de los Montes, por sus singulares características, abundan los gentilicios. La valoración desde Villarta: *"Bueno, yo he oído motes y apodos a los habitantes de Villarta en concreto; en Helechosa los llaman "cuculillos"; lo que no sé por qué...O sea, los de Helechosa llaman a los de Villarta cuculillos, pero no se el motivo. Quizás Bermejo te lo pueda decir...A los de Fuenlabrada se les conoce como "calabreses"..."* (RCF). Lo que se amplía con otros nuevos gentilicios desde Fuenlabrada: *"A nosotros nos llaman calabreses, y con mucha satisfacción desde luego... Yo no conozco algún gentilicio que aglutine a toda la gente de La Siberia; porque no, siberianos no existe, no; somos habitantes de La Siberia, pero ya está. Y nosotros somos calabreses; los otros, herrereños, castilblanqueños. Los de Valdecaballeros son jabalíes, o algo de eso. Y los de Helechosa no sé como son; serán helechosanos...Y los de Villarta villarteños, villarteños desde aquí (Fuenlabrada). Y los de Castilblanco castilblanqueños. Así es como los conocemos desde aquí...Me acuerdo que los de Risco llamaban a los de Sancti-Spíritus los del pito..."* (PVC-FCA). Lista que se incrementa cuando la mirada tiene su origen en Herrera del Duque: *"Jabalines a las de Valdecaballeros; calabreses a los de Fuenlabrada de los Montes. Y así se les ha dicho de toda la vida, no sólo con nuestros padres, también con nuestros abuelos y desde antes...No se si es por su semejanza con la Calabria italiana; debe ser de ahí...Juan Pedro quizás tenga algo de esto...quizás por tierra de bandoleros, de contrabandistas, de gentes que se dedicaban a los negocios...Y de Peloche, los peloches, pero vamos es derivao."* (SRC). Y desde Helechosa de los Montes, Juan Antonio Bermejo, nos explica las razones de algunos gentilicios con ellos relacionados: *"Sí aquí, como en otros lugares había sitios donde se sacaba cal blanca para jalbegar las casas; pero, vamos, a nosotros se nos llama los helechoseños, y curiosamente en los primeros que se fueron abajo, a los pueblos del Guadiana del Caudillo y Valdelacalzada, pues ahí empezaron a llamarles a los de Helechosa los lechosos, curiosamente, que por cierto no les sentaba muy bien, pero ahí quedó también la anécdota de llamarlos lechones o lechosos..."* (AB).

La tercera zona, la de Siruela y los pueblos de su entorno, cuenta igualmente con apodísticos colectivos. Singular es el gentilicio de los naturales y vecinos de Sancti-Spíritus. Un informante privilegiado me explica los motivos: *"A la gente de Sancti-Spíritus les tienen un pelín de aversión los demás pueblos de la zona, porque ellos se consideran así mismo superiores; tienen un estilo, hay un alto nivel de cultura, mucha inquietud, muchos estudiantes, y es un pueblo pequeño....Les dicen "piteños". Esto es una deformación fonética, porque somos muy dados a la comodidad fonética y entonces de Sancti-Spíritus sería santiespiriteños; lo que es muy difícil decir y entonces dicen sanpiteños, y han terminado por decir "santos pitos" y por consiguiente "piteños". Y esto no tiene nada que ver con que sea un pueblo pequeño. Esto de pituso ellos no lo conocen como un diminutivo de pitufo; es, seguramente, una deformación. Mi obsesión ha sido la lingüsti-*

ca fundamentalmente, me he dedicado a la enseñanza de la lengua, tengo recogidas muchísimas palabras. Camilo José Cela ha utilizado algunas de ellas y me cita en su *Diccionario secreto*. Desde luego tengo la seguridad que “piteño” es una comodidad fonética: de Sancti-Spíritus, santos pitos y de aquí por comodidad “pitos”; y así han terminado diciéndoles en toda La Siberia. La gente dice: “Voy al pito”. Y ellos dicen: “Yo soy piteño” o “Soy del pito”. Probablemente como el nombre latino es complicado pasan de él...” (JMOF). Interlocutor que sigue profundizando y eruditamente matiza algunas circunstancias relevantes: “...Lo que si es cierto es que la gente que se la da de fina de Siruela le llaman “sirolense”; y ellos son... A nadie se le ocurre decir yo soy sirolense o siruelense; soy “sirueleño”. Pero cuando van por ahí: Yo sirolense...Porque parece que suena un poco mejor...Allí es “sirueleño”. Y a Tamurejo nadie llama así, le dicen “Tamburejo”. Así lo nombran los de fuera y ellos mismos también. Yo de Tamburejo. Y los de Sancti-Spíritus ya hemos dicho el “pito”. Garbayuela tal y como es; y Galizuela, también. A Puebla de Alcocer todo el mundo dice la Puebla, “ná” más. Alcocer no le dice casi nadie. Puebla de Alcocer dicen que es porque era Puebla de cocer. Porque había hornos de cocer pan. Lo que es una mentira como una casa. Era Popula Cocuere. Puebla de Alcocer es una deformación fonética. Y el topónimo de Siruela nadie sabe de donde viene; y es de Sierruela, diminutivo de sierra. Tengo un documento que dice: en el pueblo de sierruela, que le llaman porque tiene sierra cerca...Yo descubrí la piedra tartésica de Siruela, y Maluquer de Motes descubrió un jarro tartésico en Siruela también. Y sí, debe ser una voz tartésica o ibera; el tarteso era un ibero culto...Y Garbayuela; Garba es una palabra árabe y significa gáraba, lugar donde se oculta el sol; está en solana, en el final de una ondulación; es decir, al pie de una montaña...Tamurejo seguramente sea de Tamujero, como se llamaba, porque era lugar donde hay muchas tamujas. Allí hay un arroyo que tiene todavía muchas, el “altalfe” y la tamuja. Talarrubias no sé; porque antiguamente se llamaba Luciana o leuciana, era un destacamento romano de poca entidad. Y Esparragosa de Lares era la venta del Esparragal...” (JMOF). Y sobre supuestas, pero así percibidas características sociales, nuestro informante describe la personalidad cultural de los hombres de varias poblaciones: “Yo distingo de qué pueblo es la gente por como habla y otras cosas. Por ejemplo, los de Puebla son completamente distintos a los de Esparragosa, para mí. Los de Talarrubias completamente distintos; los de Siruela distintos a los de Tamurejo y de Garbayuela, Baterno. Y a los de Baterno sí que se les distingue muy bien; son hombres bonachones, muy bebedores, pero poco polémicos. En Siruela sin embargo son más polemistas. Y Baterno es más bonachón, un pueblo chico. Garbayuela, dentro de lo que cabe, es un pueblo que se distingue de los demás. Y no digamos Sancti-Spíritus, Sancti-Spíritus es digamos la universidad; es cosa curiosa. Y se le nota, se le nota. “Este hombre es de Sancti-Spíritus”, ahora viene un hombre de Sancti-Spíritus y se le ve que es un hombre de pueblo, pero entre los de allí se les distingue. Yo los distingo, porque me he criado con ellos...” (JMOF). Y para no ser menos, también los de Garbayuela tienen su gentilicio, al decir de dos informantes de Fuenlabrada de los Montes: “A los de Garbayuela les llaman tierrablanqueros...Sí, porque estas gentes venían los veranos vendiendo tierra blanca para blanquear las paredes. Es que hay unos yacimientos de arcilla blanca. Total con lo que las mujeres hacían una pasta, una argamasa, igual que la cal blanca; con la diferencia de que esa no quemaba las manos, aunque tampoco aseguraba; se lavaba con la lluvia, pero para interiores se utilizaba la tierra blanca...” (PVF-FCA).

Otros informes que hemos recopilado informan simultáneamente de la apodística colectivo-popular incluyendo poblaciones de distintas zonas. Por ejemplo, el profesor Juan Rodríguez Pastor me informa pormenorizadamente sobre determinados gentilicios y aporta algunos datos para tratar de explicarlos: “A los de Valdecaballeros los de Castilblanco nos llaman jabalines; en toda la comarca; porque como estamos en medio de la sierra. Hace unos años nos sentaba mal,

*nos parecía un insulto pero hoy en día la gente lo acepta perfectamente...Además en el escudo del pueblo, que lo han hecho hace unos años, aparece la cabeza de un jabalí...*

*Los de Castilblanco su gentilicio normal es el de castilblanqueños, pero nosotros les llamamos berceros; y la razón es porque criaban muchas berzas. Hay una leyenda que les cambiamos un Cristo por berzas. Nosotros les vendimos un Cristo, supongo que sería porque se quedarían sin él; sería en la guerra, no lo sé, y ellos a cambio nos lo pagaron con berza, en los años del hambre... Y a los de Herrera les llamamos herrereños, pero el mote no lo he encontrado...; aunque creo que tienen asumido todas las poblaciones de alrededor que son algo ladrones. Hay un dicho: “Si ves a un hombre con un burro y un serón de Herrera son”. Se considera que todo lo que pillan lo echan al serón. Es la fama que tienen...A los de Fuenlabrada les llaman calabreses. Llamen la Calabria a su pueblo, Fuenlabrada de los Montes, y calabreses a los habitantes. Lo tienen asumido y les suena muy bien. Y se lo dicen los de los pueblos de alrededor...La teoría de Juan Pedro Vera Camacho en relación con la Calabria es que aquí había muchos ladrones, pero no de ladrones del mercadillo, sino que como es una zona de sierra siempre ha habido bandidos...También dice Vera Camacho que se llama Calabria por la relación con la Calabria italiana, por la orografía, porque es parecido el clima, la sierra, porque había muchos ladrones allí y aquí también, sobre todo por el puerto el Lobo, el de los Carneros...A los de Talarrubias, en plan broma, les llaman los muchachos talaburros. Y a los de las Casas les decimos casarutos, en plan un poco insulto. Generalmente estos antropónimos quienes los utilizan son pueblos enfrentados con ellos. Por ejemplo, de los de Castilblanco se dice que son muy brutos pero muy nobles. Por aquí se dice que son “los de la viga atravesá”. Y a los de Pelosche nosotros los de Valdecaballeros les llamamos pelochanos, pero los de Herrera, en plan insulto, les llaman Pelochos. Pelosche con los de Valdecaballeros se lleva muy bien, pero con los de Herrera a pesar de que es una aldea suya, muy mal. Creen que los de Herrera los miran por encima del hombro...” (JRP).*

Desde Villarta y Valdecaballeros insisten en algunos antropónimos y aportan otros para designar a los oriundos de comunidades tanto del Llano como de los Montes: “Aquí (Valdecaballeros) somos jabalines y en Castilblanco berceros; porque parece que esta gente resulta que no tenía huertas, porque la gente de Castilblanco no tenía regadío, no tenía nada, y entonces la gente de los pueblos de por aquí iba a venderles verdura, y como la berza es una verdura que se tiene aquí, pues a partir de entonces les empezaron a llamar berceros, porque ellos eran quienes la compraban...Y a los de Villarta, que yo sepa, los llaman villarteños, nada más; y a los de Fuenlabrada, calabreses; aunque también les llaman mieleros...Ahora bien, a mí me llama la atención que los llamen calabreses, ¿por qué? No encuentro la relación que puede tener la Calabria italiana con un pueblo de Badajoz. Es rarísimo...A los de las Casas, casareños, pero también casarutos en plan más despectivo...” (JRO-FA-PGA). Y desde Talarrubias vuelven sobre la gráfica imagen social que tienen en la comarca de las gentes de Siruela, tildados de “agarrados”, y respecto al atávico tópico o lugar común, “los del burro y el serón”, con el que algunos conocen a los oriundos de Herrera del Duque: “Partir el higo se le dice a los de Siruela, y les molesta mucho. Se dice de los de Siruela; en los otros pueblos se dice de los de Siruela; se dice que ahí “parten el higo”; y les molesta mucho, porque “partir el higo” significa que son muy agarrados, y en lugar de dar un higo te dan medio, lo parten; esto les molesta muchísimo. Y otra cosa característica de allí es que nunca dicen ovejas, dicen borregas, siempre borregas, las borregas...Imagino que los de Talarrubias tienen fama de otra cosa, pero esto seguro que te lo dicen en otro pueblo...Y a los de Herrera les dicen los “del serón”, porque no dan nada y siempre llevaban serones en los burros, porque iban cogiendo todo lo que veían en el camino...” (EPR).

## 8.-Arquitectura vernácula: casas y “casillas”

### A.-Las casas de los pequeños agricultores

La vivienda de los pequeños agricultores, la arquitectura hecha sin arquitectos, resulta de la simbiótica interrelación entre los modos de producción (cultura) y el medio ecológico (naturaleza); está en relación dialéctica con el medio sociocultural y el medio económico. Es, además, un factor que refleja la estructura y los desequilibrios sociales de la comunidad. Lo que tiene implicaciones socioeconómicas y simbólicas. Las casas, de morfología, tamaño y estructura similar, como herramientas de trabajo están adaptadas para el fin que fueron erigidas en una sociedad agrícola de sistema de producción asimétrico en tierras de secano. Ahora bien, aunque la estructura tipológica y formal de las casas varía ligeramente de una población a otra, podemos convenir que el modelo de la vivienda tradicional de los pequeños agricultores es similar en la zona, aunque cuenta con algunas variantes en relación con tres factores fundamentalmente: la topografía y el terreno, las necesidades agropecuarias y las disponibilidades de recursos económicos. Una idea bastante extendida es que en la comarca cada vez quedan menos casas antiguas y un número significativo de ellas se han transformado en sus modalidades convencionales tratándose de adaptar, cuando ha sido posible, a las nuevas contingencias sociales y económicas sin apenas relación con la agricultura. Parece que en unas poblaciones, en los pueblos más pequeños y de la zona de los Montes, se conservan un número mayor, pero en general desde los años setenta del siglo pasado las casas han sido sometidas, por varias razones, a un proceso de renovación en buena medida en relación, primero, con el cambio sociocultural y las nuevas necesidades; pero especialmente se han adaptado a nuevas funciones, porque en parte significativa de la comarca los modos de vida tradicionales relacionados con la agricultura y la ganadería han dejado de existir o se han transformado radicalmente. Por ejemplo: la mayoría de los agricultores, en muchos sitios, han dejado de trabajar el campo con animales. Por ello, los zaguanes, pasillos y “cuerpos de casas”, los portales, los corrales, las cámaras y los doblados, etc., se han convertido en otras cosas, con usos diferentes, aclimatándose a los nuevos tiempos y a las nuevas necesidades.

Junto a algunos elementos culturales y de topografía urbana: las plazas, los cantones y los cruces donde se ensanchan determinadas calles, las calzadas, especie de escalones hechos de obra para subir y entrar en las casas en calles a desnivel, lo que a veces se hace a “ramblas o por el lado, cuando el terreno está pendiente o es irregular; las picotas, rollos o “pingotes”; las fuentes, los pilares y abrevaderos; las industrias rurales de transformación (lagares, almazaras y molinos); los talleres de producción artesanal; los edificios de arquitectura civil y religiosa, etc., las casas de la gente humilde son un referente patrimonial de un grupo social y sus modos de vivir. Como herramienta y medio de trabajo de los pequeños agricultores actualmente sus casas están en desuso. Los espacios de la vivienda tradicional se hacían y distribuían morfológicamente más pensando en las actividades laborales y en los animales que ayudaban a las tareas productivas que como lugar vivencial y de habitación humana.

Cuando se levantaban las casas poco a poco, no de una vez, era práctica habitual ir haciéndolas por “tercios” o “naves”, en distintas fases, dependiendo casi siempre de las situaciones económicas familiares. La construcción solía iniciarse por las cuadras, y se techaba según las disponibilidades monetarias y los recursos materiales que se tuvieran. Como me dicen los informantes: “...se edificaban a medida que se iban teniendo cuatro perras...”. El último tercio que se hacía era el de la puerta de la calle, el que daba a la entrada. De manera que se construía de

atrás hacia delante; desde los espacios destinados a los animales a los vivenciales humanos. Por otra parte, como todavía puede observarse en algunas poblaciones y barrios antiguos, en tiempos pasados las casas no llevaban un orden en la construcción, ni respondían en su ubicación y estructura exterior a una política previamente planificada, ni tampoco a una reglamentación por parte del ayuntamiento. En lo formal particularmente dependían de la topografía, del aprovechamiento del espacio disponible y de los medios económicos con los que se contara. Todavía se conservan algunas casas que sorprenden por su estructura irregular. El descuadramiento proviene en unos casos de la propia adaptación al terreno, pero también de otras circunstancias socioculturales, que a veces tienen que ver con ventas de parte de la casa, herencias, divisiones, etc. En efecto, por razones económicas y de otra índole en algunos casos los dueños vendían partes de la casa, e incluso se daban casos en los que las habitaciones eran de un propietario y otras personas eran dueñas de la cámara, sótanos, etc. (Fuenlabrada). Y había casas que se comunicaban entre ellas. Lo que en algunos casos tiene que ver, aparte casuísticas concretas, con los tipos de familia, nucleares o extensas, con las relaciones de parentesco, los nuevos matrimonios, con las herencias, etc.

Los informantes cuando me hablan de las casas de la gente sencilla se refieren y las conceptualizan como “casas de agricultores”, “casas antiguas”, “casas tradicionales”, “casas primitivas”, “casas pequeñas” o “casas de la gente común”. La idea que subyace a tal terminología es el contraste de este tipo de viviendas, que suelen estar en el casco viejo, con las viviendas modernas y los pisos nuevos en otras zonas de las poblaciones, pero también con las casas de los labradores fuertes en la parte antigua. Generalmente la casa de los agricultores modestos era de planta baja y el “cuerpo de casa” era más ancho o estrecho en función de las posibilidades económicas de sus moradores. La parte de arriba la ocupaba la cámara o el “doblao”, espacio para almacenar y conservar los productos del campo, y a veces también los útiles y aperos de labranza. Aunque la palabra más extendida en la zona es “cámara”, en algunas poblaciones coexiste con la voz “doblao”, que es el término que emplean para designar la cámara sobre todo las generaciones más jóvenes (Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque...). Las cámaras solían ser corridas, si bien algunas disponían de separaciones, paredes bajas hechas de ladrillos con la función de separar los diferentes productos de la cosecha. En algunas poblaciones estas divisiones se conocen como “trojes” (Villarta). Una parte de la planta alta también se destinaba a pajar. Y convencionalmente la planta de la casa, el cuerpo central, se dividía en “caños” (Villarta, Helechosa, Fuenlabrada...), “naves” (Puebla...) o “tercios” (Fuenlabrada, Herrera...), denominaciones locales con que se conoce la estructura morfológica, las partes en las que se estructura la casa desde adelante hacia atrás. Habitualmente el número de “caños” está en relación con la anchura de la casa y con las posibilidades económicas de cada uno. Cuando sólo hay un caño el pasillo o “cuerpo de la casa” es muy estrecho; y a medida que existen más caños el pasillo aumenta en anchura. En muchas casas las habitaciones eran pequeñas, porque daban prioridad a las entradas, zaguanes, y al pasillo central, o “medio casa” (Fuenlabrada) por el que entraban las caballerías. Porque antes los animales, tras trabajar en el campo, se llevaban a las casas. Y las bestias cargadas, desde la entrada de la casa pasaban al fondo, donde se encontraba el portal, lugar donde descansaban y donde se tenían las cosas de la labranza y los aparejos de las caballerías. Con el tiempo muchos portales se convirtieron en galerías o salitas de estar y se dedican, renovados, a otros usos. El suelo del zaguán, entrada y pasillo, estaba empedrado con rollos, chinás o cantos rodados que cumplían una doble función: permanecer en el tiempo, por el mismo material resistente de que estaban hechos; y con el objetivo de que los animales no resbalaran. Por ello el “cuerpo de casa”, el zaguán, debía ser ancho, adaptado

primeramente a esta necesidad. A partir del “cuerpo de casa”, el pasillo central o amplio zaguán, que permitía el paso al interior de la vivienda de los animales cargados con aperos, serones, productos de la cosecha, etc., se distribuían las habitaciones a un lado o a ambos. Cuando sólo había habitaciones en una parte del pasillo se habla de “medias casas” (Fuenlabrada, Villarta, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...). Lógicamente, el tener habitaciones sólo a un lado del “cuerpo de casa” o en los dos lados estaba en relación con la situación económica. Era habitual, por otra parte, que algunas habitaciones fueran ciegas; es decir, que estuvieran en el interior y no dispusieran de ventilación ni iluminación exterior. Tras las habitaciones, en medio del pasillo, a un lado de él u ocupando a veces la parte derecha y la izquierda, se situaba la cocina. Funcionalmente la cocina, de amplias dimensiones con chimenea, era una especie de salón o salita donde se hacía la vida, lugar de reunión y encuentro de la familia, tras el trabajo; donde se comía y se estaba en invierno al calor de la lumbre. Más al fondo se encontraba el “portal”, zona habitable antes de pasar a la zona de los animales de labor y domésticos, las cuadras y el corral. Había casas en algunas poblaciones que tras el portal y el corral contaban con puertas falsas. Y aunque no todas, muchas casas disponían de un espacio pequeño, fresco y oscuro, destinado a bodega o bodeguilla, donde se conservaba el aceite, los productos de la matanza, etc. Y en el interior algunas casas disponían igualmente de pozo, generalmente localizado en el portal o corral. Existen casos en los que los pozos se compartían entre varias casas. Y ello por diversas circunstancias; entre otras porque los habían construido entre varias familias, vecinos, hermanos, etc., y compartido de tal manera gastos y uso común (Fuenlabrada). Y aunque hay pequeñas diferencias, en general el exterior de las casas se blanqueaban, “jabelgaban”, con tierra blanca o cal (Helechosa de los Montes).

La mayoría del tipo de casas que describo no tenían bóvedas, elemento constructivo que se considera de mayor valor y dificultad constructiva. Las bóvedas las encontramos en casas de mayor nivel económico. Porque el techo de las casas de los pequeños agricultores, la de la mayoría de la población, era a base de vigas de madera y tablas. Y hasta que no llegó el agua corriente a las casas, hace unas pocas décadas, el agua se llevaba de las fuentes públicas de caños y se conservaba en las “cantaeras”, que solían estar ubicadas a nivel de suelo en el pasillo. Y aunque no siempre, solían situarse en huecos y arcos empotrados en las paredes. Otro elemento habitual en las casas, aunque no todas contaban con él, eran los hornos. Porque el pan solía cocerse en casi todas las casas. Las vecinas disponían de la levadura, llamada lléveda o recen-taura, que se prestaban unas a otras. Era una especie de bolita de masa que cuando se dejaba demasiado tiempo podía fermentar en exceso. La cochura se hacía aproximadamente una vez a la semana. En Fuenlabrada cuando entrevisté a algunos vecinos me informaron que todavía existían uno o dos hornos caseros, como por ejemplo el de Marcelino, quien estaba casado con la “silletera”. Pero los hornos caseros en general han ido desapareciendo a medida que se han tirado abajo o transformado las casas viejas.

Según algunos informantes, las Normas Subsidiarias que a partir de los años setenta y ochenta del siglo pasado disponen algunos municipios, medidas urbanísticas legales para la protección y aprovechamiento del suelo y su urbanización planificada, sirvieron para acelerar la destrucción de buena parte de las viviendas de las gentes del campo. Un caso concreto: en Fuenlabrada se prohibía hacer las casas nuevas con “cámaras”. Pero especialmente la normativa de sus Normas Subsidiarias afectó a las fachadas de un tipo peculiar de vivienda; las fachadas de las “casas de sierra”, las casas más tradicionales, de pizarra vista, que luego se blanquearon con cal o tierra blanca; o con barro y cal. Estas casas se han perdido, al decir de los informantes, precisamente por la aplicación municipal de las Normas Subsidiarias, aunque no siempre

se cumplieron a rajatabla. Y desaparecieron porque el ayuntamiento exigía a los propietarios que las revistieran con cemento. El propósito: ocultar la pizarra. En caso de que no lo hicieran cobraban a los propietarios un impuesto anual progresivo. Desde el presente y en el sentido que expongo las Normas Subsidiarias son vistas como reglamentaciones que han contribuido a la transformación de los “cascos” históricos de algunas poblaciones, a la desaparición de un número importante de casas antiguas y a la consecuente modernización urbanística.

Las puertas de las casas en algunas poblaciones, y en la mayoría de las que están en zona de sierra, suelen ser anchas y de dos hojas. Y una de ellas, la derecha vista desde la calle, partida en dos partes, la de arriba y la de abajo. Desde mi punto de vista tal forma obedece no tanto a la estética como a una funcionalidad en relación con los siguientes usos: 1.-Dar luz a la vivienda, el zaguán, el pasillo, etc. Al tener la puerta semiabierta, generalmente la hoja derecha y la parte de arriba, permite que entre la claridad. 2.-Al tener una parte abierta, en temporadas de calor, permite que corra-circule el aire dentro de la casa 3.-El ser las puertas anchas y de dos hojas debe estar en relación también con el hecho de que así se permite/permitía el paso de las caballerías hasta el portal o a las cuadras. Las acémilas con sus arreos, serones; pero también con los útiles de la labor, etc. Y 4.-La hoja dividida en dos, abierta la parte de arriba servía también para asomarse la propietaria, hablar con las vecinas, tener una visión de la calle y del mundo exterior. Desde luego es/era un medio para la charla vecinal, amical, intensificar la sociabilidad y fortalecer las relaciones de vecindad, etc.

Reproduzco a continuación algunos testimonios referidos a la casa, en palabras de varios informantes, y en relación a zonas diferentes: *“En Valdecaballeros una casa antigua constaba esencialmente de un zaguán que iba por el centro de la casa; dos o tres habitaciones que fueran internas, es decir sin luz...El zaguán iba por dentro y a los lados las habitaciones, con lo cual se quedaban dos o tres habitaciones sin luz. En la parte trasera de la casa normalmente existían las cuadras para los animales. En la parte alta estaba el pajar, que se comunicaba directamente con la cuadra, y a través de lo que nosotros llamamos una pajareta entraban la paja directamente a las pesebreras de los animales...El pajar es algo distinto a la cámara. Encima del zaguán y encima de las habitaciones existía la cámara, que era el granero donde se guardaban los cereales en su momento de recolección. El agua corriente aquí hasta hace muy poco no existía; había que ir a por ella a una fuente que había en el centro del pueblo, con unos caños. Se venía a por ella y en esa misma fuente bebían los animales...”* (PGA-JRO). Como se describe la casa desde la zona de los Montes: *“La casa tipo en Helechosa lógicamente está evolucionando; la casa tipo primitiva, como pueblo de agricultores, pues era un “pasillo central” por donde pasaban ampliamente las caballerías. Lo llaman el pasillo, “cuerpo de la casa”, y normalmente estaba empedrado con rollos del río; por desgracia van quedando pocos; aunque todavía quedan, y al lado baldosas, la clásica baldosa cocida en el tejar; a los lados, las habitaciones y en el centro la chimenea, donde está la cocina, lógicamente. En el centro a un lado estaba la cocina con la chimenea; y al final el pasillo daba normalmente al patio, a un corral, donde salían las escaleras para subir a la parte de arriba, que era el granero o la cámara, como se decía; y al fondo el corral con los distintos establos para las caballerías. Hoy día esto ha evolucionado y estamos entrando en construcciones más modernas y más lógicas de una vivienda ya sin estas faenas agrícolas...Las casas del casco urbano tenían prácticamente esa división; también se les decía si tenía un “caño” o dos, que era si tenía más o menos anchura la casa...Aquí al granero se llama cámara; la cámara que prácticamente era todo entero de lo que ocupaba el “cuerpo de la casa”, y era donde por distribuciones distintas se echaba el tipo distinto de grano que entonces se cultivaba, que era avena, trigo o cebada. No, no tenía divisiones, las que marcaban la misma estructura del edificio, que lógicamente se apuntaban con*

unos postes de adobe o con unas vigas más fuertes; y esa es la que marcaba las divisiones para diferenciar las distintas especies de cereal...En las cocinas de las viviendas del pueblo existían las clásicas “vasarillas”, que se llamaban; que es donde se colocaba la loza; abajo se ponía un cantarito más pequeño para el agua; sobre todo en invierno para que no estuviera tan fría; porque luego en el mismo “cuerpo de casa” había “cantareras” donde se ponían los cántaros con el agua para beber; pero en las cocinas estaban las vasarillas, que era donde se colocaba algo de cristalería y algo de loza, que eran los utensilios que se usaban para las comidas...Las vasarillas se hacían en un hueco en la pared, un hueco que servía de sustento, y que había una pared sobre adobes y que se sujetaba con una división de tazas normalmente...También existían las tacas y los chineros. Los chineros ya eran más finos; las tacas existían más para guardar cosas de comida; y en los chineros pues siempre las señoras eran más coquetas y ahí ya ponían por ejemplo algún juego de cristalería ya más vistosa; dijéramos de más regalo, como más fino; de más ostentación...Cuando una casa se divide tenemos, como hemos dicho, el “cuerpo de casa”, que es el central, donde estaba el suelo de rollos; y a los lados las habitaciones...A ambos lados del pasillo; si dijéramos de tres caños, tres caños, si era en uno solo y además era bastante estrecho, se llamaba de un solo caño. Las casas más modestas no tenían la anchuridad que las otras viviendas, porque eran muy estrechas las de un caño...Aquí bóvedas donde han existido es en casas de un mayor nivel económico; eran más signo de ostentación, ¿no?, o de poder económico. Normalmente pues la “tabla”, o mejor dicho, el clásico “enchillado”, que eso eran vigas con la tabla amachambrada, que se llama según términos carpinteros, enlazadas unas con las otras, un macho con la hembra; amachambradas que se llamaba enchillado; eso era muy bueno porque no dejaba caer, por ejemplo cuando echabas el grano arriba en la cámara y era curioso cuando en esas dilataciones de la misma madera, pues se abrían las grietas como en las casas, en el cuerpo central de la casa se veían a veces pues trapos puestos en esas rendijas para evitar que cayera el grano de arriba...” (JAB). Y desde Villarta de los Montes: “Normalmente la vivienda típica que ha existido siempre en Villarta es una casa grande, y normalmente las habitaciones están a la derecha o bien a la izquierda; al fondo suele estar la cocina, donde antiguamente se echaba la lumbre porque al no existir la calefacción era el único sistema con el que la gente pudiese calentarse durante el invierno, e incluso para guisar las comidas; luego había una especie de soportal, vamos “portales” que los llamábamos, pero los portales eran como una habitación simple y llana que ocupaba todo el “cuerpo de la casa”, al fondo, antes de entrar al corral, que era donde se tenía siempre los animales y los aperos de labranza... La cocina siempre quedaba o bien a la derecha o bien a la izquierda; y a continuación de la cocina, en el hueco de las escaleras que normalmente se hace para subir a la cámara, que era el segundo piso, se hacía lo que se llamaba “la taca”, que era, como se dice ahora, la bodega, la bodeguilla donde se suele tener el aceite y todo eso...La taca no es un mueble, es una habitación muy pequeña que justamente coge el hueco de la escalera que se hacía para subir al segundo piso que era la cámara, en donde se guardaba el grano, la paja y todo. El vasar, el chinero y eso eran como armarios empotrados...El vasar del que me estás hablando era como un armario empotrado sobre la pared con dos repisas donde se ponían normalmente los platos esos bonitos que existían...; la loza y los vasos típicos de aquella época. Y al final de la casa estaba lo que nosotros llamamos el “portal”, que era donde antiguamente se guardaban las albardas de las caballerías; y a continuación estaba el corral, que era donde se guardaban los animales... Las casas estaban distribuidas en caños, una casa de dos, no era una casa de dos cuerpos o de tres cuerpos, sino de dos o tres caños. Los caños, pues no sé exactamente la medida que tienen, pero vamos empezando por la entrada, por la puerta de la casa, y hasta el final...Te estoy hablando en concreto de la casa que era de mis abuelos, que es la que mejor conozco: aquí está el vasar, este trozo era el portal y luego ya a

continuación estaba el corral; entonces los caños, lo que yo entiendo por caño, no sé exactamente la medición que tendrían...Bóvedas normalmente no solían tener los techos; eran de vigas de madera y el piso de la cámara se solía hacer con tablas. La parte de arriba era solamente la cámara, y ocupaba todo lo que es el cuerpo de la casa, y es donde se guardaba lo que era la paja, lo recuerdo, la cebada, el trigo, las patatas que se sembraban en los huertos para consumo familiar; pues se desparramaban para que no se pudriesen al estar unas juntas a otras. O sea, que allí se guardaba prácticamente todo lo que servía luego durante el año para comida, o bien de animales o bien de las propias personas..." (RCF). Y desde Fuenlabrada: "La distribución de la casa tradicional era un cuerpo de casa que llamaban, que es un pasillo bastante amplio; o zaguán; más bien se dice cuerpo de casa; y tienen el orden de cinco metros de anchura por siete u ocho de fondo, la de mi padre que ahora es de mi hermano por ejemplo. Luego había habitaciones: una de frente, dos habitaciones o tres dormitorios, una bodega, una cocina...Lo tradicional en relación con las habitaciones sería a un lado solo, a un lado del pasillo; al menos en la casa de mi padre estaban a un lado solo...Hay una casa que existe todavía, que es la de la Rufina, con un arco; estructuralmente resulta que en el centro del cuerpo de casa hay un arco grande sobre el que se apoya un poste que sostiene todo el tejado de la casa...Esa era la forma de construir, casi todas tenían aquello, lo que pasa es que ya no se conserva...Entonces tenemos un pasillo amplio para entrar las caballerías con los serones; y en la mayoría parece que había a ambos lados habitaciones y la cocina también ocupaba un espacio que cogía ambos lados; y luego venía un portal que llamaban; que era entre la zona habitable por personas y antes de pasar a la zona donde tenían los animales, que era ya, prácticamente, el corral con las cuadras...En estas casas lo que hacía de salón era lo que se llamaba la cocina; la cocina que era amplia con las chimeneas clásicas para las matanzas, para secar en ellas los productos de las matanzas...; porque los productos del campo se subían a la cámara, lo que se llama en otros sitios el doblao...Aquí la cámara era toda corrida; lo que si había era la división de las casas en un tercio, dos o tres tercios. El primer tercio ocupaba la primera habitación y el largo de la fachada; la segunda habitación, más al interior, sería el segundo tercio y la tercera sería el tercer tercio; pero arriba en la cámara lo más que había era alguna pared, una pequeña para separar la cebada del grano o cosas de estas...Y para separar el tejado, o sea, el pajar. La casa de mi padre tiene un apartado que era el pajar, dentro de la cámara.

...La mayoría de las casas eran similares; la distribución era prácticamente igual, o a lo mejor dependía del terreno; incluso en la gente que era un poco más pudiente económicamente pues también vivían de la agricultura, ¡no!, y a lo mejor tenían más animales que los otros, o sea, que a lo mejor necesitaban la casa más grande, pero que era prácticamente igual...Había algo muy curioso y es que, en algunos casos, quizás por necesidades económicas se vendían parte de la casa; yo he conocido casos en los que la habitación es de uno y la cámara era de otro; se comunicaban con la casa de al lado. Conozco otro caso aquí al lado del ayuntamiento, que el sótano de la casa de Marciano Vera pertenecía a la casa de nuestra parienta María; es decir de mi tía María...Porque las antiguas solían tener sótano..., donde guardaban los jamones, donde curaban los jamones. Bodegas, no; aquí esto del vino no. La bodega aquí era más que nada para el aceite y la cuestión de la matanza en general. La bodega no está en el sótano; es una habitación de la casa, una habitación pobre en ventilación; no tenía a lo mejor nada más que lo que era la puerta; un sitio oscuro; para el aceite, pero sobre todo para los jamones, los ajos, las patatas; aunque las patatas normalmente se subían a la cámara para que se airearan más...Y otra cosa muy curiosa sobre las viviendas es que muchas incluso todavía tienen un pozo dentro, en el portal o en el corral; e incluso en la misma casa; sí, dentro de la misma casa y todavía se conservan en algunas los pozos; y en algunos casos los pozos eran compartidos; concretamente en el caso de Pablo y mis

suegros que vivían abajo, tenemos un pozo que es de los dos, la mitad, ya en la parte de atrás, en un patio de atrás; hay una pared en medio y ellos tienen la mitad de la boca del pozo y la otra mitad es nuestra...En un caso que yo conozco, que es relativamente reciente, de hace unos cuarenta años o menos. Esto fue así por compartir el gasto; esta fue la razón. Don Eladio, el médico, y mi tío Arsenio tienen un pozo entre las dos casas; y lo hicieron entre los dos; con un solo gasto se sirvieron los dos, esa fue la razón...." (PVF-AMM).

Y desde Puebla de Alcocer: "Las casas más antiguas, las más tradicionales, se puede decir que sólo tienen un único "cuerpo de casa"; es una especie de pasillo, lo más amplio posible, dependiendo de las posibilidades, y por ahí entran los animales...Tenían dos habitaciones a cada lado, bueno esto en las casas un poquito más grandes; porque en las más elementales, pues una habitación a la derecha y otra a la izquierda. Siguiendo hacia dentro de la casa, a la derecha solía estar la subida al "doblao". Aquí se llama indistintamente cámara y "doblao"; aunque quizás predomina el de cámara. Ahí se tiene, si dividiéramos la cámara en dos partes por la vertiente de las aguas, en una suele ponerse la cuestión de la matanza, los tocinos colgados, las morcillas y esas cosas, diríamos ya añejas; y en la otra parte se destinaba a los aperos, e incluso a la paja.... Esta parte era más bien para los aperos, pero también para almacenar la cebada, el centeno, etc. En general no había compartimentos, solamente una pared en el medio. Compartimentos, muy pocos, más que compartimentos algunas separaciones...En la casa, tras las habitaciones, más adentro, podía estar la cocina y el poquito, por decirlo así, de salón, o donde estuvieran era esa misma habitación. En algunas casas, al interior, podía haber bodegas. Y allí se tenía el aceite, el vino si lo hubiera, y en fin algunas cositas de la matanza también. Al final, aunque en las casas antiguas el corral era insignificante; era más bien un respiradero del fondo de la casa, pero no más. En las modernas, el corral, pues ahí ya hay animales y de todo; incluso puede haber pozos. Respecto a las casas se habla de "naves"...En las casas había chimenea, no eran muy grande. En ese cuarto último que te digo, ahí había de todo; un poquito destinado a cocina, la chimenea, su mesita, donde se juntaba la familia...Y la matanza solía curarse al humo de la chimenea...

...Sí, en las casas hay tacas, aunque en la mayoría de las veces se conocen como chineros; aunque yo no se muy bien la distinción. Y también están los cantareros. Sí, para conservar el agua, como aquí tradicionalmente se ha ido a las fuentes, entonces en el pasillo de la casa, o bien a un lado o al otro, estaban los cantareros. En el pasillo a nivel del suelo había unos huecos, éstos son los cantareros, donde se ponían los cántaros de agua. Y encima de los cantareros, también metidos en la pared, estaban los chineros, donde se guardaba la loza, en fin las cositas...Estaba hecho en la pared, pero la cubierta, las repisas, etc., eran de tablas. Este chinero se tapaba con las puertas, que eran de madera o de cristal. Las tacas son las alacenas, vienen a ser lo mismo. Estaban en el último habitáculo, donde la cocina, y también era un hueco en la pared, fijo. Se cerraba con unas puertas de madera, incluso solían estar cerradas con llave, porque allí estaba lo más imprescindible de la comida; como el primer aceite, el refrito y estas cosas..." (PLS). Y desde Talarrubias: "El zaguán es cuando desemboca en medio casa, que se puede decir que es el pasillo. Y luego estaba el zaguán; que era como una habitación abierta. Normalmente al final del pasillo; desde aquí ya va el corral. El pasillo era ancho porque por allí entraban las bestias con la carga, los serones, las caballería. Y las habitaciones de la casa estaban a la izquierda y derecha; y claro se partían. Y después el corral las cuadras. Arriba el pajar; simplemente pajar para grano y esas cosas. Aquí lo llamamos cámara; la cámara es como el doblao, o el desván de otros sitios. En Siruela es el doblao..."(EPR). La descripción que ofrece un informante de Talarrubias: "La casa tradicional era sencilla; una casa con planta baja y el "doblao", que se llamaba siempre cámara. Cuando se dice doblao es por las nuevas formas de hablar; porque aquí de siempre la cámara. La cámara donde se enterraba

*el grano, la paja y todas las necesidades para el ganao... Bueno, se entraba por la puerta, y esto es casi en general, y en mano derecha tenías una habitación, a mano izquierda otra habitación; porque en casi todas las casas el “pasillo” iba en medio. El pasillo, la entrada, el pasillo de la casa... Y había algunas “medias casas”; pero la mayoría son casas que tienen habitaciones a las dos partes y el pasillo va en medio. Si era una casa más sofisticada podía “tenel” dos habitaciones a la izquierda o a la derecha, o inversa. A continuación venía la cocina, ¡eh!. Frente a la cocina había otra habitación que se denominaba la “bodega”. Es donde se metían y conservaban las cosas de comestible; donde se curaban las morcillas, los chorizos que se hacían en las matanzas, los jamones, lo que se podía... La bodega entonces era la despensa... Y luego a continuación la cocina a la derecha por ejemplo. Te estoy hablando concretamente de mi casa; pero más o menos venían a ser todas las casas por el estilo. Y en la cocina es donde se guisaba, donde se apañaba. Por la mañana temprano te hacías las “migas”, tus cosas. Y allí es donde se hacía toda la vida, en la cocina; donde se hacía toda la vida familiar y toda la vida de continuo... Las casas mayores solían tener otra habitación más dentro de la cocina; o antes de llegar a ella se podían tener dos habitaciones a la parte izquierda. Luego tenemos el “portal”, que le llamábamos; que era un poco “descanso”. Y a continuación las cuadras, donde se cerraban las caballerías, los animales, los guarros, las gallinas, todo lo que teníamos... Se solía tener cuadra y corral. Y como te digo, la mayoría de las casas eran de este tipo; la mayoría casas de agricultores... El “pasillo” podía tener dos o tres metros y medio de ancho... Y el suelo era de “rollo”, de rollo...” (ARU). Y un último relato desde Herrera del Duque: “Las casas antiguas que existen son de una planta y la parte de arriba que nosotros llamamos cámara; que actualmente es el doblao para los trastos viejos, para el pienso, para la paja; servía como granero, función que todavía cumple en algunas casas. La casa tenía grandes zaguanes, o sea las entradas eran anchas, muy anchas. Y a lo mejor las habitaciones eran muy pequeñas; porque daban prioridad a las entradas de las casas, a los zaguanes que llamamos nosotros; porque no era como ahora que a lo mejor tienes un solar en tal o cual sitio, o un “tenao” donde llevas los animales y llevas todas las cosas; pero antes en cada casa estaba todo, que si el burro, que si la mula, que si el cerdo, que si todo. Las bestias pasaban cargadas y la casa tenía el cuerpo de casa, es decir el zaguán tenía que ser superancho. Y a ambos lados había habitaciones. Cuando lo casa tenía dos tercios o tres tercios, que llamamos nosotros, la cocina solía estar en el centro, en el segundo siempre, cogiendo a derecha e izquierda. Después de la cocina y de las habitaciones venía lo que se llama el portal, que era donde las bestias descargaban y se ponían para distribuir lo que se traía del campo. Y luego estaba el corral, que llamábamos, con las cuadras y las dependencias... La gente solía estar en las cocinas; antiguamente en las casas de aquí las cocinas eran el punto de reunión, el punto de encuentro. También había quien tenía alguna habitación a modo de salita de estar. Luego, más tarde, al desterrarse que las bestias y los animales durmieran en las casas, porque se fueron haciendo tenaos en las afueras del pueblo, pues los portales se transformaron en galerías, lo que vendría a ser salitas de estar. El suelo de la casa, por otra parte, era de baldosas. Y el del medio del zaguán, el empedrado, de rollos; rollitos pequeños por donde pasaban las bestias; para que no resbalasen. Y las cámaras tenían separaciones, departamentos, trojes, como los trojes del molino...” (SRC).*

#### **a.-Las “Medias casas”, “casas partidas”**

En la comarca se emplea el término “media casa”, “casinas”, o “casas partidas” para designar a las casas de una planta y cámara, más modestas y pequeñas, con fachadas exteriores de pocos metros e interiormente estructuradas a partir de un pasillo lateral. En la mayoría el

“cuerpo de casa” (Fuenlabrada) o pasillo se organiza a partir de un caño (Helechosa, Villarta), tercio (Fuenlabrada) o nave (Casas de Don Pedro, Esparragosa de Lares); y solían tener dos o tres habitaciones, generalmente pequeñas, interiores y oscuras, a un lado del pasillo, que habitualmente era más estrecho que en las casas de mayor número de caños. La anchura del pasillo daba una idea de las necesidades de la casa y en correspondencia con ello de las posibilidades económicas de sus propietarios. Lógicamente, los moradores de las “medias casas” eran/son gente sencilla y de pocos recursos económicos. Pero el origen de las “medias casas” también está, a veces, en circunstancias relacionadas con la repartición de herencias paternas, la división de las casas entre hermanos, etc.. Estas viviendas están/estaban en las partes antiguas de las poblaciones y algunas de ellas ni siquiera tenían dormitorios que dieran a la fachada. Transcribo algunos testimonios de los informantes que aluden a las “medias casas”: *“Yo soy del campo y aquí –Villarta- la vivienda era baja, de planta baja y cámara arriba en basto para pajar, para cosa de animales y cosas así. La casa se dividía a lo mejor en caños que se llamaban aquí...Y el corral atrás. Los caños son naves a lo largo, las partes en que se divide la casa; uno primero de las habitaciones a los lados; después otro, y tal ve otro, etc. La cocina estaba en uno de los caños de al lado, con su chimenea para hacer matanzas y eso. Después de los caños, al final, venían las cuadras y luego a continuación el corral, la que tenía corral, lo que no pues nada. Y la parte de arriba la cámara, que se usaba para cereales, para la agricultura, para subir el grano, la paja para los animales... Claro, las cámaras y los pajares eran más chicos o más grandes según fueran las casas. Y había, entonces, medias casas y unas con más caños que otras; o sea, unas más chicas y otras más grandes. Y esto era según las posibilidades de cada uno. Y el ancho del caño solían ser de cuatro varas de luz central, de fuera de hastiales...Y tan ancho para que entraran las caballerías derechas para las cuadras, para el corral; porque aquí puertas falsas había pocas...”* (JMG).

Una precisa descripción de las casas del pueblo y su construcción diferenciando por grupos sociales, donde se incluye información sobre las medias casas, nos la ofrece un informante de Esparragosa de Lares: *“ Yo nací en el 44 y hay todavía casas antiguas; y entre estas las hay señoriales y de gente más pobre; hay distintos tipos. Las de la gente común eran típicamente hechas de pizarra. “Primeramente” hacían lo que se llamaba una “pedrera” en el solar que compraban y de ahí sacaban la pizarra para edificar la casa, y con barro. Una pedrera es de donde se sacaba la piedra para edificar; se hacía un hondo y de allí se iba extrayendo; y eso lo solían dejar para pozo de la casa; lo cubrían y ya quedaba en el corral, que es el patio. Y de ahí hacían la obra de las casas, con pizarra y barro. Sí, las paredes hasta medias; de ahí para arriba lo hacían luego de tapia y adobe, hecho con barro y paja. Eso es lo que yo conozco. Y después el techo normal, con vigas de madera y cañas; y encima le echaban luego una tarta de barro y después las tejas...Y la distribución de la casa se entra por lo que son los zaguanes. El zaguán es el pasillo central de la casa, bastante amplio, porque entraban las caballerías cargadas hasta el corral o patio; aunque había algunas casas que daban a dos calles y también tenían “puerta falsa”; pero la que no tenía puerta falsa tenía los pasillos más anchos. Solían tener de entrada una habitación a cada lado y en medio es donde, el “cuerpo de casa”, estaba la cocina. Generalmente en una parte, y la otra parte seguía siendo pasillo hasta llegar más adentro, donde habría otra habitación. Es que normalmente muchas estaban partidas, eran “medias casas”. Así las llamaban y yo no sé si es que vendían unos a otros. Todavía pueden verse casas no rectas, se meten unas dentro de otras; aunque esto poco a poco va desapareciendo. Las cocinas son amplias y con sus chimeneas y esas cosas. La chimenea de campana, grande y tenían como un “vasal”, como una repisa donde ahí tenían las cositas de adorno, jarras, vasos... La chimenea, claro, quedaba hueca y muy amplia, porque ahí también suelen colgar la matanza, para secar la matanza. Porque entonces tenían los marranos...Sí, para*

*sujetar los palos de uno a otro y ahí colgaban la “cecina”. Los marranos son los palos donde se sujeta la chacina. Para curar al humo. Y en la parte donde no le daba el humo, fuera de la campana, colgaban también algunos productos del campo: guindas, melones...Esto fuera de la chimenea, en la cocina. Los melones con sus “casillas” de juncias. Yo tenía colgados melones, sandías, tomates, pimientos, “granás”, uvas...Dentro de la cocina solía haber una despensita, casi siempre aprovechaban el hueco de la escalera para subir al “doblar”; era la bodega. Y allí estaban las orzas con las aceitunas, el aceite, y cuando ya estaba curada la cecina; porque es el sitio más fresco. Sí, a las cosas del cerdo le decimos cecina, lo de la matanza. Aquí no se dice chacina, se dice cecina...Y seguimos: si es casa pudiente puede tener más habitaciones; pero yo conozco muchas casas de esas donde en una misma habitación dormían padres, hijos y toda la familia, por no haber más...Y dentro de la casa estaba la habitación de las caballerías...Pero estaba separada a lo mejor por algún “portal”, que lo dicen; un portal que es donde tienen allí un descanso. Es un portalón normalmente techado; pero sin tapiar delante; como ahora hacen con uralita y cosas de estas; pues antes era igual pero con palos...La cuadra y el corral. Lógicamente según las casas había más habitaciones o menos. Cada parte de la casa son “naves”: una nave, dos naves, tres naves...Y arriba está el “doblar”; que aquí se llama “doblar” o “cámara”; porque hay quien le dice cámara y quien doblar; aunque lo más tradicional es la “cámara”... El doblar lo dice la gente a lo mejor más fina, o que son un poco más pudientes. Lo normal es cámara. La gente más vulgar dice cámara; siempre se ha dicho “subimos a la cámara”...Y allí hay algunas divisiones, porque ahí subían el grano, la cebada también tenía su sitio y la cámara siempre tiene ventanas grandes para que el grano estuviese “aireao”. De manera que se hacían unas paredes bajas para separar los productos de la cosecha... Las casas más antiguas solamente eran de una “nave”, el zaguán que he dicho y una habitación a cada lado. Ya mismo de entrada veías la cocina, veías desde la entrada toda la casa y una habitación a cada lado. Y no tenían puertas; lo que solían tener estas habitaciones eran cortinas...Sí, mismamente en la casa había chineros. Eso es un chinero. Esta casa está hecha hace unos 35 años, y aunque no es tan antigua tiene un estilo a eso... Esto estaba abierto hasta abajo; y como ves está empotrado en la pared. Tiene unas puertas con cristales. En la parte de arriba, en la parte de la cristalera, se tiene la loza más fina; que se usa poco; sólo en ocasiones; nada más que es, como dijéramos, adorno. Hay quien tiene cristales y quien no tenía cristales; la mayoría con cristaleras. Y en la parte de abajo es donde estaba la “cantara de agua”, la “tenaja del agua”, que es como se llama aquí, tenaja del agua y dos cántaros de barro, ahí debajo... El agua la teníamos que traer de la fuente todavía para beber; porque la que tenemos no es potable. Entonces se tenía en un lugar fresco dentro de la casa; y como estaba empotrado, pues no estorbaba nada.” También tenemos las “taquillas”, pero ya menos. Las “tacas” también solían estar empotradas en la cocina; pero no tenían ni cristales ni puertas...” (MLRC).*

Otro texto referido a las casas dentro del pueblo, en este caso a Valdecaballeros: “Lo normal son las casas de planta baja; tienen su entrada por medio con un zaguán grande; incluso en el suelo había un trozo de un metro de ancho aproximadamente empedrado, para que entraran las bestias. A los lados están las habitaciones, y al final el corral y a un lado la cuadra. Las bestias las metían dentro para evitar que se las quitaran, es lo que yo pienso. Lo típico, aparte, era la cocina grande, con chimenea, con sus llares y sus apaños para la matanza y la lumbre de leña, en mitad de la casa. La puerta, un zaguán muy grande; aunque las habitaciones fueran chicas; y en un lado en medio de la casa la cocina, de forma que se calentara toda la casa. Las ventanas pequeñísimas...Arriba la cámara, bajita, aprovechando de la parte del hastial-pared donde se sostiene la estructura...Yo me acuerdo de la cámara de mi casa que era muy chica (baja), y tenías que entrar agachado, tenía una ventanita. Tenía compartimentos separados con ladrillos hasta la altura de

*una cuarta, más o menos. En uno se echaba trigo, en otros otras cosas de la cosecha, etc. Es el tipo de casa más extendida; la casa del agricultor un poco bien, porque luego los otros aprovechaban un cachino de ná como corralino...Porque también hay casinas que apenas tienen tres o cuatro metros de fachada, con una puertecina chiquinina, una ventana chiquinina y por dentro la distribución como buenamente pueden...” (JRP).*

## **B.-Las “casillas”: las viviendas en el campo**

Para algunos períodos o temporadas en los que había que estar un tiempo de permanencia en el campo, para guardar algunas tecnologías agropecuarias, los aperos, determinados animales, etc., existían las “casillas”; especie de casas pequeñas probablemente evolucionadas desde los chozos, o al menos como fase de desarrollo posterior a ellos. Las casillas son casas en el campo, de piedra y barro, sin doblado, con techos de *cabrío* (palos o cañas) y tejas árabes; generalmente sin habitaciones, aunque las hay con una o dos; pero solían ser de un único cuerpo de casa completo, sin divisiones, pese a que algunas tenían cocina y pequeñas chimeneas. En las casillas se alojaban temporalmente los campesinos, la yunta de bestias y el personal con los “avíos”. Como las casas del pueblo, las casillas reflejan la desigualdad social y las asimetrías económicas respecto a la propiedad y tenencia de la tierra. Porque las tipologías, estructuras, dimensiones, etc., de las casas de campo dependían de la situación socioeconómica de sus dueños. Las casas de campo de los “ricos” o “señoritos”, las “casas de labranza” o de “los amos”, con cuyos nombres se conocen a las de los grandes propietarios, nada tienen que ver con las otras, las “casillas” (Talarrubias). Las grandes casas de campo, de los latifundistas, eran distintas a las casillas en morfología, estructura, materiales, dimensiones, en relación con el uso y la distribución de los espacios, etc. Porque estas casas, de mayor amplitud, contaban con amplios zaguanes, habitaciones espaciosas, salones, cocinas con chimeneas de campana, etc. Pero también existen diferencias entre las casas de los pequeños agricultores en el pueblo y las casillas del campo, en su tipología, estructura, dimensiones, distribución y usos de los espacios, etc.

El nombre de “casillas” es posible que derive del tamaño reducido que suelen tener, sobre todo si se comparan con las del pueblo y especialmente con la de los grandes agricultores. En general, aunque no todas, tienen un único habitáculo más otro, exterior, que destinan a los animales. Lógicamente, las casillas están y existen en relación con pequeñas propiedades, “cachos” o “trozos” de tierra que cultivan, olivares, pequeños rebaños, etc. Cuando morían los dueños y quedaban varios herederos solían generarse distintos problemas. En estas situaciones conocemos casos en los que al final se pierden las casillas, porque se venden y otras circunstancias. Y tres cuartos de los mismo ocurre con los terrenos a ellas vinculados. En la actualidad, no obstante, la gente en general regresa a dormir en las casas del pueblo; y en las casillas, como no sea por una circunstancia especial o una necesidad de atender determinados cultivos en un período limitado, casi nadie pernocta en el campo. Ahora bien, existen casillas que están teniendo nuevos usos. Porque algunas personas las han reformado convirtiéndolas en pequeñas casas de campo, acondicionadas, en las que pasan algunos fines de semana.

Las *casillas de las rañas* en Talarrubias, las que están en los “Marchales”, los “Bohonaes”, en las pequeñas parcelas de olivos y algunas viñas, representan la casa tradicional de la pequeña propiedad. Tienen un cuerpo, porque todo está junto, y en él se encuentra la chimenea pequeña, llamada a veces “cocinilla”, no de campana; y junto a ella pero fuera, por debajo o encima, se sitúan las cuadras de los animales. El techo de la casilla solía estar hecho de palos con tablas y tejas, y las paredes con tierra “apisoná” y adobe. Una variante de las casillas son las

*casillas de pastores*, que se hacían de pizarra y piedra viva con mezcla de barro; cuyo techo se construía a base de vigas, cañas y tejas las más antiguas (Helechosa).

Un espacio importante ad hoc de las casillas es/era el toril. Otro cuerpo constructivo al margen de las casillas, a la intemperie, con paredes de piedra y barro y puerta de madera. Lo que equivale a las cuadras de los animales o a corrales sin techo. En efecto, alrededor de las casillas solía haber un toril, dedicado en otros tiempos para ganado vacuno y más recientemente para ganado ovino, caprino, etc. Ahora bien, el nombre es fácil derivarlo del ganado vacuno al que debió destinarse en un principio. Porque, además, antiguamente estuvo relativamente extendida la práctica de labrar con yuntas de vacas (Villarta). De manera que en otros tiempos en el toril, especie de cerca de piedra y barro sin techar, de forma circular, cuadrada o rectangular, se metían las vacas, los toros, etc. El toril es una cerca de piedra y/o tapias de adobe, aparte de la casilla, para los animales y allí es donde se les echa de comer. Se caracteriza también por ser un espacio no cubierto, en campo libre. O sea, el toril se divide en una parte techada, cobertizo, y otra al aire, descubierta. Es decir, dentro del toril solía haber otro apartado, el “tenao”, la parte cubierta, aunque no estaba cerrada del todo, destinada a resguardar el ganado en caso de lluvia, etc. Veamos, en palabras de los informantes, algunas descripciones, según las zonas, de las “casillas” y los “toriles”. Un testimonio de Fuenlabrada: *“Hay diferencias naturalmente entre las casas del pueblo y las del campo. Las casas del campo se llaman casillas. Normalmente en muchas fincas había una casilla; y ésta casilla era simplemente una pieza, como mucho dos; pero totalmente rústico. Se hacían de piedra, o de piedra y barro y el techo de teja; sí, con cabrío, cabrío de palos; cabrío son los palos pequeños; palos normalmente de madroña. Se colocaban transversalmente; como hoy se hace el carrizo, pero no de cañas. Se colocaba un palo, otro palo y luego encima una capa de barro con paja y encima la teja. Entonces, ya te digo, había muchas casillas de estas; y eran totalmente rústicas. Alrededor de la casilla solía haber lo que nosotros llamamos un toril; que el toril no es precisamente para ganado vacuno, sino simplemente para ganado ovino y caprino, ¡eh!. El toril es una cerca de piedra; los hay redondos, cuadrados y de múltiples maneras; pero vamos, lo normal era en forma rectangular; aunque todavía hay algunos redondos...Y dentro del mismo toril había otro apartado que se llamaba el tenao; que era una parte cubierta en el mismo toril, pero solamente con una vertiente a un sitio; no estaba cerrado del todo, sino que tenía techo solamente, para que se resguardara allí el ganado en caso de lluvia...Las casillas eran fundamentalmente para meter las cosas, los aperos y para estar, para pasar una noche o una temporada; también se tenían allí las viandas, los avíos para la semana...”* (PVF-AMM). Y desde Helechosa de los Montes, Juan Antonio Bermejo me dice: *“Ya por el entorno rural no quedan muchas; pero por aquí más que casas de campo se llaman “casillas”, las clásicas casillas donde había algo para el ganado; tenían un aprisco para el ganado y para quedarse allí tenían una habitación o dos. Y una gran cocina, pues se hacía la vida en el campo siempre, pues adornada con un “toril”, que se llamaba, o sea un toril era como un cercado grande de ganado, hecho de tapias de adobes... Sí, estaba tejado totalmente; el toril se dividía en una parte que no estaba techada y una parte que le llamaban “cobertizo”, que esa si estaba techada en parte; o sea, el toril estaba prácticamente cubierto; estaba adjunto a la casilla de campo...Y aunque se llama toril y puede parecer que puede ser para el ganado vacuno, no, entraba indistintamente, ganado caprino, ovino...Las casillas eran para pasar temporadas; y en ocasiones, lógicamente, para albergar a los pastores que trabajaban en el campo; porque el que no tenía chozo, pues era una majada que también se usaban en otras temporadas; pues normalmente en los tiempos de invierno se refugiaban en estas casillas, o mejor dicho: hacían la vida en estas casillas...”* (JAB).

Como marcan algunas diferencias entre las casas del pueblo y las casillas en la zona de Talarrubias: *“Aquí las casas en el campo dependen de que fueran de ricos o señoritos y luego las otras, las “casillas”. Por ejemplo donde había olivares, aceitunas, pues había una casilla, que era de la familia que la había hecho; luego con las herencias, pues pasaba a los hijos y cada uno tenía un “cacho”. A nosotros ahora nos ha tocado de herencia de mis padres una, y es de cuatro; de cuatro familias. Y entonces, aunque algunas veces uno la compra a los demás, lo general es que esas casillas prácticamente van a la ruina. Las casillas solían tener dos habitaciones, y algunas una sala con una chimenea más o menos grande; aunque normalmente suelen ser todas pequeñas; por lo que suelen tener una habitación y una cuadra para todo...De lo que constan normalmente es de la cocina, una habitación, que no tiene puerta para dormitorio, y otra que es la cuadra. Tampoco solían tener doblao; a no ser que fuera casa ya más en serio. Y el toril, que es una especie de círculo de piedra casi siempre, donde se metían las vacas o los toros, o algo de ganado. Aquí concretamente había uno muy bonito en las afueras del pueblo, donde está el de las viguetas; pero ya apenas queda nada. Lo que no tenían es techo; y eran para mantener el ganado En principio creo se destinaban a vacas, pero se ha metido todo tipo de reses, ovejas, cabras, guarros o vacas...; los que iban a la dehesa, los sacaban a la dehesa...En la actualidad en las casillas se queda muy poca gente, aunque algunas se han reformado y así se tiene una casa de campo donde pasar los fines de semana. En esto nos estamos pareciendo mucho a la gente de la ciudad, como si fuera una segunda casa. Antes los padres y los mayores cuando iban a coger aceitunas, etc., se quedaban allí en las fincas durante una o dos semanas, o el tiempo que les llevara recoger las aceitunas. Por eso las pintaban y las arreglaban. Hoy no es habitual quedarse allí; ya casi toda la gente va y vuelve en el día”* (EPR). Otro testimonio, que enriquece el anterior, también desde la zona de los Llanos, Talarrubias: *“Claro, había diferencias entre las casas en el pueblo y las que estaban en el campo. Las casas de campo son totalmente distintas, tienen otra estructura; es más “cuadrá”. Entrás en una casa de campo y a la derecha o a la izquierda lo primero que tienes el chupón, la cocina, donde se guisa. El chupón es la chimenea. Se denomina chimenea si era grande; y chupón si era la “cocinilla”. La cocina en las casillas que se llamaba cocinilla. Bueno, como una chimenea pero más chica. Y así tu llegas a una casa de las grandes fincas donde inclusive tenías habitaciones, y a la izquierda y derecha tenían sus habitaciones. Y luego otros “zaguanes”. Porque estas casas si que tenían unos salones grandes...Eran totalmente distintas que las “casillas”. Y las casillas de las rañas, de los “Marchales”, de las propiedades pequeñas. Los Marchales son unas propiedades pequeñas que se dividen entre la mayoría del personal de aquí del pueblo. Son unas pequeñas parcelas de olivo ¿sabes?...Y alguna viña. Ese terreno es propiedad de todas las gentes del pueblo; son pequeñas propiedades de la población...Las casillas están en las rañas, en los “Marchales”, los “Bohonaes”, las fincas esas que te he dicho. La casilla es la casa típica de las pequeñas propiedades de las rañas, etc. No suelen tener “ná” más que una entrada y en frente tienes una chimenea donde haces tus lumbres y tus cosas. Y “por bajo” o “por cima” de esta casilla están “seguidas” las cuadras de los animales, que es otra casilla parecida pero para los animales...Las paredes de las casillas estaban hechas mayormente de tierra “apisona”, el adobe, del material este de tierra...Y el techo solía ser de palo y de tejas; de tejas de alfarería; de las que se elaboran aquí, claro...”* (ARU).

Y cómo se describen desde Puebla de Alcocer: *“En el campo hay casas muy bien hechas, a éstas les dicen chalet; pero otras son “casillas”; que son de piedra, de adobes, hechas de tierra toda y de piedras. Y el tejado de tejas; tejas y palos. Es lo que se llaman “tablas”, otras veces eran “cabríos” de esos. Los cabríos son una planta que crecía antiguamente en la ribera de los ríos y que se cortaban para este efecto. Se llamaban “adelfas”, que se cortaban más grandes y más pequeños, según el uso que se les iba a dar. Se colocan entre los palos y luego encima las tejas. Eran como las*

*tablas, el soporte de las tejas; que ahora mismo son las tablas y antes eran los "cabríos". La casilla es todo un local; aunque algunas sí tienen habitaciones; otras no; luego después están las cuadras de las vacas, de los guarros...Esto es el "toril". El toril es el corral sin techo. Y luego a veces están las cuadras para las vacas, otras para los guarros que se llaman "zahúrdas". Y dentro las antiguas tienen chimeneas de gastar la leña; son chimeneas pequeñas, no de campana. Las que se llaman "cocinillas", que son más pequeñas...Una casilla es un local entero; en algunas tienen dividido una habitación, en otras no. En estas, como son tan chicas, todo está junto; porque, a lo mejor, la tierra es poca, es chico el trozo de tierra, pues con una casillita chiquita para no mojarte..." (GCC y MVUH).*

## 9.-Tecnologías Culturales e Industrias de transformación

### A.-Actividades y Tecnologías Agropecuarias

#### a.-Preparar las tierras. La siembra, la recolección y la trilla en las eras

Los labradores empezaban su actividad por la mañana temprano, al alba. Su primera ocupación era el ritual de “*vestir las caballerías*” con las que solían desplazarse al campo y a lomos de las cuales llevaban los aperos atados y los “avíos”. Las caballerías se cubrían con la albarda y los “ropones”. La vestimenta se componía del “sudador” o “sudaor”, los lomillos, los ropones y la albarda. Lo primero que se colocaba era el “sudaor”, el primer manto que se ponía al animal, porque se movía y durante el trabajo la acémila sudaba. Luego, a continuación, los lomillos, especie de almohadas para que cuando se subieran a la caballería se fuese más cómodo. Y tras ellos los ropones. La última prenda que se colocaba era la albarda, que estaba rellena de bálago y se fabricaba artesanalmente. En muchas poblaciones la gente, en general, trabajaba para ellos mismos, en su pequeñas propiedades. Y se araba con yuntas de bueyes, vacas (Fuenlabrada) y otras: “*Aquí se trabajaba la tierra con la yunta de bestias, que podía ser de burros, mulos o de caballos. Y en la albarda se cargaban todos los aperos y se ponían encima de la caballería; aperos como el arao, el yugo, las “colleras”...Muchas partes del arao eran de palo, pero la reja, lo que labraba la tierra, era de hierro...*” (ARU).

Se labraba con yuntas de bestias. Cuando se araba con yugos y “colleras” de animales, que actualmente la mayoría han sido sustituidos por tractores, el arado era el apero fundamental en el trabajo del agricultor. Cuando los agricultores hablan del arado generalmente se refieren al arado de palo. Cada varios años, antes de utilizarlo en las tierras, los labradores los llevaban a los herreros para “aguzar” las rejas de hierro, con las que se ahuecaba, levantaba la tierra y hacían los surcos. Los arados eran de palo, tipo romano, y posteriormente llegaron las vertederas, de hierro. Entre las partes que forman el de palo están el estevón –por donde se agarraba-, el dental, pieza de madera que va por debajo, donde se ponía o “calzaba” la reja y la cuña, las orejeras u orejones, con lo que se echaba-vertía la tierra para los lados, el timón, que es el palo que va hacia delante, la cama de madera, el barzón, etc. Este tipo de arado, desde tiempos antiguos muy extendido en España y el Mediterráneo, se utilizaba tanto para el terreno llano como en el de sierra: “*Para arar se emplea el arado y la vertedera. Son diferentes...El arado es de palo y la vertedera de hierro...Porque antes existía el antiguo arado romano, que estaba hecho a base de palo; y la vertedera fina, que era lo mismo, lo que llevaba dos manceras en vez de una. Y después teníamos la otra vertedera, que era la giratoria, para que el surco quedara siempre al mismo lao; en tanto que la fija tenía que poner la besana...Iban dando vueltas alrededor de ella para que...La besana es el espacio que se iba a arar, que se iba a cultivar...*” (PGA-JRO-FA). En efecto, el arado primero fue de palo, luego se hicieron de hierro hasta llegar a las vertederas o giratorios, que disponían de unas especies de palas metálicas para ir volteando la tierra o “hacer la labor”: “*Para trabajar la tierra se utilizan el arado y las vertederas. Había dos tipos: una vertedera normal, que vierte siempre para el mismo lado; y la giratoria, que es de hierro. Y para allanar la tierra se utiliza el rastro. Y aquí en Valdecaballeros las gradas se llaman a un aparato que vienen con el tractor. Tiene unas ruedas de hierro con pinchos por debajo...Pero en el campo se mantuvo el arado de palo hasta hace relativamente poco, hasta que empezaron a traer las cosas de hierro. Ahora los arados, incluso el timón, son de hierro...*” (JRP).

Dos informantes de Fuenlabrada describen el arado de palo y me informan sobre algún aspecto de la preparación de las tierras antes de la labranza: *"...Yo conocí el arado de palo, pero la cama ya no era de madera, sino de hierro; aunque he conocido el dental y las orejeras de madera; porque el arado constaba de varias partes: el timón, que es el tiro de la madera, la cama metálica; hicieron una pieza curva, y sobre el dental se apoyaba la reja, que decían que otras veces había sido de madera; pero yo no la he conocido. En el dental iban metidas las orejeras, que hacían la función de volcar la tierra...Luego también estaban la cuña, la esteva, que también eran de madera; aunque luego todo se pasó al hierro...Para el trabajo de las tierras y su preparación también estaban las rastras. Aquí lo de estripar terrones se llamaba rastrillo, un trozo de madera con pinchos de hierro por abajo..."* (FCA-AMM). Algunos matices desde Puebla de Alcocer: *"Aquí los que araban con yuntas son los hombres. Y araban con los arados de palo y de "yerro", de esos "cautivadores" de siete rejas; esto ya a última hora. Y luego también estaban las vertederas...Y los terrones de la tierra se rompían con un "mazo". Un mazo es un trozo de madera que se hace con un palo largo para "aterronar" los terrones. Y para allanar el terreno se utilizaba el "rastro". Se llamaba máquina de rastrear, una máquina que llevaba por debajo púas de hierro..."* (GCC-ET-MVUH). Y otro testimonio desde Esparragosa de Lares: *"Del campo no conozco mucho, porque además ya con los tractores va desapareciendo, pero los principales aperos de labranza eran el yugo para las caballerías y el arado, de palo o de la reja de hierro. Y después la vertedera, que con reja de hierro y también con dos puños avanzaba mucho más que el arado...Y para labrar también se tenían los zachos, para cavar las patatas. Eso es el "cavoncho", que tiene dos partes, una más ancha y otra más fina. Con la fina abren la pizarra o lo que vayan a ahuecar; y con la más ancha apalancan para sacarla. El cavoncho todavía se usa mucho. Y la azada..."* (MLRC).

Otros aperos y útiles que se empleaban en las labores del campo son el "ca(v)oncho" para cavar, para sembrar en la tierra ajos, cebollas, lechugas, etc. Y el "hocino" para segar la hierba y el forraje, las habas; para arrancar los garbanzos y otras cosas. Y la "guataca", una especie de "caronchito" más grande, que se utilizaba para curar cuando las cosas estaban sembradas: las tomateras, las plantas de habas, etc. Y la azada o "azá" la utilizan los hombres para cavar los olivos, los naranjos, las higueras. Y sobre todo para "estoñar" cuando iban a sembrar. Estoñar era quitar la maleza cuando se sembraba el trigo; pero también se utiliza en las chaparras, para las retamas, etc. Estas labores se hacen antes de iniciar la siembra (Puebla de Alcocer).

La recolección de la cosecha se hacía en los meses de verano, entre julio y agosto. En seco se segaba con la hoz, especie de "calabuezo" pequeño. Actualmente, en general, cuando se siembra en plan grande son las máquinas las que cosechan; pero cuando el terreno de siembra es pequeño o la orografía no lo permite se siega a mano (Valdecaballeros). En San Matías, en Castilblanco, hay unas cuantas eras y se sigue segando a mano y los haces de las mieses las sacan de los campos con bestias. La herramienta fundamental en la siega es la hoz. Los segadores se ponían los "ediles", dediles, un trozo de material de cuero, por dentro de los dedos de la mano; y por fuera eran de madera con un "cachito" de uña para recoger mejor las mieses. En los dediles se metían los tres dedos, el índice iba aparte y era sólo una funda de cuero. Unas correas y pulseras servían para atarlos a la muñeca. Y otras dos, que cogían los tres dedos, llevaban madera. La parte interior de los dediles era de madera y la parte de arriba de cuero; se ataban a la muñeca. Otras piezas eran la mandieta y el mandil, como lo llaman en Talarrubias. En Puebla de Alcocer para la siega se empleaban las hoces y el "zamarrón", que es lo que en otros sitios llaman el antepecho. Y la "dedila" y el "dedil". Y también se ponían el "antebrazo", la "manga", que era de cuero para evitar el pinchazo de las "raspas", las puntas de la cebada, lo que tiene por encima del grano (GCC-ET-MVUH).

Aunque no siempre, las mieses se sacaban de los campos para transportarlas a las eras en los carros de labor, que solían estar tirados por mulas, burros y también por vacas, especialmente en la zona de los Montes. En Casas de Don Pedro el carro de labor tenía las ruedas de llanta y los radios de madera, los cañones y los arcos de las ruedas de hierro. En su perímetro se le colocaban varales y la barcina, que era la red que se utilizaba durante la recolección para poder cargar más y sacar mayor cantidad de mieses y llevarla a la parva en las eras. Ahora bien, los carros de labor los había de “varas” o de “yugo”: *“Antes se utilizaban los carros de varas. Actualmente de éstos carros quedan dos o tres, pero guardados. El único carro que se mantiene aquí es el carro que tiene ruedas de neumático. Es lo típico, lo que ves en todos los pueblos de por aquí. En Casas de Don Pedro hay muchos carros; y en Talarrubias y en Puebla...”* (JPR). En la zona de los Montes, en cambio, había muy pocos carros o no existían debido a la dificultad del terreno. Un testimonio de Villarta: *“Aquí carros ha habido muy pocos; carros no ha habido, yo aquí no conozco carros, porque este terreno es muy quebrado. Y por ello aquí el carro se ha usado poco. Las mieses se sacaban de los campos en cargas de caballerías. Se ponían unos palos con cuatro pinchos y en ellos se clavaban las haces y se ataban las mieses...”* (JMG-EGOF). Un testimonio sobre los carros de labor en Talarrubias: *“El carro de labor es de hierro, de palo y con ruedas de goma. Antes eran de llanta, de palo, pero ya son de goma, como las de los neumáticos. Los carros los había de “varas” y de “yugo”. Y a los carros se les ponían los “tacones” para la barcina, para sacar las mieses. La barcina es la red. Ahora bien, cuando no había carros las mieses se sacaban de los campos con las barcina o angarillas. Las barcinas eran unos pinchos donde se ponían las haces. Iban sin red y se colocaban las mieses en unos pinchos. Entraban dos haces en cada pincho de palo, porque llevaban un enganche...”* (RR).

Antes había muchos carros y eran de madera y “yerro”. Las “galeras”, tenían llantas y ruedas más grandes. Y en general los carros se diferenciaban por ser de yugo o de varas, varales. Para que en ellos cupiera la mayor cantidad de paja se les colocaba unas redes para sacar las mieses de los campos; y si era con bestias se cargaban las mieses en “angarillones”, donde en unos palos de pincho se ponían las haces. Se ataban con sogas para que no se cayeran y se sacaban de los campos con mulas, etc. Aunque esto era general, así se hacía, por ejemplo, en Puebla de Alcocer y en Esparragosa de Lares: *“Para sacar las mieses de los campos se utilizaban los “angarillones”. Eran de madera y se colocaban en las mulas y se ponían en dos puntas; o sea, es como una silla que se pone encima de la caballería y dos pinchos grandes a cada lado. Aquí es donde se pinchaban las haces; se ponían en un lado y en el otro. Y así se tiraban sacando mucho tiempo hasta que lo llevaban a las eras”*.

Las mieses se transportaban en los carros de labor o en caballerías hasta las eras, que solían estar situadas a las entradas-salidas de las poblaciones; pero su localización también dependía de estar o no en pequeños cerros, o en lugares donde corriera un poco de aire para “aventar” y poder separar el grano de la paja. Se buscaba donde diera bien el aire, en un “cerrete” que estuviera llano, que tuviera pocas piedras. En general la localización de las eras no era algo improvisado. Se buscaban lugares y espacios apropiados para las labores que se realizaban en ellas. Porque una vez que se había trillado se amontonaban las mieses aprovechando el “aire gallego”, que normalmente es con el que se solía limpiar: *“Sí, el aire gallego, el que sopla del norte; o más bien de noroeste, me parece. Y siempre es más frío. En Villarta cuando hace aire gallego normalmente bajan las temperaturas, e incluso se dice que puede llegar a llover. Con el aire solano es un aire mucho más caliente que viene justamente de la parte contraria. Y bueno con este antiguamente decían que podían aparecer nubes y era mucho más caluroso y la temperatura más alta...”* (RCF).

En los terrenos más quebrados solían ocupar un espacio más pequeño en relación con los campos de cultivo y una cosecha más reducida. En algunos lugares las eras ya no existen, o al menos no tienen la funcionalidad de otros tiempos. En Talarrubias, por ejemplo en la era de la dehesa, cada agricultor tenía asignada su parte, aunque no era en propiedad. Por tradición, más o menos, cada uno tenía su sitio. Si llegabas antes que otro limpiabas un terreno y ponías allí la era para trillar las mieses (ARU). Y en Puebla de Alcocer funcionaba de modo similar. Cada año cada agricultor cogía un sitio, según le tocara y según donde tuviera que hacerlo; porque no existían sitios predeterminados. Las mieses se echaban sobre el suelo, que previamente había sido limpiado, y se procedía a trillarlas con el propósito de triturar la paja y separarla del grano. Los trillos los había planos de madera y de ruedas de hierro. Los planos llevaban por debajo de la tabla unas cuchillas “clavás” en la madera: *“...Unos trozos de “jerrones”; porque lo que se iba encontrando se iba clavando. En casi todos los trillos planos el conductor iba sentado, y en los otros, los que llevaban las ruedas metálicas, que iban triturando la parva, también...”* (ARU). En Talarrubias había trillos de ruedas y trillos sin ruedas. Aquí terminológicamente no se distingue entre trillos y trillas, el masculino y el femenino. Ahora bien, al de sin ruedas se le llama “trillo de rastras”, que por debajo tenía chapitas o lanchitas de hierro para cortar el cereal; el que se utilizaba especialmente para trillar las habas, los garbanzos, etc.: *“El trillo por debajo de las tabla tenía unos trozos de hierrecitos que iban cortando las mieses; y detrás llevaban enganchados dos hierrecitos curvos moviendo la parva. Y encima del trillo llevaba un asiento, una sillita; porque los que trillaban solían ir sentados, aunque también a pié. Ya no se trilla así, no hay máquinas; aunque todavía queda alguna. Lo único que se trillan son los garbanzos. Se trilla con dos bestias; entre más bestias entren en la parva antes se hace...”* (RR). Y el de ruedas, para “la cosecha”: el trigo, la cebada...En algunas poblaciones y en las zonas más quebradas los trillos solían ser a base de una tabla de madera plana que debajo de ella llevaban incrustadas cuchillas metálicas, a veces trozos de herraduras de las caballerías. En los más antiguos se clavaban en el anverso trozos de pedernal. Este tipo de trillos evolucionó al de ruedas metálicas. Una descripción procedente de Puebla de Alcocer: *“Y el trillo...Había diferentes trillos, el de “rastro”, que llevaba cuchillas, y se utilizaba para trillar el trigo, la cebada y todo...Y hay otro trillo, el de ruedas de “yerro”. Son de media vara o así de alto. El que lo conducía iba sentado; bueno, se iba de pie, pero cuando eran bestias buenas se ponía encima de él una sillita o una banqueta; o a veces también se iba sentado en el mismo trillo, sentado y con las piernas “estirazás”...”* (ET-MVUH). Y otra desde Esparragosa de Lares: *“La recolección se hacía con el trillo y la “máquina”. La máquina era como el trillo, pero más alto y las ruedas de hierro y más grandes. O sea, la máquina era más levantada; el trillo totalmente plano. Y debajo llevaba cosas para cortar las mieses, unas láminas finas de hierro incrustadas en la madera, un poco salientes, porque era lo que cortaba las mieses...”* (MLRC).

En Valdecaballeros, Villarta..., se habla de trillos y trillas; trillos de ruedas y de trillos de rastras. El de ruedas llevaba una especie de dientes metálicos y el de rastras trozos de herraduras clavadas por debajo de la plancha de madera con las que se cortaban las mieses: Según algunos informantes, la mayoría de los trillos de Villarta eran de pedernal: *“Y se trillaba con trillos con las yuntas. Aquí en unos lados se llaman trillas, porque a lo mejor eran más grandes; y trillos...El trillo para las mieses era una especie de tablón que por debajo llevaba unas chinas e iba tirado por dos caballerías, dando vueltas a lo que hacía la era. Se iba rompiendo la paja y separando el grano. El trillador iba subido en el trillo; todavía hay personas mayores, aunque ya no tanto, que suelen utilizar este sistema...”* (PGA-JRO-FA). Y otro relato desde Fuenlabrada, con algunos matices de interés: *“Trillos y trillas...La diferencia entre el trillo y la trilla es que*

*el trillo es una meseta de madera sobre un soporte metálico que va sobre ruedas, y esas ruedas son dentadas o no dentadas. La trilla es simplemente una plancha de madera, que por debajo tenía clavados trozos de hierro o guijarros de piedra. Estaba cuajada totalmente de una u otra. Y era lo que hacía mejor la paja, la trilla; si bien la función era la misma, porque ambos se enganchaban a la yunta de bestias. Se subía el “trillador” encima y a dar vueltas a la era y a la parva... Bueno, pero normalmente hay diferencia, porque el trillo lo solían utilizar al principio, cuando extendían la mies o para triturar más; o sea, para cortar, cortar la paja y luego ya una vez que estaba cortada la misión era machacar la espiga y sacar el grano, que era la trilla. Podemos decir que no destrozaba tanto como el trillo; era un poco más sensible. En la trilla se iba de pie; en los trillos casi también. Algunos trillos llevaban encima una silla, bien metálica o no llevaban silla y ponían encima una silla cualquiera o un corchuelo de madera; o sea, de corchuelo de corcho. Porque un corchuelo es un taburete hecho de corcho; pero normalmente se iba de pie...” (FCA-AMM).*

Un testimonio de Helechosa de los Montes: *“Existían las clásicas trillas con piedrecitas en la parte de debajo de la tabla, con las que roturaban todo lo que es el grano o la mies... Había la clásica trilla y el trillo. El trillo era el que llevaba detrás como una ruedecita y pinchos, que envolvía más o roturaba más. Y la trilla era más plana y más de madera...” (JAB).*

Trilladas las mieses se procedía a reunir las con una tabla, el “rastrón” (Talarrubias), el “tablón” (Puebla de Alcocer). Tabla larga que se enganchaba a una mula y servía para juntar el trigo. Se hacían los “peces” de verano. Se amontonaba la parva de la paja con todo el grano y se hacía lo que en Talarrubias llaman un “pez” grande. Un pez es un montón de grano. Con la voz pez se designa al grano limpio de la paja. De manera que había peces de cebada, de trigo, etc. (RR-EPR). También se utilizaba la horca de palo para volver la parva cuando estaba triturada, ya hecha paja y separada del grano (ARU-RR). Y los “biernos”, con dientes, se utilizaban para airear. La “bierna”, que es más grande, se utilizaba para cargar el carro de paja. Y la pala de madera para cambiar. En Casas de Don Pedro, tras la trilla y amontonar las mieses, se utilizaban útiles como la “(b)vierna” y el “(b)vierno”, que era más pequeño, la pala, y luego la cuartilla para echar y medir las cantidades de cereal. La “(b)vierna” se utilizaba cuando se trillaba con las caballerías para amontonar las parvas. Se echaba arriba al montón para tupirlo y para cargar los carros de paja. Y el “(b)vierno”, que en ocasiones era de hierro, se usaba para limpiar y apartar el grano de la paja, pero a veces también para quitar las piedras. Y asimismo estaban el “rastrillo” y el “legón” de palo, para recoger las soleras de la era, de la parva (JGRC). En Valdecaballeros y Villarta también se empleaban los mismos útiles y aperos agrícolas, pero cambian sus nombres: *“Como otros aperos agrícolas estaba el “bierdo”, que en otros sitios como en Villarta le llaman “bieldo”; la horca, la pala de madera, la balea, que era una especie de rastrillo de matorral para quitar la paja del trigo. Es decir una especie de escoba de vegetal, que cuando se estaba aventando el trigo la paja gorda caía junto a él y entonces para separarla se iba barriendo la cara del trigo por donde iba... También se utilizaba la criba, la cuartilla, el barandón, que era una criba más pequeña y con agujeros más pequeños. Y antiguamente también la “máquina de limpiar”, de uso manual. Existían máquinas de limpiar el grano que se pasaban de unas eras a otras...” (PGA-JRO-FA).* En Villarta para limpiar las mieses a mano empleaban los “biergos”, las palas de madera, las horquillas para volver las parvas y el legón, herramienta que usaban los albañiles para hacer la masa. Las horquillas u horcas las había de dos clases: una que era para dar la vuelta en la era; y luego el “(b)vielgo”, que en la parte superior tenía como dedos, una especie de pinchos. De manera que existían útiles de madera para separar la paja y el grano.

En algunas poblaciones durante algunos tiempos coexistieron los aperos y útiles de palo para limpiar y aventar, con la aventadora (Casas de Don Pedro), una máquina en la que tras el trillado se iban echando las mieses y mediante una manivela y manejo manual se iba apartando el grano de la paja. La aventadora era una especie de máquina con torva, criba y ventiladores. Y con el tiempo apareció asimismo el “culón”, una trilladora que se enganchaba al tractor, donde se trillaban las haces de mieses y separaba el grano de la paja.

En Fuenlabrada tienen algunos nombres particulares los aperos empleados en la era: el “bielno” o “bierno” y la “bierna”. La diferencia entre uno y el otro está en el tamaño y en la función de cada uno. Uno valía para aventar el grano, o sea, para limpiar la paja ya trillada; y la otra, la “bierna”, para cargar de paja el carro. Con la pala de madera se aventaba el grano. Y en Puebla de Alcocer estos mismos aperos se conocen con el nombre de la “biela”, y el “bielo”: *“También teníamos las horcas, y la “biela”, y el “bielo” para airear. Y la pala lisa de madera para limpiar. Y los “aldones” de lienzo se usaban para traer la paja, para echar en los costales el grano. Los costales eran una especie de sacos...”* (GCC-ET-MVUH). Y un último testimonio de Esparragosa de Lares en el que se incluye alguna referencia a las mediadas de los áridos: *“En la era se limpiaban las mieses y para ello se tenían las “bielas”. La biela es un palo que puede tener cinco o seis dientes. Y luego había otro que no me acuerdo, con solo tres dientes, como un tenedor grande. Y la horca y la pala. Y luego para medir el trigo, pues tenían la cuartilla, el celemín, el medio celemín y todas esas cosas...”* (MLRC).

Distinto era el trabajo en los huertos y en los montes. En Valdecaballeros para trabajar los huertos se utiliza la zacha, las “azás”, el zacho, etc. El zacho, como es pequeñito, se emplea para cavar, para quitar las hierbas de la pepinera o de las tomateras. La azada, en cambio, se utiliza para cavar sitios donde no hay nada para regar, para los “carrones”, los surcos, etc. Y en Helechosa de los Montes, aparte la azada y el azadón, se emplea el “picallo” para sacar las matas, para “desmatar”, a fin de extraerle las raíces; pero también se usa para hacer leña para las cocinas. Un instrumento fundamental en las actividades en el monte, aparte el hacha convencional, es el “calabuezo”. Herramienta con el corte de la cuchilla curvo y mango largo de madera. El calabozo se emplea, todavía, en las tareas de rozar el monte, en desbrozar, para “escuajar”; es una herramienta que empezó a utilizarse particularmente a partir de que se plantaron los pinos (Villarta de los Montes...): *“Hay una herramienta que se llama calabuezo, que se utiliza para rozar el monte. Es una especie...; bueno, tiene un mango de madera y luego es una herramienta de hierro. Con ella le das al monte y entonces lo rozas mejor que con el clásico hacha. Se le da a la maleza, que es lo que aquí conocemos como el monte; al monte bajo, a la jara cuando hay que limpiar. El hacha de palo de madera y hoja de metal se utiliza cuando ya se trata de cortar árboles de más dimensión. Y el azadón cuando se trata de arrancarlos, de quitar las raíces de la maleza. Esto es lo clásico del monte...”* (RCF). En Fuenlabrada de los Montes, aparte el calabuezo y el hacha para las labores del monte, también se utilizaba el “podón”, útil que lleva por detrás una pieza que corta. Es una herramienta curiosa, una especie de “calabuezo”, pero más corto; si bien, también se usaba para cortar el monte en general y para quitar chupones y los ramones de los olivos. Y también eran herramientas utilizadas la “cavaera”, la azuela, etc. Otra herramienta es la “cotana”, un híbrido entre “cavaera” y pico. Se utiliza para cavar y cortar las raíces al mismo tiempo. La cotana era un pico normal que terminaba en pala, una pala en la misma posición: *“Una especie de hacha para arriba y luego el pico. Tenía como una pala ancha para cavar; y si ésta la giras, pues ya es para cortar. Para cortar raíces de las matas que se arrancaban...”* (FCA-AMM).

## B.-Industrias Rurales de transformación

### a.-El olivar. El trabajo en el campo

La aceituna en algunas poblaciones de La Siberia, como en Puebla de Alcocer, es quizás una de las bases de la economía. En general se destina a hacer aceite; porque para verdeo apenas se coge; y la que se coge, como dicen los informantes, suele ser para “el gasto de la casa”. También en Esparragosa de Lares y otras poblaciones abundan los olivos. Los terrenos con olivares se cuidan a lo largo del año, arándolos varias veces con el propósito de airear la tierra y para evitar que crezca la hierba y la maleza. Se cavan y se limpian con el hacha. Y aunque actualmente se labra con tractores, hasta fechas recientes se araba con mulas. De hecho los sitios y terrenos donde no pueden entrar los tractores todavía se labran con caballerías. Es habitual fertilizar las tierras, además, con el estiércol procedente de las ovejas. Y para el cuidado de los olivos, como el cortar las ramas en su época, se emplean el hacha y en algunos sitios también el “calabuezo”. Como dice un informante de Puebla de Alcocer: *“...Para recoger las aceitunas lo que se necesitan son unas buenas manos. Primero la vara, luego los telones, una criba para cribarlas, quitar las hojas y clasificarlas por tamaño, y el saco para portearlas en la bestia o el carro para llevarlas a los “atrojes” de la prensa”*. Suelen ser las mujeres las que “ordeñan” los olivos a mano subiéndose en escaleras de madera. Con largas varas de palo de álamo, eucalipto..., los hombres “varean” los olivos a fin de desprender las aceitunas que quedan agarradas y dispersas. Se cogen a mano y en el suelo se ponen unos “ropones” (Casas de Don Pedro) o “telones” (Talarrubias); especie de mantas de nilón o mosquiteras que pesan muy poco. Se extienden en el suelo alrededor de la copa del olivo y las aceitunas caen en él. Antes se utilizaban esterillas, mantas, telas viejas, colchas, etc. Actualmente se han extendido las redes de plástico. Recogidas las aceitunas se echan en serones o esportones. Una descripción del trabajo en el campo (Talarrubias): *“El trabajo en los olivos es todo a mano. Para coger las aceitunas se lleva la “vara”, los “telones” y la “escalera”. Al olivo se sube una persona y fuera las mujeres en la escalera “ordeñando” los olivos; o sea, cogiendo las aceitunas a mano. Y luego las que iban quedando suelta se vareaban, porque aquí al olivo no se ha vareado nunca con la vara. Aquí ha sido todo a mano. Se echan los telones y todo se coge a mano...Los telones son unas mallas de tela, luego salieron de plástico, de nilon y de esas cosas; pero antes eran unas sábanas, telones hechos con mantas o lo que sea. Una tela cuanto más grande mejor...Cuando la aceituna se tenía ya en los telones se recogía, la aireabas, para quitarle la maleza de hojas que habían caído, y así la entregabas limpia. La metías en los “seros”, especie de vasijas largas, así altas, con una tapadera encima con “algollas” hechas de esparto para cerrarlas. Se cierran con una cuerda. Y así se cerraban los “seros”. Luego se transportaba a la almazara.....(ARU)*. Y otro texto de un informante de Esparragosa: *“Bueno, antes, en sus épocas se van cortando con las hachas y preparando. Se corta a mano. La aceituna la varean con unas varas grandes que tienen. Antes las aceitunas caían directamente en el suelo, ya tienen unos “telones”. En el suelo ponen unos telones grandes. Y luego las pasan como te digo por un cajón con separaciones, especie de rodillos de hierro y de palo; una “criba”. Ahí vierten el saco de las aceitunas y las hojas las van moviendo y van quedando fuera; y la aceituna pasa limpia. Esta faena la están haciendo ahora justamente. Antes las aceitunas se echaban en unos “serones” o “esportones” grandes. Primero eran de esparto, luego vinieron también de goma, y ya últimamente con sacos de plástico. Ahora hay un señor que las recoge; tiene un tractor puesto y cuando lo llena lo lleva a Puebla de Alcocer. A una fábrica de aceite que hay ahí. Aquí no se llamaban molinos, se llamaban “prensas”; y todavía hay. Estos molinos ya son más modernos, son de hierro, con prensas hidráulicas...” (MLRC)*.

## **b.-Las prensas y los molinos de aceite. El trabajo en el pueblo**

En mi trabajo de campo, quizás salvo en la zona de Siruela, no detecté en la comarca la existencia de prensas-viga. No digo, sin embargo, que en otras partes de mayor extensión del olivar no hayan existido. Sí puede encontrarse todavía en activo alguna prensa tradicional, de rulos, aunque cada vez van quedando menos y su tecnología también se está convirtiendo en piezas de museo, objetos de coleccionistas y de chatarrerros. Algunas de estas prensas, movidas sus muelas de piedra por tracción animal, han terminado convirtiéndose, cuando no se han cerrado y arruinado, en molinos hidráulicos cuyo funcionamiento depende de un motor y del uso de la energía eléctrica: *“Aquí en Villarta almazaras o prensas de aceite hubo dos o tres; yo llegué a conocer tres. Y actualmente no funciona ninguna, están cerradas; aunque siguen allí, en su sitio. Yo creo que eran eléctricas, porque las vi funcionar con luz, a corriente...Las había las que se manejaban a mano y luego las montaron a máquina. Hay aquí una que se llama de tres hermanos, Augusto Molina, Antonio Fernández y López Madrigal. Sí, estos tienen prensa de aceite, y antiguamente se hacía a mano, a palanca, y se llamaban molinos; pero luego cuando montaron la maquinaria, el motor, las llamaban prensas. Ya como no les tiene cuenta han cerrado, están abandonadas. Y una de ellas ya ni siquiera existe, han hecho pisos...”* (RCF).

Y otra información de Valdecaballeros en el mismo sentido: *“Aquí donde se transforman las aceitunas se llama molino o prensa. Y en Villarta igual, pero con la particularidad de que ya no funciona ninguna...”* (PGA-FA). Las causas de tal situación obedecen a múltiples razones. Una de ellas tiene que ver con el cambio socioeconómico experimentado en las últimas décadas y la transformación tecnológica que se ha producido en este tiempo. Quienes estaban a cargo de estas industrias “rurales”, de otro lado, se han ido haciendo mayores y como es natural les llegó la edad de jubilación. Sus hijos, quienes podían seguir con el trabajo o han emigrado a la ciudad o se dedican a otros menesteres; por lo que en determinados casos no hay continuación generacional en la actividad y por ello se han abandonado algunas de estas empresas familiares. Como sugería, hay que considerar además que tales industrias han sido sometidas a un proceso de renovación tecnológica, y a importantes cambios en los procesos de producción y comercialización. Lo que de entrada significa una significativa inversión para sustituir las prensas de rulos movidas por animales por otros mecanismos industriales que necesitan para su puesta en marcha un importante capital. Ya es difícil encontrar una prensa antigua en uso. La mayoría están cerradas y algunas abandonadas y en estado ruinoso; sobre todo las que funcionaban mediante rulos de piedra de granito movidas por animales. La distinción entre prensa y molino, aunque a veces no está clara, la intenta un informante de Helechosa: *“...Molino o prensa, que se dice; se la dio en llamar prensa, aunque curiosamente se la distinguió, a una se lo llamaba molino y a otra se le llamaba prensa; pues se construyó hace cuestión de 25 o 30 años; pero siguió la misma similitud en cuanto a su construcción; y también en cuanto a las “pilas” o “lagaretas”...Se llamaba prensa, porque ya la hacen más moderna con motores y subía el famoso pistón de la prensa arriba para achuchar los capachos o capazos para extraer el aceite...La distinción entre molino y prensa, bueno, más antiguo el molino, porque precisamente el molino es de dar vueltas; de estar la mula dando vueltas a los rulos. Y luego ya, con la modernidad, vino la prensa, los clásicos motores, primero de gasoil y hoy eléctricos...En Helechosa había dos molinos, pero los dos están cerrados. Funcionaban con rulos que eran movidos por una mula que tiraba del rodillo, y así se roturaba la aceituna. Aceituna que tras su recogida en los olivares del pueblo se llevaba a las “pilas”, lo que en otros lugares se llaman “lagaretas”; pero aquí en principio se llamaban pilas, hechas de ladrillo, y estaban numeradas. Cada vecino cogía el número cuando llegaba la primera vez al molino y cogía sus pilas...”*

(JAB). Aunque, según las poblaciones, se habla indistintamente de prensa, molino o almazara, estructural y formalmente no son lo mismo; pese a que la finalidad sea la misma: la transformación de las aceitunas en aceite. Una de las principales diferencias radica en que las prensas, a veces también conocidas como molinos, funcionaban a base de trabajo humano y animal; en las almazaras, a veces también nombradas como molinos, la energía para su funcionamiento proviene de la electricidad y el motor. Con el tiempo algunos molinos que fueron de propiedad privada se convirtieron en almazaras y se gestionaron mediante cooperativas: *“Aquí en Fuenlabrada hay una almazara privada y una cooperativa, que va a trancas y barrancas...Aquí se llaman almazaras. Y también molinos. Y uno de ellos es hidráulico de hierro. El otro tiene maquinaria moderna; la almazara privada tiene una maquinaria Pielralisi. Y con tres o cuatro obreros sacan un montón de kilos de aceite al día. Pero hay una diferencia, según parece, que el aceite que se obtiene por métodos hidráulicos es un aceite de mejor calidad que el que se obtiene por medio de la maquinaria moderna. Los dos somos socios de la cooperativa y su aceite es riquísimo. Nuestro aceite de la cooperativa se lo llevan los emigrantes que están en Madrid y Barcelona...”* (PVF-FCA). Se da el caso, también, en el que perdidas o abandonadas por diversas circunstancias socioeconómicas las prensas, sin embargo la producción olivarera continua. En estos casos, como ocurre en Casas de Don Pedro, la aceituna se lleva fuera para su elaboración en aceite: *“En esta zona sí hay olivos y hasta hace años había cinco presas. Ahora sólo queda una. Una cooperativa agrícola-ganadera compra la aceituna y se la lleva fuera de la comarca...Y las prensas de rulos y capachos, aunque están cerradas y no se trabajan, siguen con su maquinaria...La única que trabaja es la de el Santo, que se llama así por estar en el barrio del mismo nombre...”* (JGR).

Fueran molinos de mano (prensas) o movidos por máquinas (almazaras...), las aceitunas transportadas del campo a estas infraestructuras se depositaban en unos espacios delimitados que habitualmente se denominan “trojes” o “atrojes”. Cada productor echa su cosecha en el espacio que le toca, a la espera de entrar sus aceitunas en la molturación del molino para ser transformadas en aceite. Una descripción bastante ajustada del proceso y el funcionamiento de las prensas la ofrece un informante de Talarribias: *“Las aceitunas se trasportaban del campo a la almazara. Llegabas a ella se cuentan por kilos, se pesan y te asignaban un “troje”, un departamento hecho con ladrillos; porque allí había muchos apartamentos separados. Tenían una pared o muro alto y otro más bajo, que es donde apoyabas los “seros” para verter las aceitunas en el “troje”. Cada uno tenía su “atroje” asignado, pero no eran los mismos todos los años. Porque llegabas a la prensa con las aceitunas y veían qué “atroje” estaba libre y se te asignaba el número que fuera. Y las aceitunas se quedaban allí hasta que les tocara el turno de molturación. O sea, tras haber “recogido” las aceitunas en el olivar, haber hecho la recolección y depositarlas en los “atrojes”, luego se molturaban, porque la almazara estaba molturando día y noche. Y a cada uno le iba tocando un día...La prensa era un local grande. Y primero fueron con bestias y rulos ¿comprendes?; pero la que yo conocí ya era hidráulica, porque la más antigua era estrujando con las bestias. Las bestias tiraban, tiraban y tiraban. E inclusive en las prensas se juntaban “tos” los hombres y apretaban; porque era como una especie de torno. Y el rulo lo que hace es la “masilla”, que luego se pasa a los “gapachos” de esparto, que también se conocen por “soplillos”. Y allí se iba vertiendo la masilla. Había un torno grande de madera donde había tres aspas cogidas y varios hombres iban apretando hasta estrujar al máximo que se podía. Los “gapachos” tienen un agujero en el centro y por ahí se introducen en el eje del torno. Se colocaba, hasta llenar la pila, un “gapacho” encima del otro, y en medio entre uno y otro la masilla de las aceitunas. Es decir, “gapacho” y masilla, gapacho y masilla. Y luego se empezaba a apretar con las tres aspas y empezaba a caer el aceite en unos depósitos que estaban en el suelo... Y ahí se reposaba el aceite. Y quedaba todo el “bechín”, que se*

*llamaba, quedaba en la parte de abajo y en la de arriba estaba el aceite. Y un hombre entendido en estas labores iba “peinando” el aceite y lo echaba en los cántaros. Peinar el aceite es la tarea que consiste en separar el aceite del “bechín”. Y claro, pues se dejaba que se “sentara” bien para que todo el “bechín” pudiera caer abajo. Se tenía un día metido en el depósito para que el aceite reposara arriba. Es cuando se recogía y cargaba...Tras estas operaciones el aceite se metía en cántaros de lata, que los había en la misma prensa. Y de aquí cada uno se llevaba el aceite a su casa...” (ARU).*

Un último testimonio de la zona de Siruela en el que se aportan nuevos datos etnográficos: *“La gente de La Siberia se ha aferrado al olivar, hasta el punto de que en cada pueblo había una almazara. Yo recuerdo haber visto almazaras movidas por burros, las de los rulos de piedra y el “apriete” hecho a mano...Las he visto con el husillo de madera. En Siruela hay una y en Garbayuela hay otra. A la de Siruela le llaman “almazara de Eloy”...Y en la plaza de la Paz, que llaman de “Lagares”. Y en los lagares me acuerdo que en el centro de esta plaza, que está a la entrada de Siruela..., que allí había una piedra con una “quicialera”, un agujero donde precisamente estaba el palo, el huso donde metían los “serillos”. Los serillos, de esparto, los hacían los pastores. Me acuerdo de los pastores cuidando las ovejas y con el esparto debajo del brazo trezándolo y haciendo los “serillos”. Estos serillos con el tiempo han servido como alfombras en muchas casas. La Siberia está muy vinculada a las almazaras, porque es un terreno pobre; y la producción de aceite era una de las pocas salidas económicas; si bien, en general, el aceite era para consumo familiar o para la venta dentro de la localidad...” (JMOF).*

### **c.-Las viñas**

Probablemente por las condiciones orográficas y medioambientales, pero también debido a una selección cultural en relación con tales factores, La Siberia no sobresale precisamente por su vocación vitivinícola ni por la producción de uvas y vinos. Lo que es aun más cierto referido a la zona de los Montes; pero incluso aquí, no obstante, se han dado y todavía se destinan pequeñas parcelas de tierra para la producción familiar de vinos. Ahora bien, en la zona de topografía y relieve llano la producción de uva y su transformación en vino ha sido más habitual. En Puebla de Alcocer por ejemplo, aunque no hay muchas viñas las que había se trabajaban como los olivos, con el arado y se cavaban con el “cavoncho”. Y como en otras partes, tradicionalmente se podan con tijeras. Un informante de Talarrubias hace la siguiente descripción del trabajo del campo en torno a las viñas: *“El trabajo en la viña empieza en otoño por ararla, preparar la tierra, cortar los sarmientos, etc. Y en primavera cuando empieza a “retonecer” aquí se curaban las viñas con azufre. Cuando ya empezaba el ramito de la uva se empezaba curar y se hacían un par de curas. La viña no tenía más trascendencia que labrarla y cuando llegaba el momento de recoger los frutos la uva se cogía con tijeras o con navajas. Se echaban en cestos de esparto hasta que vinieron las espuestas de goma. Y de aquí las vertíamos en el carro, que tenía unas tablas que cerrábamos bien cerradas para que no se cayeran las uvas ni el mosto que se desprendía. Los carros se llevaban al pueblo llenos de uvas; y si la producción era poca se transportaban en serones hasta las casas...” (ARU).*

### **d.-La bodega-Lagar: el trabajo en la casa**

El vino de cosecha propia, el “pitarra”, proviene de “pisar” la uva en la propia casa. En Helechosa, Villarta, Valdecaballeros..., el lugar donde el mosto de la uva se convierte en vino se

suele denominar lagar. En Puebla de Alcocer, Talarrubias..., se habla de bodegas. Especialmente cuando la cosecha y la producción es/era pequeña, familiar, en algunas casas existían las mesas y/o barandas para estrujar con un corcho las uvas, separándose el líquido de los ramitos y las heces, con lo que solía hacerse aguardiente, y vinagre si se le echaba agua. En la bodega, apretadas las uvas con una corcha sobre la baranda, se desgranar y así se obtiene el mosto. Una descripción de la actividad en Puebla de Alcocer: *“Claro que hay viñas, aunque las que hay son para uso particular. El vino se hace en el “estrujón”, donde se tritura la uva, apartándose los escobajos y demás. El escobajo es el racimo de la uva. Y las heces es el resto de las “peladuras”...El escobajo es el palito donde están enganchadas las uvas. Esto se aparta y se tira. Aunque en algunos sitios se le da un último estrujón. La producción que se hace aquí es toda manual. Del estrujón el líquido se recoge en un recipiente y luego esta parte del mosto se echa en conos y tinajas. Son más antiguas las tinajas. El mosto se tiene un período cociendo; período en el que no se suele tapar el vino, aunque se suele poner alguna malla para evitar que entren posibles insectos. Y cuando deja de cocer se tapa herméticamente. La señal de que deja de cocer se aprecia por el oído. No obstante, hay otro proceso en el que suelen mover esa cocción. Porque mientras está cociendo se suelen mover las heces un día sí y otro no. Esto se hace con el fin de quitarle parte de ese gas, para que salga más seca. Todo se mueve con un palo que en la punta lleva un corcho...El estrujón es una especie de criba que en la parte de arriba tiene una especie de rejilla. Y todo lo que son los racimos se pasan por la rejilla y la uva estrujada cae al fondo. Y esto va cayendo a un recipiente, a un cubo, caldera e incluso también se utilizan para ello esportones. Lo que es el escobajo queda arriba. Y a esto se da un apretón con las manos y se echa para tirarse, porque no se suele aprovechar...”* (PLS).

El proceso es similar en toda la zona. Un informante de Esparragosa nos lo narra: *“Aquí también se vendimia, pero va desapareciendo...Las prensas son particulares y están en las casas. Antes y ahora transportan las uvas en unas banastas hechas de mimbre; aunque ahora ya también utilizan las cajas estas de plástico. En casa desgranar las uvas en baños de barro, y hoy también de plástico. Y las pasan también por una máquina, la de la matanza, la de hacer las morcillas. Es una máquina con manivela. Y el líquido, el mosto que va saliendo lo van echando en ollas grandes, en tinajas. Ahora han inventado algo parecido a lo de las aceitunas, una especie de criba; y los racimos se aprietan sobre ella y las uvas van para abajo y el escobajo se queda en la mano. Dicen que así se adelanta más...”* (MLRC). El estrujón, también denominado cribón, está extendido cuando se trata de hacer vino para la casa. Desde Talarrubias me dicen al respecto: *“Para hacer el vino utilizábamos el cribón, el estrujón, y luego las tinajas. El cribón es como una panera; una mesa abajo y luego como una panera encima con muchas tablillas, donde se echan las uvas y con dos corchos se aprietan. Las tablillas van en el cribón atravesadas; ahí es donde se echan las uvas y con las corchas se deshacen y baja; y luego el jugo se coge en un perol grande y de él se echa a las tinajas. De manera que el cribón es la máquina para hacer el vino; el cribón de las uvas. El estrujón también es para las uvas; cuando ya hay pocas se saca del vino y se llevan las heces según hagan aguardiente; llevan las heces al estrujón y de ahí sale más vino. El estrujón es de madera; una cosa así como una camilla, como una jaula, redondo, y lleva en medio un eje de hierro o madera, una especie de torno que se aprieta; y se va hundiendo para abajo y sale todo el líquido que se ha quedado ahí...El vino se hacía para casa, porque cada uno lo hace en su casa; y luego tiene la bodega, que es donde estaban las tinajas. Pero no es que se tenga un sitio especial para esto; porque en la bodega además del vino estaba el aceite y otras cosas...Y el vino se hacía en el “estrujón”, que es como una panera. Se llama lagar. Se estruja con un corcho y sale a la panera, que está debajo, debajo de la mesa. Se pone un perol grande y eso va escurriendo y cuando está lleno se coge con el cubo y se vierte luego en el*

*“cono”. Los conos actualmente son de cemento; aunque los nuestros son de barro, de barro. Se hacían fuera... (RR -EPR).*

El cribón es como una caja de madera en la que en la parte de arriba lleva en paralelo unos palos cilíndricos o rejillas también de madera. El cribón se coloca a cierta altura para facilitar las tareas y allí se echan los racimos de uvas. Provistos de un trozo de corcho o madera aprietan con las manos y el líquido cae al perol o recipiente que se coloque debajo; se recoge en un cubo y se va echando en el cono de barro, donde se dejaba un tiempo en proceso de fermentación, aunque siempre vigilante o pendiente de ello. En muchas casas cada día se hundía la hez con una especie de “mecedoras”, un palo que lleva en la punta clavado un corcho circular amplio. En otras esta función se hace cada varios días. Porque la hez, aunque se hunde cada cierto tiempo, por el efecto de los gases vuelve a subir a la superficie porque está cociendo. A veces hay que subirse en una silla o en algo alto para poder ir hundiendo la cascará de la uva que genera una especie de bóveda en la superficie del cono. El cono en unos sitios estaba destapado y en otros tapado. Puesto que, en este último caso, hay quien lo tapa desde el primer momento y ya no lo vuelven a destapar. El propósito es que el mosto cueza bien y no se eche a perder. Y se actúa así para tratar de evitar la corrosión que se produce arriba cuando la hez se agria. Porque, al parecer, si no se mueve cada cierto tiempo termina por agriarse y se estropea el vino. Debido a esta razón en Talarrubias y otros lugares había quien cubría el cono con una manta, pero también quienes no le ponían nada y arriba en la superficie, debido a la cocción, se quedaba la bóveda hecha de hez. Transcurrido un tiempo, entre unos veinte y treinta días aproximadamente, se podía sacar y probar el vino. Lógicamente, dependiendo de la cantidad que se tuviera y también de las dimensiones de la casa, se tenía reposando en la bodega o donde se pudiera. Porque los grandes agricultores solían tener una “pitarra grande”, lo que suponía disponer de dos o tres conos y de un espacio suficiente para la bodega.

Cómo explica un informante la cultura del vino en Puebla de Alcozer y la semántica y los significados de la “pitarra y el material con que se hacían las ollas tradicionalmente...: *“Aquí había un señor que compraba todo y lo apañaba luego para todo el pueblo, para venderlo y eso; y ahora como hay menos viñas, cada uno hace el vino en su casa, y hay a algunos que les sobra y lo venden. Esta forma de elaboración se llaman “pitarras”. La pitarra es a donde se echa el vino, la olla, y dicen: ¿qué tal ha salido la pitarra de este año? A ver, pues ha salido dulce, ha salido áspero...Y la olla es de esto, de hierro, de “yerro”; pero de rollo, de rollo es la buena. De rollos eran las ollas antes, eran de rollo donde se echaba el vino. Ya son conos.. Las antiguas estaban hechas de la misma arcilla y con la tierra de los rollos; con la tierra de al lado de los ríos se hacía. Y sí que duraban; pero ya son conos...” (EG- GCC).*

Me llamó la atención cuando en la parte de Siruela me hablaron de los lugares públicos de consumo de vino y de los “vinos machos”: *“Primero se hacía la “pisá de la uva”, que era en septiembre. Y hacia noviembre ya se empezaba a hundir la “canilla”; es decir, el orujo o la hez que generalmente está flotando en la superficie del líquido que está en la tinaja. Es cuando el vino está terminando de fermentar y pronto se puede beber. Cuando el proceso concluía lo probaban con un “cucharro” o media calabaza que metían en la tinaja. Y luego se invitaban unos vecinos a otros: “Pues me ha salido un vino muy bueno y tal”, tráete el tasajo o el salao... Cuando yo era niño no había bares, lo que habían eran tabernas, donde no había más que un pequeño mostrador que podía ser incluso una mesa vieja, y donde se llenaban las botellas directamente de una garrafa o una tinaja grande de barro. Vino de pitarra, “vino macho” que le llamamos aquí. El vino macho o pitarrero es el vino casero, que es de muchos grados. Es un vino mal elaborado, más primario y susceptible de agriarse, precisamente por lo puro que es. Y como la gente sabía esto, pues inme-*

*diatamente que abrían una garrafa o lo trasegaban a botellas o había que bebérselo. Y por ello hay muchos bebedores domésticos...” (JMOF).*

### **e.-El trigo: los molinos harineros**

En todas las tierras de cereal de secano donde existen cauces fluviales ha habido molinos de trigo, también conocidos como molinos de grano; y mareales o de mareas cuando se encuentran en el litoral, en marismas, estuarios o rías y aprovechan la fuerza del agua del mar en relación con el fenómeno de las mareas, la pleamar y la bajamar, para mover sus ruedas molineras a partir de la atracción que ejercen el sol y la luna sobre la tierra. Abundantes ejemplos de estos ingenios existen en el suroeste peninsular. Y donde no ha existido la fuerza del agua para mover la tecnología molinera, el viento la ha sustituido y ha sido otro aliado del hombre y la cultura para producir energía. Ejemplos de molinos de viento utilizados en la misma actividad los hay por toda Europa, el Mediterráneo y España. Célebres son los molinos de viento de La Mancha. Algunos de ellos, hidráulicos y de viento, han persistido hasta nuestros días; si bien la mayoría dejó su actividad a partir de la revolución industrial del XIX. Dos aspectos a destacar de estos ingenios, los molinos harineros, es que utilizaban energías renovables y estaban insertos en modos de vida que hoy podríamos denominar sostenibles y de economía cuasi de subsistencia.

Y aunque en La Siberia en general los molinos hidráulicos no son tan numerosos como en otras partes por donde discurre el Guadiana, todavía quedan edificios en las márgenes de los ríos de lo que en otros tiempos fueron molinos de grano. Conocidos en la zona eran los molinos de Esparragosa de Lares, los de Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, pero también otros de Fuenlabrada, Villarta, Siruela, etc., que asimismo aprovechaban la fuerza del agua para moler la cosecha cerealista. Actualmente están cerrados y muchos de ellos en ruina tanto el edificio como las tecnologías y la maquinaria de la molienda. En algunos se conservan las tolvas, depósitos donde el molinero vertía el trigo o cereal a moler, pero sobre todo algunos rodetes, que giraban con la fuerza del agua, y algunas piedras de la molienda. Quizás un hecho que terminó con la actividad de los molinos, aparte el cambio de sistema productivo y la significativa transformación experimentada en el sistema sociocultural, fue la puesta en marcha de los embalses. Esto es lo que ocurrió con los que estaban en los cauces del Guadiana donde se construyeron los embalses de García Sola, Orellana y Cíjara; y con los erigidos en las riveras del río Zújar. El resto de algunos molinos suele verse en verano cuando baja el caudal de agua de los ríos y a mediados de los noventa, con la sequía que padeció Extremadura y La Siberia en particular, yo mismo pude fotografiar alguno en Casas de Don Pedro y en la zona del Guadiana arriba, en Villarta. En Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares había un número importante de molinos. Estos molinos hidráulicos, movidos por la energía que produce el agua al caer desde un desnivel, contaban básicamente con una tolva, generalmente de madera, donde se iba echando el cereal para molerse, y dos piedras, una fija que hacía de base, la solera, y otra móvil o volandera encima de aquella: *“Molinos aquí ocho o nueve había antes; pero ya no hay ninguno; bueno, sí hay alguno. Eran el de la “Malena”, el del “Duque”, el “Quemao”, el “Magariño”, y cómo es el otro, que no me acuerdo...Estos molinos servían para moler trigo; principalmente se molía trigo y si querías algún pienso para los animales también se molía; pero principalmente trigo para la harina. O bien estaban situados en el cauce del río o bien había un canal por el cual pasaba. Había uno concretamente que estaba en el río Guadalemar, y que parece se remonta a época romana; aunque ha sido reutilizado; el Molino de las “Monjas”. Sí, el molino de las “Monjas”, como dice Vicenta. Se ha reutilizado modernizándose con el paso del tiempo. Y este tenía un canal exclusivamente hecho*

*para el molino. Lógicamente, el 100% de la energía era hidráulica. Se molía con piedras; eran dos piedras las que se ponían, una en horizontal, la volandera, y otra debajo, la solera, también puesta horizontalmente. El trigo desde una tolva se metía entre las piedras y de aquí, por la frotación entre ellas salía hecho harina...” MVUH-GCC).*

*Otra testimonio procedente de Siruela relativo a sus molinos y a los de Esparragosa de Lares: “Molinos había muchos...Los molinos eran de harina. El tradicional de las piedras movido con dos paletas movidas por el agua que caía en una tolva, desde una altura grande. En Siruela hay uno, el “Molino de Matorrales”. Están al lado de ríos, de riveras y arroyos. Pero estos molinos hace tiempo que no funcionan. Uno de ellos tiene una bóveda perfecta de “ladrillo dormido”. Todavía incluso hay alguna maquinaria. El que está ahora impecable es el de “Matorrales” en Siruela... Allí hay dos, uno por encima y otro por debajo. Aprovechaba el agua el de abajo cuando salía del de arriba; cuando la soltaba uno la recogía el otro. El de “Matorrales” está perfecto. Hasta hace unos treinta años o por ahí funcionaba todavía el “Molino de Esparragosa de Lares”, que estaba en el Zújar. Yo he ido a él y era una maravilla. Fui allí porque en ese tiempo, hace unos treinta años, yo estaba destinado allí. Y Felipe, el hijo del molinero, era amigo mío...” (JMOF).*

*Y una última información sobre molinos harineros en cauces de ríos en la zona de Fuenlabrada: “Aquí en el río había algo de molinos para aprovechar el agua para...Molinos para mover el grano, molinos de agua, que funcionaban con el agua, claro; y todavía existe el edificio donde estaba en el río Guadalemar; y la zona se llama la pretura del molino; la pretura, una apretura es por donde va el río entre dos montes, encallejonado, en una especie de hoz. Otro había en la presa, aprovechando las aguas de los manantiales esos donde decía Pablo que lavaban; y más abajo en la huerta de Don Miguel otro también, y en el mismo río. El que está mejor es el de la huerta de Don Miguel, lo digo porque es de un primo mío, Julio, que ha comprado la finca esa y además lo ha reformado un poco. Y existe la piedra y todo, y tiene allí todavía algunas de las piezas del molino. El que ha comprado esta finca donde está el molino se llama Julio Ramiro, y se conoce el sitio con el nombre de molino de Don Miguel, porque aquella finca era de don Miguel; bueno de Pablo Blázquez, que era el suegro de don Miguel; sí, de los antepasados de Pablo Blázquez...” (FCA-PVF).*

## **10.-Sistemas tradicionales de producción: el declive de las artesanías**

En función de la información obtenida en las poblaciones visitadas y derivada de las entrevistas realizadas a informantes naturales y vecinos de ellas, la impresión primera que se obtiene sobre las artesanías es que, en general, apenas existen o están en un proceso de retroceso y en algunos casos documentados extinguidas o en vías de desaparición. La mayoría de los informantes con los que he conversado sobre esta cuestión me hablaron de ellas en pasado, diciéndome que antes se trabaja esto o aquello, que antiguamente existían tales o cuales talleres artesanales, que quizás queda alguno, que algún otro se ha reconvertido en tal o cual, etc. En la comarca, en general, existe una sensación de que se han perdido las artesanías y los trabajos artesanales...Quizás de las pocas artesanías vigentes y en pleno auge todavía, si la consideramos dentro de los trabajos manuales de factura artesanal, cabe mencionar la repostería y dulcería, que no las trato aquí por dedicarle un apartado en el capítulo sobre alimentación.

Tal estado de cosas, la pérdida de la tradición artesanal, es especialmente cierto partiendo del hecho de que considero las artesanías tanto como un medio de producción, una forma de ganarse la vida, pero también como un modo de vida. Lógicamente, entiendo por artesanías, talleres artesanos, etc., los sistemas de producción tradicional, no industrial, en la que los productores se dedican a tiempo completo a la labor artesanal. En relación con ello concibo que artesanos son quienes sus ingresos, o la mayor parte de ellos y de los recursos económicos familiares, provienen del sistema de producción artesanal. Asumido así el trabajo artesanal excluye otras figuras que a veces el común de las gentes considera artesanos porque producen aisladamente objetos de factura individual y trabajo personal; pero que sin embargo no tienen una dedicación exclusiva a ello, ni un taller abierto, ni siquiera un espacio o comercio para la venta de sus creaciones artísticas. Las artesanías se caracterizan por ser productos culturales hechos manualmente o semiindustrialmente. Al artesano se le define como la persona que, con métodos y técnicas tradicionales, hace por su cuenta objetos de uso doméstico y otros, imprimiéndoles un sello personal. Así, la artesanía es un viejo modo de producción y una manera de ganarse la vida, donde los procesos de trabajo suelen ser transmitidos-aprendidos de generación en generación por observación, imitación y aprendizaje informal.

La satisfacción de determinadas necesidades y las condiciones económicas, ecológicas y culturales moldean las formas artesanales; y los productos elaborados, aparte de servir para usos diversos y satisfacer variadas necesidades, también suelen reflejar-proyectar representaciones de los gustos estéticos de la propia sociedad que los crea. Funcionalidad, representatividad y estética...Las normas sociales, las creencias y las ideas de cada cultura o grupo social penetran y se ven proyectadas en la pura utilidad manifiesta de los cacharros. Porque las artesanías son manifestaciones culturales que expresan la identidad social de los grupos, un modo de vivir, pero también son manifestaciones objetuales con las que la comunidad llega identificarse.

En La Siberia apenas se conservan talleres artesanales y modos de vida en relación con las formas de producción artesanal. Los talleres artesanos son familiares. Y en general lo que se hace hoy día es para una funcionalidad distinta a la tradicional: adornos...Muchas artesanías o trabajos manuales están, o más bien han estado, vinculadas con las materias primas que ofrece el medio y con las actividades socioeconómicas y la vida agropecuaria y pastoril de la gente de la zona. Según la información obtenida en el trabajo de campo los ámbitos más trabajados son o han sido los siguientes: 1.-El textil (Telares: bordados, mantas...). 2.-La madera, el corcho y las fibras vegetales (cucharas,

tenedores, adornos, cadenas, bellotas; horteras, cuencas, cazuelas, corchuelos, cestitas de corcho, saleros; albardas, serones, espuestas; cestillos de mimbre y juncos, sillas de enea...). 3.-El cuero, la piel y otros materiales derivados del aprovechamiento de los animales por talabarderos, zapateros, etc.: (asta y hueso: cuernas, cucharas de cuerno; vinagreras y aceiteros...). 4.-El barro (alfareros: cántaros de barro, barriles, porrones, barreñitas...). 5.-Los metales: Herrerías-fraguas-forjas (herraduras para las bestias; norias y canguilones; cuchillos, azadas, cavonchos, guatacas, instrumentos de hierro para el trabajo en los campos...). Actualmente, reconvertidas en algunos casos, en ellas se hacen rejas, puertas y ventanas para las casas.

Reproduzco a continuación algunas respuestas textuales de los informantes que transmiten una visión relativamente global sobre el tema: *“En la comarca la artesanía está relacionada con los trabajos y los productos de la agricultura y la ganadería; y se la hacían ellos mismos. El hombre que me contaba los cuentos me decía: “tú sabes mucho, pero si tienes que hacer un arado de palo y no sabes, pues yo sí”; o sea ellos mismos se hacían los arados, las albardas, etc., aunque también venían de Talarrubias, donde había talabarderos, y yo mismo los he conocido. En las ferias venían con las cosas de los burros, los serones de esparto, etc. De Herrera también venía algún artesano que traía albardas y cosas de estas. Aquí en Valdecaballeros no había artesanos de este tipo...*

*Hoy día queda alguna gente mayor, algún talabardero en Talarrubias. Aquí en Valdecaballeros no queda ningún artesano, sólo los pastores que hacen cacharritos; y alguien que hace las sillas de enea. Y en la comarca se mantienen los telares en Castilblanco y en Peloche, aunque aquí tienen recogidos los telares. Y en Herrera también los tienen, pero pocos y recogidos; los usan quizás algunas mujeres mayores para hacer a sus nietas refajos o cosas así...Porque hoy día lo que se hace es para adorno, por ejemplo mantas de tiras, de colores, mantas de las que se ponen en los caballos, con madroños a los lados, alforjas, faldas de mujer y poco más...Y algunas cosas que hacen los pastores para entretenerse, que no suelen vendértelas. Quizás de los pocos que lo vende sea el “Lobo”, quien sigue haciendo las cuencas de madera...*

*Creo que no había una indumentaria o traje que representase a la comarca; pero hasta antes de la guerra, cuenta la gente mayor, eran las sandalias, el pantalón de pana y la chaqueta de pana en invierno; y en verano camisa y faja; el tío Vito todavía la tiene. Las que he visto eran de color rojo y el chaleco, dentro de la chaqueta, negro generalmente, y con boina en la cabeza, en invierno, y en verano sombrero de paja. Esto era así en Valdecaballeros y creo que en general, porque en Herrera veo todavía la gente con el traje de pana, el que tenían todo el año...Por ello lo que llaman trajes regionales, nada. Las mujeres lo que usaban eran unas sayas largas, faldas largas, mantones de Manila; bueno, lo que podían, o sea la tela que podía, ni traje regional, ni colores ni otras cosas...”(JRP). Y un texto que refiere justamente lo que a veces se considera como artesanía, cuando desde el punto de vista que expongo, es cuanto menos dudoso considerarla como tal, aunque sí, lógicamente, como un trabajo manual, de factura personal; lo que no implica el poder subsistir-vivir de tal: *“La gente mayor cuando llegaba el invierno, como no podían salir, en casa se dedicaban a hacer cosas, por ejemplo, de pleita, cosas de esas; pero casi nadie vive de la artesanía, al menos aquí en Valdecaballeros; y en Villarta estaban en plan de artesanía casi artística los pastores. Labraban el cuerno de carnero merino, hacían cucharas preciosas, con unas labores muy interesantes...Ahora hay uno, Nico, el de Marco, Nicolás, que hace cucharas, pero de madroño...De asta ya no se hacen, pero algunos todavía las hacen con unas labores, a navaja, con dibujos en forma de cruces, triángulos, figuras geométricas...Y en general estas artesanías no son para vender; ¡ehj. Y luego hay quien trabaja el fresno y hace cazuelas, de madera para hacer gazpacho; las famosas horteras que hacen en Herrera. En Villarta las hacían de fresno los hombres viejos; quienes ya lo han dejado; ahora quiere hacerlo Nicolás, que ya domina un poco esa**

*artesanía; quiere volver a hacerlas; lo que pasa es que no encuentra madera de fresno, que es la adecuada, según dicen, para hacer estas cosas, estos platos...”* (FA-PGA-JRO).

La artesanía del textil se basa en el potencial humano y en las materias primas que proporciona la naturaleza y el medio más inmediato: la lana de oveja, por ejemplo...El telar es una máquina de la industria popular que hasta hace poco tiempo se podía encontrar en muchas casas del medio rural. Los telares antiguos, manuales, son grandes artilugios de madera en los que, de pie o a veces también sentado, se trabajan por mujeres esencialmente piezas bastas: mantas, colchas, alforjas, mantas para caballerías, pero también prendas de la supuesta indumentaria tradicional. Algunos ejemplos de la situación de la artesanía textil y de los telares en La Siberia. Un informante de Herrera del Duque me dice: *“...Aquí en Herrera del Duque hay cuatro o cinco telares de tejer a mano; y en funcionamiento y en uso hay una o dos familias que los siguen funcionando a pequeña escala, como una ayuda económica; pero casi se está perdiendo porque la gente joven no sigue con el tema. Y es que no está muy remunerado...También se hacen bordados a mano los refajos, que se siguen bordando...”* (SRC). Y un informante de Puebla de Alcocer comenta: *“Antes aquí había muchos telares, pero ya no hay ninguno. El último que ha dejado de trabajar ha sido el de María Petra, que habrá sido hace cinco o seis años que dejó de tejer. Este era un trabajo de mujeres. Una de las piezas que hacían eran las “colchas de tiras”, pero también lienzos, alforjas y otras. Tejían también para hacer colchas y para hacer sábanas de lienzo. Y en ellos las mujeres hacían el ajuar, porque en lienzo se hacían muchas cosas, “casullas”, calzoncillos, camisones, pero en otra época más atrás”* (MVUH, GCC-EG). Parece que esta es la tónica general. En la zona de los Montes hablan también en pasado de los telares. Varios ejemplos. El primero referido a Fuenlabrada de los Montes: *“Hasta hace poco había telares. La última artesana era una mujer que hacía estas cosas en un telar antiquísimo. Está enferma desde hace muchos años y ya no puede trabajar...Tiene un telar antiguo, cuatro trastos, cuatro palos. Y otra señora también trabajaba en un telar, pero murió hace poco. Lo que sí puedo enseñarte son cosas bordadas por esta señora; y los telares también existen. Hacía refajos, mantas de hombro, de estas chulas de caballos, alforjas también bordadas. Cosas de estas es lo que solían hacer...”* (FCA-PVF). Y dos breves informaciones procedentes de Villarta de los Montes: *“Antiguamente en los telares se tejían colchas de esas de tiras para los somieles...Aquí telares no ha habido, nada más que una señora que tejía las “colchas de tiras”, pero ya no existen...”* (JMG-EGOF). Y el otro informante incluso afirma que no ha llegado a conocer los telares: *“Telares no he llegado a conocer; lo que sí conocí es a las viejas de la época, cuando yo tenía ocho o diez años, que aprovechaban la lana de las ovejas, escardaban, hilaban y después le iban haciendo torcías. Y creo que la cocían. Y luego hacían hilos y tenían un aparato, que no me acuerdo su nombre, el huso, que con el peso iban hilando, pero con la mano...Cuando ya tenían mucho trozo, luego lo iban recogiendo...”* (RCF). Un último testimonio, de Helechosa de los Montes, que también informa sobre el aprovechamiento de los materiales residuales en un contexto de economía familiar y de cuasi subsistencia, donde los recursos eran escasos. Y de la fama que en la zona tenían las colchas de Castilblanco: *“Bueno, no existían telares; lo que existía era la fabricación propia de vestidos y también con lo que sobraba de las telas se hacían colchas que se llaman “colchas” pingas”...Colchas pingas, porque eran trozos de otras telas que se habían usado y de eso hacían unas tiras las mujeres; las enrollaban como en un ovillo grande y después las iban tejiendo para hacer las colchas pingas. Y a propósito de esto en un pueblo de al lado, en Castilblanco, es donde estaban los clásicos telares que hacen esas colchas pingas...”* (JAB).

Las fibras, plantas susceptibles de ser tejidas, trenzadas o relíadas después de haber sido sometidas a un proceso de transformación, originan formas de expresión singular. El hombre

y las mujeres de La Siberia se han servido de los materiales que les proporciona el medio. Con el mimbre humedecido se han hecho cestos y otros objetos de uso cotidiano para satisfacer necesidades prácticas. La transformación del esparto, familia de las gramíneas, pasa por tres fases: cocido, machado e hilado, que lo ponen en condiciones de ser tejido. De este material se han hecho “capachos” y otros útiles para las labores agrícolas y ganaderas. Cuando estuve en Herrera del Duque se hacían todavía serones, espuestas, cestas y cestillos con mimbres, juncos y otras fibras vegetales. En Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes y otras poblaciones se trabajaba el mimbre: *“En Villarta sí se trabajaba la mimbre; yo lo he llegado a conocer. Se cortaba en el campo, se dejaba secar, se pelaba y se le quitaba la cáscara...Y yo he visto hacer cestos y otras cosas de mimbre”* (RCF). Otro informante me dijo: *“En Villarta de los Montes se trabajaba la mimbre...Hubo aquí una señora o señorita que estuvieron enseñando y hay varias personas que lo saben trabajar, de aquellas que fueron a aprender, pero normalmente ya no se trabaja...”* (JMG). Y en Helechosa: *“En cuanto a artesanías se hacían algunas cosas con el mimbre, pero también ha desaparecido bastante; puesto que al coger el pantano las Vegas, en donde estaban las mimbreras con las que se hacían las famosas cestas de mimbre, las que servían para coger las aceitunas, para la ropa, para los usos domésticos...”* (JAB). En Puebla de Alcocer, como en otros pueblos, también se trabajó el mimbre; todavía hay un señor, que en el pueblo llaman “el cestero”, quien lo trabaja, aunque cada vez menos, porque, en general, se van perdiendo las artesanías. Y en Esparragosa *“Hay un señor que se dedica a trabajar el mimbre; incluso ha impartido cursos. Y hace cestos para ropa, cestos para la plancha...E incluso ha hecho sillones, butacas, etc.”* (MLRC). En cualquier caso, este tipo de “artesanía”, como otras, está en claro retroceso e incluso en proceso acelerado de desaparición.

En la comarca y especialmente en los Montes ha sido relativamente habitual el trabajar la madera. De hecho, aunque de forma aislada todavía, hay personas que hacen algunos trabajos artísticos-manuales impregnándolos de un sello personal. Un caso conocido es el de “El Lobo”, quien es célebre en la zona de Herrera del Duque por las cazuelas que fabrica a mano. Y en Fuenlabrada, aunque también como algo de individuos particulares, hay quien trabaja la madera de brezo. De esta materia hacen tenedores, cucharas, bellotas de adorno y cadenas de una pieza enganchados los eslabones. Asimismo algunos pastores han fabricado en su tiempos de ocio y mientras cuidan los rebaños objetos de madera, asta y hueso.

El corcho no ha sido un material muy trabajado en la comarca; si bien no faltan ejemplos, como en Herrera, donde se hacían en corcho útiles para la casa: *“Artesanamente hay gente que le gusta trabajarlo y suele hacer sus “saleras” y eso. Ya sabes, para meter la sal. Y también hacen cestitas de corcho, vinagreras y corchuelos de corcha. O sea, asientos donde se sentaban los pastores en las chozas; especie de taburetes, pero bajos. Y se siguen haciendo, porque hay mucha gente a las que les gustan ponerlos todavía como decoración en las casas modernas. Hay unos corchos preciosos...”* (ARC). Y una referencia al trabajo del corcho en Fuenlabrada: *“Aquí se hace el corchuelo, especie de taburete de corcho. Se hacían también, aunque todavía hay pastores que los hacen, saleros de corcho muy adornaítos, muy bonitos...”* (FCA). Y otra información al respecto de Puebla de Alcocer: *“Hay alcornoques, hay corcho pero poco y se suele utilizar como recipiente de las abejas, para colmenas; todavía hay colmenas de corcho; también para tapaderas de los cántaros y para todo esto que se solía utilizar, para lo de estrujar la uva, porque se hace a mano o con un corcho...”* (PLS).

A la membrana que cubre la carne de los animales cuando está curtida se llama cuero. La piel es el cuero curtido que conserva por fuera su pelo natural. La piel sin pelo, el cuero, se trabaja en marroquinería y en talabarterías, en zapaterías en la fabricación artesanal de zapatos,

botas camperas, etc., en Herrera del Duque. Y en guarnicionería se manipula el cuero y los materiales asociados, la vaquetilla, la badana...La talabartería es el arte de hacer con cuero arreos y aperos para las caballerías de transporte y tiro. Ahora bien, la mecanización del campo y el gradual abandono de la tracción animal como fuerza de trabajo ha originado la desaparición de muchos talleres de talabartería.

Una de las “artesanías” que han llegado hasta nuestros días son las que se producen en las herrerías mediante el trabajo de la fragua de fuelles, el yunque y el martillo. Algunas se han reconvertido en talleres modernos y en otros casos, como en Fuenlabrada o Villarta, ya han desaparecido. En Herrera del Duque, por ejemplo, *“...Hay varias herrerías y todavía un herrador para poner las herraduras de las caballerías. Y luego están tres o cuatro herrerías que se dedican a las rejas de las casas y a todo eso...Y todavía existen algunas norias antiguas, con los que todavía se saca agua, aunque ahora ya con motores...”* (ARC). Un caso de la reconversión de las herrerías y de los objetos que se fabrican actualmente, en contraste con las piezas tradicionales, puede verse con el ejemplo que extraemos de una de nuestras entrevistas a varios informantes de Puebla de Alcocer: *“Ahora lo que se hace en las herrerías son puertas, “correas para tejados” y demás. Y también “tornajos” para las ovejas...Antes se hacían los cuchillos, las azadas, los “cavonchos”, las “guatacas”...Se hacen todo tipo de instrumentos hechos de hierro para los trabajos y las labores del campo...Claro que hemos visto funcionar las fraguas con fuelles; y aún hay alguna; hace poquito que la han quitado; pero en Puebla había varias. La del “tío” Daniel era superconocida, porque tiene incluso el “macho-pilón”, que no era el típico ejemplo de la forja catalana, pero era un poquitín después que ya funcionaba el macho-pilón con un motorcito; pero era al principio, de cuando empezaron los motores...”* (GCC-ET).

Como en otras partes de Extremadura, España y sur de Europa, en algunos pueblos de La Siberia ha habido alfares en los que, como en los de Puebla de Alcocer, se hacían cántaros de barro, “barriles”, “porrones”, “barreñitas” y otras piezas y objetos la mayoría de las veces relacionados con el uso doméstico y con los trabajos agrícolas. En Talarrubias, por ejemplo: *“Había varios alfares, el de Miguel y otro; el de “Pichalín”. Estaban los dos juntos, justamente por esta calle, por donde has entrado; la calle ésa al final. Y al final estaba el de Miguel, y a la izquierda, al final, el de “Pichalín”; que es el que queda vivo...”*. En general la pérdida de las artesanías y de los alfares en particular obedece a dos motivos fundamentales: primero, el cambio sociocultural y socioeconómico experimentado en las últimas décadas; en segundo lugar debido a la jubilación de los artesanos y al hecho de que sus hijos se dedican a otras cosas y muchos de ellos, como otros jóvenes, han emigrado a poblaciones más grandes.

Hasta hace poco era relativamente habitual, aunque todavía hay quien lo trabaja de manera aislada, encontrar en la comarca personas y pastores que a punta de navaja y con otros útiles trabajan/trabajaban en sus tiempos libres las astas y cuernos del ganado vacuno, caprino, etc. En Fuenlabrada queda un señor que manipula el cuerno de cabra; y en Puebla de Alcocer algunos pastores hacen trabajos “artesanales” en hueso y cucharas de asta y otras cosas. Al respecto, lo que me traslada un informante de Helechosa de los Montes: *“Bueno, del tema de los cuernos como entonces había bastante ganado vacuno, pues de las reses que se mataban o sacrificaban, los cuernos se aprovechaban para hacer cucharas de cuerno, que se utilizaban para comer el clásico gazpacho y el ajoblanco...”* (JAB).

## 11.-Caza y pesca. Recolección y subsistencia

### A.-La caza: monterías y furtivismo

De ser un medio de vida del que hasta no hace mucho tiempo procedían un elevado número de proteínas animales consumidas por ciertas gentes del espacio rural, la caza se ha convertido en un deporte que consume parte significativa del tiempo de ocio conquistado por la sociedad moderna: *“En su tiempo había quienes tenían la caza como deporte y otros como un medio de vida. Esto actualmente no es así; porque, lógicamente, las economías han cambiado y todo el mundo tiene una cierta estabilidad...Antes, sin embargo, había gente que en la época de la caza, pues se tiraba a cazar por ahí, puesto que servía de sustento a su familia, y no solamente para poder comer y llevar carnes a sus familias, gente humilde económicamente, sino también para venderla. Por ejemplo, el clásico recovero, quien con esto sacaba unas pesetas para auxiliar a su economía doméstica. El recovero era quien recogía la caza, quien se dedicaba a recoger las perdices, los conejos...”* (JAB). En algunos contextos la caza significa asimismo una rentable actividad económica. Como factor de subsistencia, y no tanto como fuente de recursos lúdicos y económicos, ha perdido mucha importancia y hoy no existe.

La caza en general, mayor o menor, se verifica dentro de los períodos y modalidades establecidas y según un calendario específico, que regula el tiempo de caza y veda. En cuanto a la propiedad y gestión de los terrenos donde se caza la casuística es variada. En síntesis los terrenos son privado y públicos. Ahora bien los terrenos públicos, como por ejemplo los municipales, en ocasiones se ceden o alquilan a Sociedades de Cazadores locales; y lo mismo ocurre con algunas fincas de propiedad particular, cuyos propietarios arriendan la caza a particulares. Un caso particular en la Siberia extremeña es el de la Reserva Nacional del Cíjara. Es una reserva estatal gestionada por la Junta de Extremadura, que en función del número de hectáreas que poseen dentro de ella los municipios afectados, Helechosa, Fuenlabrada, Villarta y Herrera del Duque, les entrega anualmente las cantidades económicas proporcionales.

En Extremadura y en La Siberia, aparte las fincas de propietarios particulares, existen cotos sociales y otros de carácter privado. Algunas Sociedades de Cazadores negocian con propietarios de fincas, acotan los terrenos y corren con los gastos para dar cacerías para sus socios. En otros casos estas asociaciones locales de cazadores han negociado con los respectivos ayuntamientos y les han arrendado determinados terrenos municipales al propósito de aprovechar sus recursos cinegéticos. Veamos algunos ejemplos de su funcionamiento en la percepción de mis informantes. Respecto a la situación en Helechosa de los Montes en relación con la Reserva Nacional del Cíjara, Juan Antonio Bermejo me dice: *“...La caza es res nulli, como dice la nueva ley de caza; pero vamos, en cuanto a su administración depende de la Junta de Extremadura...El propietario de los terrenos es el Ayuntamiento. Lo que pasa es que estamos en ese consorcio dentro de la Reserva Nacional del Cíjara; pero, por otro lado, también tenemos los montes públicos del Ayuntamiento, que también tienen caza y no están inmersos en ese consorcio...En vez de hacer un coto privado, hay un coto deportivo local para dedicar a los cazadores locales, donde sin gran desembolso de dinero pueden participar de su deporte favorito...”* (JAB). Desde Puebla de Alcocer me dicen: *“Aquí siempre ha habido caza; sí, caza menor; mayor prácticamente nada. Hay sociedad de cazadores y los clásicos cotos privados. La gente rica suele tener grandes fincas. Y hay gente que alquila y vende la caza...En Puebla la caza es por afición, porque hay mucha afición...Y como es caza menor, pues no hay furtivos...”* (PLS). Y un informante de Talarrubias opina: *“Aquí hay cierta afición a la caza; lo que hay es más bien caza menor. Existe*

*la Sociedad de Cazadores del pueblo. Y en el término hay grandes fincas de un solo propietario. Las fincas particulares tienen todo acotado. Y hay otras grandes que tienen muchas parcelas pequeñas, y entre ellas juntas hacen grandes extensiones de cotos. Lo tienen ellos "to" acotao y "to" reglamentao. Y ahí sólo pueden entrar los socios..."* (ARU). Otros informantes de Talarrubias introducen algún matiz sobre el mismo tema: *"Hay alguna gente que también utiliza la caza como un pequeño fondo de comida; y además están los furtivos, quienes no paran... Bueno, es que estás en casa de ecologistas... La asociación de Cazadores tiene cuatrocientos y pico socios... La caza ahora creo que es una forma de subir socialmente, porque el que está abajo quiere codearse con otros; porque las diferencias existen... Hay caza mayor, pero en los pueblos de alrededor sobre todo caza menor; si bien en Valdecaballeros, en Puerto Peña, aunque aquí también en la sierra, hay caza mayor. La gente para las cacerías se desplaza a otros sitios. Aparte, además, aquí hay un coto social al que pertenece la mayoría del pueblo; pero luego también existen otros cotos privados..."* (RR-EPR).

Un entrevistado de Fuenlabrada comenta sobre los terrenos libres, el esquilmado de la caza y respecto a las sociedad de cazadores: *"La caza menor la hemos esquilmado; no existe. Hace unos años se creó aquí un coto; privado, no; social, tampoco. Es una sociedad de cazadores que lo ha acotado. Se terminó con la caza. Ahora esta gente de esta sociedad está haciendo un poco para que esto resucite. Aquí venían de Madrid, de donde fuera; y veías autocares ahí. Como eran terrenos libres, pues a tirar tiros "tol" mundo; pues, claro, se esquilmó todo..."* (PVF)

Junto a la caza menor, que se realiza mediante las modalidades "en mano", "al ojeo", con escopeta y perro; en batidas colectivas; al aguardo, en puestos fijos; el "aguardo del perdigón", la caza de la perdiz con reclamo; o la caza de palomas con cimbeles; la caza mayor, que por ley se realiza aproximadamente entre los meses de octubre y febrero, siempre se desarrolla en terrenos acotados de propiedad privada, municipal o estatal. Las modalidades son las siguientes: el rececho o la berrea, que comienza en septiembre aprovechando que durante el celo los venados denotan su presencia con la berrea, sonido que emiten para retar a sus posibles competidores en conseguir hembras. En las monterías se va a fincas que tengan "reses" (venados, cochinos...) y se recorre el terreno marcado. La diferencia con la modalidad del "gancho" estriba en que éste se realiza con pocas escopetas y pocos perros, y en que las reses sólo son cochinos. Se circunvala la mancha elegida, o porción de terreno donde se encuentra el hábitat natural de los jabalíes, donde tienen su "encame", y se bate. El perrero procede a soltar sus recovas o rehas caninas. Dirigidas por un capitán de punta y agarre levantan las reses de la cama. Cuando se hiere alguna res los perros la agarran por sus partes más sensibles hasta que llega el montero o "recovery" a rematarla con el cuchillo.

La geografía de la caza mayor en Extremadura se distribuye por la Sierra de San Pedro, las sierras de Azuaga, la comarca de Azagala, siendo de especial vocación montera la zona de los Montes de la Siberia extremeña. Tras constituir la "junta de monteros" y efectuado el sorteo de los puestos, se pasa a la mancha o terreno que se va a cazar. Es el momento en el que el "capitán de montería" da las últimas recomendaciones: no tirar a varetos (venados de un año), horquillones (venados de dos años), hembras y "venauchos", venados con defectos, etc. Tras la jornada montera, los perreros recorren la mancha recogiendo todos sus canes, y reunidos al toque de caracola o trompetilla se distribuyen los "trofeos" entre quienes han abatido las reses. En las monterías o ganchos suele intervenir el siguiente personal: seguridad (G. Civil), la guardería (estatal, autonómica o privada); los postores, personal contratado encargado de seleccionar los sitios y de colocar las escopetas; las armadas, grupos de monteros que se colocan en lugares determinados, etc.

En La Siberia, como en el resto de Extremadura y España, las monterías se dan en los cotos particulares, pero son especialmente nombradas las que se celebran en la Reserva Nacional del Cíjara. Un testimonio referido a ello y al valor económico que se atribuye a la caza mayor desde Helechosa de los Montes: *“Desde la implantación de la masa forestal en Helechosa y la declaración de esto como Reserva Nacional, hoy Reserva regional de Caza del Cíjara, qué duda cabe que tiene su importancia ¿no? De todas maneras Helechosa es un pueblo típicamente y arraigadamente de alto valor cinegético, y han existido los clásicos cazadores, unos legales y otros furtivos. Se cuentan múltiples anécdotas. Siempre ha existido, por ejemplo, el ciervo, el venado, el gamo en este entorno ¿no?; pero actualmente toda esa masa forestal y todos éstos cérvidos que tú has visto sí que generan ya una riqueza. Actualmente con la negociación de la nueva ley de caza de Extremadura, pues hay un canon compensatorio a este Ayuntamiento por los montes que componen la Reserva Regional. Y lógicamente es de valor; te puedo decir que llega aproximadamente a los cinco millones de pesetas, lo cual ayuda a paliar o a mantener el presupuesto del Ayuntamiento. Y aparte del concurso que van a prestar la gente practica su deporte favorito. Los cazadores locales tienen preferencia...Y participan en las distintas cacerías de la Reserva. De manera que esto claro que tiene un poder económico, puesto que atrae gente que se queda en el pueblo, que consumen en el pueblo y al mismo tiempo produce algunos jornales dentro de la Reserva; porque hay que hacer cortaderos, tiraderos, etc. Y esto es mano de obra que en líneas generales se emplea la del pueblo conjuntamente con Fuenlabrada y Herrera del Duque, que son otros dos términos componentes de esta Reserva Regional de Caza del Cíjara...”* (JAB). Un informante de Villarta de los Montes discrepa un poco del anterior testimonio en relación que la riqueza o no que genera la caza: *“La caza no da jornales al pueblo...Aunque cuando hay montería, pues sí. Vienen de fuera y a lo mejor traen algunas perrerías, pues ganan algo, claro...El trabajo lo tienen los de las perrerías, y los que se contratan para “el ojeo”, y los de los perros, para sacar los bichos...”* (JMG). A lo que otro informante de la misma población, añade respecto a los aspectos económicos de la caza en el plano local: *“La sociedad de cazadores paga un canon al Ayuntamiento por cazar durante la temporada; lógicamente este dinero revierte en los presupuestos municipales; pero luego hay otra forma, que es la montería. Por regla general acuden cincuenta personas, normalmente de Madrid o de fuera, de la capital de la provincia. Estas gentes vienen el viernes por la tarde y están el sábado y hasta que se celebra la montería el domingo. Y claro estas personas comen, beben, duermen, etc. Estos son los ingresos económicos para el pueblo...”* (RCF). Desde la misma población un informante me describe la casuística de las monterías, la Reserva del Cíjara y la función de los ayuntamientos del entorno: *“Las monterías se dan en lo que son los cotos particulares. Las organizan los propios dueños, quienes invitan a sus amigos o a algunos cazadores del pueblo; o bien arriendan la caza a unas sociedades determinadas. La caza es propiedad de los mismos que son los dueños de los terrenos. Algunos para evitar el compromiso de que invito a este amigo y a este no, lo que hacen es arrendar la caza a unas sociedades de cazadores de por ahí. Les arriendan la caza y así obtienen un dinero. Los otros ponen sus puestos y ya está...Lo que hay en la reserva del Cíjara está a disposición de los ayuntamientos; según la parte que les corresponde; porque otra parte está para los cazadores regionales y otra para los nacionales. O sea, un 50%, un 30% y un 20%. Creo que así son las proporciones...Los ayuntamientos no organizan las monterías; las monterías o batidas de jabalíes en la Reserva Nacional de Cíjara las organiza Medio Ambiente. Y entonces se asigna a cada pueblo de alrededor según las hectáreas que tenga un número de escopetas. Y entonces los distintos ayuntamientos lo que hacen es sortear entre los cazadores del pueblo esos puestos. Sortear, ahí concretamente las batidas de jabalí y entonces pues prácticamente va el que quiere pagando su precio. Es un precio mínimo, unas siete mil pesetas...Se viene haciendo*

*todos los años, desde hace por lo menos ocho o más...” (FCA). El Ayuntamiento que parece tener más claro que la caza es un recurso, una fuente de ingresos económicos, es Herrera del Duque: “Y luego, claro, está la caza, que también da dinero desde octubre a febrero; en todo lo que llevan los monterías, pero también en el hecho de estar los hostales repletos de gente que vienen a cazar; y la gente con los perros, los de las rehalas. O sea, hay un trabajo alrededor de la caza y las monterías; un mercado que durante un tiempo da empleo a la gente...” (SRC).*

Sobre los cotos sociales, privados, las rehalas y las fincas de la zona que tienen caza mayor y menor, la economía de la caza, un último testimonio de dos informantes de Fuenlabrada de los Montes: *“La caza importancia económica tiene poca o ninguna; porque ni nos dan los animales ni se queda el dinero... Bueno, la caza aquí no está tomada como negocio, ni mucho menos. No, porque aunque hay algunos cotos que sí, que dan sus monterías y cobran, no es un negocio. Es un negocio sólo para los que tienen perros, las rehalas de caza. Porque aquí hay quienes tienen dos o tres rehalas y van a cazar con ellos a los pueblos de por aquí. Cobran veinticinco mil o treinta mil pesetas por rehala; una rehala con veinticinco perros. Y hay otra variante que es la recova, que son menos perros, entre quince y dieciocho, creo. Pero aquí son rehalas... Aquí, aparte, hace un par de años hemos hecho un coto social para los cazadores de Fuenlabrada, y para los que son del pueblo pero están fuera. Un coto de caza menor, aunque también tiene mayor. Ocupa la zona que llamamos de los Valles, que es la zona más extensa y que tenemos acotada. Luego también hay cotos privados que tienen caza mayor y menor. Por supuesto, la zona de más caza es la Reserva de Cíjara; aunque también hay otro coto, aunque no pertenece a Fuenlabrada, que está en el límite de Ciudad Real, en la zona de Zumajo. Es de caza mayor. O sea, es una zona bastante cinegética... Pero el tema de la caza económicamente no creo que revierta; porque, ya te digo, los únicos que viven un poco de la caza son tres personas, quienes tienen rehalas, lo demás: unos pocos jornales... El tema de la caza lo ha cogido la Junta, que permite a los locales una serie de escopetas, y a los regionales y a los nacionales. Concretamente al Ayuntamiento de Fuenlabrada le corresponden cuatro millones al año por la caza y las tierras que tiene en la reserva. A Herrera me parece que son veinte y quizás a Helechosa ocho. Esta es la cantidad de dinero que nos corresponde por caza a estos ayuntamientos. Porque lo del Cíjara lo maneja Medio Ambiente, la Junta de Extremadura. Y a los ayuntamiento del entorno nos dan algo de dinero por tener sus tierras allí; la Junta es quien lo administra. Habrá unos treinta y cinco millones para los cuatro ayuntamientos. Cada uno recibe con arreglo a las hectáreas que tiene en la reserva; luego hay otros beneficios, como la madera de los pinos...” (FCA-PVF).*

Un fenómeno asociado a la caza mayor ha sido siempre el del furtivismo, que todavía, aunque con menor intensidad, tiene vigencia en distintas partes de la región. Parece como si fueran indisociables caza mayor y la práctica ilegal del furtivismo. En la mayoría de las conversaciones que mantuve con los informantes de La Siberia, especialmente en las que sostuve con las gentes de la zona de los Montes y en concreto con vecinos de los pueblos del entorno de la Reserva Nacional de Cíjara, el tema de los furtivos y el furtivismo fue una constante; surgió una y otra vez, aunque con cierto secretismo. En ocasiones para significar que era algo del pasado, en otras, en cambio, para testimoniar que es un fenómeno con plena vigencia, aunque con menor intensidad que en otros tiempos. Zonas como la Reserva Nacional, pero también en otras, como la finca de “Zumajo”, cerca de Fuenlabrada, han sido/son señuelos para la existencia y permanencia en el tiempo del furtivismo. Práctica que si todavía existe, aunque a veces no se reconoce abiertamente, también hay que convenir, en función de lo que manifiestan algunos informantes, que ha disminuido significativamente. Algunos incluso se refieren a ella como algo del pasado y apenas reconocen, al menos en público, porque lo que

suelen decir en privado son otras cosas, la existencia de furtivos. Desde luego lo que parece que ha desaparecido absolutamente es el furtivismo, matar reses a escondidas, por la noche y de modo ilegal, como actividad realizada por necesidad, como modo de vida y con el propósito de que la familia de algunos individuos humildes obtengan carne para comer. Axioma que igualmente es válido en cuanto se refiere a la obtención de carne para la venta y cuyos ingresos económicos obtenidos en otros tiempos eran una ayuda a la economía familiar. Ambas modalidades parece que son cosa del pasado. Hoy, en general, quienes practican el furtivismo lo hacen más que por necesidad por el gusto de lograr “trofeos”. Por ello se puede decir que, frente a la necesidad que explicaba el furtivismo de tiempos pasados practicado por algunas gentes menos favorecidas, hoy, cuando se da, al haber cambiado las condiciones materiales de existencia, tiene que ver con una práctica no ya de gentes humildes, sino interclasista. Los informantes describen a los furtivos actuales como pertenecientes a cualquier grupo social. De manera que el tema hoy en día no debe analizarse tanto como expresión de cierta necesidad, sino más bien por el gusto que reporta el mismo riesgo de la práctica ilegal; es decir, por la satisfacción que para algunos supone el lograr “trofeos” y buenas piezas de manera no lícita, prohibida.

La opinión de dos informantes de Villarta sobre el furtivismo y su vigencia en algunos casos: *“En Villarta es importante el furtivismo. Los jornales que proporciona la repoblación forestal es, digamos, legal; pero luego existen muchos furtivos, ya que Villarta está en pleno foco de la Reserva del ICONA, una reserva nacional de caza. La reserva la han “furtiveao” por todos sitios. En algunos casos suelen tener armas escondidas en el campo, sobre todo antiguamente. Ahora no sé, pero vamos esto no hace muchos años que tenían armas indocumentadas escondidas en el monte, y con ellas mataban los bichos...Los que tenían las armas escondidas en el campo iban a lo mejor en sus caballerías, como si fueran a su huerta o a su pequeña pertenencia, cogía su arma y mataba los bichos. Luego volvía y escondía el arma y trasladaba el bicho en algún serón cubierto...Los bichos son los jabalíes, ciervos, venaos...El furtivismo hay quien lo practica como modo de subsistencia. La carne normalmente es para ellos, para su consumo propio; ahora bien, cuando tienen necesidad la venden. Muchas veces se ha contaó que hay furgonetas que llevan la carne a Toledo, a Peñaguilera; donde parece que hay un comercio de carne ilegal. Y en algunos casos es de furtivos de Villarta...”*<sup>37</sup>(PGA-FA).

Desde Fuenlabrada dos informantes, el alcalde de la población y un profesor, introducen en la conversación el tema de la finca de Zumajo y la reserva del Cíjara, y reflexionan sobre el furtivismo con cierta condescendencia y comprensión: *“La caza siempre ha existido en Fuenlabrada...Lo que pasa es que ahora con el turismo todo esto de la caza mayor ya se ve de otra manera...Respecto a la caza mayor aquí en Fuenlabrada ha vivido mucha gente de lo que es la finca del Zumajo, muchos furtivos; pero esto se ha parado. El “Zumajo” es una finca privada de seis o siete mil hectáreas. Es de una familia que vinieron aquí en los años treinta o por ahí. Suelen vivir en Talarrubias y el señor este me parece que es de Salamanca. Con nosotros tiene mucha relación porque casi todos los obreros son de aquí. En caza mayor la gente de aquí ha dependido para el furtivismo de ahí; pero luego, cuando se creó hacia finales de los cincuenta la Reserva del Cíjara, con terrenos de Helechosa, Villarta, Fuenlabrada y Herrera del Duque...Se trajeron los animales y hacia los años sesenta es cuando empezó a haber caza; pero ahí ha habido mucho furtiveo, no solamente nuestro, sino también de gente de estos pueblos de alrededor y de fuera de la zona...*

---

37 .-El Diario Hoy de los días 21 y 22 de abril del 2015 se publica una noticia sobre la detención de un cazador furtivo detenido en Villarta de los Montes por cazar sin permisos en cotos de caza de la zona. Según la Guardia Civil (SEPRONA) se trata de un vecino de Madrid que llevaba consigo un rifle al que se le había acoplado un silenciador, munición, un cuchillo de monte y material complementario para la caza mayor. En el maletero del coche se le encontró un jabalí abatido.

*Bueno, si te digo que sí hay lo vas a decir? No hay furtivos apenas...La razón del furtivismo antes era principalmente la caza casi como una necesidad, para comer ¿no? La gente que se dedicaba a esto era la menos favorecida. Se dedicaban al furtivismo para alimentar con carne a su familia. Y bueno, pues en la zona donde hay tanta caza sería ilógico que no hubiera furtivismo en plan de necesidad, pero ahora es más por vicio, por obtener los trofeos y por conseguir alguna buena pieza; aquí actualmente no se caza para la venta...Antes el furtivismo era un medio de vida, para ayudar a la familia; y esto ya está casi desaparecido..." (PVF-FCA).*

Como en otras partes y siempre que se conversa sobre temas delicados, es habitual que los informantes "echen las culpas", o identifiquen ciertos tipos de prácticas, por ejemplo en el ámbito de algunos aspectos de la medicina popular en relación con el mal de ojo y otras creencias, a los vecinos de otros pueblos. Que los de la población entrevistada no asuman determinadas conductas e incluso que las atribuyan a las comunidades vecinas. En la zona la gente de Fuenlabrada tiene/tuvo fama de furtivos; aunque el furtivismo, como estamos viendo por los textos de los informantes, no es/fue exclusivo de tal población. Desde Helechosa nos hablan del furtivismo como algo identificado por algunas gentes como una práctica en otros tiempos relativamente extendida entre algunos de Fuenlabrada; pero también de cómo el furtivismo por necesidad ha sido sustituido por el interés por lograr trofeos: *"Los que yo creo que son una leyenda...Creo que toda Fuenlabrada conoce a los furtivos; es una leyenda más. Y en ellos ahí está la pasión de no ser vistos, quizás por hacer algo que te gusta en tiempo prohibido. Creo que esto tiene que ver con la emoción, pero siempre ha existido el cazador furtivo; y aunque va desapareciendo, todavía queda algún conato. Hoy la gente está mentalizada, sabe que hay que respetar la caza y fomentarla para que no desaparezca; si bien el furtivo anterior lo que hacía era por necesidad, para llevar a su casa alimentos; ahora bien, también existe la pasión por conseguir trofeos..." (JAB).*

Desde fuera del área de la reserva del Cíjara, Talarrubias, me transmiten la opinión siguiente acerca de la práctica del furtivismo y su supuesta vigencia: *"Hombre, los furtivos, ya se sabe, nunca faltan. De esos siempre hay algunos. Lo furtivos van a caza mayor, tienen unos buenos rifles, equipamientos avanzadísimos, incluso equipos luminosos para dar luz por la noche, porque cazan desde el coche. Los furtivos de por aquí lo hacen porque les gusta; por necesidad no es, claro. Porque la necesidad "pa" comer ya no la necesitan. Por ejemplo, en la zona de Ciudad Real, en Horcajo de los Montes, Puebla de Don Rodrigo, de "toa" esta zona de por ahí, por ahí sí que cazaban los furtivos por pura necesidad; pero el furtivo que caza hoy es por gusto...Y los furtivos que existen van al jabalí por la noche...Y hoy los furtivos son de todas clases sociales; cazadores de toda la vida y nuevos cazadores...El tema hoy no tiene que ver con la subsistencia o la humildad de la gente, tiene que ver con el riesgo..." (ARU-RR-EPR).*

## **B.-Caza menuda y subsistencia: trampas-costillas, trampos, cepos, perchas, lazos, anzuelos...**

Junto a las escopetas y los rifles existen otros métodos que tradicionalmente se han venido empleando para la caza menor y otras especies de animales. Las palomas se cazan también con cimbeles, a veces los conejos con los desaprensivos hurones y durante las estaciones correspondientes hay quienes se han dedicado a coger erizos y lagartos. Una especie de arpón sujeto a un palo ha venido sirviendo para agarrar y sacar de sus escondites a los verdes ocelados. Y aunque su caza se verifica en primavera y en verano, en algunas poblaciones de Extremadura se consumen/han consumido durante todo el año, ya que despojados de piel, desvicerados y

cortadas las cabezas, colas y extremidades son sometidos a un proceso de conservación mediante congelación. El consumo de erizos, aunque no está tan extendido en la dieta de ciertas gentes del campo, entre algunos pastores y ciertos individuos de poblaciones nómadas o itinerantes con asentamientos temporales en el campo y en el medio rural ha sido relativamente habitual.

Entre las artes o medios de caza tradicionales se hallan “generalizadas” las trampas, el recurso de envenenar el trigo, las redes de paño colocadas en los bebederos, que mediante un sistema de cuerdas se abren y cierran. Habitualmente son/fueron empleadas en la captura de especies no atractivas para los cazadores de caza menor; es decir, para coger diversos tipos de pájaros. Un método ampliamente empleado para cazar las aves frías, zorzales, chorlitos, aguanieves, etc., es mediante anzuelos de pesca. Clavada una estaca en el suelo y atada un hilo a ella, en el anzuelo se ponen de cebo lombrices, gusanos, etc. El ave al morder y tragar el cebo queda prendida en el anzuelo. Es una práctica todavía relativamente habitual en el regadío, pero también en otras partes. Varias razones explican que estos y otros sistemas no se practiquen tanto como en tiempos recientes pasados. Por una parte, el mayor nivel de conciencia ecológica; y por otra, y fundamentalmente, debido al hecho de que estas prácticas están penalizadas y existen leyes que las prohíben; no obstante, como trataré de exponer, algunas de ellas y otras todavía no referidas, siguen teniendo cierta vigencia.

En general, salvo excepciones, los artilugios, trampas, etc., que describo a continuación se emplean para la caza menor. En La Siberia suelen llamar “trampas” a lo que en parte de Extremadura se conocen bajo el nombre de “costillas”. Un artilugio a base de un trozo de madera, que funciona como base, y un muelle que sirve para abrir y cerrar dos alambres en forma de semicírculo. En una especie de pincho que se sujeta en medio de la trampa a un agarrador se coloca el cebo. Cuando la trampa está abierta y un ave coge y se traga el cebo el sistema se cierra y atrapa al pájaro. El procedimiento es similar a como funcionan las trampas para ratones. Para coger las perdices vivas hay quienes utilizan de manera tradicional las “perchas” o “tablas”, que en algunas sitios como Fuenlabrada se conocen como “orzuelos”, o “trampos” en Casas de Don Pedro. Son artilugios o trampillas construidas a base de dos tablas que se colocan encima de un hoyo previamente excavado en la tierra. Un mecanismo que funciona mediante un muelle permite que las dos hojas se abran hacia abajo cuando una perdiz pisa encima de ellas; y luego, cerrándose hacia arriba, vuelven a su posición normal. Lógicamente, las tablas para ocultarlas se cubren con algo de monte, vegetal o forraje. Las volátiles cuando caen en el hoyo son incapaces de salir y escapar.

El tamaño de los cepos varía según las especies que se quieren cazar. Son de hierro y los más grandes se utilizan para capturar piezas de caza mayor. El mecanismo mediante el que funcionan es a partir de una base o plancha metálica y dos hojas abiertas cuyo perfil interior termina en puntas para agarrar entre ellas a los animales objeto de caza. En medio se coloca el cebo y cuando el animal pisa la plataforma metálica se activa el mecanismo y las hojas se cierran atrapándolo. Otro medio ilegal de caza, empleado en La Siberia, como en otras partes de la región, son los “lazos”. En dos palos, e incluso sin ellos, el lazo solo que se hace de las crines de las caballerías, pero también con finos y flexibles alambres, o con sedal, se coloca en los lugares tradicionales de paso de ciertos animales de pelo y pluma. El mecanismo funciona cuando el animal pasa por el lazo y este se cierra y lo atrapa por la cabeza o por el cuerpo. Los lazos se emplean especialmente para capturar conejos, liebres y perdices. Expongo a continuación algunas informaciones sobre estas cuestiones extraídas de mis entrevistas orales con las gentes de La Siberia. Juan Rodríguez Pastor hace una síntesis de los medios tradicionales para

capturar la caza: “Trampas llamamos a lo que empleamos para coger los pajaritos. Un trozo de madera con un muelle y un pincho en medio donde se coloca el cebo. Levantas el hierro, le pones el cebo y cuando pican, pues zas. Esto, que se llama trampa, equivale a costillas en otras zonas de Extremadura. Hay otros métodos, como la percha para las perdices. Consiste en dos palitos, y le haces como un camino para ir dirigiéndolo...Se hace que vayan por tal o cual sitio y se cubren las perchas de monte. Las perchas se colocan encima de un agujero hecho en el suelo para coger las perdices vivas. Por ejemplo, se hacía que la perdiz viniera por donde está puesto el lazo y se pillaba la cabeza en él...Y con las tablas se cogen las perdices. Con cuatro palos haciendo un cuadro y dos tablas que se abren mediante un muelle. Las tablas se abren hacia abajo y las perdices caen a un hoyo del que no pueden salir. Para ocultarla se pone forraje encima y alrededor. Cuando pisan las perdices en la tabla caen en el hoyo. El cebo también sigue utilizándose. Mi padre tiene el cebo ese famoso de Don Benito. De estos había muchos. Y se utilizan para cazar jabalíes, las zorras, los conejos; si bien, para los conejos lo habitual son los lazos. Yo sobre todo recuerdo los cepos para las zorras...También se han utilizado los anzuelos para cazar aguanieves. Se engancha la comida (lombriz) en un anzuelo de los de pescar, se engancha en un sedal y este en un palo y se clava al suelo. Al morderlo y tragárselo quedan prendidas... El lazo solían hacerlo de las crines del caballo y ahora de sedal. Con ellos se cogían los conejos...” (JRP).

Como perciben este tipo de caza desde Fuenlabrada: “Caza aquí, sí, claro. Se emplean la trampa, el lazo, una alambre fina muy flexible que ponían en los pasos donde pasaban los conejos, las liebres y eso, para que se engancharan...Y el cebo era, pues dos hojas de hierro con las que atrapaban la pieza...Y para las perdices teníamos una especie de puerta que se abría para abajo y se ponía encima de un hoyo en el suelo...Aquí no se utilizan los cepos; lo que se suele utilizar es el lazo. Y para la perdiz lo que llaman los “orzuelos”. Era un artefacto que se utilizaba antes para cazar las perdices vivas. Era una trampilla y se hacía un agujero en el suelo; con dos tablas de madera que se abrían hacia abajo. Pisaba el animal, caía en el hoyo y ya no se podía abrir la trampa hacia fuera. Es decir, el animal no podía salir. Esto eran los “orzuelos...” (FCA-PVF). Una información complementaria, ahora desde Helechosa de los Montes: “Para la caza mayor también se han utilizado algo los lazos. Y en cuanto a la caza menuda, como la de la perdiz, la liebre o conejo, pues existía el cebo o la percha. El cebo era el clásico, el cebo normal hecho de hierro con su tabletita. Y la percha era un hoyo que se excavaba en la tierra. Y con unas tabletas al pisar en ellas la perdiz, pero también los conejos, caían dentro del hoyo; porque las tabletas se abrían hacia abajo; y luego se cerraban en el sentido contrario. Y no podían salir. Y los lazos son de alambre acerado, que se utilizan sobre todo para conejos. Se les colocan a la salida de los vivares; en las sendas que ellos marcan en sus salidas y caminillos...” (JAB). Y un testimonio desde el llano, la opinión de un informante de Casas de Don Pedro: “Se ponen cepos para los conejos y las liebres. Son de hierro, de los que se cierran...Y los trampos...Se hace un hoyo en el suelo y se ponen encima dos tablas de madera. Suelen colocarse en la sierra y son para coger las perdices. Se llaman “trampos”. Los pájaros se cogen con las escopetillas y con las redes. Y con un cimbel –un palomo al que saltaban los ojos- las palomas, las tórtolas...Esto se ponía cerca del agua, próximo a alguna charca, a algún bebedero...Y aquí también se cazaba con anzuelos las aguanieves. Se clava una estaca de madera de algo más de una cuarta en el suelo, se ata un trozo de nilón y se les pone unos anzuelos pequeños para las aguanieves, pero también caen los chorlitos y de to...” (JGRC).

Un testimonio, extraído de las conversaciones con un informante de Puebla de Alcocer, en el que equipara las trampas a las costillas de otras partes de la región: “Aparte las escopetas se utilizan cepos y trampas para pájaros. Aunque aquí no se hace mucha distinción para los pájaros se emplean las “costillas”, de madera y con un muelle. Como te digo indistintamente aquí se

*dice trampas, pero también costillas...” (PLS). En Talarrubias, como en la mayoría de los pueblos de La Siberia a las “costillas”, artefacto para coger pajaritos, se les llama trampas o trampos: “Aunque los cepos y las trampas están prohibidos, en algunas ocasiones se ponen. Antes, de toda la vida, la gente que vivía en el campo tenía cepos y trampas. Todavía hay algunos que los tienen, aunque ya no es tan habitual. Había trampas para los pájaros; como ésas costillas que se abren y cierran con un muelle; pero aquí se llaman trampas...Ahora se utilizan poco; principalmente las escopetas...” (RR-EPR).*

### **C.-La pesca. Artes, escenarios y modos de vida. La pesca como oficio**

Los peces han estado presente históricamente en la dieta de los extremeños y hoy puede comprobarse su consumo histórico y actual ojeando los ricos recetarios que poseemos. Testimonios igualmente importantes al respecto han quedado reflejados en las Ordenanzas municipales, las respuestas generales al Catastro de Ensenada y el Interrogatorio de la Real Audiencia de Extremadura (S-XVIII), el Diccionario Histórico-Geográfico de Pascual Madoz (S-XIX), así como en la parca y diseminada bibliografía que sobre el particular se ha generado en las últimas décadas. Documentos que describen, con mayor o menor precisión de detalles, los períodos y las artes de captura, las especies preferidas, el modo de preparación y consumo. Lógicamente, el trabajo de campo etnográfico es una fuente de información de primera mano sobre esta cuestión.

Seguramente el gusto por los peces de río en la región deriva, de un lado, por el factor ecológico-económico que significa la inmediatez de un recurso que ofrece el medio, los ríos, y la posibilidad de su aprovechamiento y explotación de sus recursos con fines alimenticios (autoconsumo) y comerciales; y del otro, quizás debido a las prescripciones y prohibiciones culturales históricamente impuestas por la iglesia en lo que concierne al consumo o no de ciertos alimentos (las carnes). Regulación que, virtualmente, predisponía cíclicamente, cuando no obligaba, al consumo de otros (los peces). Tal vez la afición a las ancas de ranas, cangrejos, galápagos, caracoles, etc., esté relacionada con el hecho de sustituir la falta de proteínas animales en los períodos cuaresmales con las provenientes de especies y familias de difícil catalogación. ¿Eran clasificadas como carne o pescado? El pueblo no es tonto, e interpretando popularmente su naturaleza, considerado el medio físico donde algunas de ellas desarrollan sus vidas, las consideró siempre más próximas a los peces y a las especies que habitan espacios húmedos y acuosos. Fuera como fuese lo real es que la tradición de comer ancas de rana está muy extendida en la región. En las noches de verano se cazan/han cazado a la luz de un farol o linterna con una larga tabla, con la que se golpean cuando suben a la superficie. En invierno se capturan (¿pescan?) con caña, sedal y anzuelo, al que se coge un trozo de trapo blanco o rojo. Cimbreado la caña y con el señuelo por encima del agua se llama su atención. Los cangrejos son capturados con reteles, mangas, redes y frecuentemente también a mano. Casi extinguidos los del país, una raza alóctona, el comúnmente llamado americano, puebla las riberas, regatos, los embalses y pantanos, así como las aguas excedentarias del regadío.

Hasta hace pocas fechas pervivían personas que tenían en la pesca su oficio como medio de vida estacional. Los pescadores “profesionales” han desaparecido o casi. En varios pueblos de La Siberia ha habido hasta hace poco familias que vivían de la pesca, subsistían parcialmente de ella, empleándola en el consumo propio, o destinándola a la venta. Hay poblaciones en las que la pesca y este tipo de pescadores han sido célebres, como Esparragosa de Lares. Pero la pesca orientada al consumo y subsistencia familiar ha desaparecido. Lo que no han desapare-

cido del todo son algunas artes para pescar en ríos y riachuelos; tales como las mangas y los garlitos, los trasmallos, la tarraya, etc. Lógicamente, los métodos de captura están en estrecha relación con los parajes, las estaciones y las especies que se desean capturar. Otras técnicas de captura, legales e ilegales, usadas con distintas finalidades eran el embarrar las charcas; la pesca a mano, en cuevas, piedras y raíces, con cal; o mediante el empleo del gordolobo o verdasco, especie vegetal con componentes alucinógenos; también se han empleado las cestas, parecidas a las nasas, uno de cuyos extremos tiene una tapadera y en el otro una entrada en forma de embudo que remata en púas hacia fuera.

Parece claro que las diferencias básicas entre aquellos que han hecho de la pesca su profesión y los que la ejercen por afición radican, en primer lugar, en la dedicación que unos y otros invierten en su práctica, en las artes empleadas; y en segundo lugar, en el destino que cada grupo da/daba a las capturas. La pesca por afición, como deporte, está muy extendida en La Siberia. Y cuando se dan las condiciones se practica tanto en corrientes (ríos, arroyos...) como en aguas reposadas (balsas, embalses, pantanos...).

En general en La Siberia hay una gran afición a la pesca. El problema de los últimos años ha sido la falta de lluvias que ha dejado los pequeños ríos secos y sin apenas peces. En Peloché, por tener el pantano al lado; en Villarta, porque hasta allí llega la cola del pantano del Cijara en el Guadiana o en Casas de Don Pedro y Esparragosa, la práctica de la pesca está muy extendida y en situaciones normales, sin sequía, a la zona llegan autobuses y peñas completas de Madrid y de otros lugares de fuera de Extremadura para pescar en los embalses, el Guadiana y el Zújar. En Helechosa de los Montes la tradición de pescar también sigue manteniéndose viva; aunque por desgracia, como me informan algunos entrevistados, este año (1994) tienen el embalse muy bajo. Y hoy día, confirmando esta idea, quienes van a pescar se quejan de que los peces están muy "flacos". Se piensa que quizás no tienen suficiente comida o que no están en las condiciones óptimas para sobrevivir en el embalse; si bien, la opinión compartida es que en tiempos buenos los pescadores capturan peces que autoconsumen y no rechazan... Porque la pesca que se coge para la venta actualmente es muy poca. Suele destinarse al consumo de las casas, o bien para los bares, donde se pone de aperitivo. En general, el pescador que los coge con su caña los destina a su propio consumo o para regalar entre amigos o vecinos. Ahora bien, según otros informantes existen otros problemas en relación con la pesca. Mucha gente de Valdecaballeros, quienes suelen referirse al pantano García Sola como "la balsa", dicen que han dejado de comer los peces de aquí porque aparecieron sobre la "balsa" una serie de "pardillas", peces pequeños, con una especie de lombrices blancas en su interior parecidas a la solitaria. Parece que alguna gente empezó a coger cierta repugnancia. Y además, antes de que existiera la depuradora, según nos cuenta PGA, todas las aguas sucias del pueblo iban a la "balsa". Algunos informantes dicen también que parte del cementerio de Peloché estaba metido en "la balsa". De manera que hay gente que por estas y otras razones ya no comen los peces provenientes de este tipo de pesca... Ciertamente es que, además, desde hace ocho o diez años los pantanos como consecuencia de la sequía, bajaron y la pesca se redujo significativamente. En alguna ocasión incluso han llegado a venir pescadores gallegos, provistos de barcas y redes de arrastre, para limpiar de carpas y lucios el embalse. Y según me cuentan no se hizo repoblación. Tal circunstancia, la sequía y la falta de repoblación con alevines, etc., son algunos de los motivos por los que se piensa que ha dejado de ir la gente de fuera a pescar allí.

En Fuenlabrada por estar apartada de las corrientes fluviales y algo alejada de los pantanos, en cambio, no existe como tal una cultura de la pesca; y el pequeño río que pasa cerca de la población suele secarse en verano. Lo que sí tiene, en cambio, es cierta abundancia de

cangrejos americanos. Un texto literal de un informante de Villarta sobre la pesca en la zona y las “tablas” de agua: *“Pesca sí hay; lo que ocurre es que llevamos cinco o seis años en los que el pantano está completamente vacío; entonces la pesca se ha perdido, aunque suele haber río arriba. Nosotros es que estamos en el último término de la provincia y el río entra por el estrecho de las Hoces, que es la delimitación con Puebla de Don Rodrigo y Villarta. Y ahí hay unas “tablas”, grandes dimensiones de agua profunda. Allí hay mucha pesca. Y los aficionados van allí con sus cañas; aunque había otros sistemas de captura, que los sigue habiendo; porque se pesca con caña y con red, con los trasmallos. Lo que no se si ahora lo permite la ley de pesca...”* (RCF).

Respecto a los tipos de peces que se capturan y lo que algunas gentes piensan sobre ellos, reproduzco una información procedente de Valdecaballeros: *“Aquí antes existía un tipo de pesca muy bueno que era el blas-blas, la carpa real, la carpa royal, el barbo, el lucio. Y por las circunstancias que sean han echado en la “balsa” unos peces que acaban con el blas-blas y el lucio. No se si se llama perkasol...Por ahí se dice que son pececinos chicos y que al tragárselos los blas-blas y el lucio los asfixian. Aunque no todo el mundo opina de igual modo. Porque hay gente muy aficionada a la pesca que ha cogido con cuatro y cinco kilos y blas-blas en la tripa. Esos animales es que son muy voraces y se comen las huevas del resto de los animales, y éstos son los que están extinguiendo a estas especies. El blas-blas y el lucio tienen muy mala prensa; por eso de que son depredadores de las otras especies. El perkasol es el que se come las huevas de todos estos animales. Ahora bien, de todas la especies que hay el blas es el mejor, el pescado más fino...Yo mismo cuando cojo muchos blas los reparto entre los vecinos, y lo mismo hago con las carpas...La razón de que el turismo de pesca haya dejado de venir es porque están desapareciendo las capturas grandes por el motivo referido. Primero, porque no se reproducen en condiciones; y si se reproducen se los están comiendo los perkasoles. Luego hay otra cosa que influye en la disminución de la pesca: la carpa normalmente deshova en una época en que el pantano está bastante alto, pero en seguida, antes del tiempo de eclosionar estos peces, recula otra vez el agua por el tema de los regadíos; o por lo que sea, con lo cual las huevas se quedan al aire y no se reproducen...”* (PGA-FA).

Algunos testimonios sobre las artes de pesca usadas para la captura de los peces en la balsa, los pantanos y los ríos. Junto a las cañas, tradicionalmente se han utilizado, según fuera para pescar en los embalses o en los ríos, los trasmallos, la tarraya, los cañales y mangas. Se ha pescado a mano e incluso se han cogido los peces, en determinadas circunstancias, con horcas. Rodríguez Pastor refiriéndose a Valdecaballeros me informa sobre el uso de trasmallos y cañales, así como acerca de los distintos métodos y artes de pesca según se verifique en ríos o embalses: *“Aquí la pesca, de las artes de pesca la más importante era la del trasmallo...El trasmallo es una red de aproximadamente un par de metros o algo más que se extiende según los metros que compres. Lo traen de Villanueva o de Don Benito; aunque ya vienen hechos. En la parte de abajo tienen estas redes unos plomos para que pesen, y en la parte de arriba una boya. Se ponían en el río; pero también en “la balsa”, en el pantano de García Sola. Se ponían varias e ibas cogiendo con la red del trasmallo los peces; arrinconándolos en un sitio determinado; vas cerrando la red y la vas arrastrando hasta que llegas a la orilla. Este es el modo de pesca normal. Porque en los ríos se utilizan varios tipos de artes...Por ejemplo, en los ríos se empleaban los cañales...Antes de los pantanos para subsistir estaba el río, donde ponían los “cañales”, hechos con cañas trenzadas. En dos palos se clavaban multitud de cañas o gamones, que sirven para cortar el paso a los peces, encerrándoles en una “chorrera”. Antes dicen que se hacía una “cañaliega”; es decir un pequeño apartado hecho con dos cordones o hileras de piedras al propósito de conseguir una desviación guiando al agua y los peces para que entren en la “chorrera”. Y una vez que el cañal les impide seguir el camino, pues allí se pone una “manga”, una red o cualquier cosa con lo que se cogían*

los peces. Dicen que la manga eran parecidas en su forma a las mangas de camisa...Y se ponían cerrando la boca del arroyo. Como en verano viene poco agua se van poniendo cañas una encima de la otra. Y se hace que el agua y los peces tengan que ir por tal sitio y pones “garlitos”, tarrayas; o con telas o trasmallos. Todo esto era antes de los embalses. Hoy día lo hacen, aunque no está permitido, del río para arriba, desde donde viene el Guadalupejo, antes de llegar al embalse. Ahí en verano la gente pesca barbos, machos, etc...A la pesca hay afición. Un tío de mi mujer pesca mucho, pero luego no se lo come, nos lo da. Aunque a la gente le gusta ir a pescar. Cuando corren los peces, cuando hacia Semana Santa suben a desovar; o sea, cuando los peces van subiendo a las partes altas del río, entonces estaban atentos y los pescaban. Incluso se podían coger con una horca. Luego nos pasábamos toda la noche desenredando los peces del trasmallo” (JRP).

Las tarrayas son redes igual que la de los trasmallos, pero en vez de ser longitudinal, puesto que el trasmallo es largo con cierta profundidad, tienen forma de especie de capa que se despliega o abre. Como un manto que se extiende sobre el agua. No todo el mundo sabe tirar la tarraya, se necesitan unos conocimientos mínimos, una técnica y alguna experiencia. La gente que la utiliza/utilizaba la coge desde dentro, con una soga se la envuelve y la tira desplegándola. Abierta se hacía como una especie de cúpula o carpa de circo amplia para cuando cae al agua abarque lo más que se pueda de superficie, según sus dimensiones, y así tratar de atrapar entre las redes el mayor número de peces posibles. La red de la tarraya lleva a su alrededor trozos de plomo. Y se lanza con las manos sobre el agua. De manera que por el propio peso de los plomos la red se va cerrando abajo. Los peces que más abundaban en los ríos eran los machos, los barbos, las carpas, pardillas, las lampreas, etc. Y algunos de estos se cogían fácilmente cuando estaban “de corriente”; o sea, cuando subían la corriente de los ríos, como el Guadalupejo o el Silvaillo, para desovar. Lo que ocurría durante unos días. Al pasar por sitios con poco agua en ocasiones había quienes los cogían a mano e incluso con horcas. En tiempos pasados no han faltado otros sistemas “ilegales” de pesca, incluido el envenenamiento de partes de ciertos ríos, especialmente en sus estrechuras y lugares con menos agua. En Helechosa y Bohonal se pescaban los peces de río con caña, trasmallos y antiguamente con las tarrayas. Y tras el desove de algunas especies se capturaban los peces pequeños para hacer salmorejo, lo que también se hacía con los grandes.

El garlito, como arte de pesca, no se utilizaba mucho en las zonas llanas; porque los garlitos se colocaban sobre todo en las zonas de las “chorreras”. Y chorreras no hay en Puebla, Talarrubias, etc., Pero sí en Valdecaballeros y en otras partes de sierra.

Hasta tiempos recientes en distintas partes de Extremadura, especialmente en poblaciones cercanas a ríos y embalses, ha habido pescadores de oficio en aguas de interior. Y aunque todavía quedan algunos pocos de manera aislada en ciertas localidades, la profesión estacional de pescador de río está en extinción: “La gente pesca en los embalses; y todavía queda algún pescador profesional, bajo cuerda. En Herrera hay uno que te vende el pescado arreglado, cortadito. Es el hijo del “tío Vito”. Y aquí en Valdecaballeros también había un par de pescadores: todavía queda uno. Su mujer viene por las mañanas vendiendo por las casas. Lo que pasa es que es un pescado medio ilegal. Supongo que lo pescaron con trasmallo y cosas de estas que no son legales... Ya apenas hay gente que lo haga para subsistir. Aquí había dos, uno ha muerto; y en Pelоче hay un par de ellos...” (JRP). Otro informante me dice: “Aquí únicamente existen tres pescadores antiguos, que son el tío Eugenio, el tío Moreno –el pescador– y el tío Calero; quienes vivían de la pesca; porque había afición a comer los peces de río antes de que existiera la “balsa”. Después de existir la balsa la gente...” (PGA). Y respecto a Villarta: “Antiguamente yo recuerdo perfectamente que había dos o tres personas de estas que normalmente eran personas más humildes; que no tenían

*trabajo. En fin, parece que sacaban unos permisos y pescaban. Tenían unos barquichuelos pequeños y se iban por la tarde al río y traían muchos peces, que vendían por las calles...”* (RCF). En la comarca Peloché es un referente en lo que se refiere a la pesca y la cocina de pesca: *“En Peloché hay dos o tres que van a echar las redes y pescan durante unos meses al año. Vienen a Herrera y los venden. Sí, van a pescar los meses que tienen erre: octubre, noviembre, diciembre, enero y febrero; aunque creo que también marzo y mayo. Los meses que tienen permiso para pescar. No creo que sea una cosa para mantenerse; es más bien una ayuda a la familia. Son dos familias. Y cogen casi exclusivamente carpas y barbos; porque ya no hay bogas en el embalse. Y los lucios han desaparecido casi por completo; y las quedan muy pocos. Urge repoblar, porque no hacen nada en este sentido...”* (SRC).

Otros dos focos tradicionales de pesca reconocidos en La Siberia son Talarrubias y Puebla de Alcocer, por una parte; y Esparragosa de Lares, por otra. Poblaciones, las tres, situadas en los entornos del Guadiana, el Zújar y en distintos embalses. Emilio Pérez, de Talarrubias, me comunica respecto a algunas personas que se ganaban la vida mediante la pesca y las modalidades de venta callejera: *“Aquí antes había unos cuantos pescadores. Mi tío era pescador. Se ganaba la vida pescando en el Guadiana... Los pescadores vendían el pescado a los bares; los pobrecitos iban de casa en casa. Como estaba prohibida la venta era curioso lo que voceaban por las calles: “Lechugas y espinacas...”. La gente sabía que vendían peces... Todavía, de vez en cuando, vienen al mercado con carpas o cosas de estas; pero, vamos, ya son pescadores aficionados. Los peces los cogen con redes, trasmallos, y con garlitos, una especie de cestas... Normalmente los pescadores aficionados llevan sus capturas a casa y sus madres se los arreglan; pero también los regalan entre amigos y vecinos...”* (EPR).

En el área se está de acuerdo en que la cultura de la pesca es más significativa en la zona de Esparragosa. Una razón para ello, según esgrimen algunos informantes, porque tienen el Zújar más próximo. En la comarca mucha gente comenta que los pescadores que vendían pescado en la zona tradicionalmente eran/son de Esparragosa de Lares. Pero se considera igualmente que en las Casas de Don Pedro también hay mucha tradición y buenos pescadores, quienes asimismo vendían los peces en cestos en los pueblos más próximos... De los peces que se consumen los que más perduran en el recuerdo de la gente son el “cachuelo”, la “pardilla” y otros pececitos que se pescaban en el río Guadalema y se preparaban fritos.

La mayoría de los informantes distinguen la pesca antes de la existencia de los pantanos y a partir de la construcción de ellos. Existe en la comarca, en general, una distinta valoración entre la pesca en ríos, arroyos, etc., y la que se efectúa en los embalses. Y lo mismo ocurre con la valoración que se adscribe a los peces que se capturan en un sitio y otro. Los peces de los ríos, arroyos, “chorreras”, “tablas”, etc., están connotados de un valor positivo frente a las capturas de los embalses, que si son especies más grandes no les adscriben las mismas bondades que a los pececillos de río, salvo lo que tiene que ver con el tema deportivo y los récords: *“Antes sí se pescaba bastante; ahora con el pantano ya pescan menos; porque además creo que no les dejan... Aquí cuando se ha pescado bien era principalmente en las “tablas”. Las tablas son como charcos que se quedan cuando el río está seco. Ahora con los pantanos, como hay grandes extensiones de agua, pues ni se pueden colocar los trasmallos; ni se pueden coger a mano. Porque antes se cogían a mano en las “cuberas”, que son huecos, las oquedades que hay en las paredes de los ríos donde se refugian los peces cuando hace mucho calor. Aquí se han cogido los peces ahí con las manos. Y también se han empleado los trasmallos y la tarraya... Y había quienes se dedicaban a vender los peces. Iban por las calles dando la voz al pez. Y ahora mismo traen de los pantanos carpas, menos pero traen. Y todavía hay quienes las van vendiendo diciendo por las calles: “A los peces, a los pe-*

ces...". Y cuando es tiempo que no se pueden coger ni vender, por la veda y otras prohibiciones, para engañar dicen: "A las verduras...". Bueno, no hablo más...En fin, van vendiendo de "secretito" por las calles. A veces no dan voces ninguna, porque van de secreto y bajito dicen que llevan peces. Esta mañana mismo y ayer vinieron algunos de Don Benito. Y uno andaba vendiéndolos por la calle ya apañados y limpios. Por esta zona los que tienen más veces pescado son los de Esparragosa. Aquí si había alguno era para su gasto, nada más. En Esparragosa si había bastante gente que vivía de la pesca, hasta hace pocos años, dos o tres. Antes de hacer estos pantanos la gente vivía de los peces...Y aunque la gente todavía come peces, ahora ya somos más delicados...Los peces aquí se comen fritos..." (MVUH-ET-EG).

María Luisa Ruíz Calero me habla de la tradición de la pesca en su pueblo, Esparragosa de Lares, donde algunas familias tienen/tuvieron la pesca como oficio y profesión: "Aquí el tema de los peces es muy importante. Ha habido familias que han vivido solo de la pesca; aunque ya lo hacen más como hobby, como distracción. Ya no los venden, porque hay mucha gente ya con cañas. Bueno, con cañas y sin cañas, porque los cogen de todas maneras, aunque la cosa está vigilada. Tienen trasmallos y tarrayas. Y con unas barcas de madera se echan más para adentro. Y allí echan las redes. Ahora mucha gente se dedica a la pesca y traen peces que te regalan; como carpas de varios kilos. Yo misma tengo ahí varias carpas royal, que es más fina que la otra y con menos escama, congeladas. Aquí la gente sabe cuando están mejor y peor los peces. Y saben cuando tienen que ir a por ellos y cuando no. Ahora tienen sus licencias y saben las épocas y las cosas de la pesca. Pero también hay veces que la veda o lo que sea se la saltan a la torera. Los peces se conservan congelándolos. Según los van trayendo se limpian y los entras en el congelador. Te aguantan todo el tiempo que quieras; pero como dice el refrán: "Los peces y los huéspedes a los tres días hieden"..." (MLRC).

#### **D.-Subsistencia y Recolección. Los especialistas y los productos alimentarios**

Factores ecológicos, históricos, económicos y también culturales condicionan el aprovechamiento de los recursos naturales con fines alimenticios. Los distintos medios, las diferentes tipos de tierras, las corrientes de agua y las alteraciones climáticas de un lado; y la propia trayectoria histórica y cultural del grupo social operan aceptando y rechazando, en proceso selectivo según las pautas culinarias, los productos silvestres, vegetales y animales. De acuerdo con las técnicas de adquisición, consumo y aplicación, en el marco de la alimentación tradicional marginal, podemos hablar en Extremadura y la Siberia extremeña del aprovechamiento de recursos naturales provenientes de la recolección tales como espárragos, legañosos, hilachos, trigueros; niscalos, criadillas, setas, ajos porros, achicorias, cardillos, amapolas, collejas, "arromazas", berros, mermejuelas, etc., entre las especies vegetales; y de pájaros, lagartos, erizos, como animales cuya ciclo de vida transcurre en la tierra; así como de cangrejos, topinos-zopinos, que tienen su hábitat en el agua; y de otros híbridos, tales como galápagos, ranas, caracoles, etc. En relación con los medios ecológicos en La Siberia podemos hablar, aunque con cierta cautela, de dos sistemas: el secano, donde se dan por ejemplo las criadillas (Casas de Don Pedro, Valdecaballeros...); y la sierra, donde abundan los espárragos "legañosos", los niscalos, etc. Lógicamente, en torno a corrientes de agua, zonas de agua estancada, canales, lugares de humedad y umbría desarrollan su vida las ranas, los caracoles, etc.

En La Siberia, como en otras partes de Extremadura, existen semiprofesionales dedicados a la recolección estacional. En su actividad conocen los ciclos de las plantas y los animales

objeto de recolección, los terrenos donde crecen silvestremente y desarrollan su vida, etc. Tradicionalmente los recursos silvestres recolectados se han destinado al consumo propio, pero también a su comercialización y venta (niscalos, espárragos, criadillas y ancas de ranas). Y aunque es un tema en el que, por lo general los informantes entran a hablar sin demasiadas reservas, lo que sí he percibido, en diferentes localidades y en informantes varios, es cierta intención de ocultar, en ocasiones, que en tal pueblo o en cual otro, y generalmente en los suyos, el consumo de ciertos animales, cuando por otras fuentes hemos recabado informaciones contrastadas que afirman que, en algunos tiempos y determinados individuos y familias, han “cazado” y han consumido galápagos, erizos, lagartos, topos e incluso, aunque tengo documentado menos casos, carne de culebra.

En casi todos los pueblos hay/ha habido gentes por lo general sin actividad determinada, de economías deterioradas que, con o sin trabajo fijo, se dedican a lo largo del año, según los ciclos naturales, a la recolección de especies animales y vegetales que se crían espontáneamente. Algunos ejemplos de la actividad recolectora: *“Aquí en Casas de Don Pedro se cogen espárragos, achicorias, cardillos...”* (JGRC). Y lo que me transmite un informante de Valdecaballeros: *“Lo que se aprovechaba es lo que es lo de temporá: espárragos, setas, ajos porros y algunas yerbas y verduras silvestres...”* (JRP). Y otro ejemplo extraído de mis conversaciones con informantes de Talarrubias: *“Aquí se recolecta de to lo que cae; pero los erizos no, ni los lagartos...Aquí viene la gente de Madrid y los emigrantes barren. Y nosotros también nos dedicamos a recolectar productos del campo. Se cogen cardillos, criadillas, y en el pantano los niscalos y los espárragos...”* (RR-ARU). Y otro testimonio, esta vez de Puebla de Alcocer, con la novedad de que se hace referencia a una circunscripción socioterritorial concreta en la que a algunos de sus habitantes se les atribuye la actividad recolectora y el consumo de determinados animales: *“...Como productos silvestres que nacen espontáneamente y que aprovechamos están los espárragos, los champiñones, setas, criadillas, achicorias, cardillos; en fin, muchos. Porque también se consumen los berros y los erizos hay gente que los ha consumido, como los caracoles. Los galápagos en esta zona casi no se consumen, o no se consumen. Las ranas, sí; y también los pájaros...Quizás estas cosas las consumen algunos de los que viven en la parte de arriba o quizás los del “Chorro”; en fin, en la “barriada del Chorro”, que es típica también de gente humilde...”* (PLS). A la gente desempleada, los del campo, pastores, etc., habría que añadir los jubilados y aficionados a salir al campo con el propósito de recolectar algo que pueda aprovecharse. Algunas de estas personas y grupos de familias incluso son consideradas por sus comunidades locales como verdaderos expertos, especialistas conocedores de las fuentes de producción espontáneas y de su estrecha relación con los períodos climáticos, los lugares apropiados para su crecimiento y reproducción, las técnicas de recolección, consumo y venta. Hay pueblos, incluso, que en la comarca son reconocidos como los máximos especialistas en recolectar setas, niscalos, etc. Es el caso de algunos calabreses, quienes en temporada se dedican a comercializarlos. Y algo parecido ocurre con las criadillas de tierra en Casas de Don Pedro. Y en algunos pueblos hay barrios de gente humilde, como el “Chorro” en Puebla de Alcocer, en el que algunos de sus habitantes se han dedicado de manera “intensiva” a recolectar los productos silvestres con fines alimentarios. En Esparragosa de Lares una familia conocida que se ha venido dedicando a esto, a la recolección para la subsistencia y la venta, son los Monte. Actividad, por otra parte, frecuentemente practicada por los pastores y algunas gentes del campo. Lo que está claro es que actualmente se está produciendo un trasvase del sistema de autoabastecimiento y autoconsumo familiar, del que formaban parte, al de mercado libre y directo. Circunstancias que obedecen a la alta valoración social que han alcanzado algunos de estos productos, como las criadillas, los espárragos, los

níscalos, etc. De hecho, lo que hasta no hace mucho suponía una nutritiva ayuda en las dietas de determinados sectores del medio rural, actualmente se destina a la venta, aunque no falta, lógicamente, quien consume lo que recolecta. El cambio de orientación, del autoconsumo a la venta, se justifica por el alto valor social que han adquirido algunos productos y por el precio que han alcanzado en el mercado. Probablemente el mimetismo cultural, las modas gastronómicas, la corriente de vuelta al consumo de productos naturales –ungida de cierto exotismo– y la idealización que desde la cultura urbana se está realizando de la ruralía tenga algo que ver con el fenómeno.

La cultura de la recolección de los géneros naturales habría que relacionarla o hacerla heredera del “rebusca”, personaje popular que en tiempos económicamente difíciles “lo mismo hacía a aceitunas, berros, cardillos, que a ranas, erizos o lagartos”. Ahora bien, antes lo acopiado por el “rebusca” se destinaba a satisfacer parte de las necesidades alimenticias domésticas; actualmente lo que recolecta el setero, esparraguero, etc., suele destinarse a su venta; aunque también consume una parte de lo recolectado. Lo que parece evidente es que los “productos marginales” están presentes en la mayoría de las poblaciones de la región. Y que el carácter cíclico de su producción ha venido limitando su oferta a la temporada. Los espárragos, por ejemplo, trigueros, orilleros, morunos, morenos, blancos, hilachos, etc., se recogen, según las zonas, desde que se inician las primeras lluvias (otoño) hasta la primavera, cuando empiezan a ponerse duros. El triguero, el más apreciado, se encuentra donde menos le atacan los animales, en los troncos de las encinas, en tierras poco fértiles e incultivadas; en las lindes, en la sierra y el monte, entre zarzales y matorrales. Lugares a los que han sido relegados por las labores de los tractores y la general mecanización del campo.

Junto a acelgones, romanzas y berros, que combinados con abrepuños, achicorias y otras hierbas y vegetales resultan exquisitas ensaladas (Valdecaballeros), es igualmente costumbre practicada el coger y consumir higos chumbos. Incluso en ciudades como Badajoz pueden verse gentes vendiéndolos, en temporada, a las puertas de grandes superficies y comercios. Y aunque Extremadura no tiene una gran tradición micológica, desde antiguo, sin embargo, ciertas gentes han recolectado y consumido hongos. La mayor parte de las especies se recogen en otoño y algunas en primavera. Lo tradicional ha sido destinarlos al autoconsumo, aunque hoy también se recolectan con fines comerciales. En Extremadura debido a factores de fácil identificación y de calidad de las carnes se prefieren los níscalos, propios de los pinares; la seta de cardo, de secano riguroso; y los gurumelos, especie muy extendida por el sur de la región y por el límite con Portugal. Es un producto que en Villanueva del Fresno ha generado una fiesta gastronómica en torno al gurumelo celebrada en el mes de marzo. Otro hongo de primavera, la criadilla de tierra, llamada truja en algunas poblaciones de La Siberia, se cría abundantemente en el monte bajo, entre encinares y en los terrenos arenosos. La gente lo distingue por una especie de planta o hierba característica que nace a su lado. Unos abultamientos y rugosidades en la tierra, parecidas a las que originan las plantas de las patatas al nacer, las delata; pues se encuentran muy en la superficie y al desarrollarse abren la tierra.

Y aunque los caracoles no son un alimento de consumo predilecto en la región, en algunas poblaciones, especialmente del Tajo para abajo, han venido consumiéndose desde hace algún tiempo, porque conozco algunos recetarios desde finales del XIX y principios del veinte en los que aparecen preparados en variadas formas. Popularmente se distinguen tres variedades: blanquillas, los más pequeños, los caracoles por antonomasia; las cabrillas, los medianos con rayas longitudinales; y los mas grandes, los pulgaos, de color oscuro. En algunas poblaciones llaman cabrillas a los más pequeños. Y hay quien cree que su nombre proviene de su inclinación

a subirse en las piedras, como las cabras. Su recolección se verifica a mano entre invierno y verano, con tiempo húmedo y soleado.

En La Siberia, como en otras partes de Extremadura y la España rural, se recolectan/han recolectado plantas y vegetales que crecen espontáneamente en los campos y las tierras con fines alimenticios, para el consumo, pero también se usan algunas hierbas silvestres para aderezar las comidas y distintos productos alimentarios. Tampoco faltan, por otra parte, las hierbas y plantas a las que se le da un uso medicinal. Próximo a lo que es la actividad de la recolección está la “caza” o captura de ciertos animales cuyos ciclos vitales se desarrollan especialmente en el aire (pájaros...), la tierra (lagartos, erizos...), el agua (cangrejos, topinos-zopinos...) y otros de cierta ambigüedad, híbridos o anfibios (ranas, caracoles, galápagos...), sobre los que escribí anteriormente. Aparte ciertos pastores y algunas gentes del campo, este tipo de alimentación marginal y estacional, en temporada, la recolectaban y la comían ciertas familias e individuos particularmente en períodos de dificultades económicas, o como dicen los informantes: “en tiempos del hambre; en tiempos en los que se aprovecha todo lo que hay”. Con estas frases rituales, “en tiempos del hambre”, “en tiempos de las hambres”, los informantes se refieren especialmente a los años que van de la década de los cuarenta a los cincuenta del siglo pasado; es decir, a las dos décadas posteriores a la guerra civil.

Es decir, ha existido y todavía se da un aprovechamiento selectivo de todo aquello que ofrece la naturaleza y se da espontáneamente. El único producto silvestre que tradicionalmente se ha dedicado a la venta son los hongos, las setas identificadas como buenas; o sea, especialmente los níscalos. En la zona de Herrera, Peloche, etc., los habitantes de algunas poblaciones son conocidos en la comarca como especialistas seteros. Es el caso de los seteros de Fuenlabrada, quienes dedican la recolección de níscalos a la comercialización: “*..Y a las setas, bueno las setas son los níscalos; aunque también se coge el champiñón, pero hay poca gente que los conoce. Hay mucha variedad de setas, pero nosotros solo conocemos el níscalo, que es el que se comercializa aquí a gran nivel, no tanto para comer, como te digo para venderlo. Vienen casas de Valencia y otros que se llevan miles de kilos...Todos los calabreses que no están haciendo otra cosa son profesionales de las setas. Las setas son una ayuda importante a las economías. Los agricultores son grandes seteros, porque en la época en que se recogen no tienen trabajo; tienen vehículos y se desplazan a un radio de cien kilómetros buscándolas...El níscalo es una ayuda a la economía familiar. Se coge en noviembre y diciembre, y entonces prácticamente toda la gente, como en esta época no hay trabajo específico, lo más productivo es dedicarse a coger níscalos para venderlos... Las setas, es decir, los níscalos, la gente la conserva...*” (FCA-PVF). Y dos testimonios desde Villarta: “*Setas, bueno los níscalos, se va a coger lo que cría el monte. Algunas personas van a ganarse el jornal, y los recogen aquí y en otras partes, y van con sus coches. A veces dicen que los recogen en Fuenlabrada, Helechosa o por ahí. Y otros también van a por ellos por capricho; y a lo mejor para pasar un ratito van a coger algunas para comer ellos...*” (JMG-EGOF). Otro informante distingue entre hongos y setas, identifica los níscalos, y se extiende sobre quienes se dedican a comercializarlos: “*Aquí se come el níscalo. Nosotros decimos hongos, y la excepción es el níscalo. A las setas los llaman “peos de lobo”; que no se pueden comer, vamos. Y lo otro es el níscalo. Me parece que se llaman hongos; setas no. Hasta hace poco tiempo no lo han conocido por setas. Había y sigue habiendo miedo, salvo entre los especialistas, quienes conocen las setas de cardos, las setas de chopos; pero normalmente la gente lo que come es el níscalo. Y en la época es lo que se coge. Los suelen recoger por esta zona y además se pagan bastante bien. Se han llegado a pagar setecientas u ochocientas pesetas por kilo, sobre todo al principio de la campaña; porque luego ya empiezan a descender hasta cien pesetas por kilo. Pero, vamos, que son muy pocos en concreto*

en Villarta los que se dedican a comercializarlos. En Fuenlabrada y en Helechosa hay familias que durante la temporada se dedican y sacan dinero...Las setas son esas que parecen un sombrerillo; y los niscalos son más redondos. Los redondos, los niscalos son los que más se cogen..." (RCF). Pero también se piensa así sobre los de Castilblanco, Valdecaballeros, etc. En temporada algunas familias, si no tienen trabajo o nada que hacer, "se van todo el día a setas", durante un mes o mes y medio. Y aunque en Valdecaballeros también hay parasol y champiñón silvestre, aquí la seta es el niscalo, el que se coge y se come (JRP). En algunos pueblos se dice "Ir de setas" (Herrera del Duque, Villarta...), cuando refieren que van a coger niscalos, una especie bien conocida, que preparan en salsa y con jamón. Porque por setas conocen otras especies diferentes de amonitas y otras, como el "peo de lobo", los que llaman vulgarmente hongos, los que no se comen. En Casas de Don Pedro, en cambio, distinguen claramente entre hongos, los que se cogen, porque se consideran y valoran como buenos; y la seta, venenosa y mala. En general, la gente sabe que existen dos o tres especies con las que no hay problemas. Se considera, incluso, que los blancos, de color rosa, como el niscalo, o "coloraditos", son los buenos. Y las setas, que no se comen, hay quienes las identifican con el color oscuro o negro. Y aunque en el término se crían pocos niscalos, hay algunos en sitios calientes, dicen los informantes, en dehesas que estén caliente, en "encinaos" viejos (JGR). En la zona de los Montes la recolección de niscalos está asociada a la repoblación forestal. Es una seta que es un gran sustento para algunas familias. Cuando el otoño es generoso en lluvias suele traer una buena cosecha de niscalos en la zona de Fuenlabrada, Villarta, Helechosa de los Montes, etc. Los niscalos, que están entre los pinares, en las sierras y en los valles con vegetación frondosa y en zonas de poca luz, en Herrera se recolectan en otoño, antes del invierno (ARC). Y aunque es en esta zona donde abundan, asociados a los pinares y a la repoblación forestal, también se dan, aunque hay menos, en Puebla de Alcocer, donde también los conocen como hongos, o sea, niscalos. En Esparragosa de Lares suelen cogerlos en los altos de los cerros y en Talarrubias en las tierras próximas al pantano.

Entre los vegetales que crecen silvestremente los espárragos son los más recolectados y apreciados. En La Siberia la gente suele distinguir el triguero, grueso, de más calidad, sabor más fuerte y algo ácido (Casas de Don Pedro, Herrera, Fuenlabrada, Esparragosa, Helechosa...). Entre las variantes en Casas de Don Pedro hay quienes distinguen los "blancos", que crecen más en las sombras y entre matas; y los "morenos", que suelen crecer en lugares donde da más el sol. En Fuenlabrada, Villarta, Casas de Don Pedro, etc., refieren otro tipo de espárrago, "el "jilacho", "hilacho", "hilacha", que se cría silvestremente entre zarzales y en el monte, y se caracteriza por ser más largo y delgado, y de sabor amargoso. En Villarta, Herrera, Helechosa y otras poblaciones la gente habla de los espárragos de "legaña", "legañosos" o "lagañosos", los que crecen entre matas y matorrales, en los sitios con brezos y de humedad. Y aunque son más débiles, pequeños y oscuros, casi negros, y de sabor amargo, hay quienes los prefieren a los trigueros. Algunos textos orales. En Casas de Don Pedro: "...se lavan y se fríen en tortilla o se echan al cocido...Está el "jilacho", el triguero...El jilacho es un espárrago delgado muy largo, que nace en las matas y en los "vallaos", y entre los olivos. También está el blanco y el moreno, que son los dos tipos de triguero. El blanco es el que está "asolambrado", tras una mata, a la sombra que le de el norte del olivo...Y el moreno, el que está más al sol..." (JGRC). Un informante de Fuenlabrada me dice: "Aquí el recolectar espárragos es un deporte. De siempre se han cogido, se han comido y se comen, especialmente los espárragos trigueros y el "hilacho", que decimos nosotros. El hilacho es el salvaje y el más amargoso; pero tiene mejor calidad el triguero. Y hay un señor que cuando los coge los va vendiendo, a veinte duros la manila, o lo que sea. Aunque esto se hace poco. Lo que se hace es el deporte yendo a espárragos hacia últimos de febrero o primeros de marzo...Aquí el espárrago

*que se coge es prácticamente para consumirlo. Pero en Fuenlabrada no hay muchos espárragos trigueros; entonces el que cogemos es el espárrago hilacho, que también es silvestre..." (PVF-FCA).*

Y en Herrera un entrevistado me habla de su recolección, los lugares apropiados para su cría, de la valoración que hace la gente de los distintos tipos de espárragos, así como de un célebre especialista en la zona: *"Sí, los espárragos sí que se cogen. Casi toda la gente "vamos a espárragos". Lo que pasa es que el "Lobo" se dedica especialmente y va a sitios donde se trae unos manojos tremendos; mientras que tú estás todo el día por esas callejuelas y esas paredes y no encuentras casi nada. Hay varios tipos de espárragos: el triguero, que llamamos nosotros, que se encuentra en las "casqueras", entre los sitios más áridos, más de secano, en la sierra, en la sierra. Y luego están los espárragos normales, que están entre los zarzales, en las divisiones de las paredes de las fincas. Son verdes, verdes normales y corrientes. Lo que llama la gente "legañosos"; como diciendo que no valen para nada; aunque a mí me gustan más que los trigueros. El espárrago triguero se diferencia en que tiene un sabor más ácido, tiene más acidez; es más fuerte; pero a mí me gusta más el de las paredes, el que la mata es una especie de enredadera, como el otro que es de pinchos y además una planta..." (ARC).* Y en Esparragosa hacen venir el topónimo de la población de la abundancia de espárragos en la zona: *"Los espárragos aquí hay muchísima cantidad. De hecho Esparragosa es Esparragosa por los espárragos... Hay el mismo tipo de espárragos en toda la zona, y se dan los espárragos trigueros, que son los que salen entre el trigo; pero éstos son menos; porque la zona de los espárragos es la sierra; la sierra esta y la de Lares. Y así por la carretera por donde vienes para acá, a un lado y al otro, en todos los sitios hay muchas esparragueras..." (MLRC).*

Sobre los espárragos "legañosos", como nombran a los hilachos, reproducimos un par de testimonios; el primero de Helechosa de los Montes: *"También los espárragos, espárragos silvestres, los trigueros que son los más gordos. Y el otro tipo de espárragos, los debilitos, los que se llaman "legañosos", porque son más pequeñitos. Si los "hilachos" esos son los "legañosos". Y se hacen fritos, en tortillas y en guisos. Generalmente son para el consumo; bueno, para el autoconsumo, aunque pueden venderse algo excepcionalmente..." (JAB).* Y el segundo procede de una entrevista con un informante de Villarta de los Montes: *"...Antiguamente pues lógicamente había mucho más por el hecho de que prácticamente no había de donde comer. Y siempre ha habido gente especialista en coger el espárrago. Aquí normalmente el espárrago es la "hilacha", que se cría entre los zarzales y en los montes. Y siempre hay gente que saben donde pueden conseguirlos... Y en Villarta hay unos espárragos que no suelen darse por otros sitios. Se llaman de "legaña", de legaña. Se encuentran entre las matas, se enredan en los matorrales, en el brezo, en los sitios de humedad y en las zonas quizás más de sierra. Éstos espárragos, como si fueran trigueros, son más gruesos, más oscuros y amargos. Y es precisamente ese amargor el que les da la calidad. Para comerlos se cortan en trozos pequeños y luego se fríen con huevos revueltos; o bien en tortilla; o con migas de pan..." (FA).*

Otro producto silvestre que se recolecta y se consume en temporada son las criadillas, parecida a la "trufa", y en su forma a una patata chica. En algunas poblaciones como Villarta, no obstante, las informaciones que recogí indican que allí las criadillas no se dan, que prácticamente no se las conocen. En cambio, en Casas de Don Pedro parece que abundan: *"Aquí se dan mucho. Incluso hay señoras que se dedican a cogerlas para luego venderlas. O sea, que deben abundar cuando ocurre esto... Incluso dicen que se pueden adiestrar cerdos y las huelen..." (FA).* En Valdecaballeros las recolectan y hay gente que coge el coche y todos los años va a "Valmaseda" y a otros sitios a por ellas, como en la hoja del "Valle", que es un terreno a los pies de la "balsa" cubierto en invierno por el agua. Es un lugar donde en primavera suelen criarse las criadillas. Las cogen metiendo un destornillador debajo de la tierra.

En Esparragosa de Lares me hablaron de criadillas y “mermejuelas”, así como de los terrenos propicios para su nacimiento y las señales externas que indican donde las hay: *“...Y aquí hay una cosa muy típica, la criadilla, que no sé si por ahí se llama de otra manera. Es como una patata que nace debajo de la tierra. Para cogerlas hay que ser muy experto y conocer el terreno. Se sabe donde las hay porque nace una hierba, que llaman “otoño”. Y donde veas el otoño cerca está la criadilla...Y luego hay criadilla y “mermejuela”. Es casi igual. Lo que pasa es que tiene otro gusto; es más lisa, es de color. Y la criadilla es blanca. La mermejuela suele ser de color canelita, o así, por fuera. Siempre que ves una tienes la otra al lado: “criadilla y mermejuela búscala, cerca está la compañera”. Cuando encuentras una dices: “Criadilla y mermejuela, cerca está la compañera”. Y no como la criadilla, que a lo mejor tienes una aquí y la otra tarda más; pero normalmente son pares, la mermejuela. Se cogen con un palo que lo hacen los hombres; un palo aguzado un poquito con la navaja. Levantan la tierra y ya está; pero hay que ser muy experto, hay que conocer los rasgos y los terrenos. Claro, y en los campos que están muy “majadeados” por las ovejas son sitios donde no las hay; donde no está sembrado y eso...En los cerros es donde salen...”* (MLRC).

Otro producto silvestre que se consume en toda la comarca son las achicorias. En Casas de Don Pedro y Puebla de Alcocer se cuecen, para quitarles el amargor, y se fríen. Y en Fuenlabrada se comen en tortillas y ensaladas. Y se cogen en febrero y primavera en los regatos de los ríos y especialmente en las cercas. En Valdecaballeros hacen unas bolas con las achicorias y las suelen poner en ensaladas. Algunos textos orales de los informantes. En Herrera del Duque, por ejemplo: *“Se tiene la costumbre de ir a recoger las achicorias, de cocerlas y luego freírlas o ponerlas en vinagreta...Las achicorias se cogen en primavera, porque por aquí abundan muchísimo; en su tiempo las encuentras en las mismas salidas de las poblaciones...”* (ARC). Y en Helechosa: *“Luego tenemos, lógicamente, las achicorias, los cardillos...Un modo de alimentación de tiempos más remotos. Las achicorias, por ejemplo, eran típicas de las ensaladas; las que se siguen haciendo y comiendo...”* (JAB). Otro testimonio, en este caso de Talarrubias: *“Las achicorias que ricas... Sí, las achicorias se consumen fritas, pero primero se cuecen. Cuando vas a por las achicorias, en primavera, porque es cuando empieza a florecer la achicoria; porque la achicoria que se come aquí es silvestre, no es la achicoria de la huerta ¿sabes? Porque es la que gusta...Entonces la traes del campo, le quitas bien el tronco, la lavas, porque hay que lavarla bien, porque siempre le queda “tierrecina”; porque tiene unas hojas como unos “pelusinos”, donde siempre se le queda la “tierrecina”. Por ello hay que lavarlas bien. Y una vez las tienes lavadas las cueces y haces unas bolas. Y el día que quieres comer achicorias, pues deshaces una bola y la fríes y le echas ajos...”* (ARU).

No obstante, también recabé algunas informaciones sobre las achicorias como alimento para consumo de los animales. Un par de testimonios; el primero de Villarta y el segundo de Esparragosa: *“También se cogen aquí achicorias para los animales, porque aquí normalmente las achicorias no las come nadie. Sí, para los animales. Nada más que en el año de las hambres se aplicaba todo, todo valía...En los años cuarenta entonces sí. Entonces se recogían los cardillos, las achicorias, todo para comer; pero ya nada más que para los animales...”* (JMG-EGOF). Una informante de Esparragosa me dice: *“Aquí las achicorias se recolectan menos; en Puebla, sí. Aquí hay familias que las comen, pero muy pocas. Aquí las achicorias se las echan a los guarros...”* (MLRC).

Como las achicorias, los cardillos y las collejas se cogen para su consumo en primavera: *“En Casas de Don Pedro los cardillos primero se pelan, después se “descochan” –cocerlos y tirar el agua-, y luego se echan en arroz, en garbanzos o los fríes en tortillas...”* (JGRC). Y en Valdecaballeros: *“Los cardillos también se dan sobre todo en los “Sevellares”. Los Sevellares son unas tierras muy calizas, resbaladizas, pegajosas, que se pegan mucho a la suela del zapato. Normalmente es*

tierra de cereal; tierras llanas. Y ahí es donde se produce el cardillo. La típica alcachofa que llamamos aquí...” (PGA).

Las collejas son una variante de las achicorias. En Fuenlabrada: *“También hay gente que coge las collejas, que son parecidas a las espinacas. Y las hacen en revueltos y las preparan como espinacas fritas con huevo. E incluso las echan al cocido...”* (RR). En Villarta un entrevistado me dijo: *“Y hay otra hierba, que yo no se como se llama, que concretamente el tío Moreno me la llevaba a mí algunas veces; y es exquisita. Se criaba en los trigales. Es muy pequeña con unas hojas alargadas. Se llaman collejas, collejas; que son para el potaje, para hacerlas con garbanzos. La colleja aquí por Villarta se da en Semana Santa, cuando se dan las hierbas de primavera...”* (FA). En La Siberia el uso de hierbas silvestres para preparar distintos platos alimenticios es habitual: *“En Valdecaballeros para comer se utilizan muchas “hierbas”, desde berros a achicorias. Se preparan en ensalás. Todas las yerbas se pican en trocitos chicos y se les echa aceite, vinagre, agua y sal. Y se hacen ensaladas. Se come con cuchara, pero no es una sopa...En Herrera se comen otras hierbas que están fatales...”* (JRP). Y en Puebla: *“...se usan los “tomillos aseros” para guisar las aceitunas para todo el año; vamos, que duran todo el año. Se aderezan con el laurel, la ristra de ajo y un poquito sal...”* (MVUH-GCC-ET). Y en Villarta: *“...había un sitio en la parte de la carretera donde se criaba la mostaza; que es una cosa que normalmente aquí no se da; pero sí en la zona esa...Es una hierba que al final cría una vaina pequeña, muy parecida al jaramago. La mostaza es una hierba que se le echa a las comidas; pero aquí está todavía sin explotar; aunque crece allí y sale espontáneamente...”* (FA). Las amapolas se consumen en varias poblaciones, pero en otras se les echa a los guarros. En Valdecaballeros: *“Sí, si, hay amapolas y se comen...Es una cosa que comemos, que no comen los de Herrera: son las amapolas, las que cogemos cuando todavía están tiernas. Las lavas y se meten en un vaso con aceite, vinagre y agua. Vas mojando y ya está...Se toma en moje...”* (JRP). En Puebla de Alcozer, sin embargo, se las dan a los guarros para que las coman.

Otros productos vegetales que se recolectan y consumen son las “arromazas” o “arramazas”, que en Talarrubias se echan al potaje; y en Puebla al potaje de garbanzos y a las habichuelas. En Valdecaballeros se cogen los ajos porros y en Puebla de Alcozer se recolectan los berros, que se consumen mojados en aceite en forma de ensaladas.

Como los vegetales silvestres, la gente de La Siberia en diversos tiempos históricos han cogido y consumido la carne de ciertos animales. Y aunque a veces trate de ocultarse tal destino de algunas especies, existiendo quienes niegan o rechazan su consumo, que en ocasiones lo circunscriben temporalmente a los “años de las hambres”, o socialmente a determinados grupos, pastores y gente humilde; es una realidad contrastable en el tiempo. La carne de los lagartos ha sido relativamente habitual consumirla, como en otras comarcas y regiones del sur peninsular. En Villarta me dijeron: *“A ver, en los años de las hambres, en los años cuarenta, los lagartos a lo mejor había quien se los comiera; pero alguna persona concreta; pocas. No, el lagarto aquí no, ni los erizos...; aunque son casos raros aquí lagartos y galápagos también hay algunos que los cogen, los comen y comían...”* (JMG-RCF). Otro informante de Villarta me cuenta: *“Erizos y lagartos por la zona de Villarta creo que nunca se han comido. El lagarto, además, está desapareciendo; aunque yo recuerdo que antiguamente la gente humilde los cogía y se los comía fritos. Se les cortaban la cabeza y el rabo, lo desollaban, le sacaban las tripas y luego después los cortaban en trozos y los freían. Los solían coger con perros. Y había quienes los cogían con un pequeño arponcito cuando se metían en las cuevas; si bien los perros estaban adiestrados y los cogían con la boca. Les daban varios zig-zag, les rompían la espina dorsal y entonces ya no podían andar y se cogían rápidamente...Ahora bien, en Villarta no había tradición de coger lagartos, aunque en alguna ocasión se cogía alguno, se cocinaba y se daba a probar como si fueran ranas y luego se “pitorreaban” por*

*el engaño...*" (FA). Un testimonio de Valdecaballeros: *"Se han comido lagartos, aunque se han ido dejando...Creo que aquí se preparaban con cebolla, refrito un poco, porque yo no lo he llegado a conocer. Recuerdo cuando era chico que algunas mujeres los compraban. Los muchachos los cogían y se los vendían. Yo no he llegado a conocerlos...Aquí en Valdecaballeros había gente que comía los lagartos; incluso los compraba, porque son exquisitos"* (JRP-PGA). Y en Casas de Don Pedro: *"Los lagartos se han comido, pero hoy ya no. Se comían en tiempos del hambre. Exquisitos sí eran, pero era por el hambre. Hoy día es raro que alguien los coma"* (JGRC). En Esparragosa, según nuestro informante: *"...los lagartos se comen poco. Sé que hay quien los come, pero se comen poco. Unos primos míos que vinieron los cogieron con los hocinos de segar. Iban al campo en la época de calor y les pinchaban con los hocinos. Cuando los cogían los limpiaban y preparaban y tenían una carne exquisita, buenísima después de frita. Pero de esto hace ya años; es algo que se me grabó y aquello estaba buenísimo..."* (MLRC).

Respecto al consumo o no de la carne de los lagartos existen asimismo dos ideas en relación con ello. Una, que son los forasteros o las gentes de otros sitios quienes la consumen; y otra: que no se cazan porque cada vez hay menos (Talarrubias) y por el riesgo que suponen las multas de la administración, porque es una especie protegida. En Herrera me dice un informante: *"Los lagartos se cogen muy poco. Quienes los cogen suelen ser los forasteros, andaluces, manchegos...Se suelen coger, pero en Herrera desde luego no comemos los lagartos..."* (ARC). Respecto al tema de las multas, el consumo de lagartos por los pastores o los fuereños, un testimonio desde Puebla de Alcocer: *"...Yo no quiero lagartos, pero además es que ahora ya no se pueden coger; porque cuesta mucho dinero matar uno. De lagarto no entiendo, porque ponen multas. Hay quienes los cogían, los apañaban y los desollaban; pero a mí me dan mucho asco. Los fríen como si fueran pescado, igual. Los comían principalmente los pastores, algunos pastores. ¡Anda, Cabrera, que tú los has cogido alguna vez!...Los pobres pastores han sufrido mucho y siempre están en el monte. La verdad es que yo en el campo los he visto muchas veces, pero yo no los he comido. La "señá" Luisa enseñó una vez a Delfín un conejo que había matado y le quiso engañar con carne de lagarto, pero no cazó ninguno...En Almadén se los comen; los lagartos están colgados en el mercado, como si fueran carne; pero aquí no se consumen; aunque antes sí..."* (MVUH-GCC-ET).

En algunos pueblos de La Siberia los informantes con quienes he hablado manifiestan que los erizos no se comen (Valdecaballeros, Villarta, Herrera...), indicando, sin embargo, que si se consumen en La Serena; y en otras localidades se acepta que si se comió su carne en otros tiempos. Es el caso de Casas de Don Pedro: *"Los erizos se comían, pero ya casi nadie los come. Los erizos se "achocarraban", se les raspaban bien los pinchos, se lavaban y después se les aviaba. Unas veces se ponían con arroz y otras fritos..."* (JGRC). En Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa sí aceptan los informantes que se ha consumido su carne. Un testimonio procedente de Puebla: *"Erizos hay y se comen...Los coges, los quemas, los echas a la lumbre, le raspas bien raspado, le lavas bien lavado, le echas sal, le fríes y ya está...A mí me gustan más que las liebres; más incluso que un "gorri", un cerdo chico. A mí me gusta más el erizo. Se cogen muy bien, porque el erizo no se mueve. Y para saber donde están se utilizan los perros que dan con ellos...Claro, llevas la garrota. Yo los cogía con mi garrota, los traía y los desollaba hasta "mismamente". Le quemaba en la sierra, me le traía "raspao" y luego nada más que calentaba una poquita de agua, le lavaba bien; le echaba un poquito de sal, le freía y me lo comía. Y mi marido también, los dos, y mucha gente. Yo los freía y hay quien les gustaba mucho con tomate, pero a nosotros no. A mí me gusta solo el erizo frito. Pero hay mucha gente que les fríe con tomate...Y se cogían en todo tiempo; y hay veces que te los encuentras, pero cuando están criando se ven menos; luego ya, cuando están pequeñitos, pero algo más grandes, pues los coges. Los perros dan con ellos en el campo, en los "caños" y esas*

cosas. Los caños es donde hay juncos, cerca de los arroyos, entre medio de las tamujas. Es mejor carne la del macho; la hembra es más peligrosa, porque no puedes orinar. Hay que "apañarla" muy bien. Si está bien preparada no pasa nada; pero si no no puedes orinar, pero no te mueres, aunque a lo mejor estás veinticuatro horas sin orinar; sí, la persona que come la hembra. Porque dicen que los pelos de la barriga son malos. Por eso yo los pelo, le raspo, los limpio y le quito todo... Bueno, a estas cosas no había gente dedicada a ellas, eran los pastores que salían al campo. Los erizos se han cogido aquí mismo, por ese "caño" que hay una huerta "por bajo". Los erizos, como le digo, los comía aquí mucha gente..." (MVUH-GCC-ET).

En algunas poblaciones, como Esparragosa de Lares, son conocidas algunas familias e individuos de ellas como célebres recolectores: "...Y los erizos hay un amigo nuestro que los coge mucho; Monte que le llaman. Ése los trae. El erizo se deja ver cuando se entran en alguna zarza; quemar la zarza para que salga. Esto se lo he oído yo decir a Monte, porque entonces con el humo salen. El único problema que le encuentran a la carne del erizo es que después de comerla creo que los hombres no pueden orinar, o que orinan mal. Esto lo he oído comentar, que les cuesta más trabajo orinar; o será cuando comen mucho...Se preparan con salsa de tomate..." (MLRC).

La caza de las ranas, porque no se habla de su pesca, y el consumo de las ancas está muy extendido; aunque hay informantes de algunas poblaciones, como Fuenlabrada de los Montes, que manifiestan que en su pueblo no hay tradición de comerlas. Y en otras localidades se habla en pasado porque, esgrimen, ya casi no las hay y desde que los japoneses y otros países tienen invernaderos apenas se cogen (Talarubias). En Valdecaballeros, en cambio...: "Las ranas se siguen comiendo, aunque están prohibidas. Las cogen las pandillas de jóvenes, quienes por la noche van a coger las ranas. Las cogen para comérselas juntos, no para la venta...Lo único que se venden son las setas. Yo no he sido pescador, pero "a ranas" si he ido muchas veces. Y los amigos muchas veces cuando no sabíamos qué hacer íbamos a ranas y después nos las comíamos...Se aprovechaba y todavía se aprovecha todo lo que se puede..." (JRP). Y en Herrera: "Sí, las ranas las cogemos y comemos. Se preparan fritas y las hay en casi todos los bares. Se cogen aquí y algunas vienen ya hasta congeladas. Hay un señor, "El Lobo", artesano de la madera, que caza muchas ranas y las vende muy caras. Desde luego la carne de las ranas de por aquí se diferencia de las que vienen congeladas de Tailandia, etc., en que es más blanca, más exquisita y más fresca. En el bar "Las Rejas", junto a la plaza, puedes encontrarlas. Tú le dices: ranas del pueblo...Aquí las tomamos por raciones, y una ración puede costarte dos mil pesetas. Son muy caras. La verdad es que el precio exacto no lo se porque no voy a los bares, porque tengo luto..." (ARC). Y un testimonio procedente de Puebla de Alcocer: "...Las ranas, bueno sus ancas, si se comen. Lo malo es que no las hay; aunque hay mucha gente que las mata. Hace mucho tiempo que no sé veían ranas ahí abajo, en los pilares. En el pilar de "Aldeavieja" siempre las ha habido; y en las "pedreras", que son charcos grandes que "había otras veces" en los campos para los animales; porque había agua y allí se criaban mucho las ranas. Y los hombres iban de noche con un carburo y las cogían. Llevaban una tabla y con ella les daban en la cabeza; ahora bien, nada más que se come lo de atrás, las ancas; lo otro se tira todo. Las "pedreras" son como "albu(h)eras", como aljibes de agua en el campo; pero no están techados, están al aire libre. Son charcos de agua..." (MVUH-GCC).

Un testimonio de Esparragosa: "...Aquí hay muchas ranas, aunque ya van a menos; pero iban por las noches con carburos, porque todavía no había linternas, que ahora ya llevan linternas; y las cogían con un palo. Después las limpiaban y preparaban. Y seleccionaban las más gordas, porque las vendían por docenas. Las más gordas tenían un precio y las otras otro. Las llevaban cogidas en juncos, "espatarraditas", muy bien puestas. Esto lo hacía la madre de Montes, muy bien preparado..." (MLRC).

Y aunque ahora se cogen menos, porque está prohibido cazarlos y por cierta influencia de la ideología conservacionista, los pájaros siguen cogiéndose con escopetas de balines y pequeñas trampas. Algunos testimonios: *“Aquí en Herrera antiguamente iban los niños y mayores a la caza de pajaritos; pero ya nos estamos educando en que no se deben cazar...Primero se cazaban con tirachinas, y luego vinieron las trampas...”* (ARC). Y una información de Puebla de Alcocer: *“...Y ahora ya no nos dejan de coger los pajaritos; están prohibidos. Antes se cogían, y las tórtolas también. Los pájaros, cuando se podía, se cogían en los nidos. Y a los que volaban se les ponían trampas...”* (MVUH-GCC-ET). Y otra información: *“Pájaros, sí; los cazaban por la noche. En Esparragosa iban con linternas y les tiraban con escopetas pajareras...Y antes había trampas; yo tengo algunas ahí. Son redondas, de madera; se levanta la mitad y en medio se ponía el granito de trigo, como cebo. Estas trampas las llevaban los hombres casi siempre cuando iban a arar; y entre surco y surco, cuando iban para allá ponían una y cuando venían para acá a lo mejor había caído algún pájaro; porque iban arando. O cuando iban sembrando es normal que los pájaros fuesen a comer. Y entonces a lo mejor lo que caía se lo traían para el arroz; porque los pajaritos en el arroz están riquísimos...”* (MLRC).

Hay una serie de animales de difícil catalogación que hacen su vida de modo híbrido o combinado entre la tierra y el agua a los que también se ha cazado y cuya carne se ha consumido en la comarca, como en otras latitudes. Por ejemplo, los galápagos se han consumido en Casas de Don Pedro. Y en Talarrubias ha habido gente que los cogía de los canales, como sus huevos, para el consumo. Quizás uno de los casos más claro del consumo de carne de galápago en la comarca es el de Esparragosa: *“...Los galápagos se cogen en el río Zújar. Me parece que los hierven; los echan en agua cociendo para que se les quite el caparazón y lo de dentro. Tienen sus tripas y tienen todas sus cosas. Todo esto lo tiran porque sólo se aprovecha lo que se ve: el rabo, las patas y la cabeza. Pero creo que también esto es un guiso muy rico. Se come en guiso con patatas, pero ya se usa muy poco porque da mucho trabajo. Y ya se sabe que la cosa que da mucho trabajo, está mucho más sustanciosa; da mucho gusto. Esto me lo explicó a mí hace poco Montes. Su madre, la pobre, que tiene ya noventa y tantos años, cuántas veces nos ha hecho lo de los galápagos. Y ella me lo explicó que era así...Bueno, yo es que te digo que el Monte y su familia se han dedicado siempre a esto por necesidad, para comer. Y luego después si había quien se lo compraba, pues lo vendían y a lo mejor ellos comían otra cosa...”* (MLRC).

En la misma categoría, aunque con evidentes diferencias de tamaño y modos de vida, los caracoles también se consumen en diversos lugares de La Siberia. No faltan, en cambio, los informantes de algunos pueblos que dicen que ellos no los comen (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Fuenlabrada...). En Casas de Don Pedro...: *“...Los caracoles se envolvían en salvao y se freían; pero ya no se hace. Se envolvían en salvao cuando estaban vivos; para quitarles la baba; y después se hervían o cocían. Y se “aviaban” fritos, con arroz, garbanzos, etc.”* (JGRC). Y en Herrera: *“Aquí la gente come caracoles, pero no hay tradición de ir a recolectarlos. Se compran pero no es una cosa muy tradicional. Se preparan cocidos y en salsa. Pero esto es una moda nueva. Aquí, desde luego, no ha habido tradición de ir a recolectar los caracoles y comerlos; no...”* (ARC). Más tradición parece existir en Esparragosa: *“También hay gente aquí que consume los caracoles. Los cogen y hacen el “guiso de caracoles”. Se hierven y luego los hacen en salsa picante...”* (MLRC).

En algunos sitios existe una gran afición a coger cangrejos americanos, como en Talarrubias. Y en Fuenlabrada: *“Ahora en verano se coge el cangrejo, porque hace cosa de diez o quince años vinieron aquí los cangrejos estos americanos y está inundado el río Guadalezma...”* (PVF-FCA). En Villarta, según varias informaciones, se cogen y comen los “topinos” o “zopinos”: *“...En Villarta lo que hay es una rato de agua, que si la ha comido la gente. Son los topinos ¿No has oído*

*hablar de los topinos? Es una rata de huerta, de agua, que se cría en las huertas y hacen galerías. Y eso en Villarta si hubo una época que se los comían. Incluso había cepos especiales para cazarlos, cepos pequeñitos. Allí los llaman "zopinos", lo que supongo serán topinos, o algo así; pero tampoco son topos exactamente. Suelen ser como una rata grande, de estas grises de alcantarillas; pero más gruesas. Cuando las cazaban las desollaban como si fueran conejos. Y la carne, por lo visto, era muy parecida a la del conejo. ¿No habéis oído hablar de los topinos?, sí, sí..." (FA-PGA-JRO).*

## **12.-Sistemas económicos de producción. Las tierras y los montes**

### **A.-Tentativa de caracterización. Rasgos económicos**

La economía de La Siberia está en estrecha relación con el medio ambiente, la variedad de ecosistemas y los recursos que ofrecen. Ecológicamente pueden distinguirse dos partes diferenciadas: el llano y los montes o la sierra; que, grosso modo y teniendo presente algunas reservas, coinciden aproximadamente con los espacios del latifundio y el minifundio. Tradicionalmente la comarca se ha caracterizado por una economía agrícola, adaptada por lo general a tierras poco productivas y a veces para la subsistencia, que por diversas razones, entre ellas la inundación de las tierras más fértiles y de vegas por las aguas de los embalses, o la repoblación forestal, se ha transformado en una economía basada en la cría de ganado ovino y sus subvenciones, cierta explotación de los recursos naturales, el mantenimiento de la masa forestal en algunas zonas, el cultivo cada día menos importante de los huertos, los recursos económicos que temporalmente permite la actividad cinegética, los trabajos marginales y de modo extraoficial, así como las distintas subvenciones, jornales y recursos que la administración destina al desempleo. Tales circunstancias, y la inexistencia de perspectivas de futuro, por una parte favorecen la pérdida de población en general, dentro de un contexto de población envejecida, la emigración del sector más joven; y el incremento de las tasas de paro por otra.

Es habitual oír en La Siberia que antes de la construcción de los embalses mucha gente subsistía mediante la producción de cereales y con los minifundios, huertos y huertas, familias. En fechas previas a la construcción de los pantanos la gente vivía de un poco de ganadería, ovina en el llano y caprina en los montes, más los animales domésticos, así como de la producción que extraían de sus huertas/os, situadas a veces en las partes bajas donde hoy están los embalses. Es opinión común en La Siberia, queja habitual, que con los embalses se perdieron las zonas de cultivo más feraces, las pocas que había, las de vega, inundadas por las aguas del García Sola, el Cíjara, el pantano de La Serena...Y aunque en un principio la gente de la comarca estuvo contenta, porque tenía trabajo en las obras de infraestructura de los embalses, un beneficio a corto plazo, a largo plazo sin embargo se transformó en daño o menoscabo como consecuencia de quedarse sin las mejores tierras. Situación que por una parte provocó que alguna gente pasará de una economía de subsistencia a otra caracterizada por la dependencia de un jornal; pero tal situación al mismo tiempo estimuló la emigración y el paro. Los pantanos, coinciden mis informantes en general, cubrieron las tierras más ricas, quedando libres las menos productivas, los cerros, que con el tiempo y la intensificación agrícola limitada a estos espacios quedaron absolutamente infértiles. En Esparragosa, por ejemplo, las tierras más fecundas, los "llanos", donde se encontraban las viñas del río, desde que las inundó el pantano se echaron a perder. Perjuicio del agua, sin embargo, que se convirtió en beneficio para otras tierras, las Vegas del Guadiana, y los grupos sociales asentados en su ribera aguas abajo.

Otro problema añadido a una débil y difícil economía fue el tema de la repoblación forestal. En algunos casos se plantaron de pinos las sierras y buena parte de determinados términos municipales. Factor que hoy se considera, al menos por parte de la población afectada, como algo negativo, que si da algunos jornales, perjudica a estos pueblos por dos circunstancias especialmente: una, debido a que algunas partes de estos términos municipales se destinaban al pastoreo de la ganadería caprina; lo que ya no puede hacerse. De hecho algunos de mis informantes de la zona de los Montes me decían: "Javier, por la repoblación se perdieron las cabras"

(Villarta). Y otra razón que perciben como negativa sus habitantes es porque en algunos casos tampoco pueden labrar ya sus tierras.

Veamos ahora los rasgos económicos de La Siberia como los perciben las gentes de las distintas zonas y los informantes. Una primera perspectiva distingue entre antes y después de las obras hidráulicas y la repoblación. Nuestros informantes empiezan describiendo el medio y los medios de subsistencia: *“Terreno árido y lleno de montes; tierra muy poco fértil y llena de piedras...Tradicionalmente economía de subsistencia, de autoabastecimiento. Generalmente no se comercializaba nada para otros lugares. La gente tenía y tiene huertos para ellos; y algún terreno para su ganado, sus cochinos, que se alimentaban con los sobrantes que producían las huertas; o sea, pequeñas explotaciones familiares. Todavía quedan huertas, aunque se han ido abandonando...Antes era raro la familia que no tenía su propio huertecillo, más grande o más pequeño; pero últimamente...Verdadera economía de subsistencia, en todos los aspectos, incluidos los cereales; porque sembraban la cantidad necesaria para cambiar su trigo por harina; y la cebada para sus animales. La agricultura también ha sido pobre: porque aquí en la mayoría de los casos no se podía meter maquinaria, al ser el medio tan abrupto. La agricultura era en plan con yuntas de mulas, segar a mano y trillar con trillo y arar con el arado romano de palo, el que se sigue utilizando todavía...Una cosa que me llamaba la atención cuando estuve de maestro en Villarta es que los cochinos vivían en las casas...*

*La renta per cápita es bajísima, si no la más baja de España, o de las más bajas. El hombre de aquí se dedica a dar su jornal, cuando le sale, que no siempre. Y lo del pino, pues en temporadas; después cada cual tiene su propia parcelita de olivos; y en fin, el huerto, que en sus horas libres lo va trabajando. De manera que es una economía de subsistencia...Dinero ingresan poco, lo que pasa es que la gente vive porque tiene su aceite, su matanza, su huerto, sus patatas, sus ajos y estas cosas de las que vive. Porque los jornales que dan al año la mayoría de la gente no llegan a treinta. Me refiero, claro, a Valdecaballeros, Villarta, etc., donde la repoblación forestal plantó la sierra y el término de pinos. Y por ello en cierto modo una ganadería que entonces se explotaba mucho aquí, que era el ganado cabrío, las cabras y todo eso, ya no puede seguir con la repoblación forestal. Había algunas tierras feraces, pero las cubrieron los pantanos, con lo cual la gente se quedó un poco a jornal; con cuatro cosas, vamos. Pero hubo una época anterior a la de los embalses y a la repoblación forestal en que todavía estos pueblos podían subsistir con los cereales. O sea, para mí más que beneficiar la repoblación forestal, con los cuatro jornales de pena que les están dando, ha perjudicado enormemente a estos pueblos; porque, como te digo, antes vivían de una ganadería que ya no pueden tener, porque allí no pueden entrar; ni tampoco pueden labrar unas tierras feraces y fértiles que había. El cultivo del cereal se ha venido abajo. El que siembra algo es para su ganado, e incluso hay gente que siembra un poquillo para los jabalíes, por la caza. Y así luego viven algo de lo que le dan de la cacería...”* (PGA-FA-JRO). Una visión complementaria presentan dos informantes de Fuenlabrada de los Montes: *“Al menos antes decíamos que era una comarca eminentemente agrícola y ganadera. Lo de la agricultura desapareció porque nuestras tierras no reúnen las condiciones...Y hablo de lo que es netamente La Siberia; o sea, de los Montes. Nos hemos quedado solamente con el aspecto ganadero y cinegético; aunque en Fuenlabrada se está desarrollando mucho la vaca. La oveja se mantiene con un número de cabezas razonablemente bajo; porque los Montes están más adaptados para la cabra. Y por ello hay más cabras. Y en cuanto al sector agrícola lo único que queda ya prácticamente es el olivo. De hecho en Fuenlabrada los valles están poco sembrados; ni diez hectáreas ves sembradas en el término. Y antes se sembraban quinientas o mil hectáreas. Date cuenta que Fuenlabrada en la época del Servicio Nacional del Trigo era el pueblo que más trigo llevaba al silo de Herrera...”* (FCA-PVC).

Sobre los ejes en torno a los que giraba la economía de la zona, Rodríguez Pastor hace el siguiente retrato, particularmente basado en la cultura pastoril de ovejas y cabras: *“La economía se basaba, antes de los pantanos, en la agricultura y la ganadería. Hoy día lo que más abunda es el ganado ovino; pero antes eran más las cabras, por las sierras. Lo que pasa es que las cabras son difíciles de cuidar, porque necesitan más atención; en cambio las ovejas son más fáciles. Las pones en un cercado y no tienes que cuidarlas en todo el día... Las cabras, no obstante, se han ido perdiendo, aunque en Valdecaballeros quedan, por ejemplo, frente al pantano. En El Risco tengo un tío que tiene un centenar de cabras, porque no puede tener otra cosa. O sea, quedan pocas; aunque las he visto en Herrera y Pelоче...Ovejas quedan muchas y hay más por la subvención; porque hoy por hoy no dan dinero; pero como la administración da mil duros por cada oveja, pues el que puede las tiene...Vacas hubo para yuntas, pero prácticamente han desaparecido. El principal destino de las ovejas es la carne: tener borregos y venderlos. La lana la aprovechan cuando las esquilan y la venden...; pero es una cosa secundaria. Y estas ovejas no son de leche y sólo se las ordeña cuando paren, unos cuatro días. Lo que se comercializa un poco es la leche de cabra, porque las cabras si dan leche continuamente...”* (JRP).

Sobre la importancia de la ganadería de ovino, las subvenciones que recibe y la protección estatal, un testimonio de un informante cualificado de Herrera del Duque es esclarecedor: *“La ganadería es importante en Herrera; aunque lo es en toda la comarca. La situación ha cambiado, porque antes había más agricultura. Mi padre sembraba muchísimos cereales y ahora apenas siembra. O sea, se vive del ganado. La cabaña ganadera, sobre todo de ovejas, se ha multiplicado. Con la subvención del Estado se están explotando ya de una forma más racional. Aquí tenemos una cooperativa ganadera, lo mejor que funciona en este pueblo, y se vende el ganado más caro pero selecto. Y también los merinos precoces de 20 a 23 kilos. Y ello porque la ganadería está muy protegida por el Estado. Por ello gente que no era ganadera se dedican a ello, porque es uno de los medios más fáciles de ganar dinero. Incluso hay gente que no tiene tierras y tiene ovejas...Hay gente que son albañiles, se dedican a la construcción, y también tienen ovejas sin tener tierras. Arriendan las tierras porque el Estado les da mucho por cabeza de ganado. Cuanto más cabezas de ganado más dinero te dan. Hay gente pobre, que podemos decir, que tienen cuatro mil, cinco mil o seis mil cabezas de ganado, porque saben que ahí está el Estado para respaldarlos, para subvencionarlos...Seleccionamos la merina precoz y largamos los borregos...También hay algunas cabras, pero no muchas...Aquí se arriendan las dehesas a la gente que no tiene tierras. Se arriendan la dehesa de las Navas y la dehesa boyal del pueblo...Y pagan una cantidad por cabeza de ganado...La ganancia de la oveja es la subvención...Y la oveja se ordeña de vez en cuando, pero no para explotarla en plan comercial; porque los quesos que se hacen son para la familia...”* (SRC). Y un testimonio recabado en Esparragosa de Lares: *“La gente aquí vive de la agricultura y la ganadería; del campo, del trigo, aunque últimamente poco. Hay más ganaderos que labradores. Antes era al revés. También tiene la gente olivares; pero hay más ganaderos de ovejas que antes. Y luego, claro está, el sector de los paraos, que viven mejor que nadie; porque tienen las ovejas por un lado y el paro por el otro...”* (MLRC). En un sentido parecido se manifiesta un informante que vive en una población del llano: *“La gente aquí en Casas de Don Pedro vive del secano. Aquí regadío no tenemos. Tenemos la aceituna y los cereales, especialmente el trigo y la cebada. Y de ganadería predomina el ganado ovino, aunque también hay algunas partidas de cabras y vacas, pero con menor importancia. La mayoría de ganado es ovino. El ayuntamiento alquila los pastos de la dehesa boyal a los ganaderos y luego cada uno en sus tierras y en otras que tienen en arriendo. Y así van tirando. La producción de ganado se destina a lana y carne; no se hacen quesos. El que se hace es a nivel familiar y no se comercializa.”* (JGRC).

Desde Talarrubias un informante que conoce bien la zona de Siruela introduce un nuevo factor de reflexión, la venta de tierras a gentes de fuera de la comarca: *“Lo que yo conozco es el paro; y además el trabajo que hacen al margen del paro; pues la gente tiene sus borreguinas, van a coger aceitunas y ejercen la albañilería de forma extraoficial...Y en Siruela la gente del pueblo es lo que te comentaba de la dehesa; y entonces casi toda la gente tiene sus ovejas. Y las tienen en la dehesa del pueblo, que me parece ahora la ha adquirido el ayuntamiento, porque antes era de la condesa. Por tenerlas allí no pagan o pagan muy poco...De manera que en Siruela casi toda la gente tiene sus ovejas; pero la misma gente de allí dicen sobre ellos mismos que deben ser inútiles, porque la mayoría de las tierras nuevas que se están vendiendo ahora las compran los de Agudo. Quizás porque ellos tienen la dehesa y cada seis meses les corresponde una parcela; el caso es que no invierten en tierras para tener su propio ganado. Y por esto vienen los del pueblo de al lado, que son más espabilaos, y están comprando las tierras; al menos las estaban comprando cuando yo estaba allí; es decir, hace unos seis años (1988)”* (EPR).

Otras cuestiones que me salieron con cierta asiduidad en las conversaciones mantenidas con los informantes fueron la del latifundio y el minifundio, la del ausentismo y el tema de los terrenos improductivos. Un texto oral extraído de mis entrevistas a un informante de Valdecaballeros: *“En las pequeñas fincas que son de los vecinos del pueblo también lo son de sus ganados; pero en las grandes fincas, aquí en Valdecaballeros, no. Va perdiéndose...Leyendo las actas, en los años cuarenta y tantos, eran todo aparcerías. Los dueños ni pisaban por aquí, como eran forasteros. Porque los dueños de las grandes fincas, las siete u ocho que hay, no son de aquí. Son gente que tienen ahí a cuatro trabajando, o antes las tenían en aparcerías, y los otros les pagaban el tanto por ciento, o les daban la parte que les correspondiera. Hoy día sí pueden ser de ellos, pero los dueños no pisan el pueblo, están en Madrid y vienen a sus fincas...”* (JRP). Otro testimonio de la misma población. En este caso el informante introduce un nuevo factor, los latifundios cinegéticos: *“Hay que ver la cantidad de latifundios que tenemos en este pueblo..., a pesar de que también hay pequeños minifundios; hay las dos cosas. Yo creo que esto es general en toda La Siberia. Y en La Siberia también hay latifundios dedicados exclusivamente a la caza; sí, a la caza...Hay latifundios, y es que aquí el terreno ha sido siempre muy barato, por lo improductivo que es. De ahí viene también el nombre de Siberia...”* (FA-PGA).

Reproduzco ahora algunos testimonios sobre el perjuicio que causaron los embalses y la anegación de sus aguas a las tierras de cultivo en varios términos municipales, como Villarta o Valdecaballeros, entre otros: *“Como te he comentado, aquí se perdieron las pocas zonas de cultivo que había. Es que el agua siempre, por naturaleza, va a la parte más baja; y las partes más bajas son las más ricas. Cuando los pantanos cubrieron estas partes ricas, lo único que nos ha quedado para el cultivo han sido los cerros. Y como consecuencia de cultivar los cerros la tierra se ha vuelto improductiva. Entonces, ¿qué es lo que ha sucedido? Pues el problema de la emigración, el problema del paro; en fin, los problemas que vienen acarreados cuando no hay una economía clara...Y aunque esta situación también la ha habido en los años cincuenta; y era una situación general en España, ahora sin embargo no es una situación común, y sí lo es en esta zona, en la zona de los pantanos”* (PGA-FA). Y los temas del agua de los pantanos y las tierras inundadas desde Esparragosa los percibe de la siguiente manera una informante: *“Aquí las viñas del río, los llanos, siempre han sido las partes más fértiles, porque era donde estaba más cerca el río, por la humedad o lo que sea. Pero estas tierras ya desde que las cogió el pantano, pues aquello está inundado; ésas eran las zonas mejores del pueblo. Ahí había muchas viñas y ahora no hay nada. Entonces había familias que se tiraban unos cuantos días vendimiando y después vendían el vino; pero ya como eso lo cogió el pantano...Nosotros del pantano nos beneficiamos más bien poco. Se beneficiaron*

*la gente que en su día cobraba el dinero, pero por lo demás ningún beneficio; porque el agua va a beneficiar a otros sitios...Cierta gente en su día estaba contenta porque le pagaban; un beneficio a corto plazo; porque ahora se han quedado sin las tierras. Estoy hablando de cuando se hizo el pantano de La Serena. “ (MLRC).*

De manera que, según los informantes, al principio con las obras de los embalses se produjo un beneficio económico coyuntural en la zona porque absorbió bastante mano de obra. El problema empezó a manifestarse tras la conclusión de las infraestructuras hidráulicas, cuando el agua embalsada empezó a inundar las zonas más fértiles de las poblaciones en el entorno de los pantanos. Por ello la valoración que suele hacer la gente de La Siberia afectada por la transformación que supuso la construcción de varios pantanos para retener importantes masas de agua, no sólo no es positiva sino que está interiorizada como negativa. Porque, como ellos dicen, “estamos rodeados de agua y todavía hay pueblos que durante los meses de verano no tienen agua en las casas”. La anegación de las mejores tierras de cultivo y la repoblación forestal en los Montes, con la consiguiente pérdida de la cabaña caprina, obligó a la gente a emigrar. Porque antes de llegar los pantanos la gente vivía un poco de la ganadería, de la agricultura y de sus huertas; que a veces estaban localizadas en la parte baja, tierras que ocuparon las aguas de los embalses.

### **B.-“Para el apaño de la casa”: la semántica de las huertas y los huertos**

Aunque en La Siberia la gente habla indistintamente de huertos y huertas, también está bastante extendida la idea de que las pequeñas explotaciones familiares para “el apaño de la casa” se denominan “huertos” cuando están en el pueblo y “huertas” cuando están fuera de la población. Conceptualización que generalmente también implica, aunque no siempre, que las huertas sean de mayor extensión que los huertos. Un testimonio en relación con esta cuestión en Villarta de los Montes: “*A ver, aquí se llaman los huertos los que están cerca, próximos al pueblo; a éstos se les llaman huertos. Y los que están ya más lejos del pueblo huertas. Y en ellos se siembra nada más que para el apaño de la casa; nada más. No hay huertos así que haya para vender y para vivir de ello. Lo que se siembran son hortalizas, pepinos, tomates, patatas, guindillas, que son los pimientos pero son alargaditas; guindillas y cosas normales, para comer; y el tomate, los tomates, las habichuelas, judías que se llaman. Habichuelas verdes, pero nada más que para el apaño de la casa*”. (JMG-EGOF). El mismo matiz semántico adquieren huertos y huertas en Helechosa de los Montes: “*...El huerto es lo que está dentro, por ejemplo, dentro de un arroyo que es, dijéramos, la columna vertebral hidráulica de Helechosa; que es el arroyo Naciente; que es donde está prácticamente todo el tipo de regadío; de los pequeños huertos, porque se llaman huertos; por línea general huertos; quizás los que salen de este entorno de la Vega del Naciente se les ha llamado huertas, estaban más retiradas, se les ha dado por ello esa denominación, porque estaban más retirados del casco urbano; los que están en ese arroyo de la Naciente se les llamaba y se les llama actualmente huertos...*” (JAB). Y un último ejemplo, extraído ahora de Valdecaballeros: “*Los huertos, que un poco más grandes se llaman cercados o cercas, porque suelen estar cercados por paredes de piedras y suelen tener unas cuantas ovejillas...En Valdefernando hay huertas que son como huertos grandes. Porque la huerta es más grande que el huerto. Como si fueran dos o tres veces lo que vimos en Valdefernando entonces serían huertas...*” (JRP).

Y otro referente asimismo a Villarta y a Valdecaballeros: “*La Siberia es un terreno árido y lleno de montes, de tierra muy poco fértil y llena de piedras. Y algún regadío en algún barranco... Tradicionalmente una economía de subsistencia y autoabastecimiento. Generalmente no se co-*

mercionalizaba nada. La gente tenía y tiene huertos para ellos; y algún terreno para sus ganados, cochinos, que se alimentaban con los sobrantes que producían las huertas; o sea, las pequeñas explotaciones familiares. Bueno, ya casi ni eso, porque se han ido abandonando todas las huertas. Todo esto está ya lleno de zarzas y abandonadas...Antes era raro la familia que no tenía su propio huertecillo, más grande o más pequeño...Verdadera economía de subsistencia..." (FA-JRO-PGA). Un informante que ha vivido largos años en Siruela, donde ejerció de maestro, de manera sencilla conceptualiza los huertos de la siguiente manera: "...En Siruela el huerto es un trozo de tierra pequeñito donde se cultivaban las hortalizas para el consumo propio..." (JMOF).

Las huertas, lógicamente, estaban en zonas donde había agua o donde podía canalizarse o llevarse con cierta facilidad a sus tierras. En algunos casos, y generalmente en los huertos, había pozos de los que se extraía el agua a mano mediante norias. Cuando estaban en el campo el mecanismo se ponía en acción mediante la tracción animal: "En Villarta norias si he visto. La noria que iba sacando agua del pozo mediante una caballería que iba dando vueltas y entonces las norias aquellas que iban sacando cubos y los iban vertiendo, echándolos en las "regueras" que se habilitaban para regar las hortalizas..." (RCF). En otros casos el agua llegaba a la tierra de las huertas por la inclinación del terreno: "Aquí en Villarta el agua se manejaba por su peso, "por reguera", nada más. Vienes de la sierra y se apartaba del río por una presa que se llamaba, y por "reguera" se regaba. Y todo el mundo tenía derecho al agua. A ver, en el río, pues cada...En algunos sitios algunos han partido, y en otros sitios no; nada más que cada uno cuando la pilla y eso..." (JMG). En Helechosa de los Montes el agua se aprovechaba a partir de pequeñas presas y mediante el sistema de canales: "El agua se aprovechaba a través de unas pequeñas presas o represas, que llamaban; se hacían desde donde salían unos canales para guiar el agua a los distintos sitios donde había que regar; pero nunca ha habido presas grandes para la distribución del agua, puesto que viene prácticamente por su corriente; cada uno se hacía en su huertecito como una represa que dejaba saltar el agua, lo que le servía para poderla desviar a los "canteros", que es como se llama donde se siembre la hortaliza. Los canteros son las partes de las mejores tierras que tienen estos huertos ¿no? Se les llama canteros y es donde se siembra la hortaliza. Están en el mejor sitio, en la zona plana, en la zona más plana, en el mejor sitio...O al lado del río, del arroyo, que pasa por el centro o a lo mejor por el lado. Cultivo de huerta no es mucho, pero en sus tiempos sí que había regular. Los canteros, sí, en el cultivo de las huertas; en los huertos y en las huertas eran donde estaban los canteros. Y por tradición se dice: "Voy a sembrar el cantero". Y dentro del cantero, pues siembras distintas especies. Normalmente los canteros son una superficie pequeña, quizás en ocasiones no llegue a un cuarto de hectárea; y de ahí para abajo..." (JAB). Y en Puebla de Alcocer el agua de las huertas corre por regueras: "En los "Bodegones" hay viñedos, hay huertos, porque además hay mucho agua; y en casi todos los "vallejos" de ahí, que bajan de la sierra, hay huertas riquísimas...Aunque allí hay algunas norias, pocas en uso, el agua suele correr por su peso, por su propio peso habiendo unas regueras...Y con el agua, su uso y aprovechamiento no hay problemas, porque hay abundancia de ella, agua para todo el mundo..." (PLS).

La importancia de las huertas en la economía y subsistencia familiar me la comunican, para el caso de Fuenlabrada, dos entrevistados conocedores de su realidad social y económica: "Las huertas tuvieron importancia; ya no la tienen porque llevamos una sequía muy grande, y prácticamente estamos sin agua. No encuentras agua casi en ningún sitio; es más, para beber; para abastecer a la población, sí tenemos en verano tres o cuatro horas diarias, porque todos los manantiales prácticamente se han secado. Entonces en tiempos pasados sí tuvo importancia la huerta, porque cada familia prácticamente tenía por lo menos un pequeño huertecito donde se autoabastecía de hortalizas y de fruta: el higo pasado, la granada, los membrillos. Eso era una

cosa que había prácticamente en todas las casas. Esta especie de economía de subsistencia cada día tiene menos importancia. Indudablemente se siembran patatas, ajos, cebollas; y hay alguna huertecita todavía con hortalizas; pero ya menos; aunque la patata se siembra todavía bastante. Mucha gente siembra sus propias patatas, los ajos, las cebollas y poco más..." (PVF-FCA). La experiencia desde Siruela introduce algunos matices: "Otro problema para el desarrollo de la zona es que la propiedad todavía sigue estando muy mal repartida. Y todo el mundo tiene su huerto familiar. Hay montones de huertas, las famosas huertas viejas, que les llamaban; o los "Caños" o las "Vegas", que en todos los pueblos había zonas de esas...Sí, sí, la Vera...La Vera es otro topónimo ibero, seguramente; zona rica en aguas. Y los "Caños", que concretamente en Siruela, Garbayuela, Tamurejo... se le llama a los sitios donde hay manantiales, aguas..." (JMOF).

En mi trabajo de campo etnográfico en La Siberia en algunas ocasiones, como en Villarta de los Montes, también designaron mis informantes como "huerto" al trozo de tierra que el señor, propietario, solía asignarle a los pastores.. Una extensión pequeña donde normalmente había agua para regar y cultivar hortalizas...

## **C.-Las tierras: palabras y significados**

### **a.-Sobre algunos términos y conceptos**

En la comarca hay algunos términos específicos, varios exclusivos de ella y otros igualmente usados en otras poblaciones de la región y fuera de ella, que tienen que ver con el tema de las tierras, el trabajo en ellas, etc. A las pequeñas propiedades de tierra, en la sierra o en las hojas de labor, se suelen designar como "trozos" (Villarta...) o cachos (Villarta, Valdecaballeros...). Y los espacios que separan unas fincas de otras, pequeñas extensiones de tierra, en Villarta por ejemplo se conocen bajo el nombre de "lindazos". Aquí también las fincas se delimitan, a modo de "amojonamiento", con "acirates". Llamen acirates a piedras, una especie como de calzada, para delimitar las propiedades de distintos particulares. En Valdecaballeros y Villarta la besana: "...era el espacio que se iba a arar, que se iba a cultivar. Lo entiendo –dice el informante- como la línea que echas. O sea, tú dices: <<voy a arar este trozo, ¡ah!; pues eso no es la besana. La besana, por ejemplo, es cuando se empieza a arar...O sea, te colocabas en la besana>>, que era una línea en la tierra, y en torno a ella se iba dando vueltas...Lo que nosotros entendemos por besana es el espacio que iba a ser cultivado, el que iba a ser arado. Naturalmente, en una misma "haza" podía haber varias besanas, porque dependía de la inclinación que tú quisieras darle o de cómo fuese de ancha" (PGA). También en Valdecaballeros y Villarta la "güebra" (huebra) se refiere a lo que se labra en un día. Como nos comunican los informantes: "lo que se ara en un día se llama "güebra", con b". "En Villarta huebra solamente es el tiempo de arada de un día: ¿cuántas huebras has echado?, suele oírse entre los labradores..." (FA). Y era el "gañán" quien se levantaba temprano, antes del amanecer, para "echar la postura" a las caballerías, que luego preparaba para ir al campo. En Villarta echar la postura era echar de comer a las caballerías.

En Puebla de Alcocer la gente del campo habla de "líneos": "En la sierra hay grandes fincas, sobre todo de olivos. Hay olivares en fincas pequeñas que son regulares; pero hay verdaderas tiras, como un líneo o dos de olivos. Aquí decimos pues vamos a poner un líneo de veinte olivos todos en "refilera". Y a lo mejor ése olivar tiene cuatro líneos; y ha habido cuatro hijos y lo han partido y se han hecho entonces cuatro olivares. Un líneo de olivos es una hilera de olivos..." (VSC).

Las tierras de propiedad municipal a las afueras de las poblaciones suelen denominarse ejidos, si bien la palabra común para designarlas es "lejió" (Siruela...). Lugar-espacio donde so-

lían plantarse las eras, donde se realizaba la trilla de las mieses y se preparaban las parvas. En Puebla de Alcocer se conoce como “Peñones” la parte alta o de arriba de las cimas. Los peñones se consideran mala tierra, con grandes piedras, terreno improductivo. Y algo parecido ocurre con los “collaos”: *“Una especie de “morro” que no se ara ni cultiva. Son sitios donde hay dos cerros, uno en un lado y otro al otro. Por ejemplo, es el “collar del Morro”, una tierra que no se ara. Y ello por dos razones: o porque es una tierra de difícil acceso; o porque no es de nadie. Y a los cerros no se puede subir...”* (MVUH-GCC).

### **b.-Las tierras y el medio. Los tipos de tierras**

Antes de la construcción de los embalses mucha gente de La Siberia subsistía en sus economías con la producción de cereales. Y aunque las tierras y propiedades se designan con nombres diferentes según donde estén localizadas y su extensión, en general la gente habla de tierras en la sierra, rañas generalmente plantadas de olivares y que categorizan como buenas o regulares; de las dehesas, algunas productivas pero frecuentemente se clasifican como tierras de poca calidad y para pastos; y de los huertos y huertas, pequeñas extensiones cerca de lo que puede considerarse economía de subsistencia. En este caso, como he expuesto, el agua es un factor fundamental. En ocasiones están próximas a cauces de ríos y en otras próximas a los pantanos, o cuentan con pozos. En algunos casos incluso hay terrenos específicos que se conocen con nombres particulares; como lo son los “Bodegones”, zona considerada con buenas tierras con huertos y viñedos. Justamente lo contrario serían los “Peñones”, también en Puebla de Alcocer: *“...Claro, existen distintos tipos de tierras; unas en las que pueden sembrarse unas cosas... Hay terrenos de pizarra, hay terrenos que son más agradecidos y luego terrenos de “peñones”, tierra donde hay peñones y de pinos. Los peñones son sierra, que decimos aquí peñones. Aquí solemos decir “peñones” a las piedras grandes que están en la sierra...”* (VSC). Sobre las tierras, referido igualmente a Puebla, otro informante me dice: *“...En relación con las tierras en Puebla hay que distinguir varias zonas: hay una parte de la sierra que es toda de olivar, y no hay nada más que olivar; o parte de la sierra sin nada, monte bajo, etc. Hay otra zona muy pobre, de poco fondo, exclusiva para pasto. Y luego hay otras zonas que podemos denominar hacia los “Bodegones”, que ya son mejores tierras, porque tienen más fondo. En Talarrubias si existe el nombre de rañas, pero aquí en Puebla no...”* (PLS).

Según las zonas donde se encuentran, la situación, las características externas de las tierras y su edafología y composición, la gente del campo, labradores y agricultores, emplean distintos términos valorativos para referirse a los tipos de tierra, sus propiedades y capacidad de producción. En La Siberia conviven dos sistemas de producción y paisajes distintos: las grandes propiedades, dehesas y fincas, latifundios; y la pequeña propiedad, los minifundios, huertos y huertas, rañas, etc. Según su situación se habla de tierras de umbría y tierras de solana (Fuenlabrada...). En Villarta se refieren a la “tierra fina” como la que está en las lomas, abajo frente a la sierra. Y aunque en general en La Siberia no es así, allí consideran las rañas localizadas en las sierras o en sus laderas, como tierras buenas para labrar; tierras que no tienen “monte”. A veces la gente de la zona se refiere a ellas como “tierras de más riñón”, para sembrar; aunque ahora suelen dedicarse a pastos para el ganado. Las rañas, no obstante, según en el sitio que se encuentre cada “trozo” o la tierra que tenga, se distinguen entre tierras buenas, regulares y malas. Hay quien diferencia entre tierras desérticas, incultivadas, y tierras rojas. Por ejemplo, si está localizada más en la sierra suele tener más “chinatarros”: es decir, peores tierras en meseta, tierras con piedras en “serriza”. Las tierras más “finas”, en cambio, están en los “morros”.

Por otra parte, en Villarta el “poyar” suele considerarse como terreno bueno, porque –dicen los labradores- es llano, tiene más tierra y sujeta la labor.

En Fuenlabrada hablan de “tierras fuertes”, ricas en arcilla, las que se dedicaban al cultivo de cereales; y de “tierras flojas”, las que le falta la arcilla, generalmente destinadas a pastos. Aquí las rañas son terrenos llanos en un poco de meseta; terrenos no muy buenos, ricos en arena, que se dejan para cultivo de olivos. Y los “poyales” suelen encontrarse en las faldas del monte y en terreno llano. Son pequeñas extensiones de tierras buenas o “regularcitas” para cultivar. En Helechosa de los Montes clasifican las tierras según sus calidades. Y así la gente habla de tierras de “vega”, de “rañas” de la sierra, que las hay mejores o peores, en relación con la calidad del terreno, la abundancia o no de piedras y también en función del color, sean coloradas o negras; y asimismo con más o menos piedras. La tierra colorada, más roja, es la más arcillosa; y la negra, más de vega, es la más vegetal. Se estima que es la mejor para los cultivos, porque tiene más materia orgánica y mayor profundidad.

De manera que la gente de La Siberia distingue entre tierras de umbría y de solana; entre tierras fuertes y flojas; entre tierra fina, tierra serriza y tierra de “morros; entre la tierra “colorá” y la negra; entre los terrenos de pizarra y los peñones de chinatarros, etc. Por otra parte, las calidades de los terrenos se categorizan en función de que se trate de tierra de vega, de dehesa o de raña, con sus variantes características, con piedras o ausencias de ellas.

### **c.-Dehesas, fincas, hojas-polígonos, quintos, quinterías, quiñones, rañas, “jazas” (hazas), “peazos”, poyal(r)es, cercas, cercos y cercones, cortinal(r), piojal(r)...**

La dehesa es el dominio de la gran propiedad. Las dehesas, grandes extensiones de terreno más frecuentes en el llano, son fincas de propiedad privada, pero también de propiedad municipal o del “pueblo” (Villarta, Fuenlabrada, Talarrubias, Esparragosa de Lares...). En este caso suelen denominarse dehesas boyales, de bueyes, porque en otros tiempos se labraba con ellos y allí era donde se dejaban tales animales tras la labranza. En ocasiones, y por diferentes circunstancias históricas y sociales, el municipio reparte las tierras para su aprovechamiento y cultivo entre los agricultores locales mediante sorteos, el sistema de lotes, parcelas u otros similares.

A veces se denomina dehesa a una extensión amplia de terreno sin arbolado: “...*La dehesa aquí se conoce como el sitio este que verás ahí camino de Puebla...Prácticamente está todo pelado...*” (RR-EPR). En Valdecaballeros, en cambio, las dehesas están cubiertas de encinas: “...*Por otra parte la gente dice, por ejemplo, que tiene una dehesa. Esto quiere decir que posee una finca grande, pero con encinas y carrascos...Porque hay fincas en las que quitaron los carrascos y las tienen para labor. Otras, sin embargo, las tienen con sus encinas; y es lo que llaman una dehesa...*” (JRP). En Siruela la propiedad más grande es la dehesa, que puede tener, según me informan, cinco mil hectáreas. En Fuenlabrada: “...*También está la dehesa boyal, de la que ya habló Florencio...No hay tierras comunales. En teoría el Ayuntamiento tiene 7063 hectáreas, y la contribución la paga, pero las tierras está usurpadas. Creemos que el tema procede de la Desamortización de Mendizabal. Parece que estas tierras fueron de la iglesia o de quien fueran. Vienen de la desamortización y se las echaron al Ayuntamiento. Y el ayuntamiento las abandona. Y algunos vecinos se han ido ocupando de ir descuajando el terreno, de ir señalándolo y tal, y al final se las han apropiado. Entonces al Ayuntamiento no les quedan tierras suyas propias, nada más que algunas finquillas de ahí, como ¿Iricias?, Arenales, en el término de Villarta. Porque en el término de Fuenlabrada solamente la Chorchá. Y son fincas de pocas hectáreas...*” (FCA-PVC-AMM).

Generalmente los términos de las poblaciones, incluido el monte, se distribuía por hojas, donde se hacía la labor o la sementera de un año para el otro. Aunque en general bajo el concepto “hoja” subyace la misma idea, existen matices según las localidades. Tres informantes de Puebla de Alcocer me dicen que estos terrenos se llamaban hojas y también suertes: *“...Las hojas son lo de sembrar; lo otro son las parcelas. Las hojas son de la gente rica. Cuando dice: he dado una hoja, un trozo de tierra; y lo llaman una hoja para sembrar los unos y los otros. Vamos, gente extraña. Esto era lo que se llamaba aquí la hoja...”* (MVUH-GCC-EG). Un testimonio más ajustado, procedente de Villarta: *“...A ver, aquí se tenían tres hojas “otras veces” cuando se sembraba; porque ya no se siembra nada, como las tierras buenas del Guadiana las ha tapado el pantano, y el otro terreno es muy “barreroso” y muy mísero, pues aquí ya no se siembra nada; pero “otras veces” se llamaban las hojas. Estaba dividido el término de la jurisdicción en tres hojas. Un año se sembraba esta, otro año la otra y otro año la siguiente. Un año se labraba y otro se sembraba, y así se iba dando la vuelta a las tres hojas; porque eran tres hojas las que se hacían para la labranza, para la labor. Y aquí cada uno tenía sus trozos; no era una tierra comunal, eran distintos propietarios. En cada hoja tiene sus trozos independientes cada uno...”* (JMG). Y otra información más exhaustiva de la misma localidad: *“...Lo que pasa es que como en Villarta suele haber bastante terreno improductivo, lo suelen hacer por hojas. Allí llaman hojas a las zonas donde se encuentran más o menos dos o tres fincas, y otras dos o tres, etc., forman otra hoja, haya o no haya arboleda, zonas de labranza. Y se llama hoja porque es donde se hace la labor del campo. La labor se hacía con caballerías, con arados y todo esto. Entonces se llama hoja a aquéllas que se puede trasladar sin echar un día en trasladarse; o sea, que tienen las fincas próximas unas de otras. Entonces eso pertenece a una hoja. Y hay diferentes hojas. Entonces normalmente los que tienen varias hojas se valoran y se dan a cada hijo una a fin de no dividir las fincas...Vamos a ver, para que te enteres bien, una hoja es el lugar donde se puede cultivar algo, tenga las dimensiones que tenga y sea de la forma que sea. Se llama hoja porque allí se cultivaban y criaban hojas de producto, del producto que fuera: hojas de trigo, hojas de cebada, hojas de...Ese es el motivo de llamarse la hoja; no otro... La idea que se tiene en Villarta no es esta exactamente –tercia otro informante-. Aquí el nombre no tiene nada que ver con lo de la hoja del árbol, de lo que se siembra, etc. En mi tierra, Villarta, se llama hoja precisamente a ese lugar, como decía Pedro, donde se puede cultivar algo; pero siempre el que tenía, como son minifundios, lo mismo había tres o cuatro fincas próximas que no se necesitaba mucho desplazamiento para ir de unas a otras. Entonces eso pertenecía a una misma hoja. La finca de la “Hoja del castaño”, la “Hoja de la Rinconada”, por ejemplo, son zonas del pueblo que tienen ya su nombre propio...”* (FA-PGA).

Un último testimonio en el que aparece el término polígono como equivalente, más o menos, al de hoja: *“...El polígono es una extensión según el antiguo catastro...Bueno, pues el polígono tal o el quinto de tal sitio; entonces luego al decir hojas era el famoso tema este de que se sembraba cada tres años la zona esa. Un año se quedaba en barbecho, otro año se quedaba...Y el término se dividía en tres zonas, polígonos. Y luego dentro, cada rotación de años ese polígono eran hojas. Es decir, ese polígono se sembraba y entonces al año siguiente se quedaba en barbecho. Entonces la hoja es donde se sembraba y tocaba en otro sitio...En Villarta en concreto, aparte los polígonos o quintos, que son terrenos de varios, de muchos propietarios, pero que no tienen delimitación; es decir que tenían el amojonamiento...”* (RCF).

La propiedad de la tierra en La Siberia está dividida entre grandes fincas y pequeñas propiedades particulares, muchas de éstas destinadas al cultivo del olivar. Como en otras poblaciones de la zona, en Valdecaballeros las grandes extensiones de terreno se llaman fincas. Propiedades particulares que especialmente durante las últimas décadas se han destinado a la

cría de ganado ovino...En algunos casos, como el de Helechosa de los Montes: “... *La propiedad de la tierra está bastante dividida; quitando dos o tres casos de familias que tenían mayor extensión de terreno...En líneas generales todo el mundo tiene un trocito de olivos, tiene su “cerca”, tiene su huertecito, etc. O sea, la propiedad está bastante dividida en este aspecto, porque quizás en este aspecto el mayor terrateniente es el Ayuntamiento con la propiedad comunal que tiene...*” (JAB). Una experiencia distinta es la de Siruela, donde hay fincas con nombres, como la “Azui-lla” y otros. Es una zona, junto a otras cercanas, donde el dominio del latifundio ha sido/es significativo y los informantes sacan en las entrevistas algunos apellidos vinculados a la gran propiedad, a la nobleza y a “familias linajudas”: “...*En Siruela las tierras donde iban a segar eran concretamente del Duque Fernán Núñez. Pero Siruela tiene uno de los términos más grande de la provincia, porque tiene 21.000 hectáreas. Cuando yo estaba allí más de 11.000 eran de los duques de Fernán Núñez del Arco. Me circunscribo a Siruela, porque fue donde viví fundamentalmente. En otros pueblos, como Puebla de Alcocer, están los Zúñiga; los Márquez de Prado en Talarrubias... Tenían acaparado el término municipal; y encima no lo explotaban, salvo con ganado extensivo... La zona de la gran propiedad la sigue habiendo en Siruela; toda la zona ésa que he dicho, la de la dehesa de Fernán Núñez...*” (JMOF).

De otro lado, también existe la experiencia de la división parcelaria. Por diversas circuns-tancias en algunas poblaciones varias grandes fincas se han parcelado. Un primer ejemplo, Talarrubias, descrito por un informante: “...*Y las casillas de las rañas, de los “Marchales”, de las propiedades pequeñas. Los “Marchales” son unas propiedades pequeñas que se dividen entre la mayoría del personal de aquí del pueblo. Son unas pequeñas parcelas de olivo, ¿sabes?... Y alguna viña...Ese terreno es propiedad de todas las gentes del pueblo; son pequeñas propiedades de la población...Eran fincas grandes que se vendieron en parcelas pequeñas. Los propios agricultores fueron elaborando sus propias parcelas. Unos las dejaron para siembra, para cereales; otros pu-sieron viñas, otros olivos...Y a todo esto se llama los “Marchales”; porque allí hay varias fincas que se vendieron en su día...Si salimos del pueblo por el antiguo camino que lleva a Herrera, no por la carretera, sino por el camino, nos encontramos primero con las “Mesillas”, que era otra finca que también está dividida. Y los “Marchales” es otro nombre de otra finca. Y otra se llama “Los Llanos”. Y todas estas un día se vendieron y se “aparcelan”; aunque la zona se sigue llamando los “Mar-chales”, las “Mesillas” o los “Llanos”, ¿comprendes?...” (ARU). Aunque la casuística parcelaria de grandes fincas fue parecida, en el caso de Esparragosa de Lares se observan algunos matices: “...*Y además de la dehesa del pueblo, después están las fincas particulares o parcelas que dieron también cuando se expropiaron unas fincas. Esto fue en el año cincuenta y tantos: las “Bodegui-llas”, “Valfrío”, el “Rubial”. Las fincas esas que hicieron parcelas, lotes de parcelas y se repartieron a los más pobres y esas cosas. Luego después, con el tiempo, las han ido comprando y ya están haciendo establos y cosas; pero se distribuyeron por parcelas...*” (MLRC).*

Otro término que solía aparecer en la conversación con los informantes, cuando traté los temas relativos a las tierras, es el de “Quintos”. En Villarta se habla de quintos, hojas y polígono-s. Un informante nos describe los quintos como los montes del Estado que se dedican a pas-tos para los ganados: “...*Y aquí no hay eso de que la tierra sea de unos y los árboles sean de otros. De quien es la tierra también son los árboles y su fruto. Lo que hay son otros terrenos que llaman quintos; que éstos son del Estado. Están arriba, en la sierra, de ¿petos? para arriba. Sí, quintos del Estado, pero los lleva el Ayuntamiento. Quien los arrienda y los aprovechamientos son del ayun-tamiento. Éstos son los montes, son esos quintos, los montes del Estado. El aprovechamiento, sin embargo, es del ayuntamiento, porque los arriendan para pastos...*” (JMG). En Valdecaballeros la palabra “quintos” queda como topónimo. El trozo de tierra que está frente a la “balsa” se llama

“quinto”, y en la zona hay quien cree que deriva de las cinco partes en que se dividió el terreno. Un informante, quizás con cierta confusión, comenta: *“...Quintos, sí, quinto viene de un término muy antiguo. Es cuando los “Chacones” tenían gran cantidad de terreno y entonces a una finca le llamaban quinto. El quinto que era, porque en él se sembraba cada cinco años...Aquí que yo sepa no había una distribución de la tierra en quintos...Aquí es la hoja...”* (PGA). Y en Fuenlabrada hay “quintos”, aunque según los informantes ya no se utiliza el término. Y sin embargo, sí se dice “el quinto de Manzanillo” y la extensión que ocupa. Se considera que el quinto era una extensión más o menos grande de terreno. En Siruela categorizan el “quinto” como un poco más pequeño en extensión que la dehesa. Y en Helechosa de los Montes se habla de quintos como terreno con vocación ganadera: *“...Otra denominación que tenemos aquí son los quintos; o por suertes...Y quintos, se llama normalmente quintos. Las hojas son para la labor y el quinto normalmente se usa cuando hablamos ya de terrenos para pastos de ganados; los quintos; porque aquí no se habla mucho de suertes...”* (JAB).

En la zona aparecen otros nombres relacionados con la voz “quintos”: *“...En Puebla de Alcocer también se habla de “quinterías”; yo sí lo he oído nombrar. Quiñones, no. Ahora bien, “Quintillos” se llama una finca...”* (VSC). Otro ejemplo, en este caso proveniente de un informante de Esparragosa de Lares: *“...Y quinterías y quintos, sí; aunque me suena más quinterías que quintos...”* (MLRC).

Aunque el término “Quiñón” no está tan extendido como el de quinto, en mis entrevistas con los informantes de la zona salió en varias ocasiones. En Siruela un quiñón es un trozo de terreno grandecito: *“...El Quiñón es más pequeño; aunque los hay grandecitos, incluso de veinte hectáreas para arriba...”* (JMOF). En Fuenlabrada también existen los quiñones, aunque hay cierta confusión en cuanto a la extensión de tierra que abarcan, pero si se tiene clara la idea de que son divisiones de una parte mayor: *“...Yo entiendo que deben ser una serie de parcelas más pequeño que un quinto; porque son divisiones. Yo la palabra quiñón la conozco a partir de las particiones que se hicieron en la dehesa boyal con la desamortización de Mendizabal. Y entonces el quiñón número quince, el quiñón número catorce...; o sea, entiendo que eso eran unas parcelas; pero en la tradición oral no decimos quiñón, aunque aquí tengamos un paraje que se llama los “Quiñones”... En este caso era una zona de la dehesa y luego ya se fueron cercando con estas paredes que ves de cerca, de piedra de pizarra con barro. Son tierras de pastos, de encina...”* (FCA-PVFF).

El término rañas está extendido en casi toda la comarca. Las rañas son minifundios, terrenos llanos y en mesetas, ricos en arena, generalmente situadas en la sierra o en sus laderas. A veces son terrenos con piedras y en ellos se suele sembrar y cultivar olivos; pero también se han destinado, como en Villarta, para la producción de pastos para el ganado. Y aunque en La Siberia en general el valor social de las rañas suele ser positivo, las hay con tierras buenas, regulares y malas. Y ello depende de dos circunstancias preferentemente: del tipo de tierra que tienen y de su localización-situación. El hecho de que en algunas rañas no haya “monte”, de otro lado, es un factor localmente considerado positivo. De hecho en tiempos atrás tal circunstancia permitía labrarlas, cultivarlas y a veces sembrarlas de cereales tales como el trigo, la avena, etc. Dos testimonios en el sentido que expongo: *“Sí, en Villarta también hay rañas. Lo que conocemos nosotros por rañas son terrenos que están en montaña; en sus laderas. Es una sierra, bien en las laderas o bien arriba; porque tampoco están muy pronunciadas. Son una especie de mesetas. Es lo que conocemos por raña. Normalmente a las rañas se considera buen terreno por el hecho de que no había “monte”. Antiguamente estaba todo labrado, como era muy fácil labrarlo y sembrarlo, pues entonces estaba mucho más limpio de monte y se consideraba las rañas mucho mejor. En este tipo de monte se cultivaba cereal...”* (RCF). En Villarta a veces el sentido de rañas es casi

desértico. La raña es una especie de loma rojiza prácticamente desértica, un paisaje similar a una duna. Hay que tener en cuenta que Villarta está a unos 750 metros sobre el nivel del mar, con lo cual la llanura en altura, lo que llaman rañas, suelen ser tierras muy erosionadas, tierras rojizas de paisaje casi lunar. Y otra información respecto al cultivo cerealista en las rañas, en este caso de Helechosa de los Montes: *“...Las rañas, por ejemplo, son falsas penillanuras; falsas llanuras en sí; después de un montículo si viene una raña, que son llanuras al subir una loma, o alguna elevación de terreno, entonces se llaman rañas. En ellas se cultiva por lo menos cereal, porque cierto tipo de cereal pega mejor o peor que en otros sitios...Y las rañas son consideradas mejores o peores dependiendo de la calidad de la tierra...”* ((JAB).

Las rañas tanto en Villarta como en Valdecaballeros son tierras productivas para cereales, aunque actualmente se cultivan poco. Aparte, además, se trata de tierras que están entre pinos, de difícil acceso para cultivarlas y sacar de ellas las cargas de la cosecha. Y aunque son productivas, al tratarse de minifundios y con cierta dificultad para llegar a ellas, hay quienes consideran que no merece la pena cultivarlas. De manera que el valor positivo o negativo de las rañas depende del sitio donde se encuentren. Por ejemplo, en Valdecaballeros las rañas están en la carretera de San Simón. En este caso son terrenos llanos y muy productivos. En Villarta, en cambio, como conforman un paisaje lunar rodeado de sierras, las rañas son mesetas dentro de las montañas. Lo que no permite un acceso fácil, circunstancia que las hace improductivas. De manera que la idea que se tiene en Villarta de raña es que son zonas elevadas, de tierra rojiza muy erosionada y prácticamente improductivas. Una descripción complementaria la hace un informante de la población: *“...Las rañas están donde es tierra más serriza, más raña. Sí, tierra ya de sierra, porque aquí abajo en las lomas es más de tierra fina; y luego las rañas son más de sierra, ya más de riñón”* y eso...Estas tierras “otras veces” se han sembrado; ya no se siembra nada, porque ya está aquí para prado, para pasto para el ganado y nada más. En las rañas hay tierras de todo, las hay buenas y las hay malas, según el sitio que ocupa cada trozo; según la tierra que tiene. Una raña entonces es una clase de tierra, u otra clase de tierra de la otra que es más fina, de la de los “morros”. Tierra más serriza y tierra más de “chinatarros”, que es peor tierra...” (JMG).

En Fuenlabarra la idea que se maneja de raña es que son terrenos, no muy buenos, muy ricos en arena. Terrenos llanos un poco en meseta, pero no muy aptos para el cultivo; y por ello se deja para la plantación de olivos: *“...Por rañas entendemos una especie de elevación del terreno, sin llegar a meseta, ni mucho menos; una especie de mesetita pequeña un poco elevada, que es relativamente llana y que tiene un terreno un poco de “zahorra” para las pistas. Son piedras de sedimentación. Es un terreno donde se suelen plantar olivos. Las rañas son zonas regularcillas, creo yo, aunque no sé calificarlas...”* (FCA).

Según un informante de Esparragosa de Lares aquí no hay rañas, el equivalente es el monte, que es donde están los olivos, en la sierra. En Puebla de Alcocer igualmente dicen que no hay rañas, que están en Casas de Don Pedro, por Herrera, de Talarrubias para allá. Y que las rañas son terrenos buenos plantados de “oliva”, fincas de “olivaos”. Las rañas en algunas localidades, como Casas de Don Pedro, se dedican al cultivo de huertas y frutales; y en Valdecaballeros las hay en las que se cultivan vides. Dos textos de los informantes referidos a tales circunstancias en cada población mencionada: *“...Las rañas son superficies de terreno que se dedican en la mayor parte de esta zona a huerta y cultivo de frutales. A las zonas de huertas por aquí les llaman rañas. Se cultivan tomates, tienen pimientos, pepinos, melones, árboles frutales...Son zonas llanas y de tierra; porque aquí en el pueblo tenemos otras zonas llanas pero son de pizarra, que no se pueden cultivar, porque las piedras están a flor de tierra...Cada huerta es una raña, y no suelen ser muy grandes: de una fanega y media aproximadamente. Tienen agua, porque precisa-*

mente están cerca del río ¿Cuv(b)ilar?; y los agricultores con sus motores sacan el agua...” (JGRC). En Valdecaballeros se consideran las rañas asimismo buenas tierras: “...Las rañas son terrenos llanos que forman especies de mesetas. O sea, están en altura y luego son llanas. Eso es una raña. Son tierras para cultivar y generalmente son buenas tierras de cultivo, para vides, para viñas de vinos...” (FA-PGA). Y en Talarrubias, a continuación de las fincas “aparceldadas”, tales como los “Marchales”, las “Mesillas”, etc., se encuentran las rañas, fincas de olivos: “...Las rañas tienen más buen terreno. Bueno, están en el llano antes de subir a la sierra; y luego las rañas de la sierra. Y la sierra es todo lo que empieza a subir. Las rañas están sembradas de olivos, pero también hay bastantes viñas. Lo que pasa es que con los años van desapareciendo...” (ARU).

En Siruela las rañas son tierras rojas en la falda de la sierra plantadas de olivos; pero también un tipo de suelo, terreno con piedras: “...A las tierras rojas, las más rojas, llaman rañas. Aquí también hay fincas que se conocen como las rañas, pero no sé el valor que tienen. Normalmente son tierras plantadas de olivos y tienen piedras. Las rañas las hay buenas, malas y medianas. Y de todas clases. Y están en lugares más llanos y luego en la sierra, próximas o lindando con ella. Por la falda de la sierra, más o menos...Ahora bien, yo conozco rañas en otros sitios que no tienen nada que ver con la sierra; pero sí son terrenos que tienen piedras...” (RR-EPR). Otro informante que ha vivido y ejercido de maestro en Siruela varias décadas me comunica su consideración, más erudita, sobre las rañas: “...Y también están las rañas. Las rañas es una característica de un suelo; un terreno de bosque mediterráneo pobre; donde hay “encinao”; tierra con bastante piedra, pero con unas características muy buenas para la caza; e incluso para el cultivo del garbanzo. Los garbanzos de esas zonas de rañas son muy buenos. Dicen que todas las cosas que se siembran en terrenos míseros son buenas. El terreno de raña es un terreno más bien malo y se da en las laderas de las montañas. En Siruela concretamente hay una finca que se llama las “Rañas”, pero no es porque sea tierra de rañas. Donde quiera que hay una montaña dicen: <<Estos son rañas>>. Y esas..., tierras cultivables no son; son secas, terrenos de secano; o sea, cultivos de secano. O para cabras u ovejas, aunque fundamentalmente para cabras...” (JMOF).

Es común oír hablar en La Siberia, cuando se trata el tema de la extensión de las tierras y las propiedades agrícolas, de los “peazos”. En Fuenlabrada y Valdecaballeros un “peazo” es un trozo de tierra más grande que el “quiñón”, pero más pequeño que el “quinto”. Y de esta misma forma se entiende en Siruela. Otro concepto, que refiere extensión-dimensión de tierra cultivable, es la “jaza” (haza). En Valdecaballeros y Villarta cuando un “peazo”, una cerca” o una finca o finquita se divide en pequeñas partes, “cachos”, a cada una de ellas le llaman “jaza”. Aunque no siempre, las “jazas” suelen ser trozos de tierra de forma longitudinal, “peazos” largos y estrechos que se labran (Valdecaballeros). Reproduzco a continuación otros textos orales de los informantes sobre estas cuestiones: “...Otra denominación de las tierras en Fuenlabrada son los peazos. Un peazo es un trozo de tierra normal: <<Yo tengo un peazo en tal o cual sitio, dicen>>. Es decir, tengo un trozo de tierra para cultivar. El peazo es más grande que el quiñón, pero más pequeño que el quinto...” (FCA-PVC-AMM). Y una información al respecto desde Siruela: “...A un trozo más pequeño que el quinto se llama peazo. No sé la extensión, porque varía, pero es poco. Por allí dicen: <<voy al peazo de la Ubaldina; o de tal o cual peazo...>>” (JMOF).

Sobre las “jazas” (hazas), varios informantes de Valdecaballeros y Villarta me indican: “... Yo creo que la jaza es una división más pequeña, aunque desconozco las medidas que tiene. Y, en cambio –dice otro informante-, creo que tiene que ver con las dimensiones del terreno. En Villarta, sí. Mira, tú tienes una cerca, o cualquier cosa, y son cuatro hermanos y digo: bueno, pues una jaza para cada uno. Y cogen y lo hacen cuatro cachos. Eso también lo hay aquí en “Patera” –apostilla otro informante-, y es una cerquita que no es demasiado grande. Y dice: <<me ha tocao una

*jaza aquí; otra aquí u otra en tal o cual sitio>>. Y es que han hecho varias partes la finquita; y a cada parte le llaman jaza...Normalmente yo creo que la jaza, para determinarlo más propiamente, debió ser un terreno que en principio estuvo junto, y que por alguna circunstancia ahora se ha separao. Por ejemplo, la "Hoja del Valle". Cuando se compró era una sola finca. La compraron una serie de señores de aquí. Bueno, pues esta serie de señores la partieron y la distribuyeron. Entonces cada parte de esas es una "haza". Y normalmente a mí me da la impresión de que es así, longitudinal. El corte es así, larga y estrecha; por lo menos aquí en Valdecaballeros. Y lo que condiciona el valor es lo siguiente: lo que quieres es tener un trozo malo arriba y un trozo bueno abajo. Por ejemplo, si está incliná la finquita, pues un trozo bueno para que no tenga to el malo. Y luego incluso lo dividían y a lo mejor decían: <<media jaza aquí y media...>>...Hacían unos jaleos terribles. Pero también tenían que tener en cuenta como eran para luego labrarlas con yuntas, para que luego la arada fuera en unas direcciones determinadas...Esto también se valoraba y se veía..." (PGA-FA-JRO).*

El poyal, también denominado poyar en algunas poblaciones (Villarta...), es un trozo de terreno de poca extensión considerado socialmente como bueno, llano o en las faldas de los montes, aunque a veces con piedras, y habitualmente plantado de olivares. Reproduzco varios textos de informantes de distintas localidades sobre lo que entienden en ellas por poyales: "... Los poyales son tierras que están en las faldas bajas de una montaña, y en llano. Suelen ser buenas tierras o regularcitas para cultivar...En ellas hay más olivos...Los poyales son pequeñas extensiones de terreno. En concreto aquí en Fuenlabrada hay un topónimo que se llama "poyales"... Nosotros decimos "esto es un poyal". Lo decimos más refiriéndonos a los olivares. En los olivares donde hay un sitio así un poco rehundido, con más piedras. A eso llamamos nosotros poyal. Sé que un poyal suele tener buenos olivares, aunque no es un tema que conozca bien...Quizás porque allí haya un poco más de humedad y está un poco más de "rejoyo"...Aquí es poyal, con y griega; porque aquí sabemos perfectamente cuando tienes que escribir con ll y con y. Poyal sería con y..." (FCA-PVF). Desde Villarta matizan: "...Y un poyal es una barrera que a lo mejor luego hace un "reponar". Y eso es un poyar Es un trozo de terreno, en los que en las tierras a lo mejor hay una hoyo o hay un hombro o hay diferentes sitios. Un poyar es cuando ya en una barrera, pues hacer un poco "reponar", un poco más relleno en un trozo de tierra. El poyar siempre suele ser mejor que los otros terrenos, porque es más llano y tiene más sujeta la labor; más tierra, claro. Y aquí agua no suele haber..." (JMG). En Helechosa de los Montes los poyales suelen estar en las laderas y los plantan de olivos. Porque consideran que es la plantación más útil, dado que, además, creen que aquí no podría cultivarse el cereal, habida cuenta de que las máquinas no podrían trabajar con facilidad. De manera que la idea es que los poyales son buenos para plantar olivares y otro tipo de arbolado. En Siruela, igualmente, los poyales son las tierras plantadas de olivos, pero aquí el nombre común que se les da es el de "olivares" (RR).

Otra designación de las pequeñas extensiones de tierra son las cercas, los cercos y cercosnes. Las cercas y los cercosnes son espacios vallados, sin arbolado, cuya diferencia estriba fundamentalmente en el tamaño. Las cercas son pequeñas superficies de terreno, de dimensiones variables, situadas por lo general en las cercanías de la población. Y suelen estar delimitadas, tradicionalmente cercadas con paredes de piedras y barro. En general podemos convenir en que las cercas tienen más terreno que el cercón. En las cercas se tienen algunos animales, se siembran pastos e incluso las hay con algunas viñas o con olivos. Del mismo modo, los cercos o cercosnes suelen comprender pequeñas extensiones de terreno, por lo general de menor extensión que las cercas. Ahora bien, en algunas poblaciones como Helechosa de los Montes, he recogido el término para referirse tanto a una pequeña extensión de terreno como para designar,

con la voz “cercones”, a fincas delimitadas con paredes de tierra pero de una dimensión algo más grande. Y en Herrera no se habla de cercas y sí de cercones. Doy la voz a los informantes. Algunos testimonios sobre el tema: “...Lo que hay aquí son fincas particulares de propiedad de cada uno, más chicas o más grandes. Según el tamaño y donde estén se llaman cercas...” (JMG). Y también de Villarta: “...Y entonces lo que sí llaman son cercas, cercones no. Las cercas eran extensiones de tierras probablemente más cercanas al pueblo, pero estaban con pared de piedra. Y esto sí que estaba bien delimitado...” (RCF). En mis conversaciones con los informantes también salió la palabra “cortinal(r)” referida a un trozo pequeño de tierra donde no hay casa. En Valdecaballeros, Villarta, etc., también se habla de “cortinal(r)”. Un informante de Villarta responde a mi pregunta de la manera siguiente: “...Según el tamaño cercas; y si es “chiquenina”, pues a lo mejor un cortinar y esas cosas. Un cortinar es un cacho de tierra pequeño donde no hay casa; donde tienes para meter el animal, para prado, sembrado, para lo que sea. Si tienes tierra, pues para sembrarla de garbanzos o de forraje, o de lo que sea...” (JMG).

Un informante clave de Helechosa me dice: “...Y en cuanto a los cercos y cercones no hay una diferencia, sino simplemente apreciación propia del individuo que lo llama así, su cerca o su cercón. No hay distinción, quizás algo más extensión tenga la cerca. Y el cercón, quizás, si era un poquitín más reducido...Aquí las superficies pequeñas se denominan cercas; o los cercones o los huertos, que son terrenos aparte de esas grandes superficies. Por ser más cómodos hoy día son los que se cultivan más; pero también por ser una porción más reducida; puesto que la agricultura ha desaparecido...También se siembran pastos ganaderos o de hierbas, pues el vecino tiene quince o veinte ovejas, o ganado caprino o de cerda...Porque quitando dos o tres casos de familias que tenían mayor extensión de terreno, quienes tenían sus cercones, sus fincas más grandes...” (JAB). También en Talarrubias distinguen entre cercas y cercones: “...Y luego están las cercas y cercones, que son sitios vallados, más o menos. Antes con piedras y ahora con mucha alambrada; aunque no quiere decir que allí tenga que haber árboles o tenga que haber nada; simplemente es la cerca que está cercado. Estas cercas normalmente aquí se tienen para animales. Y antes la mayor parte de las fincas, sobre todo por aquí cerca, tenían las paredes de piedra...Aquí la gente ha puesto alguna viña u olivos, porque dicen que más o menos es terreno bueno para olivos, pero no se han analizado los terrenos...” (RR-EPR). Y como lo perciben desde Siruela: “...Y después del quiñón, el quinto, el peazo, el cercón y la cerca...El cercón es un trozo de terreno generalmente con pared de piedra y barro. Y la cerca es un poquito más grande...” (JMOF).

Según unas poblaciones u otras se habla, asimismo, de piojal o piojar. Aunque hay quienes piensan que la voz y el concepto puede derivar de pegujal, trozo pequeño de tierra arrendada, me inclino a pensar que el término tiene más relación de significado con la idea de piojo en el sentido de algo diminuto o pequeño, como eran los trozos de tierras para cultivar que los ganaderos y propietarios de tierras cedían temporalmente, dentro de sus propiedades, a pastores y campesinos con el propósito de que pudieran producir algunos alimentos (cereales, hortalizas...) para contribuir a la subsistencia de su familia. En cualquier caso parece que el término está extendido por la comarca, aunque no siempre refiere las mismas cosas. Varios significados. Por una parte un piojal(r) es un trozo pequeño de tierra que el “señor” o “amo” deja sembrar en las suyas al campesino que se las trabaja. Es decir, la tierra que labraban para sí, en la propiedad del dueño, los trabajadores empleados por él y quienes no disponían de propiedades. En general, en el piojar se cultivaban cereales, aunque también hortalizas. El piojar es asimismo el trozo de tierra para sembradura que el propietario de la finca señalaba al guarda y/o a los arrendatarios. Cuando el dueño del ganado dejaba al pastor un trozo de tierra para cultivar, a esto también se le denominaba piojal. Y una tercera acepción: el piojal es lo que entregaba el

“amo” al “criado” en especies: algunas fanegas de trigo, aceite, algún dinero, etc. O sea, en este caso no tanto hace referencia a una porción de tierra dentro de la propiedad del dueño, como al producto convenido que se obtiene de ella. Y un último significado: el piojal es lo que en especie y productos daba el “amo” al pastor que cuidaba de sus rebaños en la explotación de vocación ganadera. Transcribo ahora algunos textos orales de los informantes alusivos a esta cuestión: “... Sí, en Villarta el piojar es cuando sembraban a lo mejor a una persona que se iba a casar; o un amo, cuando estabas con un amo...A ver, pues un año me siembra u piojar un amo. A lo mejor se sembraba un poquito de siembra, cosa de poquito, claro...Y dice pues, a mí mi amo, mi patrón, me ha sembrado un piojar, una poquita de cebada, un poquito de trigo, otras veces; porque ya no hay na...Dos o tres fanegas de “sembradura”. Y esto lo sembraban los labradores que estaban con el señor; sí, y con sus yuntas y sus cosas. Y era sembradura de cereal, claro...” (JMG). En Fuenlabrada un piojar es un trozo de tierra que el propietario señalaba al guarda de la finca para que lo explotara. Un informante matiza: “...Yo esto lo he aprendido en la finca de la “Artezuela”, cuando mi padre tuvo arrendada la finca. El guarda era Juan Cabrera. Eran los arrendatarios los que tenían que señalarle el piojar al guarda; aunque solía ser al contrario, el guarda era el que se lo marcaba...En el piojar se sembraban fundamentalmente cereales, porque para huerto solían tener sus propias huertas en las mismas fincas...” (PVF). Y el mismo sentido tiene el concepto en Puebla de Alcocer: “...Y aquí hay quienes dicen <<que tengo allí un piojal, tengo allí un piojal...>>. Los viejos labradores lo dicen. Sí, un piojal donde a lo mejor siembran centeno o cosa que no es apta para sembrar allí otra cosa...” (VSC).

Y concluyo con dos testimonios, diferentes pero complementarios en contenidos, provenientes de Siruela: “...Piojal es lo que le da un amo al criado: cuatro fanegas de trigo, dos de esto, dos de lo otro...Y ya está, con eso va para “alante”. Esto no es un terreno, es lo que se da limpio, el producto. El piojal que dicen...Bueno, tantas fanegas de trigo al año, dos arrobas de aceite y cuatro perras en dinero. Es lo que le da el amo al pastor. Y a esto es a lo que se llama piojal. Y ya no dan ni el piojal, ya le dan dinero y sacan más rendimiento. El piojal que le dicen, bueno, pues tantas fanegas de trigo al año, dos arrobas de aceite y cuatro perras...Es lo que le da el amo al pastor. Esto es el piojal...” (RR-EPR). El profesor José María Otero, matiza: “...De modo que las tierras, según la extensión, son la dehesa, el quinto, el peazo, el quiñón, el cercón, la cerca y el huerto...Y también existe, aunque éste es del pastor, el piojal. Yo creo que se dice piojar. Ellos no suelen terminar nada en “l”. Piojar es un trozo de terreno de la finca del dueño del ganado, que se le da al pastor para que siembre algún trocito de hortalizas o cereales; si quiere. Y además de esto le dan el pan y el aceite de todo el año...” (JMOF).

#### **D.-El aprovechamiento de los montes: “ir a los pinos”...**

Los montes, que son propiedad de los ayuntamientos, algunas zonas de particulares, del Estado, de la Reserva Nacional, etc., se destinan a distintos usos y aprovechamientos. Los montes públicos se dedican a la explotación maderera de pinos y eucaliptos, a la caza (monterías y ganchos). Con la leña se fabrican carbón y picón. Asimismo es el hábitat natural del ganado caprino; y aunque desde el punto de vista de la producción económica no es significativo también se extrae el corcho de los alcornoques. Y en ocasiones las piñas de los pinares se han destinado a combustible para encender las calefacciones, y algunos años se han recogido y aprovechado los piñones con fines económicos. En algunas zonas, como Villarta de los Montes, o Helechosa de los Montes en menor medida, la apicultura se ha convertido en un recurso significativo. Mediante las colmenas movilizadas, que se distribuyen en el territorio por la zona

forestal cambiando periódicamente, se explotan y extrae la miel y la cera que producen las abejas. Mediante el sistema de recolección del monte asimismo se obtienen, en relación con una economía de subsistencia, pero también comercial, productos espontáneos que tienen una fácil comercialización en el mercado. Es el caso, por ejemplo, de los niscalos: “...En la época si hay muchos niscalos. Se suelen recoger y se pagan bastante bien. Se han llegado a pagar setecientas u ochocientas pesetas por kilo...En Villarta son pocos los que se dedican a comercializarlos; en cambio en Fuenlabrada y en Helechosa hay familias que durante la temporada se dedican a ello y sacan dinero...” (RCF).

Algunos textos en relación con lo expuesto: “...En Valdecaballeros son del ayuntamiento y se llaman baldíos; y la parte de arriba, que es el monte, suele ser del ayuntamiento también, porque son baldíos que no sirven prácticamente para nada. Lo de las aceitunas, los olivos, son de particulares; eran del ayuntamiento y se los dio gratis a cambio de que lo descuajaran, quitaron el monte y plantaron lo que quisieron...Los pinos, aunque el ayuntamiento tiene parte en ellos, como tiene parte de la dehesa, los ayuntamientos tienen parte del terreno: lo que está cerca de los pantanos, los eucaliptos, son de la Confederación Hidrográfica del Guadiana; y la Reserva Nacional no sé. Creo que es del Estado...ICONA aquí lo que lleva es la caza sobre todo. Tienen varias personas que ahora pertenecen a la Agencia de Medio Ambiente; quienes vigilan las cacerías...” (JRP). Y la percepción de los montes en la mirada de algunos informantes de Fuenlabrada. En este caso reproduzco lo que dice la fuente oficial: “...Los montes a partir del año que viene, 1995, van a ser casi todos del ayuntamiento. –Esto lo dice, con cierta ironía, el alcalde, Pablo Villanueva-. Es así –explica el alcalde- porque ahora con el catastro nadie se los va a poner; y entonces se los van a cargar al ayuntamiento; pero luego los van a utilizar todos menos el ayuntamiento...Ahora no son de nadie en sí, pero hay gente que coge trozos de monte y los desmonta, los cerca, etc., aunque cada vez menos. Las crestas de la sierra creo que deben estar dentro de las 7000 hectáreas del ayuntamiento. Y aunque esto no se utiliza el ayuntamiento paga su contribución...El aprovechamiento económico de los montes cada uno saca por donde puede, pero nada. Ya ni para la leña, pues no se va ni a por jara. Lo único el ganado, las cuatro cabras que hay por ahí; bueno, también la caza; porque se dan ganchos de jabalíes o batidas...” (FCA-PVF).

“Ir a los pinos” es la frase ritual que frecuentemente se escucha a la gente de la zona y a los informantes para significar que hay gente que su jornal depende del trabajo que, coyuntural o establemente, ejercen en los montes públicos y en el ámbito de la repoblación y limpieza de los pinos, y eucaliptos en menor medida. En efecto, la repoblación, el cuidado y mantenimiento de los montes es una actividad que da jornales. De manera que los pinos y el trabajo en la madera, aunque sólo estacional para algunos, es un recurso socioeconómico preferente en la zona de los Montes. De hecho en poblaciones como Villarta o Herrera cierto porcentaje de la población activa vive de los pinos, de la repoblación forestal, de su limpieza, del corte y la explotación de la madera. Jornales que también provienen de las medidas de protección que se arbitran especialmente en los períodos estivales contra el fuego. Varios textos en relación con las coyunturas de repoblación y el trabajo en los pinos: “...Cuando el pantano, en los años cincuenta, tuvieron que cambiar, hacer las carreteras, porque quedaron inundadas. Entonces hubo mucho trabajo en los pinos, o sea arando para plantar pinos y fue cuando pusieron todos los pinos y eucaliptos. Los pinos son un desastre, tardan veinte años en crecer y no valen nada. En cambio los eucaliptos en unos cuantos años crecen, se cortan y vuelven a crecer rápidamente. Se está repoblando continuamente; el problema de los eucaliptos es que es un desastre total porque no permite a los pájaros que aniden, y no dejan crecer una planta, porque las raíces llegan a cientos de metros...Lo que sería la vegetación del monte normal es el encinar, alcornoques, quejío, monte bajo...Lo que has

*visto cuando has ido a Consolación. El año pasado repoblaron, pero ya no repueblan de pinos, e intercalan alcornoques. Van haciendo una cosa más sensata...” (JRP).*

Y un testimonio que relaciona la inundación de las mejores tierras de labor y el trabajo, por temporadas, de los pinos; estableciendo contraste entre los sistemas económicos de producción de la gente del llano-regadío, los “de abajo”, con el de los de los Montes: “...Aquí pasa una cosa; que las mejores tierras, que eran las vegas de los ríos, las inundaron los embalses y no se dio ningún tipo de compensación...Lo que si se favoreció en el sentido de que como se repobló mucho hubo que roturar mucho monte y durante bastante tiempo se dio trabajo. Aquí tenemos una cosa que no tiene la “gente de abajo”, que es el trabajo de los pinos durante bastante tiempo en el año. Tú hablas aquí de los pinos y hay un campo de trabajo que los demás pueblos no tienen. No es un trabajo continuo, es por temporadas, pero el obrero se puede amparar en el seguro de desempleo, porque si no no tendría las peonadas. Hay un margen que yo calculo de ciento y pico de obreros que están viviendo en torno a los pinos, la madera...El trabajo en los pinos es un trabajo de limpieza, porque antes lo fue de plantación; y ahora creo que más que renovando van manteniendo...Y luego, claro, está la caza, que también da dinero de octubre a febrero. Y la gente con perros, con rehalas, ganan su dinero...” (SRC).

Y aunque la mayoría de los pueblecitos viven de la agricultura y la ganadería, la zona donde está la Reserva Nacional, de Herrera para el Este, hay obreros que trabajan en los pinos y la madera; en arreglarlos, cortarlos, etc. En Herrera en concreto hay jornales procedentes del trabajo en los pinos prácticamente todo el año. Y aunque están haciendo una fabrica allí para el aprovechamiento comercial y la transformación de la madera, por ahora la mayoría de la producción va destinada fuera de la comarca. Otro testimonio sobre la importancia de los pinos en relación con los jornales que genera: “...Hay sitios como Villarta en los que la gente vive casi exclusivamente de los pinos. O sea, allí se corta o incendia el pinar y la gente tiene que emigrar, porque no hay otra cosa. La gente vive de los pinos, en invierno se dedican a su limpieza, y durante el verano a prevenir los fuegos. Allí hay un remanente de treinta o cuarenta hombres...Y en Herrera el trabajo que hay para los obreros es “ir a los pinos”. En algunos sitios hay limpieza de pinos y algunos de los que se corta su madera se destina a muebles, otros no sirven para ello; y otros para embalajes...La gente normalmente vive de los jornales que proporciona la repoblación forestal...” (PGA-FA).

De manera que el trabajo que más se hace en el bosque, en la Reserva particularmente, es limpiar los pinos. Generalmente es una tarea que hacen los obreros con los “calabuezos”, hachas y demás; pero hoy también se utiliza la motosierra. El trabajo consiste en cortar las ramas bajas para tratar de guiarlas hacia arriba y separarlas así del suelo tratando de evitar posibles incendios. Y aunque el trabajo en los pinos se da especialmente en los Montes, el término de Talarrubias posee asimismo este medio natural en la intersección con el de Herrera. Por ello hay gente de Talarrubias que también trabaja en los pinos, incluso algunas mujeres.

Otro de los aprovechamientos del monte es la caza mayor. En Fuenlabrada, Herrera, Villarta, Helechosa..., se dan monterías, ganchos y batidas que para la gente que tiene rehalas o recovas, en este caso menor número de perros, son un negocio. Quizás la zona de más caza es la Reserva del Cíjara. Ahora bien, el tema del aprovechamiento cinegético, salvo casos puntuales, no es un recurso que revierta económicamente en la zona; no obstante, en algunos casos los ayuntamientos que dan monterías obtienen algunos beneficios monetarios que revierten en sus presupuestos. Por la masa forestal de la Reserva Nacional-Regional y la nueva ley de la caza, en Extremadura los ayuntamientos afectados de la zona reciben un canon compensatorio en función del número de hectáreas que tienen. Lógicamente esta actividad, aunque estacional

y delimitada territorialmente, produce algunos beneficios e ingresos económicos, jornales y empleo coyuntural.

Como he escrito antes, la madera que se extrae de los pinos de la repoblación para su venta es un ingreso adicional para los presupuestos de algunos ayuntamientos de los Montes. Recurso en ingresos monetarios directos y en jornales para los obreros de los municipios donde se han producido las grandes plantaciones-repoblaciones. Lógicamente, las ganancias provienen de la venta de la madera cortada en cada término municipal: *"...Aparte la caza, en la Reserva del Cíjara hay otros beneficios para los ayuntamientos de la zona. Y cada uno recibe con arreglo a las hectáreas que tiene en la Reserva. La madera de los pinos que se recoge se vende y lo que se obtiene depende de lo que se extrae en los montes de cada término municipal (Helechosa, Villarta, Fuenlabrada, Herrera del Duque). Bueno, no de su término, sino de su propiedad, porque Fuenlabrada tiene que tener más de dos mil hectáreas, que no son propiedad del ayuntamiento, sino de la Junta que las compró de cuando la repoblación de los años cincuenta. Se la compró a particulares y entonces es terreno suyo. Nosotros tenemos unas dos mil y pico hectáreas, que sí son propiedad del ayuntamiento de Fuenlabrada, en términos de Villarta: el Robledillo y el Arenal. Con la desamortización hubo una compensación de tierras a los ayuntamientos; y entonces me parece que cuando no podía ser en el mismo término se les daba en otro. Y a nosotros nos dieron tres fincas en el término de Villarta: el Robledillo, el Arenal y Ricas...En Helechosa, aparte, había un aserradero, una fábrica de madera para aprovechar sus montes, pero no funcionaba bien; ahora el ayuntamiento de Herrera ha hecho un aserradero, una fábrica de madera para aprovechar sus montes. Bueno, está en proyecto todavía...Nosotros percibimos el 85% de la venta de esa madera, que revierte en los ayuntamientos; y el resto se lo queda la Junta. No son ingresos fuertes, porque la venta de madera es muy poca la que hay; es poca la que se corta para vender. Yo calculo, unos años con otros, unos tres millones de pesetas..."* (FCA).

Una información complementaria procedente de Villarta matiza algunos datos en relación con el testimonio anterior: *"Sí, la madera se aprovecha en los montes y produce trabajo y jornales. Los montes públicos están estructurados de la siguiente forma: la madera la cortan los obreros, normalmente son trabajadores del Régimen Especial Agrario, trabajadores eventuales. En concreto Villarta, Helechosa y Fuenlabrada tienen asignados anualmente por el PER equis jornales, cuatro, cinco o seis mil jornales al año. Entonces esos trabajadores, o bien directamente la Junta de Extremadura, la Consejería de Agricultura o a través de la empresa Tracsa, que últimamente trabaja por aquí por concesiones de la Junta y es la que administra este dinero para pagar a los obreros. La madera que se corta y queda en el monte va directamente a Estructuras Agrarias y a los ayuntamientos nos revierte un 55% y el 15% del restante del precio de la madera se destina a la gestión del propio organismo. Al ayuntamiento del impuesto total de la madera nos ingresan el 85%. Lógicamente esto es así en función de la madera que se corta en el término. Lo llaman (h) ectéreos de madera, pero no sé qué medición tiene exactamente. Normalmente lo que hacen es medir los camiones..., no es el peso, creo, lo que se mide es la longitud o lo que ocupa la madera en extensión. Aquí el aprovechamiento principal es la madera. Anualmente se corta bastante, pero repoblar por esta zona se repuebla más bien poco"* (RCF).

Otro aprovechamiento, aunque de mucho menos importancia, es el corcho. Y a pesar de que en el término de algunas poblaciones, como Herrera, hay mucha tradición de explotación del corcho para su venta, en general no es un producto del que se obtenga recursos económicos significativos. En parte, lógicamente, porque el alcornocal produce el corcho para su recolecta cada nueve o diez años. De manera que, salvo en Herrera, Fuenlabrada, Villarta, etc., donde se recoge corcho, la producción en general no es importante. Es verdad que existen algunas

fincas en determinados lugares donde hay grandes alcornocales que se descorchan cada cierto tiempo. Lo habitual es que el descorche lo realicen gente de fuera de la comarca. Pero el corcho apenas produce, porque además hubo un tiempo en el que se arrancaron muchos carrascos. Y esto mismo se refleja en la casi ausencia de una artesanía del corcho. Antes se hacían con tal material tapaderas de las vasijas de barro y otras piezas para uso de la casa. En Herrera todavía queda un corchero que se dedica a la saca y a su venta; si bien, por los datos que tenemos, parece una actividad cuasi residual.

Tradicionalmente el monte bajo, la leña menuda, se aprovecha para hacer picón; que se utiliza como combustible de la calefacción tradicional, los braseros caseros. Práctica que, aunque va remitiendo, todavía está muy extendida en la comarca. Pero el picón, a base de leña fina y jara, no sólo se dedica para el consumo propio, sino también para la venta. El descenso de consumo de picón, no obstante, tiene que ver con varias causas. Quizás la principal se deba a la disminución del número de hogares que emplean en invierno la lumbre. Sistema, el de la lumbre de picón producida por la combustión de monte bajo, que está siendo sustituido por el butano, las calefacciones centrales y los sistemas de calefacción eléctricos. A pesar de ello todavía es de uso habitual tanto como medio para calentarse en las clásicas camillas como por su empleo para secar los productos derivados de la matanza doméstica.

El consumo de carbón, que suele hacerse con leña de encina, a base de madera gorda y dura, de raíces y troncos más sólidos que con la leña con la que se fabrica el picón, también está disminuyendo en La Siberia. Un indicador claro es la casi desaparición del oficio de carbonero. Los carboneros se dedicaban profesionalmente a talar los árboles, las encinas, y cuando hacían las carboneras colocaban la leña estratégicamente, que luego revestían con tierra, dejando unas salidas o especie de chimeneas para que respirara y hubiera combustión. A medida que la leña se iba quemando, se iba haciendo ascuas, la tierra se iba introduciendo hacia abajo y la carbonera se iba apagando. Reproduzco a continuación algunas declaraciones de los informantes locales, quienes perfectamente distinguen entre el picón y el carbón. Y brevemente narran la manera tradicional y el proceso para hacer el picón: *"...Sé aprovecha el monte bajo para hacer picón. Aquí lo hace mucha gente para los braseros; se lo hace cada uno y así sale gratis. Esto está muy extendido en toda la comarca. Se hace con el monte bajo, con las matas, que se aprovechan cuando cortan la leña de los carrascos. Cortan una rama grande y quitan toda la leña menuda y dejan solo el tronco; que es lo que utilizan hacer picón...El picón se hace amontonando la leña menuda o el monte bajo. Cuando está amontonado se enciende la lumbre y cuando la leña empieza a hacerse brasas es cuando hay que tener cuidado; es decir, hay que ir apagándola con agua para que no se consuma; porque de lo que se trata es de dejar a medio quemar la leña. Cuando está ya quemada, roja o negra, lo apagas y te queda el tizón negro, que mancha, pero que no está quemado del todo. Esto es el picón. Luego todo lo meten en sacos y los dejan allí uno o dos días, por separado, como precaución porque siempre queda algún rescoldo encendido. Y el que tiene cámara o leñera, o un poco de corral atrás de la casa, allí amontonan los sacos de picón. Y vas al corral con el brasero, echas un poco de picón, lo enciendes y lo traes a casa. El picón en el brasero se remueve con la badilla; pero el picón también hay quien lo hace para la venta; o sea, para el consumo propio y para la venta. Aquí en Valdecaballeros en invierno hay coches y furgonetas vendiendo picón. Hay gente en el pueblo que hace el picón de la jara que hay en los baldíos de la sierra, que son del ayuntamiento. Y el ayuntamiento encantado de que se lo limpie. Generalmente hacen un claro en el terreno, cortas con el calabuzo y en mitad haces la lumbre..."* (JRP). Un testimonio de Herrera: *"...Aquí cada uno de lo suyo hace picón. Hay todavía una familia que se dedica a hacer picón y lo venden por las casas. Y antiguamente había familias que vivían de eso precisamente. Ya no, ya*

*lo hace a lo mejor un particular que tiene una finca y que ha estado podando las encinas y hace su picón para uso particular. Pero el picón también se va erradicando, como todas las cosas, por los radiadores, las calefacciones centrales, los braseros eléctricos y el gas butano...”* (ARC).

En Puebla de Alcocer dos informantes me dicen respecto a los carboneros y al uso y combustión del carbón para preparar los alimentos: *“...En el monte se recoge la madera para hacer carbón; porque el picón se hace de lo fino. Y hay personas que se dedican a esto; hay dos o tres en cada pueblo, y aquí también. El carbón se echa en el brasero y “otras veces” se echaba en el anafre para cocer la comida...”* (GCC-MVUH). Y una última información sobre el picón y el carbón; en este caso recogida en Fuenlabrada de los Montes: *“...Nosotros normalmente en cada casa hacemos picón. Siempre hay un brasero de picón, con leña de encina y jara. Desde luego el mejor es el de encina, el que más resiste, porque es una madera dura. Carbón actualmente no se hace, se hizo mucho en los años sesenta... Y existen diferencias entre el carbón y el picón. El picón es más fino, de ramas más finitas: mientras que el carbón es de raíces y de troncos más sólidos...”* (FCA).

Aunque no es significativo ni relevante desde un punto de vista económico, otro aprovechamiento del monte es/ha sido, como indiqué, la recolección de piñas y la utilización de los piñones. Las “piñas de aire”, secas, se han utilizado para encender las calefacciones. Hay quienes dicen que los piñones si se han cogido (Villarta, Valdecaballeros), pero desde que hay tanta sequía hay pocas piñas. Y las que hay suelen cogerlas y llevárselas fuera. Un testimonio desde Fuenlabrada de los Montes: *“...También se aprovechan de los montes las piñas... Se que hay gente que las recoge para venderlas, pero es muy poca cantidad. Creo que el piñón no se utiliza; el pino que hay aquí es maderable, no piñonero; aunque también se dan los pinos piñoneros. Conozco una familia que cuando llega la época recogen las piñas, aunque luego no sé qué hacen con ellas. No sé. Pienso que debe ser para emplearse en encender las calefacciones. Tú te compras un saco de piñas para encender el brasero, las calefacciones y cosas de esas. El que tenga calefacción de leña, claro...”* (FCA). Otro testimonio sobre las piñas y los piñones: *“...En la Reserva de Cíjara se aprovecha bastante lo de los piñones. Unos años los recogen los de Herrera y otros años no se si ha sido Helechosa. Desconozco si se van turnando o es que les toca una parte a uno y a otro. He oído que algunos años los de Helechosa cogieron las piñas y se las llevaron a la plaza, las extendieron en el suelo y pasaron los tractores por encima de ellas para deshacerlas y sacar los piñones. Obtuvieron miles de kilos de piñones, que les reportaron bastante dinero... Supongo que el beneficio fue para todo el pueblo... Pero por aquí lo de los piñones no se aprovecha; no hay...”* (JRP).

Conocida más allá de la comarca, en cambio, es la tradición colmenera-mielera de la zona y en particular de Fuenlabrada de los Montes, donde hay grandes explotaciones de colmenas. La apicultura es una especialización productiva-extractiva y una actividad tradicional de la que vive mucha gente. Los clásicos “corchos” de la miel han existido desde hace siglos en la zona. Antes se cambiaban de sitio y actualmente se emplean las colmenas movilizadas. En Helechosa de los Montes, donde hay una zona forestal rica en floración, las colmenas y el aprovechamiento de la miel de las abejas es práctica habitual. Ahora bien, el centro de especialización apícola de la zona de modo comercial, que trasciende más allá de La Siberia, es Fuenlabrada, donde se aprovecha con fines mercantiles tanto la miel como la cera: *“...La economía de Fuenlabrada se especializó a partir de los años setenta en la apicultura. Hubo unos años que se dio muy bien por ese mercantilismo que tienen los de Fuenlabrada; pero no hemos sabido diversificar las fuentes de riqueza. Somos un monocultivo... Y ha habido años bastante malos con la “barroa”, una enfermedad de las abejas, una especie de parásito... En Fuenlabrada estamos especializados casi exclusivamente en miel y cera. Aquí el polen no se da... Aquí hay una cooperativa que tiene el 50% o el 60% de la producción. Y entonces ellos la venden a grandes empresas; y los demás, pues también*

*la venden por ahí...La maquinaria es ahora cuando empieza a conocerse en Fuenlabrada, porque esto era totalmente artesanal. Te hablaba que Fuenlabrada era conocida por la gente que vendía arroje. Yo mismo me acuerdo de haber ido con mi padre de colmenas. El sistema era el de colmenas de corcho. Para "castrarlas" las plantabas boca arriba y con una cuchara, que llamaban, una especie de paleta de albañil, cortaban toda la parte de paneles. Y salía la miel del panal y luego había que estrujarlo para que saliera la miel por su propio peso; o un poco con la presión de una pequeña prensa, que aquí era a mano...Hoy se tienen otra serie de aparatos: los extractores, que en principio fueron de tracción humana, o simplemente con una manivela. Ahora ya lo hacen con motor. Y hoy te castran ocho o diez cuadros de un tirón; y directamente te llevan la miel al envase. También tienen el ahumador, que en Fuenlabrada se conoce desde los años cincuenta. Porque antes se ahumaba soplando una moñiga de vaca a lo mejor metida en un tarro. Sí, se quemaba, le pegaban fuego cuando estaba bien seca, y nada más, a soplar ¿sabes? Luego cuando empezaron las cosas de las cajas, que aquí las empezó Gonzalo Gómez a finales de los cuarenta o principios de los cincuenta...La tradición de la miel aquí no se sabe de donde viene; es de siempre...Y antes las colmenas eran de corcho. Hoy ya son de las colmenas movilizadas. Tu ya sabes que los panales son fijos en las colmenas de corcho; mientras que la movilizada, no es movilizada porque se trasladan las colmenas de un sitio a otro, sino porque se puede sacar el panel desde un cajón y llevarlo a otro cajón cualquiera...Mira, hablando de colmenas en los archivos parroquiales tuve en mis manos una fotocopia que hablaba de colmenas y de miel y de soleras de colmena. Y eran libros de mil setecientos y pico. Por ejemplo, allí está escrito que la hermandad de Jesús Nazareno tiene tantas colmenas en tal sitio con sus soleras respectivas..." (PVC-FCA).*

## 13.-La cultura pastoril: estantes, trashumantes y trasterminantes

### A.-La ganadería y los pastores

Como en otros aspectos, la cultura pastoril en su modalidad tradicional se ha transformado radicalmente. Hasta fechas recientes en La Siberia existió una clara distinción, en cuanto a funciones y situación social y económica, entre las figuras del ganadero, también nombrado como el “amo”, y los pastores, quienes estaban al cuidado de los rebaños a cambio de un jornal que en fechas anteriores se materializaba, en muchas ocasiones, en especies, mediante la práctica de “librar” algunas ovejas y no tanto en recursos monetarios. Actualmente en la práctica las figuras de ganadero y pastor, en líneas generales, coinciden en la misma persona. Son los dueños o propietarios de los rebaños quienes también hacen las labores de pastores. De hecho hoy día hay que entender la semántica de la voz pastor referida al mismo tiempo al dueño y cuidador de los ganados. De manera que el rol de pastor al uso es ya una antigualla o cuasi un fósil cultural; y lo que queda de ella son retazos de un pasado próximo a punto de desaparecer en su versión convencional o conocida hasta fechas cercanas. Lo que no significa, lógicamente, que hayan desaparecido todos los pastores; porque la actividad ganadera continúa. Por ejemplo, cuando un propietario dispone de grandes extensiones de tierra y de una cabaña ganadera numerosa suele tener a cargo de los rebaños de ovejas, etc., pastores contratados o personal encargado de la ganadería. Algunos textos orales de informantes sobre esta cuestión. Un primer testimonio recogido en Villarta de los Montes: “...Porque antiguamente en la ganadería siempre se tenían los pastores, los que cuidaban los rebaños...Hoy día el ganadero y el pastor son la misma persona; y antiguamente no. El ganadero lógicamente era el dueño y el pastor era el que bajo un sueldo o bajo cualquier tipo de contrata o de lo que apalabrara, porque normalmente se le solía pagar, independientemente de que se le pagase en dinero, lo que se le diera en aceite, o bien se le daba la matanza...También se libran algunas cabezas, cuando se pagaban los pastos de la ganadería, que había que pagarle al ayuntamiento o al propietario de las tierras...Librarles cabezas quiere decir que de las propias cabezas que tuviera el pastor, el ganadero se hacía cargo, o bien en su totalidad, porque normalmente era un hombre que tenía treinta o cuarenta animales suyos propios. O sea, el pastor dentro de la ganadería tenía él su propio rebaño, sus animales...” (RCF). Y un documento procedente de Siruela, también en relación con el piojar, la práctica de “librar” ovejas, los perros mastines, etc.: “...A los pastores el dueño del ganado cedía un trozo de tierra, el “piojar”, para que sembraran lo que quisieran. Y también le daban todo el pan del año y el aceite. Y tenían la costumbre de “librar”. Por ejemplo, que el pastor libre treinta cabezas significa que comiendo con el ganado del señor el pastor tiene treinta ovejas. Naturalmente ésas ovejas son las únicas que paren un cordero o dos, porque si se le mueren las coge del “señorito” y se lo ponen a la suya mediante procesos muy curiosos: revuelven al cordero en excrementos de la madre, porque la madre en seguida nota que ese cordero no es suyo...Y a veces lo envuelven en la piel de su verdadero hijo muerto, para que no lo rechacen. Y eso es una picaresca que tienen los pastores de que sus ovejas siempre salen para adelante...Y otra cosa curiosa es la comida de los mastines; aunque ahora ya casi no hay mastines, tienen el “carea”, un pequeño perro, muy lanudo e inteligente, que hace las veces de cuatro pastores...Antes había mastines descomunales, a los que alimentaban con “peyas” o bolas a base de harina de cebada mezclada con agua. También cuando se moría una oveja se la tiraban y los mastines se la comían incluso con piel...” (JMFO).

Sobre la idea que a veces existe de que los pastores en ocasiones mataban ovejas para alimentarse, de cuyas carnes hacían tasajo, o respecto a los piojal(r)es que les dejaban los “amos”

y sus relaciones con ellos, varios informantes de Puebla de Alcocer, entre ellos un pastor, me dicen: *"...El tasajo ya se hace poco; hay algunos pastores que todavía lo hacen por ahí en el campo...Generalmente se hacía de los ganados que se morían, porque, claro, matar un animal para hacer tasajo ni hablar...Porque, además, el ganado principalmente era del dueño y entonces no se podían matar las ovejas así como así para el disfrute del pastor...Antes se estaba con un "amo". Se estaba con un amo y ni se te ocurría matar una res para hacerla tasajo, salón o lo que fuera. Eso sí, si se moría y te gustaba la carne, pues...Los pastores por su parte solían tener la "piara" de ovejas; quince, veinte, treinta o cuarenta, que teníamos nosotros los pastores...Y el amo solía dejarnos un cachito de huerto. Lo de los piojales son los guardas, a estos les deja el amo un piojal para que lo siembre, para que tenga para su gasto. Si hay agua les dejan que tengan una huerta para el gasto de la casa. O sea, el piojal es un trozo de terreno de tres o cuatro fanegas de tierra para criar animales, para huerta o sobre todo para sembrar para secano..."* (MVUH, GCC y ET).

Ahora bien, el trabajo con los ganados, especialmente con los pequeños rebaños de ovejas, aunque de otra forma todavía continua en algunas fincas...: *"...Aquí hay establos. En la finca el dueño tiene una casita para vivir y al lado suelen hacer una especie de edificio grande simplemente techado, apoyado en unos postes, lo que aquí llaman establos, el lugar donde guardan las alpacas. Y ponen unas talanqueras de madera para que no se pueda pasar; y separan el grano de la paja y lo demás para las ovejas. Hacen distintos tipos de apartados con las talanqueras, separadores móviles, y aquí dejan las ovejas paridas, al lado de los borregos, etc. A esto es a lo que llaman el establo. Y las redes se han utilizado, pero hoy prácticamente no se utilizan...El gancho, para cogerlas, si se sigue empleando. Y los pastores, aparte de su tiempo con las labores del establo, en verano en las hojas de labor unen las talanqueras y con ellas cierran un espacio. Y esto lo suelen cambiar de sitio cada semana, más o menos, de forma que el terreno vaya quedando abonado...Y además del gancho para coger las ovejas, y cuando les sale la mosquera en el culo las curan con zotal..."* (JRP).

Antiguamente, aparte la carne, la leche, etc., de las ovejas también se aprovechaba la lana, pero al decir de mis informantes la lana actualmente no se cotiza, si bien el esquila es una práctica habitual: *"...La lana está tirá: eso es una pena. Las tienes que esquilar porque se la tienes que quitar; aunque te gastas en esquilarlas tanto como te dan luego por la lana. Este año ha subido un poco, pero si se echan las cuentas no es rentable. Te gastas 140.000 pesetas en esquilarlas y sacas unas 120.000 o 130.000 en lana. O sea, lo tienes que hacer porque lo tienes que hacer, pero no te deja nada en absoluto. Este año pasado (1993) se estaba pagando a 90 pesetas o así el kilo de lana; lo que le pagaban a mi padre en el año sesenta...La lana no deja nada en absoluto..."* (SRC). Y sobre la leche, cuando la transportaban los pastores desde el campo donde estaban los rebaños a la casa del dueño, un informante me dice: *"...Otra cosa curiosa de la que me acuerdo es cuando los pastores llevaban la leche al "señorito", porque en la experiencia que cuento se la llevaban generalmente todos los días en un puchero grande con dos asas, y de una a la otra una cuerda, y para que no se vertiera el recipiente lo tapaban con un corcho. Pero, además, tratando de que no se saliera la leche en los bordes del corcho, con la masa de pan masticado en la boca tapaban los bordes de la tapadera de corcho, para evitar que se saliera la leche..."* (JMFO).

Una costumbre, relativamente extendida en relación con las ovejas, es el "rebote": *"...Ahora que hablas de corderos en Villarta hay una cosa que se llama el "rebotar". Consiste en cortar el rabo a las hembras que se van a quedar en la ganadería, las que no se ponen a la venta. Rabotar es cortar el rabo para que después puedan ser tomadas con más facilidad por el macho. Los rabos se comen y además era una fiesta en Villarta. Bueno, en mi pueblo Villarta se llama el "rebote", no el rabote. Las ovejas que estaban en la majá lejana se llevaban a algunos de*

los cercados más próximos al pueblo. Normalmente por las zonas de las “erillas” y por los cercones esos. Entonces era una fiesta familiar a la que iba todo el mundo y los niños participaban cogiendo los corderos pequeños. Se les cortaba el rabo, se les pelaba con las tijeras de esquileo y luego se asaban al fuego. Celebración que solía hacerse en primavera, cuando se iban a dejar las hembras y se había hecho ya la selección de los corderos que se iban a vender. Entonces se quedaban las hembras para uso exclusivo de la ganadería. Y a éstas hembras es a las únicas que se les cortaba el rabo, no a los corderos...” (FA-PGA). Y otro informante de la misma población agrega y matiza al respecto: “El rebote se hacía en época antes de que llegara el calor; aproximadamente por Semana Santa, en marzo o abril, cuando ya estaban crecidos los corderos. Se iba un día al campo donde estaba la ganadería, donde se juntaban las ovejas y las crías y se les cortaba el rabo a los corderos para señalarles de que esos animales se iban a quedar dentro del rebaño para reponer la ganadería; porque el resto se vendía. Se cortaba el rabo, se le pelaba, porque entonces ya tenía lana, se le esquilaba todo y después se asaba en la lumbre, en lo que son las cenizas de la lumbre. Una vez asado quedaba lo que era la carne y los muchachos nos los comíamos. No era una fiesta, era una tradición en relación con la ganadería. Cada familia iba a su rebaño o a donde tenía la ganadería y lo hacía. Era una costumbre de las familias, bien del ganadero o bien del pastor...” (RCF).

Una institución consuetudinaria que ha existido hasta fechas muy recientes, en muchos pueblos y en la mayoría de los de La Siberia, es el de porquero, cabrero y/o vaquero municipal, comunal, del pueblo o la villa. En estos casos el ayuntamiento solía tener una persona encargada de recoger por la mañana a los animales, casa a casa, y de llevarlos a las dehesas boyales o a otras tierras del común. En Valdecaballeros hubo un porquero municipal, aunque también los había particulares que tenían su cerca donde llevaban a los guarros. Los encargados por el municipio, por las mañanas conducían a los animales a los campos correspondientes y los recogían por la tarde. En Talarrubias los ganados que estaban en los “toriles” también los llevaban a la dehesa. De esto se encargaban el *porquero* y el *cabrero del concejo*, a quienes se les pagaba unos honorarios por su trabajo. Tal práctica, según me dicen los informantes, permaneció aproximadamente hasta los años setenta del siglo XX; aunque las vacas siguen echándolas, ahora sus mismos dueños, porque ya no hay vaquero. En verano las vacas por la noche solían quedarse en el “toril” municipal; pero también existen toriles de particulares. El toril comunitario está en el pilar del “Corchuelo”, una cerca que allí llaman el toril. En el siguiente texto, transcrito literalmente de un informante, se describe la costumbre, el funcionamiento y la práctica de los ganados comunitarios y de las instituciones del porquero del pueblo, la vacada del común y el cabrero de la villa en Helechosa de los Montes: “...Ganadería existía de todo tipo: había de cerda, de hecho existía la clásica “porcada del pueblo”; existía también la “vacada del pueblo”, puesto que parte de las faenas agrícolas entonces se hacían también con vacas, con yuntas de vacas y mulas; pero lógicamente lo que tenía más intensidad aquí era el caprino y el ovino. Los ganaderos particulares se quedaban con las tierras comunales del ayuntamiento, las que se subastaban...Había un señor que era la “vaquero del pueblo”, y las vacas pastaban en terrenos propios del municipio. Iba recogiendo las distintas cabezas que había en las casas, que las tenían para yunta, tres de uno, cinco de otro, y así al final se juntaba una vacada a lo mejor de ciento cincuenta o doscientas vacas. Aparte había señores, propietarios o agricultores más fuertes, que tenían su propia vacada. Y se puede calcular que había unas mil o mil y pico cabezas de ganado vacuno. Y lo mismo ocurría con el cerdo. Había un porquero, un porquero que era del pueblo, y lógicamente los recogía por la mañana y los traía por la tarde. Y en tanto el caprino, pues aparte del ganado o “atajo” de cabras propias, de quinientas, seiscientas y hasta mil que se tenían en las distintas dehesas y fincas,

*estaba también el “cabrero del pueblo”, quien recogía una o dos cabritas de cada vecino, que era como se suele decir las que servían de leche para sustento de los vecinos más pequeños o de menos potencial económico... Bueno, al cabrero, al vaquero y al que cuidaba los cerdos les pagaban los distintos vecinos. Era una cuota mensual. Al final del mes salía una señora, si estaba casada, recogiendo por cada casa la cuota que se le ponía; que en aquellos tiempos, quiero recordar, se pagaba 50 céntimos, o a una peseta por vecino. Aparte de esto si había cría de chivos también los llevaba y se le daba una gratificación si no se “desgraciaba” la cría de los chivos. La leche la gente quizás más humilde la empleaba para alimentarse los de la familia; y a lo mismo destinaban una o dos cabezas de cerdo, para su propio sustento... El porquero, cabrero y vaquero del común debieron existir hasta el año 1955, más o menos. La del caprino, la del “cabrero de la villa”, que se llamaba, ha estado hasta bastante después; quizás llegó hasta los años ochenta. Hasta ésa fecha estuvo existiendo la figura del cabrero local o de la villa...” (JAB).*

## **B.-Los “serranos” y la trashumancia**

Otra modalidad de pastoreo, complementaria al manejo de la ganadería estante, es la de la trashumancia, importantísima en Extremadura y con presencia constatada durante siglos en lo que hoy conocemos como La Siberia, aunque algunas de sus zonas también se han utilizado como territorios de paso o espacios de tránsito para llegar a otras áreas y comarcas tales como La Serena o Las Vegas del Guadiana. Y aunque con menor significación social y económica también he documentado una cierta actividad ganadera *trasterminante*, caracterizada por movimientos periódicos y estacionales de corto o mediano recorrido. Los ganados en el período estival, cuando están agostados los pastos, se desplazan a lugares donde todavía pueden aprovecharlos o las rastrojeras. En el caso de La Siberia se ha dado una trashumancia de Este a Oeste y de Oeste a Este; o sea, desde La Mancha a Extremadura (La Siberia en este caso) y de Extremadura (La Siberia) a las zonas limítrofes de La Mancha; pero también en sentido Sur-Norte, desde ciertas zonas de La Siberia a otras de la provincia de Toledo.

Durante mi trabajo de campo etnográfico no he percibido en mis informantes distinción, cuando se referían a los trashumantes, entre los de vacas y ovejas, incluyendo a todos bajo la categoría de *serranos*. En términos generales en La Siberia se conoce a los trashumantes bajo el nombre de “serranos”. Serranos son los pastores que trashuman con sus ganados, vacunos y ovinos, desde las sierras norteñas hasta esta zona de Extremadura. Este concepto de “serranos”, por otra parte, está muy extendido por la región y fuera de ella. Tradicionalmente los serranos, gentes de Ávila, Segovia y Soria principalmente, se desplazan/desplazaban a esta zona hacia octubre, coincidiendo con los primeros fríos y heladas en sus territorios de orígenes; a los que regresan/regresaban con los primeros calores, en primavera o en junio, coincidiendo también con el deshielo y la posibilidad de aprovechar los pastos del norte cuando aquí empiezan a escasear. En todo caso, aunque La Siberia ha recibido y recibe todavía trashumantes, éste espacio frecuentemente ha servido asimismo como tierra de paso para llegar a otros términos municipales y comarcas con mayor potencial de aprovechamiento de los pastos, como es el caso de la zona de Siruela o la comarca de La Serena. Y con reservas en cierta medida podemos distinguir, por territorios, el tipo de ganados trashumantes. Por ejemplo, la trashumancia de ganado vacuno ha sido más frecuente por la parte de los Montes, quizás desde Valdecaballeros y Herrera hacia la zona noreste. Y el ovino ha sido más habitual en la zona de los Llanos y las dehesas, en torno a Talarrubias, Puebla, Esparragosa de Lares, etc. Lo que no quiere decir que tanto en una zona como en la otra no se hayan dado, simultáneamente, ambos tipos de trashumancia.

A los trashumantes, “quienes proceden de la sierra”, se les conoce como “serranos”, pero también, aunque están menos extendidos los términos, como *segovianos*, lo que probablemente haya que ponerlo en relación con la Cañada Real Segoviana que atraviesa la zona de los Montes, descendiendo desde Segovia a Toledo y Ciudad Real. Por el puerto de Carneros enlaza con el Camino Real-Cañada Real, que conduce a Puebla de Alcocer y de aquí a La Serena. En Casas de Don Pedro y Talarrubias a los trashumantes se les denomina indistintamente “serranos” y/o *sorianos*, refiriéndose a los que vienen con las vacas, los “que vienen de arriba, de la sierra”. En esta zona incluso se denomina a algunos como *zamoranos*; si bien en este caso no se trata tanto de pastores trashumantes como de tratantes de ganado que periódicamente viajaban a la zona para comprar ganados vivos para luego sacrificarlos en mataderos de sus lugares de origen. La diferencia con los trashumantes es que los “*zamoranos*” no traían ganado, sino que venían a por él. Algunos testimonios orales de los informantes: “...Aquí (Casas de Don Pedro) llamamos serranos a los que vienen de Soria, Ávila...Y siguen viniendo todos los años, porque arriendan los pastos de las fincas...Y vienen con ovejas...” (JGRC). Desde Herrera: “Aquí a esta parte nuestra venían e iban ganados a Castilla. Y una zona de pastos es Las Navas. A los trashumantes les llamamos serranos; pero ya casi no vienen...” (SRC). La percepción de un informante refiriéndose a la zona de Valdecaballeros: “...En Valdecaballeros los serranos venían a través del Camino Real, que venía por ahí, por el Castillejo. Venían con una cantidad de vacas enorme; pero esto ya ha pasado a la historia, porque ya incluso se han perdido los caminos reales...Los serranos venían de Ávila; y aunque procedían de distintos sitios para nosotros siempre eran los serranos. Eran gente que venían de paso; aquí pasaban un par de meses y luego volvían a Ávila. Las vacas se alimentaban con el pasto de las dehesas de la zona. Porque alquilaban las fincas y estaban aquí unos meses hasta que se deshela su terreno, que es cuando regresaban. Las vacas a veces te las encuentras por aquí por Herrera y te tiras mucho tiempo en la carretera para poder entrar en el pueblo o ir a otro...En varias ocasiones me las he encontrado yendo al pantano por la carretera...Algunas veces son las vacas de Don Pablo Agudo, que venían de una finca que tiene por arriba, por la parte de Almansa. Y venían aquí cuando se acababa el pasto allí. Este señor era un latifundista...” (FA). Y desde Fuenlabrada: “En el pueblo yo creo que no se tiene conciencia de la Mesta como tal; lo que sí hay conciencia todavía de la trashumancia, porque hasta hace poco, incluso en la actualidad, se ven pasar por éstos ejidos nuestros grandes vacadas, mil y pico vacas o más. La gente habla de los serranos, que eran los ganaderos que venían cuidando estos rebaños. Aquí la gente los llama serranos vinieran de donde vinieran...Por aquí a los trashumantes se les dice serranos; serranos. Estos años pasados he visto trashumancia de vacas, un montón de vacas...Vamos, de hecho estaba en la escuela y saqué a los niños para que las vieran...” (PVF-FCA).

Aunque en general, como vengo sosteniendo, se conoce a los trashumantes como serranos, también a nivel local se les dan otros nombres. Dos informantes de la zona de Talarrubias y Casas de Don Pedro me comentan: “...La trashumancia ha tenido más importancia quizás en Talarrubias que en Puebla. Aquí habitualmente a los trashumantes se les llama serranos porque vienen de sierras; de la parte de Soria, de Ávila y de todo eso. Pero también se les suele llamar sorianos. Sí, sí, sorianos y serranos, los que vienen con las vacas. Incluso de forma extensiva a cualquiera que viene de ahí arriba le pueden decir aquí en Talarrubias soriano: “este es un soriano”. Quizás porque sea por tradición, los que más frecuentemente han venido y más cantidad han traído. Creo que se utiliza indistintamente serrano y soriano. Se dice que estos son todos de la sierra, aunque mayormente se les dice serranos; pero también sorianos a los de Soria. Porque aquí en Casas de Don Pedro los hay de Soria...Uno en concreto está casado con la hija del chapista. Por aquí han pasado muchos serranos, que es como llamamos genéricamente a todos los trashumantes que

vienen de la zona de la sierra. Y vienen por octubre, y en junio el día de San Pedro ya empiezan a evacuar y a desplazarse para arriba, para su tierra, para la sierra..." (PLS-JPB).

Y sobre algunas de las más nombradas fincas de pastos en la zona de Puebla y Talarrubias varios entrevistados me cuentan: "...Ahí, los serranos... Los serranos antes venían aquí a los "Bodegones", una finca de pastos de un conde, Gutiérrez de Sotomayor. Los serranos traían ovejas, yeguas, burras... Y creo que venían de Soria, aunque aquí se les dice serranos. Vienen a pasar el invierno, en octubre, y se van en primavera o en mayo o San Juan. Algunos incluso esquilan las ovejas aquí también; pero con el pueblo no tenían mucho contacto. Y lo que más comían es pan, las "gachas"... Tenían muchas ovejas y si alguna se moría, pues tenían carne de oveja, porque matanza comían poca. Mi marido decía que aquellos serranos que estaban allí en "Bodeguillas" llevan un pan debajo del brazo y están todo el día comiendo pan... Todos los años los serranos venían a las mismas fincas, a las "Bodeguillas" y a "Cantalobo", que era de los Morales. Los serranos de "Cantalobo" siguen viniendo; pero los de los "Bodegones" no vienen, porque eso lo hicieron parcelas para el pueblo. Y los de Cantalobo es que han comprado la finca..." (GCC-MVUH-ET-EG). Desde Puebla de Alcocer me informan de las fincas a las que van los serranos y los entrevistados manifiestan que se está dando un cambio en la forma de la trashumancia: "...Los llamamos serranos, normalmente provienen de Soria. Van a las fincas "Peñaflor" o "Cardoso", en "Cantaró", y más allá...; pero esto antes lo hacían de una manera y ahora yo creo que el que viene está ya aquí. No es como antes que venían por épocas; porque allí no podían estar cuando hacía frío. Ahora vienen ya a arrendar las tierras, porque allí los ganados no pueden pastar... No usaban mucha grasa y son muy habilidosos porque se tejían sus mantas, se hacían sus calcetines, etc." (VSC). Y desde Esparragosa de Lares perciben también la trashumancia como algo en proceso de extinción, o al menos en proceso de cambio en su versión convencional. Lo que parece claro es que el número de ellos se ha reducido significativamente. Y esgrimen una nueva razón, la extensión de los cultivos: "...Sí, los trashumantes vienen aquí, aunque ya menos. Se les llama serranos porque vienen de la sierra, del norte. Y aquí vienen de Soria, Segovia... Y arriendan las fincas... Yo creo, no obstante, que desde que la gente le ha dado por cultivar las cosas y eso, pues ahora arriendan menos. Por la zona que ahora suele haber serranos es por Castuera... Aquí ahora hay menos, hay uno o dos, y ni siquiera están viviendo aquí, viven en Castuera, pero tienen la zona arrendada aquí..." (MLRC).

En relación con el cambio del tipo y sentido de la trashumancia, del cambio de las ovejas por vacas, respecto a transportar los animales en camiones y de alojarse los serranos en pensiones, y no pernoctar en el campo, varios informantes de Talarrubias y Siruela me comunican: "... Aquí a los trashumantes, quienes siguen trayendo sus ganados, les llamamos serranos. Ahora traen vacas, pero antes ovejas principalmente. Suelen ser de la zona de Ávila. Y contratan aquí los pastos de las dehesas, las fincas de los ricos... Yo sé que en Siruela hubo un conflicto con la dehesa, porque antes de venderla no sé si la condesa o el ayuntamiento se habían quedado con ella... Aquí ahora no vienen muchos serranos. Incluso yo creo que a estas gentes que vienen ahora con las vacas no se les da ya el sentido de trashumantes. Porque el tipo de trashumancia con los ganados e ir haciendo noche en los campos ya no se da o casi no se da... Los que vienen en camiones, los de las vacas, aquí concretamente se quedan en la pensión hasta el tiempo en el que se las tienen que llevar; cuando se levantan los hielos se van otra vez a sus tierras. Porque suelen venir por ahora, en octubre. Luego se van en marzo o abril, cuando ya empieza a echar el calor..." (RR-EPR).

Aunque, como vemos, algunos trashumantes se han quedado desde antiguo en la zona para aprovechar con sus ganados los pastos de diversas fincas, la comarca también servía de medio de paso para llegar a otras zonas, especialmente a La Serena; y esta misma función cumplía asimismo cuando regresaban de allí para estar aquí algún tiempo más: "... Aquí los serranos

venían a través del Camino Real, pero eran gentes que venían de paso. Pasaban aquí en Valdeca-  
balleros un mes o un par de ellos y desde aquí volvían de regreso a Ávila con sus vacas...” (FA). Los  
Montes han sido igualmente una zona de recepción de ganados trashumantes, pero asimismo  
una zona de tránsito. Sin lugar a dudas la Cañada Real Segoviana ha dejado su impronta en la  
zona. Un par de ejemplos extraídos de varios testimonios de informantes clave: “...En Helechosa  
de los Montes a los trashumantes se les llamaba serranos. Eran pastores de vacuno y de ovino  
principalmente...Mira, por el límite que marca el término municipal con el de Villarta pasaba la  
Cañada Real Segoviana, y de ahí salía un cordel que bajaba todo el cauce del río Guadiana para  
enlazar, por ejemplo, con la astur-leonesa a la altura de Alía. Qué duda cabe que las vegas del  
Guadiana, lo que era todo el entorno al río, pues era un lugar ideal para pastos...” (JAB). Y en  
Villarta todavía se recuerdan las “piaras de toros” que venían de la Cañada Real; pero en la ac-  
tualidad existe la conciencia de que la trashumancia ya empieza a ser una práctica del pasado.  
Y hay quienes consideran esta parte de los Montes como espacio fronterizo o de tránsito: “...Ya  
no pasan los trashumantes; antiguamente sí; ya no, ya no...Aquí se les llamaba serranos, porque  
por aquí pasa la Cañada Real...Y muchas veces pasaban hasta las “piaras de toros”; las capeas que  
llamábamos aquí: “ahí vienen las capeas”, decíamos; pero no porque corriéramos los toros, no;  
porque pasaban por la Cañada Real. Creo que irían para La Serena y para la sierra. Cuando iban  
de verano para la sierra, y luego de invierno se venían para acá...”

...No, ya no tiene vigencia la trashumancia. Por la extensión que tiene el término la gana-  
dería ya se asienta en un sitio casi definitivo; pero normalmente ya no hay trashumancia. Antes  
la había de distintos ganados: ovejas, vacas...Y venían del puente ése que te he comentado del  
Guadiana, el que está aquí. Me parece que venían de la parte de Toledo, y cruzaban, porque ahí va  
la Cañada Real Segoviana...

A los serranos aquí no se les arrendaba los pastos. Por aquí pasaban de paso; y aquí ha habi-  
do pocos serranos; bueno, en la dehesa boyal ésos que se han casado aquí, pues arrendarían algún  
año; pero iban más de paso, para otro sitio...” (JMG-RCF). La idea de “tierra de paso” de la zona  
de los Montes salió frecuentemente en mis conversaciones con los informantes del área: “...La  
verdad es que sería difícil definir que ha quedado aquí de la trashumancia, porque lo que está  
claro es que esto ha sido una tierra de paso. En sus tiempos los trashumantes traían ganado ovino,  
aunque también hemos visto pasar ganado vacuno. Fuenlabrada era una tierra de paso; aquí no  
se quedaban, iban más abajo a buscar pastos. Creo que iban hacia Siruela y más abajo, hacia La  
Serena y por ahí...El nombre general que se daba a los trashumantes es el de serranos, aunque  
alguna vez que otra también segovianos, porque por aquí pasa la Cañada Real Segoviana...En  
general eran gente de paso y con quienes solían tener algún trato era con los pastores de aquí que  
estaban en el campo...” (PVF-FCA).

Otra cuestión que me interesó y sobre la que pregunté a los informantes fue la del con-  
tacto e integración de los trashumantes con las gentes de las poblaciones locales; el “nosotros”-  
“ellos-los otros”, a partir de las relaciones entre residentes (los “de aquí”) y los “visitantes” (los  
serranos). En general parece que no se han dado mayores conflictos y la aceptación de los serra-  
nos ha sido buena. De hecho los informantes suelen traer a colación en sus respuestas ejemplos  
de matrimonios mixtos entre locales y serranos como indicativo de la integración entre unos y  
otros: “...En Casas de Don Pedro se les considera bien; incluso alguno tiene novia aquí; y otros se han  
casado con gente de aquí...” (JGRC). En Helechosa me dijeron: “...No solía haber conflictos con ellos;  
todo lo contrario. Más bien había integración, especialmente cuando alguno se casaba con alguien  
del pueblo...” (JAB). Y desde Esparragosa de Lares: “...Algunas veces vienen aquí, al pueblo, y están  
con nosotros y se juntan también algunas veces cuando vamos al campo...Y arriendan las fincas

*y están integrados con la gente, y se les considera bien. Incluso antiguamente hubo varios que se casaron aquí. Yo conozco a varios...* (MLRC). Y un testimonio respecto a la convivencia entre serranos y locales; esta vez de Puebla de Alcocer: *"...Aquí sí, sí, hemos convivido muchísimo con los trashumantes; y todavía vienen algunos...Les llamamos serranos...Fíjate si estaban integrados que mi padrino era un serrano, mi padrino de bautizo. Venían muchísimos, y todavía vienen algunos con ovejas. De todo esto me acuerdo porque mis padrinos, que eran un matrimonio, ambos eran de Soria. En el pueblo hay apellidos como Burgueño y Serranos; y también hay muchos sobre todo en Talarrubias..."* (VSC). En efecto, el tema de los noviazgos, matrimonios exogámicos, etc., entre locales y gentes de la sierra es un indicador relevante para los de la zona cuando se les pregunta sobre las relaciones entre ellos y los trashumantes; y en este mismo sentido los apellidos supuestamente originarios de Castilla y León son también lugar común, quizás más especulación de la cultura popular que verdadera certeza: *"...Conozco un caso de matrimonio en Casas de Don Pedro y aquí en Talarrubias con una que había estado en la sierra muchos años con su padre de pastor, y se casó con su hija. Desde luego por aquí si hay apellidos de serranos. Tenemos, por ejemplo, el apellido de Bejarano, que es de Béjar, Burgueño, que también es de la zona de la sierra; en fin, de distintos sitios de la sierra. Y también existe el apellido Serrano. Y he oído decir a mi suegro que eran antiguos matrimonios que venían de la sierra. Mi suegro decía que antiguamente vinieron esos serranos y se quedaron aquí casados. Posiblemente la suegra de Patricio, el taxista, pues eran serranos también..."* (PLS-JPB). El apellido "Serrano" habitualmente se atribuye a un origen trashumante y se adscribe, supuestamente, a gentes que provienen de las sierras del norte: *"...En Villarta hay una familia que no son de aquí. Y por el apellido que tienen les llaman serranos. Se han dedicado a la ganadería. A este hombre le decían Félix, el serrano. Y quizás por este motivo, porque no eran de ahí y vinieron con la ganadería y se quedaron..."* (RCF). Otros testimonios: *"...En Talarrubias hace muchos años llegó a casarse alguno con gente del pueblo; porque a algunos les dicen los serranos...Desde luego lo que si se les miraba bien, cuando son personas decentes...Venían de la parte de Ávila y se integraban bien en el pueblo. Se les quería, se les quería...Incluso algunos se casaron con gente del pueblo. Aquí hubo una familia que se integró "toa", están "tos" casaos aquí...Y aquí arrendaban los pastos particulares y hacían la vida aquí en el pueblo..."* (ARU).

Un último testimonio, en este caso de Talarrubias y Siruela, sobre la vigencia y modalidades actuales de la trashumancia, la integración y/o absorción-adaptación de los serranos y las relaciones con los locales: *"...Siguen viniendo y allí de hecho se quedaban en la pensión; sí, siguen viniendo. Pero ahora vienen con camiones. Y algunos, como Juan Antonio y su compañera se han quedado a vivir aquí. Y ya no se dedican ni a las ovejas ni a la trashumancia; aunque los trashumantes siguen viniendo...Hay alguno que tiene novia y vive aquí su vida normal. Y luego se va y vuelve el próximo año. De manera que algunos serranos se han integrado y no se les ve mal, porque además hace un montón de años que están viniendo aquí. Y los otros que vienen no son gente mal mirada; es gente que viene a hacer su actividad y ya está..."*

*Incluso hay una calle que se llama de los serranos. Como le he dicho algunos incluso se han afincado aquí. A ver la familia nuestra, el serranico, es que venía de la sierra. Se dedicaban al trato y cosas de esas. Bueno, a esto se dedicaron después; porque los serranos vienen aquí desde no sé cuántos años...Y algunos llevan muchos años viviendo aquí, porque los serranos arriendan las fincas y los pastos. Y hace muchos años algunos se casaron aquí. Ahora ésta "gente nueva" que viene me parece que es una familia, y me parece que el hijo estaba saliendo con alguien de aquí, aunque creo que la cosa al final no acabó..."* (RR-EPR).

Otra cuestión que contemplé en el "Guión de entrevista" fue la de la posible huella o influencia ejercida por los serranos en las culturas locales visitadas. Es lugar común y una ge-

neralidad compartida en la mentalidad popular el considerar que la cultura de Extremadura debe mucho a la actividad trashumante. Casi siempre se especula sobre el intercambio cultural entre los de fuera y los de dentro, pero existen contados trabajos, si acaso, que con ciertas certezas y pruebas irrefutables muestren qué debemos a los pastores itinerantes. Por ello mi duda razonable respecto a lo que en algunos casos puede tratarse de invento o reinvento de las tradiciones; en algunas circunstancias generadas al calor de ciertos estudios locales. Una certeza incuestionable, sin embargo, es que el hecho y la actividad trashumante, norte-sur, hacia lo que actualmente es Extremadura se viene realizando desde hace siglos, milenios según algunos autores. En mi trabajo de campo etnográfico en Extremadura, realizado con diversa intensidad en todas sus comarcas y subáreas culturales a lo largo de los treinta y cinco últimos años, desde siempre he oído que la Mesta, la actividad trashumante, que los serranos han intercambiado prácticas, costumbres y tradiciones con las gentes de las distintas áreas a las que llegaban. Que el supuesto resultado de tal ósmosis son tales o cuales costumbres y prácticas sociales...Tradicionalmente se considera que la influencia de los trashumantes en los extremeños y sus modalidades de cultura se concreta, básicamente, en préstamos culturales relacionados con las siguientes manifestaciones materiales e inmateriales: ciertas construcciones y edificios (puentes, ermitas...), alimentación, juegos, fiestas y devociones particulares, el habla y determinadas modalidades dialectales, la tradición oral (canciones, romances,...), algunos tipos de bailes, apellidos, etc. No conozco, sin embargo, ningún trabajo científico sobre la realidad o no que existe tras tales afirmaciones y sobre supuestos préstamos culturales o intercambios de prácticas sociales. No quiero decir con ello, lógicamente, que no se hayan producido influencias y que la actividad ganadera trashumante no haya dejado su huella. Lo que digo es que, al día de hoy, salvo generalidades y lugares comunes que se repiten mecánicamente una y otra vez sin estar apoyados en documentos probatorios y en investigaciones científicas, el tema no ha sido estudiado para extraer las inferencias que correspondan. O sea, la posible huella de los trashumantes y de los ganaderos “mesteños” en la sociedad y cultura de los extremeños es algo que, desde el punto de vista científico, es una quimera no resuelta más allá de ciertas especulaciones tópicas o en relación con estudios parciales sobre el habla. Faltan estudios objetivos, concretos y sobre prácticas y costumbres particulares generalmente atribuidas a los pastores itinerantes. En Esparragosa de la Serena me dijeron: “...Supongo que relacionado con ellos tiene que haber mucha influencia; quizás en cosas de comer y en las canciones...” (MLRC). Y en Helechosa de los Montes, quizás sin apenas documentar probatoriamente los orígenes de lo que se expresa o haciéndose partícipe el informante de lo que mecánicamente se acepta y circula por el ambiente, me dijo en tono algo idealista o idealizado: “...Los trashumantes sí que han dejado aquí su huella; y aun hoy día seguimos manteniéndola. Por ejemplo, en el juego de la calva, originario de los pastores de la Mesta, de la trashumancia. Y claro que tuvo sus huellas en cuanto a costumbres y tradiciones. Y quizás también en cuanto a relaciones de personas...Y esto dejó su huella...Y si analizamos los apellidos del pueblo y ciertas costumbres vemos que tradiciones que hoy se celebran en Helechosa tienen que ver con otras de otras regiones. Porque los apellidos de Helechosa de los Montes hay que buscarlos en la provincia de Toledo, en Castilla-La Mancha. De manera que parte de las familias vinieron y se afincaron aquí, y algunos se casaron...En cuanto a apellidos yo diría que el mismo mío, el apellido Bermejo, no está muy extendido en Extremadura; y es más frecuente en la provincia de Cáceres que en la de Badajoz; pero también se encuentra en la de Toledo. Y apellidos Ortiz, Moraleda, son originarios de Mora de Toledo. Y los González también son más originarios de allí. O sea, la Mesta tuvo su importancia...”

*En la época de las Navidades se juntaban los quintos y cantaban el famoso romance de “la loba parda”. Y este romance es de la Mesta y se cantaba en las majadas. Probablemente vino de las sierras astur-leonesas. Allí se pierde la pista, pero aquí se sigue cantando el mismo romance. De manera que es señal de que hubo intercambio cultural de costumbres y tradiciones. Porque el mismo juego de la calva, que en Medina del Campo se jugaba con motivo de las ferias ganaderas antiguas, pues quizás en nuestra comarca es el único pueblo que la mantiene; aunque también existe en otras partes de Extremadura...” (JAB).*

En Puebla de Alcocer me “aseguraron” que el “salón” era una tradición de los trashumantes: *“...Y las ovejas muertas y eso, pues las ponían a secar; toda ésa clase de alimentos. Sí, lo que se llama el “salón”, carne seca de oveja. Desde luego el salón tiene mucho que ver con los trashumantes. Yo creo que es una costumbre que puede venir de ellos...” (VSC).* Y un último testimonio sobre posibles préstamos culturales sin aportar datos fehacientes y contrastables: *“... Más que en otras partes de La Siberia la trashumancia ha influido aquí en Villarta. El mismo puente antiguo, a unos kilómetros del pueblo, era de la Mesta. Y la ermita antigua de Villarta, también a siete u ocho kilómetros, era un descansadero de la Mesta. Te cuento: había un puente que la parte de allá pertenecía a la provincia de Toledo, y la de acá a la de Ciudad Real. Y se tenía que pasar cuando se pasaba, porque parte de él era propiedad del arzobispo de Toledo. Se pagaba el impuesto de pontazgo...Y los serranos, como era el único sitio de paso para el Guadiana, pagaban unos tributos o impuestos por su cabezas de ganado...” (FA).*

Concluyo esta parte con algunas referencias testimoniales sobre la trastermitancia en la comarca, en relación con la búsqueda de pastos por los ganaderos en sus desplazamientos Este-Oeste, de La Mancha a La Siberia, y de los ganaderos locales durante el estío, invirtiendo los ciclos tradicionales y períodos convencionales de la trashumancia, en desplazamientos sur-norte (La Siberia-La Mancha). En este caso se trata del “acostadero”, la búsqueda de pastos o rastrojeras en verano. Un documento de Puebla de Alcocer y Casas de Don Pedro: *“...Aquí había pastores que solían ir para el norte. Mi suegro sin ir más lejos conoce todas estas rutas. Ellos tenían aquí el ganado, pero en cierta época del año solían ir para arriba. Tenían ovejas, sólo ovejas... Es decir, también había aquí gente que con sus ganados trashumaban para arriba, al “acostaero”, lo que se conoce como el acostaero, o sea, trashumar de verano. Porque aquí han ido mucho a la parte de la Mancha. Sí, en agosto, para comer los ganados los pastos, las hierbas más frescas. Aquí se conoce como “acostaero”, porque para los pastores de aquí el período más duro era este precisamente en agosto; cuando aquí está todo seco; y por ello solían ir para arriba. Mi suegro iba mucho al “acostaero”, cuando la gente de los Marianos...” (PLS-JPB).* Y una información al respecto, aunque con sentido inverso, de Helechosa de los Montes: *“...Esta trashumancia de la que te estoy hablando era de Este a Oeste, de Toledo hacia acá, porque era la que pasaba por aquí. Y este cordel enlazaba con otro para pasos de ganado de la vega del Cijara, que iba a parar a Alía, donde enlazaba con otro principal que iba a Toledo, la Cañada Segoviana, que desciende desde Segovia, Ciudad Real, Toledo, porque venía por el puerto de Carneros a enlazar con el Camino Real o Cañada Real, que estaba ya por Puebla de Alcocer, para pasar a La Serena...” (JAB).*

Una característica habitacional de la cultura material y el mobiliario de los pastores son los chozos, que están siendo sustituidos por “casillas” o en muchos casos abandonados, cuando se trata de pastores estantes, porque en general suelen pernoctar en sus viviendas en el casco urbano de sus poblaciones. Los chozos, en general, están convirtiéndose en reliquias de un pasado próximo, e incluso en objetos de museos etnográficos y de exposiciones que tratan de recrear unos modos de vida a veces más idealizados o imaginados que lo que supusieron realmente. Lógicamente, todavía se conservan chozos y algunos tienen cierto uso por los pasto-

res. En función de su morfología y los materiales constructivos, en apretada síntesis, podemos convenir que en La Siberia básicamente se dan dos tipos de chozos. Uno, el más extendido, construido a partir de una armadura de palos o varas de adelfas, generalmente revestido de bálago, aunque en ocasiones también de monte, retama, jara, juncos, etc. En este caso se trata de chozos móviles, de “quita y pon”, de forma circular, ovalados-semiesféricos o cónicos. Es el que se conoce como chozo de los ganaderos, de los pastores de ovejas, y en menor medida también de los cabreros. Y otro tipo: el que la base es de piedra, las paredes de barro-adobe y suele estar recubierto con monte, tamuja, etc. Creo que algunos de éstos, redondos y estables, no móviles, pudieron evolucionar hacia las “casillas”; hechas ya de obra, a base de paredes de barro y techumbre de tejas. En general son los pastores quienes han construido y usado-habitado los chozos; pero otras gentes que se han dedicado a actividades distintas, aunque también en relación con los campos y el monte, los carboneros por ejemplo, asimismo tenían sus propios chozos. En suma, *chozos móviles* y *chozos estables*. No parece existir, en cambio, una clara distinción entre tipos de chozos, territorios y medios ecológico-naturales dentro de la comarca. Porque, aunque los chozos de palos y paja de centeno están extendidos por el llano y la dehesa, no faltan, sin embargo, en la zona de los Montes. Y aunque en esta zona ha sido más abundante el chozo estable, de base de piedra, tampoco falta esta tipología en el Llano, como por ejemplo en la zona de Puebla de Alcocer, Talarrubias, etc.: *“Aquí hay dos tipos de chozos. Por la dehesa hay algunos que son de piedra, redondos, de paredes circulares de piedra, y luego tienen tejas, pero no llevan como los chozos normales cúpula, aunque sí tejas. Se ponían palos y se recubrían. Todavía se conserva alguno en la carretera entre Puebla y Esparragosa...Y el otro tipo era el chozo de pastores...El pastor iba “majadeando” e iba cambiando el ganado de terreno. Los chozos los hacían de palos flexibles. Es el clásico chozo redondo, de paja de centeno, terminado por arriba en pico. Este era el de los pastores de ovejas, también el de los cabreros, pero menos...”* (EPR). Según algunos informantes ya no hay chozos en Talarrubias, al menos chozos habitables; si bien en las fincas grandes todos los pastores, en tiempos pasados recientes, tuvieron chozos; que solían ser redondos, se hacían con varetas de los ríos, palos de adelfas, los que se recubrían de bálago, juncos, etc. Primero se hacía una estructura bien atada y asentada. Lo que parece es que los chozos de pastores solían estar mejor elaborados que los de los cabreros, según me cuentan algunos informantes. En Herrera recogí la siguiente descripción: *“...Los chozos son de paja y el armazón suele hacerse de palos de sauce. El armazón se reviste de bálago. Y a veces en el suelo los pastores ponían losetas, o los instalaban encima de la misma tierra...Son chozos circulares, movibles, porque se cambian de sitio en función del alimento de los rebaños; dependiendo de los lugares que haya pasto para el ganado...Antes los pastores vivían en ellos, porque ya los pastores estén por cuenta propia o ajena, pernoctan en casa. Y el chozo lo utilizan a lo mejor porque tienen que comer por el día...Pero ya nadie hace chozos, porque se hacen las casillas, de obra de albañilería...”* (ARC). Y en términos parecidos los describen desde Valdecaballeros, incluyendo alguna información sobre los carboneros: *“...Los chozos que se hacían aquí eran de quita y pon, movibles. Se hacía una estructura de madera con unos palos, se iba dando forma, y luego se rellenaba de monte, jara...Arriba dejaban un agujero para que saliera el humo de la lumbre. Y la puerta era también de quita y pon...Todavía existen algunos de bálago, como los de La Serena en forma de cono...Los de aquí eran, digamos, chozos accidentales, porque si estaban una temporada en tal sitio, pues hacían el chozo. Y si se iban a hacer carbón una semana, pues hacían uno allí...”* (JRP). Pequeños y de paja eran los chozos en Esparragosa de Lares; aunque también se hacían de retamas, sin paredes ni piedras. Los pastores de ovejas los hacían con grandes aros de adelfa y después con retama. Y el espacio interior estaba distribuido según las

necesidades, los camastros, el hogar-cocina, etc. En esta zona todavía quedan bastantes, si bien actualmente los usan para los animales. En Puebla de Alcocer había dos tipos de chozos...:“... *Uno, muy elemental, que se desarmaba rápidamente. Y luego estaban los estables. Unos, los más fáciles de mover y desmontar, de paja de centeno o bálago. Los otros, más estables, de piedra, paredes de barro y recubiertos de tamujas hasta la techumbre. Los movibles, cuando trashumaban, los pastores se los llevaban con ellos, para volverlos a montar en otro sitio...*” (PLS). Aquí, según me informo, todos los pastores tenían chozos. La estructura, las “piernas”, se hacía con palos de adelfa y de carrasco. Se revestían con bálago de centeno. Y también había cabreros en el monte Siruela, perteneciente a Puebla de Alcocer, pero al estar cerca de la población regresaban a ella para dormir. Otros tenían “casillas”. Luego, al parecer, los chozos se modernizaron y empezaron a hacerse redondos en paredes y tejado, de adobe, y el techo de tejas, similar a las casas. De manera que en cierta medida, aunque con cautelas, puede considerarse las “casillas” como la evolución natural de los chozos.

Respecto a dormir los pastores en la casa del pueblo en los últimos años fue, y todavía lo es, tónica general. En Villarta, donde no han abundado los chozos, los ganaderos tenían algunos en el campo; aunque en general desde hace bastante tiempo regresan a casa por la tarde-noche. Los chozos de pastor de ovejas los hacían de palos, de forma cónica, y luego los recubrían de paja de centeno. Aunque también se han hecho chozos de palos y monte-jara, provisionales, cuando se iba a trabajar fuera de la población.

Algunos tipos de chozos de la zona de los Montes (Villarta) se distinguen de los chozos móviles hechos a base de palos de adelfa y bálago, que también los había y se mudaban según tuviera que emigrar la ganadería en busca de pastos, por ser de cuerpo pequeño, construidos a partir de una armadura de madera y estar recubiertos con retama, monte...Por partes el pastor iba haciendo una especie de cuerpo e iba adosando la retama a la armadura. La base era de piedra, pero la armadura se construía de palos...Y era habitual que entre los rebaños de ovejas los pastores llevaran también cabras para aprovechar su leche y hacer las migas o las sopas berrendas. En Fuenlabrada los chozos solían tener estructura semiesférica, en forma de balón de rugby partido a la mitad. Como base para su construcción se hacía una estructura de palo y luego se solía recubrir de bálago de centeno. Ahora bien, otros tenían una base de piedra y se recubrían de palos y monte. Según me dicen en Fuenlabrada ha habido más casillas que chozos (PVF-AMM). Y un último testimonio sobre los chozos en Helechosa de los Montes: “...*Sólo recuerdo un tipo de chozo, que era prácticamente dos: uno era ovalado o semiovalado; normalmente redondo, hecho con atillo, con junco o con juncias; y otras veces con monte y palos bloqueados, que servían de caballete para engarzar. Porque se hace por piezas...Y dentro del chozo había una distribución: estaban los camastros...Algún chozo tenía la base de piedra, pero, en general, no era así. Los chozos se montaban y luego se desmontaban si se iba con el ganado a otro sitio. Y en donde se iba a instalar se preparaba el suelo y se hacían como unas regueras por si la lluvia. Se sujetaba bien, pero no tenía base de piedra, puesto que en este caso era móvil...*” (JAB).

## 14.-Memorias del agua: “tenemos muchos ríos pero poco agua”

El agua, fuente (fons) y principio (origo) de vida, tiene memoria; memoria colectiva concretizada en diferentes modelos de representación en cada particularidad social. La cultura no sólo limita la acción humana, también es fuente de creatividad. El hombre se apropia de los ecosistemas y de su intervención en el medio físico resultan otros entornos nuevos y distintos. El agua es generadora de paisajes “domesticados” mediante la acción antrópica, sistemas económicos y sociales, instituciones, costumbres, en suma, cultura y realidades sociales. Es decir, el agua demiurgo de identidades ecológicas, económicas y sociales. El agua controlada, culturizada a fin de cuentas, como *medio de vida* pero también como factor creador de *modos de vida* peculiares. Y es un recurso básico y escaso de supervivencia y desarrollo económico transformador de la realidad social. El agua es un medio de vida que crea estilos o modos de vida peculiares; su control satisface necesidades, pero también puede generar problemas. Si en buena parte del mundo, España y particularmente Extremadura la tierra, su distribución y propiedad ha sido un factor generador de riqueza y pobreza, de igualdad y desigualdad económica, generadora de asimetría social y su correlato de prestigio/desprestigio en función de quienes la poseyeron o carecieran de ella, actualmente su problematicidad y conflicto parece haberse trasladado al agua, porque millones de seres humanos carecen de ella incluso para satisfacer las necesidades más básicas y perentorias. La historia y la cultura de los pueblos también pueden analizarse en relación con la facilidad o dificultad que han tenido/tienen para acceder a los recursos hídricos, en función de la abundancia o carencia de tal medio vital y limitado, según los usos y sistemas de aprovechamiento, etc. Ahora bien, aunque en La Siberia el agua es uno de los elementos que la distinguen y caracterizan, las grandes masas de agua que allí se almacenan no solo no se aprovechan por los de la comarca con fines económicos o sociales, sino que, como veremos, por diversos perjuicios que les ha provocado es motivo de queja y malestar; porque además, según la opinión generalizada en la zona, quienes se benefician son gentes de otros territorios. En el entorno de La Siberia el agua, en consecuencia, adquiere un valor polisémico: una función utilitaria (recurso natural/económico), pero también otra simbólica (alegoría de fertilidad, para otras zonas, e imagen de identidad mediante el contraste de territorios de secano y de regadío).

Es paradójico, cuanto menos, que en el territorio de España que almacena más agua dulce o interior, La Siberia, todavía tenga períodos de escasez y lo que es más denunciado, que cíclicamente en la estación estival y especialmente durante las épocas de sequías algunas poblaciones vean limitadas las horas de suministro o incluso, como en algunos casos, que el agua para las tareas de la casa, pero sobre todo para su consumo normal por parte de la población, tenga que ser distribuida por camiones cisternas y medios similares durante algunas horas al día. El agua en La Siberia, una característica identificadora de su paisaje antropologizado, es origen de varios problemas. A tenor de la información comunicada por un numeroso grupo de informantes, y en función de mi experiencia sobre el terreno, podemos afirmar que en La Siberia el agua ha creado más problemas que soluciones o respuestas a las necesidades de la gente de la zona. Las quejas, veladas o manifiestas, no obstante, individuales, y no tanto colectivas y formalizadas, sobre la falta de agua y respecto a que ellos no se aprovechan de la de los embalses y pantanos, así como la constatación de que va “para abajo”, para las gentes del regadío de Las Vegas del Guadiana o para actividades turísticas y recreativas de las gentes de la zona de Orellana la Vieja, ha aflorado continuamente en mis entrevistas. El agua embalsada en La Siberia no sólo no funciona como elemento cohesionador entre territorios vecinos, sino, al contrario, es

un factor que en el caso tratado crea desigualdad y su falta de aprovechamiento económico en el contexto que describo probablemente también contribuye, en cierto grado, a la despoblación y en cierto modo también está en concordancia con el hecho de que las nuevas generaciones no se asienten en el territorio comarcal. Porque el agua es un recurso vital, fundamental para el desarrollo y la mejor distribución de la riqueza. Por ejemplo, una diferencia significativa entre La Siberia y Las Vegas del Guadiana no lo supone únicamente la distinción toponímica o jurídico-administrativa de ambos territorios, sino que es un contraste, sobre todo, entre dos sistemas económicos de producción, el seco y el regadío; o lo que es lo mismo: entre la marginación y la falta de perspectivas de futuro de una comarca y el grupo humano que la habita, en el caso de La Siberia; y las potencialidades de desarrollo presente y futuro de los habitantes que pueblan la otra. La primera es ejemplo de despoblación y emigración; la segunda, y particularmente algunas de sus comunidades, modelo de estabilidad demográfica e incluso espacio de recepción de fuereños.

### **A.-Retazos de la memoria colectiva: balsas y barcas**

En La Siberia, antes de la construcción de los embalses de los años cincuenta, en ciertos casos incluso algunos años tras su construcción, el Guadiana se pasaba por distintos sitios en balsas-barcas. En la zona emplean la palabra *balsa* con dos acepciones: una, como barca; y otra, como pantano, especialmente referido así por las gentes de Valdecaballeros y su entorno al embalse García Sola. La construcción de nuevos puentes y carreteras fueron quedando obsoletas las barcas utilizadas para atravesar el río. Y esto ocurrió hacia la década de los sesenta del siglo pasado. Las barcas ayudaban a pasar el Guadiana, especialmente en invierno y durante las crecidas. Por ejemplo, entre Helechosa de los Montes y Bohonal la gente pasaba en la barca de un lado al otro cuando comunicaban en invierno que los caminos estaban infranqueables; puesto que en verano para pasar solían utilizarse las “vaeras”, por donde el río decrecía. Se pasaba-cruzaba como en torrenteras. En este caso, en el paso entre Helechosa y Bohonal, las barcas dejaron de existir una vez que subió el pantano del Cíjara; aunque hasta finales de los setenta, cuando se hizo el puente, siguieron utilizándose. En principio fue una barca manejada a remos, que después fue a motor. Y según declaran algunos entrevistados las barcas las construyeron carpinteros de la zona, aunque no eran carpinteros de ribera.

Las balsas fueron el medio de transporte para pasar de unas partes a otras del río, porque en algunos casos el cauce fluvial fragmentaba en dos algunos términos municipales, quedando cado uno a un lado de la corriente de agua. Las balsas, aunque de distinto tamaño, solían ser grandes y estaban hechas de troncos y/o plataformas de tablas de madera. Algunas medían unos cuatro o cinco metros de anchura y siete u ocho de longitud, llegando en algún caso a los dieciocho metros o por ahí, según algunos informantes. En ellas los labradores transportaban las bestias, los aperos de labranza, también se cargaban camiones, coches de línea, etc. Mediante poleas o rodillos a los que se cogía una maroma o cables, atados a postes situados en uno y otro lado del cauce fluvial, se conseguía el desplazamiento de las balsas. Y dependiendo de las estaciones, del caudal que llevara el río, si iba crecido o no, del agua que tuvieran los pantanos, etc., también se manejaban con remos, especialmente cuando el agua cubría la maroma. Cuando se construyeron los pantanos en los años cincuenta y el agua estaba tan alta que cubría la maroma, los barqueros a veces también auxiliados por quienes iban en la balsa, la manejaban mediante dos grandes remos situados cada uno en una y otra parte de la barca. Los “barqueros”, según me dicen, eran empleados de la Confederación Hidrográfica del Guadiana. Algún

informante me comentó, no obstante, que algunos estaban puestos por los ayuntamientos; información que no he contrastado. Lo que sí parece confirmado es que los remos de las balsas se empleaban especialmente cuando el río iba crecido, “cuando se hacía tabla en el río”, dicen mis informantes.

Algunos testimonios orales. El tema de las barcas, desde la percepción de Puebla de Alcocer-Casas de Don Pedro, lo perciben los informantes de la zona del siguiente modo: “...Solamente había una barca y era para pasar el río Guadiana cuando no había puente. Pasaba desde Puebla a Casas de Don Pedro. Una barca en la que podían meterse un coche, un caballo y demás... El pantano se hizo hacia mil novecientos sesenta y algo; cuando se hizo el puente grande y bueno, entonces es cuando dejó de existir la barca...” (GCC-MVUH). La barca, en singular, era para pasar el Guadiana, porque los de la zona cuando hablan de barcas en plural se suelen referir a las de pesca. La barca se utilizaba para el transporte de personas, animales y aperos de labranza. Las había en varias localidades; como por ejemplo la que hacía el trayecto entre Talarrubias y las Casas. En este caso estaba hecha con troncos, como las balsas que se ven en algunas películas. Y como decía más arriba, mediante poleas y una maroma de la que se tiraba atravesaba el río de una parte a la otra. Barcas que dejaron de existir cuando se hicieron los pantanos y los puentes. La barca de esta zona, según mis informantes, era más grande que otras, como la que iba de Bohonal a Villarta. Dos informantes me dicen: “...Cuando vayas a Casas de Don Pedro miras hacia la parte de arriba del río y verás que hay una especie de torre blanca, a la derecha, donde coge Talarrubias el agua; pues un poquito más arriba, desde una casa que hay allí en ruinas pasaba a la otra parte...Pagábamos un dinero, la barca tenía un barquero, quizás empleado del ayuntamiento...Y recuerdo de pequeño que yo vi hacer una barca grande, una plataforma de tablones de madera...” (RR-EPR). En cuanto a Villarta, que entonces estaba casi aislada porque si se viajaba a ella había que regresar por el mismo camino, porque había una única carretera que moría allí, todo empezó a cambiar cuando se hizo el “puente grande del pantano”. Porque “el puente viejo, de la Mesta”, lo cubrió el pantano en los años sesenta hasta hace unos años. Durante aquellos tiempos unas barcazas de remos, tipo balsas, permitían cruzar a los hombres, las caballerías y las tecnologías agrarias a las tierras de cultivos en la otra parte del río. Un texto oral en correspondencia con lo expuesto: “...Sí, en el embalse del Cíjara había barcas que transportaban a personas, animales y aperos de labranza...Las barcas eran de madera, de una plataforma de madera que tenía una especie de barandilla también de madera a ambos lados; porque como la barca tenía que arrimarse a la orilla para salir la gente y las caballerías...Y en Villarta existían dos antes de hacerse el puente que hay actualmente, en la carretera que trae de Villarta a Bohonal; pues ahí justamente se hicieron dos casetas a ambos lados, porque la gente cruzaba por ahí...Entonces en los casos que el pantano tenía agua, porque era una extensión de agua muy grande, y cualquier tormenta perturbaba el desarrollo normal de esta barca...Las barcas iban a remo, con dos remos grandes a ambos lados. Y había unos “barqueros” que eran empleados de la Confederación Hidrográfica del Guadiana, pero cuando se necesitaba remar, pues todo el mundo que montaba en la barca ayudaba...Quizás media ocho metros o por ahí, era grande, y atravesaban el Guadiana desde Villarta a Bohonal...” (RCF). Cuando el pantano de Cíjara estaba lleno, a veces llegó a subir hasta los mojones, había dos barcas para pasar, porque el puente viejo, como he referido, quedó tapado por el agua. Según algunas informaciones que he recogido hay quienes dicen que hubo barcas incluso de unos dieciocho o veinte metros de largas y de cuatro o cinco de ancho. El puente nuevo que se hizo sirvió para “salvar el charco” y las barcas fueron desapareciendo. Un informante me dijo que se llevaron a Puerto Peña...Un par de testimonios procedentes de la zona de Bohonal: “...Y luego vino el puente, pero al principio las barcas se usa-

*ban a remos si había una crecida grande del Guadiana, porque tapaba la maroma. Las barcas se cargaban de personas, animales, de mieses, grano; en fin, de todo el trasiego de la vida agrícola y ganadera. Se pasaba a través de unas maromas, atadas a un poste a cada lado del río, y a través de unos rodillos tirando de la maroma, siempre cogiendo la corriente favorable del río para llegar hasta la otra orilla. El remo se usaba cuando el río no tenía corriente, cuando el río iba crecido, cuando se hacía “tabla” el río, entonces si se usaba el remo...” (JAB). La balsa de Helechosa, el único medio para atravesar el Guadiana, comunicaba con Bohonal; y como en otros lugares se utilizaba para pasar el río las personas, los animales y todo tipo de mercancías; si bien al hacerse el puente la barca desapareció. Y lo mismo ocurrió con la barca-balsa que comunicaba Peloche y Valdecaballeros. Ahora bien, en Peloche existían, y todavía existen y están en uso, unas barcas de distintas características y tamaño. En este caso las barcas son de propiedad particular. De los barqueros más célebres en la comarca el “Tío Gregorio”, el “Tío Vito... Estas barcas son de tabla y madera con dos remos y en general de forma chata, porque tienen una estructura de rombo cortado por uno o los dos picos. Están en la zona de García Sola, por la parte de la carretera que va de la presa a Herrera del Duque. Allí hay un embarcadero donde particularmente en verano se alquilan las barcas, dado que la gente suele ir a los chiringuitos del entorno. Y aunque los últimos años han sido “regulares” por la sequía, por lo general la gente se baña en el pantano y esto ha dado algún movimiento social a Peloche.*

En la memoria colectiva quedan vagos recuerdos en relación con algunos accidentes y desgracias ocurridos en las barcas en algunos de sus trayectos entre una parte y la otra del río. Mis informantes en las conversaciones que mantuve con ellos sobre esta cuestión, aunque casi nunca me refirieron nombres concretos, sí me comunicaron varias desgracias ocurridas y recuerdos de varios casos de ahogamiento. Como se sabe, en general la gente del medio rural en esos tiempos, años cincuenta-setenta, no sabía nadar. Algunos entrevistados se refieren a los accidentes como “fracasos”. Me dicen que en una de estas circunstancias se hundió una barca y dos o tres personas se ahogaron. Es la razón, según algunos, por la que a partir de entonces se construyó el puente nuevo. Y en Talarrubias me dijeron que en una ocasión se dejó el freno sin poner de un camión que iba en la barca y una mujer y un niño que iban dentro se cayeron y se ahogaron: “...Mi madre me contó esta historia; y me la contó justo cuando ocurrió el accidente del autobús de la gente de Orellana por el puente. Y me dijo: fíjate que cerca de donde hubo el otro accidente con la barca...” (EPR).

## **B.-Los pantanos y las tierras de cultivo. Problemas con el agua**

A pesar de que en La Siberia el agua está por todas partes, constituyendo parte fundamental de su paisaje, la falta de agua potable para el abastecimiento de algunas poblaciones, como es el caso de Talarrubias o de Casas de Don Pedro, es llamativo. En este caso dos manantiales, el de “Valdehornos”, que se ha ido agotando y la poca agua que tiene se reserva para las situaciones de emergencia o de aumento de la población en agosto; así como una captación hídrica que se hizo en el Gargáligas tratan de mitigar la sequía endémica y la consecuente escasez de agua en estas localidades. Pero el malestar, debido a la secular falta de agua, está extendido en ciertos círculos por casi toda la comarca. La gente no comprende y ve injusto que en las proximidades donde desarrollan su vida se almacenen grandes cantidades de agua en los pantanos y que ellos, sin embargo, carezcan de ella y apenas dispongan para cubrir sus necesidades higiénicas y vitales con cierta continuidad. Lo que les hace criticar el hecho de que el agua fundamentalmente vaya para enriquecer, y algunos piensan que a su costa, el regadío

y Las Vegas del Guadiana. Pero lo que más les molesta es que el agua almacenada se destine igualmente, aunque consideran que de manera encubierta, a fomentar cierto turismo interior de deporte y ocio en poblaciones que no pertenecen a La Siberia. Es una queja compartida el hecho de que haya agua para esto, lo que nada les beneficia a ellos. Situación, dicen, que sigue perjudicándoles porque todavía algunos pueblos de La Siberia continúan con escasez de agua o con cortes periódicos en el suministro de sus casas. De manera que la prioridad del agua embalsada para regar las “tierras de abajo”, del regadío, y especialmente el hecho de que con ciertas triquiñuelas políticas el agua de las presas se destine, a veces incluso enmascaradamente, a prácticas turísticas, de navegación y a otras cuestiones lucrativas y rentables para ciertas comunidades, como es el caso de Orellana, no lo entienden y en algunas personas provoca fuertes críticas. A pesar de ello, no obstante, se solidarizan y comprenden la necesidad de agua que tienen Las Vegas del Guadiana. Ahora bien, al respecto un informante de Talarrubias me decía: *“...Hay mucho agua embalsada, pero se va para otras partes. Y nosotros casi no tenemos para beber en casa con ciertas garantías higiénicas. Pero esto, sin embargo, no se ve como un conflicto o como un problema político. La gente no es consciente del problema, aunque a veces se quejen...Lo siente más como problema la gente que viene de fuera...”* (EPR).

En algunas localidades como Villarta, por otra parte, la jurisdicción del pueblo y el terreno de labor, como apunté arriba, están/estaban a ambos lados del Guadiana. Por tal razón los propietarios cruzaban con la barca a hacer sus labores de arado, siembra o siega, teniendo que regresar luego al pueblo. Porque, como dicen los informantes, entonces se sembraba mucho y había que pasar en la barca las bestias cargadas de los arados. Las mujeres, además, iban al algarrobo y las huertas se cuidaban mucho. Sin lugar a dudas, el pensamiento que existe en la zona a propósito de los pantanos y su relación con las tierras cultivables es negativo. Salvo en la época de la construcción de los embalses, que empleó cierta mano de obra, o cuando durante unos pocos años se puso en marcha el proyecto “Ruta de los pantanos”, con la finalidad de transformar la zona en un destino turístico, que fracasó, el agua embalsada en general ha influido negativamente en la zona y esta es la percepción que transmiten los entrevistados. De hecho, la realidad actual es que apenas hay turismo, y que el agua de las balsas ha valido para empobrecer más aún la comarca. Porque incluso antes de comenzar la construcción de la Central Nuclear en el entorno de Valdecaballeros había algo de turismo; el que se acabó con la puesta en marcha de aquella. Y aunque ya está fuera de servicio, la impresión que existe es que será difícil volver a atraerlo. A tal circunstancia particular hay que añadir el hecho más generalizado de que las mejores tierras, las tierras más fértiles de vega, generalmente localizadas en las proximidades de los ríos, fueron inundadas por los embalses; mientras que el agua embalsada surte y enriquece Las Vegas fuera de La Siberia. Oigamos a un informante: *“...El pantano del Cijara comenzó a principios del siglo XX; y más tarde el pantano de Puerto Peña. En los años cincuenta se hizo el de García Sola, que es el que nosotros llamamos de Puerto Peña, porque es un puerto...Con esto, las pocas huertas que había las inundaron; y esto fue un desastre total. Y después vino la nuclear, que vino a dar alguna vida a estos pueblos; pero luego la quitaron y esto se ha quedado...Y de nuevo la emigración en todos estos pueblos...”* (JRP).

El malestar porque el agua de los pantanos anegó las mejores tierras cultivables es compartido y está muy extendido por La Siberia: *“...Como te he contado, se perdieron las zonas de cultivo, las pocas que había. Y es que el agua siempre, por naturaleza, va a la parte más baja; y las partes más bajas son las partes más ricas. Cuando los pantanos han cubierto estas partes ricas, lo único que nos quedó para el cultivo fueron los cerros. Y como consecuencia de cultivar los cerros la tierra se ha vuelto improductiva. Y ello qué consecuencia ha traído? Pues el paro, la emigra-*

*ción, en fin, problemas sociales y económicos...” (PGA-FA). El mismo problema ocurrió en otros lugares, valga como muestra la percepción que me transmite un informante de Esparragosa de Lares en relación con las tierras de labor: “...Aquí las viñas del río, los llanos, pues siempre han sido las partes más fértiles, porque era donde estaba más cerca el río...Pero éstas tierras desde que las cogió el pantano, pues aquello está inundado, ésas son las zonas mejores del pueblo. Ahí había muchas viñas y ahora hay menos. Entonces había familias que se tiraban varios días vendimiando y luego vendían el vino que producían; pero ya como eso lo cogió el pantano...Nosotros del pantano no nos beneficiamos, más bien poco; si acaso se beneficiaron la gente que en su día trabajó en sus obras; pero, por lo demás, ningún beneficio. Y aunque al principio algunos estaban contentos porque les pagaban, un beneficio a corto plazo, la realidad es que se han quedado sin las tierras, su único pequeño patrimonio...” (MLRC).*

En otras zonas, como Helechosa de los Montes, el agua no ha generado tantos problemas, porque, primero, casi siempre ha abundado; y segundo, porque se aprovechaba tradicionalmente mediante presas o represas para regar los huertos: “...El agua se aprovechaba a través de pequeñas presas, que se hacían de donde salían unos canales para guiar el agua a los distintos huertos o a los distintos sitios donde había que regar, pero nunca ha habido presas grandes para la distribución del agua, puesto que viene prácticamente por su corriente; sino que cada uno se hacía en su huertecito una represa que dejaba saltar el agua; lo que le servía para poderla desviar a los “canteros”, que es como se llama donde se siembra la hortaliza. Porque los canteros son las partes de las mejores tierras que tienen estos huertos ¿no? Se les llama canteros y es donde se siembra la hortaliza. Están en el mejor sitio, en la zona plana, en la zona más plana, en el mejor sitio...O al lado del río, del arroyo...El cultivo de la huerta no es mucho, pero en sus tiempos sí que había regular...En los huertos y en las huertas es donde estaban los canteros. Y por tradición se decía: “voy a sembrar el cantero”, y dentro del cantero siembras distintas especies...Normalmente los canteros son una superficie pequeña, quizás no llegue ni a un cuarto de hectárea, y de aquí para abajo...” (JAB). Y otro testimonio sobre cierta abundancia de agua para regar los huertos en Puebla de Alcocer: “...En los “Bodegones” hay viñedos, hay huertos, porque además hay mucho agua; y en casi todos los “vallejos” de ahí, que bajan de la sierra, hay huertas riquísimas...Allí hay algunas norias, aunque pocas en uso; el agua suele correr por su peso, por su propio peso haciendo regueras...Y con el agua, su uso y aprovechamiento, no hay problemas, porque hay abundancia de ellas...” (PLS).

### **C.-Fuentes y Pilares**

En cierta relación de continuidad con lo anterior, aunque con su propia casuística, están las infraestructuras hídricas tales como las fuentes, los pilares, etc. Aunque todavía se conservan algunas de las que llegaron hasta los años sesenta-setenta, muchas han desaparecido, se han cegado. Como en otras partes de nuestro entorno, todos los pueblos contaban con fuentes, pilares y algunos incluso con lavaderos públicos. Tras la llegada del agua corriente a las casas el aprovisionamiento de agua de las fuentes paulatinamente fue relegándose. Hoy, sin embargo, parece existir en algunos pueblos cierta sensibilidad por recuperar parte de este patrimonio y las infraestructuras hídricas. En algunos casos, cuando se han conservado o sometido a procesos de restauración, se están poniendo en valor como marcadores de identidad local y como bienes culturales de valor etnológico.

Aunque no todas las fuentes, un número importante de ellas contaba con un espacio, una construcción adicional, a modo de pilar o pilón donde se recoge el agua sobrante de ellas para

abrevar las caballerías cuando iban y regresaban de las labores del campo. Las fuentes y su agua, aunque no en todos los casos, fueron dejándose de usar para el consumo doméstico a medida que el agua corriente fue llegando a las casas. Ahora bien, en algunos casos por las razones que indicaré más adelante determinadas aguas y fuentes en poblaciones concretas o dentro de sus términos municipales son muy valoradas socialmente y por ello todavía hay gente que sólo bebe esta agua y/o la dedican a las necesidades higiénicas particulares. Pero justamente esta consideración positiva de determinados manantiales ha sido, en algunas ocasiones, el factor generador de conflictos.

En varias poblaciones se nombran la *fuelle vieja* y la *fuelle nueva*. En la mayoría de los casos cuando la gente se refiere a la fuente vieja suele ser la primera que se conoce, o de la que se tiene memoria, que a veces coincide con la fuente del pueblo, municipal, casi siempre conocida como “fuente de la villa” o “fuente de la plaza”. Fuentes, o las que las sustituyeron, que suelen estar ubicadas en la plaza del pueblo o en zonas próximas a ella o al edificio del ayuntamiento. Estas fuentes, y los pilares en general, suelen ser de uso público. En la tradición tanto las fuentes como los lavaderos eran *espacios de sociabilidad femenina*; los pilares, pilones y abrevaderos, en cambio, lo eran de *interacción masculina* y lugar de encuentro de los hombres del campo.

Otra cuestión que afecta directamente el buen o mal funcionamiento de estos recursos hídricos son las sequías endémicas, producidas por la falta secular de lluvias que periódicamente padece La Siberia. De aquí que cada cierto tiempo las fuentes se sequen y los manantiales dejen de surtir el líquido vital. Justamente este es otro de los motivos por los que en torno al agua de determinadas fuentes y manantiales se han generado tensiones y continúan produciéndose situaciones de conflicto, como veremos en un caso que expondré más adelante. En efecto, al decir de muchos de mis informantes las fuentes, salvo excepciones, cada vez manan menos agua, porque los veneros y manantiales se están agotando. Y también en relación con ello los pozos suelen tener menos agua y la que tienen casi no se utiliza para el consumo humano. Porque en general el agua de los pozos no se considera de buena calidad.

Aunque en absoluto pretendo hacer una relación exhaustiva o inventario de las fuentes, a continuación nombro algunas por poblaciones. En Herrera: la “fuente del pilarito”, del “morro del pilarito”, situado en el camino de la virgen de Consolación; el “pilarito de Santo Domingo”, en el camino de Fuenlabrada de los Montes; “María André”, que según mis informantes es la misma; la “fuente del Berruelo”; la de “el carrera”, que se encontraba por la zona del “Morro”; y la “fuente del pilón”, entre Herrera y Pelоче. En Villarta parece que nunca hubo abundancia de fuentes, y la sequía ha provocado que algunas hayan desaparecido. En Casas de Don Pedro, al decir de mis informantes, tampoco tienen abundancia de fuentes. Las veces de ellas las hace el “pilar del Tejar”, que se edificó hace unos sesenta años. En Helechosa de los Montes quedan algunas fuentes que eran de piedra labrada en granito. Existía una en la plaza de las “cuatro calles” y otra en la plaza de España, frente al ayuntamiento. Esta fuente, de la que se extraía el agua para el consumo doméstico, tenía adjunto un pilar que servía para abrevar los ganados y las caballerías. En Puebla de Alcocer tradicionalmente ha habido un número importante de fuentes y pilares. Porque es un pueblo conocido por sus manantiales, una zona rica en agua. Quizás la fuente más representativa es la de “Oñamira”, que actualmente (1994) está cerrada, aunque otra de al lado se usa en este momento. También son célebres el “pilar del Chorro” y el de “Aldeavieja”, situado este al lado del anterior en una zona que se denomina el “Bonal”. El “Bonal” es una fuente que en su día tuvo grifos. Aldeavieja también es fuente de agua gorda o basta, que se recogía para las “aceitunas de todo el año” y “para endulzar los altramuces”. Y al

decir de los del lugar “es buena asimismo para el estómago y también para las que tenían muchos granos”. El agua fina se emplea/empleaba para beber y para lavar.

A partir de la información que me trasladaron los informantes, fijo mi atención ahora de manera más pormenorizada en tres poblaciones. Respecto a Fuenlabrada me dijeron: *“...Aquí había la fuente de la plaza, que creo es de primeros de siglo. Y parece que se hizo en Bruselas...De la primera fuente que se tiene noticia aquí era la “fuente vieja”, que estaba en la parte que hemos visto ahí donde está el molino de aceite. De esta fuente vieja existen todavía las paredes de un pilar que había, un pilón debajo de ella para beber el ganado...Desaparece esa fuente vieja y hacen una fuente en la plazoleta, que se llama la fuente nueva, pero esa tampoco la hemos conocido. No existe nada más que el nombre. La Fuente Nueva está en la plaza, a sesenta metros, y la traen ya con el mueble este. El monumentillo ése que hay ahí...El sobrante de agua de esta fuente es abrevadero; sí, de la fuente de la plaza que tiene la “Niña”; que por eso es la “Niña de la fuente”. El sobrante de aquí que salía constantemente por dos caños iba a parar a un intermedio que había entre el “pueblo” y el “barrio”; sí, a un pilón antiguo donde está ahora el parque; y ahí iba el sobrante de todas esas, a un ejido. Como sabes, el “ejido” es una zona a la salida de los pueblos donde muchas veces se ponían las eras...Aquí se llaman pilares, no abrevaderos; más pilar que abrevaderos. Y había una zona dedicada exclusivamente a lavadero, que era la presa. Justamente donde ahora hay unas captaciones que son de las que nos surtimos en Fuenlabrada; en parte porque eso representa un 20% del agua que actualmente consume Fuenlabrada; que, por otra parte, consume solamente seis o siete horas al día, y no tiene para más...”* (PVF-AMM).

Y una informante de Esparragosa de Lares me comunica la siguiente información respecto a las fuentes y el agua en su localidad, así como en relación con un posible primer origen del pueblo en torno a una venta y una fuente: *“...Fuentes tenemos la de la plaza, es una fuente de granito de dos caños que se ha secado ahora...La verdad es que no llueve y si no hay manantial, pues se seca...También tenemos la del “Grifo”, que está según entras por la Puebla de Alcocer, para acá según has venido. Está con rejas y ésa es la fuente primera del pueblo...Una casita que has visto más atrás, delante de un edificio nuevo, una casilla, aquello es lo inicial del pueblo. Y allí fue donde se inició la fuente de los grifos, que se llama y es la “fuente vieja”, que es como se la conoce aquí en el pueblo. No la de las Rejas, la que te digo de más atrás. La de las “Rejas” está más dentro del pueblo; pero la primera fue la fuente Vieja. De ahí parece que viene el primer agua al pueblo. Porque aquí empezaron a venir las ventas de las cosas que hacían desde la Mancha a Villanueva de la Serena; y entonces al pasar por aquí, por este camino, iban a La Serena. Entonces esta fuente vieja es donde daban de beber a los caballos y todo ello al pie de la fuente. Más acá se hizo una venta, que es la famosa venta del Esparragal. Y parece que a partir de la venta esa se empezaron a hacer las casas. Fue cuando ya trajeron el agua a la fuente, ésa que has visto de los grifos; pero viene de allí, porque aquello no se ha visto agotado...”* (MLRC).

Y un último caso, extraído esta vez del texto oral de una entrevista a un informante de Talarrubias. Describe las fuentes y se detiene en algunos conflictos “domésticos” entre las mujeres que iban a determinadas fuentes a por agua: *“...En el pueblo han desaparecido algunas fuentes y pilares. Había uno, el “pilar Redondo”, a la salida de Puerto Peña, que ese era el “pilar de Casa”...Y para la salida de Casas de Don Pedro estaba la “fuente de Trifón”, que todavía saca agua hoy. Aquí es donde se cogía el agua, la zona más antigua además. La cogían con las latillas y las mujeres se peleaban, se liaban con los calderos y acababan calentándose porque había poco agua. Iban con un cubo, pero llevaban una latita pequeña y cada una entraba en la fuente su lata agarrada en una cuerda. Se liaba mucho lío...Y luego también estaba el “Pilar de Casa”, donde también iban a recoger agua. Ponían sus cántaros y algunas mujeres los llevaban con el culo roto*

*y otras lo rompían allí. Son historias que me cuenta mi madre...Y como había poco agua, pues iban cogiendo la vez. Y para cogerla llegaban allí, dejaban su cántaro y se iban. Las que iban llegando miraban y si los que allí había eran cántaros nuevos respetaban la vez, pero si había cántaros con el culo o el fondo roto, entonces se les tomaba un poco el pelo. Y algunas terminaban de romperles el cántaro. En el fondo esto de coger la vez con el cántaro roto era como cuando se va a una tienda y dejas allí tu bolso o algo como señal, cuando te vas a hacer otras cosas o recados. Y ahora hay un pilar más desplazado, rectangular, pero se conserva el manantial. Es bastante más feo, y no tiene nombre...Y luego estaba la "Fuente la Villa", que era un pilar largo. Ya no está; estaba a la salida de Puebla, y era precioso. Era del mismo tipo que hay otro en Esparragosa. Era largo, como el típico pilar, y con una especie de torrecita...Ahí es donde llevaban a beber a los animales cuando venían del campo y le llamaban "Fuente de la Villa". Y luego también quedan los del "Corchuelo". Quedan dos. Está por la carretera nueva de Siruela...Y luego hay otro más abajo, que es donde íbamos a bañarnos todos los chavales, donde aprendimos a nadar. Estos dos existen todavía. Y los "Chorros", también en la carretera de Puerto Peña. Y aunque se llama de los Chorros, sólo tiene un chorro. Y el de la "Mimbrera", otro pilar también. Eran donde iban las mujeres a lavar...Y le he oído decir a mi madre que allí había mimbre sembrado. Bueno, al "Corchuelo" también se iba a lavar. Y el "pilar Redondo" es el "pilarito", que existe todavía...Se conserva y los animales siguen bebiendo allí. Y la "fuente de Cabonchal" está por ahí abajo, por donde te dije que la han anulado; y ya no existe. Y los "Potriles", que imagino que era el "Redondo", ése que te he dicho, y allí en "Corchuelo". Otro, bastante a las afueras, es "Corchito", que nada tiene que ver con "Corchuelo", porque está a unos cuatro kilómetros del pueblo..." (EPR).*

#### **D.-Tipos de agua: finas/gordas/cárdenas/ferruginosas. Balnearios**

Como en otros territorios, fuera y dentro de Extremadura, la mentalidad popular clasifica las aguas y las tipologiza y valora según criterios basados en la experiencia de generaciones. En nuestros pueblos la gente conoce perfectamente, al menos los de cierta edad, los tipos de aguas y sus supuestas propiedades por observación directa de la naturaleza. Al margen de las aguas a las que tradicionalmente el común de la gente atribuye propiedades salutífero-medicinales o incluso milagroso-sanadoras en relación con tales o cuales enfermedades y patologías, una distinción bastante extendida respecto a las que se destinan al consumo humano es la que diferencia entre *aguas finas* y *aguas gordas* o *bastas*. En general las finas, que apenas tienen sabor, socialmente se valoran positivamente, aunque también cuentan con ciertas críticas. Las bastas, en cambio, se consideran peores y frecuentemente se las identifica con aguas de pozo o con las provenientes de extracciones en las cercanías de los ríos. Hay quienes creen, sin embargo, que este tipo de aguas son más digestivas. Esta misma taxonomía entre aguas finas y gordas funciona también en relación con la preparación de los alimentos. Por ejemplo se piensa, y también se verbaliza, que las aguas finas son mejores para guisar y hacer los garbanzos, las lentejas o para preparar el gazpacho. Preferencia que se extiende igualmente cuando se trata de lavar la ropa. Veamos que dicen literalmente los informantes sobre esta cuestión. Un primer testimonio desde Puebla de Alcocer: *"...Aquí las aguas de las fuentes han sido buenas, finas, muy finas. Eran aguas buenas para todo, para comer, para beber, para guisar, para lavar, para todo..."* (GCC). Y en Esparragosa de Lares: *"...La fuente de la plaza, que ya hemos comentado, es de agua fina, buenísima. Las aguas de aquí son buenas en general para el consumo humano, aunque no específicas para nada...Lo que pasa es que cada vez hay menos agua. Se ha buscado un acuífero y de él se han hecho tres fuentes del mismo manantial. El agua es un poco gorda, más basta, pero*

resuelve la papeleta. Aquí distinguimos entre finas y gordas. Y la gorda suele ser más caliza. Las aguas de las fuentes son para el consumo humano, porque las otras de los pozos no se beben..." (MLRC). Y lo que me trasladan respecto a las aguas de Helechosa de los Montes: "...Aquí, a pesar de los años de sequía, tenemos la gran suerte de tener abundancia de aguas; aunque están disminuyendo; pero el agua es buena. Normalmente las fuentes del entorno son de aguas muy finas, muy cristalinas; aunque no se conoce una que tenga unas propiedades específicas quitando la de los "Baños del Tío Pedrilla". Aquí se diferencia entre aguas finas y gordas. Porque las finas apenas tienen sabor. Y la gorda tiene un color mucho más "parduzcho"; agua más "parda", más "apardá". Y lógicamente el agua gorda lo era normalmente el agua del pozo, la que no salía directamente de la roca o de un manantial. Y estos pozos, además, estaban más apegados al río Guadiana. Ahora bien, que yo sepa no son malas, porque creo tienen sus propiedades...Y es que quizás esta agua tan fina ataca bastante a la dentadura, al calcio de la dentadura; en cambio la gorda creo que es más digestiva. Por ello más que diferenciarse por la calidad se diferencian por el sabor..." (JAB). Y sobre el agua de las fuentes de Talarrubias y su mala calidad: "Aquí agua buena casi no hay por ningún sitio...Las mujeres iban a por el agua en función de la cercanía y a donde el chorro era más gordo...La gente que vivía en la zona del pueblo, a la fuente "Trifón" o al "Redondo", o al "pilar de la Casa", o al "Viñón" en el pantano. De esta se decía que el agua era muy buena, que era muy buena para beber, muy fina...O a la "Teja"...Y la "Fuentecita" está ahí en la dehesa, por bajo de la Charca; de agua fina también. Lógicamente, los garbanzos, etc., salían mejor y más tiernos con el agua fina. La de "Corchuelo" era basta; pero más fina que la del "pilar de la Casa" y que la del "Pilarito". La más fina de todas, sin embargo, era la de la "Fuentecita", que todavía existe, aunque puede estar seca porque como no llueve. Está por debajo de la Charca..." (EPR).

Desde Siruela me informan de otras fuentes, los tipos de aguas y las propiedades que se les atribuyen, pero también de la pertinaz sequía que secularmente asola estos territorios: "...Allí es muy corriente el agua ferruginosa; que allí llamamos "aguas jerrumbrosas". Y hay también zonas que llaman el "jerrumbroso", de herrumbre, y me imagino que son zonas donde abunda esta agua. Dicen que son aguas muy buenas para el estómago. Y las "aguas blancas" que tienen cal, aunque yo diría que más que cal greda, les llaman "aguas cárdenas". Son muy buenas para el estómago. El agua que tiene poca cal y tiene mal sabor la llaman "agua gorda". De ella dicen sin embargo que también es muy buena para el estómago. Prueba de ello es que en Siruela hay una fuente de agua gorda; y el agua de Siruela tiene fama de ser muy buena. Y esa fuente se llama "fuente Santa", y está a las afueras del pueblo. Cuando el agua es fina, escasa de cal, pero mala para la dentadura, le llaman "aguas finas". El agua ha sido muy importante en La Siberia, porque la persona que se precie de comer un buen cocido tiene que estar hecho con agua fina. Está claro que las leguminosas con aguas malas están peores. El agua era tan importante que en todas las casas, en un sitio fresco, había un huequecito para poner los cántaros en las cantareras. Y en muchas casas curaban las calabazas para mantener en ellas el agua...Y también recuerdo fuentes famosísimas en la zona de Siruela, Garbayuela y esos campos: el "venero del Oso", la "fuente del Madroño", la "fuente de la Gamonosa", la "fuente de los Caños", los "Caleros". Fuentes célebres donde iba la gente a por agua para hacer un buen gazpacho...Y si querías tomarte una buena sangría tenías que meterla en agua de pozo. Las botellas tapadas se bajaban en una cesta con una piedra y una cuerda...Es decir, el agua ha sido un factor importantísimo en La Siberia. Y lo era y lo es porque no la había y tampoco la hay ahora, a pesar de estar rodeada de grandes pantanos..." (JMOF).

El agua, debido a su escasez y dado que es un recurso limitado es fuente de conflicto. En el marco de referencia en el que estamos, como en buena parte del resto de Extremadura, el agua es un bien valorado en relación con su escasez y calidad. Como me transmite un informan-

te, refiriéndose en este caso a la zona de Siruela: *"...Es una parte de La Siberia algo aislada, con poca agua y muchos montes. Ahora a la zona ésa el pantano del Zújar les ha llevado un poco de agua, pero siguen en alerta roja Sancti-Spíritus, Siruela, Tamurejo y Baterno, que lo están hasta en invierno. Señal de que el agua es escasísima. Ni siquiera la presa ha resuelto el problema del agua. Y las gentes de Talarrubias dicen que no tienen agua, que la del grifo sale como barro. Y en Siruela hay prácticamente dos horas de agua diarias o un día sí y otro no. Por ello cada casa suele tener almacenadas reservas de agua...Y todo esto marca..."* (JMOF). Y aunque no parece existir una fuerte conciencia social debido a la escasez, mala calidad del agua y la falta de infraestructuras de extracción y aprovechamiento para el consumo humano y las tareas higiénicas; o lo que es lo mismo: el agua, su falta, etc., no está interiorizado como un problema grave, aunque aisladamente no faltan las críticas a tal circunstancia, la sequía endémica y al hecho de que la calidad del agua potable de las casas en algunas poblaciones deje mucho que desear, tratan de solucionar el problema, o al menos de paliarlo, acudiendo para su aprovisionamiento a determinadas fuentes. La gente, desde niños, está acostumbrada a que las cosas sean así: están rodeados de agua por todas partes, agua que "va para el regadío", pero les falta el agua potable o, cuando la tienen, está limitada a unas horas o no presenta la calidad que requiere para el consumo humano. Justamente Talarrubias es una de las poblaciones que, en distintas formas, padece el problema del agua potable: *"...Aquí el agua potable, sí, se puede beber; pero es del río y ahora mismo sale casi cieno, guarrísima. Porque está seco el río. La gente es que no tiene conciencia sobre el agua esta del grifo, que no se puede beber. Aquí incluso cuando es potable es difícil que los que vivimos aquí de toda la vida, pues bebamos agua del grifo; sobre todo porque se prefiere ir a la "Fuente de la Teja", a Valdecaballeros, o a otra serie de pozos...A ellos va la gente a buscar agua, pues aunque no sea de calidad es mejor que la que viene del río. Pero aunque no sea buena el agua para beber, la gente tampoco lo tiene esto como un problema grave. Lo mejor es que hubiera mucha agua, aunque fuera de esta mala del río...La sequía por aquí suele ser endémica, y sin embargo estamos rodeados de agua, y sin embargo casi no se puede beber en las casas. El agua de por aquí va para el regadío. Pero apenas se siente como un problema, porque la gente tiene sus pozos. Los del regadío nos quitan el agua y lo que debían hacer es primar primero el consumo humano y después el campo. La verdad es que protestamos poco cuando el agua viene guarra. Y es que la gente de aquí ha estado tan acostumbrada a aguantarse, pues a aguantarse con casi todo y ya está..."* (EPR). En relación con los conflictos derivados del aprovechamiento y uso del agua expongo a continuación un texto en relación con los problemas que en diversas circunstancias ha generado el agua de la célebre "Fuente de la Teja": *"...Vamos a la Teja, que eso es de Talarrubias. Y allí va gente absolutamente de todas partes ¿no? La gente va allí a por agua. Y los de los alrededores dicen que si les quitamos el agua y no sé cuántas cosas más. La gente se mosquea muchísimo cuando va alguien de Talarrubias allí a por agua. Porque dicen que se la estamos quitando. Es que el agua de grifo en Talarrubias no se puede beber; no es potable; no hay depuradora...Hay una mancomunidad para el agua entre Puebla, Esparragosa y Talarrubias. Y ahí cerca de Galizuela se está haciendo una presa; en la desembocadura del "Gualema", del Guadalmar para los de fuera. Se está haciendo una presa con el fin de coger agua para los tres pueblos... La verdad es que sí que hay problemas con el agua...Concretamente la Fuente la Teja es de Talarrubias. Allí hubo problemas porque un señor de aquí iba allí a buscar el agua con una furgoneta, para luego vender el agua. Como allí casi siempre la fuente está llena, aunque últimamente parece que cae muy poca, tienes que tirarte allí mucho tiempo para llenar. Y cuando te toca delante uno con sesenta garrafas, pues puedes imaginarte. Según dicen una noche ataron allí a uno que no dejaba que otros cogieran agua...Le ataron y llenaron las garrafas; y luego dejaron*

*que llenara sus garrafas. De manera que el problema está en la gente de la zona; lo mismo de las Casas, de Puebla o de aquí. Porque si tú vas y hay un montón de coches con un montón de garrafas, esperas tu turno sin problemas; pero cuando se trata de alguien de fuera, pues siempre surge algún problema, hay discusiones, enfrentamientos...Y se empieza a calentar la gente y acusarse si el agua la emplean para venderla, etc. Los problemas en general suelen ser con gente de fuera de la zona..."* (EPR).

Concluyo este apartado sobre el agua con algunos testimonios respecto al agua en su uso en balnearios. En la comarca se conocen dos balnearios, escenarios de aguas tradicionalmente usadas por sus propiedades salutíferas. El más célebre, incluso en distintos tiempos con uso comercial, es el de Valdefernando en Valdecaballeros, a cuya fiesta de reinauguración fui invitado y tuve la ocasión de asistir: *"...Se tuvo que cerrar hace veinte y cuatro años (1971-2), porque el edificio estaba que se caía. Hoy (1994) lo llevan unos empresarios privados. El ayuntamiento les ha dado todas las facilidades, aunque sigue siendo municipal...Piensan hacer un embarcadero... Porque casi todos los pueblos piensan en el turismo, casi todos los alcaldes quieren aprovechar el pantano, la caza, la pesca, el paisaje...Están intentando hacer cosas. Y en Puebla y Herrera tienen un camping. Y en Puebla hay un museo etnográfico..."* (JRP). El balneario estuvo abierto durante un tiempo y en la actualidad (2018) está cerrado. Otro informante, desde Siruela, me dice: *"...Javier, balneario había uno cerca de Herrera del Duque, que creo le llamaban los "Baños de la Guarra". Y creo que se llamaría de la "Guarra" porque era de barro. Era como esos balnearios que se hacen ahora con lodo. Y como los cerdos son tan proclives a meterse en el barro, por eso le llaman así. Y también el de Valdefernando, que lo están explotando en Valdecaballeros..."* (JMOF). Una especie de "balneario", baños o lugar de supuestas aguas asimismo "salutíferas", donde acudía cierta gente con la intención de mejorar su estado de salud, fueron los "Baños del Tío Pedrilla", en Helechosa de los Montes. En este caso se trata de un lugar, ni privado ni comercial, que al parecer aprovechaban ciertas personas. Su existencia queda en la memoria colectiva, pero son pocos los informantes que lo recuerdan.

## 15.-“Aprovechar todo”. La alimentación: preferencias y pautas de consumo

La alimentación es un *universal biológico* que responde a la satisfacción de necesidades vitales. La gastronomía, en cambio, es un *universal cultural* que implica adaptación, selección y preferencias en las variantes alimentarias. Lógicamente, la necesidad de alimentarse existe en todas las sociedades, culturas, grupos humanos e individuos; ahora bien, entre unas culturas y otras son diferentes los alimentos que se consumen, los que varían en función de los medios ecológicos, los ciclos naturales y las estaciones, según las preferencias-gustos socioculturales y las coyunturas rituales. Las variaciones dependen asimismo de las formas de preparar y de presentar los platos, así como de los códigos y las pautas de consumo y el número de ingestas diarias. De manera que los alimentos que se ingieren están en relación con el medio ambiente, con la temporalidad-estacionalidad, el tiempo diario y los períodos festivos, con los tipos de trabajo, etc. Las distintas sociedades, por otra parte, distinguen entre alimentos y platos fríos y calientes; y entre comidas fuertes y débiles. En economías rurales como la de la gente de La Siberia, cuasi de subsistencia, cuyos miembros tradicionalmente se han alimentado de lo que crían (animales), producen-cosechan (vegetales) y recolectan, una idea fundamental ha sido la de aprovechar todo y tener algún remanente, generalmente en las bodegas, para ser utilizado como despensa anual. En sistemas económicos de autosuficiencia fundamentalmente se come/comía lo que se producía: los animales que se criaban en casa y sus productos derivados, los que se cuidaban fuera del ámbito doméstico, los productos que se sembraban (en el campo, los huertos y las huertas) y los alimentos que se transformaban (los cereales en harina; las aceitunas en aceite; las uvas en vino y aguardiente; la matanza del cerdo en proteínas cárnicas; la leche de ovejas y cabras en productos lácteos y quesos, etc.). A lo que habría que agregar los productos del “exterior” que, periódica o estacionalmente, ofrece el medio; la caza y la pesca; y los productos silvestres y objeto de recolección: plantas, hierbas aromáticas y especies, tubérculos, espárragos y setas, etc. Como he descrito, de acuerdo con las técnicas de adquisición, consumo y aplicación, en el marco de la alimentación tradicional marginal podemos hablar en Extremadura del aprovechamiento de recursos naturales provenientes de la recolección, que en porcentaje desigual se destinan al consumo doméstico y a su comercialización y venta. De hecho en diversas zonas de la región, y en las culturas locales, suelen existir conocidos semi-profesionales dedicados, en relación con los ciclos naturales, a la recolección de especies silvestres vegetales y animales que se crían espontáneamente. Especialistas, personas y grupos de familias que son consideradas por sus comunidades como verdaderos expertos, conocedores de las fuentes de producción y de su estrecha relación con los períodos climáticos, los lugares apropiados para su crecimiento, las técnicas de recolección, consumo y venta.

En general, el año gastronómico en Extremadura está dividido por el gazpacho, que con sus distintas variantes se consume preferentemente en verano; y el cocido, en invierno. El gazpacho, plato nutritivo y refrescante, es el resultado funcional de la respuesta cultural con que una economía precisa se adapta –o hace frente- al desgaste y la deshidratación que producen/ producían actividades tan rudas como la siega o la trilla.

Tradicionalmente el año gastronómico en la gente de La Siberia, como en la de otros grupos sociales, está/estuvo dividido por las estaciones y los ciclos de otoño-invierno y primavera-verano. Particularmente durante el invierno están bastante extendidos y se consumen los platos de cuchara y otros alimentos: el cocido o puchero de la matanza, las sopas de cocido, las migas, sopas (cachuelas, cachorreñas, de coscurros, de patatas...), guisos, productos derivados

del cerdo, platos de carne de caza, el *salón* y el *tasajo* de reses y de ganado, etc. En algunas concreciones particulares existen igualmente alimentos y platos específicos, tales como el relleno (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes), el trabao (Helechosa de los Montes), los chorizos de bofe (Puebla de Alcocer), las sopas berrendas (Villarta de los Montes), el salmorejo, especie de gazpacho caliente (Casas de Don Pedro, Helechosa de los Montes, Villarta...), el escarapuche (Peloche), los escabeches de peces (Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Villarta, Casas de Don Pedro, Talarrubias, Esparragosa de Lares...), los mojes (Valdecaballeros...), etc. Durante la primavera y el verano la alimentación y los platos consumidos cambian, aunque continúan algunos. Los más representativos pueden ser: el ajoblanco, el gazpacho, el potaje de verduras o de cuaresma, el escabeche, las ensaladas, los mojes, la “tortilla de verde”, las sopas de ajo o de tomate, etc. En algunas culturas locales se dan platos específicos, tales como el ajo molinero (Puebla de Alcocer...) o las sopas de peces (Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

La comida y los platos también están en relación con las ocasiones especiales, públicas y privadas: fiestas y rituales comunitarios patronales, romerías, celebraciones del ciclo de la vida (nacimientos, bautizos, comuniones, cumpleaños, bodas, etc.). Es el caso, por ejemplo, de alimentos como el ajoblanco, la caldereta de borrego, cordero, chivo o caza, “el relleno”, el consumo de platos confeccionados con carne “momia”, etc. Y aunque se está produciendo una ruptura de la estacionalidad-temporalidad, referido ahora al binomio dulces y fiestas, todavía podemos convenir que determinados dulces emblemáticos se hacen/hacían y consumen/consumían en otoño-invierno o en primavera-verano, en estrecha relación con las estaciones, las actividades agrícolas y los rituales sociales y domésticos o familiares. De hecho los períodos de mayor actividad dulcera en otoño-invierno, en cuanto a la fabricación casera y el consumo de *las cositas*, gira en torno a fiestas como Todos los Santos, la Nochebuena y la Navidad, la Candelaria, el Carnaval...Entre los dulces más representativos del período: mantecados, escaldones, buñuelos, canutos, la canelilla, rosca de candelilla, flores, rosquillas, galletas, tortas de la Candelaria, bodigos...No obstante, los que menciono a continuación los encontramos en cualquier fecha del año: la “candelilla”, las “rosquillas”, los “buñuelos”... Porque son transversales, se hacen y consumen en fechas especiales y en todo tiempo. Y aunque el “queso de almendra” de Fuenlabrada es un dulce, especie de mazapán, característico de la Semana Santa y las Navidades, también se puede encontrar fuera de tales fechas. Y en primavera-verano la mayoría de los dulces se fabrican en torno a la Semana Santa, el Corpus y las Fiestas Patronales: candelones, canelones, el almendrillo, la sepultura, el mojón, bolloricos, la canelilla-candelilla, canutos, el cortadillo, buñuelos, rosquillas, bizcocho, torta de bizcocho, bollos de leche, orejones, etc. La candelilla y la rosca de candelilla son, quizás, los dulces más representativos. Se encuentran en la mayoría de las poblaciones y culturas locales, y en determinadas fiestas del ciclo anual (la Candelaria, Semana Santa, fiestas de verano...) y del ciclo de la vida (bautizos, comuniones, bodas). Y algo similar ocurría con canutos, roscas de bizcocho, rosquillas, etc., porque se hacían en diversas épocas del año. Y aunque ahora, como dicen algunos informantes, “hay dulces en todas las épocas”, en algunos contextos locales determinados dulces están vinculados a fiestas concretas. Por ejemplo, los bolloricos en la virgen de agosto (Villarta de los Montes); los mantecados en Navidad (Helechosa, Bohonal...); los buñuelos en carnavales (Talarrubias) y en Semana Santa en Puebla de Alcocer; el cortadilla en Semana Santa (Talarrubias); las puchas (Esparragosa de Lares) y los bodigos (Siruela, Tamurejo) en Todos los Santos; las gachas, como postre, en invierno, en tiempos de recogida de la aceituna y durante las matanzas (Villarta de los Montes, Herrera...), y en Nochebuena, Navidad y Semana Santa en Talarrubias...Y hay algunos dulces, como el “pan o queso de higo” (Casas de Don Pedro),

que se empieza a hacer a finales de verano cuando el fruto está seco, y se consume durante todo el año.

En la cultura tradicional algunas bebidas, aunque actualmente en general la estacionalidad se ha roto también para su fabricación, se consumen preferentemente vinculadas a celebraciones festivas comunitarias, en relación con celebraciones del ciclo de la vida, en momentos de sociabilidad y cuando se invita a los amigos a casa. Me refiero, por ejemplo, a la “gloria” en Esparragosa de Lares (Nochebuena, rituales del ciclo vital, cumpleaños...) o al “chapurrao” de Puebla de Alcocer (Corpus, bodas...).

## A.-Alimentos y platos emblemáticos

En las clases y grupos sociales populares, en general, la alimentación tradicional gira en torno a las migas en invierno y al ajoblanco en verano. En invierno también solía hacerse el cocido para comerlo por las noches, cuando los hombres volvían de trabajar en las labores del campo. Al campo los hombres solían llevar la “comida en seco”, la merienda en seco, y por la noche cuando regresaban a casa las mujeres les tenían preparado el cocido, algún guiso o las habichuelas (Fuenlabrada). Una informante de Esparragosa de Lares me dice: *“...En invierno por las mañanas comíamos las migas y a mediodía el cocido, también nombrado como el puchero o los garbanzos, que también sembrábamos. Y por la noche se hacía tortilla de patata y ajoblanco; aunque en invierno no se hacía tanto ajoblanco; se hacía salmorejo...”* (MLRC).

Igual que los informantes se refieren al “almuerzo” como la comida del mediodía, otros mencionan la *comida en seco* refiriéndose a la que se llevaba al campo y que consistía, habitualmente, en tocino y otros productos derivados de la matanza (Fuenlabrada...). En Villarta me dijeron: *“...En el campo la comida dependía de la época. Generalmente en una “merendera” de corcho, porcelana, lata e incluso de plástico se llevaba “comida en seco” para tener que cocinar. Vamos, lo que era chorizo de la matanza, lomo, tocino...; porque antes se comía mucho tocino”* (FA). Algunos productos y platos adquieren en las culturas locales el valor de símbolos de identidad. Y existen platos que se consumen en común: todos ingieren del mismo plato con el tradicional “cuchará y paso atrás”. Hay “platos de cuchara” y “platos de tenedor”; “comida fuerte”, de labradores y pastores: (el ajoblanco, el trabao, las sopas berrendas...) y “comida débil”; “comida principal” y “secundarias”; comidas que preparan las mujeres y las que suelen hacer los hombres. Existen, como decía, comidas de invierno (migas con torreznillos, cocido-puchero, guisos de patatas, tortillas, salmorejo...) y de verano (ajoblanco, gazpacho, tortilla...). Y comidas de fiesta y de ordinario. Mis informantes distinguen entre platos fríos (migas, gachas y puchas, salmorejo, gazpacho, ajoblanco...) y templados y calientes (especialmente el salmorejo a partir de cuando entra el frío, en invierno). Frecuentemente en mis conversaciones sobre alimentación con los informantes locales salió el tema de *la modernidad y el cambio que se está experimentando*, como en otros ámbitos, en las comidas. Un ejemplo de los cambios en las maneras de hacer, referido por muchos informantes, es el que se produjo a raíz de la introducción en la cocina de la túrmix. Los informantes mayores hablan de un alejamiento de la tradición y de que *la gente moderna* ya no hace las cosas según el modelo tradicional. En este caso se refieren especialmente a las maneras modernas de hacer el gazpacho y el ajoblanco y su “masilla” mediante la túrmix y no a mano en las cazuelas o “barreñas de palo”, cuencos y horteras de madera y con el “machote”, “machaquete” o “machacadero”. Hay quienes consideran, apegados a los patrones de la cultura tradicional, que la túrmix y otros cambios introducidos van contra la tradición en la cocina. Y que por ello la gente “ahora come muy moderno”.

Como veremos más adelante, un tema de debate incesante fue el referido a las diferencias entre el ajoblanco y el gazpacho. En la comparación, sin mayor controversia, gana el ajoblanco realizado en el modo tradicional por sus bondades, ritual de preparación, tiempo que hay que dedicar a elaborarlo y naturalmente, insistían mis informantes, no puede hacerlo cualquiera, porque hay que saber hacerlo, tener instrucción. Lo que no es necesario para hacer el gazpacho, porque consideran que es una cosa muy simple y se reduce a mezclar varios productos con agua. Es decir, distintas valoraciones sobre uno y otro plato.

### **a.-Las sopas:**

Se puede afirmar que hay sopas de todo: de ajo, del cocido, de patatas, de pan, de leche (Puebla de Alcocer), de tomate, de tomate y “guindas” (pimientos), de espárragos, de higos, de achicoria, sopas berrendas, cachorreñas y de coscurros (pastores), cachuelas y “el aguadillo”... Porque, entre otras razones en una economía de subsistencia todo lo que sobraba se aprovechaba, como por ejemplo el pan duro de un día para otro, que servía tanto para hacer la migas como de ingrediente importante en las sopas. Un testimonio de Esparragosa de Lares: *“...Cuando los hombres iban a la esquila, temprano, y en casa habían tomado un “mantecado”, un “escaldón” o algo así, sobre las diez, que ahora es la hora del bocadillo, entonces se llevaba a los hombres las sopas hechas en casa. Sopas de pimientos, sopas de tomate, sopas de patata, regadas con aceite. Se cocía también el agua y se le echaban las sopas de pan. Cuando estaba todo cocido se echaba agua en un “azafate”, un plato de porcelana rectangular u ovalado. Y en los azafates tenías picado pan duro y le echabas el caldo este hirviendo y se ponía espesito. Eso se solía acompañar con las “tajás” del lomo de la matanza, que lo tenemos en conserva en aceite, o con el chorizo. Y en aquella época también se empleaban los higos. Los higos están riquísimos en las sopas”* (MLRC).

Una de las sopas que casi nunca faltaban era la del cocido: *“...Otro plato es la sopa del cocido. Se hace muchísimo. Lo tradicional es “rebanar” el pan en rebanadas finitas, ponerlas en el plato y echar el caldo del cocido. Por eso decimos aquí que el cocido es muy bueno porque tiene “tres vuelcos”, que son las sopas, luego los garbanzos y después la carne, la morcilla o lo que cada uno le echa...”* (PLS-JPB). Junto a las sopas del cocido las de ajo y especialmente las de tomate en verano, o en las que el tomate y el ajo son ingredientes principales, están extendidas por toda La Siberia, aunque actualmente en algunas poblaciones se están perdiendo (Helechosa de los Montes). En otras, como Fuenlabrada por ejemplo, un informante me cuenta: *“...Luego en las casas, sobre todo en verano, se hacían las sopas de tomate, que tenían que ir acompañadas en medio de higos, porque si no no era lo mismo”* (PVF-FCA). Aunque siempre existen variantes locales e incluso de unas familias a otras en la forma de preparación, en general, más o menos, suelen llevar casi los mismos ingredientes (Talarrubias, Fuenlabrada, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...). Desde Villarta de los Montes un testimonio describe las sopas de tomate: *“...Y sopas las hay de tomate, que son las típicas. Normalmente las tomamos para “merendar”, al mediodía; sí, cualquier día. Pues, mire usted, las sopas de tomate se hacen: se fríe carne, pollo o lo que sea, y luego echas cebolla, tomate, pimiento, guindilla y luego se le machaca un ajillo, y un poquito de comino cuando está cociendo; y luego, pues, se le pican “sopas de pan” para que esté “asentadito”, durito, y se “calan”, se esponjan. Y ya están las sopas de tomate”* (EGOF).

En relación con la matanza tradicional del cerdo hay que traer a colación una especialidad soperá: las sopas cachuela. Se preparan a partir del hígado del guarro: *“...Aquí en Valdecaballeros la sopa cachuela es tradicional. Se hace cuando las matanzas y se aprovecha el hígado del cerdo”* (JRP). Desde Villarta me dicen: *“...Se hacen para las matanzas. Cuando se mata el guarro*

*se machaca un poquito de comino, un poco de clavo, un clavillo y se echa un poquito de pimentón; luego se le echa un poquito de sangre del cerdo y se mueve para que no se cuaje y se pone el caldo un poco espeso...De manera que se hacen a base de sangre de cerdo el día de la matanza; del hígado y con sangre. Es una sopa hecha con la sangre del cerdo y con parte del hígado...* (FA-PGA). Y un testimonio de Fuenlabrada: *"...Las sopas cachuelas se hacían en las matanzas; todavía hay quien las hace, pero ya menos...La sopa cachuela era un plato a base de hígado de cerdo básicamente"* (PVF-FCA).

Una especialidad menos extendida geográfica y socialmente, especialmente por algunas poblaciones de los Montes, eran las sopas cachorreñas, que en algunos lugares, como Herrera del Duque, hay quienes las consideran iguales a las "jayuelas" o "cachuelas". Un testimonio de Fuenlabrada de los Montes: *"...Y las sopas cachorreñas también; pero eran más bien cosa de pastores; aunque no las conozco bien tengo entendido que es una especie de sopa de tomate a la cual se le añade leche. La verdad es que no lo sé muy bien. Pero, por lo que dice la gente, son una exquisitez...Aquí los pastores hacían mucho las sopas cachorreñas; la sopa cachorreña, ¡ehj..."* (PVF-FCA). Reproduzco dos relatos orales provenientes de Villarta de los Montes acerca de las sopas berrendas; según la información recabada circunscritas espacialmente, o al menos más extendidas, por la zona de los Montes: *"La hacían los pastores en los calderos. En principio se pica cebolla, algo de pimentón y se rehoga. Se le añade carne, puede ser de perdiz, aunque normalmente es de cordero. Todo se rehoga y después el líquido, que en una sopa normal sería de agua, aquí es de leche de oveja recién ordeñada. Era una comida de pastores, un plato de invierno, fuerte, que hacían los pastores en las "majás". Yo he tenido la suerte de comerlo alguna vez en la propia majá..."* (FA). *"...Los pastores de ovejas también solían tener cabras para aprovechar la leche para hacer las migas, las sopas berrendas. Las sopas berrendas son unas sopas que se hacían con leche frita; y luego se le podía echar una serie de cosas. En principio se freía la leche en una sartén, se le echaban migas de pan; y alguien más experto le echaba algunas especies. Y después también se han ido modificando e incluso ya hay quien le echa carne de conejo o carne de perdiz. Y al final se le hacían unas sopitas finas de pan de hogaza. Era una comida de pastores; quienes más la comían eran los pastores"* (PCF).

Entre las gentes más humildes otro recurso soperero era el "aguadillo": *"...Y lo más típico, porque era así para la gente más humilde que no tenían con que comer ésas migas..., entonces solían usar agua, sal y vinagre revuelto. Y esto hace que te pasen las migas. Comían una cucharadita de migas y una de "aguadillo", que es simplemente agua o sopa aguada..."* (PLS).

## **b.-Las migas:**

Quizás la comida-plato más extendido en La Siberia, al igual que en Extremadura en general, son las migas, que con matices y algunas variantes derivadas de los ingredientes que se le echan, se encuentran en todas las poblaciones, aunque ha cambiado el tiempo de tomarlas, la manera de hacerlas y algunos de sus ingredientes: *"Al levantarse se preparaban las migas, porque ya se tenían las "rebanás" de pan la noche anterior. Se tapaban con un trapo húmedo y por la mañana temprano, de madrugada, empezaban a prepararlas mientras los animales, las caballerías, comían la "postura" antes de salir al campo"* (FA). Cuando el pan que sobraba se ponía duro una forma de aprovecharlo era haciendo las migas por la mañana especialmente durante el invierno. Tras "picarlas" se remojan en agua, pero previamente se les echa aceite. Las migas antes se comían casi todos los días y hoy casi sólo se comen en invierno, algún sábado o domingo y cuando hay celebraciones o ciertas circunstancias: *"Cuando se forma un pequeño*

*acontecimiento o reunión el plato más tradicional en invierno son las migas, que las hacen por la mañana lo mismo los hombres que las mujeres*” (ARU). Lo que, grosso modo, coincide con la descripción que hacen desde Fuenlabrada: *“Cuando yo era pequeño el plato tradicional más típico por las mañanas en todas las casas eran las migas. Ahora se comen de “higos a brevas”, con motivo de una “furriona” que armes, una fiesta entre amigos...En aquéllos tiempos las migas se comían todos los días por las mañanas, y luego en verano el ajoblanco...”* (FCA-PVF). Desde Puebla de Alcocer dos testimonios de distintos informantes: *“Las migas se comen por la mañana. Se hacen picando pan muy menudito. Antes se cortaban con un corcho que se ponía en la cadera; pero ya no hay corchos. Se echa aceite en la sartén y se fríen unas poquitas, con un poquito de sal y agua y se van picando hasta que quedan hechas. Y se les echan unos “torreznos” y esas cosas. Las migas ya las come la gente a mediodía más que por las mañanas; “otras veces” por la mañana temprano...”* (MVUH-GCC-ET). Las migas, sin lugar a dudas, han sido y todavía son un plato emblemático de invierno: *“...En mi casa todos los domingos hay migas; y en la de mis padres y en muchas casas. Las migas se hacen con pan de días anteriores: le echamos aceite y se fríen. Aunque primero se echan unos “tostones”, que se fríen. Son un poquito de migas que antes se refríen y luego se mezcla con todo el resto de lo que son las migas y le da otro sabor. Y luego se van regando con agua y los ajos. En el refrito se echan unos ajos, las guindillas, “torreznillos”. Las guindas, no secas, sino de las verdes, fritas, pues quedan como blandas. Las migas se comían como plato único. Antes, cuando se trabajaba más duro, solían hacerlas por la mañana. Desayunaban esto. Se preparaba un buen plato de migas y luego veremos...”* (PLS).

En algunas poblaciones, como Puebla de Alcocer, para hacer las migas cuando se rebanaba el pan con las navajas ponían un corcho o recipiente junto al vientre y con el “rebanador” o “rebanadera”, que es/era de corcho o de corcha, las preparaban. Cuando estaban en casa los hombres solían picar las migas la noche anterior a hacerlas; y en el campo también suelen hacerlas ellos; porque, particularmente, eran los que estaban allí cuando se iban de “jatería”. “Irse de jatería” es irse a labrar, a “llevarse el jato”, los cuernos con el aceite y la sal, algunos otros “avíos” y una muda de ropa limpia. Porque de “jatería” estaban dos semanas, o una, dependiendo del tiempo que se tuviera que arar o dependiendo de las faenas que se precisaran en el campo. Las migas se comían como *almuerzo*, que es como llamaban a la primera comida. Según me cuentan los entrevistados, el almuerzo en el campo era muy socorrido, porque se aprovechaba lo que se tenía, los trozos de pan más duro, etc.

Una especialidad de las migas son las “migas canas”. Un testimonio sobre ellas desde Herrera del Duque: *“Nosotros hacemos las migas y las migas canas, que las llama mucha gente cuando les echan leche; pero nosotros no le echamos leche, y no las llamamos migas canas. Aquí hay quien le echa miel...”* (ARC).

### **c.-El cocido-puchero, los garbanzos y el potaje de cuaresma**

Los garbanzos, preparados de distintas formas, son y han sido un alimento de consumo ordinario. Cuando se habla en La Siberia de cocido o puchero la gente se refiere al plato cuyos ingredientes principales son los garbanzos con productos cárnicos y grasas procedentes del cerdo: *“...A mediodía se comía el puchero, vamos los garbanzos. Porque aquí se dice cocido o puchero. El puchero lleva cosas de la matanza, y los garbanzos también los sembramos aquí. Son de casa. Le hablo de antes...”* (MLRC). Otros testimonios de Villarta, Talarrubias y Fuenlabrada sobre este plato en relación con el sacrificio del cerdo matancero, con el trabajo del campo y con su ingesta por la noche: *“...El cocido se come en invierno y verano. Se come todo el año, sí; aunque*

*ya se come menos. Como ya todo el mundo está en casa; pues al mediodía es cuando se come, que "otras veces" aquí como todos éramos del campo, pues por la noche. Esperabas a los hombres con tu cocido; pero ya no; ya cuando se come es al mediodía" (EGOF). "El cocido aquí es frecuente; es muy frecuente porque luego tienen la matanza para ir la comiendo durante todo el año" (PLS-JPB). "Y en invierno el cocido por la noche, porque por el día la gente estaba fuera. Los hombres estaban trabajando en el campo. La mujer en casa se arreglaba para darle de comer a los hijos lo que fuera. El cocido se comía normalmente por la noche; o un guiso, o las habichuelas" (FCA-PVF).*

Una variante del cocido es el "cocido con relleno". Un testimonio al respecto de un informante de Villarta: *"...Antiguamente por las circunstancias que había normalmente se comía en invierno un buen cocido, judías pintas y todos estos platos de cucharas; y en verano se comían más fritos; quiero decir algo pasado por la sartén. Se come más de tenedor, de pinchar...Un plato típico que se hacía y se sigue haciendo es el "cocido con relleno". Se hace sobre todo cuando llegan los carnavales y antes de los días clave de la Semana Santa. El relleno se hace en una tripa, como el chorizo. Se hace a base de huevo cocido, jamón y lleva también condimento y entonces se mete en una tripa. No tiene porque secarse normalmente. Y luego se le echa en el cocido y se cuece. Es muy típico..." (RCF). Por la información que he recogido en esta población el "relleno" es un plato que también solía ponerse en las bodas. En efecto, el cocido tradicional con los garbanzos y los productos derivados de la matanza, cuando se le agregaba el relleno solía reservarse para celebrar los casamientos. El relleno es un embutido que se hace con jamón picado en fino, perejil, ajo y huevo cocido. Todos estos ingredientes, que se cocían al mismo tiempo que los garbanzos, juntos adquirirían una tonalidad amarillenta.*

Cuando en La Siberia hablan de potaje, como en otras muchas partes de Extremadura y España, se refieren al plato que se prepara con garbanzos y vegetales, es decir sin carne y grasa. En algunas poblaciones a este plato se le denomina "potaje" o "potaje de cuaresma" (Talarrubias, Fuenlabrada...), porque se consumía especialmente en este período de restricción de la carne y grasa impuesto por la Iglesia. Reproduzco la información que obtuve sobre tal circunstancia en Talarrubias: *"...El potaje es el potaje de garbanzos. Y el potaje lleva lo que se le quiera echar. Se le puede echar "arromaza", el pimiento, los ajos, la sal...El potaje lleva verduras y la arromaza también. Y el cocido lleva carne, morcilla de vientre, chorizo y todo lo que se quiera..." (RR). En este mismo sentido un texto oral procedente de dos informantes de Fuenlabrada: *"...En Semana Santa, tú sabes, lo típico era comer el potaje y la tortilla. Aquí ya nadie guarda el ayuno; pero se hace el potaje de Cuaresma y la tortilla; ahora bien, la tortilla española se hace con verde, con verduras y patatas mezcladas. Y el potaje lleva garbanzos, verdura, pescados, bueno, bacalao, bacalao. Y se sigue haciendo todavía. Y lo sigue comiendo la gente incluso fuera de Cuaresma..." (FCA-PVF).**

#### **d.-El salmorejo y el gazpacho**

Según algunas informaciones recogidas a partir de las entrevistas en profundidad, a una especie de escarapuche de peces (Peloche) en Casas de Don Pedro y Villarta de los Montes se llama salmorejo. Es un asado de peces, pero según me dicen algunos informantes también puede hacerse de carne. Se adereza con cebolla, vinagre y lo que lleva el escarapuche. En Fuenlabrada, aunque actualmente parece que no se hace, al salmorejo también se le echaba conejo. Algún documento sobre la forma de preparar el salmorejo en Puebla de Alcocer y Talarrubias: *"Claro que se hace en Puebla el salmorejo, aunque yo no se como se hace...-Yo sí se como se hace-, porque yo mismo lo hago en Talarrubias. Se hace de peces o se asan sardinas, se pelas ajos y se*

asan y luego se le echa un poquito de tomate, vinagre, un poquito de sal y un poquito de aceite. Es un platito fresco que se consume cuando hace calor” (PLS-JPB). Y otros dos informantes de Talarrubias apostillan: “También tomamos el salmorejo, que se hacía y se sigue haciendo mucho en invierno. Lleva sardinas. Se toma un poco templado cuando entra el frío. Es una especie de gazpacho que lleva sardinas, pimientos y tomates, pero mayormente sardinas “asás”, que se echaban al salmorejo. Era líquido, porque llevaba un caldo. Y aceite, sal, pan y sardinas” (RR)(ARU).

El salmorejo, a partir de la información que obtuve en Puebla de Alcocer, se hace en invierno con ajos fritos y asados. Se fríe un huevo y luego se le agrega un poco de vinagre, sal, tomate y el pescado, muchas veces bacalao. De manera que, al parecer, el salmorejo se hace indistintamente con ajo asado o frito. Lo que me contó sobre ello un informante: “...El salmorejo es una especie de gazpacho caliente. En cuanto al salmorejo que se hace aquí en casa, pues freír un par de huevos y hacerlos tiras. Se puede hacer con sardinas asadas, a las que se les quita la espina y se desmenuzan. O se puede hacer con bacalao asado. Se asa y también se desmenuza, se le echa pan, aceite y después las “guindas” secas, fritas, y el ajo asado. El salmorejo es un plato que se come caliente y más bien en invierno; porque en verano esto no se hace” (VSC). En Esparragosa de Lares hay quien me comparó el gazpacho al salmorejo: “...Se hacía salmorejo en invierno, un gazpacho...Para hacer el salmorejo se fríen unos ajos y un huevo; y después se le pica el tomate y con el tenedor; porque entonces lo hacían con el tenedor. Lo trituran y también le echaban pimienta verde; pero, claro, cada uno le echa a su gusto. Todo esto machacado, y después le echaban agua calentita. El agua caliente en invierno. Luego está el otro gazpacho, que es parecido al salmorejo, pero ya no le echan ni huevos ni ajos; aunque le echan todas esas cosas. El salmorejo y el gazpacho son parecidos, pero cada uno lleva sus ingredientes. El salmorejo es más de invierno...” (MLRC).

El gazpacho también es un plato que se consume especialmente en verano. Hay pueblos e incluso casas en ellos donde se come gazpacho y en otros y otras el ajoblanco. Una de las diferencias con éste es que el gazpacho se hace con pepino picado, tomate, cebolla al que le guste, aceite, sal y vinagre. Todos los ingredientes se mezclan en una “barreña de palo” o en otro recipiente similar. Entre quienes prefieren el gazpacho, parece que una minoría cuando se trata entre elegirlo o el ajoblanco, lo hacen porque, dicen, el ajoblanco se repite mucho. Y por ello, por ejemplo, algunas familias en Puebla de Alcocer prefieren el gazpacho hecho en la barreña; ahora bien, actualmente es objeto de crítica por no seguir las pautas tradicionales en su elaboración: “...El gazpacho que llamamos aquí es lo que ahora lo está estropeando todo: toda la cultura y toda la tradición. Porque la “gente moderna” lo que hacen es echar el tomate y demás en la túrmix y luego lo distribuyen en tazas individuales.

...Hombre, el gazpacho que llevaban los segadores al campo tampoco tiene nada que ver con el gazpacho que se hace hoy, porque el gazpacho que se hacía antes de la siega, pues llevaba sal, el vinagre, el aceite, le picaban cebolla, finita, se le echaban unos trozos de pan y se movía...Y así se conseguía un plato que más que caldo, con el agua, era como una especie de sopa fría. Y ése era el gazpacho del segador. El gazpacho de cebolla es lo que distinguimos del ajoblanco...” (VSC). En Fuenlabrada se hacía una especie de gazpacho con huevo frito troceado...Y en Villarta, además del huevo frito en trozos, se le echa patata cocida y luego también trocitos de pan; pero, al decir de algunos informantes, es un caldo con agua más que con otra cosa (RCF). Y también se toma el gazpacho que allí algunos llaman andaluz o caldo de gazpacho, que cuando no había mucho que comer también se hacía acompañar con las migas. Un informante del llano compara el gazpacho y el ajoblanco y distingue por las siguientes características a uno y otro: “...En verano en Casas de Don Pedro se come más gazpacho que ajoblanco. El ajoblanco se hace con ajo machacado y aceite. Se hace una masilla y hay quien también lo hace con huevo, pero no lleva almendra.

*Y el gazpacho se hace sin hacer la masilla; con tomate, pepino, algo de melón...Y hay quienes le echan una guindilla y huevo cocido. Todo picao. También se hace el gazpacho andaluz que se pasa por la túrmix, pero esto no es típico de aquí; lo toman los que tienen algo de estómago. Este es para los que tenemos dentadura o estómago. Eso de la túrmix ha venido después...” (JGRC).*

### **e.-El ajoblanco**

Aunque no es un plato que esté presente y se consuma en todas las poblaciones, quizás es uno de los más extendidos y valorados en La Siberia (Herrera, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada, Villarta, Helechosa, Tamurejo...). Como he sugerido antes, muchas veces se tiende a comparar el ajoblanco y el gazpacho, incluso hay quienes dicen que el primero es una variedad del segundo. No obstante, en la consideración popular el resultado valorativo es claramente favorable al ajoblanco cuando se realiza al modo tradicional; o sea: a mano con “machacadero” y en cazuela de palo. En tal consideración desde una perspectiva émica se tienen en cuenta, entre otras, las siguientes cosas: lleva más tiempo hacerlo y es más difícil preparar que el gazpacho; es más caro y más fino; no lo puede hacer todo el mundo, hay que saberlo hacer y estar instruido en su preparación, porque tradicionalmente además de ser un plato, si no de fiesta al menos no es de diario, su preparación conlleva un proceso ritual de cierta complejidad que no todo el mundo conoce y sabe. En suma: se considera como una obra artesanal. El ajoblanco se hace y consume sobre todo en verano; y lo hay de huevo y de ajo (Talarrubias, Puebla...). Y migado y líquido (Herrera del Duque). Ahora bien, como su propio nombre indica los componentes básicos son el ajo, que se machaca, y el aceite, de cuya mezcla deriva su color. En ocasiones hay quienes, además, le echan leche (Herrera del Duque). La clave y el secreto están, al decir de mis informantes, en la “masilla” resultante, una especie de mayonesa. La masilla, según los entendidos, debe quedar “blanquita” y con cierta textura y espesor, porque debe entrar tanto por la vista como por el sabor. Las sensaciones sensoriales aquí son fundamentales.

Aunque el ajoblanco se hace y toma especialmente frío y en verano, en menor proporción hay también quienes lo consumen en primavera, otoño e invierno (Fuenlabrada). Como acabo de indicar, los ingredientes básicos del ajoblanco son los ajos, el huevo, el aceite y un poco de pan, generalmente “miaja” o “miajón”. Ahora bien, según los lugares y las tradiciones familiares hay quienes le echan, además, sal, poco vinagre, tomate, pepino, melón, uvas, pan migado y/o peces y ocasionalmente leche. La “masilla”, la pasta con que se hace el ajoblanco, es el elemento fundamental. Como he escrito, se obtiene mezclando ajo machacado, aceite y huevo, aunque éste no se le echa siempre; si bien en invierno o primavera hay quienes lo hacen incluso frito para mojar el pan en la masa del ajoblanco (Puebla de Alcocer). Todos los informantes comparten la idea de que el ajoblanco es más laborioso que hacer el gazpacho, y que para elaborarlo hay que saber y desde luego disponer de tiempo suficiente. De aquí también que en algunas poblaciones y en ciertas ocasiones se considere un plato especial que suele/solía servir de “comida principal”, porque le atribuyen un fuerte poder alimenticio.

Entre las clases populares la prueba que hacen para saber si el ajoblanco está en su punto, tras lograr una masilla blanca, es que el “machaquete” se quede clavado en la masa sin moverse para los lados. Es más, hay quienes ponen la cazuela boca abajo con la macha clavada en el ajoblanco. Si no se cae el ajoblanco, ni se va para los lados el machaquete, se considera que está bien hecho y tiene la textura conveniente. Porque la masa, caldosa en principio, con el movimiento continuo ejercido sobre ella por quien la hace mediante la macha, poco a poco se

torna dura y espesa. En muchas casas hasta hace poco tiempo el ajoblanco se comía en común y se tomaba de un único recipiente. Hoy, en general, suele tomarse frío, con cuchara, en tazas y platos individuales.

Reproduzco a continuación algunas descripciones extraídas de los textos orales de las entrevistas mantenidas con los informantes. En primer lugar muestro algunos ejemplos de los Montes y después otros de algunas poblaciones del LLano, porque considero que existen algunas pequeñas variantes no tanto en la forma de preparar el plato como en los ingredientes, etc. Ahora bien, tanto en una zona como en la otra los entrevistados suelen comparar el ajoblanco y el gazpacho. Un primer ejemplo: *“En Herrera es más tradicional el ajoblanco que el gazpacho. Se mezclan ajos y se les va echando aceite, y se van machacando y mezclando con el “machote” en la “cazuela de palo”. Se va añadiendo aceite y una poquita sal. Y después cuando ya se hace la “masilla”, como una mayonesa, se le aliña vinagre, sal y otro poco de aceite; también se le echa leche y luego se le pican melón, pepino, pan. Hay quien lo hace “migado” y quien se lo bebe líquido. Y como algo más moderno hay quienes lo pasan por la turmi...”* (SRC). En verano en Villarta el ajoblanco a mediodía se come habitualmente. Algunos informantes, no obstante, se muestran críticos con la forma “moderna” de hacerlo, en vez de manualmente, mediante medios mecánicos: *“...En verano en el campo, en las eras se come/comía de continuo; y todavía se sigue comiendo el ajoblanco; pero ahora lo hace la gente por capricho. Se hace con una “masilla”, con ajo y aceite. A ver, ya lo hacen con la túrmix; las modernas ya lo hacen con la turmi. Yo, como soy antigua, pues lo hago en la “hortera” y con su “machacadero” dando vueltas. La hortera es de madera, una “escudilla” o cazuela de madera donde machaco los ajos. Y ahí machacamos el ajo y luego con el aceite, se va echando poco a poco el aceite y venga a dar vueltas hasta que se forma una masilla. Y cuando está la masilla hecha se le echa sal, el vinagre, pepino y tomate. Y luego sopas de pan, y punto...El ajoblanco se estima más que el gazpacho; pero también habrá gente que haga gazpacho; pero normalmente el ajoblanco es el más hablado, el más típico. De toda la vida el ajoblanco...”* (EGOF). Otro testimonio de Villarta transmite una información adicional: *“...El ajoblanco es más de verano...Antiguamente se hacía con el ajo machacado en un cuenco de madera al que se le iba echando aceite, y se le iba dando vueltas al cuenco con un “machacadero” de madera...Se le iba dando vuelta a la sartén y se iba haciendo una especie de mayonesa. Lo que pasa es que se hace a mano; y entonces se le iba añadiendo aceite y vinagre. A la masilla luego se le echa agua, se le pica el tomate, se le pica el pepino y después se le pica el pan; no fino, sino en trozos. Luego se dejaba reposar un poquito, que se esponjara el pan. Y se echaban unas gotitas de aceite que se llamaban “ojos de mochuelo”, para adornarlo. También hay quien le echaba alguna cosa más. Hoy el ajoblanco se hace en todas las casas, pero el que se hacía en el campo en los meses de julio y agosto lo llevabas de casa en la hortera de madera u otro recipiente. Un gazpacho, en cambio, es una cosa muy simple...El ajoblanco tiene mucha más consideración en todos los aspectos. Porque hacer un ajoblanco, como Dios manda, es una obra de artesanal. Y se hacía bien si conseguías sacar la masilla blanquita. Es como se comprobaba si estaba bien hecha la masilla, porque si no tenía color era porque el vinagre y el aceite no hacían lo que tenían que hacer; y entonces se decía que se había “emborrachado”. Y en estos casos se tiraba y se hacía otro nuevo...”* (RCF). Sobre las bondades, lo costoso del ajoblanco, el tiempo que lleva su preparación y su consumo tanto en verano como en invierno, un testimonio de Fuenlabrada: *“...Entre la gente humilde en verano lo típico es el ajoblanco...Indudablemente es más costoso que el gazpacho. Aquí el gazpacho prácticamente no se ha utilizado. Lo que se hacía es ajoblanco para toda la familia y luego detrás venía un poco de queso o chorizo o cosas de estas. Pero el ajoblanco se consume en verano y en invierno. Se sigue comiendo, aunque ahora quizás menos, porque a mediodía ya se come un guiso, un cocido...Y no se*

*come tanto ajoblanco porque hemos cambiado y como todo el mundo nos hemos puesto al orden del día en las comidas. Ahora de hecho el ajoblanco lo hacemos como una cosa extraordinaria... Indudablemente para hacerlo hay que tener tiempo”* (PVF-FCA). Y de nuevo el contraste entre el ajoblanco y el gazpacho; y la presencia en el ajoblanco de nuevos ingredientes. En esta ocasión la información proviene de Helechosa de los Montes: *“...En verano, lógicamente, hay que ir al gazpacho o al ajoblanco; aunque son distintos. La diferencia estriba en si se hace o no la “masilla”. Aquí se come más el de masilla, que es el que se preferencia; el clásico ajoblanco. Se come especialmente en verano y además sirve como plato especial, porque puede ir aderezado, como también el gazpacho, con carne y con peces de río asados cuando los hay; con ancas de ranas asadas; con trozos de carne, etc. Esto sirve de “comida principal”. Y se le echa tomate, pepino, sopa de pan y la “masilla” se hace con bastante aceite y miga de pan, y a veces incluso con huevos. Porque tiene un poder alimenticio bastante fuerte. Naturalmente, lleva más tiempo hacerlo y hay diferencias a veces incluso según la familias y su poder económico...”* (JAB).

Varios testimonios ahora de la zona de los Llanos. Dos recogidos en Talarrubias: *“...En verano aquí el plato más tradicional es el ajoblanco. Se hace con ajos, huevo, aceite y un poquito de pan. Se hace una “masilla”. Y se le echa un poquito de vinagre y sal y se hace un caldo. Hay quienes le echan tomate, melón e incluso se le pueden echar uvas; pero carne y ésas cosas no se le echa...”* (RR). Los testimonios procedentes de Talarrubias coinciden que el plato más tradicional en verano es el ajoblanco; como lo son las migas en invierno. Y según los informes recabados lo hacen indistintamente los hombres o las mujeres. El ajoblanco, aquí también, se hace con ajo y huevo, pero no siempre es así: *“...Hay ajoblanco de huevo y ajoblanco de ajo... Desde luego cuesta más y es más difícil hacer el ajoblanco que el gazpacho...El gazpacho no tiene que hacer V. nada, nada más que partir el tomate, el pepino y lo que sea. Echa V. el aceite, el vinagre, la sal y nada más revolverlo. El ajoblanco es más complicado, se valora más y se hace en momentos puntuales, y por personas instruidas, porque hay que saberlo hacer”* (PLS-JPB).

Dos textos orales recogidos en Puebla de Alcocer nos hablan de nuevo de la importancia en la zona del ajoblanco, de la dificultad que conlleva hacerlo bien, de las variantes que se dan, las maneras como se comprueba si está bien hecho, del color que debe tener, de su consumo preferente en verano pero igualmente en otras estaciones, etc.: *“...Más que el gazpacho en este pueblo se come el ajoblanco. Se hace con el ajo, el huevo y una “mijita” de “miajón” de pan y aceite. Se va moviendo en la “barreña”, se hace la masa y se le añade agua y vinagre. Se sabe cuando está bien hecho cuando se ve que el ajoblanco blanquea y se pone el “machaquete” en la masa y todo ello boca abajo y si no se cae es que está bien. Y cuando está “borracho” quiere decir que tienes que echar más miajón de pan, porque tiene mucho aceite, y es cuando decimos que está “emborrachado”. A la mano le llamamos “machaquete” y al recipiente donde se hace “barreña de palo”. Y el ajoblanco se come como primer plato, con tu tortilla, etc. ...El ajoblanco es más importante que el gazpacho. El gazpacho es más basto y barato. Y el ajoblanco es más difícil de hacer, y lleva mucho tiempo hacerlo bien...”* (GCC-ET). A veces en Puebla de Alcocer y otras poblaciones de la zona hablan del ajoblanco como si fuera una forma de gazpacho, así como que es un plato al que se le pueden echar muchas cosas y de nuevo este informante insiste en que lo hacen indistintamente los hombres y las mujeres. Añade, además, que tradicionalmente se presenta para tomar de un plato común. Reproduzco el testimonio completo, porque aunque extenso, comunica una información etnográfica valiosa: *“...El gazpacho no es ese que se bebe en tacitas, sino el ajoblanco. Los dos son gazpachos, pero con nombres distintos. Al ajoblanco se le pueden echar muchas cosas. Como se hacía antiguamente se machacaban un par de ajos y se echaba un huevo. Se machacaba en una “barreña de palo” con un “machaquete”. Y después se le echa el huevo crudo o frito; y tam-*

*bién se hace sin huevo; pero lo más probable es que el ajoblanco sin huevo se corte. O sea, que el agua tira para un lado y el aceite para otro, que no se mezcla. El huevo es el que une la masa y la pone homogénea. Y el ajo se escurre para que al machacar no salte. Se echa sal gorda, aceite, el vinagre y se empieza a mover hasta que se echa el “miajón”, la “migaja”; bueno, lo de dentro...Y se mueve hasta que la pasta se ponga dura. Se comprueba si tiene la textura poniendo la “barreña” boca abajo y si no se cae el ajoblanco es que está hecho. Y el machaquete debe estar pinchado y metido en el contenido...Y a pesar de que la masa a lo primero ha estado caldosa, moviendo y moviendo, se pone dura y espesa. Cuando no se cae el machaquete ya está bueno el ajoblanco. Y entonces se empieza a agarrar al agua y sale blanco como la leche. El color blanco sale al juntarse los cuerpos del huevo, el ajo y la miga de pan.*

*Bueno, después de hecha la “masilla” se le agrega pan en trocitos, tomate picado y pepino; pero sobre todo tomate. Y aquí, por respeto, hasta que no empezaba a comer el padre nadie debía empezar a comer...Y aquí el ajoblanco se ha comido como una comida fuerte, y de resistencia. Y en verano se le suele echar el huevo crudo, porque dicen que es el ajoblanco más fresco. Se echa todo, la yema y la clara; y en invierno o primavera, pues el huevo frito, para mojar el pan en la masa del ajoblanco...Y claro, una tortilla de patata y un ajoblanco es una comida de resistencia, “que hace pared”. O sea, que no te desmayas. Era una comida de pastores y de gente del campo; una comida fuerte, para resistir..*

*El ajoblanco lo hacen indistintamente los hombres y las mujeres, aunque ahora lo hacen más las mujeres. Ahora bien, no sé el motivo pero aquí tenemos la idea que el ajoblanco y las migas las hacen mejores los hombres. Y el ajoblanco se empieza a consumir en primavera, pero en otoño también es buen tiempo para hacer ajoblanco, y en primavera también. En general se toma frío, pero alguna vez que se hace en invierno se le echa una gotita de agua para que no esté tan frío... Pero ahora como ya estamos la gente tan finas, pues se reparte en tazas o platos; aunque creo que todavía en pocas casas cuando se hace un ajoblanco se reparte a cada uno lo suyo. Antes todos lo tomaban del mismo recipiente. Y un ajoblanco con una tortilla de patatas es la cena. Y se toma con cuchara. Y todos comen del recipiente común, donde se echa pan partido en trocitos (VSC).*

*Porque contiene una información en parte distinta traigo a colación un último documento de Espárragosa de Lares: “...El ajoblanco es típico de aquí. Se hace la masilla para echársela también a los peces. Se echa sal, unos ajos y se machaca esto con huevo y se va haciendo poco a poco. También se echa miga de pan duro “desbaratada”, “desforoná”, como dicen, de pan duro y aceite poquito a poquito. Se le va dando vuelta y se hace en la “barreña de palo” y con la “macha”. Y cuando pones la macha en el fondo y la barreña boca abajo, si no se cae es que está bien hecho. Esta es la mejor comprobación. Y luego, poquito a poquito, le echas un poco de vinagre hasta que se deshace, sin que se hagan grumos. Y el agua a gusto de cada uno. Se suele tomar frío; y la gente le suele echar pepino y pan también migado...” (MLRC).*

#### **f.-Mojes, escabeches y escarapuche**

Otro plato que se prepara en algunas localidades de La Siberia, aunque no está tan extendido como los anteriores, son los mojes, especie de ensaladas. En Fuenlabrada se llama “mojete”, y lleva como ingredientes tomate picado con “guindillas”, cebolla, un poco de ajo y algunas cosas más. En Talarrubias también se hacen a base de pimientos y tomate. También llaman aquí moje a los pimientos asados o cocidos con huevos asimismo cocidos. Y en puebla de Alcocer igualmente llaman moje a las sardinas que se pican, de lata o asadas. La forma tradicional de prepararlo es la siguiente: después de asada se abre la sardina, se le quita la espina, se hacen

cuatro trozos y se le pica un tomate y cebolla (VSC). Una información más extensa sobre los mojes: “...Sí, aquí se hace moje. Se hace una especie de ensalada de tomate y pepino con bastante vinagre. Un moje en Villarta es una ensalada en la que se pica muy fino el pepino, en taquitos muy finos, y el tomate igual. Se le echa lo mismo que a una ensalada de pinchar, pero luego se le echa agua y se come con cuchara. El moje es lo que aquí llaman ensalada...Bueno, te lo voy a explicar, porque es una cosa muy característica también de Valdecaballeros. Resulta que se puede hacer con lechuga y con amapola...Entonces primero se hace un caldo que va con agua, vinagre, sal y un poco de aceite de oliva...Se recogen las amapolas del campo antes de echar la flor; completamente tiernas, prácticamente recién nacidas, o al poco de nacer. Se le quita la raíz, se le quita la hoja que está pegada a la tierra, se lava bien y luego se hace un bolo y se introduce ahí; después directamente se va comiendo. Esto no lo comen en Herrera y otros pueblos...Ahora bien, también puede hacerse a base de lechuga. Se hace exactamente el mismo ritual con la hoja de lechuga. Con lechuga se hace más, porque es más sana y es mejor para recoger el caldo, porque le hace forma de hueco y entonces te vas introduciendo caldo a la boca; pero todos comen del mismo plato, todos del mismo “tarreño”. Y cada uno va mojando sus deditos ahí...Es algo tradicional” (FA-PGA).

Los escabeches, por otra parte, están relativamente extendidos y en orígenes probablemente fueron platos asociados al período de cuaresma, como los que suelen llevar peces entre sus ingredientes. En algunas poblaciones era un plato de Semana Santa. Valga un ejemplo de Talarrubias: “...El escabeche también se hace mucho aquí con el bacalao frito. Se echa en escabeche con el caldo del gazpacho y vinagre, sal no, porque como suelta el bacalao; y una hojita de laurel y un poco de especie de ésa amarilla...El escabeche antiguamente se comía en Semana Santa. Todos estábamos deseando que llegara la Semana Santa para hartarnos de tortilla y escabeche. Ya como lo comemos todos los días, pues ya aunque no estemos en Semana Santa” (RR).

Uno de los platos más célebres de La Siberia es el escarapuche. Tradicionalmente es un plato que se identifica con Peloché, aunque, con variantes, y sin este nombre existe en otras localidades. El escarapuche en Peloché: “...se hace con peces; aunque también hay otra especialidad de escarapuche con carne. Vamos, aquí ya el que se hace es de carne. Entonces el escarapuche de Peloché se hace de dos tipos: de peces y de carne” (PVF-MLRC). Al parecer debido a la sequía endémica durante las últimas décadas, a cuestiones que tienen que ver con las infraestructuras de desagüe de algunas poblaciones en determinadas masas de agua, etc., ha producido un cierto rechazo en la zona a comer los peces. En parte debido a tal razón el escarapuche de peces está siendo sustituido por el de carne.

### **g.-La caldereta, la “carne momia” y el “trabao”**

La caldereta es un plato con valor especial en Extremadura. La caldereta, que en La Siberia se hace con carne de cordero y de cabrito o chivo, es un plato que se degusta en fiestas públicas, romerías y celebraciones campestres, fiestas del ciclo de la vida y ritos de paso (bautizos, comuniones y bodas), reuniones familiares y de amigos, etc. Pero la caldereta también se hace con la carne de los animales cazados, venado, jabalí, etc. Esto es así especialmente en la zona de los Montes y en Herrera; si bien también se hace de cordero. De manera que la caldereta tiene un valor simbólico y social relevante. Se llama caldereta a la carne que se prepara cocida-hervida con caldo y los aditamentos que, según las poblaciones y las tradiciones familiares, varían levemente. Lo que me dijeron los informantes sobre la caldereta: “En fiestas, romerías, etc., aquí en Talarrubias se hace la caldereta, que es de borrego y de chivo. Éstas calderetas se hacen en cualquier ocasión; en cualquier acontecimiento se hace una caldereta: en fiestas públicas

y en privadas; cuando se junta la gente, los grupos de amigos; si hay un bautizo, una comunión, la caldereta es imprescindible” (ARU). Del mismo modo en Esparragosa de Lares la caldereta de cordero es una comida para las “juergas”, para el día de San Isidro, el día que va la gente al campo; o para cuando alguien de fuera visita la localidad durante las fiestas de Lares; pero también era habitual prepararla en las bodas.

Dos testimonios, no coincidentes en algunos aspectos, sobre la caldereta en Puebla de Alcocer: “La caldereta no se hace mucho aquí. Yo creo que es una cultura que ha venido de La Serena; aunque aquí siempre ha habido ganado ovino. Y en el recetario normal y en mi casa al menos tampoco he oído mucho el tema de la caldereta, ni en el pueblo. Ahora es cuando lo estoy oyendo más. Pero, vamos, aquí caldereta no. Es que la mayor parte de la gente estaba empleada en el campo. Las ovejas eran de un dueño y entonces no se podía permitir el lujo de matar una oveja para caldereta. Y además los que tenían pocas ovejas vendían siempre los borregos y demás. Tampoco había costumbre de llamarlo caldereta, porque a lo mejor se guisaba igual pero no le llamaban así. Le echaban patatas o le echaban con cocido y no se llamaba caldereta” (VSC). Otros informantes, también de Puebla de Alcocer, matizan la información anterior: “...Aquí la caldereta se hace con carne de cordero, y se hace para las comuniones y los bautizos y esas cosas. Se fríen unos pocos ajos y unas “guindas”, unas “rebanadas” de pan, que se aparta, y después se pica más ajo, tomate y todo eso. Lo rehogas con su caldo para que se vaya cociendo con una poquita sal y vino, bien cocido. Y luego ya, cuando esté la carne, vino blanco. Y antes de apartarlo se macha el ajo ése frito, la guinda y el pan “empapadito” en vino. Y se echa que se quede poquito caldo. Queda una cosa exquisita...

También se comen cabritos, pero no quienes tienen las cabras, porque los venden. Se preparan así: se matan, se desuellan y luego lo ponen como quieren, o bien en caldereta o bien en salsa. Con esta carne siempre pasa lo que pasa, que hay algún “cacho” que es mejor. Y a lo mejor a mí no me gusta la “momia” y me gusta la carne con hueso, porque está más sabrosa, o la parte de atrás del pescuezo... Va por gustos...” (GCC-ET-MVUH). En Puebla de Alcocer se llama carne “momia” a la carne sin hueso, a la carne de la pierna de la res. Parte que se suele freír, se aparta y se pone en salsa, con ajo “machacao” y vino. Ni la caldereta ni la carne momia son platos para todos los días. Es carne que se reserva para celebraciones, comuniones, para días de fiesta. Como lo son las chuletas que se sacan de la parte baja del espinazo. Existe la costumbre de prepararlas tostadas a la teja: “...Se macha un poquito de ajo, se echa perejil, sal y un poquito de vino. En un fuego de brasas se ponen en una teja untada de manteca...La teja es una teja normal, de un tejado. Cuando hay buena lumbre en el campo plantas una teja o dos bien “untás” de manteca de cerdo y calentitas las chuletas están buenísimas” (GCC-ET-MVUH).

En Helechosa de los Montes es célebre el “trabao”: “...Y había otra comida muy fuerte, sobre todo de labradores; y muy fácil de hacer: el trabao. A base de mucha grasa, mucha pringue hecha; es decir lo que se llama el “trabao”. Se dejaba enfriar y se quedaba como “trabao”. Se cortaba como si fuera un helado al corte. El trabao llevaba manteca, grasas, otras veces también se le hacía con miga de pan y entonces se mezclaba todo. Y al sacarlo de la lumbre, al enfriarse, había que dejarlo y se quedaba, como llevaba tanta grasa, todo hecho un cuerpo” (JAB).

#### **h.-“Gachas, puchas, poleadas, tres nombres tienen las desgraciadas”. El pan de higo**

En Puebla de Alcocer se conocen las gachas como puchas, y como en otros pueblos de la zona se relacionan con la fiesta de Todos los Santos: “...Es que antiguamente en todas las casas se comían puchas esa noche. Las puchas son una sopa de harina, nada más que cuajada. Son muy

*parecidas a las migas: el pan picado, se echa harina...Y en vez de echar sal, que también se echa una poquita, se echa azúcar. Se pone un recipiente o una sartén en la lumbre, se echa aceite, un poquito de agua, y después azúcar para que se disuelva en el "caldibache" de aceite. Un caldibache resulta de mezclar en un mismo recipiente dos o tres líquidos. Y en el caldibache ese se echa azúcar, se mueve y se pone al fuego. Cuando se ve que está un poco caliente, si se hacen grumos no se hacen puchas. Antes de que se caliente el caldibache se echa la harina y se va moviendo y cuando empieza a cocer no se deben dejar de mover las puchas, porque se agarran abajo. Cuando empiezan a salir borbotones ya están las puchas. Me he quedado lo principal: que al echar el aceite pasa como con las migas, porque hay que echar unos "tostones", que son unos trozos de pan grueso, casi como los que se echan en el ajoblanco. Se fríen en el aceite y luego se apartan. Y es cuando se echa el agua y el azúcar a las puchas. Nosotros no le echamos leche a las puchas, porque se agarra. Y como eso sale como si dijéramos un tocinillo de cielo, una pasta como muy dura, pues después la leche se le echa encima. Y aquí hay diferentes maneras de comerlas. Si por ejemplo una noche se hacen puchas, pues se comen con algo de postre" (VSC). Y un testimonio oral de Esparragosa de Lares: "...<<Puchas, gachas y apaleadas>>, dice el refrán. Las puchas son con agua y nada más; un poco de aceite, harina y azúcar. Y se fríe pan aparte. Sí, "tostones". Se hacían trocitos de pan muy fritos y después se le echaba esta mezcla de harina. Porque las puchas están muy ricas. Son frías y se toman para los Santos" (MLRC).*

Las gachas, consumidas generalmente como postre en invierno, especialmente cuando las faenas de la recogida de la aceituna, durante las matanzas y en las fiestas de Nochebuena y Navidad, en algunas localidades de la zona se llaman puchas. La base de la preparación de las gachas es la harina, la leche y el azúcar; a lo que se añaden "tostones" fritos. Y aunque hay bastante gente que piensa que es una comida de pastores, quizás lo fue así en orígenes, porque actualmente las comen todo tipo de personas, se dediquen a la actividad que se dediquen. Un testimonio recogido en Talarrubias: *"Las gachas eran un postre que se comía frío y más en invierno. Las gachas no sólo eran de los pastores, las hemos comido "to" el mundo. Mi misma madre me hacía buenos platos de gachas..." (ARU)...*

*Y las gachas se hacen con harina, azúcar y agua. Y si quiere le echa usted leche para luego adornarlas, una poquita por encima. Casi siempre se toman como postre, porque suele hacerse por Nochebuena y Navidad. Y los pastores también lo "hacían varias veces" (PS-JPB).*

Y el modo similar de prepararlas en Villarta y Valdecaballeros, aunque con algún matiz: *"Las gachas se hacían con harina dulce y le echaban miel o azúcar, y luego un poco de azúcar por encima, como natillas. Generalmente se hacían en la época de las matanzas...Y se hacía una broma con las que sobraban: se untaba con ellas el agarradero de la puerta del vecino...Una broma de matanza...Las gachas también se comían cuando se terminaba la faena de recoger las aceitunas, cuando se "echaban los remates"...Se decía: "vamos a echar los remates"; o sea, hemos terminado y hoy vamos a comer las gachas para celebrar que hemos terminado..."Gachas, puchas, poleadas, tres nombres tienen las desgraciadas"..." (FA-PGA).*

Otros platos tradicionales son la leche frita, de Helechosa de los Montes; el Queso o Pan de higo, de Casas de Don Pedro y el Queso de almendra, de Fuenlabrada: *"...Solemos hacer el queso de almendra en Navidad y Semana Santa; aunque lo hacían pocos, porque almendras antes no tenía cualquiera. Las tenía la gente rica. Hoy día lo hacemos todos. Lleva almendra molida con yema y azúcar. Se echa en la sartén hasta que llega a su punto. Cuando se le quita su humedad se pone en la prensa. Es mazapán casero, pero no lleva ni harina ni patatas. Como repostería es exquisito" (FCA-PVF).* Con el higo que se produce en la zona en Casas de Don Pedro hacen el pan-queso de higo. Cuando está seco, "pasao", se pica y se pasa en una máquina de las de la

matanza. Se le echa almendra picada, aguardiente y anís. Se suele hacer al final del verano, cuando el higo ya está seco. Es una comida de bastantes calorías. Y se suele tomar como postre. Actualmente, al decir de algunos informantes, se toma en cualquier momento, aunque al irse perdiendo las higueras que están en la sierra se está perdiendo la costumbre de consumirlo; o al menos parece que ahora lo toma menos gente. Un testimonio literal de Casas de Don Pedro: *“...Es un dulce, repostería en realidad. El pan de higo o queso de higo es típico. Se escogen y separan los higos más buenos y se ponen a secar. Secos se les quita el pezón y se escaldan echando unas ramitas de hinojo y anís. Secos se les pasa por una máquina y se mezclan con anís y un poquito de aceite, y así se forma el queso de higo. Cuando está hecho dura años, porque se conserva muy bien y se consume en cualquier tiempo; porque también se toma para merendar...Era como tener un abastecimiento alimenticio, un tipo de comida aprovechando los higos para todo el año...”* (FA).

## **B.-El Salón y el tasajo**

En La Siberia la carne es/ha sido fundamental. Parece que antiguamente, según me cuentan algunos informantes de la zona de Siruela, le echaban muchos aditamentos, se adobaba mucho, porque en parte había bastante carne y no se podía consumir, cuando se mataba una res, en el mismo día. Era una manera de conservarla cuando no existían los frigoríficos. Hay quien opina que además el mal olor que desprendía, pasados varios días luego de su sacrificio, se enmascaraba con tomillo, mucho orégano, laurel y otras especies. De hecho hay quienes piensan y existe la idea entre algunos, todavía, que las perdices cazadas cuando empiezan a oler un poco es cuando su carne está más buena, mejor que recién matadas. Algo parecido piensan sobre los jabalíes. Ha sido práctica relativamente habitual, tras cazarlos, tenerlos abiertos y colgados varios días de alguna encina. Porque, dicen, se le va el “tufo” (JOMF).

La modalidad de curar la carne de origen animal para el consumo humano mediante *el secado al humo, al aire o al sol* es una práctica relativamente extendida. Por poner algún ejemplo: en las regiones andinas se llama charqui. La carne de res o vacuno se cura y conserva seca, deshidratada, con sal y al sol. En mis viajes por el norte de Argentina y el sur de Bolivia la pude ver y fotografiar, expuesta para su venta, en la mayoría de los mercados. Y sé que también se vende en los mercados del Estado brasileño de Río Grande do Sul, frontera con Uruguay y Argentina, bajo el nombre de charque. El tasajo en algunas partes de México, Panamá, etc., se hace con res de vacuno. Como en otras partes de España, valga por caso el Valle del Tiétar, la carne fresca hay quien la seca en las solanas de las casas: en Candeleda (Ávila) y en la comarca de la Vera se hace con la carne de cabra adobada y ahumada al fuego lento, o incluso con la de cerdo. Y a la careta del cerdo conservada en sal y al humo, que se destinaba luego para el cocido, o se consumía inmediatamente asada con sal y perejil en poblaciones como Barcarrota, Valverde de Leganés y otras se denomina tasajo. En este caso la piel o cuero del animal se conservaba con una fina capa de tocino. En La Siberia tenemos las variedades denominadas *salón* y *tasajo*. En la parte de los Montes se hace con carne de venado y a veces de jabalí, aunque según mis informantes no es muy buena para esto; y en el resto (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...) suele hacerse de ovino, pero también hay quien lo ha hecho de vacuno o de cerdo. Desde luego podemos convenir en que es un medio de curación y conservación de los más “tradicionales” y “primitivos” que pueden encontrarse hoy.

La tradición y práctica de hacer “salón” y “tasajo” está en estrecha relación con el medioambiente y el ecosistema, las variaciones y los cambios en el ciclo estacional, con una cultura de subsistencia, con el aprovechamiento y los sistemas de conservación de los recur-

sos cinegéticos, así como con el consumo de proteínas cárnicas provenientes de determinados productos alimenticios de la cultura pastoril. Pero igualmente hay que vincularlo al sistema de alimentación: con los hábitos de consumo, los valores sociales y las preferencias socioculturales. Lo que también tiene que ver con las representaciones colectivas, es decir con los significados sociales y simbólicos de la comida; y en este caso con un “área culinaria” específica y con determinados grupos sociales: pastores, campesinos, gente humilde, etc. Como dije arriba el tasajo, que con el mismo y otros nombres existe en otras culturas, es una forma tradicional y también rudimentaria de conservar la carne. De hecho, algunos informantes dicen que con la técnica actual, los frigoríficos, las neveras y los congeladores, la gente ya no tiene necesidad de hacer tasajo.

### a.-El “salón”

El salón está extendido por la comarca de La Serena: en Castuera, Campanario, La Coronada, etc. En La Siberia hay quienes piensan que es una costumbre culinaria que procede de allí y de los pastores serranos. Ahora bien, el salón es una cosa y el tasajo otra. El tasajo es el salón ya duro y seco, hecho cachos, tiras, partido, dicen los informantes refiriéndose a ello en la zona de Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Siruela, etc. Porque en la zona de los Montes básicamente se hace a partir de la carne de animales cazados: venados, y jabalíes en menor proporción. El salón es la carne de oveja que puede curarse al aire o al sol, aunque también al humo, en función del tiempo climatológico que haga. El tasajo, en cambio, se cura y conserva al humo. El salón es la pieza de la oveja entera: desvicerada, deshuesada, decapitada y sin piel. Como lo describe un informante de Talarrubias: “...Cuando se muere una oveja y no la quieren aprovechar la descarnan y hacen un salón. Desnudan la carne de la piel. Le ponen unos palos por dentro para estirla y la secan al humo. Esto es lo que nosotros llamamos salón. La carne seca es el salón; la carne, las mazas y las piernas. Todo esto lo abren y lo estiran con unos palos o cañas. La carne se abre en canal y lo salan. Tal vez el nombre venga de salar; no sé. Y después de seco está muy rico frito. De manera que la oveja sin piel se abre entera, se estira, se le meten unos palos para estirar la carne y se seca. Lógicamente le quitan todas las tripas. Se queda entonces en canal y se abre a la mitad. Y las “mazas” se “sajan”. Las mazas son las piernas y las paletas. Las “sajas” son los cortes que se le hacen para que la carne coja la sal. Y todo esto se seca luego y se le echa al cocido con patatas o en frito. Se seca al humo de la chimenea, pero ya teniendo sal. Y ahí se queda hasta que está seca” (RR).

De manera que cuando se moría una oveja se le quitaba la cabeza, los huesos, las tripas, se desgüellaba, se le echaba sal y se aliñaba. La carne toda junta, en canal, se ponía a secar. Cuando era tiempo de verano se colocaba dándole el sol y en invierno en la chimenea. Y aunque se designan con nombres distintos, salón y tasajo, en el fondo son lo mismo: la carne de la oveja seca y curada. Al salón se le echaba mucha sal y luego, seco, se asaba. Hay que insistir en la idea de que, en general, el salón se hacía de las ovejas que morían por diversas circunstancias, como dicen los pastores: “de las que tenían fracasos”, porque nunca mataban un animal. Era incomprensible que un pastor sacrificara una res para hacer salón o tasajo. Un testimonio que describe el salón en contraste con el tasajo en la tradición local en Puebla de Alcocer y Talarrubias. Se enfatiza, en este caso, en que es un aprovechamiento de los pastores y de la gente humilde: “...Otro aprovechamiento es el salón. El salón, en vez de hacerse en tiras como el tasajo, se hace en un solo cuerpo; es decir, la res se abre en canal y se deshuesa; de tal forma que la carne sigue manteniéndose toda unida como si fuera una manta. Se hace como una bola de carne; y

*antiguamente en el mismo pellejo de la res, en la piel se envolvía con mucha sal. Se guardaba dos o tres días en esta especie de salmuera, y luego se abre el envoltorio. Ahora lo que antes se hacía con la piel del animal se hace con una bolsa y lo extienden bien, porque no puede haber “mazas” de carne juntas, tiene que estar muy bien separado. La carne la suelen extender con palos, palillos, y bien estirada se pone al humo. La forma de conservación es la misma que el tasajo. Lo que pasa es que el tasajo es más rápido, porque son en tiras. El salón una vez que está hecho aguanta muchísimo. Al humo se tiene diez días o dos semanas, más o menos. Y luego se pasa a la bodega, un sitio oscuro y fresquito. Y de allí se van cortando las tiras o los trozos...Lo que no sé es de donde viene el nombre, quizás tenga algo que ver con sal, de salado. El salón lo hacemos todavía muchas veces por guardar la tradición de mi suegro. Como era pastor no he querido que se pierda la costumbre. Y aquí en Puebla y Talarrubias se hace mucho.*

*Para preparar el salón el secreto está en apartar muy bien los huesos para que no queden “ojos”, porque si perforas ésa manta uniforme, pues aparecen como “ojos”, ¡eh!, claridades cuando atraviesas o traspasas la carne. Y estéticamente debe quedar bien. Y se hace a base de navaja. Lógicamente, con anterioridad se limpia todo, se desvicera, se quita la sangre, y nada más que queda la carne. Y la cabeza se corta. Esto es un aprovechamiento que ha hecho y hace la gente humilde. Yo creo que esto debe venir de los pastores, quienes cuidan el ganado del “amo”. Ellos suelen tener diez o doce cabezas. Lo que pasa es que habitualmente había “fracasos” en el ganado; pues éstos fracasos los aprovechaban. Fracasos son una oveja mal “paría” al morir, otra “reventá”, una que se rompe una pata; animales que tenían algún percance. El salón y el tasajo, en general, no era para la venta, era para el consumo familiar” (PLS).*

*Otra descripción, ahora de Esparragosa de Lares, que grosso modo coincide con la información anterior: “...Cuando la carne de oveja se curaba al aire eso es el salón. En mi casa no hemos sido pastores, pero creo curaba al aire eso es el salón. En mi casa no hemos sido pastores, pero creo se curaba al aire y eso es el salón. Se cogía la oveja, se abría en canal y le quitaban las vísceras y todos los huesos. Y lo que es la carne entera se hacía el salón. Quedaban uno “cachinos” de las patas para agarrarlo. Y queda propiamente como una piel que veas de cualquier animal; pero con carne. La piel y la cabeza también se quitan. El salón lo secan al humo de la chimenea o al humo del campo. Primero lo curan con sal y luego al humo. El salón asado está muy bueno. Creo que el salón lo hacían los pastores cuando un animal se les “desgraciaba”, cuando se caía, se rompía una pata y cosas de ésas. Ya casi no se hace, pero aquí se ha comido y vendido mucho salón” (MLRC).*

*Un informante de la zona de Siruela distingue con precisión de qué animal se hacía el salón y en qué circunstancias: “El tasajo y el salón se toma con “vino macho”. El salón es carne de oveja muerta; oveja muerta, no matada, deshuesada y puesta en unos palos. Entonces el tasajo es un trozo de la pieza entera que es el salón. En definitiva, carne de oveja muerta. La secaban al sol con sal y después se comía. Ya no lo hace nadie. Y también la dejaban por la noche. Yo he visto montones de ovejas abiertas, deshuesadas, colgadas de una encina y no se debían estropear. Y la verdad, aunque la oveja fuese muerta, no sacrificada, aquello estaba buenísimo tirado a la brasa” (JMOF).*

## **b.-El “tasajo”**

El tasajo, antes de cualquier otra cosa, es una forma de conservar la carne, práctica extendida durante mucho tiempo entre las clases populares y la gente humilde. En La Siberia se hace con la carne de cabras, vacas, ovejas, cerdo y de reses de caza mayor, especialmente de venado; pero también, aunque en menor proporción, de la carne de jabalí. Una información recabada

en Villarta de los Montes: *“Los bichos son jabalíes, ciervos, venaos...Por allí hay tradición de hacer tasajos con la carne de ciervos; una especie de cecina que se seca al aire o al humo. Y luego se puede comer ya seca o bien asándola un poco Es tradicional el tasajo de venao...El tasajo de venao es carne de ciervo cortada en tiras y colgadas al aire o al humo; luego se puede asar o comer crudo; se podía consumir fresco o seco. Llamamos fresco al que se consume, tras estar dos o tres días en guiso con perejil, clavo, orégano, etc. Se sacaba, escurría, se troceaba y se freía...”* (PGA-FA).

Es decir en Villarta el tasajo lo hacen de carne fresca de venado que disecan, le echan sal y cortan en largas tiras. Otros las adoban y luego las cuelgan al humo en la chimenea. Lo comen asado y a veces machacado. Si es tierno no lo dejan que se seque mucho y lo utilizan frito o para tapa. El adobo suele llevar pimentón, un poco de sal, cilantro y otras especies. Se deja al aire o al humo. Hay quienes consideran que a la lumbre está más sustancioso...Como es “delgadito”, porque lo cortan en tiras finas, se seca, dependiendo del tiempo atmosférico, en pocos días. Se tiene cuidado de que no le pique la mosca, aunque en invierno no suele haberlas. Y en verano lo tienen por la noche, al aire, cuando no hay moscas, y lo recogen por el día. Se hacía tasajo también cuando el ganado estaba libre, porque antiguamente lo hacían del ganado, por ejemplo cuando se morían las cabras y no se aprovechaban para otra cosa. Ahora es de venado y mis informantes no supieron decirme si es mejor la carne de macho o de hembra; pero sí que son las mujeres las que normalmente hacen el tasajo y la carne proviene de las cacerías libres, cuya carne en ocasiones venden a los forasteros.

Como he escrito, en Villarta el tasajo suele hacerse con la carne de los animales del monte, y a veces la caza se obtiene mediante la práctica del furtivismo: *“...Cuando hay monterías se hace principalmente de ciervo, porque la carne de jabalí no es muy apropiada para hacer tasajo. Al animal se despieza, se le saca la carne fuera del hueso y se hacen unas tiras largas en carne. El hacer tiras largas tiene su sentido, porque ésa carne se aliña, se mete en una “olleta” y se le echan conservantes: pimiento molido, o sea pimentón, especies en una palabra. Y luego se le deja que tome el jugo. Cuando las tiras de carne han tomado toda la sustancia de las especies se cuelgan en las chimeneas donde estaban las cocinas. Se ponían unos palos empotrados en las paredes de la chimenea y luego unas varas largas de un sitio a otro...Entonces todo se secaba al humo. Las tiras se colgaban para abajo, dispuestas verticalmente hacia el fuego. Es el sistema más rápido de secado; porque también se podían secar al aire, pero corre el riesgo de que lo estropee la mosca. Y si lo dejabas muy seco eran los tasajos antiguos que luego se ponían tan duros como una piedra. Entonces lo que se hacía es machacarlos. Ahora ya se hace de otra forma. Al existir congeladores se secan poco al humo, y antes de que se seque y ponga duro se le baja de la chimenea y se le suele congelar...El tasajo normalmente se come crudo, si está muy seco, como si fuera chorizo o mojama; o frito dándole una vuelta en la sartén. Pero se hace en todo tiempo, porque de lo que se trata es de echarle rápidamente el aliño y secarle al humo...Bueno, Javier, aunque tienes la grabadora esto no lo vas a utilizar: hay muchos furtivos durante todo el año. Y aunque decimos que se hace en época de caza, se hace durante todo el año. Antiguamente el tasajo lo hacía la gente más humilde; pero parece que hoy hay una especie de revalorización social del tasajo de venado. En las casas se come más bien poco. De hecho son los bares los que compran esta carne a los cazadores. Hacen el tasajo y lo ponen de aperitivo. Ayer precisamente comí tasajo en el “Andaluz”, el mejor sitio para comer tasajo”* (RCF).

Hay gente que usa el tasajo como un pequeño fondo de comida. En Villarta, donde actualmente se hace más tasajo de venado, me cuentan que se ha hecho siempre y que actualmente se sigue haciendo. Carne seca de res, cierva, venado, corzo, gamo, pero no de jabalí, que se utiliza para embutidos. El jabalí, al parecer, no es bueno para hacer tasajo, según dicen los

informantes, porque la carne para el tasajo tiene que ser fibrosa, seca y musculosa; y la de jabalí, sin embargo, tiene más grasa y por ello debe consumirse antes. Desde luego parece que el mejor período para curar el tasajo es el invierno, porque es cuando la carne, debido a las temperaturas y la ausencia de las moscas, tiene menos peligro de corromperse; aunque también puede hacerse en verano. El tasajo, que antes lo hacía particularmente la gente humilde, ahora lo hacen los dueños de los cotos en los que dan monterías; pero también existen los furtivos. Actualmente entre descastes, batidas, etc., hay piezas y carne suficiente para hacer tasajo. En épocas pasadas se llegó a elaborar tasajo de las reses y del ganado que se moría. Según me cuentan en Fuenlabrada hubo muchos enfermos de carbunco. Era una época en la que, por necesidad, si se moría una cabra, pues se hacía tasajo. Hoy, en cambio, quien lo hace es por capricho o porque le gusta. Como he referido más arriba, el tasajo son tiras largas no muy gruesas de carne magra que se cuelga y seca. Previamente se le echa sal, vinagre, perejil si se prefiere consumir en fresco, no tan seco. Porque seco, aireado, no hace falta echarle nada. El vinagre y la sal ahuyentan la mosca. Hay gente que también lo hace en verano. Y como comenté, lo sacan por la noche al sereno, cuando no hay peligro de que le cague la mosca, y lo recogen por la mañana. Este proceso de secado-curado es más lento que el que se sigue en invierno con el ahumado. De manera que existen dos formas de hacer el tasajo: seco y aliñado. En Villarta, donde lo conservan en el frigorífico y en donde los bares lo ponen de aperitivo, suelen dejarlo a medio secar, y tras tomar el aliño lo fríen. Seco, que también se pone, se corta o machaca, porque está duro. A veces se machaca para comerlo con las migas. Un testimonio de Herrera sobre el tasajo, no de reses de caza, sino de ganado: “...*El tasajo lo hacíamos de cabra generalmente, aunque también de vaca o de oveja...Antiguamente se hacía cuando se moría una vaca y estabas tirando de tasajo un montón de tiempo, porque se colgaba en la bodega. También se hacía de lo que se cazaba. Era una forma de conservar la carne. Pero al venir la técnica, los frigoríficos, los arcones congeladores, etc., pues ya la gente no tiene necesidad de hacer tasajo. El tasajo se salaba y se ponía a secar al aire. Todavía hay familias que lo hacen...El otro día me regalaron tasajo en Fuenlabrada. Y hay gente que cuando hace la matanza deja alguna carne para hacer tasajo. Y lo hacen del mismo modo de la caza, de los venaos...*” (SRC).

En Fuenlabrada, efectivamente, todavía se sigue haciendo tasajo, pero poco. El proceso de secado de la carne depende de dos factores: el tiempo y las épocas de caza mayor. O sea, de dos períodos climatológicos: el invierno y el otoño. Porque cuando ya ha refrescado es cuando mejor se conserva. El tasajo seco, si está muy duro, se machaca y luego se aliña para acompañarlo, dicen mis informantes, con “un engaño”, tal como pueden ser las migas. Y cuando está a medio secar puede comerse frito, porque está más tierno. El tasajo en Villarta, como suele ser de venado o cierva, puede comerse sin problemas, dado que esta carne no necesita un reconocimiento especial del veterinario. Y en algunas fincas a los encargados o guardas, cuando se celebran cacerías, los dueños les dan algunas reses de cuyas carnes, en este entorno, hacen tasajo. Hay gente incluso que “rompe” a reses en la provincia de Ciudad Real, por la zona de Agudo. Las reses son ciervas y venados.

En Helechosa de los Montes también se hace tasajo de la caza y de reses, pero poco, mucho menos que antes: “...*Antes, cuando existía el ganado y había que sacrificar alguno, pues se hacía tasajo. O sea, no sólo se hacía de venado, también de vacuno o cabrío. Yo creo que lo hacía cualquier ama de casa, los pastores y los cazadores. Las carnes se escurrían y se les echaba sal y se secan al humo y al oreo; mejor al oreo: porque se suele decir que si hacía mucho humo se ahumaban. Ahora bien, hoy día hemos evolucionado y estamos entrando en la dinámica de los*

*productos manufacturados y de los supermercados. Y quizás por la comodidad de las amas de casa, por sus necesidades de trabajo, etc., no disponen de tanto tiempo. Por ello se está perdiendo la costumbre.*

*Aquí el tasajo lo hacía mucha gente, pero quizás era una comida más de la gente humilde. Cuando por ejemplo había sacrificio de ganado vacuno parte de la carne se repasaba, quizás, a los criados, a la gente humilde, los que se tenían en las haciendas. Y ellos para conservarlo, como no había frigoríficos, lo hacían así para tener siempre alimentos, como una despensa. Para conservarlo también le echan cilantro...” (JAB).*

En Tamurejo también se elabora tasajo, porque es zona ganadera. Y cuando se moría una oveja, o se mataba por accidente, etc., al no haber ni frigoríficos ni congeladores, era la manera de conservar la carne. Aquí se le suele echar sal y cilantro. E igualmente el tasajo se asocia con la gente sencilla y las clases populares.

En Puebla de Alcocer y Talarrubias el tasajo se suele hacer de octubre en adelante y hasta febrero, porque en marzo ya empiezan a subir las temperaturas y la “lumbre de la chimenea se quita”: *“...Se le pela el hueso y se le echa sal para conservar y se cuelga al humo. Se come cuando está seco, a veces con las migas y otras de aperitivo con el vino y los “avíos”. El tasajo y el salón se hacen de ovejas viejas; ahora bien, mejor sale de los borregos, porque son más tiernos. Se estila más de la oveja que de la cabra, aunque hay quien también lo hace de ella. Y se aprovecha de cualquier animal que tenga algún “fracaso”. Se hace más bien en invierno porque si no la carne almacenada en veinticuatro horas ya está dando el “olfato”. La mosca huye de la sal y del humo. En cuanto hace usted la lumbre el primer día la mosca ya no acude. Un “fracaso” es cuando un animal se ha quebrado una pata, o si le has tirado una piedra y le has dado en mal sitio o la has visto medio muerta y has cogido el cuchillo y la has matado...El tasajo ya se hace poco, los pastores lo hacen por ahí por el campo...El ganado era del dueño y entonces no se podían matar las ovejas así como así para disfrute del pastor; porque los pastores ya tenían su paga. Es que antes se estaba con un “amo”. Y no ibas a matar una res para hacerla tasajo ni para hacer salón...Nosotros los pastores lo que teníamos es la “piara” de ovejas: quince, veinte o treinta, que teníamos con nosotros...” (MVUH-GCC-ET)(PS-JPB).*

En ocasiones los animales, su carne estirada y abierta, se colgaban completos. Y luego se iban cortando trozos según las necesidades. Se preparaba frito, asado o se tomaba en crudo o en el cocido. Era habitual, antes de consumirlo, cuando se separaba del humo, lavarlo para que no supiera tanto. Como una y otra vez reiteran los informantes, y especialmente los que son pastores, para hacer el tasajo se aprovechaban los animales con defectos, con enfermedades o los que morían por causas diversas. Una de las causas más comunes de la muerte de las ovejas es lo que llaman “reventón”, cuando comen mucho grano y luego beben. Éstas y las “modorras”, las ovejas a las que se le va la cabeza, se sacrifican y aprovecha su carne. En esta circunstancia el tasajo de oveja se hacía durante todo el año, cuando había accidentes. Las tiras de tasajo, saladas, con cilantro y otras especies se ponen al humo y luego se conservan en la bodega. Cuando está duro, a los pocos días, se consume. Cuando está crudo, en cambio, puede echarse a un sofrito. La costumbre alimentaria del tasajo se ha extendido a la lengua para designar ciertas cosas. Es habitual oír en las reuniones familiares o de amigos: “tira un tasajo de esto o de aquello...”, refiriéndose a que se corte un trozo de cualquier cosa que se tenga a mano para comer, especialmente a productos cárnicos y embutidos. Es más, actualmente también se llama tasajo a cualquier trozo de carne. Yo mismo en mi experiencia sobre el terreno, cuando estuve invitado en algunas casas, oí en varias ocasiones: “Vaya un tasajo que has cogido”. Antes la voz tasajo se

reservaba exclusivamente, sin embargo, para designar un trozo de carne, de res o ganado, salada, seca y ahumada.

### **C.-Temporalidad, racionalidad y técnicas de curación. La matanza del cerdo**

Uno de los ejes básicos de la alimentación de los extremeños es el cerdo. La matanza casera supone el aprovechamiento racional de sus productos derivados con el propósito de cubrir parte de las necesidades alimentarias anuales. A la matanza tradicional del cerdo subyace una idea de racionalidad. Del sacrificio anual del noble animal derivan productos para el consumo inmediato y a corto plazo, productos más duraderos en el tiempo y otros con un valor simbólico que se consumen durante fiestas y celebraciones especiales. Entre los primeros están los distintos tipos de productos que llevan sangre, especialmente la variada gama de morcillas; entre los segundos los chorizos, salchichones, etc.; y entre los terceros el morcón, el lomo y especialmente los jamones. En todo caso, como he oído en algunas poblaciones de La Siberia: *“Del cerdo es una cosa que se aplica todo”*.

Un texto de un informante de Helechosa de los Montes puede valer para sintetizar los ciclos gastronómicos y describir el escenario de la matanza, aunque con algunos términos locales: *“La comida cambia con las estaciones, y hoy día la imposición de las modas y el mundo moderno nos va trayendo cambios de costumbres. En invierno se sigue comiendo el clásico cocido, las migas, pero sobre todo se hacen las matanzas. Y, lógicamente, se tira mucho de la matanza del cerdo, de sus productos, de las clásicas “morcillas del cura”, de los “chorizos malditos”. Y todavía queda la costumbre de la matanza de los críos; porque tenían su participación en las matanzas. Aparte las copichuelas de aguardiente que se tomaban antes de matar a los cerdos, antes de que se les preparara para “socarrarles”, una vez que se abrían había la tradición de que la triquina había que analizarla...; pero el “saltón” sí que se sabe, porque si el cerdo tenía saltón se veía a simple vista. Porque el saltón es una enfermedad, como unos granitos de arroz. Una enfermedad que no es mala, porque cociéndolo bien no es mala para la salud...En fin, cuando abres y ves las primeras mantecas, los primeros tocinos, se brinda con una copa de vino, se echaba un trago del “porrón”. Y a los críos, una vez se sacaba la “pajarita”, para que dejaran de enredar se les asaba para que se la comieran...”* (JAB). Actualmente el consumo de tocino, salvo al que se le echa a las morcilla y los embutidos o el que se asa con el pestorejo, se ha reducido significativamente.

Un apartado siempre importante en la matanza es el de la curación y la conservación. En La Siberia, como en la mayor parte de Extremadura, la chacina, los productos y embutidos derivados del cerdo, se suelen curar y conservar en la chimenea al humo de la lumbre, al aire, metidos en la propia grasa del cerdo o en la que sueltan los embutidos cuando se fríen, la pringue; en ollas y olletas con aceite y más recientemente también conservándolos en frigoríficos y congeladores. El jamón, por su parte, recibe un tratamiento particular. Desangrados, durante un tiempo se meten en sal y en algunas poblaciones untan los jamones con “salvajamones” para evitar que le “cague la mosca”. En general, está extendida la práctica de curar la chacina al humo. Es lo que se hace en Talarrubias, Puebla de Alcocer, etc. Un texto extraído de mis conversaciones con informantes de Villarta: *“...El chorizo y la morcilla al humo, y todo se va colgando en la chimenea porque durante el invierno se va a echar el fuego ahí y el humo lo va secando. Es lo que se hacía entonces para conservar, para que se alargase más el período para que el chorizo aguantase, porque ahora se congela; pero, entonces, una vez que estaba seco se bajaba de la chimenea, se limpiaba bien de humo y se hacía trozos. Se freía y se le daba una vuelta en una caldera*

*grande. Y luego se echa en unas "olletas" de barro...Y después de la propia grasa que soltaba se le unta al chorizo una capa, que en invierno se solidifica y traba. Y esto no se estropea y dura todo el año. Trabarse quiere decir que todo eso se hace un cuerpo. Y luego a medida que vayas queriendo consumir vas sacando a medida que vayas "gastando" (RCF).*

### **a.-Embutidos y productos emblemáticos**

Aunque casi todas las poblaciones comparten ciertos embutidos y productos que en los contextos locales adquieren un valor simbólico, selecciono algunos que son conocidos dentro y en parte también fuera de los entornos locales. El lomo y los solomillos, por ejemplo, en todas las poblaciones se consideran de gran valor y por ello se reservan, preparados de distintas formas según las variantes locales, para momentos y situaciones especiales. En Talarrubias, por ejemplo: *"...Los lomos se elaboran en adobo. Se les prepara, teniéndolos dos o tres días en adobo, y luego se les ahúman colgándolos en la chimenea, porque casi todas las casas aquí tienen "cocinilla", cocina matancera, donde también se cuelgan los chorizos, las morcillas y otros productos de la matanza...Los lomos se adoban y unas veces se ponen al humo y otras se congelan; aunque lo de siempre es al humo. Luego se fríen y se echan en aceite para conservarlos todo el año. Y con los solomillos se hace lo mismo. Y las costillas también se adoban, se ponen al humo y cuando se secan se fríen y luego se conservan en aceite...Bueno, esto es lo que se hacía antes. Ahora el personal lo congela" (MHM).* Otra pieza "noble" del cerdo, bastante extendida, es el morcón: *"...En Talarrubias el morcón es la tripa ésa gorda, que se llama el "gorrino", se raspa, se lava y se le suele asar, porque asado está muy bueno. El gorrino es el estómago del guarro. Y este se limpia, se calda, se raspa y se asa. Eso es el gorrino...Y luego la tripa gorda del guarro, que ya la tiramos, pero "otras veces" la llenaban de morcilla y cosas de "ternillas" de ciertos sitios del guarro junto a las costillas. Porque la vejiga ya se tira; y "otras veces" se secaba y se hacía con ella la zambomba de la Nochebuena..." (MHM).* En Fuenlabrada es célebre el "relleno": *"...Es una especie de embutido que todavía se hace en el martes de carnaval. Se decía que para poder comer el relleno tenían que dar el "maculillo"...El embutido del relleno está hecho a base de jamón, huevo cocido, perezil y ésas cosas. Se mete en la tripa y se escalda. El huevo se echa batido o sin batir, pero en líquido. Entonces se forma un cuerpo blanco. Se suele añadir al cocido, lo olla o al puchero, que son sinónimos" (FCA-PVC).* Otro embutido extendido en la comarca, aunque no se hace en todos los sitios, es el "bofeño" (Villarta de los Montes), denominado "chorizo bofe" en Puebla de Alcocer y "chorizo bofeño" en Esparragosa de Lares. Una breve descripción del bofeño: *"...Aunque las tripas gordas del cerdo se cuecen para hacer el morcón, también se aplican para hacer otro poquito de embutido que se llama el "bofeño". Se echa el morcón. Las tripas gordas ésas, una poquita de carne así de la cabeza y así se hace un poquito de bofeño. Y esto se come cuando vamos a la aceituna...Es cuando se "gastaba" en aquél tiempo, aunque también en casa..." (JMG).* En Puebla de Alcocer fabrican el "chorizo de bofe" con la carne más "colorailla"...Y antes también se le echaban las tripas "picás" del intestino del cerdo; pero ya no se le echan. Y lo que llaman el morcón también se le echaba en lo del bofe. En Esparragosa de Lares se considera que las "carnes muertas", las que están más cerca de las vísceras, son malas y tienen mucha sangre. Así y todo son las que utilizan para hacer el "bofeño", con las vísceras que previamente se han cocido y algunas tripas de las que no valen, y de las gordas también. Con todo mezclado se hace el "chorizo bofeño"; pero no le echan el hígado. Aquí también se hace la "longaniza" con carne de oveja; o con carne de oveja y cabra. Y hay quien le echa un poco de carne de cerdo (JMOF). Y en Siruela hay un embutido espe-

cífico que se fabrica mezclando carne de jabalí y de toro. También se llama “longaniza”. No tiene grasa, a la vista es oscuro, pero según los locales es muy rico. Lo que aconsejan es que se coma pronto, porque se pone muy duro.

### **b.-Los chorizos y la “pringue”**

Entre los productos derivados del sacrificio del cerdo consumidos a medio plazo se encuentran los chorizos y el salchichón. En los dos casos la primera característica es que ambos embutidos no llevan sangre. La segunda característica es que, en general, suelen llevar carne magra junto a algunas partes de grasa. Los salchichones, en su modalidad tradicional, solían hacerse con la carne deshuesada y picada de las paletas del cerdo. En Talarrubias las paletas las salan y otras veces las hacen chorizo o salchichón. En este caso las suelen “picar”, aunque también se compra la carne de los “matanchines”. Los chorizos se curan al humo de la chimenea, se fríen en aceite y se les mete en ollas con “pringue” para conservarlos. Y dentro de ellos hay variantes, como el muy extendido “chorizo patatero”. Algunos ejemplos extraídos de las entrevistas con los informantes: *“...En Villarta el chorizo normalmente se hacía con carne buena y luego había otros tipos de chorizos a los que se les echa patatas cocidas; y también la cabeza del cerdo descarnada y cocidas las ternillas que lleva; y entonces se hace chorizo de patatas...La chacina, los chorizos..., se les seca a la lumbre, al humo, en la chimenea. Y al chorizo se le echa “pringue”, que decimos. Y se fríe con aceite dándole media vuelta y se coloca en una “olletita” con aceite y aguanta todo el año. Para curar los chorizos se le echa un poquito de ajo machacado; para guisarlos; y el pimentón colorado, la sal y un poquito de cilantro”* (EGOF). Y en Helechosa de los Montes: *“Los “chorizos malditos” son los que se hacen con picadura de hueso. Se corta la carne y suelen ser más gordos que los normales. No sé de donde viene lo de malditos...Se cuelgan en las chimeneas. Cuando se hace la matanza, una vez que se han escurrido, que han cogido un poco de calor, que se les ha quitado la humedad que tiene la masa del chorizo, pues al cabo de un tiempo se echan en la “pringue”, que es la manera de conservarlos. La manera que lo conservaban antes, puesto que no disponían de frigorífico ni de los medios de que disponemos ahora. Se freían bien en aceite y se echaban en una “olleta” con aceite, donde aguantaban mucho tiempo. Luego se sacaban para la siega, para las faenas agrícolas, etc. Se echan en aceite, pero se decía “echarlos en la pringue”...Y el lomo tenía el mismo proceso: se oreaba, se limpiaba, cortaba en rodajas, se iba “frijendo” y se echaba en esa olleta”* (JAB).

En Puebla el chorizo y el salchichón se hacen con la carne “momia”. El salchichón se cura y conserva con especias y unos polvos que venden en los comercios. Del mismo modo en Talarrubias y otras comunidades a la carne del salchichón se le agregan aliños, pimienta negra y especias que se compran y vienen en unas bolsitas que indican la cantidad a echar. El “chorizo blanco” no es lo mismo que el salchichón, porque lleva otros aliños e ingredientes, tales como mucho ajo machacado, cilantro, un poco de orégano y vino. En Esparragosa de Lares son comunes el chorizo patatero, los “chorizos finos”, el salchichón...: *“...Es tradicional el chorizo patatero. Y aquí aprovechamos la carne de las paletas, la más magra, para hacer los salchichones. La otra carne que lleva un poco de “gordo” también se aparta. El gordo es la grasa. Ésa carne un poco más mezclada con la grasa la apartamos para los “chorizos finos”... Con patatas y otras partes del cerdo, ésas que son “carnes entresinás”, es decir que están entre la grasa. Sí, el patatero es el chorizo de patata. Se le echan dos partes: mitad por mitad, de patata ya cocida, “posada” y triturada. Y eso se mezcla del gordo, la grasa pura y lo del tocino; aunque eso es lo que va para la morcilla”* (MLRC). Una variante del chorizo es el “chorizo de oveja”, que

yo mismo probé en Esparragosa de Lares. Al no llevar casi grasa hay que consumirlo pronto, porque con el tiempo se pone muy duro.

### c.-La “sordilla”, el “molondrosco” y las morcillas: el consumo inmediato

Entre otras poblaciones, en Talarrubias y Puebla de Alcocer la gente habla de la “sordilla” y el “molondrosco”, aunque a veces con cierta confusión de términos, porque lo que comprenden cada uno y otro les separa una lábil o sutil línea: “...*La sordilla es el revuelto, la masa que se hace para la morcilla. Esta masa lleva mezclado calabaza, arroz y “gordo”; el “gordo” del guarro. Y esto, ya mezclado, es el molondrosco...Y se dice: <<Ya tenemos el molondrosco para hacer las morcillas>>. Lo que pasa es que en Talarrubias no se pronuncia la “ll”, y dicen sordiya. Aquí en Talarrubias la “ll” la pronuncias “y”*” (JPB-PS). De manera que la “sordilla” es la materia cuando se está elaborando el producto de la morcilla o de los chorizos en un “barreño” grande. Yo mismo he oído decir en alguna matanza a la que asistí: “...aparta un poco de “sordilla” que comamos una sopa”. Porque la gente suele separar un poco de la masa y freírla en una sartén. La sordilla es la mezcla de la carne y la grasa. Otros entienden el “molondrosco” como el producto con lo que se hacen las morcillas de la matanza. Por ejemplo, el arroz “cocío”, las calabazas, la cebolla, el “gordo” del guarro, la grasa que se aparta de la carne; pero la manteca no, porque la manteca es una cosa y el gordo otra. Es decir, todos los ingredientes con los que se hacen las morcillas es el “molondrosco”. El molondrosco no es la tripa grande del guarro, es lo que se hace luego con la tripa, la morcilla. A veces los locales se refieren con los nombres molondrosco o sordilla a lo mismo. La sordilla es cuando se dice, en el contexto de la matanza, “voy a probar un poco de sordilla”, y la fríen para saber el punto de la morcilla. El molondrosco, en cambio, es, como dije anteriormente, con lo que se hace la morcilla, sus ingredientes.

La morcilla es un embutido que por llevar generalmente sangre del cerdo es para el consumo inmediato, o en poco tiempo. Quizás la modalidad de morcilla más extendida en la comarca, aunque en los entornos locales adquiere nombres diversos, es la “*morcilla de vientre*”. En Herrera distinguen entre las morcillas de vientre y las “normales”, las que algunos hacen con aliño de patata o de calabaza. En Villarta son célebres las morcillas de calabaza: “...*Se hacían las morcillas de calabacín, porque criaban los calabacines grandes y los picaban haciéndolos en lonchas muy finitas. Se cocían con cebolla en una caldera; luego en las puertas de las casas se dejaban escurrir en un saco. Se colocaba una mesa y encima se ponía una piedra grande para que por su propio peso fuera escurriendo. Cuando se quedaba seco, con la propia sangre del cerdo que se había matado a cuchillo, las grasas cuando se está abriendo el cochino van a la caldera y se guisa todo con el pimentón. Y eso es la “morcilla de calabacín”. Uno de los requisitos imprescindibles de un buen cocido es un trocito de esta morcilla*” (JMG). En Fuenlabrada de los Montes la morcilla de vientre se conoce con el nombre de “la charanga”: “...*Aquí en las matanzas se hace la morcilla, el chorizo patatero, la morcilla patatera y la charanga. La “charanga” o morcilla de vientre se hace con sangre cocida, a la que se le añade cebolla y otros aliños. Lo que sí te digo es que es para consumir rápidamente, en el mismo día o en los siguientes. Se curan simplemente al ahumado en la chimenea, a la lumbre de la chimenea y con el humo. Porque con el ahumado se seca*” (PVF-FCA). A estas morcillas, que se echan al cocido, en Helechosa de los Montes les llaman “morcillas del cura”, las que se hacen con la sangre del cerdo, cebolla, etc. Es la que en otros sitios llaman “morcillas lustre”. En Talarrubias, como en otras poblaciones, las morcillas de vientre se hacen con la sangre del guarro, la grasa-gordo que se le quita de las tripas, cebollas y otros les echan arroz, coles o calabaza; pero también las hay de patatas, etc. En Talarrubias y Puebla la

más extendida, no obstante, es la morcilla de vientre: *“...Nosotros decimos “morcilla de vientre”, pero en otros sitios es mondonga...En la matanza se hace la morcilla de vientre, la “morcilla lustre”. La morcilla de vientre es con sangre, cebolla, el “gordo”, el sebo, y se le echa arroz, patatas y calabaza...En la matanza, como te decimos, se hace la “morcilla de vientre”, la “morcilla de lustre” o negra en otros sitios. La morcilla de vientre con la sangre, cebolla y el gordo. Y la lustre también con el gordo y se le echa arroz, patatas y calabaza”* (GCC-MVUH). Y un último testimonio de Esparragosa de Lares sobre la morcilla de vientre: *“...Con la sangre del guarro, grasa del cerdo y mucha cebolla cruda, hacemos la “morcilla de vientre”, aunque últimamente la llaman “lustre”, pero siempre se ha llamado de vientre. Se le echan los tres ingredientes que lleva, la pimienta y los aliños a gusto de cada uno. Aquí también se le echa hierbaluisa”* (MLRC).

#### **d.-Las técnicas de conservación-curación de los jamones. “Cagar la mosca” y “Coger la luna”**

Dentro de los productos cárnicos derivados del sacrificio ritual del cerdo, los jamones reciben una atención particular y tratamiento especial. El jamón es la pieza del cerdo socialmente más valorada. De hecho en su preparación se tiene un especial cuidado para su curación y conservación. En algunos pueblos, como en Galizuela, la gente cuelga del techo de la cocina retama seca para atraer las moscas y evitar que sus cacas perjudiquen la curación de los jamones. A las técnicas de conservación hay que añadir los cuidados que deben tenerse para quitarle la sangre y para evitar que le “cague la mosca” y los eche a perder. Teniendo ello presente se combinan técnicas, conocimientos y saberes tradicionales con otros más innovadores y modernos. Tras cortarlos y separarlos del cuerpo del cerdo, perfilarlos, limpiarlos, etc., se procede en primer lugar a salarlos y tras un período que varía según los kilos que tenga se airean. El proceso, en secuencias consecutivas es, con matices, el siguiente: 1.-Se procede a estrujarlos para extraer toda la sangre de la vena interior y el hueso que lo recorre. En algunas poblaciones los pisan (Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...) y en otras la sacan con las manos y los dedos (Esparragosa de Lares...). La intencionalidad que subyace la idea de “achuchar” los jamones y extraer la sangre es evitar que se “alunen”, que se estropeen. 2.-Durante una noche se cuelgan boca abajo al sereno, al fresquito. 3.-Para curarlos se cubren de sal gorda y en algunos sitios ponen peso encima de ellos para que suelten la humedad (Esparragosa). 4.-Pasado un tiempo, que varía en función del peso del jamón y otras variables, se les quita la sal, se limpian y lavan. 5.-Para que comience el proceso de curación-conservación se cuelgan, generalmente agarrados por la pezuña y el cuerpo hacia abajo, al oreo en sitios aireados, frescos y sin luz ni humedad. Para evitar que le pique-cague la mosca y “pueda echarlos a perder” suele ponerseles “salvajamones”. Este proceso de curación se produce en la bodega, cuando existe.

En Villarta cuando se descuartizaba al cerdo la noche de la matanza el jamón se dejaba al sereno. Se colgaba de una cuerda o sogas para que escurriera la sangre y para que se estiraran los músculos. En un día o dos se bajaba y se procedía a cubrirlo por completo de sal gorda durante un tiempo hasta que la carne adquiriera cierta dureza y se coloca de tal forma que la mosca no pueda echarla a perder: *“...Los jamones..., pues ya sabe “usté” como se hacen: se los forra de sal, se los estruja bien, cuando están fresquitos, para que salga toda la sangrecilla del hueso, “para que no se echen a perder”. Y luego bien forrados de sal se les tiene X días, según sean los jamones más pequeños, menos días; más grandes, más días. Y luego se los saca y se los cuelga al oreo”* (EGOF). En Helechosa de los Montes una vez separados y cortados del cerdo los jamones se pisan para que suelten la sangre, se escurren y tras ello se salan, igual que los tocinos. Encima de

ellos durante ocho o diez días se pone peso para que suelten los líquidos, la humedad, la sangre, etc. Cuando han tomado la sal se les saca, se lavan, se limpian y se ponen para que se aireen y vayan curando. Y luego pasan a las bodegas.

En Puebla de Alcocer cuando se preparan los jamones para la casa se pesan y según los kilos se tienen el tiempo correspondiente en sal. Por ejemplo, si pesa doce kilos se suele tener en torno a día y medio por cada kilo. Pero previamente los pisan desde la pezuña por todo su superficie. Para no pisarlos directamente con los pies los suelen meter en unos sacos y ven como sueltan la “sanguaza” mezclada con salmuera. Luego los vuelven a introducir otra vez en sal. Y tras estas operaciones se cuelgan en buen sitio, que no de la lluvia ni haga humedad, al aire o al frío del sereno. Lo que respondió un informante de Puebla a las preguntas que le formulé: *“...Los jamones se tienen en sal, tapados, cuarenta días o por ahí. Luego ya se cuelgan y se les da con un “salvajamones” que hay, para que no les “cague la mosca”. Aunque primero se les quita la sangre de la vena, para que no se estropeen, porque pueden pudrirse y algunos “se alunan”. Para quitarles la sangre se les pisa y achucha; se estrujan. Un jamón alunado es el que se echa a perder y sabe mal. Cuando les “coge la luna” tienen un gusto muy malo y raro. La luna no coge a los chorizos, ni tampoco a los lomos, a no ser que les cague la mosca”* (GCC-MVUH). Y un testimonio, complementario, de Esparragosa de Lares: *“...El jamón se entra en un cajón de madera cubierto de sal veintiún días. A los veinte días se le quita la sal y se cuelga; pero antes de entrarlo en la sal hay que tener mucho cuidado de quitarle la sangre. Los hombres lo hacen con mucha paciencia y le tienen toda la noche colgado al fresquito. Y lo cogen al día siguiente y le aprietan por una vena que recorre el jamón. Y van apretando con la mano la vena que está por dentro del jamón. Aprietan con el dedo gordo para sacar toda la sangre, porque es por lo que se suele estropear. El jamón se estropea si no está bien sacada la sangre. Y luego se le echa al cajón con sal, y durante 21 días se le cubre hasta la pezuña. Y se le suele poner peso encima para que esté más aplastado. Luego se le quita la sal y se cuelga. Se le suele proteger con unas bolsas que hacemos de esterilla, de gasa, o con unos sacos donde traen las verduras o las naranjas. Antes en las bolsas éstas se solía poner orégano pinchado para ahuecarla y para que huyera la mosca”* (MLRC).

#### **D.-La transformación de la leche**

Aunque en La Siberia se hacen y consumen quesos, esta industria de transformación en absoluto es comparable en su desarrollo a la tradición de la comarca vecina de La Serena. La leche en general, salvo casos concretos, no se explota comercialmente mediante la transformación en queso. Su destino, más bien, es el consumo familiar. Efectivamente, en La Siberia existe cierta tradición, a nivel doméstico y para el propio consumo, de transformar la leche de oveja, cabra y vaca en queso. Hay pueblos como Castilblanco, sin embargo, cuyos quesos tienen fama más allá de sus frontera local. Aquí reciben la leche de cabra de casi todos los pueblos, porque una señora tiene un aparato que mantiene la leche fresca hasta que la recoge un camión. El queso que deriva de esta leche lleva en la etiqueta el nombre de “Queso de La Siberia”. Y según me informa Rodríguez Pastor, en la finca la “Zarzuela”, en Valdecaballeros, también venden queso de leche de cabra y oveja. Lo venden fresco y curado, mezclado y por separado. Y en Villarta, por ejemplo: *“...Se hacía el queso cuando se vendían los corderos, cuando las ovejas todavía estaban produciendo la leche. Porque a la venta del cordero la oveja todavía continuaba dando leche durante tres o cuatro días. Y en este tiempo es cuando se aprovecha o aprovechaba para ordeñarlas y hacer algo de queso, aunque no siempre se hace de oveja. Porque la oveja no es una oveja que produzca mucha leche, sino que produce la leche proporcional al cordero que*

*está criando” (FA). Otro informante de la misma población me dice que hay ovejas y cabras. Y que ahora hay más ovejas que cabras. Que apenas se hace queso, porque la leche la recoge la centralita. Cuando no se recogía se fabricaba queso con leche de cabra. Antes, no obstante, sí se hacían quesos con la leche de ganado ovino. Y todavía se hacen, me cuenta otro informante, para el consumo propio (JMG). Tanto en Valdecaballeros como en Villarta los quesos suelen ser de leche de cabra, pero cuando hay ovejas, durante los días del “destete”, los tres o cuatro en que se separan los corderos de las borregas, su leche suele mezclarse con la de las cabras. En Fuenlabrada, donde hay varios señores que tienen varios rebaños de cabras y se dedican a vender una pequeña producción de queso, el que se ha hecho ha sido siempre con la leche de la cabra. Y en Helechosa se hace indistintamente queso de cabra o de oveja; aunque lo tradicional ha sido la cabra. Y ahora también se hacen con la leche de las vacas. En Puebla de Alcocer, en cambio, predomina el queso de leche de oveja. Una quesería lo vende y también el de leche de vaca. Dos testimonios verbales de los informantes, el primero de Puebla de Alcocer y el segundo de Esparragosa de Lares, que también transmiten alguna información sobre las tecnologías culturales tradicionales aplicadas a la industria artesanal de los quesos: “...Aunque hay poquito, también hay costumbre de hacer queso. Se ha hecho de todo, porque incluso era tradicional que hubiera un par de vacas en cada casa; pero ahora con los controles sanitarios la cosa no es tan fácil. Y quizás por esto es por lo que la cosa ha ido bajando mucho. De ovino sigue haciéndose, pero poquito. Se hacían en una especie de artesa, parecida a las de las matanzas, pero más pequeñas; artesas para el queso. Y se solían utilizar los cinchos con los que se apretaba la “cuajá”. Yo he visto los cinchos tanto de hojalata como de esparto. Los quesos se ponían primeramente en una mesa inclinada para que corriera el suero y se depositara en un recipiente” (PLS). En Esparragosa de Lares, la población quizás más próxima a la comarca de La Serena, los quesos que se hacen son con leche de oveja: “...Los quesos aquí son de leche de oveja, a las que ordeñan los pastores. Tras ordeñarlas les echan la “hierba de cuajo”. Y esperan el tiempo que sea hasta que lo ven bien. Luego lo meten en los cinchos de esparto. Van cogiendo la masa y la van apretando, presionando con las manos para que suelte el suero. Y esto lo hacen en lo que se llama “esprimijo”, que es una tabla de madera; una especie de mesa artesanal de cuatro patas: una mesa inclinada hacia abajo y adelante con una abertura final por donde cae el suero. El suero cae en una vasija de barro o metal y en la mesa se colocan, según el tamaño, cuatro o cinco quesos. El suero también lo cuecen hasta que espesa o hasta que empieza a hervir, que es cuando lo apartan y luego airean hasta que se enfría. Una vez que está frío esto se come con las migas; pero el suero ya se paran poco a hacerlo, porque no rinde. Antes, en cambio, lo vendían porque se aprovechaba todo. Ahora dicen que lo echan a los perros” (MLRC).*

## **E.-La cocina de pesca y caza**

Aunque actualmente La Siberia es una zona cinegética importante, la caza no está muy representada en los recetarios tradicionales; o no lo está en relación con su relevancia. La cocina de pesca, en cambio, tiene mayor presencia. Lógicamente, la significativa cantidad de agua embalsada en la comarca permite la práctica de la pesca; si bien, antes de que existieran los pantanos se sabe que la gente de la zona aprovechaba para pescar en las aguas del Zújar, Guadiana, Guadalema y de otros ríos y afluentes menores que transitan por su geografía. En los últimos años, debido particularmente a dilatados períodos de falta de lluvia y la consecuente sequía, la gente está empezando a rechazar el consumo de peces de aguas de interior argumentando que saben a cieno. Por otra parte existe una cierta crítica, además, porque los peces “tra-

dicionales”, cachuelos o “cachelos”, pardillas, etc., muy valorados socialmente, están desapareciendo o están siendo sustituidos por especies alóctonas sin apenas valor social, tales como la percasol o el lucio, entre otros. En la cocina de la zona los platos principales a base de peces de río son: el “escarrapuche”, el salmorejo, la sopa de peces, la sopa molinera o ajo molinero, los escabeches, el “escabecheao”, los guisos de peces, los peces con tomate...Pero los peces también se consumen fritos, asados o se preparan al horno. En fin, los platos con peces se ingieren tanto fríos como calientes.

Desde Helechosa de los Montes y Bohonal, Juan Antonio Bermejo me dice: *“..Yo creo que si hay una cocina de pesca, y platos típicos de aquí como era el salmorejo de peces de río. Se hacía con pececitos más bien pequeños. Se solía hacer cuando se iba al campo. Antiguamente, tras el deshove, se cogían con las tarrayas y los trasmallos; aunque también se hacía con peces más grandes. Aquí los peces se asan, se tuestan, aunque se pueden freír y entonces se les adereza con vinagre, sal, cebolla, con tomate y con pimentón picado. Con esto es con lo que se hace el salmorejo, que es similar al escarrapuche de peces de Peloche”* (JAB). En Valdecaballeros hay gente que cree que de todas las especies que hay ahora el “blas” es el mejor, el pescado más fino. También gusta la carpa, que la guisan al horno, cuando tiene un tamaño suficiente. Y en Villarta un plato tradicional es el “escabechao” de peces. Por la matanza, para comer las migas, en las casas de Villarta se hacía el escabeche de peces. Se fríen peces pequeños, se dejan macerar con líquido a base de vinagre, hojas de laurel, que las tostaban “un poquito”, ajos y algo de condimento amarillo. Plato que también se hacía en las Casas y en Valdecaballeros. La condición es que siempre se hiciera con peces pequeños, cachuelos, etc. Al respecto, un informe de Esparragosa de Lares, quizás donde exista más cultura sobre los peces de río y donde hasta hace muy poco había pescadores “profesionales”, describe: *“...Pesca muchísima porque tenemos aquí el río Guadiana por un lado; el Zújar por otro; y el Gudalemar por otro. O sea, tenemos muchos ríos pero poco agua. Porque, como habrás visto, todo está seco. Pesca hay mucha, aunque los peces del Guadiana por aquí no los quieren mucho. Tradicionalmente siempre ha sido mejor el Zújar. Los pescadores de Esparragosa no querían las cosas del Guadiana, nada más que los peces del Zújar. Porque el agua es mucho mejor. Hay peces muy buenos, la carpa, pero el mismo pez “cachuelo” o “cachulete”. Y el de los “largos” esos son mucho más gustosos. Y las bogas. La manera más tradicional de prepararlos es en el “guiso de peces”. Se echa todo en crudo, con tomate, cebolla, pimienta...Y después le haces una “masilla” como si fueses a hacer ajoblanco, con ajos machacados, sal y aceite de oliva. Los pones encima de ella y los echas a hervir. También se hacen las “sopas de peces”, y los “peces con tomate”. Había muchas maneras de poner los peces; en escabeche aquí ha sido tradicional. Yo siempre he oído decir a mi madre, que tiene ochenta y seis años, que en los meses que no tienen “r”, los peces no tienen ese gusto que deben tener. Y cuando los coges para rasparlos están mucho más blando y saben como a cieno. Ahora, cuando ya entra septiembre hasta abril la cosa cambia. Mayo, junio, julio y agosto serían los meses que no debieran comerse los peces según la tradición; pero ya van a por ellos y los cogen y se los comen...Aquí el tema de los peces es muy importante; y ha habido familias que han vivido solo de la pesca”* (MLRC).

Un plato emblemático en los Montes es el “escarrapuche” o “escarrapuche, como dicen algunos: *“Nosotros decimos el escarrapuche. Es un plato a base de peces, pero ha derivado en carne. Mucha gente va a Peloche al bar “Cipri” a comer el “escarrapuche”. El plato tradicional era con peces, pero ya es de caza...Porque tantísimos años sin llover y los desagües de los pueblos... El Guadiana está mal y el cieno...Y nadie quiere comer peces con espinas...Se piensa que los peces están mal, porque últimamente saben a cieno; porque además Orellana la Vieja se está llevando toda nuestra agua...”* (SRC). En Casas de Don Pedro me dicen: *“...Antiguamente había una cocina de pesca entre los moli-*

neros y los pescadores viejos. La sopa molinera consistía en pez crudo, cocido. Se hacía con un caldo muy espeso y llevaba una sopa de pan...Aquí se hace el salmorejo con pimiento seco cocido y con patatas cocidas y "picás", con aceite y vinagre, el picao, y un poco de tomate y luego sopas. Se hace un caldo muy bueno. Y lo que más lleva es pimiento colorado, seco, cocido. El salmorejo es un plato parecido al gazpacho; pero hay pocos platos a base de peces; porque ya lo único que se coge son porquerías como el percasol y el lucio" (JGR). En Herrera se hace un plato con peces, ajo y vinagre, el escabeche, equivalente al "ajo molinero". Y en Talarrubias y Puebla de Alcocer también se toma el escabeche y la sopa de peces. Ahora bien, los que hay ahora son barbos, y antes las carpas; pero la gente habla con más interés de los "cachelos", unos pequeños peces muy valorados socialmente. En el Guadalema se cogían los cachuelos y las pardillas, que se preparaban fritos. Un informante de Talarrubias, aunque pongo en dudas el nombre del plato que me describe, me cuenta: "...La sopa cachuela se ha hecho aquí, la hacían los pescadores. Cogían los "cachueletes" del "Gualemar" y entonces hacían las sopas "cachuelas" que les llamaban ellos. Se hacía con pececitos pequeños, cachuelos. Aparte los peces, llevaba agua, un poco de aceite, un poquito de tomate y algunos "avíos" que cocieran. Y cuando cocía, si les parecía, echaban un poco de leche y las sopas..." (JPB).

Entre los platos tradicionales en Puebla de Alcocer están los peces guisados y el "ajo molinero". Para hacer el ajo molinero primero se limpian los peces, se les echa un poco de sal, tomate y se ponen a cocer. Tras ello se elabora una masa de ajoblanco, que se le echa luego. Generalmente se prepara en verano, en el tiempo que hay peces. Porque los peces: "...se cogían en dos épocas, cuando se cogían en las "tablas", y en invierno, cuando se ponían las "cuerdas". Las cuerdas son un trozo de sedal con un "anda" o anzuelo en el que se ponían las babosas de cebo. Las babosas son los caracoles sin concha. Los "andas" eran anzuelos de tres púas. Se tiraban al río, se dejaban puestos toda la noche y a la mañana siguiente se recogían. En las cuerdas los peces siempre eran más grandes. Aquí donde más se cogía era en el río "Gualema", aunque también, pero menos, en el Guadiana. Y para hacer el ajo molinero se emplean los de tamaño medianito: barbos, carpas..." (MVUH-ET-EG).

Cuando traté el tema de los platos de caza mis informantes, aunque afirmaron rotundamente que en la comarca se caza y consume la carne de la caza en variadas modalidades culinarias, menor y mayor, apenas me hablaron de generalidades y sólo fueron capaces de mencionarme tres o cuatro platos: "...Fíjate, aunque aquí hay caza y el venado se ha consumido aquí, sin embargo no hay un plato específico. Tanto el venado como el jabalí sus carnes se mezclan con otro tipo de carnes, como la del cerdo, y se hacen chorizos..." (JAB). En Talarrubias me dijeron que el plato más tradicional es el arroz con liebre, presente en toda la región. Y en Puebla: "...De caza tenemos aquí el arroz con liebre y el gazpacho con conejo. En este plato se miga el conejo y se echa en el gazpacho. Y el conejo también se prepara con patatas cocidas; y la perdiz con habichuelas..." (GCC).

## **F.-Las conservas caseras**

En nuestro entorno cultural, con técnicas nada sofisticadas, las gentes del campo han elaborado y todavía elaboran, aunque en menor cantidad, conservas a partir de las frutas y los productos vegetales. Las conservas vegetales suelen prepararlas las mujeres. El tomate, los pimientos, las guindillas, las judías y habichuelas verdes se pelan, trocean y se someten a variados procesos que suelen concluir con su introducción a presión en frascos de cristal. Tratando de aislar el aire que pudo quedar en su interior se suelen cubrir de aceite y, de inmediato, se cierran herméticamente y se hierven al baño María. Con los priscos, ciruelas, membrillos, etc., se hacen mermeladas y dulce membrillo. El almacenamiento de este tipo de conservas

suele hacerse colocando los frascos en posición vertical, de pie, buscando siempre aislar en la superficie el aire que pudieran contener. Aunque el tiempo de conservación de unas a otras sufre pequeñas modificaciones, lo normal es que sus efectos y cualidades duren de temporada a temporada.

En Villarta hay tradición de envasar conservas caseras, tales como las habichuelas verdes, el tomate y las mujeres también solían hacer la “carne de membrillo”. Y lo mismo ocurre en Helechosa de los Montes, donde asimismo se hacen mermeladas con ciruelas. Y en Fuenlabrada: *“...Aquí se hacen conservas caseras: melocotón, espárragos, tomates, aceitunas...Se preparan en conservas para el consumo casero. Y son las mujeres quienes suelen hacerlas. Y el tomate en conserva, triturado y cocido. Y las aceitunas se conservan de diferente forma. Y el melocotón. Los “priscos”, sí, priscos, es una variante del melocotón que está más dulce, y no es tan “aguanoso”; no tiene tanto zumo como los del regadío, pero están exquisitos ...Dulce membrillo no se hace, se hacía; pero mermelada sí. La mermelada se solía hacer de ciruelas o de cosas de esas, pero tampoco mucha porque no tenemos mucha fruta. Si se conservan en vinagre pepinillos y pimientos. Lo hacen casero, para consumo casero, claro. A lo mejor, yo que sé, una mujer hace cinco botes de pepinillos, ocho de tal, etc.”* (FCA-PVF).

En Talarrubias: *“...se envasan las conservas de tomate, pimiento y otras. Se cuecen o hierven y se cierran herméticamente en un recipiente con tapa. Y allí se mantiene todo el tiempo. Y también se hace mermelada de membrillo. Yo no lo he hecho pero mi madre si la hacía, lo de membrillo y dulce tomate. El dulce de tomate también lo hacía para desayunar y eso...”* (RR). Y aunque actualmente parece que se preparan pocas conservas vegetales, en Puebla de Alcocer se han hecho siempre: *“...Conservas vegetales de tomate, pimientos, etc., se han hecho siempre en las casas. Se hierven y se cierran herméticamente para conservarlas. Aunque lo que conozco son las típicas guindillas que solían colgarlas para secarlas. Las guindillas son guindas, como pimientos alargados, más finitos...Son verdes pero las hay rojas también; y luego las hay pequeñitas de estas picantes. Y esto se seca simplemente al aire. Se utilizan en las matanzas con las migas. También se hacía el dulce membrillo, porque además es una zona que hay mucho membrillo...”* (PLS). En Esparragosa de Lares antes se hacían muchas conservas con los productos del campo. Ahora todavía se hace el tomate en conserva, dulce de tomate. Y mermeladas de membrillo también se han hecho (MLRC).

Aparte las aceitunas, las del año, las verdes; las machacadas y las rajás, la gente de La Siberia también somete a conserva los peces. En Talarrubias cuando se pescan se lavan, se arreglan y luego se ponen en el congelador y se van sacando, trozos a trozos, y se les echa sal. Y en Helechosa de los Montes Juan Antonio Bermejo me dice: *“...Para conservar los peces o cualquier cosa actualmente tenemos los frigoríficos. Antiguamente prácticamente se consumían en los días inmediatos; aunque se tenían en sitios normalmente frescos. Se rajaban, se les quitaban las escamas, se les hacía “partecitas” y se les echaba sal para conservarlos. Luego, al consumirlos, se les echaba vinagre, especias, pimienta, canela, porque con ellos se hacía salmorejo, el escabeche de peces. Y así entonces aguantaba más; se hacía el escabeche y servía para conservarlo. También se hacía el pisto con peces. Se preparaba con tomate pelado y frito, luego se le echaban los peces. Y en una olleta, una vez condimentados, aguantaban mucho tiempo, con lo que se tenía una despensa”* (JAB).

## **G.-Las “Cositas”. Dulces y fiestas**

Como otros alimentos los dulces caseros, las “cositas”, se preparan y consumen estacionalmente según un ciclo establecido y pautado por la tradición. Ciclo por otra parte que, como

está ocurriendo en otros ámbitos, está rompiéndose o desvaneciéndose en algunas de sus fechas emblemáticas: *"...Bueno, todo este tipo de dulces tradicionalmente se hacían cuando iban a llegar las fiestas, las fiestas importantes como la Navidad o la Semana Santa, o bien en las propias fiestas de agosto, que son las que todavía seguimos teniendo en Villarta. Se hacían los canelones y los canutos. . Los canutos se hacían con la misma masa que se utilizan en los dulces y después se fríen igual que las rosquillas en una sartén y se les impregna de azúcar. Y el canelón lo mismo, pero se bañaba en miel"* (RCF). El binomio dulces-fiestas es evidente. Porque, aunque tradicionalmente muchas fiestas del ciclo anual y del familiar tienen/tenían algún tipo de repostería o dulce particular, lo que en parte todavía es así, la realidad sin embargo muestra que tal circunstancia también se está modificando, dado que actualmente parece que se dan dos tendencias: se fabrican menos dulces o se hacen y consumen en cualquier tiempo: *"...Hay una alimentación y dulcería relacionada con las fiestas. En la Semana Santa era la época en la que había que hacer las "cositas", y luego también en las ocasiones grandes. Ahora hay dulces en todas las épocas del año; antes los había en algunas ocasiones, ahora en cualquier momento"* (JRP). Muchos dulces llevan entre sus ingredientes manteca de cerdo, miel, huevo, aguardiente, etc. Y su consumo se vincula especialmente con el tiempo de las matanzas, las Navidades, la Candelaria, el carnaval, la Semana Santa y el Corpus, con las ferias y fiestas patronales, con las celebraciones del ciclo de la vida y también con los fines de semana, cuando temporalmente regresan a las poblaciones algunos de los emigrantes.

Aunque las cosas están cambiando y la temporalidad se está fracturando, muchos de los dulces que se consumen todavía se fabrican en las casas y no se compran fuera. Y en líneas generales se puede decir que las épocas rituales del año, las fechas tradicionales, todavía continúan marcando la pauta en su elaboración y consumo. Hay dulces que se encuentran en casi todas las localidades de la comarca e incluso llegan a ser representativos de ella, especialmente la "canelilla" o "candelilla", roscas de candelilla, pero también están muy representados las flores, los mantecados, las rosquillas y otros específicos de algunas poblaciones, tales como el almendrillo-almendrado, la sepultura, los "canelones" o el "mojón" (Herrera), los mantecados de "pringue", los canelones, canutos, bizcochos (Fuenlabrada), los "bolloricos" (Villarta), rabos de calabacines (Castilblanco), los canutos de horquillas, los "canelones" (Helechosa-Bohonal), canutos, buñuelos, cortadillos, orejones, gachas (Talarrubias), los bodigos (Siruela, Tamurejo), buñuelos, la galleta, los bollos de leche, cajones de almendra (Puebla de Alcocer), escaldones, rosquillas de viento (Esparragosa de Lares).

Uno de los dulces más extendidos en La Siberia, generalmente fabricados a partir de la pringue, la manteca derretida del cerdo, son los mantecados que se hacen y consumen especialmente durante las matanzas y las fiestas de finales de año e invierno (Casas de Don Pedro, Fuenlabrada, Villarta de los Montes, Helechosa, Bohonal, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). En la mayoría de las poblaciones el dulce más tradicional o "buque insignia" es, sin embargo, la candelilla o canelilla (Fuenlabrada, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Esparragosa, Talarrubias, Casas de Don Pedro, Helechosa de los Montes, Bohonal...); pero también las rocas-rosquillas de candelilla (Fuenlabrada, Talarrubias, Esparragosa Puebla de Alcocer, Villarta, Valdecaballeros, Herrera, Casas de Don Pedro) o las tortas-roscas de la candelaria, que no son lo mismo (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Esparragosa de Lares...). Y aunque antes se fabricaban en fechas concretas, hoy algunos de ellos pueden encontrarse en cualquier día del año. Varias informaciones provenientes de las entrevistas con los informantes: *"Lo más tradicional es la "canelilla", en toda La Siberia. Y de Herrera el "almendrillo" y la sepultura. El nombre de sepultura deriva de la forma que tiene, porque tiene forma de ataúd. Se hace con al-*

*mendra y con la clara del huevo. Y el almendrado con la yema, almendras y azúcar. También hacemos “candelones”, de candela...Antes los dulces se comían en tiempo de Semana Santa, que era cuando se hacían más dulces; o en la bodas que se celebraban en las casas...Eran días que se alquilaban gentes cocineras. Ya los dulces se hacen en muchos tiempos, también para los cumpleaños y para desayunar...” (ARC). En Casas de Don Pedro se hacen la candelilla, la flor, el mantecado, la rosquilla, el buñuelo de viento..., que en general antes se fabricaban para determinadas fiestas y las bodas; y en la actualidad se hacen en cualquier fecha, aunque la mayoría en invierno. La candelilla se hace con masa de harina, aceite, levadura y se hila en una mesa. Cuando la masa está fría se cuece la miel y a ella, caliente, se le agrega aguardiente. Encima de la masa que frita se le pone lo que se hila envolviendo lo que será la rosca. Parece que la tradición consistía en regalarle a la virgen de la Candelaria una rosca de candelilla. En Fuenlabrada la miel está presente en la repostería, especialmente en dulces como la candelilla, las flores, los “canelones” y los pestiños. Ahora bien, en la actualidad la candelilla se puede encontrar en cualquier época del año; antes, en cambio, se hacía el día de la Candelaria, durante la Semana Santa y el día del Corpus. El día de la Candelaria la madrina regala a la virgen dos roscas-rosquillas “monumentales”, que se rifan. También se hacían para las bodas: “...La candelilla aquí se hace y hacía en la Candelaria, para la Semana Santa, durante las amonestaciones de las bodas...Todos los novios tenían en sus casas “rosca de candelilla”; aunque la época típica de hacer los dulces era la Semana Santa. Actualmente en cualquier casa que entres tiene dulces; candelillas prácticamente en todas las casas Tanto la candelilla como los “canelones” son muy típicos. Y últimamente también las flores, aunque en este caso creo que vienen de Talarrubias o de por ahí. Y aunque los moldes se compran en los mercadillos, aquí los dulces que hacemos son para consumirlos en casa. Y antes cuando ibas de viaje siempre llevabas candelillas, rosquillas; la candelilla no faltaba” (PVF-FCA). Los “canelones” y los “mantecados de pringue”, a base de manteca de cerdo derretida, se hacen para el Corpus, aunque hoy día también los toma mucha gente para desayunar (FCA-PVF).*

En Villarta de los Montes, como en otras poblaciones, los dulces se hacían en los hornos particulares, y actualmente en las panaderías. Los “bolloricos” son tradicionales. Se hacen con harina, aguardiente, anís en grano machacado y azúcares. En general se elaboran para las fiestas, especialmente para la “virgen de agosto”, aunque hoy en día se consumen en cualquier momento. También se fabrican por la Navidad y las matanzas los mantecados. Antiguamente se decía que el que tomaba un mantecado y un vaso de vino reforzaba mucho la temperatura del cuerpo. La “canelilla”, por ejemplo, se hace a partir de una masa a la que se le añaden huevos, canela y luego se enmiela (EGOF). Tradicionales son, igualmente, las “rosquillas”, fabricadas caseramente a base de masa, o sea harina, huevo, etc., y todo ello se fríe y después se bañan en azúcar. Aunque hay quienes las hacen con miel, sobre todo las personas que tienen o tenían algún “corcho”-colmena.

Como en otras zonas de la comarca en Helechosa el dulce más tradicional también lo es la “canelilla” o “candelilla”, que hecha con masa y aceite, luego se le “baña” en miel. Se consumía especialmente en el Corpus, porque por Navidad se hacen los mantecados, y los “canutos” de horquillas en semana Santa. Se hacían envolviendo la masa en una caña. Luego se cuecen y se les echa azúcar. Y las rosquillas se preparaban en casi todo tiempo. En general, los dulces antes de llegar la “modernidad” se consumían en las grandes fiestas anuales y en las de los ritos de paso del ciclo de la vida. En el caso de Helechosa en los altares del Corpus se suelen poner distintos tipos de dulces.

En Talarrubias un dulce tradicional es la “rosca de candelilla”. Antes se reunían las mujeres que iban a hacer los dulces, por ejemplo en los días previos a una boda, y hacían diversos

dulces caseros: “rosca de la candelilla”, las flores, el buñuelo, las galletas, los canutos; un dulce que lleva aguardiente y que no faltaba en los carnavales, como los mantecados y las rosquillas. En las bodas era tradicional consumir el “chapurrao”, que se hacía con aguardiente, azúcar y agua. Según me cuentan mis informantes locales en Semana Santa se hacían menos dulces, pero uno que no solía faltar era el “cortadillo”. Lógicamente, la “candelilla”-“rosca de la candelilla”, que se hacía con miel, tenía relación con la Candelaria, aunque no se entregaba a la virgen, sino que se lo comía la gente. Porque, parece, aquí no existió la costumbre de llevarlo a la iglesia. Era tradicional que la suegra se la regalara a la nuera. Otro dulce habitual son las rosquillas, que se hacen con huevo, pero no se le agrega la clara para que no se pongan duras. “Batucadas”, es decir batidas, se ponen blancas (RR)-(ARU). Un testimonio sobre la candelilla y otros dulces en Talarrubias: *“...Aquí los dulces se hacen en la pastelería y en las casas. Mi hermana misma el otro día hizo un montón de candelillas, y mejor que las que venden. Se hace una masa, se hila, se fríe y luego se calienta miel a punto de caramelo. Y se mezcla todo con una clara para blanquearla...“Amos” la mayoría de la candelilla de antes se blanqueaba con la clara del huevo y se echaba un poquito de azúcar también para blanquearla. Y luego también se junta la miel con los “canutillos” y se hace la candelilla...La candelilla verdadera que se hacía aquí en el pueblo es muy trabajosa, y el movimiento de trabajar la miel, y al ser tan trabajosa, pues se hace negra, según está...Otros dulces son el canuto y los “buñuelos”, que se hacen precisamente para los carnavales, pero también en la feria; y los mantecados...La verdad es que se hacen “tos” los días. Y los “cortadillos” y demás en las fiestas de la Semana Santa...”* (MHM). En Talarrubias en Semana Santa también se hacían los “orejones”, las natillas y el flan. *“...Y el jueves Santo las gachas con harina, leche, azúcar y agua. Las gachas, que se hacen para la Nochebuena y para la Navidad, son más bastas que las natillas. Los pastores las hacían “varias veces” y aquí en el pueblo se suelen hacer muchas gachas. Se le añaden unos “tostones” de pan refritos y se les echaban a las natillas y a las gachas. Esto se tomaba como postre, cuando había postre, claro. Porque nosotros el arroz con leche no lo hacemos nunca...”* (RR-PS-JPB).

Al haber colmenas, la miel en Puebla se consume en varios dulces, por ejemplo en la candelilla, los buñuelos, las flores, pero también con queso fresco y con leche frente a los constipados. Y el arropo con calabazas que antes se han echado en cal viva veinticuatro horas. Otros dulces habituales son los bollos y las rosquillas, que en el patrón de cultura tradicional se hacían para las festividades: *“...Los dulces hoy día se hacen en cualquier fecha, pero tienen sus tiempos. Los buñuelos, por ejemplo, se hacen con una pasta que se enrolla en unas cañas; una pasta muy finita hecha con harina, aceite refrito con una cáscara de naranja y azúcar. Esto se hace con un rodillo o una botella. Se hacen tiras y se fríen, se sacan y rebozan en azúcar o miel, que previamente se pone a derretir en la lumbre y cuando llega al punto de acaramelada los buñuelos se pasan por la sartén...El dulce de carnaval aquí era la galleta y el mantecado; pero el mantecado de aquí no son los de Navidad que vienen de ahí fuera. El mantecado se hace con la grasa del cerdo, huevo, harina y “cravión” machado. Y se hace una especie de perrunilla, que se lleva al horno y es el mantecado de aquí. Antes en casi todas las casas había horno, ahora se llevan a los de la panadería. Y aunque se está perdiendo, se hacen tres tortas para la Candelaria. Una se rifa, otra se la queda la madrina y otra se regala al Ayuntamiento o se le da al cura. Porque es una fiesta que se relaciona con las autoridades; antes incluso era una fiesta local. Aquí no es la candelilla, es la torta, que suele ser de tres pisos* (VSC). Otros informantes de Puebla me dicen: *“...También se hacen las galletas, los bollos de leche, bizcochos, “cajones de almendra”. Antiguamente sobre todo se hacían para las fiestas, especialmente para la Semana Santa. Y la candelilla también se hacía en Semana Santa. Porque aquí no se hace con la Candelaria; lo que se hace es una “rosca de la candelilla”, o varias*

para el día de la Candelaria. Lo hace la madrina de la fiesta, quien es el sostén de todo. Quizás ha tenido un problema, una enfermedad o cualquier cosa y entonces hace una “manda” y se queda con la fiesta o con las “coplas de la Aurora”, que son el Día del Señor. En la fiesta de la Candelaria se compromete a dos cosas fundamentales: una, a abonar los gastos de transporte y la madera que se quema en las luminarias; y otra, las rosas, una que suele entregarse al cura y la otra se rifa en el pueblo...Y para los Santos, como en otros sitios, los críos hacen la “chaquetía”. Aplastan la masa del pan, lo cortan, lo hacen cuatro picos doblados y forman una chaquetía; como una especie de estrella, pero dulce. Y se van a comer al campo también las castañas, los garbanzos tostados, “alcagüetas”? y cosas de ésas” (MVUH-CGC-EG). En Siruela y Tamurejo el dulce de Todos los Santos es el “bodigo”. Una especie de empanadilla, en dulce, pero con relleno. Es un dulce que tradicionalmente se ha comido en las casas, y antiguamente se comía y todavía se consume en las romerías. En Siruela es tradicional salir al campo a degustar el bodigo.

Los dulces más tradicionales en Esparragosa de Lares son los escaldones, los mantecados, la candelilla, la “rosca de candelilla”, las “rosquillas de viento”, las flores, etc. Algunos de ellos se hacen con un molde de hierro. Primero se prepara un “caldo” o masa con las manos mezclando huevos, a los que se le añade un poco de sal, una punta de bicarbonato y una cucharada de agua por huevo y otra de harina. Cuando se espesa el líquido y el hierro está muy caliente se van echando en el aceite. Es parecido a como se hacen las obleas. Con aguardiente se hacen los “escaldones”. Y los mantecados, para las matanzas, los carnavales y se hacían también para la siega y las “eras” con huevos y manteca de cerdo. “...El aguardiente también se usa en Nochebuena, sobre todo en el tiempo del frío. Y la candelilla, que la hacen unas señoras cuando se las encargan, no tiene que ver con la fiesta de la Candelaria. Antes normalmente se hacían para las bodas; que es cuando más se hace la candelilla” (MLRC).

Fuenlabrada hace tiempo fue conocida por sus vendedores de arrope. El arrope se extrae de la miel hervida. Cuando pierde el agua y adquiere una coloración negra y un sabor especial está conseguido el arrope. Suelen echarlo en unas especies de “cachas”, trozos de calabacín endurecidos con cal. Mezclados con el arrope ha sido un alimento apreciado en Fuenlabrada (PVC-FCA). Y la miel, como queda recogido en páginas anteriores, es un componente frecuente en los dulces de la zona: rosquillas, pestiños, canelilla-candelilla, las flores, canelones, los buñuelos, etc. Tradicionalmente en algunas poblaciones como Herrera del Duque, tras rezar los “jesuses” en torno a las Cruces de Mayo, se consumían como plato ceremonial las natillas, las tortas de bizcocho y otros dulces.

## **H.-Bebidas: pitarras, el aguardiente, la gloria y el chapurrao**

A partir de algunas frutas, de sus cáscaras o heces, y de algunas hierbas, se elaboran aguardientes y licores como la “gloria” o el “chapurrao”. Aunque en varios lugares ya han desaparecido las viñas, que a veces ocupaban los terrenos más fértiles cerca de las corrientes de agua, todavía se sigue haciendo algo de aguardiente. Lógicamente, existen algunas bodegas familiares. Quienes tienen o tenían viñas suelen/solían transformar la uva en vino mediante “lagaretas”; especies de mesas donde se echaban y se pisaban las uvas. Generalmente se localizaban en las casas de campo, pero también en las del pueblo, y en espacios donde los pisadores pudieran agarrar sus manos al techo, sujetarse en alguna parte y pisar la uva con los pies. El mosto resultante se recogía en un recipiente y de éste se llevaba a las tinajas. Una breve descripción obtenida en Helechosa de los Montes: “...La pitarra es donde se fabrica el vino. Una vez que pisabas la uva en esas mesas, pues el vino se echaba en los clásicos conos. Y a este vino se

*llamaba vino de pitarra. O sea, la pitarra es el producto; es una mezcla, el resultado y el recipiente de barro donde se conserva el vino. El vino de pitarra es el vino hecho de manera casera y de forma artesanal; son pequeñas producciones para el consumo familiar y para invitar a los amigos...*" (JAB). En Herrera del Duque: *"...se hace vino, porque quien tiene una parcela con viñedo recoge la uva y la exprime en el lagar con los pies. Tiene una mesa de madera inclinada, como lo del es (x) primijo del queso, pero más honda, y se pone encima de las uvas y con los pies las aprieta y saca el mosto. Luego lo tienen que "amaceral".* (SRC). Como en otras partes, cuando hubo viñas en Esparragosa también hacían el "mostillo", cuando sacan/sacaban el primer vino.

Me comunica otro informante de Helechosa que sí se hacía aguardiente después de hacer el vino; pero la vid ha sufrido una merma grande y quedan pocas pitarra. Como cosa curiosa refiere que, por lo de la vigilancia y los monopolios estatales, el aguardiente solía hacerse de noche. En Casas de Don Pedro, como en otras poblaciones de La Siberia, el aguardiente se hace en las casas particulares en alambiques de cobre de pescuezo largo. Siempre hablo de una producción casera, no para la venta y comercialización, sino para el consumo doméstico. En casa conservo, al día de hoy, la botella que allí me regalaron. Antes era práctica tradicional tomar el aguardiente, o la palomita, aguardiente mezclado con agua, cuando los obreros iban a trabajar al campo por la mañana de madrugada. En La Siberia el aguardiente, aparte, tiene dos usos fundamentales: como ingrediente fundamental en ciertos dulces caseros, como ya he referido, y su consumo está extendido, asimismo, en los tiempos de las matanzas del cerdo. Y aunque todavía sigue haciéndose, existe un cierto secretismo sobre su fabricación y ocultamiento acerca de quienes lo hacen. De hecho es difícil que alguien de fuera de la zona consiga fácilmente saber quienes lo producen y la misma dificultad ocurre cuando se trata de adquirirlo. El aguardiente, que se hace en invierno cuando se saca el vino, se fabrica con las heces de las uvas y con anís (Casas): *"...Se toma por las mañanas temprano, sobre todo cuando las matanzas. Antes se tomaban juntos el aguardiente y el higo "pasao" aplastado. Y hay quien dice que también se hace aguardiente de higo y de madroños..."* (JGRC). En Fuenlabrada un informante cualificado me comenta: *"...Sí, aquí hay alambiques, aunque ya casi no se hace aguardiente; bueno, "se hace pero no se hace", y ya está...Se hace de uva, de las viñas que tenemos. Los alambiques son los clásicos con el cuello largo y el serpentín. El consumo es totalmente casero; es decir, ni lo embotellan ni lo venden. Se utiliza mucho en los dulces, para hacer las "cositas". Aquí en Fuenlabrada no se bebe aguardiente; en Herrera y en Pelosche sí"* (PVF). En Villarta me dicen que ya no se hace aguardiente; que se hacía cuando se cosechaba la uva y se fabricaba el vino; pero las viñas ya han desaparecido y las "tenajas", como los alambiques, están en las casas de adorno. Los alambiques, que eran de cobre y también de lata-latón, se ponían a calentar prendiendo el fuego debajo de ellos. Dentro de ellos, en una especie de caldera, echaban las heces y con el vapor se iba destilando gota a gota. Otro informante, en cambio, me dice que sigue haciéndose en el alambique, aunque está prohibido: *"...Lo primero que se hace es con la cáscara de la uva ya fermentada. Una vez fermentada la cáscara del vino se saca de la tinaja y se introduce en el alambique, donde también se meten cierta cantidad de higos pasos, y luego lo que se conoce con el nombre de matalaúva o anís; y se le echa agua encima. Se empieza a calentar todo dentro del alambique y el alcohol se evapora, pasa por el serpentín, se enfría y, gota a gota, va saliendo el aguardiente..."* (PGA-JRO). Del mismo modo proceden en Herrera, donde hay gente que tiene alambiques en las casas y con las heces y los escobajos de la uva, y a veces también echándoles higos, fabrican aguardiente. La mayoría de los alambiques, no obstante, están fuera de uso.

En Siruela para destilar las heces de la uva y convertirlas en aguardiente se emplea igualmente el alambique de cobre. El aguardiente era normal consumirlo por la mañana cuando se

iba al trabajo, “matar el gusanillo”, y asimismo en casa. Lo habitual era beberlo acompañado de higos pasos o de almendras blancas: *“...Yo creo que la única razón del aguardiente y el higo pasado es porque es lo que había en casa; no lo sé. Y como el aguardiente no es dulce, se equilibraba. Y hay quien le echaba agua, las famosas “palomitas”, porque al echarle agua se pone blanco...El aguardiente estuvo prohibido hacerlo durante la guerra; sin embargo en todas las casas había un alambique; en toda La Siberia...Y cuando habían terminado de trasegar el vino, de sacarlo de las tinajas de barro de treinta o cuarenta arrobas, cogían el escobajo, la piel, las heces y las pipas de la uva y las destilaban en el alambique para hacer aguardiente”* (JMof). En Puebla la idea que me transmiten los informantes es que ya no se hace aguardiente; aunque quien tenía uvas lo hacía de forma casera en el correspondiente alambique de cobre. Aparte su consumo directo, se empleaba especialmente para la fabricación de determinados dulces, entre ellos los “buñuelos”, y para hacer el “chapurrao”. Los hombres antiguamente, como en otras partes, solían tomar una copa de aguardiente cuando iban a trabajar en el campo, a la siega, etc.

Respecto al secretismo con que se trata, o pretende obviar el tema de los alambiques y la fabricación casera de aguardiente, su uso en la repostería casera y su consumo durante las matanzas, una informante de Esparragosa me cuenta: *“...Sobre el tema de los alambiques y el aguardiente no le puedo hablar; sé que los hay, que todavía los hay, pero como siempre ha sido una cosa que ha estado clandestina, pues la gente tampoco le da publicidad; aunque sé quienes los tienen, incluso unas amigas mías. Si quieres vamos y te los enseño...El aguardiente aquí se usa para las matanzas, mientras se está matando al guarro siempre se echa una ronda de aguardiente. Y también se hacen con aguardiente varios dulces: los “escaldones” y los mantecados. Se hacen para las matanzas, y se hacían para carnavales y para las “eras” y para cuando los hombres estaban en la siega. El aguardiente también lo usan en la Nochebuena, sobre todo en el tiempo frío”* (MLRC).

Una variante dulce del aguardiente es la “gloria”. La gloria es una bebida, una especie de licor local, que se hace quitándole al vino la acidez, y hay quien le echa canela, azúcar y otras cosas. En Castilblanco es tradicional, incluso puede comprarse, porque cualquiera que tenga viñas hace gloria. No se hace en el alambique, es un mosto antes de fermentar. Y en vez de echarlo en el cono para que fermente y se haga vino, lo apartan: *“...creo que también le echan aguardiente del mismo que ellos hacen, para que tenga sabor y tome color. Y también le echan café negro, granos de café y canela”* (PGA-JRO). En Herrera también se prepara la gloria, que es como un aguardiente más bien anisado. En Esparragosa de Lares se usa mucho la hierba luisa para hacer la “gloria”. La gloria de aquí es el “chapurrao” de otros pueblos, como el de Puebla de Alcocer; pero lleva otra composición: *“...Lleva agua, proporcionalmente se echan dos partes de agua, luego una de café y otra de aguardiente fuerte, casero. Y en agua se pone a hervir cáscara de naranja seca y canela en rama. Luego, ya casi frío, se cuela, se mezcla con el café, el aguardiente y el azúcar al gusto. Lleva también un secretillo que se le echa aquí: almendras amargas, limpias y picadas; y echadas también a cocer con lo otro...En otros sitios hay otras composiciones, pero la típica de aquí es esta. La gloria la hacen las mujeres, los hombres no. Y se toma frío. Y si la gloria está bien hecha te aguanta meses y se emplea para las bodas, los bautizos, las comuniones, incluso para los cumpleaños. En los cumpleaños siempre haces unas “rosquillas de viento” y una poquita de gloria. Y en Nochebuena siempre gloria...”* (MLRC).

En Puebla de Alcocer se denomina “chapurrao” a lo que es una especie de “gloria”. El “chapurrao” opera como uno de los símbolos identificadores de las gentes de Puebla. Se hace para las coplas de la Aurora, para las fiestas y las bodas. Hay quienes dicen, a modo de sentencia popular, cuando se toma chapurrao: *“...Una no basta, dos suficientes y tres a la cama”*. El chapurrao lleva en su composición manzanilla, aguardiente, hierba buena, hierba luisa, azafrán y

canela. Se cuece todo, se le echa clavo y azúcar y se embotella. Algunos amigos e informantes de Puebla de Alcocer el día 4 de octubre de 1994 me regalaron una botella que todavía conservo, aunque ya no llena. La gloria, en fin, está extendida igualmente por la provincia de Cáceres. En una ocasión la probé y compré una botella en Tornavacas.

Lógicamente, como en otras partes, en la alimentación y la cocina de La Siberia también se emplean plantas y hierbas. Por tan solo poner algunos ejemplos: en Tamurejo se usa la hierbabuena y el orégano en las aceitunas. En Fuenlabrada se utiliza el “tomillo salsero”, una planta que consideran alimenticia, para las aceitunas. Y junto a él el laurel, la hierba buena y el “almoradú”, una especie de tomillo. Las hierbas y plantas se utilizan como aliño, para dar sabor y también como conservantes. Un testimonio al respecto recabado en Herrera del Duque: “... *Aquí en la cocina solemos hacer uso de la hierbabuena, del orégano, del tomillo, pero utilizamos el tomillo auténtico, el de verdad, porque nosotros decimos tomillo a eso que tiene flor tan así, o sea que no es el tomillo normal. Y luego tenemos otra planta, cómo se llama, que la ponemos en las cruces de mayo, y que huele muy bien...No me acuerdo de su nombre...Y también usamos poleo, que lo echamos a las carnes. La menta-poleo es una planta con muchas ramificaciones y se parece al helecho...*” (ARC).

## 16.-“Eso de las clases aquí se ha terminado”. Estratificación Social

Aunque en el contexto de La Siberia extremeña la estratificación social y la estructura de clases clásica ya no existe en los términos que se mantuvo hasta los años ochenta-noventa del siglo pasado, ni la fragmentación tan acentuada de grupos en clases sociales asimétricas, ni los fenómenos del caciquismo y el clientelismo social en su modalidad convencional, la gente a nivel mental y en la vida cotidiana todavía sigue pensando y hablando de ciertas cosas que remiten al concepto de clases sociales y a la idea de polaridad asimétrica de la sociedad. Se habla, aun hoy, de una realidad que apenas tiene reflejo real, al menos como lo fue durante mucho tiempo, del señoritismo, los latifundistas o de los grandes propietarios, etc. En algunos casos éstos han desaparecido, se han transformado social y económicamente, y en otros han sido sustituidos en relación con la detentación del “poder social local” por individuos y nuevos grupos que han ascendido socialmente, pero especialmente parte de sus antiguas funciones las desempeñan, a veces mediante el “clientelismo político”, instituciones locales como los ayuntamientos. La gente, aun sin un referente empírico contrastable, sigue hablando y percibiendo, aunque sea más de manera ideológica que un hecho real, de una visión polarizada de la sociedad en ricos y pobres. De tal modo que puede decirse que siguen operando categorizaciones sociales que no cuentan con una verdadera realidad empírica que las sostenga y justifique. Ya no existen, en general, los señoritos, los “amos”, los “dueños”, los terratenientes, etc., como factor fáctico de las relaciones sociales, y sin embargo la gente continua hablando de ellos. No obstante, y a pesar de que la estructura social ha cambiado sustancialmente, es un hecho contrastable, todavía, la percepción bipolar de la sociedad, como reflejan algunos de los textos orales que más adelante reproduzco de las entrevistas con los informantes.

En determinados casos concretos, como expongo y desarrollo más adelante en este mismo capítulo de la Etnografía, la estratificación tuvo que ver, asimismo, con las divisiones toponímicas-topográficas que existen en la mayoría de las poblaciones, porque tras el referente físico-espacial y territorial, los barrios y las circunscripciones urbanísticas, subyacía una realidad social y económica y un tipo de casas-viviendas que reflejaban las clases, los grupos sociales, sus medios de producción, o la falta de ellos, y los estilos de vida. Lo que es más evidente en las comunidades en las que existe/existió la forma de fragmentación expresada en términos el pueblo/el barrio; la plaza..., etc. (Fuenlabrada...). Un factor que marcaba materialmente las diferencias sociales fue la casa, la residencia, y su lugar de ubicación. En efecto, la vivienda es un marcador de la identidad social y económica de la gente. Su situación, dimensiones, exornos exteriores (balcones, ventanas, puertas, rejerías, etc.), social y económicamente dicen cosas de sus propietarios en los entornos locales y en las comunidades concretas. O sea, un nivel de identificación sociocultural no étnico. Un ejemplo extraído de la experiencia de Villarta de los Montes: *“Había casas de ricos y casas de pobres; y entonces había marcadas diferencias. En las casas de los pobres, incluso en muchos casos ni siquiera había puertas en las habitaciones, era una simple cortina, un trapo allí colgado; habitaciones sin ventilación, prácticamente sin luz. Y luego las otras eran de espacios más grandes, con sus puertas, incluso con rejerías de forja, balconadas, etc.”* (FA-PGA).

Como no dispongo de los datos suficientes, ni de estadísticas recientes, abordar en profundidad el análisis de las clases sociales sería cuanto menos arriesgado. Ahora bien, ciertos valores subyacentes en algunos textos de los informantes y algunas actitudes interiorizadas que he podido observar en individuos de diversos sectores me dan pistas, junto a los modos de producción, las actividades ocupacionales y los estilos de vida, sobre las diferencias existentes entre los grupos sociales. La importante dependencia del sector agropecuario de una parte sig-

nificativa de la población en activo sugiere una sociedad poco desarrollada e inserta asimismo en modos de vida tradicionales en estado de cambio sociocultural. Y el factor emigración ha conformado, y envejecido, buena parte de la realidad social y demográfica sobre el territorio. La emigración, dicho sea de paso, ha contribuido a crear una especie de “colonialismo interior” y cultura de dependencia. Como otros espacios territoriales y sociales del sur de España, Extremadura y La Siberia, del mismo modo que otras comarcas, han servido durante décadas como semillero de mano de obra barata, sin cualificar para contribuir a desarrollar otros territorios y sociedades del Estado español.

## **A.-Grupos sociales y marcadores de identidad social**

A pesar de que hay una opinión más o menos generalizada de que antes se marcaban más las diferencias sociales, en Herrera, Talarrubias, Puebla y otras poblaciones la gente todavía me hablaba de “señoritismo”, mencionaba el “caciquismo”, el servilismo”, de los “ricos”, aunque más bien refiriéndose a un pasado reciente. En opinión de algunos de los informantes el “señoritismo”, en su modalidad clásica, ya había desaparecido; si bien todavía hablan de clases y grupos sociales, o de los que han ascendido socialmente y tienen coches de marca, jeep, etc. En las conversaciones que mantuve con los informantes sobre estas cuestiones en varias ocasiones salió el tema de las grandes casas de los latifundistas, donde solían trabajar para ellos algunas mujeres del pueblo. Hay quien piensa que ahora esta gente, los grandes propietarios, no son nada, porque las tierras se han devaluado y no producen nada, sobre todo, como pasa en algunos casos, cuando no se trabajan. Una información procedente de Herrera del Duque: *“...El señorito que vive de las rentas eso no existe ya. En Herrera ya no hay ni uno que viva de las rentas. Todo el mundo vive de su trabajo. Y sobre todo lo que se ha perdido, y nos parece muy bien, es el servilismo. Porque antes “la gente baja” creía que el señorito era todo. Ya la gente, vamos a llamar de clase baja, que casi no existe ya, pasa de los ricos, porque incluso a veces viven mejor... Aquí en estos pueblos nuestros se ha cambiado por completo. El señorito casi prácticamente no existe, bueno los que tienen grandes riquezas siguen siéndolo, pero los otros señoritos, pues no... Aquí había tres capas sociales: la capa baja, la de media capa, que llamamos nosotros, y luego después toda la gente rica. Pues ahora el de la capa baja se ha metido a albañil o a lo que sea, y gana mucho dinero; y de hecho los jeep y esas cosas que tú has visto son casi todos de ellos...*

*...Y el campo hoy día no da nada. El campo, lo que es el campo, no da nada. Ésas gentes que tenían antes muchísimas tierras eso no es nada; porque yo mismo estoy llevando algo de eso de mi suegro y no partimos nada. El campo está tirado; y si no lo trabajas no da nada. Y como esa gente que tenía campos, los latifundistas, no los trabajan, pues nada”* (SRC-ARC).

Otro indicador de las diferencias de “clase” se reflejaba en el hecho de que las “grandes casas” tenían a varias mujeres trabajando para las familias de grandes propietarios, y éstos, aparte las tierras, en algunos casos disponían de grandes rebaños. Lo que me trasladaron dos informantes de Talarrubias: *“...En otros tiempos si se marcaban las diferencias. Mi madre me cuenta los tipos de trabajo que hacía en la casa donde trabajaba por la comida y muy poco dinero al mes. En la casa que ella trabajaba tenían cuatro o cinco muchachas...”* (EPR-MAFM). En algunas de las entrevistas que realicé salieron varios nombres de grandes propietarios. En Villarta me nombraron en varias ocasiones a Don Pablo Agudo, quien era propietario de varias fincas y de importantes rebaños de vacas.

Para algunos de los informantes uno de los rasgos externos que distinguían a la gente, las “clases”, era la ropa. Hay quienes consideran que la gente de Herrera, Puebla de Alcocer y

Siruela en general vestían bien y eran algo clasistas en relación con otros grupos sociales y con la gente de otros pueblos: *"...En Herrera se viste muy bien. En esto se es algo clasista. Sí, en efecto, en Herrera y Puebla de Alcocer, quizás por razones históricas, por el tipo de familias que vivían allí, etc., se ven en las señoras, más que en los caballeros, ciertas diferencias en los trajes y sobre todo en los peinados. A mí me sorprende mucho cuando voy de Talarrubias y las veo tan bien arregladas y peinadas. Y además se notan mucho las clases sociales. La verdad es que los domingos se notan más las diferencias..."* (EPR). En particular se refieren a algunos grupos de señoras, quienes se diferenciaban por sus trajes y por los peinados. Creen que en estos pueblos hasta fechas recientes se notaban claramente las diferencias de clases. Incluso afirman que las variaciones sociales se marcaban más que en los bares en la iglesia mediante los sitios que ocupaban en ella la gente: *"...Y cuando la gente asiste a misa va mejor vestida...Cuando ves a ciertas señoras parecen de clase alta, entrecomillas...Porque nada más verlas lo sabes, muy arregladas de peluquería, con tinte rubio, con buen peinado y traje de chaqueta y tal. Y los señores, que también me sorprende, con el chalequillo. Y la gente normal con ropa de sport. Y las mujeres mayores con el típico vestido, o de negro y su chaquetita..."* (EPR).

Ahora bien, hasta hace pocas décadas también se marcaban diferencias por los bares, casinos o lugares de interacción donde se encontraba un tipo de gente y otra en los ámbitos de la sociabilidad vecinal: *"...Lo que recuerdo de antes, cuando se iba a las discotecas la gente más estudiantilla y más modernilla iba a "Adonis"; y los otros iban a otra discoteca. La gente más progre iba al bar los "Faroles"; pero la gente aquí se mezcla bastante; actualmente la cosa va por gustos no por clases"* (EPR-MAFM).

## **B.-Los "nuevos ricos"**

Hay quienes consideran que los señoritos y los caciques, en su versión convencional, han desaparecido, pero piensan igualmente que otros están sustituyéndolos: *"...Aquí toda la caciquería ha desaparecido, aunque ha surgido otra. Aquí principalmente estaba el tal Don Mariano, que tenía un montón de hijos y era el de la casa grande, la "casa del patio". Sí, era un gran propietario. La mayor parte de los hijos no estudiaron y el que estudió no trabajó en su vida. Ahora bien, actualmente ha surgido otra gente, de abajo, que tienen bastante dinero. Son los nuevos ricos, los caciquillos actuales: pequeños industriales, ganaderos y gente así. Gente que se ha dedicado a la pequeña industria y que ha ahorrado un montón. Y también algunos emigrantes han comprado casas, aunque normalmente no viven aquí. Y a veces también han montado algún bar..."* (EPR).

La caza, más que las tierras, se ha convertido en los últimos tiempos en un germen importante de recursos. Hay quienes son propietarios de los terrenos, quienes los arriendan y quienes, como algunos instituciones municipales, tienen en la caza que hay en sus tierras un importante medio de ingresos. Los informantes hablan de los cambios de roles que se están experimentando, de los nuevos grupos sociales y de su ascenso económico, y del descenso de otros: *"...Los que tienen la caza son precisamente ellos...En Herrera del Duque desde hace unos cuantos años se está dando un vuelco tremendo. Por ejemplo si vas los domingos al tiro al plato ves quienes están "despanzurrando" el dinero; muchos son albañiles...y los BMW, los Mercedes..., son de éstos y de algunos que vienen de fuera. No hace falta numerar los nombres, pero toda la familia de los Moleros, que han sido gente más pobre, la más pobre del pueblo, y sin embargo ahora...Y si ahora hay muchos coches con matrículas de fuera es que van a comprarlos por ahí, y la matrícula engaña...No obstante, eso de las clases aquí se ha terminado. Hoy si hay una clase es la otra la que está por encima...Éstos ganan y gastan y viven al día y llenan la casa de cacharros y se*

van a veranear y se inflan de cubatas, porque viven a todo tren...Y la otra clase que ya se ha venido un poco abajo, porque ya no es clase dirigente en ningún aspecto, se tienen que administrar muy bien...Bueno, aquéllos viven al día pero están consiguiendo casas, terrenos, etc. Porque se están cambiando los papeles. Los recursos de éstos les vienen porque tienen oficios manuales: albañilería, carpintería, bares, o sea lo que más dinero da hoy y lo que menos ha costado prepararse; porque no tienen una nómina, nadie les controla, no declaran a hacienda...

Y la caza, quizás sí; pero, ¿quién la explota? Algunos ayuntamientos. Y las fincas se arriendan a esos señores, a esta nueva clase que hay. La caza mayor es toda del Ayuntamiento, la de la Reserva Nacional de caza. El Ayuntamiento tiene más de 10.000 hectáreas allí; y por eso vive mucho de la caza. Por otra parte, hay propietarios de cotos de caza, quienes los arriendan a esos señores que estamos hablando, a esa nueva "élite" que ha surgido. Nosotros tenemos "Gamitero", que son trescientas y pico hectáreas, y este coto lo cogen los italianos, los de Zanussi. Lo tienen arrendado. O sea, lo que se arrienda no son las tierras es la caza. En este caso es caza menor. En "Gamitero" pagan burradas. Y la caza mayor está en las "Navas", y es todo del ayuntamiento y de la Junta de Extremadura; aunque los ingresos son del ayuntamiento..." (SRC).

### **C.-Otros grupos sociales: ganaderos sin tierras, subvenciones, pastores...**

En algunas poblaciones está expandida la idea de que lo importante no son tanto las tierras como el tener ovejas, y cuantas más mejor, porque lo importante son las subvenciones que abona el Estado por cada cabeza. En Herrera me dijeron: "...Incluso hay gente que no tiene tierras y tiene ovejas...Porque, como te he dicho antes, esa gente que vive bien, que tiene sus Jeep, etc., aparte de dedicarse a la construcción, se dedican también al ganado, aunque no suelen tener tierras. Y aunque tienen que dar mucho dinero arriendan las tierras porque el Estado les da más. Cuantas más cabezas de ganado más dinero te dan. Hay gente pobre, por diferenciarla de alguna manera, que llegan a tener cuatro, cinco, seis y siete mil cabezas de ganado; porque saben que ahí está el Estado para respaldarlos, para subvencionarlos. Lo que largamos, de las merinas, son los borregos...Aquí se arriendan las dehesas a la gente que no tiene tierras. Se arriendan las dehesas de las "Navas" y la dehesa Boyal del pueblo, y las pagan...Pagan una cantidad por cabeza de ganado, pero claro como tienen una subvención y el Estado les da mucho. Vamos, que la ganancia de la oveja es la subvención" (SRC).

Se piensa, al menos en la opinión de varios informantes de Talarrubias, que las cosas han cambiado y que actualmente la "gente es igual". Respecto a la procedencia del dinero, en el caso concreto de la población a la que se refiere el informante, aunque quizás el patrón puede extenderse más allá de la cultura local de referencia: "...El dinero proviene de las tiendas, los bares, de las obras de albañilería, de las pequeñas industrias, de alguna fábrica como Burmar, de las ayudas del paro...Bueno, y de las ovejas, sí, de las subvenciones y del paro, aunque la gente trabaja por su cuenta en albañilería y cosas por el estilo...Y en el campo la gente tiene sus "cachillos", aunque no den muchas perras. Sacan para vender su vino del año, para tener aceite, tienen sus huertecillos; pero el paro, la albañilería y otros trabajos son importantes. Porque, además, casi todos tienen ovejas, porque ya se sabe lo de las subvenciones...Y los albañiles muchos de ellos no están dados de alta, y así es un dinero que se ahorran. Solo tienes que darte una vuelta por Talarrubias para ver la cantidad de obras que hay; y aunque se ha notado la crisis la gente sigue construyendo bastante. Ahora lo que se invierte es menos en solares; la gente construye en la parte de arriba de la casa de los padres; o se meten en casas de protección oficial, o de cooperativas..." (EPR-MAFM).

En Villarta, como en otras poblaciones, distinguen entre ganaderos y pastores, algo que en la actualidad no existe, porque los ganaderos, o sea los propietarios de los rebaños también suelen ser quienes los cuidan: *“...Antiguamente en la ganadería siempre se tenían los pastores, los que cuidaban los rebaños. Hoy día el ganadero y el pastor son la misma persona; y antiguamente no. El ganadero, lógicamente, era el dueño, y el pastor era el que bajo un sueldo o bajo cualquier otro tipo de contrato o de lo que se apalabrara; porque normalmente se solía pagar, independientemente de lo que se abonara en dinero, lo que se le diera en aceite, o bien se le daba la matanza, etc. Y también se libraban, cuando se pagaban los pastos de la ganadería, que había que pagarles o bien al ayuntamiento o bien al propietario de la tierra, se libraban cabezas de ganado. Lo que quiere decir que de las propias cabezas que tuviera el pastor, el ganadero se hacía cargo. O sea, el pastor dentro de la ganadería tenía su propio rebaño...”* (RCF).

También en Villarta, como en Esparragosa de Lares y otras poblaciones, antiguamente había algunas familias que vivían de la pesca; o al menos tenían la pesca como un oficio: *“...Los peces se capturaban con las cañas, las redes, con los trasmallos...Antiguamente recuerdo perfectamente que había varias personas de estas que normalmente eran más humildes, que no tenían trabajo, y con unos “barquichuelos” iban al río y traían muchos peces que vendían por las calles. Esta gente, frente a las familias de poder económico, quienes solían vivir en la plaza o cerca de ella, tenían sus residencias en las afueras, en los barrios...”* (RCF).

#### **D.-Casas y grupos socioeconómicos**

Aunque puede valer como una afirmación general en el entorno que describo, la zona de la población, la circunscripción socioterritorial, el barrio y la vivienda-casa son indicadores que reflejan fielmente la estratificación y las diferencias sociales y económicas. La vivienda ofrece información sobre quienes son, social y económicamente, sus moradores. Porque cada vecino tiene una casa adecuada tanto a sus modos de ganarse la vida como a sus posibilidades. En todas las poblaciones, aunque actualmente es una realidad algo difuminada, la gente sigue hablando de ricos y pobres. Se consideran ricos, quienes tienen o tuvieron tierras, fincas grandes y latifundios; y los pobres los que no poseen propiedades, ni tierras ni otros medios de producción. Socialmente se consideran pobres los que sólo disponen de sus brazos, obreros, jornaleros, peones, que trabajan para los grandes propietarios o para las instituciones municipales. Aunque, como escribí atrás, cada vez la gente habla más de ricos y pobres en pasado, si bien los entrevistados coinciden en que las casas marcaban las diferencias. Puede afirmarse que las casas grandes pertenecían a las “gentes bien”, a los “agricultores-labradores fuertes”, quienes estaban bien situados en la estructura social local. Muchas de sus casas se encuentran/encontraban en la parte antigua de las poblaciones y próximas o en el entorno de instituciones como la iglesia, el ayuntamiento, etc. Pero siempre se encuentran cerca de la plaza y las calles principales. Y era habitual, aparte sus dimensiones, que contaran con salida a dos calles, y por lo tanto que la mayoría de ellas tuvieran “puertas falsas”. Puertas que se encontraban en las partes traseras de las viviendas y que daban a la cochera o “callejón”, que sirvió para entrar los carros. La mayoría contaba en su interior con una cerca, patio o “cortinal” donde se solía sembrar algunas verduras y otros productos para tener a mano en el huerto (Valdecaballeros). Las casas más grandes tenían tres naves, aunque había otras más pequeñas. Actualmente algunas de las que tenían bodega, éstas han terminado convirtiéndose en cuarto de baño. Y los corrales se han transformado en patios. Mis informantes me dicen que las casas grandes, de los labradores adinerados, eran/son espaciosas, las habitaciones

tienen puertas, las exteriores incluso con rejerías de forja, distinguiéndose también por tener varios balcones a la calle (Villarta).

Por su parte, las casas de los pequeños agricultores, obreros, etc., son, en general, de pequeñas dimensiones y las más viejas solían estar, también, en las zonas antiguas de los pueblos. A veces lo que también distingue a estas viviendas de las que pudiéramos designar en este contexto como de las “clases medias” es que en éstas los espacios habitacionales eran más amplios y existía mayor separación entre ellos. En las casas de las clases humildes las puertas de las habitaciones y de otras estancias no existían como tales, sus veces las hacían cortinas y trapos. Y las habitaciones habitualmente casi no tenían ventilación y apenas luz. Y en ocasiones incluso no existía una precisa delimitación entre los espacios vivenciales humanos y los de los animales. Las cuadras, por ejemplo, solían estar dentro de las casas. La gente aprovechaba y se apañaba con el poco espacio de que disponía. En las zonas más antiguas de Fuenlabrada, como en otras poblaciones, las casas son muy pequeñas. La zona de “El Mendrugo”, pero también un sector de la calle Calvario y el Cantón, son las partes más antiguas y aunque las casas más pequeñas han ido desapareciendo, todavía quedan en pie algunas de jornaleros. Porque en esta circunscripción socioterritorial mucha gente sin tierras vivía de trabajar en las de quienes las poseían; aunque a veces también las cogían “a medias”. Y otros se empleaban como mozos y sirvientas en las “grandes casas”. Las casas en la parte antigua de Talarrubias suelen ser muy irregulares en su trazado, pequeñitas, con pozos a veces. Y en ocasiones las habitaciones se comunicaban entre sí, e incluso con las cuadras. Y cuando se abandonaron los animales algunas de ellas se transformaron en dormitorios.

Las casas son, en definitiva, la propia historia de sus moradores. Tras la guerra y por diferentes circunstancias de vida algunos tuvieron que vender partes de sus casas a otras familias. Y el resultado de ello se ve perfectamente cuando se hace una obra: no son solares rectos, regulares, sino irregulares. En esta zona del pueblo, la parte antigua, no había ni orden ni concierto a la hora de construir; aunque hay grandes casas, que han sido modelo para las nuevas que se construyeron en los años cincuenta. Estas casas son más grandes e incluso cuentan con cocheras. De hecho en los pueblos de la comarca las casas de Talarrubias tienen fama por sus dimensiones. En amplios solares la mayoría se construyeron poco a poco, a no ser la de los labradores fuertes, quienes disponían de mayores recursos y las construían de un “tirón”; si bien, lo normal era hacerlas a “cachito”. Reproduzco literalmente algunos testimonios sobre el particular: *“Había casas de ricos y casas de pobres; y entonces había marcadas diferencias. En las casas de los pobres, incluso en muchos casos ni siquiera había puertas en las habitaciones, era una simple cortina, un trapo allí colgado; habitaciones sin ventilación, prácticamente sin luz. Y luego las otras eran de espacios más grandes, con sus puertas, incluso con rejerías de forja, balconadas, etc.”* (FA-PGA). Y un testimonio referido a Valdecaballeros: *“Algunas al ser más grandes tienen un portalón grande al lado de la puerta de la casa para entrar el carro; esto ya la gente bien, labradores un poco más fuerte, quienes tenían carro. Lo que suelen tener las casas más grandes es un patio enorme al final de la casa, al ras del cielo. Y tenían distintos apartados, para poner los conos del vino...; también solían tener un trozo grande con un voladizo abierto. En Castilblanco queda alguna casa de este tipo, de gente bien, quienes tenían sus criados e incluso como daba a dos calles tenía por aquí la puerta del carro...”*

*...Aquí en Valdecaballeros no había medias casas; lo único que había era la casa. En la plaza hay una casa enorme, como lo había en todos los pueblos...La gente humilde, los obreros, hacen lo que buenamente pueden; son casinas; en Herrera hay algunas y no son casa ni nada; es sólo la puerta y todo junto, con la cocina; no hay casi separación. Y en las clases medias, por ejemplo en la casa*

*de mis otros abuelos, había separación pero no con puertas sino con cortinas; y la cuadra en la casa de mi otra abuela estaba dentro de la casa, no había corral; estaba la cocina y al lado la cuadra. La gente más humilde aprovechaban lo que tenían y si no tenían más terreno se apañaban...*

*Y en Valdecaballeros las casas de los grandes propietarios son de este estilo pero más grandes, para entrar el carro por aquí, o si pueden por este otro lado, con una cerca grande que aquí se llama cortinal. Casi todas las casas tenían el patio o en el cortinal un pozo, y en este espacio sembraban la verdura de tener a mano. El cortinal sería una ampliación, aparte de lo que es el corral, un poco de cerca, como un huertecito..." (JRP). Y otro, desde Fuenlabrada, referido a las diferencias entre los tipos de casa y grupos sociales: "Normalmente todo el mundo tenía una vivienda adecuada a sus posibilidades; pero, quizás hay que decir que no había diferencias sociales, pero quieras que no en estos pueblos siempre ha habido los que llamaban ricos, quienes tenían unas cuantas fincas más que los que no tenían nada, quienes sólo tenían su triste trabajo ¿no?. Entonces esas casas estaban un poco mejor preparadas; pero sobre todo a partir de los años cincuenta ya se empezaron a hacer otras construcciones mejores y las casas empezaron a ser más espaciaosas; ahora bien, concretamente hay unos sitios que son los más antiguos del pueblo en los que las casas eran pequeñísimas, y no sé como allí han podido vivir las familias que han vivido... La parte más antigua del pueblo yo diría que es el Mendrugo; esta es una zona de casas muy pequeñas; y también un sector de la calle Calvario; y el Cantón era una zona antigua; lo que pasa es que ya no hay esas casas tan pequeñas, pero cien metros más delante de mi casa, te estoy hablando del Mendrugo sí que hay casas pequeñas; eran casas de jornaleros. Aquí prácticamente todo el que no tenía tierras lo que hacía era cogérselas al que las tenía; e iban a media en la cosecha que tuvieran. Esa era la vida de aquí en Fuenlabrada; y luego se iban a servir de mozos o sirvientas con estas gentes..." (FCA-PVF).*

*Y respecto a las casas en distintas circunscripciones de las poblaciones en relación con las clases y los grupos sociales, los solares irregulares, un testimonio de Talarrubias: "Las casas de la parte antigua son muy irregulares, porque además no sólo era la casa, que eran muy pequeñas, sino que también tenían los "corralillos", que eran como una habitación; y en el corralillo entraban los animales; bueno, prácticamente era una cuadra. Y luego también tuvo mucho que ver la guerra, pues como mucha gente se quedó sin un real, pues iban vendiendo una habitación, luego vendían otra. Y esto se ve cuando se hace una obra en una casa, porque no son solares rectos, sino que tan pronto se salen como se entran. O sea, no son solares regulares, más o menos rectangulares como suelen ser aquí, sino que tienen entrantes y salientes, porque le habían comprado a la vecina una habitación, o tú tenías que venderla. Y de aquí viene que las casas sean un poco estrambóticas en toda esa zona. Y sin embargo en la parte nueva, pues son casas tradicionales con el pasillo y las habitaciones al lado y la cochera. Aquí las casas son grandes y las calles muy rectas... En la época en que ya hubo agua corriente, el cuarto de baño; pero la mayoría son casas que se han ido haciendo poco a poco; a no ser que la gente se dedicara al campo, los labradores fuertes que tuvieran dinero y las hacían de un tirón; pero lo normal era hacerlas a cachito, poco a poco... Bueno, y en la zona antigua no había ni orden ni concierto; aunque hay casas grandes, que son modelo que han copiado las otras casas, las que se construyen en los años cincuenta o por ahí; pero, como te digo, hay otro tipo de casas en la parte antigua de gente menos pudiente; solían tener éstas una habitación que a lo mejor se comunicaba con otras dos que servían de dormitorios... En una habitación grande dividida en dos, una servía de dormitorio y otra de cuadra; y en el caso de que la cuadra se eliminara, porque no había animales, pues se volvía a utilizar también de dormitorio... Y luego en las casas tradicionales tenían dos puertas, la puerta falsa, que era la de la cochera, o bien para entrar el carro; y la puerta principal. La cochera o callejón, que llamamos*

*aquí, llegaba hasta el patio. O sea, recorría todo hacia atrás; y por la puerta principal tenía un pasillo y a ambos lados habitaciones. Sí, un pasillo, “medio casa” era... Bueno en la parte de atrás, en medio, lo que llamábamos el corral, porque aquí los patios han sido de nueva creación; se llamaba corral, simplemente, y era para los animales de la casa, gallinas y todo esto. En la parte de atrás estaban las cuadras, si había animales; y en el caso de que no los hubiera casi toda la gente tenía un huerto y una parte cercada con tela metálica para que no entraran las gallinas y estas cosas... Ah, una cosa muy importante, el pozo. En todas las casas había que hacerlo. Solían hacerse, con mucho trabajo porque no había los adelantos que hoy, en el corral y en el patio. Bueno, en las casas antiguas el pozo puede estar en cualquier sitio, e incluso pueden tener varios pozos; porque también esto era una zona de huertas, me refiero a la parte más antigua. Y ahora cuando se vende una casa y se empieza a hacer obra, pues a veces te encuentras con un pozo, y a veces con un aljibe de estos árabes que tienen unas preciosas bóvedas. Se suelen tapar... La parte de arriba de la casa de los agricultores se llama cámara, que es el granero. Y hay lagaretas, lagaretas son unas divisiones donde se echaba la cebada, el trigo, en cada una, pues eran partes o divisiones separadas. Eran una especie de cuadros donde se echaba la cosecha; y luego estaba el pajar...” (EPR).*

### **E.-“El pueblo” y el “barrio”: mitades y circunscripciones socioterritoriales**

En estrecha relación con el punto anterior, hay que convenir que la mayoría de las poblaciones cuentan con varias zonas más o menos definidas, pero casi siempre identificadas e incluso nominadas por los vecinos. En algunas de ellas se habla de “El pueblo” y “El Barrio”, de la parte antigua y de la moderna; pero las diferentes zonas también se conocen con otros nombres, tales como “El Pueblo” y “El Lejío”, la zona antigua y la nueva; “El Pueblo” y la “Dehesa”, etc. Tales divisiones y apelativos no solo refieren espacios geográficos o referentes topográficos, tras ellos incluso no sólo subyace frecuentemente la idea de la fundación del pueblo, referida a la parte antigua, o las ampliaciones que en los últimos tiempos se han hecho hacia el extrarradio coincidiendo con tiempos de incremento de la población, por nuevas necesidades, cambio sociocultural y mejoras económicas; sino que, en general, cada zona o parte, grosso modo, tiene que ver con los grupos sociales diferenciados que en ellas habitan. De tal manera tales dicotomías trascienden los factores espaciales e implican cuestiones de orden social y económico más allá de las propias realidades físicas o materiales, porque representan diferencias que generan fronteras asimismo ideológicas y mentales.

En algunas localidades se designa como “El Pueblo” a la parte de asentamiento más antigua, aunque a veces no fue allí donde se produjo el primer asentamiento de la comunidad. Ahora bien, en este escenario es donde suelen tener sus casas la gente “rica”, pero igualmente en estas zonas, desde siempre, ha habido pequeñas viviendas de las gentes humildes. De manera que una primera idea a la que remite la fragmentación urbanística al interior de las comunidades locales, trascendiéndolas, es la existencia de grupos sociales diferenciados en función de la zona en la que viven; si bien esta circunstancia cada día se desdibuja más. Porque, por otra parte, en las tres últimas décadas en casi todas las poblaciones ha habido un cierto auge de construcciones creándose nuevos barrios, zonas y urbanizaciones modernas, algunas de ellas en el extrarradio. Nuevas zonas construidas mediante promociones privadas, cooperativas, pero fundamentalmente a través de financiación oficial.

Respecto a las divisiones que me refiero existen algunos casos de verdadero interés etnográfico con valor, más allá de la trama geográfica urbanística, en los ámbitos sociales y simbólicos. Pienso, por ejemplo, en lo que ocurrió en Fuenlabrada de los Montes en relación

con las “mitades” de la población y el ritual de la fiesta principal, el Día del Señor. En décadas pasadas la gente más pudiente económica y mejor situada socialmente vivía en “El Pueblo”, no en “El Barrio”, de construcción muy posterior. Según varios informantes locales la procesión del Corpus Christi no pasaba por “El Barrio”. Me dicen que para que fuera también por “El Barrio”, en principio la zona donde vivía la gente más humilde, se creó un nuevo Día del Señor; lo que empezaron a llamar “Día del Señor chico”, el Día de la Octava, celebrado el domingo siguiente al jueves del Día del Señor. Parece que todo se hizo así con el propósito de que tanto la Eucaristía como la procesión al completo transitara por la zona del barrio, dado que hasta entonces era exclusiva del “Pueblo”, la parte antigua donde se asentaban las familias principales. Lo cierto es que todavía algunos de mis informantes hablan de las dos realidades, “El Pueblo” y “El Barrio”, como dos entidades separadas y cada una de ellas con su propia identidad. No obstante, otros entrevistados se pronuncian en un sentido diferente afirmando que las divisiones que hubo entre “El pueblo” y “El Barrio” ya no tienen las connotaciones que tuvieron ni implican o representan lo que significaron en tiempos atrás. Veamos algunos textos orales sobre el tema de mitades y grupos sociales. Tres informantes de Fuenlabrada se expresan de la siguiente manera: *““En realidad la zona antigua sería la que llamamos popularmente “el pueblo”; y luego la zona que podríamos llamar moderna se llama “el barrio”. Eran dos entidades urbanas prácticamente separadas; entre ellas había una distancia de medio kilómetro, aunque hoy se han unido ya la una con la otra. El origen del barrio, según cuentan los antiguos...Se llamaba barrio de San Pablo y surgió como consecuencia de la necesidad de hacer unas casillas para que vivieran los vaqueros de la dehesa; entonces la dehesa boyal estaba sin partir, que hoy está partida y cada uno posee pequeñas parcelas; en fin los vecinos del pueblo que pudieron comprarlas en su momento. Entonces en el extremo de la dehesa hicieron unas casitas para los vaqueros; fueron a inaugurarlas el ayuntamiento y creo que dijeron bueno pues aquí esto el día de mañana puede ser un barrio, jehj. Pues si que puede ser un barrio a un kilómetro del pueblo...Y el día de hoy es San Pablo. Y hay una calle de San Pablo que es donde estaban aquéllas primeras casas, ya no existen...Todo esto se debió hacer en el último cuarto de siglo pasado...Por inercia la gente que tenía posibles vivía en las casas que ya tenía de la familia y que las iban heredando de unos a otros; la población del pueblo también aumentó naturalmente; y quien tenía posibles procuraba meterse en la zona del pueblo; y quien no pues allí en el terreno más barato y se iban a vivir allí. Pero hoy en día prácticamente hay casi más dinero, creo que más posibilidades, o al menos tantas; porque en Fuenlabrada, si algo bueno tiene, es, desde siempre, la carencia de clases sociales...Aunque es verdad que hay casas más grandes, lo que no quiere decir que haya clases, porque aquí hay casas magníficas, de gentes a quienes pertenecían hace cincuenta años a lo mejor, de lo que pudiéramos llamar clase baja, pero a base de laboriosidad y negocios han conseguido una fortuna...Bueno en la sociedad local como ha dicho Florencio, actualmente yo creo que no hay esa diferencia; al principio yo sí que tenía entendido que la gente más pudiente económicamente y más influyente, pues me parecía que vivía más en el pueblo que en el barrio; pero eso fue en un principio...Actualmente no tiene la connotación que tenía ni mucho menos...”* (FCA-AMM-PVF). Sobre la misma circunstancia, un ejemplo de Helechosa: *“Como en Fuenlabrada está “el pueblo” y “el barrio”; aquí está “el pueblo” y el “Lejío”; la parte más antigua es el pueblo; y la parte de abajo, que es de construcción más moderna se llama el ejío. El día de la Octava del Corpus la procesión viene aquí. La Octava por la parte del “pueblo” acorta la procesión, en la mitad prácticamente; puesto que la división del pueblo prácticamente marca lo que es la mitad del pueblo...La Octava tenía menos importancia. Aunque una vez que empezó a construirse el lejío, en el lejío han tenido cabida y situaciones estratos sociales diversos, como existió arriba en el pueblo...”* (JABC).

Y el “pueblo”, los barrios y los grupos sociales con ellos relacionados en palabras de dos informantes de Talarrubias: *“Aquí la zona que está cerca de la plaza es la zona antigua, e incluso tirando hacia Casas de Don Pedro era la parte más antigua. Y luego la parte de San Roque para allá; vamos la parte nueva con casas tradicionales, pero que ya llevaban cochera; el “callejón” que llaman aquí, aunque ya no entran animales por la mitad de la casa. Empezaron a construirlas por el año cincuenta y siete. Son relativamente nuevas, y a esas las llaman el “Barrio de la Dehesa”. Y despectivamente llamaban a las de las dehesas las “pelusas”, porque eran gente con poco dinero. Y luego hay una zona nueva, la actual, que son las casas de protección oficial y que han hecho distintas cooperativas, que están también por la zona que va ya hacia Puebla...De San Roque para allá...Y luego toda la gente nueva esa de ahí que era el “Barrio de los gatos”, que también era una zona de dehesas. Se llaman los gatos porque vivía mucha gente que les llamaban así, una familia bastante extensa; era su apodo. Luego otro barrio nuevo que se hizo, que es el “barrio de la golondrina”, que está allí cerca del cementerio. Y estos pertenecen todos a la época que te digo, a los años cincuenta y los sesenta, o por ahí, más o menos...A la gente lo de vivir en la dehesa no le gusta; la dehesa, como decimos aquí, no le gustaba a nadie; por lo de vivir en el pueblo parece que queda mejor... Porque el pueblo es la parte antigua; sí, era la parte antigua, por donde está la plaza; eso se puede decir que era el centro de la vida del pueblo, ¿no?. Y allí vivía la gente pudiente; sociológicamente allí estaban los ricos, los caciques; y luego a su alrededor las familias más antiguas que vivían de un cierto dinero para mantenerse por allí. Y luego están los que se fueron para los extrarradios. Porque aquí eran mucho más baratos los solares y entonces por este motivo se fueron allí. Quería decir que en la época de mi abuela vivía mucha gente con una economía bastante escasa; vivía por la “zona del pueblo”, vivían en casas pequeñísimas de alquiler, hasta que fueran capaces de comprarse alguna casa; luego por el año cincuenta y algo fue cuando empezaron a dar solares de la dehesa. Se los daban a distintas familias y empezaron a construir ahí. Bueno, allí la fama que tenían cuando yo era pequeña, pues eran las “pelusas de la dehesa”. Era gente trabajadora, obreros del campo, de la construcción, de lo que caía. Eran peones. Quizás socialmente la clase más baja...La parte vieja, en la parte antigua, estaba por manzanas, lo mismo que está detrás de la plaza; todo muy irregular...” (MAFM y RR).*

Y una última revelación en este caso referido a la misma cuestión en Puebla de Alcocer: *“Bueno, en Puebla de Alcocer la población se divide en partes: “la moderna” y “la antigua”; “el pueblo” y los barrios. Hay dos o tres partes distintas. Sí, se pueden distinguir claramente distintas zonas, bien en el tiempo como en el tipo de construcción. Hay una zona que se puede denominar norte, está muy arriba, en lo que era lo primitivo del pueblo; en torno a lo que se conoce como la Peña o Peñas. Es la zona de casas muy pequeñas, con dificultades en cuanto a alcantarillado, agua y todo esto. Y luego ya el pueblo por evolución al irse extendiendo hacia abajo, hacia las zonas más llanas. Se ha ido produciendo un cambio en cuanto a la tipología de las casas, mucho más amplias, con corrales, ya más modernas, con varias naves...” (PLS).*

## 17.-Asociacionismo y formas de sociabilidad

En Extremadura y La Siberia los espacios de interacción e intensificación de las relaciones sociales, para el fomento de la sociabilidad, básicamente son/han sido: las plazas, los paseos, las carreteras y los espacios en las afueras de las poblaciones; las calles para los niños; las fuentes y los lavaderos para la interacción femenina; las asociaciones culturales; las asociaciones de género (asociaciones de amas de casa...); las fiestas y los rituales para la comunidad en general, pero también para los grupos de edad y género (los quintos...); las peñas y la organización de los toros; las asociaciones como los casinos y los liceos, o sus equivalentes; las tabernas, bares, comercios, talleres y fraguas, que en ocasiones funcionaron como centros neurálgicos de reunión vecinal y amical; las cofradías y hermandades; las asociaciones relacionadas en su fines con las aficiones y el ocio (la caza, la pesca, el deporte...); los partidos políticos y su relación con el poder en el universo local; la pertenencia al mismo tipo de trabajos, ocupaciones y grupos sociales, etc. Y al interior de la vida doméstica las cocinas-hogares han sido punto de encuentro para el fomento y el fortalecimiento simbólico de las relaciones familiares, parentescas y amicales. Un acontecimiento anual donde se escenifican tales vínculos es el de la matanza ritual del cerdo. Más adelante pondré algunos ejemplos de asociacionismo masculino y sociabilidad que tienen que ver con asociaciones civiles y religiosas, con los espacios públicos y privados de interacción y lugares de encuentro, con la función de las peñas y la organización de determinados festejos taurinos, etc. En síntesis, el asociacionismo, la sociabilidad y la interacción social se ejercen en función de los siguientes ámbitos y factores: la edad y el género; el grupo familiar, vecinal y la comunidad; las aficiones y el ocio; el trabajo y las ocupaciones; la ideología y las relaciones con el poder; en el contexto de las fiestas y los rituales festivos; los espacios de encuentro tras el trabajo, etc. De tal manera existe una sociabilidad formal y otra informal. Es decir, la sociabilidad informal como campo de la acción social y la sociabilidad formal como expresión de las redes y sistemas de interacción social, muchas veces expresada mediante el asociacionismo voluntario. De manera que pueden distinguirse unas formas de sociabilidad informal y otras de sociabilidad formal. Una de las formas más extendidas de sociabilidad es la basada en el sexo y la edad. El ocio y las actividades recreativas son contextos apropiados para la interacción social. El asociacionismo voluntario puede verse en toda la variada gama de sociedades, en la diversidad de asociaciones que existen.

El asociacionismo voluntario, tanto con un alto nivel de estructuración como el más informal, representado por peñas, grupos de amigos, pandillas de iguales, etc., en su variante de carácter civil o religioso, en su múltiple tipología de género, grupos de edad, de profesión u ocupación, o en su dimensión cultural, de ocio y tiempo libre (deporte, caza, pesca...), de barrio (vecinal), político, etc., necesita una atención investigadora de estudio que todavía no ha tenido ni en Extremadura ni en La Siberia; aunque existen algunas publicaciones concretas y trabajos no antropológicos. Contamos con algunos, pocos, sobre el asociacionismo “religioso” (hermandades y cofradías) circunscritos a poblaciones muy precisas y en general abordados desde la mirada histórica. Sería interesante estudiar el concepto de asociación, los tipos; así como las formas de adscripción y pertenencia, la composición social y sus funciones, tanto manifiestas como latentes. Y todo ello para tratar de construir modelos elaborados fuera de la realidad que se pretende investigar. Esto, sin embargo, no es ahora nuestro objeto de estudio y requerirá una investigación monográfico y en profundidad.

Uno de los rasgos de la sociedad extremeña y de la gente de La Siberia lo constituye el complejo entramado, todavía poco conocido, del sistema asociativo y de las formas que adopta

la sociabilidad. La idea general que podemos convenir, con matices y en proceso de transformación desde las dos o tres últimas décadas, es que se caracteriza o ha caracterizado especialmente por el *androcentrismo*. Quiero decir con ello que buena parte del asociacionismo ha sido, y todavía en menor medida, un asociacionismo básicamente masculino. Tal característica estructural del comportamiento cultural se refleja asimismo en cierta segmentación de la sociedad, que igualmente tiene o ha tenido que ver con la identificación con tales o cuales ideologías políticas. Ahora bien, como dice algún informante este tipo de fragmentación social en los pueblos pequeños tiene que ver con el conocimiento más intenso de los vecinos y las familias, porque: *"...aquí en los pueblos pequeños se vota a ciertas personas, respetables...En general en todos estos pueblos se suele votar a las personas; no al partido. Porque cuando los pueblos son ya más grandes se vota a la ideología. Y ello porque en estos pueblos se conoce la gente; y cuando los pueblos son más grandes, como Herrera o Talarrubias, aunque se conocen las personas, se conocen menos y entonces se vota a la ideología. Ahora bien, aunque en las elecciones locales se vote a las personas, luego en las generales se vota la ideología..."* (FA-PGA). En ocasiones el asociacionismo político ha producido fenómenos tales como el caciquismo social y el clientelismo político.

El asociacionismo tiene implicaciones sociopolíticas y socioculturales. La existencia de casino en el sentido de sociedades privadas en el entorno local, no de casinos en la significación de bares, que también, tiene que ver con el sistema de relaciones sociales, porque junto a sus funciones manifiestas, expresadas en sus estatutos, normas o reglamentos, éste tipo de asociaciones cumplen otras no manifiestas: sociales y simbólicas en relación con las condiciones socioeconómicas de sus asociados, las redes de relaciones sociales y poder local y con los mecanismos que operan/operaron a nivel grupal, de "clase", o comunal en cada marco de referencia.

Etnográficamente parece que donde hay mayor demografía y la estructura social se hace más compleja y diversa, o sea en las poblaciones más grandes, es/fue donde hubo casinos, liceos artesanos, etc., que de algún modo reflejaban la fragmentación socioeconómica de la población. De manera que los sectores sociales, y su fragmentación, se han hecho patente incluso en los locales de ocio; porque en sus funciones no manifiestas trascendían socialmente las funciones de asociaciones recreativas y para el ocio establecidas en sus estatutos. En algunos casos han existido "casino de señoritos" (o de una sociedad de rasgos y características similares), liceos, centros obreros y bares en los que se relacionan/relacionaban los distintos sectores, por separado, cuando los había. Desde luego en la actualidad, aunque se conserve algún casino, ya no tiene el mismo sentido diferenciador; si bien, en algunos casos puede seguir marcando este pasado a nivel mental. Si el casino que permanece es el de los "ricos", es posible que los socios consideren un prestigio pertenecer a él; de igual modo que otros sectores no quieran hacerse socios por su desidentificación con éstos y lo que representan. Lo que, de algún modo, podría mostrar la percepción bipolar de la realidad. Ahora bien, el concepto y el sentir de Casino, como el de liceo Artesano, etc., actualmente, cuando existen, apenas tienen que ver con lo que fueron y significaron en tiempos pasados. En general, en los casos que existen, porque casi todos han desaparecido, han cambiado en su funcionamiento, mentalidad y son sociedades más abiertas y democráticas. De hecho los casinos, por ejemplo, se consideran cosas del pasado y sociedades de "clase", designándose habitualmente como sociedades de "señoritos", pero comúnmente refiriéndose a tiempos pretéritos. Aparte las normas para pertenecer y poder entrar como socio en estas sociedades, reguladas por reglamentos, etc., una diferencia con otros espacios de sociabilidad era el hecho de que los socios debían pagar una cuota mensual, aparte de ser presentados los aspirantes a nuevos socios por varios antiguos, etc. Las poblaciones que contaban con "casinos de señores", mediante éstos, y otras sociedades, como los liceos artesanos o sus equivalentes, mostraban la polaridad social,

o la reflejaban. Y esto, en líneas generales, ocurría en las poblaciones donde hay/había grandes propietarios, labradores, y una importante masa de población con pequeñas propiedades o sin ninguna, quienes sólo tenían sus brazos y el trabajo individual como medio de producción para ganarse la vida. Porque en los lugares que el entramado de la estructura social no presentaba o presenta estos rasgos, sino que son más igualitarias social y económicamente, no cuentan con casinos; aunque esta extendida la costumbre de llamar así a los bares.

### **A.-El Asociacionismo masculino: casinos, Liceos, bares, la caza...**

Unamuno en 1911 en “Por tierras de España y Portugal” escribió sobre los casinos en Extremadura: *“...El casino es lo que hay que ver en estas ciudades y villas extremeñas; el casino es un verdadero hogar colectivo, en el casino es donde se les conoce. El extremeño de los pueblos es, sobre todo, casinero. No se concibe lugar extremeño sin casino, adonde concurren los señoritos de estos pueblos, señoritos ociosos”*. Y es verdad, extendiendo la unidad de observación de los casinos a los Círculos de recreo y Asociaciones en general, a los bares y tabernas, etc., hay que convenir en que son lugares clave para estudiar la interacción y los procesos de socialización en Extremadura. Los edificios que albergan/albergaban los casinos suelen/solían estar en las plazas de los pueblos o ubicados en lugares principales de su trama urbanística. Una informante de Esparragosa de Lares describe el casino de su población y lo caracteriza en relación con los bares, tabernas, etc.: *“...Claro, el casino normalmente está en la plaza. Y ahí es donde iba la gente más pudiente. Y allí pusieron la máquina de café, porque los otros, los bares, las tascas, etc., normalmente no tenían; aunque luego ya los han ido poniendo, pero al principio no. En el casino normalmente por las tardes es la reunión para las cartas. La gente se jugaba el café o lo que sea. No sé si en tiempos hubo en el casino socios; debe ser de atrás. Los otros establecimientos son los bares, porque el casino era en la plaza...”* (MLRC).

En Puebla de Alcocer también existía un casino: *“...Ha habido un casino, pero digamos que éstas cosas ya son del pasado; sí, era un casino de señoritos. Era una especie de sociedad donde se pagaba una cuota. Hoy día ya no existe...”* (PLS). Y en Talarrubias me informan del “Baile de los Labradores”, del “Liceo de Artesanos”, el “Casino” y de otras sociedades y asociaciones: *“...En tiempos de nuestros padres había “baile de labradores”, vamos y los ganaderos, etc. Entonces los labradores eran los fuertes económicamente. Ahora está el Liceo de Artesanos, que ahí va absolutamente todo el mundo. Es una sociedad. Se paga una cuota pero es baja, unas quinientas pesetas al año o cosa así. Y lo puede pagar cualquiera. Lo que no hay, no es típico, el casino donde va una clase social más alta; no. Allí va toda la gente a jugar a las cartas y a tomar una “copichuela”. Yo en Herrera fui a un Círculo...Pienso que aquí en el Liceo la gente ha estado mezclada siempre; aunque había un sitio donde trabajaba un tío mío, que lo llamaban el Casino, aunque no recuerdo que fuera de señoritos. Yo sé que el hijo de este, del hombre que llevaba la cafetería, quizás Aurelio, se juntaba con los señoritos. Aunque lo que recuerdo de cuando yo era pequeña es que allí iba todo el mundo; antes no lo sé. No recuerdo que hubiera diferencias”* (EPR y MAFM). Otros dos informantes, complementando la información anterior, declaran: *“...Sociedades la única que había antes era el Liceo; y luego empezó la Atalaya, que quizás sirvió un poco de revulsivo. Y luego la de los cazadores, que es la única asociación que funciona y tiene dinero. Pero también está la Asociación de la Prensa y la de los Labradores, que también es una sociedad o cooperativa; es una sociedad en la que están todos los labradores. Y la cooperativa de consumo también empezó siendo una sociedad de la gente del pueblo para conseguir productos baratos; aunque se ha convertido en una tienda más. Como sociedad por excelencia la de los cazadores y el Liceo de Artesanos. Al liceo*

*entra todo el mundo; aunque es una sociedad de socios. Para beber dejan entrar a todos, pero lo que no les gusta es que se sienten allí si no son socios, porque están los socios. Lo que es razonable, porque pagan y tienen su derecho” (RR y EPR).*

La caza, en efecto, es otro escenario de la sociabilidad y para el fomento de las relaciones interpersonales. En Villarta, por ejemplo, el Ayuntamiento habilitó los montes públicos e hizo un coto de caza creando la Sociedad de Cazadores que en general acoge a todos los vecinos, hijos de Villarta y a quienes tienen relación directa con la población; es decir, a quienes se hayan casado con hijos o hijas de la comunidad. Lo que les da derecho a cazar en los montes y en los cotos que están habilitados y que el ayuntamiento cedió mediante un canon que les cobra a la Sociedad. Éstos organizan los ganchos y las monterías. Y empiezan por la mañana comiéndose las migas y luego distribuyen los puestos. Por la tarde traen los animales que se han “cobrado” y ellos mismos se encargan de desollarlos, despiezarlos y hacerlos trozos para repartir en partes equilibradas: *“...Con la carne de las reses hacen sus partes; y cada uno se lleva la parte correspondiente en relación con los que han participado en la montería; todos o el que quiere, vamos. La carne normalmente la consumen, porque les gusta mucho lo que es el chorizo de jabalí, de ciervo, incluso la mezclan luego con carne de cerdo de las carnicerías, una vez que están reconocidos los animales; y hacen sus chorizos caseros; de manera que en una montería igual te pueden tocar dos o tres kilos de carne y eso es lo que hacen con ella. Algunas veces por ejemplo guardan para que el próximo se la coman entre todos los que la cazaron; o sea, todo revierte en ellos...Y los trofeos normalmente se los lleva el que mata; es decir que si un cazador ha cobrado una pieza importante en el monte y se comprueba claramente que ha sido él quien la ha cobrado, pues entonces...” (RCF).*

El bar, los bares o sus equivalentes, son una importante *institución social* en España, Extremadura y La Siberia. Buena parte de la vida, al margen del trabajo, las gentes de nuestros pueblos la desarrollan, se encuentran e interaccionan en los bares, antiguamente tabernas, tascas, fraguas, talleres, reboticas o comercios. Aunque el modelo tradicional está cambiando, el bar ha sido, y todavía es, un lugar privilegiado de encuentro e interacción, así como el espacio por antonomasia para la sociabilidad masculina. En general en el caso que nos ocupa, la sociedad de La Siberia, los bares se conocen como “casinos”. Quizás por ser el lugar, tras la casa y el trabajo, donde los hombres pasan más tiempo, una especie de segunda “casa”. O por “imitación” de las clases populares de lo que eran los otros “Casinos”. En cualquier caso, como me dicen en Helechosa de los Montes y Villarta, sea por la razón que fuere, a los bares y tabernas donde se juega/jugaba se llama/llamaban “casinos”. Y es donde se encuentran y a donde van, tras el trabajo, los hombres. Un testimonio de Villarta: *“...Recuerdo que los antiguos bares eran casas como las que te he descrito; pero, vamos, ponían su barra de mostrador para que la gente alternase; y tenían una habitación dentro de la casa que la llamaban “casino”. Era donde cada persona que iba allí tomaba el vino en “cuartos” que se llamaba. Eran botellas como las que hoy son de coca-cola, o de esas pequeñas. Entonces cada uno se cogía su vasito de vino y su botella y se sentaba en una mesa grande que había allí; y entonces pues charlaban de las cosas de entonces y jugaban a los naipes; todavía juegan. Porque la “gente antigua” todavía sigue echando la famosa “subasta” y el “tute”; y luego ya los juegos típicos de aquella época. Y los hombres así perdían toda la tarde” (RCF).* En Fuenlabrada afirman que casinos, como sociedades de “clase”, no los ha habido nunca. Y aunque jamás ha habido casino, a los bares sí que se llaman así. Y aunque se va perdiendo en el lenguaje coloquial, todavía suele oírse: *“...Me voy al casino; ir al bar o a la tasca a tomar un “chato” de vino con los amigos” (EPR).*

Algunos informantes de Puebla de Alcocer me dicen que en Puebla debió haber dinero. Y que existe una clara división política entre la gente de derecha y la de izquierda; lo que se

proyecta incluso en el tipo de bar donde va la gente; porque los hay, o al menos así están etiquetados por algunos, de izquierda y de derecha. Hay gente, no obstante, que frecuenta tanto unos como otros. En otros tiempos también eran abundantes las fraguas como lugares de reunión: *"...La gente que no era del Casino iba a otros lugares, como las fraguas, donde se reunían. Antiguamente existían muchas fraguas y solían ser lugar de encuentro y reunión. Y allí los hombres compartían y bebían. Iban a por alguna botella y la compartían. Y por supuesto, los bares. E incluso en algunos comercios que tenían su mostradorcito donde se bebían sus vinos...Y aunque en el pueblo hay algunos ricos, la mayoría de la población son gente humilde, normalita, sin muchas diferencias. A los bares se les llama "casinos". Habitualmente a cualquier sitio de estos se dice "me voy al casino". Es una palabra que se usa. El ir al bar es ir al casino..."* (PLS).

## **B.-Sociabilidad parareligiosa: cofradías, hermandades, mayordomías...**

Como en otras partes de nuestro entorno sociocultural, en La Siberia tienen activa presencia en las sociedades locales las asociaciones del tipo de hermandades y cofradías; las que pueden clasificarse, según criterios diversos, en múltiples tipologías en razón de su grado de integración sociocultural, por la forma de pertenencia de la gente a ellas, por ser abiertas o cerradas, verticales u horizontales, etc. En una clasificación simple y manejable podemos hablar de hermandades penitenciales de Semana Santa (pasión y muerte de Cristo); de Gloria o de Resurrección (Pascua); sacramentales o del Corpus Christi (Helechosa, Fuenlabrada...); devocionales (virgen del Rosario...) y comunitarias (las que rinden culto a los patronos/as locales). Entre éstas hay que nombrar, entre otras, las hermandades de la virgen Consolación (Herrera), virgen de la Coronada (Talarrubias), virgen de la Cueva (Esparragosa de Lares), virgen de la Antigua (Villarta de los Montes), virgen de la Vega (Casas de Don Pedro), virgen de Altagracia (Helechosa de los Montes), virgen del Rosario (Puebla de Alcocer)...Entre las hermandades hay algunas tradicionalmente de tendencia masculina, por ejemplo, las de Jesús Nazareno (Fuenlabrada...); y otras de mujeres o de cierta orientación femenina, como las de la Candelaria, la Aurora o las del Rosario, que a veces cuentan con un grupo activo de hombres, los "auroros" (Garbayuela...), y la virgen de los Dolores. Y otras, las más, mixtas, de hombres y mujeres.

El entramado societario y parareligioso de las cofradías, hermandades y mayordomías, requiere un estudio monográfico que ahora está fuera de mis objetivos. En La Siberia, como en otros espacios de nuestro entorno, existen hermandades, cofradías y mayordomías que entre sus funciones manifiestas tienen el cuidado, mantenimiento, culto y difusión de las imágenes respectivas. Reproduzco a continuación algunas respuestas de los informantes sobre la sociabilidad en las hermandades, su entramado organizativo y las fiestas que celebran anualmente. Traigo a colación varios textos referidos a una cofradía de mujeres, la de la Candelaria de Castilblanco; respecto a las hermandades-cofradía del Santísimo de Helechosa, Fuenlabrada y Puebla; la hermandad y mayordomía de la virgen de la Antigua de Villarta; la hermandad de la virgen de la Coronada o el grupo de personas que hacen las funciones de ella en Talarrubias; alguna información acerca de la hermandad, Junta Directiva y mayordomía que tiene a su cargo la imagen de su devoción y organiza la fiesta de la virgen de Consolación en Herrera; y la hermandad de la virgen de la Cueva.

En Castilblanco son las mujeres las que mantienen la fiesta y la cofradía de la virgen de la Candelaria. Un grupo de ellas funciona a modo de Junta Directiva: *"Las mujeres de la cofradía incluso tienen un libro en el que apuntan lo que entra. Tienen sus normas, sus reglas, y están organizadas en cargos: las diputadas, la mayordoma, etc. La cofradía de la Candelaria es una herman-*

*dad de mujeres que tienen siete u ocho cargos que se van turnando cada año. Las diputadas son las que llevan las andas. Cada año empieza por el final y se van pasando a la anterior y al cabo de cuatro o cinco años llegan a faroleras, las que portan el farol; y después a mayordomas. Luego sale y van turnándose...Cuatro son las que llevan las andas, más la farolera y la mayordoma; es decir son seis las principales. Y tienen que estar solteras; pero para pertenecer a la cofradía sólo tienen que apuntarse en el libro” (JRP).*

En Helechosa de los Montes la hermandad del Corpus es la más antigua, aunque también existe la del Rosario, extendida igualmente por otras zonas de La Siberia. Y antigua también es la hermandad del Corpus, la cofradía del Santísimo de Fuenlabrada de los Montes. En este texto vemos la importancia de la hermandad y los convites rituales para fortalecer los lazos que favorecen la interacción social: *“...Data de mil quinientos y pico...Aunque no lo sé, creo que el mayordomo no tiene “manda”. Lo que sí sé es que el cargo es anual; si bien hace unos pocos años se hizo una reforma de los estatutos. Porque nadie quería ser mayordomo, dado que tenían un montón de gastos. Por ello se reformaron los estatutos y se puso un presidente y un mayordomo... Antes el mayordomo estaba bastantes años; ahora va cambiando todos los años. Porque tienen que dar un convite. Bueno, por esto es por lo que te digo que ha habido una reforma. Antes entre el 15 y el 22 se decía: “Entre el quince y el veintidós domingo santísimo del Señor”. En otros sitios se llama domingo de minerva. Bueno, había una procesión por el interior de la iglesia y los hermanos luego iban a casa del mayordomo y allí les ponían un refrigerio sencillo. Es el momento para hablar de los asuntos de la cofradía...Y luego, además, el Día del Corpus lo que había era un gran convite a los hermanos. Pero todo esto trajo problemas y considerables gastos. Porque todo lo pagaba el mayordomo. Fue el motivo para hacer la reforma de los estatutos. Ahora si alguien quiere invitar invita a quien quiere; pero ya no hay obligación de invitar. Antes, no obstante, la cofradía ayudaba un poquito al mayordomo a sufragar los gastos de esos días, porque eran muchos” (PVF-FCA-AMM).*

Particularmente son dos las cofradías que soportan la celebración del Día del Señor en Puebla de Alcocer: la del Carmen y la del Rosario. Es la “madrina” de la fiesta, una figura destacada en el ritual, la que desde dos o tres días antes va a las casas cobrando la cuota de los socios de ambas cofradías. Este sistema, el cobro de las cuotas casa por casa, sirve también para integrar, hacer sociabilidad y generar idea de comunidad: *“...Hay gente que está apuntada nada más que a la virgen del Carmen, pero mucha gente está apuntada a las dos; y no sólo la gente que vive, sino de sus antepasados todavía siguen pagando la cofradía. Sí, a la madrina o a sus amistades, porque a veces ella está organizando otras cosas...Y los cofrades de las cofradías van en la procesión con las imágenes de ambas vírgenes, la madrina y mucha gente; pero en estas procesiones de las vírgenes van menos gente que en la procesión del Corpus. Y para coger las imágenes la madrina siempre está en medio. En las procesiones se alteran las imágenes un día y otro. Los cofrades se distribuyen en dos hileras, una para los de la virgen del Carmen y otra para los de la virgen del Rosario...” (VSC).* Las hermandades del Carmen y del Rosario cumplen asimismo una importante función social: llevar los estandartes a los entierros de los vecinos de sus respectivas cofradías.

Igualmente importante son las asociaciones que mantienen el culto y organizan y celebran las fiestas de las devociones patronales. La virgen de la Antigua de Villarta cuenta con una hermandad y una mayordoma. La mayordoma cambia cada año. Cuando se lleva la imagen ya se sabe la que hay y entra de nueva en el cargo. Es quien se encarga de las cuentas y la puja para entrar la imagen en su ermita. Durante el año es la que cuida el culto y atiende al templo, visitándolo de vez en cuando. Un día especial es el de la “misa-villa”, cuando se ocupa de limpiar la ermita, de organizar los espacios y de tenerlo todo arreglado para las ceremonias correspon-

dientes. Y también limpia el proscenio cuando se celebra la romería el 14 de agosto. Y con el dinero que tiene del que recogió para la virgen hace unas pocas “canelillas”, limonada, sangría y demás y reparte y convida a todo el que se acerca por allí. Los socios de la hermandad pagan una cuota de quinientas o mil pesetas al año. La hermandad está compuesta por hombres, mujeres y matrimonios. Reproduzco el siguiente texto oral de un informante local: *“...Hay una hermandad y una mayordoma, que entra todos los años. La pertenencia a la hermandad es voluntaria, todo el que quiere puede ser socio abonando una cuota anual. Es una hermandad mixta, de hombres y mujeres del pueblo, y se llama hermandad de la virgen de la Antigua”* (EGOF). La virgen de la Coronada, patrona de Talarrubias, también cuenta con su propia hermandad: *“...En sus tiempos me parece que había una cofradía, pero eran muy pocos. Ahora la hermandad es muy numerosa; aunque no está constituida con mayordomos y demás, sino que son hermanos que se apuntan y pagan una cuota. Lo que no hay es una hermandad como si dijéramos canónicamente constituida; porque tampoco existen estatutos. Son las personas que se ofrecen, que hay muchas, y también están las monjas de Cristo Rey, las que cuidan a la virgen, para “vestirla” y eso...; pero la virgen ya no está completa, es de busto, las manos y la cabeza, como ésas imágenes que llaman “para vestir”...”* (TGR).

El culto a la virgen de Consolación en Herrera es importante y la hermandad se encarga del cuidado, mantenimiento de la imagen y de la organización de la fiesta en septiembre. Es una hermandad complejamente estructurada y diferenciada en sus cargos y las correspondientes funciones. Involucra a buena parte de la comunidad local. Como en otros lugares, por ejemplo en Barcarrota con la virgen de Soterraño, en ocasiones el monopolio de la imagen, el culto y demás de algunas devociones con el rango de patronas lo tienen algunas familias, de apellidos a veces linajudos, especialmente devotas o pertenecientes a los grupos sociales de alta posición económica en los planos locales. Otra razón del control de las imágenes y su ciclo ceremonial de celebraciones por algunas personas o familias obedece a que en tiempos pasados hubo períodos de descenso de la devoción e incluso de pérdida de ella. Quizás por alguna de estas razones la imagen y el culto a la virgen Consolación estuvo en manos privadas: *“...La hermandad de la virgen de Consolación cuanta con una Junta Directiva, con un mayordomo y con una camarera. El mayordomo equivale y hace las funciones de presidente; y la camarera está dedicada más al vestuario y a las cosas de adorno de la ermita. También hay un tesorero, una secretaria y una serie de vocales. La directiva creo que cambia cada cuatro años. La hermandad, como se conoce, ahora existe desde hace muy poco tiempo, desde que el sacerdote Fernández Sandoval revalorizó las cosas de la virgen. Antes había una señora, que era la rica del pueblo digamos, una familia que llamábamos mayordomos de toda la vida; pero sin cláusulas ni estatutos ni nada. Era la familia Bernardo Romano; siempre eran los mismos. Ésa familia era la que mandaba en la virgen. De hecho creíamos que eran dueños de ella; pero desde hace unos veinticinco o treinta años vino el sacerdote que te he dicho y se impuso la conciencia de que la virgen era de todos. Antes, por ejemplo, tú no podías entrar en ciertos sitios si no querían ellos...”* (ARC).

Donde una hermandad, la de la patrona titular, integra a casi la totalidad de la población, incluso a más vecinos que tiene la misma comunidad es, entre otros ejemplos que pudieran ponerse, en Esparragosa de Lares con la virgen de la Cueva. La hermandad de la virgen de la Cueva tiene más socios que habitantes tiene el mismo pueblo, porque integra a otras gentes de fuera y especialmente a los emigrantes: *“...Ya te digo, el pueblo tiene mil doscientos habitantes, últimamente mil doscientos treinta o cuarenta, y la cofradía rebasa esta cifra de afiliados. Porque los que están fuera, los hijos que se fueron a la emigración, éstos todos están afiliados a la virgen de la Cueva...”* (MLRC).

## C.-Espacios para la interacción social

Tradicionalmente las gentes de La Siberia, como en otras partes de nuestro entorno social y cultural, han utilizado ciertos espacios, zonas del pueblo, calles, plazas, paseos y carreteras como lugares de encuentro y de paseo. Lugares de interacción dependiendo de algunas variables y factores. Por ejemplo: las estaciones, el tiempo climatológico, las edades y los géneros, etc. Algunas poblaciones incluso cuentan con los designados como “paseos de verano” y “paseos de invierno”. Los primeros eran más frecuentados durante la primavera y el estío y los segundos durante el otoño y el tiempo más frío. Algunos grupos de edad, como los hombres mayores, buscaban el sol y el calor; o el fresquito, según las estaciones, en distintas partes del pueblo. La gente mayor en verano, efectivamente, pasea por las mañanas en busca de la sombra y los lugares frescos; y en invierno y primavera en busca del sol y el calor. Las mujeres han utilizado más las carreteras que salen y llegan a sus poblaciones como lugares de encuentro y como paseos. Quizás una diferencia, además de esta, es que las mujeres, al menos en primavera y verano, salen/han salido a pasear por las tardes, incluso en las últimas horas, cuando el sol empieza a estar en el ocaso. En la memoria tengo grabada una grata experiencia que me ocurrió realizando el trabajo de campo a finales de verano cuando el sol empezaba a caer y viajaba por la carretera que va de Puebla de Alcocer a Esparragosa de Lares. A pocos kilómetros de ésta población vi en la carretera un grupo de mujeres de mediana y edad avanzada. Recuerdo que detuve el coche, me bajé y comencé a hablar con ellas. Al poco tiempo me dijeron que si no me importaba llevarlas al pueblo. Lo que hice, lógicamente. Una de ellas me invitó a su casa, donde al poco tiempo llegaron las demás y alguna otra vecina. En amigable charla pasé hablando con ellas tres horas en torno a distintos tipos de licores y aguardientes caseros que ellas mismas trajeron de sus casas para que probara los que ellas hacían en sus alambiques. En viva y desenfadada charla pude obtener una información etnográfica valiosa en relación con diversos temas. De hecho, al día siguiente quedé con algunas para entrevistarlas. La despedida, la noche anterior a las entrevistas que realicé de manera más formal, no pudo ser más generosa: me regalaron diversos colgaderos de la matanza y otros productos, líquidos y sólidos, de factura casera.

Las entradas-salidas de los pueblos, las carreteras, son/han sido lugar habitual de paseo en todas las poblaciones, mucho más en aquellas que hasta fechas recientes no han contado con parques (Helechosa) y plazas-paseos (Villarta). En algunas poblaciones otra modalidad de paseo es el que se hace desde el casco urbano hasta las ermitas locales, generalmente localizadas a unos pocos kilómetros del pueblo. En Villarta, con tiempo bueno, es habitual ver a grupos de mujeres camino de la ermita de la virgen de la Antigua; y algo similar viene ocurriendo, en tales circunstancias atmosféricas, en otras poblaciones de la zona y en relación con sus ermitas.

De manera que se puede decir que la práctica del paseo está estrechamente relacionada con las estaciones, las distintas zonas-partes del pueblo, las carreteras, las plazas y ciertas calles principales, pero también, en la cultura ya casi desaparecida, con los espacios comunes para el aprovisionamiento del agua, las fuentes o los lavaderos. Lugares éstos tradicionalmente de sociabilidad femenina. Los niños y adolescentes, por su parte, tenían su medio “natural” de interacción en las calles; así como los jóvenes en ciertos paseos, en los cruces y más recientemente en las zonas de bares y discotecas. La plaza, las plazas en general, funcionaban como crisol social, lugar de encuentro de los distintos grupos sociales, espacio donde aparentemente se difuminan las diferencias; si bien lo que cambia/cambiaba eran los grupos que en ella se encuentran/encontraban dependiendo de las horas y los días de la semana. En la plaza de Helechosa ha sido tradicional el encuentro de las “corollas”, tertulias de amigos y vecinos.

Algunos informantes me dicen que actualmente la gente pasea bastante menos. Y argumentan, basados en las razones que pueden explicar tal circunstancia, varios motivos: uno, el peligro que engendran hoy las carreteras y el tránsito más intenso de vehículos; otra: que la mayoría de las poblaciones hoy en día cuentan entre sus infraestructuras con plazas y parques. Hay quienes piensan también que existen otras alternativas, como los bares, etc., para reunirse y facilitar la interacción. Una información de un informante de Talarrubias respecto a las zonas de interacción, según las estaciones, la plaza y la calle principal, así como la carretera como un lugar de paseo y de menos control social: *"...Sí, antes estaba clarísimo lo de los espacios y la división de las zonas del pueblo por estaciones y según el tiempo. Aquí en verano prácticamente a la plaza no se bajaba. Se estaba todo el tiempo por la carretera; sí, la que va para Puebla de Alcocer. Lo que pasa que eso de ir a pasear ya se ha convertido en algo peligroso; y por ello la gente ahora pasea bastante menos. La gente va más a la plaza y también a los bares de la carretera; pero antes sí que existía ésa distinción muy claramente. Yo recuerdo que cuando era chica en invierno paseaba por la calle principal, desde la plaza hasta la "casa del patio". Por esta calle se paseaba; pero luego en verano paseábamos bastante por la carretera; y todos nos íbamos por el cruce y por ahí. Y los novios siempre iban al cruce. Es decir, había distintas zonas. Ahora la gente en verano sube para arriba. Ya no es como antes, porque a la plaza es que no se iba prácticamente nada. Ahora la gente mayor pasea por la mañana, a la Virgen y por la carretera de circunvalación...; quizás porque el médico le ha mandado que anden"* (RR).

Las carreteras en general han sido lugares de paseo, pero especialmente, quizás, en las poblaciones que hasta hace pocas fechas no han contado con otros espacios abiertos y lugares de encuentro público. Es lo que ha ocurrido, lo mencioné arriba, en Villarta de los Montes. La plaza y la carretera han sido los lugares de paseo tanto en invierno como en verano. Y lo mismo ha ocurrido en Helechosa de los Montes, donde otro lugar de encuentro, antes rústico y ahora urbano, es el sitio conocido como las "Cuatro calles"; lugar de "idas y venidas" tanto de vehículos como de personas; donde se juntan y reúnen los vecinos. Otro de los paseos tradicionales en esta población era la carretera que lleva al "puente primero" o hasta la "Zaucilla", lugar de pinos, antiguamente quizás de sauces, desde donde se divisan unas agradables vistas sobre un extenso paisaje. En Helechosa, como en otras poblaciones, los niños siempre han jugado en las calles y plazas. El juego era el vehículo de la socialización de las pandillas callejeras. En Villarta de los Montes la gente joven, pero también la de cierta edad, paseaban en primavera y verano por la entrada de la carretera que viene desde Herrera; porque, como dice algún entrevistado, es más fría y más húmeda y al estar las sierras por allí el sol calentaba poco. En cambio la carretera que tiene salida a Helechosa, hacia la presa de Cíjara, está más despejada de las sierras, y por ello se considera que el sol allí calienta más. De manera que, como vengo señalando, existe una racionalidad, basada en la experiencia generacional, respecto a los ciclos-períodos de paseos y las estaciones. Un testimonio sobre ello procedente de Fuenlabrada: *"...Tradicionalmente la gente iba a una u otra parte del pueblo por las estaciones y según la edad. Antiguamente la gente paseaba por la ermita de Santa Ana y por el parque; lo que es salir de paseo; pero hoy esto ya aquí no existe; ya no se pasea, quizás por la carretera... Los jóvenes están todos por la parte del "Barrio", donde están las discotecas, los pubs, los centros de diversión; donde hay más ambiente, vamos. Es la parte más reciente y de nueva construcción; por San Isidro y por ahí. Antiguamente lo que hacíamos los niños era jugar a los "espaliques"..."* (FCA-PVF).

Como en otro lugar de la obra me detengo y detallo los rituales y las celebraciones de los "quintos", sólo voy a referir ahora algunas cuestiones que también tienen que ver con la sociabilidad de género y edad. Los rituales de quintos, las luminarias, los leños, la encina o lumbre de

los quintos, la costumbre del tizne y otras similares (Herrera, Fuenlabrada, Tamurejo, Villarta, El Risco, Garbayuela, Pelоче...), son teatros sociales para la interacción. Algún ejemplo extraído de los textos orales de los informantes: *“...Los quintos hacen muchas “barrabasadas”. Se juntan los quintos del año, un grupo generacional, y lo celebran como pueden: hacen una caldereta y beben mucho. Suelen hacer gamberradas, rompen bombillas y cosas de ésas; cambian los coches, los llevan en volandas a otras calles y cosas de esas...Se hacía el sorteo y el marqueo; primero el marqueo y después el sorteo. Y cuando se marchaban al servicio militar se les compraba su primer traje...”* (PS-JPB). Era frecuente que los quintos antes de llegar las Navidades y durante ellas salieran a cantar villancicos, romances y canciones pastoriles por las calles con zambombas, platillos de bronce (Helechosa), tambor y otros instrumentos caseros. Más cercanos en el tiempo éstas reuniones ya eran de quintos y sus novias, de mozos y mozas de edad similar.

En el capítulo dedicado a Rivalidades, Estereotipos e Imágenes sociales he dejado constancia de las diferencias entre algunas poblaciones. Durante largo tiempo, por las condiciones geográficas, el aislamiento y la considerable distancia de separación entre algunas, y por razones económicas y de infraestructuras en determinados casos, la relación intercomunitaria no ha existido o apenas se ha dado. Hoy, en cambio, es más fácil trasladarse de un pueblo a otro y relacionarse entre los vecinos de distintos núcleos de población. Lo que por otra parte motivó que hubiera mayor intensidad de la sociabilidad intercomunitaria entre los pueblos más cercanos. Por ejemplo, la gente de Siruela ha acudido habitualmente a las fiestas de San Blas de Garbayuela o a las de la virgen del Fuego de Baterno, o a la de Consolación de Herrera. En este sentido “siempre” ha existido un cierto intercambio de gentes. Al interior de algunas poblaciones, por otra parte, son conocidos los enfrentamientos y los conflictos entre grupos, familias y vecinos. Algún ejemplo de la “mala convivencia”, las difíciles relaciones sociales y la falta de interacción positiva: *“...Es típico que en los pueblos pequeños, como el Bohonal, que haya enfrentamientos; mientras más pequeños más enganchados...Enfrentamientos por malos, cuestiones familiares, vecinales y personales. Recuerdo que un maestro me contaba que en El Bohonal medio pueblo estaba enfrentado al otro medio. Y en Galizuela te encuentras una situación parecida. En algunos casos es por cuestión de las tierras; y es que, además, al ser tan pocos, porque la mayoría son familia, pues la cosa es peor. Porque en pueblos más grandes te enfadas con tu hermana o algún familiar, y como viven separados y lejos unos de otros, pues no tienen porque verse; pero en ésos pueblos pequeños viven al lado y entonces la cosa es mucho más dura; porque son muy pocos vecinos”* (EPR-MAFM-RR). El testimonio precedente puede ejemplificar la cara negativa que también presentan las relaciones sociales, o expresado con propiedad, la ausencia de ellas: el conflicto y la enemistad. En estos casos, tanto referido al ámbito familiar, al de los vecinos o a las comunidades, la “violencia simbólica” no permite el clima apropiado para la interacción y la sociabilidad.

#### **D.-Peñas, vecinos-familias y toros: “barreras” y “entablaos”**

En general las fiestas son coyunturas en las que se intensifican las relaciones sociales, vecinales y amicales. Como más adelante redacto un extenso capítulo sobre los rituales festivos, me limitaré ahora a exponer determinadas cuestiones de la relación que existe entre ciertos grupos sociales, formales y sobre todo informales, las peñas como representación activa del pueblo, y su contribución a la organización y celebración de los toros. Aunque los toros populares están bastante extendidos (Siruela...), traigo a colación textos de los informantes con ejemplos de las celebraciones taurinas durante la virgen de la Coronada en Talarrubias; lo que

ocurría durante el Corpus y ocurre ahora en las fiestas de agosto en Puebla de Alcocer; y la organización de los toros de la virgen de la Cueva en Esparragosa de Lares a partir de las peñas, la Comisión de Festejos y el ayuntamiento. Días previos a las fiestas de Talarrubias, el anterior al que se va a por la imagen de la virgen, se empiezan a hacer las “barreras” a las afueras del pueblo en un recinto destinado a ello. La contribución directa e indirecta de los vecinos es importante en la organización y mantenimiento de la fiesta, y en particular en la celebración de los toros: *“Las barreras son un acontecimiento único. Se hacen a base de palos de madera, tablas y todo eso. “To” de palo, “to” de “palos punteros”. Se forma un círculo lleno de palos y detrás otro y eso es una barrera. La verdad es que hay más solicitudes que espacio para hacer barreras. En fin, se hace una plaza redonda toda llena de palos, de palos “clavaos”; y así es la plaza, “to” de palos punteros. Y se hacen plataformas de madera donde se coloca la gente. Y otras detrás y si hay espacio otras más alto. Porque esto va en distintas alturas. Es decir, la primera plataforma tiene una altura, la segunda otra y la tercera otra; pero hay que dejar el espacio suficiente para que el toro pueda lucirse. A cada vecino nos asignan una cantidad de dinero; cada vecino pagamos una cantidad de dinero por la fiesta. Ahora bien, si no quieres “hacer barrera” no estás obligado a hacerla. No vas a “sacar el número” y ya está. O sea, si no quieres pagar tampoco te obligan. Por la mañana el día que dicen se empiezan a dar los números de las barreras. El que está interesado en “hacer barrera” se presenta en el ayuntamiento por la mañana hasta el mediodía. Van las peñas y sacan sus números. Y dicen, pues bueno yo voy a precisar diez, pues diez números; o los que sean. El ayuntamiento abre la caja de los números y va entregándolos a las peñas. Y cada peña, o el que se hace cargo de ella, lleva el dinero de todos los que van a participar y paga seis mil quinientas pesetas o las que sea. Y sacan tantas papeletas como son necesarias: “pa” fulanito tantas, “pa” beltrano tales o cuales; para tres hijos tantas, etc. Porque aquí se paga por familias; no se paga por persona. De manera que si yo tengo dos hijos, pues se ponen dos papeletas del matrimonio más la de los hijos; pero se paga igual. Las barreras las hacemos nosotros, todos los vecinos; los mismos que hemos sacado las papeletas. De unos años a otros tenemos “to” preparado y las maderas “comprás”. Todos los vecinos tienen sus maderas. Y los toros se matan y la carne del toro se rifa y se sortea para los de las papeletas. Y a la peña que le toca, pues se lleva el toro entero. Y ellos se encargan de desollarlo. El toro se sortea cuando sale a la plaza, antes de matarlo. En las papeletas tenemos un número que es el que entra en el sorteo. Todas las matrices de cada número están en el bombo. Alguien mete la mano, saca una papeleta allí mismo en la tribuna y ya está...”* (ARU-MHM).

En Puebla de Alcocer los toros, un acontecimiento que moviliza a casi toda la sociedad local, se celebraban el “Día del Señor”. Ahora las capeas coinciden con los días que más afluencia de gente hay en el pueblo... Los toros los paga el pueblo y el ayuntamiento. Cada familia pone un dinero, pero desde hace pocos años se abona, no por familia como era lo tradicional, sino por persona a partir de los catorce años aproximadamente. Con lo que se recauda se organiza la fiesta: los toros, los bailes, los concursos. Hay años que se rifan los morlacos, bien por persona o por cada diez papeletas. Cuando se sortea por papeletas a quien le toca debe repartirlo entre diez. Cuando matan al toro lo desollan allí mismo y luego lo reparten. Hay muchas peñas, las que con la carne del toro hacen de todo: se la comen entre ellos en sus reuniones, frita o a la plancha; y otros hacen chorizo. Antes los toros se celebraban en la plaza del pueblo, ahora se ha hecho una nueva con la contribución de los vecinos, especialmente de quienes querían tener “barrera” y “entablao”. Es más amplia y se localiza en la zona de abajo. Se hizo poco a poco, en varios años. El primero se hizo el recinto exterior de la plaza y las “troneras de adelante”, a base de palos en posición vertical; aunque luego se cambiaron éstos por tubos de hierro. En 1994

se hicieron los “tablaos”, el sitio donde se suben las familias para ver los toros; porque la gente suele ir con sus sillas. El testimonio de dos personas de Puebla: “...Antes por la tarde, pasado el Día del Señor eran los toros. Se hacían en la plaza de arriba los “entablados” con palos. Ahora han hecho una plaza nueva y han cambiado la fecha. Los toros los compraba el pueblo; cada familia daba un dinero, lo que les pedían: unos cinco, otros diez..., según...Y las tabernas y los establecimientos públicos daban más. La carne de los toros casi siempre se la llevaban, pero otras veces la vendían o la repartían para el pueblo. Actualmente los toros siempre caen el 15 de agosto, porque es el día de la virgen de Agosto, y se hace en honor de los emigrantes principalmente. Son cuatro días de toros. Es la Comisión de Festejos quien compra los toros, y el pueblo paga las entradas de la fiesta, que se cobran a 3.500 pesetas por persona. Pagan los mayores de dieciocho años. La carne, tras la corrida, suelen llevársela los carniceros, aunque también se sortea; pero siempre se deja un toro y una vaca para hacerlos el día que sacan caldereta. Cuando se sortea la carne se ponen todos los números de las papeletas y se saca uno o diez números; por ejemplo, de tal a cual. Y así a los diez que les toca se llevan la carne del toro. Los “entablaos” o entarimados ya no los hay; se dejaron de hacer en 1993, por la plaza nueva que se ha hecho de cemento. Los “entablaos”, que se hacían con soportes, siempre los hacían las peñas, o las personas que se juntaban para hacer un “entablao”; pero principalmente las peñas” (MVUH-ET).

En Esparragosa de Lares el día 16 de agosto se empiezan a hacer las “barreras” para las fiestas de los toros de la virgen de la Cueva que duran varios días. Los jóvenes, las familias, los grupos, cada peña se apunta al ayuntamiento para que les den los metros que necesitan para hacer sus barreras en la plaza del pueblo. Porque aquí es de los pocos pueblos que todavía dan toros allí. Las barreras se hacen alrededor de la plaza, con los palos de madera, y arriba montan los “entarimados” con distintos metros de fondo, en función de lo que mide la acera. Solamente tienen un piso de altura y se sitúan por debajo de los balcones de la plaza. Es el lugar donde se ponen las peñas. De manera que el tema del espacio es importante, porque el ayuntamiento lo distribuye en función del número que se han apuntado. Los metros están en correspondencia con el número total de miembros de la peña, etc., pero también con el número de peñas y demás. Es decir, a mayor número de peñas e integrantes en ellas menor es el espacio disponible. Son días de fiesta especialmente para los jóvenes y las peñas. Antes, en medio de la plaza, había dos pilares alrededor de la fuente en los que los mozos burlaban al toro de un lado a otro. A veces, sin embargo, caían dentro del pilar en el agua. Hoy ya sólo queda la fuente. Un testimonio en la perspectiva local: “...Hay una Comisión de Festejos, que la debería componer el pueblo, porque es el pueblo el que paga la fiesta. Pero desde hace unos años la gente no se apunta, y no sabemos los motivos. Por esto el año pasado la organización y eso la ha hecho la Comisión de Cultura, de la que el alcalde es el presidente. Lo normal es que lo organice la gente del pueblo, pero si no se apuntan...Bueno, para los toros se pone una cuota y cada año pagamos por persona. Este año (1994) hemos pagado 3.000 pesetas por persona. La entrada se paga a partir de que cumples 14 años. Y suelen pagar en torno a 1.300 personas, “unos años con otros”. Entre ellos los emigrantes, sus mujeres y los hijos que están por ahí. Es que de otro modo no podría ser porque esta fiesta se pone ya en 5 millones de pesetas. Las carnes de los toros se llevan a un carnicero y la vende la Comisión. Antes se repartía la carne del toro. Recuerdo, cuando yo era chica, que nadie pagaba cuota ninguna por los toros; porque entonces era una fiesta del pueblo y se pagaba como se pudiera. A lo mejor el toro no se mataba y se volvía a sacar el otro día. Y cuando se mataba y se partía se repartía entre la gente. Luego, cuando empezaron a pagar, ya se mataba todos los días. Entonces te daban dos kilos o lo que tocases cada día cada familia; pero ya no. Ahora lo que suele rifarse algún que otro año es una vaquilla chica. Se suele rifar alguna carne, pero lo demás se vende para el fondo de la fiesta” (MLRC).

## 18.-Religión y religiosidad

Dentro del sistema cultural la ideología religiosa y las modalidades de religiosidad “tradicional” que adopta en múltiples y variadas expresiones locales se encuadran dentro del subsistema simbólico y de la superestructura. Las comunidades locales se convierten en comunidades simbólicas generadoras de sentimientos de pertenencia especialmente observables en determinados contextos festivos, rituales, de manifestación y puesta en escena de las creencias religiosas, etc. La religión y sus variantes de religiosidad, dentro del panorama del catolicismo, expresan sistemas de representación, justificación y reproducción simbólica de la vida social. Aunque las fiestas poseen una dimensión simbólica, por su variedad, funciones y significados les dedico un capítulo amplio aparte; no obstante, soy consciente de la dificultad teórica y conceptual que implica deslindar religiosidad y rituales festivos. La religiosidad, como los rituales festivos, son creencias pero también acciones simbólicas que se escenifican en tiempos y espacios ritualizados, donde suelen ponerse de manifiesto determinados valores e identidades. Muchas de las creencias, prácticas, rituales y costumbres tienen relación con lo sobrenatural y las imágenes sagradas: devociones, romerías, promesas-mandas, rogativas, rosarios de la Aurora, auroros, representaciones de Reyes, etc. Una característica en relación con los iconos religiosos, cristos, vírgenes y santos, es la de su humanización y personalización. Ahora bien, el significado de las imágenes religiosas es polisémico: icónico, social y simbólico trascendiendo la materialidad que revisten. Las imágenes devocionales están y se custodian en edificios religiosos ubicados tanto en el medio urbano como en el rural. Es habitual que el texto oral de la leyenda fundacional o de “orígenes”, los relatos de apariciones o encuentros, recoja la construcción e indique en qué sitio debió edificarse el templo. Y hay ermitas y santuarios que su “área de gracia”, actualmente o en tiempos pasados, simbolizan territorios y grupos humanos que trascienden la propia comunidad local. Los límites de los ámbitos devocionales, en consecuencia, son locales y supralocales. La religión, en su versión ideológica de religiosidad, se asume como un diacrítico de identidades locales y como símbolo de esta misma identificación local.

La mayoría de las devociones locales con estatus patronales cumplen funciones socio-culturales en relación con el calendario litúrgico, el tiempo social y el tiempo laboral de las poblaciones en las que desempeñan simbólicamente su función taumatúrgica y protectora. Son figuras que representan a la comunidad como un todo por encima de cualquier tipo de diferencias. Y casi todas ellas las sostienen asociaciones, cofradías, hermandades, pero también mayordomías, que aparte sus funciones manifiestas, recogidas en estatutos, reglamentos o normas, cumplen otras latentes o no observables aparentemente. De manera sencilla las hermandades pueden dividirse en cuatro categorías: *sacramentales* (de culto a la Eucaristía), *penitenciales* (centradas en escenas de la pasión y muerte de Cristo. De Semana Santa), y *de Gloria y Pascua de Resurrección, piadosas-devocionales* (las que festejan a algún santo, virgen o Cristo como figuras patronales). Como grupos formales institucionalizados pueden tipificarse, según la conocida clasificación del profesor Isidoro Moreno, en abiertas o cerradas, por la forma de pertenencia a ellas; horizontales o verticales, en cuanto a la manera de integración; y grupales, semicomunales, comunales o supracomunales, por su nivel de integración sociocultural. La clasificación, en relación con la compleja realidad social, puede ser más amplia y diversa, pudiéndose incluir las hermandades de ánimas, auroros –del Rosario-, las antiguas gremiales, etc...

Respecto a las imágenes se puede afirmar que en La Siberia existe una manifiesta y extendida *marianofilia*, que el culto mariano es predominante, lo que no impide que en poblaciones concretas se rinda culto a algunos cristos y santos por encima de las devociones marianas. La fi-

gura y el rol que desempeña la virgen, bajo sus diferentes advocaciones, suele estar en relación con un símbolo de cohesión e identidad de los distintos sectores sociales. La mayoría de las imágenes patronales, situadas en la parte alta del sistema jerárquico devocional, se consideran como generalistas, adquiriendo cada una un perfil simbólico específico en cada contexto local; es decir se piensa protegen en general y se les pide por distintas circunstancias (desgracias, necesidades, enfermedades, accidentes, situaciones de crisis...). Lo que también se materializa en *mandas* y promesas. Junto a ellas existen, igualmente, otras imágenes especializadas en los panteones locales.

En general la mujer se vincula/vinculaba especialmente con la práctica religiosa de la oración mariana, como el rosario, las asociaciones de la Aurora, de la Candelaria, o con el toque de ánimas, etc.; y los hombres están más presentes en manifestaciones como los entierros, en determinadas fechas religiosas del calendario anual o en las hermandades. Aunque no exclusiva de La Siberia, una especialidad de la religiosidad decaída en los últimos tiempos e incluso actualmente desaparecida en algunas poblaciones son los auroros, grupos formales de hombres para el ritual festivo en torno a la devoción a la virgen del Rosario o de la Aurora. Todavía tienen cierta vigencia en Garbayuela y han desaparecido, están a punto de perderse o se han transformado en Puebla de Alcocer, Herrera, Casas de Don Pedro, Tamurejo, Fuenlabrada, Baterno, etc. Quedan algunas de estas agrupaciones, asimismo, en la comarca de La Serena.

De otro lado mis informantes, particularmente los de la zona de los Montes, me comunican que La Siberia ha dado muchas vocaciones religiosas, lo que algunos razonan por ser una zona pobre. El hecho de cursar estudios en los Seminarios permitía salir de tal situación. Está igualmente extendida la idea de que la Diócesis de Toledo ha influido en las costumbres y prácticas religiosas en la zona; que incluso muchos sacerdotes provenían de allí. Y aunque, quizás, en la actualidad ha disminuido, está bastante compartida asimismo la idea de la gran devoción que ha existido a la virgen de Guadalupe, considerándola en varias poblaciones como un símbolo supracomunitario, con estatus jerárquico por encima o al mismo nivel de algunas devociones locales.

### **A.-El ámbito devocional: lo local y lo supralocal. La marianofilia**

A falta de un estudio pormenorizado, como en otros lugares en La Siberia en general parece que el culto a los santos ha sufrido un sensible retroceso en las últimas décadas. Probablemente algunos se mantienen con cierta vigencia por alguna o varias de las siguientes razones: una, en determinadas poblaciones ostentan el estatus de patronos o patronas; dos: porque la iglesia patronal de la comunidad está bajo su advocación; en determinados casos incluso el patronazgo de la iglesia se ha extendido al pueblo. Y tres: porque en ocasiones concretas su ritual de celebración incluye un día de campo, o la fiesta propiamente dicha es una romería. Lógicamente, los que no se explican por tales razones responden a otras, históricas o de la tradición local. Sin intención de exhaustividad, pero con cierta prolijidad, entre los santos celebrados en la comarca encontramos a San Antón (Garlitos, Peloché), San Sebastián (Puebla de Alcocer), San Blas (Garbayuela, Helechosa de los Montes, Baterno, El Risco, Fuenlabrada –ermita-), San José (Talarrubias, Puebla de Alcocer), Santo Toribio de Liébana, patrón de la parroquia y conocida su celebración como el Día del “tizne” o el “tizne” (Tamurejo), San Gregorio (Sancti-Spíritus), San Matías, “Los Ranchos” (Castilblanco), San Isidro (Puebla de Alcocer, El Risco, Siruela, Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Esparragosa de Lares), San Antonio (Sancti-Spíritus), San Juan (Casas de Don Pedro, Castilblanco), San Pedro (Garbayuela), San Pantaleón (Tamurejo),

San Cristóbal (Castilblanco), San Roque (Garlitos), San Miguel, patrón de la iglesia parroquial San Miguel Arcángel (Valdecaballeros), Santa Catalina, patrona de la iglesia parroquial Santa Catalina de Alejandría (Esparragosa de Lares), San Andrés, patrón de la iglesia parroquial San Andrés Apóstol (Baterno), etc. Indudablemente, no todas las celebraciones tienen la misma intensidad, porque algunas están decayendo y limitándose a algunos actos religiosos; otras, en cambio, las que festejan santos patronales o cuentan entre sus actividades con romerías suelen tener un grado mayor de participación social y vigencia.

Lo mismo que con los santos parece ocurrir con la figura de Jesús y con las imágenes bajo advocaciones de Cristo. En algunas poblaciones el Nazareno de Semana Santa es una figura sagrada importante (Siruela, Fuenlabrada...). En Esparragosa de Lares en una ermita particular recibe culto el Cristo del Consuelo, pero la población es, sobre todo, marianófila. El Cristo del Consuelo, "El Cristo", que se celebra en torno al catorce de septiembre, es el patrón de Sancti-Spíritus. Y en las mismas fechas se celebra el cristo de la Luz, "El cristo, en Castilblanco. En este caso está unido a las ferias locales y a la feria ganadera que se desarrolla en el paraje de San Matías. Celebraciones públicas de importancia en torno a la figura de Cristo hay unas pocas más, pero los cristos, como los santos, no tienen en La Siberia, en general, la importancia que las celebraciones en torno a la figura de la virgen. Como veremos la marianofilia es una característica cultural de La Siberia, como lo es en la mayor parte de la provincia de Badajoz y en la de Cáceres especialmente desde el Tajo para abajo.

Como si fueran modas, a lo largo de los siglos se produce el ascenso y el descenso de las devociones, la piedad y el consecuente culto a las imágenes sagradas. Unas progresan en el escalafón del panteón local y otras se debilitan, algunas incluso llegan a desaparecer y sólo perduran, a veces, en los documentos, en los restos de edificios que las albergaron o en la memoria de algunos vecinos. Se da el caso, también, de algunas que en tiempos pasados casi se extinguieron y en períodos posteriores se recuperaron. El decaimiento que parece darse en cuanto al culto y la piedad a los santos se transforma sin embargo en un ascenso más que evidente cuando lo relacionamos con el intenso culto que en la comarca recibe la imagen de la virgen María bajo sus múltiples advocaciones. Cada pueblo tiene su devoción particular; algunos incluso veneran a dos imágenes por encima de las demás. Se dan casos, también, en los que cada imagen es de un sexo diferente. Y los hay en los que una misma devoción es compartida. Es el caso, valga como ejemplo, de la virgen de la Cueva, compartida por Esparragosa de Lares y Galizuela: *"...Tenemos la Consolación en Herrera del Duque; la virgen Coronada en Talarrubias; la virgen de Altigracia en Siruela...Cada uno tiene su devoción y nadie se mete en un pueblo u otro. Pero en algún caso una misma devoción la comparten varios pueblos; por ejemplo la virgen de Lares, que comparten Esparragosa y su pedanía de Galizuela"* (JGRC).

Las ermitas y los "santuarios" locales o supracomunales simbolizan el territorio y a veces también las relaciones sociales y de poder intercomunal, porque reproducen identidades a distintos niveles y marcan simbólicamente los "territorios de gracia". Lo que no está claro, a pesar de los intentos de algunas poblaciones con sus devociones locales, es que una ermita o santuario y el "área de gracia" de la imagen sagrada que alberga, tenga un reconocimiento supralocal. Para tiempos pasados, aunque todavía tiene vigencia tal vez con menor intensidad en algunas comunidades, la figura de la virgen de Guadalupe ocupa/ocupaba un lugar prevaaciente. No faltan en la comarca los grupos que organizan peregrinaciones al santuario guadalupano y muchas de las casas de muchas poblaciones de La Siberia cuentan con adornos en los que la figura de la virgen de Guadalupe es central. Dos informantes de Fuenlabrada me dicen: *"En la comarca la virgen de Guadalupe, la virgen de la Consolación y la de Altigracia de Siruela*

*son, quizás, las de más devoción...Yo pienso que la comarca es más mariana que de ningún otro cristo o santo; aunque también se celebran cristos, en Castilblanco, en Sancti-Spíritus, etc. Nosotros, por ejemplo, no tenemos una virgen, nuestra devoción local es en torno a Jesús..."* (FCA-PVF). En Talarrubias un informante local me cuenta: *"...Yo creo que la ermita de la Coronada no es supralocal, más bien local. Aunque la virgen del Fuego y la de Altagracia lo son un poco más. La Coronada es una devoción del pueblo y no trasciende a la comarca. Aquí no hay más virgen que la Coronada, y la virgen de Guadalupe, que lo es de toda Extremadura. Y se la tiene también mucha devoción"* (TGR).

En cuanto a la devoción, el culto y la celebración festiva que reciben las imágenes sagradas en la comarca de La Siberia es sobre todo, como he dicho, de orientación marianofílica. Y aunque en general el territorio devocional en la mayoría de los casos no trasciende la comunidad local, hay algunas imágenes que ciertas gentes de La Siberia consideran, en una especie de escalafón jerárquico, con cierto atractivo más allá de sus circunscripciones locales. La percepción de tales imágenes, en sus contextos locales, se entiende trascienden la propia comunidad. Es lo que algunos consideran respecto a la virgen de Consolación de Herrera del Duque; la de Altagracia de Siruela; de la Cueva en Esparragosa de Lares o del Fuego en Baterno; si bien, generalmente, tal reconocimiento ni es admitido ni aceptado por la mayoría de las otras poblaciones. Un texto oral de un informante de Herrera: *"Quizás la virgen con más devoción en la comarca es la de Consolación; aunque también está la virgen de Altagracia en Siruela; y en Villarta se le tiene mucha devoción en el pueblo a la virgen de la Antigua. Hay otras vírgenes, pero así que tengan devoción a una escala mayor del pueblo, casi ninguna más. A nivel local también está la de la Coronada en Talarrubias; y la virgen de la Cueva en Esparragosa de Lares, a la que también se le tiene devoción. Pero es que aquí en Herrera no sólo está lo religioso, porque también tenemos la fiesta que se hace en el "Jubileo"..."* (ARC).

La mayoría de las imágenes religiosas de mayor culto suelen encontrarse en ermitas localizadas fuera de la población, incluso a varios kilómetros de ella; generalmente ubicadas en entornos campestres, agrestes y lugares elevados. Un número significativo ostentan el rango de alcaldesas honoríficas, como la virgen Coronada de Talarrubias. Conviene que no hay una imagen que pueda simbolizar-representar toda la comarca, que sea aceptada por los demás pueblos por encima de las propias, si se puede establecer, con ciertas reservas, una especie de graduación. Entre las más célebres y celebradas: la virgen de Consolación, que cuenta con una gran ermita en los sugestivos valles de Consolación, a unos cinco kilómetros de la localidad. La romería se celebra el ocho de septiembre y en la ermita existen ofrendas como exvotos; la virgen de Altagracia, bajo cuyo patronazgo simbólico están los sirolenses; la virgen de la Cueva, patrona de Esparragosa que cuenta con una ermita-santuario en un lugar privilegiado y con un edificio exento como casa del santero y lugar de descanso de peregrinaciones; la virgen del Fuego, Nuestra Señora de la Soledad, cuyas fiestas se celebran en agosto; Nuestra Señora de la Antigua, cuya ermita se encuentra en un antiguo "descansadero" de la Mesta a siete kilómetros de la población. Es la patrona y su fiesta la celebran los villarteños en agosto; la virgen Coronada, la patrona de Talarrubias que cada año se lleva al pueblo desde su ermita por las fiestas.

En las tres o cuatro últimas décadas la virgen de Consolación ha recuperado su culto, devoción y rituales de celebración. Lo que ocurrió particularmente a partir de su coronación canónica en 1980, tras la institucionalización del "Jubileo" y la política de extensión del culto que potenció un sacerdote. Como me transmitía en 1994 Juan Rodríguez Pastor: *"...En la canonización de la virgen se hizo una fiesta enorme, porque se coronó canónicamente hacia 1980. Se hizo como en el Corpus de Toledo, con arcos, adornos, etc."*. Otros dos informantes amplían

la información con un cierto acento etnocéntrico, o más bien con un apasionado amor patrio local: *“...El punto de unión de Herrera del Duque con los suyos de fuera es la virgen de Consolación. Porque Consolación tiene gran influencia en el pueblo. Desde hace treinta años aquí se le ha dado una vida tremenda; o sea, todo se polariza allí. Allí se presentan los niños, los que hacen la primera comunión, los que se confirman, allí van los quintos, los emigrantes. Allí ves llorar a lágrima viva hombres curtidos por el trabajo del campo. En Herrera toda la religiosidad se canaliza en torno a Consolación. Allí se va a pedir la protección de la madre. La ermita es la más importante de la comarca. Por ejemplo, los de Talarrubias la visitan, porque la consideran como suya; y los de Puebla de Alcocer igual, porque donde está pertenece al término de Puebla; y los de Pelosche y Fuenlabrada. Los dueños de las tierras donde está ubicada la ermita son herrereños, si bien las tierras pertenecen al término de Puebla de Alcocer.*

*En la Consolación, como expresión de la devoción popular, hay muchas promesas, aunque esto es un comportamiento antiguo que se está desterrando; aunque allí hay ramos de novias, velos y otras cosas de esta gente que ha emigrado...Lo que si está claro es que en toda la comarca no hay ningún tipo de culto tan grande durante todo el año...Todos los curas que vienen saben que Consolación es un filón. Allí va todo el pueblo en las fiestas y la gente da un montón de dinero. La virgen está muy metida en la vida social. En Herrera en cada casa, incluso aunque estés apartado de la iglesia y no seas creyente, Consolación es la virgen. Y nombres femeninos de Consolación hay a barullo; especialmente desde hace treinta años para acá; porque hubo un cura, don Enrique Fernández Sandoval, quien impulsó el culto a la virgen. Ahora bien, la devoción a la virgen de Consolación existe desde que se apareció. Alguna gente de Herrera que incluso no tenía ni para comer, cuando su hijo se le ponía enfermo, o cuando alguien se iba a operar o estaba grave, daban todo lo que tenían, tras una promesa, a la virgen”* (SRC-ARC). Este tipo de imágenes, que suelen tener el estatus de patronales, son generalistas. Es decir, se les pide por todo: salud, curar las enfermedades, no tener percances graves en la vida, ayudar y proteger a la familia, a los desempleados, a los estudiantes en sus estudios y exámenes, a los quintos cuando salían de la población con destino a servir en el ejército...En fin, la supuesta protección taumatúrgica se extiende a distintos ámbitos, circunstancias y problemas.

Por su parte, la virgen de la Cueva es una devoción que está extendida por España e Iberoamérica (México, Nicaragua...). Y algunos de los textos orales tradicionales, convertidos hoy en canciones infantiles, como el de “Que llueva, que llueva, la Virgen de la Cueva, los pajaritos cantan, las nubes se levantan. Que sí, que no, que caiga un chaparrón...”, pueden encontrarse en Asturias, País vasco y en otros muchos lugares de España y Latinoamérica.

Existen otras imágenes de menor *área de gracia e irradiación devocional y territorial* que reciben culto particular en sus comunidades. Aunque entre ellas hay diferencias, el culto y las celebraciones locales suelen ser importantes. Puedo nombrar, entre otras, la virgen de los Remedios, patrona de Casas de Don Pedro, la que tiene gran devoción local y un interesante ritual de tirar la bandera (abanderado) y de colgar billetes de curso legal, a modo de ofrendas, en el manto de la imagen cuando va en la procesión; la virgen del Rosario, que en Tamurejo tiene una ermita, hermandad y antiguamente “auroros”. Actualmente se reza el Rosario de la Aurora; Nuestra Señora de Nazaret, cuya imagen en Garlitos se custodia en su ermita y la fiesta se celebra el ocho de septiembre; la virgen de Buena Dicha, con ermita en El Risco y celebración en agosto; la de Altagracia en Helechosa de los Montes; la virgen del Carmen y del Rosario en Puebla de Alcocer, cuyas fiestas patronales se festejan en agosto con importantes y tradicionales festejos taurinos; la virgen del Rosario, en Garbayuela; o la del Espino, una devoción local “inventada” hacia 1992, cuya fiesta y romería se celebra en torno a su ermita y fuente del Espi-

no en un sugestivo paisaje en la ladera de la sierra y a orillas del Guadiana. Frente a la cristofilia, la marionofilia se impone en La Siberia: *“Castilblanco, que perteneció a otra zona y no estuvo bajo la orden de Alcántara, tiene el famoso Cristo de la Luz; Valdecaballeros a San Miguel; pero la advocación mariana está más extendida en la comarca: en Baterno, Nuestra Señora del Fuego; en Herrera, la virgen de Consolación; en Siruela y Helechosa, Nuestra Señora de Altagracia; en Villarta, Nuestra Señora de la Antigua; en Garlitos la virgen de Nazaret; en Talarrubias la virgen Coronada; la virgen del Espino en Peloche; la del Rosario en Tamurejo; El Risco cuenta con la virgen de la Buena Dicha; la virgen de la Cueva en Esparragosa de Lares; y en Casas de Don Pedro con la virgen de los Remedios y de las Vegas. O sea, más mariana que cristofílica...”* (JAB).

Respecto a la virgen del Espino, una imagen y devoción creada hace apenas veinte años, un informante de Herrera, el municipio matriz del que depende Peloche, cuenta su versión connotada de cierto desdén: *“...Los de Peloche también van a Consolación. Ahí, pero ahora se han buscado otra virgen. Se han inventado otra virgen y la ermita. Y dentro de doscientos años se habrá aparecido la virgen en el espino de la fuente. Y no se ha aparecido en ningún lado... Pero han dicho: nosotros también queremos tener nuestra propia ermita, aunque no son épocas de hacer ermitas. Pues desde hace dos años (1992) hicieron la ermita en esta zona de la sierra que hay espinos; en un terreno que se llamaba “Fuente del espino”. Pues ya está: Nuestra Señora del Espino. Y así se hizo, porque como el cura no fue capaz de decirles que no, porque no puede ir contra el pueblo, pues se pidió el terreno al lado de la fuente. El Ayuntamiento tuvo problemas porque no sabía si el terreno se iba a ceder a la iglesia o al pueblo de Peloche. Total se fueron al otro lado, un sitio bonito y frondoso al lado del embalse. Y buscaron las perras e hicieron su ermita. Y han traído su virgen, por cierto con unos pelos larguísimos...Y ya tienen su fiesta y su virgen como la tiene Herrera”* (SRC).

En agosto durante las fiestas patronales de la virgen Coronada de Talarrubias se dan toros. Una fiesta que antes se celebraba el último fin de semana de agosto, pero por los emigrantes se cambió de fecha al 23 del mismo mes; día en el que se suele rezar el Rosario de la Aurora en la ermita; y el 24, en el pueblo, se celebra la procesión. Y hay varios días de toros, encierros populares y suelta de vaquillas. La imagen de la virgen se lleva al pueblo el 23 y está en la parroquia hasta el 8 de septiembre, que en procesión entre cánticos y rezos se devuelve a su ermita, donde se tira la bandera delante de ella y cuya imagen se entra en el templo mirando hacia el pueblo. En el camino de la virgen había una cruz y allí se descansaba en una especie de mesa redonda o especie de “poyo” cuando se venía con la imagen. Un poyo es para sentarse o poner las cosas encima; y un “poyete” es un asiento. Antiguamente, según me informan (EPR-RR), se salía con el tambor y la bandera anunciando la fiesta y pidiendo por los hermanos y a ellos se pedía el “sobre”. Actualmente hay una procesión en la que tienen un papel destacado el abanderado y otros participantes con roles ceremoniales.

Como veremos en otra parte, la mayoría de tales devociones, particularmente cuando tienen el estatus de patronales, cuentan con una narración legendaria, *mariofanía*, sobre los orígenes fundacionales de la devoción, la construcción de la ermita y la institucionalización de la fiesta. Las *leyendas* son, en general, de *aparición* o *encuentro*. Es decir, según los textos tradicionales unas imágenes se encontraron (debajo de tierra, en el tronco de un árbol, etc.) o se aparecieron en distintos lugares a (niños, pastores, agricultores, etc.). Igualmente son importantes en las manifestaciones de religiosidad local las procesiones, las rogativas por lluvias, los rituales de recorridos anuales en las venidas al pueblo e idas, de regreso, a sus ermitas (Coronada, Altagracia, Antigua - hasta la iglesia de Santa María Magdalena-, Remedios...). Como en otras partes, en Talarrubias o Villarta se tiene la costumbre de portar la imagen a hombros, por

los campos, hasta llegar a la población. A la imagen de la virgen de la Antigua la trasladan desde su ermita al pueblo el 14 de agosto. Y allí está durante un mes, volviéndola a trasladar, ahora del pueblo a su ermita, el 15 de septiembre o en fechas próximas.

Otras modalidades de religiosidad “popular” son los vía crucis, los altares y hornacinas callejeras, las imágenes particulares que se tenían en las casas: *“...Aquí ha habido un recorrido de Víacrucis. En cada estación había una piedra de mármol basto, que nosotros llamamos “piedra de pica”, como un granito. Es decir en cada estación había como de señal una piedra de estas...Y en la casa del tío José María había una hornacina con una virgen, que yo se lo oí contar a mi padre hace pocos días. El dueño de la casa tenía su propia imagen. Porque Fuenlabrada se ha inclinado mucho a las vírgenes, aunque no tenga luego una virgen en concreto; si bien la patrona de la parroquia es la virgen de la Asunción...”* (FCA).

## **B.-Manifestaciones y prácticas de religiosidad “popular”: mandas, rogativas, la mujer de la campanilla y la representación de los Reyes**

Como he expuesto, en La Siberia no hay una imagen sagrada supracomunal reconocida en toda la comarca. Fuera de su territorio y espacio social si se tiene a Guadalupe como una devoción extendida en la zona. Al no existir una figura sagrada “comarcal”, tampoco existe una ermita o santuario de referencia que cumpla las funciones claramente supralocales y de mayor ámbito de “gracia”. No obstante hay algunas templos, a veces designados indistintamente como ermitas o santuarios, que son polo de atracción de fieles y devotos, más allá de sus comunidades respectivas, por albergar algunas de las imágenes ya mencionadas. Como comenté, son los casos, quizás, de la ermita de Consolación (Herrera), la de la virgen de la Cueva (Esparragosa de Lares) y alguna otra.

Junto a los templos donde se custodian las imágenes femeninas de vírgenes patronales, existen otras ermitas, digamos menores, que en algunos casos han desaparecido sus construcciones materiales y sólo se recuerdan por documentos y la memoria de algunos informantes de edad; otras que a duras penas se mantienen en pie; así como edificaciones antiguas y o abandonadas, pero no derruidas, en algunas de las cuales todavía se celebran diversas ceremonias en relación con las figuras sagradas que en ellas se guardan. Es lo que ocurre, también, con las que se han restaurado arquitectónicamente en las tres últimas décadas. Y en otros casos, por diversas razones, a lo largo del tiempo en algunas de ellas se han albergado imágenes de vírgenes, cristos o santos que nada tienen que ver, en principio, con la imagen originaria que da nombre a la ermita y bajo cuya advocación se erigió. Es el caso entre otros, por ejemplo, de la ermita de San Roque en Talarrubias, donde los vecinos rezan el rosario, dan culto y procesionan a San Isidro, al que tienen gran devoción porque allí los labradores siempre fueron importantes. Es la imagen que se saca/sacaba cuando los campos estaban secos y necesitados de agua. Como en otros lugares la imagen de San Isidro, que en este caso no ocupa el lugar más privilegiado del altar, se representa uncido por un arado a una pareja de bueyes. En el centro del altar se sitúa la imagen que da nombre a la ermita, San Roque, protector contra la peste. Cuentan que tras una mortífera peste los fieles que se libraron y sobrevivieron la erigieron en agradecimiento al santo, cuyo atributo iconográfico principal es el perro que se sitúa a sus pies. En esta ermita es frecuente ver velas encendidas dedicadas a las figuras sagradas que allí se encuentran. Otras ermitas en Talarrubias, comunidad que tomo como ejemplo, son las de San Bartolomé, en la que tan sólo quedan algunas piedras; la de la Magdalena, Santa Bárbara y Santa Catalina, de la que no queda nada de sus primitivas fábricas. Lo que si está en pie es la capilla del Carmen, que junto a ella tiene un antiguo hospital de pobres.

Aparte las ermitas cuyas originarias construcciones han desaparecido en casi todas las poblaciones de la zona, o aquéllas otras que apenas mantienen en pie su obra, hay casos de ermitas anegadas por las aguas de los embalses. Es lo que ocurre, por ejemplo, con la ermita de Santa Olalla en Helechosa de los Montes, anegada por las aguas del Cíjara: “...*Santa Olalla tenía su ermita, que hoy está anegada por el pantano; sin embargo, en frente se ha creado una ermita nueva donde se celebra una romería el quince de mayo, el día de San Isidro. La ermita está dedicada a Santa Olalla y San Francisco de Asís, patrón de la Guardería Forestal, por ser la zona un enclave forestal y parte del sustento de los del pueblo. Y se ha construido donde estaba la de Santa Olalla, que era la que se usaba para salir en rogativas...*” (JAB). Algunas de las ermitas más grandes tradicionalmente han contado con la figura del santero, como la de la virgen de la Cueva o la de Consolación. En ésta una familia a la que se le abonan los correspondientes honorarios por cuidar el templo y la imagen, vive allí en una casa preparada. Los santeros cuando hice el trabajo de campo (1994) eran Félix y su mujer Antonia. En general los santeros también tienen/tenían la función de custodiar las llaves del templo, función que en otras ocasiones hacen, cuando existe la figura, las mayordomas (virgen de la Antigua...), e incluso mujeres particulares cercanas a la iglesia.

Entre otras formas de expresión de la religiosidad está la práctica de entregar exvotos. Exvoto es aquel objeto ofrecido con carácter público a lo sobrenatural en respuesta a un favor recibido y cuya donación ha sido prometida anteriormente. El exvoto, entonces, figura la promesa hecha a Cristo, la Virgen o cualesquiera de los santos en sus múltiples advocaciones y variadas especializaciones taumatúrgicas. El fenómeno de ofrecer exvotos, práctica que representa la materialización de promesas previas a las figuras divinas a cambio de “prestaciones y servicios”, implica “economías” de reciprocidad e informa de la relación simbólica y asimétrica entre lo humano y lo sobrenatural; entre lo material y lo espiritual. Y aunque es una práctica muy extendida y con antecedentes lejanos en íberos, romanos y otras culturas de la antigüedad, el comportamiento votivo está extendido todavía por el orbe católico en España, el Mediterráneo, Europa e Iberoamérica. Un comportamiento, el de depositar promesas en las ermitas, que aún existe entre las clases y grupos populares, aunque en menor grado que en tiempos pasados debido a que la iglesia oficial lo considera heterodoxo, desviado, “superstición” e incluso como conducta cercana a la magia. En la mayoría de los casos los sacerdotes tratan de erradicar tal práctica llegando incluso a convertir en cirios y velas las promesas de cera. No obstante actualmente el derecho canónico, el ordenamiento jurídico de la iglesia católica, si acepta los exvotos pictóricos y consecuentemente en los últimos años viene fomentando su conservación como expresión del patrimonio cultural. Otra razón del retroceso de la práctica votiva hay que buscarla en el cambio de mentalidad y la secularización experimentada en la sociedad en las tres o cuatro últimas décadas.

En el habla común y coloquial la gente de La Siberia llama a esto *promesas* o *mandas*, no exvotos que es una palabra culta. Tanto el vocablo *promesas* como el de “*mandas*” se suele emplear indistintamente para referir la acción de realizar/entregar algo previamente prometido a la divinidad. Ahora bien, hay algún matiz. *Las mandas* suelen estar relacionadas con el cumplimiento de promesas, tales como coger un brazo de la virgen antes de entrarla en su “casa”, subirla al altar; entregar ciertas cantidades de dinero, abonar la cantidad que proceda por decir una o varias misas, etc. *El concepto promesa*, en cambio, aunque comprende amplitud de conductas, generalmente refiere también a lo que entendemos por exvotos, promesas cumplidas como muestra de agradecimiento a favores supuestamente recibidos. Es decir, la materialización de algún objeto que se deposita en el templo, tras una promesa y el logro de lo solicitado por interce-

sión de la figura sagrada correspondiente. El mismo santero de la virgen de Consolación, a quien entrevisté, me dijo que la gente lleva y pone muchos exvotos, incluso quienes han suspendido y se ha examinado varias veces del carné de conducir llevan a la virgen el libro de las señales. Veamos algunos ejemplos a partir de la información de los informantes: *“...Antes era muy común lo de las promesas. Yo aquí en Talarrubias no las he conocido, pero debieron existir porque eran muy común. Exvotos en esta zona he conocido en la ermita de Siruela, en la ermita de la virgen del Fuego en Baterno y en la de la Consolación en Herrera”* (TGR). A la virgen de la Antigua cuando una persona está enferma le regalan y ofrecen cosas para que interceda y sane a quienes están enfermos o se han sometido a una operación quirúrgica: *“...Usted, por ejemplo, tiene un brazo, una pierna o la cabeza mala y no se le quita el dolor o el malestar, pues allí llevan el brazo, la pierna o la cabeza de cera. Y allí están colgados en la sacristía de la ermita. Y también hay “mortajillas”. A lo mejor usted tiene un niño muy “malillo”, a punto de morir, pero si se encomienda y se salva va usted con la mortajilla y la cuelga allí a la virgen que se la ofreció...Porque aquí a quien se tiene más devoción es a la virgen de la Antigua, a quien se le pide por todo. Y se echan muchas promesas, incluso la gente que está emigrada. Lo mismo de entrarla en su casa, de entrarla en su trono, que de echarle dinero. Se le pide por todo. Y recibe gran culto. Antiguamente también venían a la ermita los de Puebla de Don Rodrigo a hacer la ceremonia o “promesa del cirio”. Ya se ha perdido esto...”* (EGOF). Y en Esparragosa me cuentan que antes si que se ponían promesas a la imagen de la virgen. Cuando alguien había tenido un accidente, o estaba malo de una mano o de cualquier parte del cuerpo allí en la ermita se depositaban réplicas en cera y otros materiales de la parte enferma. A esto aquí le llaman “mandas”, aunque también promesas. La gente dice: “tengo una manda”, “He cumplido una manda”, y dicen misas, llevaban promesas, etc.

En la perspectiva de algunos informantes sus devociones locales tienen una dimensión “supracomunal”, aunque no comarcal. Dos ejemplos: primero un texto referido a ello de Esparragosa de Lares y luego otro procedente de Siruela: *“...La virgen tiene devoción en la zona, porque aparte la gente de aquí vienen a la virgen de la Cueva gentes de Cabeza del Buey, Puebla de Alcocer y Talarrubias. Y toda la gente que viene de fuera una visita obligada es a la ermita de la virgen. Y antes, sobre todo, se le llevaban muchas promesas; pero ya últimamente no. Ya no tiene allí nada de eso, pero yo recuerdo haberlo visto, aunque lo quitaron. Allí había manos y pies de cera, vestidos de primera comunión, vestidos de niños chicos. Y allí los quintos y la gente llevaba sus poesías”* (MLRC). Y aunque en La Siberia cada pueblo tiene su patrón o patrona, un entrevistado observa: *“...Con un valor quizás supracomunal está la virgen de Altagracia en Siruela. Porque es muy visitada por toda la zona de alrededor. Tiene muchísima devoción, aunque no tiene fama de milagrera de esos milagros sonoros. De los milagros domésticos sí. Esos que cuentan: “Mi hija estaba enferma y se curó”...Prueba de ello es que allí hay todavía colgados bastantes exvotos de cera. Y las famosas despedidas y versos que hacían los soldados cuando se iban a la mili. Y las mozas cuando se casaban se cortaban las trenzas y las colgaban allí...Esta imagen aglutina a las gentes de Garbayuela, Tamurejo, Baterno y Siruela. Por ello quizás la virgen de Altagracia sea la devoción más fuerte que haya en La Siberia”* (JMOF).

Otra forma taumatúrgico y reveladora de relacionarse las sociedades rurales y campesinas con lo divino es mediante los rituales de rogativas en la búsqueda prodigiosa del agua “divina” para fertilizar las endémicas sequías de los campos extremeños y de La Siberia en este caso. El *ritual piacular*, como designa Emile Durkheim a este tipo de acciones, se trata de un acto de comunicación entre los fieles y la divinidad, cuyo propósito persigue el confortamiento de los individuos y la comunidad. Mediante la intercesión de *figuras sagradas que adquieren el estatus de protectoras y abogadas del universo local*, un carácter apotropaico, el grupo so-

cial busca retornar al estado previo a la crisis. *Las rogativas*, que están estereotipadas, son acciones simbólicas encaminadas a obtener fines concretos mediante dramatizaciones espacio-temporales. Mediante el ritual se busca la eficacia simbólica: “haciendo algo”...se “consigue algo” Las rogativas implican rituales penitenciales, rituales de aflicción y rituales de acción de gracias, que mediante la intermediación de los iconos religiosos buscan la “eficacia simbólica”. De tal manera las rogativas pueden interpretarse como prácticas “mágico-religiosas” para el control de la naturaleza en tiempos de climatología adversa y crisis agrarias. E incluyen comportamientos formales, repetitivos y estereotipados realizados como acto social. Los rituales de rogativas se desarrollan en momentos y lugares preestablecidos e incluyen secuencias de narraciones y cantos (verbo: lenguaje y palabras), las acciones (actos y prácticas) y los objetos e iconos (reliquias e imágenes religiosas o sus representaciones). Las prácticas, ceremonias y rituales que se dramatizan en los períodos de rogativas comunitarias están/estaban sometidas a una rígida regulación por las autoridades eclesiásticas y civiles. Las rogativas comprenden *rituales penitenciales* dirigidos a conseguir la intercesión de los mediadores divinos; y *rituales de acción de gracias* por la obtención de los favores impetrados. Ahora bien, más allá del ámbito estrictamente religioso, cumplen funciones latentes o no manifiestas. En su modalidad de rituales públicos y colectivos adquieren una significación que traspasa los límites de lo eclesiástico remitiendo a un universo y a una lógica sociales. Las rogativas pueden analizarse como instrumentos de cohesión e integración social, pues el Cristo, el Santo o la Virgen en torno al que gira el ritual representa la identidad social, cultural y territorial del grupo. *El ritual pone en escena e intensifica el sentido de pertenencia*. De manera que las rogativas, ritos religiosos y sociales colectivos, contribuyen a crear la identidad de la comunidad.

Por otra parte, el ritual con que se desarrollan las rogativas entra en el ámbito de la excitación sensorial, el de las emociones y las dramatizaciones espacio-temporales implorando el auxilio divino. De manera que en tiempos de sequía y otras calamidades colectivas los pueblos católicos impetran la ayuda de santos y vírgenes bajo advocaciones locales. Porque las rogativas, procesiones penitenciales con o sin las imágenes que representan lo sagrado, se celebran para protegerse contra las calamidades y los males públicos.

Cuando los agricultores del secano y los pastores extensivos dependían del tiempo climatológico y atmosférico, su trabajo y el esfuerzo para obtener fértiles cosechas y el alimento de sus familiares, en tiempos de crisis y sequías, se convertía en un drama porque, como me traslada una informante “...antes no había ni paro, ni PER ni ninguna cosa de estas...”. La práctica de las rogativas ad *petendam pluviam*, como la de ofrecer promesas-exvotos, se encuentra en retroceso por las mismas circunstancias explicadas. Desde la cultura oficial y urbana se consideran fenómenos y comportamientos “arcaicos”, “rurales”, “atrasados”, “supersticiosos”. Las razones concretas: el cambio general de mentalidad, el debilitamiento de la fe, el escaso interés de algunos sacerdotes por un tipo de expresiones de la cultura popular que consideran “paganas” o de gentes “ignorantes”; pero su decaimiento también obedece a los avances científicos y técnicos, como los representados por el “hombre del tiempo” y la ciencia meteorológica. Las rogativas se componen de rezos de oraciones, a veces también de rosarios y de canciones específicas para la ocasión. En los textos de las canciones se nota la mano culta; frecuentemente sus autores suelen ser sacerdotes o personas cercanas a la iglesia. Hoy día es habitual que los textos que se suponen de transmisión oral tradicional estén recogidos escrituralmente y conservados en libretos y otros documentos que conservan algunas personas.

La imagen sagrada, el tótem comunitario, se saca de su templo en el que está durante el largo tiempo, en circunstancias extraordinarias y de gran intensidad emocional: en períodos

festivos, en coyunturas de rogativas, etc. En general es habitual que los iconos devocionales, las vírgenes y los santos particularmente, estén especializados y cada pueblo tiene/tuvo una, dos e incluso hasta tres imágenes de su panteón local como especialistas en la atracción de las lluvias. Tales imágenes se trasladan ritualmente desde sus ermitas hasta los núcleos de población (Consolación, Antigua, Coronada, Altagracia...); pero también se sacan/sacaban otras a las que la gente atribuye un poder prodigioso (San Marcos, San Gregorio, San Isidro, San Simón, Santa Olalla, y otras devociones locales). Actualmente, probablemente, San Isidro es uno de los más extendidos, aunque no fue así siempre. En el panteón local suelen existir figuras sagradas con distintos estatus y jerarquías a las que se va acudiendo a medida que la seca se hace más pertinaz. En general, los cristos son las figuras de estatus superior, el último recurso, cuando la crisis persiste: *"...Aquí en tiempos de sequía se hacían las letanías de San Marcos. Y en procesión se sacaba a Jesús Nazareno y se le cantaban canciones: 'Agua, Señor, agua/Agua te pedimos/Agua, Señor, agua/que se seca el trigo/que el trigo se seca/la hierba no nace/los animalitos se mueren de hambre'. Luego se volvía al estribillo. La última vez que presencié será hace unos veinticinco años. Ya no se saca..."* (FCA).

Cuando se va a por las imágenes suelen procesionarlas por los campos en un ritual mágico con el propósito de que el icono sagrado los proteja, como simbólicamente protege, por extensión, a toda la comunidad social cuando la trasladan a la población. En algunos casos, en la actualidad, las procesiones con la Cruz Guía se reducen a hacerlas por dentro de la iglesia (Fuenlabrada...): *"...Ya no se saca al Cristo, lo más que hay como rogativa es lo que se pide en la iglesia; una procesión simplemente con la cruz parroquial delante pidiendo que llueva..."* (FCA). En Herrera del Duque el predominio de la virgen de Consolación es absoluto: *"Para las rogativas de lluvia se saca a la virgen de Consolación. A ella vamos allí y la pedimos agua. Y ha habido años cuando la sequía era muy grande que se la traía al pueblo; porque la virgen sólo venía en momentos de sequía. Una de las rogativas dice: 'Virgen santa si no llueve/los niños pedirán pan/y no se les podrá dar/si no cesa la sequía/se me parte el corazón/piedad, piedad, madre mía/Bendita sea María/Madre de Consolación'...Se llama de Consolación porque se apareció en los valles que llamamos de Consolación. Y es nuestro consuelo y nuestro amparo. Y otra rogativa, cuando ya nos despedíamos, dice: 'Señora nos vamos, no nos despedimos/porque si no llueve otra vez venimos'...Y luego si llovía íbamos a darle las gracias y decíamos: 'Agüita de mayo es la que ha caído/dejando a los campos verdes y floridos/dejando a los campos verdes y floridos...'...Creo que algunos textos los escribió un sacerdote de aquí y algunos devotos. Otras rogativas antiguas las tenemos en un libreto..."* (ARC). En Villarta el predominio absoluto en estas circunstancias lo ejerce la virgen de la Antigua: *"Para las rogativas por lluvias en tiempos de sequía se iba a por la virgen a su ermita. Como la virgen no está siempre en el pueblo, la traían y la sacaban por el pueblo en procesión cantándole canciones de rogativas..."* (FA-PGA). Otro entrevistado me transmite una información adicional: *"Cuando pedimos rogativas a la virgen de la Antigua hacemos el Rosario de la Aurora. Y aunque la virgen esté en su ermita salimos de aquí del pueblo...Salimos de la iglesia con el estandarte y unas velas que hay como unos farolillos para el rosario ese; y normalmente vamos recorriendo todo el pueblo, y al final, en lo que se llama 'el Santo', allí nos paramos mirando dirección a la ermita y cantamos coplas pidiendo agua: 'Virgen de la Antigua/que en tu trono estás/mádanos el agua/si es tu voluntad/si es tu voluntad/y si por nosotros/señora no llueve/agua por los niños/que culpa no tienen/que culpa no tienen/Virgen de la Antigua/tu niño en la cuna/despíertale y dile/que mande la lluvia/que mande la lluvia/Virgen de la Antigua/corona de oro/mádanos el agua/que se seca todo/que se seca todo/Debajo del manto/de la virgen Pura/tenemos la fuente/del agua segura/del agua segura'. Y así sucesivamente. Hace unos dos o*

*tres años que no salimos; porque ya está todo tan pervertido, que yo creo que ya no nos escuchan. "Otras veces" cuando éramos todos creyentes cantaban hombres y jóvenes y todo el rosario que rezábamos por la calle. Y parece ser cosa de misterio, pero estábamos allí cantando y nos llovía encima...Ya hay muy poca fe" (EGOF).*

En Talarrubias se reparten la especialización para conseguir las lluvias entre la virgen Coronada y San Isidro; aunque parece que cuanto más atrás retrocedamos en el tiempo era la virgen Coronada la que se sacaba en rogativas: "Antiguamente se sacaba la imagen de la virgen Coronada, según he oído decir..." (TGR). "Aquí cuando hay tiempo de sequía se ha pedido varias veces a la virgen Coronada. Es la única que se sacaba, pero también a San Isidro; pero ya hace mucho tiempo..." (PS). Otro testimonio: "En el pueblo hay muchos santos, pero para las rogativas se saca a San Isidro Labrador. Y le cantamos cantares: "Agua pedimos, agua lloramos/ Agua pedimos, la necesitamos/Agua por nuestros niños/Que por nuestras culpas no llueve/Agua por lo niños/ que culpa no tienen". Me falta otra parte...Se iba en procesión cantando hasta San Roque que ahí es donde está la imagen de San Isidro. Se le pide agua porque es el patrón de los labradores; y se le pedía para que lloviera para la cosecha..." (EPR-RR). Las rogativas por lluvias también han sido habituales en Esparragosa de Lares: "Aquí se hacen rogativas a la virgen de la Cueva. Y entonces se va a pedir el agua allí y la sacan en Esparragosa; pero aquí también a veces se ha sacado a la virgen de Fátima y a San Isidro en rogativa..." (VSC). Y hay quien considera que la falta de fe y el descreimiento en todo está acabando con ellas: "Para las rogativas se pide a la virgen de la Cueva. Además es que una copla es tradicional y la canta toda España: "Que llueva, que llueva/la virgen de la Cueva/los pajaritos cantan/las nubes se levantan/que sí, que no/ que no caiga un chaparrón/en lo alto de la estación/que se calen los gitanos/y mi padre no". Esto lo hemos cantado de siempre. Ya es que no creemos en nada, porque vemos al hombre del telediarío. Entonces se pedía con gran fe. Porque en los tiempos de sequía era un drama, porque aquí se dependía de eso. Era solamente lo que se sacaba del campo y si no llovía no había aceitunas, no había trigo, no había nada...Y entonces dependías del tiempo. Y por eso iban a por la virgen y la bajaban aquí; o subían ellos haciéndole procesión hasta la ermita y la sacaban allí. Otras veces la bajaban al pueblo, la paseaban por el campo y le cantaban: "Agua, virgen pura/Agua rey del cielo/ Agua Jesús mío/Por Dios socorrednos/que está el trigo en estos campos/que los corazones quiebran/que por la falta de agua/se está volviendo a la tierra"...Falta algo, porque no me acuerdo...Y también decía: "...Y si por nosotros Señora no llueve/Agua por los niños que culpan no tienen/ Agua por los niños que están en mantilla/pide al agua madre de la "cantarilla". Se la considera abogada de las lluvias que devuelven el verdor a los campos. Las canciones, que hay muchas, las íbamos enlazando unas con otras. Se rezaba el rosario y luego cantaban otra: "Estaba el Niño con la bolita/Estaba el Niño de la bolita/pidiendo al cielo agua bendita/Agua, Divina pastora/Que te imploramos/Des las aguas puras que deseamos"...Y luego es que mezclaban unas con otras: "Desecha ya los candados/pues los ganados perecen/y los niños a sus padres/piden pan y no lo tienen/ piden pan y no lo tienen/Los padres el corazón se les parte/El corazón se les parta –o algo así, no recuerdo-/Porque los ricos y avarientos/el que tienen lo guardan". Y cantaban otras de las ovejas: "Los pobres animales/están lamiendo la tierra/porque no tienen que comer". Hay muchas y están recogidas en libros. Con la música quedan muy bonitas..." (MLRC). La informante es consciente que algunas letras pueden estar cambiadas y que en otras canciones faltan estrofas.

Según varios informantes en varias poblaciones hasta la década de los años cincuenta o los sesenta del siglo pasado existió la costumbre de las Ánimas, mujer-mujeres vestidas de oscuro y casi tapadas que salían por las noches en el mes de noviembre "tocando la campanita": "En Herrera había la costumbre de las Ánimas en el mes de noviembre. Se salía por las noches con

*unas campanitas y unas velas. Muy de noche iban algunas mujeres vestidas de luto con la campanita diciendo una retahíla de letanías. Ya no se hace. Yo tengo 49 años y cuando se hacía tendría seis o siete. Quizás en ese tiempo es de las últimas que vimos. Sí, probablemente las últimas fueron en los años cincuenta. Se llamaban Ánimas y decíamos el mes de las Ánimas. Y salíamos todas las noches en noviembre, en el mes de los difuntos” (ARC). El testimonio que recogí en Fuenlabrada de los Montes enriquece la información y cambia en algunos datos; mientras que en Herrera parece que salían varias mujeres, en Fuenlabrada hablan, en singular, de que salía una: “Yo he conocido a la mujer de la campanilla. La tradición se debió perder hace unos treinta años, hacia mediados de los sesenta. Creo que era por una promesa que se hacía; sí, eran por promesas. Lo que no sé es quien tenía la campanilla, o si se pedía prestada. Lo que yo recuerdo es que, anochecido, una mujer salía por el pueblo y se arrojaba con las sayas estas antiguas que tenía, para que nadie la viera mucho la cara e iba tocando la campanilla y un poco invitando a la gente a orar. Sí, iba por la calle tocando la campanilla. No recuerdo, pero creo que no decía nada, salvo rezar o algunas oraciones...Es posible que de esta tradición viniera lo que llaman aquí “pantasma” o “la pantasma”. Algunas gentes que aprovechándose de la circunstancia se revestían con sábanas, salían por las noches y daban miedo. Al respecto hay bastantes cuentos que circulan...; pero vamos aquí la costumbre se llamaba la “mujer de las ánimas benditas”” (PVF-FCA).*

Otra manifestación de la cultura tradicional desaparecida o casi perdida es la que, según las poblaciones, se denomina la Representación de los Reyes, la Función de Reyes, el Auto de Reyes o simplemente los Reyes. En función de la información que recogí, en las poblaciones que la recabé y con los informantes que hablé de esta cuestión puedo deducir, pero no asegurar, que la costumbre parece venir de Castilla-La Mancha, que es posible que algún sacerdote la introdujera en La Siberia y que existe un texto, con variantes o versiones, que en algunas poblaciones está perdido y en otras está identificado y se conserva. El documento, o los documentos, contienen textos para los distintos personajes del “Auto Religioso”: los Reyes, la Virgen, San José, Herodes, los pastores, etc. Personajes que ensayaban y representaban la gente del pueblo. En las poblaciones que mantuve conversaciones con mis informantes sobre estos temas, Herrera, Fuenlabrada, Villarta y Helechosa, la representación de teatro popular debió desaparecer, variando poco de fechas en cada localidad, entre la década de los cincuenta y la de los sesenta. El informante de Helechosa me dijo que permaneció hasta aproximadamente la mitad de los años setenta. En algunas llegó a representarse esporádicamente en fechas posteriores. Varios de mis informantes argumentan que una razón de la desaparición de la costumbre está en la emigración que se produjo entre los años cincuenta y sesenta. Reproduzco algunas informaciones al respecto: “*El Auto de Reyes Magos lo tiene cada pueblo, pero el libreto es originario del obispo ése que...Bueno, del clérigo que lo hizo. Herrera del Duque fue el centro, núcleo del que los demás pueblos se han abastecido. El libreto peca de “lleísmo”, es decir de algo que es característico de Herrera, y no de Valdecaballeros, Fuenlabrada o Castilblanco...Probablemente el de Herrera del Duque debió venir de Castilla-La Mancha. Quizás lo trajo algún sacerdote. Lo que está claro que aunque al escribir lo haces correctamente, los viejos no; y el antiguo lo transcribió tal cual...*” (SRC). En Fuenlabrada los informantes con los que hablé me dijeron que habían oído que un cierto Auto de Reyes se representaba, aunque no sabían si era propio o prestado y venido de algún sitio. Recuerdan que hace bastantes años que se representó por última vez. Uno de los informantes me dijo que él lo había conocido cuando era pequeño, quien me cuenta: “*...Me acuerdo que el Rey Herodes era Pedrito, pedrito Cabrera, el tío de Julia Cabrera. Y Manolo Parra era un centurión...No sé porqué, pero mi abuelo, que se murió antes de nacer yo, tenía el texto de la Función de Reyes; pero aquello lo perdió mi familia y ya no se conserva*” (PVF-FCA). Por tener algo más de edad y

por otras circunstancias personales, el informante de Helechosa es más descriptivo y aporta otros datos: *“Desde primeros de año se hacía la Representación de Reyes, que por desgracia ya no se hace tan a menudo como se hacía antes en la plaza del pueblo. La última vez que se representó hace unos quince o dieciséis años (en torno a 1977). No obstante, en el atrio de la iglesia hace cuatro o cinco años (en torno a 1989) en “cuadros” cortados se sigue representando a partir de la noche de Navidad: la escena de los pastores...Y el día de reyes, la adoración de los Reyes...Los cuadros o actos son las partes de que se compone la obra de Reyes Magos, comenzando por Navidad y enlazando con el Día de los Reyes; porque anteriormente, el día 8 de diciembre, los que entraban en quinta, los quintos, se juntaban para ir a cortar el leño de Nochebuena”* (JAB).

Dos testimonios más. En este caso provenientes de informantes distintos de Villarta de los Montes: *“Sí, aquí hay la Representación de Reyes Magos...No, ya no se sigue haciendo, aunque se han hecho algunas. Una que se hizo me “pilló” a mí estudiando fuera, porque yo tengo 39 años y me fui con 13. Mi mujer que es más joven y estaba en el pueblo se acuerda perfectamente. O sea, yo no he visto representar el Auto de Reyes, pero sé que esto tenía mucha importancia”* (RCF). Una mujer, con más edad, sí que recuerda con nitidez y buena memoria el escenario de la representación: *““Otras veces” se hacía el Auto de Reyes. Era una fiesta preciosa; pero hace ya años que no se hace. Aquí se llamaban “Los Reyes”. Y se hacían el día de Reyes. Y esto consistía, mire “uste”, pues mucho personal se juntaba allí, se formaba un grupo grande y se ensayaba como una comedia. Hará unos treinta años o más que no se hace (en tono a 1965). Es una lástima que se haya perdido. Entonces había varios personajes: una hacía de Virgen, otro de San José. Ponían el día y se encontraban aquí mismo al lado del Ayuntamiento; porque se celebraba aquí en la plaza esta. Se “vestía” un portal de Belén y ahí se ponía la Virgen, una mujer del pueblo, una moza vestida...Y con un niño al pie y San José. Y luego había sus pastoras vestidas muy preciosas de pastoras. Y cantaban canciones a la Virgen junto al portal. Algunos pastores ofrecían su jarrita de miel o el corderito que llevaban a hombros. Y luego había los Reyes, que venían a caballo vestidos de Reyes Magos. Y los caballos adornados con sus “colchas morunas”. Y allí a la bajada de la plaza los pastores “vestían” sus chozos con su “calderito”, su lumbre y hacían las migas. Y hacían un relato de mucho valor. Y había otro personaje, el “malvecino”...En fin, ahora están buscando quien tiene los papeles, porque andan detrás de recuperarlos. Y me parece que ya los tienen medio reunidos, por si se pudiera volver a representar o hacer algún año. Pero como aquí hay tan poquita gente en el pueblo, por la emigración ¿sabe?...Pero que ya la Remedios y la Carmen, de Bali, y no sé si es Antonio el que las ha reunido, pero tengo entendido que la tienen ya medio reunido para ver si algún año pudieran “arremjuntarse” y poder hacer la representación; porque era de mucho valor...”* (EGOF).

Sobre esta cuestión de los “Autos de Reyes y/o Pastores”, estudiada monográficamente por Rodríguez Pastor en La Siberia, en la biblioteca de mi casa tengo un librito titulado “Teatro religioso medieval. Anónimo. Auto de Reyes Magos. Representación del Nacimiento de Nuestro Señor, de Gómez Manrique. Y Auto de la Pasión, de Lucas Fernández”, de 1956.

### **C.-El rosario de la Aurora y los “auroros”**

Quizás una característica peculiar, aunque no exclusiva, del sistema sociocultural de La Siberia sea/haya sido la costumbre de rezar-cantar el rosario por las calles y la institucionalización formal de grupos para el ritual festivo, los “auroros”. El Rosario de la Aurora tiene mayor vigencia que los “auroros”. Al presente es una práctica que desarrollan las mujeres en el mes de octubre, aunque hoy día las fechas cambian según cada cultura local adaptándose al ciclo anual

de rituales festivos patronales y otros. En otros tiempos ambas tradiciones, aunque no siempre, iban unidas; y a veces vinculadas igualmente a hermandades o cofradías de la Aurora. Por diversas razones, en cada contexto local de referencia, éstas manifestaciones se han modificado en general respecto al modelo tradicional y han cambiado de fechas y protagonistas; y en la mayoría de los pueblos se han perdido. Si intentamos una geografía de las cofradías del Rosario o de la virgen de la Aurora, con “auroros” y sin ellos, o con mujeres en su papel, el mapa quedaría, aproximadamente de la siguiente manera: en Garbayuela tienen vigencia<sup>38</sup>; casi desaparecidas están, o en todo caso modificadas respecto a los patrones tradicionales, en Herrera, Puebla de Alcocer, donde la madrina organiza el canto de las “coplas de la Aurora” desde los días previos al Corpus; y donde la virgen del Rosario es la patrona; Casas de Don Pedro, donde en el contexto de las fiestas patronales de la virgen de los Remedios de madrugada se reza el Rosario y se cantan las “coplas del Rosario” y Villarta. Y desaparecidas: en Fuenlabrada; aunque discontinuamente, de vez en cuando sin regularidad, un grupo de mujeres cantan algunas coplas a las madrinas en la víspera del día de las Candelas (JRP); Baterno y otras; si bien incluso en las desaparecidas la tradición suelen conservarse coplas (Castilblanco, Helechosa de los Montes...), aunque en ocasiones estaban desvinculadas de los “auroros”. Habría que incluir aquí también algunas poblaciones en las que se han hecho esfuerzos por recuperarlas, como Tamurejo. Reproduzco un testimonio recogido en Fuenlabrada: *“Los auroros aquí existieron, con sus propios instrumentos y unos farolillos estrellados. Se reunían para cantar y rezar el Rosario de la Aurora; pero tenían otros cometidos, como el de cantar a la madrina de la Candelaria en la celebración. Era costumbre que los auroros fueran a cantar a la madrina de la virgen de la Candelaria. Fíjate todavía (1994) hay madrina hasta 2015 o 2020. Y aunque no tiene nada que ver con los auroros, era costumbre que los auroros fueran a cantar a la madrina de la virgen. Esto en la actualidad se ha perdido y por ahí hay un grupo de señoras que se encargan todavía, de vez en cuando, de cantar las coplas de los auroros en estas fiestas. Hay una copla bonita que se parece un poco a los campanilleros: “Un hermano le dice a otro hermano/levántate hermano vamos a rezar/No se pierda lo que tanto vale/por conveniencia de no madrugar/Vamos a rezar...”...No recuerdo más, pero es una invitación a que asistan al Rosario de la Aurora”* (FCA-PVF).

La fecha tradicional tanto del Rosario de la Aurora como de los “auroros” era el mes de octubre. En Herrera, como en otras poblaciones, los auroros se perdieron a mediados de los años sesenta del siglo pasado. Posteriormente a partir de la actividad desarrollada por el sacerdote Fernández Sandoval en relación con la virgen de Consolación, la creación de la hermandad, la invención de ciertas tradiciones, etc., se recuperaron hacia 1970, pero ya fueron mujeres las que salían a cantar las coplas. Y en Villarta ha ocurrido algo parecido, aunque aquí las mujeres que cantan los cantares están unidas en sus actos ceremoniales a los rituales en torno a la virgen de la Antigua en el mes de agosto. Como me transmiten algunos informantes: “...los hombres han ido dejando estas cosas”. Una particularidad en Villarta es que junto al Rosario de la Aurora, al finalizarlo, se interpretan canciones de rogativas para pedir las lluvias en los tiempos de sequía. Antiguamente tanto la costumbre de los “auroros” como la práctica del “Rosario de la Aurora” se celebraban en la misma fecha. Lo que queda hoy de ellas está modificado en las formas, en el contenido y en las fechas de celebración. En algunas poblaciones son las mujeres las que rezan por las calles el Rosario de la Aurora, en otras no sólo rezan el rosario sino que también entonan las antiguas coplas de los “auroros”, porque en pocos sitios perviven los “auroros” en su modalidad tradicional. Garbayuela es la población más representativa y

38 .-En 1989 presenté una ponencia sobre los “auroros” en Extremadura en el congreso “Grupos para el ritual festivo” (Murcia). Texto que también se editó en 1992, con leves modificaciones, en la Revista Alcántara de Diputación Provincial de Cáceres.

donde todavía permanecen con vigencia, probablemente porque es una expresión significativa de su identidad local, a más de su patrona. Los socios de la cofradía del Rosario o de la virgen de la Aurora se clasifican según los estatutos en activos, los que se levantan a cantar, los “auroros”; y pasivos, que no se levantan pero pagan una cuota. Como se recoge por vía oral: “los auroros, levantarse; los hermanos, pagar”. Hay, por lo tanto, algunas diferencias. Y hay coplas para todas las fiestas y santos del año; si bien son los propios hermanos los que se encargan de dividir las en ordinarias y religiosas. Lo cierto es que la inmensa mayoría están impregnadas de un fuerte contenido religioso. La letra de una ordinaria, dirigida a un hermano activo que no se levanta a cumplir con su obligación, dice así: *“El hermano que es de la pereza/se halla vestido/bien puede decir/son enredos/que el demonio pone/para que el Santo Rosario/no pueda venir/Demonios venid/y llevaros a este bello hermano/que al Santo Rosario/no quiere venir”*. El hecho de que la virgen del Rosario sea la patrona de Garbayuela sugiere que en un momento histórico debió alcanzar un estimable auge popular. Ser la patrona opera como mecanismo de refuerzo de la devoción y la propia cofradía.

En la mayoría de lugares se ha perdido la tradición de los “auroros”, pero también la de salir de madrugada en ciertos períodos a rezar-cantar el Rosario de la Aurora. Lo que ha ocurrido en Helechosa de los Montes. En la percepción de un informante local: *“Había una tradición de tipo religioso, los rosarios de la Aurora. Llegó a haber una cofradía del Rosario. Y todavía se sigue cantando el rosario los domingos por la mañana en la Cuaresma. El rosario de la Aurora que sale con tambor y con una campanita. Los auroros existían, pero ya no existen, han desaparecido, aunque ha quedado la tradición. Se han hecho coplas de aquellas canciones antiguas y se han distribuido entre la población...Se cantan y se paran en distintos sitios; o donde haya muerto alguien. Una de las que siempre sale es: “Que venga hermano, que es muy perezoso, que se levante”. No me acuerdo de la letra...; pero las tengo recogidas y podemos hacer copia”* (JAB).

En los treinta últimos años ha habido diversos intentos de recuperación de tales prácticas y en los sitios que tienen alguna vigencia los cambios se han experimentado tanto en lo formal como en buena parte de los contenidos, aunque los textos orales suelen ser los mismos: *“Lo del Rosario de la Aurora se mantiene todavía. Es un rosario que se reza y canta por las mañanas temprano. Aquí en Valdecaballeros lo hace quien quiere, las mujeres...La fecha tradicional es en octubre. Y el rosario se hace en casi todos los pueblos; pero que tengan tradición de auroros en Garbayuela. En Tamurejo se han perdido éstos últimos años; a veces se han recuperado, pero en vez de auroros se metían las mujeres porque los hombres ya no se animan y en general son las mujeres las que mantienen el rosario de la aurora...En Fuenlabrada se llama “corro de la aurora” y está formado por mujeres, porque auroros como hombres no hay. En Herrera ha habido hasta los años sesenta más o menos; porque lo que hacían es que iban pidiendo y después se gastaban el dinero y terminaban borrachos...”* (JRP). Una información obtenida en Herrera vincula la práctica con la virgen de Consolación con un fenómeno protagonizado por las mujeres, aunque parece que existieron los “auroros”, y con períodos de pérdida y de recuperación de la tradición: *“La aurora también se cantaba cuando la novena de la virgen de Consolación. Y había unos socios, los auroros, vinculados con las cosas de la virgen. Abonaban una cuota y eran los encargados de tocar el tambor y los platillos, y de cantar. Iban a las casas de algunas gentes; pero esto se desterró porque no iban a las de todos. Porque, claro, iban a las casas de “señoritos” o a las que les daban dinero. Y en estas cantaban. Se acordó entonces dejar de ir casa por casa, puerta por puerta, y empezaron a ir calle por calle, cantando en las esquinas, los rincones y las plazas. Este cambio se realizó hace unos treinta años (hacia 1964) a instancias del sacerdote Fernández Sandoval, quien no quería que hubiera desigualdades. Desde entonces se canta en general y no en particular; aun-*

que ahora ya sólo se sale el día antes de traer a la virgen. Se sale la noche anterior a su venida. Y el día de la víspera de la fiesta, el siete de septiembre, se vuelve a salir a cantar. Antes cuando volvió a resurgir la costumbre salíamos todos los días, todos los días de la novena, pero es muy cansado. Claro, como a los auroros antiguos se les pagaba, pues salían todos los días que querían. Auroros ya no existen. Nosotros, gente mayor, y quienes pertenecen a la hermandad, cuando hemos terminado de cenar salimos de la iglesia a partir de las diez y media de la noche y cantamos una serie de canciones. Llevamos la tambora, especie de tambor pequeño, y los platillos y cantamos las “coplas de la Aurora”: “El rosario de por la mañana/es para los pobres que al campo se van/que los ricos se quedan en la cama/guardando el relente de la madrugada/que los ricos se quedan en la cama/guardando el relente de la madrugada”. Aunque eran canciones religiosas tenían un sentido crítico... Hubo un tiempo que se perdió esto y luego se recuperó; porque antes, como te decía, se iba a la casa de los señoritos porque te daban limosnas o alguna copa de anís, aguardiente o de gloria... La costumbre volvió a resurgir hace 28 o 25 años (en torno a 1974), cuando el sacerdote puso la hermandad en movimiento. El sacerdote recuperó la tradición unida a la devoción a la virgen y quitó lo de los ricos, lo de ir casa por casa. Y aunque el mes del Rosario y de la Aurora es octubre, nosotros lo tenemos unido a la Consolación...” (ARC).

En Villarta quedan también coplas de sabor antiguo, que algunos vecinos tienen recogidas en un libro, y aunque no hay auroros las gentes se sabe los cantares, si bien suelen llevar unas fotocopias en las que están recogidas las letras de las cancioncillas. Se suelen cantar en las fiestas de la patrona, la virgen de la Antigua. En general son mujeres mayores y una particularidad es que algunas coplas se entonan en tiempos de sequía como rogativas: “El Rosario de la Aurora se hace por las mañanas muy temprano; ahora creo que no tiene una fecha fija, pero se hace en las fiestas de agosto. Y existe un libro en el que se recogen los cánticos. Cuando hay sequía se cantan las canciones para pedir lluvia. No se saca ninguna imagen. Un tambor por las mañanas va llamando a la gente, quienes acuden a la iglesia. Y luego se sale en procesión cantando. Normalmente se hace el Rosario de la Aurora y a su término se interpretan las canciones para pedir la lluvia. De manera que al final se une el Rosario de la Aurora con las rogativas” (RCF). Otra informante me dice que el Rosario de la Aurora se hace los primeros sábados de cada mes y que antiguamente eran los domingos. En lo que coinciden los informantes es en el hecho de unir en el mismo tiempo el Rosario de la Aurora con las rogativas por agua. La diferencia radica en el hecho de que para pedir la lluvia cantan los cantares correspondientes, y para el Rosario se reza la Aurora cantando por el pueblo, saliendo y regresando a la iglesia. Las canciones que se entonan se llaman auroras: “...Aquí se cantan las auroras en la plaza...Al rosario vamos las mujeres. Y las coplas son religiosas. “Otras veces” había una hermandad del Rosario de la Aurora. Ya no existe. Vamos, pero sin hermandad. Antes hombres y mujeres, antes de ir a la iglesia de Santa María Magdalena, iban de puerta en puerta, a cantar los cantares. Había uno, que hace ya muchos años que no se canta, para levantarse: “En la cama de los perezosos/se acuesta el demonio/y los dice así/al rosario de la aurora tocan/decid que estáis malos/y no podéis ir”...Los de la plaza son los religiosos; sí, los que se cantan en la puerta de la iglesia son todos religiosos. Por ejemplo, antes de entrar a formular el Rosario se canta: “En la puerta de la iglesia estamos/todos los devotos con gran voluntad/a pedirle licencia a María/Virgen del Rosario si la queréis dar/Vamos a rezar a la Madre, al Padre y al Hijo/Y a las tres personas de la Trinidad”...Y ahora otra: “En la iglesia mayor de este pueblo/hay tres clavellinas que se pueden ver/la primera es la virgen del Carmen/Y la del Rosario y la de Belén/Vamos a ofrecer el rosario/a esta virgen Pura/que es donde esperamos/todo nuestro bien/Las farolas ya están encendidas/por falta de gente no puede salir/angelitos bajad de los cielos/que los de la tierra no quieren venir/Devotos venid a rezar el rosario/a María

*si el reino del cielo/queréis conseguir"...Como estos hay muchos, y es lo que se llaman "auroras". Y de toda la vida se ha dicho Rosario de la Aurora; pero lo que le he cantado de la puerta de la iglesia no se llaman auroras; son los que cantamos en la plaza; las que se cantan cuando venimos aquí con el rosario. Cuando termina el último misterio se cantan las auroras en la plaza. Le voy a cantar una aurora, que son religiosas: "En la plaza mayor de este pueblo/hay una bandera que se puede ver/el que quiera sentar plaza en ella/es un nazareno, es el coronel/Y ése coronel y la virgen capitana/Y el cabo de guardia, Señor San José"...Eso es el mismo tono que aquello, pero ahora empieza: "Aurora soy coronada/de flores ennoblecida/del divino sol vestida/y de la luna calzada/original preservada/rosa hermosa/entre mil flores/Aurora del sol divino/ruega por los pecadores". Este es el estribillo. Por lo tanto, las auroras son un tipo de coplas, no las señoras que las cantan..." (EGOF).*

#### **D.-Influencia de la Diócesis de Toledo y Guadalupe como devoción supra-comunal**

Respecto a la religiosidad en la comarca destacan dos ideas: una, que atribuye al Arzobispado-Diócesis de Toledo una histórica influencia en relación con determinado tipo de manifestaciones; y otra, en la que Guadalupe, especialmente la devoción a la imagen guadalupana, ha tenido y todavía tiene gran importancia en la zona. Respecto a la primera hay que convenir, en primer lugar, que todavía hay en esta parte de Extremadura tres arciprestazgos dependientes en lo eclesiástico de la circunscripción diocesana de Toledo: dos en La Siberia, el de Herrera del Duque y el de Puebla de Alcocer; y otro fuera de ella: el arciprestazgo de Guadalupe. Es decir, dos en la provincia de Badajoz y otro en la de Cáceres. Quizás por esta tradición y dependencia de jurisdicción eclesiástica durante siglos alguna gente de la comarca cree, todavía hoy, en su influencia en algunas formas de vida y en determinados aspectos de su religiosidad: *"La gente lo tiene asumido, no hay ningún problema. Hay mucha relación con Toledo, Talavera de la Reina; menos con Guadalupe..."* (JRP). Desde Fuenlabrada me dicen: *"Cuando era niño el obispo venía por aquí una vez cada siete años, que era cuando nos confirmaba. Ahora todos los años viene el Vicario Episcopal. Está algunas horas, nos confirma y se va...Uno de los rasgos que caracterizan e impregnan la comarca es la forma de religiosidad. Y yo creo que tiene que ver con la influencia en la zona de la Diócesis de Toledo."* (FCA-PVF). Y desde Herrera: *"Sí, muchos curas que vienen aquí provienen de la Diócesis de Toledo. Todos o casi todos; porque además nosotros eclesiásticamente pertenecemos a la Diócesis de Toledo. Aunque no todos los sacerdotes que han venido de Toledo han tenido ésa devoción tan especial a la virgen de Consolación. Y eso que sí fue un sacerdote que vino de la Diócesis de Toledo quien promocionó la devoción a nuestra patrona"* (SRC-ARC).

Cuando se conversa con los informantes de Herrera y los de la zona de los Montes sobre estas cuestiones otro tema que aflora es el de la abundancia de las vocaciones sacerdotales que se dan/han dado en la comarca: *"Quizás, y tú dabas la referencia antes, La Siberia ha dado muchos sacerdotes; y quizás el motivo puede ser de nuevo el económico, porque era la única salida que tenían los pobres para iniciar estudios, por el poco dinero que tenían; pues en los seminarios se hacía más barato...Yo conozco a uno, y no soy yo concretamente, aunque estuvieron tirando de mí, que sí lo fue. Y Pablo estuvo en el seminario, y más gente de aquí estudiaron con becas en el seminario, algunos terminaron y otros no"* (FCA-PVF). La idea de que La Siberia ha dado muchos religiosos está extendida en la comarca y fuera de ella; como también lo está la devoción que la comarca siente a la virgen de Guadalupe. Rodríguez Pastor me decía que no tienen mucha relación con la Puebla de Guadalupe, pero sí gran devoción a la virgen de Guadalupe. Incluso

que cuando llega a La Siberia alguien de fuera suele acercársele a ver el monasterio y la imagen mariana. Aunque en algunos períodos se ha perdido el vínculo, en otros se recupera y de Herrera, Fuenlabrada, Helechosa, etc., por tradición, suele ir una cantidad importante de gente a las fiestas de Guadalupe. En efecto, mucha gente, aún teniendo sus imágenes locales, en general consideran a Guadalupe por encima de ellas. De hecho se acepta que es el santuario de los extremeños. Lo que puede verse, a veces, en las “mandas” y promesas que allí se presentan y se hacen a la virgen: “...*Por tradición la gente sigue yendo a Guadalupe, se le hacen “mandas” y promesas; hay gran devoción, pero la relación económica o social es nula*” (JRP).

Lógicamente, existe una tensión simbólica y emocional entre la virgen de Guadalupe y las devociones locales. Es lo que podemos observar a través de algunos textos orales de los informantes: “*Aquí desde luego en Villarta es la virgen de la Antigua; pero en la comarca hay mucha devoción a la virgen de Guadalupe. Se la tiene devoción en toda La Siberia...Hay ermitas y santuarios locales, pues quitando al de la virgen de Guadalupe, estamos a 30 kilómetros, los demás todos son locales; quizás un poco más el de Consolación...*” (JRP). Otro ejemplo desde Puebla: “*Aquí la gente lo que más devoción tiene es a la virgen de Guadalupe...Y aquí la virgen del Rosario, que es la patrona, pero se tiene mucha fe en la virgen de Guadalupe...*” (MVUH). Y una información procedente de Herrera que contrasta Guadalupe con la devoción local: “*Esta zona también ha tenido siempre mucha devoción a Guadalupe. Es el núcleo de esta parte. Nosotros tenemos nuestra virgen de Consolación; pero sobre todo antiguamente, especialmente en las “mandas”, eran para la virgen de Guadalupe. E incluso se iba andando y pasaban la noche en el campo...Y se iban a las fiestas de Guadalupe, pero desde el sacerdote Fernández Sandoval los de Herrera vamos a nuestra fiesta, la inmensa mayoría; aunque todavía hay gente que va a Guadalupe. Antes la virgen de Guadalupe, el 8 de septiembre, era la virgen de Guadalupe, y se iba a verla andando, a caballo o en coche. De hecho hay bastantes Guadalupe en el pueblo; aunque sobre todo mujeres mayores... La devoción, como te digo, desde hace treinta años se ha venido para acá, para nuestra virgen de la Consolación. De manera que actualmente la virgen de Consolación es la primera para la gente de Herrera. Lo que pasa es que hay una época en la que nos hemos ido a casar todos a Guadalupe. Porque antes el que podía se casaba en Guadalupe*” (SRC).

Algunos informantes de mediana edad distinguen entre la práctica religiosa (misas y cosas de la iglesia) y religiosidad (fiestas, romerías...), incluyendo la primera categoría en el ámbito eclesiástico, no tanto sagrado, y la segunda adquiere la dimensión de lo profano. Consideran algunos informantes, y el tema me salió en varias conversaciones, que la religiosidad de la gente de la comarca puede calificarse, según sus propias palabras, como “natural”. Y que se da poco la práctica religiosa, y más el “cumplimiento, lo social. Es decir, que se va a misa por cumplir, se asiste a los funerales, por cumplir, se da el pésame a los familiares de los difuntos, por motivos más sociales que de otra índole: “*En Villarta mismo hay poca religiosidad practicante; y lo mismo en El Risco y en otros lugares. Me refiero a la práctica religiosa, a una religión practicante, claro. Los pueblos que conozco son poco religiosos; ahora bien, las manifestaciones de religiosidad popular siguen plenamente vigentes. Por ejemplo, ahora que ha pasado el día de Guadalupe de Fuenlabrada han ido ciento y pico de personas andando. Y aquí quienes no van a misa en toda su vida llega el viernes Santo y no faltan a la procesión del Entierro. Y lo mismo ocurre en otros pueblos. Y de las romerías ni te hablo, porque son concurridísimas. O sea, lo profano va en aumento; es la época en que vivimos. Las cosas están cambiando...Fíjate se ve incluso en el Corpus, que va perdiendo un montón. Hoy el Corpus se ha convertido en una romería...Nada tiene que ver con las procesiones de Semana Santa...Lógicamente, la emigración ha sido un factor en contra del Corpus, y por ello también ya no es lo que era. Es que vas por las calles y la mitad de las*

*casas están vacías. Por lo que las calles no pueden adornarse como antes. Yo recuerdo cuando niño aquéllas procesiones del Corpus en que todas las calles por donde pasaba la procesión se ponían de madroñas, de "monte", cubiertos todos los bajos de las fachadas... Todo está transformándose. Hoy hay una decadencia del Corpus" (PVF-FCA). El Corpus, la manera específica de celebrarlo en los Montes, los "auroros", la Representación de los Reyes y otras expresiones de la religiosidad hay quienes estiman provienen de la influencia que durante siglos ejerció en La Siberia la Diócesis de Toledo.*

## 19.-Los rituales festivos: entre la naturaleza y la cultura

La organización institucional de las fiestas corre a cargo de conductas grupales e individuales aglutinadas en torno a hermandades y cofradías, comisiones, juntas de festejos, mayordomías y madrinazgos. En tal sentido actúan asimismo asociaciones de vecinos y otras, comisiones de barrio, parroquias y, de manera informal, peñas, grupos de amigos o grupos de edad y género tales como los “Quintos”. En principio la existencia de hermandad supone un nivel de mayor complejidad que el sistema de mayordomías por cuanto institucionaliza y mediatiza la participación directa del pueblo en las actividades religiosas y festivas. El tiempo que han de ostentarse los cargos está pautado por los reglamentos, normas y estatutos de cada hermandad, aunque se van acomodando a los cambios socioculturales que se producen con el discurrir de los tiempos. Pese a que las fórmulas son múltiples, se suelen renovar cada cuatro años, y a veces el relevo sólo afecta a parte de la Junta Directiva. Incluso en el caso de las hermandades o cofradías más debilitadas el desempeño de los cargos no tiene tiempo límite; y en otros los ocupan las personas más capacitadas y que disponen de mayor tiempo para dedicar a los asuntos de la hermandad. La mayoría de las hermandades cobran a sus socios una cuota, con periodicidad y cantidad variable, para tratar de hacer frente a sus gastos ordinarios. Además, por el sistema de petitorios, sorteos, ramos y ofertorios se recaudan fondos para sufragar los gastos de las fiestas. Otros procedimientos para la obtención de dinero son las subastas de los brazos, piernas, etc., de las andas de las imágenes sagradas; mediante su colocación o subida a los altares; colocando billetes de banco en el manto de determinadas imágenes, etc. Debido a diversas razones en La Siberia las cofradías que sostenían a los “auroros” como grupos formales e institucionalizados han desaparecido o son muy débiles. Tales hermandades son/fueron abiertas por la forma de pertenencia a ellas; verticales, en cuanto a la manera de integración, y comunales por su nivel de integración sociocultural. Las hermandades y cofradías, cuando existen y tienen plena vigencia, cumplen una función, no manifiesta, de integración simbólica de los grupos, los barrios, los colectivos ocupacionales y/o las comunidades. Igualmente la dimensión simbólica de la fiesta expresa la pertenencia a determinadas realidades, sociedades locales por ejemplo, con su conformación de “comunidades simbólicas” generadoras de sentimientos de pertenencia especialmente activas en determinados contextos. Los rituales festivos son sistemas de representación y reproducción de la vida social que ponen de manifiesto determinadas identidades. Y las imágenes religiosas, como el conjunto de las manifestaciones festivo-ceremoniales, aparte su función formal religiosa, cumplen otras en los ámbitos socioculturales, porque en cada contexto adquieren un valor polisémico y una dimensión simbólica que trasciende su significación icónica.

Las comúnmente conocidas como <<ferias de los pueblos>>, o patronales, están indisolublemente unidas a la vida de la colectividad y, por lo tanto, a la de los vecinos, vivan dentro o fuera del pueblo. Precisamente desde la década de los años setenta del siglo pasado los programas de fiestas recogen la atención preferente que las autoridades prestan durante unos días a los emigrantes. El patrón y la patrona se encuentran y valoran por encima de todas las demás imágenes, porque simbolizan la identidad del conjunto de los grupos sociales que viven tanto dentro como fuera de cada comunidad. De hecho la fiesta patronal supone una reafirmación de la identidad diferenciada de la comunidad frente a otras entidades locales. En este sentido, las leyendas y los mitos de origen o creación, en los que se sustenta la devoción y el culto de cada una de las imágenes, explican los motivos por los que se celebra la fiesta y la causa de la erección del templo.

Junto a las fiestas patronales celebradas especialmente en los meses de verano, por lo general en torno a vírgenes bajo diversas advocaciones, los rituales festivos más celebrados en La Siberia, aparte las fiestas generales como las Navidades o la Semana Santa, con sus especialidades correspondientes, se desarrollan en torno a la Candelaria, las celebraciones de Quintos, la Pascua de Resurrección, con romerías, giras y enramadas; los Mayos, en sus variadas modalidades; San Isidro, el Corpus o Día del Señor, con destacadas singularidades; los toros en verano; y en otoño los auroros y los rosarios de la Aurora, el día de Todos los Santos o la Chaquetía. Un elemento ceremonial importante, particularmente en invierno, es el fuego. En torno a Santa Lucía, Nochebuena, San Antón, San Sebastián, las Candelas o las fiestas de Quintos que se festejan entre finales de noviembre, Santa Catalina, y mediados de febrero, la quema de encinas, las hogueras, las luminarias, las lumbres, las hachas, el leño y/o el tizne/los tizneros son elementos fundamentales en torno a los que giran muchos rituales festivos. En la actualidad algunas fiestas se han transformado o incluso desaparecido. Y varios son los factores que provocan tal desaparición de las fiestas, pero uno principal es la falta de gente, y especialmente de gente joven. La emigración en general, y la emigración joven en particular por motivos de estudio, trabajo o búsqueda de oportunidades fuera de las comunidades locales ha sido un factor cardinal, junto a otros, en la pérdida de ciertas tradiciones.

Aunque existen diversas clasificaciones de las fiestas, y de las que yo mismo he escrito en otro lugar, en esta ocasión me inclino por la más sencilla: la estacional. Este ha sido el criterio clave que me ha servido para organizar la información, amplia y diversa, obtenida de los informantes y en algunos casos de mi propia presencia en el ritual. De manera que empiezo por las fiestas de invierno y concluyo con las de otoño. Debo decir que obtuve más información de los ciclos de invierno y primavera que de los de verano y otoño. Del primer ciclo los informantes me hablaron especialmente de las fiestas de Nochebuena, Navidad y Reyes; de las “luminarias” de San Antón, San Sebastián y San Blas; de las celebraciones de los Quintos; el Tizne; la Candelaria; los carnavales; los gallos, etc. Como he comentado, un elemento ritual importante, que se repite en muchas de ellas, es el fuego en forma de “luminarias”, “fogatas”, “hogueras” o lumbres. En absoluto pretendo hacer, por otra parte, un inventario o guía de las fiestas de La Siberia, porque darían para una gruesa monografía, sino más bien reproducir información oral, vivida, que me transmitieron los informantes sobre algunas de las más importantes y que están bastante extendidas, aunque las hay que pasan por un proceso de decaimiento.

### **A.-Fiestas de Invierno: aguinaldos, luminarias, tiznes y tomillo, velas augurales, danzas, “cencerrás”...**

Durante el tiempo que transcurre entre Nochebuena y Reyes, incluso desde días previos a las fiestas, es tradicional, aunque en algunos lugares se va perdiendo, el ritual de “pedir el aguinaldo”, cantar “villancicos” y en algunos sitios también romances al son de zambombas, panderetas y almirez; la celebración de la cabalgata de Reyes y la casi desaparecida “Representación de Reyes”. En Esparragosa hay mucha tradición de la Nochebuena y de cantar las pandillas villancicos en los bares. Período ritual que a veces coincide con el tiempo de las mantanzas. En Casas de Don Pedro, pueblo de gran afición al teatro, hasta finales de la década de los ochenta del siglo pasado se representaba el Belén viviente. En parte la tradición desapareció cuando la gente joven se fue a vivir fuera del pueblo. Un texto de un informante sobre la Navidad en Puebla de Alcocer: *“La Navidad se celebra mucho aquí, se cantan villancicos y se entra en las casas y se dice: “cantamos o rezamos?”. Y si no hay luto se dice, pues pasad y cantad. O si no*

*hay gusto, porque alguien está malo o están de luto, se dice pues mira estamos...Y se les da algo; el aguinaldo. O no te dan nada. Lo hacen los niños y lo acompañan con la zambomba, pandereta y el almirez. Ya cantan lo que oyen en la televisión, lo que oyen en la radio, aunque de los villancicos más tradicionales que recuerdo cuando yo era chico, que también los cantamos ahora: "Madre en la puerta hay un niño...". Y otro: "Dame el aguinaldo carita de rosa, que no tienes cara de ser tan roñosa...". Y "los pastores de Extremadura, y esas cosas..." (VSC).*

Desde luego la emigración y la consecuente despoblación de jóvenes en algunas localidades ha sido un factor que puede explicar la desaparición de determinadas prácticas sociales, costumbres y fiestas. En Villarta de los Montes era tradicional que los niños, el día de San Antón, cogieran las agallas de los quejigos y por la noche las tiraran rodando dentro de las casas que se encontraban abiertas al grito de: "San Antón, San Antón, las carrestoliendas son: "Por San Antón tenían la costumbre de tirar cosas dentro de las casas, como las agallas de los quejigos...Por la noche haciendo una broma ingenua las tiraban y decían: "Carnestoliendas son". Las mujeres se enfadaban y salían tras los críos. Este tipo de costumbres empezaron a desaparecer en los sesenta y setenta, y aunque posteriormente se recuperaron, han vuelto otra vez a declinar. Quizás una razón de ello fue la emigración..." (FA-PGA). De manera que los muchachos cogían de unos árboles silvestres las agallas, unas especies de pelotillas que cuando se pisaban se convertían en polvo, y al anochecer recorrían las calles y en las casas que tenían las puertas abiertas las arrojaban dentro. En la mayoría, porque tenían un poco de pendiente, las agallas rodaban adentro de las viviendas. De tal manera la broma consistía en que, cuando por el ruido que ocasionaban, la mujer o el marido saliesen del interior de las viviendas hacia la puerta de la calle, las pisasen y las hicieran cachos y polvo, ensuciando el suelo de la casa.

Otra costumbre de San Antón hacia mediados de enero y previa a los carnavales en Villarta era el "tizne". Los tizneros quemaban un trozo de corcho y con él tiznaban a la gente la cara. Aunque debilitada, todavía sigue haciéndose; pero en tiempos atrás era una práctica extendida y muy arraigada en la población, hasta tal punto que incluso los hombres mayores tenían su "tiznero" y daban bromas a la amistades, vecinos, etc. En Herrera y Fuenlabrada "el tizne" se hace en Santa Lucía, la noche del doce al trece de diciembre. En Peloche, en cambio, la práctica más característica de la fecha son los bailes-danzas que ejecutan unos hombres revestidos de un mantón de manila floreado que se atan a la cintura. Tocando las castañuelas van bailando delante del santo en la procesión que se celebra cada diecisiete de enero. En Valdecaballeros se danzaba por San Simón, pero lo único que queda de tal práctica son los mantones.

Pese a que antiguamente la víspera de San Sebastián se hacían lumbres en todas las esquinas, plazas y puertas de las casas, en la actualidad en Puebla de Alcocer es el ayuntamiento quien hace una gran "luminaria" en la plaza. En 1994 Josefa, una vecina, repartió bebidas y alimentos a la gente que estuvo alrededor de la lumbre. Cuando el fuego está bajo y la leña en rescoldos, hay quienes tienen la costumbre de saltar por encima de las hogueras. Antiguamente las luminarias se hacían por toda la población. Desde días antes los muchachos se juntaban e iban a por la leña, porque las "luminarias" se hacían en las esquinas y anchuras de las calles con leña menuda, tomillo y ramas de olivo. Un testimonio local describe la costumbre: "La luminaria se hace antes de las Candelas, en la víspera del diecinueve de enero, la noche previa a San Sebastián. Antes íbamos a por leña para la luminaria y quedábamos sin "matones" a todos los "portillos". Y las hacíamos en cada esquina. Con los matones, que son zarzas, hacíamos bolas y las quitábamos de los olivares. Los portillos ahora se han convertido en talanqueras de hierro. Antes los "matones" que se ponían en los "portillos" eran para que no entraran los animales. Y había padres que se preocupaban y decían: "Vamos a ir a por leña para la luminaria y se iban todos los

*críos y traían el “ramón” de los olivos”. Y existía cierta rivalidad por hacer la luminaria más grande; y se saltaban y se les echaba tomillo. Y también se “echaban corros”, porque la gente cantaba en torno a ellas, se tocaban las campanas y se hacían las luminarias. A lo mejor alguien que se estaba calentando decía: “En este corral no hay mozos, y si los hay no los veo, porque los tienen sus madres atizando los pucheros...Y ayj, y ayj, y ayj, mi amor, que un coche americano corre más que un vapor”. En carnavales, pero también en las luminarias se “echaban corros” y se cantaba: “A mi novio de mirarle/se le ha caído el pescuezo/y se lo cogí al “volate”/y se lo pegué con yeso/Bartolo que te pilla el toro/que te pilla el toro/que te va a pillar/Si no te pilla de noche/te pilla de madrugá/Bartolo que te pilla el toro/que te pilla el toro/que te va a pillar”...Estas canciones tradicionales siempre se han cantado” (VSC).*

En Villarta de los Montes la tradición de las “luminarias” era parecida. También se hacían en la noche previa a San Sebastián. Y en las puertas de las casas, aparte de la leña, se les echaba tomillo y romero, que los hombres llevaban al pueblo cargados en sus caballerías cuando regresaban del trabajo en la sierra. Cada uno en su puerta hacía una luminaria y pronto los humos se expandían por todo la población. Los mozos, además, hacían tizneros con corchas quemadas, con los cuales tiznaban a las muchachas, los vecinos y a las amistades. El día del tizne es el día de la luminaria: *“...Se dice que el humo de las luminarias de San Sebastián es bueno, que desinfecta el pueblo y que se utilizaba para que no entrara la peste en las casas...Y se pintan las caras con el tizne, con la corcha quemada. O sea, con la corcha tiznada hacen un tiznero redondito que tiznan en la lumbre; lo queman y luego lo dejan enfriar”* (EGOF). Y otro informante me comunica: *“Las luminarias se hacían el diecinueve de enero. Cuando los muchachos salíamos de la escuela soltábamos la cartera y nos íbamos al monte a arrancar tomillo, lo que hacíamos desde un par de semanas antes a las luminarias. Con nuestras haces de tomillo al hombro regresábamos y los guardábamos en los corrales de las casas; y en las puertas de las mismas se prendían. El tomillo daba un olor muy bueno. Y también hacíamos los tizneros con trozos de corcha a los que les poníamos un mango de madera o una plataforma. Se ponían al fuego y estos eran los tizneros; o sea, la corcha quemada y negra. Luego los muchachos salíamos por las calles y tiznábamos a las mujeres y a las muchachas. Se creía que el quemar tomillo y el olor que desprendía era para purificar el pueblo. En torno a estas luminarias, que se hacían muchas, la gente cantaba...”* (RCF).

Las Candelas, el Día de la Candelaria, se celebran mucho y están muy extendidas por toda La Siberia; aunque en los últimos años la fiesta en algunos lugares ha perdido el empuje que tuvo en tiempos pasados. Los elementos y ceremonias principales de la fiesta son la presentación de los niños nacidos el año anterior ante la imagen de la virgen; la bendición de las velas y las candelas; la procesión con la imagen portando la vela augurar; los dulces tales como las roscas de la candela o de la candelilla, las tortas y las rosquillas; en algunos sitios todavía se hacen “luminarias” y una mujer, por “manda”, hace de madrina de la virgen y de la fiesta (Puebla de Alcocer). En otras poblaciones, como Castilblanco, existe una especie de hermandad o cofradía de mujeres, quienes protagonizan la celebración. Tienen su libro de reglas, deben estar solteras y están organizadas en diputadas, mayordoma, faroleras y otros cargos. Antiguamente en Fuenlabrada de los Montes los auroros cantaban a la madrina de la candelaria y a la virgen coplas propias del día. En Valdecaballeros se hace una procesión y como en otros lugares respecto a la vela que porta la imagen se dice: “Si la Candelaria implora está el invierno fora; y si no ni dentro ni fora”. El fin de semana sacan la virgen por el pueblo y las madres llevan a los niños nacidos desde el dos de febrero del año anterior. En Esparragosa la candelaria se ha perdido. Hasta hace poco también se sacaba a la virgen de la Candelaria, una pequeña imagen, con la vela encendida. La gente estaba atenta a ver si se apagaba la candela. Y, como en otras poblaciones, se decía: “si la

Candelaria implora el invierno fora; y si no implora ni dentro ni fora". Aquí la imagen de la virgen tenía una dueña, que era quien se encargaba de su mantenimiento y cuidado. Y como en tantos lugares también se hacía la rosca de candelilla y los muchachos se iban al campo. Dos testimonios descriptivos de la fiesta en Fuenlabrada y en Puebla de Alcocer: *"...El día dos de febrero es el que la virgen presentó al Niño en el templo. Y es el día elegido para presentar a los niños y para bautizar necesitan una madrina. En este caso la virgen también tiene una madrina. De hecho hay tres madrinas: la actual, la del año anterior y la del año venidero".* En la iglesia celebran un canto especial el día de la Candelaria: *"Hoy hace cuarenta días que nació el divino verbo...". Así es como comienza el cantar. Y hay una procesión con un ritual especial desde atrás de la iglesia hasta el presbiterio. La madrina tiene que hacer tres genuflexiones, y allí entrega la rosca de candelilla a la virgen, la vela y una pareja de palomos y dice: "Una vela y una rosca que la madrina ofreció y ha venido a cumplirla dando gracias al Señor. La madrina de la virgen Dios le de mucha salud que ha venido a regalar dos palomos a Jesús". Antes, por la noche, era costumbre que los auroros le cantaran a la madrina las coplas de ese día. Y ahora los auroros ya se han perdido hace treinta o treinta y tantos años. Y gracias a que hay unas mujeres que todavía siguen un poco la tradición; son las que la víspera de la noche cantan esas mismas coplas a la madrina. Una vez se han bendecido las velas, las candelas, se hace una procesión en torno a la iglesia. La madrina y la virgen salen con una vela encendida. Y decimos: "si la vela de la madrina sale y tras el recorrido entra encendida es que va a ser buen año". O mejor dicho, que el invierno ya está pasado..."* (PVF-FCA). En Puebla de Alcocer la madrina de la Candelaria, que es el sostén de la fiesta, hace dos roscas. A veces se ofrece ser madrina, por "manda", cuando se ha tenido un problema, se ha superado una enfermedad o por cualquier otra circunstancia adversa. La madrina de la fiesta se compromete particularmente a dos cosas: una, a abonar los gastos de transporte de la madera que se quema en las luminarias; y otra: a hacer o encargar las dos roscas, la que se entrega al cura y la que se rifa en el pueblo. En los barrios, además, se hacen "luminarias" o fogatas, aunque hay una principal y más grande que el Día de las Candelas suele instalarse en el "Chorro", la zona de "Fuente Oñamira", donde se ubica la iglesia de San Francisco. Se junta mucha gente y se queman jaras, zarzas y abundante "tamuja" y retama. Los jóvenes atizan las candelas y saltan por encima de ellas. Un testimonio oral de un informante local: *"...Otra fiesta son las Candelarias. La Candelaria aquí tiene como "mandas". Y se dice: "Al año que viene voy a tener las candelas". Es decir, que al año que viene se va a hacer cargo de la fiesta.; o sea, que tendrá "la manda echada". Y se dice al sacristán o al cura: "Pues mire usted que yo quiero tener, si no hay nadie apuntado, las Candelas al año que viene"...El tener las Candelas significa que tiene que hacer una candela la víspera del día dos, el día uno de febrero por la noche. ...Y se dice la "madrina" es fulana, porque tiene la Candela, la fiesta...Y luego tiene que tener preparadas tres tortas. Y luego hay una misa y se le pone a la virgen una vela. Bueno, aquí no tenemos virgen de las Candelas, y es la virgen del Rosario la que paga el pato de todas las fiestas...La gente está muy pendiente de si la vela de la virgen entra en la iglesia otra vez encendida. Y entonces se dice: "Si la Candelaria implora el invierno está fora". Quiere decir que si la vela ha entrado en la iglesia encendida, ya no volverá a hacer frío y esas cosas.*

*Luego está la madrina, que tiene que encargarse de sus amistades, de vender y repartir las papeletas de la torta grande que se rifa por el pueblo...Es la torta de la Candelaria...Mi hermana en alguna ocasión ha tenido que hacer otra torta grande para que hubiera para todas las amistades. Y luego se invita al Ayuntamiento a los festejos de la Candelaria: se le regala una torta y se le da un refresco y algo de eso. La madrina, claro, la madrina..."* (VSC).

Tras la Candelaria el tres de febrero se celebra San Blas, fiesta que también está extendida en La Siberia. Sin pretensión de exhaustividad, de mi Trabajo de Campo Etnográfico extraigo

algunos textos orales de informantes de varias localidades. En Garbayuela el eje de la fiesta es la ceremonia de los “danzadores” y las danzas de paloteo que ejecutan en torno al santo. Una danza masculina que en los últimos años cuenta en ocasiones con cierta participante femenina. La danza se baila por parejas en fila, a veces hasta quince, realizándose diferentes pasos y mediante el choque de los “palillos” de acebuche, que van adornados de manera ceremonial con cintas y madroños de colores. Los danzantes danzan/bailan tanto al interior del templo como en la procesión del santo por las calles. Los “danzadores” van ataviados con traje tradicional ceremonial. La descripción que me hace un informante que conoce la zona: *“La fiesta de San Blas se celebra con los danzantes...Le cantan al Santo, porque parece que la imagen la tallaron de un trozo de un tronco de árbol. Y del otro su dueño hizo un pesebre para su caballería. Y por eso dicen: “Hermosísimo San Blas del pesebre, de mi burra eres hermano carnal...”. Esto se lo cantan el día de San Blas en la procesión. Es también el día en el que se quema un árbol en la plaza. Los mozos provistos de grandes porras le daban golpes para atizar el fuego...Y antes este día los hombres provistos de una romana antigua iban pesando a las mocitas, a quienes les hacían barbaridades y a modo de broma les daban leche, agua con cal...Todo esto es algo carnavalesco, pero es/era la fiesta de San Blas...”* (JMOF).

Una práctica singular de San Blas es/era la tradición de la “cencerrá”. Con las “zumbas”, los cencerros grandes, pero también con otros más pequeños de ovejas y cabras, los muchachos de Villarta de los Montes van/iban el día del santo por las calles sonándolos y al final se juntaban en grupos, según de la zona del pueblo que fueran, en el “Risco Blanco”, una zona a las afueras donde hay un “peñón” de color claro; y otros en otra zona de peñas. Allí daban una gran cencerrada que se oía en todo el pueblo. Hay quienes creen que tal práctica tiene que ver con el hecho de que antiguamente había muchos lobos en la sierra y en los alrededores del pueblo. La interpretación émica considera que con la cencerrada se pretendía hacer gran ruido con el propósito de espantar a los lobos y tenerlos así alejados de los ganados. De hecho se iban tocando los cencerros al mismo tiempo que se iban dando voces. Un testimonio local aporta información adicional: *“Los muchachos nos subíamos al Risco Blanco por la mañana y estábamos allí sonando los cencerros hasta la hora de comer. Por la tarde volvíamos a subir con el “cagao de gato”, las palomitas de maíz que nos hacían con azúcar y miel, que llamábamos “rosetas”. Se les hacía una especie de pelotones y los mayores nos las envolvían en papel...Antiguamente cuando existía la ganadería había bastantes lobos por esta zona y el “dolondón” de los cencerros los ahuyentaba. Por ello lo de los cencerros tiene que ver con el hecho de ahuyentarlos cuando íbamos al campo... Me acuerdo que mis abuelos tenían ganadería y en la memoria retengo que un día vi dieciocho o diecinueve reses muertas, porque, como sabes tú, el lobo no se come al animal, sino que lo degüella...Por tal motivo cuando se cogía un lobo se le mataba y se ataba por los pies y manos a un palo y entonces se paseaban los hombres por el pueblo con el lobo...Recuerdo a ver visto estos detalles”* (RCF). De manera que la costumbre de la “cencerrá” de San Blas aquí se vincula a la existencia de lobos. Era la “gente nueva”, los muchachos, chicos y grandes, quienes provistos de cencerros de diferentes tamaños los tocaban por el pueblo y las afueras, por el día y por la tarde-noche. Y aunque en la cultura local es tradicional decir: “La cencerrada de San Blas”, algunos informantes manifiestan que en la población ni siquiera hay santo (JMG).

### **a.-Los Quintos: un grupo de edad y género**

Todas las sociedades clasifican de alguna manera a sus miembros en grupos o categorías de edad. La edad, como el sexo-género, es un criterio para tipologizar los grupos de la sociedad,

de cualquier sociedad. Cada categoría representa una combinación específica de ciertos rasgos o atributos supuestamente definidores. De tal manera las categorías de edad son conceptos clasificatorios socialmente definidos. Y lo son porque cada sociedad o comunidad local considera que los distintos sectores sociales están integrados por miembros que comparten entre sí más semejanzas que diferencias. En gran número de sociedades, también, los individuos alcanzan su reconocimiento como adultos pasando por un ritual de transición o sistema de rituales más o menos complicados de iniciación simultánea. Es frecuente, respecto a los varones, que el ritual o parte de él se base en pruebas de fuerza, habilidad, valor, etc.; pero, asimismo, temporalmente suelen acompañarse de *ceremonias de rebelión simbólica e inversión ritual* de la realidad donde los comportamientos y las actitudes “antisociales”, las gamberradas, son/eran permitidas durante un período ritual. Es lo que tradicionalmente ha ocurrido con las celebraciones de quintos. El reconocimiento público del nuevo estatus, la adultez, se obtiene tras la realización de determinadas pruebas y prácticas. De tal manera los quintos forman un grupo de edad y por ello son un conjunto de personas con similar estatus; por lo que muchos de los rituales que se ejecutan durante sus fiestas marcan simbólicamente y culturalmente el tránsito de una edad a otra, de un estatus socialmente considerado como inferior a otro superior. Es decir, las ceremonias que se desarrollan el día de los quintos, también llamada la “Quinta”, representan la salida de una categoría social y la entrada en otra nueva.

Aunque los “quintos” en Extremadura y La Siberia todavía celebran sus rituales (1994), la supresión del Servicio Militar Obligatorio (2001), la emigración de los jóvenes del medio rural al urbano, el consecuente descenso demográfico, el envejecimiento de la población y otros factores provocan una paulatina desaparición de las fiestas del grupo de edad y género. Lo que se hace más evidente en la desaparición de determinadas prácticas en algunas comunidades. En ocasiones los informantes cuando describen las celebraciones de los quintos lo hacen remitiéndose a un tiempo próximo pasado y en su discurso narran costumbres desaparecidas o manifestaciones casi extinguidas. No obstante, la gente también se refiere a los quintos como algo presente, porque en algunas comunidades todavía protagonizan, cíclicamente, aspectos de la vida social de la comunidad en fechas tradicionales del calendario anual, especialmente durante el invierno, pero también en pleno otoño, como ocurre en Villarta entre el 31 de octubre y el 1 de noviembre con el leño-lumbre de los quintos y el aguinaldo o petitorio de los huevos y los chorizos, que trataré en su lugar correspondiente. Y en otras fechas dispersas por el calendario se celebran ceremonias como la del “pino” que cortan y ponen en la plaza de la iglesia los quintos de Tamurejo el Sábado de Gloria.

En La Siberia las fechas de mayor intensidad de celebración de las fiestas de los quintos transcurren entre mediados de diciembre y principios de febrero. Y aunque la “quinta” o la celebración de los rituales de quintos se desarrolla a lo largo de un período de aproximadamente dos meses, los días de mayor intensidad ritual giran en torno a la Nochebuena y la Navidad, la Nochevieja y Reyes, las vísperas de San Antón y San Sebastián, la Candelaria y San Blas. Un elemento, el fuego, en su versión de “luminarias”, hogueras y lumbres centra los rituales, que a veces se acompañan asimismo de ciertos excesos, algunas gamberradas y en la formalidad de los “cumplíos”. Juan Rodríguez Pastor lo describe de la siguiente manera: *“...Otra característica en La Siberia son las hogueras, las “luminarias”, las lumbres que se hacen en casi todos los pueblos por distintos motivos. Aquí en Valdecaballeros las hacemos dos veces, el día de Nochebuena la hacen los quintos, y el día 31, Nochevieja, la hacen los “quintos chicos”, que son los que van a entrar en quinta el próximo año. Con tres o cuatro remolques de leña cortada se hacen dos luminarias enormes en la plaza del pueblo. Antes la leña la cortaban los quintos, ahora buscan a uno porque*

*los padres no se fían de los quintos con las motosierras. Los quintos se encargan de cargarla y de hacer la lumbre. En Nochebuena, a las doce de la noche, ponen el carrasco solamente. La de los quintos chicos se solía hacer con la leña que robaban por los pueblos, los corrales, con pinos... Cantan canciones de quintos, beben de sus garrafas, dicen burrerías, hacen el loco, no permiten que nadie se meta en la lumbre, la cuidan toda la noche y tratan de hacerla más grande que la del año anterior...En Tamurejo hacen luminaria por Navidad. Los abuelos o los padres unos días antes van al campo a coger gamones, varas secas de gamonitas, con las que forman una especie de antorchas, que queman y con las que dan vueltas por el pueblo. Cuando terminan, en una plaza delante de la iglesia las tiran y hacen una gran hoguera en torno a la cual cantan, beben y disfrutan...En Villarta hacen una lumbre el 19 de enero; en el Risco el día dos, la Candelaria, se hace una gran hoguera...Y en Garbayuela los quintos, como son pocos, ayudados por el pueblo también la hacen para San Blas; pero en vez de lumbre lo hacen con el "leño" entero, al que le cortan las ramas de la encina y llevan el tronco tumbado; lo que llaman "el leño". También hacen el "leño" los quintos en Herrera el primer fin de semana de febrero. En Fuenlabrada lo hacen en Nochebuena. Es una fiesta en la que los quintos arrancan el "leño". Y en Pelosche los quintos en Navidad hacen una lumbre enorme, también ayudados por la gente del pueblo...En estas fiestas en torno a la lumbre suele estar todo el pueblo como una familia, incluso se ven emigrantes, porque es como un reencuentro. Y en las plazas se hacen corros. Y los quintos suelen darle con palos al pino para avivar las brasas..." (JRP).*

Lo más tradicional de Villarta son las luminarias del diecinueve de enero; aunque ya casi no se hacen, o se hacen algún año suelto. Los haces de tomillo y el cantueso se quemaban ese día y los muchachos se dedicaban a saltar por encima de las luminarias. Y aunque actualmente perdida, en Villarta los quintos también celebraban el "Día de la Vaquilla". Uno o dos quintos revestidos con una piel de toro o de vaca, unos cuernos y unas cencerras simulaban, junto a los demás mozos disfrazados de máscara, la lidia jocosa de una vaca, que de vez en vez arremetía contra la gente que se encontraban en las calles, especialmente contra las mujeres, a quienes hacían como levantarles las faldas. Como otras expresiones de los quintos ésta se ha perdido entre otras razones porque apenas hay quintos (JMG-EGOF). En Helechosa de los Montes, desde el ocho de diciembre, los quintos que entraban en quinta cada año se juntaban para ir a cortar el "leño" de Nochebuena; es decir, la encina mayor que podían coger, porque siempre existió cierta rivalidad entre las quintas. El día 23 era costumbre comerse los gallos que les preparaban las madres y sus familias. Para este día era tradición criar cada familia que tenía quinto un gallo en el corral. Y según algunos informantes, aunque no lo aseguran totalmente, los gallos antiguamente debieron "correrse". La noche del 23, después de comerse los gallos, los mozos llevaban a casa a las novias y amigas, y tras ello se desplazaban a la cerca o dehesa donde estuviera el "leño": *"...La gran encina se traía a la plaza y allí amanecía el día 24, manteniéndose encendida toda la Navidad. Se vuelve a encender otra vez en la Nochevieja; y si queda algo, pues el día de Reyes. Tradición que todavía se sigue conservando. Y luego los quintos el día de Navidad piden el aguinaldo por las calles. Se les daba dinero o bien algún chorizo, vino o cosas así..." (JAB).*

El día 31 de diciembre es el día de los quintos en Fuenlabrada. Tradicionalmente los que iban a ser alistados y tallados al año siguiente se reunían días antes y buscaban la encina más gorda. Provistos de "cavaeras", sogas y legones salían al campo para arrancarla, tumbarla y trasladarla al pueblo. Antes las llevaban en carros tirados por ellos mismos por medio de sogas. Cuando por la tarde llegaban a la plaza del pueblo la prendían; aunque, según me cuentan, hubo años que la encina llegó varios días después de la fecha establecida ritualmente: *"...Porque a veces había barrizales y costaba mucho mover el carro...Yo recuerdo un año, concretamente el año*

*que entraba en quinta Benigno Lucas, que trajeron “el leño” de una de estas cercas por debajo del Grupo Escolar. Y ése año no entró el leño al pueblo hasta el día tres por la mañana, porque claro, era a brazo...Y hoy no se hace esto. Vamos, se sigue haciendo lo que pasa es que los métodos han cambiado; porque hoy ya lo mueven con tractores. Antes se llevaba a la plaza del pueblo, la de la Fuente que decíamos, y ahora lo llevan al parque. Antes era una deshonra para los quintos si el leño no se quemaba la noche del 31 de diciembre. Ellos, claro, estaban toda la noche de juerga y de ronda. Portaban unas porras con las que avivaban las brasas al efecto de que duraran hasta la hora de misa del Año Nuevo. Hoy no es así. A lo mejor llega el leño a las once de la mañana, le pegan fuego a base de ruedas viejas de camión y se olvidan del leño. Y somos los mayores los que vamos a darle una vuelta de vez en cuando. Porque hoy el quinto pasa de todo; lo que quiere es tomarse unos cubatas y al día siguiente se acuestan y están dos días durmiendo; y que arda o no arda el “leño” le da igual...El leño seco es el tronco de una encina, que cogen en la dehesa que sea. Ha habido problemas en algunas ocasiones porque no siempre el dueño de la cerca donde está la encina lo permite. Y ha habido denuncias, juicios y multas, y hasta quintos en la cárcel. Yo he conocido una ocasión en la que se metió a toda la quinta en la cárcel...” (FCA-PVF).*

En Esparragosa de Lares cuando se tallaban los mozos iban acompañados al ayuntamiento por sus familiares. Tras lo cual se celebraba una misa; y actualmente (1994) ya no los tallan, los miden en el centro médico. Una noche especial era la que se comía “el guarrillo” acompañado de abundantes bebidas. Lo que solía derivar en comportamientos “antisociales”, pero más o menos aceptados en un tiempo considerado ritual o extraordinario por la comunidad. Entre las gamberradas los informantes me cuentan que eran habituales la de atravesar los carros, cambiar de sitio las vertederas y los arados que los agricultores tenían en la puertas de las casas... La tradición establecía, asimismo, “hacer el cumplío”...: *“Bueno, normalmente todos van a hacer el cumplío, a visitar las madres de los quintos. Y las madres del pueblo solían visitar a las que tuvieran hijos en quinta. Lo que suele seguir haciendo la gente: visitar a las madres de los quintos; quienes sacan dulces y bebidas, gloria...Para estas visitas las madres tienen las casas muy bien preparadas...”* (MLRC).

## **b.-Los carnavales**

Como en otros lugares en la actualidad la mayoría de las poblaciones de La Siberia, especialmente las más pobladas, entre ellas Herrera del Duque, Talarrubias, Siruela, Puebla de Alcocer y otras celebran el carnaval siguiendo aproximadamente el mismo patrón y en general las manifestaciones más numerosas están organizadas por los ayuntamientos. Se caracterizan por la presencia en las calles de grupos de mujeres, hombres, mixtos, o de niños, disfrazados y/o con la cara pintada; por la celebración de “pasacalles oficiales” y desfiles de disfraces; concursos de murgas, comparsas y/o estudiantinas; bailes de carnavales; y en algunas poblaciones se mantiene el entierro de la sardina, etc. Según las localidades el carnaval transcurre entre el Jueves Lardero y el miércoles de Ceniza. Días importantes suelen ser el Domingo Gordo y los días previos. El carnaval infantil ha tomado cierta importancia en los centros escolares.

Según algunos informantes (SRC-ARC), los carnavales en Herrera tienen gran tradición y ni Franco fue capaz de abolirlos del todo, aunque la gente que se disfrazaba no se cubría la cara. Con trajes más preparados y elegantes, las estudiantinas, grupos numerosos de hombres y mujeres, o de mujeres solas, realizan críticas “constructivas” sobre temas de actualidad general y local. Las murgas suelen ser más incisivas e irónicas que las estudiantinas. En Herrera las murgas suelen estar formadas por hombres; aunque también las hay mixtas. Antiguamente

uno de los días que se celebraba sobre todo era el Jueves Lardero, el anterior al Domingo Gordo. Todavía se celebra, especialmente por la gente joven, yéndose al campo a comer la tortilla. Los mayores recuerdan que los carnavales siempre tuvieron abolengo en Herrera: *"...Entonces no se cubrían la cara y se iba a los pueblos de Fuenlabrada o Castilblanco y la gente les tiraban piedras y los echaban fuera de allí. Los de Herrera no podían ir para allá porque decían que ellos tenían sus carnavales y no tenían porque ir allí; sin embargo ahora, desde que empezó a resurgir otra vez el carnaval, los grupos de estudiantinas y comparsas van a cantar a estos pueblos..."* (ARC).

Según varios informantes, en Puebla de Alcocer también se celebraba el Jueves Lardero; aunque nunca tuvo la importancia que en Esparragosa de Lares. Un día especial es el Domingo Gordo. La gente se disfraza y hay murgas y comparsas. Y el Domingo de Piñata se celebran verbenas. Un informante me dice: *"...Cuando se "echaba un corro" en los carnavales, pero también en la luminarias, se cantaban canciones tradicionales, como por ejemplo: "A mi novio de mirarle/se le ha caído el pescuezo/y se le cogí al "volate"/y se le pegué con yeso/Bartolo que te pilla el toro/que te va a pillar/si no te pilla de noche/te pilla de madrugada/Bartolo que te pilla el toro/que te pilla el toro/que te va a pillar..."* (VSC).

En Casas de Don Pedro ha sido tradicional correr los gallos: *"...Hace unos seis años teníamos una peña, nos reuníamos en carnaval y hacíamos nuestra carrera de gallos. Se ponían los gallos colgados, ya muertos, en la calle Ramos Lozano. Lo típico era ir con los caballos, pero también se hacía con burros y con un palo había que arrancar la cabeza de los gallos. Y el que la arrancaba se llevaba el gallo a casa y se lo comía. Bueno, nos juntábamos todos y nos los comíamos juntos. Cada uno ponía su gallo y la celebración se hacía el Domingo Gordo de carnaval...Hace unos cinco o seis años (1988-1989) fuimos una mañana a montar el tinglao y nos encontramos que allí estaba la Guardia Civil. Nos comunicaron que habían recibido una denuncia de particulares y nos prohibieron "correr los gallos". Al año siguiente hablamos con la Guardia Civil para asegurarnos que no iba a haber problemas pero nos dijeron que la denuncia seguía en pie. Entonces nos reunimos la peña y matamos nuestros gallos y los preparamos en casa; porque no queríamos perder la costumbre...Aunque los gallos los corría quien quisiera, normalmente eran hombres los que los corrían; y antiguamente siempre fueron los quintos. Ya es que no hay quintos ni fiesta de quintos. Recuerdo, cuando entré aquí en el Ayuntamiento, que los quintos se tallaban el mismo día, se cantaba por las calles, se montaba el número y durante varios días se iban a comer a casa uno de otros; pero resulta que como ahora tienen seis meses para alistarse y pueden venir el día y a la hora que les de la gana, pues no llegan ni a juntarse siquiera. Por eso la costumbre de los quintos también se ha perdido..."* (JGRC).

En Esparragosa de Lares el Jueves Lardero, anterior al Domingo de Carnaval, es un día principal de las fiestas, aunque actualmente (1994) la tradición se está perdiendo. En la memoria de una informante: *"...Se iba de casa en casa y se decía: "Me vende usted un gallo?". Era una fiesta para los muchachos, quienes se encargaban de pedir los gallos...Lo que yo recuerdo es que el día del Jueves Lardero desde una semana antes ibas de casa en casa a ver si te vendían el gallo. Cada uno ponía la parte correspondiente del gallo; porque entonces te costaba veinte duros o más. Se ponía en función de los que nos juntábamos. Luego las pandillas de muchachos, acompañados de algún mayor, salíamos al campo con la merienda, que llevábamos de casa. Y los muchachos y las muchachas de la escuela lo hacían aparte. Entre todos los muchachos hacíamos un círculo muy grande con unas varitas que llevábamos de olivo. Y soltábamos al gallo en el centro. Se iba para un lado y el otro; y allí estaba uno y otro, pom, pom, con el palo y así...Y había veces que el gallo se salía del círculo; y allí te quiero ver: un gallo corriendo por los cerros, por el campo. Aunque si eras habilidoso no le dejabas salir...Al final el gallo tenía que ser matado, generalmente a palos..."*

*Lo llevábamos a la casa del que tocara, porque se echaba a suerte. Si era la primera vez que te reunías con el grupo, la primera vez del gallo, se decía donde lo iban a guisar; y se echaba a suerte. La madre que se encargaba tenía que pelarle, picarle y guisarlo. Normalmente nos lo ponían con arroz por la noche...* (MLRC). Los niños adolescentes que se juntaban al gallo tenían en torno a diez o doce años, que es cuando se iba en grupo y se hacían los sorteos para saber en qué casa tocaba cada año. Porque cada año iba rotando. Y aunque el gallo se preparaba en una casa cada año, las otras madres acudían a la que correspondía para ayudar con las tareas de preparar el guiso del gallo: *"...Esto ya se está perdiendo, aunque la tradición de ir al campo sigue, pero ya no llevan el gallo. Ahora compran los pollos y se los guisan las madres. Ni llevan el gallo ni "corren el gallo", ni nada. Ahora hacen un día de juerga las pandas, los muchachos y las muchachas juntos. Por la noche se suelen juntar en la casa de uno y se comen los pollos. Nosotras cuando chicas cantábamos y disfrutábamos. Y nos hacían las "natillas con los volaos", lo que te echan y ponen arriba de las natillas; la clara de huevo batida a punto de nieve y después con azúcar. Nos peleábamos por los "volaos". Son como merengues, volaos, que adornaban los platos de natillas..."* (MLRC).

En Helechosa de los Montes salían y salen todavía las murgas, que de forma crítica sacaban en sus textos y composiciones casos y cosas que habían ocurrido en la localidad. A veces se referían a los vendedores de lotes de mantas, a los charlatanes que iban al pueblo. El informante recuerdo un texto de una murga: *"La Eugenia/la del barbero/se le hacía que corría poco/Se quitó las alpargatas/Y corría como una moto". Y otra: "Y al señor Pepe Carril/también le han dado la pega/Le han regalado seis mantas/Y unas gafas para que veda"... "Las murgas eran en plan crítico y graciosas, porque luego están las estudiantinas, con canciones más constructivas, más de buen gusto...Y también se hacía la "vaquilla" antes del entierro de la sardina. Los mozos se vestían de vaquilla y salían por las calles; pero antes de llegar los carnavales estaba la época de los "testarros". Son losartilugios viejos que tienes en casa: un cántaro roto, un cubo...Se conservaban a lo largo del año para los testarros. Y en esos cántaros rotos se metían las "agallas", que es el fruto de los quejigos; o metían bellotas o bolindres; que también era otro fruto que se sacaba del campo. O se metía a lo mejor agua, un sapo, o cualquier cosa. Y los tirabas dentro de las casas. Se llamaba, pom, pom, pom; se triqueteaba a las puertas y tirabas el testarro..."* (JAB). Esto se desarrollaba antes de carnavales, desde principios de la Navidad; aunque en tiempos de Navidad se hacía un paréntesis y tras las fiestas, para carnavales, se retomaba la práctica de arrojar dentro de las casas los "testarros". La costumbre se ha perdido, aunque hasta hace pocas décadas había gente que todavía, como broma, tiraba al interior de las casas algún testarro.

Una especificidad del carnaval de Fuenlabrada, aunque no exclusiva de allí, eran los bombazos. Se decía: "Desde San Antón, carnestolendas son". La fecha se entendía como la víspera del carnaval. Los bombazos, que con igual nombre y otros también han sido célebres en otras poblaciones de Extremadura, consistían en tirar cosas dentro de las casas para asustar a sus moradores. Frecuentemente se llenaban latas con diversas cosas, como brasas con guindillas picantes, a lo que se denominaba sahumeros o sajumerios. El período ritual y la práctica de los bombazos, o sea los sahumeros, iba desde San Antón hasta los carnavales; y los protagonistas, quienes los tiraban, eran los muchachos.

Durante los carnavales en Fuenlabrada y Villarta se hacía el "maculillo", "masculillo", "mataculillo" o "mataculos", que con tales nombres se conoce a la misma costumbre. Según la R.A.E. el masculillo es un juego de muchachos en el que varios cogen a otros y los mueven de modo que el trasero de uno de contra el de otro. En la realidad que describo, un grupo de muchachos cogía a otros y los bamboleaban, y le daban porrazos y golpes. Maculillo, asimismo, es un término con el que se designa los azotes en el culo que se dan a los niños llorones. Como lo explican,

en el ámbito local, dos informantes refiriéndose a la práctica en Fuenlabrada de los Montes: *“Aquí lo que se hace es el “maculillo” de carnaval; aunque yo apenas lo he conocido. Según parece consistía en que las mujeres cogían a los hombres por los brazos y las piernas y los balanceaban mientras cantaban alguna canción. Les hacían una serie de barbaridades y acababan hurgándoles por el cuerpo y entre las piernas con un cuerno de venao o cierva que llevaban preparado ex profeso. Las mujeres a los hombres, y los hombres a las mujeres. Y se decía que al que no le daban el “masculillo” no podía comer “relleno”. Tengo una anécdota de los primeros años que estuve ejerciendo aquí a principios de los sesenta. Entonces éramos profesores jóvenes y solteros. Unas mujeres nos rodearon en la escuela y quisieron darnos el “masculillo”, especialmente a un profesor forastero. Decían: Maculillo verde, palo maduro, que le meten el cuerno por el culo...”. Les dije que la clase estaba presidida por el crucifijo y esto les paró. Aunque pedían que salieran fuera los maestros forasteros. Nos salvó a todos que por allí pasaba un sacerdote, quien nos avisó de la misa de las cenizas...”* (PVF-FCA).

En Villarta el “maculillo” o “mataculos” designaba el “manteo”: las mujeres manteaban a los hombres y los hombres a las mujeres. Dar el maculillo era mantear a alguien. Se daba entre la gente de confianza. Los hombres mayores cogían a sus mujeres de los brazos y las piernas y las manteaban, a veces con mantas y otras sin ellas, a cuerpo libre entre varios adultos (EGOF). Los manteos también se daban a las muchachas, cogiéndolas entre dos o tres por los pies, brazos y con las manos entrelazadas las tiraban para arriba (FA).

Una costumbre singular de Villarta de los Montes, aunque con nombres y modalidades rituales particulares existió en otros pueblos de Extremadura y España, es el “baile de los ciegos”, una expresión de matiz profano-popular; y la ceremonia de “las alabardas”, de significado religioso. Cuando hice trabajo de campo etnográfico en La Siberia (1994), pregunté a los habitantes de Villarta sobre los carnavales y frecuentemente me respondían: “Que ya están muy terminados”, “Que están muertecinos”...Las personas mayores me decían que antiguamente “había” las estudiantinas y las murgas. Y que un hombre cantaba canciones y tocaba la bandurria. Y que las muchachas, vestidas con “trajes regionales”, recorrían las calles cantando. Mis informantes de mayor edad tenían grabado en su memoria, con especial cariño, el ritual del “baile de los ciegos” y la ceremonia de “las alabardas”. En palabras de uno de ellos: *“...El baile de los ciegos era precioso. Sí, las alabardas, ya no se hacen, aunque existen los palos con sus cosas para vestirlos; están ahí, porque esas cosas son de la iglesia. Se hacían el martes de carnaval, ¿sabe usted? Se juntaban los jóvenes, las mozas, a veces por promesa, porque “se vestían” en homenaje a la iglesia. Los padres y otros decían, por ejemplo, si mi hijo, o fulanito, viene bueno del servicio; o si supera tal o cual enfermedad, pues “visto las alabardas”. Las alabardas eran una especie de palos largos que se revestían muy bonitas con muchas flores, espejillos, cintas de colores y cosas de esas. Lo de vestir las alabardas habitualmente es porque las personas tenían “mandas” y daban un poquito de convite. Salían de su casa e iban a la iglesia. Y allí el sacerdote hacía un poquito de homenaje; y luego, como dando un paseo, regresaban a sus casas. Había dos alabardas, una pareja. Y otras dos niñas o jóvenes iban con bastoncitos. O sea, se celebraba una procesión religiosa. Y un hombre en la plaza tendía la bandera; una ceremonia muy bonita que se hacía el martes de carnaval; como un homenaje. Y luego estaba el baile de los ciegos. Los ciegos, que no lo eran, vestían como máscara y de manera jocosa imitaban a los de las alabardas cuando ejecutaban la ceremonia en la puerta de la iglesia con las alabardas haciendo un arco por debajo del cual pasaba el sacerdote. Era una imitación carnavalesca de la ceremonia religiosa. Los que iban haciendo fiesta ponían en la misma posición sus palos provistos de ristes de ajos, cebollas y calabazas; pero todo en feo. Primero lo hacían, en plan serio, los otros, los de las alabardas; y luego iban detrás los ciegos y*

*lo hacían de manera ridícula también. En los palos los ciegos también colgaban las vejigas de los guarros hinchadas a modo de pelotas que explotaban en la plaza. Allí uno de ellos, portando en un palo una bandera hecha de saco de arpillera, imitaba a los alabarderos en plan mofa. Y esto en presencia de todo el mundo. Y los ciegos se llamaban así porque se enmascaraban un poquito así pintados de tierra blanca y vestidos con disfraces. Sí, iban vestidos y pintados de blanco...” (EGOF).*

El ritual del “baile de los ciegos”, durante el carnaval, coincidía temporalmente con el período de las matanzas caseras. La vejiga de los cerdos sacrificados, tras sobarlas y sacarles el orín los muchachos, se secaban colgadas al aire. Se inflaban con pajas cogidas en el campo y algunas se rajaban, ya secas, para ponerlas a los tambores. Los mozos se tapaban la cara con caretas o se pintaban y en unas horquillas asían las vejigas que luego pisaban y explotaban con gran alboroto en la plaza; donde existía la costumbre de ofrecer dinero por sacar a bailar a las mujeres. A los ciegos se les denominaba así porque no se les veía la cara, porque no se les reconocía su identidad (RCF).

En la noción que me transmiten los informantes, la ceremonia de las alabardas era una manifestación elegante que ejecutaban unos pocos individuos bien vestidos. Simultáneamente y a imitación de aquella, en el mismo tiempo y espacio, se desarrollaba otra ceremonia paralela de matiz diferenciado y con intención burlesca. Incluso los protagonistas del baile de los ciegos se paseaban delante de la procesión eclesiástica representada por los de las alabardas adornadas con guirnaldas de flores, espejos y cintas. La gente asistía ataviada con sus mejores ropas y con algunas capas con cintas y escarapelas. Según un informante la procesión pasaba delante de María Magdalena, titular de la parroquia, portando uno de los participantes la bandera nacional y una especie de sable del siglo XIX, que llamaban el “cuchillón”. Lo de acompañar a la procesión era un acto serio, luego en la plaza continuaba la fiesta profana. Porque, como he referido, paralelamente a lo de las alabardas otro grupo representaba una escena en plan burlesco. La ceremonia principal consistía en solicitar a las mujeres que bailaran públicamente delante de todos los allí reunidos. Se hacía una especie de puja. Era una forma de recaudar fondos, porque quien pedía a una mujer que bailara, si ésta no lo hacía, él tenía que abonar una cantidad. A esta ceremonia es a la que se llamaba “el baile de los ciegos”; si bien el propósito, como la procesión de las alabardas, también era religioso, dado que lo que se recaudaba se destinaba a beneficios de la iglesia. Uno de los momentos más sugerentes, presente los ciegos con los palos colgados de ristes de ajos, era cuando se tendía la bandera, que estaba hecha con sacos. Se realizaba una imitación burlesca de la ceremonia oficial y paraeclesiástica de las alabardas (FA). Según mis informantes todo este ritual y escenificación se perdió hacia mediados de la década de los sesenta del siglo veinte, cuando también desaparecieron el tizne, los manteos, etc.

## **B.-Fiestas de primavera: Encuentros, Enramás, Judas y romerías campes- tres; cruces y mayos; diablillos y diablucos; coplas de la aurora...**

En La Siberia las fiestas de primavera se celebran en el arco temporal que transcurre desde mediados de marzo a mediados de junio; desde San José a San Antonio. Entre otras se celebran la fiesta de Lares, el tizne en Santo Toribio, la Semana Santa con procesiones de la virgen de Dolores, el Nazareno y los Encuentros en el Domingo de Resurrección; los Judas; las Enramadas; los Mayos y las Cruces de mayo; las romerías y jiras campestres (San Simón, San Marcos, San Matías, San Isidro...); el Corpus o Día del Señor, etc.

El día de San José en Puebla de Alcocer especialmente la gente joven hace una romería y comen en el campo. También en marzo, el día 25, se celebra en Galizuela la virgen de Lares o de

la Encarnación, patrona de la aldea. Cuando tal fecha cae entre semana la fiesta se celebra un sábado antes o uno después. La patrona de la aldea o barrio concentra a bastantes emigrantes y a mucha gente de Esparragosa: *“...Quedan pocas familias, porque muchos se han ido a trabajar a Madrid...Es una fiesta que se celebra en la aldeíta. Allí en el pueblo hay una iglesia que es muy vieja, pero muy bonita. La iglesia donde está la virgen de Lares se llama de San Sebastián, creo. Allí está la virgen y San Sebastián. Por la mañana se saca a la imagen en procesión por el pueblo y después en la plaza se celebra una misa de campaña. Normalmente a la virgen la sacan los “galizuelos”, que decimos. Y ellos nos dicen a nosotros “esparragosentos”. La sacan en andas los que viven allí y se turnan con los emigrantes. La imagen de la virgen es enorme, porque es de tamaño natural. En la procesión se va cantando. Cuando termina la procesión se lleva la imagen a la iglesia, que se queda todo el día abierta, la gente pone velas, entrega donativos, etc. Es una romería muy bonita a la que acude mucha gente. Hay una orquesta todo el día, se baila y ponen bares. La gente se reúne en grupos y se van a comer a las eras...”* (MLRC). Para este día era tradicional conservar el salchichón de la matanza, que se consumía junto a tortillas de patatas y criadillas en escabeche o tortillas de criadillas, algunas frituras, el chorizo, las aceitunas y otros productos que se ponen y consumen en común. Porque la gente se organiza en grupos en el campo. Hay quienes también se desplazan al río Zújar con los coches. Por la tarde y cuando se hace de noche la gente regresa al anexo y a Esparragosa.

Aunque aparentemente desplazado del arco temporal de celebración de las lumbres y luminarias callejeras, en Tamurejo el 16 de abril se celebra a Santo Toribio, titular de la parroquia, con las hogueras que hacen los muchachos. Era costumbre saltar por encima de ellas y la práctica del “tizne”; que consistía en tiznar la cara a los forasteros con un trozo de corcho quemado. Tradición que se sigue haciendo porque se ha recuperado: *“Durante un mes antes estábamos los muchachos trayendo al pueblo leña de encina; porque cuando se hacían los “portillos” en una “cerca” se solían tapar con “taramas”, que son ramas secas; pues dejábamos todos los portillos y cogíamos las taramas. Y otras veces cortábamos las encinas, las ramas...Las lumbres, que son muy grandes, se hacen en la calle...En mis tiempos las hacían los jóvenes; nosotros acarreamos la leña. Los vecinos van a ver las lumbres. Junto a las lumbres en la fiesta la diversión principal eran los tiznes. Los jóvenes tiznábamos a las muchachas, o a los forasteros, si los había. Lo primero que tenía que hacer uno es tiznarse para que ya no lo tiznaran. Todo esto se hacía y se hace en Santo Toribio, por la noche...”* (TGR).

### **a.-La Semana Santa**

Entre el Domingo de Ramos y el de Resurrección en La Siberia se celebran prácticas y rituales, según el patrón convencional, en relación con el período litúrgico cristiano-católico. Cronológicamente, tras la procesión de los ramos de olivos, las calles de los pueblos de La Siberia se convierten en el escenario “natural” de las procesiones que se realizan entre el miércoles santo y el Domingo de Pascua; cuando en algunas localidades se representa “El Encuentro”, se hacen las “Enramás” y/o se celebran “g(j)iras” y romerías campestres. Entre otras las imágenes más repetidas que se procesionan, vinculadas al tiempo histórico que se refiere y al mito que se escenifica, son las del Señor en la Cruz, María Magdalena, la Dolorosa, la virgen de la Soledad, ambas a veces bajo advocaciones locales, el Nazareno, el Santo Sepulcro y la de Jesús Resucitado, en ocasiones en forma de niño. En algunas poblaciones incluso pervive todavía la costumbre de sustituir entre el jueves y el sábado el toque de campanas, “que enmudecen”, por el traquiteo de la tradicional “matrícula” (Helechosa de los Montes) o la “matraca” (Esparra-

gosa de Lares). Rudimentarios instrumentos hechos de tablas de madera con asas o aldabas de metal que se utilizan para avisar a las procesiones y a los distintos oficios religiosos. Con su característico sonido los niños recorren las calles del pueblo avisando desde el día en el que se recuerda el prendimiento de Jesús en el huerto.

En general parece que ha sido y es tradicional que a las procesiones de Semana Santa asistan un número más elevado de hombres que a otras procesiones celebradas a lo largo del año. Y en algunas, como en la del Nazareno en Talarrubias, se cantan saetas. En varias poblaciones el Domingo de Ramos se celebra la procesión de los ramos de olivo, los que suele bendecir el señor cura en la iglesia (Villarta...). Aunque en alguna población las procesiones empiezan el miércoles santo, lo más extendido es que las procesiones y los actos litúrgicos callejeros se inicien el jueves. En Villarta por la noche se sacan las imágenes de Nuestro Señor en la Cruz y Santa María Magdalena como acompañante de la virgen Dolorosa, las que recorren todo el pueblo. Y en Esparragosa se saca al Nazareno. Aquí hay una cofradía de los nazarenos que van en todas las procesiones. Este día se celebra el Vía Crucis y por la noche se hace la hora santa con la exposición del Santísimo. El viernes celebran los oficios y luego sale la procesión del Santo Entierro, en la que también van los nazarenos. Y por la noche sale la virgen de la Soledad (MLRC). En Villarta quitan al Señor de la Cruz y en la procesión sólo va ésta con la túnica o sábana y el Sepulcro, acompañado de María Magdalena y la Dolorosa. Aunque no es habitual, algún año (1994) en Casas de Don Pedro se ha representado la Pasión de Cristo entre el jueves y el viernes santo en la plaza del Rollo. Algunos jóvenes y mayores a quienes les gusta el teatro, contando con la participación de la Asociación de Mujeres, se caracterizaron con la indumentaria de la época. En Siruela era “tradicional”, cuando se celebraban las “Tinieblas” el viernes santo al apagar las luces en la iglesia, que los vecinos empezaran a aplaudir. Al parecer, era práctica relativamente habitual que los niños provistos de alfileres pinchasen a las mujeres mayores en el culo, según me contó José María Otero Fernández.

Junto al modelo más extendido y general existe otro que se caracteriza por prácticas, costumbres y rituales particulares. En tal categoría incluyo los Encuentros (Villarta, Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes...), la Enramá (Garbayuela, Valdecaballeros...), “Echar la palma” (Herrera del Duque), la costumbre del Judas (Helechosa de los Montes...), el Día del chaparro (Siruela), Giras y romerías campestres (Esparragosa, Puebla de Alcocer, Fuenlabrada, Siruela, Villarta...). El Domingo de Resurrección concentra rituales peculiares. Entre el Sábado de Gloria y el Domingo de Resurrección en Villarta dicen la misa de resurrección y sacan las imágenes del Resucitado y la Inmaculada: *“Aquí se hace un homenaje, se tiran cosas y en la plaza hacen “El encuentro”. A veces sueltan alguna golondrina o pajarito. La gente joven pone un “santo” aquí arrimado a la plaza y otros a la bajada con la virgen; y van haciendo caídas, como reverencias hasta que se encuentran; hasta que se juntan las andas de ambas imágenes y luego ya vamos por todo el pueblo con la procesión. Y otras veces como alegría los mozos se tiraban unos a otros ristras de albardas hechas con juncos de los aparejos que había otras veces de las bestias y eso. Ya no se hace...”* (JMG-EGOF). En Puebla de Alcocer en la procesión del Domingo de Resurrección sale la virgen por un lado y su hijo, niño, por otro. Luego se juntan ambas imágenes, antiguamente en la plaza. Cuando se encuentran se tiran flores de chamusca, tomillos y jara. Tras el Encuentro ambos se llevan a la iglesia de San Francisco, porque la virgen del Rosario siempre está allí: *“...Aunque esté funcionando la iglesia de Santiago Apóstol siempre salen y entran en la de San Francisco. La virgen del Rosario ha estado aquí siempre. Y el Niño a veces estaba en la iglesia de allí arriba; pero después de la procesión la metían aquí. Ahora las imágenes se juntan en la Barrera y entra primero el Niño; o sea, el primero que da la vuelta, el*

*primero que sale, pues es el que luego entra el primero. Tras esto la gente se va a los bares y luego, ya el Domingo de Resurrección, de romería a las márgenes de los ríos; al río Gualema principalmente. Y de comer se lleva principalmente borrego, o guarro...* (MVUH-GCC). En los últimos años se está haciendo la procesión del Encuentro en Esparragosa de Lares, aunque según algunos informantes no tiene mucha aceptación. Se saca al Resucitado, pero como la procesión es hacia las siete de la mañana, y la gente ha estado de vigilia y otros se preparan para ir al campo, parece, según mi informante, que no tiene demasiado éxito: *“En la capilla que ahora se ha restaurado en el hospital está el Resucitado. El cura se va con los hombres y las mujeres nos quedamos solas en la iglesia con la virgen. La que se saca es la de la Candelaria. Se le pone un manto negro y la llevan las jóvenes, las pocas que acuden. En la plaza hay dos entradas, y una baja por uno y otra por otro, ¿sabes? Y delante del ayuntamiento una imagen frente a la otra se arrodillan tres veces antes de encontrarse. Y a la tercer salen corriendo los hombres y las mujeres; y pum: las cruzan, se cruzan las andas. Y la gente empieza a tocar las palmas”*. (MLRC). Tras el Encuentro se quita a la virgen el manto negro, se queda con el blanco y la imagen femenina sigue al Resucitado. Tras la misa, las pandillas, los grupos familiares y de amigos se van de “gira” y se llevan la caldereta de cordero y otras viandas. Antes la mayoría de la gente iba al río.

En Garbayuela el domingo de Resurrección se hacen las “Enramás”. Existe toda una semántica de las flores: *“En La Siberia es una fiesta casi perdida, o perdida. Es la fiesta de los enamorados, el Día de la Enramá, por primavera, el Domingo de Resurrección. Entonces les ponían en las puertas y ventanas de las novias y las mozas unos ramos. La de Garbayuela es la que conozco más; pero en otros sitios también se hace con otras connotaciones. Sí, le ponen un ramo de ortiga, y es que la moza ha sido mala, áspera; si es de “malva” es que la moza ha sido demasiado buena; si un ramo de olivo, es que la moza es normal. Las madres están toda la noche escondidas viendo si les ponen ortigas a sus hijas; porque si es así enseguida las quitan. Y si es malva es sinónimo de mujer acomodaticia, de que ha ligado mucho. Y también se las quitan. Porque el ramo de malva es sinónimo de que ha sido muy suave: “Eres más suave que una malva, dicen allí...”* (JMOF). En Valdecaballeros existía la Enramá (Arco de los quintos) el Domingo de Resurrección en la Semana Santa y en el Día de San Antonio. Las calles por donde pasaban las procesiones se cubrían y adornaban con ramos de castaño (PGA-FA). Y en Garlitos y Tamurejo entre el Sábado de Gloria y el Domingo de Pascua se hace la fiesta de los quintos. En Herrera del Duque la práctica de “echar la palma” se hace entre el Sábado de Gloria y el Domingo de Resurrección. “Echar la palma”, un lenguaje simbólico, es poner en las casas de las chicas flores, ramos de olivo, etc.. Cada planta tiene un significado, un simbolismo concreto en el plano local: *“Se ponen en las ventanas y en los tejados de las novias. Por ejemplo la palma significa te amo; el olivo, no te olvido; pero también le echan a la gente cicuta, que significa algo malo, puta. Y el espino, que tengo un amor fino. Y si te ponen pan y quesito es que es una persona zángana, una jaramaga, que eres una vaga, que no haces nada. Una persona zángana es una jaramaga, que no eres trabajadora. Y esto los novios lo siguen poniendo, casi siempre, por la noche después de la procesión del Resucitado; del Sábado de Gloria al Domingo de Resurrección”* (ARC).

Según algunos informantes en Helechosa de los Montes y en Garlitos se hacía y todavía se hace el “Judas”. Al parecer no queman al monigote que simula al discípulo traidor, sino que lo cuelgan y le disparan. Se confecciona con un mono de trabajo relleno de hierba, “pan y queso”. Y también se hacían arcos de “monte” para que por ellos pasara el Resucitado el Domingo de Resurrección. Justamente en uno de ellos solían colgar al muñeco Judas: *“...Sí, el Judas en Helechosa se sigue haciendo; y además estás hablando con uno de los que lo inició y que lo ha paseado por el pueblo subido en un burro. El Día del Sábado Santo se hacía el Judas. Se tenía tapado para*

*que no lo vieran los críos y se sacaba la tarde del Sábado Santo en lo alto de un burro recorriendo las calles del pueblo. Simula un muñeco grande. Y aparece el Domingo de resurrección colgado de un árbol, donde se efectúa el Resucitado. Es el Encuentro que hay entre la virgen y Cristo. En el recorrido de Resurrección aparecía el Judas. Y una vez lo tiroteaban los cazadores locales se le prendía fuego. Y aunque se sigue haciendo, ha habido algún año que no se hizo, pero de nuevo se ha impulsado y esa mañana se ve a Judas colgado. Últimamente al no subir donde se hacía antes el Resucitado, el Encuentro, se hace aquí en la plaza en el balcón del ayuntamiento. Ahí se simula como una viga y un cadalso y ahí sale el Judas...” (JAB)*

## **b.-Las Giras campestres**

Otro ritual con amplia representación en la comarca durante este espacio litúrgico-temporal son las Giras y romerías campestres (Fuenlabrada, Siruela, Villarta, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). En ellas se subrayan los valores agropecuarios, campestres y se celebran rituales asociados a la naturaleza. En la mayoría de ellas el borrego, habitualmente consumido en caldereta, es un plato emblemático, aunque también se consume el cerdo. En Fuenlabrada el Domingo de Resurrección se celebra una “romería profana” al margen de santo y ermita. La gente del pueblo y los grupos de amigos se reúnen en el campo. Y antes el Domingo de Resurrección o Lunes de Pascua en Villarta de los Montes se hacía una romería en la ermita de Nuestra Señora de la Antigua; actualmente se celebra la misa-villa el quince de mayo (RCF). En Siruela el Domingo de Pascua se conoce bajo el nombre de Día del Chaparro: *“El Día del Chaparro antes era costumbre el Sábado Santo. Los mozos del pueblo iban a por un árbol grande, lo cortaban y lo arrancaban; y lo ponían en la puerta de la casa de alguna chica. En torno a él se juntaban los amigos y las amigas y cantaban canciones típicas y bailaban. Porque el árbol lo clavaban en la calle, como si estuviera sembrado. En Siruela dicen: “Las mocitas de Siruela/tienen el culo pelao/de subirse a las higueras/a por lo higos rayaos”. Y luego el estribillo: “Arrecogiendo garbanzos/te vide el culo/no he visto chimenea/con tantos humos”. Y después: “En este corro no hay mozos/si los hay no los veo/porque los tienen sus madres/recogiendo los pucheros”. Esto es típico de Siruela y lo cantan en la fiesta del chaparro, que hoy se ha convertido en una romería en el campo” (JMOF).* Abril y mayo es tiempo de romería en La Siberia. En Valdecaballeros la fiesta tradicional era San Simón y San Marcos, pero por algunos problemas se cambió la celebración: *“...Resulta que el terreno donde se celebraba la romería era del pueblo, pero con la desamortización se vendió y se quedó con ello el tío de la finca; y después de la guerra dejó a la gente el terreno durante un tiempo para que celebraran la fiesta allí; aunque la finca era suya. La ermita, con el tiempo, se fue cayendo...Y quizás llegó un momento, no lo sé, en que no los dejaron...Y entonces se puso esta fiesta aquí en San Isidro, que es la romería...” (JRP).* San Isidro también se celebra en Esparragosa de Lares con una romería organizada por la parroquia en el “Chaparral”, a unos tres kilómetros de la población. Y en Casas de Don Pedro la romería de San Isidro se celebra en torno a la ermita de la virgen de las Vegas, junto al río. Se saca en procesión la imagen del santo, se celebra misa al aire libre y existe un concurso de carrozas y la gente luego se desparrama por la zona con sus botas de vino, tortillas y otros productos alimenticios para la ocasión. En Puebla de Alcocer el santo se celebra mucho y se hace una procesión: *“San Isidro es el patrón del pueblo y lo celebramos mucho. Se lleva en andas y procesión la imagen a la huerta de Villarejo; aunque ahora se está intentando construir una ermita para poner allí el santo, porque ahora está en la parroquia; y el otro sitio es una finca particular. La idea es hacer una ermita, algo que sea del pueblo, por eso se va a hacer en la dehesa que es zona del ayuntamiento. A la romería van*

*carrozas, gente a caballo y a la usanza campestre. Y se come lo típico: tortillas, calderetas, chacina de la matanza...*” (PS). Allí se ponen bares y a San Isidro ha habido años que se le ha pedido, aunque pocas veces, agua. Pocas veces porque Puebla es sobre todo un pueblo más ganadero que agrícola. En Fuenlabrada de los Montes se celebra una procesión en honor de San Isidro por la población, tras ella una misa y al mediodía degustación de caldereta. Luego, por la tarde, otra procesión de regreso hacia la ermita de Santa Ana.

El quince de mayo se celebra en Villarta de los Montes con una romería en torno a la ermita de Nuestra Señora de la Antigua. La ceremonia principal, la “Misa-Villa”, está organizada por el ayuntamiento en recuerdo de una promesa de la comunidad: *“El ayuntamiento invita a todo el personal, incluso pone autocares para desplazarse allí. La misa-villa es tradicional de todos los siglos, de toda la vida. El ayuntamiento da una sangría y desde hace cuatro o seis años también hacen una comida y matan reses de cordero y chivo. La comida es una cosa moderna, porque antes simplemente íbamos a la misa-villa y cada uno comía de lo suyo. Antes nada más que daban unos chuscos para los pobres y limonada...”* (EGOF-JMG). Es una fecha y ceremonia tradicional en el calendario local; y por ello hay una importante asistencia del pueblo. Cuando concluye la misa-villa se baja la imagen de la virgen de su trono y se inicia una procesión de dos vueltas por los soportales alrededor de la ermita. A la virgen se le canta y se le hacen ofrendas para entrarla en el templo y subirla a su “trono”. Es decir, se pujan las andas, la entran cuatro personas y luego se realiza otra puja para subirla al trono.

En Castilblanco el primer fin de semana de mayo se celebra la fiesta de San Matías, la romería de los “Ranchos”, en la que se ofrecen dulces al santo: *“En esta fiesta la gente regala al santo lo que se llama la “redoma”, dulces. Unos hacen bizcochos, otros roscas de candelilla...Lo hacen por “mandas”. Cuando la gente de Castilblanco tiene algún problema, dicen que si les sale bien o se resuelve o arregla, “le hago una redoma a San Matías”. Hacen roscas de candelilla para el santo, que después las rifan tras la procesión. El dinero que se saca es para la cofradía de San Matías...”* (JRP). Como otros actos aparte, la gente suele concentrarse en la casa de la mayordoma, donde inician un pasacalle hasta la ermita del santo; se baja la imagen desde la capilla hasta la ermita, se celebra una misa con la bendición de hornazos; la procesión del santo y la ofrenda de “redomas” (las bandejas de dulces caseros). Y a su conclusión tiene lugar la subasta de las patas y pujas al santo. En el fin de semana se concentran en torno a la ermita las carrozas, por la noche celebran una verbena y la fiesta-romería concluye con la quema de una colección de fuegos artificiales.

### **c.-La Cruz de Mayo y los Mayos**

Las fiestas en torno a la Cruz de Mayo y los Mayos (celebraciones con ramas de árboles, fresnos y otras plantas que se ponían en las casas de las novias; así como las canciones-coplas que se cantaban a las mozas, hoy casi desaparecidas), son otras manifestaciones, con distinto grado de vigencia, de la tradición cultural de La Siberia. La cruz de Mayo fue una celebración bastante extendida, si bien hoy se encuentra en decaimiento, se ha transformado y en algunos lugares incluso ha desaparecido. En Fuenlabrada de los Montes la celebración del tres de mayo, la fiesta de la Cruz, estaba organizada por la Cofradía de Jesús Nazareno. En la calle se ponía una cruz con adornos vegetales. Y dentro de las casas solían “vestir” algunas otras: *“El Día de la Cruz se hacía el relevo del mayordomo de la Cofradía de Jesús Nazareno. Y era el día en el que se presentaban las cuentas”* (PVF-FCA). Según me informan se hacía una procesión con una cruz de madera grande. Y es la fecha en la que se reúne la cofradía femenina de la virgen de los Do-

lores al objeto de rendir cuentas y cambiar de mayordoma: *“Se ofrece un refrigerio y es el día en el que en casa de la mayordoma se rezan los “Jesuses”, una especie de rosario-letanía en el que se repite continuamente la palabra Jesús. Ahora bien, la fiesta de la Cruz como tal ya no se celebra”* (PVF-FCA).

En Villarta también han dejado de hacerse las cruces; aunque a veces, ocasionalmente, las muchachas hacen algunas. Lo tradicional ha sido ponerlas y adornarlas dentro de las casas. Es lo que se conoce como *vestir una habitación*; o sea, adornar una cruz. La gente que las hace, o que las hacía, solía ser por promesa, pero también por gusto y tradición. Cuando se viste alguna cruz la gente va a visitarla. Y antes, en torno a ellas se cantaban los “mayos”. En los últimos tiempos “vestir las cruces” ha sido tarea de las niñas jovencitas (EGOF). Un informante me dice: *“Cuando yo estaba allí también se hacían unos altares dentro de las casas, la Cruz de Mayo. En concreto se hacían el tres de mayo, y los amigos y las amigas iban a visitar estos altares. Y había quien pasaba allí la noche de vigilia al lado de la Cruz...Creo que esta tradición viene de la Mancha...”* (FA). Otro testimonio, también procedente de Villarta, me informa de que: *“Las cruces de mayo se siguen haciendo, pero ya no tienen la relevancia de antes; porque en las cruces de mayo las muchachas en edad “casamentera” pedían una casa deshabitada a los familiares y vestían una de las habitaciones; vestían una cruz con las figuras estas decorativas que tienen muchas viejas, con sábanas, mantas, etc. En cada casa solía vestirse una cruz; es decir se ponía una cruz y el suelo se cubría de hinojos y daba un olorcito muy bueno. Las muchachas pasaban la noche allí cantando...”* (RCF).

En Herrera del Duque, como en otras poblaciones, la cruz de mayo está sufriendo una transformación. Antes en casi todas las casas se hacían pequeñas cruces, que se adornaban con imágenes, flores, tomillo y otras plantas olorosas, tales como la mejorana, la albahaca, etc.: *“Se colocaban de adorno y toda la gente rezaba unos “Jesuses”, una especie de letanía, un tipo de oración en la que se repite muchas veces el nombre de Jesús...Estas cruces han ido evolucionando. La costumbre fue decayendo y luego lo hicieron como por “mandas”. Las que eran por mandas eran grandes cruces que se ponían incluso en el salón de las casas, donde se adornaban con macetas, flores, espejos...Luego, con la democracia, derivó ya a sacarlas a la calle, quizás imitando a Andalucía. Bueno, la cosa religiosa se sigue conservando, y de vez en cuando se hacen en las calles o en rincones típicos. El año pasado hubo doce o catorce cruces. Y en torno a ellas se canta y se reza, porque las visitan los vecinos”* (SRC).

En general los *mayos*, coplas a las mozas, la virgen y la cruz, coincidían con la fecha de la Cruz de Mayo. En Helechosa la gente se juntaba los primeros días de mes y cantaban los mayos, hoy perdidos. Entonces, al decir de mis informantes, se cantaba mucho en rondas y a la mozas, mezclando en las coplas los componentes lúdico, amoroso y el religioso (JAB). Como empezaba la primavera se hacían unas cruces adornadas con flores que se ponían en andas y se les cantaban canciones. Aquí durante la fiesta de la cruz de Mayo era tradicional asimismo hacer la “cuajá”, porque por esta fecha se empezaban a ordeñar las cabras: *“La cuajá es la leche cuajada de las cabras que se utiliza para hacer el queso. Lo preparan de una manera especial con azúcar. Y es un plato de dulcería típico”* (JAB). Y en Valdecaballeros, según me informan, las cruces se han perdido, aunque se intentan recuperar (JRP).

La costumbre de poner y de cantar “los mayos”, si bien hoy casi desaparecida, espacialmente se circunscribe a la zona de los Montes (Villarta, Fuenlabrada y Helechosa); pero también están presentes en la tradición de Esparragosa de Lares. Y aunque ya no se hacen, la tradición en Villarta consistía en que por la noche, en los primeros días de mayo, los mozos iban a cortar las ramas de fresno que luego colocaban en las puertas de las casas de las chicas que

querían o pretendían. En esto consistía el mayo, los mayos. En esto y en las coplas que entonaban; pero igualmente llaman así a las coplas dirigidas a la cruz de mayo y a la virgen (RCF). Al respecto un informante de Villarta observa: *“Lo de enramás no debe ser aquí; lo de poner a las novias sí; pero eso es la rama de fresno, que aquí se llama el mayo. Y a lo mejor aquí de dice, pues mire usted a fulana le han echado el mayo; porque tiene la rama en la puerta o en el tejado...Sí, he visto lo que le he comentado, lo de ir la noche siguiente de lo de las Cruces y ver en las puertas de las mozas las ramas, los “Mayos”. Sobre todo ponían ramas de fresno que se colgaban en los balcones...”* (FA). Por otra parte hay quienes creen que la leyenda de la virgen de la Antigua procede del hecho de que se apareció a un pastor de Puebla de Don Rodrigo (Ciudad Real). Y de aquí surgió la tradición, hoy desaparecida, del “Cirio”. Antiguamente todos los años el ayuntamiento de Puebla, como institución que representaba a la comunidad, acudía a la ermita de la Antigua el tres de mayo para hacerle una misa. A esto se llama la costumbre del “Cirio”: *“Porque venían con un cirio de vela muy grueso. Y lo traía el ayuntamiento, porque como la virgen se apareció a un pastor de su pueblo, pues creían que la virgen era suya, ¿sabe usted?. Y entonces todos los años para la Cruz de Mayo venía el ayuntamiento de Puebla con personas de allí y algunas tenían promesas. Le traían velas, dinero...El día de la Cruz solían hacer noche en la ermita. Y los de Puebla le cantaban el “mayo”, canciones de la virgen. Porque también hay “mayos” que cantan los mozos a las mozas en las puertas de sus casas; pero también “el mayo de la virgen”, que empieza así: “Gracias a Dios que ha llegado/a la puerta de la iglesia/a cantarle a la princesa/la gracia de Dios que me ha dado...”. Este es el mayo de la virgen, aunque es más largo...”* (JMG-EGOF).

Y sobre la práctica en Helechosa, me cuentan: *“..Yo si he visto los mayos...Se cantan a las mozas. Ahora como estoy trabajando en Helechosa he visto ramas de árboles en las puertas, porque se les ponen a las muchachas. Aparecen esa mañana de mayo y luego se quitan. El significado era que al día siguiente se sabía quien había puesto la rama en la puerta de fulanita. Y el significado que tenía era que la pretendía o que le gustaba; una especie de declaración...”* (RCF). Hay quienes piensan que la costumbre de los mayos procede de la Mancha: *“Yo creo que algunas costumbres de Villarta vienen de la parte esta de la Mancha...Se cortaba una rama de fresno y se colgaba en el balcón de la novia. Y luego existen unas cancioncillas con mucho sabor, muy bonitas. Y son las mismas que en la Mancha, que van despidiendo a la chica. Estas canciones también se llaman “mayos”; y la rama de fresno que se colgaba en los balcones de las chicas”* (FA). A los mayos, en su versión de coplas y canciones, les dedico parte del capítulo sobre la Tradición Oral. Allí reproduzco algunos de los textos que he recogido.

#### **d.-Los Corpus**

La celebración del Corpus en La Siberia, como en el resto de Extremadura y España, adopta fundamentalmente dos versiones: una, la más extendida, que responde a un modelo consciente, oficial y más institucional. Es la que se reduce, básicamente, a la celebración de una misa y una procesión. Cuando en poblaciones de pequeño tamaño existen dos zonas claramente diferenciadas, cada año la procesión transcurre por una de ellas. La fiesta-procesión de tal modo cumple la función de integración social, en este caso no sólo de los grupos sociales, sino también de las distintas circunscripciones socioterritoriales (barrios) en el todo local (la comunidad). La procesión del Día del Señor reproduce la estratificación social y refleja el orden jerárquico de los sectores que componen la comunidad: el clero, la autoridad civil, militar y judicial, así como de los restantes segmentos socioeconómicos que constituyen sociológicamente el pueblo. El espacio que ocupan en la procesión los individuos, los grupos, las asociaciones

pararreliosas, las hermandades y cofradías, y otros colectivos está regularizado en función de los estatus, las posiciones sociales, la pertenencia o no a instituciones, y obedece también al protagonismo de un grupo de edad, los niños y niñas de Primera Comunión, quienes ocupan un lugar privilegiado. De manera que la relevancia social de los individuos y colectivos puede apreciarse en función de su proximidad o lejanía de la Custodia. Es decir, desde una perspectiva espacial se reproduce la diferenciación que suele mostrar la estructura social. La fiesta expresa así la dimensión simbólica de lo social.

Su modalidad menos <<domesticada>>, de cierta distensión y teatralidad, adquiere particularidad en La Siberia; aunque hay otros ejemplos. La versión más singularizada de la fiesta, la menos estandarizada y sometida a los procesos de homogeneización, se circunscribe a la zona de los Montes. En este espacio social y territorial se celebran algunas de las fiestas del Corpus más singulares de Extremadura. Sin lugar a dudas una de los rituales festivos más relevantes en La Siberia son sus Corpus, la celebración del Día del Señor. Aunque en general la fiesta ha decaído en la zona, La Siberia cuenta con importantes celebraciones del Día del Señor desde un punto de vista estético, etnográfico y por su particularidad. Las poblaciones donde las especificidades locales revisten un mayor atractivo son Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes y Helechosa de los Montes; pero la celebración también es importante en localidades como Puebla de Alcocer, Siruela, Casas de Don Pedro, etc.

Las causas del decaimiento de la fiesta del Corpus en Fuenlabrada son, según versión contrastada de los informantes locales, la emigración y la consecuente despoblación. En mi experiencia sobre el terreno frecuentemente escuché que había muchas casas vacías. Recuerdan los informantes que antes todas las calles por donde pasaba la procesión se ponían de madroñas, de “monte” y se cubrían todos los bajos de las fachadas. Respecto al decaimiento del ritual hay quienes piensan, también, que el motivo principal ha sido el cambio de fechas de la celebración: *“Porque, como sabemos, antiguamente se celebraba el jueves y luego la Octava, el domingo. Ahora se va de domingo a domingo. Lo que implica que aquí no estamos nada más que los del pueblo; porque el emigrante, que es el 50% de la población, tiene que trabajar al día siguiente. De hecho, desde que se cambió la fecha se va notando que cada vez viene menos gente. O sea: el cambio de fechas de jueves a domingo no ha venido bien. Antes, cuando se celebraba los jueves, los emigrantes solían coger un pequeño puente y estaban aquí el jueves y el domingo; el Día del Corpus y el de la Octava. Y esto influye en el decaimiento”* (PVF-FCA). No obstante, la fiesta sigue celebrándose y supone uno de los emblemas de la identidad local. Son tradicionales los altares que ponen los vecinos en las calles engalanadas y los dulces que presentan en ellos. La procesión discurre por las calles en las que hay altares, simbólicamente un espacio bendecido. Unos personajes singulares son los diablillos: *“Los diablillos salen por la mañana temprano, al salir el sol, por el recorrido, por el barrio que toque ese año la procesión. Casa por casa van pidiendo limosna para el Santísimo. Dejan algunos altramuces y chucherías y los niños les siguen detrás tirándoles brevas. Visten de negro con un rabo y unos ribetes en rojo. También tienen un gorro con unos cuernecitos, y llevan tridente. Hay dos; bueno, había dos diablillos y una diabla; ahora quizás ha aumentado el número de diablillos...”* (PVF-FCA-AMM). El dinero que recaudan se lo entregan al mayordomo del Santísimo y éste a la cofradía. La postulación finaliza hacia las diez de la mañana. Es el momento que se preparan para acompañar al mayordomo a misa. Tras la cual se celebra la procesión. En ella el cometido de los diablillos, una vez que ha pasado la procesión y el Santísimo habiendo bendecido los altares, es recoger los dulces de los altares y llevarlos al “infierno”, el lugar donde son subastados. La cofradía del Santísimo parece que es, al decir de los informantes, del siglo XVI. El cargo de mayordomo es anual, si bien hace pocos

años se reformaron los estatutos de la cofradía debido a que hubo algunos problemas porque nadie quería ser mayordomo por el gasto elevado que suponía el desempeño de sus funciones rituales. En razón de ello se reformaron los estatutos y se puso un presidente y un mayordomo. El presidente es una especie de figura supervisora y el mayordomo se cambia cada año. Entre las funciones de los mayordomos están las de atender a la iglesia, dar un convite, etc. Antes de la reforma todos los meses en un domingo que cayera entre el 15 y el 22 se decía: "Entre el quince y el veintidós, domingo Santísimo del Señor". Quizás es lo que en otros sitios se conoce como Domingo de Minerva. Había una procesión y en el interior de la iglesia exposición del Santísimo y luego los hermanos iban a casa del mayordomo, quien les ofrecía un sencillo refrigerio mientras se hablaba de los asuntos de la Cofradía. Y, tras ello...: *"El Día del Corpus se daba un gran convite a los hermanos. Lo que traía aparejado muchos problemas y gastos bastante considerables. Porque esto lo pagaba el mayordomo. Razón por la que no hubiera gente dispuesta a ser mayordomo, ¿me entiendes? Y es por lo que se hizo la reforma de los estatutos. Si alguien quiere invitar, pues invita a quien le da la gana. Pero ya no hay obligación de invitar. Ahora bien, la cofradía antes ayudaba un poquito al mayordomo a sufragar los gastos de estos días... Bueno, la procesión del Domingo de Octava se repite en la misma forma que la del Corpus... Mira, hay dos recorridos: uno por el "barrio" y otro por el "pueblo". Y al año siguiente cambia el recorrido y se hace a la inversa. Por ejemplo, si este año ha tocado por el "barrio" el Día del Señor Grande; bueno, pues el Día del Señor Chico se hace por el pueblo... Y al año siguiente el Señor Grande es por el pueblo y el Día del Señor Chico por el barrio..."* (PVF-FCA-AMM).

El Día del Señor en Villarta se saca la Custodia y el palio, y se ponen y visten con adornos los mesas de los altares en las puertas de las casas por donde transcurre la procesión. En los altares se echan ofrendas en forma de dinero. Y en ellos se detiene la procesión y el cura se arrodilla, reza algo y coloca la Custodia encima de la mesa. Una persona, miembro de la hermandad o no, se encarga de recoger las ofrendas que luego entrega al sacerdote. Hay años, según me dicen, en los que las calles se visten más unos años y otros menos. Los balcones suelen adornarse con colchas, y algo de "monte" y helechos en torno a los altares y las fachadas donde se ubican. Hay años, también, que se hacen y ponen arcos con material zitomórfico en el itinerario por donde transcurre la procesión... Un elemento ritual imprescindible son los "diablucos": *"... Pues hogaño mismo no los ha habido, ni quizás este año pasado; y otros años pues se visten. Y salen dos hombres, aquí nada más que dos. Llevan como unos monos que van así de amarillo y de colorado. Aquí no llevan rabo, nada más que el mono así... En Helechosa, sí. Llevan un traje como un zigzag, así "anchuco"; porque aquí no llevan cuernos. Otras veces llevan una careta; pero ahora ya lo hacen en descubierto... Uno lleva un tambor y unas castañuelas muy grande; tan grandes como mi mano, y la van tocando. Cuando se visten van en la procesión y cuando se levante el Señor en la iglesia para la consagración, pues tocan allí las castañuelas y el tambor. Allí y en la procesión tocan a ratos. Van andando delante del palio y tocando la música en la procesión"* (EGOF). Aquí no brincan; en Helechosa, sí. El día del Corpus se circunscribe a poner los altares, "vestir" las mesas y adornar las fachadas, así como a salir la procesión y los diablucos. Parece que algunas mesas se visten por promesa, pero también las hay que los vecinos las ponen por tradición y gusto.

Hay quien recuerda, por otra parte, aunque de una manera no muy nítida, que antiguamente existía la tradición de los danzantes vinculados a las fiestas del Corpus. Al parecer, según la memoria de nuestro informante, la costumbre se perdió antes de la Guerra Civil, pero algún año también salieron tras la contienda. Danzantes que igualmente se asocian a las fiestas de la virgen de agosto, la virgen de la Antigua. En este caso son un grupo de mujeres ataviadas a la

usanza quienes se revisten ceremonialmente para la fiesta y tocan los palillos que portan adornados de vistosas y coloridas cintas. Ahora bien, en la memoria de mi informante antiguamente los danzantes eran hombres, quienes *...también salían para el Día del Corpus. Y en el día del Señor iban delante del palio*” (EGOF).

Alguna gente de Helechosa me dice que “su” Corpus es distinto al de Villarta. Lo que parece cierto es que la fiesta principal y el día grande de Helechosa es el Corpus. De hecho todavía hay gente que habla de antes o después del Corpus en el sentido que la celebración es un punto de referencia, porque además es/era tanto época de primavera, como el tiempo en el que tradicionalmente comenzaba la recolección. Por esta época se engalana el pueblo, se adorna y blanquean las fachadas. El Corpus es un revulsivo que hacía y hace mover a la gente del campo que está/estaba todo el año sin acudir al pueblo. Hoy día ya no existen los pastores, al menos como lo eran en tiempos atrás, pero para ellos era un día grande. Según me dice algún informante: “el buque insignia de la tradición de Helechosa”. El Corpus tiene gran tradición. Y los “diablucos” son un reclamo para que los vecinos se encuentren y afiancen la convivencia vecinal. Los altares que se “visten” y salpican el itinerario que recorre la procesión suelen hacerse por mandas, promesas o simplemente por colaborar en el realce de la fiesta: *“En principio se hacía con un mayordomo que hacía dulces e invitaba a su casa. También se hacía la subasta con los dulces que se ponían en los altares; y con los otros productos: cebollas, ajos, frutas, pepinos, tomates, algún cordero, conejos, palomas...Y junto a ello algunas fanegas o cuartillas de trigo. Hoy día ya hemos ido evolucionando, aunque lo principal sigue manteniéndose. Porque algunas cosas también servían como signo de ostentación. Lo que pasaba con las casas, sus fachadas, los balcones..., porque se engalanaban con lo mejor que tenían: colgaduras, mantas, las clásicas colchas de cama hechas a base de laboriosas faenas de ganchillo o de costura. Todo esto se sacaba este día a relucir*” (JAB).

Como en otros lugares donde se celebraban, en Helechosa tiene/tuvo gran tradición el Jueves de Corpus y su Octava. Una diferencia es que la procesión de la Octava es más corta; porque el Día del Corpus transita por casi todas las calles de la población, por el “pueblo”, la parte más antigua, y por “el lejío”, la parte más moderna de abajo. Ha sido habitual también que la procesión del Corpus transcurra por el “pueblo” y la de la Octava por el “lejío”. Antes sobre todo parece que la tenencia de la mayordomía de la fiesta, que a veces era en agradecimiento, marcaba cierta diferenciación social; porque se nombraba anualmente y quien la ostentaba corría con los gastos del refrigerio, el convite que daba en su casa y otros gastos de mantenimiento; si bien la hermandad es el soporte de la fiesta y sus miembros quienes controlan la subasta. Hoy día la hermandad es quien nombra a su mayordomo; aunque la costumbre de dar unos dulces y un aperitivo continua, así como también la de sufragar el mayordomo algunos otros gastos. Ahora bien, con los recursos que obtiene de la subasta, la hermandad corre con la mayor parte de los desembolsos vinculados a la celebración. De hecho, el mayordomo ya no puede ser por ofrecimiento, ni se puede ser mayordomo dos veces seguidas. Lo eligen los componentes de la hermandad en lista abierta el día de la Octava al concluir la procesión, y del mismo modo se procede con los cargos de secretario, tesorero y los demás miembros. El Corpus en Helechosa, me dice un informante: *“Es algo más que una procesión, es un sentimiento, el mantenimiento de una tradición. El eje central es la tradición de los “diablucos”. Cuando desde la víspera los diablucos empiezan a sonar el tambor y las castañuelas por las calles del pueblo es algo típico que no se puede tener en otro sitio. Van vestidos con un mono rojo con botonadura en negro y con un rabo rojo enganchado en la parte trasera de abajo, el culo. Llevan cuernos y el rostro se lo cubren con una carátula que usan según la situación. Para las vísperas recorren el pueblo con cara descubierta a ritmo de tambor y las castañuelas. Normalmente son entre dos y cuatro. Y como digo, en la*

*víspera recorren el pueblo para anunciar la víspera; es un aviso de que llega el día grande; y luego van a la iglesia. Al día siguiente, el Corpus por la mañana antes de tocar a misa, antes de los actos religiosos, salen avisando a la población de que va a llegar la hora de la procesión del Corpus. Entonces siguen yendo con la cara descubierta. Luego, cuando han recorrido todo el pueblo van a recoger al mayordomo, que con los miembros de la Junta Directiva se dirigen a la casa del cura. Allí les esperan el señor cura y las autoridades, quienes les entregan las carátulas que guarda el sacerdote. Y de ahí, se van danzando a la iglesia. Y una vez entra la función religiosa ellos hacen un arco para que entren las autoridades. Primero van haciendo como piruetas y desplantes...Hacen como un arco; como una media vuelta, como llevándolos recogidos para que no se escapen y entren en la iglesia. Una vez dentro de la iglesia termina su función. Aunque durante la misa, en la consagración, tocan ese ritmo de castañuelas y tambor..." (JAB). Cuando sale de la iglesia la procesión con la Eucaristía bajo palio, en el templo los diablucos se ponen la carátula y empiezan a danzar delante de ella. Y así van danzando hasta que llegan a los altares, donde los huelen y hacen piruetas. Según algunos, es como si quisieran distraer a los asistentes para que no atiendan a la función religiosa. Siempre van danzando delante del palio y manteniendo el mismo ritmo. El suelo de las calles por donde transcurre la procesión se reviste con vegetales y en la parte de arriba se adorna con banderitas, ramas de árboles, etc. En el suelo se echa tomillo, romero, juncos, espadañas y antes también helechos, planta que da nombre al pueblo. Respecto a los altares...: "Los ponen quienes tienen promesa; o a veces grupos de vecinos o barrios que quieren colaborar sin tener ninguna "manda". Normalmente se colocan fuera de las casas, en las calles; aunque si la portada es grande a veces se instalan en ellas adornados con mesas, plantas, flores, con dulces y otros productos del campo..." (JAB). En cada altar los diablucos llegan, los huelen y los desprecian hasta que llega la Custodia. Cuando se deposita en el altar los diablucos dejan de tocar, el sacerdote bendice las ofrendas, los dulces, y los diablucos vuelven a tocar continuando la marcha hasta el altar siguiente. Mientras el sacerdote bendice los dulces, los vecinos y familiares de cada altar sacan unos refrescos para los diablucos: "Las ofrendas, terminada la procesión y la misa, se llevan a un lugar y por la tarde se subastan. Antiguamente se salía por la calle y se decía: "Tres duros por los canutos, tres duros los mantecados, cinco duros las canelillas...". Y la gente sentada al fresco de las puertas de sus casas iban a subastar. Hoy todo se ha centralizado en la plaza de las Cuatro Calles, donde se hace la subasta. Todo esto que te describo se hace igual en el día del Corpus que el de la Octava. Como te dije, la única diferencia es que en la Octava el recorrido es menor y hay menos altares, y la procesión por lo tanto es más corta. La hermandad, pues conseguí recuperar los estatutos primitivos, tiene más de cuatrocientos años" (JAB).*

Cuenta Puebla de Alcocer con una gran tradición en la celebración del Corpus, que antiguamente coincidía con los toros. El cristo Sacramentado es su patrón. Y aunque aquí no aparecen personajes como los diablillos/diablucos, se conservan todavía prácticas y ceremonias de gran interés. Es la fiesta mayor de Puebla. La descripción que me hizo un informante local conocedor del ritual: "El Corpus es la fiesta mayor. Se dice el Día del Señor. Y durante tres días salen las "Coplas de la Aurora". Ahora los días han cambiado por adaptación al calendario laboral, porque antes se festejaba el jueves el día del Señor y ahora se celebra el domingo. Antes las coplas se cantaban en la víspera, el día de la fiesta y al otro día. Y ahora para que caiga en fin de semana se hacen las madrugadas del viernes, sábado y domingo. Es decir, las coplas de la Aurora salen por la mañana temprano. Los que lo llevan se llaman cofrades, no auroros. Y la fiesta, como en las Candelas, tiene la "madrina", que tiene la "manda" del Corpus. A cantar las coplas sale mucha gente, la madrina, sus amistades y más gente. Porque las coplas gustan mucho aquí. Por eso se reproducen luego en verano una sola noche, generalmente la víspera de la fiesta de los toros;

*porque los emigrantes ahora ya no tienen ocasión de venir para el Corpus. Y antes los toros eran en el Corpus...” (VSC).*

Hay dos cofradías, la de la virgen del Carmen y la de la virgen del Rosario. La madrina organiza parte importante de los actos de la fiesta: los abanderados, las niñas, el tamborilero, los alabarderos, quienes portan las imágenes de las vírgenes, los que llevan los estandartes; organiza el convite. La madrina y sus familiares o amigos salen dos o tres días antes de la fiesta y van cobrando las cuotas por las casas. Hay gente que está apuntada a una cofradía y otros lo están en ambas. Me dicen que incluso hay gente que ya no vive y sus familiares siguen pagando por ellos. Los miembros de estas cofradías luego van en la procesión del Día del Señor, unos en una hilera y los otros en la otra. El asfalto de las calles se alfombra con ramas de hinojo, juncos, albahaca, pero también con coloristas dibujos con motivos religiosos y litúrgicos hechos con flores, serrín coloreado y sal. Algunas fachadas de las casas se adornan con ramas de árboles y palmas, y de ventanas y balcones se cuelgan las mejores galas: mantas, colchas bordadas, sábanas, mantones, banderas de España, Extremadura...La iglesia de Santiago Apóstol es uno de los lugares que también se adorna y la plaza de España, donde suele concluir la procesión. Para coger las imágenes de las vírgenes siempre está en medio la madrina, según me dicen; quien se encarga de hablar con varios hombres para que porten las andas. En las procesiones se alternan las imágenes en uno y otro día. Varios informantes me describen prolijamente la procesión, las coplas de la Aurora, el papel ceremonial de la madrina, la ceremonia de las alabardas y la práctica de los “bandeadores”...: *“En el corpus se hacen procesiones; y “otras veces” llevaban las alabardas e iban los “abanderados” con la bandera. Y todavía lo hay. Y las coplas de la Aurora empiezan por la noche la víspera. Aquí se dice igual el Corpus o día del Señor. Actualmente el día del Señor es un domingo, pues desde varios días antes se van haciendo las “coplas de la aurora”, a la aurora, al alba, al amanecer. Se cantan por las calles Y al finalizar la madrina, la que lleva el tema, reparte el convite y da el “chapurrao”. La madrina suele serlo por promesa. Y en las procesiones de los dos días previos se sacan a la virgen del Carmen y a la del Rosario, y luego va Nuestro Señor. Y las dos imágenes salen en la procesión del Día del Señor, hoy una, y mañana la otra; porque se turnan. Las procesiones del Corpus pueden variar su itinerario, porque unas veces van por una calle y otras por otra, para que así recorra todas las calles del pueblo. De manera que siempre no es el mismo recorrido. Es una procesión que se celebra por la tarde y la gente va bien vestida y algunas personas portan velas en las manos. Las alabardas, que son el acompañamiento de la madrina, son una especie de farolillos con un palo y las hay de dos clases: las alabardas y otras que son unos bastoncillos, que llevan los acompañantes de la madrina, familiares y demás. Creo que son unos ocho en total: cuatro con alabardas y cuatro con bastoncillos. Y las capitanas son las crías. Creo que es una o son dos o varias niñas que van con bastoncillo y pañuelo blanco. Y las alabardas dos de la virgen del Carmen y dos de la del Rosario. Y luego están los “abanderados”, uno de la del Carmen y otro del Rosario, que dan vueltas con la bandera, se la pasan por el cuerpo, la ondean y hacen cosas con ella en los sitios clave: la Barrera, la plaza, en algunas esquinas. Las banderas, una por cada cofradía, llevan unas rayas, unas líneas que las atraviesan de lado a lado; los colores que corresponden a cada imagen. Y una, quizás porque no me acuerdo, la imagen de la virgen María...” (MVUH-ET-GCC-EG).* Otro informante, adicionalmente, me dijo que las alabardas son cuatro: dos de la virgen del Carmen y el mismo número de la del Rosario. Los del Rosario llevan un rosario al cuello y los del Carmen un escapulario. Mientras que las alabardas las portan la gente mayor, los bastoncillos los llevan las niñas, dos por cada cofradía. Al parecer, delante de la procesión van las alabardas, el tambor y los “bandeadores”, quienes “bandean” en las plazoletas. Las banderas llevan los símbolos de las respectivas cofradías.

El Día del Señor se va a las “Coplas de la Aurora” a las cuatro o las cinco de la mañana. Lo que también se hace el viernes y el sábado anterior. A las coplas acude mucha gente, sobre todo jóvenes, invitados de la madrina, familiares y amigos quienes reparten “chapurrao” (agua, aguardiente, azafrán, matalaúva y azúcar); también lo hay de café, y anís. Las coplas son antiguas canciones que se cantan en los “cantones” o esquinas de las calles. Hay coplas profanas y religiosas. Entre ellas está la del “Torito”, que es religiosa. Y otras profanas, como la que empieza...: “A la puerta tenéis la Aurora...”. O: “El Rosario de por la mañana/es para los pobres/Que al campo se van/Que los ricos se están en la cama/guardando el relente de la madrugada”. Hay más de cuarenta coplas-estrofas y siempre son las mismas, aunque Víctor Sosa ha compuesto algunas nuevas. Las coplas de la Aurora siempre salen y terminan en la plaza, no en la iglesia, aunque en la plaza está la iglesia. Las coplas recorren las calles de la población, pero hay dos sitios imprescindibles: las casas del alcalde y del cura. El alcalde, sea del partido que sea, suele salir e invita a vino, aguardiente y reparte dulces.

Las coplas se acompañan con una campanilla, el triángulo, almirez, un acordeón, un tambor...Y cuando concluyen, en los albores del día, los jóvenes se van a desayunar y juntos toman café y chocolate con churros. El Día del Señor, en general, va menos gente, entre otros motivos porque los jóvenes se ponen a hacer las alfombras, que premia el ayuntamiento. Las calles se alfombran dependiendo de quienes quieran hacerlas, porque es un trabajo voluntario: se adornan algunas calles anchas y sobre todo la plaza. Los motivos: religiosos (la hostia, el cáliz, la Cruz, el corazón de Jesús, Jesucristo en la Cruz...). Primero se pinta el asfalto con tiza o bien se hacen flores con geranios, pétalos de rosas; o con sal o serrín; que es lo que más se utiliza. Se echa serrín y luego un colorante, un tinte, que se mezcla para que adquiriera una tonalidad adecuada. Cuando se seca, se escurre el serrín y se rellena el dibujo. Terminado el trabajo algunos van a misa y luego asisten a la procesión, que se celebra al mediodía. En esta procesión del Día del Señor va la madrina-mayordoma y su acompañamiento, así como los niños y niñas vestidos con el traje de primera comunión. En el recorrido de la procesión se instalan varios altares, donde el sacerdote descansa de la Custodia, que se porta bajo palio. Los altares son mesitas “vestidas” en las que se colocan imágenes religiosas, algún Corazón de Jesús, etc., adornados con macetas, flores y candeleros. A veces sobre ellos, cuando está la Custodia, tiran pétalos de rosas.

En Casas de Don Pedro las ceremonias principales del Día del Señor se desarrollan en torno a la preparación de los altares por las calles donde transcurre la procesión, el llevar a ellos las ofrendas (dulces, garbanzos, productos del cerdo, productos agrícolas...) y las pujas o subasta. Entre los dulces más tradicionales se ofrecen la candelilla, las flores, los bollos cortaos o mantecados, etc.: *“Por la mañana los hombres y las mujeres, los vecinos, se encargan de preparar los altares en las esquinas y demás. Cuando termina la procesión se cogen las ofrendas y se subastan. Los muchachos cogen los productos y van de casa en casa ofreciéndolos. El dinero que se obtiene queda para la parroquia”* (JGRC). En Siruela en el Corpus Christi tradicional se engalanaban con ramas del campo las paredes de la carrera oficial por donde pasaba la procesión. Sus vecinos llevaban nogal y adornaban el suelo con hinojo, monte de madroño y brezo de la sierra. El séquito procesional se detenía en los altares que salpicaban el recorrido. Y *“...en el altar había una o dos macetas que llamaban la “maceta del Señor”. Una maceta que preparaban en las casas y en la que sembraban granos de trigo, de cebada, de avena. La regaban y la metían debajo de la cama. Al no darle el sol no ejercía la función clorofílica y brotaba de color amarillo débil. Salía este trigo o cebada muy débil y muy amarilla. Era una cosa muy bonita que se ponía como adorno exclusivamente ese día. Se tenían donde hacían los altares, porque había bastantes “paradas”. En cada “parada” preparaban estas macetas...”* (JMOF).

Quizás una de las últimas celebraciones festivas de la primavera, antes de entrar en el verano meteorológico, es la que se festeja en torno a las fiestas de San Antonio. En Helechosa es su patrón: *"...Al salir en procesión los cazadores locales tiran salvas con sus escopetas en honor del santo. Esta tradición se perdió y se ha vuelto a recuperar; se sigue haciendo su procesión. El ayuntamiento la pone ya como fiesta local..."* (JAB).

### **C.-Fiestas de verano: emigrantes, vírgenes patronales, danzas, pujas, mandas; peñas y toros...**

Las fiestas comunitarias integran a los distintos sectores sociales, a los miembros de la colectividad, a las circunscripciones socioterritoriales (calles, barrios y comunidades). Muchas fiestas comunales están localizadas, y no por casualidad, en los inicios de las fases de transición climática, en tiempos de máxima actividad, e incluso inmediatamente antes o inmediatamente después de la recogida de la cosecha. El gasto extraordinario, energético y económico, que significan las fiestas de los pueblos proporciona pistas para comprender las razones de su localización en el calendario. Antiguamente la única forma de hacer frente a los gastos excepcionales que suponían los acontecimientos festivos comunitarios, los denominados *gastos ceremoniales* por Eric Wolf, era contratando o vendiendo parte de la cosecha que, dependiendo de las zonas, se recolectaba en el estío durante los meses de junio, julio, agosto o septiembre. Precisamente en Extremadura la mayoría de las fiestas patronales se celebran en tales ocasiones. Ahora bien, aunque todavía se percibe tal relación con los períodos de recolección, con los ciclos de la Naturaleza y la división del año en estaciones, cada vez es menor. El tiempo de fiesta es el momento apropiado para ampliar y/o vivificar las relaciones sociales, personales y colectivas, vecinales y entre otras circunscripciones socioterritoriales (barrios...). Al ser la fiesta comunitaria una manifestación en la que, a distintos niveles, todos participan, o pueden participar, hace sociedad, fomenta la sociabilidad. Las fiestas comunales, o de los pueblos, las que rinden culto a los santos, vírgenes y cristos titulares cumplen funciones sociopolíticas, actúan como integradoras de los distintos estratos y unidades territoriales mediante la identificación con emblemas compartidos (la imagen sagrada, el templo o la ermita, una plaza, un barrio, un estandarte o bandera, el ritual de los toros, la identificación con un plato gastronómico ceremonial...). Por medio de ellos, y de otros tantos factores simbólicos y emocionales, los grupos materializan su identidad, reconocen su pertenencia a un micro universo diferenciado, su colectividad. En la fiesta, pues, se expresa la mismidad de la comunidad. Es ahora también cuando se ritualizan valores, diferencias de estatus, generación, sexo, posición social, etc.

Las fiestas patronales son las que se celebran con motivo del día del patrón/a o patronos/as según el calendario católico. En general, la elección de este o aquel cristo, virgen, santo o cualquier otro icono como patrón del pueblo responde a hitos y acontecimientos de índole histórica y/o relacionados con la cultura local. Ahora bien, las fiestas de los pueblos distan de ser meramente religiosas; es más, en ocasiones poco o nada las distinguen de las ferias. En las fiestas patronales se expresan los comportamientos de los más variados sectores sociales integrantes de la comunidad. A través de ellas y por medio del símbolo que sirve de unión de los más dispares sentires y vivencias se precisa la función de reforzamiento de la colectividad y de pertenencia a ella. Idea de cohesión e identificación que se puede sostener apoyándonos, aparte de los datos etnográficos, en el análisis de las historias y leyendas acerca del origen de la devoción, el patronazgo y la misma creación de la fiesta. Histórica y socialmente existe una estrecha relación entre el pueblo/ciudad y su patrono/a titular. Suele ser la historia de

una continuidad temporal y cultural de larga tradición. El patrón y la patrona se encuentran por encima de todas las demás imágenes del panteón local que simbolizan la identidad de los distintos grupos sociales que viven en cada comunidad. La fiesta patronal supone una reafirmación de la identidad diferenciada de la comunidad. En la estructura del sistema devocional y de las imágenes especializadas existe una jerarquía en la que las efigies de culto popular se hallan por encima de las institucionales, que instaladas en lugares privilegiados de las parroquias y otros templos del casco urbano, representan el culto oficial, no el popular. Las imágenes titulares (patronas/os) adquieren un carácter identificativo del grupo-comunidad. Son iconos integradores, que llegan a poseer un sentido totémico, pues representan a la práctica totalidad de la población desde el punto de vista espacial, temporal y social.

En general, los orígenes de las devociones se tratan de explicar mediante el recurso que remite a categorías histórico-míticas. La leyenda que sostiene el ritual opera como fuerza integradora de la comunidad. Narra la selección, intercesión y protección de la imagen sobrenatural sobre tal o cual población. *El mito de origen*, la leyenda, explica la fundación del templo, la invención de la devoción (el patronazgo canónico) y a veces también la institucionalización de la fiesta. El modelo se reproduce, miméticamente, de unos lugares a otros. Todos los textos -narraciones de leyendas religiosas fundacionales- tienen en común un discurso articulado en tres categorías: simbólica, histórica y fantástica.

Mediante la fiesta la gente recuerda y reconoce que pertenece a un grupo diferenciado. Es decir *la fiesta cumple una función simbólica de reafirmación de la identidad grupal*, que se efectúa a través del conjunto de signos y símbolos que sirven para distinguir el <<Nosotros>> (nativos, locales...) del <<Ellos>> (forasteros, fuereños...): el Nos-Otros. O lo que es lo mismo, los del interior y los del exterior. Así, especificando el <<Nosotros>> la fiesta crea identidad. El otro, obviamente, es un elemento necesario para ello.

### **a.-Las vírgenes titulares**

Creo que en general, según los datos etnográficos disponibles, se puede afirmar que La Siberia extremeña es *marianofílica*, frente a la tradición cristofílica (Castilblanco, Sancti-Spíritus...), por el número de celebraciones y fiestas en torno a la virgen. La mayoría se celebran en verano entre los meses de julio y septiembre. Entre otras en los meses de agosto, la Asunción de la virgen a los cielos, y en septiembre en el calendario de la iglesia católica se festeja la Natividad de la virgen María. Se conmemoran las siguientes fiestas en honor a sus patronas/as titulares en torno a las imágenes marianas de la virgen de la Antigua en Villarta; virgen de la Cueva en Esparragosa de Lares; virgen de los Remedios en Casas de Don Pedro; virgen Coronada en Talarrubias; virgen del Fuego en Baterno; virgen de la Buen Dicha en El Risco; virgen de Consolación en Herrera del Duque; virgen de Altagracia en Siruela...A muchas de ellas se les ha añadido la celebración de las fiestas del Emigrante. Así, el segundo domingo de agosto Helechosa celebra la fiesta de verano en honor de los emigrantes, quienes no pueden estar en el pueblo durante la fiesta de la virgen de Altagracia en septiembre. Se trata de que la gente que está fuera de la población, los emigrantes, puedan acudir al pueblo y así disfrutar de la verbena y de la convivencia con los antiguos vecinos. Y lo mismo ocurre en Herrera con el Día del Emigrante. En general la mayoría de los pueblos, en el marco de sus fiestas patronales, dedican un espacio social y temporal a los vecinos que por motivos laborales tuvieron que abandonar la comunidad.

Antes de ser trasladada la imagen de su "casa" a la comunidad se realiza el rito de "vestir" la imagen, que suelen llevarlo a cabo varias mujeres. Hay otras series de ceremonias, prácticas

y rituales que con matices y leves variantes se reproducen anualmente y se repiten durante las celebraciones de las fiestas patronales. Al encontrarse generalmente las ermitas y santuarios que albergan la imagen sagrada local fuera de la población, en el campo, a veces incluso a varios kilómetros de ella, una ceremonia habitual es la del *traslado de las imágenes*. Lo que se conoce como la “traída”, la “salida”, la “bajada”, la “subida”, etc. Ritualmente se trasladan desde sus templos, donde están el tiempo largo, a la parroquia o templo en el caso urbano, donde está, en la comunidad protegida, un corto pero intenso espacio de tiempo. Lo que se hace portando a la imagen sagrada en andas, aunque en los últimos tiempos por diversas circunstancias también se emplean las carrozas. A la entrada del pueblo o en la plaza se realiza un recibimiento ritual por parte de las autoridades y de la población. En algunas ocasiones el alcalde cede el bastón de mando a la imagen sagrada. También suele ritualizarse el regreso de la imagen a su morada. Ordinariamente uno de los primeros actos religiosos es el novenario. El día principal de la fiesta se celebra la misa “mayor” y la procesión con la imagen por las calles de la localidad. El icono, tanto cuando sale de su templo, como cuando se entra en él, se la coge por turnos en el transcurso de la procesión. O cuando se la sube a su trono se hace mediante el sistema de pujas o subastas de las andas (brazos). Lógicamente, durante los días que la imagen está en la comunidad se le hacen ofrendas de flores y otras, promesas y “mandas”. En algunas procesiones, en varias poblaciones, aparecen los “abanderados”, quienes cada cierto tiempo y en determinados lugares “tiran” la bandera de la cofradía. Tradicionales son igualmente, en algunos sitios, los “alabarderos”, quienes tienen un papel destacado en algunas de las festividades. Otras ceremonias habituales, bastante extendidas son los besamantos, besacintas, los Rosarios, a veces con coplas de la Aurora, los bailes y las danzas, los deportes y los juegos infantiles, las verbenas y en algunos lugares también son parte fundamental de la fiesta patronal los toros y las romerías. Y aunque actualmente ha decaído la tradición, en otros tiempos las imágenes patronales eran asimismo las preferidas para sacarlas en rogativas en tiempos de sequías y por otras calamidades colectivas. De manera que los actos que suelen estar organizados por cofradías, hermandades, mayordomías y ayuntamientos pueden resumirse en religiosos y profanos.

Durante los años sesenta del siglo XX el puente viejo que había que atravesar para llegar a la ermita de la virgen de la Antigua, patrona de Villarta, estuvo cubierto por el agua. Posteriormente se hizo un nuevo puente; pero antes la gente pasaba el río mediante una barca para asistir a la romería, cuando se celebraba la ceremonia de la misa-villa. En Villarta, aunque la ermita dista del pueblo unos ocho kilómetros, la gente suele ir andando, a veces descalzos con promesas, etc. El catorce de agosto por la tarde se va a por la virgen y su imagen se lleva al pueblo, campo a través, portada a hombros en sus andas. A la patrona se la recibe a la entrada y en la plaza se entonan cantares y se realiza la ofrenda floral. Luego, por la tarde al anochecer, se lleva a la iglesia hasta el día quince en el que se celebra una misa y la procesión. A Nuestra Señora de la Antigua es habitual hacerle “mandas”; promesas que se intensifican cuando se saca la imagen, pero también cuando se entra en la iglesia y en su ermita, y especialmente para subirla a su “trono”: *“Las promesas se hacen para sacarla y entrarla de su casa, en la iglesia y en la ermita. La puja la dirige la mayordoma, que lo suele ser por un año. Existe una relación donde está apuntada la gente y se van rotando. El dinero que se saca se invierte en mejorar la ermita y alrededores, en comprar flores, etc. La virgen está en el pueblo un mes o algo más. Generalmente se lleva a la ermita el primer domingo de octubre, y antes de entrarla se subastan las andas, y se dice si hay alguien que ofrezca alguna cosa por entrar a Nuestra Señora en su casa...Y otra cosa, a la virgen se le piden rogativas; sí, todavía. Y se le hacen promesas, una de ellas es rezar el rosario, los novenarios andando a la ermita, el ir descalzas, el regalarle flores, y hay quien echa dinero”*

(RCF-EGOF-FA-PGA). Al parecer, desde los años cuarenta el día quince de agosto en el marco de la procesión por el pueblo se ejecutan dos ceremonias: una danza de palote y con cintas de colores se teje una trenza al tiempo que van danzando: *“Eso primero es un paloteo y luego viene el trenzar. Ponen unas cintas y luego van dando vueltas trenzando. Los danzantes suelen ser chicas. Y todo se celebra en el contexto de la procesión de la virgen de la Antigua. Y van danzando delante de la virgen. Y en la plaza paran y empiezan a trenzar las cintas...”* (FA).

El sostén organizativo de la fiesta está en la hermandad, la mayordoma y el ayuntamiento. Los socios de la hermandad, hombres, mujeres, matrimonios, pagan una cuota anualmente. Todos los años entra una nueva mayordoma, que se encarga de llevar a la virgen a la ermita, controlar las cuentas, organizar las pujas para entrar la imagen, recoge y guarda el dinero obtenido, visita de vez en cuando la ermita y cuida la imagen, va a limpiar el templo cuando se dice la misa-villa y se hace la romería el quince de mayo. Y el catorce de agosto por la tarde, en la ermita, da un pequeño convite a base de canelilla, limonada y sangría.

En la zona del llano y de dehesas se celebran varias fiestas patronales en torno a iconos religiosos femeninos. En Talarrubias hay gran devoción por la imagen de la virgen Coronada. Antiguamente la fiesta se celebraba el último domingo de agosto, y los toros eran una parte tradicional de la celebración. Actualmente debido a que los emigrantes deben regresar a sus lugares de trabajo la fiesta empieza el 23 de agosto. Personas voluntarias preparan la imagen de la virgen, la “visten”, aunque no está completa, porque es de busto, de cabeza y manos, y lo demás es una estructura de madera. Según cuentan algunos parece que antes la imagen estaba en una piedra antigua o capitel...: *“Y también había un pozo, “el pozo de la virgen”, cerca de la ermita. Porque al decir de varios informantes la finca donde está la ermita debió ser propiedad de la virgen. De hecho las tierras de la zona se llaman “Llanos de la virgen”. Tal vez la propiedad cambió de manos con la desamortización de los bienes eclesiásticos. Y lo del pozo de la virgen, vamos, que un señor de aquí se quedó con el pozo y cedió la parte de atrás de la ermita. Porque la cerca contigua era suya y cedió esa parte donde estaba el pozo. Hoy lo del pozo y demás es propiedad particular...”* (TGR).

La fiesta empieza el día 23 por la mañana con el “Rosario de la Aurora”. Un número importante de gente va a la ermita y allí se dice misa y se prepara la imagen para su traslado al pueblo, *la traída de la virgen*, en palabras de mis informantes. La imagen, que antes se llevaba al pueblo en andas por la tarde en procesión, se la recibe oficialmente, por las autoridades, en el cruce de la carretera, donde se le entrega el bastón de mando y se coloca en una carroza. Tras la ceremonia de recibimiento se va a la plaza, lugar donde espera el pueblo, se dicen unas palabras de salutación y al termino de ello se canta la Salve y se quema una colección de fuegos artificiales: *“El día anterior a la fiesta, el 23, se va a por la virgen a su ermita, mucha gente del pueblo, el cura, los cofrades estos que tiene también la hermandad...El caso es que va todo el pueblo a por ella; las peñas de jóvenes, porque toda la juventud se reúne en peñas que se crean para las fiestas. Y la virgen tiene la entrada en el pueblo hacia las nueve o las diez de la noche. Y todo el mundo va a ver “la entrada de la virgen”, y en la plaza está todo el pueblo esperándola. Y allí se queda un rato para la “quemá”; luego se entra en la iglesia. Y por la noche empiezan las verbenas...”* (TGR).

Concluida la ceremonia de recibimiento y de la plaza, el símbolo religioso se lleva a la iglesia parroquial, lugar en el que permanecerá hasta el ocho de septiembre, cuando regresa a su ermita. Es curioso que aquí la novena, o los cultos a la virgen de la Coronada en la parroquia, se celebran a posteriori, después de las fiestas, y suelen durar catorce días.

Al día siguiente, 24 de agosto, se celebra misa solemne por la tarde, a la que asiste “prácticamente todo el pueblo”, según mis informadores, y a continuación da comienzo la procesión

que especialmente transcurre por el centro y la parte antigua de la población. La imagen está en una carroza muy adornada, provista de ruedas. Unas cuantas personas la empujan sin demasiado esfuerzo. Como en otros lugares a la virgen se dirigen oraciones y se hacen peticiones. Se le pide por distintas razones: por la familia, por un hijo que está enfermo, antiguamente por los que estaban en el servicio militar, por las necesidades, materiales y espirituales, etc. Pero también se le dan las gracias por los beneficios y favores que ha hecho supuestamente, por las “gracias” que sus devotos consideran han recibido por su mediación: *“Cada uno si quiere convidar a la virgen la convida libremente. Convidar a la virgen es echar algún dinero en un cestillo que tiene y controla la cofradía o la hermandad. Porque aquí no hay pujas...”* (TGR).

Otra devoción que trasciende el ámbito local es la virgen de la Cueva, de Esparragosa de Lares. En su día, por diversas razones, se cambiaron las fechas de celebración. Antes eran en mayo, durante las fiestas de Pentecostés. Actualmente se celebran en torno al quince de agosto. Todavía sin embargo se realizan algunos actos en aquéllas fechas: tres días de triduo a la virgen, bajada de la imagen y procesión por la mañana. En agosto se vuelve a bajar de su ermita el domingo anterior a las fiestas, el primer domingo de agosto o el último de julio. Porque el día 7 se inicia la novena, si no cae en domingo. La gente sube andando a por la imagen y se lleva en procesión, por un camino de piedras hasta la iglesia parroquial de Santa Catalina de Alejandría. Tras el novenario el quince de agosto, el día de la fiesta, se celebra Misa Mayor y luego por la tarde, tras la novena, la procesión: *“La procesión es impresionante. Es al “anocheció”, sobre las nueve del mismo día quince. Y como le he dicho sale el “abanderado”, que lleva la bandera de la cofradía. Suele ser un cofrade miembro de la Junta Directiva. La bandera es muy antigua, multi-color con unos dibujos...Cuando yo era chica el “abanderado” que había aquí hacía maravillas con la bandera: se la pasaba por arriba, por abajo, entre las piernas, la soltaba...Era Isidoro, Isidorillo, hermano de Juan Pedro, “bigote”. Son los dos hombres que yo he visto de abanderados. El de ahora la lleva en la procesión al hombro, abierta, y después el estandarte de la virgen. Y luego van unos con floretes y adornos como los faroles. Las alabardas; los alabarderos, que son cuatro o cinco. Y luego los de la cofradía, que llevan unas varas de acero inoxidable con el escudo de la virgen...”* (MLRC). La hermandad de la virgen de la Cueva tiene más socios que habitantes tiene el pueblo; porque la mayoría de los emigrantes que están fuera pertenecen a ella. El número de afiliados, según me dicen, pasa de 1200.

Antes la imagen de la virgen la portaban entre cuatro en andas. Actualmente las andas se colocan en una carroza con ruedas que la gente va empujando durante la procesión. La procesión transcurre por todo el pueblo y es manifiesto el interés de ir cerca de la virgen. Durante el trayecto una orquesta toca y en los descansos canta el coro del pueblo “canciones de la virgen”. Concluida la procesión, en la plaza se quema una colección de fuegos artificiales pagados por la cofradía de la virgen de la Cueva: *“El ayuntamiento no paga nada de esto. Suele haber cinco ruedas de fuego y una traca. En una de ellas este año (1994) salió el cuadro de la virgen...”* (MLRC). Luego, en la puerta de la iglesia se efectúa la “puja”; pero con anterioridad se celebra un certamen poético. Se pujan los seis brazos de las andas, los tres de “adelante” y los tres de “atrás”. Según me informan quienes más alto suelen pujar son los emigrantes. Ha habido años que se han llegado a las 100.000 pesetas por brazo; aunque los años de crisis baja significativamente esta cantidad. Quienes han pujado al alza cogen los brazos y entran la imagen en la iglesia. Un último acto ceremonial es el “besar el manto” de la virgen: *“En hilera se hace un desfile hasta donde está la virgen, porque hay unas gradas hasta el altar. La gente se pone en fila para besar el manto. Los de la cofradía han decidido poner un manto chico y viejo que tienen, porque el otro manto entre los labios pintados, los maquillajes y esas cosas se está deteriorando...Luego, la ver-*

*benas, el baile popular en la plaza” (MLRC). Al día siguiente se “ponen los palos en la plaza” para preparar la organización de los toros, que describo más adelante.*

Aunque la virgen de las Vegas tiene una ermita junto al río Guadiana, y la antigua que existió quedó anegada por el río, en cuyo entorno se celebra la romería de San Isidro Labrador, la patrona de Casas de Don Pedro es la virgen de los Remedios. Las fiestas patronales se celebran durante varios días a partir del catorce de agosto y de algún modo durante un tiempo a ellas se unió la fiesta del emigrante. En honor de la imagen de la patrona se hace un novenario en la iglesia parroquial. Las calles más céntricas del pueblo se adornan con banderitas, se realiza una ofrenda floral, se entrega el bastón de mando a la patrona y a las hermanas se imponen las medallas de la virgen. El día principal de la fiesta es el quince de agosto. Por la mañana se celebra una misa y después sale la procesión por las calles del pueblo, que abren los “alabarderos” y la bandera de la cofradía. En 1994 se introdujo la novedad de ir parando a la virgen en diversos sitios para que los abanderados puedan realizar exhibiciones con la bandera de la cofradía. También acompañan la procesión las autoridades, el pueblo, la banda de música y un Grupo de Danzas de la Asociación de Mujeres, quienes después de las ejecuciones de los abanderados, cuando se detiene la imagen, bailan una jota delante de ella cuatro o cinco veces: *“Los abanderados son miembros de la cofradía que se distinguen por una banda azul; aunque todos los cofrades llevan una medalla de la virgen... Los abanderados son tres, aunque no son siempre los mismos; aunque el abanderado principal si suele ser el mismo, porque es quien se encarga de ejecutar difíciles movimientos con la bandera: se la mete debajo de las piernas, la suelta, la tira, etc. Se llama Manuel González. Ahora bien, para tirar la bandera van turnándose. Los otros dos, cuando no la tiran, portan una especie de palos con unos adornos con cintas en la parte de arriba. Y cuando cogen la bandera dejan los palos... Hay una cofradía, pero cada año también hay un mayordomo, que lo es voluntario” (JGRC).*

Cuando concluye la procesión se pujan los brazos para entrar la imagen en la iglesia. Por la noche hay verbena y fuegos artificiales. Y no suele faltar una suelta de vaquillas. El último día de las fiestas hay un convite general para todos los vecinos, una caldereta hecha a base de la carne de las vaquillas.

La fiesta reviste asimismo una expresión particular con las coplas cantadas en honor a la virgen y el Rosario de la Aurora. De la misma manera que la madrugada del Domingo de Resurrección, “los auroros”, un grupo de hombres, entre los que no faltan los emigrantes, recorren las calles para cantar acompañados de instrumentos populares tales como las campanillas, platillos, botellas de anís, guitarras, tambor: *“Al amanecer, entre la madrugada del día catorce y el quince, cantan las coplas del Rosario de la Aurora por el pueblo. Porque hay un repertorio largo y un grupo de gentes interesados que no se pierda la tradición. Y antes las coplas de la Aurora, las que se hacían en Semana Santa, se terminaban entre dos luces, hacia las siete de la mañana, tras dar toda la vuelta, en la puerta de la iglesia...” (JGRC).*

Otra manifestación festiva marianófila es la que se celebra en Siruela en honor a su patrona la virgen de Altagracia. En este caso dos son las fechas importantes: una, a mediados de agosto, y otra en septiembre coincidiendo con el día de la Natividad de la virgen y la celebración de la patrona de Extremadura. Algún día antes del 15 de agosto se traslada la imagen desde su ermita, a pocos kilómetros de la población, al pueblo, a donde llega anochecido. En su honor se toca el himno nacional, se prende una colección de fuegos artificiales y se quema una traca. Como en otros lugares, en el trayecto que dura el traslado desde la ermita a la localidad las pujas son corrientes y la gente se turna en llevar la imagen a hombros, lo que también ocurre para sacarla y entrarla en su ermita y templo: Entrar y sacar las imágenes suele ser lo más

caro. La puja es una especie de subasta. Se empieza: *"...Hay quién haga alguna mejora a Nuestra Señora..."*. Es lo que dice el que realiza la puja, que solía ser el ermitaño. Concretamente en Siruela pujan los cuatro brazos. A veces hay pugna entre algunas familias, y hay *"mandas, que son promesas. De entrada a lo mejor una persona ha tenido a un enfermo y dice que si se pone bueno este año entro yo a la virgen...Yo he visto pagar en los famosos años del hambre miles de pesetas por entrar a la virgen en la ermita..."* (JMOF). En la parroquia se rinde culto a la patrona mientras que está en el pueblo, se hace un novenario y se regresa a su ermita el día 23 de agosto. El día de mayor intensidad ritual de las fiestas se hace la procesión por las calles del pueblo. Y entre el 8 y el 12 de septiembre se celebran las fiestas taurinas con las célebres capeas, etc.

Existen varias leyendas sobre la imagen patronal. La tradición oral dice que la encontró un campesino en las ramas de un árbol, lugar en el que se edificó la ermita. Otra versión explica el por qué de la orientación del templo de espaldas al pueblo. Se dice que los habitantes de un pueblo cercano consideraban la imagen como suya por encontrarse en la frontera entre términos municipales. La tradición narra que éstos robaron al Niño Jesús que la virgen tenía en sus manos. Cuentan que la imagen siempre se giraba hacia el pueblo de donde vinieron los "ladrones" y por ello hubo que construir una nueva ermita con el altar de espaldas al pueblo de Siruela. En un capítulo más adelante me ocupo detalladamente de las leyendas y la tradición oral.

El siete y ocho de septiembre también se celebran las fiestas patronales de la virgen de Consolación en Herrera del Duque. Fiesta en torno a una talla de madera de unos 35-40 centímetros, que tradicionalmente vestían las mujeres de Herrera. En su ermita se hace la fiesta del "Jubileo". Consuetudinariamente se ha ido a ella en caballos engalanados con mantas tejidas. Hoy, sin embargo, la mayoría de la gente va en coche; si bien se conserva la tradición de ir parejas a caballo y de hacer algunas carreras. En el entorno se ponen bares y la gente se divierte, bebe, come (tortilla, ajoblanco...) y baila. Es una romería, como otras, en la que se une lo religioso con lo profano; la devoción con la diversión. Las familias y los grupos de amigos se apropian por un tiempo ritual del espacio y se instalan temporalmente en los terrenos que pertenecen a la virgen, así como en las huertas de algunas particulares del pueblo. La imagen de la virgen se la traslada de su ermita al pueblo nueve días antes de su celebración el ocho de septiembre: *"El jubileo se celebra todos los ocho de septiembre. A la virgen en principio la traemos al pueblo días antes. Se trae hasta la entrada, digamos, la bajada del puerto...Se la trae en un camión, porque antiguamente la traían a hombros, pero se estropeaba mucho la imagen. Porque hay mucha altura y el terreno estaba fatal; ahora ya lo tenemos casi todo asfaltado. De la bajada del puerto la traen al "Morro del Pilarito", que es donde se hace el recibimiento general. Un morro es un lugar o campo llano; porque como todo lo demás es sierra. Desde la bajada del puerto algunos devotos la traen a hombros y se lleva a la iglesia cantando el rosario. Y en la iglesia se canta el himno y la salve. Y allí se queda para hacerle el novenario; en la parroquia de San Juan Bautista. Un novenario en el que cada día se pide por una intención particular: por nuestros emigrantes, nuestros enfermos, por los parados, por los pobres, por los ancianos...Y cada día se celebra misa..."* (SRC-ARC). Y luego el mismo día de la fiesta, el ocho de septiembre, se la lleva por la mañana. Se saca otra vez en procesión por el pueblo y se entona el rosario. Es lo que llaman la "despedida general". La procesión transcurre por la parte antigua y la despedida se hace en el "Morro del pilarito", donde cogen la imagen y la montan en un camión para trasladarla a su ermita; donde tienen preparado un altar fuera del templo en la explanada para celebrar una misa. Aquí se realiza una procesión con la imagen por el campo de alrededor, por el bosque de alcornoques. La leyenda dice que se apareció en un alcornoque. Cuentan los locales que su tronco es el que está dentro de la iglesia debajo del altar.

Bajo la misma advocación celebra Helechosa de los Montes a su patrona: *“Quizás actualmente más escasa de público, porque se han potenciado más las fiestas de verano, la verbena, etc.; y es que además la fecha coincide con la del Día de Extremadura y la virgen de Guadalupe...”* (JAB). A pesar del decaimiento de la celebración, en palabras de un informante local cualificado, la fiesta sigue celebrándose con la procesión de la patrona, que se traslada de su ermita al pueblo. La iglesia parroquial lleva el mismo título que la patrona, Nuestra Señora de Altagracia. Se verifican pujas para llevar la imagen por trechos y asimismo se hace un acto institucional aprovechando que es el Día de Extremadura. Siguiendo el modelo extendido de las fiestas patronales, aquí también hay juegos, concursos, verbenas y otras diversiones para jóvenes y adultos. Es habitual, asimismo, hacer ofrendas o “mandas” a la virgen. Y en la procesión se saca la imagen por las calles del pueblo, en cuyo trayecto se cantan canciones y un himno dedicado a ella. Ha habido ocasiones en que se ha hecho también romería. Por otra parte la gente de la zona desde días antes suele hacer peregrinaciones a Guadalupe.

### **b.-Los toros**

Múltiples prácticas y juegos con el toro, inscritas en el contexto de las fiestas, están vinculadas a celebraciones de tipo religioso y a rituales en homenaje a diversas advocaciones de Cristo, la virgen y los santos patronales. El toro, considerado como animal mítico por algunas culturas y en distintos períodos históricos, sujeto de juego o espectáculo, siempre es el protagonista de encierros, capeas, sueltas de vaquillas y de otras modalidades y manifestaciones festivas en los planos locales que permiten la demostración pública de coraje, valor y poder; es decir, la expresión de algunas de las cualidades de la masculinidad en nuestro entorno sociocultural. Prácticas y rituales por medio de los que, según ciertos autores, de manera “mágico-religiosa” se transmiten simbólicamente a los individuos que se ponen en contacto con el morlaco unas supuestas fuerzas genésicas que se le atribuyen, así como la capacidad fecundadora que se asocia, miméticamente, con su sangre. La creencia de atribuir propiedades regeneradoras a la sangre corrobora la importancia metafórica de los rituales en los que aparece el toro. Por ser el toro, animal totémico que en la antigüedad recibía culto divino en algunas culturas agrarias ribereñas del Mediterráneo, símbolo de fuerza genésica, de vigor sexual y de fertilidad, no es de extrañar que a él se enfrente el hombre en juegos, encierros y capeas, para burlarlo o vencerlo; pero también en expresiones populares y ritos taurófilos como la corrida reglamentada, más que otra cosa espectáculo que trata de poner cierta “racionalidad” en el “caos”. Porque la corrida es la modalidad tauromáquica más domesticada y controlada.

Uno de los rituales característicos de las fiestas patronales de verano son los toros. En La Siberia la taurofilia es importante y por ello se celebran fiestas en las que el toro es el protagonista: en Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Siruela, Casas de Don Pedro, etc. Antes también se celebraban toros, en la modalidad de capeas populares, en Valdecaballeros: *“Aquí existen las típicas capeas. Se cerraban las calles y se hacían capeas con vacas que no embestían. Se hacían en la plaza cuando estaba de piedra; se cerraban las puertas y se ponían los carros...”* (PGA-JRP). Y de modo similar se procedía en otros lugares.

A partir de la muestra etnográfica seleccionada, porque en absoluto trato de realizar un inventario de las fiestas en general ni tampoco de las de toros en particular, puedo extraer algunas ideas generales y nociones comunes de cómo funcionan las fiestas de toros y cuáles son sus características en La Siberia extremeña. En primer lugar hay que decir que los toros, en forma de corridas populares-tradicionales, encierros y capeas, suelen estar vinculados con las fiestas

patronales y con la de los emigrantes. Es habitual que este tipo de celebraciones estén organizadas por comisiones de festejos (Puebla, Esparragosa...), por diversas formas de representación popular, como los ayuntamientos, pero también por grupos formales tales como las peñas (Puebla, Esparragosa, Talarrubias...). La modalidad más extendida hasta hace poco tiempo era la de comprar el toro y/o los toros mediante el aporte de las familias, los vecinos. En fechas posteriores se pasó a la modalidad de cobrar por persona que asiste/participa en la fiesta de los toros. En varios pueblos de La Siberia es tradicional, y lo ha sido en otros hasta que han tenido plazas nuevas o estables, el construir el recinto para la suelta de los toros en las plazas antiguas de las poblaciones a base de lo que, dependiendo de la cultura local, se denominan *troneras*, *palos de punta*, *barreras*, *plataformas*, *tablaos*, *entablaos*, *entarimados*, *tarimados*, etc., atados mediante sogas. De hecho, una de las ceremonias tradicionales reconocidas en la zona es la de *sacar barrera*; es decir obtener el permiso correspondiente en el ayuntamiento para poder construir el escenario donde instalarse durante los toros el grupo de amigos, la peña y/o los familiares. Otra costumbre igualmente extendida, aunque se va perdiendo, es la de rifar o sortear mediante papeletas la carne de toro; que también se vende (Puebla, Esparragosa, Talarrubias, Siruela...). Antigüamente, en cambio, solía repartirse entre los vecinos.

Hasta hace pocas décadas los toros en Puebla de Alcocer coincidían con las fiestas del Día del Señor: *“Se hacían aquí por las tardes, en la plaza que está arriba; allí se ponían los “entablaos” con palos; y ahora, pues han hecho una plaza nueva y los han cambiado de fecha. Los toros los compraba el pueblo. Cada familia daba un dinero. Y si tenían algún establecimiento público, taberna, etc., esos daban más. La carne de los toros unas veces se la llevaban y otras la vendían o la repartían para el pueblo...”* (MVUH-ET). Todos los informantes mayores con los que hablé me confirmaron que antes los toros se celebraban durante las fiestas del Corpus. Pero que con el traslado de fecha a agosto acude más gente, porque en el pueblo están los emigrantes por vacaciones, la gente del pueblo que está fuera trabajando. Hay quienes aseguran que este ha sido el motivo del cambio de fechas. La modalidad habitual son capeas, con la suelta de alguna vaca y novillos para correrlos, burlarlos, etc. Ahora bien, desde días antes de los toros hay actos culturales, manifestaciones deportivas, el día-homenaje del emigrante, el de la tercera edad, etc. Los toros los paga el pueblo, aportando cada familia que asiste el dinero que corresponde, y el ayuntamiento. Aunque, como dije antes, desde hace unos pocos años se abona por persona, y no por familia. Con lo que se recauda se organizan y cubren los gastos de las fiestas: toros, bailes, concursos... Los toros antes se celebraban en la plaza del pueblo, pero actualmente se cuenta con una plaza nueva en la zona más amplia de abajo. Obra que se hizo, en varios años para que fuera menos costosa, con la participación de los vecinos y con la aportación especial de quienes quisieron tener “barrera” y “entablao”. El primer año, según me dicen varios informantes, se construyó el recinto exterior y las “troneras” de “adelante”, a base de palos verticales; luego se cambiaron los palos por tubos de hierro. Y en 1994 se ha hecho lo que es la parte de “tablao”; donde se suben las familias para ver los toros. Porque la gente va a la plaza con sillas de madera o de las que haya. En la plaza había una zona para los que no tenían barrera, espacio que se conseguía aprovechando las gradas que hay allí. Aquí entraba todo el que no tenía barrera: *“...Y el que quería tener una barrera más suya, por decirlo así, construía el “entablao” donde subirse. Una barrera es un artilugio hecho de palos. Se ponen los palos colocados verticalmente, pinchados en el suelo y unidos arriba por “traversales”; los que atraviesan por la parte de arriba. Y encima se construye una especie de “tablao”, que se llama “entablao” y burladeros. Los burladeros son sin dejar paso a los que puedan entrar por el suelo. El burladero lo mismo que en una plaza cerrada; no son palos verticales, sino que podrían ser una tablas colocadas horizontalmente, ¿me*

*entiendes? Las barreras aquí, en cambio, se disponen verticalmente para que entre y salga todo el que pueda...” (PS).*

Actualmente los toros caen el último día, el 15 de agosto, y los hay varios días. Según algunos informantes se hacen coincidir con la fiesta de la virgen y en honor de los emigrantes. Es la Comisión de Festejos quien compra los toros; y el pueblo los paga con lo que cuesta la entrada. Porque, como dicen en Puebla, “si vas al toro hay que pagar”. Sobre todo si se tiene de dieciocho años en adelante. Los “tablaos” o “entarimados” en Puebla los llaman “entablaos”: *“Ya no los hay; antes si había los “entablaos”. Han dejado de hacerse el año pasado (1993), porque se ha hecho la plaza de cemento. Los entablaos se hacían con soportes. Y los hacían las peñas, o personas que se juntaban; pero principalmente las peñas. Con una serie de palos puestos verticalmente a los que luego se ataban otros horizontalmente para hacer sostén; y luego encima se ponían las tablas. Y la gente llevaba sillas, claro, y se ponía encima. Era cuando los toros se daban en la plaza del pueblo y los toreaban los jóvenes. La fiesta terminaba por la noche con la verbena...” (MVUH-ET).*

Respecto a lo que se hace con *la carne del toro* algunas veces se rifa o sortea mediante el sistema de papeletas que tienen los grupos, las peñas, etc., y cuando toca el número correspondiente se reparte la carne entre ellos. Con la carne de toro hacen de todo: se prepara frita o de otras formas, a la plancha, y hay quienes hacen chorizo. En otros casos, tras la corrida, se la llevan los carniceros; pero, generalmente, se deja un toro y una vaca para hacerla en caldereta.

Las fiestas en Esparragosa de Lares suelen iniciarse la víspera del día quince de agosto con la exhibición de algún grupo folklórico u otra actividad sociocultural. Las fiestas que se hacen en honor de la virgen de la Cueva duran varios días y tres de ellos se dan toros. El acto profano más tradicional es el “poner los palos” en la plaza para hacer *las barreras*. Los jóvenes, los grupos familiares y sobre todo las peñas, que fácilmente se distinguen por los distintivos de sus respectivas camisetas, se apuntan al ayuntamiento, a donde van a solicitar los metros necesarios para instalar sus barreras: *“Aquí es de los pocos pueblos que todavía se hacen en la plaza; porque en otros sitios ya se vienen echando fuera de los pueblos. Las barreras se hacen alrededor de plaza con palos de madera y arriba luego hacen el “tarimado” de algunos metros de fondo. El ancho es más o menos lo que coge la acera. Solamente en un piso y por debajo de los balcones que hay en la plaza. Y ahí se ponen las peñas. O sea, te vas apuntando en el Ayuntamiento y después se distribuye el espacio entre los que se han apuntado según los metros que hay. Este es un día grande en el que los jóvenes y las peñas hacen las barreras. Y por la noche la verbena. Antes en medio de la plaza había dos pilares alrededor de la fuente y aquello sí que era una fiesta, porque la gente burlaba al toro y a veces caían dentro del pilar...Hoy ya sólo queda la fuente...” (MLRC).* Aunque existe una Comisión de Festejos, porque es el pueblo el que paga por cada persona que asiste a los toros, hay años, según me cuentan algunos vecinos, en los que la gente no se apunta y por ello a veces debe ser la Comisión de Cultura del ayuntamiento quien se encargue de la organización; puesto que para los toros se pone una cuota. En 1994, cuando recogí la información, cada persona a partir de los catorce o quince años pagó 3000 pesetas: *“Quien no va no paga. Suelen pagar en torno a 1300 personas, casi siempre los mismos, y los emigrantes, las mujeres y los hijos de los que están por ahí. Es que de otra forma no podría ser, porque esta fiesta se pone en cinco millones de pesetas. Y la carne de los toros la Comisión la vende a un carnicero...” (MLRC).* Antes, cuando cubría los gastos de los toros el ayuntamiento, la carne de los animales se repartía: *“Cuando yo era chica no pagaba nadie. Y a lo mejor el toro no se mataba y se volvía a sacar al otro día; pero cuando se mataba se repartía su carne entre la gente; luego, cuando empezamos a pagar, te daban un par de kilos, o a lo que tocara cada familia; pero ya no. Ahora lo que suelen rifar algún año que otro es una vaquilla chica. Y suelen rifar alguna carne, pero lo demás lo*

*venden para el fondo de la fiesta*" (MLRC). Los toros actualmente, más o menos desde 1992, se sacan desde la entrada del pueblo y van hasta la plaza. Llegan en jaulas hasta el Ayuntamiento y ahí los sueltan en los corrales. Y por las calles, como algo novedoso, sueltan vaquillas, no toros; si bien, al parecer de mis informantes, tal práctica no ha dado el resultado esperado, porque en varias ocasiones se han escapado. Al presente (1994), los toros los alojan en un espacio dentro de la Casa Consistorial. Toros hay por las mañanas y por las tardes; por la noche se celebran las verbenas. He de destacar la gran interrelación entre los grupos intergeneracionales. La fiesta en Esparragosa también es símbolo de integración-cohesión social.

En Talarrubias se celebran cuatro días de toros por la virgen de la Coronada. Y son toros de quinientos y seiscientos kilos. Generalmente asiste una cuadrilla de toreros para los quites y matarlos; pero son toros populares, y por ello la gente es la que "torea" y trata de burlar a los morlacos. Las "barreras" comienzan a hacerse el día anterior a cuando se va a por la imagen de la virgen, el 22 de agosto o el domingo anterior: "Las barreras se hacen aquí fuera del pueblo, en el recinto que hay para dar toros. Ahora bien, lo de las barreras es un acontecimiento social único. Las "barreras", como en otros lugares, se hacen a base de palos de madera y tablas: *"To de palos, de palos punteros...Se forma por ejemplo un círculo todo lleno de palos y eso es una barrera. Y detrás se ponen otros; porque hay más solicitudes que espacio, ¿sabes? Se hace una plaza redonda toda de palos "clavaos"; to de palos punteros. Y se hacen plataformas de madera donde se coloca la gente. Se considera el espacio suficiente para que el toro pueda lucirse. Y para que la gente también pueda medio verlo. Entonces se hace otra plataforma aquí detrás y si todavía quedan algunos se hace otra más alta todavía; porque esto va en altura. La primera plataforma tiene una altura, la segunda otra y la tercera...A cada vecino nos asignan una cantidad de dinero por los gastos de la fiesta..."* (ARU-MHM).

Lógicamente, la gente no está obligada a hacer las barreras, y en consecuencia quienes no las hacen no pagan al ayuntamiento por ellas. Quienes las quieren instalar, en cambio, si están "obligados" a "sacar el número" y pagar. De manera que todo el que está interesado en instalar barreras se presenta a partir de las diez de la mañana en el municipio. Allí van las peñas y grupos de amigos y sacan los números correspondientes. El Ayuntamiento "abre la caja de los números" y da a cada cual según sus necesidades y en función de las disponibilidades. Y los encargados de los grupos a continuación abonan lo que corresponde en nombre de todos los integrantes de la peña y las familias sacan las papeletas. Aquí todavía se paga por familia, y no por persona. La construcción de barreras la hacen los vecinos, los grupos de amigos, los familiares e integrantes de las peñas: *"Sí, las barreras las hacemos nosotros mismos, los vecinos. Los mismos que hemos sacado las papeletas. Porque tenemos las maderas y "to" preparado porque las tenemos "comprás" ya de unos años para otros..."* (ARU-MHM). La carne del toro, ya muerto el animal, se rifa. Y a quien le toca se tiene que encargar de sacar al animal de la plaza, desollarlo y de hacer particiones con su carne. Ahora bien, el toro se sortea vivo, antes de estar muerto, cuando sale a la plaza: *"En las papeletas tenemos un número que entra en el sorteo. Todas las matrices de cada número están metidas en el bombo. Y a ver ¿a quién le toca; Y mete cualquiera la mano y allí mismo en la tribuna, donde está la presidencia, se saca. Y a quien le toca hace lo que quiera: lo regala, lo vende o para él...Luego tenemos verbenas..."* (AR-MHM).

Otra localidad de La Siberia extremeña en la que hay una gran afición a los toros es Siruela. También aquí se asocian a la fiesta patronal, en este caso en honor de la virgen de Altigracia, celebrada en torno al ocho de septiembre, cuando la iglesia católica festeja la Natividad de la virgen. Especialidad alimenticia de la zona es la "longaniza", un embutido, de carne bastante seca, oscura y sin grasa, a base de magro de jabalí y carne de toro. Debido a la falta de grasa

debe ser consumido pronto porque de lo contrario suele ponerse bastante duro. Como en otros lugares los toros en Siruela han modificado algunos de sus aspectos más “antiguos” y tradicionales. Antes no había capeas ni andaba el toro suelto por la calles. El toro lo conducían las vacas y lo encerraban en una “corralá”, una especie de “cárcel” localizada en la plaza. En tiempos atrás se sacaban toros de hasta setecientos kilos, que al final de jugar con él, burlarlo, etc., lo mataba la gente en la misma plaza: *“Yo me acuerdo que durante una semana antes en todas las casas del pueblo estaban preparando las <<picas>>, que eran palos de adelfa que cogían en el río. Les ponían un pico en la punta y cuando el toro pasaba cerca de una tronera le pinchaban donde podían”* (JMof). Desde lejos le tiraban los “resilotes”, hechos con palo de adelfa y cuatro plumas. En la punta llevaba una especie de arpón. Los resilotes, que por el efecto de las plumas giraban en dirección al animal, quedaban colgando de la piel del toro; hasta tal punto que pasadas unas horas apenas se distinguía su piel. Esta costumbre, aunque actualmente desaparecida, todavía cuenta con alguno que la práctica.

Al intervenir actualmente “toreros”, a los que se les paga, la gente del pueblo apenas participa en la lidia; aunque no faltan espontáneos que corren, juegan, recortan y burlan al toro. Antiguamente el momento de su muerte era toda una odisea. Al final, casi siempre, varios hombres arrojados conseguían atarle una maroma por los cuernos para echarle un lazo. Era el momento en el que se acercaban muchos vecinos y entre todos lo aproximaban a una tronera donde lo apuntillaban. En tiempos pasados la carne del toro se repartía entre los vecinos que habían pagado y se les daba en especie según la cantidad que hubieran abonado. Porque el toro se compraba con el dinero de la gente, por recaudación popular: *“Yo he dado mil pesetas, pues toma mil pesetas de carne...Ahora no se paga por los festejos del toro y tampoco se recibe carne a cambio. La carne del toro se vende y quien quiera tiene que comprarla a los carniceros o a quien sea...”* (JMof). En fin, la fuerte tradición taurina de Siruela continúa al día de hoy, si bien se ha transformado sustancialmente el modelo tradicional. Y los jóvenes y las peñas formadas para los toros son parte muy importante de las fiestas.

#### **D.-Fiestas de Otoño: auroros; día de Todos los Santos: chaquetías y bodigos; ánimas y mujer de la campanilla; el leño y la lumbre de los quintos; la quema de las “jachas”; el tizne y los tizneros...**

Las fiestas actúan como marcadores del tiempo, dado que constituyen un sistema de ordenación del calendario en ciclos que están en estrecha relación con la división del año en estaciones. De tal manera, tradicionalmente las fiestas se han vinculado con los ciclos naturales, el santoral y las actividades agropecuarias. La religión cristiana y la iglesia católica han permitido que el calendario, el trascurso del año, se ajuste a un orden repetido durante siglos. Aunque no faltan las celebraciones festivas durante el ciclo de otoño, caracterizado por el espíritu de la fiesta de Todos los Santos y el Día de los Difuntos, sin lugar a dudas hay menos rituales festivos que en las otras estaciones. Las fundamentales se celebran en octubre en torno a Nuestra Señora del Rosario, con auroros, en los últimos tiempos venidos a menos, y con el Rosarios de la Aurora; el Día de Todos los Santos, cuya tradición más extendida es la de la “chaquetía”, con variantes como la celebración del “bodigo” en Siruela o el “bollo” en Garbayuela; la mujer de la campanilla, semidesaparecida, en Helechosa de los Montes; el Día de los Difuntos; el leño y la lumbre de un grupo generacional, los quintos, así como el petitorio de los huevos y los chorizos en Villarta; las lumbres, “jachas” de gamones y hogueras en Esparragosa en las fiestas de Santa Catalina. San Andrés, el 30 de noviembre, tiene cierta celebración en Baterno y Casas de Don

Pedro. Y en diciembre una celebración de interés es Santa Lucía. Se caracteriza específicamente por las hogueras, las luminarias, la costumbre del tizne y la práctica de los tizneros.

De manera que unos rituales están en estrecha relación con el calendario litúrgico, el sistema sociocultural, y otros fuertemente vinculados a la “Madre Naturaleza”, al medio y al ciclo estacional, y por ello cuando los días empiezan a ser más cortos y más largas las noches son habituales prácticas que tienen que ver con el fuego, y están relacionadas con la ecología y el medio ambiente. Aunque hay algunas, que cuando se cartografía el mapa festivo de La Siberia, se echan en falta en el calendario festivo de otoño; como por ejemplo las ferias agrícolas, los mercados ganaderos, las ferias de promoción y de muestra. Lo que parece estar en correspondencia con el propio sistema sociocultural y económico-productivo que la caracteriza. Y en cambio abundan, aunque actualmente con menor vigencia, las fiestas que rinden culto a los antepasados y que subrayan, simbólicamente, los valores en relación con la memoria colectiva y las generaciones desaparecidas (Nuestra Señora del Rosario con los auroros en octubre; el Día de Todos los Santos, el de los Difuntos y la mujer de los campanillos en noviembre...).

Nuestra Señora del Rosario se festeja el primer domingo del mes. Un informante de Garbayuela con quien mantuve una conversación sobre los auroros me dijo que en la madrugada tiene lugar la Aurora, el Santo Rosario y la procesión de la virgen, que sale por la tarde. Una mayordoma/o de la hermandad es la/el encargada/o de organizar la fiesta. Desde dos domingos antes de la celebración del día de la patrona hasta el día de la Inmaculada, y desde el día de la Candelaria hasta el de la Ascensión, salen algunos hermanos <<activos>> (auroros) para efectuar la Aurora, que se canta a las puertas de los hermanos <<pasivos>> de la cofradía, los que abonan una cuota. Parece que el acto sirve de pretexto para invitarles al rezo del Santo Rosario. Así lo indica también el estribillo de las coplas que se entonan. Quizás el sitio donde tienen todavía alguna vigencia los “auroros” es en Garbayuela durante el mes de octubre. Reproduzco textualmente la descripción que me hizo otro informante: *“Los auroros son como una cofradía de hombres del campo. Tienen sus estatutos y son muy curiosos. En ellos se dice, por ejemplo, que cuando salgan a rezar y cantar por las calles del pueblo no vayan borrachos; o que el mayordomo tiene que darles una copa de aguardiente cuando se reúnen. O que tienen que ir los domingo de octubre a cantar sus coplas por las calles y casas; pero que donde haya muerto alguna persona recientemente no deben cantar, sino rezar un padrenuestro”* (JMOF). De manera que hay dos categorías fundamentales: el tiempo y el espacio; el tiempo calendárico y ritual; y el espacio social en el que se desarrolla el ritual.

El Día de Todos los Santos es una fiesta de carácter general que se celebra en toda España. En términos generales, los niños piden la “chaquetía” por las calles de los pueblos en los días previos a la fiesta. En esta fecha se suelen consumir los productos del tiempo, tales como castañas, membrillos, granadas, etc. Es habitual el asar las castañas en el campo. En Puebla de Alcocer se hace la “chaquetía” con una masa de pan que aplastan, cortan y hacen cuatro picos doblados. Es una especie de estrella. Lo suelen hacer los muchachos, los críos, cuando se van a comérsela al campo. La chaquetía también es el “dulce” que llevan los críos, las castañas, los garbanzos tostados, “¿alcaguetas?”. Según me cuentan dos informantes locales: *“Otras veces las viejas hacían las “puchas”, son las “gachas”, que se hacían el Día de Todos los Santos; pero aquí se llaman y les decimos puchas...”* (MVUH-GCC-EG). En Helechosa de los Montes el Día de Todos los Santos hay que ir a tostar las castañas, a comérselas y a tomar la botellita de anís. *“Y después se remata en la torre con una mujer, quien con una campanilla la tarde antes pedía para las ánimas casa por casa. Se decía que por la noche tenía que estar tocando por las Ánimas del Purgatorio. O sea, salía con la campanilla pidiendo de casa en casa. Cuando llegaba hacía tan, tan, tan: <<Quie-*

*re dar algo para las ánimas de los difuntos del purgatorio? >>". Al parecer hubo quienes la daban en especies y otros en dinero. Esta mujer es la que estaba toda la noche tocando las campanas de la torre.*

En Siruela la fiesta de Todos los Santos se conoce bajo el nombre de el "Bodigo". El bodigo es un pan especial al que dentro le meten carne, chorizo, jamón y le ponen un huevo encima. Los niños se van al campo y allí lo comen. También llevan los frutos secos del tiempo: castañas, etc. En Fuenlabrada de los Montes la semana anterior al Día de Todos los Santos los monaguillos se dedican a ir pidiendo por las casas diciendo: *"Limosna para el doble". La gente solía dar granadas, membrillos, higos pasados, nueces, castañas, etc.: "A las doce de la noche del día uno al dos empezaban a tocar; a doblar las campanas. Y así estábamos toda la noche doblando las campanas hasta el amanecer. Y el mismo Día de Todos los Santos era costumbre juntarse con los grupos de amigos a comerse el pollo con arroz y las castañas. Fíjate tú lo que es ahora comerse el pollo con arroz, y sin embargo en aquellos tiempos se tenía como una comida extraordinaria. Y el día de San Eugenio, el día quince, también se juntaban los grupos de amigos a comerse las castañas, pero eso prácticamente ya se ha perdido..."* (PVF-FCA).

En Villarta ha sido tradicional en el Día de Todos los Santos la "lumbre de los quintos", el "leño", pedir el "aguinaldo" y pedir los "huevos y los chorizos": *"El día de los Santos amanece hecha la hoguera; el uno de noviembre amanece la lumbre echada. Ahora la echan al final del pueblo, por ahí; antes la echaban aquí. Porque como antes era de empedrado y eso, de piedras y cantos, pues la echaban aquí. Se reúnen y van viendo si hay vigas viejas de las obras, miran en los corrales; traen troncos de encina de alguna finca. En fin, todo lo que encuentran..."* (EGOF). De manera que la víspera del día de los Santos los quintos hacen "su" lumbre para que cuando amanezca esté echada y en su sitio hasta que se "gaste". Los quintos este día piden el aguinaldo puerta por puerta, pero sobre todo en Nochebuena. El día de los Santos piden los huevos y el de Nochebuena los chorizos. Con tales viandas hacen una comida o cena grupal. Los quintos que van a entrar en "quinta" buscan la leña; incluso antes cuando había mayor población de jóvenes se iba a por el "leño" a la finca de quien le diera permiso y se lo dejara llevar, la del tío fulano o mengano. El "leño" es una encina grande con la que se hacía la lumbre de los quintos. Y aunque se sigue haciendo, ya no es con el leño, sino con leña que cogen donde la "pillan": *"Todo esto se hace la noche del 31 de octubre y la mañana del uno. Porque los quintos están toda la noche velando la lumbre, bebiendo y cantando. Y por la mañana salen a pedir por las casas los huevos; aunque también nos daban dinero, sobre todo los familiares y más allegados. Al final hacíamos una comida entre los quintos y se invitaba a los amigos"* (RCF).

La fiesta de Santa Catalina, el 25 de noviembre, se celebra en Esparragosa de Lares con lumbres, hogueras, la quema de "jachas" y tocando los cencerros. Santa Catalina es la patrona titular de la iglesia parroquial. En la cultura local hay un dicho que conoce mucha gente: "Santa Catalina, cabello de oro, por qué mataste a tu padre, porque era moro". Durante un mes antes de la celebración los muchachos, sobre todo a partir de la fiesta de los Santos, van a la sierra a por "gamonitas" y "gamones"; pero primero van a por los "chapparros", pequeñas encinas silvestres que cortan con una hoz pequeña y van juntando en un sitio, cochera o corralón. Existe cierta rivalidad en la acumulación de materiales, porque luego cada grupo quiere tener la lumbre más grande el día de Santa Catalina. Incluso los gamones les sirven como "j(h)achas" que prenden: *"Hace unos años se ponían todos los muchachos con las "hachas" en la puerta de la iglesia al terminar la misa, se hacía una fila muy grande y allí tocaban los cencerros y se encendían las hachas. Ahora siguen tocando los cencerros y encienden las hachas, pero ya no van a la puerta de la iglesia; porque cada uno está con su grupo y con su lumbre. Aunque en la plaza se hace una que*

*es la que está más cerca de la parroquia. Y ahí se pasa la bandeja, porque si hemos comprado diez kilos de sardinas, hay que pagarlas. A estas lumbres les llamamos hogueras, y entre más grande mejor...* (MLRC). En las ascuas de la hoguera asan las sardinas y en torno a la lumbre beben vino de pitarra y consumen las migas picadas que cada uno lleva de sus casas. Ahora bien, las hogueras se hacen en distintas partes del pueblo, en la plaza cerca de la iglesia y en otras, en algunas calles y barrios. Y antes era costumbre habitual saltar por encima de ellas y también se saltaban las hachas de gamones. Siempre existió cierta rivalidad entre grupos y hogueras: *"Y van con los cencerros tocando, y a veces también hacen alguna gamberrada, aunque últimamente menos. Suelen ser los niños desde la edad de la escuela y los jóvenes. Y unos con otros dicen: <<Santa Catalina, cabello de oro; por qué mataste a tu padre, porque era moro>>. Sí, van tocando los cencerros con las hachas encendidas. Y llevan un palo y suelen dar en las puertas de los viejos y hay veces que los echan una guinda en las ascuas, en una lata, pero ya esto va desapareciendo"* (MLRC).

En fechas previas a la llegada del invierno, a finales de noviembre y en las primeras semanas de diciembre, en La Siberia, como en otras zonas de Extremadura, se desarrollan rituales vinculados culturalmente a las fiestas del solsticio de invierno. Uno de ellos, cuando el otoño está a punto de concluir, es el que tiene como eje principal las hogueras y luminarias que se prenden en torno a la fiesta de Santa Lucía, entre su víspera, el día doce y el trece de diciembre: *"Donde sí se canta es en la luminaria que se hace la noche del doce al trece de diciembre. Se hacen luminarias en las calles. Aquí en Valdecaballeros también se hace. Se juntan los vecinos en una plazuela y queman los trastos viejos, aunque no cantan villancicos; en Herrera sí. Y en Fuenlabrada también se hace la luminaria del doce al trece, por Santa Lucía. Los muchachos hacen los "tizneros". Cogen un trozo de corcho, lo queman y con ellos van tiznando a la gente. La lumbre es responsabilidad de la gente mayor. Y esto lo hacen en Herrera y Fuenlabrada. Los muchachos los llaman "día de los tizneros"; o sea, corchos quemados pinchados en palos con el propósito de tiznar a las muchachas...En las hogueras de Santa Lucía, que se hacen en las plazuelas, que son más cortitas que la de los quintos, saltan por encima porque se piensa que al saltarlas Santa Lucía, patrona de los ciegos, te conservará la vista. Y se dice: "Santa lucía te conserve la vista" o "el que no diga viva se le seque la barriga". Y, claro, todo el mundo dice ¡Viva Santa Lucía!.. Porque en invierno la gente se arrima a la lumbre..."* (JRP).

El Día de Santa Lucía en Valdecaballeros se quemaban trastos y cestos viejos...En Herrera se dice: <<Santa Lucía y otro día>>. Y durante las luminarias que se hacen el 12 y 13 de diciembre por los barrios, en cada rincón, en plazas y esquinas, se quema todo lo viejo, se baila y se cantan canciones del ciclo de Navidad y otras como "La araña", "la mosca", "el arao"; si bien parece que en Pelosche es donde tiene mayor vigencia (SRC). El almirez y la zambomba se tocan en torno a las hogueras. Las luminarias y los tizneros se repiten el día de la Candelaria. Los muchachos con corchos pinchados en palos los queman en las luminarias con el propósito luego de tiznar a las muchachas. Y en Villarta y otras poblaciones, en cada barriada y en cada calle, se hacían lumbres y decían que el humo era purificador: *"...Las saltaban los críos...Y en Villarta eran exclusivamente de tomillo, porque abunda en la zona y se creía que su humo era bueno para la vista. Lo recogían en los campos próximos los muchachos al salir de la escuela y lo almacenaban en haces. Olía en todo el pueblo. En casi todas las calles había al menos un par de luminarias; es decir se hacían por todo el pueblo; no en un lugar determinado, como en Valdecaballeros, que solía hacerse en la plaza..."* (FA-PGA). En Fuenlabrada salían y salen los jóvenes la víspera de Santa Lucía y hacen una hoguera a las afueras del pueblo. Antes se hacían con los trastos viejos, los aparejos, los colchones, las sillas rotas, los trapos viejos; hoy con ruedas de camión y otros obje-

tos. El día 12 de diciembre, noche del “tizne”, los chicos están en las calles con sus “tizneros” de corcho quemado tratando de tizar a las chicas que ven: *“Aunque ese día tenemos escuela; mejor dicho los maestros tenemos que ir a la escuela, pero no tenemos clientela, ninguna chica asoma por allí. Y los chicos están todos por las calles con su “tiznero” para ver si encuentran a alguna chica y poderla tizar...”* (PVF-FCA). Según algunos informantes la tradición está degenerando y desapareciendo en sus formas tradicionales. Comentan, por otra parte, que el humo de las luminarias era bueno para los ojos, según decían los mayores, porque las luminarias se hacían el día de Santa Lucía, patrona de los invidentes.

Soy consciente de la descompensación que existe entre la extensión dedicada a los textos de cada ciclo estacional de las fiestas. Tal circunstancia obedece a dos razones básicas: una, parece claro que durante el otoño se celebran menos fiestas que en los ciclos de primavera, verano e invierno; e incluso que las más representativas de éste período están extendidas geográficamente y siguen un patrón sociocultural similar, salvo algunas particularidades locales. Y el segundo motivo se explica, como aduje en la Introducción de esta investigación, por el hecho que mi etnografía proviene de la información-documentación que recogí sobre el terreno. Y ello, lógicamente, está en estrecha relación con la primera razón.

## 20.-Prácticas y tradiciones en el ciclo de la vida

Las principales etapas biológicas del hombre son fases de la vida tratadas en términos culturales por la mayoría de las sociedades. El grado de intensidad atribuido a tales etapas vitales varía de una cultura a otra. La mayoría de los seres humanos se ven de algún modo afectados durante estos cambios y por ello desarrollan prácticas rituales específicas para hacer frente a cada situación. Los ritos de pasaje acompañan a las personas en sus cambios de estado o posición. El rito tiende a propiciar el éxito en el nuevo estado; pero sirve también para redefinir o modificar los estatus sociales. Se refiere, entonces, al tiempo social. Como subrayara Clifford Geertz, la cultura está antes, durante y después de lo biológico: “los hombres no nacen a una especie, nacen a una cultura”. Los ritos de paso consisten en complejos rituales asociados con cambios en el estado del individuo, tales como el nacimiento, el matrimonio, la muerte, etc. Sirven para marcar el cambio de un estatus institucionalizado a otro nuevo. Y a cada uno de ellos se vinculan ceremonias que, de ordinario, van acompañadas de tabúes, prohibiciones y prescripciones (hacer esto, no comer aquello, vestir de tal o cual manera, tener tal o cual comportamiento social...).

En el paso de un estatus a otro, cuando el individuo atraviesa etapas vitales, la persona debe ser separada de su estatus anterior e incorporada a su nuevo estatus. Durante el tránsito el individuo abandona unos roles que le son familiares y aún no ha adquirido los propios de su nuevo estado. Razón por la cual en algunas sociedades se aísla y pone en cuarentena al individuo en transición. En el clímax de los ritos de transición del ciclo de la vida, el individuo renace (neófito) como persona nueva y más madura, se le enseñan sus nuevos roles y es de nuevo apto para incorporarse a la vida comunitaria. De manera que una de *las funciones de los ritos de paso* consiste, pues, en *la destrucción simbólica de un estatus anterior* y en *el reconocimiento social de un nuevo estatus*. Las ceremonias que se desarrollan en los ritos de paso sirven para que, ante la incertidumbre que causan éstas coyunturas, los neófitos adopten sin traumas sus nuevas circunstancias.

Los ritos de paso señalan las distintas etapas del ciclo de la vida del individuo. Suponen, en definitiva, el cambio de posición de un individuo dentro de la estructura; marcan, y por lo tanto perturban en mayor o menor grado la totalidad del sistema social. De aquí su ritualización. Porque regulan tiempos biológicos y sociales. Consisten en cambios de estatus y categorías fisiológicas que exigen un ritual para verificar funcionalmente un cruce de fronteras sociales y naturales. En todas las sociedades humanas la gran mayoría de los momentos ceremoniales son <<ritos de paso>>, que señalan un cruce de límites, intersticios, entre una categoría social y otra. Así, las ceremonias de nacimiento, pubertad, adolescencia, juventud, quintos, boda, vejez, funerales..., son ritos iniciáticos y de paso. Las ceremonias que les acompañan cumplen la función de proclamar el cambio de estatus. Los ritos de paso se conforman en una estructura con tres secuencias consecutivas: separación, marginación y agregación. Ahora bien, el mero hecho de haber nacido no es suficiente para ser considerado socialmente. La transición-incorporación a la sociedad se completa con los ritos formales de imposición del nombre y la presentación al “mundo”. La adolescencia da lugar a la segunda crisis vital. Los ritos de la pubertad señalan la transición al estado adulto en muchas culturas. La madurez, por su parte, marca la participación plena en las responsabilidades y privilegios de la vida social. Generalmente significa matrimonio y paternidad, así como vida económica, política, social, etc. Como se ve, *el simbolismo de la muerte y el renacimiento es apropiado a todos los ritos de paso*; y especialmente en el caso del ritual funerario. La mayoría de los pueblos creen en algún tipo de

vida después de la muerte. Lo que cambia, de una sociedad a otra y al interior de cada una de ellas, es el significado de la muerte. La muerte es muerte genérica, pero socialmente se significa de manera distinta cuando muere un anciano, un joven o un adolescente. No se siente de igual modo la muerte tras una larga enfermedad, que la muerte por accidente, imprevista, producida repentinamente. Los ritos mortuorios permiten la transición del muerto, desde su vida carnal y su existencia espiritual. El luto, de color negro en occidente y blanco en algunas culturas orientales e islámicas, opera para aislar a los parientes del finado, al tiempo que los identifica e identifica su estado.

### **A.-Los lenguajes de la tradición: “endogamia/exogamia”, “pedir la novia” y “entrar en casa”, las “donas”, “el paso”, “depositar o llevarse la novia”...**

En la tradición de la Siberia extremeña, como en otras partes, existen/han existido varias modalidades declaratorias mediante las que los novios muestran su afecto a las jóvenes y mozas solteras. Una versión, parece que ya perdida, eran los “bombazos” que los novios solían “echar” a las novias en Fuenlabrada de los Montes. En el sentido de práctica declaratoria, y no en el festivo de San Antón, carnavales y otras ocasiones rituales, los “bombazos”, según me informan eran los detalles y regalos que los novios hacían a las novias: *“Estos bombazos a las novias podían ser regalos que tiraban dentro de sus casas: un pañuelo de seda, un estuche y otros detalles...”* (PVF-FCA). Las “Enramás” han sido y son todavía frecuentes en algunas poblaciones. Por ejemplo, en El Risco la víspera de San Juan, los chicos, los novios o los enamorados ponen/ponían ramas de flores a sus pretendidas, y a veces también con chucherías, dulces y otros regalos. Justamente la noche de San Juan en Helechosa se caracterizaba porque los chicos declaraban su amor a las novias: *“Si estabas enamorado o querías a una moza, pues aquella mañana amanecía con un ramo de manzanas en la ventana. Porque era cuando estaba el manzano en flor. Esto se hacía en la víspera de San Juan; porque en otros pueblos, como Castilblanco, se hacen pintadas más o menos declaratorias y críticas en las fachadas de las casas de las mozas. Es más, en Helechosa a algunas que no les gustaban, o cuando eran poco agraciadas físicamente, en plan desprecio o por venganza, les ponían higueras silvestres, higuera loca...”* (JAB). En La Siberia, en la zona de los Montes, han sido frecuente las coplas de los “mayos”, que también se entonaban con fines amorosos. En Esparragosa de Lares todavía se cantan/cantaban los mayos en varios períodos del año: *“Los mayos son canciones que se cantaban a las mozas; aunque se suelen cantar siempre...El “cacho” que más se canta empieza: <<Mayo florido y hermoso, que a tu puerta hemos venido para pedirte cantarte los mayos; señora, licencia pido...>>. Y contestaban: <<Ésa licencia galana la traerá V. consigo, eche mano a quien quisiera, no echándola V. conmigo...>>. Y entonces le cantaba el mozo: <<Por dónde “principiaré” a dibujar tu belleza; comienzo por lo alto de tu divina cabeza>>. Y empieza desde el pelo, los ojos, la nariz, la boca, el hoyo de la barba, la garganta, los pechos, la cintura, que esta es la que más se canta... Y luego por abajo hasta llegar a los pies, y dice, cuando dice: <<De la cintura para abajo no te puedo dibujar, porque cosa que no he visto no lo puedo yo apreciar...Y tienes unos muslos blancos con unas venas azules...>>...Y luego empiezan con algunas picarescas...”* (MLRC).

Otros rituales del ciclo de la vida durante el noviazgo eran el “pedir permiso para entrar en casa de la novia”, cuando ya se ve que “están novios de verdad”, y el “pedir la mano de la novia”. Un informante de Herrera del Duque los describe: *“O sea, pide entrar en casa, pero no la mano, cuando se va a casar; ahora lo que se pide es el permiso al padre para ser novio de la muchacha. Porque al principio, cuando empiezan a conocerse, están un tiempo de relaciones no*

oficiales hasta que él quiere entrar en casa de la novia. Y entonces le dice al padre que quiere a su hija por novia y esto y lo otro...O sea, es una especie de permiso oficial" (SRC). En Talarrubias se empezaban a formalizar los noviazgos con frases como "estamos en ello"; es decir, cuando los novios ya se veían habitualmente, porque antes, muchas veces, se habían hecho novios sin conocerse y sin apenas hablar. En Esparragosa de Lares cuando la cosa ya iba en serio se empezaba a hablar de las *donas* y de las *hijuelas*. Cuando iban a "pedir a la novia" los padres del novio le llevaban un regalo, las "donas". Y avanzado el tiempo también hacían la "hijuela", es decir apuntar en un papel todo lo que se le iba dando a cada uno de los hijos que se iban a casar: "A mí me ha tocado hacer varias de algunas personas aquí en mi calle, y no hace tantos años, unos quince (hacia 1980). Se pone todo por escrito, desde el paragua hasta los zapatos" (MLRC).

En Herrera, como en otros lugares, el concepto de *ronda* adquiere una doble significación. En una primera acepción refiere al grupo de amigos que van a "rondar", cantar o *echarle las palmas el Domingo de Resurrección* a la novia o a las amigas. Pero también alude a una costumbre que hay que relacionarla con las prácticas exogámicas-endogámicas y que, según la zona de La Siberia, se la conoce con nombres diferentes: *Pagar la novia* o *pagar la media arroba* (Villarta...); *La ronda, pagar la ronda* o *pedir la ronda, la media* (Talarrubias, Valdecaballeros, Herrera del Duque, Fuenlabrada, Helechosa...); y *El piso, Sacar el piso* o *Pagar el piso* (Casas de Don Pedro, Castilblanco, Puebla de Alcocer...). En Herrera, por ejemplo, el muchacho forastero que se echa/echaba novia allí tenía/tiene que pagar la ronda. Y al que no la pagaba los mozos y amigos de la muchacha no le dejaban estar con ella y solía terminar en el pilón de la plaza. Cuando se pagaba, en cambio, se le integraba en la pandilla. En Fuenlabrada cuando un forastero se echa novia en la localidad los mozos del lugar se aglutinan a su alrededor para "pedirle la ronda". En Helechosa también se pedía la "ronda": "...Cuando una moza de aquí ya se ponía en relaciones más o menos formales con un chico forastero; entonces se le pedía la ronda o la media, porque normalmente consistía en pagar media arroba de vino. Claro, si no se pagaba, pues de rechito al pilón. Normalmente se le pedía cuando estaba en el baile. Y de ello se encargaban los quintos de ese año...Como te digo los quintos eran los protagonistas, quienes cogían el mando ese año durante el reinado de los mozos. Y quizás a alguno más destacado se le llamaba alcalde de los mozos, de manera amistosa y ocasional..." (JAB). En Villarta se designa la costumbre bajo el nombre de "La media arroba": "Conozco la costumbre de "la media arroba"; y aunque se suele seguir haciendo ya no es como antes. Porque antiguamente cuando una muchacha del pueblo se echaba novio, cuando venía la primera vez a casa de la novia los mozos le sacaban la "media arroba". Y si no se le echaba al pilón donde beben las caballerías, el que está al lado de la iglesia; que es la fuente antigua..." (RCF). Y aunque la costumbre todavía persiste, la "media arroba" actualmente se paga en cerveza o en cubalibres. Desde una percepción emic, la de los protagonistas de la vida social, la "media arroba" se paga, dicen, en honor de la novia, de que alguien de fuera se lleva una "moza" del pueblo y la "tiene que pagar". Todavía a veces en el plano local se escucha: "anoche echaron la media arroba por fulanita". Y la "media arroba" la paga el novio a los amigos de la novia y a todo el que se "arrime" a la invitación.

En Puebla de Alcocer era la pandilla de amigos los que estaban pendientes de quien se echaba novio o novia de fuera para "exigir" la convidá, el "pagar o sacar la ronda": "Antes lo que se hacía por ejemplo cuando se echaban novio, es pagar la ronda o el piso a los amigos de la novia, que consistía en una arroba de vino; pero ahora la cosa está muy mezclada y es algo que va desapareciendo. En el caso de que no la pagase iba a uno de los muchos pilares que tenemos aquí..." (EPR). Y en Casas de Don Pedro: "...Bueno, aquí se llama "piso", "sacar el piso" a los de fuera que se echaban novias aquí. Llegaban los amigos y el forastero tenía que pagar una arroba de vino o

*algo así. El primero que pagaba era él y después seguía la juerga y pagaban todos menos él. Pero si no pagaba al principio, pues al pilar Redondo, que estaba al final de la calle Posada, en la plaza de la parada...* (JGRC). En general se cree que la razón de la tradición tiene que ver con una especie de compensación “económica” por llevarse una “joya” del pueblo; “como es que se lleva una moza de los mozos”, dicen desde dentro de las culturas locales...Al restar posibilidades de encontrar novia y matrimonio a los locales hay que dar a cambio, en reciprocidad, un detalle o contraprestación.

Parece que en otros tiempos estuvo bastante generalizada la costumbre de “preferir” a los hijos varones frente a las hembras. Un informante me cuenta al respecto, basándose en su experiencia en la zona de Siruela: *“...Hay unas grandes preferencias con los varones. En La Siberia creen que cuando una hija se casa, en cierto modo ya tiene bastante; y si se ha casado bien mejor. Porque los padres procuran favorecer al varón...Al varón se le enseña a que funcione con el patrimonio que tenga el padre. Lo que tiene que ver con el modo de vida tradicional, o sea: con llevar el campo. Y entonces el padre, no sé si inconscientemente o esto viene de tradición de toda la vida, va educando al hijo para que se haga cargo y explote el patrimonio. Las hijas desde este punto de vista son secundonas. Hasta el punto que el padre se siente liberado cuando las “coloca”. Y dice: <<Mis hijas están colocadas>>, que significa que están bien casadas ¿no? Y el casarse bien o mal no es que lo estén o no por la iglesia. Lo importante al decir “están bien colocadas” es que se han casado con una persona rica o en buena situación económica. De manera que en los padres el amor en cierto modo era secundario; y de hecho ellos “arreglaban” los matrimonios...”* (JMOF). El acuerdo previo a la boda se llama en Siruela *El paso*. Es la ceremonia que se realiza a partir del día que los padres del chico van a visitar a los padres de ella. Es entonces cuando empieza/ empezaba un lenguaje característico, con frases rituales y palabras estereotipadas. Desde este momento el varón ya podía entrar en casa de la novia: *“...O sea, son matrimonios “arreglados”. Y todavía se hace lo del “paso” en muchos domicilios. Porque el paso es como si dijéramos “formalizar las relaciones”. Y a veces uno de los padres decía: <<que vengo aquí porque nos hemos enterado que mi chico se ha fijado en su hija; y a ver si este invierno están “arrecogíos>>”. Lo que quiere decir que no anden viéndose por la calle...”* (JMOF). En Siruela existió la costumbre del “toque de monja”; cuando a las doce de la noche las monjas tocaban las campanas del convento. Según me dicen era el momento de regresar los novios a cada una de sus casas maternas. Y *el paso* era el concierto que hacían los padres del novio con los de la novia para poder entrar, a partir de tal día, en la casa de ella. A veces esta ceremonia coincidía con el ritual de *la dote*, lo que cada novio iba a llevar al matrimonio; lo que cada uno de los padres podían transferir a sus hijos para empezar una vida en común.

Respecto a las *orientaciones endogámicas y exogámicas* de las poblaciones de La Siberia lo primero que hay que decir, en función de los datos recogidos en el trabajo de campo etnográfico sobre el terreno, es que la mayoría de los informantes coinciden en que en tiempos más atrás, cuando las comunicaciones entre localidades eran peores y no existían los medios de locomoción y transporte que actualmente (1994), la gente solía casarse con gente de sus mismas localidades; lo que ha sido especialmente habitual en las poblaciones más pequeñas y aisladas. Un informante de Talarrubias me dice: *“Antiguamente la mayoría de la gente se casaba con gente del pueblo. Entre otras cosas porque había una falta de comunicaciones y entonces de ahí que en estos pueblos pequeños se casara tanta gente siendo primos; porque no salían y entonces había bastantes familias en pueblos pequeños. Raro es que no fueran por lo menos primos segundos o que tuvieran algún grado de parentesco; porque no salían y se casaban entre los del pueblo”* (TGR). Y desde Helechosa de los Montes, siguiendo la orientación endogámica, afirman: *“Aquí*

*yo creo que no ha habido preferencia a casarse con la gente de fuera; aunque, lógicamente, se han producido matrimonios fuera de aquí; pero eran una excepción. En líneas generales los matrimonios estaban dentro de la localidad. En este sentido podemos hablar de una sociedad local, tanto en Helechosa como en Bohonal, endogámica” (JAB).*

No obstante, y aunque en Fuenlabrada existe el dicho <<No cojas mujer de Herrera ni vaca de Garbayuela>>, actualmente (1994) *la tendencia general que parece existir es exogámica*. Primero, porque las comunicaciones han mejorado; segundo, porque la juventud dispone de medios de transporte, coches, para moverse en la comarca; y tercero, porque debido a las dos razones anteriores la juventud se desplaza habitualmente, con especial énfasis los fines de semana, a poblaciones distintas a las suyas para asistir a fiestas, ir a discotecas, etc. Ahora bien, según los pueblos parece existir, o ha existido tradicionalmente, una predisposición a desplazarse a unos pueblos más que a otros. Entre los motivos que justifican tal circunstancia están el hecho de que sean pueblos con mayor población y recursos de diversión, el que estén cerca de la población de origen, etc. Algunos informantes de Fuenlabrada me comunican que los matrimonios con gente de Herrera no han sido frecuentes; sin embargo, sí han sido más habituales con vecinos de Garbayuela, Puebla de Don Rodrigo y Agudo (Ciudad Real), Castilblanco, etc. Y parece que la gente de las Casas ha preferido matrimoniar con gente de Navalvillar de Pela, Talarrubias, Puebla, etc. Respecto a los jóvenes de Villarta me dicen: *“Hombre, se da la circunstancia en una serie de pueblos de la zona de que siempre se tiene más costumbre de ir a unos pueblos que a otros. La gente de aquí se suele casar a temporadas. Ahora hay más de Fuenlabrada, quizás porque está más cercano y hay mejor comunicación. En general los mozos y las mozas se casan más fuera que dentro. Y sabe usted por qué; porque andan p’acá y p’allá con tanto coche y van a las discotecas de otros pueblos; y entonces ya se enamoran...”* (RCF-EGOF).

Las comunicaciones han sido un factor importante para que la juventud salga de sus poblaciones. Un informante, sacerdote en este caso, me informa sobre los casamientos y el origen geográfico de los novios en relación con la tendencia endogámica-exogámica: *“Luego ya al salir a otros pueblos la vida ha traído otra evolución, porque ya hay comunicación de los jóvenes con todos los pueblos, porque hay medios de comunicación. Y hoy las comunicaciones con los pueblos vecinos para las bodas es tremendo. Recuerdo hace un par de años que las veinte bodas que hice aquí en Talarrubias, pues me parece que el novio y la novia fueron de Talarrubias tres; las demás bodas o el novio o la novia eran de fuera. Eran de los pueblos de alrededor, sobre todo de Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer, y también de Siruela. Son los pueblos con los que más intercomunicación hay en este sentido...”*

Otros informantes observan: *“...Sí, hay muchos matrimonios mixtos. Quizás por cercanía la gente de Talarrubias cuando se casa la tendencia es hacerlo con gente de Puebla, Casas, Esparragosa; de Siruela también hay algunos, pero menos. Y sobre todo es entre los chicos, porque son ellos los que más se desplazan y suelen traer más de fuera; pero suele suceder también que los forasteros se casan con chicas de aquí...”* (EPR-MJMG-TGR). Y un informante de Puebla de Alcocer me habla de que tal vez antes si había alguna preferencia de echarse novios en tales o cuales sitios, porque la gente se mueve más y cree que las muchachas “se casan todas con forasteros” (GCC).

Una práctica, más o menos desaparecida hacia los años sesenta-setenta, era la que se conocía bajo el nombre de *Depositar* o *llevarse la novia*, que también existía en otras partes de Extremadura y España. Ante el impedimento por parte de uno de los padres de los novios, generalmente por una cuestión de asimetría económica, pero no solo, el “Depositar la novia” fue una práctica mediante la que se buscó la aceptación social del amor entre dos jóvenes y

en la que prevalecía la resistencia por amor ante la imposición y el impedimento paterno. En Talarrubias me dicen sobre tal costumbre: *“Aquí ha habido personas que han tenido que hacer eso. Han tenido que llevar a la novia a una casa para que la familia; bueno, para que pudieran casarse. A esto se llama “Depositar la novia”. Sí, el de “Perrillo” tuvo que llevar la novia a una casa del pueblo, aunque no me acuerdo a cuál. Y la razón era que el padre de ella no lo quería a él. Creo que la llevó a una casa que no eran familiares ni del uno ni de los otros. Era la casa de una persona mayor que se hizo responsable de la muchacha; el padre lo sabía, y el señor mayor, digamos, estaba como de tutor de la muchacha. Y luego que estuvo allí un mes o lo que fuera se casó; aunque el padre no quisiera que se casara. Esto es depositarla; nada más: que la había llevado a depositarla para que luego pudiera casarse con ella. Y está haciendo su vida con él y el padre no le mira, Froilán. Estas cosas ocurrían por el concepto ese de uno con “perras” y otros sin ellas... Yo mismo me tiré diez años con mi novia; pero no tuve que depositarla. Bueno, aquí ha habido varios casos como el que te he comentado, era relativamente frecuente”* (JPB). Y aunque el informante de Helechosa de los Montes con el que hablé sobre este tema no recuerda con precisión el nombre que se daba a la costumbre, me dice: *“Aquí existía algo cuando los padres no estaban de acuerdo con el matrimonio entre dos jóvenes, pero no recuerdo como se llamaba a esto; tampoco si se tenía un nombre específico para nombrar la costumbre”* (JAB). En Puebla de Alcocer otro informante comenta: *“Lo que existía, muy antiguo, es que cuando los padres de uno de los novios no estaban de acuerdo con el noviazgo a ella sí se la “llevaba”. Y en este caso a ella la “depositaban” en casa de un familiar, a veces un familiar de sus mismos padres. Y eso lo hacían cuando el novio, por ejemplo, la quería y se la “llevaba”. A veces no la querían por diferencias económicas o de otro tipo; o porque era borracho, o por lo que fuera. El novio se la “llevaba” en “cá” de un familiar; y luego ya se casaban. Y es que había algunas que a lo mejor no tenían la edad, la mayoría de edad, se casaban y ya está. Y a veces estaban en casa de los familiares bastante tiempo. A algunas sí que se las “llevaban” en “cá” de sus tías o se las llevaban con los padres de él. Y en caso de que estuviera en el servicio cuando regresaba se casaban. Es como si fuera un rapto. Raptarla es “llevársela”; era “depositarla”; era que se la “llevaba” y la “depositaba” en cá de un familiar. En fin, algunas se han ido con los novios y se han casado por ahí fuera; o han estado viviendo juntos el tiempo que les ha parecido y luego se han casado. O sea: cuando volvían se casaban; y a veces los padres los aceptaban y otras no...”* (GCC-ET-MVUH).

Como en otras partes de Extremadura, España y el resto del mundo, los *matrimonios arreglados, concertados o convenidos* han existido en La Siberia; y aunque hoy no adoptan la modalidad tradicional, de algún modo y en algunos casos la costumbre “pervive” de otras maneras. En Helechosa de los Montes se daban los matrimonios concertados, como en Fuenlabrada, donde se conocen como “matrimonios arreglados”: *“Yo te diría que hasta hace bien poco ha sido tónica general; muy generalizada en ciertos sectores acomodados. Sobre todo en la clase alta, porque tenían que “juntar cercones” y juntar fincas. El arreglo se daba en esta gente”* (PVF-FCA). Y aunque los informantes de Villarta me dicen que ahora ya no existen los matrimonios concertados...: *“Antiguamente, claro, porque de lo que se trataba lógicamente era de agrupar fincas, de “juntar los capitales”. Esto si se daba en aquélla época”* (RCF). Ahora bien, cuando los padres de la novia no querían al novio había de todo: enfados, riñas, el impedir la celebración matrimonial; pero también el irse la novia con el novio. A veces en la tradición esta práctica se conoce con el nombre de *juntarse*. El arreglo de los matrimonios por intereses de los padres y familiares, el “apañar los matrimonios”, tenía que ver con cuestiones económicas y en el entorno que describo muchas veces con el unir tierras y/o capitales. Un informante de Tamurejo, sacerdote en Talarrubias, me dice que los matrimonios concertados eran normales; aunque,

según me informa, no es que hubiera una concertación a las claras: *“Lo que sí había era una influencia muy fuerte de los padres. Influencia para casar a los hijos con personas determinadas. Ya a veces si la chica se enamoraba de un chico que a los padres no les gustaba, pues tenía verdaderos problemas. Esto ha sido frecuente hasta no hace muchos años. Y la razón de esto casi siempre era por cuestiones económicas; aunque a veces también había otras razones; y a veces incluso los familiares estaban enemistados; o eran de distinto grupo social...”* (TGR). Entre la documentación que poseo sobre esta cuestión tengo información también sobre “matrimonios arreglados”, especialmente entre gentes de la misma posición social, en Talarrubias, Puebla de Alcocer, etc.

## **B.-Las bodas “antiguas”: “correr la espalda”, la “huebra” y los padrinos; “juntarse” y la “cencerrá” ...**

En general las bodas antiguas se han caracterizado en La Siberia por varias cuestiones: en algunas poblaciones el día de la boda confesaban los novios; no existía despedida de soltero, al menos en la forma que las conocemos hoy. Habitualmente las bodas se celebraban en casa por las tardes; generalmente en la de los padres de la novia; donde se daba un pequeño “convite”, fundamentalmente a base de dulces variados. A los familiares y a veces también a los amigos se les invitaba, además, a comer habitualmente algún plato de carne y entre los postres no faltaban los dulces, así como el arroz con leche o las natillas. Todo preparado y guisado en casa. En algunos casos se celebraba, para un número restringido de comensales y para los familiares más cercanos, la *tornaboda* o *bodilla* al día siguiente de la ceremonia nupcial, etcétera. En Villarta las bodas antiguas, el “convite”, se daba en las casas de los padres de las novias, aunque también participaban del ritual los familiares y los vecinos contribuían poniendo mesas y sillas: *“...Y el día anterior el novio y sus amigos iban al campo a por leña para luego cocinar la comida de la boda. La leña se dejaba en los corrales y los mozos, en el campo, se hartaban de vino y regresaban al pueblo por la tarde. Muchos solían venir con una “castaña” encima que apenas se mantenían. Cuando yo era niño esperábamos a ver quiénes venían más borracho...”* (RCF). Un plato ceremonial, con carácter emblemático, era el cocido con relleno; y no faltaban el vino y los dulces. Un informante insiste en las cargas de leña que los amigos llevaban en bestias “enchorrillás” a la puerta de la casa del novio. Leña que se “gastaba” en el guisado y la preparación de la comida (EGOF). Una costumbre singular de bodas en Villarta es la conocida bajo el nombre de “correr la espalda” o “conejo de la novia”: *“...Si, en Villarta “correr la espalda” se hacía el día de la boda. El novio regalaba a los amigos un conejo y entonces se celebraba una carrera de velocidad. En la plaza se juntaban las pandas rivales de amigos, e incluso los dos que más corrían, uno de cada lado, y a quien ganaba la carrera se le daba el conejo, que se lo comía junto a sus amigos. Esta costumbre se llama <<correr la espalda>>. Porque era una costumbre del novio, el día antes de la boda, de dar un conejo a sus amigos”* (FA).

En las antiguas bodas en Talarrubias eran habituales los dulces y el “chapurrao”, a base de aguardiente, azúcar y agua: *“Antes lo primero que se hacía es ir a casa de la novia. Y en casa del novio se sacaban los dulces, una bandeja de galletas o rosquillas, o lo que fuera, dependiendo además del grado de invitación que tuvieras; porque unos iban al acompañamiento y otros a éste y al “banquete”. Las “cositas”, los dulces, y el chapurrao eran típicos. Los invitados especiales, o los familiares más cercanos, compartían mesa. Porque unos iban al acompañamiento y otros también al gasto, a comer. Pero casi toda la “vecindá” solía llevar sus sillas. Se comían patatas con carne; “patirrojillos” con garbanzos. Los patirrojillos eran los callos de cordero. El patirrojillo de las bodas era una comida de distinción. Y la carne en salsa también era la comida*

*de las bodas*" (RR). Según me dicen, en Talarrubias existía el día de la "bodilla", para los más allegados.

Según una información procedente de Tamurejo, que puede extenderse a toda La Siberia y a Extremadura, antiguamente las bodas se celebraban según los niveles sociales y económicos de las familias de los novios. Al parecer la familia del novio invitaba a sus amistades y parientes; y la novia a los suyos: "...Y luego el banquete de bodas no era banquete de bodas propiamente. Se invitaba a dulces, pero en casa; en la casa de uno de ellos, aunque ahora no recuerdo si era en casa del novio o de la novia. Creo que en casa del novio. La categoría social de la boda dependía de lo que llamaban los "ruedas" que hubiera de dulces. Se hacían a lo mejor rosquillas, candelillas, buñuelos. En fin, quien más podía, pues daba más ruedas. Se comían los dulces y la comida que se preparaba, pero la comida era estrictamente para la familia. Y había las "tornabodas"; las famosas tornabodas de nuestra zona, que eran al día siguiente de la boda y para un número restringido de miembros de la familia del novio y de la novia. Era como un segundo día de fiesta de la boda; de carácter más familiar. Y generalmente las bodas se celebraban por la tarde..." (TGR).

En Helechosa de los Montes las bodas también se celebraban en las casas de los contrayentes y ahí se daba el *convite*, donde no faltaba una gran variedad de dulces: rosquillas, canelillas, canutos, rosca de bizcochos, los mantecados y otros. Y en Fuenlabrada existía la costumbre de la *ronda*: "Por ronda aquí entendíamos el día de la boda, cuando los novios se iban a dormir y los amigos, no intervenían las mujeres, y los músicos del baile iban a "echarles" una música a los novios y pedirles la ronda. La ronda era una invitación, que solía consistir en dulces y alguna botella de licor o anís". Según me dicen varios informantes, en Agudo, población cerca de Fuenlabrada en Ciudad Real, la costumbre consiste en *pedir la botella* (PVF-FCA).

Otra práctica extendida es la de los padrinos. *El padrinzgo* es una institución social que se da tanto en los bautizos como en las bodas. Parece que en Villarta de los Montes la tendencia cuando una pareja contraía matrimonio es que lo fueran el padre de la novia y la madre del novio, o un hermano. Y cuando se tenía el primer hijo los padrinos eran los mismos que en la boda: "A ver, pues del primer niño que nace suelen ser los padrinos que lo han sido del padre, de cuando se casaron; sí, de la boda. Y luego ya cualquiera que se ofrezca entre familiares y amigos..." (EGOF). Los padrinos-madrinas lo eran en función del parentesco o la amistad. La relación entre padrino y "ahijado" era fundamentalmente de representación en la iglesia y existía la costumbre de hacerle algún regalo al niño. Y como dice la iglesia, en caso de que faltaran los padres eran los padrinos los que debieran responsabilizarse; si bien no existía una especial relación. Y en las bodas los padrinos acompañan a los novios y solían/suelen entregar los puros. En Valdecaballeros los hermanos solían ejercer el padrinzgo en las bodas. Por ejemplo, la tendencia es que el padrino del segundo hijo lo fuera el hermano mayor: "Así ha sido; pero ahora yo creo que eso en cualquier caso no existe ni siquiera para el bautismo. Se ofrece alguien y quien lo desee. Porque lo que connota esta relación es, sobre todo, amistad" (FA-PGA). Los padrinos de boda generalmente se ponían por la parte del novio; aunque a veces lo eran indistintamente por una o la otra familia. En Helechosa si había una relación "especial" entre los padrinos y los ahijados, un cierto "compromiso", social y afectivo, que el padrino ejercía sobre su "ahijado". Aquí los padrinos lo eran primos, hermanos e incluso vecinos. Hoy, como en otras partes, puede serlo cualquiera. Parece que en la zona de Puebla de Alcocer la costumbre respecto a los padrinos de bautismo ha tenido más arraigo y con un sesgo en favor de las madrinas: "Los padrinos de bautizo son los que acompañan cuando van a bautizar a la criatura, el padrino y la madrina. Del primer crío casi siempre suele ser los mismos que lo fueron en la boda; pero aquí no hay una relación especial entre padrino y ahijado; porque el papel del padrino y la madrina solamente lo

*es en la fecha del bautizo, cuando acompañan a los familiares. Ahora bien, el bautizo casi siempre lo pagan los padrinos. Y a los muchachos se les suele recordar con frecuencia a sus madrinas o padrinos. En Puebla quizás se habla más de madrina, "mi madrina". Yo, por ejemplo, no recuerdo a mi padrino. Pero ahora sí que tienen los niños padrino y madrina. En fin, nosotros recordamos a nuestras madrinas y no a nuestros padrinos. Sí, en Puebla es más madrina; y más bien los padrinos son para la boda..."* (PS-JPB).

En la zona de Valdecaballeros y Villarta de los Montes parece que existió la tendencia a pagar los gastos de la boda tres personas: el padre del novio, los padres de la novia y el padrino. Se hacían tres partes, y como el padrino pagaba luego había que devolverle la *hueb(v)ra*. De tal manera que cuando fuese la boda del hijo mayor de esta familia tenía que ser el padrino de boda del primer hijo que tuvieran para devolvérsela. Ahora bien: *"...No siempre quedaban los padrinos de boda en la familia; porque imagínate que una persona no tuviera hermanos; pues tenía que serlo un allegado...Con un ejemplo te lo explico: mis padres fueron padrinos de boda del hermano de mi madre; y luego cuando mi hermano mayor se casó mi tío le devolvió la hueb(v)ra. Pero ya se ha perdido esto, porque vale mucho la boda. Y entonces le dijeron: mira, si no quieres ya no porque ahora vale mucho...Pero dijo: no, yo quiero seguir, y pagó la tercera parte y fue padrino de boda de mi hermano mayor, para devolver la hueb(v)ra. Mi hermano se casó hace diez años (1984) y hace este tiempo ya dijeron que eso era ya demasiado gasto. Esto se perdió a raíz de que las bodas se han empezado a contar por cubiertos, pero antiguamente las bodas eran completamente distintas. Se hacía una caldera de comida y todo el mundo iba allí a comer ese día. Pero a raíz de ir a los restaurantes y empezar a contar la cosa por cubiertos, pues el precio entonces se encarece y eso se está perdiendo. Eso lo pagan los padres del novio y los padres de la novia"* (FA-PGA).

El control social de la comunidad, sobre conductas no aceptadas, se ejercía en el ámbito de los matrimonios y de los que se "juntaban" mediante la costumbre de la *cencerrá*, la *cencerrada* o *echar la vaquilla*, como se conoce, entre otros nombres, en la Siberia extremeña. La "cencerrá", práctica que consiste/consistía en tocar los cencerros y otros útiles de manera "escandalosa" en las puertas de las casas de los "casados" irregularmente, al sentir de la comunidad, o "arrejuntados" o "juntados" de manera no aceptada socialmente, los que cohabitaban sin estar casados, la solían protagonizar la gente joven, y no solo, y se daba por la noche. En función de unos lugares y otros, he establecido una relación basada en los motivos por los que se producía la *cencerrada*: 1.-Cuando se formalizaban matrimonios entre viudas. 2.-Cuando un viudo se casaba con una soltera. 3.-Cuando vivían juntos sin estar casados. 4.-Cuando el matrimonio riñe, se separa y luego regresa de nuevo al hogar. 5.-Cuando se "descasan" y vuelven a casarse. Y 6.-Cuando se consumaban matrimonios de mucha edad. Reproduzco a continuación algunos de los textos referentes a tales casuísticas. En Tamurejo, por ejemplo: *"Cuando se casaban los viudos o las viudas se les daba la cencerrá por la noche. La gente iba a la puerta de sus casas con cencerros; pero también se daba la cencerrá a los que vivían sin estar casados, lo que se llama estar "arrejuntaos", o sea, amancebados"* (TGR). En Casas de Don Pedro la *cencerrada* se daba cuando el matrimonio era de mucha edad. Y en Puebla cuando se casaba una viuda le "echaban" la *cencerrá*. En Herrera la *cencerrada* se daba a los viudos que se casaban con alguna soltera. Y en Talarrubias se "echaba la vaquilla" a los que se descasaban. En Fuenlabrada y Villarta, cuando dos no iban por la vicaría y se "juntaban", y pasado un tiempo celebraban el matrimonio y a la comunidad local no le parecía bien; pero no solía dárseles la *cencerrada*, y sí a los viudos que se casaban; así como a los que se descasaban y volvían a casar. Y en Villarta, me dicen, que todavía se siguen dando las *cencerradas*: *"La cencerrá la dan los jóvenes, los mozos,*

*todo el que quiere. Van a casa donde viven y allí les dan la matraca con los cencerros y les cantan algunas coplas. Es algo que se hace todavía”* (EGOF). Según otro informante las cencerradas siguen dándose; aunque ahora se desmadran más que antes. Una de las razones por la que se da la cencerrada es cuando los matrimonios riñen, se separan y la mujer se va a casa de la madre durante un tiempo. Cuando vuelven a juntarse, el pueblo saca los cencerros y con ellos van a la puerta de la casa del matrimonio. *“Lo que viene a significar la cencerrada es que si una mujer discute con su marido y se marcha de la casa por cualquier circunstancia, pues se le da la cencerrada. Es como una especie de escarmiento...Y aunque te estoy poniendo el caso, en algunos casos puede ser el hombre el que se vaya. O sea: se hace independientemente de que se vaya de la casa él o ella; como al final los dos acuden allí, pues se le da a los dos juntos”* (RCF).

Aunque al día de hoy no puedo generalizar sobre la orientación cultural respecto a las *reglas de residencia* en La Siberia, porque no dispongo de suficientes datos etnográficos obtenidos sobre el terreno en el Trabajo de Campo, cautelarmente si puedo decir algo respecto a las dos localidades en las que recabé alguna información. En Villarta varios informantes me dijeron que cuando se casa una pareja “normalmente” se le suele buscar alguna casa distinta a la de sus padres; o sea: una orientación, si esto es así en la generalidad de la población, a la neolocalidad. Ahora bien, un informante me comunica adicionalmente: *“Si no fuera posible, normalmente siempre se van a casa de la novia; bueno, de los padres de la novia. Lo que sí había es la tradición, durante un cierto tiempo, de ir a comer donde los padres del novio. Y si el marido por las circunstancias de trabajo que fueren tenía que ausentarse, pues ella por regla general iba a dormir durante este tiempo a casa de sus padres...”* (RCF). Es decir, junto a la neolocalidad parece que también fue común la uxori-localidad, la residencia del nuevo matrimonio en la casa de los padres de la novia. Y esta tendencia es la que parece existió asimismo en otras poblaciones, como Talarrubias, por ejemplo: *“La gente construye en la parte de arriba de la casa de los padres; o se meten en casas de protección oficial o de las cooperativas que las están vendiendo. Sí, algunos hijos, o mejor: algunas hijas construyen en la parte de arriba de la casa de sus padres. Lo que también indica el cambio de vida; porque antes la parte de arriba se destinaba a la “cámara”, al granero, pero como esto ya ha desaparecido...”* (EPR-MAFM).

### **C.-El bautizo y el nombre de los niños. Infancia y Juventud: los juegos**

Otra cuestión que traté brevemente con los informantes fue la de los bautizos y los nombres que se le han dado tradicionalmente a los niños y las niñas. Parece que fue general, o estuvo bastante extendido, el dar importancia a la ceremonia religiosa frente a la profana cuando se trataba de “cristianar”. La celebración profana, cuando la había, era menos importante que la eclesiástica. Y, como me dicen algunos informantes, a veces consistía en “un poquito de convite”. Lo que, lógicamente, también dependía de las posibilidades de los grupos sociales y las familias. En lo que sí coinciden mis entrevistados es en *las reglas consuetudinarias que más o menos determinaban u orientaban el nombre* que se pondría a las criaturas. Dos factores lo condicionaban especialmente: el sexo, en primer lugar; y el hecho de ser el primer, segundo o tercer hijo, en segundo lugar. Reglas no escritas que, según las localidades, podían variar levemente. En general, la orientación que existió en la tradición respecto a las reglas de imposición de nombres fue la siguiente: los hijos recibían los nombres de los abuelos. El primero el nombre del abuelo paterno; en el caso de que fuera una hija se le ponía el nombre de la abuela materna. Y al segundo hijo varón el del abuelo materno; y si era niña el de la abuela materna. En Villarta se tenía presente el nombre de los abuelos paternos y maternos, y en segundo lugar, a veces, el

de la madrina: *"Normalmente los que somos de mi edad llevamos siempre el nombre de uno de los abuelos maternos o paternos. Esta era la tendencia casi siempre"* (RCF). En Helechosa también se buscó "siempre" un nombre familiar; y en el caso de que fuera varón se le ponía el nombre del abuelo paterno o del padre; y si era niña el de la abuela materna o el de la madre. *"...Y a veces también para contentar a ambas líneas familiares se les ponía a las criaturas nombres compuestos. A mí mismo así me lo pusieron..."* (JAB). En general parece que la orientación tradicional, con especificidades en los planos locales, fue poner a los varones los nombres de los abuelos paternos o de sus propios padres, quienes a su vez solían continuar la línea paterna, y a las niñas el de sus abuelas maternas o el de sus madres. Antiguamente en Puebla de Alcocer existía la tendencia de dar a los hijos el nombre de los abuelos: *"...En principio daba igual si abuelos paternos o maternos. Primero era el varón el que mandaba y luego después los de la hembra; y luego ya otras veces los de los padres, según estuviera la cosa..."* (GCC). En Talarrubias, como en otras poblaciones donde están fuertemente interiorizadas las devociones locales, abundan las "Coros", Coronación, el nombre de la patrona y devoción local. Parece, incluso, que en tiempos atrás también fue relativamente habitual poner a algunas niñas el nombre de Catalina, en honor de la titular de la parroquia. Ahora bien, aparte de los nombres de las devociones locales, en ocasiones a los hijos se les ponía el nombre del santo del día en el que nacían; si bien actualmente esto ya suele ser excepcional: *"El santo del día en que nacieron ya es muy raro"*. Predomina poner el nombre de un familiar. Dicen siempre, pues el del abuelo, de los abuelos, el del padre de los novios, el del marido o el de la mujer. En fin, sigue predominando la costumbre de poner un nombre familiar, el de la madre, el del padre o incluso el de alguna tía o madrina. Según los informantes: *"A los hijos antes se les ponían el nombre de los abuelos; pero ya les ponen nombres extranjeros. Lo que existía antes, digamos de modo tradicional, era poner un nombre de los antepasados; e incluso solían repartirse: el primer hijo, el nombre del padre si era varón; y si hembra, pues el de la madre. Y el segundo hijo le correspondía a la madre darle el nombre, y solía darle, según el sexo de la criatura, el de su padre o el de su madre; y así se iban repartiendo los nombres entre los hijos"* (JPB).

En Helechosa de los Montes me describieron una antigua creencia y práctica en relación con el nacimiento de los niños y el hecho de cortarles las uñas: *"Hay una creencia respecto a los niños que nacen...Recuerdo que un amigo que cantaba bien cuando tuvo un hijo varón le cantaba; y detrás de la puerta, en el quicio de la casa, le cortaba las uñas con la intención que le saliera cantaor. Es decir, para que cantara bien. Lo que ocurre es que no debe surtir mucho efecto porque a mí también me lo hicieron y creo que no lo hago muy bien..."* (JAB).

Todos los informantes a los que entrevisté coinciden en que actualmente la tradición sobre los nombres ha cambiado y se ha roto la línea de transmisión y continuidad. Es más, aseguran que actualmente los nombres más habituales son los que ven en la televisión y en las telenovelas. O sea: nombres modernos y fuera de su tradición: *"...Porque como están las costumbres modernas de la televisión, pues es una lástima. Porque se va introduciendo un poco la costumbre de poner, con cierta frecuencia, los nombres que aparecen en las telenovelas. Y hoy en vez de decir Miguel, pues dicen Michel, Elisabeth, Isaray, Jennifer, Christian...La verdad es que van predominando bastante estos nombres"* (TGR).

El juego es una actividad que comparte el hombre con los animales superiores: ambos, especialmente en la infancia, se entregan a un quehacer que a todas luces les resulta placentero y que no tiene otro objetivo que cumplirse en sí mismo. El juego, entendido como actividad humana y social es analizable desde distintos puntos de vista. La relación entre juego y cultura, presupuesto básico en todas las interpretaciones no exclusivamente biológicas del jue-

go, encuentra en R. Caillois una expresión particularizada y sincrónica. Las diferentes culturas quedarían reflejadas en los juegos que practican, los cuales mostrarían las características esenciales y definidoras de aquéllas. Una primera clasificación de los juegos distingue entre juegos de imitación o representación y juegos reglados, los primeros, que corresponden fundamentalmente a la primera infancia, toman como modelo la vida adulta y la representan siguiendo los roles de los mayores con una clara división de género, carecen de reglas y son irrepetibles y espontáneos. Por su propia naturaleza estos juegos cambian tanto como la sociedad que les sirve de patrón y su temática es tan diversa y variada como lo son las culturas. *Los juegos reglados*, también llamados *tradicionales*, están sometidos a una regulación inalterable que a veces se remonta a cientos de años. Éstos juegos, que suelen utilizar fórmulas rituales como la palabra, resisten hasta casi el día de hoy los embates y cambios profundos que en el discurrir del tiempo se producen en las sociedades y sus culturas. Ahora bien, tales transformaciones afectan y están haciendo que desaparezcan algunos juegos y muchas fórmulas ritualizadas. Pero los juegos, en la modalidad tradicional y otras más innovadoras, continúan vigentes porque sirven para la sociedad al transmitir valores y formas de aprendizaje. Respecto al *valor educativo del juego*, tan encomiado por los educadores y pedagogos, recordar que el juego es un modo universal de disfrute humano y una manera agradable de adquirir conocimiento. El juego, aparte, aparece como educación sin un fin específico, porque precisamente su atractivo está en ser opuesto al trabajo. Porque, aunque el juego es libre, intenso, placentero, creador y protector, su objetivo es el juego mismo; de aquí su capacidad educativa.

Lo que sí considero importante es plantear los juegos en el marco de las sociedades y culturas concretas. Porque el juego es resultado del contexto cultural donde se produce. Especial atención hay que prestar a los medios a través de los cuales se transmiten los juegos tradicionales, así como a las alteraciones observadas tanto por los agentes del cambio como por los medios de difusión. Lógicamente, un factor a tener en cuenta es el de la movilidad de la población –emigración–, así como el tamaño de la población y el tipo de población que es. La escuela es/ha sido un lugar privilegiado para la observación, pero no en exclusiva. Hay tipos de juegos que requieren un espacio propio: la casa, la calle, la plaza, el campo, etc.

Como en otras partes y es tónica general en Extremadura y España, la mayoría de los juegos tradicionales en La Siberia han desaparecido, no se juegan y solo quedan en la memoria de algunos mayores, quienes a veces confunden algunos y/o tienen dificultades para describirlos en todos sus pormenores. Este ha sido el caso que me ha ocurrido en varias ocasiones, cuando he apelado a su memoria, durante el trabajo reconstructivo que ha supuesto la obtención de información precisa sobre algunos de ellos. No obstante, el contraste de información proveniente de diversos informantes me ha permitido, en algunos casos, completar la información de juegos tanto de niñas como de niños. De la información recabada puedo inferir que había juegos que se jugaban en determinadas estaciones, en ciertas épocas e incluso en fiestas concretas. Y parece que ciertos juegos, como otros ámbitos de la vida social y de relación, estaban también en relación con las modas. Lo que parece claro, tras mi investigación etnográfica, es que el mismo juego a veces se nombra con nombres distintos según las localidades. Y en algún caso hay juegos que, según la explicación émica de algunos informantes, están relacionados con la vida pastoril y los serranos. Así se piensa en Helechosa, por ejemplo, respecto a “la calva”, que lo trajeron los trashumantes. Ahora bien en la percepción de los entrevistados la razón de la pérdida de los juegos tradicionales o “de época”, tanto de fuerza, como los de habilidad u otros más obviamente de entretenimiento, ha sido la televisión, la tecnología, los “jueguitos electrónicos” y el cambio sociocultural general experimentado en las últimas décadas en la

sociedad. Razones a las que algunos añaden la emigración, la despoblación que desde los años sesenta experimentó la zona y el consecuente envejecimiento de quienes se quedaron.

En función de la información etnográfica que he obtenido en el trabajo de campo, una geografía aproximada de la distribución de los juegos tradicionales en la Siberia extremeña quedaría de la siguiente forma, teniendo en cuenta los nombres locales y algunas variantes del mismo juego: *la jurria* (Fuenlabrada, Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Villarta, Talarrubias, Puebla de Alcocer...); *las catarromas* (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...); *los bolindres* (Casas de Don Pedro, Herrera del Duque, Puebla, Esparragosa...), denominados en Villarta como *las canicas*, y *las bolas* en Talarrubias; *el trompo-repión-repeón* (Valdecaballeros, Villarta, Talarrubias, Puebla de Alcocer...); *la calva-el calvillo* (Helechosa, Casas de Don Pedro, Villarta...); *la rayuela-rañuela* (Valdecaballeros, Villarta...); *las chapas* (Villarta, Helechosa...); *el calvo* (Fuenlabrada); *el burro* (Esparragosa...); *la bucha* (Fuenlabrada...); *la velorta* (Fuenlabrada...); *los espaliques* (Fuenlabrada...); *los santos* (Casas de Don Pedro...); *el arrebanche* (Casas de Don Pedro...); *las cabezas* (Casas de Don Pedro...); *el mocho* (Esparragosa...); *el escondite* (Helechosa...); *el rey Zumento* (Helechosa...); *el chirve* (Herrera...); *el aviso-la tala* (Valdecaballeros, Villarta...); *las bolitas-agallejos* (Villarta); *la piola* (Talarrubias...); *saltar el potro* (Talarrubias...); *alantera-espolique* (Talarrubias...); *la choca* (Talarrubias...); *el retejón* (Puebla de Alcocer...). Aparte, en la mayoría de los pueblos los adultos juegan a distintos juegos de cartas-naipes y a las carambolas. Por su parte, los juegos de niñas más extendidos son: los juegos de cuerda-*la comba* (Fuenlabrada, Helechosa, Herrera, Villarta, Talarrubias, Esparragosa); en Puebla este juego de saltar se denomina *la soga*; y *la china*, equivalente a *la role* o al rode (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa...); *el corro* (Fuenlabrada, Esparragosa...); *el marro* (Fuenlabrada...); *el aro* (Villarta...); *la goma* (Talarrubias...).

Respecto al juego de la jurria en Puebla se decía “jurria pará”, “jurria corría”... Es una especie de hockey, con variantes locales, muy extendido en la comarca. Se jugaba en todo tiempo. Se cavaba un hoyo en el suelo y con unos palos terminados en especie de porras se le daba a un trozo de corcho, más o menos redondo, a modo de pelota. El propósito del juego consistía en introducir la “jurria” en el j(h)oque (hueco en la tierra). El jugador contrario, por su parte, trataba de impedirlo. Es un juego de chicos de hasta trece o catorce años. Una breve descripción de un informante de Casas de Don Pedro: “...Se juega con una bola de corcha como ovalada, parecida a una pelota, y con un palo. Sí, se le iba dando con un garrote. Y cuando ibas dando tenías una pica, una varita; y si le dabas al otro te tocaba a ti...” (JGRC). En Talarrubias hay quienes consideran que la jurria fue un juego llevado allí por los serranos. Existían algunas variantes locales: “...A la jurria había que darle con un palo y había que lanzarla, para que rodara, lo más lejos posible. Sí, le dabas a un trozo de corcho. Y el juego era parecido al hockey. Lo que me acuerdo es que se ponían dos jugadores con sus respectivos palos, cada uno a un lado, y a ver quién se llevaba la rodaja de “corcha”, porque era como una tapadera redonda. Y como era redonda le dabas con el palo y salía rodando...” (EPR-RR). En Valdecaballeros y Villarta con un garrote de madera de encina se trataba de meter la “pelota” de corcho en un “gua” o agujero en la tierra. Mientras que un equipo trataba de conseguir tal circunstancia, los otros también provistos de “bastones”, a modo de defensores, intentaban que no entrara la jurria. Un informante de Villarta, quien nombra al juego como “la corcha”, lo describe de la siguiente manera: “La corcha era como el beisbol. Se hacía un círculo y un corro de chicos. Y entonces unos a otros nos íbamos echando un trozo de corcha. Y si te daba el otro con un palo, pues tenías que ir donde echara la corcha; y mientras venían todos y te hacían un agujero en tu sitio...Cuando llegaba a una medida, porque había un palo, se decía vamos a hacer un agujero de esta medida. Entonces quien no la daba, pues cogía

*la corcha o el siguiente y así cada vez que te daban la corcha y te la echaban a cincuenta metros, pues todos venían a tu agujero a cavarte; hasta que con un palo que se había hecho a la medida, pues bueno ya tiene la medida, y se le escondía no sé qué, no me acuerdo, y hasta que lo descubriría, pues los otros mientras estaban dándote en la espalda, en la cabeza, etc. La corcha se clava en un palo de tipo bate” (RCF).*

Las catarromas son dos trozos de hierro o varas de palo afiladas por una parte. El juego consistía, básicamente, en clavarlas en el suelo tratando de doblar o tirar la de algún jugador que ya estuviera clavada dentro de un círculo señalado en la tierra. De manera que los jugadores debían darle, cruzarlo o tumbar, desde fuera del círculo, a la que estaba dentro de él. Y ello debía hacerse sin salirse de la circunferencia marcada en el suelo. O sea, la que se tiraba también debía quedar clavada dentro del círculo. Aparte el entretenimiento que supone el juego para los niños de la época, antes de modificarse las costumbres a finales de los setenta y en los ochenta del siglo pasado, era habitual jugarse los “santos”. Una descripción según dos informantes de Talarrubias: “...La catarroma. Sí, este es el juego del clavo. Se tiraba con un palo, la catarroma. También lo hay en Casas de Don Pedro. Se tiraba con un palo largo dentro de un círculo para ver quien clavaba más y daba a los que estaban allí. Tenías que pinchar en el suelo y se hacía un círculo alrededor. Se intentaba tirar el que estaba clavado y había tirado antes. O sea, tenías que darle con el tuyo y tumbarlo o inclinarlo. Era un palo. A esto se llamaba la catarroma. Se jugaba más en invierno, porque había barro y así era más fácil de clavar en el suelo” (EPR-RR). Varios informantes de Puebla me transmiten una información adicional: “A la catarroma se juega con un palo al que se le saca una “miaja” de punta y se tira al barro; o con un “yerro”, que se pincha en el barro. Porque se hacían una serie de cuadros pintados en el suelo. Entonces tú te ponías en la raya y el cuadro estaba más lejos. Entonces dabas a uno, a otro, y si le cogías; seguían con otros hasta llegar a diez o lo que fuera. Pero desde el sitio que estabas no te podías saltar. Y quien antes llegaba a diez pinchando en cada cuadro, pues ganaba...” (EG-ET-MVUH).

Otros juegos extendidos en la comarca son los que se conocen, según los contextos locales, bajo los nombres de el *calvo*, la *calva*, el *calvillo*, el *tango/a* y la *rayuela* o *rañuela*. En algunos casos se trata del mismo juego con leves variantes; pero en otros son juegos distintos. En Fuenlabrada se jugaba al “calvo”. Se colocaba una piedra empinada en el suelo y con una serie de “lanchas” (piedras) se intentaba darle y tirarlo. A una distancia de diez o quince metros se colocaban, uno en frente del otro, dos rivales. El que tumbaba el calvo se montaba a cuestras en la espalda del rival, quien lo trasladaba al lugar de su posición. Y así empezaba otra vez el juego del calvo de nuevo. En Helechosa de los Montes la “calva” es un juego que se ha recuperado y todavía tiene vigencia (1994). Es un juego de puntería que algunos creen tiene su origen en los pastores de la Mesta: “La calva es un juego muy rústico. La tradición dice que se jugaba en los “esteros”, en los descansos de los pastores trashumantes. Se buscaba una encina que tuviera una rama en forma de ángulo más o menos obtuso y se achataba una de sus caras, una especie de trípode, para poder colocarlo sobre la tierra. Se medía una distancia de unos quince pasos y desde aquí con piedras o rollos se tiraba para darle. Y si se le daba de arriba abajo se llamaba calva o tanto; y era válido; si se le daba de rebote no valía. Porque se tenían árbitros, los famosos “calveros”. Jugaban dos cuadrillas cuyos miembros iban tirando indistintamente: si uno tira y hace calva, siguen tirando otros de su mismo equipo; pero si falla tira el otro. Y así se van turnando. Cada equipo ponía su calvero, quien iba anotando y te decía si la tirada había sido buena o mala. En las ferias patronales jugamos a la calva. Normalmente la tradición del juego de la calva en Helechosa se ha seguido manteniendo los días de Jueves y Viernes Santo. Hoy día juegan solteros y casados, aparte de otros equipos. Y para que no se pierda la tradición desde hace unos diez años impulsé que en

*distintas fiestas o celebraciones, para que no se pierda y para que la gente joven coja la tradición, se incluye el juego de la calva. Por ejemplo, la tenemos en la fiesta de los emigrantes; y ahora en las patronales” (JAB).*

En Casas de Don Pedro ya no se juega a la “calva”. Pero antes se hacía una especie de trípode de madera y se ponía sobre el suelo. La calva se colocaba en el centro de un círculo y los jugadores provistos de “garrotes”, colocados a una distancia de ocho o diez metros, se preparaban para tirar con ellos a la calva: “...Y al que le tocaba “curtir” (dar con el palo a la calva y salir a ventá)...Porque “curtir” era el que tenía que estar al cuidado de la calva, el que le tocaba curtir. O sea, era el que tenía que salir corriendo a por la calva. Si dabas en la calva y la echabas fuera del círculo ibas a por el garrote; y el otro, mientras, a por la calva. Y si el de la calva venía antes que tú y la ponía encima, de pie, tú tenías que soltar el garrote y pasaba el turno al siguiente” (JGRC).

Juegos de la misma naturaleza, aunque diferentes como he mencionado, eran los conocidos bajo los nombres de “el calvillo”, las “rayuelas” o “rañuela” o el “tango”. En Helechosa de los Montes se jugaba al calvillo en las calles. Se cogía una rama de tres pies y se colocaba encima de la tierra dentro de un círculo. Y en vez de tirarle con piedras se le tiraba con un palo. De manera que el juego consistía en darle al calvillo con un garrote o palo, y en la medida que fuera posible sacarlo fuera del círculo marcado. En este caso se anotaba un tanto el jugador. En Villarta también se jugaba al calvillo: “Se “tangaba”, se ponía de pie una rama de tres palos a modo de trípode. Y luego se le tiraba con una especie de bastones. Había que darle, primero, y luego desplazarlo. Se llamaba el calvillo y consistía en eso: lanzar unos bastones sobre un trípode de madera. Es lo que recordamos” (FA-PGA). Aquí también se conoce con el nombre de las Rayuelas, las piezas con las que se tiraba al “tango”. A la “rayuela” jugaban “perras gordas” los mozos, ya mayores, con unos discos metálicos de forma circular y de un tamaño aproximado al de las galletas. Y el “tango” era el cilindro de madera en el cual se ponía el dinero que se jugaban los mozos. Porque es un juego competitivo y de puntería, no de niños, sino de adultos. Como una especie de petanca: “Nosotros le llamábamos “la rayuela”. Éstas eran una especie de “roeras”, tipo de monedas, pero más gordas, de hierro. Y entonces se ponía un “tango” de madera en el suelo y se le tiraba. Jugábamos dinero, dos reales cada uno. El que lo tumbaba se llevaba lo que había encima. Al juego nosotros le llamábamos “rañuela”; lo que pasa es que yo sé que en otros pueblos lo llaman calvillo; pero me parece que es lo mismo” (RCF).

Aunque algunos de los informantes que entrevisté les falló la memoria en algunos aspectos cuando hablamos de los juegos, por las largas conversaciones que mantuve puedo afirmar que en La Siberia abundaban los de lanzamiento mediante palos. En general son juegos de niños y algunos tienen nombres diferentes según las culturas locales, otros son variantes y los hay distintos en sus reglas y finalidades. En Fuenlabrada, por ejemplo, se jugaba a la “velorta”: “Para jugar a la velorta se formaba un corro de cinco, seis o siete chicos. Cada uno se ponía distanciados de los otros unos dos metros y hacían montones de piedra. Cada chico tenía un palo de aproximadamente un metro y un trocito de otro palo, más pequeño, como de un palmo o de una cuarta...Se iba tirando de unos a otros y si se lograba dar con la vara, se mandaba lejos el palo pequeño. En este momento todos los demás trataban de quitarle los cantos –piedras- que tenía en su montón. Cuando se quedaba sin ninguna piedra se le excluía a ése del juego” (FCA-PVF-AMM). En Valdecaballeros a este juego se le denomina “El Aviso” y “la tala” en Villarta de los Montes. Como me lo describieron varios informantes: “Sí, el “Aviso” era también un juego de niños. Se jugaba con una madera de forma cilíndrica con dos puntas por los extremos y con un palo gordo para darle en la punta con la intención de hacerlo saltar. Y cuando saltaba es cuando se le daba en el aire tratándole de enviar lo más lejos posible. En Villarta este juego se conocía como la “tala”.

*Y el otro jugador se tenía que situar en el sitio en que había “empezao”. Y el “aviso”, el “cacharro” que había tirado él iba a por él cuando él tiraba y le daba. Y entonces ponías aquí el palo y el otro tiraba el “aviso” a ver si daba en el palo. O sea, es el mismo sistema con distinto nombre en Villarta” (FA-PGA-JRP).*

Este juego, con algunos matices locales, se conoce en Talarrubias como “la choca”. La choca es un trozo de madera pequeñito que se colocaba en el suelo y luego con unos palos se le daba y tiraba lejos: *“Era llana por las dos partes, y con un palo medio largo se tiraba. El juego consistía en tirarla lo más lejos posible. Y así el otro jugador disponía de más defensa para ir otra vez a por el palo y traerle para atrás, porque aquí se hacía una raya en el suelo. Pues coges el palo y apretabas con la choca y entonces la choca...La choca era pequeña, menos de una cuarta. Y mientras más corría él, pues tú ibas y cogías el palo, ibas y los recogías todos y te los traías. La choca era el palo que estaba en el suelo. Y entonces tenías que ir y luego el siguiente. Claro, porque había dos bandos. Por ejemplo: unos que tiraban; unos que estaban, quienes tenían la choca; y los otros tenían el palo. Pues entonces cuando tiraba usted y la choca salía corriendo, uno de los de la choca salía a por ella; y los otros de los palos, si habían tirado, dos o tres veces, iban y los recogían y se traían los palos de la raya para atrás. Y si los de la choca te cogían antes de llegar a la raya y te tocaban con la mano ya habías perdido. Y ya soltaban los palos y cogías la choca y ellos ahora los palos. Y así era el juego en Talarrubias” (JPB).* En Herrera un juego parecido era “el chirve”. Se jugaba con una estaca y otro con tres palotes con extremos, con tres pies. Se daba con un palo de madera y ganaba el que lo lanzara más lejos. Otro juego que también se jugaba con palos en Talarrubias era “la píola”. Se jugaba con un palo más largo y otro más corto que se ponía entre dos piedras. Se le daba y había que saltar. El otro jugador iba a por ella (EPR-RR). Los recuerdos de mis informantes en este punto son débiles y algo confusos. En Esparragosa la velorta o la choca se denomina el juego del “palo” y el “mocho”.

En Fuenlabrada antiguamente los niños jugaban en los “regueros” a los “espaliques”. El juego, ininterrumpido, era entretenimiento puro, ni se ganaba ni se perdía. Se jugaba, a veces todavía se juega, con una vara algo fuerte, con una especie de palo afilado. El primero que tiraba debía clavarlo en el suelo: *“...El palo está afilado por una parte y es de unos cuarenta centímetros. Al mismo tiempo había que clavarlo en el suelo y tumbar al que había tirado anteriormente. De manera que el que tumba al otro y clava coge el palo tumbado y lo manda lo más lejos posible con el otro palo suyo. Y cuanta hasta diez, quince o veinte. El otro tiene que salir corriendo a por el. Y el otro, mientras, tiene que clavar tres veces allí; mientras el otro va a recoger el “espalique”. Y si el otro llega antes, entonces es el que coge y le manda el espalique al otro. Y si lo ha pinchado las veces acordadas y no ha llegado el otro, pues sigue otra vez el juego” (FCA-PVF).*

Un juego diferente, al que solían jugar los muchachos por las noches en la plaza, era “Las cabezas”. En Casas de Don Pedro, según mis informantes, se procedía de la siguiente manera: *“En medio de una plazoleta tres o cuatro jugadores se agarraban por las cabezas o los hombros y uno de ellos daba vueltas en torno a ellos guardándolos. Otros se ponían fuera agarraos a la pared. Y cuando iban dando vueltas tenías que salir corriendo y subirte encima de ellos. Pero si te agarraba el que estaba al cuidado de ellos te tenías que poner allí, al tiempo que salía otro de allí. Había veces que nos juntábamos unos pocos encima de otros. El juego consistía entonces en saltar por encima y quedarte encima de ellos. Y otro podía venir y subirse encima de ti...” (JGRC).* Mientras los de abajo aguantaban lo que podían y con el tiempo se caían. Justamente una de las reglas es que no se podía dar con los pies en el suelo. De hecho, el que los guardaba si te agarraba antes de subir o te veía que tocabas con los pies en el suelo te obligaba a “picarla”, o a “curtirla” allí mismo; o sea, a meterte donde estaban los otros. En Talarrubias y otras poblacio-

nes los niños también jugaban a “saltar el potro”. El juego consistía en que varios se agarraban de una ventana. Primeo el “burro” y luego la “alantera”. En la “alantera” hacía uno de burro y luego los demás saltaban por encima: “...Depende de donde iba...Quedaba la raya y cada vez ibas más allá el que estaba agachado. El que más saltaba era el que siempre iba el primero. Y poco a poco se iba poniendo la gente encima agarrándose a las rejas de la ventana y el burro abajo. Ibas andando y saltabas. Y así en cadena según los jugadores que hubiera. Y cuando saltabas tenías que dar con el “espolique”. El “espolique” es a la misma “alantera”. Por ejemplo, podía decir el que hacía de madre, el primero que en cierto modo hacía de jefe, bueno, con espolique. Porque era el que decía como tenías que saltar, con espolique o no. Si era con espolique, pues le tenías que dar en el culo con el talón...” (EPR-RR). En Fuenlabrada una variante de este juego se conoce con el nombre de “la bucha”. Un chico encorvado se apoyaba sobre las rejas de una ventana y los demás saltaban sobre él. El que se caía, dado que tenía varios encima, cuando tocaba el suelo era sustituido por otro.

Entre otros juegos de niños estaba el “arrebanché” o la “taba”, que en Casas de Don Pedro, como en otras poblaciones, se jugaban los “santos”, dibujos que venían en las cajas de cerillas, con un hueso de la rodilla de los borregos. En Villarta los niños también jugaban a las “bolitas”, “agallejos”, que cogían en los campos. Son unas bolas que producen los quejigos y con las que sustituían las canicas. Y a las chapas, extendido en toda la zona. Se echaba suerte tirando por alto dos monedas. En Helechosa la práctica de las chapas también ha desaparecido, si bien antes se jugaba con monedas de cobre, especialmente en Semana Santa, los días en que se cerraban los bares. En Talarrubias, Puebla y otras comunidades era habitual el juego de la peonza o el “repeón”. Se hacía un círculo en el suelo y tirabas el “repeón” con intención de que diera en el círculo pero tratando que no se quedara dentro de él. Porque el que se quedaba dentro era objeto de las iras de los demás, quienes tiraban con fuerza sus “repeones” para dar y romper el que se había quedado dentro del círculo. Porque las puntas de los “peonzas” eran de acero. El “repeón” en algunos pueblos se conoce como el “trompo”.

Otros juegos de niños practicados en la mayoría de las poblaciones eran los bolindres o canicas, de barro, cristal y acero. Generalmente uno de los juegos más extendidos era el de dar con la propia a los otros y hacer “gua”; o sea: meter la canica en el agujero que se hacía ex profeso en la tierra. El “escondite” o el salto a la mula también fueron juegos de época. Y aunque no se trataba tanto de un juego como de bromas subidas de tono, en Villarta existió la práctica de “dar las cagarutas” a los pocos niños forasteros que en los años cincuenta-sesenta llegaban al pueblo. Las cagarutas son las cacas de las cabras, que algunos muchachos trataban de meterse a la fuerza en la boca a los niños que llegaban para asentarse allí con sus padres. Y en Casas de Don Pedro los niños en las temporadas correspondientes salían al campo a por los “gamones”, con los que en invierno hacían “jumarrachas” con los manojos secos. Los encendían, corrían con ellos por las calles y hacían lumbres que saltaban.

Las niñas jugaban al “marro”. Un grupo de ellas se ponía en frente a diez o quince metros de otras. Se trataba de tirarle una pelota a otra compañera que estaba situada detrás del otro grupo. Y si la cogían en medio cambiaban las jugadoras. También jugaban a los juegos de corro, el aro, a los de cuerda y a saltar la comba, la goma, etc. Algunos juegos se acompañaban de canciones y romances tradicionales como “El señor don gato”, “en Francia nació un niño”, o “Pase mi sin, pase mi san...”. Un juego frecuente y bastante extendido fue la “rode”, “el rode”. En Talarrubias también le llamaban “la china”. Las niñas pintaban en el suelo seis casillas cuadradas, un cuadro con cuatro separaciones y la entrada eran dos rectángulos del uno al dos. Se iba saltando con una china a la que se le daba con el pie; porque se trata de no pisar en las rayas. A

esto es lo que le llaman “jugar a la china” en Puebla de Alcocer y otras poblaciones como Esparragosa de Lares: “*Hemos jugado a la china. Se hacía un dibujo en el suelo, con cuadritos, e ibas de uno a otro*”.

Aunque en el tránsito de la niñez y juventud a la madurez aquí podría incluirse en nuestro contexto sociocultural las celebraciones de los “Quintos”, como rituales de iniciación y paso, especialmente la ceremonia de la “corrida de los gallos” (Casas de Don Pedro), he preferido sin embargo describir sus celebraciones en relación con la idea social de “hacerse hombres” en el capítulo anterior por estar asociadas a diversas fiestas repartidas en el calendario anual.

#### **D.-La vejez y la muerte. “Asistir a los padres”: “A turno”; “Dar la renta” y la “paguita”. El duelo, el luto y los “cumplimientos”...**

En la Siberia extremeña, en general, hasta que pueden valerse por sí mismos los padres se mantienen y permanecen en sus casas, porque se niegan a salir de ellas y a abandonar el lugar donde han pasado sus vidas. En algunos casos incluso se oponen a dejarlas en tales circunstancias o cuando tienen una edad avanzada o están enfermos. Y algunos de los hijos, cuando tienen posibilidades, los *asisten*. Lo habitual es que la casa paterna siga siendo propiedad de los padres mientras viven. También es una práctica frecuente, no obstante, la modalidad de que los padres vayan a vivir, *por meses o turnos*, con los hijos. En este caso, aunque existen otras variantes, deben darse fundamentalmente las siguientes situaciones: que los hijos vivan en la misma localidad que los padres; y que los padres hayan quedado viudos. Por otra parte, en los casos de los padres que dan la herencia en vida a los hijos, práctica no habitual, éstos se comprometían a *asistirlos* y mantenerlos con los medios y alimentos que necesitaran. En poblaciones como Talarrubias y otras tal costumbre está conceptualizada en la tradición local bajo el nombre de *la renta*. En suma: alimentos que los hijos daban periódicamente a los padres cuando éstos se quedaban en sus casas.

Por supuesto, éstas casuísticas variaban en relación con algunos factores. Uno principal: el tipo de familia. Por ejemplo, fue relativamente común que cuando los padres eran mayores una hija se quedara en sus casas para atenderlos hasta el momento de su desaparición. A veces si no tenían hijas algún hijo, soltero o en otras circunstancias, se ocupaba de ellos viviendo bajo el mismo techo. De manera que en los últimos momentos de sus vidas los padres solían quedarse en sus casas, cuando era posible, auxiliados por sus hijos; se iban a la de éstos o se quedaban con alguna hija. La emigración de los jóvenes al medio urbano e industrial en busca de empleo modificó el sistema tradicional con la incorporación de algunas respuestas culturales nuevas para tratar de satisfacer contingencias no previstas en la tradición. Cuando los hijos se encuentran/encontraban en Madrid, Barcelona, Palma de Mallorca, etc., los padres, cuando les corresponde/correspondía irse con ellos por “temporadas”, en ocasiones se negaban a abandonar sus pueblos y a trasladarse a otros medios no conocidos; y casi siempre han manifestado ciertas resistencias. Cuando no había otras posibilidades, por lo general aceptaban la situación con críticas y a “regañadientes”.

De manera que, en síntesis, podríamos decir que existen dos modalidades, con algunas variantes: una, en la que los padres permanecen en sus propias casas hasta que fallecen; y dos: la práctica de estar por “turnos”, lo más común “a meses”, en las casas de sus hijos. Ahora bien, desde que los mayores que han cotizado a la seguridad social cuentan con una paga del Estado, la “pensión”, algunos, por elección propia en función de sus circunstancias familiares u obligados por ellas, terminan sus vidas en Residencias de la “Tercera edad”. Y los que viven con sus

hijos suelen ayudarles en todo lo que pueden. En los últimos tiempos, sin embargo, la Junta de Extremadura ha puesto en marcha una nueva modalidad, que introduce mejoras y es menos traumática: la asistencia domiciliaria.

Algunos ejemplos etnográficos de lo que acabo de exponer. En Fuenlabrada, por ejemplo, los padres mantenían su residencia familiar en la casa paterna. Y no era infrecuente que algún hijo viviera con ellos; pero no al revés, a no ser por causa mayor: *“Mientras los padres se podían valer estaban en sus casas; y cuando no podían valerse por ellos mismos tenían que partírselos entre los hijos; como se hace ahora mismo: por semanas o por meses; pero esto era menos corriente”* (PVF-FCA). En Puebla de Alcocer cuando la casa paterna entraba en un lote de herencia, habiendo varios hijos, uno de ellos solía quedarse allí con el padre o la madre hasta que muriera. Pero lo más frecuente era que...: *“A veces los padres van turnándose a casa de los hijos; y a veces los hijos van a casa de los padres. Hay algunos que los tienen a meses, que se dice aquí: un mes con cada hijo; y otros, pues dicen no, no salgo de mi casa. Y el que quiera que venga aquí. Hay de todo. O sea, los padres al menos mientras ellos viven se quedan en la casa paterna, sobre todo si viven los dos. Por ello mientras se pueden valer son los hijos los que van a casa de los padres; y luego al revés. Porque lo bueno es tener cada uno su casa mientras vives. Hay casos en los que algunas hijas se quedan con los padres, pero pocos”* (GCC-MVUH). En Esparragosa de Lares cuando los padres son mayores el tema depende de si los hijos están en el pueblo o en la emigración. En los casos en los que ambos padres se encuentran en buenas condiciones se quedan en el pueblo. Se suelen ir con los hijos cuando uno se queda solo: *“...Y en muchos casos han hecho una prueba y no les ha gustado y se vienen al pueblo...Es habitual dejarle la casa a las hijas para que te asistan. A lo mejor has tenido la suerte o desgracia que la madre o el padre se ha muerto a los dos meses, pues mira...Que ha durado cien años, pues también se descargan los hermanos que están por ahí. Porque ellas normalmente no quieren salir de sus casas...”* (MLRC). En Helechosa de los Montes, en los casos que se hacían las herencias en vida de los padres, los hijos tenían la obligación de darles el alimento necesario para su sobrevivencia. Pero también existía la modalidad, como en otras partes, de irse a vivir con los hijos por meses o temporadas. En estos casos quienes tienen/tenían una paga la entregan/entregaban a sus hijos. En Talarrubias, de otra parte, antes de cobrar los padres una paga eran los hijos los que se encargaban de darles de comer: *“...Se asistía a los padres. Aquí era por meses: un mes con un hijo, otro con otro...Aunque también dependía de los padres, porque algunos consentían que fueran a asistirlos y otros no; y otros se iban con los hijos. Esto, sobre todo, antes de existir las pagas de las pensiones. Mi abuela, por ejemplo, que tiene noventa y seis años, se quedó con los hijos pequeños, y luego ya cuando los casó, pues entonces le daban la “renta”, que era no sé cuántas arrobas de vino, aceite, trigo, garbanzos, la matanza. Y mi abuela se quedaba en la casa que ahora tenemos nosotros, que era su casa. A esto le llamamos “dar la renta”. Luego, cuando más mayor, decidió que esto era muy cansado y entonces empezó a ir, turnándose por meses, con los hijos; si bien esto también depende de las condiciones en que se encuentren los hijos”* (EPR). La información etnográfica contrastada de que dispongo referida a Puebla y Talarrubias confirma que los padres mayores eran atendidos por los hijos; quienes, mientras podían valerse por sí mismos, les entregaban la “renta”, alimentos para que se mantuvieran mientras permanecían en sus casas. Existía asimismo la modalidad, en tanto en cuanto dispusieran de fuerzas, de ir a comer a casa de unos y otros hijos, pero volviendo a dormir a sus casas. Cuando les faltaban las fuerzas se los repartían periódicamente, “a meses”, entre los hijos: *“...Cuando algún viejo no quiere salir de casa, pues los hijos van a su casa. Lo normal es que si tienen varios hijos, pues que estén por un tiempo con cada hijo. Todo, claro, dependiendo de la familia que se tenga. Porque no es lo mismo tener un solo hijo, una hija o varios hijos. Si tienen*

*solo un hijo o una hija lo habitual es que viva en sus casas. En caso de que los hijos estén fuera del pueblo los padres no quieren irse con ellos y se resisten, pero van contra su voluntad. Ahora bien, lo normal es que estén cada equis tiempo con cada hijo. Ahora bien, como ya los padres tienen su "paguita", me imagino que la entregan, o parte de ella..."* (TGR).

Revisando la información que en su día recogí sobre el terreno, ahora me doy cuenta de que dispongo de poca información sobre el culto a la muerte. No obstante, alguna información recabé directamente de los informantes. Y a partir de ella extraigo las siguientes ideas de cómo funcionaban las cosas de manera tradicional: primero, los lutos y el tiempo de luto dependían antes de nada de dos factores: la relación de parentesco y el afecto. La segundo: la idea que me transmiten los informantes sobre los entierros se sintetiza en dos consideraciones: eran/son actos sociales y momentos-lugares de reunión y encuentro. Precisamente la costumbre del *cumplimiento* subraya tales dimensiones. Lógicamente, otra parte importante de tales ceremonias son las formas de expresión religiosas. Entre ellas, los rezos, el velatorio, etc., ocupaban un tiempo significativo. El cementerio es otro espacio en el que se desarrollaban/desarrollan actitudes, prácticas y costumbres que a veces cambian en sus formas externas según las localidades. Antigüamente, en general, los difuntos se enterraban en la tierra y la sepultura quedaba señalizada por alguna cruz de hierro. Y aunque, según las poblaciones, había algunos panteones de ciertas familias, no abundaban. Sobre los lutos un informante de Herrera me decía: *"Hace mucho tiempo que no voy a los bares, porque tengo luto. Y aunque los lutos se conservan todavía, hay mucha gente, sobre todo las corrientes nuevas, que ya no se los pone. Los mayores sí se lo ponen varios años. Y aunque yo pienso que exteriorizar el dolor por la vestimenta o el color es una tontería, lo sigo respetando por mi madre. Pero, la verdad, el luto se está perdiendo. En Herrera el tiempo de luto cambia según el parentesco, pero también según lo que se quiera a la persona que se muere..."* (ARC).

Una costumbre todavía practicada es el *hacer el cumplimiento*, también conocida como *Ir a cumplir* o *Dar la mano*. En Talarrubias se conserva un importante culto a la muerte. Según algunos entrevistados los entierros son "casi una fiesta" donde acude prácticamente todo el pueblo. Porque los entierros, aparte lo que significa en sí mismo el acto religioso, son momentos y lugares de reunión, espacios para "ver y ser vistos". La mayoría de la gente los define como actos sociales. De hecho hay muchas personas que no van al bar y sí asisten a los entierros de sus vecinos. Otra costumbre que se conserva, aunque transformada, es la del acompañamiento en los *velatorios*. Antes se encendían las velas o algunos cirios cerca de la caja mortuoria. Y en la casa, donde se ponía y mostraba el difunto, las mujeres solían rezar y entonar diverso tipo de oraciones. Durante el tiempo que el muerto permanecía en la casa, incluso algunos días después, los familiares y/o vecinos cocinaban la comida para los *dolientes*. Tras trasladar al difunto al Campo Santo se procede a *dar la mano* a los familiares y seres queridos del finado. Es el "cumplimiento"; cumplir socialmente con una "obligación" sancionada por la costumbre y la tradición. Hoy día los antiguos faroles y velas con los que se adornaban las tumbas han sido sustituidos por ramos de flores, con los que también se adornan el Día de Todos los Santos y el de los Difuntos, el uno y dos de noviembre.

## **E.-Notas sobre la indumentaria tradicional**

En nuestro contexto sociocultural la vestimenta, los abalorios y aderezos en las mujeres han estado vinculados a las distintas etapas de la vida confirmando identidad. Los trajes especialmente femeninos, sus tejidos, colores, formas de confección, etc., decían quien era cada uno

en términos sociales, pero también respecto al estado “civil” en que se encontraban: niñas, jóvenes, adultas, casadas, viudas...Antiguamente la condición social de los hombres en Villarta se conocía por las ropas que vestían: “...Estaba la capa de rico, que era con esclavina; y luego la capa de pobre, que no la tenía. La de rico era negra y parda la de pobre y sin esclavina. Y también se vestían con sombrero de ala ancha y faja roja...” (FA-PGA). Respecto a los trajes “folklóricos”: “Fuenlabrada ha tenido mucha influencia de la Mancha. Y por ello hay cierta semejanza en los trajes típicos con los de la zona de Ciudad Real para acá. Mira, el 28 o 30 de julio se celebra en Ciudad Real “la Pandora”, que es una fiesta en honor de la virgen del Prado, y los trajes que he visto allí tienen un parecido enorme con los de aquí; especialmente se parecen en las telas y en los coloridos. A veces incluso los grupos de allí bailan lo que llaman “seguidillas” que dicen ser de Fuenlabrada de los Montes. Hay una interrelación grande; pero mi idea es que son de la Mancha y luego se trajeron aquí...Desde luego la relación entre Fuenlabrada y Puebla de don Rodrigo ha sido grande...” (PVF-FCA). El traje “folklórico” femenino de Herrera, el que se utiliza en los bailes en momentos rituales y en las exhibiciones, es el de pastora. Y según los informantes que entrevisto sobre estas cuestiones me manifiestan que: “Está compuesto por los botines de material, un refajo, bordado a mano con lana, que en principio era de las lanas tejidas por las propias señoras. El color más auténtico, original, es el negro; pero también el blanco, y a veces rojo y verde; pero el negro es el que más. Y luego bordado de colores. Los dibujos suelen ser florales o aludiendo al trabajo que entonces se tenía; muchas veces el de pastor. Además el refajo tiene el delantal, que suele estar tejido a mano en los telares familiares; de seda o bordado a mano. Y el jubón, bordado con lentejuelas o a mano, negro y sencillo. Y el pañuelo de seda y bordado a mano, aunque no se llama de manila. Y un sombrero de pastora, confeccionado con paja y adornado con flores, cintas, etc. El hombre lleva zapatillas, que antiguamente eran albarcas de cuero, pantalón negro de pana; pero no es como el de Badajoz. Suele tener calzas, y a veces usan calcetines blancos con madroños; faja roja, camisa blanca, chaleco y sombrero distinto al andaluz. Es de ala más recogida y de copa más alta...” (ARC-SRC).

Aunque los he visto en otras partes de Extremadura, donde a veces los designan como *africanas*, en mi experiencia de campo en La Siberia me llamaron la atención los pendientes de *herradura* (Fuenlabrada, Talarrubias, Valdecaballeros, Castilblanco, Casas de Don Pedro...) o de *asa de brasero* (Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Valdecaballeros, Esparragosa de Lares...), que usan las mujeres mayores y de mediana edad y se llaman así, probablemente, por su forma. Suelen ser de oro y en ocasiones y en algunas familias han formado parte del ajuar. Incluso hay madres que se los regalan a sus hijas y éstas no llegan a ponérselos o a utilizarlos. Algunas informantes me dicen que sus madres los compraban o se los traían de Córdoba; otras, en cambio, me dicen que sus mayores los adquirirían en la ferias de los pueblos de la comarca. Lo que si retengo en la memoria es que durante la entrevista que hice en Talarrubias al pintor Emilio Ramiro, a su mujer y a su suegra, en su casa observé un cuadro que estaba concluyendo. Se trataba de una señora mayor, quizás su madre o abuela, a quien el artista pintaba ataviada con unos pendientes de “herradura” del tipo de los que previamente había visto en Valdecaballeros, Castilblanco y otras poblaciones de la comarca. En Fuenlabrada de los Montes, donde todavía se ven mujeres de cierta edad con ellos colgados del lóbulo, me dijeron que los pendientes de “asa de brasero” los hay pequeños, para las niñas, y grandes, para las mujeres. Una informante de Puebla de Alcocer declaró sobre el nombre, el uso y el origen de los zarzillos: “Yo me he dedicado al campo. Los pendientes que llevo se llaman de “asa de brasero”; no de “herradura”. Antiguamente sí los tenían las mujeres de aquí, no todas. Yo, como ves, también los llevo. Son de oro y a mi me los compró mi madre. No sé donde los compró, pero me parece que fue por esta parte de

*Córdoba. Lo que sí es cierto es que antes casi todas las mujeres tenían este tipo de pendientes. Y ello, quizás, porque se los compraban los padres cuando iban a trabajar, a coger aceitunas...y decían: ¡Ala, p'á los pendientes!...Recuerdo que antiguamente también los llevaban algunas novias; pero otras no..." (MVUH). Es curioso, le digo a tres mujeres con la que comparto reunión y relación dialógica en una entrevista concertada, "que las tres sois mujeres, pastoras y del campo", y que todas lucís pendientes de "asa de brasero". A lo que me responden: "...Pero esto no es de aquí (Puebla), se compraron fuera. Los que llevaba mi madre no sé como eran porque se murió siendo yo muy "chiquetina". Yo, en cambio (dice otra), sí sé que los compró mi madre a un relojero en Talarrubias. Estos -dice la tercera- me los he comprado yo, porque antes tenía otros también de oro que me los regaló mi marido. Bueno, los que tenemos puestos las tres son similares, pero no iguales; porque aquéllos -señala a una de ellas- son un poquito más grande; aunque también son de "asa de brasero"..." (GCC-ET-MVUH).*

## 21.-El Parentesco y el pseudoparentesco: el reconocimiento social de vínculos biológicos, por afinidad y ritualidad

Como en otras partes de Extremadura y España, el sistema de parentesco en La Siberia, los lazos sociales y los roles familiares y “amicales” que implica, deriva y se establece a partir de hechos biológicos y de otros que no tienen tal fundamento. Tres factores clave: los *lazos de consanguinidad* reconocidos: (padre, madre, hermanos, tíos hermanos de los padres, “titos”-“titas”), pero a veces también los primos hermanos de los padres, e incluso los hermanos de los abuelos -tío abuelo-, primos, sobrinos, abuelos... Las alianzas por vía conyugal, *parentesco por afinidad* o “político”: (suegros, yernos, nueras...). En algunos sitios es relativamente habitual que la nuera llama tía a la suegra. Y los vínculos rituales que se generan entre determinados individuos, *pseudoparentesco*, en el contexto de relaciones sociales puntuales: (padrino, madrina, compadre, tocayo, “hermano de leche”, “tíos”, “hermanos”...). En un nivel general incluso podríamos hablar de una cuarta modalidad de “parentesco”, la *metafórica*: padres y hermanos de Órdenes religiosas; el Santo padre; la Madre iglesia; padre de la patria; la madre naturaleza; la Trinidad: padre, hijo y Espíritu Santo.

En el primer caso se trataría fundamentalmente de los padres, los hijos y hermanos, los tíos, sobrinos y primos, los abuelos, etc. En el segundo hay que incluir las relaciones que surgen a partir de los matrimonios entre los familiares de uno y el otro cónyuge. Y en el tercero, el parentesco artificial o ceremonial que se establece y el tipo de relaciones que se generan entre padrinos y ahijados, tocayos, compadres, los nombrados en La Siberia como “tíos” y “hermanos”, personas mayores con cierta consideración social en los ámbitos locales, etc. Cuando se aplican términos de parentesco sin derivarse de la consanguinidad o afinidad podemos hablar de pseudoparentesco, parentesco ficticio o ritual. Porque es un uso del parentesco en sentido figurado. A veces, por ejemplo, se llama “tío” o “tía” a los amigos de los padres, a los señores y señoras mayores. En algunas poblaciones de La Siberia también se designa a estos como “hermanos” y “hermanas”, lo que suele implicar actitud de respeto.

El padrinzago y el madrinazgo, como brevemente describí en el capítulo anterior, se trata de una institución social conceptualizada en la tradición. Generalmente reviste y deriva de formas religioso-eclesiásticas (padrinos-ahijados), e implica un tipo especial de relación asimétrica; pero asimismo confianza mutua y recíproca entre adultos y niños; así como “obligaciones” religiosas y morales. Relaciones simétricas se establecen, en cambio, entre los compadres. Relaciones caracterizadas por la amistad y el afecto sin importancia de lo espiritual, pero con fuerte acento en lo social. No obstante, en mi trabajo de campo etnográfico, particularmente el llevado a efecto en la zona de los “Montes”, no detecté un valor social especial del compadrazgo y sobre lo que George M. Foster denominó “parentesco ficticio”. Algunos informantes incluso me decían que “esto de los compadres es una cosa de Andalucía”. La misma impresión capté en cuanto a las relaciones sociales entre individuos del mismo nombre (tocayos). Ahora bien, aunque el padrinzago y el madrinazgo tienen todavía un referente empírico como realidad vigente, creando un cierto tejido social y una compleja, pero lábil red de amistades y vínculos “formalizados”, en la actualidad parece existir la tendencia a debilitar tal institución e incluso a la pérdida real de ella. Como se sabe, la *afinidad espiritual* (padrinazgo) se establece mediante la ceremonia del bautismo católico. *El compadrazgo*, sin embargo, suele derivar de la boda, del bautizo de los hijos y de los lazos que a partir de entonces se generan entre los padres de los cónyuges y los padrinos de bautizo. En este caso, frente a la institución social del padrinzago, se da una relación entre iguales.

El parentesco construye una red genealógica entre los afectados por tales relaciones creando vínculos, roles diferenciados y expectativas de conductas determinadas, según las sociedades y culturas. Se genera una red de vínculos de filiación y alianza que regula u orienta las relaciones y actitudes de los miembros de cada grupo. El parentesco y sus términos regulan la conducta, las actitudes y la manera de tratarse los miembros del grupo entre sí. De manera que en todas las sociedades existen normas de conductas asociadas a los términos de parentesco. *El parentesco*, como el género o la religión, *es algo construido culturalmente*. Los parientes son aquellos individuos que por consanguinidad (descendencia de un mismo tronco común) o por afinidad (matrimonio) son reconocidos socialmente; como lo son, en el orden de cosas arriba referido, los vínculos de parentesco espiritual y ceremonial.

Como en el resto de España y Extremadura el pilar básico de la sociedad en La Siberia es la familia, que aquí mantiene todavía algunos de los rasgos tradicionales, si bien en general se van perdiendo. La familia actual por antonomasia es la *familia nuclear*, en la que los padres y los hijos residen y viven bajo el mismo techo. Y todavía la generación de los abuelos, aunque cada vez menos, tiene cierto protagonismo en algunos aspectos de la vida de relación, reducido las más de las veces al ámbito de los sentimientos, lo afectivo y lo emocional. Y aunque aún existe, cada día es menos común encontrar la *familia extensa* o prolongada; es decir, aquella en la que tres generaciones, abuelos, padres y nietos, viven en la misma casa bajo el mismo techo. La estructura familiar todavía, no obstante, es cuasi de poder “patriarcal”, asignándose los roles y funciones a los miembros de la unidad familiar en relación con las categorías de edad y género, pero también con los niveles de dependencia que se establecen a partir de si se trabaja o no; y consecuentemente si se tienen ingresos y recursos económicos propios. Hasta fechas recientes la ideología que sustentaba la realidad de la mujer, especialmente en el mundo rural, identificaba mujer y madre. Y desde este punto de vista la socialización que recibían las niñas se orientaba a la asimilación de los valores de la pureza y la maternidad. Por el contrario, como en toda sociedad orientada “masculinamente”, es decir antropocéntricamente, desde el hombre y hacia el hombre, la hombría era valorada socialmente en sí misma. Un cambio que se está experimentando en las últimas décadas es el de la incorporación y participación de la mujer, casada o soltera, al mundo laboral, aunque también es frecuente que se encuentren subempleadas o desempeñando trabajos no cualificados. En este sentido la familia tradicional también experimenta cambios desde hace varias décadas.

Como en otras partes y sociedades de características socioculturales similares, en La Siberia hasta los años cincuenta-sesenta el tipo de familia predominante fue la *extensa*, conviviendo bajo un mismo techo tres generaciones: padres, hijos y nietos. El modelo actual, con leves variantes debido a factores como la emigración y otros, es el de *familia nuclear*, en la que los hijos conviven con los padres en la misma casa familiar hasta que se casan o por motivos laborales o de estudios están fuera de la población y de la casa paterna. La descendencia en general en La Siberia parece que es *cognaticia* o *bilateral*, es decir se traza tanto por la línea de los varones como de las hembras (sirva de ejemplo la transmisión de los apellidos); aunque da la impresión de que para algunas cuestiones se preferencia la vía masculina (el trabajo en el campo; la gestión del patrimonio familiar; la representación social de la familia...); pero para otras cuestiones parece que prevalece la vía femenina (quedarse en casa con los padres y atenderlos cuando son mayores...). No obstante, aunque los parientes de ambas líneas se consideran iguales, en algunos casos conocemos una desviación, según para qué cuestiones, patrilineal y/o matrilineal; es decir, una cierta preferencia por los parientes por vía masculina o femenina. Mi experiencia me dice que la inclinación general en esta cuestión en Extremadura

y La Siberia extremeña es más bien por vía femenina. De hecho, en ocasiones los hijos suelen tener más relación con los hermanos de la madre y sus hijos que con los del padre. En el estado bibliográfico y de investigación actual, por la ausencia absoluta de estudios de esta naturaleza en nuestro entorno sociocultural, sólo puedo plantear lo que escribo como hipótesis o especulación teórica. Como he sugerido antes, *las reglas de filiación* en La Siberia parece que siguen la tendencia bilateral, igual por línea masculina que femenina; si bien el sistema español en general respecto a los apellidos, aunque actualmente la ley permite otras modalidades, es *patrilineal*: primero el del padre y después el de la madre. Como he avanzado, en otras cuestiones, sin embargo, prima la tendencia matrilineal: la asistencia de las hijas a los padres; e incluso, dados los casos, este patrón funciona asimismo para la regla de residencia. Existe en Extremadura y La Siberia una cierta tendencia a que el nuevo matrimonio vaya a vivir a casa de los padres de la mujer (*matrilocalidad*), cuando no disponen de medios y casa propia; o en su defecto, cuando las condiciones lo permiten, en una nueva vivienda, adquirida o alquilada, en las proximidades de la casa de los padres de la mujer (*neolocalidad, uxorilocalidad*). Respecto a la herencia, sin embargo, y salvo excepciones, es *cognaticia o bilateral*: heredan los hijos masculinos y femeninos independientemente de la primogenitura, últimogenitura o del sexo. Lógicamente, toda regla tiene su excepción. Casos de hijas solteras, enfermas, con minusvalías físicas o psíquicas y otras casuísticas favorecen cierto tipo de mejoras y matizan la orientación general. Pero algo similar se produce, a veces, cuando el matrimonio ya es mayor y solo tiene un hijo y es varón. En la actualidad el modelo de referencia y las pautas tradicionales, como he expuesto en su lugar correspondiente, se están trastocando por diversas razones relacionadas con el cambio social, económico y de mentalidad.

### **A.-La familia, la casa y el tipo de residencia. Los parientes**

Hasta finales de los años sesenta o principios de los setenta parece que el tipo de *familia extensa*, tres generaciones viviendo en la misma casa, fue un modelo extendido en La Siberia extremeña, como en otras partes de la España rural y campesina. La emigración de los jóvenes, como parte del cambio social experimentado entre la década de los cincuenta y los sesenta del siglo pasado fue un factor que contribuyó al cambio de estructura y organización del tipo de familia tradicional hasta entonces vigente. Desde aquella época, salvo excepciones, el tipo de familia predominante es la *nuclear*.

Cuando ni los padres ni los hijos emigraban, éstos vivían en la casa paterna hasta que se casaban, momento en el que si las circunstancias se lo permitían adquirían una casa nueva. A veces, también, por razones laborales se iban a vivir fuera de La Siberia. Hoy muchos jóvenes están emigrados y los que habitan las casas son los padres, ya ancianos, quienes en algunos casos tienen a su cargo a los nietos, responsabilizándose de sus cuidados y de su educación. Porque la mayoría de los jóvenes no se quedaban a vivir en casa de los padres; si bien no era infrecuente el que algunos hijos/as se quedara con ellos. Actualmente, en la década de los noventa, se dan dos fenómenos: el que algunos hijos construyan en la parte de arriba de la casa de los padres; y otros, en cambio, alquilan una casa y cuando han acumulado los ahorros suficientes “hacen” la casa encima de la de los padres, o se compran una nueva, pero en general no comparten la vivienda con ellos. Como me trasladaron varios informantes: “...Ya sabes, <<casado, casa quiere>>. Parece tendencia general, por lo que he visto y oído, que en las relaciones de pareja <<las mujeres nos llevamos a los hombres para nuestra familia>>. Esto sí se suele dar; pero respecto a las casas la gente se ha vuelto muy independiente...Ahora bien, cuando alquilan o compran una

*casa nueva, en la medida que es posible, se tira hacia la proximidad de la casa de los padres de ella. En nuestro caso así fue. Casi siempre es la hija la que se lleva al marido. Aquí siempre se dice: <<Que cuando se casa una mujer, pues la madre de la mujer gana un hijo>>. Y cuando es el hijo el que se casa, pues casi se pierde; porque se lo llevan” (EPR-MAFM-RR). De manera que con ciertas cautelas podríamos decir respecto a los tipos de residencia, en el contexto temporal referido, que se daba al mismo tiempo una orientación matrifocal-uxorilocal y neolocal.*

Respecto a quienes se consideran parientes en general hay cierta coincidencia de ideas; aunque existen matices. Un informante de Talarrubias considera: *“...que pariente se llama a cualquiera que entra a formar parte de la familia, aunque sean primos lejanos. Claro, a los que son consanguíneos. Y además yo creo que son iguales los parientes por línea materna y por la paterna. Lo que pasa que luego siempre hay familias como más dominantes, unas veces por la línea de la mujer y otras por las del hombre. Lo que no me parece es que se consideren iguales los parientes de sangre y los afines o políticos. Vamos, lo que dice mi hijo: <<Los primos míos son los de mi familia; los de mi mujer son los de mi mujer>>. Mi hijo suele decir esto cuando le digo, tu primo tal...Y él responde: “Ése es primo de mi mujer”. Y en los bares, de modo coloquial, se dice: <<Pariente de mi mujer, pariente de mis cojones” (RR).*

El tema de si son considerados iguales los parientes por línea materna o paterna es una cuestión en la que no existe acuerdo total. Quizás el primer factor a contemplar debiera ser el del tipo de relaciones que se tiene con los unos y con los otros, lo que en parte hay que relacionar, asimismo, con la existencia o no de tensiones y conflictos con una u otra línea de la familia. Porque: *“Los parientes lo son en muchos grados; y a veces la sintonía o no depende de la relación entre las familias. Hay familias que a lo mejor tienen relación de muchos años y a lo mejor, qué sé yo, hasta los primos terceros o cuartos se consideran familiares. Pero en Talarrubias la familia son los padres y hermanos, los tíos, los primos hermanos, segundos y de más lejos también los terceros, y por supuesto los abuelos...” (TGR). En muchos pueblos de La Siberia, como en otros de Extremadura y España, cuando se tiene un parentesco lejano se habla de “mi pariente tal o cual”, pero esto es así, en general, cuando se comparte algún grado de consanguineidad. Y aunque aparentemente está relativamente extendida la noción de que existe una cierta igualdad y valoración de los parientes por línea materna y paterna, debido a diversas razones (disputas, herencias, mayor o menor trato...), parece existir una cierta desviación a considerar socialmente “más parientes” a los de la línea materna: *“...Hombre, yo creo que los parientes por el lado de mi mujer parece que hay más interés. Parece que trae más tradición; aunque hay de todo; pero normalmente hay más interés por los parientes por la línea materna. Y yo creo que esto se debe a que los hijos se dejan dominar mejor por la mujer” (EGOF).**

No son extraños, por otra parte, los casos en los que hay gente que sin “llevar” la misma sangre se les tiene como verdaderos parientes. Al respecto un informante de Puebla de Alcocer me dijo: *“Hombre, unas veces sí y otras no se consideran iguales a los parientes de sangre y a los que lo son por matrimonio. Hay de todo en la viña del Señor...” (GCC). Y como observa un entrevistado de Helechosa de los Montes: *“...Hay ocasiones en las que a lo mejor los afines tienen un mayor lazo de unión; porque a lo mejor dentro de la misma consanguinidad hay diferencias, sobre todo cuando hay particiones de herencias o intereses económicos. Ahora bien, los parientes consanguíneos en general están más considerados. De hecho, son los que acuden en épocas de desgracias, durante las enfermedades, en circunstancias especiales, etc.” (JAB). La idea de que es la consanguineidad lo que hace el parentesco es compartida y está extendida. Al decir de un informante, en Fuenlabrada por ejemplo los vínculos de afinidad apenas se valoran como parentesco: *“Lo normal es que los parientes lo sean por consanguinidad; aunque, claro, los hermanos***

*de mi mujer, sí; ahí sí; pero los primos hermanos de mi mujer yo no los considero mis primos, de ninguna manera*" (PVF).

## **B.-Algunos términos del parentesco biológico**

En Talarrubias, pero también en otras comunidades de La Siberia extremeña y fuera de ella en otras zonas de Extremadura, las gentes de las clases populares se dirigen a sus padres biológicos con los nombres de *Mama* y *Papa*, sin acento; si bien en los últimos tiempos tal forma de designación no suena bien y está siendo sustituida por la más general de *Mamá* y *Papá*, con acento (RR). Y es bastante común designar a los tíos carnales o *directos*, familiares por parentesco consanguíneo, hermanos de los padres, como *titos* y *titas*. Así se los denominaba, por ejemplo, en Helechosa de los Montes; aunque en los últimos tiempos se va imponiendo el término tío y tía. Como sugerí más arriba, parece existir una orientación cultural a considerar "más" tíos-tías a los hermanos de la madre; o sea, como familiares más cercanos, con los que se tiene y fomenta más relación. Algunos informantes de Puebla de Alcocer también me dijeron que: *"A los tíos sanguíneos se les dice "titos" y "titas"; pero también "hermanos". Por ejemplo: a los hermanos de mi madre, pues son hermano fulano y hermano mengano. Yo, que soy su sobrina, en vez de decirles "tío" o "tito", pues hermano, hermano fulano, hermano Juan, hermano Pedro; o como sea. Porque aquí el "titeo" ese es en la alta sociedad. En la gente baja es hermano más que ná...Sí, en la gente baja hermano; aunque ahora ya "titean" más...Y el tío y la tía se emplean entre la gente más humilde..."* (GCC-ET-MVUH). Respecto al mismo tema, en Talarrubias un informante me comenta: *"En otros sitios se dice tío y tía. Aquí el decir a alguien tío está mal visto. Decir por ejemplo tío Juan no creas que estaba bien visto. Aquí lo que sigue funcionando es lo de la "tita" y el "tito". Esto, claro, cuando se tenía parentesco, para designar a los hermanos del padre o de la madre. Nunca se utilizaba tío. Decir tío estaba mal visto, casi un insulto, algo despectivo. Aquí sigue funcionando decir la tita no sé qué. Pero esto, te decía, también se ha perdido, porque ahora es tío y tía..."* (RR). Lo que parece funcionó de modo similar en Fuenlabrada: *"...Cuando hay parentesco son hermano, hermana. O sea, el hermano de mi padre para mí es mi hermano; mi hermano Asensio, aunque yo ya no tengo tíos ningunos. Vamos a ver, el hermano de mi padre o la hermana de mi madre eran mis hermanos. Yo decía: mi hermano Arsenio, mi hermana tal...; aunque eran mis tíos. Es decir, en mi época a los tíos carnales, hermanos de mi padre o de mi madre, les decíamos hermanos. Esto últimamente ha cambiado; ahora les llaman "titos". De manera que así era el tratamiento. Porque simplemente es el hermano de mi padre y yo me identifico quizás con mi padre; y por ello es mi hermano...O sea, desde hace veinte años para acá (1974+-) la palabra tío ya la empleamos en el sentido real que tiene; es hermano de mi padre, o hermano de mi madre. Y, por lo tanto, es pariente nuestro..."* (PVF-FCA).

Respecto a la figura de los abuelos el cambio social, de mentalidad y de estructura familiar les ha afectado en su rol y consideración. De ser figuras de "autoridad" han pasado a no intervenir en las decisiones familiares y apenas se cuenta con ellos si no es cuando están bien de cabeza y conocen determinados temas. Y aunque en general se les respeta, en la actualidad como me dicen varios informantes, son figuras decorativas, aunque se mantiene el afecto y las relaciones especiales entre ellos y los nietos. Un informante de Villarta me dice: *"Los abuelos actualmente no tienen la consideración que tuvieron y que tienen, por ejemplo, entre las familias gitanas, donde son como los patriarcas. Aquí el abuelo ya puede considerarse como un mueble más; y casi lo que hace es estorbar, más que otra cosa. Porque la sociedad ha cambiado un mon-*

tón. O sea, el abuelo no toma decisiones en la familia, salvo en los casos que conserve sus facultades y conozca los temas de tierras y otras cosas importantes. En este caso se les pide consejos. Pero no imponen nada..." (RCF).

En efecto, como tónica general el papel de los abuelos, a los que habitualmente se les llama "viejos", ya no es predominante en la familia. Un informante de Puebla observa: "En nuestra etapa y más jóvenes se les daba a los abuelos el respeto que merecen. Luego esto ya en la gente más joven no es lo mismo. Porque antes, al menos en la casa, utilizaban el sitio mejor; y si era al lado de la lumbre el sitio mejor era para "el viejo". Cuando se comía al primero que se le ponía era al "viejo". Lo recuerdo por tradición, siempre en las casas en Puebla los abuelos ocupaban un lugar preferente. Y así era en la mesa, porque se colocaba en la cabecera, como presidiendo; y a ellos era a los primeros que se les servía. Pero ahora la cosa ha cambiado; ya todo es distinto..." (JPB).

## C.-El parentesco ritual

### a.-El padrinzago y el madrinazgo. La práctica de la "huebra"

El padrinzago, aunque en la actualidad tal vez con menos relevancia social que en tiempos pasados recientes, es una *institución social*. El padrinzago supone una relación de consanguineidad, pero también implica una relación amical ritual, entre dos personas de edades-generaciones distintas. Los hay de boda y de bautismo. Actualmente casi siempre los padrinos de bautizo suelen ser familiares (Puebla, Talarrubias...), pero también se dan los casos que lo son por relaciones de amistad con los padres. Como ya indiqué en el capítulo sobre el Ciclo de la Vida, en este caso se dan unas relaciones especiales entre padrino y ahijado, que además suponen cierto tipo de conductas pautadas. En mi trabajo de campo en La Siberia, y especialmente en la zona de los Montes, la institución y la vigencia social del compadrazgo no me ha parecido relevante. La gente apenas habla de ella o cuando habla se refiere a otros espacios del Estado español, como Andalucía: "El padrino y el padre del muchacho serían compadres, pero aquí eso no se lleva...La palabra compadre nada más que se la oye decir a los gitanos y a los andaluces; pero aquí yo soy padrino de quien sea y el padre de esa criatura no me considera a mí; de hecho casi ni se acuerda que soy el padrino de ella..." (PVF-FCA). Y como en Fuenlabrada, en Tamurejo al respecto me indican: "Lo de compadre me suena más por Andalucía. Aquí lo que se usa es lo de padrino..." (TGR).

En Valdecaballeros hasta mitad de la década de los ochenta existió la práctica de la *huebra*, una tradición relacionada con el padrinzago de boda: "Concretamente el hermano mayor en una familia normalmente solía ser el padrino del hermano siguiente en menor edad; y éste a su vez lo era del siguiente, y si había otro, pues del siguiente hermano. De manera que el padrino de la boda normalmente era el hermano mayor del siguiente...El padrino pagaba parte de la boda y tenía "derecho" luego a ser el padrino del primer hijo que tuvieran los que se casaban y ahí luego había que pagar la "huebra". Porque la huebra consistía en que si tú has "sío" padrino de mi boda, yo tengo que ser padrino de la tuya, para devolverte la huebra. Porque tú has pagado la tercera parte de mi boda. Y es que las bodas las pagaban a tercios el padre del novio, el padre de la novia y el padrino. Como el padrino pagaba, luego había que devolverle la huebra. Y cuando fuese el hijo mayor de esta familia tenía que ser luego padrino de boda del primer hijo, para devolver la huebra. Esta costumbre se ha perdido porque actualmente una boda vale mucho... Se ha perdido a partir de que las bodas se empezaron a celebrar en restaurantes; porque antiguamente las bodas eran completamente distintas. Hoy el convite lo pagan entre los padres del novio y de la novia.

*Pero el padrino de bautizo por tradición siempre lo era el padrino que había sido de boda para el primero de los hijos. Para los siguientes lo es cualquiera, familiares o amigos...” (FA-PGA).*

De manera que los gastos que abonaba el padrino en la boda están conceptualizados en la tradición en Valdecaballeros con el nombre de la huebra. Se establece una relación simétrica en la que el novio, en reciprocidad, debiera ser el padrino en la boda del que previamente lo fue en la suya. Lo que significa que al pagar el padrino los emolumentos de la boda, luego había que devolvérselos mediante la práctica de la huebra. La huebra en Villarta y otras poblaciones, en otra acepción, significa arar. El espacio que se ara/araba en un día se denominaba también huebra.

En Valdecaballeros, Villarta..., el padrino del segundo hijo solía serlo el hermano mayor. Los padrinos de boda “normalmente” se ponían por la parte del novio. Y solían ser los hermanos, primero el mayor del mediano y luego, en su caso, el mediano del pequeño. Pero tal patrón de comportamiento tradicional ha cambiado, tanto para lo que refiere a las bodas como para los bautizos. Es relativamente frecuente, incluso, que tanto para una como para el otro se ofrezca alguien que lo desee, porque lo que connota esta relación actualmente es un vínculo de amistad. Ahora bien, la tendencia general en cuanto a los padrinos de bautismo es que sean familiares del acristianado. Y no es infrecuente que sean los mismos padrinos de boda que de bautismo, especialmente en el primer hijo. La relación entre padrinos y ahijados es más teórica que práctica: protegerlos; sustituir a los padres si faltan...En Puebla de Alcocer la realidad empírica lo que evidencia es que suelen correr con los gastos de la ceremonia, aunque no siempre (GCC). En Valdecaballeros, Villarta, etc.: *“Se les llama padrino, pero no tiene una relación especial con el ahijado; ni la madrina tampoco; aunque éstas suelen tener algún detalle o les compran algo a sus ahijados. En este caso se trataría de sobrinos-ahijados. Y en caso de que fallecieran los padres se hacía cargo de ellos. Pero todo dependía; porque, por ejemplo, pudiera ser que el padrino lo fuera en un momento determinado el hermano preferido por ser el hermano mayor del hombre o de la mujer; pero a lo mejor con el paso del tiempo tales buenas relaciones se deterioraban, y claro luego los hijos los cogía cualquiera. Por lo tanto, depende de cómo se lleven, de las relaciones que mantengan” (FA-PGA).*

Algunos matices y variantes sobre el tema a partir de la experiencia etnográfica en Talarubias y Tamurejo. En principio parece que aquí también funciona el modelo de que los padrinos del primer hijo son los que lo fueron de la boda; algún familiar o amigo; pero, al decir de los informantes, no se establece una relación especial y ha tenido una relevancia mayor la figura de la madrina: *“Yo creo que lo de ahijado se ha perdido quizás un poco. Desde hace unos veinte años aproximadamente (1974) se introdujo por esta zona lo de padrino y madrina, pero aquí lo que se dice es <<nos bautizó la madrina>>. Curiosamente, siempre era la madrina, nunca el padrino. Desde luego la costumbre del padrino no ha existido, o apenas ha existido. Porque si ves las partidas de bautismo de años atrás, de los años cuarenta y cincuenta, lo que figura es la madrina. Era ella quien llevaba a bautizar al niño; aunque ahora el protagonismo es de los padres. Antes lo era la madrina también por la costumbre que existía de no poder salir de casa antes de los cuarenta días de haber dado a luz, la cuarentena. Como antes a los ocho o diez días había que bautizar a la criatura, pues la cogía la madrina y se presentaba al cura en la iglesia. Actualmente se hacen los “bautizos comunitarios”, con padres, padrinos y el acompañamiento. En Tamurejo existía la costumbre de la “bendición después del parto”. La costumbre consistía en que a los pocos días después del bautizo la madre iba con el niño y se le daba una bendición ritual especial. Con el nuevo ritual la bendición en el bautizo se da al niño y a sus padres. Y los padrinos son los de bautizo o de boda; es decir, los de sacramento. Y que yo sepa entre padrinos y ahijados no existe una relación especial...” (TGR).*

## b.-“Tíos y tías”, “hermanos y hermanas”...

Como en las Hurdes, otras comarcas extremeñas, Andalucía y algunas zonas de sierra y medio sierra en España, en La Siberia está extendida la modalidad de llamar *tíos y tías* a las personas mayores; y aunque menos extendido hay zonas y poblaciones donde se designan como *hermanos y hermanas*. Y hay algunas en las que el común de la población llama a los mayores de ambas maneras, aunque suele prevalecer una fórmula sobre la otra. A veces los jóvenes también nombran como *abuelos* a los mayores con los que no tienen parentesco consanguíneo. En tiempos pasados en los pueblos pequeños, y también aislados en ocasiones, casi todos los vecinos compartían algún grado de parentesco. Entre ellos la mayoría compartía relaciones sociales y vecinales cuasi familiares y generalmente se consideraban emparentados aunque fuera de manera lejana. Quizás, como hipótesis especulativa, tal circunstancia derivó en lo que llamamos *parentesco ritual*, no consanguíneo, sobre todo en lo que se refiere al trato entre los vecinos y a las conductas que se esperan entre los que así se tratan. Porque el apelativo “tío” y “tía” denota un tratamiento social familiar, cercano y de confianza. Lo que habría que poner en conexión, igualmente, con la solidaridad vecinal y la ayuda mutua que en muchos casos se han venido prestando, de manera recíproca, los vecinos de cada comunidad. La noción de “tío”, “tía”, o de “hermano” y “hermana” en otras partes de La Siberia denota estrecha relación y fuertes vínculos de sociabilidad e interacción social; pero también respeto y trato diferencial, en parte como sustitutorio del término “señor” y “señora”. Al respecto un informante de Villarta me dice: *“Aquí se dice tío a las personas mayores. Tío es una persona mayor a la que se le tiene un cierto respeto y se le denomina tío con el mismo sentido que señor...O sea, aquí a las personas mayores sin tener parentesco de sangre se les dice tío o tía. Y no se les llama señor o señora; se les llama tío fulano o tía mengana. Y esto se les dice porque son mayores. Porque si es tío tuyo, tío consanguíneo, a lo mejor dices mi tía María, o mi tío fulano; poniendo delante lo de “mi”. Y cuando nos referimos en general a la gente mayor decimos el tío tal o la tía cual. En otros sitios a lo mejor dicen la señora fulana; pero aquí hay otra costumbre. Y la palabra tío es de respeto; porque se dice tío fulano porque es una persona mayor que tú...”* (EGOF). De manera que en este contexto los términos “tíos” y “tías” implican automáticamente que quien designa es de menor edad; así como que el designado es mayor, una persona de una o dos generaciones anteriores a quien así lo designa. Y por ello es una fórmula de tratamiento que implica respeto, consideración y cariño. Hasta tal punto es así, que en el ámbito convivencial y en el de las relaciones sociales cotidianas entre los de la misma edad no se llaman entre ellos de tal manera.

También en Puebla de Alcocer a los que no son parientes de “sangre” se les dice “tíos” y “tías”; y en menor medida “hermanos”: *“Es un detalle de respeto, de que se les reconoce; de que se les tiene una consideración respetuosa. Aquí se da a todas las personas mayores sean de una clase o de otra...”* (PS). Y en Casas de Don Pedro: *“Sí, aquí a los mayores se les llama tíos y tías: el tío Paco, la tía Juana...; pero no hermanos. Lo de tío es un apelativo cariñoso y de respeto; será por la falta de costumbre de decir señor; porque se dice el tío Pedro, no el señor Pedro. Y normalmente el que designa tío o tía a otra persona es de menos edad que el designado; porque además entre ellos, los de edades similares, se nombran por su nombre”* (JGRC). Del mismo modo en Fuenlabrada se llama tíos a las personas mayores: *“...Creo que se dice así como un signo de respeto por ser mayores; aunque hay que distinguir desde hace unos veinte años para atrás. Porque desde entonces todas las personas mayores que no tenían relación de parentesco con uno eran tíos, el tío fulano, el tío Pedro, la tía María. Pero entre los mayores no se llaman asimismo tíos y tías; pero cuando se dirigen a un pequeño ¿vas a cá el tío fulano? ¿Vas en cá el*

*tío mengano? Ahora bien, la palabra tío y tía se sigue empleando para nombrar a los mayores. Yo mismo hablo muchas veces: el tío fulano, la tía mengana...” (PVF). Y en Helechosa de los Montes también se nombra “tíos” a las personas mayores de ambos sexos sin ser parientes biológicos: “...Porque tío es una manera familiar, un tratamiento más fino. Pero hoy día ya van cambiando los tratos y también empieza a utilizarse el usted. Porque lo del tío tal o la tía cual era para distinguir a cualquier vecino de otro. O sea, sin tener ninguna relación familiar se llamaba tío. Es por respeto. Y aunque aquí no se les llama “hermanos”, yo creo que son términos que se pueden extrapolar...” (JAB).*

Otra modalidad de trato social, según mis informantes de Talarrubias, es la que se da a los mayores cuando son “de otra clase social”. Se les nombra con el *Don*. Se introduce un nuevo elemento mediante la terminología y el trato que supone derivado de ella. Y en este caso implica jerarquía y representa, de manera simbólica y social, alguna forma de estratificación social reconocida: “*Ésos son don, Don Fulano, Don Beltrano...; si bien los pobres aquí no aran muy bien con los ricos...Si yo me cruzo en la calle con un rico le digo ¡Vaya usted con Dios! A estos tampoco se les dice “hermanos”; porque si son de nuestra clase decimos: ¡Vaya usted con Dios tío fulano! En cambio a los señoritos si se les habla y se les dice Don; a ellos nos dirigimos con el Don...” (PS-JPB).*

En Esparragosa de Lares, Galizuela, Garbayuela, Sancti-Spíritus, Tamurejo, Talarrubias... y otras poblaciones de La Serena, como Zarza Capilla, a los mayores que no son parientes de “sangre” se les dice “hermanos” y “hermanas” con el mismo sentido o similar al referido para “tíos” y “tías” en otras localidades de La Siberia. En Garbayuela y Sancti-Spíritus todos los mayores, hombres y mujeres, son hermanos y hermanas. Y así se designan en Talarrubias con respeto: “*El otro día se murió el hermano Clemente; fui a casa del hermano Antonio...En los mayores en todos hay un respeto...” (PS-JPB).* Otro informante de la misma localidad me informa: “*Lo de hermano y hermana no sé de donde viene decírselo a las personas mayores. Sí recuerdo que se le decía a gente con quien mi familia tenía relaciones afectivas, vamos que se notaba cierta familiaridad o trato. Siempre recuerdo a gente más o menos conocida que algunos tenían que ver con mi familia. Por ejemplo, la hermana Nicolasa, de la panadería; o la hermana Carmen, que era una vecina mía. Hermana normalmente se decía a la gente mayor. Y entre ellos se llamaban por sus nombres. Lo de hermano y hermana era como una manera de respeto, de familiaridad, y no tanto de autoridad” (RR).* En Tamurejo es habitual oír “hermano” tal o “hermana” cual cuando alguien de generación más joven se dirige a una persona de cierta edad. Menos común en el uso social es el término de “tío” y “tía”; porque en este espacio social predominan los de “hermano/a”; si bien, como en otras partes, parece que ambos términos van perdiendo su uso en las generaciones jóvenes.

Esta *terminología de pseudoparentesco*, el trato que implica y la expectativa de comportamiento que se espera no se utiliza, en cambio, con las personas que son de fuera del pueblo, viajan a él o están allí coyunturalmente. Son términos reservados a los de la comunidad, a los que se conoce y con los que se tiene cierta confianza y familiaridad. Ahora bien, en algunas poblaciones también se emplea el término “hermano” cuando alguien se dirige a desconocidos. Por ejemplo: “*Hermano, ¿a cuánto están los melones?” (RR).* Como he referido, ambos términos, “tío/a” y “hermano/a”, tienen su equivalencia en los de señor, usted, etc., pero su semántica es más amplia y remite a cuestiones que tienen que ver tanto con las relaciones sociales, el tratamiento entre los individuos y los grupos que forman la comunidad, como con la edad y las generaciones, así como con uno más de los lenguajes simbólicos en los que se expresa la estructura social.

## 22.-Los Sistemas de herencia. Las tierras y el Derecho Consuetudinario

En Extremadura es prácticamente inexistente la investigación en el campo de la antropología jurídica, el derecho consuetudinario y los sistemas de herencia desde la perspectiva etnográfica. Los pocos estudios que conozco, generalmente desde una perspectiva técnico-jurídica, giran en torno a la institución familiar y el derecho de familia. No es de extrañar que así sea, dado que desde la transición democrática las autonomías del Estado español han fijado su atención en la existencia previa de singulares derechos forales sobre los que sustentar competencias políticas y reivindicar así la autoconstrucción de la identidad cultural de cada comunidad. De tal manera se parte de la premisa de que las manifestaciones y prácticas de derecho consuetudinario en general, y de los sistemas de herencia y de tenencia y transmisión de la tierra en particular, representan una cara de la expresión de una particular identidad, reflejo de formas de vida que tienen que ver, al fin, con los bienes culturales y el sistema de valores de la sociedad. Porque las costumbres jurídicas también se insertan y contribuyen a configurar los sistemas culturales.

Y aunque en el caso del derecho consuetudinario y la antropología jurídica hay escasez de bibliografía desde la orientación que refiero, algunas modalidades como el Fuero del Babilfo han sido estudiadas especialmente desde el derecho. Otros sistemas de herencia tradicionales como *el aceptuao* hurdano, menos conocido, ha llamado la atención sin embargo de algunos antropólogos. Basado en el principio del par *partijas e hijuelas*, es decir en la contraprestación de bienes y en la relación que en la cultura tradicional se establecía, a partir de la transmisión de la herencia en vida o herencia anticipada, entre los padres e hijos. Cuando los padres son viejos parten el capital o el patrimonio de manera equivalente entre los hermanos. Ellos, en usufructo, se quedan la casa. En contrapartida los hijos se comprometían a dar a los padres una cantidad precisa de alimentos, y de forma general amparo. Es decir, el reparto de *la herencia en vida* de los padres a cambio de productos para su sustento. Se trataba de una práctica etnográfica de *reciprocidad intergeneracional*, de reparto de la herencia a los hijos en vida de los padres a cambio de cierta contraprestación. En el modelo subyace, entonces, la idea de intercambio recíproco. Es importante en este caso que la práctica y costumbre esté conceptualizada en la tradición. Bajo la designación de *situado* se daba en la Sierra de Gata; y yo mismo la encontré en la memoria familiar de un informante en la Siberia extremeña (Fuenlabrada de los Montes) categorizada en la tradición local bajo el nombre de *sinuao*. Como en otras áreas de Extremadura y España, por otra parte, en el Valle del Jerte se da asimismo la modalidad de *partijas e hijuelas*. Con el sistema de "hijuelas", extendido en toda la geografía española, se perseguía la equiparación de los bienes entregados a los hijos antes de matrimoniar. Parte de este "patrimonio" se entregaba a la prole, en forma de ajuar, el de los novios y el de las novias, a los que se añadían las respectivas dotes, que casi siempre era la misma hijuela. Fue habitual que estos lotes de bienes materiales aparecieran enumerados y se reflejara su valor monetario en las hijuelas, papeles-documentos en los que se relacionaba lo que cada cónyuge llevaba al matrimonio.

El término genérico que encontramos a lo largo de Extremadura para referirse al reparto de la herencia en lotes sorteables es *la partija o la partición*. Con leves variantes, se hacían tantos lotes de bienes similares como hijos se tuvieran. Tras el acuerdo familiar, a cada lote se asignaba un número que se apuntaba en una papeleta y se introducía en una bolsa, gorra o recipiente similar para proceder al sorteo.

De la herencia en vida el único bien inmueble que parece escapar a los repartos es la casa paterna. En su caso, en ella vivían con los padres los hijos solteros. De alguna manera puede considerarse tal circunstancia como una cierta compensación por los bienes que los padres habían adelantado a los hijos que se casaron. Y a veces, aunque no es una modalidad muy extendida, en efecto, algunos bienes se ceden como “mejora” a un hijo/a concreto. Escapan por lo tanto a las particiones y sorteos y se convierten en una especie de usufructo, ya que en realidad dichos bienes sólo pueden aprovecharse por el heredero bajo determinadas circunstancias (generalmente la condición de soltería). Y una vez modificada o incumplida ésa condición el bien o bienes de los que disfrutaba en usufructo vuelven/volvían al “tronco” común.

En otro orden de cosas una modalidad de trato consuetudinario, la costumbre del *alboroque*, está/estuvo extendida por distintas comunidades autónomas. Preferentemente se ha dado la práctica en los espacios de tradición agrícola y más especialmente de vocación ganadera. Un espacio social-ritual para el alboroque han sido las ferias ganaderas y los lugares donde se han venido reuniendo tradicional y periódicamente los tratantes de ganado. Existe un lenguaje no escrito, oral, proxémico y gestual, en las transacciones en el contexto de la celebración del alboroque. Para que haya alboroque, lógicamente, deben existir dos partes: una, que quiere vender algo; y otra, que potencialmente puede comprarlo. El alboroque es la ceremonia que se desarrolla en el marco de referencia aludido, el encuentro de ambas partes, con amigos y demás, y el mismo trato; pero sobre todo se refiere a la celebración ritual, convivencial, que comparten las partes si el trato ha sido aceptado y los interesados lo consideran favorable. Generalmente, se invita a unos vinos y al consumo de alguna cosa. La idea que subyace es la de fortalecer las *relaciones amicales* a partir de cerrar un negocio. En otro orden de cosas, en La Siberia y Extremadura, como en otras partes de España (Cantabria, Castilla...) la tradición del “alboroque” requería de una formalización ritualizada. La costumbre del alboroque también tuvo presencia etnográfica en la Siberia extremeña. En particular era habitual en el mundo del campo, en la agricultura y la ganadería, pero igualmente se extendió su celebración a situaciones en las que se concluía una obra, la apertura de un negocio, tras una compra-venta, etc. En Extremadura donde más ha estado/está presente es en los negocios de trata de ganados y en las ferias del ramo. Un ejemplo, extraído de una conversación mantenida con un entrevistado de Talarrubias: *“También se ha perdido el alboroque que se hacía antes. Se hacía cuando se acababa una obra; cuando se construía una casa y la acababa el dueño estaba “obligado” a pagar una comida y a beber a la gente que había participado en su construcción. Pero el alboroque, una expresión pública de alegría entre particulares, se realizaba sobre todo en los tratos entre ganaderos. Y luego se invitaba a los presentes, a los amiguetes...Por ejemplo, el tío que vende una vaca, luego le “echamos” el alboroque, que consiste en tomarse unas copas juntos, en camaradería...Bueno, en los tratos yo creo que el alboroque funciona todavía...Lo que se ha perdido aquí es la feria de mayo, aunque algunos empresarios tratan de mantenerla viva...”* (EPR).

En suma: *el alboroque* es una costumbre que se celebra con acuerdos entre partes en los casos de compraventa de bienes y ganados. Práctica documentada en casi todas las culturas de la cuenca mediterránea. El alboroque era la celebración que cerraba un “contrato”; es decir, se realizaba tras “hacer un trato” o cualquier acto de compraventa consensuado de manera verbal. Si ambas partes coincidían en lo propuesto, y lo aceptaban, se sellaba el trato con un ceremonial apretón de manos. De manera que representa el momento en el que el intermediario en un trato de compra-venta rubrica, sella y refuerza, con un lenguaje kinésico, un apretón de manos, el contrato verbal. Porque el contrato revestía las versiones de un recibo firmado por los testigos o se concretaba en un compromiso “apalabrado”. Además cada parte, comprador y

vendedor, suele estar acompañado por testigos. El ritual concluye/concluía con la ceremonia del alboroque en las tabernas. Este acto ritual, de celebración del acuerdo o negociación entre las partes, se ratifica/ratificaba tomando unas copas de vino. De lo que podemos inferir, en el terreno de las representaciones sociales, que el alboroque significa/significó el afianzamiento de las relaciones sociales y amicales. Es este afianzamiento el que se festeja con la toma de vino, el consumo y la convivialidad ritual, porque supone un pacto de fidelidad en el que los participantes entregan su confianza para obrar o actuar. El ceremonial fomenta la construcción de un espacio social compartido y de tal manera permite, crea, amplía y/o fortalece una red de relaciones sociales de cierta seguridad.

### **A.-Las herencias: “Particiones” y “Lotes”. El “Sinuao”**

La mayoría de las informaciones que he recogido sugieren que antes fue común que los hijos heredaran tras la muerte de los padres; lo que ocurría, más precisamente, a la muerte del padre: *“Actualmente me parece que los hijos heredan de los padres indistintamente en vida o a la muerte de ellos. Antiguamente creo que siempre después de los padres muertos. Y creo que se hacen lotes o partes de los bienes”* (TGR). Actualmente la tendencia que se observa, con algunos matices, es esta misma, pero asimismo está bastante extendida la práctica de transmitir los padres la herencia en vida, cuando son mayores, a sus hijos. Varios informantes me hablan de que entre individuos de algunos grupos sociales, refiriéndose de manera algo abstracta y general a los “ricos”, los padres antiguamente también repartían la herencia en vida, o parte de ella al menos, entre su prole. De manera que, aunque la modalidad de heredar en vida es habitual, tal práctica coexiste con el sistema de transmisión de la herencia de los padres a los hijos tras el fallecimiento de aquéllos. Porque, como me comentan varios entrevistados de diferentes localidades: *“El que da sus bienes antes de la muerte, merece que le den con una porra en la frente”* (MLRC-FCA-PVF). Refranillo o dicho tradicional que explican diciendo que se dieron casos en los que los padres daban la herencia a los hijos, y luego éstos, en algunos casos no correspondían con sus progenitores cuando los necesitaban en la vejez. Por ello algunos informantes, aparte la tendencia general de la norma tradicional en la comunidad, me dicen que la herencia se deja después de muerto.

Los bienes disponibles susceptibles de ser transmitidos y heredados se dividen, tratando de que sean lo más iguales o equivalentes posibles, en *lotes y particiones*. Previamente se tasan y valoran, y tras un acuerdo de conformidad por las partes, los hermanos y hermanas herederos, se sortean. Ha sido habitual el hecho de que se proceda, después de nivelar los lotes o particiones, a enumerarlos e introducir el número de papeletas en concordancia con el número de hijos en la gorra del padre o en otro objeto similar. Por turnos se sacaban y cada uno veía el lote que le había tocado en suerte. Antes del sorteo, y tras él, los hijos manifiestan que están de acuerdo. De hecho, los padres antes de proceder a echar suerte emplean frases rituales del tenor: *“¿Estáis de acuerdo; conforme con los lotes?”* Lógicamente, se trata de evitar conflictos posteriores; aunque a veces, a pesar de los acuerdos previos, los hay, y no han sido raros o infrecuentes, enfrentamientos y pleitos entre los hermanos y entre éstos y los padres por cuestiones de herencia. Ahora bien, a veces se amortiguan tales situaciones mediante el intercambio consensuado de lotes entre hermanos: *“Aquí se igualan las condiciones de las herencias. Casi siempre se suelen hacer unos lotes de las cosas que tienen los padres, sean fincas o lo que sean. Que vean ellos que más o menos valen igual, que tienen el mismo valor material. Si son cinco hijos se hacen cinco lotes y se echan a suerte. Y al que le toca le toca. A no ser que alguno diga: ¡Mira,*

*yo tengo especial interés por este lote; Y los demás hermanos están de acuerdo. Pero casi siempre se suelen equiparar. De lo que se trata es de que nadie salga ni demasiado ganador ni demasiado perdedor. Porque en general no se “mejora” a nadie, aunque hay algunas excepciones...”* (SRC-ARC). Incluso antes de hacer y proceder a la firma de la escritura y las cosas legales se dan casos en los que algunos hermanos dicen: <<Tú, si no quieres ése lote te lo cambio...>>” (MLRC).

Los lotes de bienes y las particiones en las que los padres dividen la herencia entre sus hijos es un sistema que se da/ha dado, con algunas particularidades locales, en toda la Siberia extremeña: *“En la transmisión de las herencias se hacen lotes con los bienes que tiene el matrimonio. Y no existe una regla que pudiéramos considerar general respecto a si se reparten en vida o en muerte. Antes, quizás, se hacía una vez muerto el padre, aunque la madre quedara viva. Ahora puede ser antes o puede ser después; pero como norma era hacerlo después de muerto. Se hacían unos lotes y se sorteaban. Aunque siempre en las particiones éstas hay diferencias, porque los hay que no están de acuerdo. La partición de la herencia se suele hacer en vida, aunque existe el refranillo que dice: <<El que da y entrega sus bienes antes de la muerte, mejor le valdría que le dieran con una porra en la frente>>. Antiguamente las herencias se hacían cuando moría el padre, aunque viviera la madre...”* (FCA-PVF). En sus testimonios los informantes subrayan que en tiempos pasados la herencia se transmitía fallecido el padre, no la madre. Quizás un rasgo más de una sociedad orientada patrilínealmente; en la que los varones han detentado el poder social, económico, patrimonial, etc. Como el padre y los hijos varones son los que por regla general se han ocupado del trabajo del campo, de los negocios derivados de la cosecha, de las cuestiones económicas etc., es explicable, por tales razones, la regla que parece existió de transmitir la herencia familiar particularmente a raíz del fallecimiento del cabeza de familia.

Alguna información en términos parecidos recogí en Helechosa de los Montes, donde también en líneas generales las herencias se transmitían una vez habían fallecido los padres. En este caso se introduce un nuevo elemento: quienes heredaban en vida solían ser las gentes de las clases no populares. Pero, como me comunica un informante: *“...Hoy día yo creo que todo el mundo lo hace en vida. Se hacen las divisiones correspondientes, se hacen los distintos lotes y se compaginan unos con otros. Se le pone una valoración a los bienes y se sortean. Previamente se hacen unas “particiones”, y se dice: a ti te ha tocado este huerto, a ti este trozo de olivar, más esta parte de tierra o de casa...”* (JAB). Desde Villarta, grosso modo, coinciden en el funcionamiento de estas cosas con las anteriores descripciones: *“Lo que yo conozco sobre las herencias en esta zona es que se hacían a partes iguales y se sorteaban los lotes”...Y la herencia nos la entregaban cuando los padres eran mayores, en vida, y otros tras la muerte. Ahora bien, los hijos tienen obligaciones con los padres tras haber “partío”. Lo que pasa es que ahora ya cobran pagas y suelen estar “a meses” con los hijos”* (RCF).

Hay informantes que me relatan que cuando se agradecen las herencias es en vida, cuando el padre la entrega antes de morir, y los hijos todavía son jóvenes. Porque, como me traslada una persona de Talarrubias: *“<<Después del asno muerto, la cebá al rabo>>”* (RR). O sea, que la herencia no es útil cuando ya no se necesita; porque después que el animal se muere, o el heredero es mayor, uno no necesita comer y al otro le llega cuando menos la necesita. Otro entrevistado, también de Talarrubias, me transmite lo siguiente: *“Javier: yo, por ejemplo, se lo tengo “partido” a mis hijos, como ya no puedo trabajar, pues hice dos lotes a la finca y les dije venid: hemos echado suerte. Y lo primero que les dije, pues este lote le toca esto, y esto y esto; y este otro, esto. ¿Estáis conforme? Me dijeron que sí; pues venga dos números. Yo me he quedado con la casa, un solar y mi huerto. Y el día que yo muera, o cuando ya me ponga viejo, pues que lo partan ellos como sea”* (JPB). Asimismo en Puebla de Alcocer existe/existió el sistema de particiones-

lotes: *“Sí, en las herencias se hacen particiones. Si tienes dos casas y dos hijos, pues se nivela el precio y se echa a suerte. En algunos casos, porque en otros era lo que decía el padre: esto para ti y aquello para ti. Y el que lo quiere lo coge y el que no lo deja”* (GCC). Y como en otras partes de La Siberia, porque responde al patrón más general ya indicado, las herencias antes se transmitían fallecido el padre; si bien ahora tal modalidad coexiste con el de las herencias en vida de los progenitores. En estos casos los hijos, a cambio, se comprometen a cuidarlos, darles de comer, atenderlos y “darles cariño”. Como lo describe un informante clave de Puebla de Alcocer: *“Si los padres repartían pronto y todavía tenían necesidades, los hijos solían darles productos del campo, alimentos, etc. Entre otras cosas porque muchos padres seguían un poco teniendo el control de la situación incluso aunque estuviera hecho el reparto de la herencia. Los hijos daban a los padres una especie de “renta”, un tributo o ayuda. Ya no, porque el que más y el que menos cobra una paga. Pero yo me acuerdo que a mis abuelos sus hijos les daban un par de fanegas de trigo, garbanzos y otras cosas. Eran los “avíos” que les entregaban los hijos tras repartir o hacer las “particiones”. Con el tiempo mi abuelo pasó a venirse por meses a mi casa”* (PS).

La anterior modalidad de herencia en vida, denominada por algunos en Puebla y otras comunidades como *la renta*, que entraña reciprocidades, correspondencias y sobre todo “obligaciones” por parte de los hijos hacia los padres ancianos, la he encontrado definida y conceptualizada en la tradición de La Siberia bajo el nombre de *Sinuaos* en Fuenlabrada de los Montes. El siguiente testimonio, de un informante cualificado que conoció la costumbre en su casa familiar y en relación con sus mayores, etnografía brevemente el contenido y significado de tal práctica, hoy desaparecida, de derecho consuetudinario en relación con la comunicación intergeneracional de las herencias. La costumbre, o similares, existe/existió en diversas zonas de Extremadura y España, pero lo novedoso aquí es que está categorizada en la tradición: *“Si los padres “partían” en vida, los hijos tenían la obligación de mantener a los padres, de cuidarlos y atenderlos...Y así se comprometían a entregar lo que llamaban el “sinuaos”. Consistía éste en una cantidad fija de comestibles que se comprometía cada uno de los hijos a aportar a la casa de los padres para su mantenimiento. A lo mejor, qué te voy a decir, eran cuatro kilos de garbanzos, media arroba de aceite, un guarro de la matanza, no sé cuánto de trigo, etc. En fin, la cantidad probablemente variaba en función de las posibilidades económicas de la familia. O sea, el “sinuaos” era la cantidad fija variable de alimentos que los hijos se comprometían a dar a los padres para su mantenimiento. Lo que se comprometía cada hijo, digo...Yo, Florencio, no he conocido la costumbre, pero en mi casa he oído hablar de ella a mi padre, quien vive y ahora (1994) tiene noventa años. Según me contó, el “sinuaos” era la cantidad de productos, alimenticios o no, que se comprometían los hijos a entregar anualmente a los padres para su supervivencia. Según las posibilidades económicas de la familia o el nivel de vida que tuvieran podía consistir en tantos o cuantos kilos de patatas, garbanzos, tantos litros de aceite, tantas arrobas de matanza, etc. Es como una forma de devolución de los bienes por haber heredado en vida; porque el padre se quedaba totalmente sin propiedades: las entregaba a los hijos y no tenía un medio de vida con el que subsistir. Y el hijo, por costumbre y obligación, le compensaba. Los padres, por lo general, se quedaban a vivir en la casa. Y lo que daba cada hijo para su manutención y sustento de los padres se ajustaba y todos entregaban la misma cantidad. Y cada hijo entregaba a los padres de manera proporcional según el número de hijos que hubiera. Esta costumbre no la he oído ni conozco de otros sitios. Y de aquí de Fuenlabrada no se trata de que lo he oído, sino que lo he vivido en mi infancia, en mi casa para atender al único abuelo que he conocido”* (FCA-PVF).

También en Valdecaballeros las herencias solían repartirse en partes iguales, pero como me comunican dos informantes: *“Indudablemente las partes nunca pueden ser iguales, porque es*

*muy difícil que un trozo de terreno valga exactamente lo mismo que otro, pero como son minifundios la diferencia que existe siempre es poca. Se hacen las partes correspondientes y cuando todo el mundo está de acuerdo se sortean...”* (FA-PGA). Y un último testimonio que también incluye otras informaciones de interés etnográfico, abundando en la idea igualitaria de las herencias, pero también en su dimensión generadora de conflictos: *“En Esparragosa de Lares los padres reparten en partes iguales entre los hijos. Aquí en el pueblo se dice: ¿Ha partío? A veces cuando partían había pleitos y familias que incluso han dejado de hablarse por las herencias y las “particiones”. Y todavía hoy. Pero, vamos, los padres normalmente juntan a los hijos y hacen lotes y los enumeran. En mi casa lo he conocido así. En la gorra del padre es donde ponían las papeletas con los números y con los lotes correspondientes. El número de lotes o de papeletas se corresponde con el número de hijos que hubiera. Así suelen haber menos discusiones, que si a uno le dejan la “mejora”, porque no ha estudiado, porque ha estado enfermo, se ha quedado soltera, es minusválido, etc. Por aquí vienen más pleitos. Por eso yo le digo a mis hijos que lo mejor es no tener “ná”. Y luego la escritura se suele hacer por venta; como si tus padres te lo hubieran vendido. Se llama así: “herencia por venta”; para el momento de irlo a inscribir en el Registro, para que cueste menos. Porque luego, si no, cuando se mueren ya es heredero a la fuerza y tienes que pagar los derechos reales y todas esas cosas. Y de esta forma es en vida, y tú dices yo lo vendo o se lo dono a mi hijo, en parte proporcional, pero en venta...”* (MLRC).

## **B.-Desigualar (Mejoras) e Igualar (Hijuelas-Dotes-La Carta)**

En relación con el sistema tradicional de transmisión intergeneracional del patrimonio, las herencias, y lo que los padres aportan/aportaban a los hijos cuando se iban a casar, en La Siberia ha sido práctica habitual la confección de *hijuelas*, relación escrita en papel de los bienes que entregaban los padres a los hijos antes del matrimonio; y en menor medida, porque ha sido menos usual, la figura también de “derecho consuetudinario” de la *mejora*. La mejora es una institución social del ámbito familiar, que se produce en el momento o después de la transmisión de la herencia. Las hijuelas, en cambio, son documentos familiares en los que los padres apuntaban, numeraban y valoraban la relación de bienes materiales, excepcionalmente dinero, que daban a los hijos, como especie de “dote”, como asimismo llaman algunos informantes a la hijuela, antes de casarse y cuando iniciaban la fundación de una nueva familia de procreación.

Según la información etnográfica recabada sobre el terreno, en términos generales el sistema de herencia predominante en La Siberia se caracteriza/caracterizaba por *el igualitarismo*; lo que significa que el patrimonio familiar lo transmiten los padres a los hijos de manera proporcional, según el número de vástagos, y sin marcadas diferencias. De tal manera, en primer lugar y a tenor de la información obtenida especialmente a través de los informantes clave, el principio básico que ha regido es el de heredar los hijos todos por igual, aparte el sexo, la edad y otras circunstancias. Observada tal orientación sociocultural, no obstante, hay que señalar que la gente en la Siberia extremeña también habla indistintamente de *mejoras* o *preferencias*. Y aunque diferenciar entre hijos a la hora de las herencias paternas no ha sido lo común, en la mayoría de las poblaciones se han dado casos, por diversas circunstancias, de que algunos padres mejoren a los hijos, principalmente, aunque no siempre, a determinadas hijas: *“...Respecto a preferencias en relación con los hijos al final quien se quedaba con los padres en su casa solía ser la hija más pequeña o la última en casarse; es decir, la última en que salía de la casa. Los hermanos que se iban casando, casi por necesidad, iban saliendo. Era habitual que saliera de casa. Entonces el último en salir, pues era el que se quedaba y solía coincidir, aunque no siempre,*

con la hija más chica. Y era ella la que se quedaba con los padres, ¡eh!” (JPB). Del mismo tenor se expresa otro informante en esta ocasión con un testimonio procedente de Tamurejo: “Normalmente creo que todos los hijos heredan por igual, aunque luego vienen también las preferencias. A veces por motivos injustificados y otras por motivos justificados. Si hay alguna “mejora” en las herencias está justificada casi siempre. A veces está justificada porque es una hija la que ha cuidado más del padre, o ha estado más tiempo con él; o se ha quedado soltera por atenderlos; o por lo que sea y vive con ellos y es la que está más al cuidado de ellos. Razón por la que se “mejora”. Me imagino que también a veces los padres tengan preferencia por algunos hijos en lugar de otros. Lo real es que suelen mejorar a alguno...” (TGR). Otro testimonio oral que me transmiten dos informantes de Fuenlabrada coincide en la idea general de las mejoras e incluye nuevos datos: “En principio no hay diferencias por la edad, el sexo u otras circunstancias; aunque se suele mejorar a alguno. Si por ejemplo hay una hermana que se quedaba a vivir con los padres y los atendía; pues esta solía tener una “mejora”; pero tampoco era lo normal...En otros pueblos sé que sí hay mejora específica; pero en Fuenlabrada el dejar en herencia mejora no se suele dar; no era muy corriente. Quizás en algún caso de que un hijo hubiera tenido una dedicación muy especial con los padres” (FCA-PVF). En Villarta las preferencias o mejoras se hacían en los casos de quedarse algún hijo o hija soltero/a en la casa paterna. O incluso cuando tenían alguna minusvalía (RCF). Según me informan, en Helechosa de los Montes antiguamente si se hacían “mejoras”, y todavía se hace alguna preferencia entre los hijos a la hora de la herencia; sobre todo cuando alguno se queda sólo o cuando se encuentran en una situación económica delicada; si bien la hijuela en líneas generales ya no existe como práctica vigente; pero la “dote” que se daba a los hijos antes de la boda y se descontaba de la herencia final, para que todos los hermanos recibieran lo mismo, ha permanecido hasta tiempos recientes. La *dote* es una versión de la “higüela” (JAB).

De lo hasta aquí expuesto se puede deducir que el sistema tradicional de herencia pre-valectante en La Siberia se ha basado, fundamentalmente, en la transmisión igualitaria del patrimonio paterno a los hijos. El modelo de “mejoras” o “preferencias”, como las designan muchos informantes, se sustenta en una realidad empírico-etnográfica, pero no ha sido una práctica común. En la mayoría de los casos la “mejora” tenía que ver con circunstancias tales como que algún hijo se quedara soltero y a vivir con los padres en la casa de ellos. En algunos casos también con el hecho de que algunos hijos lo necesitaran especialmente, por encontrarse en una mala situación económica o laboral; o lo más habitual: cuando una hija, por las circunstancias que fueran, se quedaba en casa de los padres para atenderlos hasta su desaparición. Ahora bien, como he indicado, a veces también se mejoraba a algún hijo varón. En estos casos la mejora solía estar relacionada con la continuidad por línea masculina del trabajo en el campo, así como con la gestión y manejo de la economía familiar: “Aquí heredan lo mismo unos hijos que otros, pero el padre a veces dice: le voy a hacer una “mejora” a este hijo, porque me ha ayudado o me ha hecho tal o cual trabajo. Por ejemplo, en lo de mis padres mis abuelos sí que le dejaron una mejora a su hijo: un trocito de tierra pequeño. Parece que se lo dejó porque era varón y era quien le había ayudado a trabajar el campo” (EPR). También se dieron casos, como me cuenta un informante privilegiado de Puebla de Alcocer: “...en los que se desheredaba a algún hijo porque no hacía lo que decían los padres. Todo dependía. Por ejemplo, si los padres te decían tú te vas a casar con Juan, y si la hija se casaba con Pedro, pues te dejaban desheredada. Conozco varios casos...” (GCC).

En suma: la norma o tendencia general era que los hijos heredaban de los padres de una manera igualitaria, sin diferencia por razones de edad, sexo y otras circunstancias. Ahora bien, aparte los ejemplos mostrados, también en algunos casos en los que había habido una *partición*

*temprana*, pasados los años de ello, podía darse una especie de “mejora”, o más bien de readaptación de las herencias con algún remanente monetario o depósito que quedara en poder de los padres. Y ello porque en ocasiones las particiones no habían quedado bien distribuidas o los lotes fueron significativamente desiguales. La “mejora”, en estos casos, trataba de equiparar, o subsanar, lo que en primera instancia había resultado desigual. Tanto en Puebla de Alcocer como en Talarrubias me informaron de varios casos en relación con lo que antecede.

Según mis informantes la hijuela, lo que daban los padres a los hijos cuando se casaban y registraban en un papel, se solía dar en todas las clases sociales. En ocasiones, lo que los padres del novio y los de la novia entregaban a cada hijo para ayudar a fundar un nuevo hogar y crear una nueva familia, eran bienes materiales reflejados detalladamente en un papel que debían firmar ambos. Un informante explica el motivo: *“Muebles, ropa, camisas, pantalones, calzoncillos, sábanas, mantelerías, toallas, herramientas, utensilios del campo, alforjas, las “bardas”, cucharas de palo, utensilios de cocina, camas, loza... Todo se escribía, numeraba y valoraba. Documento en el que tanto el novio como la novia firmaban haciéndose responsables y portadores de las cosas, “cacharros”, que les habían dado y llevaban al matrimonio. Y ello por si el día de mañana se moría la mujer, no tenía herederos o se separaban. En tales circunstancias lo que cada familia aportó volvía a ella. Por esto se enumeraban los objetos, los bienes, las prendas; por si en el futuro tuvieran que regresar a una u otra familia”* (ARC).

Las hijuelas, las de unos hijos con las de los otros, las iban “igualando” los padres. Desde Villarta, donde equiparan hijuelas y dote, me dicen: *“Las hijuelas siempre han tendido a igualarlas los padres. Si a un hijo cuando se ha casado se le ha dado más, a los siguientes se trata de igualar, para que las hijuelas no estén más altas o más bajas unas que otras. En Villarta la hijuela equivale a el “dote”. Y las hijuelas se igualan entre los hermanos. Ahora ya, claro, no hay que igualar, porque todo va muy preparado”* (EGFO). De manera que la hijuela, los informantes de Valdecaballeros también se refieren a ella como la *dote*, consiste en una relación manuscrita de los bienes muebles que una persona recibía directamente de sus padres en fechas previas al enlace matrimonial. Como he podido comprobar mediante el cotejo de varias hijuelas todo, hasta el más mínimo detalle u objeto insignificante, como una taza, se relacionaba. Y para muchos es como la “dote”. Otra razón por la que se escrituraba y se relacionaba todo era para tenerlo presente, dado que la memoria es débil, y saber en cada momento posterior lo que se entregó a los primeros hijos que habían matrimoniado para así dar al resto de la prole bienes por el mismo o similar valor. En suma: la hijuela comprendía bienes muebles de diversa naturaleza que los hijos casaderos sacaban de la casa paterna. Lógicamente, esto era anterior y en principio no tenía relación con la “partición” de la herencia y la transmisión del capital o patrimonio familiar, cuando lo había. En este caso sí se puede hablar de entrega de bienes inmuebles o raíces. Porque lo que daban los padres a los hijos, cuando mayores, o más bien tras su fallecimiento, es la herencia. Como me decían en Talarrubias: *“La hijuela es una “dote” para la boda, no tanto una herencia, que vendrá luego”* (JPB). Y en este mismo sentido se pronuncia un entrevistado de Tamurejo: *“Técnicamente la hijuela es un poco lo que se llama la “dote”. Es lo que daban los padres a los hijos cuando se iban casando. Todo se apuntaba; pero como dinero había poco, pues siempre eran cosas materiales. Y en este caso, no así con las herencias, no existía ningún compromiso especial por parte de los hijos hacia los padres; que yo sepa”* (TGR). O sea, en esta versión la hijuela se muestra como “dote de bodas” que entregaban los padres a los hijos para ayudarles en el momento de su matrimonio. Lógicamente, la hijuela en su significación de “dote” está relacionada con los ritos de noviazgo y nupciales, por lo tanto y desde este punto de vista podría incluirse también en el capítulo sobre el Ciclo de la Vida.

Como he manifestado, está extendida la noción que equipara *la hijuela a la dote*. Muchos incluso asocian las hijuelas particularmente a las mujeres. Porque al fin consistía, según dicen algunos informantes, en el ajuar. Por tal motivo la gente con la que he hablado y con quienes contrasté la información asocian, una y otra vez, la hijuela con ajuar. Idea que acepto si dentro del concepto ajuar caben igualmente los objetos “propios” de los hombres. Desde este punto de vista entonces hay que convenir que si la hijuela es igual al ajuar, lo es en su acepción femenina y masculina. O sea: los bienes que los padres daban a los hijos, independientemente de su sexo, antes de celebrar el rito nupcial. Por otra parte, parece que en Siruela, según un informante conocedor de la zona, el nombre de hijuela se sustituye por el de la *carta*, un papel al fin y al cabo, como el de las hijuelas: *“La carta debe ser una cosa parecida a la hijuela de otros sitios...Con cierta frecuencia había grandes preferencias hacia los varones. En esta parte de la Siberia creían que cuando una hija se casa, en cierto modo ya tienen bastante; y si se ha casado bien, mejor. Los padres procuran favorecer al varón, aunque sea de forma sutil. Y también se procede así en Garbayuela. Porque al hijo se le enseña a que funcione con el patrimonio que tenga el padre. Claro, esto tiene que ver con el modo de vida tradicional, con llevar el campo. Y entonces el padre, yo no sé si inconscientemente o esto viene de tradición, va educando al hijo para que vaya explotando y gestionando el patrimonio”* (JMOF).

### **C.-La casa paterna**

En líneas generales un bien que se quedan los padres hasta que fallecen es la casa familiar. Aunque no siempre, porque cuando son muy mayores y les faltan las fuerzas es relativamente frecuente que vivan a temporadas con los hijos; si bien la pauta general, en el contexto que refiero, es que los padres se reserven la casa en usufructo y en ella suelen vivir hasta su desaparición: *“Los padres tienen derecho a su casa. Por ejemplo, a ti te toca la casa donde aún viven los padres en vida, porque el reparto se ha hecho en vida, y entonces mientras los padres vivan tienen el usufructo de ésta vivienda, aunque a ti te haya tocado en herencia porque se ha hecho ya la división. Y no puedes hacer uso de ella mientras viva cualquiera de los padres”* (JAB). Un informante de Villarta me dice: *“Mira, lo que sí se suelen quedar siempre hasta tanto mueran los padres es la propia casa. La casa o algún lugar que se quieran reservar ellos en vida; pero, vamos, por regla general es la casa lo que se guardan”* (RCF). No obstante, ya he referido que uno de los casos de “mejora” más frecuente es cuando un hijo o hija, como requisito paterno fundamental, se queda a vivir con los padres hasta su desaparición. Lo que suele suceder cuando uno de ellos se queda soltero. Porque, además, si no se casa la vivienda se suele quedar en “mejora”. De hecho, cuando dentro de la familia hay/había un hijo soltero los padres lo que sí hacían era reservarle la casa mientras vivieran; y del mismo modo procedían con las hijas en tales circunstancias. Ahora bien, se haga el reparto de la herencia de los padres en vida, o ya fallecidos, los hijos sólo tienen potestad sobre la casa tras la muerte de ellos. Y en el caso de que sean varios hermanos la casuística sobre la casa es múltiple: 1.-La casa se “parte” o se divide a la mitad en caso de ser dos hermanos los herederos y que ambos la quieran. 2.-Tasarla y venderla. O echarla a suerte. En el caso de venta, los hermanos se dividen equitativamente el valor monetario obtenido. 3.-Un hermano manifiesta su interés por la casa. Se tasa y entrega la parte correspondiente a su hermano o hermanos. 4.-“Tumbarla”. En ocasiones los herederos se ponen de acuerdo, la derriban y en el espacio que ocupaba edifican otra nueva dividida en partes y adaptada a sus necesidades.

Otros testimonios de los informantes en relación con lo expuesto: *“Si por ejemplo hay una casa, dos hermanos, y ambos la quieren, pues se echa a suerte. O, si hay una casa y la quieren los*

*dos, pues la venden, reparten el dinero obtenido; o uno entrega la parte de dinero que corresponde a su hermano, tras valorarlo; o se echa a suerte quien se queda con ella...*" (PS-JPB). La norma es que cuando hay una casa para heredar se la queda uno de ellos o se vende; si bien cuando no llegan a un acuerdo ha sido habitual dividirla: *"Y si no llegan a un acuerdo se parte. Aquí verás bastantes casas que están partidas a la mitad; son <<mediascasas>>. El zaguán aquí se llama media casa. Y son muy anchos"* (EPR). Una información del mismo tenor recogí en Herrera del Duque: *"Al morir los padres, cuando tienen dos hijos, lo que suelen hacer casi siempre es que se parta la casa para los dos. Y si no se la quiere quedar ninguno la ponen en venta y el dinero que obtengan se lo reparten. Y si uno se quiere quedar con ella tratan de poner un precio, o lo pone alguien de fuera de la familia. El que se queda la compra y da la mitad del precio establecido a su hermano. Y si los dos se quieren quedar con la casa la parten. A veces hacen un tabique; y otras veces la parte de arriba para uno y la de abajo para otro. Pero en general se suelen poner de acuerdo, aunque hay veces que la tumban, la vuelven a hacer nueva y la dividen en dos partes. Sí, como las casas de estos pueblos son grandes, tienen varios tercios y dormitorios a ambos lados, pues a veces dividen la casa por la mitad. Y el zaguán queda la mitad para uno y la otra parte para el otro. En general, lo que se parte es el ancho y luego se divide toda a lo largo. Es decir, si por ejemplo la casa tiene doce metros de fachada, cada uno se queda seis, pero luego toda la longitud para ambos. Y así cada uno se queda con la mitad de la casa. En algunos casos no hacen tanta remodelación y echan un tabique en el centro. Hay muchas casas que están así, divididas en mitades...Y las casas de la gente más humilde se llaman <<media-casa>>, que es, digamos, cuando no tienen fachada como para tener dormitorios o habitaciones a ambos lados del pasillo de la casa"* (ARC).

En los casos en los que algunos hermanos cuentan ya con vivienda, se pone un precio a la casa paterna y quien se queda con ella transfiere la parte proporcional convenida a sus hermanos. A veces incluso se compensa o nivela con algunos terrenos a quienes no se quedan con la casa; pero la modalidad de que un hermano se quede con ella y entregue a los demás el dinero convenido tras la tasación es habitual: *"Si algún padre tiene dos hijos y muere, se pone valor a la casa y el que la quiere se queda con ella previo pago de la parte que le corresponda al otro; y si no se ponen de acuerdo se vende en el precio que se estipule y luego se reparten el dinero. Se da el caso de que muchas casas familiares las han pasado a manos de terceras personas por este motivo. Ahora bien, de una gran casa se pueden hacer "caños", "cuerpos" de la casa..."* (RCF). El partir la casa ocurre con cierta frecuencia cuando dos hermanos no se ponen de acuerdo o ambos quieren quedarse con ella; si bien, generalmente se llega a la solución que uno se queda con ella y entrega al hermano la parte proporcional del dinero en que se tasa.

#### **D.-La propiedad de la tierra y la casuística de las "particiones" según la costumbre local**

En el capítulo sobre los Sistemas Económicos de producción he tratado con alguna profundidad el tema de las tierras, los montes y el derecho consuetudinario. Me ocupo ahora de algunos aspectos en relación con los sistemas de transmisión familiar de las tierras y de algunas costumbres en relación con la propiedad comunal, los montes públicos y los casi desaparecidos condominios. En Puebla cuando los padres son mayores, ya ancianos, y los hijos están independientes, se suelen hacer las "particiones" de las tierras: *"En nuestro caso hemos partido y mis padres están vivos; pero también se hacía cuando moría el padre; es cuando se partía"* (PS-JPB). En Puebla se habla de "suertes" en relación con lo que le toca a cada hijo cuando se divide el capital. *"Y aquí entran las propiedades de la tierra, pero también una casa y otras cosas.*

*Suerte, entonces, es una parte de la herencia*” (PLS-JPB). Las voces “suertes” y “hojas” han sido de uso frecuente en Puebla, como en otros lugares de La Siberia, Extremadura y España. Según me informan, antiguamente los “ricos” daban labores a las gentes humildes en las “hojas” de su propiedad: *“Los campesinos solían decir en la hoja tal me han tocado tres “rajas”. Una “raja” es una porción de terreno. Los propietarios daban a los labradores labor para que sembraran y todos los años “partían” sus fincas en rajas”* (VSC). En la actualidad (1994) en general las tierras se transmiten como herencia en vida de los padres. Como en otras partes, en Villarta se hacen “lotes” que se sortean. Es decir, se trata de hacer “particiones” más o menos iguales, porque no suele haber preferencias entre los hijos e hijas. En Valdecaballeros quienes tienen varias “hojas” las valoran y en la medida de lo posible se las transfieren a cada hijo con el propósito de no dividir las fincas: *“Una hoja es un terreno de cultivo...En Villarta la gente solía tener tres o cuatro fincas próximas que pertenecían a la misma hoja. La finca de la “Hoja del Castaño”; la “Hoja de la Rinconada”...De ellas se hacían partes, se repartían las hojas y a veces a algún hijo había que compensarlo con un huertecillo...Aquí se hacían los “lotes” y luego se sorteaban. Normalmente una persona ajena a la familia metía en una boina los papeles con sus respectivos números y se iban sacando: el número tal de la hoja tal, el dos de la cual...Y así se sigue haciendo”* (FA-PGA). En Valdecaballeros y Villarta, pero asimismo en otras localidades, se habla/hablaba de “hojas”, que integran varias fincas. Y se dice, por ejemplo, este año toca sembrar la hoja tal o cual. En Valdecaballeros la “Hoja del Valle” está formada por muchas parcelas pertenecientes a distintos propietarios. Cada tres o cuatro años se sacaba a cultivo una de las partes: la de la Balsa, la parte intermedia, la del carril, etc.: *“Y las partes de tierra se llaman “hazas”, aunque más en la parte de Cañamero. Eran lotes que se sorteaban. De aquí precisamente el nombre de “suertes”. Una haza es un trozo de terreno pequeño donde se siembra para el ganado; cebada o lo que sea. Cada división en que se parceló el terreno es una haza. Suelen ser terrenos de pequeña anchura, aunque muy largos en longitud. Y a veces son fértiles para el cultivo y otras no. En el caso de la “Hoja del Valle” es productivo, aunque la parte de arriba del cerro no lo es”* (PGA-FA-JRP).

En relación con las dimensiones del terreno también existe *el peazo*. En Villarta de los Montes si uno tiene una cerca y varios hijos suele dividir el terreno en *jazas* para que cada uno tenga su “cacho”: *“A la gente se le oye decir: me ha tocado una “jaza” aquí; otra allí; cuando una finquita se hacen partes; y a cada parte se llama “jaza”. O sea, las partes de una finca son hazas. Y dependiendo de donde estén, lo habitual es que sean largas y estrechas, al menos así son en Valdecaballeros. Y hay trozos buenos y malos. Y hay quienes los dividían y hablaban de media jaza”* (PGA-FA-JRP). En Fuenlabrada *la Hoja* también es la parte del término que se siembra en un año determinado. El término, como en otras partes, se dividía en varias hojas y se solía sembrar la que estaba arada el año anterior. Y luego descansaba dos años. Y el resto del terreno, según me informan, estaba dividido en *polígonos* para el aprovechamiento ganadero. De manera que el uso de los terrenos iba rotando periódicamente: un año se araba, otro se sembraba, algunos se dedicaban al aprovechamiento ganadero, etc. Y al año siguiente rotaban los usos y la dedicación.

En Villarta la dehesa boyal del pueblo algunas veces se ha “partido” para que los vecinos la siembren; pero últimamente se destinaba al ganado: *“La dehesa del pueblo se repuebla con ganoa de todo el pueblo; de los que tienen ovejas, para entrarlas en la dehesa y así aprovechar los pastos. O sea, que en la dehesa boyal no hay arrendamientos, sino que cada uno paga proporcionalmente al número de ovejas que tiene”* (FA). En Fuenlabrada el *quiñón*, como extensión de tierra, es más pequeño que el *quinto*. Según me dicen los informantes locales, cuando se “partió” la dehesa se sacaron partes y luego quedó un trozo, donde la casa de los vaqueros, que es lo que se

llaman quiñones: “Era para compensar la <<partición>>”, los trozos que habían salido más deficientes. En este sentido los quiñones son trozos pequeños de tierra que valían para equilibrar una partición. En Talarrubias los quiñones refieren al aparcamiento que se hace en la dehesa del pueblo que gestiona el ayuntamiento. Las partes, pequeñas porciones de terreno “*que pueden tener en torno a dos <<cuartillas>>, unos seis o siete celemines; lo que equivale, más o menos, a un cuarto de fanega o un poco más. Esto se aparcela y cada cuatro años se da al pueblo*” (ARU). La finca tiene más de 2000 fanegas que se reparten entre los vecinos cabeza de familia, porque hay que estar casado y empadronado; aunque no es necesario haber nacido en la localidad. Se sortean las fincas y se dividen los quiñones. Se hacen trazos y se casan unos quiñones con otros, porque no todos tienen la misma calidad. A cada familia se le entregan dos quiñones por una papeleta. Lógicamente, cuanto más vecinos haya más pequeño es el trozo de terreno, el quiñón. Y en caso de que alguien no quiera trabajar la tierra le cede el quiñón a otro vecino, porque algunos no se dedican a la agricultura. De manera que cada cuatro años se divide la dehesa en “partíos” o “quiñones”. Dos informantes me dicen: “*La dehesa fue un regalo de un señor rico, Mingonieto. Y aunque el ayuntamiento se ha hecho dueño, el propietario es el pueblo. Bueno, el ayuntamiento cada cierto período de tiempo da a las familias empadronadas los quiñones. Es un derecho que tenemos...Y entonces si quieres vas a recoger tu parte y la siembras, pero primero hay que sacar la papeleta...*” (RR-EPR). Y aunque no quieras la papeleta que te da derecho al trozo de tierra hay que ir al ayuntamiento a notificarlo. Porque, además, es habitual que otro vecino la retire, pague el valor del quiñón, unas quinientas pesetas (1994), y proceda a labrar la tierra. Las papeletas que no se retiran, que dan derecho a aprovechar los quiñones, se subastan entre los vecinos interesados. En suma, en el contexto de referencia: *partíos* y *quiñones* son términos equivalentes para designar trozos de terreno comunal que el municipio entrega a los vecinos por un año, cada cuatro años, mediante la “saca de la dehesa”.

Entre los mayores en Puebla también se habla de *quinterías*, de *quiñones* y *rajas*, cuyas extensiones dependen de las “particiones” que se hagan cada año, porque cuando se iba a sembrar la dehesa se dividía en quiñones. De tal manera, son extensiones variables de terreno en relación con las necesidades de hacer más o menos lotes para los agricultores. Como he indicado, cada habitante casado y vecindado tiene derecho a un quiñón. Parece que la gente de Puebla que iba a <<sacar la labor>> llamaban a esto *rajas*: “*En Puebla a los quiñones los llaman rajas. Y para tener derecho a las rajas hay que estar casado, ser vecino y vivir en la población*” (RR-EPR). Aquí también se reparten cada cuatro años y se dividen en *trazos*. Según la extensión del trazo saldrán más o menos quiñones. Los trazos se sortean por las calles de la población, y a cada calle le corresponde un trazo. Sorteo de la tierra que suele/solía realizarse en el mes de febrero para empezar la labor en marzo.

En Fuenlabrada, en el paraje donde está la finca municipal de la “Chorcha”, los vecinos tienen derecho a la labor cada tres o cuatro años en las “hojas”. Es una finca de unas cuatrocientas hectáreas y unas doscientas no están consorciadas. Dentro de ellas hay unos trozos que son de particulares, quienes tienen derecho a siembra cada varios años; si bien el resto de este tiempo no son suyos (FCA-PVF).

Otra cuestión en relación con los sistemas consuetudinarios en el uso de la tierra son los condominios en los que el “suelo” (la tierra) es de un propietario y el “vuelo” (el fruto) de otro. Cada vez existen menos y ya empiezan a ser excepción: “*Yo aquí conocí una cerca que tenía un olivo y no era de los dueños de la cerca. Y en la dehesa de Siruela la tierra es de unos y los árboles de otros. Y en la de Peloche igual*” (FCA-PVF). Asimismo, me informan que en Puebla también existían los condominios: “*Se sembraba donde había encinas, y las encinas y las bellotas eran*

*para el dueño, y luego lo que se sembraba era de derecho de otro...” (VSC). Y aunque pocos, en Talarrubias también quedan algunos condominios de propiedad compartida: “Mi pariente Bejarano tiene un olivar y la tierra es de Eugenio, del consuegro de Eugenio, el “colorín”. Y si V. iba e injertaba el “azuche”, el fruto que salía del árbol era para V. y sus herederos; aunque la finca sea propiedad de otro y yo lo hubiera injertado en su finca. Es decir, el árbol es mío, aunque la tierra sea de otro” (PLS-JPB).*

Varios municipios en La Siberia son propietarios-gestores de montes públicos y terrenos comunales. En Villarta el ayuntamiento cedió el monte público a los vecinos para que lo plantaran de olivos. Y aunque la titularidad monte corresponde al municipio, cada vecino tiene derecho a un trozo de olivar. Ahora bien, según me comunica un entrevistado: *“A tenor de un manuscrito que existe en el ayuntamiento no tienen derecho sobre el suelo, sino que lo tienen sobre el vuelo. Vamos, que lo que tienen derecho es al fruto del olivo” (RCF).* En Helechosa de los Montes el mayor terrateniente, como en otros lugares, es el ayuntamiento por la propiedad comunal que posee en un término municipal extenso. De los montes públicos se saca la leña, se extrae el corcho y los vecinos lo siembran. Porque el ayuntamiento hace partes, *lotes de labor* que sortea entre los labradores, quienes los usan/usaban tras el pago de una cuota: *“...En el terreno comunal hay vecinos que tienen derecho a labor cada cierto tiempo; normalmente cada tres años, aunque luego los pastos son del municipio, como la arboleda. Y el que tiene derecho de labor, pues usa la bellota cuando le toca recogerla. Y si no recoge el fruto se destina al ganado. Los pastos, al ser comunales, se subastan para que puedan pastar las cabezas de ganado del municipio...” (JAB).* Este mismo informante clave me dice que todavía quedan prebendas de tiempos antiguos. Por ejemplo, las “hijuelas” que daban; las que, al parecer, se han venido heredando de padres a hijos: *“Las hijuelas que quedaban a beneficio de esos propietarios eran unas prebendas que se les daba para que pudieran labrar la tierra. Lo señalaban en un trozo y se lo dejaban en hijuela en usufructo. Esto lo sabemos por documentos antiguos. En este sentido las hijuelas que te digo eran trozos de tierra a beneficio de tal o cual. Bohonal, el barrio, también tiene una hijuela en su favor para labrar sus vecinos”.*

## 23.-La Tradición Oral

Como en otras partes del medio rural y del mismo modo que ha ocurrido con otros aspectos y expresiones de la cultura tradicional, la tradición oral se va perdiendo, especialmente en su vigencia de uso en estrecha relación con la desaparición asimismo de muchos de los contextos sociales y culturales donde se reproducía; si bien todavía algunas personas de edad conservan fragmentos de ella en su memoria y hay quienes suelen recordar textos de “literatura oral” vinculados a rituales festivos cíclicos, episodios situacionales de reproducción de la tradición y referidos a coyunturas y períodos especialmente significativas dentro de las culturas locales. De manera que, como las artesanías y otras manifestaciones tradicionales, la tradición oral ha experimentado pérdidas, pero también transformaciones mediante procesos de adaptación a las nuevas contingencias sociales y entornos socioculturales particulares. Lógicamente, el cambio social experimentado en las últimas décadas, los procesos de emigración de la población joven desde el medio rural a la ciudad, y el consecuente envejecimiento de la población, etc., son factores que contribuyen a la *desaparición de la etnoliteratura de transmisión oral*. En parte, no obstante, la tradición oral se conserva y transmite asimismo porque en la últimas décadas las colecciones de textos orales se han transferido a soporte material para su reproducción en circunstancias puntuales. En la mayoría de los pueblos de La Siberia, como en otros de similares características, encontramos personas que conservan textos, que en su día fueron orales, escritos en papel, reproducidos en medios audiovisuales, etc. Podría decirse, tal vez, que una parte relevante de los textos orales que actualmente se conservan han sido compilados por diversos recolectores en los contextos locales. Ahora bien, la tradición oral en el entorno de La Siberia ha perdido buena parte de su función socializadora y el papel de medio de transmisión de valores. En la tradición oral, por otra parte, siempre existen *versiones* y *variantes como respuestas adaptativas* a los cambiantes contextos sociales, entornos locales y períodos temporales. Y hay que advertir, además, que en buena parte de los “documentos” que consideramos literatura popular se percibe claramente la mano de la “cultura culta”. En el entorno que etnograffo, los textos de los Himnos patronales, los de los Rosarios y las coplas de la Aurora, de algunos villancicos, rogativas, etc., pueden valer de ejemplo. Igualmente hay que considerar que la tradición oral en general, por su propia naturaleza, no es de ninguna parte. Los mismos textos o versiones parecidas se encuentran en otros muchos lugares, incluso a cientos de kilómetros. La tradición oral como se sabe, por su propia naturaleza, es nómada, viajera, trashumante.

A pesar de todo, los textos y los diversos géneros de la tradición oral que pueden compilarse darían para confeccionar una extensa obra monográfica; pero nada más lejos de mi intención compilar un cancionero, romancero o refranero de la Siberia extremeña. Mi propósito es más limitado: presentar una muestra, creo que representativa, de algunos textos expresivos de la tradición oral. Por ello, y porque algunos géneros han sido ya intensamente trabajados (cuentos, adivinanzas, Autos de reyes y sus correspondientes escenificaciones y dramatizaciones populares...), voy a traer a colación y reproducir especialmente algunos ejemplos de textos tanto de los *Géneros Mayores* (Canciones-Coplas, Oraciones, Rogativas, Leyendas y Romances) como de los *Menores* (Dichos, Refranes, Motes-Apodos...). Porque, además, en otra parte de la obra he escrito sobre los juegos, las creencias, etc., que también pueden contemplarse como manifestaciones de la cultura oral, de la “oratura”. El profesor Juan Rodríguez Pastor, especialista en la tradición oral y uno de mis informantes clave, me dice respecto a la tradición oral en La Siberia abundando en su característica itinerante: “*Esto es parecido en toda la comarca. Las mismas versiones de leyendas, romances, canciones o cuentos...Y no hemos hablado del zambom-*

beo, que se daba en todos los sitios. Empezaba el 8, el día de la Pura. La gente se juntaba para cantar villancicos y romances, sobre todo un poco religiosos, como el de “Madre a la puerta hay un niño...”; o el de “La Virgen y el ciego”; o la de “Los pajaritos de San Antonio” o el del “labrador”. Y así en todos los pueblos...Respecto a las canciones yo lo que tengo es de Valdecaballeros. Lo del “Caballero don Marco”; que trata de un padre que no tiene chicos y una hija se hace pasar por un chico, va a la guerra y se enamora de ella y el padre dice: “cómo haré yo por descubrir si es chica”. Te van poniendo varias pruebas...Esto está extendido por todas partes. Y también el de “La serrana de la Vera”; y romances de ciego, a montones, como “El crimen de Don Benito”. Y de bandoleros; de arrieros que van y salen los bandoleros, hay varios. Y el del “Corregidor y la molinera” también está extendido...Y también las canciones que se cantan en Navidad. Algunas en plan gracioso, irónicas: lo del caldero, de borrachos; también el del cebollero, que luego a los nueve meses nace el niño, el carbonero. Y canciones de ronda: “Que tarde viene el mozo para rondarme”. Estas son de las más populares. Y también alguna canción de boda; burlescas hay muchísimas; canciones de aguinaldo, de quintos, aunque de éstas hay pocas”.

## **A.-Géneros Mayores:**

### **a.-Música, canciones, coplas de quintos y carnaval, “mayos”, rogativas, “coplas de la Aurora”, villancicos...**

Varios de mis informantes se refirieron a la “música popular” tradicional de La Siberia. En las conversaciones que mantuve con ellos sobre este tema mencionaron, entre otras, la “Jota de Esparragosa” o de “Lares”, la “Jota de a tres”, de Castilblanco, la “Jota de la Calabria”, de Fuenlabrada de los Montes; la “Jota de Garbayuela”; la jota de La Siberia, al decir de algunos resultado de ensamblar los textos de varias Jotas en cuyos textos se mencionan varios pueblos...Un informante me dijo: “Hay una copla que dice: “Vivan los aires morenos que vienen de Guadalupe, pasan por Castilblanco y van a Herrera del Duque...”. Es parte de la letra de una jota extremeña...” (PGA). Es sabido que hay varias canciones que aluden a los pueblos de la zona. Parece que en la música tradicional de La Siberia está bastante extendido el “Triángulo”. Otro informante refiere: “Hace unos cuarenta y cinco años vino un señor recopilando canciones. Creo que fue Bonifacio Gil; y entonces ése señor no tenía muy en cuenta lo que decía el entrevistado, o si era cierto o no lo que le contaban; él recogía y punto...Fue a Castilblanco y ese es el baile típico de La Siberia, aunque parece que ningún erudito puede decir de qué pueblo es originario el “Triángulo”, pero en Castilblanco se lo grabaron, lo cantaron, lo bailaron y se lo adjudicaron ellos. Y es lo que había en todos los sitios, en todas partes por aquí. Y desde entonces en todos los libros, cancioneros y cassettes viene el “Triángulo” como de Castilblanco; pero yo no lo considero así; lo considero de toda la Siberia extremeña...Porque yo mismo lo he recogido en Herrera, en Villarta de los Montes, en Talarrubias, en Puebla de Alcocer, en Peloche...Y lo bailaban antiguamente, de siempre, de siempre...Aparte, en Herrera nosotros tenemos la “Jota de Herrera del Duque”, que durante un tiempo estuvo perdida y fuimos nosotros quienes la hicimos resurgir. Porque yo he estado colaborando con la Sección Femenina, quienes eran entonces los encargados de recoger el folklore y quienes pusieron la jota otra vez en vigor. Pero también hay otros bailes, como el “fandango extremeño”, popular en toda Extremadura; y la “Jota de la Siberia extremeña”, que es el “Andavete”: “Andavete, andavete, andavete a Madrid, que a los enamorados los consuelan allí”. Es una jota antigua muy extendida por la provincia de Badajoz, porque casi todos los grupos de Coros y Danzas la tienen en su repertorio...Y la “Jota de los Piquillos”, de la que tampoco se puede decir con seguridad su naci-

*miento u origen, porque pasa lo mismo que con la del “Triángulo”...Luego está también la “Danza de Peloché”, que es la danza de San Antón...” (SRC).*

Según me cuentan, en Esparragosa hay una Jota que es conocida internacionalmente, y que llegó a grabarla Tecnosaga. Las gentes de Esparragosa dicen que “El cantarito”, el “Trébole” o la “Jota de Esparragosa” no las tiene ningún pueblo y que son “típicas” de allí. El texto de la Jota de Esparragosa, según mi informante, dice así: *“Me han dicho que no me quieres/Sole, Soledad; y eso tengo a mi favor/Que el oro aunque lo desprecies/Ole Soledad, nunca pierde su valor/Palomita blanca de mayo/dime la verdad, Soledad/Yo te la diré, vida mía/Yo te la diré, ven acá/Ven acá, ven acá//Ven acá, ven acá/Palomita blanca de mayo/Dime la verdad Soledad/Dice que los Juanes son//parecidos al demonio,/Señores, tengo yo un Juan/que parece un San Antonio/Que no te peines a lo torero/que no te peines que no te quiero/Que no te peines a lo chulapo/Que no te peines que no eres guapo/que no eres guapo,/que estás chalao,/Yo quiero a otro que es más salao/A la mar fui por naranjas/cosa que la mar no tiene/metí la mano en el agua/la esperanza me mantiene/En ti, en ti morena está/todo mi querer/y tú no me quieres ná,/te lo vengo a decir/que me han hecho sargento/de la Guardia Civil/Esparragosa de Lares/Ole Soledad, la virgen de la Cueva/A la que toda la gente,/Ole Soledad le rezan para que llueva/Palomita blanca de mayo,/dime la verdad Soledad/Yo te la diré, vida mía/Yo te la diré, ven acá/Ven acá, ven acá/Palomita blanca de mayo/dime la verdad Soledad.”* Este texto son tres jotillas enlazadas. Las recogió Manuel Núñez en 1945, más o menos, aquí en Esparragosa de Lares. Y las grabó por primera vez la Sección Femenina (Los coros y Danzas de Badajoz); pero esto yo se lo he oído cantar a los viejos. Cuando vino este hombre a recogerlas, que yo era chica, recuerdo que en casa de una señorita que se llamaba Lola, la tatatearon los viejos; y este señor con un piano que había allí en casa lo transcribió, se llevó el texto y lo grabaron. Pero también tenemos el “Cantarito” y el “Trébede”, que son jotas igualmente de aquí...” (MLRC). Según esta informante, un párrafo de una copla que se canta mucho es: “Esta noche ha llovío/Mañana hay barro/Cuatro pares de mulas/Tiran de un carro”. Y también dicen: “Como quieres que vaya de noche a verte/Si tienes la cocina llena de gente”...Ahí le ponen muchas estrofas...O “El perro de tu padre quiere morderme...”. Y cosas de estas. Y ya luego empiezan con la picaresca. Y una comienza: “Cómo quieres que vaya de noche a verte, si el...” (MLRC).

De la boca de los informantes he recogido algunos textos de coplas y canciones, que en muchos casos no reproduzco completamente por dos razones: una, debido a que la memoria de algunos informantes no les permitió recordar las letras completas cuando los entrevisté; y dos: porque algunos textos son muy extensos. Por ello en su momento decidí reproducir, en general, partes o estrofas significativas. La mayoría de las canciones están vinculadas a distintas fiestas anuales y rituales estacionales. Siguiendo el calendario o ciclo anual durante el trabajo de campo recogí textos en relación con las fiestas de San Antón, María de la O, canciones de Quintos y Carnaval, los Mayos, coplas de la enramá, coplas del rosario de la Aurora, villancicos, canciones de Nochebuena, de zambombazo y aguinaldo. Por su peculiaridad, aparte, reproduzco algunos textos de rogativas ad petendam pluviam en diversos contextos locales y dirigidos a advocaciones particulares.

Por otra parte, en la comarca existen extensos textos sobre Autos de Reyes y/o de pastores. La mayoría de ellos, aunque algunos se han perdido, han sido recopilados de la tradición oral y pasado posteriormente a papel y a otros soportes audiográficos. Estudiados por Juan Rodríguez Pastor (2008), son una peculiaridad de la cultura tradicional de La Siberia. Especialmente en tiempos próximos pasados la adoración de los pastores y la representación de las ofrendas de los Reyes de Oriente estuvieron extendidos por Castilblanco, Helechosa de los

Montes, Villarta de los Montes, Herrera del Duque, Pelosche, Valdecaballeros...Básicamente son escenificaciones dramáticas tradicionales del nacimiento de Cristo y la adoración de los Reyes. En Valdecaballeros el texto, transcrito en soporte físico, consta de 1081 versos. La escenificación la dirige/dirigía el "Regla". Parece que algo más breve, pero mejor conservado, es el texto que se representó hasta los años sesenta del siglo pasado en Villarta de los Montes, y que estudió Isabel Gallardo de Álvarez, quien en 1957 publicó "El Milagro" de Villarta de los Montes" o "Hacer los Reyes". En el año 2000 Theofilo Acedo Díaz edita una obra con un texto algo más ambicioso: Auto de Reyes Magos. (Siglo XVIII). En Herrera del Duque el auto, cuando se representaba, relataba los sucesos del descubrimiento por unos pastores del nacimiento del Hijo de Dios y la adoración de "Los Reyes" ante el Niño.

En Baterno el 17 de enero los críos salían por las calles tocando los cencerros, pidiendo por las casas y dejando paja en las puertas. Era habitual que en tal contexto de celebración entonasen la siguiente coplilla en honor del patrón de los animales: "*San Antón como era santo/se metió en el campo santo/le picaron los mosquitos/y su padre decía: ponte el gorro periquito*". En Siruela antiguamente los niños se colgaban una "cencerrilla" al cuello atada con un cordón. Los adultos salían provistos de cencerros, recorrían el pueblo y se dirigían a la ermita de Altigracia, donde se encuentra la imagen de San Antón. Allí cantaban: "*San Antón tiene un lechón/que le da sopas con vino/y le dicen/Borrachón, chón, chón.../San Antón como es tan viejo/tiene barba de conejo/Y su abuelita Catalina/tiene barbas de gallina*". En Tamurejo la fiesta desapareció hace varias décadas. Por la tarde los vecinos subían al "Morro" a comer la merienda. Allí encendían una lumbre y bailaban a su alrededor animados con la música de los cencerros. Una de las coplas que se entonaban dice: "*San Antón como era calvo/le picaban los mosquitos/y su madre le decía/ponte el gorro periquito*". En Talarrubias el 18 de enero se celebraba María de la O, el Día de la O, aunque desapareció con la guerra civil. Los muchachos se reunían a las afueras del pueblo y provistos de cencerros colgados al cuello los hacían tocar y recorriendo las calles cantaban canciones como la siguiente: "*Quien vende gorriatos amarillos/con la cabeza pelá/mañana es el Día de la O/tolón, tolón, tolón.../Salmerón tenía dos gatos/que bailaban debajo de un plato/y por las noches les daba turrón/¡Vivan los gatos de Salmerón!*".

En Villarta de los Montes el Día de Todos los Santos y por la Navidad los "quintos" recogían leña, hacían hogueras y pedían los huevos, chorizos, etc. Era tradicional que por las calles cantaran, entre otras, la siguiente copla: "*Los quintos somos nosotros/que los otros ya no valen/se meten en las cocinas/p'a consolar a sus madres/Se meten en las cocinas/p'a consolar a sus madres.../Si te toca te jodes que tienes que ir/que la novia que tienes ha de ser para mí/ha de ser para mí, ha de ser para mí/Si te toca te jodes.../Anda diciendo tu madre/que la gallina no pone/Y tú te comes los huevos/y tiras los cascarones.../A la tía corre calle, la quisiera yo ver/por las aceras abajo, en camisa correr/en camisa correr/A la tía corre calle, la quisiera yo ver...*". En Fuenlabrada el 31 de diciembre los que entraban en quinta llevaban una encina al pueblo. Recorrían las calles con música y "echaban piezas a las novias o amigas". Y también cantaban sus canciones. La letra del estribillo de una popular, extendida más allá del pueblo, dice: "*Si te toca te jodes/que te tienes que ir/Que las buenas muchachas/para mí, para mí...*". En Helechosa de los Montes tradicionalmente los mozos el siete de diciembre, víspera de la Inmaculada, salían al campo a arrancar una encina que luego dejaban en la plaza. Por la noche se reunían en torno a un plato de migas y compartiendo bebida. De madrugada salen/salían por las calles cantando y rondando a las muchachas. El estribillo de una de las canciones más entonadas: "*Somos los quintos/y echamos la lumbre/si nos alumbran/que nos alumbren*". También en Valdecaballeros el 8 de diciembre los quintos rondan/rondaban por las calles tocando las panderetas, pidiendo

dinero a los vecinos y bebiendo algún trago de vino. Van cantando diversas canciones. La letra de una de ellas dice: *“Con los quintos de hogaño/no hay quien se meta/Porque tienen dos caños/y una escopeta/Con los quintos de hogaño/no hay quien se meta/Arrepunta chipirruana/que se te ha visto el tomate/Tíralo por la ventana/si se mata que se mate”*. En Esparragosa de Lares era tradicional que las vecinas y el resto de familiares se acercasen a la casa de los quintos a “cumplir”, lo que básicamente consistía en preguntar por la suerte-destino del “soldado”. Las madres les invitaban a tomar café y a algunos dulces. Entre las coplas que entonaban: *“Somos los quintos de hogaño/nos llevamos como hermanos/A todas se lo decimos/ninguna nos hace caso.../Quedaros con Dios vecinas/vecinitas de esta calle/Y cuidar de esta rosa/que no la deshoje nadie”*. Otro estribillo que canturreaban en sus rituales, variante de los reproducidos arriba: *“Si te toca, que te aguantes/Que tienes que ir/Y tu novia bonita/para mí, para mí...”*. En Siruela los quintos el día de la talla iban a visitar las casas, y recorrían las calles bebiendo y entonando canciones como la siguiente: *“En el barrio de San Roque/han cortado un arbolito/Lo han cortado los mozos/Y echan la culpa a los quintos.../¿Quién es la furundanga que ha dicho/que los quintos van borrachos?/Si los quintos van lo propio/para beber otro trago”*. En Castilblanco los quintos el día en que se medían, tras tallarse en el Ayuntamiento, se reunían en una taberna para comerse un borrego o carnero viejo. Después de la caldereta y durante la madrugada salían por las calles bebiendo y cantando canciones acompañados de la música de los platillos y el almirez: *“Quién ha dicho que los quintos van borrachos?/Más borrachas serán ellas que se mean en los zapatos.../La quinta del 53 (u otro año) lleva un puro en la boca/con un puro que dice: como esta quinta no hay otra.../La quinta del 43 (u otro año) ha matado un carnero/Y la quinta del 44 (u otro fecha) las pezuñas y los cuernos”*. Cuando se sorteaban, luego de saber el lugar que les había tocado, volvían a celebrar una fiesta como el día de la talla. Algunos por la noche rondaban a las novias, a quienes cantaban canciones y estrofas como la que sigue: *“Porque me ha tocado Melilla/me llaman el pobrecito/Como si Melilla fuera/la sepultura de los quintos”*. En febrero el día de la talla los mozos, en Sancti-Spíritus, iban al campo a cortar una encina que prendían por la noche en la puerta de la iglesia. En torno a este fuego no faltaban cánticos como: *“En esta calle hay un pino/que no lo suben los gatos/pero lo sube a.../sin quitarse los zapatos...”*. En la actualidad la única manifestación que queda en Garbayuela es el fuego encendido en la plaza el Día de las Candelas. Antiguamente las madres de los quintos les preparaban los gallos y ellos recorrían las calles coreando: *“Quién ha sido la niña/que los quintos van borrachos/los quintos van lo propio/para beberse otro vaso.../Yo no siento ir a Melilla/y que los moros me maten/lo que siento es mi morena/que otro la maltrate”*. Durante las Navidades y en las fiestas de grupo de edad, los quintos en Peloche cantaban “el arao”. Al tiempo que mencionan las distintas partes o piezas del apero agrícola van entrelazándolos con los nombres de la chica. En general, la letra del “arado” hace un símil entre las partes de la herramienta y Cristo y su calvario.

También son abundantes los textos orales y las coplas de carnaval. El Jueves Lardero en El Risco durante los carnavales antiguos, como en otros lugares, se interpretaba la copla que dice: *“El carnaval, carnalillo/La feria de las mujeres/La que no le salga novio/que espere al año que viene”*. Este mismo día, el jueves anterior al Domingo Gordo, en Esparragosa de Lares los amigos iban al campo de “romería”. Provistos con varas de olivo “corrían un gallo”, según decían para que supiera mejor en la cena. En este contexto solían cantar ciertas coplillas, entre otras la siguiente: *“El día de Jueves Lardero/no sabéis lo que pasó/fuimos a correr el gallo/y el músico se cayó/Lo llevamos las mocitas/para poder disfrutar/y en la era de los Llanos/ya no han podido bailar”*. En esta población también se entonaba y todavía se canta una canción que algunos e incluso el Grupo Folklórico virgen de la Cueva han recogido de los mayores: *“Carna-*

*val, carnaval/Tú te vienes, tú te vas/Y nosotros nos iremos/Y no volveremos más/¡Ay que guasa!, ¡Ay que guasa!/Que me ha salido un novio/Que no entra en casa/Que no entra en casa/Porque no quiere/Porque le da vergüenza/de las mujeres...". Y según algunos informantes, después, con tono picaresco, se vocalizaba: "Mi suegra pa que la quiera/Me ha regalado un rosario/Y tengo yo con su hijo/cadena, cruz y calvario". Y otra así: "Una sartén sin rabo/me dio mi suegra/Cada vez que reñimos/la sartén suena". Y parte de otra: "Para bailar me quito la capa/para bailar la capa quitá/para bailar me quito la capa/que con la capa no puedo bailar". (MLRC).*

La letra de una estudiantina tradicional de Fuenlabrada de los Montes dice: "Yo me voy hacia la plaza/Que va mi morena a misa/No me hartó de mirarla/Lo menudito que pisa.../Son las mocitas ramos de flores/Van los mocitos por los olores/Van a los bailes tan retrecheras/Bailan el chotis de mil maneras.../Eres el cristal del cielo/y las llaves de la gloria/Y la bendición del Cáliz/Y el arco de la Custodia.../Son las mocitas.../eres la llave del huerto/Eres el verde nogal/Eres el agua que corre/La mañana de San Juan/Son las mocitas.../Ella dice: válgame Dios/ ¡Ay!, que juntito vamos los dos/De buena gana te diera un beso/Cállate tonto, no digas eso/Que aquí en el baile no puede ser/Hay mucha gente, todo lo ven". En Garlitos las estudiantinas, lo que era relativamente habitual en otros lugares, pedían permiso a las autoridades locales para salir por las calles. Y al alcalde le cantaban: "Señor alcalde del pueblo/nos pide usted a los ladrones/que tiene usted dos hijitas/que roban los corazones". Tras la concesión del permiso las estudiantinas y las "máscaras" deambulaban por las vías pidiendo propinas. Y algunas cantaban: "Aquí cantamos las niñas madrileñas/para que todos nos puedan escuchar/pues si no somos primero en el cante/cuando cantamos llevamos un compás/Esto va por todos en general/mayormente a los dueños de esta casa/que venimos contentas a tocar/ pues si nos dan para comprarnos la casa /y si son generosos como todos nos creemos/una limosna nos dará/que la iglesia de este pueblo (bis)/a todas lo agradecerá/Y como ya nos vamos a marchar/así cantamos con todo nuestro anhelo/por ver si al pueblo podemos distraer/y a otro año estemos tan buenos/No nos podemos parar/porque llevamos mucha prisa/pues miren el batutero (bis)/se le mueve la camisa".

Antiguamente en Baterno durante estos días era habitual jugar al "corro". Las mozas y los mozos agarrados de la mano cantaban coplas como la que sigue: "Quítate de esa esquina so monigote/No se caiga una teja y te escogote/Pues si soy monigote, tú eres muñeca/que cuando vas al baile te pones hueca/Si me pongo hueca puedo ponerme/que el galán que ronda pesetas tiene/pues si tiene pesetas que las enseñe/que te compre un vestido de seda verde/El lunes por la tarde te pegan el fuego/Verás como arde el vestido nuevo.../¡Ay!, que me duele un dedo/¡Ay!, que me duelen dos/¡Ay!, que duele el alma/que me duele el corazón/Si pasas por mi puerta te asomas al balcón/Y allí verás la jaula y al pájaro". Desde enero, coincidiendo con el tiempo de la recolección de la aceituna, los jóvenes en Sancti-Spíritus jugaban al "cantarillo" y se echaban los "corros". Entre las coplas que los animaban reproduzco el texto siguiente: "Muchachas jugar al corro/que se acaba el carnaval/Y viene Semana Santa/y tenemos que rezar.../Presumida y orgullosa/por la calle se pasea/Y el todo el mundo sabemos/de la pata que cojea". En Villarta de los Montes la mañana del martes de carnaval grupos de mujeres con promesas o "mandas" salían a pedir de puerta en puerta para las "Ánimas Benditas", entonando canciones como: "Las ánimas a esta puerta/suspiran, gimen y aclaman/p'a pedir una limosna/para salir de las llamas/verás, gemir y llorar/Que Dios las saque de la pena/y las lleve a descansar".

Los "Mayos", coplas que los mozos dedican/dedicaban a las mozas, la Cruz de Mayo y a algunas devociones patronales, en Bohonal de los Montes dejaron de realizarse entre los años sesenta y setenta del siglo pasado. Por la noche el último día de abril los mozos iban a las casas de las mozas y entonaban cantares. Cuando finalizaban realizaban una subasta entre ellos

para “echar el mayo. Así, el que más ganaba decía: *“Ya te hemos echado el mayo/y si no lo has entendido/A Víctor (o el nombre que procediera) tienes por nombre/Y lo que sea por apellido”*. Los mayos, en cuanto coplas, están estructurados en tres partes: 1.-Llegada. 2.-Mayos. Y 3.-Despedida. Una letra de un mayo célebre en Bohonal: *“Buena será mi llegada/por haber sido el primero/que he quitado la vergüenza/a todos mis compañeros.../A tu puerta hemos llegado/cuatrocientos en cuadrilla/si quieres que nos sentemos/saca cuatrocientas sillas.../...Vayan llegando y cantando/mocitos y rondadores/vayan llegando y cantando/a este ramito de flores.../... Mayo florido y hermoso/que a esta puerta me has traído/a cantar un lindo mayo/señores licencia pido.../...Ya viene mayo florido/y trae las rosas de abril/y junio trae los claveles/para coronarte a ti.../...Por donde principiaré/a dibujar tu belleza/principio por lo más alto/de tu pulida cabeza.../...Tus ojos son dos tinteros/tu nariz pluma afilada/tus dientes letra menuda//tu boca carta afilada.../...De la cintura p’abajo/no te puedo dibujar/lo que mis ojos no han visto/mi boca no puede hablar.../...allá va la despedida/la que echan los herradores/con el martillo en la mano/ Adiós ramito de flores”* (JAB).

Mis informantes insisten en que en la zona de los Montes la Mancha ha influido mucho en las costumbres y en concreto en la tradición de los “mayos”. Refiriéndose a Fuenlabrada me dicen *“Bueno, ya no hay, pero aquí se notaban los mayos. Y los había amorosos, pastoriles...Sí, una serie de coplas que se cantaban o bien a las mozas o bien en torno a la Cruz de Mayo. Antes, y todavía, aquí en la ermita de Santa Ana en las tardes de mayo se reúnen las señoras y cantan unas canciones antiquísimas, los mayos religiosos, y otras canciones que no son mayos, y rezan el rosario...Yo conozco la copla de un “mayo” que se refiere a la Cruz: “No sé como no florece/la escobita con que barres/siendo tú tan buena moza/hija de tan buenos padres”. Esto es un mayo que cantaba el mozo a la moza en su puerta...Yo sé que los “mayos” en Ciudad Real eran famosísimos. Y en Villarta tienen los mismos “mayos” que aquí. Y hay algunos que han pasado de profanos a religiosos. En la ermita de Santa Ana se canta un “mayo” a la virgen. Empieza así: “Por dónde principiaré a dibujar tu belleza/empiezo por lo más alto, tu divina cabeza...”*. Este tipo de “mayos” describen el cuerpo de la mujer desde la cabeza a los pies.

Sobre el posible origen de los “mayos”, varios informantes me dicen: *“No sé la vigencia que han tenido aquí los mayos. A mí me los cantaron gente de aquí. Pablo ha sido el que ha hurgado un poco más en la tradición musical del pueblo. Y es quien ha encontrado los mayos...muchas veces yo he llegado a pensar que estos mayos que yo he recogido en Fuenlabrada son prestados de la Mancha; de gentes que han tenido relación con la Mancha...Lo que si hay son mayos religiosos y otros profanizados; unos dedicados a la Cruz de mayo, a la virgen y otros a las mozas. Y algunos son los mismos que en Villarta. Mi opinión es que los mayos en origen fueron totalmente profanos, y debieron estar en relación con la primavera; pero esto ha cambiado. Y luego, claro, la iglesia ha ido incorporando estas cosas...”* (PVF-FCA). La letra de un mayo, recogida en Villarta, es del tenor siguiente: *“Gracias a Dios que he llegado/a la puerta de la iglesia/a cantar a la princesa/la gracia que Dios me ha dado/Y a la virgen del Rosario/le vengo a pedir licencia/para cantarle esta noche/las coplitas a su puerta/a la virgen del Rosario/dinos, dinos la verdad/para con vuestra licencia/principiemos a cantar/Y al valle como pastora/va a pedir a la virgen María/para ser repartidora/del pan de la Eucaristía/esto es el mayo de la virgen/Es largo y tiene muchos cantares...”* (JMG-EGOF). Al parecer esta es la letra del mayo que los de Pueblo de Don Rodrigo cantaban a la virgen. En Villarta el Día de la Cruz los jóvenes, además, hacían los mayos a sus novias con ramas de fresno adornadas con naranjas, pañuelos, etc. Ramos-mayos que tiraban a sus tejados; momentos en los que cantaban un mayo que alude a la belleza de sus cuerpos; y cuyo texto varía levemente de otros recogidos en la zona: *“A esta puerta hemos llegado/cuatrocientos*

en cuadrilla/.../...Desde las eras aquí/he rompido un par de suelas/por ver si podía ser/mi coplita la primera.../Esa es la primera mentira/que has podido imaginar/que tu has llegado el primero/y no has querido cantar.../Por dónde principiaré/a dibujar tu belleza/principia por lo más alto/de tu pulida cabeza/con esos cabellos rubios/que te acuelgan por la espalda/pareces a Madalena/cuando por el mundo andaba/Con esos cabellos rubios/que te acuelgan por atrás/ellos rubios y tú rubia/y ellos rubios y tú más/tu frente una plaza de armas/guarnecida de cañones/tus ojos son dos luceros/que rinden los corazones/Tu nariz es un cordón/que ni juncos de ribera/Que entre todas las de tu calle/tu sola pones bandera/En el cielo de tu boca/tengo puesta mi esperanza/que aquél que en el cielo espera/tarde que temprano alcanza/Tus labios son dos cortinas/del color del carmesí/que entre cortina y cortina/estoy esperando el sí/de tu boca cristalina...". Esta letra dirigida a las mozas, amigas y novias, la cantaban, en las celebraciones de la Cruz de Mayo, entre dos o tres mozos cuando se "echaba el mayo". Y el texto sigue: "...Tu pecho es un bello cofre/tiene la llave dorada/que a un mozo de mi cuadrilla/se la tienes entregada...". Y luego llegaba a los muslos: "Tus muslos son dos columnas/que sujetan mi albedrío/como yo te adoro a ti/con alma, vida y sentido/Si quieres saber... (como se llamara quien fuera)/quien el mayo te ha traído/Julián (u otro nombre) se llama por nombre/Molina por apellido/Y si no te has enterado/te lo volveré a explicar/Molina por apellido". Según me cuentan los informantes locales hay muchas variantes tanto de las "Llegadas" como de las "Despedidas". Otra versión de la primera: "Buena será mi llegada/buena será pero buena/ramillete de manzana/cogollos de hierba buena". Y otra de la "Despedida": "...Aquí te dejo en el quicio de tu puerta/dejo prendida esta rosa...". Subrayan, en la conversación que mantengo con ellos, que "...se menta todo el cuerpo, desde la cabeza, la cara, el cuello, los pechos, la cintura, las piernas, la rodilla, etc.". Y al finalizar se "echaba una rama de fresno": "Porque sabe usted, antes de echar los cantares los mozos habían ido a coger el fresno que luego dejaban en el tejado. La rama de fresno era el mayo que se dejaba en el tejado. Pero esto ya no se hace, ya se ha perdido todo..." (JMG-EGOF). Este tipo de mayos son coplas declaratorias y de enamoramiento. Eran los mozos, los jóvenes y amigos los que echaban los mayos; es decir: cantaban las coplas y ponían el ramo de fresno en la puerta, ventana o tejado, en la noche del dos al tres de mayo. Provistos de guitarras lo cantaban todos en conjunto y dos o tres contestaban o entonaban algún párrafo. Los mayos solían hacerse por la noche, a deshora, cuando se rondaba. Las chicas solían estar acostadas y dormidas y no salían a oír ni ver el mayo hasta la mañana siguiente.

Un último testimonio, en esta ocasión proveniente de Esparragosa de Lares, en parte ya reproducido en el capítulo sobre el Ciclo de la Vida: "Lo que suelen cantarse mucho son los mayos; y canciones como "el costal", "los arrieritos"...Los mayos son canciones que suelen cantarse a las mozas; aunque hay algunos que se cantan siempre. Hay uno conocido. El "cacho" que más se canta empieza: "Mayo florido y hermoso/que a tu puerta hemos venido/para pedirte cantarte los mayos/Señora licencia pido...". Y contestaban: "Esa licencia galana la traerá usted consigo/Eche mano a quien quisiera/No echándola usted conmigo...". Y entonces el mozo cantaba: "Por donde principiaré a dibujar tu belleza/Comienzo por lo alto de tu divina cabeza". Y empieza a retratarla desde el pelo, los ojos, la nariz, la boca, el hoyo de la barba, la garganta, los pechos, la cintura. Ésta es la que más se canta: "Tienes una cintura que anoche te medí/con vara y media de cinta/Catorce vueltas te di/La encontré y me sobra una poquita/Y me sobra una poquita/Pa la torcía del candil..." Pero esto también se canta mucho con la zambomba. Y el texto continúa: "De la cintura para abajo no te puedo dibujar/Porque cosa que no he visto no lo puedo yo apreciar.../Y tienes unos muslos blancos/con unas venas azules...". Bueno es preciosa, el mensaje es precioso, porque va dibujando a la mujer desde la cabeza a los pies, pero sin grosería; o sea, de manera fina y bonita..." (MLRC).

Coplas de “Enramás”-“Mayos” también tienen/tuvieron en Baterno, aunque, como en otras partes, la celebración y la práctica de la costumbre se ha perdido. En la víspera se juntaban los mozos y echaban con unas papeletas un sorteo para emparejar a mayos y mayas. Así se sabía qué mozos debían “echar la enramá”. Y entre otras canciones entonaban: *“Esta ventana tiene una flor/Antonia se llama la rosa de honor/La rosa de honor, jazmín jaspeado/A la Antoñita le cantan los mayos”*.

En el apartado de la Etnografía, “Religión y religiosidad”, he escrito in extenso sobre las formas, los tipos, las funciones y los significados antropológicos de las rogativas *ad petendam pluviam*. Este apartado lo dedico especialmente a reproducir, sin repetir los textos allí transcritos, rogativas en relación con ciertas devociones locales. Como indiqué en su lugar correspondiente, las especializaciones devocionales locales, santos, cristos, pero sobre todo imágenes de vírgenes, que solían/suelen ser las patronales, se sacan/sacaban para pedir lluvias en tiempos de sequía. En Siruela (Virgen de Altagracia); San Simón (antiguamente en la ermita, ahora en la parroquia de San Miguel Arcángel, en Valdecaballeros); en Herrera a la virgen de la Consolación; en Villarta las rogativas se hacen/hacían a la virgen de la Antigua; en Baterno a la virgen del Fuego; Esparragosa y Galizuela sacaban a la virgen de la Cueva; pero en tiempos más modernos a San Isidro...A continuación traigo a colación algunos ejemplos y reproduzco determinados textos de rogativas. En la mayoría de los casos, fragmentos de ellas que pude rescatar de la memoria de los informantes. En temporadas de largas sequías, en Casas de Don Pedro, sacaban la imagen de la virgen de los Remedios. Y cantaban coplillas como: *“Virgen de los Remedios/Qué quieres que te traigamos/un ramo de hierba seca/que verde no la encontramos...”. En ocasiones la llevaban al río para mojarla el manto de agua...”. En Villarta cuando las mujeres hacían rogativas solían rezar el rosario de la Aurora. Es habitual salir de la iglesia con un estandarte, unas velas y unos farolillos y al final del pueblo, en el “Santo”, mirando a la ermita cantan las coplas pidiendo agua: “Virgen de la Antigua/que en tu trono estás/máندانos el agua/si es tu voluntad (bis)/Y si por nosotros/Señora no llueve/agua por lo niños/que culpa no tienen (bis)/Virgen de la Antigua/tu niño en la cuna/despíertale y dile/que mande la lluvia (bis)/Virgen de la Antigua/corona de oro/máندانos el agua/que se seca todo (bis)/Debajo del manto/de la virgen pura/tenemos la fuente/del agua segura (bis)...” (EGOF). En Garbayuela para las rogativas por lluvias se dirigían al Cristo crucificado, cuya imagen sacaban en procesión por los campos: *“Agua, Señor; agua/agua te pedimos/porque si no llueve/otra vez venimos”*. También se imploraba la lluvia con las candelas de la Candelaria; y con ella una buena primavera y fértil cosecha. En Garlitos cuando faltaba el agua y era necesaria para las tierras se saca/sacaba en procesión la imagen de la virgen de Nazaret: *“Agua Padre eterno/agua, Jesús mío/que se van las nubes/y no ha llovido.../La cebá se seca/y el trigo no nace/y los corderitos/se mueren de hambre...”*. En Tamurejo se sacaba a Santo Toribio en procesión frente a cualquier adversidad de la naturaleza. Y en Helechosa a Santa Olalla, cuyo templo actualmente se encuentra anegado por el pantano; pero antiguamente, también, Nuestra Señora de Altagracia fue la preferida para impetrar el agua. En Siruela en los períodos de largas sequías se procesionaba la imagen de la patrona, la virgen de Altagracia: *“Si por nosotros no llueve/Porque te hemos ofendido/Los niños no tienen culpa/de que se seque el trigo/Agua virgen pura/agua virgen santa/agua te pedimos/que nos mandes agua”*. En Fuenlabrada me dictaron el siguiente párrafo de una rogativa: *“Agua, Señora, agua/Agua te pedimos/Agua, Señora, agua/que se seca el trigo (bis).../La hierba no nace/los animalitos perecen de hambre/Si por nuestra culpa, Señora no llueve/Agua para los niños que culpa no tienen”*.*

En Talarrubias las rogativas *ad petendam pluviam* se hicieron a San Isidro a partir de los años cincuenta del siglo pasado; santo cuya imagen está a la derecha de la de San Roque, quien

da nombre a la ermita. La imagen de San Isidro suele portar espigas de trigo y se representa con un ángel arando con bueyes. A la virgen Coronada también se sacaba antiguamente en tiempos de sequías: “*Agua pedimos/agua lloramos/Agua pedimos/la necesitamos...*”. Como ya escribí, en Esparragosa la virgen de la Cueva centra el culto religioso local; y también el protagonismo en los momentos de crisis y necesidad de demandar el agua necesaria para el feliz discurrir de la vida y la fertilidad de los campos: “*...Virgen santa de la Cueva/todos te vienen a ver/si no nos mandáis el agua/ esto será perecer.../Virgen santa de la Cueva/ampara a tus devotos/que te están pidiendo agua/con corazón fervoso.../Virgen santa de la Cueva/qué quieres que te traigamos/un ramo de hierba seca/porque verde no lo hallamos.../No permitáis Señora/que perezamos de hambre/Y que digan los perversos:/Dónde tenéis vuestra Madre;.../...Si los niños piden pan/a sus afligidos padres/el corazón les traspasa/el verlos muertos de hambre/Por esta razón, Señora/cese ya la sequedad;/Agua!, virgen de la Cueva;/agua!, Madre de piedad*”. Reproduzco parte del texto de una rogativa recogido en Castilblanco: “*Santo Cristo de la Luz/Padre de misericordia/afligidos te pedimos agua/de gracia y de gloria (bis)/De la Castilla te traigo/aquel segador gozoso/Mándanos Señor la lluvia/Cristo de la Luz piadoso (bis)/Santo cristo de la Luz/el de los ojos morenos/antaño nos remediaste/hogaño será lo mesmo (bis)/Hombres, niños y mujeres/Todos te piden a gritos/diciendo por esas calles/Agua Santísimo Cristo (bis).../Santo Cristo de la Luz/Amparo de pecadores/mándanos Señor la lluvia/que se marchitan las flores (bis).../Santo Cristo de la luz/a tus pies estoy postrado/dándote mis infinitas gracias/por el agua que has mandado (bis).../Tú nos has mandado el agua/que no nos merecemos/pedimos que nos perdones/lo mucho que te ofendemos...*”. Las rogativas pidiendo lluvia para los campos eran bastante populares en Castilblanco, donde también se escenificaban, mediante figuras de inferior estatus que los cristos y las vírgenes en el panteón cristiano-católico, pero con roles simbólicos importantes en la cultura local: “*San Matías y San Pedro/La Magdalena y San Juan/Alzan las puertas del cielo/caiga agua en general.../Nos despedimos de Dios/De Reina Soberana/Y del Santísimo Cristo/Con Dios hasta la mañana*”. Y todavía algún año, en Valdecaballeros, se procesiona a San Simón, cuya fiesta se celebra en la festividad de San Marcos. Ambas imágenes, además, compartían ermita y finca. Cuando se teatralizaban las procesiones de rogativas, según Valentina Herrera Soto, se le cantaba: “*Agua, San Simón/agua de tu río/Que se van las nubes/y no ha llovío/Que se van las nubes/sin haber llovido/Si por nuestras culpas/San Simón no llueve/pues los angelitos/que culpa no tienen/pues los ángeles/que culpa no tienen.../Siendo siempre tan honrado/y tan amado de Cristo/Sé siempre nuestro abogado/San Simón bendito*”.

Aunque en el apartado “Religión y Religiosidad” he tratado sobre el Rosario de la Aurora y los “auroros”, con la intención de no repetir lo que allí escribí, sino de complementarlo, me centro ahora en algunos textos orales, aunque también pueden encontrarse ya escritos, procedentes de tres localidades. En Garbayuela existe una importante tradición de auroros. Para homenajear a la virgen del rosario el primer domingo de octubre, en la víspera del siete al ocho, los auroros salen por las calles cantando el Rosario de la Aurora y las coplas correspondientes en honor de la virgen. Una de ellas dice: “*En la plaza mayor de este pueblo/hay una bandera que se puede ver/El que quiera sentar plaza en ella/Jesús Nazareno es el coronel...* (Estribillo)”. El día de la virgen, dos de febrero por la tarde, de madrugada y hasta el amanecer los auroros provistos de instrumentos musicales cantan por las calles. Un texto: “*Levantaos vosotras mujeres/y en vuestras cocinas lo podéis rezar/el Rosario a María de la aurora/que ella en otras cosas servirnos podrá/Vámoslo a rezar/No se pierda lo que tanto vale/Por la conveniencia de no madrugar*”. Cuando se acaba de rezar el rosario, en la iglesia cantan una copla con la que finalizan la ceremonia: “*Alegraros princesa del cielo/que hemos dado la vuelta por todo lugar/los hermanos*”.

*cantando en las puertas/para que el rosario vengan a rezar/Vámosle a rezar/No se pierda lo que tanto vale/por conveniencia de no madrugar". El texto de otra copla es el siguiente: "En el nombre del Padre y del hijo/Del Espíritu santo, santa trinidad/Alabanza de aquellas mil legua/De aquella que es madre, madre sin igual (Estribillo): cielo, tierra y mar/Ojo, luna y lunero/Bien que una sola/Vámosle a adorar.../A tu puerta está la campanilla/Ni te llama ella ni te llamo yo/Que te llama la virgen María/Un padre de almas y un predicador/(Estribillo).../Madre mía virgen del Rosario/Ampara a tus hijos que en Melilla están/peleando su sangre de Cristo/en el campo moro con gente infernal/(Estribillo)/...En la plaza mayor de este pueblo...(Estribillo):...Vámosle a rezar/no se pierda lo que tanto vale/por la conveniencia de no madrugar.../Levantaos vosotras mujeres/y en vuestras cocinas le podéis rezar/El Rosario a María en la aurora/Y ella en otra cosa serviros podrá (Estribillo): Vámoslo a rezar/no se pierda lo que tanto vale..."*

En Helechosa de los Montes, de la voz de los informantes recogí otro texto. En ocasiones son parte de otro más extenso y es frecuente que, con leves variantes, reproduzcan versiones o párrafos similares a los de otros contextos locales: *"El rosario de la madrugada/es para los hombres que al campo se van/y vosotras devotas mujeres/en vuestras cocinas los podéis rezar.../Un hermano le dice a otro hermano:/levántate, hermano, vamos a rezar/No se pierda lo que tanto vale/por la conveniencia de no madrugar.../El demonio por huir del Rosario/cayó de costillas en un barrizal/el rosario se le iba acercando/y el pobre demonio todo era afanar.../...El Rosario sale de la iglesia/va dando la vuelta por todo el lugar/Quien con gusto no se levanta/la virgen María lo va a castigar.../...Al Rosario de la Aurora tocan/Por falta de gente no puede salir/serafines bajad de los cielos/que los de la tierra no quieren venir.../...En la plaza mayor de este pueblo.../...Tú devoto no vas al Rosario/porque la pereza no te deja ir/Quiera Dios que el sudor de tu cama/se convierta en hielo y te haga salir..."*. En general son textos extensos que van enlazándose. Otro que me transmiten los entrevistados: *"Los que vienen al Rosario/con devoción y obediencia/a cumplir la penitencia/tendrán premio con la Aurora/Y allá en la última hora/les vendrá a hacer mil favores/(Estribillo): Aurora del sol divino/Ruega por los pecadores).../...Las palabras del rosario/son balas de artillería/que hasta los infiernos tiemblan/en diciendo: Ave María/Toda la sabiduría/goza de vuestros amores/ (Estribillo): Aurora de sol divino/Ruega por los pecadores/..."*. En Villarta para llamar y levantarse al Rosario de la Aurora se entona: *"En la cama de los perezosos/se acuesta el demonio/Y los dice así/Al Rosario de la Aurora tocan/decid que estáis malos/Y no podéis ir"*. Y antes de entrar en la iglesia se cantaban una serie de coplas: *"En la puerta de la iglesia estamos/todos los devotos con gran voluntad/a pedirle licencia a María/Virgen del Rosario, si la queréis dar/Vamos a rezar a la Madre, al Padre y al Hijo/y a las tres personas de la Trinidad..."*. Y luego otra canción: *"En la iglesia Mayor de este pueblo/hay tres clavellinas que se pueden ver/La primera es la virgen del Carmen/Y la del Rosario y la de Belén//Vamos a ofrecer el Rosario/a esta virgen pura/que es donde esperamos/todo nuestro bien/Las farolas ya están encendidas/por falta de gente no pueden salir/Angelitos bajad de los cielos/que los de la tierra no quieren venir/Devotos venid a rezar el rosario/a María si el reino del cielo queréis conseguir..."*. Y alguna "aurora": *"En la plaza mayor de este pueblo.../...Y ése coronel y la virgen es la capitana/Y el cabo de guardia Señor San José.../..."*. *"Aurora soy coronada/ de flores ennoblecida/Del divino sol vestida/y de la luna calzada/origina preservada/rosa hermosa/entre mil flores/Aurora del sol divino/ruega por los pecadores(Estribillo)..."* (EGOF)

Las coplas de la Aurora tienen gran tradición en Puebla de Alcozer, donde también están vinculadas a un personaje importante del ritual, la *madrina*, y a la celebración del Corpus. La *madrina*, en efecto, dirige las coplas del jueves, viernes y sábado. Y el "Día del Señor" por la mañana, de madrugada, guía el canto de las coplas y da un convite en su casa. Los jóvenes que

asisten a las coplas, que siempre comienzan y concluyen en la plaza, se detienen en los *cantones*, esquinas o cruces de calles, y toman el tradicional *chapurrao*. El día del Corpus se cantan las coplas en diversos lugares, pero siempre en casa del sacerdote y el alcalde, quienes suelen invitar a los “auroros” a licores y dulces. En su recorrido por el pueblo se hacen acompañar de instrumentos musicales tales como la campanilla, el triángulo, la flauta, el acordeón, el violín y el tambor. Valgan como ejemplo, aunque existen varias versiones y distintas numeraciones según la antigüedad y/o la tradicionalidad de los textos, algunas estrofas de las coplas que recogí, cuyo original llega a cien: Estrofa 1<sup>a</sup>: “*En el nombre de la virgen pura/por aquesta noche voy a principiar/despertando a todos los devotos/Que al Santo Rosario vengan a rezar/Y para que (gozosa) la Aurora/Que en la vida y la muerte nos ha de amparar*”. También: “*En el nombre de Dios poderoso/Aurora divina te vengo a cantar/No como esta reina se merece/sino como pueda mi lengua explicar*”. Estrofa 20<sup>a</sup>: “*A la virgen del Rosario y del Carmen/los hijos de Puebla vienen a implorar/Que bendigan todos los hogares/Comprensión en los hombres/Y en el mundo haya paz*”. Estrofa 30<sup>a</sup> (En otras colecciones de textos aparece como la 35): “*¡Ay del alma que no va al Rosario!/Y que pesarosa debe estar/En llegando el fin de su vida/Que el Santo Rosario no ha ido a rezar*”. Estrofa 70<sup>a</sup>: “*En la plaza mayor de este pueblo/hay una bandera para reseñar/El que quiera sentar plaza en ella/Jesús Nazareno va de capitán*”. Estrofa 99<sup>a</sup> (En otra versión la 12<sup>a</sup>): “*El Rosario de por la mañana/es para los pobres que al campo se van/que los ricos se están en la cama/guardando el relente de la madrugada*”. Estrofa 100<sup>a</sup>: “*En el nombre de Dios y del Padre/hemos dado vuelta por todo el lugar/con la esquila llamando a los hombres/que el Santo Rosario vengan a rezar*”.

En muchas poblaciones aproximadamente desde mediados de diciembre los niños y adolescentes salen/salían por las calles y van por las casas pidiendo *el aguinaldo*. En Herrera los vecinos y grupos de amigos hacen hogueras la víspera de Santa Lucía. Y como recoge el dicho: “Santa Lucía y otro día”, las “luminarias” suelen durar dos días. Alrededor de ellas se baila, se toca el almirez, la zambomba y se cantan canciones del período que empieza a celebrarse. Son habituales las canciones navideñas, “...pero también otras como “La araña”, “la mosca” y otras...Y “el arao”; que sobre todo se canta en las luminarias; aunque nosotros lo estamos perdiendo; en Peloché tiene más vigor...También se cantan “la Molinera”, “los diez mandamientos” ...(SRC). Por la noche los chavales iban con las zambombas, las botellas de anís y alguna pandereta pidiendo por las puertas de las casas. Decían una frase ritual: ¿se puede cantar? O ¿se canta o se reza? Si les permitían cantar entonaban alguna canción en cuya letra apareciera el nombre del señor de la casa. Por ejemplo: “*El señorito Ernesto/dijo ayer tarde en la plaza/que quien quisiera aguinaldo/que pasara por su casa/Y nosotros que lo oímos/venimos por aguinaldo/que no queremos que pierda/la palabra de un hombre honrado*”. Un entrevistado me dice qué hacían en Herrera durante las Navidades: “*Nosotros tenemos canciones; pero más bien villancicos. Entre los más populares: “La paloma”, “Tenga usted buenas noches”... Y luego una serie de coplillas pequeñas de villancicos; porque nosotros, los amigos, las pandillas, tenemos la costumbre de salir a cantar por las casas...Sí, todavía; y el saludo que se hace, o el permiso para entrar en las casas: “Tengan usted buenas noches señoras y caballeros...” Y luego ya se empezaba a cantar los villancicos y el quiri-leison; o “En cá del señor cura”... (ARC). En Villarta durante unos días en torno a la Nochebuena las mujeres salían a pedir el aguinaldo, para la iglesia, tocando el acordeón y entonando canciones como esta: “*La casa de estos señores/toda parece un sagrario/Los padres imágenes/los hijos escapularios/los hijos escapularios/de nuestra virgen del Carmen/Dios los guarde muchos años/en compañía de sus padres*”. Y en Fuenlabrada los niños pedían el aguinaldo y cuando se les permitía en las casas cantaban villancicos y algunas coplillas como la que sigue: “*Ya se sube**

*en el corchuelo la mujer del hombre honrado/Ya se sube en el corchuelo para dar el aguinaldo/el aguinaldo pido señora por Dios/Por el nacimiento del Hijo de Dios*". Y cuando va a nacer el Niño, en el contexto de la representación del "Auto de reyes" en Valdecaballeros, se interpretaba el siguiente villancico tradicional: *"Esta noche ha nacido Manolito el de Jesús (bis)/El que murió por el hombre, clavado en una cruz (bis)/Que traigan al recién nacido, mantillas, pañales, fajas y fajín/Que los fríos de enero son grandes y el rey de los cielos está por vestir"*.

Como en otros lugares, también en Puebla los niños y jóvenes salen/salían a pedir el "aguinaldo" por las casas del pueblo al anochecer del día 24. En cada una de ellas se preguntaba: ¿cantamos o rezamos? Por si estaban de luto por algún fallecido en fechas pasadas recientes. Algunas letras de villancicos: *"Dame el aguinaldo/carita de rosa/que no tienes cara/de ser tan roñosa/La campana gorda de la catedral/que te caiga encima si no me lo das/Y si me lo das/Y si me lo das/que pases las Pascuas/con felicidad"*. Otra estrofa de otro: *"Esta noche es Nochebuena/y no es noche de dormir/está la virgen de parto/y a las doce ha de parir"*. Y otro: *"Esta casa es casa grande/y aquí vive un gran señor/tiene la mujer bonita/y los hijos como un sol"*. Se canta cuando los dueños de la casa son generosos en el aguinaldo o en los regalos. Cuando la dueña de la casa es/era mayor e iba a su habitación a buscar dinero para dar el aguinaldo, los jóvenes, a la espera en la puerta, solían cantar: *"Ya viene la vieja/con el aguinaldo/le parece mucho/ya va quitando"*. Un fragmento de otro: *"Nos despedimos de ustedes/hasta el año venidero/si nos dan algún chorizo/también cogemos dinero"*. Durante las Navidades en Castilblanco se canta un villancico antiguo: *"El Redentor ha nacido/en la alegre Nochebuena/Gloria a Dios en las alturas/Y paz al hombre en la tierra.../...Toquen, toquen tambores/y flautas, vamos, vamos/al portal para ver/al niño hermoso/que ha nacido entre flores"*. Y un párrafo de otro: *"Pastores de Judea/venid con alegría/cantad con melodía/A nuestro mayoral (bis)/¡Ay! Niño hermoso/Dueño querido/Sol luminoso, bello zagal/mi pastorcito/Rey amoroso, mi corderito/mi mayoral, mi mayoral..."*. Una estrofa de otro popular: *"En el portal sin abrigo/ha nacido el redentor/Y cual astro fulgente/llena todo de esplendor"*. En Siruela cuando los niños visitan las casas del pueblo pidiendo el aguinaldo entonan la siguiente cancioncilla: *"Dame el aguinaldo, carita de rosa/que no tienes cara de ser tan roñosa/Y si me lo das, y si me lo das/que pases la fiesta con felicidad"*. Con pequeñas variantes de letra es un texto que está muy extendido. El 24 de diciembre los vecinos del pueblo piden el aguinaldo entonando villancicos. Entre las coplas más conocidas en Garbayuela está la siguiente: *"Ande, ande, ande, la mari morena/La de los turrónes de la Nochebuena/Y si los turrónes no nos los quieren dar/danos pesetillas que nos gustan más"*. El mismo texto, con discretas modificaciones de letra, se encuentra en casi toda la comarca.

También al anochecer del 24 de diciembre en Sancti-Spíritus los niños y niñas recorrían las calles y casas de la localidad pidiendo el aguinaldo y cantando villancicos a cambio. Una letra de una canción tradicional dice: *"A la una María parió en Belén/Virgen y pura/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las dos/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las tres/Las tres María/Las dos de Moisés/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las cuatro/los cuatro evangelios/Las tres María/Las dos de Moisés/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las cinco/Las cinco llagas/Los cuatro evangelios/Las tres María/Las dos de Moisés/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las seis/Los seis candelabros/las cinco llagas/los cuatro evangelios/las tres María/las dos de Moisés/A la una María parió en Belén/virgen y pura.../Estado de palabra/Dime las doce/Los doce apóstoles/Las once vírgenes/Los diez mandamientos/Los nueve meses/Los ocho coros/Los siete dolores/Los seis candelabros/Las cinco llagas/Los cuatro evangelios/Las tres María/Las dos de Moisés/A la una María parió en*

*Belén/Virgen y pura*". Y en El Risco los jóvenes, provistos de guitarras y zambombas, deambulan por las calles del pueblo pidiendo "el aguinaldo" y cantando otras coplas propias de la fecha. La letra de un villancico dice: "*Tengan ustedes buenos días/en contento y alegría/como los tuvo José/en el portal con María (bis).../Los buenos días hemos dado/como ustedes han oído/y ahora venimos cantando/el nacimiento del Niño/que le estamos celebrando (bis).../Cantemos el nacimiento/que la cristiandad celebra/y en altas voces digamos/¡Viva la Sagrada Reina! (bis).../Esta reina soberana/ha parido un infante tierno/que solo el oír su nombre/hace temblar el infierno (bis)/El infierno estremecido/está con gran cobardía/en ver que ha nacido el Niño/el Redentor de María (bis).../Toquen la zambomba/sonaja y platillos/y aldaballona que ha nacido el Niño (bis..)*".

## **b.-Leyendas**

En nuestro entorno sociocultural parte de la cosmovisión simbólica y emocional de las sociedades locales se genera en torno a las más importantes devociones particulares, que condensan en sí mismo una fuerte carga de sentimientos y afectos en estrecha relación con la memoria colectiva. *Las imágenes religiosas patronales* son figuras sagradas caracterizadas unas veces por sus atributos campesinos, o de mater protectora, otros, pero siempre operan a modo de símbolos aglutinadores que propician la cohesión social. De tal manera una de sus funciones es la de diluir las diferencias sociales a partir de su "fuerza" centrípeta. Son el *alter ego*, un referente común en el universo local. La lógica del discurso narrativo, la leyenda, remite a lo mitológico. En el transcurrir del tiempo las primeras o supuestas versiones más antiguas de la leyenda se enriquecen-contaminan con nuevas aportaciones para adaptarse a las coyunturas temporales, los cambios y a diversos ámbitos sociales. De tal suerte los hechos históricos se confunden en un proceso consciente con los de carácter fantástico o legendario. Es la razón, tal vez, que puede explicar la coexistencia/yuxtaposición de diversos relatos de una misma narración legendaria. A veces, el mito de origen que explica la fundación de la ermita y la invención de la devoción, narra diversas apariciones durante contiendas bélicas y/o encuentros con individuos necesitados/marginados/indefensos...(pastores, campesinos, niños...). El modelo, con variantes, se reproduce miméticamente de unos lugares a otros. Todas los textos orales y escritos de las *leyendas devocionales fundacionales* tienen en común un discurso articulado en tres categorías: simbólica, histórica y fantástica. Efectivamente, en ocasiones ocurre que los hechos históricos se confunden en un proceso consciente con los de carácter legendario. Es un recurso ampliamente documentado, que utilizan los miembros de la cultura oficial para penetrar en el sentir de las capas populares y hacer más atractivo el mensaje. Porque, generalmente, existe un verdadero *vacuum* entre la creencia y los hechos. Y, sin embargo, la tradición (la leyenda) tiene autoridad, no tanto por su supuesta o estipulada antigüedad, sino porque, de un lado, es lo que singulariza y distingue a cada población; y del otro, porque la imagen se presenta como *modelo moralizante*, que debiera orientar las actitudes de sus convecinos. Tiene, desde tal punto de vista, un *valor ejemplar*. La leyenda y la tradición, además, periódicamente se realimentan mediante los procesos de socialización. La tradición, con el paso del tiempo, se idealiza y la gente no se plantea si lo que la tradición-leyenda dice es o no verdadero; se internaliza y actualiza mecánicamente. En la tradición de La Siberia el símbolo mariano marca la pauta y constituye el arquetipo de conducta a seguir.

Un problema sin resolver, aunque existen algunas hipótesis, es el del nacimiento de las leyendas y su fijación por escrito ¿Se escribe primero por una mano culta y se divulga oralmente

después? ¿O a la inversa? Quizás habría que realizar un análisis pormenorizado en cada caso y contrastar los datos con otras de similares características, así como con los datos históricos y la historia religiosa local. Y ver, en el caso que así fuere, cuándo y por qué se proclaman oficial e institucionalmente símbolos patronales en cada universo local. Lo que es evidente es que el patrón y la patrona se encuentran por encima de todas las demás imágenes que simbolizan la identidad de los grupos sociales que viven en cada comunidad. Porque las imágenes tutelares (patronas/os) adquieren un carácter identificativo del grupo-comunidad. Y es así porque las mismas leyendas fundacionales subrayan como hecho distintivo la supuesta elección de la imagen por tal o cual comunidad y de aquí, precisamente, su pública preferencia. Se infiere, entonces, el relativo compromiso de protección que deben ejercer sobre la población singularizada. Es decir, se produce una *especialización de las imágenes*, que acostumbran mostrar desde los primeros momentos de su *hallazgo* o *aparición*; aunque a veces ambos fenómenos “ocurren” en distintos tiempos. Tal tradición marca, como favor o hecho milagroso, a la localidad. Y de tal particularización prodigiosa se espera sea especial benefactora de la vecindad donde ejerce su patronazgo. Así, la imagen sagrada local ejerce un rol de intercesora, entre el pueblo y la divinidad, para incidir a favor de la comunidad o de cualquiera de sus miembros específicos. De tal manera, entre el pueblo elegido y la divinidad se establece una *relación diádica*; mientras que aquél promete a la imagen devoción y culto, ésta, como contraprestación, ofrece protección y favores. Es decir, se da una relación asimétrica entre el hombre (lo humano), con estatus inferior, y la imagen sagrada (lo divino), de estatus superior. Y es así, porque las imágenes patronales ocupan un *lugar apical* en el sistema estratificado del *panteón local*. Su privilegiado estatus, derivado del plano jerárquico superior que ocupa en la estructura devocional, le confiere la máxima potestad para conceder favores.

En otro orden de cosas, en mi trabajo de campo he encontrado algunos *Libros de tesoros*, manuscritos e impresos, que recogen información sobre supuestos tesoros escondidos. Se trata de un material documental que ayuda a conocer la mente humana y su tendencia a lo maravilloso, mágico y sobrenatural. Algunos de ellos se justifican a raíz de la precipitada huida y expulsión de los “moros” y los moriscos de España. La mentalidad popular, henchida de taumaturgia, dice que en tales circunstancias debieron esconder las riquezas acumuladas durante siglos de permanencia en el suelo hispano. Sobre la tradición de los tesoros enterrados en el pueblo persiste, hasta la actualidad, la idea de la posibilidad de encontrarlos entre los monumentos prehistóricos, romanos y especialmente entre los testimonios materiales que los “moros” dejaron en España: castillos, murallas, pasadizos, cuevas...Desde el siglo XVII al menos existen manuscritos que contienen, a modo de inventario, listas relacionales de tesoros escondidos. A veces no se trata tanto de los supuestos tesoros escondidos por los “moros” de cuando abandonaron España, como de los que conocieron o se informaron antiguos cautivos cristianos en tierras de moros. La historia popular de estos cuadernillos es siempre la misma. En síntesis: al salir de España los moros soterraron sus riquezas y caudales con la esperanza de recuperarlos en tiempos favorables, anotando cuidadosamente en donde quedaban ocultos. Según la tradición, algunos españoles cautivos se hicieron con determinados libros, y otros recogieron de viva voz los lugares donde se hallaban las fabulosas riquezas. Una característica bastante común de estos textos es la relación que existe entre los lugares donde se dice que están escondidos los tesoros y la naturaleza: sierras, arroyos, cuevas, cruces de caminos, fuentes, árboles, etc. En ocasiones, debido a que los supuestos lugares se encuentran encantados y habitados por seres fantásticos, algunos libros y manuscritos tienen cuadernillos complementarios sobre los conjuros y exorcismos que se deben aplicar para desencantarlos. Por otra parte, los materiales

contenidos en los documentos se presentan de manera narrativa-descriptiva. Abundan las referencias arqueológicas, geográficas, topográficas, toponímicas, etnográficas, etc. Varios recogen señales específicas que identifican los lugares con los tesoros. Y otra característica de estos libros de tesoros es que los espacios donde suelen situarse las “fabulosas riquezas” coincide, en líneas generales, con zonas pobres, deprimidas, faltas de recursos sociales y económicos. Como en el caso de las leyendas devocionales, que también sirve para las leyendas en general, cabría preguntarse: ¿qué fueron antes las leyendas sobre tesoros o los libros sobre estas riquezas? ¿Cómo se comunicaron de unas a otras? Probablemente la respuesta sea que de la tradición oral los recogieron algunas gentes y los fijaron posteriormente por escrito. Ahora bien, en la tradición oral en general, y en la de Extremadura y La Siberia en particular, son frecuentes los textos sobre tesoros, tradiciones fantásticas, reproducidas y transmitidas verbalmente, que en ocasiones también se han recogido por escrito. Porque la fantasía popular ha ubicado riquísimos tesoros en el subsuelo de castillos, torreones, al final de estrechas galerías, entre muros y ruinas, en cuevas, pozos, fuentes, canchales, etc. Hasta tal punto es así que cada pueblo tiene su tesoro particular. La imaginación ha montado toda suerte de historias indemostrables, que se reavivan en circunstancias en las que por casualidad se producen hallazgos fortuitos (las míticas ollas de monedas y alhajas...), o por la actividad profesional, las prospecciones arqueológicas. Fábulas y consejas sobre tesoros son reproducidos, creados y recreados por las gentes entusiastas de lo misterioso, desconocido y maravilloso. Y es frecuente también encontrar referencias en la literatura popular a pasados períodos de esplendor, a pretéritos tiempos en los que los antepasados vivían en la riqueza. Muchas veces *la necesidad es generadora de fábulas*. Es el discurso-recurso de los pobres frente a la realidad adversa. Los que no poseen pueden recurrir a la fabulación, y a manera de demiurgos crean unos mundos imaginados, idealizados, que funcionan como válvula de escape de la cruda realidad. Como ya indiqué, en la mentalidad popular subyace la idea de supervaloración de épocas pasadas, un tiempo remoto que mitologizado en ocasiones se hace coincidir con supuestas etapas doradas. *Frente al presente el tiempo pasado se idealiza*. Hoy, por último, los buscadores de tesoros han olvidado los libros de San Cipriano, las oraciones a San Antonio, las leyendas y tampoco se sirven de los servicios de zahoríes ni de las gacetillas, sino de detectores de metal; si bien, la toponimia sigue siendo un acicate en la quimérica búsqueda de utópicos e ilusorios tesoros. Así, la fuente del tesoro; la cueva del tesorillo; la cabeza del moro...Sobre algunas de estas cuestiones me ocupó después.

### **b.1.-Leyendas devocionales**

Dado la preferencia o *especialización marianofílica* de la Siberia extremeña, la mayoría de las leyendas devocionales se refieren a vírgenes que se *hallan-encuentran* o *se aparecen* a pastores, por lo general a cabreros; pero también a campesinos, niños, etc. Hay textos, asimismo, que combinan ambas modalidades, el hallazgo más o menos fortuito de la imagen y la aparición posterior de la figura sagrada. Es decir, parece que podemos hablar de una doble orientación cultural: por una parte, *marianismo*; y por otra, *cultura pastoril* y *campesina*. Dado que mi intención no es ni mucho menos agotar el tema o realizar un inventario de leyendas devocionales, recojo a continuación, a modo de ejemplo, algunas de las que me transmitieron los informantes. Lógicamente, existen otras muchas más; pero creo que las versiones que presento pueden dar idea de la riqueza de la leyendística devocional en la comarca.

Algunas personas de Villarta de los Montes me cuentan que hay una tradición muy antigua sobre la virgen de la Antigua, su patrona. Varios informantes me remiten a la “gente mayor”,

porque son, me dicen, quienes mejor conocen la leyenda. Cuando entrevisto a algunos de ellos me responden, casi al unísono, que se trata de una leyenda que no la han visto ni leído; porque, me dicen, “es una tradición que nos han transmitido nuestros mayores desde que nacimos y no hemos conocido otra historia”: *“Pues allí donde está su ermita había un pastor de cabras que era de Puebla de Don Rodrigo, en Ciudad Real. Y se le apareció en una encina una paloma blanca que no se iba ni se asustaba al ver al pastor. Al ver este que era mansita la cogió, la acarició y la metió en el zurrón. Cuando se fue a Puebla a por los “avíos” se la llevó consigo; pero cuando fue a su casa a enseñarla a su familia la paloma ya no estaba en el zurrón. Entonces el pastor volvió a donde la encontró, a su sitio, a un “morro” o cerro que llaman la Garganta de la virgen, el sitio de la “majaita”. El pastor volvió con su ganado y la paloma estaba allí. Y no sé las veces que sucedería esto. Al final, como le había dicho la virgen al pastor cuando se apareció, le levantaron allí un templo...”* (JMG-EGOF). Otra versión, con algunas variantes: *“La virgen de la Antigua fue una paloma que se le apareció a un pastorcillo de Puebla de Don Rodrigo, que es un pueblo que está en Ciudad Real colindante con nosotros; entonces cuenta la leyenda que el pastorcito cogió la paloma, la metió en el zurrón y se la llevó a Puebla. Pero cuando llegaba no estaba la paloma en el zurrón y venía al día siguiente al mismo sitio y la encontraba otra vez en el tronco de una encina; y así varias veces...A raíz de tales hechos se mandó a hacer una imagen en una talla de madera muy antigua...Y a los habitantes de Puebla de Don Rodrigo los llamaban “parrichuelos”, quienes antiguamente venían a la ermita por caminos y se contaba que venían con la intención de llevarse la imagen de la virgen a Puebla de Don Rodrigo; porque decían que era suya, que se la había encontrado un pastorcillo de su pueblo. La gente de Villarta tapaba los caminos, cortaba monte y hacían “tapijos”, especie de barricadas rudimentarias con zarzas, talanqueras de los cercaos, etc., para que no los pudieran saltar y cortarles el paso. Porque se pensaba que venían a llevarse la virgen...”* (RCF). El texto oral de otra versión habla de que una de las veces la paloma le dijo al pastor: “Soy la virgen de la Antigua y quiero que me hagáis un templo”. Según mis informantes, el tronco del árbol se conserva y utiliza como peana donde está la imagen de la virgen. En mayo algunos habitantes de Puebla, por la devoción que todavía tienen, aunque en menor intensidad y en número más reducido que antiguamente, siguen visitando a la virgen de la Antigua en su ermita. Y pese a que en la actualidad los sucesos que cuenta la leyenda se reducen a una tradición, los vecinos de Villarta y Puebla de Don Rodrigo aún disputan amistosamente por la pertenencia de la imagen.

En Helechosa de los Montes me narraron la leyenda de Nuestra Señora de Altagracia. Una versión del texto tradicional, dice: *“Se cuenta como un joven volvía de su trabajo habitual en el campo y de repente su yunta se desbocó. La furia de los animales era tan grande que alcanzaron una velocidad considerable, haciendo imposible la intervención de ningún vecino, puesto que suponía un verdadero riesgo. Sin embargo, cuando los animales llegaron donde estaba la virgen se detuvieron y volvieron a su mansedumbre habitual. De este modo el joven se salvó de un seguro accidente y quien sabe si salvó también la vida...”*. Aquí el modelo cambia. Ahora lo que se pone de manifiesto es el poder prodigioso de la divinidad y su taumatúrgica capacidad incluso para controlar y domesticar a las bestias; a la naturaleza, en suma. Otra devoción importante a nivel local, y en la zona de los Montes, es la virgen de Consolación de Herrera. Según algunas versiones de la leyenda se dice que la virgen, no una imagen, se apareció a un pastor en el hueco de un alcorcho. Y cuentan que los viejos del lugar cuando quisieron hacer una capilla trataron de construirla más hacia la sierra. Dicen que la virgen se cambiaba de lugar una y otra vez al alcorcho donde se había aparecido. Según algunos vecinos, como he escrito más arriba, el tronco de tal alcorcho está debajo del altar mayor de la ermita encima de una peana. Una

de las versiones que recogí: *“La virgen, o su imagen, se apareció a un cabrero en el tronco de un alcornoque. Porque antes estaba todo de “monte” y había muchas cabras. La ermita se la querían hacer en lo alto del puerto, pero la imagen una y otra vez se volvía al mismo sitio donde se apareció; y así tres veces. Por ello se comprendió que donde se apareció era donde quería que se le hiciera el templo”* (SRC-ARC). Otra traslación del relato repite el patrón estándar, pero modifica algunos datos e introduce otros nuevos: *“Un pastor se encontró una imagen al pie de un alcornoque, pero no hizo nada; luego, en sueños, durante varias noches oyó que la virgen le decía que quería que le hicieran una ermita. Como se sintió asustado se lo contó al párroco, quien no le prestó atención hasta que con la insistencia de los sueños tuvieron que hacerle caso e ir a por la imagen de la virgen, que ya no estaba allí en el valle del árbol, sino en otro alcornoque del puerto. Pensaron que debían hacerle una ermita allí; y la pusieron en la encina del puerto. Pero, al día siguiente, la imagen se había trasladado otra vez abajo. Entonces comprendieron que la virgen quería su ermita en el valle, lugar donde se apareció”*.

Otra leyenda conocida en La Siberia es la referida a la célebre imagen de la Cueva de Esparragosa de Lares. Los vecinos cuentan por transmisión oral que la virgen se apareció a tres niños, en algunas versiones especifican cuantos eran niñas y cuantos niños, aunque también he oído la versión de que las tres eran niñas, quienes subieron a la sierra a recoger “escobas” o “escobeñas”. Un informante me habló de que la tradición dice que había un edificio que en principio se hizo debajo de la ermita actual; pero como la imagen se iba para arriba al final decidieron construir el templo donde está. Reproduzco el texto de la primera versión que recogí: *“La tradición cuenta que la virgen se apareció a dos niños y una niña cuando fueron a la sierra a recoger “escobas”, quienes vagaban perdidos en la falda de la umbría en una fría tarde de invierno. Desabrigados y con mucho frío lloraban. Ante el temor de morir la niña se arrodilló y pidió a sus hermanos que rezasen con ella. Empezaron a llamar a la virgen y al poco vieron un resplandor que iluminaba la montaña y señalaba el camino. Y en medio de la luz contemplaron la imagen de una señora. La virgen les preguntó qué hacían allí; a lo que respondieron que salieron en busca de alimentos porque su madre estaba enferma. La virgen les dijo que se fueran a casa. Cuando llegaron contaron lo ocurrido a la madre, quien no daba crédito y mucho menos cuando halló dinero y pan milagrosamente. En su alegría la madre salió a las calles para contar el suceso. Los niños volvieron al lugar de la aparición, pero sólo encontraron el hueco y la imagen de la virgen en el mismo. Imagen sagrada que llevaron al pueblo metida en una caja. Y al día siguiente encontraron la caja vacía. Los vecinos volvieron al hueco del peñón donde vieron de nuevo la imagen, lo que interpretaron como una señal inequívoca de que quería que allí se levantara la ermita”*. Otra versión más completa, tomado el texto que me traslada de viva voz una informante clave de la población, en la que se incluyen otros datos y nuevos sucesos, discurre del siguiente tenor: *“La virgen se apareció a tres niños que subieron a la sierra. Tenían a su madre enferma y para poderla sacar adelante fueron a la sierra a recoger escobas para venderlas. Entonces les sorprendió una tormenta de nieve y todos los caminos de vuelta se borraron. Los niños estaban “descalcillos”, sin medios ningunos y perdidos en la sierra. Empezaron a llorar y uno de ellos dijo: no lloréis; pongámonos a rezar, que nuestra madre dice que cuando estemos en peligro llamemos a la virgen y que nos socorrerá. Se pusieron de rodillas y empezaron a rezar a la virgen con tal fe y devoción que se les apareció la virgen. Quien les dijo que hallarían el camino libre y regresarían a su casa. Les dijo: ir corriendo a vuestra casa que hallaréis comida y pan, y a vuestra madre sana. Los niños bajaron al pueblo y su madre los estaba esperando en la puerta de la casa. Salió al encuentro de ellos, los abrazó diciéndoles que se encontraba bien. Y abrazándoles les preguntó cómo estaban ellos. Entonces los niños contaron a la madre lo que les pasó; y miraron debajo de la cama y tenían*

*un cesto de pan, no teniendo nada cuando se marcharon a la sierra. Tras contarle lo sucedido a la madre ésta salió por todo el pueblo contando lo que había pasado. Todo el pueblo subió a la sierra y encontraron la imagen de la virgen donde los niños dijeron que se apareció. La cogieron, la envolvieron en telas de seda y oro, según dice la tradición, y la trajeron a la parroquia en una caja. Cuando fueron allí al otro día no estaba la imagen. Subieron a la sierra y allí la encontraron. De nuevo la volvieron a traer al pueblo y otra vez pasó lo mismo. Entonces comprendieron, a la tercera vez, que la virgen quería allí su aposento. Y fue cuando entre todo el vecindario se empezó a construir la ermita...” (MLRC).*

Los informantes a los que entrevisté en Talarrubias desconocían la existencia de una posible leyenda respecto a la virgen Coronada. No encontré a ninguna persona de edad, con las que hablé, que supieran explicarme algo respecto a su origen, al hecho de si se encontró-halló o apareció. Un entrevistado llegó a decirme: *“Javier, no he oído nada sobre este tema; aunque parece raro, porque tuvo que tener su origen, como otras, puesto que los orígenes de las ermitas se explican por supuestas apariciones y demás. De manera que tuvo que tenerlo, pero yo no he oído nada...” (TGR).* La leyenda de Nuestra Señora de Altagracia, patrona de Siruela, sí la conocen bien en la localidad: *“La virgen con el niño se apareció en un álamo a unos labradores que estaban en una huerta. Los campesinos despojaron de los brazos de la virgen la imagen del niño para llevársela al pueblo y comunicar así el suceso. Lo metieron en una especie de arcón, un baúl antiguo. Mientras, la imagen de la virgen la colocaron mirando para Siruela. Al llegar al pueblo se lo contaron a todos y juntos fueron a ver la imagen, la que encontraron con el Niño en brazos, pero vuelta hacia Almadén, para la sierra. Entonces los que la vieron cogieron la imagen que estaba en el árbol y la pusieron mirando para Siruela. Volvieron al día siguiente y la imagen siempre volvía su mirada hacia este pueblo. Entonces decidieron hacer la ermita con la fachada y puerta principal mirando hacia la sierra, no mirando a Siruela. Y que el trono donde está la virgen es del árbol que cortaron y donde se apareció...y ese árbol todas la primaveras brotaba” (JMOF).*

En Baterno la patrona se celebra el 20 de agosto. En cuanto al origen milagroso de Nuestra Señora del Fuego se cuenta que un veinte de agosto, en el siglo XVII, se quemó la panadería de la plaza Mayor de Madrid: *“...En ella se encontraba un mendigo en un cuarto alto, lo que le impedía huir de las llamas. El miedo le hizo abrazarse a la imagen que estaba en una pintura y encomendándose a ella se arrojó desde una ventana a la plaza Y sin hacerse daño alguno escapó dejando la imagen entre las llamas hasta que una mujer la rescató, observando que estaba totalmente quemada, salvo el rostro, el pecho y las manos...Tal mujer se llevó los restos del cuadro a casa y cuando murió una vecina a quien dejó la imagen se la llevó a un albacea, quien también murió. La mujer entonces volvió a llevarla a casa de otro, por no haber quien quisiera dar nada por ella. Por fin la imagen llegó a manos de Fray Joseph de San Juan, quien tras ser informado de los sucesos anteriores comenzó a venerarla...En recuerdo de aquél suceso se edificó en el siglo XVIII la ermita de la virgen y se renombró una santa imagen de la Soledad como Nuestra Señora del Fuego en Baterno”. Y también en Garlitos se cuenta respecto a la virgen de Nazaret una narración milagrosa, que si no exclusiva, sí responde en su estructura, sin embargo, a un modelo no muy habitual y menos extendido: *“...que una santera de la ermita de la virgen perdió a su hijo durante un tiempo de su lado, porque lo metieron en la cárcel acusado de un crimen que no había consumado. La santera estuvo pidiendo durante mucho tiempo a la virgen que le soltaran, pero como no era cumplido su deseo tuvo la idea de quitar una noche el niño a la imagen y llevárselo a su casa para que la virgen sintiese lo mismo que ella estaba sufriendo. Fue entonces cuando en la otra noche todos los vecinos acudieron a la ermita porque sonaban las campanas de la misma forma que las tocaba el hijo de la santera. Y entonces descubrieron todos que el campanero estaba**

*libre porque no era culpable de los cargos que se le imputaban...". No es necesario decir que tal desenlace se debió a la intercesión divina de la virgen de Nazaret.*

Las narraciones orales populares sobre milagros, que a veces erróneamente los entrevistados locales las cuentan como leyendas devocionales, son abundantísimas. Un informante me dice: *"Leyendas te podría contar dieciochomil. La leyenda más importante, las primeras más características son las de los milagros o falsos milagros de las respectivas patronas o imágenes; y de esas en cada pueblo hay un montón. La virgen de Altagracia tiene muchas leyendas. Una dice que "Una noche que uno que estuvo en la guerra de cuba, y que la mañana siguiente volvió con el hábito agujereado. Y le dijo al santero que estuvo en la guerra de Cuba..."* (JMOF).

## **b.2.-Leyendas de tesoros y otras**

Como escribí en un apartado anterior, las leyendas sobre tesoros parece que están bastante extendidas. Como en otras partes, en La Siberia hay quienes te cuentan historias o leyendas de tesoros escondidos en tiempos antiguos. Se refieren especialmente al período árabe y sitúan los hechos en el momento de su expulsión de España. Pero no se trata tanto de que la gente en general crea en estas cosas como que tales cuestiones aparezcan, a veces espontáneamente, en las entrevistas que realicé a los informantes. De manera que se crea o no, las leyendas que remiten a fabulosos tesoros escondidos son *una realidad cultural en el discurso de algunos informantes*; es decir, más allá de su realidad empírica o contrastada existe una realidad comunicacional: *la gente todavía, al día de hoy, habla de ello*. Lo que no significa, necesariamente, que crean lo que cuentan y transmiten, en este caso, al etnólogo. Lo que sí está documentado profusamente es el poblamiento y pasado árabe de esta zona. Ejemplo de ello son algunos de los castillos, murallas, fortificaciones, cuevas y otros testimonios materiales que todavía quedan en pie como restos físicos de períodos históricos y culturales pretéritos, así como también la memoria social que se transmite intergeneracionalmente. Circunstancias que en la mentalidad popular, probablemente, han debido contribuir a la creación de leyendas e historias sobre riquezas y tesoros escondidos .

En mis experiencias de trabajo de campo en Extremadura y en otras zonas fuera de ella siempre oí a los campesinos referirse a *cosas de moros* en alusión a un *tiempo "atemporal"*, pero igualmente a los restos arqueológicos de tiempos pasados y de diversas culturas sin distinción precisa: prehistóricas, romanas, "moros", etc. La gente mete todo en un mismo saco y en general no distingue entre los diferentes períodos temporales y la yuxtaposición en el tiempo de diversas culturas. Lo que es evidente es que España, Extremadura y la misma Siberia están cargadas de topónimos que remiten, de manera real o imaginada, al período árabe-musulmán. Junto a ello es oportuno traer a colación la relación que suele existir en las narraciones sobre tesoros entre determinados elementos naturales y ciertos tipos de construcciones. Con cierta frecuencia, en la imaginación popular, aparecen en las sierras, entre rocas y riscos, en subterráneos, túneles y pasadizos; en grutas y cuevas; en el subsuelo de fincas y huertos, en murallas y castillos, en poblados antiguos, ciudades desaparecidas y en determinados parajes, próximos a los ríos; en albercas, paredones y bajo cierto tipo de árboles. En La Siberia los tesoros fabulados suelen localizarse especialmente en castillos que, tras el período árabe, pasaron a manos de los cristianos bajo las Órdenes de Alcántara y el Temple. En general, en los textos de las narraciones orales tales supuestos o imaginados tesoros escondidos se concretan en monedas, unas veces de oro y otras de plata, en oro en polvo, joyas y alhajas de oro, espadas del mismo metal, becerros de oro, etc.

Juan Rodríguez Pastor me comenta: *“Mi abuelo contaba siempre que había unas grutas en tiempos de los moros, que es donde siempre se ponen, y que ahí hay tesoros escondidos; pero eso quizás venga de que en la isla había un poblado prerromano, pues hayan aparecido allí algunas monedas y cosas de esas...Popularmente sí se habla de “cosas de moros” para designar cosas antiguas que nadie conoce. Se refieren a cosas desconocidas que vienen de antes, de otros tiempos de atrás...Las leyendas de tesoros están extendidísimas. En la isla, además, hay algo que seguramente se tiene algo de razón en lo que se dice. La palabra moro queda mucho en la toponimia, en todos los pueblos...Los castillos se cree que son de los moros. Hay muchos. En Herrera hay varios topónimos: la “apretura de la mora”. Y mi abuela decía: “el huerto de los moros”. De esto quedan muchos topónimos, pero por aquí no recuerdo en especial fuente de la mora ni cosas de esas...”* (JRP). En Casas de Don Pedro cuentan sobre la existencia de un tesoro escondido en una finca: *“Durante un tiempo se habló de que en “El Labrao” había un tesoro; esto lo he oído decir, aunque nadie lo ha visto. Es una finca que está cerca del río, en las “Cabrerías”, que son de pizarras...Y también se habla del tesoro del cura. Por esto existe la calleja del tesoro. Antes de la guerra, una “madrugá” fueron y encontraron al cura excavando, quien encontró un tesoro, que luego escondió, según dicen, en casa de Pepe...Y en “Cogollú”, otra finca al lado del Guadiana, por debajo del “sevillano”, cuando los moros, y ahí en la “cucaña”, una finca de uno de aquí que está en el término de Puebla de Alcocer, ahí estuvo mi madre, y mi abuelo de Guardia Mayor de la finca cuando venían los serranos...Se recostó uno de ellos sobre un garrote, que se hundió para abajo y en una alberca encontraron cuatro ollas de oro en polvo. Y Santiago Gómez, que es el dueño de “El Labrao” dice que en su finca parece como si hubiera una ciudad debajo de la tierra. Ahí se han encontrado muchas monedas; él mismo tiene una colección, y armas como de piedra, primitivas...”* (JGRC). En Puebla de Alcocer narran que en el castillo apareció una pirámide exagonal escrita con caracteres árabes. Se llevó a un fraile oriundo de Puebla que estaba en Hinojosa del Duque, porque conocía a un militar arabista, quien lo tradujo y dijo que se trataba de un testamento de un moro herido por un soldado. En tal documento se decía que en la habitación del castillo que daba al pueblo dejaba enterradas treinta monedas de oro de tipo Hassan; si bien, según me cuentan los informantes, nunca llegaron a aparecer. El entorno geográfico del castillo de Puebla, entre Puebla de Alcocer, Esparragosa y Galizuela, es una zona, en la mentalidad mágico-popular, donde abundan los tesoros escondidos. Varios informantes que entrevisté en profundidad me comentaron: *“Se cuentan leyendas de árabes, de moros...Que si había tanto o cuanto escondido en el castillo. Que había monedas, dinero enterrado...Es lo que decía la gente, algunas personas...Y hay una leyenda que dice que cuando los moros se partieron de aquí, pues decían: “Lara, Lara, era la más rica de toda España”. Lara, Lara, es toda la sierra de Lares hasta el puntal aquél...Lo que significa que la sierra tenía algún tesoro escondido. Y es probable...Hay gente que lo ha buscado; pero en el castillo no se ha encontrado el tesoro, pero se ha encontrado una espada de oro con caracteres árabes...”* (ET-EG-MVUH). En Galizuela se dice que en el castillo de Lares, que fue mucho más grande y más importante que cuando la Orden de Alcántara, donde también estuvieron los Templarios, había un gran tesoro: *“...Que si robaban a los ricos y escondían ahí los tesoros; o si cobraban no sé qué...Lo que siempre he oído yo decir es que cuando expulsaron a los moros de España lloraban diciendo: “Lara, Lara, vale más lo que se queda que todo el oro de España”. Y también se dice: “Frente al moro está el tesoro”. Es lo que parece dijo un hombre de Galizuela cuando se estaba muriendo. Y delirando repetía: “Frente al moro está el tesoro”. Sus hijos empezaron a cavar, pero no encontraron nada. Cansados le dieron un porrazo a la frente de un busto que había de un moro; y entonces empezaron a salir monedas. Esto lo he oído muchas veces...”* (MLRC).

Algunos vecinos de Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares y Galizuela creen que existe un subterráneo o pasadizo que comunica el castillo de Puebla con la sierra de Esparragosa.

Y hay quienes piensan y dicen que en el castillo hay un becerro escondido. Está extendida la idea, se crea en ella o no, que en las ruinas de la fortaleza templaria hay/había un tesoro escondido. En la mentalidad popular se considera que en las entrañas de la sierra, en concreto en las ruinas de la fortaleza, hay un tesoro compuesto por gran cantidad de monedas. Se dice que una persona cansada de no encontrarlo tiró a la frente de una escultura de un moro y de inmediato salieron abundantes monedas de oro. José María Otero textualmente manifiesta al respecto: *“Cuentan que en Galizuela existe la leyenda de tesoros localizados en el castillo de Puebla. La verdad es que a mí me han pasado algunas cosas extrañas cuando he subido al castillo de los templarios. Se dice que una ocasión apareció una figura de terracota parecida a un moro. Se excavó la zona y alguien dio en la frente del moro y encontró muchas monedas moras de plata...”* (JMOF). Algo similar cuenta la tradición oral en relación con el castillo de Herrera del Duque. Cerca de un pasadizo o túnel que va a los “charcones”, y que según la tradición se utilizaba para escapar de los moros y salir del cerco a por alimentos, había un niño de oro. Y entre los riscos de la sierra, en Peloché, sitúan algunos vecinos lo que llaman “el conta(d)ero de los moros”. Unas especies de piedras o lanchas, a modo de puerta o sillón, colocadas en el suelo verticalmente en forma de U. Está difundida la creencia de que allí se sentaba el rey para contar a los moros, sus súbitos de la zona. Y en Villarta hay quienes hablan de la “cueva del Castañar”, que, según algunos, comunica con el “Valle de los moros”? Y un monte se designa con el topónimo de “El moro”. Uno de mis informantes cualificados me traslada la siguiente información: *“En Helechosa y su entorno tenemos lo que llamamos el “Risco del Muro”. Se habla de que debió ser un poblado árabe, moro, donde parece se encontraron algunas monedas. Es una zona donde hay un cementerio muy deteriorado; y también una calzada, que yo tengo por romana...Y una cueva por donde bajaban al Guadiana”* (JAB).

Lógicamente, como en otras partes, en La Siberia también hay leyendas de moros y moros encantados. Sobre las leyendas de tesoros escondidos, para concluir este epígrafe en lo que a ello corresponde, reproduzco la respuesta que me dio José María Otero y con cuyo parecer estoy de acuerdo: *“Hay muchas leyendas de tesoros; si bien ahora los buscadores de tesoros agujerean la sierra con detectores de metales. Antes buscaban con el pendulito. Lo que creo es que las sociedades que tienen tantas leyendas es por un mecanismo de defensa del pobre. Es lo que se dice: “que en los pueblos donde no hay leyendas hay que inventarlas”. O sea, en el pueblo o en el castillo que no hay leyendas hay que inventarlas...A veces incluso son el mismo tipo de leyenda, pero se deforman o adaptan a cada pueblo y a sus circunstancias...”* (JMOF).

Para no extenderme en exceso, me he centrado en algunos tipos de leyendas, pero existen otras muchas que nada tienen que ver ni con las devociones locales ni con la creencia en tesoros escondidos. A partir de los materiales extraídos del trabajo de campo voy a referir ahora algunos tipos, de carácter religioso y profano, y me detengo, a modo de ejemplo, en alguna leyenda en concreto; aunque he de advertir, como ya sugerí antes, que en ocasiones los informantes confunden leyendas con géneros que no lo son, como las historias, tradiciones, cuentos, milagros, acontecimientos extraordinarios y otras invenciones de la literatura oral. Y no es inhabitual que la narración se sitúe fuera de tiempos concretos o de manera atemporal. Según el testimonio de un informante: *“Aquí en Puebla lo que sí se dice es que una de las monjas que estaba en el convento de la Visitación se murió y pasado un tiempo la desenterraron y estaba intacta; aunque luego estaba consumida y tenía una cruz pintada en el cráneo...También se dice que una hostia sagrada estuvo tres días sangrando con una gota de sangre y no se corrompió. Así estuvo doscientos años sin corromperse en la iglesia de Santiago Apóstol”* (MVUH). No son desconocidas las narraciones legendarias que hablan de animales fantásticos, fenómenos para-

normales y hechos extraordinarios: *“En Galizuela se decía que por ahí en la sierra había culebras muy grandes. Dicen que hay un “boquete” que estaba por debajo. Los hombres no son capaces de entrar porque se apaga la luz...Mi madre nos decía que cuando ella iba a por aceitunas, que por allí había una culebra que dicen tenía una melena muy grandísima. Y también me decía que debajo de una “panera” había una culebra grande con melena. La verdad es que en Galizuela siempre son de temas parapsicológicos. Porque se dice que allí los coches se paran cuando van de noche y miran para la sierra. Es verdad, no obstante, que en la sierra de Lares hay una cueva donde no han entrado los espeleólogos, porque se les apaga la luz. Y parece que aquí en Puebla hay una huella o pisada de zapato de gigante; aunque hay quien cree que es una piedra con esa forma debido a algún fenómeno geológico; pero al arreglar la carretera la piedra ha desaparecido...”* (GCC-ET-MVUH). La narración sobre el peligroso pasadizo del castillo de Puebla, de las múltiples entradas que tiene y de su gran profundidad, es un tema recurrente cuando se trata de estas cuestiones en los pueblos de la zona. Como ya avancé, tampoco faltan las historias o leyendas sobre los templarios: *“En Esparragosa hay un arroyo que se llama del “Vaquero”, donde dicen que los templarios ejercieron el “derecho de pernada”. Y el arroyo del “Vaquero”, que parte de Galizuela, parece que se llama así porque un templario iba a ejercer el derecho de pernada cogiendo una recién casada para acostarse con ella. Y su marido, pastor de vacas, con una honda derribó de su caballo al templario y lo mató allí en el arroyo. A los pocos días la inquisición ajustició al vaquero quemándolo en la plaza...”* (JMOF). Sobre los templarios también se cuentan fabulaciones en Siruela. En los “paredones”, los restos del castillo de los templarios, hay quienes dicen que ven un gato negro y algunos creen que es el alma reencarnada de un caballero templario. También existen historias o leyendas sobre la inquisición. Algunos informantes, sin prueba documental alguna, salvo la tradición oral, me dicen que en el convento de San Benito, entre Talarrubias y Puebla de Alcocer, la inquisición ponía el hábito de San Benito a los herejes. Con una leyenda también se trata de explicar el topónimo de una de las localidades de La Siberia, Sancti-Spíritus. El texto de la narración cuenta la relación entre una paloma y un sacerdote. Como “auténtica” me traslada un informante, de otro lado, la “historia-leyenda del trujillano”: *“Era un señor que iba a robar sistemáticamente montado en un caballo negro. Debía ser de Trujillo, porque le llamaban el “Trujillano”. Iba a robar los cepillos de la ermita. Nadie lo conocía, salvo la ermitaña, quien lo vio una o dos veces vestido de negro. Una vez este trujillano, al cabo de mucho tiempo, fue a Siruela, se metió en una taberna, se emborrachó y armó un tinglado muy grande. Acudió la Guardia Civil y, para defenderse porque sacó una navaja, le dispararon y le pegaron un tiro en la cabeza. Moribundo dio con la cabeza contra la puerta de una casa, donde se quedó muerto. Era la casa de la única persona que lo conocía, la santera...”* (JMOF).

### **c.-Romances**

En función de mi experiencia de campo, de lo que me han transmitido los informantes y de la información que he podido contrastar, parece que la romancística en La Siberia es similar a lo de otros espacios geográficos y sociales. Son conocidos y están extendidos, aunque no tienen un uso social vigente en general, romances como “Gerineldo”, “La cristiana cautiva”, Blancaflor y Filomena”, la “Loba parda”, “La mora cautiva”, “Agustinita y Redondo”, “El crimen de Don Benito”, “La tonada de los huevos”, “La serrana de la vera”, el “Romance de Alfonsino”, el “Romance de Lisarda”, “El arado”...Es decir, los mismos temas, de moras cautivas, enamoramientos, desamor y encantamientos, amores imposibles entre individuos de clases diferentes, crímenes, incestos, de bandoleros, religiosos...Textos de romances, muchos de ellos trasladados a papel e

incluso editados, que en otras partes del suelo español son igualmente conocidos; como puede consultarse en los romanceros publicados y en una búsqueda sencilla en internet. Como otros géneros de la literatura oral, el lingüista Juan Rodríguez Pastor ha trabajado sobre los pliegos de cordel y ha recogido materiales romancísticos en la Siberia extremeña: *“El ‘Romance del arado’ se conoce en todos los pueblos, aunque es uno de los que más se va perdiendo. Es un romance que va cantando las cosas de Cristo, comparándolas con las partes del arado; y el arado comparándolo a algún instrumento, elemento de la pasión de Cristo... Bueno, esto lo tienen en todos los sitios. Lo de la ‘Madre a la puerta hay un niño’ la gente joven lo mantiene todavía. Y ‘Gerineldo’ también, aunque está más perdido. Y ‘Blancaflor’ y otros...”* (JRP). Otro informante me comunica lo siguiente: *“...Y los romances en Herrera los recogió Juan Rodríguez Pastor, a quien se los recitó Ángela Ramírez, aunque es el pueblo quien los canta... Los romances que se cantaban aquí eran los de otros sitios. Por ejemplo: el de la ‘Mora cautiva’, el ‘Gerineldo’, ‘Filomena y Blancaflor’, ‘Agustinita y Redondo’... O sea, yo creo que no hay un romance específico de La Siberia...”* (ARC). En este mismo sentido se expresa un informante de Fuenlabrada de los Montes: *“Romances específicos de esta zona no sé. Yo conozco el de Gerineldo, porque se lo oyes cantar a muchas viejas; y otros de caballería y otros más que he escuchado pero no los he recogido, porque no me interesaban ya que estaban publicados. El de Blancaflor, el de Redondo y Agustinita no lo he oído; pero de moros, cristianos y cautivas sí los he oído y haya algunos. Y aquí también se canta el de la Serrana de la Vera... Y recuerdo uno que comenzaba: ‘...Al pasar por los torneos, yo vide una mora blanca...’* (PVF). En Herrera era tradicional recitar-cantar romances en torno a las hogueras de invierno en torno a las fechas de la Navidad: *“En Herrera tenemos una señora mayor que era de la Sección Femenina y con amigos se queda hasta la madrugada cantando y recitando romances; pero los jóvenes también cantan canciones modernas en plan verbena...”* (JRP). En Puebla me dicen: *“Aquí venían vendiendo romances de lo que pasaba; de sucesos, de muertes y crímenes; de cuando mataban a alguien o algo así. Eran los romanceros; aunque yo no recuerdo ningún texto porque he estado siempre de luto...”* (MVUH). El origen del romance de “Redondo y Agustinita” parece estar en un suceso acaecido en Azuaga a principios del siglo XX. El fondo del tema: el amor de unos jóvenes no aceptado por los padres de ella. La razón: la desigualdad social y económica entre ambos enamorados. En suma: las diferencias de clases sociales<sup>39</sup>.

## B.-Géneros menores:

En el apartado “Rivalidades, estereotipos e imágenes sociales” he transcrito y reflejado algunas de las ideas, recogidas en la tradición oral, que las poblaciones tienen entre sí en relación con *tópicos* y *la estereotipia* forjada desde fuera por unos y otros. Tales imágenes suelen construirse en relación con la vecindad poblacional y la rivalidad. Y se expresan en canciones geográficas, refranes, dichos, dictados tópicos, dicitos, apodos colectivos, etc. Reproduzco a continuación unos pocos ejemplos de este tipo de materiales de la tradición oral y algunos breves textos que afloraron en mis conversaciones con los naturales de la Siberia extremeña. Como ocurre con otros géneros de la tradición oral, lejos de mi intención agotar un caudal que es rico y variado. Mi propósito no es otro que traer a colación algunos ejemplos a modo de muestra: dichos, refranes, canciones geográficas, adivinanzas, estereotipos... Entre los dichos extendidos

39.-Romance cuyo origen y el suceso que narra, el amor no permitido entre dos jóvenes por parte de uno de los padres de los enamorados, se sitúa en Azuaga (Badajoz) a principios del siglo XX. En los años que pasé allí pude recoger varias versiones y “documentar” los hechos que relata el texto oral, “acreditar” la existencia de los personajes principales y conocer la génesis de su frustración y el trágico desenlace de uno de los protagonistas. El origen del conflicto: las diferencias de “clase” entre ambos amantes y sus familias. Se conserva, incluso, alguna fotografía de Redondo.

en la comarca y en Extremadura: “El Domingo de Ramos quien no estrena algo no tiene manos”; o: “Hay tres días en el año que se llena bien la panza: Jueves Santo, Viernes Santo y el día de la matanza”...Un testimonio al respecto desde Talarrubias: “Aquí lo que se decía era que en tres días se llena la panza: *“Tres días al año se llena bien la panza: Jueves Santo, Viernes Santo y el día de la matanza”*; pero ya como la tenemos todos los días llena, pues ya no hace falta que venga la matanza ni el Jueves Santo ni nada...” (RR). Célebre también es: “*En Peloché no hagas noche y en Herrera las que quieras, y en Valdecaballeros/Herrera/Villarta/...las semanitas enteras*” (FA-PGA-RCF). Una variante: “*En Peloché no hagas noche, en Herrera las que quieras, pero en cambio en Fuenlabrada las semanitas enteras...*” (SRC). Para lo positivo, las “semanas enteras”, cada cual convierte o sustituye el pueblo mencionado por el suyo. Hay quienes atribuyen el siguiente dicho a algunos vecinos de Valdecaballeros: “*Herrera, la puñetera/Tiene una fuente en la plaza/ Un ladrón en cada esquina/y una puta en cada casa*”. Al parecer también se adjudica a los de Valdecaballeros el dicho: “Si ves un hombre con un burro y un serón, de Herrera son”. Según cuentan algunos, piensan/pensaban que los de Herrera iban cogiendo de todo. Para algunos, desde este punto de vista, se creía que algunas gentes de Herrera se interesan/interesaban por lo ajeno. En Herrera, por otra parte, he oído: “*De la plaza p’arriba tos cristianos; de la plaza p’abajo tos moros*”. Parece que con ello se quiere referir a que tradicionalmente en la parte alta de la localidad vivían la gente de clase social “alta” o pudiente, la “gente de bien”; los fuertes económicamente y los que mejor estaban situados socialmente: abogados, farmacéuticos, notarios, propietarios...Y a la inversa: tradicionalmente en la parte de abajo tenían sus casas las gentes en peor situación social y económica. De tal manera la división geográfico-topográfica de la comunidad establecía asimismo una fragmentación expresada en términos de clases y respondía, grosso modo, a una supuesta o real diferenciación de grupos sociales. Entre algunos mayores también puede oírse cuando se refieren a la gente de fuera: “Buen hombre”. Según algunos y desde pueblos concretos, en la comarca los de Peloché, Casas de Don Pedro, Valdecaballeros y otros tienen fama de buenos, una imagen de gentes hospitalarias. En la tradición oral también se recoge: “Los de Castilblanco sanos, pero brutos”. Y los de “Herrera son tunos”.

Las malas relaciones entre vecinos se recogen en el dicho: “Pocos vecinos, mal avenidos”. En este caso lo oí refiriéndose mis informantes a Galizuela. El tema de la desconfianza, como el de la solidaridad o reciprocidad, está bastante documentado en las poblaciones rurales. Lógicamente, las enemistades y conflictos tienen su origen en múltiples factores: disputas personales y familiares, los temas de herencia, pero también, entre otros, el aislamiento y la idea de los “bienes limitados”. En relación con la comida y los alimentos: “*Gachas, puchas, poleadas, tres nombres tienen las desgraciadas...*”, lo oí y recogí en Valdecaballeros y Villarta de los Montes. Y la imagen que han construido los de Casas de Don Pedro sobre sus vecinos de la otra parte del Guadiana se expresa en el dicho: “*Los de Talarrubias te preguntan: ¿has comido? Si dices que sí, te responden: anda, ahora precisamente que te iba a convidar. Y si les dices que no, te dicen: pues ya es hora...*”. Quieren significar con ello que no son hospitalarios; pero la idea que subyace al dicho es una realidad: la rivalidad que existe/ha existido entre ambas poblaciones. Del mismo tenor existen otros dichos mencionando a otros pueblos.

Tampoco he encontrado refranes específicos de la comarca, lo que no significa que no existan. Un refrán general: “Año de nieves, año de bienes”; pero, como me traslada un informante, “Nosotros aquí vemos la nieve de “higos a brevas” (PVF). Más habituales son las canciones geográficas, como la célebre “jota de La Siberia”: “Todo el mundo la conoce, porque es muy popular”. Y el dicho: “En Peloché no hagas noche...”; y otra: “*Castilblanco está en un cerro/Herrera en un rincón/en cambio Fuenlabrada/metida en un torilón*” (PVF-FCA). Torilón equivale a

toril: corral de ganado que está junto a la “casilla” en el campo. Y en Villarta se puede oír sobre los pueblos cercanos de Ciudad Real: *“De Alcoba vengo/Y atrás me dejo Navalpino/Arrobas y Fontavarejo”*. Porque son poblaciones que hay que pasar para llegar a Villarta desde la Mancha.

En el apartado sobre “Rivalidades y estereotipos” he tratado sobre apodos colectivos, dictados tópicos, antropónimos, gentilicios, dicterios, etc. Expongo a continuación algunos textos y materiales en relación con *la apodística* y los decires populares. Y algún testimonio en el que los informantes especulan sobre las reglas y prevalencias, el funcionamiento y *el sistema de transmisión de los motes*, así como sobre su uso y vigencia actual. Lo primero que deseo expresar es que en La Siberia, aunque con matices según las poblaciones, se emplean casi indistintamente las voces mote y apodo con el mismo sentido: *“Aquí en Herrera desde antiguo se llaman motes, motes; aunque conocemos la voz apodo, pero aquí les llamamos motes. Aunque la gente ya no se pone motes, aunque hay algunos extendidos y como muy populares. Y además la única forma de saber de qué familia estás hablando, pues dices una serie de motes, pero ya menos...Los motes se heredaban. Por ejemplo: el “Retri”, con el que llamaban a un señor, don Doroteo. De quién estás hablando? De Isabel. ¿De qué Isabel? Isabel la del “Retri”, ¡Ah!...Y otro los “Pegotes”. Sí, creo que se heredan por vía masculina; la mujer casi nunca, muy pocas veces, porque suele coger el del marido o el del padre. Por ejemplo: “El Cachorro”; aunque a veces no coge ni el del padre de él ni el del padre de ella. Cuando se está hablando de tal hombre o de esa mujer se dice fulana de tal al hijo/a. Y quién es?, pues mira la del Cacharro...O sea, se hereda de los antepasados, o por quien dio el mote a la generación; pero, por ejemplo, ahora no se sigue diciendo Josefa, “La pelocha”, no; o Josefa la “Zampulla”, pues no señor. Y están ahí los zampullos que es una familia y que a lo mejor los nombras y para la gente que no sabe quien es, pues dicen: ¡oye!, mira, te acuerdas que esta muchacha es la del Zampullo, la hija del Zampullo. O sea, se habla siempre del “Zampullo”, no de los “zampullos” de ahora. Porque viene de “trascendencia”, de atrás...”* (ARC). En Villarta, Tamurejo, etc., también se denominan motes; pero en Fuenlabrada es más común la palabra apodo: *“En la actualidad ya existen muchos menos apodos que hace treinta años. Normalmente se suelen heredar. Los apodos surgen en un tiempo determinado por cualquier circunstancia y entonces uno que su padre tiene un apodo se le empieza a llamar de otra manera; aunque los apodos aquí son más escasos, pero conozco pueblos, como Quintana de La Serena, en que la gente no se conoce por el nombre o por el apellido, sino por el apodo...Respecto a si se heredan por línea materna o paterna yo pienso que eso es indistinto. ¿Qué dices tú al respecto, Florencio?. Pienso que depende de la personalidad del miembro del matrimonio; si es una personalidad más definida la mujer, llega a ser “Fulano el de tal”; si es más definida la del hombre llega a ser “ Fulana del tal...”*. Entonces creo que no hay una norma establecida, o eso de que tenga que ser precisamente el apodo del padre; contando desde luego con que Fuenlabrada es uno de los pueblos que yo conozco con menos apodos, que no se usan apenas...También te puedo contar como cosa curiosa como en algunos casos el apodo lo ha heredado un yerno; aunque esto no es la tendencia normal. Es que dentro de mi familia hay un caso de estos. Un tío mío ha heredado el apodo de mi abuelo...” (PVF-FCA). En Puebla también está más extendida la voz apodo: *“Apodos, aquí se dicen apodos. Pero hay muchos que son apodos y son apellidos que los toman por apodos; pero muchísimos. O sea, apodos y también apellidos. Son apellidos que se toman por apodos; pero son los menos; pero hay miles de apodos. Muchos. Madre!, total la lista que hemos recopilado...”* (EG). Y el siguiente testimonio de Helechosa: *“Si, aquí se les llama apodos y motes indistintamente; aunque cada vez creo que se emplean menos; si bien todavía en familias de una cierta edad mayor, como la mía, a partir de 50 años para arriba todavía existen los nombres de las personas que se les conoce más por el apodo o por el mote; se usan las dos palabras indistintamente; más que por el verdadero nombre*

*de la persona... Y más que el nombre o el apodo, se acostumbra a nombrar al Tío Fulano, el de los Robladillos; el tío Fulano, el de la huerta; como un distintivo especial, porque a lo mejor ha hecho una vida específica dentro de este entorno...Y algunos apodos vienen de herencia; y hay gente que cuando se casa adquiere el de la nueva familia y pierde el de sus padres. En estos casos se suele perder el de la propia familia; ahora bien, en ocasiones cuando está más arraigado el de la mujer y su familia puede prevalecer el de ella sobre el de él, sobre el del marido y su familia. Recuerdo que si el apodo está más arraigado y tiene más nombradía el de la mujer, el marido pierde el suyo a favor del de la mujer..." (JAB). Como en otros pueblos, los motes-apodos son una realidad sociocultural, pero también es verdad que en parte su uso se va perdiendo particularmente entre las generaciones jóvenes.*

Concluyo este apartado con un testimonio referido a Valdecaballeros sobre los especialistas "populares" de la tradición oral que me transmite Rodríguez Pastor, quien también ha estudiado las adivinanzas. Me dice al respecto: *"Javier, las últimas que he recogido son estas verdes; ya sabes, que parecen una cosa y luego es otra, como esta: "Todos los hombres lo tienen y también el señor cura, una cuarta o algo más, sin hueso ni coyuntura"...Toda la gente va y piensa...Y luego es el cuello de la camisa...En la comarca hay gente que conoce la tradición oral, hay verdaderos especialistas, como Quili. Si hay una reunión se sabe que este y su hijo son los chistosos; saben muchas historias, lo que llaman aquí ser un "changarrero", que tienen "changarrillo", porque a cualquier cosa le sacan un cuento que viene a propósito..." (JRP).*

## 24.-El universo ideacional. Los fenómenos naturales y la medicina popular

Aunque estructuralmente este capítulo sobre las creencias podría estar integrado en el de la Religión y Religiosidad; en este título me centro en la ideología y creencias sobre la naturaleza y la medicina popular, porque si de alguna manera están relacionadas con las creencias religiosas, igualmente tienen una especificidad que hace que las trate aparte. Hay que hablar de creencias, no de supersticiones, porque lo que la gente tiene son creencias, más o menos acertadas o basadas en realidades empíricas o especulativas. El concepto de superstición sirve para separar y estratificar a los pueblos, culturas y grupos sociales; pero no es adecuado para definir las formas de pensamiento y actuación de los individuos: tenemos ideas, creencias que a veces se expresan en la práctica. El concepto superstición, con cierto propósito estratificador y generador de jerarquías y diferencias, se ha venido atribuyendo a pueblos impropriamente denominados “primitivos”, a los campesinos, a la gente del medio rural frente a la gente del “primer mundo”, del medio urbano, a quienes comparten ciertos sistemas de vida, valores y códigos educativos, etc.

En este apartado trato descriptivamente, a partir de los testimonios orales de los informantes entrevistados, de las creencias “populares” sobre la naturaleza, la salud y la enfermedad, y de algunos otros aspectos ideológicos y creenciales expresados en prácticas relacionadas con el agua, la luna, los fenómenos de la naturaleza, la predicción tradicional del tiempo atmosférico mediante las cabañuelas, las creencias en torno a San Juan, los especialistas de la medicina tradicional, etc. La vinculación entre religión, la concepción popular de la salud y la enfermedad es estrecha, aunque no siempre se manifiesta de forma consciente. En ocasiones se produce la identificación divinidad-salud, que en otras cosas lleva a considerar la salud como un favor, una <<gracia divina>>, pues la salud se tiene siempre <<gracias a Dios>>. Una lectura más profunda del tema revela que conceptos como los de Bien/Mal, puro/impuro, natural/sobrenatural, gracia/desgracia, que de forma más o menos subyacente se hallan presentes en el discurso nosológico nos sitúan ante una ideología más amplia, una cosmovisión que aún enmarcándose en el patrón de la tradición judeo-cristiana-católica, lo supera, y a veces hasta la contradicción. Esto viene dado por la mentalidad mágica que impregna todavía en gran medida –y generalizando-, la visión del mundo del extremeño y de las gentes de La Siberia en este caso. De ello es singular ejemplo y pieza clave la figura del <<sabio/a>>, personaje que adivina y es receptáculo de gracia desde su nacimiento, pero del que algunos piensan, cuando se trata de “brujas” o de “echadoras del mal de ojo”, que puede hacer daño por encargo de algún cliente. Curanderismo y brujería se confunden en el mismo discurso y es difícil entender uno sin el otro. De las brujas se dice que los motivos por los que solían ser requeridas tenían que ver con envidias o asuntos de amores. El supuesto <<daño>> generalmente va dirigido a las personas, causándoles enfermedad.

Otro tipo de especialistas son los entendidos en hierbas y los que “arreglan” los huesos. Existen/han existido *especialistas* también en algunas de las enfermedades, síntomas y situaciones que popularmente se considera/consideraba su sanación al margen del ejercicio profesional de los médicos, tales como la curación de las verrugas, la culebra (herpes zoster), los niños quebrados (herniados), etc. Mediante el ritual y las oraciones pertinentes en cada caso se persigue restablecer el equilibrio natural y la salud-sanación, sin faltar en los procedimientos la magia <<simpática>> y a veces también la <<contagiosa>>. De otro lado, en la medicina popular la relación con el entorno cósmico es tan clara que se considera que la luna afecta de for-

ma decisiva a la salud humana, máxime en la mujer. De hecho, en la mentalidad popular todos los procesos biológicos exclusivamente femeninos (menstruación, parto, amamantamiento...) son posibles gracias a su influencia. La perniciosa influencia lunar en los niños y las madres, el *coger la luna*, es una creencia extendida que afecta a pequeños y mayores de ambos sexos. El discurso sobre la influencia lunar es especialmente ejemplar para profundizar en la naturaleza simbólica de la concepción popular de la enfermedad, y en lo que Lévi-Strauss llamó la <<lógica de lo sensible>>. Los evangelios, escapularios y amuletos, dijes y talismanes, devociones protectoras contra la enfermedad, son/han sido muy utilizados hasta fechas recientes contra lo que podemos llamar enfermedades de tipo mágico, entre otras el <<mal de ojo>> y el <<alunamiento>>.

### **A.-Creencias y prácticas:**

Algunos informantes me dicen que la gente de La Siberia ha sido, y hablan en pasado, supersticiosa; aunque, me sugieren, que quedan personas mayores que creen en cosas como “que no puedes poner una silla y darle así la vuelta”, porque piensan que se puede morir el más pequeño de la casa. Y está extendida la idea-creencia que las tenazas de la lumbre no se pueden quedar abiertas porque pueden pasar cosas negativas o morir alguien. Lo mismo piensan algunos si se pone el pan boca abajo en la mesa cuando se come. Y respecto a la alimentación de los niños pequeños se cree/creía que el pecho hay que darlo de unas formas concretas y no de otras para evitar desgracias (SRC). Más comunes aún son las creencias respecto a los males que pueden producir los saleros si se vierten. Y las supuestas “apariciones” de muertos son frecuentes. Según los pueblos se conocen como “apariciones”, “fantasmas” o “paparamantas”: *“Las paparamantas son las pantarujas de otros sitios. Parece que son mujeres que hacían promesas de salir durante el novenario por la noche a partir de las doce. Portaban una vela encendida en la mano, y según algunos llevaban cadenas arrastrando por el suelo e iban tocando una caracola o gritando por las calles en invierno. Se piensa que algunas personas lo hacían por promesa. Lo que pasa es que generalmente eran personas que tenían ligue e iban así para espantar a la gente de la calle, para asustarlas y así dejar vía libre a sus propósitos. Según dicen la gran mayoría iban al cementerio y dejaban allí un lazo o un pañuelo en la puerta. Yo conozco alguna persona que está viva que salía. No hace mucho en Siruela salió una persona de estas...”* (JMof).

Los de Puebla llaman “brujos” a los de Esparragosa de Lares: *“Antes si había gente que decían que les habían hecho el mal de ojo y cosas de esas; pero no recuerdo que se nombrase a ninguna mujer bruja. Aquí la gente lo que sí tiene ciertos cuidados si ve un gato negro...”* (MLRC).

#### **a.-La semántica del agua. La influencia de la luna. La Naturaleza y las Cabañuelas**

En el capítulo de la Etnografía, “Memorias del agua”, me he ocupado de diversos aspectos relacionados con el agua y también en la consideración del agua de los balnearios como medicinales. Como allí recogí, la gente en general clasifica las aguas en finas o gordas. Se piensa que la gorda tiene una composición importante de calcio y sustancias minerales tales como el hierro. Las finas las caracterizan por carecer de calcio; y por ello, dicen los informantes, son “más blandas” y preferibles para el consumo humano. Como escribí, en Helechosa tuvieron vigencia los “Baños del Tío Pedrilla”. En ellos el agua de unas especies de pozos se extraía con cubos y se calentaba con calderas de cobre: *“La gente iba y se quedaba allí de noche, porque se daban “tandas” de baños en bañeras de tipo artesanal o rústicas. Siempre hubo la creencia de que se tenían*

*que dar diez o doce; o nueve, el novenario...Se consideraba un agua medicinal por sus propiedades curativas especialmente contra las enfermedades reumáticas...*" (JAB).

En casi todas las poblaciones de La Siberia, como en otras partes de Extremadura y España, existe una cierta cosmovisión sobre el agua bendita del Sábado Santo. A la puerta de la iglesia el sacerdote bendecía el agua y en una jarrita o cualquier otro recipiente se echaba un poco; o en un trocito de olivo o palma, asimismo bendecidos en la procesión del Domingo de Ramos: "*Y con ello tú ibas y regabas todas las partes de la casa, las habitaciones, todos los rincones, porque esto significaba que echabas fuera los malos espíritus, el demonio, etc.*" (ARC). Y el Domingo de Ramos era tradición poner los ramos, bendecidos previamente con agua bendita, tras las puertas de las casas porque se pensaba que "salvaba" de los malos espíritus (JAB-TGR). Antes, en Fuenlabrada el Sábado Santo, se iba a buscar el agua bendita a la iglesia. Con ella se regaban los ramos de olivo del Domingo de Ramos. La idea que subyace es la misma: proteger a las personas, las casas y los bienes de los males genéricos. En particular es una creencia que supuestamente servía, a modo de pensamiento mágico, para evitar la entrada del diablo. Aquí existía asimismo la costumbre de adornar la iglesia el Día de la Ascensión con una planta, manzanilla o especie de tomillo silvestre, con la intención de alfombrar y perfumar el templo. Según me cuentan, era tradicional coger un ramito con sus bolitas amarillas y ponérselo en el ojal (FCA-PVF).

Durante el Trabajo de Campo escuché en varias localidades (Fuenlabrada, Tamurejo, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Villarta...) muchas conversaciones en las que los informantes hablaban de los *pechos alunados de las mujeres*, de los niños a los que le "cogía la luna", de los jamones alunados, de la influencia, positiva o negativa, de la luna en los ganados, etc. En Fuenlabrada me dijeron: "*Las madres eran las que se ponían una media luna de bronce para que no se alunaran los pechos al mamar los niños...Yo creo que esto era ponerse duros y así perdían leche. Recuerdo que muchas mujeres llevaban una especie de media luna de bronce colgada al cuello; pero actualmente yo ya no veo ninguna con esto...*" (PVF-FCA). En Tamurejo antiguamente, porque en la actualidad parece que estas creencias han dejado de tener vigencia, también se creía en que los pechos de las mujeres se alunaban. Al parecer, el "alunarse" era cuando el pecho de la mujer cogía algún tipo de infección o enfermedad. Existía todo un repertorio de objetos supuestamente protectores, amuletos, para tratar de evitar tales circunstancias: medias lunas, cruces de Caravaca, trozos de hierro de herraduras, escapularios, imágenes de vírgenes, crucifijos, medallas con devociones locales o generales, etc. En Talarrubias existía la costumbre de colgarles amuletos a los niños cuando nacían: vírgenes, pero también medias lunas para *que no les cogiera la luna*, dicen los informantes. En Puebla de Alcocer a los niños se les colgaba la Cruz de Caravaca. "Coger la luna" era cuando las madres estaban amamantándolos y entonces, según me informan, se les ponían los pechos malos "*...y los niños orinaban la orina lo mismo que la leche de la madre. La luna la cogía a la madre; pero era a los hijos a quienes se le ponían ésas cruces de Caravaca, para que no les entrara eso; para que nos les cogiera la luna...*" (GCC-MVUH). Este mismo pensamiento funcionó en Esparragosa de Lares. Se decía de los niños que les había cogido la luna que estaban como "atontados", que les había "cogido un aire"; en suma: que no estaban bien, que estaban enfermos. En Villarta me contaron que "la gente moderna" sabe poco de estas cosas; pero todavía hay quienes a los niños les cuelgan cosas, una cadenilla, un crucifijo pequeño, alguna medallita, etc. Y la idea que parece subyacer en tal acción es la de preservar, mediante acciones y objetos simbólicos, la salud de los más pequeños. En este contexto de referencia, los amuletos, las imágenes religiosas, etc., operan a modo de protectores. En Helechosa de los Montes se habla/hablaba de niños alunados y se les

relaciona con el hecho de que nacieran, en general, durante los períodos de luna llena (JAB). Y en Puebla de Alcocer dicen que a los niños les coge la luna...: *“cuando orinan muy blanco...; aunque ahora yo no oigo nunca que se alunen los niños”* (VSC).

El alimento que especialmente se aluna para la mentalidad popular es, lógicamente, el que más valor social tiene: el jamón. Alunarse, en este caso, es ponerse malo el jamón, desprender un olor impropio, tener una imagen no agradable y no haberse terminado de curar. En Puebla me dijeron: *“Los jamones se alunan. Aquí se dice alunado al jamón cuando se saca de la sal y a los pocos días los pinchas y parece que no huelen bien. Yo pienso que un jamón cuando se aluna es porque no ha tomado la sal. Y muchas veces el tiempo es demasiado seco y la sal se seca y no sala. En este caso hay que regarla y darle vueltas al jamón. Y cuando hay niebla la sal se derrite...”* (VSC). En Esparragosa de Lares se habla de que a los jamones “les coge la luna”. Y hay quien considera que la mayoría de los jamones alunados provienen de “patas” de hembras: *“El jamón alunado se nota rápidamente. Normalmente suele pasar esto en los que han sido hembras. Y sobre todo si no lo han matado en el cuarto que sea de la luna. Un jamón alunado se caracteriza por el olor, el mal olor que desprende”* (MLRC). El alunarse, “coger la luna”, etc., no sólo son conceptos que se aplican/aplicaron a las madres en períodos de lactancia, a los bebés, a los jamones, etc., sino que también se extiende a los ganados. Por ejemplo, en Fuenlabrada se cree/creía que en la ganadería, a la hora de “echar los machos a las hembras”, hay que estar pendientes de la luna: *“Porque se cree mucho en su influencia; sobre todo en la guarra para llevarla al verraco se tenía muy especialmente en cuanto la luna. Quizás fuera en cuarto creciente cuando había que llevarla. Porque la luna ejercía una influencia negativa o positiva...En luna nueva y en cuarto menguante, me parece, era cuando no se llevaba; pero los pastores cuidan especialmente la luna cuando es época de cubrir las hembras de caprino y de ovino...”* (FCA-PVF).

Respecto a los fenómenos de la Naturaleza existe una riquísima cosmovisión creencial en la mentalidad tradicional. Voy a escribir, brevemente, y pondré algunos ejemplos recogidos sobre el terreno acerca de algunas de las nociones que se tiene sobre tormentas, rayos y truenos. En Valdecaballeros, según me comunica Juan Rodríguez Pastor, antes cogían chinas el Domingo de Resurrección y los niños las tiraban hacia al cielo para que se fueran las nubes y espantar así los relámpagos: *“Cuando mi madre era niña cogían una piedra el Domingo de Resurrección y creo que la llevaban a misa, sin que el cura se enterara, y cuando bendecía el agua se la traían a casa para ahuyentar los relámpagos...”* (JRP). Parece que todavía se mantiene la creencia de cerrar las puertas y ventanas para que no entren los rayos. Algo contrario a lo que se piensa en general que se debe hacer. Asimismo se cree aún que cuando hay tormentas con aparato eléctrico, relámpagos y rayos, no se debe pisar el suelo, y en todo caso conviene poner los pies sobre sillas de madera. En Herrera contra el rayo y las tormentas existe una especie de jaculatoria o rezos a Santa Bárbara bendita. A los niños se les decía, además, que la única forma de evitar los rayos era acostándose y dejando abiertas las puertas y ventanas; por si entraba en la casa. Y es idea compartida en La Siberia, como en el resto de la región, que en tiempos de tormentas hay que alejarse de los árboles y no resguardarse bajo sus copas.

Desde tiempos antiguos y en casi todas las culturas mediterráneas el hombre del campo ha tratado de predecir el tiempo a través de mecanismos populares en cierta medida basados en la observación. En La Siberia *la predicción popular del tiempo meteorológico se hace/hacía mediante las Cabañuelas*. Con las cabañuelas se trata de conocer el tiempo que hará al año siguiente. Especialmente importante han sido las cabañuelas para la gente del campo en períodos de sequía o de adversidades atmosféricas. En general, parece que el computo de las cabañuelas, para pronosticar el año climatológico que hará al siguiente, se realiza a partir del uno de

agosto; aunque hay quienes le dan la vuelta y también cuentan para atrás. Según me informan los “viejos” todavía las utilizan tomando el primer día de agosto como “el régimen del año”; y luego van contando los meses sucesivamente hasta el día trece, a partir del que se empieza a venir para atrás; o lo que es lo mismo: a contar al revés: *“Hombre, lo de predecir el tiempo se hace en todos los pueblos, porque siempre hay algún hombre de cierta edad que pronostica qué tiempo va a hacer. Y lo que cuentan a partir del uno de agosto se llaman cabañuelas. Es una cosa bastante común”* (TGR).

Parece que todavía algunas gentes del campo y los pastores las tienen en cuenta e incluso las van anotando y fijándose, según los años anteriores, si el tiempo fue seco, lluvioso, etc. Un testimonio de un informante cualificado sobre el particular, Juan Antonio Bermejo, quien ha profundizado en el tema: *“Las cabañuelas clásicas se siguen todavía por algunos lugareños, por la gente del campo, los pastores y los ganaderos. Sobre las cabañuelas se dice que el primero de agosto es la de todo el año. Hay un refrán: <<el primer día de agosto, el primer día de invierno>. Por aquello de que a partir del primer día de agosto empieza la curva decreciente de temperatura. Entonces las cabañuelas consisten en que el primer día de agosto es la de todo el año. O sea, lo que haga ese primero de agosto será un reflejo de lo que vaya a hacer el tiempo durante todo el año. Y a partir del día uno se empieza a contar enero, febrero, marzo...Hasta llegar al día trece, que se empieza a contar al revés hasta el veinticinco; un tiempo de retorno que empieza a contar al revés. El trece es diciembre...Es que las cabañuelas tienen un tiempo de ida, que es de enero a diciembre; y otro de vuelta. O sea, cada mes tiene dos días. Por ejemplo, enero tendría el día dos y el veintiséis; porque hay un día que es de todo el año, que es el día uno y el catorce. Y en esos veintiséis días hemos tenido prácticamente las cuatro fases de la luna. De manera que conjuntando lo que ha hecho sé que sale un pronóstico, pero yo no creo en ello, porque esta misma costumbre la tienen otros países, y en la zona del Mediterráneo, en Murcia, Valencia..., pero se cuenta de otra manera. Por ello no es un pronóstico fiable. Ahora bien, como dice el refrán: <<en el mes de agosto refresca el rostro>>. Y por ello se dice que el primer día de agosto, primer día de invierno, por la curva decreciente de las temperaturas. Y si lo doblas, como si fuera una cuerda, equivale a la máxima y al mínimo de temperatura”* (JAB).

## **b.-La taumatúrgica noche de San Juan: el agua y las plantas olorosas**

San Juan, con San Jorge y otras devociones populares, es el santo más celebrado en el mundo cristiano. La riqueza de rituales y prácticas en torno al solsticio de verano y las celebraciones de San Juan son bien conocidas. En general, San Juan se celebra fundamentalmente con ceremonias que tienen como eje fundamental el agua y el fuego en sus diversas formas de expresión. En la Siberia extremeña he recogido durante mi trabajo de campo etnográfico algunas prácticas, nunca con intención exhaustiva o de inventario, que giran en torno al uso popular del agua, las plantas y flores olorosas en la víspera del Evangelista. Aparte, existen múltiples creencias y prácticas populares en relación con otros ámbitos y esferas sociales, así como ciertos pensamientos respecto a la piedra del rayo y sus supuestos poderes profilácticos y de otra naturaleza. En relación con la orientación del aire en la mañana de San Juan: *“De donde <<picaba>> el aire la mañana de San Juan se creía que iba a seguir viniendo durante todo el año”* (FCA). Y en concomitancia con las piedras: *“Si levantabas una piedra y estaba húmeda es que el año que iba a entrar iba a ser húmedo”* (FCA). O con el “poder” casamentero del cardo: *“Las mozas cogen ése cardo que sale en las cunetas de las carreteras, que es un cardo azul muy bonito, lo queman y lo meten debajo de la cama. Y si a la mañana siguiente, el día de San Juan,*

*está un poquito brotado o abierto es que les van a salir novios. Y si no, pues deben esperar al año que viene...*" (JMOF).

El agua y su variada y rica semántica popular es un elemento básico en el ámbito ideacional en torno a la celebración de San Juan y especialmente en su víspera. En general, podemos decir que *las prácticas y ritos en relación con el agua*, en diferentes formas de manifestación, están presentes en casi todas las poblaciones de La Siberia. Lo que cambia es el grado de vigencia que tienen tales creencias y prácticas en unos y otros lugares. El agua de la noche de San Juan y su valoración social es/ha sido una realidad etnográfica en Herrera; y en Pelosche durante la madrugada del 23 al 24, al amanecer antes de salir el sol, donde tanto la gente mayor como los jóvenes, aunque éstos sin saber a ciencia cierta cómo funcionan las cosas, tienen/tuvieron por tradición bañarse en el pantano. Al parecer, hay quienes creen que este agua, en esta fecha ritual, cura contra las dolencias del reuma. El ritual de "lavarse la cara" el día de San Juan es una costumbre muy extendida: *"El baño de San Juan se hace todavía. Este verano me quedé admirado: lo tenían varias mujeres en un cubo y se lavan la cara con esta agua. Echan en el agua flores, hojas de nogal y otras plantas olorosas como la yerbabuena y las dejan macerar toda la noche, durante la víspera de la fiesta. Lo ponen en el balcón al fresco, y lo recogen antes de que salga el sol. Y lo tienen y usan hasta que se gasta. Dicen que con esto están guapas todo el año y les deja la piel...Y esto se hace en todos los sitios. Mi abuela lo hacía en Valdecaballeros; se sigue haciendo en Fuenlabrada; y en Herrera lo he visto este San Juan..."* (JRP). En efecto, en Fuenlabrada la mañana de San Juan se lavan la cara con agua donde han dejado macerar poleo, "mastrencho", "albeaca" y otras plantas olorosas. Y en Herrera había quienes cogían el agua del "pilón" con barreños y allí echaban las plantas olorosas. Tanto los jóvenes como los mayores cogían el agua para lavarse e incluso se bañaban y zambullían en ella. Pero, según una informante local, ahora lo del barreño y las flores y plantas olorosas ya sólo se hace, a pequeña escala, en las casas por algunas personas que no quieren perder la tradición: *"Me acuerdo, cuando era pequeño, que esto se hacía en cada casa y mi madre también lo hacía. Las que teníamos flores en nuestras casas, en nuestros patios y jardines...; aunque también íbamos cogiendo por las casas del pueblo y quedábamos todo "pelao" de flores...Cogíamos mejorana, albahaca, hierbabuena, la menta que también se siembra, pétalos de rosa, pétalos de claveles..."* (ARC). Todo se metía en un "barreño" con agua del pozo, las rosas se deshojaban pétalo a pétalo y las demás flores se troceaban. Con todo esto la mañana del día de San Juan se lavaban la cara antes de acudir a misa. A esta agua, de un peculiar y agradable olor, se le atribuía la virtud de proporcionar belleza. En Tamurejo también existió la misma tradición, aunque aquí al agua de San Juan se le echaba particularmente poleo. La noche-víspera de San Juan también era "mágica" en Siruela. Al "agua de San Juan" se le echaban hojas de plantas aromáticas del campo y otras de los huertos. De éstos se recogían la hierbaluisa, el nogal, el naranjo, etc. Y de los campos: el romero, el "tomillo salsero", el orégano y otras. Como en otras partes, todo ello lo tenían macerando la víspera de la fiesta y por la mañana los jóvenes se lavaban la cara. En Herrera fue tradicional la costumbre de los "Ramos de San Juan", que las jóvenes ponían a macerar el día previo a la fiesta. En barreños con agua echaban flores y plantas olorosas: hierbabuena, mejorana, tomillo, pétalos de rosas: *"La víspera de San Juan, del 23 al 24, se deja todo macerar en el agua al sereno; y luego, pues nos lavábamos la cara con esa agua. Lo que todavía se sigue haciendo; porque esta agua tiene un poder de dar belleza, como que ibas a estar más guapa..."* (ARC).

Una variante de las tradiciones referidas son los "baños del Guadiana". En la noche previa a San Juan y en el mismo día que la iglesia celebra la fiesta del Bautista, la gente de Herrera del Duque, jóvenes y mayores, hombres y mujeres, han tenido la costumbre de ir a varias zonas del Guadiana a bañarse, porque consideraban las aguas con propiedades especiales en esta fecha.

En particular existía la creencia de que curaban el reuma, y de manera general otras dolencias y padecimientos menos especificados por los informantes.

## **B.-La Medicina Popular**

El uso de hierbas, plantas, hojas, raíces, etc., con fines curativos y culinarios está extendido. La mayoría se recolecta durante la primavera y el verano. Productos que nacen en la sierra, entre los encinares y también junto a las riberas de los ríos que recorren la región. El modo de empleo más común es tomarlas en infusión, o aplicándolas directamente sobre los miembros afectados, las heridas, las partes enfermas o bebiendo los caldos que resultan de su cocción. Partes de ellas se utilizan frescas, recién cortadas. La mayoría es sometida a un proceso natural de secado al sol. Resulta obvio que los curanderos, sabias y “brujos” que ejercen su actividad en la región conocen las propiedades curativas de cada especie. Sus conocimientos “médicos” y “botánicos” están basados en el empirismo y la experiencia intergeneracional. Frente a los que se dedican a comercializar las hierbas, que incluso llegan a pregonar sus milagrosas virtudes y el modo de elaboración y empleo, la actitud de los curanderos tiende al *secretismo*, explicitado en el celoso ocultamiento con que guardan las fórmulas de sus pócimas y ungüentos, su composición y todo lo relacionado con el lugar donde se crían, el período en que deben recogerse, el modo de prepararlas, etc. Discreción que refuerza su “misteriosa” actividad.

### **a.-Hierbas y plantas medicinales-curativas**

Como en otras zonas de nuestro entorno sociocultural y de otras muchas partes del mundo, en La Siberia es conocida y practicada la recolección de hierbas, plantas, hojas y raíces silvestres con fines curativos y medicinales. Y aunque es una práctica bastante común y extendida, en cada pueblo hay reconocidos especialistas que distinguen los lugares donde nacen y los espacios donde se crían, sus ciclos de reproducción, los períodos en los que hay que recolectarlas, sus propiedades, las maneras de prepararlas y aplicarlas, así como las especificidades terapéuticas de cada una. El catálogo de especies y usos es bastante amplio. En general, a cada una se le atribuyen particulares poderes, propiedades y virtudes para curar, no sólo la enfermedad humana, sino también la que afecta a los animales. Por mencionar algunas, sin intención de exhaustividad: el tomillo “sansero”, el orégano, la manzanilla y la tila silvestres, el “abrotamacho”, la malva, las “pastorcillas”, la “sanguinaria”, los denominados localmente como “carduncos”, el cardo, el “áruiga”, las hojas de eucalipto, las flores de naranjos y limoneros, el “árnica”, la “zolla”, el “rompepiedra”, los “beleños”, la “flor del espinoso”, la “largamula”, el poleo, la planta “sanalotó”, también designada como “salvalotó”, etc. Como puede deducirse de lo anterior, en general hierbas y plantas se conocen por sus nombres comunes y/o populares, nunca por los científicos o botánicos. En algunos casos los informantes conocen sus propiedades y el uso, porque lo han visto en su casa y las generaciones de sus mayores le transmitieron los saberes y la tradición, pero a veces no recuerdan los nombres específicos de las hierbas y plantas; aunque sí el hecho diferenciador de que se aplicaran a personas o a animales; y en algunos casos su versatilidad curativa tanto en unos como en otros en diverso tipo de enfermedades, dolencias, infecciones, heridas, etc. El procedimiento terapéutico varía asimismo y se desliza entre la aplicación directa, emplastos, mascarillas, infusiones y tisanas, o mediante cocciones, vahos e inhalaciones.

Las malvas y su flor se usan/han usado en infusión, cataplasmas y de otras maneras contra los catarros, los granos y las hinchazones. En Herrera contra los granos que llaman “empe-

dradura”, refiriéndose a los granos que hacen heridas con pus...: *“Son los que tardan mucho en curar porque se empozoñan. Y entonces se les ponía emplastos de malvas <<machás>>...”* (ARC). En Puebla de Alcocer las ponen/ponían en cataplasmas y hay quienes las usaban para rebajar las hinchazones. Y en Talarrubias, aunque cada vez menos, se utiliza la flor de malva contra los catarros. Se hierve y al caldo se le echa azúcar y se toma como una infusión. También en Herrera recogen una hierba del campo, el <<abrotamacho>>, para tratar de evitar la caída del pelo y para fortalecerlo: *“Para el pelo está la hierba que llaman abrotamacho. La cuecen como tisana y luego se lavan el pelo con ella...”* (ARC). Y en Talarrubias se consideran plantas medicinales las <<pastorcillas>>, que utilizan contra los catarros (EPR-RR). En Villarta atribuyen propiedades medicinales a diversas hierbas. Entre ellas a la que llaman <<sabia>> o té del campo: *“...Dicen que es buena para el corazón y para los nervios...”* (JMG). En Helechosa el té se sigue recogiendo de las orillas de los huertos: *“...Se coge en el campo, se seca y en vez de ir a lo moderno se consume por ejemplo contra el dolor de barriga, pero también se daba a los animales...”* (JAB). Y en Puebla de Alcocer el designado como <<té moruno>>, que crece silvestremente y se coge en el campo, se utiliza contra los constipados. Se cuece, se cuele y se toma como infusión (MVUH-GCC-ET). En Villarta antiguamente se decía que tomar una tacita de hierba <<sanguinaria>> era como hacerte una medio sangría porque, dicen, es buena para que corra la sangre (JMG). Y aquí mismo al <<tomillo sansero>>, cocido y revuelto con otras hierbas, se consume para diversos remedios caseros.

Para la piel y las heridas que se producen superficialmente en Helechosa de los Montes se recogían unas raíces. El informante no recuerda el nombre de la planta, pero sí que se cocían...: *“Y además la corteza de encina, que también se cocía y de la que se saca un líquido para curar algunas heridas de la piel. Esto es bueno no sólo para los animales, sino también para las personas; porque tenía poderes curativos”* (JAB). En Puebla, con este y otros fines, se emplea la <<zolla>> y la raíz del cardo: *“Lo suelen utilizar para las grietas y para todos los problemas de la piel, en heridas y tal se utiliza la raíz del cardo. Se prepara en una especie de cocción y da resultados maravillosos”* (PLS). En Herrera contra las heridas se daba lo que los “viejos” llaman <<carduncos>>...: *“Una especie de loción o tisana con una planta, que no era la cicuta, pero es venenosa, porque no se puede comer, y tiene poderes curativos. No recuerdo el nombre de la planta, pero yo sé que mi padre la utilizaba”* (ARC). Cuando te caes, te haces alguna herida o estás “machacado” por dentro en Fuenlabrada utilizan la hierba de la <<machacaura>>. Contra las heridas en Puebla de Alcocer usan la hierba del “áruiga”: *“Es una hierba que echa una flor amarilla. Se echa en aceite y con ello se da a los animales cuando tienen heridas y cicatrizan. Se coge en las matas y se machacan y la flor es contra las heridas. Porque la mata se cuece en agua para poner paños de agua cuando tienes algo “machacao”. O sea, si te caes o tienes alguna torcedura empleamos el “áruiga”...”* (MVUH-GCC-ET). La planta conocida bajo el nombre de <<sanalotó>> o <<salvalotó>> también se emplea en Esparragosa de Lares para curar las heridas: *“Es una planta con hojas, una planta ancha, gruesa y con piel finita. Se le quitaba la piel y eso te lo adherías a las heridas y sanaban. Aunque últimamente ya no lo usa mucha gente...Antes en cada casa había unas macetas de estas con <<sanalotó>> que se empleaba para curar las heridas. Y para los animales se hacía una mezcla con lo que sea, no me acuerdo. Me parece que se llamaba emplasto. Y cuando una bestia se caía o se hacía una herida le hacían un emplasto de estos con hierbas...”* (MLRC). Y la hierba luisa, que es un componente básico para hacer la <<gloria>>, se usa igualmente para un variado abanico de curas.

Para la piel las mozas de Herrera empleaban las plantas mencionadas y las flores que recogen la víspera de San Juan. Y con yemas de huevo y miel hacían una especie de mascarillas

que se ponían en la cara (ARC). Según me informa Rodríguez Pastor, hay algunas creencias y prácticas en torno a los remedios populares que todavía tienen cierta vigencia, a pesar de lo exótico que pueden parecer algunas fórmulas caseras en relación con lo que pudiéramos llamar cosmética “tradicional”: *“Hay algunas creencias que siguen todavía y que son increíbles. Hay una mujer que hace emplastos para la cara y lo hace con aceite que saca de freír unos bichitos negros con rayas rojas. Se llaman curatos...”*.

Una de las aplicaciones del orégano en medicina popular en Herrera es contra las infecciones: *“A los animales para la boca cuando tenían infección se les daban plantas de orégano...”* (ARC). Los especialistas en hierbas recolectan en Fuenlabrada el <<árnica>> porque, dicen los informantes, lo cura todo: *“El árnica se emplea para cualquier tipo de infección...”* (PVF-FCA). Existe un repertorio más exhaustivo de plantas y remedios contra las enfermedades del aparato respiratorio y los catarros y constipados. Sólo voy a mencionar una pequeña muestra. Quizás lo más empleado sean las hojas de eucalipto. En Herrera y Fuenlabrada, por ejemplo, cuando tienen obstruidas las fosas nasales o las vías respiratorias, hacen vahos o inhalaciones por la nariz. En Fuenlabrada, además, usan la <<carquesa>> en infusión contra el constipado; y también la manzanilla al natural (PVF-FCA). La que también utilizan, en infusiones, contra los catarros.

En Herrera contra el insomnio se toman pétalos de las flores del naranjo y el limonero. *“Nosotros lo tomamos en forma de tisana. Se pone el agua a hervir, como tisana, igual que cuando haces una manzanilla o con tila, y es buenísimo. Porque es sedante y por eso vale contra el insomnio. Y casi toda la gente que tiene naranjos o limoneros hace esto cuando lo necesita. En fin, porque aquí en la sierra por cualquier parte que vayas encuentras plantas medicinales que usamos de diferente forma. Y en general la gente las conoce y conoce sus usos y propiedades”* (ARC). En este mismo sentido en Puebla de Alcocer se emplea la manzanilla silvestre: *“...que le decimos nosotros tila, y la flor del espino, que se coge el capullo, la flor, y se cuece para tila. Y se toma para la cosa de los nervios. Y también para los animales es muy bueno tomar manzanilla con el bicarbonato cuando no hacen de vientre...”* (MVUH-GCC-ET). En Esparragosa también se usa la manzanilla, alta, grande, mediante cocción, contra los cólicos. Y el poleo cocido lo emplean contra el dolor de barriga de personas y animales (MLRC). Y la hierba conocida como <<largamula>> se da/daba a los que padecen/padecían hemorroides. Tanto en Herrera como aquí, en Puebla y en otras localidades, hay varias plantas que se utilizan como laxante, pero los informantes no supieron decirme sus nombres. Lo único que me dijeron al respecto es que se trata de una planta que pincha mucho. Y me hablaron de otra que es buena contra las enfermedades del riñón. En Puebla, sin embargo, me mencionaron el <<rompepiedra>>, que se usa contra las piedras del riñón. Al parecer se trata de una hoja más larga y grande que el laurel. También en Puebla de Alcocer una mata silvestre, los <<beleños>>, se usaban cuando se tenía algo hinchado: *“Te ponías el beleño con un poco de manteca y se te reventaba...”* (MVUH-GCC).

En relación con la veterinaria popular existen igualmente multitud de fórmulas mediante hierbas y otros potingues. Valgan un par de ejemplos como muestra de su variedad. En Villarta se utilizan, o utilizaban hasta hace poco tiempo, emplastos a base de hierbas para tratar de curar a los animales: *“Hay mucha gente que los utiliza, aunque ahora quizás menos. Los emplastos se hacían con hierbas cocidas y el caldo que sueltan las plantas; o ponían la propia planta cocida en una tela y la aplicaban sobre la herida de los animales; lo que se hacía incluso para las propias personas...”* (RCF). Y en Fuenlabrada me contaron un procedimiento curativo de los animales cuanto menos curioso o exótico: *“Si, se utilizan las hierbas...Hay mucha gente que las utiliza. Hay un cardo que dicen los que tienen vacas que cuando les ataca la mosquera -la mosca- se le pone en*

*la pisada de la vaca y se le quita la mosquera. Y es verdad, porque lo he comprobado con las vacas de mi pariente Julio. De hecho, él casi siempre está buscando cardos. Se ve donde pisa la vaca y allí le ponemos un trozo de cardo y le desaparece la mosquera a los dos o tres días. ; pero hay que ponérselo donde ha pisado, y una vez que ha pasado la vaca. La verdad es que no sé qué relación puede tener, pero es curioso y se cura...” (FCA-PVF).*

## **b.-Enfermedades y terapia popular**

También este apartado podría ser extenso porque hay suficiente materia etnográfica para ello; si bien como no se trata de hacer un inventario de enfermedades tratadas mediante terapias populares, sino de presentar una muestra de algunos de los temas más repetidos en las poblaciones de La Siberia, me voy a centrar en la información que recogí respecto a los siguientes temas: la curación de los niños quebrados, el tratamiento popular respecto a los que padecen el culebrón, la culebra o la culebrilla, como llaman al herpes zóster; sobre algunas breves informaciones en relación con el <<baile San Vito>>, la curación de los orzuelos; el uso de los baños y el agua con fines medicinales; y el de la miel con fines curativos según la tradición de algunas localidades.

“Pasar por la mimbre” a los niños quebrados, con hernias, con la intención de curarlos es un ritual que existe o ha existido en casi todos los pueblos de La Siberia. En Herrera dicen que se sigue haciendo. Un hombre llamado Juan y una mujer llamada María deben pasar por una mimbre abierta al enfermo. El ritual de curación tendría efecto cuando, a posteriori, las dos partes de la mimbre se unen, prenden y se seca: *“El paso de la mimbre se hace a los que están quebrados. Uno que se llama Juan y otra María. Se hace una retahíla y se dice: <<Yo Juan te entrego a este quebrado y tú María pásamelo curao...>>. Hay que tener una mimbre que parten o abren. Casi siempre suele ser en viñas o en huertas donde tienen sembrado mimbre. Se sigue haciendo”* (ARC). Este mismo ritual lo he recogido etnográficamente en Fuenlabrada, con la particularidad, como en Helechosa de los Montes, de asociar la ceremonia de “pasar por la mimbre” a los niños quebrados con la noche de San Juan.

En Fuenlabrada me dicen que para curar el culebrón la gente de allí va a Navalvillar de Pela, porque hay un señor que lo cura. Mi experiencia etnográfica sugiere que asimismo es/fue una práctica común en la comarca. He recogido alguna información sobre ella en Tamurejo. En Esparragosa de Lares una informante me traslada lo siguiente: *“Lo del culebrón aquí sí. Por ahí hay una canción, aunque de memoria no me la sé: <<Y los bonifacios...en busca de la serpiente para matar la culebra...>>. Y te la van leyendo nueve mañanas seguidas, creo. Y la tienen que ir escribiendo con un lápiz o con lo que sea encima del culebrón; según van diciendo la oración, pero escrita...Es una oración que con ella dicen se quita. Y otra cosa es que tienes que tomarte en ayunas no sé qué, quizás altramuces? nueve días para que se te quite. La verdad es que yo no lo he hecho y tuve una vez un herpes, que es como se llama últimamente el culebrón. Me hablaron de hacerme eso y tengo la oración y “tó”; pero como no creo en esas cosas no me lo hice; pero hay gente que cree más en esto que en las medicinas...”* (MLRC). Y aunque parece que estuvo menos extendido, aunque también fue una realidad etnográfica hasta hace poco tiempo, la enfermedad del <<Baile San Vito>> me la describieron en Fuenlabrada, Esparragosa y me llamó la atención la asociación que me hicieron de la enfermedad con los trabajadores de la mina en Tamurejo: *“Aquí si se da el baile de San Vito. Sobre todo en mi pueblo, porque está muy cerca de Almadén. Y es una enfermedad típica del mercurio. El baile de San Vito es cuando te entran unos temblores y se baila para sudar y echar fuera la enfermedad. Porque yo creo que es una consecuencia del mer-*

curio. Y aquí hubo trabajadores de la mina en Almadén, donde hubo bastante enfermedad de esta del baile de San Vito, cuyos síntomas principales son los temblores...” (TGR). La curación popular de los orzuelos la recogí en Fuenlabrada y llamaron mi atención los datos que me comunicó la informante de Esparragosa: “Y para los orzuelos se da en el ojo con una llave macho. En casa de mi madre hay una llave grande, luego te la enseño, que ni te puedes imaginar el número de personas que no habrá ido a por la llave. Yo creo que es por el frío del hierro, porque si no no sé porque. Te das con la llave en la zona del orzuelo, varias mañanas según te levantas, en ayunas, y te desaparecen. Y también lavándote los orzuelos con manzanillas si tienes los ojos malos” (MLRC).

En otro lugar traté el tema de las aguas, sobre las fuentes y de algunos balnearios. Refiero ahora, brevemente, alguna información adicional sobre algunas otras aguas a las que los locales les atribuyen propiedades curativas. Algunos informantes recuerdan que a una distancia relativa de Fuenlabrada existían, en el término de Garbayuela, los <<baños de Valmayor>>, que no tienen ni debieron tener ninguna explotación comercial: “Es un arroyo que va a parar un poquito antes de la presa de García Sola...Donde le digo es de Valmayor para abajo es donde yo le digo, por la <<Panda>> o por ahí, poco antes de llegar a la desembocadura del Guadiana. Puede ser por el término de Puebla o de Talarrubias. Se trata de un manantial donde la gente se bañaba y tomaba el agua, en lo que era la fuente agria; un agua ferruginosa, creo...Tengo entendido que por ahí, por Valdemayor, por lo del francés o por ahí hay fuentes con agua amarga; porque ni se toma ni la beben los animales...” (FCA). Pablo, otro informante, me comenta: “En Navalmuchacho, en lo de Natalio, si hay un manantial con agua ferruginosa, aunque no se utiliza. Y el pilar de la dehesa también es de agua ferruginosa, agua gorda...Lo que sí se es que en Helechosa había unos baños medicinales...” (PVF). Ya he referido, por otra parte, lo de los baños a cuyas aguas los locales atribuían “virtudes” medicinales en Helechosa: “Sí, se llaman <<Baños del tío Pedrilla>>, que estaban arriba en una zona de sierrecita con huertos de olivo, allí en el denominado paraje de los batanes...De aquí, un poco más abajo, arranca el arroyo de la “Naciente”, y al lado de allá están los baños. Y en efecto se sacaba el agua de unos pozos, se calentaba en unas cubas y allí se bañaba la gente, porque era un agua buena contra las dolencias en general y para el reuma en particular...” (JAB).

En Helechosa y Fuenlabrada, aunque también en otras poblaciones, se atribuye a la miel poderes curativos: “Por ejemplo, si estás afectado de catarro, se considera que la miel tiene efectos buenos contra ellos. Y se toma en emulsiones...” (JAB). Y en Fuenlabrada se habla de infusiones de hierbas, endulzadas con miel, o de la miel sola cocida, como recurso de medicina tradicional frente a los constipados y catarros. Pero también se aplica la miel en las quemaduras: “Hay que poner una capa de miel en la zona quemada. Lo que la gente viene haciendo por tradición...” (PVF-FCA). En la zona la flor blanca del espino ¿elva(s)r? y la hoja verde simbolizan <<pan y quesito>> y los niños, como en otras muchas partes, han comido tradicionalmente sus hojas tiernas creyendo que era un buen digestivo (PGA).

### **c.-Los especialistas y el “mal de ojo”**

En las comunidades donde hice Trabajo de Campo, de las que obtuve información mediante mi presencia sobre el terreno y a partir de las entrevistas en profundidad que realicé en relación con el tema de la medicina popular denominan, en líneas generales, curanderos y sabios/sabias a *los especialistas*; si bien, en los últimos tiempos tales designaciones van perdiendo cierta vigencia y aunque la práctica todavía tiene detrás una realidad empírica, tanto el apelativo de curandero como el de sabio/a va dejando de usarse. Por otra parte, en algunas

poblaciones distinguen entre *curanderos*, personas que se dedican, a veces gratuitamente, a “arreglar” los huesos, las fracturas, las torceduras, las culebrillas, etc.; las *sabias* o *sabios*, a quienes popularmente se les atribuye capacidad para “averiguar” las enfermedades que padecen algunas personas; y los *brujos/as*, identificados generalmente con personas de edad, mayoritariamente mujeres, en situación de cierta soledad y sin hijos, y a quienes socialmente se consideran con poderes para  *echar el mal de ojo* y *embruja*r. En algunos pueblos, además, la gente común no distingue entre las especialidades de los curanderos y los sabios. En función de la información etnográfica recabada, en La Siberia hay dos pueblos, entre otros, que tienen/han tenido cierta fama en relación con los especialistas y la imagen estereotipada que otros, desde fuera de su propia realidad, construyen y proyectan sobre su personalidad cultural. Un ejemplo: en la comarca, o en parte de ella, hasta hace poco tiempo tuvo cierta fama un curandero de Casas de Don Pedro. Y al menos en la percepción de algunas comunidades cercanas, como Puebla de Alcocer y Talarrubias, Esparragosa de Lares es tenida como “tierra de brujos/as”. Un informante de Puebla me dice: *“Aquí eso del mal de ojo, no; en Esparragosa, sí; pero aquí no. De hecho, aquí en alguna ocasión he entrado en algún comercio por la mañana y he visto a alguien con el jersey al revés y le he dicho: ¿por qué tienes el jersey así? Para que no me embrujen, me respondió...Es que antes se volvían el traje o alguna prenda al revés para que no las embrujaran la gente de Esparragosa...Bueno, yo no les he creído nunca; pero lo dicen y lo hacen”* (VSC).

Parece que hasta fechas recientes la existencia de curanderos, incluso en la actualidad, es un hecho contrastable en la mayoría de los pueblos: *“En todos los pueblos tenemos curanderos, aunque no suelen llamarse curanderos, sino el tío tal o cual...Y se dice, ¡oye!, te pasa esto, pues ve a fulanito que te lo cure. En Herrera, frente a donde yo vivía antes, y donde todavía vive la mujer, cura los huesos y todas esas cosas. Se llama María Paz. Dicen que es como una sabia y las mujeres lo ven como una cosa normal...Hay gente para curar la culebrilla, el culebrón, las torceduras y las cosas de los huesos en Castilblanco. Aquí en Valdecaballeros, por encima de la farmacia, había un hombre que curaba todas esas cosas. Ya se murió. Tenía muchos potingues que los hacía la noche de San Juan. Llevó a la abuela una botella que le había hecho...”* (JRP). Según me cuentan, en Helechosa hay gente que “sabe de tó” y que cura las enfermedades: *“...Y está también el clásico curandero de huesos...Normalmente han sido pastores que han arreglado a lo mejor articulaciones o curas de huesos a los animales y su conocimiento lo han aplicado a las personas. Y hay gente que tiene mucha fe en ellos. Se llaman curanderos...”* (JAB).

Un informante de Tamurejo me habla de la existencia en la comarca de curanderos y sabios y en líneas generales trata de caracterizar su actividad: *“El curandero es el que no ha estudiado medicina y arregla a lo mejor los huesos, distensiones musculares, fracturas; y de éstos los ha habido en cada pueblo. O sea, cada pueblo tiene o tenía su curandero y sabio; pero el sabio ya tiene otra connotación, la de averiguar qué enfermedad tienes, o algo así. Y ello lo sabe por medio de un rito que hacen y mediante algún objeto o cosa. Pero aquí lo que predominan son los curanderos; aunque también algún sabio en la comarca, alguna persona que viene o hay en tal sitio”* (TGR). En Esparragosa me informan que hay varios señores a quienes se les da muy bien la cura de los huesos: *“Son dos especialistas; uno tiene el apodo de el <<Pontaco>>, Carlos; y el otro, el hermano Ángel, a quien últimamente le dicen el doctor Castro. Este hombre si tienes un esguince te pone una venda, te da unos masajes y te lo cura y te hace un favor. Antiguamente se les decía curanderos. E íbamos al curandero de las Casas de Don Pedro, quien estaba en el campo. Era muy famoso. Yo fui una vez con un brazo desencajado...”* (MLRC). También Fuenlabrada, años atrás, tuvo su curandera: *“Alguien de fuera venía aquí y esta señora hacía lo que fuera en un plato de aceite y rezaba algunas oraciones...Y curanderos, de los que arreglan los huesos, vamos a ellos con*

*más garantías que al médico. Sí, de estos sí los hay aquí, porque esto no es superstición ni mucho menos; sino que te lo toca, te lo pone en su sitio y te lo arregla...*" (PVF). En esta ocasión parece que el informante, en la primera parte de su testimonio, confunde la actividad de los curanderos con la praxis de las personas a las que se les supone pueden "echar"/"quitar" el mal de ojo.

Porque, ¿socialmente quiénes pueden "echar" el mal de ojo? Hay que decir, en principio, que es/ha sido una práctica común en La Siberia, como en otras partes de Extremadura, España, países del Mediterráneo e Iberoamérica. Los informantes comparten la idea de que, en general, son ciertas personas mayores, especialmente *determinadas mujeres en situación de marginación social*, quienes frecuentemente viven solas y no tienen descendencia, a las que se les atribuye la capacidad de "echar" el mal de ojo mirando "mal" a la persona que desean hacer daño, se la "quiere mal" o le han echado una maldición: *"El mal de ojo es cuando miras a uno mal, o le deseas un mal deseo, o alguna cosa así..."* (JAB). Según me informa un sacerdote de Tamurejo que ejerce su trabajo en Talarrubias: *"El mal de ojo ha sido bastante común y la gente cree en ello. Quienes más creen son la "gente antigua". El mal de ojo es una especie de maldición. Hay personas que te quieren mal y te echan el mal de ojo; porque te desean algo mal. Y parece que sus efectos se producen por la mirada o el deseo"* (TGR). Y aunque en la mentalidad popular el mal de ojo se puede "echar" a cualquier persona, parece que especialmente lo padecen los niños; si bien, una informante me dice: *"Antes, sí; pero ahora en mis tiempos no. Dicen que se solía echar a los novios, para que se pusieran malos y no fueran a ver a la novia. Antiguamente si echaban el mal de ojo. Y a quien se lo echaban tenían que llevarlo a curar, porque había brujas y cosas de esas; pero ya no"* (MLRC). En efecto, el trasfondo del mal de ojo es la envidia, pero también resultado de las rencillas interpersonales que se producen, en nuestro caso, en las comunidades pequeñas. Como es sabido, de otro lado, a los naturales de Esparragosa hay quienes los conocen con el mote de "brujos". De hecho, en la zona dicen/decían que Esparragosa es "tierra de brujos". Especialmente tal percepción la han tenido tradicionalmente las gentes de Talarrubias y Puebla de Alcocer, quienes desplazan territorial, social y simbólicamente la supuesta imagen "brujeril" de sus propias poblaciones a la vecina: *"Se dice que hay muchos brujos, sobre todo las mujeres ya viejas, con los males de ojo. Allí hay mucha desconfianza, tanto en las personas de fuera como en las de dentro. O sea, entre ellos mismos hay cosillas, porque son muy desconfiados; brujas, brujas... Todo el que va allí se creen que los van a engañar. Y no es que hayan brujos, es que los llaman brujos...Lo que sí creo es que hay mujeres que echan el mal de ojo. Y creo que llevan siempre una prenda al revés para que no les hagan el mal de ojo...Es decir, ahí hay personas que echan el mal de ojo. Y en el mismo pueblo, entre ellos, porque siempre hay rencillas. Y se lo echan unos a otros... Y aquí en Talarrubias también lo hay. Hay dos o tres personas que lo echan y tienen cierto poder; se les teme. Son "personas antiguas". Normalmente los males de ojo suele echarse a gente que les va muy bien o a niños muy bonitos y tal. Es una especie de envidia que se transmite. Yo creo que la envidia es la base del mal de ojo. Y quienes lo echan suelen ser mujeres muy viejas, solas, sin hijos, no muy sociales, que han vivido apartadas y encerradas y son enigmáticas. Se les teme...Y se suele decir: <<Esta tía parece que es una bruja>>"* (TPB-PS).



**IV.-GLOSARIO. DIALECTISMOS,  
LOCALISMOS, VULGARISMOS, TOPÓNIMOS,  
TRADICIONES Y FRASES HECHAS**



# GLOSARIO<sup>40</sup>

*Abajo*: debajo. Por ejemplo: en los huecos de las *cantareras* en la pared se ponían los *cántaros* y las *ollas* del agua abajo (Puebla de Alcocer).

*Abanderado* (El): el que porta la bandera en las fiestas de la virgen Coronada, en agosto, en Talarrubias. También van dos “abanderados”, quienes ondean la bandera, en la plaza y en otros lugares en la procesión del Corpus, *Día del Señor*, de Puebla de Alcocer: uno por la imagen de la virgen del Rosario y otro por la del Carmen. Cada uno porta la bandera con los colores que corresponden a cada imagen. Cofrade que porta la bandera de la cofradía en la procesión de la virgen de la Cueva el 15 de agosto (Esparragosa de Lares).

*Abanderados* (Los): fieles y miembros de la cofradía de la virgen de las Vegas, quienes se distinguen en el contexto del ceremonial por una banda azul. Son tres; turnándose tiran la bandera durante la procesión de virgen el 15-VIII por las calles del pueblo y los otros dos portan palos engalanados con cintas (Casas de Don Pedro).

*Abrepuños*: vegetal que crece espontáneamente y se come.

*Abrotanomacho*: abrotano macho. Planta silvestre que se cogía y se restregaba en el pelo para evitar su caída y fortalecerlo. Cocida y preparada en tisana se lava el pelo, porque se cree que sirve para fortalecerlo (Herrera del Duque).

*Abundao*: abundado. De abundar. Por ejemplo: por aquí ha abundao el ganado caprino (Valdecaballeros, Villarta...).

*Acá*: aquí. Por ejemplo: ven acá Cabrera... (Puebla de Alcocer).

*Aceiteros*: los naturales de Casas de Don Pedro llaman así a los de Navalvillar de Pela por tener bastante superficie de su término plantada de olivos.

*Aceiteros*: de las reses vacunas que se sacrificaban se aprovechaban los cuernos para hacer los aceiteros que se llevaban a las labores del campo (Helechosa de los Montes...).

*“Aceitunas de todo el año”*: las que duran todo el año. Se guisan con *tomillo asero* (Puebla de Alcocer...).

*“Aceitunas finas”*: en Villarta son las que se cogen en olivares que están en la sierra. Se las valora como las mejores.

*“Aceitunas gordas”*: las que nacen o se crían en los olivos cerca del Guadiana-Las Vegas (Villarta de los Montes).

*“Aceitunas machás”*: aceitunas machacadas (Talarrubias...).

*Acentrales*: ancestrales. Por ejemplo: costumbres acentrales (Herrera del Duque).

*(A)chicoria(s)*: vegetales silvestres que nacen espontáneamente. Planta con la que se hacen unas bolas y se ponen en ensaladas (Helechosa de los Montes, Valdecaballeros...). Fritas, previamente cocidas, en vinagre, en salsa, con jamón, etc., (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer...). Frita, en tortillas y ensaladas (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque...). Hay quienes las cogen para dárselas a los animales (Villarta de los Montes). Y en Casas de Don Pedro se cuecen, se les quita el amargor y se consumen fritas.

---

40 .-La información se ha extraído de los textos orales transcritos de las 42 cintas magnetofónicas de una hora de duración grabadas con informantes vecinos y naturales de la zona a lo largo de 1994; así como de los tres Cuadernos de Campo donde reflejé por escrito mi percepción, y a veces interpretación, de lo que escuché y observé. En general, las entradas, términos, localismos, topónimos, etc., salieron espontáneamente durante las entrevistas, abiertas e informales, y proceden también de las respuestas que los informantes dieron a los diversos temas planteados, mediante entrevistas estructuradas y semiestructuradas, en el Guión de Entrevista y en los “Cuestionarios Etnográficos”.

*Achocarrar*: quemar. Por ejemplo, los pinchos de los erizos (Casas de Don Pedro).

*Achuchar*: apretar, aplastar. Por ejemplo: achuchar *capachos* para extraer el aceite (Helechosa de los Montes...). Los jamones de las matanzas se “achuchan” con el propósito de extraerles la sangre para evitar que se “alunen” o estropeen (Esparragosa...).

*Acicutas*: un tipo de plantas (Herrera del Duque...).

*Acirate*: especie de piedra y/o calzada que sirve para delimitar las fincas. Amojamiento (Villarta de los Montes).

*Acostaero*: en este contexto, llevar en agosto los ganados ovinos a La Mancha. El traslado del ganado, cuando los pastos están secos, a otras zonas donde los pastos y las hierbas permanecen todavía frescas. Los pastores con sus ganados trashuman hacia el norte (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Acotao*: acotado (Talarrubias...).

*“A cumplir”*: *hacerles el cumpli*o (Esparragosa de Lares...).

*Adelante*: delante (Puebla de Alcocer...).

*Adobao*: adobado. Por ejemplo: lomos adobaos (Talarrubias...).

*Adobás*: adobadas. Por ejemplo: las costillas del cerdo adobás (Talarrubias...).

*“Adoración de los Reyes”*: *representación de los Reyes* (Helechosa de los Montes...).

*Agallas*: especie de pelotillas o fruto que crían algunos árboles (chaparros, quejigos...). Los niños las metían en cántaros y en tiempos de carnaval arrojaban dentro de las casas los *testarros* (Helechosa de los Montes). Los muchachos las cogían y metían en sacos la víspera de San Antón, y luego las tiraban dentro de las viviendas al grito de “San Antón, San Antón, las *carrestoliendas* son” (Villarta de los Montes).

*Agallejos*: *agallas*. Unas bolitas que producen los quejigos (Villarta de los Montes).

*Agarraderos*: los picaportes de las puertas.

*Agostadero*: traslado del ganado, cuando los pastos están secos, a otros lugares en los que todavía en verano se encuentran pastos y hierbas frescas.

*Agostaero*: *agostadero*; *acostaero*...

*“Agua bendita”*: agua bendecida. Así se considera la del Sábado de Santo y el Domingo de Ramos. Se echaba detrás de las puertas y en los rincones de las casas para evitar la entrada del diablo (Fuenlabrada de los Montes...).

*“Agua de San Juan”* (El): en la que las mozas echaban plantas aromáticas del campo (romero, *tomillo salsero*, orégano...) y de los huertos (hierba luisa, nogal, naranjo...). Las tenían toda la noche macerando la víspera de San Juan y a la mañana siguiente, día de San Juan, se lavaban con ella (Siruela).

*Aguadillo* (El): plato de comida entre la gente humilde. A base de agua, sal y vinagre. Se acompañaba con las *migas* (Puebla de Alcocer). Especie de sopa o caldo a base de agua, sal y vinagre. Lo consumía la gente más humilde (Talarrubias).

*Aguaillo*: *aguadillo*. Bebida a base de agua y vinagre (Valdecaballeros).

*Aguanoso*: sin agua, sin zumo. Por ejemplo: así se dice de los *priscos*, que aunque tienen menos zumo que los melocotones del regadío se considera que son más sabrosos (Fuenlabrada de los Montes).

*Aguaperos*: especie de árboles. Los quintos de Peloché los cortan/cortaban días antes de las Navidades y por la noche los ponían, haciendo un arco, en la plaza frente a la puerta de la iglesia.

*Aguardiente*: se hace/hacía en casi todas las poblaciones. En Casas de Don Pedro se echan en los alambiques las heces de las uvas, hinojo, etc. Lo hacían Luis Cabanillas, Manolo, el de la “Celedonia”, quienes tienen/tenían uvas.

*Aguardiente de madroño*: aguardiente más fuerte que se hace a veces con madroños silvestres (Esparragosa de Lares). Los alambiques con los que se hace/hacía el aguardiente suelen/solían estar en una habitación de la casa, o en otra estancia fuera de ella, tratando de evitar que el olor saliera fuera (Esparragos de Lares...).

*“Aguas apardás”*: el agua parda; el *agua gorda* suele tener este color y suele extraerse de los pozos (Helechosa de los Montes).

*“Aguas bastas”*: *aguas gordas*.

*“Aguas blancas”*: las que tienen cal, greda-arcilla...Se consideran buenas para el estómago (Siruela).

*“Aguas blandas”*: las *finas* (Fuenlabrada de los Montes).

*“Aguas cárdenas”*: *aguas blancas*. Las que tienen arcilla. Se consideran buenas para el estómago (Siruela).

*"Aguas finas"*: las que carecen de calcio o tienen poca cal. Se valora socialmente como buena; pero mala para la dentadura. Preferible para el consumo, para guisar, para lavar... (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Siruela, Esparragosa, Helechosa...). En Helechosa de los Montes la que mana de las fuentes, sin apenas sabor. En Talarrubias la que se emplea para remojar y cocinar los garbanzos, porque salen más tiernos. En Esparragosa de Lares la de la fuente de la Plaza, la de la *fuentes de los grifos*, etc.

*"Aguas gordas"*: *aguas bastas*, calizas (Puebla de Alcocer). Las que tienen en su composición calcio, hierro y otras sustancias y minerales (Fuenlabrada de los Montes). En Helechosa de los Montes las aguas de pozo, no de roca ni de manantial. De color parduzco. En Talarrubias y Esparragosa de Lares es el *agua basta*. Así se consideraba la de los pilares el *Corchuelo*, *pilar de la Casa* y *Pilarito* (Talarrubias). En Siruela aguas que tienen poca cal y mal sabor. Se cree que son buenas para el estómago. En Esparragosa de Lares el agua gorda se considera basta, caliza, etc.

*"Aguas jerrumbrosas"*: ferruginosas; de herrumbre. Aguas que en su composición contienen minerales y se cree que son buenas para el estómago (Siruela).

*Agudo*: topónimo. Población de Ciudad Real próxima a Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...

*Agüillo*: plato de los segadores y trabajadores del campo a base de agua, vinagre, aceite, pan y tocino. Solía prepararse en un cuenco de madera (Siruela...).

*Aguinaldo* (El): *pedir el aguinaldo*. Pedir dinero y alimentos en Navidad. Durante el período de Navidad, por las calles y en las casas, los niños provistos de zambombas, panderetas, almireces, etc., cantan villancicos y piden el "aguinaldo". En las casas les invitan o dan algunas monedas (Puebla de Alcocer, Castilblanco, Herrera, Helechosa de los Montes...). El aguinaldo también son los productos que piden/pedían en algunos pueblos: huevos, chorizos, dulces...(Helechosa de los Montes...).

*Agüita*: agua (Herrera...).

*"Aguzar la reja"*: afilar, sacarle punta a la reja de hierro del arado de palo (Siruela, Casas de Don Pedro...).

*Ahumar*: secar-curar la carne al humo de la chimenea (Talarrubias...).

*Ahumador*: aparato para espantar mediante el humo a las abejas durante la recolección de la miel (Fuenlabrada de los Montes...).

*Ahumarse*: la carne que se pone a secar-curar y le da-impregna demasiado humo (Helechosa de los Montes...).

*Aijón de Ayuso*: topónimo. Antiguo poblado cerca de Helechosa, cuyos habitantes formaban parte de ella como barrio anexo.

*Aireao*: aireado. Por ejemplo: la *cámara* siempre tiene ventanas grandes para que el grano esté aireao (Esparragosa de Lares).

*"Aire gallego"*: gallego.

*Ajoblanco*: plato de verano hecho en cuenco, *barreña* de madera, que en su forma tradicional se hace manualmente. Variedad de sopa fría, algo sólida, más fino y valorada que el gazpacho. Consumido en tiempos de siega; pero también en invierno. Se hace una especie de *masilla* con algo de pan, ajo, aceite, sal, vinagre y leche; o sólo con ajo y aceite. En Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer y Talarrubias a veces también lleva huevo duro y ajo machacado; y en Talarrubias hay quienes les echaban tomate, melón o uvas. Porque su preparación lleva tiempo, actualmente no se hace a diario (Herrera del Duque, Casas de Don Pedro, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Tamurejo, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, El Risco...). En Helechosa de los Montes en ocasiones también se adereza con carne, o con peces de río asados, pepino, tomate y pan. La masilla se hace con migas de pan, aceite y en ocasiones se le incorporan huevos. En Esparragosa de Lares: se hace una masilla con el pan duro, con sal y agua, a lo que se le añaden ajos machacados, huevo, pepino y aceite. Se suele hacer en la *barreña de palo* y con la *macha*.

*Ajo molinero*: peces en escabeche (Herrera del Duque). En Puebla de Alcocer: plato a base de peces de río de mediano tamaño. Se limpian, se les echa sal, tomates, etc. Se cuecen y luego se les agrega la masa de *ajoblanco*. Se consume caliente, sobre todo en verano. Los peces se cogen/cogían en las *tablas* durante el verano; y en invierno en las *cuerdas* (Puebla de Alcocer).

*Ajos porros*: vegetal que se consume. Especie de ajo silvestre (Herrera del Duque, Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Alabardas* (Las): picas; algunos vecinos se revestían de gala y adornaban las alabardas con flores, espejos, cintas, escarapelas. Eran parte de una ceremonia del lunes de carnaval, que ya apenas se hace (Villarta de los Montes). En la procesión del Corpus de Puebla de Alcocer acompañan a la madrina cuatro alabarderos, con sus alabardas, delante del Santísimo: dos por la imagen de la virgen del Carmen y dos por la del Rosario. En Esparragosa de Lares salen en la procesión de la virgen de la Cueva el 15 de agosto. *Alabarderos*: quienes portan las alabardas de la cofradía del Carmen y de la cofradía del Rosario en las fiestas patronales del Corpus. Son cuatro, dos por cada cofradía (Puebla de Alcocer). Quienes portan las *alabardas* en la procesión de la virgen de la Cueva el 15 de agosto (Esparragosa de Lares).

*Alacena* (La): *tacas* (Puebla de Alcocer).

*Alambique*: artefacto de cobre con serpentín para producir aguardiente de uva (Fuenlabrada de los Montes, Siruela, Casas de Don Pedro, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Valdecaballeros...). Generalmente el aguardiente se ha hecho de forma clandestina, es decir sin abonar los impuestos correspondientes a hacienda (Esparragosa de Lares, Herrera del Duque...).

*Alambrique*: *alambique*. Objeto de cobre donde se fabrica el aguardiente (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Casas de Don Pedro...). Los solía fabricar el latero.

*Alante*: adelante. Por ejemplo en Esparragosa de Lares se pujan los *brazos* de delante de las *andas* de la virgen de la Cueva. (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Alantera*: juego de chicos (Talarrubias...).

*Albarcas*: calzado de hombres; especie de alpargatas frecuentemente de goma o neumático (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Albarda*: la última pieza que se ponía en los lomos de las caballerías. Solían estar rellenas de bálago (Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Albeaca*: albahaca. Planta silvestre olorosa (Fuenlabrada de los Montes...).

*Alboroque*: en algunas poblaciones cuando un mozo o moza se casaba con alguien de fuera; o se hacían novios, había que pagar el alboroque. O cuando alguien se compraba un piso o casa debía pagar el alboroque. Se pagaba una invitación para mostrar un motivo de felicitación; una invitación a tus amigos cuando algo te ha ido bien. Se celebraba un motivo de alegría...

*Alboroque*: ceremonial que se hace para celebrar la conclusión de una obra, una casa, cuando se hace un trato, tras las negociaciones de compra-venta de ganado, una finca, etc. Si el trato ha sido bueno y así lo considera el comprador invitaba a los presentes y amigos a “echar el alborque”, una invitación a tomar unas copas (Talarrubias).

*Albricias*: vigilia del Sábado Santo. Cantos religiosos de alegrías pascuales (Sancti-Spíritus).

*Albueras*: *pedreras*. Charcos de agua en el campo. Suelen utilizarse para abrevar los animales y los ganados (Puebla de Alcocer).

*Alcagüetas*: ¿garbanzos tostados? Se da/daba a los niños el día de la *Chaquetía* (Puebla de Alcocer...).

*“Alcalde de los mozos”*: el mozo que más alto pujaba pagaba a los otros una arroba de vino, etc. Entre sus funciones: dirigir el “cotarro” cuando “se echaban los *mayos*, cuando se iba a cantar a las mozas”. Era el encargado de solicitar la licencia para realizar tal práctica (Villarta de los Montes).

*Alcornocalejo*: topónimo (Casas de Don Pedro):

*Aldabillas*: especie de llamadores de metal sujetos a un instrumento de madera, la *matrícula*, que se utilizaba en Semana Santa cuando no se tocaban las campanas. Se recorría las calles del pueblo haciendo sonar la matrícula para avisar a los oficios y los actos religiosos (Helechosa de los Montes).

*Aldeavieja*: topónimo. *Pilar* en el antiguo núcleo de la población (Puebla de Alcocer).

*Aldea Vieja*: topónimo. Parece que aquí hubo unos baños antiguos, que algunos dicen de los romanos (Puebla de Alcocer).

*Aldeita* (La): topónimo. Como nombran a Galizuela los de Esparragosa de Lares.

*Aldones* (Los): costales, sacos de lienzo para meter la paja...(Puebla de Alcocer).

*Alfate*: ¿río?; ¿vegetal? (Tamurejo).

*Alfombras* (Las): se hacen en las calles y plazas para celebrar el *Día del Señor*. Se construyen con flores y los motivos son religiosos (la hostia, el cáliz, el corazón de Jesús, la Cruz...). Primero con tiza se dibuja el motivo en el asfalto y después se recubre con flores, o con sal, luego se da colorante y tinte y se deja secar.

Tras ello se rellena el dibujo con serrín (Puebla de Alcocer).

*Alforjas*: especie de talega o saco generalmente hecho en el telar (Puebla de Alcocer...).

*Algarrobo*: especie de leguminosa que recolectaban algunas mujeres (Villarta de los Montes).

*Algollas*: argollas (Talarrubias).

*Aliños*: lo que se le echa a las comidas, y especialmente a los embutidos, la chacina, etc.: especies, ajo, perejil, cilantro, etc. (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Almansa*: topónimo de una finca próxima a Valdecaballeros y Castilblanco en el término municipal de Alía. En otro tiempo dio bastante trabajo a la gente de la zona.

*Almazara*: prensa; molino de aceite. Lugar donde se transforma el jugo de las aceitunas en aceite (Siruela, Villarta de los Montes, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Almendradillo*: dulce tradicional a base de almendras, yemas de huevo y azúcar (Herrera del Duque).

*Almendrillo*: dulce casero. Lo mismo que *almendradillo* (Herrera del Duque).

*Almoradú*: especie de tomillo silvestre con el que se aderezan y endulzan las aceitunas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Almuerzo*: la primera comida, la del mediodía. Por ejemplo: las *migas* (Puebla de Alcocer...).

*“Al ojeo”*: técnica de caza. La gente contratada en las *monterías* para entrar con los perros a “levantar” los *bichos* (Villarta de los Montes...).

*“A lo primero”*: en principio. Por ejemplo: a pesar de que a lo primero ha estado muy caldoso...(Puebla de Alcocer...).

*Alpargatas*: dulces (Esparragosa de Lares).

*Altalfe*: planta que crece cerca de los arroyos.

*Altare*: lugares hechos ex profeso, generalmente en las calles, para la fiesta del Corpus. Suelen hacerlos los vecinos por *manda* o promesa (Helechosa de los Montes, Fuenlabrada, Casas de Don Pedro...).

*“Al tercio”*: refiere a que dos partes del beneficio-producción son para quien trabaja la tierra y una parte para el *amo* (Esparragosa de Lares...).

*Alunado*: jamón que se ha puesto malo; los que se pudren y huelen mal. Se cree que les ha “cogido la luna”. Cuando esto ocurre los jamones saben mal, tienen un gusto malo (Puebla de Alcocer, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Alunados*: se denominaba así a los niños que tenían ciertos rasgos, y por ello se consideraba que estaban alunados, que les había cogido la luna (Helechosa de los Montes).

*Alunamiento*: cuando se echaban a perder los jamones se decía que se habían alunado (Villarta de los Montes).

*Alunamiento*: en Tamurejo antiguamente se creía que los pechos de las mujeres podían *alunarse*. Lo que significa que podían enfermar, coger infecciones, etc., por el influjo de la luna.

*Alunarse*: cuando los pechos de las mujeres tenían alguna enfermedad o infección (Tamurejo...).

*Alunarse*: los pechos de las madres, los niños pequeños, los jamones, etc., según creencia popular pueden alunarse. Lo que significa que se cree en un supuesto influjo negativa de la luna; por ello enferman los seres humanos y las carnes, las plantas, etc., se echan a perder (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Alunarse*: ponerse malos los jamones (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes...).

Quando se echan a perder los jamones y tienen mal gusto y un sabor raro (Puebla de Alcocer...).

*“Al volate”*: coger algo cuando está en el aire, cuando está cayendo, al vuelo...(Puebla de Alcocer).

*Amaceral*: se dice del proceso de fermentación-reposo del vino (Herrera del Duque...).

*Amachambrada*: enlazadas. Cuando se hacían los techos de las casas tradicionales se trataba de amachambrar las vigas, enlazar una macho con otra hembra...(Helechosa de los Montes...).

*Amapolas*: se recolectan tiernas, antes de que salga la flor, y se ponen en un vaso con aceite, vinagre y agua. Se preparan, para consumirlas, en *moje* (Valdecaballeros).

*Amargosas*: amargas. Por ejemplo: a la *gloria* se le echan almendras amargosas (Esparragosa de Lares).

*“A meses”*: períodos en los que los padres ancianos, o cuando uno de ellos queda viudo, pasan en casa de los hijos, generalmente fuera del pueblo (Esparragosa de Lares...).

*Amo* (El): propietario o dueño de la finca y/o del ganado. Los pastores solían trabajar para un “amo”. Cuidaban de su rebaños y de algunas cabezas suyas (Puebla de Alcocer, Talarrubias...). Señores para los que se trabaja, el dueño del terreno...(Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*Amos*: vamos (Talarrubias...).

*Anafre*: recipiente metálico donde se echa el carbón, se hace lumbre y se calienta y hace la comida (Puebla de Alcocer...).

*Anchuco*: ancho. Por ejemplo: un traje así anchuco (Villarta de los Montes).

*Anchuridad* (La): refiere a la anchura de la casa; es decir a la anchura de los *caños*, del *pasillo* central de las viviendas (Helechosa de los Montes).

*Anda* (Un): anzuelos de tres o más púas. Especie de arpón para pescar en los ríos (Puebla de Alcocer).

*Andaluz* (El): bar conocido en la zona por poner de aperitivo *tasajo* (Villarta de los Montes).

*Andas*: parihuelas. Simple estructura o artilugio de palos de madera donde se colocan las imágenes sagradas cuando se sacan en procesión (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...). En la actualidad la imagen de la virgen de la Cueva de Esparragosa de Lares se coloca en sus andas y se saca en una carroza. En Garbayuela se subastan-pujan los *brazos* (andas) en los que portan a San Blas.

*Andavete*: baile. Por extensión, la jota de la Siberia extremeña (Herrera del Duque).

*Angarillas*: *angarillones*. Especie de redes o serones donde se sacaban las mieses cuando no había *carro de labor* (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Angarillones*: *angarillas*. Ingenio de madera, semejante a redes, donde se entraban las haces para sacarlas de los campos. Las haces se colocaban en unos pinchos atadas con sogas y se situaban encima de las caballerías, mulas, etc. (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Ánimas*: almas (Helechosa de los Montes...).

*Ánimas* (Las): costumbre desaparecida. Por las noches durante el mes de noviembre, mes de los difuntos, salían por las calles las mujeres vestidas de luto (negro) con campanitas y velas rezando y entonando retahílas de letanías en memoria de los difuntos (Herrera del Duque...).

*“Ánimas Benditas”*: la tarde antes del Día de Todos los Santos una mujer provista de una campanilla pedía casa por casa las ánimas: “Quiere dar algo para las ánimas de los difuntos del Purgatorio”, era la frase ritual que empleaba (Helechosa de los Montes).

*Anochecío* (Al): al anochecer (Esparragosa de Lares).

*Antepecho*: *zamarrón*. Prenda, generalmente de cuero, que cubría el pecho de los segadores (Puebla de Alcocer...).

*“Antiguo molino”*: topónimo. Molino (Tamurejo).

*Antojo* (Un): gusto, capricho. Por ejemplo: Hoy día la caldereta se come cuando a usted se le antoje (Villarta de los Montes).

*Anzuelo*: ingenio para cazar. Un palo-estaca clavado en el suelo con un sedal y en la punta un anzuelo con el cebo. Así se cazan las aguanieves, chorlitos...(Valdecaballeros, Casas de Don Pedro...).

*“Años de las Hambres”* (El/Los): refieren los informantes a los años posteriores a la Guerra Civil española (Villarta de los Montes...).

*Aojamiento*: *mal de ojo*.

*Apalabrao*: apalabrado, convenido, acordado.

*Apañados*: arreglados, limpios. Por ejemplo: los peces los venden por las calles “apañados” (Puebla de Alcocer...).

*Apañar*: arreglar. Por ejemplo: apañar la comida...(Puebla de Alcocer).

*Apañarse*: arreglarse. Por ejemplo: ya no se echa lumbre, la gente se apaña con el butano (Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Apañó*: cualquier cosa que se aprovecha; surtir las necesidades de la casa; una pequeña cosa...Por ejemplo: un pequeño terreno cultivado, los productos de un huerto, para el apaño de la casa; para el consumo doméstico (Villarta de los Montes...).

*Apaños*: arreglos. A veces también refiere a cuando juntaban capitales dos familias mediante el matrimonio de sus hijos (Villarta de los Montes).

*Aparador*: mueble (Esparragos de Lares).

*Aparcelar*: cuando un terreno se divide en pequeñas propiedades y se reparte entre los vecinos, agricultores, etc. Es lo que ocurrió con la finca los *Merchales* (Talarrubias).

*Apardá*: parda, oscura. Por ejemplo: agua de color tirando a pardo (Helechosa de los Montes).

*Apegados*: próximos; juntos a; cerca de...Por ejemplo: los pozos que estaban más apegados al río (Helechosa de los Montes).

*Apegarse*: unirse, juntarse (Fuenlabrada de los Montes...).

*Apisoná*: apretada, aplastada. Por ejemplo: las paredes de las *casillas* se hacían con tierra apisoná (Talarrubias...).

*Apodo*: equivalente a *mote* (Fuenlabrada, Puebla de Alcocer...).

*Apodos*: *motes*. Sobrenombres por los que se conocen los vecinos y las familias (Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Esparragosa de Lares...). En ocasiones funcionan como verdaderos nombres y/o apellidos (Puebla de Alcocer...).

*Aposa*: asienta. Por ejemplo: la cáscara de la uva cuando el vino fermenta se aposa en el fondo (Valdecaballeros, Castilblanco...).

*Aposarse*: asentarse el vino cuando está fermentando en los *conos* de barro. Cuando la cáscara de la uva se va al fondo o se asienta en el suelo de la vasija-cono.

*“Apretura de la mora”*: topónimo (Herrera del Duque).

*Apriete* (El): el trabajo a mano que realizaban los hombres en la *prensa* del aceite. El prensado de las aceitunas para extraer el aceite (Siruela...).

*Aprisco*: *majada*, redil. Espacio cerrado para mantener el ganado en el campo (Helechosa de los Montes...).

*Arado* (El): romance de tradición oral que narra las cosas de la vida de Cristo en relación de correspondencia con las partes del arado. Se va cantando diciendo los nombres de las piezas del arado haciéndolas rimar con el nombre de las chicas (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Peloche...).

*Arados*: herramienta agrícola. Los hay de palo y de hierro (Puebla de Alcocer...).

*“A rambla”*: las *calzás* que se suben por el lado para entrar a las casas que están en alto y en pendiente (Villarta de los Montes...).

*Arao* (El): una canción que se cantaba en las Luminarias, en la Chaquetía, etc. (Peloche, Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Arao romano*: arao de palo. Se enganchaba a yuntas de mulas o burros.

*Arco de quintos*: en Semana Santa (Valdecaballeros, Peloche...).

*Arenal(es)* (El/Los): topónimo. Finca en el término de Villarta de los Montes, aunque es propiedad de Fuenlabrada de los Montes.

*Arnica* (El): planta silvestre usada para curar infecciones y otras dolencias (Fuenlabrada de los Montes...).

*“Armar el chozo”*: construir, montar, revestir el chozo (Puebla de Alcocer).

*Aro* (El): juego masculino (Villarta de los Montes...).

*Arpillera*: saco de estopa. Con este material confeccionaban alguna bandera en el carnaval, en el contexto del *baile de los ciegos* (Villarta de los Montes).

*Arqueta*: sistema de control del agua para regar las huertas (Valdecaballeros...).

*Arraigao*: arraigado (Helechosa de los Montes...).

*Arramazas*: *arromazas*. Vegetal silvestre que se consume con las habichuelas, en el potaje de garbanzos, etc. (Puebla de Alcocer).

*Arrebanche* (El): juego de la taba. El arrebanche es el hueso (rótula) del cordero (Casas de Don Pedro).

*Arrecoger*: coger, recolectar...(Siruela...).

*Arreglos*: se emplea a veces para designar matrimonios arreglados o de conveniencia (Villarta de los Montes...).

*Arrendado*: alquilado. Por ejemplo: los vestidos, la indumentaria, las máscaras del carnaval (Villarta de los Montes).

*Arrendao*: *arrendado*, alquilado. Por ejemplo arrendamiento de fincas (Herrera del Duque).

*Arrobas*: topónimo. Población de Ciudad Real próxima a Villarta de los Montes.

*Arromazas*: verdura-vegetal silvestre que se recolecta y se consume en el potaje o fritas (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Arrope*: se extrae de la miel hervida. Dulce que se toma de postre. Aguamiel (agua y miel) hervida hasta que pierde el agua (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). Se cortan las calabazas en tro-

zos pequeños, se dejan en cal 24 horas, se sacan, enjuagan y limpian. Se cuecen con miel y un poco de agua (Talarrubias, Puebla de Alcocer...). También se toma con queso fresco (Puebla de Alcocer). La miel que se queda en la colmena se le echa agua hirviendo. A la mezcla, agua y miel, se le echan trozos de calabaza, que se cuecen en botes (Valdecaballeros).

*Arroyo del Vaquero*: topónimo (Esparragosa de Lares-Galizuela).

*Arroyo de la Naciente*: topónimo (Helechosa de los Montes).

*Arroyo Naciente*: topónimo. *Arroyo de la Naciente* (Helechosa de los Montes).

*Artesa*: útil de madera donde se pone la carne de la matanza. También se utilizan artesas para hacer los quesos (Puebla de Alcocer).

*Artezuela*: topónimo. *Finca* (Fuenlabrada de los Montes).

*Áruiga*: árniga. Hierba con flor amarilla. Tiene un uso medicinal. Se echa en aceite y sirve para cicatrizar las heridas de los animales. Su mata cocida se utiliza para poner paños de agua en los golpes producidos en las caídas, en las torceduras, etc. (Puebla de Alcocer).

*"Asa de brasero"*: tipo de pendientes con esta forma; parecidos a *herraduras* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...).

*Asaos*: asados. Por ejemplo: pimientos asaos (Talarrubias...).

*Asás*: asadas. Por ejemplo: sardinas asás (Talarrubias...).

*Asentadito*: *asentado*.

*Asentado*: pan asentado; duro, de días anteriores. El que se emplea para hacer las migas, las sopas de tomate, etc. (Villarta de los Montes...).

*Asignao*: asignado (Talarrubias...).

*"Asistir a los padres"*: *atender a los padres*. Cuidar de los padres cuando son mayores (Esparragosa de Lares...).

*Asolambrado*: estar a la sombra, tras alguna mata. Por ejemplo: los espárragos silvestres blancos (Casas de Don Pedro).

*"Atajo de cabras"*: pequeño rebaño de cabras (Helechosa de los Montes...).

*"A temporás"*: períodos que pasan los padres cuando son mayores en casas de los hijos (Esparragosa de Lares).

*"Atender a los padres"*: la asistencia que los hijos dan a los padres cuando ancianos (Esparragosa de Lares...).

*"A tercio"*: cuando dos partes de la cosecha es para quien trabaja la tierra y el resto, una, para el dueño de ella (Esparragosa de Lares...).

*Aterronar*: labor agrícola de deshacer los terrones de tierra en los campos (Puebla de Alcocer...).

*Atillo*: ¿algunos materiales con los que se ataban la estructura de los chozos; tales como juncos, juncias, monte, etc.? (Helechosa de los Montes...).

*Atrojes*: partes-separaciones en las que están/estaban divididas algunas *cámaras*. Lugar donde se almacena/almacenaba la cosecha (trigo, cebada, paja...) (Puebla de Alcocer...).

*Atrojes*: en los molinos y prensas de aceite los distintos apartados, generalmente separados por ladrillos, donde se echaban las aceitunas. Se solían tener asignados a cada productor (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*"A turno"*: los hijos tienen a los padres, cuando no pueden valerse por sí mismo, a turno; *por meses, por temporadas*, etc. (Helechosa de los Montes...).

*Auroras (Las)*: coplas religiosas. Canciones-cantares que entonaban en la plaza las mujeres durante el *Rosario de la Aurora*; también cuando piden *rogativas* por lluvias a la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes).

*Auroras*: cofrades que organizan, rezan y cantan *coplas de la aurora* a lo largo de un ciclo ritual y estacional (Garbayuela, Puebla de Alcocer, Tamurejo...).

*Auroras (Los)*: antiguamente grupo de hombres que por las noches iban casa por casa cantando las *coplas de la Aurora* por las calles de la población (Herrera del Duque). Actualmente socios de la cofradía de la virgen de la Consolación quienes cantan la Aurora (coplas de la Aurora) acompañados del ritmo del tambor y los platillos. En las últimas décadas la tradición, reducida hoy al 7-IX, está unida a la devoción

de la virgen de la Consolación (Herrera del Duque). Antiguamente, por la noche, era costumbre que los *auroros* (hombres) cantasen a la *madrina* de la fiesta de la Candelaria coplas propias de la fiesta (Fuenlabrada de los Montes). Actualmente queda un grupo de señoras que cantan las coplas de los auroros el día de las Candelas (Fuenlabrada de los Montes). En el mes de octubre los “auroros”, grupo formalmente constituido, salen/salían por las calles rezando y cantando las coplas de la Aurora (Garbayuela, Tamurejo...).

*“Auto de Reyes”*: representación paralitúrgica popular que se escenifica/escenificaba en tiempos de Navidad-Reyes. Existen uno o varios textos (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Pelоче, Castilblanco, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Aventadora* (La): máquina agrícola donde en una torva se echaban las *mises* después de trillarlas; tenía unos ventiladores y unas cribas que apartaban la paja del grano (Casas de Don Pedro...).

*Aviar*: preparar algo. Por ejemplo: aviar una comida (Casas de Don Pedro...).

*Avíos* (Los): viandas, productos, la comida (Puebla de Alcocer, Talarrubias...). También los aperos y las cosas del campo, etc. (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...); las cosas necesarias para hacer la matanza y preparar los embutidos y la chacina, como por ejemplo las patatas, el arroz, las cebollas, los pimientos, el orégano, el cilantro, etc. (Puebla de Alcocer...).

*Aviso* (El): juego de niños en el que se usan palos.

*Ayón de Ayuso* (El): topónimo. Antiguo anejo de Helechosa de los Montes.

*Azá*: *azada*. Útil de labranza grande usado en el trabajo de los huertos (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Azada*: útil para cavar los olivos, los naranjos, las higueras, para *estoñar*, etc. (Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes, Valdecaballeros...).

*Azadón* (El): herramienta para arrancar árboles, las raíces de la maleza, etc. (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Azafate*: plato de porcelana cuadrada u ovalado (Esparragosa de Lares).

*Azafate*: algunas personas designaban así al gorro de la Guardia Civil (Esparragosa de Lares).

*Azuche*: acebuche (Talarrubias).

*Azuela*: útil-herramienta de los carpinteros (Fuenlabrada de los Montes...).

*Azuilla*: topónimo de una *finca* (Siruela).

*Babosas*: caracoles sin concha. A veces empleados como cebo para pescar (Puebla de Alcocer).

*Badila*: útil para mover las brasas, el picón, en el brasero (Valdecaballeros...).

*Baeras*: durante los veranos los lugares por donde decrecía el río y se podía pasar de una parte a otra, entre corrientes y torrenteras (Helechosa de los Montes).

*Baile de los ciegos* (El): ceremonia que se realizaba en el contexto del carnaval. Desaparecido. Su nombre parece derivar de que los participantes en el baile llevaban la cara tapada y no se les reconocía. Se pujaba para bailar con las personas que estaban en la plaza (Villarta de los Montes).

*Baile de los palillos*: danza de palo. Danza masculina en la fiesta y procesión de San Blas (Garbayuela).

*Baile de San Benito*: se considera enfermedad producida por el mercurio y se manifiesta con temblores. Hay quienes piensan que quienes la tenían se debía a la proximidad de Tamurejo con Almadén y sus minas.

*Bálago*: paja de centeno con la que se revestían los chozos (Puebla de Alcocer...).

*Baldíos*: terrenos de propiedad municipal situados en la sierra, en el monte (Valdecaballeros...).

*Balea* (La): pala-especie de escoba para separar la paja del trigo (Villarta de los Montes...).

*Balneario de Valdefernado*: topónimo. Balneario (Valdecaballeros).

*Balsa* (La): así llaman al pantano-embalse de García Sola los de Valdecaballeros. En general, embalse, pantano.

*Balsa*: *barca* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Balsa* (La): barca que unía Helechosa y Bohonal a través del Guadiana. También la barca que navegaba de Pelоче a Valdecaballeros. Transportaba personas, caballerías y coches.

*Balsas*: grandes barcas de madera y remo (Villarta de los Montes...).

*Balsas*: grandes y profundas extensiones de agua (Villarta...).

*Banastas*: cestas de mimbrés donde se echaban las uvas (Esparragos de Lares).

*Bandeadores: bandeaos. Abanderados.* Personajes del Día del Señor, quienes “bandean” la bandera (Puebla de Alcocer).

*Bandeaos: abanderados.* Los que en la procesión de la imagen de la virgen del Carmen y de la virgen del Rosario tiran la bandera en las plazas y calles anchas (Puebla de Alcocer).

*Bandear:* tirar la bandera, lo que hacen los *bandeaos*, en las procesiones de la imagen de la virgen del Carmen y virgen del Rosario en el ritual del Corpus (Puebla de Alcocer).

*Bandera:* personaje de la fiesta de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Baños de barro:* recipiente donde se desgranaban las uvas... (Esparragosa de Lares).

*Baños de Don Zenón:* topónimo. De propiedades medicinales (Garbayuela).

*Baños de Valmayor: valmayor.* Topónimo. Manantial donde la gente se bañaba. Próximo a la desembocadura del Guadiana, en términos de *Puebla* y/o de Talarrubias (Fuenlabrada de los Montes).

*Baños del Guadiana:* baños en el río el día de San Juan. Existe la creencia de que son curativos contra el reuma, etc. En verano la gente de Fuenlabrada tenía por tradición ir a los “Baños del Guadiana”.

*“Baños del Tío Pedrilla”:* topónimo. Especie de antiguos baños de aguas curativas-salutíferas en la zona de los batanes; al principio de la sierra, donde nace el *arroyo Naciente*. Se sacaba el agua de unos pozos y se calentaba en unas cubas. El agua se empleaba para curar ciertas dolencias, tales como el reuma y otras (Helechosa de los Montes).

*“Baños de la guarra” (Los):* topónimo. Baños de aguas curativas cerca de Herrera del Duque.

*Baranda (La):* donde se estrujan con un corcho las uvas. Especie de cajón-criba de madera con barritas cilíndricas de hierro o de palo (Puebla de Alcocer...).

*Barandón:* criba pequeña con pequeños agujeros (Valdecaballeros...).

*Barca: balsa.*

*Barca (La):* funcionaba mediante un sistema de cuerdas y poleas. La que pasaba el Guadiana. También la había en Talarrubias, Las Casas de Don Pedro, Castilblanco, Herrera del Duque, Peloche, Villarta de los Montes, Helechosa de los Monte. En ellas pasaban el río personas, animales, vehículos y aperos de labranza. Estaban construidas a base de troncos y tiradas por una maroma con una polea, lo que valía para pasar de una parte a otra del río. La mayoría desapareció cuando se hizo el pantano. La de Talarrubias pasaba el Guadiana a Casas de Don Pedro. Cuando todavía no existía el puente también la que pasaba el río entre Puebla de Alcocer y Casas de Don Pedro. El *tío Vito* fue barquero en Peloche durante muchos años.

*Barca (La):* bar y especie de playa con embarcadero (Peloche).

*“Barca del tío Vito”:* barca (Peloche).

*Barcas:* de tabla y madera y funcionaban a remo (chatas por los picos, de forma romboidal). Solían emplearse para pescar (Peloche...).

*Barcazas:* tras tapar el puente antiguo de la Mesta, hoy al descubierto, grandes barcas de remos para cruzar caballerías y personas de Villarta de los Montes a las tierras del otro lado del término municipal. Ya no existen.

*Barcina(s) (La/s):* útil agrícola. Red que se ponía en los varales del *carro de labor*, entre cuatro palos, durante la recolección para la saca y transportar la *parva*. (Casas de Don Pedro, Talarrubias...).

*Bar Cipri:* conocido por los platos de *escarapuche* (Peloche).

*Bardas: albardas* (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Herrera del Duque...).

*Barqueros (Los):* empleados de la Confederación Hidrográfica del Guadiana; aunque también hay quienes dicen que asimismo dependían de algunos ayuntamientos. Manejaban las barcas para pasar personas, animales, aperos de labranza y vehículos de una parte a otra del río.

*Barquichuelo:* refiere pequeña barca que utilizan/utilizaban los pescadores (Villarta de los Montes...).

*Barrabasadas:* gamberradas. Por ejemplo: los *quintos* hacen muchas barrabasadas (Puebla de Alcocer).

*Barreña (La):* recipiente de palo-madera donde tradicionalmente se hace el *gazpacho* y el *ajoblanco*; pero también su masilla (Puebla de Alcocer...).

*Barreña de palo: barreña.* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Barreñitas:* recipientes de barro (Puebla de Alcocer).

*Barreño:* recipiente de barro donde suelen hacerse las mezclas de carne y grasa (*sordilla*) para hacer la

chacina de la matanza y para otros usos (Talarrubias, Herrera del Duque...).

*Barrera*: topónimo. Lugar-espacio-zona en Puebla de Alcocer.

*Barreras (Las)*: las que a distintas alturas hacen los vecinos de Talarrubias el día anterior al que van a por la imagen de la virgen a su ermita para ver los toros durante las fiestas patronales. Las barreras se hacen fuera del pueblo a base de palos “punteaos”, tablas y plataformas de madera. También se hacen para los toros en Esparragosa y Puebla de Alcocer. En ellas los vecinos colocaban sillas de madera para sentarse. Durante las fiestas de la virgen de la Cueva en los días de toros en agosto se hacen barreras en la plaza al modo tradicional en Esparragosa de Lares.

*Barrerero*: terreno barrizo, de barro, improductivo (Villarta de los Montes).

*Barriada del Chorro*: topónimo de una barriada de gente humilde (Puebla de Alcocer).

*Barril*: recipiente de barro para contener el agua. Se llevaba a las labores agrícolas (Puebla de Alcocer...).

*Barrio (EL)*: topónimo. Como denominan los de Helechosa de los Montes al anejo de *Bohonal*.

*Barrio (EL)*: topónimo. Una zona más nueva que “*El pueblo*”. Barrio de San Pablo, en sus orígenes de gente humilde, donde vivían boyeros, pastores, etc. Se hizo en la parte baja para construir unas casillas para los vaqueros de la dehesa (Fuenlabrada de los Montes). En Garlitos: parte antigua y parte moderna...

*Barrio bajo*: topónimo. Barrio de “pescadores” en Esparragos de Lares.

*Barrio de abajo*: topónimo (Esparragosa de Lares).

*Barrio de arriba*: topónimo (Esparragosa de Lares). En Helechosa de los Montes el barrio antiguo.

*Barrio de la Dehesa*: topónimo. Barrio de gente humilde (Talarrubias).

*Barrio de la Golondrina*: topónimo. Circunscripción socioterritorial de población humilde, barrio nuevo cercano al cementerio que se hizo en los años cincuenta-sesenta (Talarrubias).

*Barrio del Chorro*: topónimo. Barrio donde se encuentra la fuente *Oñamira* (Puebla de Alcocer).

*Barrio del Perchel*: topónimo. Barrio de Santa Catalina. Barrio humilde, donde algunas gentes se dedicaban a la pesca y a la recolección de productos estacionales, tales como cardillos, espárragos, ranas, galápagos, erizos... (Esparragosa de Lares). Con este mismo nombre en Castilblanco. Cuando estuve en Peloché todavía había un pescador que vivía de la venta de la pesca por los pueblos, Luis Serrano Gómez.

*Barrios de los peces*: barrio donde vivían los pescadores, gente humilde (Esparragosa de Lares).

*Barrio de San Pablo*: topónimo. *Barrio*. Zona antiguamente separada del pueblo y actualmente un barrio de él (Fuenlabrada de los Montes).

“*Barrio de los gatos*”: se dice de una zona nueva de la dehesa donde vivía una familia extensa apodados “gatos” (Talarrubias).

“*Barrio Picocerro*”: topónimo. Barrio de Castilblanco.

*Barroa*: enfermedad que ciertos parásitos provocan en las abejas productoras de miel (Fuenlabrada de los Montes).

*Barullo*: jaleo, aglomeración de gente. Por ejemplo: en las fiestas de Consolación hay mucho barullo (Herrera del Duque...).

*Barzón*: parte del arado de palo (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Bastoncillos*: los objetos-símbolos que portan los acompañantes y familiares de la *madrina* en la fiesta del *Día del Señor* (Puebla de Alcocer).

*Bastoncitos*: los que portaban niños y/o jóvenes en una ceremonia de los carnavales cuando se vestían las *alabardas* (Villarta de los Montes).

*Bastones (Los)*: *bastoncillos*. Portados por los niños y/o jóvenes que salen en las procesiones en acompañamiento a las imágenes de la virgen del Carmen y la del Rosario (Puebla de Alcocer).

*Batanes (Los)*: topónimo. En zona de sierra (Helechosa de los Montes).

*Bateo*: *ir de bateo* equivale a ir de fiesta, de bautizo, etc. (Talarrubias).

*Baternero*: natural de Baterno (Siruela...).

*Batucadas*: batir. *Batucar*. Batir los huevos sin las claras para cuando se hacen las *rosquillas* que no quedan duras (Talarrubias).

*Batucar*: batir. Cuando se baten las yemas de los huevos, por ejemplo, para hacer *rosquillas* (Talarrubias...).

“*Bautizos comunitarios*”: el que hacen algunos sacerdotes. En la iglesia en un mismo día y a la misma

hora se bautizan a varias criaturas conjuntamente estando presentes sus padres, padrinos y familiares (Tamurejo).

*Bechín* (El): alpechín. El líquido que se desecha cuando se moltura la aceituna (Talarrubias...).

*Beleños*: mata silvestre. Mezclado con manteca se utilizaba para curar los hinchazones (Puebla de Alcocer).

*"Bendición después del parto"*: tras el bautizo del niño, en fechas posteriores, el sacerdote en un acto litúrgico-ritual daba una bendición a la madre y al neonato (Talarrubias, Tamurejo...).

*Berceros*: apelativo con el que se conoce en la comarca a los naturales de Castilblanco. (Así los denominan los de Valdecaballeros, Herrera del Duque...). Se dice que compraban las berzas a los de Valdecaballeros porque no tenían huertas; y por ello los de Castilblanco se lo dicen asimismo a quienes les vendían las berzas, verduras, etc.

*Bernagalera*: donde se ponía el vaso, debajo de la *tenaja* en la *cantarera*, para sacar el agua (Esparragosa de Lares...).

*Berros*: vegetal-hierbas silvestres que se consumen en ensaladas (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Besamanto*: costumbre que tienen los devotos de besar el manto de la virgen de la Cueva en una ceremonia durante sus fiestas (Esparragosa de Lares...).

*Besana*: extensión de terreno que se va a arar. También, punto o línea a partir de la que se inicia la labor (Valdecaballeros...).

*"Besar el manto"*: práctica que consiste en que los devotos y algunos vecinos besen el manto de la virgen en una ceremonia que se lleva a cabo en el contexto de las fiestas de la virgen de la Cueva (Esparragosa de Lares...).

*Bichos*: en el contexto de las *monterías*, *ganchos*, etc., los *venaos*, *jabalíes*, etc.

*Biela* (La): *bierna* (Puebla de Alcocer).

*Bielas*: instrumento-útil agrícola de madera con cinco o seis dientes utilizado en la era para limpiar, separar la paja del grano, etc. (Esparragosa de Lares...).

*Bieldo*: denominación del *bierdo* en Villarta de los Montes.

*Bielgo* (El): apero agrícola. Eran de madera: un palo largo terminado en dientes/pinchos. Horquilla con la que se cogían las cargas de *mieses*, se amontonaban y aireaban (Villarta de los Montes).

*Bielna*: equivalente a *bierna*. Para cargar la paja en el carro (Fuenlabrada de los Montes).

*Bielno*: equivalente a *bierno*. Para aventar el grano (Fuenlabrada de los Montes).

*Bielo* (El): *bierno*. Útil de madera y con dientes usado para airear las *mieses*. (Puebla de Alcocer).

*Bierdo*: útil agrícola (Valdecaballeros).

*Biergo*: *bierdo* (Villarta de los Montes).

*Bierna* (La): útil agrícola de palo con dientes de madera. Sirve para aventar las *mieses* después de la trilla (Casas de Don Pedro). Útil más grande que el *bierno* usada para amontonar la *parva* y cargar los *carros de labor* con la paja (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes...).

*Bierno* (El): útil agrícola de palo con dientes de madera para aventar-airear las *mieses*. Se usaba para limpiar, airear y apartar el grano de la paja (Valdecaballeros, Casas de don Pedro, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes...). Más pequeño que la *bierna*. Para limpiar y apartar el grano de la paja, tras la trilla. (Casas de Don Pedro).

*Bizcarbonato*: bicarbonato (Esparragosa de Lares).

*Bizcocho*: dulce de Semana Santa (Fuenlabrada de los Montes).

*Blanco*: tipo de espárrago silvestre (Casas de Don Pedro).

*Blanquear*: cuando hacían los dulces de *candelilla* tradicionales, tras hacer la masa y freírla, se calienta miel a punto de caramelo y se mezcla con la clara de huevo para blanquearlas. Es decir, en su modalidad tradicional las *candelillas* se blanqueaban con la clara de huevo y un poco de azúcar (Talarrubias...).

*Bocachón*: valentón, chulo; alguien que habla mucho, pero "perro ladrador..." (Villarta de los Montes).

*Bodas*: las que hacen los niños el Día de Todos los Santos, durante la fiesta de la *Chaquetía*, partiendo los higos pasados y entrando en ellos nueces, etc. (Puebla de Alcocer...).

*Bodega*: despensa. Habitación interior, oscura y fresca para conservar-almacenar los productos alimenticios: aceite, vino, los derivados de la matanza del cerdo, el *salón*, el *tasajo*, etc. (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes...). Despensa (Esparragosa de Lares). En Siruela la parte más fresca

de la casa, oscura y de gruesas paredes. Habitación-espacio donde se guardan los jamones, el aceite, los frutos del campo, etc. En general, especie de habitación comodín donde se conservaban-guardaban los alimentos, el aceite, el vino...

*Bodegones*: topónimo con el que se designa a una zona de buenas tierras, con fondo, y donde hay agua en el término municipal de Puebla de Alcocer. En ella hay viñas, huertas, etc. Nombre de una *finca* de pastos donde iban los *serranos* (Puebla de Alcocer).

*Bodeguillas* (Las): *bodegones*. Topónimo. Nombre de una *finca* de pastos. Se arrendaba a *serranos* (Puebla de Alcocer). Finca que se expropió y repartió en parcelas-lotes (Esparragosa de Lares...).

*Bodeguita*: *bodega*. Espacio donde se ponen las tinajas de aceite, los platos grandes, las ollas...Especie de pequeña habitación en el hueco de las *gradas* o en otros espacios descuadrados de la casa (Puebla de Alcocer...).

*Bodigo*: así se denomina en Siruela a la Fiesta de Todos los Santos. Los niños salen al campo a comer las castañas y los frutos secos. El bodigo es un pan especial al que dentro le meten carne, jamón, chorizo, almendras y encima le colocan un huevo. Fiesta de niños (Siruela). En Tamurejo dulce a modo de especie de empanadilla con relleno. Se toma en el *pilar de la dehesa* el día de Todos los Santos junto a castañas, nueces e higos.

*Bodilla* (La): *tornaboda*; el día siguiente a la boda. Celebración más restringida, que los novios hacían para los familiares más cercanos (Talarrubias...).

*Bofe* (El): *chorizo de bofe* (Puebla de Alcocer).

*Bofeño* (El): embutido a base de carne de cerdo (Villarta de los Montes). En Esparragosa de Lares se hace con vísceras cocidas y otras tripas gordas. A base de las *carnes muertas* y grasa del cerdo, patatas, etc. A diferencia de otros lugares no se le echa el hígado.

*Bofo*: flojo. Se dice del jamón aplastado cuando se cura, porque cuando se sala se le pone peso encima (Esparragosa de Lares).

*Bohonal* (El): topónimo. Anejo y/o barrio de Helechosa de los Montes. Hay quienes creen que tanto el topónimo Bohonal como el de Bodonal se da en zonas de sierra.

*Bohonales* (Los): topónimo. Nombre de finca (Talarrubias).

*Bolas*: juego de chicos con bolas de barro, cristal o acero. Equivalente al juego de los bolis, *boilindres* o *canicas* (Talarrubias...).

*Bolindres* (Los): *bolas*. Juego masculino (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Bolos*: juego de niños (Talarrubias).

*Bollo* (El): Día de todos los Santos (Garbayuela).

*Bolloricos*: dulces hechos a base de harina, aguardiente, anís en grano machacado, azúcar, etc. Se suelen hacer para las fiestas, por la virgen de Agosto, etc. Actualmente las panaderías los fabrican durante todo el año (Villarta de los Montes).

*Bollos*: dulces (Puebla de Alcocer).

*"Bollos cortaos"*: dulces también conocidos como *mantecados*. Ofrendas que ponen los vecinos en los altares por donde transcurre la procesión el *Día del Señor* y que luego se subastan (Casas de Don Pedro).

*Bollos de leche*: dulce (Puebla de Alcocer).

*Bollos de los Santos*: dulce del día de Todos los Santos (Casas de Don Pedro).

*Bollos dormidos*: dulces (Castilblanco).

*Bombazos* (Los): bromas de carnaval. Práctica que consistía en tirar dentro de las casas cosas o poner *z(s)ahumerios* y otras. Los novios también solían echar bombazos a las novias, aunque en estos casos consistían en flores, detalles, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Bonal* (El): topónimo. Lugar y fuente (Puebla de Alcocer).

*Bonales* (Los): topónimo. Finca (Talarrubias).

*Boquete*: agujero (Puebla de Alcocer...).

*Borni* (El): juego de chicos. Equivalente a la *alantera* (Talarrubias...).

*Borracho*: dulce (Helechosa de los Montes).

*Borracho*: *emborrachado* (Puebla de Alcocer).

*Borregas*: ovejas (Siruela).

*“Bóveda de hez”*: cuando el vino fermenta o cocía en los *conos* de barro desprende heces (pellejos de uvas...) que se quedan en la parte de arriba de los conos formando una especie de bóveda o superficie semisólida (Talarrubias...). La que se hace con las cáscaras de las uvas y flota en la superficie de los *conos* de barro cuando está cociendo, fermentando, el vino (Talarrubias...).

*Brasas*: fuego-lumbre de leña (Puebla de Alcocer).

*Brasero*: calefacción casera a base de *carbón* o *picón* (Puebla de Alcocer).

*Brasero de picón*: calefacción casera a base de picón (ramas finas), encina y jaras (Fuenlabrada de los Montes, Valdecaballeros, Castilblanco...).

*Brazos* (Los): *andas*; palos de las andas. La imagen de la virgen de la Cueva en Esparragosa de Lares tiene seis brazos, tres delante y tres atrás. La imagen de la virgen de Altagracia de Siruela tiene cuatro brazos que se pujan en la procesión el día de su celebración (andas). En Casas de Don Pedro se puja por ellos para sacar, llevar y/o entrar la imagen patronal en su templo. En Garbayuela los de la imagen de San Blas, que se pujan para entrarlo en el templo y para subirlo al *trono*.

*Brujos* (Los): apelativo con el que designan en la zona (Puebla de Alcocer, Talarrubias...) a los naturales y vecinos de Esparragosa.

*Brutos*: hay quienes en la comarca tienen esta imagen de los de Fuenlabrada de los Montes; también de cerrados y de auténticos...

*Bucha* (La): juegos de niños (Fuenlabrada de los Montes).

*“Buen hombre”*: como nombran a la gente de fuera los de Herrera del Duque.

*Buñuelos* (Los): dulces (Baterno). En carnavales solían hacerse y en otras fechas (Talarrubias...). Suelen hacerse, bañada su masa en miel y/o vino, por Semana Santa. De pasta fina hecha con harina se enrollan en cañas. Se cortan y se hacen tiras y se fríen con cáscara de naranja. Se rebozan en azúcar o miel y se toman en la fiesta de la Cruz bendita y otras (Puebla de Alcocer). Buñuelos de San Antón (Peloche).

*Buñuelos de carnaval*: dulce (Esparragosa de Lares).

*Burgueño*: apellido. Algunos piensan que es de origen *serrano* (Puebla de Alcocer).

*Burreños*: como llaman algunos de Peloche a los de Talarrubias.

*Burro*: el que le toca quedarse, agacharse para que los jugadores salten encima de él. Por ejemplo en el juego de la *alantera*...(Talarrubias...).

*Burro* (El): juego de chicos. Equivalente a la *alantera* (Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Cá*: casa. Por ejemplo: está en cá de fulanito; ir a cá de... (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Herrera, Valdecaballeros...).

*Cabañuelas* (Las): entre los agricultores sistema tradicional de predicción del tiempo atmosférico que hará al año siguiente (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Tamurejo, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Puebla de Alcocer...). Forma tradicional de predicción del tiempo. Cálculo y fórmula empleada todavía por pastores, ganaderos y gentes del campo para calcular el tiempo que hará a lo largo del siguiente año (Helechosa de los Montes). En Talarrubias, Puebla de Alcocer..., en agosto el día uno se considera el juicio del año, y a partir del dos son las cabañuelas.

*Cabezas* (Las): juego de chicos que se jugaba por las noches en las plazas (Casas de Don Pedro).

*Cabonchal*: topónimo. Pilar (Talarrubias).

*Cabreras* (Las): topónimo. Sierras o montículos improductivos, generalmente de suelos de pizarra. Terrenos-fincas donde suelen llevar las cabras y ovejas (Casas de Don Pedro).

*“Cabrero del pueblo/villa”*: quien se encargaba de recoger las cabras de los vecinos más humildes y se ocupaba de ellas, “las cabras de la villa”, hasta que las devolvía cada día a cada uno (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes...). Oficio retribuido económicamente. Se encargaba de recoger las cabras y las llevaba a pastar a la dehesa del común (Talarrubias).

*Cabrío*: caprino. Por ejemplo: ganado cabrío (Valdecaballeros, Villarta...).

*Cabrio*: el techo de las casas de campo (*casillas*). Palos pequeños con los que se construye el techo de las casas tradicionales. Palos generalmente de madroña y luego encima una capa de barro con paja y sobre ella la teja. Como se hace hoy el cañizo, antes de caña (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cabrios*: adelfas. En las *casillas* se colocaban entre los palos del techo y las tejas. Servían de soporte a las tejas, luego fueron las tablas (Puebla de Alcocer...).

*Cacharro* (Un): un objeto, recipiente...Por ejemplo: el aguardiente se hacía en un cacharro, un *alambrique* (Puebla de Alcocer).

*Cacharro* (El): refiere a algunos objetos mecánicos y otros. En este caso varios informantes designaron así la grabadora-magnetofón del etnógrafo.

*Cachas*: alimento a base de *arope* y trozos de calabacines endurecidos. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cachelos*: *cachuelos* (Talarrubias).

*Cachillos*: *cachos*. Pequeños trozos/extensions de terreno en los que se cultivan algunos productos para la casa (Talarrubias...).

*Cachinos*: *cachos*. Trozos, *peazos*, algo pequeño...(Esparragosa de Lares...).

*Cachito*: trozo, pedazo. Puede designar un trozo de tierra, o por ejemplo cuando se hacían las casas tradicionales: "cachito a cachito". Primero una nave y luego las otras. "Hacer la casa a cachitos = poco a poco" (Talarrubias). También como cachito de terreno (Puebla de Alcocer...).

*Cacho*: trozo, pedazo, parte, pieza...Por ejemplo: cacho de pan (Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes, Esparragosa de Lares...).

*Cacho*: *jaza*. Trozo pequeño de terreno (Talarrubias...). Generalmente próximo a las localidades (Valdecaballeros...). Cuando una finca se divide en pequeñas partes y a cada parte también llaman *jaza* (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Cachón*: trozo de terreno (Talarrubias...).

*Cachorreñas*: *sopas cachorreñas* (Valdecaballeros, Garbayuela...).

*Cachos*: *cacho*. Trozos, partes (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...). Cuando una *jaza*, terreno, se divide en varias partes (Valdecaballeros). En general, pequeña extensión de terreno (Talarrubias...).

*Cachuela*: alimento que se hace a base de los menudos y el hígado del cerdo (Esparragosa de Lares...). *Sopa/s cachuela*.

*Cachueletes*: pequeños peces de río. Equivalente a *cachuelos* (Talarrubias, Esparragosa...).

*Cachuelo*: pequeños peces comestibles, muy valorados socialmente, que casi desaparecieron de los ríos cuando introdujeron en las balsas el lucio, los black-bass (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Talarrubias, Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...).

*Cachulete*: *cachuelo* (Esparragosa de Lares).

*Cagajones*: excrementos de los animales. Porquerías (Puebla de Alcocer...).

"*Cagao de gato*": palomitas de maíz con miel; dulces con miel (Villarta de los Montes).

"*Cagar la mosca*": a la chacina se le echa sal y se pone al humo para curarla, pero también para evitar que le "cague la mosca. Cuando la chacina (lomos, salchichones, chorizos, etc.) están malos, estropeados, se piensa que les ha cagado la mosca (Puebla de Alcocer, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...). Especial cuidado se tiene con los jamones para que no se echen a perder. Se les untan con los polvos "*salvajamones*".

*Cagarrutas*: "*dar las cagarrutas*". Cuando llegaba un niño forastero al pueblo, los del pueblo trataban de darle las cagarrutas: meterles los excrementos de las cabras por la boca (Fuenlabrada de los Montes).

"*Caja de las papeletas*": está en el Ayuntamiento. En las fiestas de la virgen Coronada, según van pagando los individuos o el total de cada *barrera* para los toros, por *peñas*, grupos de amigos, etc., se les entregan los números correspondientes y luego los días de toros en la plaza, muerto el animal, se sortea entre todos los vecinos, peñas, etc., que compraron las papeletas y que tienen *barreras* (Talarrubias).

"*Caja de los números*": *caja de las papeletas* (Talarrubias).

*Cajones de almendra*: dulces caseros a base de almendra (Puebla de Alcocer).

*Calabacillas*: junto a ajos, cebollas, vejigas de guarro, etc., las ristras de calabazas que se colgaban en los palos que usaban los ciegos en los antiguos carnavales (Villarta de los Montes).

*Calabazones*: mote con el que se conoce en la zona a los naturales de Don Benito.

*Calabozos*: útil agrícola. Equivalente a *calabuezos*. Se utiliza para descuajar el monte (Talarrubias, Helechosa de los Montes...).

*Calabreses*: así designan en la comarca a los naturales de Fuenlabrada de los Montes; quizás por su parecido orográfico y de paisaje con la Calabria italiana. Y así los designan los de Herrera del Duque.

*Calabria*: Topónimo. Fuenlabrada.

*Calabria* (La): topónimo. La zona de Fuenlabrada de los Montes; por extensión la zona de los Montes.

*Calabuezos*: calabozos, especie de hoz, herramienta con mango de madera y hoja de hierro para limpiar, cortar y desbrozar el monte-bosque (Casas de Don Pedro...). Especialmente se empezó a usar cuando la plantación de pinos (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Helechosa de los Montes...).

*Calar*: esponjar, humedecer. Por ejemplo: el pan duro que se utiliza para hacer las migas, las sopas de tomate, las sopas de cocido, etc. (Villarta de los Montes).

*Caldereta*: carne cocida de chivo o cordero con caldo (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). Plato a base de caza de venao, jabalí o cordero (Herrera del Duque). Plato a base de carne de chivo o cordero. Entre la gente humilde se hacen/hacían en los bautizos, las comuniones, en las fiestas. Se fríen ajos, guindas, rebanadas de pan, que se apartan, se pican los ajos y tomates, y todo se rehoga en caldo con sal y vino blanco. Se cuece todo y se echa la carne con caldo (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). De borrego o de chivo se hace en Talarrubias en cualquier acontecimiento o reunión de amigos.

*Caldereta de pisto*: Baterno.

*Calderito*: caldero pequeño (Villarta de los Montes...).

*Caldibache*: líquido, caldo. Mezcla de varios líquidos en un recipiente. Por ejemplo: cuando se hacen las *puchas* (Puebla de Alcocer).

*Caldo de gazpacho*: caldo que a veces acompañaba las migas. A base de comino, sal, vinagre y otros ingredientes (Fuenlabrada de los Montes).

*Caleros* (Los): topónimo. Fuente, venero de agua.

*Calle Calvario*: calle en la parte antigua del pueblo en la que todavía hay algunas casas antiguas (Fuenlabrada de los Montes).

*Callejón: cochera* (Talarrubias...).

*Calva* (La): Juego de puntería y destreza. Ya no se practica. (Casas de Don Pedro, Helechosa de los Montes...). Juego masculino de habilidad y puntería, que generalmente se desarrolla entre dos equipos. Su origen suele atribuirse a los trashumantes, a los pastores (Helechosa de los Montes).

*Calvario* (El): así se denomina en el pueblo lo que pudo ser un rollo de granito sobre pedestal (Villarta de los Montes).

*Calveros*: chicos que hacen de árbitro en el juego de la *calva* (Helechosa de los Montes...).

*Calvillo* (El): juego infantil masculino de puntería (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Calvitero*: un claro en el bosque.

*Calvo* (El): juego similar a la *calva* (Fuenlabrada de los Montes). En el suelo se coloca una piedra o palo en posición empinada y desde unos 10 o 15 metros con las *lanchas* (piedras) se intenta darle y tirarlo. Juego de puntería.

*Calzadas*: calzadas. Descansillos (Helechosa, Villarta...).

*Calzadas*: calzadas.

*Calzadillas*: especie de peldaños en alto delante de las casas que no están en calles llanas (Esparragosa de Lares...).

*Calzas*: calzadas (Villarta de los Montes...).

*Calzadas*: calzadas o *descansillos*. En las casas en zonas que están en alto se sube por el lado a rambla, a la calzá hasta donde está la puerta de la casa. Escalones-peldaños para subir/entrar en las casas (Villarta de los Montes...).

*Calle Calvario*: topónimo. Zona del pueblo en la parte donde hay casas muy antiguas (Fuenlabrada de los Montes).

*"Calleja del tesoro"*: topónimo (Casas de Don Pedro).

*Callejón*: cochera. En las casas nuevas equivale a cochera, lugar por donde entraban los carros. En las viviendas que se hicieron en la década de los cincuenta y sesenta del siglo pasado llegaban hasta el patio y disponen de una *puerta falsa* (Talarrubias).

*Cama* (La): parte del arado de palo que solía ser metálica (Talarrubias, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Cámara*: granero. Espacio en basto en la parte de arriba de la vivienda que ocupaba todo el cuerpo de la casa. Suele tener un techo “bajito” y algún pequeño vano al exterior, para que entrara la luz y entrar y sacar los productos, la paja, etc. (Valdecaballeros). Aunque era el lugar para almacenar la cosecha, granero y el pajar, no solía disponer de partes separadas; si bien, a veces, alguna fila de ladrillos u otro tipo de separación permitía dividir los espacios para almacenar granos, trigo y otros productos de la cosecha. En algunos existía un apartado para el pajar. Hoy para guardar trastos. En casas, por lo general, de una planta. Término extendido por La Siberia. Equivalente a *doblar*, granero, desván, etc. (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Valdecaballeros, Herrera del Duque, Puebla de Alcocer, Talarrubias, Tamurejo, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Castilblanco, Baterno...). Espacio donde los agricultores guardaban la paja, la cebada, el trigo, las patatas, etc. (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). Cámara es como llaman al *doblar* el común de la gente. La gente más fina, más pudiente, le llaman *doblar* (Esparragosa de Lares).

“*Cámara en basto*”: *cámara*. Espacio sin construir en su interior; abierto, en bruto. Para depositar-conservar el grano (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Camastros*: camas del chozo donde descansaban-dormían los pastores; a veces una mera tabla (Helechosa de los Montes...).

*Camino real*: camino trashumante, usado por el ganado vacuno, que llegaba hasta Valdecaballeros.

*Canalones*: *canelones* (Helechosa de los Montes).

*Candela* (La): por San Antón los jóvenes tiraban cestas llenas de *agallas* de chaparras y quejigos en los zaguanes de las casas de Villarta de los Montes. Costumbre que se ha perdido. Las *luminarias* las hacen el 19 de enero; y también el *tizne* con el que tiznan a las mozas. La que hacen los jóvenes en la vía pública el día de Santa Catalina de Alejandría el 25 de noviembre en Esparragosa de Lares.

*Candelas*: velas. Especialmente referidas a las que portan las mujeres en la procesión del Día de la Candelaria (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Candelilla* (La): dulce representativo de La Siberia (Talarrubias, Castilblanco, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, Esparragosa de Lares...). Aunque actualmente los dulces en general se hacen en todo tiempo, antes se fabricaban especialmente en invierno y en ocasiones especiales tales como las fiestas y las bodas. En Casas de Don Pedro todavía regalan a la virgen de la Candelaria la *Rosca de la Candelilla*.

*Candelilla* (La): dulce a base de miel unido a las fiestas como la Navidad, Semana Santa, Fiestas de agosto, etc., (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...). Antiguamente se hacían para las fiestas, como la Candelaria, el Corpus, en las amonestaciones matrimoniales, etc. Actualmente se fabrican en cualquier ocasión y está muy extendido en la comarca (Fuenlabrada, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Talarrubias, Tamurejo...).

*Candelilla*: *canelilla* (Helechosa de los Montes).

*Candelones*: dulce tradicional que se suele hacer por Semana Santa (Herrera del Duque).

*Canelilla* (La): dulce (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...). A base de masa de harina, huevo, canela, miel cocida, etc. Se suele hacer para la fiesta de la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes). En Helechosa de los Montes se preparan con la masa y aceite, se cuecen y se le echa miel. Especialmente se hacen en las fiestas del Corpus Christi. En las fiestas de la Cruz de Mayo en Puebla de Alcocer.

*Canelones* (Los): dulce de la zona fabricados especialmente en Semana Santa (Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque...). Dulces como los *canutos*, a base de masa frita y bañados-regados en miel (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes). Dulce extendido y representativo de toda la comarca.

*Cangilon*: recipientes mediante los que se extrae el agua en las norias. Generalmente se utilizaban burros en su extracción (Valdecaballeros...).

*Canicas*: *bolindres* (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Canilla* (La): hacia septiembre se pisa/ba la uva y hacia noviembre-diciembre empezaba a hundirse en las cubas la canilla; es decir, el orujo se quedaba flotando en las tinajas. Cuando empezaba a hundirse es cuando el vino había terminado de fermentar y se podía empezar a beber (Siruela...).

*Cantadera*: *cantarera* (Villarta de los Montes).

*Cantalobo*: topónimo. Nombre de una finca de pastos. Se arrendaba a los *serranos* (Puebla de Alcocer).

*Cántara*: recipiente de barro o de metal para contener líquidos (Esparragosa de Lares...).

*Cántara de agua*: tinaja de agua que solía haber en todas las casas (Esparragosa de Lares).

*Cantarera*: lugar fresco en las casas donde se ponían los *cántaros* de agua. Pieza, generalmente situada debajo del *chinero*, donde se colocan los cántaros del agua (Fuenlabrada de los Montes). En el *cuerpo de las casas*, el *pasillo*, o en el hueco de las *gradas* se situaban las cantareras con cántaros de agua para el consumo diario (Helechosa de los Montes, Talarrubias, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Siruela...).

*Cantareros* (Los): huecos en las paredes de los *pasillos* de las casas para poner las *cantareras* del agua (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Cantarillas* (Las): alcantarillas (Esparragosa de Lares).

*Cantarillo* (El): juego (Sancti-Spíritus...).

*Cantarito* (El): según los de Esparragosa de Lares canción-jota tradicional que tiene su origen en la población.

*Cantaró*: topónimo. Finca (Puebla de Alcocer).

*Cántaros*: donde se echaba el aceite después de prensarlo (Talarrubias...).

*Cántaros de lata*: recipientes de este material en los que se depositaba el aceite. Estaban en las mismas *almazaras*, *prensas*... (Talarrubias...).

*Cantarranas*: topónimo. Calle en la parte antigua. En ella, como en otras próximas a la iglesia, se conservan algunas casas de arquitectura tradicional (Herrera del Duque).

*Canteros*: una pequeña parte en los huertos y las huertas, generalmente cerca de los ríos o arroyos, donde se siembran hortalizas. Estaban en zonas planas y es tierra de calidad (Helechosa de los Montes).

*"Canto de ronda"*: la práctica que desarrollan los muchachos cuando salen a cantar por las noches por las calles del pueblo.

*"Canto de ronda"*: los que hacen/hacían los jóvenes por las calles del pueblo y a las puertas de las casas de las mozas, especialmente en fechas preestablecidas (Herrera del Duque...).

*Cantón*: topónimo. Cruces-esquinas de las calles; espacio amplio donde convergen varias calles (Puebla de Alcocer...).

*Cantón* (El): una zona antigua, de casas pequeñas del pueblo, hoy transformada; manzana de casas y cruce de calles (Fuenlabrada de los Montes).

*Cantos*: piedras (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cantos rodados*: piedras, chinos. A veces el suelo o el pasillo de las casas antiguas (Herrera del Duque...).

*Cánula*: cuando el vino ha fermentado en el *cono* de barro se extrae a través de una filtración mediante una cánula o tubo.

*Canutillos*: especie de canutos-cañas con los que se junta la miel cuando se hacen las *candelillas* (Talarrubias).

*Canutos*: dulce de Semana Santa, Navidad. La masa se hace con harina, se envuelve en una caña y se fríen, como las *rosquillas*, en la sartén; luego se les impregna de azúcar; y a veces también de aguardiente (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...). Se hacen/hacían especialmente para las fiestas, en carnavales, etc. (Talarrubias...).

*Canutos de San Blas*: dulces (Garbayuela).

*Cañada real* (La): topónimo. *Cañada Real segoviana*: Norte-Andalucía (Villarta de los Montes).

*Cañada Real Segoviana*: topónimo. Camino trashumante de Este a Oeste en los límites de los términos municipales de Helechosa de los Montes y Villarta de los Montes (Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Cañada segoviana*: topónimo. *Cañada Real segoviana* (Helechosa de los Montes...).

*Cañal*: ingenio para coger peces en los ríos. Con dos palos en los que se clavan cañas o gamones. Sirven para cortar el paso a los peces, conducirlos a un sitio determinado y encerrarlos en una *chorrera* (Valdecaballeros...).

*Cañales*: útil-ingenio para pescar confeccionado en base a cañas trenzadas. Se colocaban en las bocas de los arroyos, en verano, cuando los ríos llevaban poco agua. Especie de *tarrayas* para conducir los peces hacia los *garlitos* (Valdecaballeros). Artefacto formado por dos palos en los que se clavan cañas o *gamones*. Sirven para cortar el paso a los peces.

*Cañaliega*: un pequeño apartado en los ríos y arroyos hecho con dos cordones de piedra, con el propósito de que tanto el agua como los peces tengan que pasar por la *chorrera*. Similar a los *cañales* (Valdecaballeros...).

*Caños*: lugares donde hay juncos, en los arroyos, donde suele haber erizos entre las *tamujas* (Puebla de Alcocer).

*Cañas*: junto a las vigas de madera y las tejas de barro formaban el techo de las casas. Posteriormente fueron sustituidas por tablas (Esparragosa de Lares...).

*Caño*: *caños* (Puebla de Alcocer).

*Caño*: anchura de la casa (Helechosa de los Montes...).

*Caño* (Un): *caños*. De ancho equivale a cuatro varas de luz (Fuenlabrada de los Montes).

*Cañón*: cencerro largo (Villarta de los Montes).

*Caños*: *caños* (Puebla de Alcocer).

*Caños*: *naves* o partes en que está dividida la casa tradicional. Las hay de uno, dos, tres... caños. Cuanto más caños más anchura tenía la casa. En las casas grandes, cuando se heredaban entre hermanos, a veces se dividían en caños o *cuerpos de casa* (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Caños* (Los): topónimo. Sitios donde hay manantiales de agua; zona de huertas viejas (Siruela, Garbayuela, Tamurejo...).

*"Capa baja"* (La): clase baja (Herrera del Duque).

*Capachos*: *capazos*. De esparto y forma circular con abertura en el centro en ellos se depositaban las aceitunas en los molinos para prensarlas y extraer el aceite (Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*"Capa de pobre"*: prenda de vestir masculina de color parda y sin esclavina (Villarta de los Montes).

*"Capa de rico"*: prenda de vestir masculina de color negra y con esclavina (Villarta de los Montes).

*Capas sociales*: clases sociales. Hay quienes hablan de tres: la capa baja, la media capa y la gente rica (Herrera del Duque).

*Capazos*: *capachos* (Helechosa de los Montes...).

*Capeas*: en la antigua plaza de piedras, cerrada con carros, etc., se realizaban capeas de vacas (Valdecaballeros). *Capeas de toros* (Villarta de los Montes).

*Capeas de toros*: así llamaban a las piaras de toros de los serranos, ganado vacuno, que pasaban por la *Cañada Real* (Villarta de los Montes).

*Capitán*: personaje de la fiesta de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Capitana*: personaje de la celebración del *Día del Señor* (Puebla de Alcocer).

*Carambolas* (Las): juego de billar (Puebla de Alcocer).

*Carátula*: el traje y especialmente la máscara con cuernos que llevan los *diablucos* durante la celebración del Día del Corpus (Helechosa de los Montes).

*Carbón* (El): se hace con leña gorda, raíces, troncos... Combustible empleado para calentarse en el invierno (Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Carboneros*: quienes hacen *carbón* (Villarta de los Montes...).

*Carbunco*: enfermedad que se cree puede transmitir el consumo de ganado muerto. En épocas anteriores se hacía *tasajo* incluso con la carne de las reses y ganados muertos (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cardenillo*: hilos de cobre que suele desprender el *alambique*. Son nocivos, pero con la cocción y el destilado del aguardiente se destruyen (Siruela).

*Cardillos* (Los): planta silvestre que se recolecta y consume (Helechosa de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Cardo* (El): las muchachas casamenteras cogían cardos de color azul, los pistilos, la víspera del día de San Juan, los quemaban y los metían debajo de sus camas. Si a la mañana siguiente brotaban o se abrían entendían que pronto les saldrían novios (Siruela).

*Cardosa* (La): topónimo (Casas de Don Pedro).

*Cardoso*: topónimo. Nombre de *finca* (Puebla de Alcocer).

*Carduncos*: loción o especie de tisana a base de plantas no comestibles a las que se atribuyen poderes curativos cicatrizantes (Herrera del Duque).

*Carea* (El): perro pequeñito y muy lanudo que cuida de las ovejas junto al pastor (Siruela...).

*Carillas*: habichuelas (Valdecaballeros...).

*"Carilla de leña"*: carguilla de leña (Villarta de los Montes...).

*"Carne de la cabeza"*: de la cabeza del lomo del cerdo. Es la que se echa al *morcón* para hacer el *bofeño* (Villarta de los Montes).

*"Carne momia"*: *momia*. Carne sin hueso; carne de la pierna de la res. Para hacer las *calderetas* (borrego...). Puede prepararse friéndose aparte, con ajos machacados, vino y en salsa. Cuando la carne momia es del cerdo con ella se hacen salchichón y *chorizo de bofe* (Puebla de Alcocer).

*"Carnes entresinás"*: carnes que están entre las grasas del cerdo (Esparragosa de Lares).

*"Carnes muertas"*: las carnes que están cercas de las vísceras. Suelen tener mucha sangre y no están valoradas socialmente (Esparragosa de Lares).

*Carnestolendas*: carnestolendas. Carnaval (Villarta de los Montes).

*Caronchito*: *caroncho* (Puebla de Alcocer).

*Caroncho*: herramienta para cavar y sembrar ajos, cebollas, lechugas...(Puebla de Alcocer).

*Carquesa* (La): vegetal que se usa para curar el constipado (Fuenlabrada de los Montes...).

*Corralón*: corral (Esparragosa de Lares).

*Carrasco*: encina pequeña. *"Leña de carrasco"*: ramas de las encinas que sirven de leña menuda para hacer picón (Valdecaballeros...).

*Carrestolendas*: *carnestolendas*. Carnavales (Villarta de los Montes).

*Carrillá* (La): equivalente a la jeta-cara del guarro. Es una de las partes de la cabeza del guarro, junto a la lengua, que se lleva al veterinario a analizar, en las matanzas, para ver si la carne del cerdo es apta para su consumo (Puebla de Alcocer...).

*Carrizo*: techo; techo de cañas. Véase *cabrio* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Carro de labor*: *carro de varas*. Los había de *yugo* y de varales o varas, con una o dos bestias o caballerías; las ruedas en los últimos tiempos de neumático (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Helechosa de los Montes...).

*Carro de varas*: *carro de labor*. En unos varales de dos o tres metros aproximadamente se colocaban unas redes y dentro de ellas se echaba la paja (Esparragosa de Lares...).

*Carrones* (Los): surcos en la tierra-huertos por donde va el agua con el que se riega (Valdecaballeros).

*Carroza*: artillugio móvil, con ruedas, donde se coloca y traslada la imagen de la virgen de la Coronada para su procesión anual. Es empujada por devotos (Talarrubias).

*Carta* (La): *hijuela*. Papel o documento donde se apuntaba lo que los padres daban a los hijos (Siruela).

*Casa del Conco*: *conco* (Herrera del Duque).

*Casa de la Conca*: *casa del Conco*. Palacio (Herrera del Duque).

*"Casa de los amos"* (La): la casa de los dueños del campo-labranza, de los propietarios de los rebaños... Contrasta con las *casillas* de los pastores (Esparragosa de Lares...).

*Casa del patio* (La): topónimo. Una gran casa de un antiguo propietario en Talarrubias.

*Casa del Razo*: topónimo. Zona de *quinterías* (Puebla de Alcocer).

*Casareños*: naturales de Casas de Don Pedro (Herrera del Duque...).

*"Casar quiñones"*: al no tener todos los *quiñones* que se sortean la misma extensión y sobre todo la misma calidad, el Ayuntamiento trata de "casar" en el sorteo algunos de más calidad con otros de calidad inferior (Talarrubias).

*Casarutos*: refiere a la imagen de "brutos" que para algunos pueblos de la comarca tienen los naturales de Casas de Don Pedro. Dicterio despectivo que a veces se utiliza como insulto. Así los llaman, por ejemplo, los de Valdecaballeros, Herrera del Duque... (Casas de Don Pedro, Herrera del Duque...).

*"Casas de medio caño"*: *medio caño*. En las herencias, cuando la casa tiene dos o tres cuerpos, habiendo dos hermanos, se divide en dos mitades (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*"Casas enteras"*: las que tienen habitaciones a ambos lados del *pasillo-zaguán*; y que generalmente algunas de ellas dan también a la fachada, a la derecha y a la izquierda de la puerta de entrada (Herrera del Duque...).

*Caseros*: así se nombra a los matrimonios de Fuenlabrada de los Montes y la zona, que trabajan para otras

personas de pastores, ganaderos, guardeses, etc., en casas de campo en la provincia de Toledo y Ciudad Real, etc. Quienes cuidan y administran el ganado de las grandes *fincas*.

*Casilla (s)*: pequeña casa de campo, de piedra y barro-adobe, generalmente de una o dos piezas, de pequeñas dimensiones y sin *cámara* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...). El techo de palos, cañas, tablas y teja. Algunas, las más grandes, podían tener pesebres (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). Se utiliza para cobijar los aperos y dormir en temporada de trabajo (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer, Talarrubias...). Y algunas tenían un *aprisco* exterior para el ganado (Helechosa de los Montes). En Talarrubias a veces disponían de cocina y cuadra, y suelen estar en las *rañas*, en las pequeñas propiedades. Aquí algunas personas las llaman “chozos de piedra”.

*Casillas*: casas de los pastores (Esparragosa de Lares).

*Casillas*: *casillas de juncias* (Esparragosa de Lares).

“*Casillas de juncias*”: especie de red o funda hecha de juncias donde se meten y cuelgan los melones para conservarlos unos meses después de la cosecha (Esparragosa de Lares).

*Casilleros*: *trojes* con números donde se almacenaban las aceitunas (Puebla de Alcocer...).

*Casinas*: casas pequeñas con tres o cuatro metros de fachada en las que habitan gentes humildes, obreros. Apenas existen elementos de separación entre los espacios habitables. (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Casino*: bar en la plaza. Local al que iban la gente pudiente (Esparragosa de Lares). Cafeterías a donde acudía la gente acomodada. Por ejemplo: casino de Aurelio; antes cafetería de Vigara (Talarrubias...).

*Casino (El)*: *casino*.

*Casinos*: como se denominaba a los antiguos bares. A veces disponían de alguna habitación en el interior donde los hombres, en torno a una mesa, jugaban a naipes y tomaban un cuarto de vino (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros, Tamurejo...). Ir al casino es ir al bar. Los mayores de Puebla de Alcocer llaman “casinos” a los bares de la Barrera.

*Casino de señores*: *casino de señoritos* (Puebla de Alcocer...).

“*Casino de señoritos*”: sociedad masculina de cuota con sentido diferenciador a la que pertenecían algunos sectores sociales y a veces identificados con una “clase social” o grupo socioeconómico. En general, “casino de ricos”. Desde hace varias décadas han desaparecido o se han transformado la mayoría en sociedades abiertas y democráticas, si bien en la mentalidad popular todavía existe la idea que los considera vinculados a ciertas ideologías que mostraban la polaridad social y la jerarquía de determinados grupos e individuos sobre otros.

“*Casi todos los más*”: la mayoría. Por ejemplo: los cabreros se venían a casa casi todos los más (Puebla de Alcocer).

*Casonas*: grandes casas como edificios; pero también refiere a casas de familias linajudas, de terratenientes, etc. (Herrera del Duque...).

*Casqueras*: lugares áridos, secos, generalmente zonas de sierra. Lugares apropiados para la cría espontánea de *espárragos trigueros* (Herrera del Duque...).

*Castaña*: coloquialmente borrachera (Villarta...).

*Castañal (El)*: topónimo (Villarta de los Montes).

*Castañar (El)*: topónimo (Villarta de los Montes).

*Castilblanqueños*: naturales de Castilblanco (Herrera del Duque...).

*Castillejo (El)*: topónimo (Valdecaballeros).

*Castrar*: abrir/cortar las colmenas por la parte de los paneles con una cuchara o especie de paleta de albañil con el propósito de extraer la miel de los panales (Fuenlabrada de los Montes...).

*Catarroma(s) (La)*: juego de muchachos equivalente al *clavo*. Varas o trozos de hierro que había que pinchar en el suelo. Al tirar otro contra el del suelo tenía que cruzarlo o tirarlo sin salir de la circunferencia que se dibujaba (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Casullos*: especie de calzoncillos hechos con lienzo en telares manuales (Puebla de Alcocer).

*Cautivadores*: arados cultivadores de rejas (Puebla de Alcocer).

*Cava* (La): *paredones* (Siruela).

*Cavaera* (La): útil agrícola para cavar, cortar raíces, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cavoncho*: útil para cavar las viñas (Puebla de Alcocer). Herramienta con dos partes. La parte fina se utiliza para ahuecar, abrir la pizarra, etc. Y la parte ancha sirve a modo de palanca para sacarla (Esparragosa de Lares...).

*Cazuela*: recipiente, cazo generalmente de madera de fresno para hacer el *gazpacho* (Villarta de los Montes, Herrera del Duque...).

"*Cazuela de palo*": *cazuela*, cuenco de madera o recipiente donde se hace el *ajoblanco* (Herrera del Duque).

*Cebá*: cebada (Talarrubias...).

*Cecina* (La): los productos alimenticios derivados de la matanza del cerdo: chorizos, salchichones, morcillas, etc. Se curan/ban al humo de la chimenea (Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Celemín*: medida para cereales. Más pequeña que las *cuartillas* (Esparragosa de Lares, Talarrubias...).

*Celemín*: una pequeña extensión de terreno (Talarrubias).

*Cenajas*: *tinajas*. Por ejemplo: cenajas de aceite (Puebla de Alcocer).

*Cencerrá* (La): ritual que se celebra por las calles del pueblo por San Blas (Villarta de los Montes).

*Cencerrá* (La): fiesta de San Blas (Villarta de los Montes).

*Cencerrá*: equivale a "*echar la vaquilla*". Práctica social que se desarrollaba cuando se casaban los viudos. Con cencerros y actitud escandalosa se iba a las puertas de sus casas y de los "arrejaos" (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Castilblanco, Tamurejo...).

*Cencerrá* (La): En Villarta de los Montes se daban cuando un matrimonio se "descasaba" y luego volvía a juntarse o casarse.

*Cencerrada* (La): se daba a los viudos que volvían a casarse con alguna soltera (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Herrera del Duque...). Costumbre que se daba, con cencerros y cierto escándalo público, a los matrimonios que se celebraban cuando los contrayentes eran de cierta edad, etc. (Casas de Don Pedro). Cuando un matrimonio reñía y uno de los dos cónyuges se iba de casa les cantaban a la puerta de su vivienda, cuando volvían a juntarse, ciertas coplas acompañadas con sonidos de cencerros (Villarta de los Montes). Cuando se producía una separación matrimonial, alguna unión, o se casaban dos viudos, o gente mayor, o de distinta edad, o de alguna conveniencia, se les daba una cencerrada, yendo los participantes provistos de cencerros y otros instrumentos a tocarlos a la puerta de sus casas (Helechosa de los Montes).

"*Cencerrá de San Blas*": *cencerrada de San Blas*. Según algunos, parece que el origen de la práctica estuvo relacionada, el tocar los cencerros, con el propósito de espantar los lobos (Villarta de los Montes).

"*Cencerrada de San Blas*": el día de San Blas los muchachos provistos de cencerros de diferentes tamaños van al *Risco Blanco*, a las a fueras de la población, y tocan los cencerros; y lo mismo hacen por las calles del pueblo (Villarta de los Montes).

*Cepos*: artefacto de hierro para cazar zorras, jabalíes, conejos, liebres... Trampa de dos hojas dentadas de hierro que se cierran cuando un animal pisa la base. Las hay de varios tamaños (Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Helechosa de los Montes, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Cerca* (La): un trozo de terreno más grande que el *cercón* (Siruela).

*Cercados*: finca de pequeña extensión delimitada con piedras (Valdecaballeros).

*Cercaos*: *cercados*.

*Cercas*: fincas de pequeña extensión, sin arbolado, situadas y próximas a la población, valladas con paredes de piedra y barro. Pequeña propiedad de terreno a veces sembrada de olivos. Las cercas suelen ocupar más extensión que los *cercones* (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias, Helechosa de los Montes, Tamurejo, Siruela...).

*Cercón*: *cercones*. Nombre con el que designan los de Herrera del Duque a las *cercas*. Extensión de tierra menor que la *cerca* (Helechosa de los Montes).

*Cercón* (El): trozo de terreno generalmente delimitado por paredes de piedra y barro (Siruela).

*Cercones*: *fincas* (Fuenlabrada de los Montes). Equivalente a *cerca* (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...). Pequeñas extensiones de terreno sin arbolado, valladas con paredes de piedra y barro, o alam-

brada. Solían ser más pequeños que las *cercas* (Helechosa de los Montes). En Talarrubias, terrenos vallados con piedras. En Helechosa de los Montes se designa así a las *fincas* delimitadas con paredes de tierra. *Cercos*: *cercones*. De menor extensión que las *cercas*.

*Cerquillas*: *cercas*.

*Cerquita*: *cerca*.

*Cerraos*: brutos, auténticos...En la comarca hay quienes designan así, quizás por su historia de aislamiento, a los de Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes... (Herrera del Duque...).

*Cerretes*: cerros (Esparragosa de Lares).

*Cerro*: sierra; *morro*. La parte alta de un campo. Suelen ser terrenos en alto y no productivos.

*Cerro del Morro*: topónimo. (Baterno).

*Cijara*: topónimo. *Embalse del Cijara*.

*Cima*: arriba. Por ejemplo: lo que tiene la cebada por cima del grano (Puebla...).

*Cinchos*: especie de cinta de esparto, latón y/o plástico que se usan para apretar la cuajada, *cuajá*, y sacar el *suero* cuando se hacen los quesos en una tabla-mesa de cuatro patas, *esprimijo*, levemente inclinada. El *suero* cae en una vasija de barro (Puebla de Alcocer, Esparragos de Lares...).

*Cipri* (EL): bar célebre en la zona por el *escarapuche* (Peloche).

*Cirio* (EL): vela gruesa que en forma de promesa-ofrenda llevaban de manera ritual los de *Puebla de Don Rodrigo* (Ciudad Real) a la virgen de la Antigua el día 3 de mayo (Villarta de los Montes).

*Citao*: citado (Herrera del Duque...).

*Clavaos*: clavados. Por ejemplo: palos clavaos. Con los que se hacen las *barreras* de las *peñas* en los toros durante las fiestas de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Clavás*: clavadas. Por ejemplo: cuchillas clavás en el dorso del *trillo* plano (Talarrubias...).

*Cobertizo*: parte techada del *toril* (Helechosa de los Montes).

*Cobres* (Los): refiere a la artesanía de cobre de Guadalupe con la que se adornan muchas casas en la Siberia.

*"Cocer el vino"*: proceso de fermentación del vino en las tinajas o *conos* de barro (Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*"Cocer la uva"*: proceso de fermentación del vino; cuando el vino "cuece" (Talarrubias...).

*Cocido* (EL): *puchero*, los garbanzos. Plato común, a base de garbanzos y productos del cerdo (carne, chorizo, morcilla de vientre...), extendido en la comarca. Era/es un plato que solía comerse por las noches, en invierno, cuando los hombres llegaban a casa de trabajar en el campo (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Talarrubias, Esparragosa de Lares, Helechosa de los Montes...).

*Cocido con relleno*: embutido. Plato tradicional en las bodas antiguas (Villarta de los Montes). Se hace en carnavales, antes de la Cuaresma. Especie de chorizo. En una tripa se meten huevo cocido, jamón, ajos y otros ingredientes. Se echa al cocido y se cuece (Villarta de los Montes).

*Cocinillas*: chimeneas pequeñas, no de campana, en las casas antiguas del casco urbano. Cocinillas mantanceras donde se cuelgan para su curación al humo los productos de la matanza (Puebla de Alcocer, Talarrubias...). A veces también en el corral (Bohonal).

*Cocinillas*: chimeneas pequeñas que a veces tienen las *casillas*, aunque no era lo general (Puebla de Alcocer).

*Cocío*: cocido. Por ejemplo: arroz cocío (Talarrubias...).

*Cocíos*: cocidos. Por ejemplo: pimientos cocíos (Talarrubias).

*Codorniz* (La): topónimo. Bar y hotel en la carretera (Puebla de Alcocer).

*Cochejas* (Las): variante de las *achicorias*.

*Cochera*: *callejón*. En los barrios nuevos en la parte nueva, de San Roque hacia el extrarradio, espacio que se dejaba en las casas para los carros y después para los coches (Talarrubias...).

*Cochura* (La): hornada de pan del horno. Antiguamente la gente disponía de hornos en las casas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cocinilla* (La): espacio donde se hace la comida en las *casillas* (Talarrubias...).

*Cocinilla matancera*: lugar, cocina, donde se hacía la matanza del cerdo y/o se limpiaban, preparaban los útiles y de despiezaba y picaba la carne para elaborar los embutidos y la *chacina* (Talarrubias...).

*Cocinillas*: chimeneas pequeñas (Puebla de Alcocer...).

*Coger*: caber, contener. Por ejemplo: en la mesa donde se aprieta el *cuajo* cogen cuatro o cinco quesos (Esparragosa de Lares...).

*"Coger la luna"*: para evitar que la luna cogiera a los niños pequeños y se pusieran enfermos se les ponía medias lunas (Talarrubias...). En Puebla de Alcocer: *alunarse*. Referido a los jamones que se ponen malos. En Esparragosa de Lares cuando los niños están enfermos, atontados, etc., se cree que les ha "cogido la luna". Es decir, que la luna tiene en ellos una influencia negativa.

*"Coger la luna"*: cuando los jamones tienen mal sabor y están mal se dice que les ha cogido la luna (Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...).

*"Coger la luna"*: enfermar los pechos de las madres y enfermar los niños de pecho por el influjo negativo de la luna. Véase: *Cruz de Caravaca* (Puebla de Alcocer).

*"Coger la vez"*: en general, pedir turno. Lo que también se hacía en las fuentes y pilares (Talarrubias).

*Cogía*: cogida (Puebla de Alcocer...).

*"Cogido la luna"*: *alunados*. Cuando se aluna el jamón. Se nota por su mal olor. Se cree que ocurre en mayor medida con los jamones de cerdos hembras, de cochinas (Esparragosa de Lares).

*Cogío*: cogido. Por ejemplo: yo no he cogío los espárragos (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Villarta de los Montes...).

*Cogolludo*: topónimo. Aquí se encontraba el palacio de Buen Grado (Puebla de Alcocer).

*Cogollúo*: topónimo. Finca al lado del Guadiana (Casas de Don Pedro).

*Cojoná* (procesión de la): en la antigua procesión del Corpus los hombres solían hablar de las cosas del campo y era habitual oír: "no, pos yo este año no cojo na", cuando se esperaban malas cosechas (Fuenlabrada de los Montes).

*Colchas de terillas*: colchas de tirillas (Casas de don Pedro).

*Colchas de tiras*: se hacen con lienzos, piezas de tejido hechas en telares manuales; colchas para poner en los somieres (Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes...).

*Colchas morunas*: las que se ponían a las caballerías para la representación del *auto de Reyes* (Villarta de los Montes).

*Colchas pingas*: estaban hechas con trozos de tela que se habían usado anteriormente. Se tejían para hacer las colchas. En Castilblanco también existían telares donde se hacían (Helechosa de los Montes).

*Colgaderos*: por ejemplo: ristras de pimientos rojos en colgaderos; colgados, secándose al sol, etc. (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Colgaduras*: mantas, colchas...Las mejores que se tienen en las casas se colocan en las fachadas en el itinerario de la procesión del Día del Corpus (Helechosa de los Montes...).

*"Colladas de mulas"*: equivalente a *yunta* de mulas (Siruela...).

*Collao*: zona de difícil acceso; tierra que no se labra; generalmente entre dos cerros (Puebla de Alcocer).

*"Collao del Morro"*: topónimo. Tierra que no se labra entre dos cerros (Puebla de Alcocer).

*Collaos*: especie de "morros" improductivos (Puebla de Alcocer).

*"Collar del Morro"*: topónimo. *Collao/s*. Tierra improductiva en los cerros (Puebla de Alcocer).

*Collejas*: vegetal-hierba silvestre, parecido a las espinacas, que suele crecer en primavera, por Semana Santa, y se echa en los *potajes* de garbanzos (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...). En Talarrubias se preparan y consumen fritas con huevo, en revueltos, y también se echan en el *cocido*.

*Colleras* (Las): especie de collar de material relleno de paja que se les ponía a los mulos, caballos, etc., para facilitarles el arrastre de los arados, carros, etc. (Talarrubias...).

*Colmenas movi listas*: *movi listas* (Fuenlabrada de los Montes).

*Colmenas movi listas*: las que permiten sacar el panal desde el cajón y llevarlo a otro cajón en otra colmena (Fuenlabrada de los Montes).

*Colmeneros*: quienes tienen colmenas de abejas (Villarta de los Montes...).

*"Colocar el pino"*: en Garlitos los quintos en Semana Santa colocan el pino en la plaza y subastan la leña.

*Colocarla*: casar bien a la hija. Por ejemplo: mis hijas está bien colocadas. Estar bien colocadas significa bien casadas; o sea, con gente de buena posición o con recursos económicos (Siruela).

*Coloraílla*: colorada. Por ejemplo: carne coloraílla (Puebla de Alcocer).

*Comarca de los Montes*: topónimo. Neologismo con el que desde hace unas décadas algunos desde fuera de la comarca tratan de designar al conjunto de la Siberia extremeña.

*Comba* (La): juego de chicas (Talarrubias, Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*“Comer de seco”*: la merienda que llevaban los obreros cuando trabajaban en el campo: *chacina*, tocino, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*“Comer el guarrillo”*: comida de quintos (Esparragosa de Lares).

*“Comida en seco”*: comida que se llevaba a las faenas del campo: tocino y cosas de la matanza, etc. (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada...).

*“Comida fuerte”*: comida que se ponía para llevar cuando se trabajaba en el campo (labradores, pastores...), o en casa durante algunas celebraciones (el *ajoblanco*, el *trabao*, las *sopas berrendas*...).

*“Comida principal”*: la más importante y contundente del día. Por ejemplo: el *ajoblanco* (Puebla de Alcocer).

*Compañía*: compañía. Por ejemplo: no necesitamos compañía (Talarrubias...).

*Comprás*: compradas (Talarrubias).

*Conco*: topónimo. *Casa del Conco*. Una construcción noble conocida como Casa de la Encomienda (Herrera del Duque).

*Concordia*: acuerdos entre los familiares en las *divisiones* y/o *lotes* de las herencias (Helechosa de los Montes...).

*“Conejo de la novia”* (El): *espalda (correr la)* (Villarta de los Montes).

*Conocío*: conocido. Por ejemplo: que lo hemos conocío de toda la vida (Valdecaballeros, Villarta...).

*Conos*: recipientes de cemento u otros materiales para almacenar-conservar el vino. Lo tradicional era en *tinajas* de barro que se usaban para el tiempo en que debía fermentar el vino (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros, Helechosa de los Montes, Talarrubias...).

*Conta(d)ero de los moros*: topónimo. Entre los riscos de la sierra unas lanchas en el suelo clavadas verticalmente y haciendo la forma de sillón. Poblado árabe? (Peloché, Galizuela).

*Contaero*: topónimo (Puebla de Alcocer-Esparragosa de Lares).

*Convidá*: convidada; invitar...(Puebla de Alcocer...).

*Convidá* (La): *“sacar la ronda”* (la costumbre); la *convidá*: el hecho real (Talarrubias...).

*Convidar*: invitar (Puebla de Alcocer, Valdecaballeros...).

*“Convidar a la virgen”*: echar limosna, dinero en el cestillo de la “hermandad” durante la fiesta de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Coplas* (Las): *coplas de la Aurora*. Las que se cantan en la fiesta del *Día del Señor* (Puebla de Alcocer).

*“Coplas de la Aurora”*: canciones tradicionales que se cantan la madrugada del Sábado al Domingo de Resurrección, en torno al *Día del Señor* y durante la madrugada del 14 al 15 de agosto (Puebla de Alcocer). Un grupo de vecinos portan guitarras, laúd y tambor (Casas de Don Pedro). Las coplas que cantan las tres *madrinas* en el contexto de las Candelas en la madrugada del 1 al 2 de febrero (Fuenlabrada de los Montes). Las que se cantan actualmente durante algunas ceremonias en la fiesta de la Consolación (Herrera del Duque). En Puebla de Alcocer también se cantan por las calles, plazas, en las puertas de la casa del alcalde y del cura, etc., el Domingo de Resurrección, el *Día del Señor* y otros días del ciclo festivo anual. Hay coplas religiosas y otras de carácter profano. La *madrina* es quien las organiza, quien corre con la correspondiente invitación y ofrece el *chapurrao*. Suele serlo por promesa.

*“Coplas de los auroros”*: las coplas que cantaban los *auroros* a la virgen y a la *madrina de la Candelaria*. Las había de temas religioso y profano (Fuenlabrada de los Montes).

*“Coplas del rosario”*: coplas de la patrona, la virgen de los remedios (Casas de Don Pedro).

*Corcha/o*: recipiente donde se echaban las *migas* rebanadas (Puebla de Alcocer).

*Corcha*: corcho. *Rebanador*. Útil de esta materia empleado para cortar las migas.

*Corcha*: objeto o trozo de corcho en forma de tapadera redonda. Se le daba con un palo para lanzarla lejos en el juego de la *jurría* (Talarrubias...).

*Corcha* (La): corcho quemado en un palo. El *día del tizne* o de las *luminarias* se emplea para tiznar la cara de la gente (Villarta de los Montes).

*Corcha* (La): juego de chicos. Especie de beisbol (Villarta de los Montes).

*Corcha* (La): la saca-extracción del corcho de los alcornoques, etc., cada nueve o diez años (Valdecaballeros, Herrera del Duque...).

*Corchero*: persona que se dedica a la saca, compra y/o venta de corcho (Herrera del Duque).

*Corchito*: topónimo. *Pilar* a varios kilómetros de la población (Talarrubias).

*Corcho*: asiento del mismo material (Valdecaballeros...).

*Corcho*: caja-colmena de abejas hecha de corcho. En forma de cilindro con una tapa también de corcho (Fuenlabrada de los Montes...). Algunas personas las tenían para el consumo familiar de miel. Colmenas *movilistas* (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Corcho*: corcha. *Rebanador*.

*Corcho* (El): juego de niños (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...).

*Corcho* (El): corcho con el que se apretaban y estrujaban las uvas en el *cribón*. El líquido se recogía en peroles, cubos y luego se echaba en *conos* (Talarrubias...).

*Corcho* (del): topónimo. *Pilar* (Talarrubias).

*Corchuelo* (El): topónimo. Dos pilares en la carretera nueva de Siruela. En ellos solían aprender a nadar y se bañaban los muchachos. Aquí las mujeres lavaban la ropa (Talarrubias).

*Corchuelos*: asientos de corcha; especie de taburete empleado antiguamente por los pastores. También se usaban como asientos en los trillos (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...).

*Cornos*: partes fuertes de las barcas hechas con madera de fresno en Peloche.

*Coro de la Aurora* (El): grupo de mujeres que rezan y cantan coplas durante el *Rosario de la Aurora* en el mes de octubre (Fuenlabrada de los Montes).

*Coro(s)*: nombre propio de mujer. En Talarrubias nombre femenino equivalente a Coronada, la patrona de la población.

*Corral*: espacio generalmente sin techar, al final de la casa, donde se tenían algunos animales domésticos (Fuenlabrada de los Montes...).

*Corrala*: cuando las vacas conducen los toros del campo al pueblo, por las fiestas. El lugar donde se encierran los toros (Siruela).

*Corralillos*: especie de cuadra. En la parte vieja de la población el espacio que solían destinar las casas para los animales tales como gallinas, etc. A veces se emplearon como cuadras (Talarrubias).

*Corralón*: *cochera*. Espacio-habitación donde se meten cosas que no sirven o no se utilizan (Esparragosa de Lares).

*Corralones*: grandes corrales en las casas. El ganado entraba hasta ellos por las puertas de las casas cuando éstas no tenían *puerta falsa* (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Corralla* (La): *corrobla*. Las tertulias de vecinos y amigos que se hacían en las calles, plazas (Helechosa de los Montes). Semejante a las *corroblas* de las Hurdes y Norte de Cáceres.

*“Correr el gallo”*: costumbre infantil de carnaval, hoy transformada, durante el *Jueves Lardero* (Esparragosa de Lares).

*“Correr la espalda”*: *espalda* (Villarta de los Montes).

*“Correr los gallos”*: antiguamente los *quintos* y mozos del pueblo (hombres) corrían los gallos. Costumbre que desapareció hace pocos años (Casas de Don Pedro).

*Corro* (El): juego de niñas (Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...). Juego de niñas/niños, mozas/mozos (Baterno, Sancti-Spíritus...).

*Corrobla*: como en las Hurdes y otros lugares del Norte de Extremadura, reunión o tertulia de amigos o vecinos; de jóvenes o de mayores. *Cuadrillas* de amigos (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes...).

*“Corro de la Aurora”*: mujeres que cantan/cantaban las coplas del Rosario (Fuenlabrada).

*Corros*: grupos de hombres-mujeres, jóvenes, que se reúnen/reunían en torno a las luminarias y cantan (Puebla de Alcocer...).

*Cortaderos*: en los *ganchos* y *monterías* delimitaciones en el terreno que hacen hombres a quienes se les pagan unos jornales para orientar la caza (Helechosa de los Montes...).

*Cortadillo* (El/Los): dulce casero. Solían hacerse para las bodas, en Semana Santa (Talarrubias).

*Cortinal*: *cerca*, como un huertecito grande junto al espacio que ocupa la vivienda (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Cortinal (r)*: huertecito. *Cerca* dentro de las casas de los grandes propietarios. Solían disponer de pozo y de algún espacio para cultivo de verduras (Valdecaballeros).

*Cortinar*: *cortinal*. Una finca-*cacho* pequeño de tierra sin casa; *cerca* pequeña (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

“*Cosa(s) de moros*”: en general, cosas antiguas, restos arqueológicos, testimonios materiales de tiempos pasados, castillos, etc. Y no necesariamente del período en el que los árabes estuvieron en España.

*Coscurros*: *sopas de coscurros* (Helechosa de los Montes).

*Cositas* (Las): los dulces caseros (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias...). “Hacer cositas” es hacer los dulces de Semana Santa y en otras celebraciones (Valdecaballeros).

*Costales*: especie de sacos donde en el campo se echa/echaba el grano...(Puebla de Alcocer).

*Costillas*: *trampas* para cazar pájaros (Puebla de Alcocer...).

*Cotana* (La): especie de *hacha*; herramienta agrícola mitad *cavaera* y mitad pico. Se usa para cavar (pala) y cortar raíces (pico) (Fuenlabrada de los Montes).

*Criaíllas*: *criadillas* (Puebla de Alcocer).

*Criadillas*: hongo que crece debajo de la tierra en primavera y se consume en tortillas, revuelto. Está valorado socialmente (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer...). En Esparragosa de Lares se conoce donde las hay porque cerca de ellas crece la hierba llamada *otoño*.

*Criadillas en escabeche*: plato tradicional para la fiesta de la virgen de Lares en Galizuela (Esparragosa de Lares).

*Criados*: empleados en tierras o con los ganados de otros “señores” o *amos* (Helechosa de los Montes...).

*Criba* (La): *estrujón*. Máquina utilizada para la limpieza y selección de las aceitunas y en el proceso de su transformación en aceite (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Cribón* (El): objeto-útil para hacer vino; especie de panera o caja de madera con tablillas cilíndricas también de madera donde se echan las uvas. Con una *corcha* se deshacen y el jugo se recoge en un perol y luego se echa a los *conos* o a las *tinajas de barro* (Talarrubias...).

*Cristianar*: bautizar (Villarta de los Montes...).

*Cruda/o*: los alimentos sin cocinar, sin hervir, freír, etc. (Esparragosa de Lares...).

*Crudo* (En): como se denomina la carne o los peces antes de prepararlos. Cuando se mezclan con otros ingredientes antes de ponerlos al fuego y cocinarlos (Esparragosa de Lares...).

*Cruces de Mayo*: plantas que huelen muy bien.

*Crujías*: bóvedas de las casas (Herrera del Duque...).

*Cruz de Caravaca*: se ponía a los niños para que no les “cogiera la luna”, para evitar que enfermaran. Se creía que cuando las madres estaban amamantándolos se ponían malos los pechos y los niños orinaban la orina blanca como la leche de las madres (Puebla de Alcocer).

*Cuadrá*: cuadrada (Talarrubias...).

*Cuadras*: espacio al final de la vivienda donde se dejaban las caballerías tras los trabajos en el campo. Generalmente disponían de *pesebres*, de madera y/o de obra (Fuenlabrada de los Montes...).

*Cuadrillas*: *corrobla*. Grupos-reunión de amigos, vecinos...(Helechosa de los Montes).

*Cuadros*: partes o actos en que se compone la *representación de Reyes* (Helechosa de los Montes).

*Cuajá*: producto a base de leche y sal que es la materia prima para hacer los quesos (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Cuajá* (La): dulce que se hacía en mayo, en torno a la Cruz de Mayo, cuando se empezaba el ordeño de las cabras. La leche cuajada, la que se utilizaba para hacer los quesos, se preparaba con azúcar (Helechosa de los Montes).

*Cuajo*: material con el que se hacen los quesos: leche, sal, etc. (Esparragosa de Lares...).

*Cuartilla*: medida para cereales-áridos (Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Cuartillas*: medida de extensión-superficie que refiere a un trozo de tierra de labor (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

“*Cuartillas de trigo*”: el trigo que cabe en una *cuartilla*. Se regalaba, incluso fanegas, en el Día del Corpus

y se ponía en los *altares* para posteriormente ser subastadas (Helechosa de los Montes...).

*Cuartos*: pequeñas botellas de vino, de un cuarto de litro, que consumían los hombres en los *casinos* (Villarta de los Montes...).

*“Cuatro calles”*: topónimo. Lugar de encuentro, donde se juntaban los vecinos (Helechosa de los Montes).

*Cuberas*: huecos, oquedades que hay en las paredes en las márgenes de los ríos. En verano, en tiempos de mucho calor, los peces se meten aquí y la gente trata de cogerlos con las manos (Puebla de Alcocer).

*Cucaña* (La): topónimo. Nombre de finca (Puebla de Alcocer).

*Cuchara*: especie de paleta de albañil con la que castraban las colmenas y cortaban los panales los *mieleros* de Fuenlabrada.

*Cucharas de cuerna*: cucharas que hacían los pastores con cuerna de cabra-carnero (Fuenlabrada de los Montes...). En Herrera del Duque hay quien las hace/hacía de cuerno de carnero y las cobra/cobraba a 5000 pesetas. Sirven para tomar platos fríos, como el ajoblanco, pero no para los calientes, porque se deforman.

*Cucharas de cuerno*: de las reses vacunas que se sacrificaban se aprovechaban los cuernos para hacer cucharas de asta con las que se comía el ajoblanco, el gazpacho, etc. (Helechosa de los Montes).

*Cucharros*: media calabaza, a modo de cucharón, con la que sacaba el vino de las *tinajas* para probarlo tras su fermentación (Siruela).

*“Cuchará y paso atrás”*: frase ritual que se emplea cuando varias personas comen de un plato en común: ajoblanco, salmorejo, migas, gazpacho...

*Cuchillón*: especie de sable antiguo que se sacaba en la procesión que se verificaba en carnaval y en la ceremonia de las *alabardas* (Villarta de los Montes).

*Cuchillos*: como llamaban los de Helechosa de los Montes a los de Villarta de los Montes.

*Cucillos*: como llaman algunos de Helechosa a los de Villarta de los Montes (Villarta de los Montes).

*Cuencas*: recipientes de madera hechos a mano. Se utilizan para hacer el *gazpacho*, etc. Un conocido artesano de la madera, Pablo Vaquerizo Molero, el “Lobo” (Herrera del Duque...).

*Cuencos*: *cuencas*.

*Cuerdas* (Las): trozos de sedal con anzuelos en los que se ponen, como cebo, *babosas*, caracoles sin concha, etc., con el propósito de pescar (Puebla de Alcocer).

*“Cuerpo de casa”*: *caños*. También equivale a *zaguán*; el *pasillo* central amplio a partir del que se distribuyen los espacios de la casa (Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Bohonal...). El pasillo central de la casa (Helechosa de los Montes). Pasillo amplio, porque por él entraban las caballerías. A partir del que se articula la vivienda tradicional. A sus lados se ubican las habitaciones (Puebla de Alcocer). El centro de la casa, donde solía ubicarse la cocina y la chimenea (Esparragosa de Lares).

*Cueva clara*: topónimo. Cueva entre rocas; por un desprendimiento de rocas entra en ella la luz (Villarta de los Montes).

*Cueva del Castañar*: topónimo (Villarta de los Montes).

*Cueva oscura*: topónimo. Cueva entre rocas (Villarta de los Montes).

*“Cuidado con los del llano”*: lo que dicen algunos de Puebla cuando se refieren a los de Talarrubias (Puebla).

*Culebra*: herpes zóster (Tamurejo...).

*Culebrillas*: herpes zóster. Véase *curanderos* (Valdecaballeros...).

*Culebro*: herpes (Villarta de los Montes).

*Culebrón* (El): herpes zoster (Esparragosa de Lares...). Alguna gente de Fuenlabrada iba a Navalvillar de Pela a que se lo curaran.

*Culón* (El): trilladora que se enganchaba al tractor y con una polea iba metiendo los *haces* de *mieses* y los iba trillando, apartando la paja del grano (Casas de Don Pedro).

*Cultural-Campo*: proyecto de desarrollo y dinamización sociocultural de La Siberia.

*Cumplimiento* (El): así designan algunos vecinos de Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes... cuando se refieren a la práctica religiosa, ir a misa, etc.; y también cuando van a casa de los difuntos “a cumplir” o a dar el pésame, o a *hacer el cumplimiento*; o sea, a cumplir socialmente con la familia del fallecido.

*Cumplíos: hacerles el cumplío.* Cumplidos. En Esparragosa de Lares: las visitas rituales que hacían las familias y vecinos a las madres cuyos hijos iban a cumplir el servicio militar. Las madres de los quintos solían sacarles dulces y bebidas.

*Cumplir: hacerles el cumplío. Véase cumplimiento.*

*Cumplir:* práctica social que consistía en preguntar los vecinos y amistades en la casa de los quintos la “suerte-destino” de los “soldados” (Esparragosa de Lares...).

*Cuña (La).* Parte del *arado de palo* (Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Cuota (La):* la cantidad que los vecinos cofrades abonan anualmente a la cofradía por ser socios (virgen del Carmen y/o virgen del Rosario) (Puebla de Alcocer). En Esparragosa de Lares la que abonan los vecinos que quieren ver los toros, durante las fiestas del pueblo, en agosto.

*Cura “Corcho”:* escribió un tratado sobre el agua (Helechosa de los Montes).

*Curandero:* especialista en medicina popular extendido en la comarca. Se cree que cura las *culebrillas*, el *culebrón* (Herpes Zóster), los músculos, las torceduras, las fracturas y otros problemas de los huesos (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Castilblanco, Tamurejo, Esparragosa de Lares...). En Helechosa de los Montes, por una parte, son los individuos que tienen conocimientos tradicionales y se dedican a curar enfermedades en general; y por otra, se refiere a los especialistas en curar los problemas de huesos, articulaciones, etc., tanto en animales como en personas. Cierta fama tenía uno que arreglaba los huesos, torceduras, etc., en Casas de Don Pedro.

*Curao:* curado. Por ejemplo: el jamón está curao (Valdecaballeros, Villarta, Herrera del Duque...).

*“Curar al humo”:* los productos derivados de la matanza del cerdo se curan en invierno en el humo del hueco de la chimenea (Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*Curatos:* bichitos (insectos) negros con rayas rojas. Se fríen y con ellos se hace una especie de aceite que hay quienes lo emplean para hacer emplastos para la cara (Valdecaballeros).

*Curtir:* dar con el palo a la *calva*. Curtir era el chico que tenía que estar al cuidado de la calva, el que le tocaba salir corriendo a por ella (Casas de Don Pedro).

*Chacina:* embutidos que se hacen con la carne de la matanza de los cerdos. Productos derivados de la carne del cerdo que se embuchan con sal y especias. Y se curan, en su forma tradicional, al humo (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Chaflón:* rasilla en la chimenea; una especie de repisa o tabla. Aquí se colocan algunos adornos: platos, vasos, etc. (Puebla de Alcocer...).

*Chambra:* especie de chaqueta-blusa usada antiguamente. Hoy día la usan sólo los miembros de los grupos folklóricos, etc. (Villarta de los Montes...).

*Champiñón silvestre:* tipo de seta comestible (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Chamusca:* vegetales, hierbas. Por ejemplo, los tocinos en las matanzas familiares se tienden sobre un poco de chamusca y se les echa sal gorda por encima (Puebla de Alcocer).

*Chamuscar:* quemar. Se emplea, por ejemplo, para quemar las cerdas de los guarros cuando se sacrifican en las matanzas familiares. Actualmente se chamuscan con un soplete de gas butano (Puebla de Alcocer...).

*Changarrero:* individuo, especialista local, que sabe muchas historias, que a cualquier cosa le saca un cuento que viene a propósito; chistoso, refranero, etc. Así se llaman a quienes son cuentahistorias (Valdecaballeros).

*Changarrillo:* chistoso. *Changarrero* (Valdecaballeros).

*Chaparral (El):* topónimo. Zona del término donde algunos celebran la fiesta de San Isidro (Esparragosa de Lares).

*Chaparros:* pequeñas encinas silvestres. A veces su leña se emplea para hacer lumbres (Esparragosa de Lares, Siruela...).

*Chapas:* juego tradicional masculino. Con monedas de cobre se jugaba especialmente durante la Semana Santa (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Chapurrao:* especie de licor o aguardiente; bebida tradicional. El *gloria* que en Puebla de Alcocer se designa con este nombre y lleva aguardiente, manzanilla, hierba luisa, hierba buena, azafrán, canela, etc. Se cuece, se embotella y se le echa clavo y azúcar. Se hace para las *coplas de la Aurora del día del Señor*, las bodas, etc. En Puebla se dice: “Una, basta; dos, suficientes; y tres, a la cama”. Especie de gloria en Es-

parragosa de Lares. En Talarrubias bebida a base de agua, aguardiente y azúcar. Licor que se consumía especialmente en las bodas y lleva aguardiente, azúcar y agua (Talarrubias).

*“Chapurrao de café”*: a base de agua, aguardiente, café, anís en grano, hierbaluisa y azúcar. Se suele hacer por la fiesta del Corpus (Puebla de Alcocer).

*Chaquetía* (La): pan-dulce, relleno de lomo y chorizo, de cuatro puntas en forma de estrella que se hace y da a los niños el día de Todos los Santos. Se los comen en el campo acompañados de higos *pasaos*, almendras, nueces, castañas...(Puebla de Alcocer).

*Chaquetías*: Celebración en el campo el día de Todos los Santos. Y el consumo ritual de castañas, nueces, etc. (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer...). En Puebla de Alcocer también es la chaquetía el dulce que se hace el mismo día a base de masa de pan y tiene forma de estrella. Se les daba a los muchachos, quienes iban a comérselo en el campo junto a las castañas y los garbanzos tostados, *alcaquētas*.

*Charancharanchacha*: sonido onomatopéyico. El que hacían las *agallas* de los quejigos cuando los chicos, como broma de San Antón y carnaval, las echaban a rodar dentro de las casas (Villarta de los Montes).

*Charanga* (La): *morcilla de vientre* hecha con la sangre del cerdo cocida, a la que se le añade cebolla y otros aliños (Fuenlabrada de los Montes...).

*Charco del Vaquero*: topónimo (Puebla-Esparragosa-Galizuela).

*Charcones* (Los): topónimo (Herrera del Duque).

*Chascarrillos*: chistes, cuentos, historias, anécdotas. En los pueblos hay gente que se les conoce por saber muchos chascarrillos (Talarrubias...).

*Chato* (Un): chato de vino. El vino se tomaba en pequeños vasitos de cristal en los casinos-bares, tascas, etc. (Fuenlabrada, Villarta...).

*Chicha*: *magro*. Trozos de carne magra y frita (de oveja, cerdo...) (Puebla de Alcocer).

*Chillar*: *chilloteo* (Puebla de Alcocer...).

*Chilloteo*: chillar, gritar...(Puebla de Alcocer...).

*Chimenea*: cuando el *chupón* era grande. Las tenían las casas en el pueblo (Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes...).

*Chimenea de campana*: chimenea grande que solía estar en la cocina (Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...).

*China* (La): *rode*. Juego de niñas equivalente a la *role* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Talarrubias...).

*Chinatarros*: piedras que suele tener la *tierra serriza* de las *rañas* (Villarta de los Montes).

*Chinero(s)*: espacio, más moderno que el *vasar*, destinado en las casas para colocar la loza fina, la cristalería más delicada. Un mueble con vitrina, estantes de madera y puertas de madera y cristal (Villarta de los Montes, Herrera del Duque, Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Valdecaballeros...). En Talarrubias solían estar en los *medio casa*, en los pasillos. A base de tablas a modo de estantes y en ocasiones con puertas de madera y cristal. En ellos se colocaba, a la vista, la loza más fina en repisas de madera (Puebla de Alcocer...). En Esparragosa de Lares espacio-hueco empotrado en la pared donde se guardaba la loza más fina.

*Chiquenina*: pequeña (Villarta de los Montes...).

*Chiquetina*: chiquitina, pequeña. Por ejemplo: niña chiquetina; mi madre se murió siendo yo muy chiquetina (Puebla de Alcocer).

*Chiquita*: pequeña. Por ejemplo: una virgencita chiquita (Talarrubias, Esparragosa de Lares...). Por ejemplo: una casillita chiquita (Puebla de Alcocer).

*Chiquitillos*: pequeños. A veces refiere a niños, críos...(Puebla de Alcocer...).

*Chiquito*: pequeño (Puebla...).

*Chirve* (El): juego tradicional masculino (Herrera del Duque).

*Chívere* (El): juego tradicional (Castilblanco).

*Choca* (La): juego popular masculino y objeto de palo-madera con el que se juega (Talarrubias...).

*Chorcha* (La): topónimo. Finca propiedad del ayuntamiento de Fuenlabrada de los Montes.

*Chorizo blanco*: a base de carne de cerdo, ajo machacado, cilantro, orégano y vino (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). En Talarrubias: salchichón.

*Chorizo bofe*: *chorizo bofeño*.

*Chorizo bofeño*: *bofeño* (Esparragosa de Lares).

*Chorizo de bofe*: embutido a base de *carne momia*, “colorafla”. Antiguamente las clases populares también le echaban las tripas del intestino picadas. (Puebla de Alcocer).

*Chorizo de jabalí*: chorizos caseros a base de carne de caza (jabalí). A veces se mezcla con la de cerdo, etc. (Villarta de los Montes...).

*Chorizo de oveja*: el que se hace a base de carne de ovino. Es un embutido bastante seco (Siruela, Esparragosa de Lares...).

*Chorizo de patata*: embutido que se hacía en las matanzas del cerdo. A base de sangre y patatas cocidas. Se cura al humo (Villarta de los Montes).

*Chorizo fino*: se hace con la parte del cerdo que mezcla carne y grasa (Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...).

*Chorizo patatero*: chorizo a base de carne, *gordo* del cerdo, patatas cocidas, ajo, etc. (Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...).

“*Chorizos malditos*”: se hacen con picadura de hueso y carne de cerdo (Helechosa de los Montes).

*Chorrera*: chorro o conducción de agua en el río. Partes estrechas y con poca profundidad de los ríos, arroyos, etc. (Talarrubias, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Chorro* (El): topónimo. Zona de *Fuente Oñamira*. Barrio-zona de Puebla de Alcocer.

*Chorro* (El): topónimo. Abrevadero-pilar-fuente (Puebla de Alcocer).

*Chorro* (El): topónimo. Cauce de agua (Villarta de los Montes).

*Chorro Viejo*: topónimo. Fuente (Villarta de los Montes).

*Chorros* (Los): topónimo. *Pilar-abrevadero* en la carretera de Puerto Peña (Talarrubias).

*Chozo* (El): vivienda de pastor. De forma ovalada, semiovalada o redondo, se hacía con juncos, juncias y *monte*. La estructura con palos entrelazados. Eran móviles (Helechosa de los Montes). Utilizados por los pastores de ovejas su estructura era de palos y se revestía de *bálago* (Talarrubias...). En Puebla de Alcocer los hay móviles y estables; suelen ser circulares. Los móviles son de bálago de centeno y los estables de piedra, adobe, tamuja, y el techo de tejas, etc.

*Chozo de monte*: chozos de la sierra hechos con *monte*, ramajes, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Chozos móviles*: en relación con el aprovechamiento de los pastos los pastores los mudaban-trasladaban de lugar y los instalaban en otras zonas donde hubiera pastos (Villarta de los Montes...).

*Chupón*: *chupones*.

*Chupones*: chimeneas pequeñas; generalmente salían desde el suelo hacia arriba, o a partir de una altura no muy elevada; y de este tamaño, pequeñas, solían estar en las cocinillas de las *casillas*; pero también en las casas antiguas de la parte vieja (Talarrubias...).

*Chuscos*: panes. Antiguamente se distribuían entre los pobres en la fiesta de la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes).

*Chuzo* (El): útil de palo y hierro en el pico utilizado para la protección contra lobos, zorros, etc. (Casas de Don Pedro).

*Dandero*: abanderado; una de las insignias, junto a *mingala* y *pinche*, de la virgen de Nazaret (Garlitos).

*Danza de los palillos*: ceremonia en el contexto de la fiesta de San Blas (Garbayuela).

*Danza de los palitos*: *danza de los palillos* (Garbayuela).

*Danzadores*: danzantes de la fiesta de San Blas, el 3 de febrero. Danza que ejecutan portando cada uno dos palos de madroña (Garbayuela).

*Danzantas*: mujeres que danzan en torno a la fiesta del *Día del Señor* (Villarta de los Montes).

*Danzaores*: *danzadores* (Garbayuela).

*Danzas de paloteo*: las que se desarrollan en el contexto de la fiesta de San Blas en Garbayuela.

*Dao*: dado (Herrera del Duque).

“*Dar asistencia a los padres*”: *atender a los padres* (Esparragosa de Lares).

“*Dar el maculillo*”: *maculillo*; *masculillo* (Fuenlabrada de los Montes).

“*Dar jornal*”: echar-tener el día de trabajo (Villarta de los Montes...).

“*Dar la mano*”: dar el pésame en los funerales (Talarrubias...).

“*Dar la matraca*”: formar escándalo. *Cencerrá* (Villarta de los Montes...).

*"Dar la renta"*: la *renta* (Talarrubias...).

*"Dar las cagarrutas"*: broma que se daba a los pocos niños que llegaban nuevos al pueblo. Consistía en meter por la fuerza los excrementos de las cabras, *cagarrutas*, por la boca (Fuenlabrada de los Montes).

*"Dar un manteo"*: *maculillo*; *manteo* (Villarta de los Montes).

*"De abajo"*: *los de abajo* (Helechosa)

*Dedil*: *dediles*. Protector de dedos para hacer la siega a mano (Puebla de Alcocer...).

*Dedila* (La): protector de dedos. De cuero, y también de madera. Se lo ponían los segadores en los dedos de las manos durante la siega (Puebla de Alcocer...).

*Dediles*: útil para las faenas de la siega. Especie de guantes de cuero y por fuera, el reverso, de madera. En los dediles se metían tres dedos, el índice iba aparte revestido de material. Con una correa y una pulsera se cogían a la muñeca. La función: evitar cortarse con las hoces (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Degüellar*: *desguellar* (Puebla de Alcocer).

*Dehesa*: *finca* grande con encinas, carrascos, etc.; pero también sin arbolado (Valdecaballeros, Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Dehesa* (La): topónimo con el que se designan la zona y los barrios nuevos. En general, la zona donde vivía la gente más humilde (Talarrubias).

*Dehesa boyal*: topónimo. El nombre deriva de que en otros tiempos era donde se dejaban por las noches los bueyes de la labranza. Tierras del común de los vecinos gestionadas por los ayuntamientos (Villarta de los Montes...). En ocasiones se han hecho parcelas y distribuido entre los vecinos, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Dehesa de Siruela"*: topónimo. Tierra del común. Según algunos informantes la tierra es de unos y los árboles de otros. Algo parecido parece que ocurre con la dehesa de Peloche.

*Dehesas*: campos sin arbolado (Talarrubias...).

*Dehesas comunales*: Siruela...

*"Del agua gorda"*: como se refieren algunos de Puebla de Alcocer a los de Talarrubias.

*"De la Sierra"*: gentes que provienen del norte, de la sierra. Refiere a trashumantes (Talarrubias...).

*"Del Llano"* (Los): como se refieren algunos de Puebla a los de Talarrubias.

*Demasiao*: demasiado (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Dental* (El): parte del arado de palo (Talarrubias, Casas de Don Pedro, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...).

*Departamentos*: los distintos espacios en las *cámaras*, separados por ladrillos, para echar varios productos de la cosecha (Herrera del Duque...).

*"De por bajo"*: por ejemplo: el vecino "de por bajo", que vive en la misma calle más abajo (Talarrubias...).

*"Depositara la novia"*: costumbre de noviazgo-matrimonio. Cuando uno de los padres de los novios no estaba de acuerdo con el noviazgo, el chico depositaba/se llevaba la novia a casa de algún familiar o amigo, en la posada, en el pueblo o en otra población. Al regresar, socialmente se daban por casados, o se casaban, aunque en ocasiones los padres desheredaban a los hijos/as que contravenían lo establecido por ellos y por la "tradicción" (Talarrubias...). Cuando unos de los padres, por diversas circunstancias no querían al novio de la hija, el novio se la "llevaba" y la "depositaba" en su propia casa, en la de algún familiar o en la de algún amigo. Y esto se hacía con el consentimiento de los novios, no así con el de los padres de la chica. Tras un tiempo viviendo juntos se solían casar. Era relativamente frecuente desheredarlos, y el motivo fundamental de la práctica era la asimetría socioeconómica de las familias (Puebla de Alcocer...).

*Derivao*: derivado (Herrera del Duque...).

*Desbaratar*: desmenuzar (Esparragosa de Lares).

*Desbaratadas*: Desmenuzadas. Por ejemplo: las migas de pan duro desbaratadas en trozos (Esparragosa de Lares). Pan duro desmenuzado.

*Descalcillos*: descalzos. Por ejemplo: los niños estaban descalcillos (Esparragosa de Lares).

*Descansadero*: topónimo. Antiguo espacio para el descanso de los ganados trashumantes en torno a la ermita de la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes).

*Descansillos*: *calzás* (Helechosa, Villarta...).

*Descanso: portal* (Talarrubias...).

*Desconfiados*: uno de los estereotipos o imagen social que en la comarca manejan algunas personas sobre la gente de Galizuela (Talarrubias...).

*Descuajar*: quitar el *monte*. A veces para plantar un terreno de algún cultivo.

*De seguida*: en seguida. Por ejemplo: "la masa de pan la aplastan, la cortan, la hacen cuatro picos doblados y forman una *chaquetía* de seguida..." (Puebla de Alcocer).

*Desescochar*: cuando se cuecen en agua los cardillos (Casas de Don Pedro).

*Desforoná: desbaratadas*. Desmoronada, desmenuzada. Por ejemplo: cuando se desmiga el pan (Esparragosa de Lares).

*Desgraciar*: estropear, echar a perder, morir... Por ejemplo: "al *cabrero del pueblo* se le abonaba una gratificación si volvía con las cabras y no se desgraciaban las crías de los chivos..." (Helechosa de los Montes).

*Desgraciarse*: cuando una oveja se caía, rompía una pata, quedaba maltrecha, etc. (Esparragosa de Lares).

*Desgranar*: separar las uvas de los racimos (Esparragosa de Lares...).

*Desgüellar*: desollar. Quitar la piel a los animales. Por ejemplo: a las ovejas para hacer el salón (Puebla de Alcocer).

*Desmatar*: sacar las matas, extraer las raíces. Las raíces de las matas se extraían con el *picallo* (Helechosa de los Montes...).

*Despanzurrar*: "despanzurrar el dinero": tirarlo, malgastarlo (Herrera del Duque).

*Despedida* (La): tras el rosario por la parte antigua del pueblo, se despide a la virgen de Consolación en el *Morro del pilarito* para el traslado de la imagen a su ermita (Herrera del Duque).

*"Despedidas"* (Las): refiere a los párrafos-estrofas con la que terminan los *mayos* dedicados a las mozas; los que empiezan con la *llegada*; y concluyen cuando se echa la *rama de fresno* (Villarta de los Montes).

*"Destapao"*: destapado, descubierto. Por ejemplo: cuando el vino está fermentando en los *conos* de barro hay quienes los tenían destapao (Talarrubias...).

*"De una vez en cuando"*: de vez en cuando; unas veces y otras. Por ejemplo: de una vez en cuando sale de un sitio u otro la procesión (Puebla de Alcocer).

*Diablillos* (Los): tradicionalmente dos personajes ataviados con traje negro de ribetes rojos y rabo y gorro con cuernos rojos que salen durante la procesión del Corpus por donde toque cada año (El *Pueblo* o el *Barrio*). Piden limosna para el Santísimo y van casa por casa, donde dejan altramuces u otras chucherías (Fuenlabrada de los Montes). Así se llaman también en Villarta de los Montes. También los hubo en Valdecaballeros, Herrera del Duque, etc.

*Diablo*: chorizo hecho con el intestino grueso del cerdo (Valdecaballeros).

*Diabluco* (Los): personajes en torno a los que gira la celebración del Corpus. Visten de un modo característico y portan tambor y castañuelas (Helechosa de los Montes). En Villarta de los Montes personajes en torno a los que gira la celebración del *Día del Señor*. Visten de un modo característico con un traje rojo. Son dos: uno va tocando las castañuelas y el otro el tambor.

*"Día de la vaquilla"*: ceremonia que realizaban los quintos en torno a sus celebraciones y carnaval imitando de manera jocosa un ritual taurino con una vaca o toro simulado (Villarta...).

*"Día del bodigo"*: fiesta de niños. Romería en la que se come un pan relleno de chorizo, jamón, almendras... (Siruela...).

*"Día del Chaparro"*: romería. El Domingo de Pascua, el siguiente a la Semana Santa. Los mozos van al campo y a las fincas a por el árbol más grande. Lo arrancan, lo cortan y lo clavan en una calle. En torno a él los amigos y amigas hacen comidas en común. Y alrededor del chaparro cantan al *corro* canciones tradicionales (Siruela).

*"Día del gallo"*: en invierno cuando los mozos "corrían" los gallos (Esparragosa de Lares).

*"Día del Señor"*: fiesta del Corpus Christi (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro...). Antiguamente se celebraba el Día del Corpus en domingo; y su octava, en jueves. El *Día del Señor Grande* era el del Corpus (jueves); y el *Día del Señor Chico*, el domingo de la octava del Corpus. Actualmente se celebran las dos fiestas en domingo. Un año el Día del Señor Grande la procesión va por el "Pueblo" y la del Señor Chico por el barrio; y al año siguiente a la inversa (Fuenlabrada de los Montes).

*"Día del Señor Chico"*: domingo de Octava (Fuenlabrada de los Montes).

*"Día del Señor Grande"*: día del Corpus (Jueves) (Fuenlabrada de los Montes).  
*"Día del tizne"*: *el tizne*. Día de Santa Lucía (Fuenlabrada de los Montes). En Villarta de los Montes la noche de la *luminaria*; la noche previa al día de San Sebastián.  
*"Día de la luminaria"*: *día del tizne* (Villarta de los Montes).  
*"Día de la vaquilla"*: los mozos, los quintos se revestían de una *vaquilla*; un hombre o dos debajo de una piel de toro, con cuernos, cencerros, etc. Costumbre perdida que se desarrollaba en el contexto de San Blas (Villarta de los Montes).  
*"Día de la virgen"* (El): el 15 de agosto se celebra el día de la virgen de la Cueva (Esparragosa de Lares).  
*"Día de las luminarias"*: día de San Antón. El Ayuntamiento se encarga de hacer una gran *luminaria* (Puebla de Alcocer).  
*"Día de los tizneros"*: como denominan a la víspera de Santa Lucía en Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, etc. Los niños se tiznan con corchos quemados.  
*"Día grande"* (El): día del Corpus (Helechosa de los Montes).  
*Diputadas*: mujeres con cargo de la cofradía de la Candelaria; quienes en la procesión portan las *andas* (Castilblanco).  
*Disecar*: secar. Por ejemplo: poner el *tasajo* a disecar (Villarta de los Montes).  
*Diviosos*: granos gordos con mucho pus (Puebla de Alcocer).  
*Divisiones* (Las): *lotes*. Las *particiones* en las que se dividen las herencias cuando se hace testamento, etc. (Helechosa de los Montes...).  
*Doblar*: desván, pajar (Siruela, Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).  
*Doblar (do)*: granero (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Bohonal de los Montes Villarta de los Montes...). Hay también quienes les llaman *cámaras* (Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer, Talarrubias, Herrera del Duque, Baterno...). En Esparragosa de Lares así llaman a las *cámaras* las gentes más pudientes, más "finas". En Helechosa: "enchillao"- "machambrao". Con techos más bonitos. Para el grano y a veces también para dormir. En general, el "dobra(d)o" es más grande y de gente algo más acomodada. Muchas veces se considera otro piso en bruto, aunque también puede tener *trojes*.  
*Dolientes* (Los): los parientes y personas más cercanas al difunto (Talarrubias...).  
*Dolondón*: sonido onomatopéyico que hacen/hacían los niños al tocar los cencerros en torno a San Blas (Villarta de los Montes).  
*Domingo Gordo*: día de las fiestas de carnaval (Puebla de Alcocer).  
*Domingo de Piñata*: día de las fiestas de carnaval (Puebla de Alcocer).  
*Donas* (Las): cuando se pedían las novias los padres del novio llevaban a la casa de los de la novia algún regalo, las *donas* (Esparragosa de Lares).  
*Dormitorias*: habitaciones dormitorias; habitaciones para dormir (Fuenlabrada de los Montes).  
*Dornajos*: *tornajos*. Recipientes de piedra, hierro y/o madera donde se pone la comida al ganado, a las ovejas.  
*Dote*: *hijuela*. Lo que daban los padres a los hijos cuando se casaban (Tamurejo, Talarrubias...).  
*Dote* (El): lo que los padres van entregando a los hijos (bodas...) y se va apuntando en la *hijuela*. La idea que subyace la *hijuela* es igualar la herencia entre los hijos (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).  
*Dote* (La): los bienes, objetos y dinero que dan los padres a los novios cuando se van a casar (Siruela, Villarta de los Montes...).  
*"Dote de boda"*: *hijuela*. Lo que los padres entregaban a los hijos cuando se casaban (Talarrubias).  
*"Dueña de la virgen"*: la mujer que se encarga del mantenimiento, limpieza, adorno, etc., de algunas imágenes. En Esparragosa de Lares también la que hace o encarga la *Rosca de la Candelaria*.  
*Dulce de tomate*: especie de conserva que se tomaba para desayunar (Talarrubias, Esparragosa de Lares).  
*Dulce membrillo*: conserva a base de la fruta del membrillo y azúcar (Talarrubias...).  
*"Echar a perder"*: así se dice de los jamones a los que no se les ha quitado bien la sangre, a los que les *pica la mosca*, etc. (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).  
*"Echar"*: a veces refiere a " *echar el mal de ojo*" (Talarrubias).  
*"Echar a suerte"*: sortear los lotes de la herencia (Herrera del Duque).

“Echar el alborque”: *alboroque*.

“Echar el aliño”: aliñar, condimentar, preparar los productos alimenticios: ensaladas, aceitunas, *tasajo*, etc. (Villarta de los Montes...).

“Echar el mal de ojo”: *mal de ojo*.

“Echar el mayo”: poner una rama de fresno en la puerta, tejado, etc., de la moza que te gusta, novia, etc., y cantar el *mayo* (coplas) durante los rituales del *mayo* (Villarta de los Montes).

“Echar la cencerrá”: *cencerrada* (Puebla de Alcocer...).

“Echar la palma”:  *echar las palmas* (Herrera del Duque).

“Echar la vaquilla”: se echaba a los que se “descasaban”, se separaban y se juntaban con otra mujer/hombre. Costumbre que consistía en tocarles los cencerros en la puerta de su casa (Talarrubias...).

“Echar las palmas”: *rondar* entre el Sábado de Gloria y el Domingo de Resurrección y colocar las palmas en las casas de las mozas. Los mozos rondan a las muchachas y ponen en las casas de las chicas (ventanas, balcones, tejado) distintas plantas. Cada planta tiene un significado: la palma, te amo; el olivo, no te olvido; la cicuta, algo negativo, puta...; el espino, te tengo un amor fino; pan y quesito, eres una zángana, una *jaramaga*... (Herrera del Duque).

“Echar los corros”: Por ejemplo: en Puebla de Alcocer los grupos de jóvenes que cantan/cantaban en torno a la *luminarias*.

“Echar los machos a las hembras”: cubrir los machos a las hembras. En Fuenlabrada hay quienes creen/creían que en los ganados al “echar los machos a las hembras” hay/había que estar pendientes de las lunas y su influjo.

“Echar los remates”: equivalente a concluir la faena, el trabajo. Refiere al tiempo en el que acaban las faenas agrícolas, como el final de la recogida de la aceituna, etc. (Fuenlabrada de los Montes).

“Echar lumbre”: encender la candela; echar en la chimenea leña para calentarse...(Villarta de los Montes...).

“Echarle la música”: *ronda*. El día de la boda los amigos de los novios iban a tocar música a la casa del nuevo matrimonio (Fuenlabrada de los Montes).

“Echarse a perder”:  *echar a perder* (Helechosa de los Montes).

“Echar un corro”: cantar. Por ejemplo: en torno a las lumbres de las *luminarias* de la víspera de San Sebastián (Puebla de Alcocer).

“Edad casamentera”: la edad que culturalmente se considera apropiada para contraer matrimonio; edad de casarse (Villarta...).

*Ediles: dediles*. Se los ponían los segadores para cubrir los dedos de las manos en la faena de la siega (Talarrubias...).

*Ejío, (El)*: topónimo. *Lejío*. Ejido. Campo-espacio a las afueras de las poblaciones donde solían instalarse las eras para la *trilla* (Talarrubias...).

“El barrio”: topónimo. Parte “nueva” de Fuenlabrada de los Montes.

*El Chorro*: topónimo. Barrio (Puebla de Alcocer).

*Elevadura*: levadura (Talarrubias...).

*El Mayo*: la rama de fresno que los mozos ponen a las mozas en sus casas tras cantar los *mayos* (Villarta de los Montes).

“El pueblo”: topónimo. Parte antigua (Fuenlabrada de los Montes).

*Embalse del Cijara (El)*: topónimo. Cijara. Embalse en el río Guadiana (Helechosa...).

*Embarcaderos*: lugar donde están varadas las barcas y donde se alquilan/alquilaban en verano. Por ejemplo: en Pelоче.

*Emborrachado*: así se dice cuando se hace la masilla del *ajoblanco* y sale “blanquita”. Se piensa que el vinagre y el aceite no hacen bien la mezcla y a ello se debe el que no salga el color apropiado. Se decía entonces: *ajoblanco emborrachado* (Villarta de los Montes...).

*Emborrachado*: cuando el *ajoblanco* queda algo líquido, le falta consistencia o densidad. Se pone la *barreña* para abajo con el *machaquete* dentro y si éste se cae o ladea, se dice que el *ajoblanco* tiene mucho aceite y le falta *miajón* (Puebla de Alcocer).

*Emborrachado*: se dice del *ajoblanco* cuando no tiene color al no haberse mezclado bien el aceite y el

vinagre (Villarta de los Montes). O cuando tiene mucho aceite (Puebla de Alcocer).

*Emburridor*: llenadora de porro en las matanzas domésticas del cerdo (Puebla...).

*Embutido de venao*: embutido a base de carne de ciervo (Villarta de los Montes...).

*Empapadito*: *empapado* (Puebla de Alcocer).

*Empapado*: refiere a pan mojado, bañado en líquido. Por ejemplo: pan empapado en vino. También se dice del pan duro que se moja en agua, vino u otro líquido para hacer caldos para la caldereta, etc. (Puebla de Alcocer...).

*Empedrado*: suelo a base de chinatas de río en el suelo del *cuerpo de la casa*, en la parte de abajo (Herrera del Duque, Helechosa de los Montes...).

*Empedradura*: granos con herida y pus que tardan mucho en curar (Herrera del Duque).

*“Empeyás con leche”*: dulce (Garbayuela).

*Empezao*: empenzar, comenzar (Villarta de los Montes...).

*Emplastos*: a base de hierbas y plantas cocidas. Se utilizan para curar las heridas de los animales e incluso la de las personas (Villarta de los Montes, Esparragosa de Lares...).

*“Emplastos de malvas”*: receta de medicina popular contra los granos que las muchachas llaman *empedradura* (Herrera del Duque).

*“En cá”*: en casa de; ir a casa de... (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Encallejonado*: encajonado (Fuenlabrada de los Montes).

*Encinaos*: dehesas; bosques-terrenos de encinas (Casas de Don Pedro).

*Enchicarás*: encerradas. Cuando las mozas estaban, acostadas, dentro de las casas sin salir. Era cuando los mozos les cantaban los *mayos* (Villarta de los Montes).

*Enchillado*: *tabla*. Las vigas enlazadas que formaban el techo de la casa (Helechosa de los Montes). El techo de las casas compuesto por madera y tablas (Villarta de los Montes).

*Enchorrillás*: las bestias enchorrillás (¿adornadas? ¿cargadas?). (Villarta de los Montes).

*Encuentro* (El): el que se celebra, el Sábado de Gloria o actualmente el Domingo de Resurrección, entre Jesús Resucitado (“El Resucitado”) y la imagen de la virgen (Villarta de los Montes...). También en Puebla de Alcocer, etc.

*Encina* (La): el tronco que queman los mozos en la lumbre entre el Día de la Candelaria y San Blas (Garbayuela).

*Encina de los quintos*: días antes del fin de año los *quintos* buscaban la encina más grande y la quemaban en la plaza (Fuenlabrada de los Montes...).

*Encuadrado*: encuadrado (Herrera del Duque...).

*Engaño* (Un): refiere a cuando se acompaña la comida, por ejemplo, con algún producto o plato con cualquier cosa, como por ejemplo ensalada, etc. O con los que se echan a las migas, al gazpacho, etc. O cuando el tasajo seco, machacado y aliñado, se “engaña”- acompaña con las migas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Enjalbegar*: blanquear las fachadas de las viviendas (Villarta de los Montes...).

*Enmielar*: untar de miel. Con la miel cocida se rebozan los dulces, como por ejemplo la *canelilla* (Villarta de los Montes...).

*En peloto*: sin ropa, desnudo (Esparragosa de Lares).

*Enramadas*: *enramás*.

*Enramá(s)* (La): fiesta que se celebra el Sábado de Gloria. Adornos vegetales que se ponen en las calles por donde pasan las procesiones en Semana Santa y el día de San Antonio (Villarta de los Montes). En El Risco la noche del 23 al 24 de junio, San Juan, los chicos ponían en las casas de las novias y a las mozas que les gustaban ramos de flores, dulces y/o algún regalo. En Garbayuela el Domingo de Resurrección los mozos ponen en las puertas de las casas, ventanas y/o tejados de las novias y/o las chicas-mozas solteras ramos de flores, ramas de eucalipto....Si se trata de un ramo de ortigas significa que ha sido mala, áspera; si el ramo es de malva que ha sido demasiado buena; y si el ramo es de olivo que es normal. Las que ponen los mozos a las mozas el Domingo de Resurrección. Las mozas se puján-subastan? (Garbayuela). En Herrera del Duque equivale a “*Echar la palma*”; plantas que los novios ponen en las casas de las novias el Sábado de Gloria o el Domingo de Resurrección. En la víspera de San Juan los mozos ponían *enramás* a

las mozas. A quien le “echaban” la enramá de San Juan por lo general se sentía alagada (Esparragosa de Lares). Las enramás también se hacen/hacían en Baterno.

*Enrrollado*: suelo de las casas en parte de baldosas rojas, por los laterales, y de *cantos rodados* por el medio (Herrera del Duque...).

*Enrrollao*: suelo de la casa a base de chinitas pequeñas de río o cantos rodados. Por aquí entraban en las casas las caballerías (Casas de Don Pedro).

*Ensalá*: ensalada (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Entablaio*: barreras de tablas construidas en la plaza para ver los toros. Los hacían las peñas y los grupos de amigos (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Entablado*: *entablaio*. Entarimados de tablas encima de postes de palo que atados con sogas se clavan en el suelo. Estructura que hacen las peñas y los grupos de amigos para ver los toros. Encima de las tablas, entablaos, ponen las sillas. El último año que se hicieron fue alrededor de 1993. Actualmente existe una plaza de toros de mampostería (Puebla de Alcocer). También en Esparragosa de Lares.

*Entarimados*: *entablaio(s)* (Esparragosa de Lares...).

*“Entrada de la virgen”* (La): ceremonia de recibimiento de las vírgenes (imágenes) en los traslados desde sus ermitas al pueblo para estar en ellos un tiempo durante las fiestas patronales. Por ejemplo: la entrada de la virgen de la Coronada en Talarrubias, etc.

*“Entre medias del año”*: a mediados de año, a la mitad del año (Villarta de los Montes).

*Eras* (Las): lugares donde se limpia/limpiaba, trilla/trillaba y prepara/preparaba la cosecha. Suelen estar a las afueras de la población, frecuentemente donde corre el aire, incluso en cerros llanos. En algunas poblaciones cada agricultor, por costumbre, tenía su sitio; pero en general los sitios para la *trilla*, etc., se iban cogiendo según fueran llegando los labradores (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Casas de Don Pedro, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). En Castilblanco las eras están en San Matías.

*Erillas* (Las): topónimo. Zona a las afueras del pueblo donde se instalaban las *eras* (Villarta de los Montes).

*Ermita de Santa Ana*: topónimo. Templo (Fuenlabrada).

*Ermita de Santa Olalla*: topónimo. Templo a orillas del pantano. Antiguamente, antes de estar anegada, se pedían rogativas por lluvia a la santa-mártir (Helechosa de los Montes).

*Escabeche*: peces en ajo y vinagre (Herrera del Duque). *Escabeche de peces* suele hacerse por Semana Santa a base de peces de río. Los peces se harinan, fríen y rebozan en un caldo de agua con especias, vinagre y otros condimentos (Villarta de los Montes). Para que se conservaran más tiempo se le echaba vinagre, especias, pimiento, canela, etc. (Helechosa de los Montes). En Talarrubias, plato a base de bacalao frito, que se pone en escabeche (líquido con especias...) con caldo del gazpacho, laurel, vinagre, etc. Antiguamente se hacía con peces y se comía en Semana Santa. En Esparragosa de Lares es tradicional el escabeche de peces.

*Escabechao*: en su versión tradicional escabeche a base de pequeños peces de río. Con las *migas* se comía en las matanzas (Peloche, Casas de Don Pedro, Villarta de los Montes). En la actualidad es un plato que también ha derivado en carne. (Peloche).

*Escabecheao* (El): *escabeche* que suele hacerse de peces (Villarta).

*Escabeche de peces*: plato a base de peces de río (Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Escaldón(es)*: dulces tradicionales de carnaval (Esparragosa de Lares...).

*Escaleras*: escaleras de madera generalmente empleadas para subirse a los olivos y “ordeñarlos”, coger las aceitunas (Talarrubias...).

*Escarapuche*: plato de comida tradicional. Asado de peces con cebolla, vinagre, etc. Plato propio de Peloche. Lo hay de peces, el más común, y en la actualidad generalmente de carne de cerdo.

*Escarapuche de conejo*: plato de comida. Similar al de Peloche, un plato frío a base de tomate, cebolla, pimientos picados al que se le agrega carne, peces, asados a la lumbre o fritos. En la fiesta de San Antonio era costumbre que la cofradía hiciera escarapuche de conejo. Ya no se hace (Valdecaballeros).

*Escarrapuche*: equivalente a *escarapuche*. Así lo denominan algunos en Herrera del Duque.

*Escoba de tamuja*: escoba hecha con tales vegetales. Se emplean para quemar las cerdas de los guarros en las matanzas domésticas (Casas de Don Pedro...).

*Escobas*: vegetales del monte (Esparragosa de Lares...).

*Escobajo* (El/Los): los racimos de la uva sin uva (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque...). En Siruela la piel de la uva y las pipas de la uva (heces).

*Escobeñas*: especie de *escobas*. Vegetal que crece en la sierra (Esparragosa de Lares...).

*Escondite* (El): juego infantil (Valdecaballeros...).

*Escopetillas*: escopetas de balines (Esparragosa de Lares).

*Escopetillas pajareras*: escopetas de balines empleadas para cazar pájaros (Esparragosa de Lares).

*Escuajar*: *descuajar*. Por ejemplo: escuajar el monte (Talarrubias...).

*Escudilla*: *hortera* (Villarta de los Montes).

*Escusabarajas*: ganchos, garfios...(Castilblanco, Fuenlabrada de los Montes, Herrera del duque, Valdecaballeros...).

*Espachurrar*: apretar y extender-expandir. Por ejemplo: las uvas cuando se desgranar para hacer vino y el mosto va a una parte y las *heces* a otra (Puebla de Alcocer).

*Espadañas*: plantas que se echan, junto a helechos, tomillo, romero, etc., en las calles por las que transcurre la procesión del Corpus (Helechosa de los Montes).

*“Espalda* (Correr la)”: costumbre del día de la boda. El novio regalaba a sus amigos un conejo y el que ganaba una carrera se hacía con el conejo y lo comía con sus amigos (Villarta de los Montes).

*Espaliques*: un antiguo juego de niños. Los golpes que se dan con el balón al culo de quien está de *burro* y sobre quien se salta (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Espantarraditas*: cuando se colgaban las ranas, ya preparadas para la venta, en los juncos; abiertas las ancas (Esparragosa de Lares).

*Esparragal*: topónimo. *Venta del Esparragal*. Antiguamente pertenecía a Galizuela (Esparragosa de Lares).

*Espárrago*: vegetal silvestre que se recolecta y consume en revueltos, etc. Hay especialistas en cogerlos (Talarrubias, Helechos de los Montes...).

*Esparragosanos*: como denominan algunos de Puebla de Alcocer a los de Esparragosa de Lares.

*Esparragosentos*: como denominan los de Galizuela a los de Esparragosa de Lares.

*Esparragosillos*: gentilicio con el que algunos de Puebla de Alcocer designan al común de los vecinos de Esparragosa de Lares.

*Espárragos hilachos*: *hilachos* (Fuenlabrada de los Montes).

*Espárragos lagaña*: tipo de espárrago silvestre. Suelen crecer en la sierra entre los matorrales, en el brezo. Son más gruesos, oscuros y amargos (Villarta de los Montes).

*Espárragos trigueros*: los más gordos de los silvestres. Se preparan fritos, en tortillas, etc. (Helechosa de los Montes...).

*Esparragusientos*: gentilicio algo despectivo con el que hay quienes en Puebla de Alcocer designan a los naturales de Esparragosa de Lares.

*Espatarraditas*: cuando se atan las ranas en los juncos, con las patas abiertas (Esparragosa de Lares).

*“Espino de la fuente”*: topónimo. Terreno donde se construyó la ermita de la Nuestra Señora del Espino en Peloche.

*Espolique* (El): juego de niños equivalente a la *alantera*. Se trata de una variante del juego. El que hacía de *madre* imponía unas reglas, el espolique, a la hora de saltar sobre el *burro* y consistía en que los que saltaban tenían que dar una patada en su culo con el balón (Talarrubias...). Véase *espaliques*.

*Esportones*: *serones*. Recipientes que solían ser de esparto, luego *espuertas de goma*. En ellos se echaba-recogía la uva (Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Esprimijo*: mesa de madera inclinada donde se escurre el suero y se hacen los quesos (Valdecaballeros, Esparragosa de Lares, Helechosa de los Montes...).

*Esprimillo*: *esprimijo*. Banqueta inclinada que permite escurrir el suero de los quesos (Herrera del Duque).

*Espuertas*: recipiente de goma donde se recogían las uvas (Talarrubias...).

*Espuertas de goma*: *esportones* (Talarrubias...).

*Esquilmao*: arruinado, empobrecido, sobreexplotado. Por ejemplo: la caza menor la “hemos esquilmao” (Fuenlabrada de los Montes).

*Establo*: construcción grande junto a la casa de campo, techada sobre unos postes. En ellos se guardan el alimento del ganado, las alpacas de paja (Valdecaballeros...). En Helechosa de los Montes y en otras poblaciones de La Siberia los establos para las caballerías estaban al final de la casa. Actualmente se ha modificado la estructura de la mayoría de las viviendas.

*“Estamos en ello”*: frase ritual que se empleaba cuando se estaban formalizando los noviazgos (Talarrubias).

*“Están colocás”*: cuando las hijas están bien casadas. No se refiere tanto a casarlas por la iglesia como a estar casadas con alguien bien situado o de buena posición económica (Siruela...).

*“Estar arrecogíos”*: tras formalizar las relaciones las familias del novio y la novia, los novios podían entrar en las respectivas casas y así se consideraba que no andaban en las calles, “que estaban arrecogíos” (Siruela).

*“Estar tupío”*: estar harto. Cansado (Siruela).

*Esteos*: espacios para el descanso de los pastores serranos o trashumantes (Helechosa de los Montes).

*Esterillas*: telas, telones (Talarrubias...).

*Esteva* (La): parte del arado de palo (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias...).

*Estevón*: la parte por donde se agarraba el arado de palo (Casas de Don Pedro...).

*Estilar*: acostumar, hacer... Por ejemplo: “el *tasajo* de cabra no se estila por aquí” (Puebla de Alcocer...).

*“Estirazás”*: piernas estiradas. Por ejemplo: en el *trillo* se iba sentado y con las piernas estirazás (Puebla de Alcocer).

*Estoñar*: quitar la maleza cuando se siembra el trigo; cuando se quita la maleza de las chaparras, las retamas, etc. (Puebla de Alcocer).

*“Estoy tupío”*: estoy harto; cansado (Siruela).

*Estribas*: estribaciones. Por ejemplo las estribas de la sierra en Grabayuela o Puebla de Alcocer. (Talarrubias).

*“Estrujar el aceite”*: prensar/estrujar/sacar el jugo (aceite) a las aceitunas (Talarrubias...).

*Estrujón* (El): *criba* o rejilla. Especie de prensa para estrujar la uva y extraer el mosto (Puebla de Alcocer...). De la piel u hollejo de las uvas también se saca el aguardiente. Los estrujones antiguos eran de madera, luego de madera y de hierro el torno de apretar (Talarrubias...).

*Exvotos*: promesas. De cera, en latón, plata y cuadros votivos que existen en los templos y ermitas de Herrera del Duque, Siruela, Talarrubias, Baterno, Esparragosa de Lares...

*Fanega*: medida de terreno. Extensión pequeña de terreno de labor (Talarrubias, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Faroleras*: mujer cofrade de la cofradía de la Candelaria que en la procesión porta el farol. Socialmente se considera una distinción (Castilblanco).

*Fermentado*: fermentado (Castilblanco, Valdecaballeros...).

*Fervoso*: fervoroso. Por ejemplo: “con corazón fervoso” (Esparragosa de Lares...).

*“Fiesta del agua”*: la que se celebra/celebraba en Baterno el 1 y 2 de diciembre para conmemorar la llegada del agua potable a las casas; la obra que se realizó y la abundancia de caudal.

*“Fiesta de la Resaca”*: en las fiestas de toros de agosto en los años noventa del siglo XX el día 16 se mataba un toro y una vaca para el pueblo y se hacía un concurso de calderetas (Puebla de Alcocer).

*“Fiesta de los Ranchos”*: *Redoma* (subasta de dulces). Romería (Castilblanco).

*Fincas* (Las): grandes propiedades-extensiones de terreno; los latifundios (Herrera del Duque, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Finca Zumajo*: topónimo. Un gran latifundio donde los furtivos iban a cazar (Fuenlabrada de los Montes).

*Flor* (La): *flores*. Dulce enmielado (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...).

*Flor del espino*: planta silvestre. La flor y el capullo se cuecen y se toma como tila para calmar los nervios (Puebla de Alcocer).

*Flor de la malva*: planta que se recolecta con fines medicinales. Se hierve y al caldo se le echa azúcar y se toma en forma de infusión contra los catarros (Talarrubias...).

*Flores*: *flor*. Dulce que se endulza con miel o azúcar (Helechosa de los Montes...).

*Fogatas*: luminarias, lumbres públicas, fuegos en las calles en contextos rituales (Puebla de Alcocer...).

*Fontavarejo*: topónimo. Población de Ciudad Real próxima a Villarta de los Montes.

*Fora*: fuera (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...).

*Fracasos*: ovejas enfermas, con defectos, “malparías”, con patas quebradas, de las cuales el pastor aprovechaba su carne. De la mayoría hacía *tasajo* o el *salón* (Puebla de Alcocer). También se emplea cuando ocurría un accidente. Por ejemplo: cuando las barcas tuvieron un fracaso...(Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Friyendo*: de freir; friendo (Helechosa de los Montes).

*Fuente (La)*: topónimo. Fuente (Esparragosa de Lares).

*Fuente agría*: topónimo. Manantial de *Valmayor*. De agua ferruginosa (Fuenlabrada de los Montes).

*Fuente Cabonchal*: topónimo. Fuente, de agua gorda, con brocal. Actualmente cegada (Talarrubias).

*Fuentecita*: topónimo. Se encuentra debajo de la charca, en la dehesa. Es de agua fina y preferida para lavar y beber (Talarrubias).

*Fuente de el Chorro*: topónimo. *Chorro Viejo* (Villarta de los Montes).

*Fuente de la Carrera*: topónimo. Fuente en la zona del “*Morro*” (Herrera del Duque).

*Fuente de la Gamonosa*: topónimo. Fuente.

*Fuente de la Niña*: topónimo. Fuente. Llamada así por la figura de bronce y un cisne (Fuenlabrada de los Montes).

*Fuente de la Plaza*: topónimo. Fuente (Esparragosa de Lares).

*Fuente de la Plaza*: topónimo. La que está ubicada en tal sitio (Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...).

*Fuente de la plaza de España*: topónimo. Fuente frente al Ayuntamiento. Contaba asimismo con un *pilón* para abrevar los ganados y caballerías (Helechosa de los Montes).

*Fuente de la Teja (La)*: *Teja*. Según los locales da agua fría en verano y templada en invierno. Agua fina (Talarrubias).

*Fuente de la villa*: topónimo. Pilar largo (Talarrubias).

*Fuente de las cuatro calles*: topónimo. Fuente en la plaza del mismo nombre (Helechosa de los Montes).

*Fuente de las Rejas*: topónimo. Fuente (Esparragosa de Lares).

*Fuente de los Caños*: topónimo. Fuente.

*Fuente de los cuatro pantanos*: topónimo. *Fuente de Trifón* (Talarrubias).

*Fuente de los Grifos*: topónimo. Situada en la entrada de la población viniendo desde Puebla de Alcocer (Esparragosa de Lares). Según algunos la primera que hubo en la población. Con la misma designación otras en Fuenlabrada de los Montes y en Villarta de los Montes.

“*Fuentes de nacientes*”: fuentes o veneros donde nace y emerge el agua (Fuenlabrada de los Montes...).

*Fuente de Trifón*: topónimo. Está en la zona antigua. Las mujeres sacaban el agua con latillas y cubos; lo que originaba tensiones por el orden de extracción, conflictos por los turnos. Representa cuatro pantanos. De agua clara, se utiliza/utilizaba para lavar, para los animales (Talarrubias).

*Fuente del Barruelo*: topónimo. Fuente (Herrera del Duque).

*Fuente del Espino*: topónimo. Fuente próxima al embalse donde se erigió la ermita de Nuestra señora del Espino en Pelоче.

*Fuente del grifo*: topónimo. *Fuente Vieja*. Fuente enrejada y de agua fina (Esparragosa de Lares).

*Fuente del Madroño*: topónimo. Fuente.

*Fuente del Morro del pilarito*: topónimo. Fuente (Herrera del Duque).

*Fuente del pilarito*: topónimo. Fuente (Herrera del Duque).

*Fuente del pilón*: topónimo. Fuente entre Herrera y Pelоче (Herrera del Duque).

*Fuente el Corchito*: topónimo. Fuente fuera de la población (Talarrubias).

*Fuente Jarilla*: topónimo.

*Fuente Jarillo (La)*: topónimo (Castilblanco).

*Fuente la Plaza*: topónimo. Fuente (Esparragosa de Lares).

*Fuente la Rana*: topónimo de uno de los lugares donde los niños van/iban a comer el *bodigo* el Día de Todos los Santos (Tamurejo).

*Fuente la villa*: topónimo. *Pilar* largo en el camino a Puebla de Alcocer. Los campesinos se detenían en él a la vuelta de sus faenas agrícolas para dar de beber a las caballerías (Talarrubias).

*Fuente la Zarza*: topónimo. Fuente (Puebla de Alcocer).

*Fuente los Grifos*: topónimo. *Fuente del grifo* (Esparragosa de Lares).

*Fuente Mora*: topónimo (Helechosa de los Montes).

*Fuente Nueva*: topónimo. Fuente (Fuenlabrada de los Montes, Castilblanco...).

*Fuente Oñamira*: topónimo. Fuente principal en Puebla de Alcocer.

*Fuente Santa*: topónimo. Fuente de *agua gorda* a las afueras de la población. Se valora como buena (Si-ruela).

*Fuente Vieja*: topónimo. En general, suele ser la fuente situada en la plaza de la villa. En Castilblanco: fuente-pilar.

*“Función de Reyes”*: *auto de Reyes* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Función de los Reyes*: *representación de Reyes. Auto de Reyes.*

*Furriona* (Una): reunión y/o fiesta de amigos (Fuenlabrada de los Montes).

*Furtivismo*: práctica ilegal de caza mayor en reservas del ICONA (Villarta de los Montes). A veces la carne se destina para consumo propio y otras para la venta (Fuenlabrada de los Montes...).

*Furtivos*: cazadores ilegales, que a veces cazaban por necesidad y otras por gusto o afición. En el entorno de la Reserva Nacional y Regional de Caza del Cíjara y en otras poblaciones de La Siberia los de Fuenlabrada de los Montes tuvieron cierta fama de furtivos (Helechosa de los Montes, Talarrubias, Villarta de los Montes...). Hoy día los furtivos no aprovechan la carne pero si los *trofeos* de los animales, con los que a veces comercializan y los venden (Valdecaballeros, Herrera del Duque...).

*Gachas*: postre de invierno. Especie de sopa dulce o natillas. Plato a base de harina, agua o leche y azúcar. Solían hacerse en invierno, en torno a las matanzas y cuando las labores de la aceituna (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer, Valdecaballeros...). Plato más basto que las natillas. Se solía acompañar con *tostones* refritos de pan. Se quedaban sólidas y solían comerse el Jueves Santo, en Nochebuena, Navidades... (Talarrubias)

*Galápagos*: se cogen en los canales y hay quienes los comen (Talarrubias...).

*Galeras* (Las): carros con ruedas grandes (Puebla de Alcocer).

*Galerías*: cuando las bestias dejaron de dormir en las casas, los *portales* se convirtieron en galerías, especie de salitas de estar (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Galizuelos*: naturales y vecinos de Galizuela. Como denominan los de Esparragosa de Lares a los de Galizuela.

*Gallego* (Aire): el aire del noroeste con el que solían hacerse las faenas de limpiar las *mieses*, *parvas*, tras la siega (Villarta de los Montes).

*Galletas*: dulces. Suelen hacerse por carnaval (Puebla de Alcocer...).

*Gallitos*: un tipo de flores que, junto al tomillo y otras plantas, tiran los críos cuando se produce el *Encuentro* entre la virgen Dolorosa y el Niño Jesús en Semana Santa (Puebla de Alcocer).

*Gallos* (Los): *“correr los gallos”* (Casas de Don Pedro).

*“Gallos de los quintos”*: los que se comen ritualmente los quintos el día 23 de diciembre, cuando van a por el *leño de Nochebuena* (Helechosa de los Montes).

*Gamitero*: topónimo. El nombre de una finca (Herrera del Duque).

*Gamones*: *hachas*. Planta del monte (Esparragosa de Lares...).

*“Ganadería apícola”*: refiere a abejas, colmenas, *corchos*...(Villarta de los Montes...).

*“Ganadería trasterminante”*: movimientos de ganados, periódicos y estacionales, de corto y mediano recorrido.

*Ganadero*: casero, pastor...(Fuenlabrada de los Montes...).

*Ganadero*: generalmente con este término se designa una doble figura: al propietario del ganado y al que lo cuida, el pastor (Villarta de los Montes...)

*Ganao*: ganado (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*“Ganao cabrío”*: ganado caprino (Villarta de los Montes...).

*Gancho* (El): útil a base de una vara de palo y un gancho de hierro en la punta. Lo usan los pastores para

coger y separar las ovejas, para curarlas cuando tienen enfermedades, etc. (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Ganchos*: batidas-cacerías de jabalíes en terreno de matorral (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Herrera del Duque...).

*Gañán*: encargado de echarle de comer a las caballerías, etc. (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Gañotes*: dulces (Esparragosa de Lares, Garbayuela...).

*Gapachos*: *capachos*. Especie de serones de esparto con un agujero en el medio para entrarse en la *prensa* de las aceitunas (Talarrubias...).

*Garbayuelas* (Las): topónimo (Puebla de Alcocer).

*García Sola*: topónimo. Pantano.

*Garganta de la virgen* (La): topónimo. Cerro o *morro* (Villarta de los Montes).

*Garlitos*: ingenio de cañas, fibras vegetales, juncos...que utilizan los pescadores para sus capturas en las *chorreras* de los ríos y arroyos (Talarrubias...).

*Garrota* (La): especie de palo que suelen portar los pastores (Puebla de Alcocer...).

*Garrote* (El): palo que se lanzaba dentro de las casas para tratar de formalizar relaciones de noviazgo. Equivalente al “Porra dentro, porra fuera” de otras poblaciones. O a “*La porra*” de Talarrubias (Esparragosa de Lares).

*Gasiex*: siglas que significan Grupo de Animación Sociocultural de la Siberia extremeña.

*Gastar*: acabar, consumir...Por ejemplo: se echa la lumbre hasta que se gasta (Villarta...).

*Gasto*: dinero. Por ejemplo: una boda lleva/vale demasiado *gasto* (Valdecaballeros...).

*Gasto*: consumo (Valdecaballeros, Villarta...). Por ejemplo: “sí, aquí había algún pescador, pero sólo pescaba para su gasto y no para la venta” (Puebla de Alcocer...).

*Gasto* (El): en las bodas antiguas se daban dos tipos separados de invitación: el acompañamiento y el “gasto”, la invitación a la comida (Talarrubias...).

“*Gasto de la casa*” (El): frase que se emplea para referir algo que se cultiva o se recolecta en el *huerto* y se usa en la casa; como por ejemplo las aceitunas que se consumen en casa (Villarta de los Montes...).

*Gazpacho*: así se dice a las personas lelas o sosas (Villarta de los Montes).

*Gazpacho*: plato compuesta a base *migas* de pan, tomate, pepino, algo de melón, huevo cocido, guindillas, aceite, vinagre y sal (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...). En Valdecaballeros hay quienes lo comen con higos. Se hace en la *barreña* y se consume en verano. Con huevo frito que se trocea, patatas cocidas, trocitos de pan y agua. Plato caldoso fácil de preparar (Villarta de los Montes). Una de las diferencias con el *ajoblanco* es que el gazpacho se hace sin masilla (Helechosa de los Montes). En Puebla de Alcocer hay quienes lo preparan con conejo.

*Gazpacho de segador*: plato de verano. El que preparaba el labrador en el campo. Generalmente iba a la faena con las cuernas de aceite, vinagre y un recipiente para la sal (Puebla de Alcocer...).

“*Gente antigua*” (La): mayores, ancianos; gente de generaciones anteriores...(Tamurejo, Villarta, Talarrubias...).

“*Gente baja*” (La): clase baja; la gente humilde en contraposición a los ricos; a la clase alta (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer...).

“*Gente de abajo*” (La): los obreros (Herrera del Duque).

“*Gente de abajo*” (La): los habitantes de los pueblos del regadío, aguas abajo del Guadiana.

“*Gente joven*” (La): los jóvenes (Villarta de los Montes...).

“*Gente mayor*”: la gente de edad (Villarta...).

“*Gente moderna*” (La): los jóvenes, o gente de una generación más joven que quien habla...Quienes no siguen los modelos y estilos de vida acuñados por la tradición (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...).

“*Gente nueva*” (La): los jóvenes, las generaciones más jóvenes (Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Gente rica*: la clase alta, la gente que tenía fincas, etc. (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...).

*Gira*: jira. Romería campestre.

*Gloria* (La): bebida tradicional a base de vino dulce. Especie de licor extendido en la comarca de la Siberia extremeña. Aguardiente dulce. En Puebla de Alcocer recibe el nombre de *chapurrao*. A base de aguar-

diente, hierba buena, hierba luisa, canela, azafrán, a veces hierba de manzanilla. Sobre todo se toma durante las coplas de la Aurora, en el Corpus y la Candelaria. En Herrera del Duque especie de aguardiente dulce, como anisado. En Castilblanco a base de mosto de uva, aguardiente y a veces frutas. También se llama gloria en Casas de Don Pedro, Talarrubias, Esparragosa de Lares...

*Gloria* (La): equivalente al *chapurrao*. En Esparragosa de Lares incluye agua, algo de café espeso cocido y aguardiente casero. En el agua se hierve cáscara de naranja, anís en rama, canela, hierba luisa. Después de cocerlo, cuando está frío, se cuele y se mezcla con el café, el aguardiente y el azúcar. También se le echan almendras amargas picadas y cocidas. Se suele tomar frío en bodas, bautizos, comuniones y otras celebraciones y fiestas.

*Goma* (La): juego de chicas (Talarrubias...).

*Gordo* (El): el *sebo*, la grasa de las tripas del cerdo que se emplea para hacer morcillas y otros embutidos; el tocino (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Gorri*: cerdo pequeño (Esparragosa de Lares...).

*Gorri(n)*: estómago del cerdo (Puebla de Alcocer).

*Gorrino*: el cerdo.

*Gorrino* (El): el estómago del guarro. Se limpiaba, escaldaba y raspaba y esa tripa gorda del guarro la llenaban y con *ternillas* (Talarrubias).

*Gradas* (Las): útil para las labores agrícolas; sirve para allanar la tierra (Valdecaballeros...).

*Gradas*: escaleras; escalones. En el hueco de las que estaban en las casas se hacían las *bodegas* (Puebla de Alcocer...). Escalones para subir en la iglesia la imagen de la virgen de la Cueva (Esparragosa de Lares).

*Granás*: granadas (Esparragosa de Lares...).

*Grano* (El): trigo, no cebada (Fuenlabrada de los Montes...).

*Gua*: juego. Agujero-hoyo en el suelo (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Guadalema*: topónimo. Río *Guadalemar* (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Garbayuela...).

*Guadalemar*: topónimo. Río (Puebla de Alcocer, Fuenlabrada de los Montes, Esparragosa de Lares...).

*Guadalezma*: topónimo. *Guadalemar*. Río (Fuenlabrada de los Montes...).

*Guadalupejo*: topónimo. Río.

*Guadelmar*: topónimo. *Guadalemar* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Gualema*: topónimo. Como se conoce en la zona al río Guadalemar (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Gualemar*: topónimo. *Guadalemar*. Riachuelo en el término de Talarrubias, Puebla de Alcocer, Siruela...

*Gualemo*: topónimo. Río Guadalemar.

*Guarda*: dos acepciones: el encargado de una finca (Valdecaballeros...); y quienes se encargan de cierta parte de la organización de las *monterías* en las fincas. A los guardas, cuando hay monterías, se le suele regalar algunas *reses* (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Guarrillo* (El): el lechón que se comían los *quintos* (Esparragosa de Lares).

*Guarro* (El): por extensión, el cochino-cerdo matancero (Talarrubias, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Guataca*: *caroncho* más grande. Se utiliza para curar cuando están puestas las tomateras, las habas, etc. (Puebla de Alcocer).

*Güebra*: *huebra* (Valdecaballeros, Villarta...).

*Güerta*: huerta (Helechosa de los Montes...).

*Güerto*: huerto (Helechosa de los Montes...).

*Guinda*: *guindas* (Puebla de Alcocer).

*Guindas*: pimientos verdes fritos (Puebla de Alcocer). Pimientos secos (Esparragosa de Lares).

"*Guindas secas*": pimientos verdes secos. Fritos se echan al *salmorejo* (Puebla de Alcocer...).

*Guindillas*: pimiento alargados (Villarta de los Montes...). Pimientos, verdes y rojos, finos y alargados (Puebla de Alcocer, Valdecaballeros...). A veces se ensortijan-enristran y se secan al aire/sol. Se comen con *migas*, sopas, *ajoblanco*, etc. (Herrera del Duque, Peloché...).

*Guión*: personaje destacado en la fiesta y danza de San Antón (Peloché).

*Guiso de caracoles*: plato a base de caracoles de tierra (Esparragosa de Lares).

*Guiso de peces*: plato a base de peces de río (Esparragosa de Lares).

*"Gusto de convidarla"* (El): así se dice cuando los vecinos visitan a la virgen de la Coronada cuando está en el pueblo durante las fiestas patronales y voluntariamente dejan algún dinero en un cestillo (Talarrubias).

*Gutiérrez de Sotomayor*: conde. Gran propietario dueño de la finca los *Bodegones* (Puebla de Alcocer).

*Ha avío*: ha habido (Talarrubias).

*Había*: existía. Por ejemplo: antiguamente había las estudiantinas...(Villarta de los Montes...).

*"Había otras veces"*: *"otras veces"*. En otros tiempos.

*Habichuelas*: judías verdes (Villarta de los Montes...).

*"Habitaciones internas"*: habitaciones de la casa sin luz y sin ventilación exterior (Valdecaballeros...).

*Hablao*: hablado (Herrera del Duque...).

*"Hacer barrera"*: preparar la plaza con palos, tablas y plataformas de madera para que las peñas y grupos de amigos y familias presencien las fiestas de los toros durante la virgen de la Coronada. A cada grupo se le asigna un espacio según el número de integrantes. Las barreras las hacen los vecinos, las peñas, etc. (Talarrubias, Esparragosa...).

*"Hacer el cumplimiento"*: *"ir a cumplir"*. Asistir a los entierros y dar el pésame a los familiares del difunto (Talarrubias...).

*"Hacer el cumplío"*: *hacerles el cumplío*.

*"Hacerles el cumplío"*: todos los quintos deben ir a cada una de las casas de los demás quintos. Las madres suelen sacar dulces, *gloria*, etc. A esta visita se le llama *"Hacer el cumplío"*, *"cumplir"* (Esparragosa de Lares).

*"Hacer las barreras"*: *hacer barrera* (Esparragosa).

*"Hacer pared"*: refiere a una comida fuerte, de resistencia, para no desmayar en las faenas del campo. Así se considera el *ajoblanco* y la comida de los pastores (Puebla de Alcocer).

*"Hacer varias veces"*: lo que se hacía habitualmente, frecuentemente. Por ejemplo: las gachas los pastores las *"hacían varias veces"* (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Haces*: manojos de *mieses*; de tomillo, etc. (Castilblanco, Herrera del Duque, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Talarrubias, esparragosa de Lares...).

*Hacha*: útil de hierro y palo. Se utiliza en distintas labores agropecuarias. Por ejemplo: para podar los olivos (Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Hacha*: *jacha*. Antorcha. A veces se hacen de gamonas/es o gamonitas. Por ejemplo las antorchas que se hacen con los *gamones* encendidos en la fiesta de Santa Catalina el 25 de noviembre (Esparragosa de Lares).

*Haciendas*: casas de campo de grandes propietarios (Helechosa de los Montes).

*"Ha partío"*: cuando el padre o los padres hacían las *particiones* entre sus hijos, los *lotes* en el reparto de la herencia (Esparragosa de Lares...).

*Hartá*: mucho. Por ejemplo: una hartá de comer; una hartá de tiempo que no sale San Isidro en *rogativas* (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Hastial(es)*: pared donde se sostiene la estructura de la vivienda (Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...).

*Hato*: especie de mochila-saco con provisiones de alimentos, ropa, etc.

*"Hay que comba"*: hay que coña (Galizuela).

*Hazas*: *jaza*. Pequeñas extensiones de terrenos donde se siembra, por ejemplo, forraje para el ganado, cebada, etc. (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Heces*: piel de las uvas. A veces se utilizan para hacer aguardiente (Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Helechoseños* (Los): como se denominan así mismo los naturales de Helechosa de los Montes.

*"Herencia por venta"*: es un tipo de herencia en vida de los padres. Se hace una escritura como si los padres vendieran o donaran tal o cual propiedad, casa, parte de tierras, etc. El propósito: evitar los gastos que se abonan al inscribir los bienes en el registro; porque de esta forma se pagan menos impuestos. Y cuando fallecen los padres no tienen que abonar derechos reales, de herencia, de transmisión de patrimonio, etc. (Esparragosa de Lares).

*Hermanos/as*: como se designa a las personas mayores con las que no se tiene parentesco consanguíneo.

Denota trato familiar, confianza y cercanía, pero también respeto. Término con el que se nombra a la gente mayor en Garbayuela, Puebla de Alcocer, Sancti-Spíritus, Siruela, Tamurejo, Talarrubias, Esparragosa de Lares, Galizuela y con las que no se tiene relación de parentesco consanguíneo (Esparragosa de Lares). Voz que en Talarrubias se está perdiendo, especialmente entre las generaciones jóvenes. Es habitual en otras partes de Extremadura, como en Zarza Capilla. Generalmente los de la misma generación entre ellos se llaman por su nombre (Talarrubias...).

*Hermanos/as*: tíos carnales por línea materna y paterna. En el trato coloquial se les designa por parte de los sobrinos como Hermano/a (Fuenlabrada de los Montes). Se emplea también para referirse a los tíos/tías carnales, los hermanos/as del padre y de la madre (Puebla de Alcocer).

*Hermanidad de la Aurora*: Nuestra Señora del Rosario. Garbayuela.

*Herrereños*: naturales de Herrera del Duque (Antropónimo). Como se llaman asimismo los naturales de Herrera del Duque

*Hez* (La): la cáscara de la uva, etc. Cuando está “cociendo” el vino. Cada cierto tiempo se sumerge con los *mecedores* para no echarlo a perder (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Hieden*: huelen. Por ejemplo: los peces a los tres días hieden (Esparragosa de Lares...).

“*Hierba de cuajo*”: planta silvestre, pistilos del cardo, que se usa para cuajar la leche (Esparragos de Lares...).

“*Hierba de la machacaura*”: se aplica para curar dolencias, heridas...(Fuenlabrada de los Montes...).

“*Hierba sanguinaria*”: popularmente se piensa que es buena para la sangre (Villarta de los Montes).

“*Higos pasos*”: higos pasaos.

*Higüela*: *hijuela* (Helechosa de los Montes).

*Higueras locas*: en la noche de la víspera de San Juan algunos mozos ponían en las ventanas de las casas de algunas mozas que no eran muy agraciadas físicamente, o como venganza cuando les habían dado calabazas, ramas de higueras silvestres (Helechosa de los Montes).

*Hijuela*: *dote* (Tamurejo).

*Hijuela*: la herencia que cogen los hijos cuando mueren los padres (Puebla de Alcocer...).

*Hijuela* (La): relación escrita en un papel de los bienes que hereda una persona. Documento en el que los padres apuntaban lo que entregaban a los hijos que se iban casando; lo que los padres de los novios entregaban a los futuros cónyuges (bienes, objetos, enseres, ropas, aperos...). Todo se apuntaba en un papel, la *hijuela*, que se firmaba y en la que se hacían constar los bienes (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Siruela, Puebla de Alcocer...). Especie de dote de boda, y no tanto herencia, para poderse casar (Puebla de Alcocer, Talarrubias...). Mediante las *hijuelas*, relación escrita en un papel de los bienes que entregaban a los hijos en la boda o con anterioridad a ella, se trataba de igualar a los hijos en las herencias (Talarrubias).

*Hijuelas*: el ajuar. Lo que los padres daban a los novios para la boda (ropas, loza, muebles, camas, utensilios domésticos, etc.) Todo se apuntaba en un papel (Talarrubias...). Particularmente lo que los padres de la novia le entregaban para comenzar a crear una nueva familia. Antiguamente el novio firmaba para hacerse responsable de la donación y portador de lo que llevaba la novia al matrimonio. Y el novio hacía lo mismo con lo que aportaba.

*Hijuelas*: derecho de los vecinos a aprovechar trozos de los montes públicos. Se heredan de padres a hijos. Se señalaban trozos de los terrenos públicos, en usufructo, para poderlos labrar los vecinos (Helechosa de los Montes, Bohonal de los Montes...).

*Hilacha* (La): espárrago silvestre que se cría entre zarzales y en el monte (Villarta de los Montes).

*Hilacho(s)*: *lagañosos*. Variedad de espárrago triguero silvestre de sabor amargo (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). Más pequeños y débiles que los trigueros. Se preparan fritos, en tortillas, etc. (Helechosa de los Montes).

*Hoces*: herramienta de metal empleada para segar (Talarrubias, Casas de Don Pedro...).

*Hoche*: agujero en el suelo. Se hacía para jugar a la *jurria*.

*Hocino*: útil para segar la hierba, el forraje, las habas; para arrancar los garbanzos, etc. (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Hogaño*: hoy; actualmente, en esta época...(Villarta de los Montes...).

*Hogaril*: el suelo de la hoguera debajo de la chimenea. Espacio donde se cuelgan para curarse al humo los productos matanceros (Fuenlabrada de los Montes).

*Hogaza*: nombre que recibía un tipo de pan antiguo. El del día anterior se reutilizaba en sopas. Se utilizaba asimismo en las *sopas berrendas*, etc. (Villarta de los Montes...).

*Hoguera*: el día de San Blas la hacen los muchachos con leña en la plaza (El Risco). Las que se hacen el día de Santo Toribio en Tamurejo, donde también existe la costumbre del *tizne*, que consiste en mancharse la cara unos a otros con corchos quemados. Lumbres que se hacen en las calles en Esparragosa de Lares durante las fiestas de Santa Catalina de Alejandría.

*Hoja*: trozo grande de tierra para sembrar; tierra de labor. El término se dividía en hojas para el cultivo. Se utilizaban alternativamente: un año se sembraba una y otras quedaban en barbecho (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*"Hoja de tocino"*: el tocino cortado en forma rectangular; a modo de hoja, y al que suelen hacer un corte en uno de sus extremos para poder trasladar las hojas de un lugar a otro. El corte se hace para colgarlas y salarlas (Esparragosa de Lares).

*"Hoja del castaño"*: *castañar*. *Castañal*. Topónimo. Nombre de una finca (Villarta de los Montes).

*"Hoja del Valle"*: topónimo. Terreno productivo próximo a la *balsa*, integrado por muchas parcelas de varios propietarios (Valdecaballeros).

*"Hoja de la Rinconada"*: topónimo. Finca en Villarta de los Montes.

*Hojas*: *polígonos*. También las partes en que se dividía el terreno del municipio, y que se dedicaba, por turnos y anualidades, a la labor (trigo, cebada...), la sementera, etc. (Helechosa de los Montes).

*Hojas*: *polígonos*. La división del terreno del municipio en tres *hojas* (partes) (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...). Parte del término municipal que se siembra cuando otras hojas están en barbecho para el ganado, en descanso, etc. Su uso rotaba anualmente. Terrenos de labranza-cultivo en los que suele haber varias fincas, parcelas o fanegas. Las hojas suelen tener nombres. (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). En Villarta de los Montes suele ser terreno improductivo, aunque son terrenos de labranza, sin arbolado. Las hojas comprenden varias fincas.

*"Hojas de labor"*: partes del término municipal que se siembran o dedican a pastos (Helechosa de los Montes...).

*"Hojas de la Rinconada"*: *rinconada*. Topónimo. Nombre de una finca (Villarta de los Montes).

*"Hoja de las Cumbres"*: topónimo. Terreno que se sembraba y era poco productivo (Fuenlabrada de los Montes).

*Hondo*: hoyo. Por ejemplo: el que se excavaba cuando se hacía un pozo (Esparragosa de Lares).

*Hongos*: comestibles. En Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer... Son dos o tres especies que se conocen muy bien. Entre ellos los niscalos. En Villarta de los Montes son los niscalos, aunque también se recogen y consumen setas de cardo, setas de chopo, etc. En Casas de Don Pedro distinguen entre los hongos, buenos, comestibles; y las *setas*, malas, venenosas.

*Hongos*: las *setas* que no se consumen. Peligrosos: amonitas, peos de lobo... (Herrera del Duque).

*Horca*: útil agrícola de madera. Se utilizaba en las eras para volver la *parva*. Suele tener tres o cuatro dedos (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...).

*Horcajo de los Montes*: topónimo. Población de Ciudad Real próxima a Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...

*Horcate*: apero de labranza (Valdecaballeros...).

*Hornillo* (El): topónimo. En el límite entre Helechosa de los Montes y *Horcajo* en Ciudad Real.

*Horquilla*: útil agrícola de madera. Se utilizaba en las *eras* (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Hortera*: *horteras*.

*Horteras*: *escudilla* o cazuelas de madera o corcho (Herrera del Duque). Recipiente de madera donde se machacan los ajos con el *machacandero* para hacer el *ajoblanco* (Villarta de los Montes).

*Hoz* (La): especie de pequeño *calabuezo* empleado en la siega (Villarta de los Montes).

*Huebra*: *Güebra*. La medida de lo que se labra en un día. También el tiempo/espacio de arada en un día

(Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Huebra*: los gastos que abona el padrino en una boda. El novio, en reciprocidad, debiera ser padrino en la boda del que lo fue en la suya. Y correr con los gastos o partes de ellos. O sea, al pagar parte de los gastos de la boda el padrino luego había que devolvérselo de la misma forma, la huebra. Práctica que actualmente se ha perdido. (Valdecaballeros).

“*Huebra de boda*”: *huebra*.

*Huerta de don Miguel*: topónimo. En esta finca había un *molino* (Fuenlabrada de los Montes).

*Huerta Origüela*: topónimo. Nombre de finca (Puebla de Alcocer).

*Huerta Villarejo*: topónimo. Finca donde se festeja a San Isidro (Puebla de Alcocer).

*Huertas*: equivale a huerto grande. La huerta es más grande que el huerto. Pequeños terrenos de cultivo familiar para el apaño de la casa, situados fuera o más lejos del pueblo que los *huertos* (Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Herrera del Duque, Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Huertecito*: equivalente a *huerta* (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

“*Huerto de los moros*” (El): topónimo (Herrera del Duque).

*Huertos*: propiedad de tierra cultivada más pequeña que la *huerta*. Pequeños terrenos de cultivo de hortalizas, frutales, etc., para el apaño de la casa, situados próximos al pueblo (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Siruela...). En las fincas grandes, el pequeño terreno que el propietario dejaba al pastor para que cultivara hortalizas, etc. (Villarta de los Montes). Pequeñas extensiones de terreno cultivables en la vega del *arroyo Naciente* (Helechosa de los Montes). En Siruela un pequeño trozo de terreno; suelen tener un pozo. En ellos se siembran hortalizas y a veces cereales para el autoconsumo.

*Humero*: lugar en la chimenea por donde sale el humo. Están en las cocinas y junto a ellos se ahúma la carne, se curan productos derivados de la matanza del cochino y otros alimentos, plantas y productos agrícolas. En cañas o palos entrelazados se cuelgan los productos alimenticios para secarlos y curarlos (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Husillo* (El): vástago, sinfín; en las antiguas *prensas* de aceite solían ser de madera (Siruela...).

“*Igualar la hijuela*”: en las *hijuelas* se detallaba, por escrito, lo que se iba entregando a cada hijo, especialmente en el momento de casarse. Lo que se daba a un hijo en el momento correspondiente se entregaba posteriormente por un valor similar a su hermano (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Incliná*: inclinada. Por ejemplo: una tierra incliná (Valdecaballeros...).

*Infecto*: infectado, lleno de... Por ejemplo: el río es un infecto de cangrejos americanos (Fuenlabrada de los Montes).

*Infierno* (El): lugar donde los *diablillos* del Corpus depositan y subastan los dulces y las ofrendas que pusieron los vecinos en los *altares* de la procesión (Fuenlabrada de los Montes).

“*Ir a cumplir*”: *hacer el cumplimiento* (Talarrubias...).

“*Ir a espárragos*”: salir al campo a recoger espárragos silvestres (Fuenlabrada de los Montes...).

“*Ir a la aceituna*”: ir a coger aceitunas (Villarta de los Montes...).

“*Ir al casino*”: en la gente mayor: ir a los bares (Valdecaballeros...).

“*Ir a los pinos*”: trabajar en la limpieza, mantenimiento y/o repoblación de la masa forestal (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque, Helechosa de los Montes, Talarrubias...).

“*Ir de bateo*”: *bateo*. Ir de fiesta, de bautizo. “Estoy de bateo” (Talarrubias).

“*Ir de jatería*”: ir al campo a arar, a trabajar por un tiempo. Los labradores llevaban en el *jato* la comida, los “*avíos*” y una “*muda*” de ropa, lo necesario para pasar en el campo una temporada (Puebla de Alcocer...).

“*Ir de setas*”: en temporada salir al campo a recoger hongos, generalmente niscalos (Herrera del Duque, Villarta...).

“*Irse a temporás*”: cuando los padres son ancianos, o especialmente cuando uno se queda viudo suelen irse a casa de los hijos si están fuera del pueblo (Esparragosa de Lares).

“*Irse con él*”: *juntarse* (Villarta de los Montes...).

“*Irse de jatería*”: *ir de jatería*. Cuando los labradores iban al campo por un tiempo, diez días, un par de semanas, etc. En el *hato* llevaban los alimentos para el tiempo que permanecían allí realizando las faenas

del campo (Puebla de Alcocer).

*Jabalíes*: naturales de Esparragosa. Como parece los denominan algunos vecinos de Puebla de Alcocer; así nos lo comunicaron los informantes PS y JPB (Puebla de Alcocer).

*Jabalines/jabalíes*: así designan en la comarca a los naturales de Valdecaballeros (Castilblanco, Casas de Don Pedro, Herrera del Duque, Talarrubias...).

*Jabalines*: así designan algunos a los naturales de Garlitos, por ser/haber sido una zona de monte y algo incomunicada.

*Jaculatorias*: rezos. Contra el rayo y las tormentas se rezaban a Santa Bárbara bendita.

*Jacha*: *hacha*. Antorcha de vegetal. Lumbre a base de *gamones* (Esparragosa de Lares...).

*Jalbegar*: véase *enjalbegar*. (Helechosa de los Montes).

*Jaramaga*: persona vaga, poco trabajadora, zángana (Herrera del Duque).

*Jaramago*: hierba silvestre (Valdecaballeros...).

*Jarrillo*: recipiente, generalmente objeto artesano, para contener agua, que a veces se calienta junto a la lumbre (Talarrubias).

*Jatería*: “*ir de jatería*”. Ir a trabajar al campo (Puebla de Alcocer...).

*Jato*: *hato*. Especie de mochila o saco. Ver: *Irse de jatería* (Puebla de Alcocer).

*Jayuelas*: *sopas jayuelas*; *sopas cachuelas* (Herrera del Duque...).

*Jaza*: “*Haza*”. Trozo de terreno pequeño y largo, cultivable y donde se siembra forraje para el ganado. Vocablo que hace referencia a la dimensión del terreno (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...). *Peazos* de tierra largos y estrechos (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...). Cuando una cerca se divide, por ejemplo, entre varios hermanos cada *peazo* es una *haza* (Villarta).

*Jeringa* (La): dulce tradicional de carnaval (Esparragosa de Lares).

*Jerrones*: trozos de hierros. Por ejemplo: los que se clavaban en la tabla del dorso de los *trillos* (Talarrubias...).

*Jerrumbrosa*: fuente-venero de aguas ferruginosa.

*Jerrumbroso* (El): topónimo (Siruela).

*Jesuses* (Los): rezos seguidos; especie de oraciones, de letanías en las que se repite reiteradamente la voz Jesús. Una especie de mantra que se rezan en la Cruz de Mayo (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...). La cofradía de la virgen de los Dolores (mujeres) se reúne el 3 de mayo para cambiar la mayordomía y rezar los “jesuses”; especie de rosario en el que se va repitiendo la palabra Jesús (Fuenlabrada de los Montes). Letanía y rezos especiales para la Cruz de Mayo (Puebla de Alcocer).

*Jilacho*: *hilacho*. Variante del espárrago silvestre, largo y delgado, que nace entre las matas y los olivos. Se recolecta y consume (Casas de Don Pedro).

*Jilimoje*: especie de picadillo (Helechosa de los Montes). A base de carne de cerdo (Castilblanco).

*Jilimoje de peces*: plato de comida a base de peces (Helechosa de los Montes).

*Jira*: *Gira*. Romería campestre. En Esparragosa de Lares se celebra el Domingo de Resurrección.

*Joche*: *hoche*. hueco en la tierra (Fuenlabrada de los Montes).

*Joche*: *hoche*. Hoyo en la tierra. Se hacía para jugar la *jurria* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Jota de a tres*: jota (Castilblanco).

*Jota de Esparragosa*: jota de Lares (Esparragosa de Lares).

*Jota de Garbayuela*: jota (Garbayuela).

*Jota de La Siberia*: varias jotillas ensambladas. En el texto se mencionan algunas poblaciones de la zona (Casilblanco, Valdecaballeros...).

*Jubileo*: fiesta que se celebra en torno al 8-IX en honor a la virgen de Consolación, patrona de Herrera del Duque.

*Judas*: pelele que se quemaba en Semana Santa (Helechosa de los Montes). En Garlitos le disparan y lo cuelgan. En Villarta de los Montes el Domingo de Resurrección hacen/hacían arcos con *monte* y en uno lo colgaban.

*Jueves Lardero*: el anterior al Domingo de Carnaval. Día de las fiestas de carnaval (Puebla de Alcocer). Celebración de carnaval anterior al Domingo Gordo. Desde días antes los niños-jóvenes iban casa por casa diciendo “me vende un gallo”. Por turnos las madres los guisaban en una casa para comerlos. En otros tiempos se corrían los gallos (Esparragosa de Lares). Comida en el campo (Herrera del Duque).

En Pelоче: romería.

*“Jugar a la china”*: *rode*. Equivale a jugar a la *role* (Puebla de Alcocer).

*Jumarrachas*: manojos secos de *gamones* encendidos. Lumbres que los muchachos hacían en invierno. Corrían con los gamones por el pueblo, luego los juntaban en el suelo y saltaban las lumbres por encima (Casas de Don Pedro).

*“Juntar capitales”*: cuando se arreglaban o concertaban los matrimonios por intereses. “Juntar capitales” refiere al casarse entre iguales socialmente, gente con dinero, tierras, etc. (Villarta de los Montes...).

*“Juntar cercones”*: entre individuos bien situados socialmente existía la práctica de los matrimonios “arreglados”. Para designar tal práctica existe la frase “juntar *cercones*”, es decir juntar fincas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Juntarse*: cuando una pareja se iba a vivir juntos sin haber pasado por la vicaría (Fuenlabrada de los Montes...). Irse a convivir con el novio/a (Villarta de los Montes...).

*Jurria* (La): juego masculino, parecido al beisbol, extendido en La Siberia. Se juega con una bola-pelota de corcho y con palos-garrotos de madera. Se trataba de introducir la pelota (*jurria*) en un agujero (*joché/hoche*) en el suelo. Los jugadores del equipo contrario trataban de que esto no ocurriera. <<Jurria la pica>>. (Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes, Valdecaballeros, Talarrubias, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque...).

*La*: el. Por ejemplo: de ahí viene la primer agua del pueblo (Esparragosa de Lares).

*“La barca del Tío Vito”*: la que se cogía en Pelоче para atravesar el río e ir, por ejemplo, camino de Guadalupe...

*Labor* (La): la labranza (Villarta de los Montes...).

*“Labrador fuerte”*: agricultor-propietario de tierras (Talarrubias...).

*Labrao*: topónimo. Nombre de una *finca* cerca del río, en las *cabrerías* (Casas de Don Pedro).

*“La colocá”*: están colocás; está colocada. Por ejemplo: mi hija está colocá (Siruela...).

*Lacenas*: *tacas*. *Alacenas*. A veces se situaban en el hueco de las *gradas* (Puebla de Alcocer).

*Lacimurga*: topónimo. Ciudad romana en las cercanías del pantano de Orellana (Puebla de Alcocer).

*“Ladrillo dormido”*: tipo de bóveda de ladrillos. Algunas se construían así en los *molinos* de harina (Siruela...).

*Ladrones*: imagen social que algunos pueblos de la comarca tienen de ciertos habitantes de Fuenlabrada de los Montes. Parece tener relación con cierta práctica de robo de colmenas de miel; con el caso del aceite de colza, con ciertas prácticas en los mercadillos; pero también se les considera gentes imaginativas, emprendedoras (Herrera del Duque...). En Valdecaballeros hay quienes tienen esta misma imagen de cierta gente de Herrera del Duque.

*Lagaña*: tipo de espárrago silvestre grueso, oscuro y amargo. Similar al triguero. (Villarta de los Montes).

*Lagañosos*: equivalente a espárragos *hilachos* y/o *legañosos* (Helechosa de los Montes).

*Lagar*: topónimo (Villarta de los Montes).

*Lagar*: lugar para hacer vino, aguardiente...Lugar donde se pisa la uva (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Lagar de cera*: donde se extrae la cera de las colmenas (Fuenlabrada de los Montes).

*Lagares*: topónimo. Río y lugar-sitio (Villarta de los Montes).

*Lagares* (Plaza de): Topónimo. Plaza pública rebautizada con el nombre de la Paz (Siruela).

*Lagaretas*: *pilas* (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes...). Partes, cuadros o divisiones separadas en el suelo de la *cámara* donde se echaba y almacenaba el trigo, la cebada, etc. Divisiones-apartados que se hacían con ladrillos y tenían forma cuadrangular o rectangular. En ellos se echaban los productos de la cosecha (Talarrubias...).

*Lagaretas*: *pilas* (Helechosa de los Montes).

*Lagaretas*: especie de mesas donde se echaban y pisaban las uvas para hacer y obtener el mosto-vino.

*Lagarmulla*: hierba que se usaba contra las hemorroides (Esparragosa de Lares).

*Lagartos*: se comen/comían, pelados, desvicerados y desmembrados (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro...).

*“La gente moderna”*: los jóvenes. Generaciones posteriores a la de los propios informantes: hijos y sobre todo nietos. Se considera que están perdiendo las tradiciones. Un ejemplo: hacer el *gazpacho* en la turrmix y no en la *barreña* de palo (Puebla de Alcocer...).

*Lagos del Guadiana*: topónimo creado hace unas pocas décadas para designar a la comarca de La Siberia. No ha tenido aceptación, ni por los habitantes de la zona ni por las administraciones.

*Laguna (La)*: topónimo. Lugar de recreo (Puebla de Alcocer).

*Lanchas*: piedras con las que se tira al juego del *calvo* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Lao*: lado (Helechosa de los Montes, Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Lares*: virgen de Lares. Fiesta patronal de Galizuela, con fecha tradicional de celebración el 25 de marzo bajo la advocación de virgen de la Encarnación (Galizuela).

*Lares*: virgen de Lares. Se celebra el quince de agosto (Esparragosa de Lares).

*Largamula*: hierba silvestre que se empleaba contra las hemorroides (Esparragosa de Lares).

*Las Casas*: topónimo. Como se conoce en la zona a Casas de Don Pedro. Así designan el pueblo, por ejemplo, los de Puebla de Alcocer.

*Las Casas de Don Pedro*: topónimo. *Las Casas*. Casas de don Pedro.

*Las cuatro calles*: topónimo. Plaza (Helechosa de los Montes).

*Lazos*: ingenio para la caza de conejos, liebres, etc. Se hacen de crin de caballo, alambres finas aceradas, sedal, etc., y se colocan en los sitios de paso de los animales (Valdecaballeros...). Servían para cazar especialmente conejos. Se ponían a la salida de los vivares y en sus sendas (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Leche de almendras*: dulce (Garbayuela).

*Leche frita*: plato tradicional (Helechosa de los Montes).

*Lechones (Los)*: como llamaban los de las Vegas Bajas (Guadiana del Caudillo, Valdelacalzada...) a los de Helechosa de los Montes, quienes cuando se hicieron los pantanos emigraron allí.

*Lechosos*: como también denominaban los de las Vegas Bajas del Guadiana a los de Helechosa que emigraron allí.

*Legaña (De)*: tipo de espárrago (Villarta de los Montes).

*Legañ(n)osos*: espárragos verdes. Se crían en las *cercas* y paredes que dividen-separan las *fincas*. Con otro significado tiene un valor despectivo. No están muy valorados socialmente (Herrera del Duque).

*Legón(es)* (El/Los): lo utilizan los albañiles para hacer la masa (Valdecaballeros). Útil agrícola de palo (Fuenlabrada de los Montes...). Se usaban para recoger las soleras de la *parva* en la *era* (Casas de Don Pedro).

*Lejío (El)*: equivalente a *ejido*, tierras en las afueras de los pueblos. En ellos solían “plantarse” las *eras* para la trilla (Talarrubias, Siruela...).

*Lejío (El)*: topónimo. La parte de abajo, la más nueva del pueblo (Helechosa de los Montes).

*“Leña de carrasco”*: ramas de las encinas que sirven de leña menuda para hacer picón (Valdecaballeros...).

*Leñera*: a veces equivalente a carbonera. Lugar en la casa donde se guarda-almacena la leña, el picón, etc., (Valdecaballeros...).

*Leño (El)*: rama o tronco de una encina sin ramas que en Garbayuela queman por San Blas los quintos y el pueblo. El leño también lo hacen en Herrera del Duque en febrero. En Fuenlabrada de los Montes la encina que los quintos queman el 31-XII. Lumbre y hoguera que avivan con las porras que llevan en las manos. Y por la misma fecha, Navidades, también lo prenden en Pelоче. En Villarta de los Montes el leño es la encina que queman los quintos. En Helechosa de los Montes los quintos que entran en quinta son los encargados de ir a cortar el leño (encina) de Navidad el 8 de diciembre. Lo queman en la plaza del pueblo durante el 23-24-XII, fin de año y a veces también en Reyes.

*Leño (El)*: encina de los *quintos* (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*“Leño de los quintos”*: *lumbre de los quintos* (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Pelоче...).

*“Leño de los quintos”*: grande(s) hoguera/hogueras que hacen los quintos en Tamurejo en Santo Toribio. Los chicos queman corchos en ellas y se tiznan (16 de febrero). En noviembre en Villarta de los Montes.

En San Blas se enciende la hoguera o leño de los quintos (El Risco). En las celebraciones de Diciembre en Valdecaballeros.

*Leño de Navidad*: también *Leño de Nochebuena*, *Leño de los Quintos*, el *Leño* (Helechosa de los Montes).

*Leño de Nochebuena*: *leño de Navidad* (Helechosa de los Montes).

*"Leño seco"*: tronco de encina. La *encina* que los *quintos* queman el día 31 de diciembre (Fuenlabrada de los Montes...).

*Les*: los (Puebla de Alcocer).

*"Levantar los bichos"*: en las monterías el trabajo de los contratados con las *rehalas* para sacar de sus escondites y hacer que corran los *venados*, etc. (Villarta de los Montes...).

*Libradas*: las ovejas que eran propiedad del pastor en el rebaño del *"amo"*. Generalmente se las daba el propietario de la finca para su propio provecho (Puebla de Alcocer).

*Librar*: refiere a las cabezas de ganado ovino que cede el dueño al pastor que cuida de su ganado o a las ovejas que tiene el pastor comiendo con las del dueño (Siruela, Villarta de los Montes...).

*Lienzo*: especie de tejido trabajado en el telar (Puebla de Alcocer...).

*Limonada*: *sangría*. Antiguamente se repartía en la fiesta de la virgen de la Antigua; y actualmente todavía invita a ella la *mayordoma* (Villarta de los Montes).

*"Limosna para el doble"*: el Día de Todos los Santos y en fechas previas los monaguillos se dedicaban a pedir por las casas. La gente les entregaba granadas, membrillos, higos pasos, nueces, castañas...La noche del 1 al 2 doblaban las campanas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Lindazos*: pequeñas extensiones de terreno que separan las fincas (Villarta de los Montes).

*Líneo* (Un): hilera, línea de olivos (Puebla de Alcocer...).

*Lo*: *le*. Por ejemplo: que lo dicen; lo echan mucha sal...(Esparragosa de Lares).

*"Lo ha cogido la luna"*: cuando se cree que por influjo de la luna los niños se ponen enfermos. Un síntoma: orina de color blanco (Puebla de Alcocer).

*Lomillos* (Los): pieza que se ponía en las caballerías tras el *sudaor*. Especie de dos almohadas para montar más cómodo (Villarta de los Montes...).

*Longaniza*: *chacina*-embutido. Chorizo a base de carne de toro y de jabalí. Es bastante seco y la carne oscura, y apenas lleva grasa. Otras veces a base de carne de oveja (Siruela).

*Los*: *les*. Por ejemplo: para que no los hagan el mal de ojo (Talarrubias). "A mis padres los dábamos..." (Puebla de Alcocer). Por ejemplo: "hay veces que a los viejos los echan una *guinda*..." (Esparragosa de Lares).

*Losas*: el pavimento que se ponía en los suelos de las casas; solían ser de barro y se hacían en el tejar (Casas de Don Pedro...).

*"Los de abajo"*: como llaman en Helechosa a los que tuvieron que emigrar, tras la inundación de las tierras para el pantano Cíjara, etc., a algunas poblaciones de las Vegas Bajas y Altas del regadío en las riberas del Guadiana: Guadiana del Caudillo, Valdelacalzada, etc.

*"Los del agua gorda"*: como suelen llamar los de Puebla a los de Talarrubias.

*"Los del río allá"*: así llaman los de Casas de Don Pedro a los de Talarrubias; con quienes tradicionalmente tuvieron cierta rivalidad.

*Losetas*: *losas*. El pavimento que se ponía como suelo en las casas (Herrera del Duque...).

*Lotes*: partes/*particiones*/divisiones más o menos igualitarias de una herencia, de los bienes, de las tierras, etc. (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer...). A veces se enumeran y sortean (Fuenlabrada de los Montes, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque, Talarrubias...). Partes en las que se dividen las herencias (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). En Talarrubias partes en que se dividían las tierras entre los hijos a la hora de la herencia. Partes en que se divide la dehesa para distribuirla entre los agricultores. En Tamurejo: las partes que se hacen de los bienes de los padres para repartir-sortear entre los hijos en el momento de transmitir la herencia.

*Lotes*: extensión de tierra más o menos similar a los *quintos* (Logrosán).

*Lotes de labor*: el Ayuntamiento hace partes de los montes públicos y los sortea entre los labradores. Los vecinos que los aprovechan pagan una cuota al Ayuntamiento (Helechosa de los Montes).

*"Lotes de mantas"*: los que vendían a viva voz; los charlatanes que iban pueblo a pueblo (Helechosa de los Montes...).

*Loza*: menaje de cocina; especialmente platos, vasos, etc., de uso diario (Helechosa de los Montes...).

*"Luego después"*: después; a continuación (Esparragosa de Lares...).

*Lumbre (La)*: el fuego con leña de la *chimenea* (Villarta de los Montes...).

*"Lumbre chica"*: *lumbre de los quintos* (Valdecaballeros).

*"Lumbre de los quintos"*: la víspera del día de Todos los Santos, los que van a entrar en quinta buscan la leña. Cuando había muchos quintos iban a por el *leño*, una encina grande con la que se hace la lumbre de los quintos (Villarta de los Montes). En Valdecaballeros se sigue haciendo la lumbre de los quintos. Se hacen dos: una, *"la lumbre grande"*, el 24 de diciembre, por los quintos grandes, de 18 años; y otra, la *"lumbre chica"*, el 31 de diciembre, por los quintos chicos, de 17 años.

*"Lumbre echada"*: cuando amanece el uno de noviembre con la *lumbre de los quintos* (Villarta de los Montes).

*"Lumbre grande"*: *lumbre de los quintos* (Valdecaballeros, Castilblanco...).

*Lumbres*: hogueras callejeras en contexto de fiestas. Por ejemplo, en Santo Toribio en Tamurejo.

*Luminaria*: la lumbre que se hace la víspera de la Candelaria en la puerta de la *madrina* de la fiesta (Puebla de Alcocer).

*Luminarias*: hogueras-lumbres rituales que se hacen en diversas fiestas a lo largo del año, especialmente durante el ciclo de invierno (Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes, Herrera del Duque, Valdecaballeros, Peloché...). Se quema lo viejo y se cantan canciones en torno a la hoguera. (*Fiesta de luminarias*). Lumbres-fogatas en las calles en los contextos de fiesta; la que hace el Ayuntamiento el Día de las Luminarias, el 19-I, en la plaza (Puebla de Alcocer). También se hacen en Navidad en Tamurejo.

*Luminarias*: lumbres rituales en tiempos de fiestas de invierno; el Día de la Candelaria en la que los niños saltaban por encima de ellas. También se hacía en enero, el Día de San Sebastián (Puebla de Alcocer). En Villarta de los Montes y Valdecaballeros lumbres con *monte*, tomillo, romero, cantueso el día de la Nochebuena y la *lumbre de los Quintos* con leña de encina. Y por Santa Lucía, 12-XII, con trastos viejos quemados (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes). Y el día 24, Nochebuena, y el 31 de diciembre las hacen los *quintos*. Los muchachos iban al monte y cogían tomillo, que preparaban en *haces*, que prendían el 19 de enero en hogueras callejeras, luminarias (Villarta de los Montes).

*Lupe*: Guadalupe. Nombre de mujer (Puebla de Alcocer...).

*Llanos (Los)*: topónimo. Nombre de una finca. Una gran propiedad dividida en parcelas particulares (Talarrubias). Antigua *era* (Esparragosa de Lares).

*"Llanos de la virgen"* (Los): topónimo. Fincas en los alrededores de la ermita de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Llantas*: cubierta de goma-caucho de las ruedas de los carros (Casas de Don Pedro).

*Llantas*: ruedas de palo del *carro de labor*; luego serían de goma (Talarrubias).

*Llares*: cadenas en las que se colgaban los calderos en la lumbre en el hueco de las chimeneas (Valdecaballeros...).

*Llegadas (Las)*: cuando se cantan los *mayos* a las mozas las llegadas empiezan en algunos de ellos a describirlas por la cabeza y después se va mentando todo el cuerpo (Villarta de los Montes).

*Lleismo*: pronunciación de las ll. La "ll" se pronuncia en casi todos los pueblos de la comarca, menos en Herrera y en Talarrubias, que son yeístas.

*"Llevarse el jato"*: *irse de jatería*.

*"Llevarse la novia"*: *depositar la novia* (Puebla de Alcocer).

*"Llevarse una moza de los mozos"*: cuando algún forastero se echa una novia en el pueblo. Debe pagar la *media arroba* (Villarta de los Montes).

*LLéveda*: *recentaura*. Levadura para hacer el pan (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Maceta del Señor"*: la que preparaban en las casas y sembraban de trigo, cebada o avena. La regaban las mujeres y las metían debajo de la cama. Al no darle el sol brotaba con un color amarillo débil. Y así el trigo o la cebada se ponía en las puertas de las casas como adorno en la procesión del *Día del Señor* (Siruela).

*Maculillo (El)*: *dar el maculillo*; *manteo*. Tradición de carnaval desaparecida. Las mujeres cogían a los hombres por los brazos y las piernas y los balanceaban al son de una canción; y lo mismo solían hacer

los hombres a las mujeres (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes).

*Macha*: machacador de madera; mazo. Útil para hacer el *ajoblanco*, el *gazpacho* (Esparragosa de Lares).

*Machacandero*: machacador. Mazo o mortero de madera con el que se machaca y da vueltas a ciertos alimentos preparados en el cuenco de madera. Con él se hace el *ajoblanco* al modo tradicional (Villarta de los Montes).

*Machacaura*: *hierba de la machacaura* (Fuenlabrada de los Montes).

*Machao*: machacado. Por ejemplo: ajos machaos (Puebla de Alcocer...).

*Machaquete*: *Machacandero*. Mano; pieza de madera. Machacador con el que se machaca y mueve la masa del *ajoblanco* o cuando se hace el *gazpacho* en la *barreña* (Puebla de Alcocer).

*Machorra*: mujer estéril (Siruela, Esparragosa...).

*Machás*: aceitunas machacadas (Talarrubias...).

*Macho-pilón*: parte de la fragua (Puebla de Alcocer...).

*Machote*: machacador de madera con el que se suele hacer el *ajoblanco*; con el que se machacan los ingredientes que se echan en las cazuelas de palo (Herrera del Duque).

*Madre*: pincharla, hacer de *burro* en los juegos de niños...El que dirige el juego en los juegos infantiles (Talarrubias, Valdecaballeros...).

*Madrina* (La): rol femenino importante en el Día de la Candelaria. Especie de mayordoma. Mujer que por promesa generalmente organiza las *coplas de la Aurora* durante la celebración del Corpus y corre con la correspondiente gastos rituales e invitación (misa, *roscas de candelilla*, convite, transporte y quema de la madera que arde en las luminarias, las dos roscas, etc.) (Puebla de Alcocer). En Puebla de Alcocer, una figura destacada. Las hay para el Día de la Candelaria y para la fiesta del *Día del Señor*. Puede ser la misma. *"Madrina de la candelaria"*: personaje destacado en la celebración de la Candelaria. Era costumbre que los *auroros* fueran a cantar coplas a la *madrina* de la Aurora (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Madrina de la virgen"*: *madrina de la Candelaria* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Madroñas*: ramas de vegetal que se ponían en los bajos de las fachadas en día del Corpus o del Señor (Fuenlabrada de los Montes...).

*Madrugá*: la madrugada (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Esparragosa de Lares...).

*Magra*: carne sin grasa (Esparragosa de Lares...).

*Magro*: trozos de carne sin grasa. A veces se prepara frita (Puebla de Alcocer).

*Majá* (La): *majadas*.

*Majadas*: campo donde están los pastores con las ovejas (Herrera del Duque, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Majadeados*: terrenos-campos pastados por las ovejas (Esparragosa de Lares).

*Majadear*: cambiar el ganado, generalmente de ovino, en busca de pastos.

*Majaita* (El): topónimo. La *garganta de la virgen* (Villarta de los Montes).

*Majanos*: construcciones agrícolas con piedras que se retiran de los campos de cultivo (Siruela...).

*Majás*: *majadas* (Villarta de los Montes...).

*"Mal de ojo"*: cuando miras mal o deseas un mal a una persona (Helechosa de los Montes). Creencia en que una persona puede hacer el mal, embrujar a otras (Puebla de Alcocer). En Esparragosa de Lares antiguamente había quienes creían en las brujas y en su poder para *echar el mal de ojo* (Talarrubias).

*Malillo*: medio enfermo; enfermo (Villarta...).

*Malvas*: en cataplasmas se usan para curar las hinchazones (Puebla de Alcocer).

*Malvecino*: personaje de la representación paralitúrgico-popular del *auto de reyes* (Villarta de los Montes).

*Mama*: entre las clases populares equivalente a mamá, madre (Talarrubias).

*Manchuela* (La): asociación cultural. Deriva de un campo verde, terreno que había con viñas; y de ello, por similitud de paisaje y tipo de cultivo con la Mancha, manchuela (Fuenlabrada de los Montes).

*Manchuelas* (Las): topónimo. Finca de olivos (Puebla de Alcocer).

*Mancera(s)*: parte por donde se agarran los arados, de palo o de hierro (Valdecaballeros...).

*"Manda del Corpus"*: la que tiene la *madrina* de la fiesta. Suele ser por promesa o devoción y supone correr con los gastos rituales de la celebración (Puebla de Alcocer).

*"Manda echada"* (La): "hecha la promesa". Por ejemplo: en Puebla de Alcocer es tradicional decir: "La

manda está echada”; que quiere significar que Fulanita o Menganita tendrá las Candelas; o sea: que ejercerá el rol de *madrina* en la fiesta.

*Mandas*: promesas en general; ofrendas (Puebla de Alcocer, Valdecaballeros, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque, Siruela, Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Castilblanco...). Por ejemplo, las que se hacen a la virgen de la Antigua; para vestir las *alabardas*... (Villarta de los Montes); o a Nuestra Señora de Altigracia, patrona de Helechosa de los Montes. O la que hacen algunas mujeres para ser *madrina* de la *Candelaria* o poner la Cruz de Mayo (Puebla de Alcocer). Por mandas y otras razones se “visten” los altares del Corpus (Helechosa de los Montes...). Los exvotos de cera, etc., que ponen los devotos a San Blas en El Risco.

*Mandieta*: pieza de la indumentaria que tenían los segadores para la siega (Talarrubias...).

*Mandil* (El): equivalente a la *manga*. El antepecho de cuero de los segadores (Talarrubias...).

*Manga*: artefacto que se coloca en las *chorreras* para coger los peces (Valdecaballeros...).

*Manga* (La): antebrazo; funda de cuero en el brazo. La usaban los segadores durante la siega (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

“*Manga de la virgen*”: andas. Estandarte con la imagen de la virgen. Adorno de tela de la Cruz parroquial. Promesa de la virgen.

*Mangala*: *mangila*. Saliva o segregación de la jara por lo nudos. Se recogía para endulzar el café (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Mangas*: *andas*. Las andas en las que se colocan los cristos, las vírgenes y los santos. Parihuelas para portar las imágenes en procesión. Entre otras las de la imagen de la virgen de Consolación se subastan, las de la derecha y las de la izquierda delanteras y traseras (Herrera del Duque...).

*Mangila*: *mangala* (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...)

*Manilla* (La): el manojo de espárragos silvestre (Fuenlabrada de los Montes).

*Mano* (La): *machaquete* (Puebla de Alcocer).

*Mantecaos*: dulce. Solían hacerse con la grasa del cerdo por carnavales, etc. (Talarrubias).

*Mantecados*: dulces que se hacen en su forma tradicional en el horno para la Nochebuena, la Navidad, en las matanzas y por carnaval a base de manteca de cerdo, huevo y harina. Es una especie de perrunilla (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro...). En Esparragosa de Lares se hacen a base de manteca de cerdo y huevos. Especialmente se fabrican para las matanzas, la Nochebuena, los carnavales, etc.

“*Mantecados de pringue*”: dulces que se hacen para el Corpus; y hoy día para cualquier época (Fuenlabrada de los Montes). Dulces a base de manteca de cerdo (Talarrubias, Fuenlabrada, Villarta, Casas de Don Pedro, Helechosa, Bohonal...).

“*Manteca del guarro*”: grasa derretida del cerdo con la que se suelen hacer algunos dulces en las matanzas, Navidad, etc. (Villarta de los Montes...).

*Mantecados*: dulces tradicionales hechos a base de grasa de cerdo, huevo, harina... (Puebla de Alcocer).

*Mantecas*: *mantecas del guarro* (Helechosa de los Montes).

*Manteos* (Los): costumbre que consistía en coger a las muchachas, ponerlas encima de una manta y entre varios chicos la tiraban para arriba. Se llamaba *mataculillos* y se hacía en el contexto de San Sebastián y los carnavales (Villarta de los Montes).

*Manzanilla*: planta silvestre. Cocida se da a los animales cuando no hacen de vientre (Puebla de Alcocer); se emplea contra los cólicos y contra las afecciones de los ojos (Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...). Planta que en infusión se utiliza contra los catarros (Puebla de Alcocer).

*Maquila* (La): se dice a la práctica de entregar las aceitunas en la almazara a cambio de aceite o parte en dinero (Puebla de Alcocer).

*Máquina* (La): trillo alto con engranajes y grandes ruedas de hierro. El hombre va sentado encima de la plataforma. Máquina para trillar las *mieses* (Esparragosa de Lares).

*Máquina de rastrear*: *rastro* (Puebla de Alcocer).

*Marchales* (Los): topónimo. Una gran propiedad que se vendió y se dividió en parcelas, en pequeñas propiedades entre los vecinos del pueblo. La mayoría están plantadas de olivos (Talarrubias).

*María Andrés*: topónimo. Un antiguo *pilar* (Herrera del Duque).

*Marqueo* (El): ritual de medición en las antiguas fiestas de los quintos-mozos. La ceremonia de la talla se celebraba con antelación al sorteo (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Marranos*: palos dentro del hueco de la chimenea donde se sujeta y cuelga la *cecina-chacina* para curarse (Esparragosa de Lares).

*Marro* (El): juego de niñas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Más atrás*: antiguamente, de antes, en otros tiempos; en tiempos pasados (Esparragosa de Lares).

*Máscaras*: gentes disfrazadas en carnaval (Garlitos...).

*Masculillo* (El): *maculillo*. Costumbre local de carnaval (Fuenlabrada de los Montes).

*Masilla* (La): masa a base de pan, ajos y aceite. El ingrediente fundamental del *ajoblanco*. Su elaboración es laboriosa (Talarrubias...). Masa a base de ajo machacado, sal, vinagre y aceite. Es el condimento fundamental del ajoblanco (Villarta de los Montes, Talarrubias, Casas de Don Pedro, Esparragosa de Lares...).

*Masilla*: la masa con la que se fabrican algunos dulces.

*Masilla* (La): la aceituna triturada en los rulos de la *almazara* (Talarrubias).

*Mastín*: raza de perro que suelen tener los pastores para el cuidado de las ovejas y de los campos y las casas en el campo. Actualmente está siendo sustituido por el perro *careca* (Siruela...).

*Mastranzo*: especie de poleo silvestre. Junto a hinojo, juncia, toronjil, tomillo, etc., cubre el suelo por donde transcurre la procesión del Corpus (Puebla de Alcocer).

*Mastrencho*: planta silvestre olorosa (Fuenlabrada de los Montes).

*Mataculillos*: *masculillo*; *maculillo* (Fuenlabrada de los Montes).

*Mataculo*: *masculillo*; *maculillo* (Fuenlabrada de los Montes).

*Matachín*: especialista encargado de sacrificar el cerdo matancero en las matanzas familiares. Cobra un jornal o lo hace por amistad o vecindad (Puebla de Alcocer, Talarrubias...). También, por extensión, carnicero (Talarrubias...).

*Matalaúva*: anís.

*"Matar el gusanillo"*: costumbre de tomar alguna copa de aguardiente por las mañanas. Práctica frecuente entre los trabajadores y obreros del campo (Siruela...).

*Matas de áruiga*: *áruiga*. A veces se usaba en cataplasmas contra los hinchazones (Puebla de Alcocer).

*Matón*: *matones* (Puebla de Alcocer).

*Matones*: matas, zarzas. Solían ponerse en los *portillos* en el campo para cortar el paso a los animales (Puebla de Alcocer).

*Matorrales*: topónimo. *Molino harinero*. Parece que el nombre deriva del apellido o mote de quien fue su propietario (Siruela).

*Matos* (Los). topónimo. Nombre de finca. Tiene prensa antigua (Puebla de Alcocer).

*Matraca* (La): instrumento de madera con asas de hierro que sustituye el sonido de las campanas en Semana Santa cuando Cristo está muerto. Los niños las tocan por las calles (Esparragosa de Lares...).

*Matrícula* (La): equivalente a *matraca*. Instrumento "musical" que se usa, en vez de las campanas de la iglesia, desde el Jueves Santo al Sábado de Gloria. Una tabla de madera con aldabillas metálicas a ambos lados. Los monaguillos y otros jóvenes recorrían las calles del pueblo avisando de la celebración del inicio de las procesiones, de los oficios religiosos, etc. (Helechosa de los Montes).

*"Matrimonios arreglados"*: los que convenían entre los padres de los novios. Generalmente entre gentes de similar posición económica (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*"Matrimonios concertados"*: *matrimonios arreglados*. Matrimonios apalabrados, de conveniencia o acordados entre los padres de los novios. Entre familias de cierta simetría social y económica (Talarrubias...).

*Mayo* (El): canciones religiosas y también amorosas y declaratorias; y la rama de fresno que dejaban en las casas de las mozas los mozos (Villarta de los Montes).

*Mayo* (El): antiguamente para la Cruz de Mayo peregrinaban el ayuntamiento de *Puebla de Don Rodrigo* y los vecinos hasta la ermita de la virgen de la Antigua para cantarle el *mayo*, canciones religiosas (Villarta de los Montes).

*"Mayo de la virgen"*: extensos cantares de tono religioso dedicados a la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes).

*Mayordoma*: mujer con cargo en cofradía de la Candelaria (Castilblanco). Mujer que ostenta el cargo en la hermandad de la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes)...

*Mayordomos*: rangos destacados en la organización de ciertas fiestas; roles importantes en hermandades y cofradías; a veces equivalente a presidente de estas instituciones sociales; también los hay, junto a los hermanos cofrades de la cofradía del Santísimo Sacramento, en el *Día del Señor* (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...). En las fiestas de San Anton (Peloche), en la hermandad de la virgen de la Consolación (Herrera del Duque), etc. El mayordomo de la hermandad de San Blas o de la virgen del Rosario (Garbayuela)...

*Mayormente*: sobre todo, principalmente...Por ejemplo: "la *candelilla* se hace mayormente ahora por verano" (Talarrubias). También: generalmente. Por ejemplo: "a los niños antes mayormente se les ponía el nombre de los abuelos".

*Mayos*: altares que se hacían dentro de las casas para la fiesta del 3 de mayo (Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Peloche...).

*Mayo(s)* (El/Los): rama de fresno que se colocaba en los balcones y/o puertas de las casas de las novias con propósito declaratorio. En el contexto de las fiestas de las Cruces de Mayo. Los mayos son tanto las coplas declaratorias que dedicaban los mozos a las mozas que pretendían, como la rama de fresno que ponían en la puertas de las casas de las que pretendían (Villarta de los Montes).

*Mayos* (Los): canciones amorosas, pastoriles, etc., que se cantaban en torno a la fiesta de la Cruz de Mayo. Coplas que antiguamente cantaban los mozos a las mozas y a la Cruz de Mayo. Se inician con la *Llegada* y concluyen con La *Despedida* (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Bohonal, Fuenlabrada de los Montes). También cantares que dedicaban a la virgen de la Antigua; y los que dedicaban los mozos a las mozas/novias (Villarta de los Montes). Coplas, que en general se han perdido, de temática tanto religiosa como profana (amatoria, declaratoria...) que cantaban y dedicaban los mozos a las mozas en sus *rondas* coincidiendo con las fiestas de la Cruz de Mayo (Helechosa de los Montes). Las coplas y canciones tradicionales que los mozos dedicaban a las mozas, algunas de tono picaresco. Algunos títulos: el costal, los arrieritos, etc. (Esparragosa de Lares).

*"Mayos Religiosos"*: canciones. En Santa Ana, en el mes de mayo, se reúnen señoras y cantan antiguas canciones, "mayos religiosos", y otras que no son mayos, y rezan el rosario (Fuenlabrada de los Montes).

*Mazarga*: según un informante, tributo que se pagaba en tiempos de la Mesta? (Helechosa de los Montes).

*Mazas*: piernas y paletas de las ovejas abiertas en canal. Así se denominan/ban cuando se hace/hacia el *salón*. Se curan al aire, al humo y con sal (Talarrubias).

*Mazas*: trozos apelmazados o pellas de carne junta cuando se hace el *salón*. Hay que evitar los *ojos* (agujeros) y extender la carne de la oveja (Puebla de Alcocer).

*Mazo*: de madera y con palo. Útil agrícola que se emplea para *aterronar*, deshacer los terrones (Puebla de Alcocer...).

*Mecedores*: palos con un corcho de forma circular en la punta. Se utilizan para hundir la *hez* cuando el vino está cociendo, fermentando, en los *conos* de barro; para que no se eche a perder (Talarrubias...).

*Media* (La): la *ronda* (Helechosa de los Montes).

*"Media arroba"* (La): equivalente a la *ronda*. Cuando un forastero se echaba novia en el pueblo, los mozos le exigían la media arroba, un convite a vino. En caso de que se negara a pagarla se le tiraba al *pilón* de las caballerías (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Agudo...).

*"Media capa"*: clase media (Herrera del Duque).

*"Media caño"*: una casa partida/dividida a la mitad. Por ejemplo: cuando la casa paterna la heredan dos hijos y la dividen entre ellos. O la tiran, hacen una nueva y los metros totales se dividen por dos (Herrera del Duque).

*"Media casa"*: casa con las habitaciones a una parte, derecha o izquierda, del *pasillo*. Vivienda humilde, con habitaciones a un solo lado del pasillo (Herrera del Duque). Casas partidas. Las que tienen las habitaciones solo a un lado del pasillo (Esparragosa de Lares).

En ocasiones cuando en las herencias quedaba una casa y había dos hermanos una de las modalidades del reparto era dividirla entre ambos, se partía (Talarrubias...). También se dice de las casas que no tienen dormitorios a la fachada, y/o habitaciones a ambos lados del *pasillo* de la casa (Herrera del Duque...).

*“Media vara”*: medida. Por ejemplo: el trillo de ruedas era de media vara de alto (Puebla de Alcocer...).

*Medías*: medidas.

*“Medias casas”*: cuando la casa sólo tiene habitaciones a un lado, a la derecha o a la izquierda (Talarrubias, Herrera del Duque...).

*“Medias lunas”*: amuletos para protegerse (Tamurejo).

*“Medio caño”*: *media caño*. La casa a la mitad (Herrera del Duque...).

*“Medio casa”*: en la casa tradicional el pasillo central que conduce desde la entrada de la casa, por medio de ella, a la cocina y/o el *portal* (Fuenlabrada de los Montes). Cuando el pasillo, en cuyos lados están las habitaciones, desemboca en el *zaguán* (Talarrubias...).

*“Medio casa”*: *zaguán*; pasillo en las casas tradicionales (Talarrubias).

*“Medio celemín”*: medida de cereales (Esparragosa de Lares...).

*“Medio caño”*: por repartición de la herencia entre hermanos o por otros motivos dividir la casa paterna a la mitad por medio del *zaguán-pasillo*. También se dice de las casas divididas en mitades (Herrera del Duque...).

*Mejora* (La): costumbre que consiste en mejorar a algún hijo/a en la herencia. A veces se mejora a un hijo/a con la casa paterna cuando se queda soltero y al cuidado de los padres (Herrera del Duque, Talarrubias, Tamurejo...). Aunque la tendencia presente en las herencias es igualar a los hijos, en ocasiones, por circunstancias diversas, se mejora a alguno (Helechosa de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Herrera del Duque...).

*Mendruco* (El): la parte más antigua del pueblo en la que estaban las casas de los jornaleros (Fuenlabrada de los Montes).

*Menhir*: topónimo. Cerca de *Molino de Matorrales* (Siruela).

*Menudito*: trozos pequeños; pan de las *migas* cortado fino. Por ejemplo: “las *migas* se hacen con pan muy menudito” (Puebla de Alcocer).

*Menudos*: vísceras de los animales; especialmente del cerdo (Esparragosa de Lares).

*Merchanes*: comerciantes de fuera de la localidad. En Valdecaballeros se dice de los comerciantes que iban allí procedentes de Talarrubias y de otras poblaciones.

*Merendar*: comer, *almuerzo*. Entre las gentes del campo comida del mediodía (Villarta de los Montes...).

*Merendera*: fiambarrera de porcelana, lata, corcho o plástico que llevaban los agricultores a la labor. En ella conservaban la “*comida en seco*” (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Merienda*: comida, almuerzo (Villarta de los Montes).

*“Merienda de seco”*: *comer de seco* (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Mermejuela*: producto silvestre parecido a las *criadillas*, aunque de un gusto distinto. Nacen cerca de las *criadillas* (Esparragosa de Lares).

*Mermelada de tomate*: la que se hace con los tomates (Villarta de los Montes...).

*“Mes de las Ánimas”*: mes de los difuntos. Noviembre (Herrera del Duque...).

*Mesillas* (Las): topónimo. Nombre de una finca; una gran propiedad que se vendió y se fragmentó en parcelas (Talarrubias).

*Metíos*: metidos (Talarrubias...).

*Mezclao*: mezclado (Talarrubias...).

*Miaja*: miga de pan. Trozo, pedazo...A veces al *miajón* se le echa aceite (Puebla de Alcocer...).

*Miaja* (Una): un poco, una pequeña porción, trozo, pedazo (Puebla de Alcocer, Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Miajón*: la miga del centro-dentro del pan (Puebla de Alcocer).

*Mieleras*: propietarias de las colmenas; quienes recolectan la miel (Villarta de los Montes).

*Mieleros*: naturales de Fuenlabrada de los Montes (Herrera del Duque...).

*Mieses* (Las): la recolección, la cosecha de cereales...(Esparragosa, Talarrubias...).

*Migaja*: *miajón*. Miga de pan (Puebla de Alcocer...).

*Migas*: plato de invierno a base de pan, que se come por las mañanas; actualmente también al mediodía. Se pica pan y se fríe durante un poquito de tiempo; se le echa agua y sal. Y algunos las acompañan de *torreznos*, sardinas, chorizo, aceitunas, etc. Extendido en la comarca (Puebla de Alcocer, Talarrubias,

Esparragosa de Lares, Herrera del Duque, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Migas canas*: migas con leche (Herrera del Duque...).

*Migas picadas*: trozos de pan cortados y preparados para hacer las *migas* (Esparragosa de Lares).

*Mijita*: poco, poquito. Por ejemplo: “una mijita de *miajón* de pan y aceite” (Puebla de Alcocer).

*Mimbre* (El): mimbre. Fibra vegetal (Helechosa de los Montes).

*Mimbre* (La): el mimbre. Fibra vegetal (Villarta de los Montes...).

*Mimbrera* (La): topónimo. *Pilar* donde iban a lavar las mujeres (Talarrubias).

*Mimbreras*: topónimo. Lugar donde crece el *mimbre* (Helechosa de los Montes...).

*Mindorras*: equivale a ovejas (Talarrubias).

*Mingala*: una de las insignias, junto a *dandero* y *pinche*, de las fiestas de la virgen de Nazaret (Garlitos).

“*Misa-Villa*”: el día 15 de mayo, San Isidro, el Ayuntamiento, por promesa concejil, ofrece una misa en la ermita de la virgen de la Antigua. Y mata algunas reses (chivos, corderos...) para celebrar una comida de hermandad y agasajar a todos los vecinos y forasteros que asisten. Antiguamente parece que se celebraba, según algunos testimonios, el Lunes de Pascua, cuando se repartían panes, carne y limonada (Villarta de los Montes).

*Mismamente*: asimismo (Esparragosa de Lares).

*Mitades*: equivalente a *medio caño*; cuando una casa se divide, por ejemplo, entre dos hermanos se hacen dos mitades (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Mocho* (El): juego de niños (Esparragosa de Lares...).

*Moderna*: la *gente nueva*; la gente joven, las generaciones posteriores a quien habla (Villarta de los Montes...).

*Modorras*: ovejas enfermas, que se les va la cabeza. Se sacrifican y de su carne suele hacerse *tasajo* (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Moelera*: parte de arriba de los alambiques donde se hace/hacía el aguardiente con las heces de la uva... (Esparragosa de Lares).

*Moje* (*s*): especie de ensalada de sardinas asadas, pimientos asados o cocidos, tomate, pepino, cebolla y a veces también huevo cocido y pepino. Se come con cuchara (Villarta de los Montes, Talarrubias...). En Puebla de Alcocer las sardinas que se pican, de lata o asadas, con tomate y cebollas. En Valdecaballeros también se hace con lechuga y amapolas, que se meten en un vaso con aceite, vinagre, sal y agua y se hace ensalada.

*Mojete*: plato a base de tomate picado con *guindilla*, cebolla, un poco de ajo y otros componentes (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias...).

*Mojón*: dulce casero. Una especie de *rosca de candelilla*, achuchando la masa, que se hace para el Corpus Christi (Herrera del Duque).

*Mojones*: indicadores de cuando el Cíjara está lleno y sube hasta un límite (Villarta de los Montes...)

*Molineta*: *molino* de aceite (Herrera del Duque).

*Molino*: *prensa*. Prensa de aceite a motor (Herrera del Duque, Puebla de Alcocer, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Molino*: máquina para moler el cereal (Puebla de Alcocer...).

*Molino de Don Miguel*: antropónimo. *Huerta de Don Miguel* (Fuenlabrada de los Montes).

*Molino de Esparragosa*: topónimo. Molino harinero en el Zújar (Esparragosa de Lares).

*Molino de Magariño*: antropónimo. Molino harinero (Puebla de Alcocer).

*Molino de Matorrales*: antropónimo. Molino harinero. Se conoce con el nombre o mote de una persona (Siruela).

*Molino de Murillo*: antropónimo. De aceite. De madera y aspas (Puebla de Alcocer).

*Molino de Pozo*: antropónimo. Molino de harina (Puebla de Alcocer).

*Molino del Duque*: topónimo. Molino harinero (Puebla de Alcocer).

*Molino de la Malena*: antropónimo. Molino harinero (Puebla de Alcocer).

*Molino de las Monjas* (El): topónimo. Molino harinero, para hacer pienso para los animales, etc. (Puebla de Alcocer).

*Molino el Magariño*: antropónimo. Molino harinero (Puebla de Alcocer).

*Molino el Quemao*: antropónimo. Molino harinero (Puebla de Alcocer).

*Molino los Pero*: antropónimo. Molino-prensa de aceite antiguo (Puebla de Alcocer).

*Molino los ríos*: molino de aceite con alfanje y rulos.

*Molino Mogollón*: antropónimo. Prensa antigua (Puebla de Alcocer).

*Molondrosco* (El): la *sordilla* revuelta con la que se hacen las morcillas. El molondrosco es lo que se hace con las tripas, la morcilla (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa, Siruela...). En Talarrubias: el “gordo” (grasa) con lo que se hacen las morcillas de la matanza. Lo que se les echa, con lo que se rellenan las tripas: arroz *cocío*, calabaza, el gordo del guarro, la *grasa*, lo que se aparta de la carne, la cebolla, las especias, etc.

*Momia*: *carne momia* (Puebla de Alcocer).

*Mondongo*: parte gruesa del intestino de los cerdos. Se utiliza para hacer embutidos (Puebla de Alcocer...). El aparato digestivo suele sacárseles, cuando abren el cerdo en canal por el centro y lo cuelgan boca-abajo. Se coloca una artesa y se recoge en ella (Esparragosa de Lares...).

*Monte*: palos, vegetales...La jara del tillo (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes). En Siruela y Villarta de los Montes así se denominan a las ramas de vegetales tales como madroño, hinojo, etc., que se ponen en las paredes por donde transcurre la procesión del Día del Corpus.

*Monte*: matorral, ramas, monte bajo, maleza, jara, etc., (Helechosa de los Montes, Siruela...). Adornos vegetales en el itinerario de la procesión del Corpus/*Día del Señor* (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Herrera...).

*Monte de Siruela*: topónimo. Lugar entre Puebla de Alcocer y Siruela.

*Monterías*: jornadas establecidas periódicamente de caza mayor mediante batidas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Montes* (Los): los *quintos* del Estado (Villarta de los Montes).

*Montes* (Los): refiere a los terrenos repoblados de pinos y eucaliptos en los años cincuenta y siguientes (Helechosa de los Montes...).

*Montes* (Los): topónimo acuñado en las últimas décadas y con el que algunos denominan a la comarca de La Siberia, tratando de sustituirlo. En todo caso valdría para designar a una parte, la de Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Herrera del Duque, Valdecaballeros, etc. En la zona se considera que es la parte de La Siberia que mejor conserva las tradiciones. Topónimo, circunscrito a esta zona, con cierta tradición histórica (Siglo XIX).

*Montes del Guadiana*: topónimo. Neologismo acuñado en las últimas décadas, desde fuera de la comarca, para designar a la Siberia extremeña. En general, no es aceptado.

*Moñiga*: caca de vaca (Fuenlabrada de los Montes...).

*Morcilla*: chorizo rojo con arroz, cebolla, etc. (Esparragosa de Lares).

*Morcilla colorada*: a base de *gordo*, calabaza, cebolla, pimentón, cilantro, etc. (Puebla de Alcocer).

*Morcilla de arroz*: embutido a base de sangre del guarro y arroz mezclado (Talarrubias...).

*Morcilla de calabacín*: embutido de las matanzas. Se pican los calabacines y se cuecen con cebolla y otros ingredientes. Se dejaban escurrir y cuando estaban secos se guisaban con la sangre del cerdo y pimentón. Todo se metía en la tripa y se secaba al humo. Este embutido, cortado en trozos, se echaba al *cocido* (Villarta de los Montes).

*Morcilla de patata*: embutido (Talarrubias...).

*Morcilla de vientre*: equivalente a morcilla mondonga, morcilla negra o *morcilla lustre*. Embutido a base de sangre del cerdo, cebolla y el *gordo* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Herrera del Duque...). En Fuenlabrada de los Montes equivale a *charanga*.

“*Morcilla del cura*”: equivalente a *morcilla lustre* en otras partes de Extremadura. A base de sangre de cerdo y cebolla. Solían echarse al *cocido* (Helechosa de los Montes).

“*Morcilla lustre*”: embutido a base de sangre de cerdo y sebo, a lo que se añade arroz, patatas y calabaza (Puebla de Alcocer, Garlitos...). Equivale a la *morcilla de vientre* (Talarrubias, Esparragosa...).

“*Morcilla patatera*”: embutido (Fuenlabrada de los Montes...).

*Morcón* (El): embutido (Talarrubias, Helechosa de los Montes...). También las tripas gruesas-gordas-estómago del cerdo (Villarta de los Montes, Talarrubias...).

*Moreno*: el espárrago silvestre que está más al sol. Es una variante del triguero; como otra lo es el blanco (Casas de Don Pedro).

*Moro* (El): topónimo. Un monte (Villarta de los Montes).

*Morro* (*s*): *cerro* (Villarta de los Montes). Un campo llano, en contraste con la zona de la sierra. También terreno llano con parte ondulante, con altibajos (Herrera del Duque).

*Morro* (El): topónimo. Paraje natural (Tamurejo).

*"Morro del pilarito"* (El): topónimo. Lugar en llano a la entrada de la población donde se recibe de manera ceremonial a la imagen de la virgen de Consolación para celebrar el novenario anterior a su fiesta (Herrera del Duque).

*Morros*: campo y/o partes llanas del término; *tierras finas* (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Mortajillas*: ropa, trajes, vestidos que tenían los enfermos y cuando sanan/sanaban en trances de gravedad, se ofrecen a la virgen de la Antigua como especie de exvotos o promesas (Villarta de los Montes).

*Mosquera* (La): enfermedad de las ovejas, que suele salirles en el ano. Los pastores suelen curarla con zotal (Valdecaballeros...). En Fuenlabrada de los Montes la mosquera refiere a cuando pica la mosca. La mosca que ataca al ganado vacuno y otros.

*Mostaza* (La): hierba silvestre con vaina pequeña parecida al jaramago (Villarta de los Montes...).

*Mostillo* (El): jugo de la uva, el primer vino antes de echarlo en las *tenajas*. Para darle claridad se "repara" por el colador espeso. Y para que aguante se le añade un poco de aguardiente y canela en rama (Esparragosa de Lares...).

*Mosto*: *mostillo*, pero sin aguardiente y al baño María para que no fermente. El líquido que se extrae de las uvas con el *estrujón* (Puebla de Alcocer). También en Esparragosa: líquido de la uva, sin aguardiente y al baño María, para que no fermente ((Esparragosa).

*Motes*: *apodos*, sobrenombres (Helechosa de los Montes, Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Tamurejo...).

*Movible*: refiere a *chozos* móviles; los que se cambiaban de lugar (Helechosa de los Montes...).

*Movilistas*: *corchos*. Colmenas que temporalmente se trasladan de lugar; asimismo, el hecho de sacar paneles de los cajones de la colmena y llevarlos a otros sin cambiar la colmena de lugar (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Muda*: el cambio de ropa que llevaban los labradores al campo cuando se iban de "*jatería*" y pasaban allí una temporada (Puebla de Alcocer...).

*"Mujer de la campanilla"* (La): costumbre perdida. Se considera que era una práctica que se hacía por promesa. Al anochecer salía, revestida de una saya, tocando una campanilla e invitando a la gente a orar por el alma-*ánima* bendita de los difuntos (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*"Mujer de las ánimas benditas"*: costumbre desaparecida en Villarta de los Montes.

*Ná*: *nada* (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Natillas*: dulce que se hace por la Cruz de Mayo (Herrera del Duque, Talarrubias...).

*"Natillas con volaos"*: plato que se preparaba en carnavales. El *volao* es como merengue, con el que adornan las natillas. Se hacía con la clara de huevo (Esparragosa de Lares).

*Navalmuchacho*: topónimo. Manantial de agua ferruginosa (Fuenlabrada de los Montes).

*Navalpino*: topónimo. Población de Ciudad Real cercana a Villarta de los Montes.

*Navas* (Las): topónimo. Dehesa. Finca de caza mayor; pero también se arrienda a los *serranos* para pastos para las ovejas (Herrera del Duque).

*"Nave corrida"*: las casas que no se dividían en varias naves; las que se estructuraban a partir de una única nave que conectaba la entrada y el pasillo con el corral y las cuadras (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Naves*: partes en que se divide el interior de las casas tradicionales. Las había de una, dos, tres y cuatro naves. La gente humilde empezaba a construir las casas por una nave y con el tiempo hacía una, dos o más (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes...).

*Nícalo*: *níscalos* (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Niña de la Fuente"* (La): topónimo. *Fuente de la Niña*. Refiere la escultura de una niña que tiene la fuente de la plaza (Fuenlabrada de los Montes).

*Níscalos*: las setas comestibles. *Vamos a setas* (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). En Talarrubias setas silvestres que se recolectan, especialmente en torno al pantano, y se consumen en revueltos, etc. En Puebla de Alcocer los hongos comestibles. En Fuenlabrada se recolectan en los pinos.

*Níscaros*: *níscalos* (Esparragosa de Lares).

*Nombradía*: que predomina, que tiene más arraigo. Por ejemplo: si tiene más nombradía el apodo de la mujer se pierde el del hombre, el del marido...(Helechosa de los Montes).

*Nombrao*: nombrado (Herrera del Duque).

*Noria*: artilugio-mecanismo para extraer agua, mediante *cangilones*, de debajo de la tierra (Herrera del Duque...).

*Normalmente*: en general, generalmente. Por ejemplo: el *aguardiente* aquí se usa normalmente para las matanzas (Esparragosa de Lares).

*“Novillo enmaromado”*: costumbre de fiestas de toros (Siruela).

*Nuevas*: jóvenes, mujeres de una o dos generaciones más jóvenes que quien habla (ego) (Villarta de los Montes).

*Nuevos*: *gente nueva*; los jóvenes (Villarta de los Montes...).

*“Nuevos aires”*: refiere a la pérdida de la tradición y al cambio social que se experimenta en las generaciones jóvenes.

*Obolo*: el círculo que se hace con el bálago, los juncos y las adelfas cuando se reviste-construye un chozo (Talarrubias).

*Octava* (Domingo de): el siguiente al *Día del Señor*. Se celebra la procesión del Corpus de la misma forma pero por la parte del pueblo que no fue el Día del Corpus. Y al año siguiente a la inversa (Fuenlabrada de los Montes). El Domingo de Octava también se celebra en Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...

*Octava del Corpus*: *octava*.

*Ojos*: cuando se estira la carne de la oveja, deshuesada, para hacer el *salón*, no deben quedar huecos o claridades (ojos). Debe evitarse perforar o atravesar la masa de carne (Puebla de Alcocer...).

*“Ojos de mochuelo”*: cuando se hacía a mano el *ajoblanco*, cuando estaba hecha la masilla y picados los condimentos, se dejaba reposar para que el pan se esponjara, y se le echaba unas gotitas de aceite que se llamaban ojos de mochuelo; especie de adorno en la presentación del plato (Villarta de los Montes).

*Olivao* (Un): olivar (Puebla de Alcocer).

*Oliveas*: olivares. Fincas de olivares; generalmente en las *rañas* de Talarrubias, Herrera... (Puebla).

*Olla* (La): *cocido/puchero* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Ollas*: antiguos recipientes de rollos y tierra-arcilla-barro donde se conservaba el vino, las aceitunas... Actualmente han sido sustituidas por *conos* (Puebla de Alcocer).

*Ollas de agua*: cántaros de barro que se colocaban en las *cantareras*, donde se tenía el agua (Puebla de Alcocer...).

*Ollas grandes*: tras extraer el jugo de las uvas, el mosto se echaba en las *ollas de barro* grande (Esparragosa de Lares).

*Olleta*: olla con tapadera. Recipiente que solía ser de barro. En tiempos de matanza, para conservar los chorizos, se metían en ellas impregnados de grasa (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Olletita*: *olla*; *olleta* (Villarta de los Montes).

*Oñamira*: topónimo. Fuente (Puebla de Alcocer).

*Ordeñar*: subidos en *escaleras* de madera cogían las aceitunas con las manos. A esto se llama ordeñar los olivos (Talarrubias...).

*Oregones*: *orejones*. Dulce casero que solía hacerse por Semana Santa (Talarrubias).

*Orejas*: *orejeras*. Partes del arado de palo (Talarrubias...).

*Orejeras* (Las): partes del arado de palo (Talarrubias, Casas de Don Pedro, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...).

*Orejones*: dulces que solían tomarse de postre (Talarrubias).

*Orellanenses*: como dicen los de Puebla de Alcocer a los de Orellana.

*Orilla*: a veces se emplea como cercano a, en la proximidad de, al lado de...Por ejemplo: yo vivo en la orilla de la iglesia...(Villarta de los Montes...).

*Orzuelo*: enfermedad de los ojos. Se curan poniendo en ellos, por las mañanas en ayunas, una llave macho (Esparragosa...).

*Orzuelos*: trampa a base de dos tablas de madera, con dos hojas, que se instala encima de un agujero en el suelo para cazar perdices vivas (Fuenlabrada de los Montes...).

*Otoño*: hierba que crece en torno a las *criadillas* (Esparragosa de Lares).

*"Otras veces"*: "*había otras veces*". Antes. Suele emplearse con el significado de antiguamente, antes, en otros tiempos (Talarrubias)...Por ejemplo: "otras veces había muchos conejos"; "otras veces se llamaban *hojas* de labor"; "otras veces había muchos lobos"; "la vejiga del cerdo ya se tira, otras veces se hacía la *zambomba*"; "el *carbón* se echa ya en el *brasero*, otras veces se echaba en el *anafre*"...; "las migas ya las come la gente al mediodía, otras veces por la mañana temprano"; "las *malvas* las ponían otras veces en cataplasmas"; "las *pedreras* eran charcos grandes de agua que había otras veces en los campos"...; "otras veces cuando éramos todos creyentes"... (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...). También se emplea con el sentido de a veces. Por ejemplo: "las *migas* ya las come la gente a mediodía más que por la mañana; otras veces por la mañana temprano"; o: "ya no se echan las *tripas picás*, eso era otras veces cuando se echaban las tripas picadas en el *chorizo de bofe*"; o: "otras veces en la procesión del día del Señor llevaban las *alabardas*" (Puebla de Alcocer).

*Pa*: para (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*P'a*: *pa*. Para (Puebla de Alcocer...).

*P'abajo*: para abajo (Herrera del Duque...).

*P'acá*: para acá (Villarta...).

*Padrinos*: parentesco consanguíneo, pero también ritual. Los hay de boda y de bautizo (Talarrubias). Casi siempre suelen ser familiares (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Pagao*: pagado (Villarta, Valdecaballeros...).

*"Pagar el piso"*: costumbre de noviazgo. Como se denomina la *ronda* en Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer...Cuando un forastero se echaba novia en el pueblo, los mozos y amigos de la novia exigían el *piso*; o sea, el pago de una convidada de vino o cervezas. (Puebla de Alcocer...).

*"Pagar la moza"*: pagar la *media arroba* (Villarta de los Montes).

*"Pagar la ronda"*: *ronda*. Cuando un forastero se echaba novia en el pueblo debía pagar la *ronda*; una convidada, arroba de vino, o se le tiraba al *pilar* (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes, Herrera del Duque...).

*"Pagarse la ronda"*: la *ronda* (convite). Cuando alguien de fuera, forastero, se echaba novia en la población. La ronda la empezaban a pedir generalmente los amigos de la muchacha en cuestión. Una especie de contraprestación al restar posibilidades a los mozos de la localidad. Si no la pagaban lo tiraban al *pilón* y no le dejaban estar con la muchacha (Herrera del Duque).

*Pagueta* (La): pensión del Estado (Talarrubias, Puebla, Valdecaballeros...).

*Pajar*: espacio aparte en las *cámaras* para almacenar la paja para los animales (Talarrubias, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...).

*Pajareros*: quienes se dedican a coger pájaros (Casas de Don Pedro...).

*Pajareta*: pequeño espacio que en la casa tradicional comunicaba el pajar con la cuadra. Desde la pajareta entraban la paja directamente a las "pesebreras" de los animales (Valdecaballeros...).

*Pajarita*: una parte del cerdo. Se prueban asadas cuando se hace la matanza ritual (Helechosa de los Montes...).

*Pala* (La): útil agrícola de madera. Se usa para aventar la paja (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*Palillos*: palos ceremoniales que se utilizan en la danza de San Blas (Garbayuela).

*Palillos*: castañuela. Varias parejas de danzantes en las fiestas del *Día del Señor* y de la virgen de Agosto tocan los palillos que llevan adornados con cintas de colores (Villarta de los Montes).

*Palomitas*: aguardiente mezclado-rebajado con agua. Adquiere un color blanco (Siruela...).

*"Palos Clavaos"*: palos punteados por una parte, que se clavan en el suelo cuando se hacen las *barreras* para los toros en las fiestas de la virgen de la Coronada (Talarrubias).

*"Palos de la chimenea"*: *marranos* (Esparragosa de Lares).

*“Palos punteros”*: palos que se clavan en el suelo para hacer las *barreras* de las *peñas* para los toros en las fiestas de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Paloteo* (El): danzas con palos por San Blas (Garbayuela). En Villarta de los Montes danza con cintas y palos, que se ha recuperado recientemente y se celebra en torno a Nuestra Señora de la Antigua.

*P'allá*: para allá (Villarta...).

*“Pan asentadito”*: pan duro, del día anterior. El que se usa para hacer las *migas* (Villarta de los Montes...).

*Pandas*: grupos de amigos (Esparragosa de Lares...).

*“Pan de higo”*: *queso de higo*. Alimento dulce a base de higos secos escaldados en ramitas de hinojo y anís. (Casas de Don Pedro).

*Pantano* (El): topónimo. Como se refieren las gentes de la comarca al García Sola.

*Pantano de García Sola*: topónimo. En el entorno de Herrera del Duque, Peloche, etc. Cuenta con una *presa* en el paraje denominado *Puerto Peña*.

*Pantasma* (La): fantasma. Gente que para dar miedo se revestía por las noches con sábanas blancas (Fuenlabrada de los Montes).

*“Pan y quesito”*: flor cuyos pétalos se comen (Helechosa de los Montes...).

*Papa*: entre las clases populares equivalente a papá, padre (Talarrubias).

*Paparamantas* (Las): *pantasma*. Equivalente en otros pueblos de Extremadura a pantarujas, etc. Mujeres, aunque también hombres, cubiertos con sábanas. Solían salir en invierno de noche. Y hay quienes piensan que eran personas que lo hacían por promesa, porque algunos llevaban alguna vela; y otros consideran que eran personas que tenían “líos de faldas”...; en este caso el propósito perseguido era asustar a la gente para que dejaran las calles libres y que no los identificaran (Siruela).

*Paradas*: *altares* en las calles y puertas de las casas donde se detiene la procesión del Corpus Christi (Siruela).

*Paraje de los batanes*: topónimo. *Batanes* (Helechosa).

*Parasol*: seta silvestre (Herrera del Duque, Valdecaballeros...).

*Parcelas*: terrenos en los que se dividen las *hojas* de sembrar (Puebla de Alcocer).

*Pardillas*: pequeños peces de río muy valorados socialmente (Talarrubias, Valdecaballeros...).

*Parduzco*: pardo (Helechosa).

*Parduzcho*: *apardá*. Color pardo. Por ejemplo: agua gorda de pozo de color parduzcho (Helechosa de los Montes).

*Parecer*: creer, pensar...Por ejemplo: “que *los* de Esparragosa los parecen que *los* que van a engañar, porque son muy desconfiados” (Talarrubias).

*Paredones*: topónimo. Paredes antiguas; o semiderruidas...(Fuenlabrada de los Montes, Siruela...).

*Paredones* (Los): topónimo. Según algunos gruesos muros que se consideran restos de la fortaleza templaria-castillo (Siruela).

*Paredes de la Nava*: topónimo (Casas de Don Pedro).

*Paredones de Siruela*: topónimo. Restos del castillo Templario (Siruela).

*Paría*: parida. Por ejemplo: una oveja mal paría (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Parragosentos*: como designan algunos de la zona a los vecinos de Esparragosa de Lares.

*P'arriba*: para arriba (Herrera del Duque...).

*Parrichuelos*: dicterio con el que denominan los de Villarta de los Montes a los naturales y vecinos de *Puebla de Don Rodrigo* (C. Real).

*Parte antigua*: topónimo. Zona del pueblo (Garlitos...).

*Partecitas*: partes. Hacer partes. Por ejemplo: de un pescado grande que se conserva en el congelador (Helechosa de los Montes).

*“Parte de arriba”*: topónimo. Zona alta y antigua de la población (Puebla de Alcocer).

*Parte moderna*: topónimo. Zona del pueblo (Garlitos).

*Partes*: *lotes* o divisiones de las tierras paternas que se sortean entre los hijos en el momento de las herencias.

*Partes* (Las): refiere las divisiones que se hacen en las herencias; en general existe una tendencia a igualar (Herrera del Duque, Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*“Partes iguales”*: la forma general en que se suelen distribuir las herencias entre los hijos (Esparragosa de Lares...).

*Particiones*: lo que se iba apuntando en las hijuelas, lo que se iba entregando a los hijos (Villarta de los Montes). Las partes en las que los padres dividen su herencia entre los hijos (Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes...). Los lotes que se hacen y distribuyen del patrimonio paterno entre los hijos. Generalmente, se trata de nivelar-igualar los *lotes*, y cuando no es posible se echan a suerte. Lo que suele hacerse tras el fallecimiento de los padres, aunque también en vida. Cuando los padres son mayores suelen hacer *particiones* (partes, lotes) de las tierras que poseen para distribuir las entre sus hijos (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Particiones: lotes* (Helechosa de los Montes).

*Partío*: partido, partir la herencia (Puebla de Alcocer). En Esparragosa de Lares cuando las herencias se dice: ¿ha partío?

*Partíos* (Los): *quiñones*. Las partes de tierras en que se divide la dehesa del común para el aprovechamiento de los vecinos. Tienen derecho a ellas los empadronados que están casados (Talarrubias).

*Partir: repartir*. Por ejemplo: repartir la herencia (Fuenlabrada de los Montes...).

*Partir*: dividir. Cuando se divide algo, el patrimonio, la herencia, etc., entre los hijos y se hacen *lotes* (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Talarrubias...). O cuando se divide la dehesa boyal en partes (Villarta de los Montes...).

*“Partir el higo”*: “los de Siruela parten el higo”. Refiere a que son agarraos y que por ello en vez de un higo te dan medio (Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes...).

*“Partir la(s) casa(s)”*: a veces en una herencia queda la casa de los padres para dos hermanos. En estos casos caben varias soluciones; una que se quede un hermano con ella y entregue al otro en dinero el valor de la mitad de la propiedad; que la vendan los hermanos y se repartan el dinero; o, cuando hay posibilidades físicas, dividir la casa, “partir la casa”, entre los dos; lo que conlleva hacer dos casas o viviendas (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*“Partir las tierras”*: hacer la herencia de las tierras que se poseen y transmitir las-donarlas a los hijos en vida (Puebla de Alcocer...).

*Parva* (La): las *mieses* para la trilla (Talarrubias, Villarta de los Montes...).

*Pasao*: pasado, paso, seco. Por ejemplo: higos pasaos (Herrera del Duque, Casas de Don Pedro, Castilblanco, Valdecaballeros...).

*“Paseo de invierno”*: espacio o zona de la población por donde solía pasear e interaccionar la gente en algunos pueblos. El paseo frecuentemente dependía de las estaciones y de la climatología. En invierno se busca/buscaba el sol.

*“Paseo de verano”*: espacio o zona de la población por donde solían pasear e interaccionar los grupos en algunas poblaciones según las estaciones y el clima. En verano se busca/buscaba la sombra.

*Pasillo* (El): *cuerpo de la casa* (Puebla de Alcocer, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Pasillo* (El): el espacio en medio de la casa en torno al que se estructura; a sus lados, derecha e izquierda, están las habitaciones; la entrada de la casa. Solían ser anchos, de entre dos y dos metros y medios, porque por aquí entraban en la casa las caballerías con los *serones* (Talarrubias...).

*Paso* (El): los acuerdos que hacían los padres de los novios para formalizar el casamiento entre sus hijos. A partir de este día los padres del novio visitaban la casa de la novia y los novios podían entrar en sus respectivas casas. En suma: formalizar las relaciones (Siruela)

*“Paso de la mimbre* (El)”: ritual de medicina popular. Un hombre y una mujer pasan a los quebrados por la “mimbre” con el propósito de curarles la enfermedad (Herrera del Duque...).

*Pastores*: se refiere a pastores de ovejas (Talarrubias...).

*Pastores*: los que tienen su propio ganado; equivalente a *ganaderos*; pero también los que cuidan los ganados de otros propietarios (Villarta de los Montes...).

*Pastorcillas*: plantas que se utilizan con fines medicinales. Se emplean para curar los catarros (Talarrubias).

*Patás*: andas donde se porta la imagen de San Matías (Castilblanco).

*Patás* (Las): asideras de las andas donde se porta la imagen de la virgen de Nazaret. Durante la fiesta de la virgen se subastan (Garlitos).

*Patatero* (El): Embutido a base de *carnes entresinás*. Chorizo a base del *gordo* del cerdo y patatas cocidas y trituradas (Esparragosa de Lares).

*Patijorritos*: plato a base de garbanzos, carne y callos de oveja-cordero. Solía comerse en las bodas (Talarrubias).

*Peazo* (El): trozo de tierra de extensión variada; más grande que el *quiñón* pero más pequeño que el *quinto* (Fuenlabrada, Valdecaballeros, Siruela...). Un trozo pequeño de terreno, generalmente diseminado en el término municipal y frecuentemente en terrenos comunales. Se dice: “Yo tengo un peazo en tal o cual sitio”. Lo que significa que se posee un trozo pequeño de tierra para cultivar (Siruela, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Peazo(s)*: trozo de tierra para cultivar. Más grande que el *quiñón*, pero menor que el *quinto*. En Helechosa de los Montes pequeñas propiedades en terrenos comunales, montes públicos. Trozos de tierra diseminados dentro de una extensión mayor. En Talarrubias pequeñas extensiones de terreno; trozos de tierra en la dehesa comunal-municipal.

*Pececitos*: pececillos, pequeños peces tales como el *cachuelo*, la *pardilla*, etc., que están valorados socialmente (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Peces*: así se denominaban los montones de grano que en verano se hacían en las eras. Los peces eran cuando estaba el grano de trigo, cebada, etc., limpio de paja (Talarrubias).

*“Peces de verano”* (Las): montones de *parva* de la paja con el grano. Un “pez” es un montón de grano limpio de paja (Talarrubias...).

*Peces en escabeche*: plato a base de peces y hortalizas (Esparragosa de Lares...).

*“Pechos alunados”*: pechos duros y sin leche debido al influjo negativo de la luna (Fuenlabrada de los Montes...).

*“Pedir el aguinaldo”*: *aguinaldo*. Práctica que consiste en salir los niños en Navidades por las calles y casas del pueblo pidiendo que les den algo (dulces, dinero...). Para ello portan instrumentos tradicionales y cantan villancicos (Esparragosa de Lares, Tamurejo, Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes...).

*“Pedir la botella”*: equivalente a la *ronda* de Fuenlabrada de los Montes (Agudo).

*“Pedir la ronda”*: *ronda* (Fuenlabrada de los Montes...).

*“Pedir las aguas”*: cantares implorando el agua en tiempos de sequía (Villarta de los Montes).

*Pedrera*: hoyo que se hacía en los solares para construir las casas. De ellos se extraían piedras y pizarras que luego se reutilizaban y el hueco en el suelo solía servir de pozo de la casa (Esparragosa de Lares).

*Pedreras*: charcos de agua o especies de albu(h)eras en los campos que se usan para dar de beber a los animales. Suelen ser sitios en los que se crían ranas y hay quienes las cogen/cogían con carburos y tablas (Puebla de Alcocer).

*“Peinar el aceite”*: separar el aceite del *bechín* y echarlo en los *cántaros* (Talarrubias...).

*Pej(g)ugadero*: campesino sin tierras o con poca tierra para cultivar.

*Peladuras*: las heces y los racimos de las uvas (Puebla de Alcocer...).

*Pelao*: sin nada. Por ejemplo: “un jardín pelao de flores” (Herrera del Duque...).

*Pelao*: pelado (Herrera del Duque...).

*Pelaores*: peladores de asnos, ovejas, caballos... (Galizuela...).

*Pelado*: sin arbolado. Por ejemplo, una dehesa pelada (Talarrubias...).

*Peleños*: como designan en la comarca a los vecinos y naturales de Navalvillar de Pela (Puebla de Alcocer).

*Pelochanos*: naturales de Peloché. (Así los denominan los de Valdecaballeros).

*Peloches*: naturales de Peloché (Así los denominan los de Herrera del Duque).

*Pelochos*: naturales de Peloché. (Así los denominan, en plan “insulto”, los de Herrera del Duque).

*Pelote* (En): desnudo, sin ropa. Por ejemplo: San Sebastián de Galizuela es un santo “en pelote” (Esparragosa de Lares).

*Pelusas*: hay quienes denominaban así a la gente trabajadora, obreros, peones que vivían en el *Barrio de la Dehesa*. Tiene carácter despectivo (Talarrubias).

*“Pelusas de la dehesa”*: *pelusas*. Mujeres y gente obrera, trabajadora, que viven/vivían en el barrio de la dehesa (Talarrubias).

*Pelusinos*: una especie de hojas que tienen las *achicorias* (Talarrubias...).

*“Pellejos de miel”*: cueros de animales a modo de recipiente donde antiguamente se llevaba la miel para vender en la Mancha (Fuenlabrada de los Montes).

*"Pendientes de asa de brasero"*: *asas de brasero* (Puebla de Alcocer).

*"Pendientes de herradura"*: similares a los de *asa de brasero*. En forma de aro, suelen ser de oro (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias, Valdecaballeros, Castilblanco, Casas de Don Pedro ...). En Castilblanco, Casas de Don Pedro, Valdecaballeros...vi muchas mujeres de mediana edad y mayores con este tipo de pendientes.

*Pensao*: pensado.

*Peñaflor*: topónimo. Nombre de *finca* (Puebla de Alcocer).

*Paña (s)*: zona de casas pequeñas y antiguas en la parte alta de la población (Puebla de Alcocer).

*Peñas*: grupos formalizados para animar y celebrar las fiestas. Por ejemplo, en las fiestas de toros en Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Talarrubias, Siruela (Los Tolondangos...), etc.

*Peñones*: parte alta de la sierra/cerros/cimas. Terreno malo, de piedras grandes (Puebla de Alcocer).

*Peonza*: *repeón* (Puebla de Alcocer).

*Peos de lobo*: seta venenosa (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Perchas*: trampas de tablas para cazar perdices vivas. Una tabla con dos hojas de madera y con cuatro palos haciendo un cuadrado. Un muelle permite que las dos hojas se abran hacia abajo y se cierran en sentido contrario. Se colocan encima de un hoyo y se cubren de forraje al objeto de ocultarlas (Valdecaballeros...). Con ellas también se cazaban conejos (Helechosa de los Montes).

*Perchel (El)*: topónimo. Barrio de gentes humildes (Esparragosa de Lares). Barrio (Castilblanco).

*Perchos*: *trampa* en forma de lazo con cerdas de caballo para cazar aves (Villarta de los Montes).

*Perol*: recipiente metálico para coger especialmente líquidos. También se emplea para cocinar. Se pone encima del fuego. Y también para dar de comer a los animales domésticos (Talarrubias...).

*Perras*: dinero en general (Puebla de Alcocer...).

*Perrerías*: *rehalas* (Villarta de los Montes...).

*Perrunilla*: dulce a base de manteca de cerdo.

*Perulera*: topónimo. Calle de Talarrubias.

*"Personas antiguas"*: personas mayores, viejas (Talarrubias...).

*"Personas modernas"*: personas jóvenes (Talarrubias...).

*"Pesar las mozas"*: en Garbayuela el Día de San Blas, aparte la procesión y las danzas del Santo, los mozos queman un árbol en la plaza y con unas porras atizan el fuego. Los hombres provistos de una romana de palos iban por las calles pesando a las mozas y les daban "leche", agua de cal, en plan de broma (Siruela).

*Pesebreras*: espacio techado dentro de las casas antiguas y de las casillas destinado a la comida de los animales (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Pesebres*: en las cuadras, en las casas, el lugar donde se echaba la comida a las bestias, caballerías, etc. Los pesebres eran de madera y de obra (Fuenlabrada de los Montes...).

*Pescuezo*: cuello (Puebla de Alcocer...).

*Pestiños*: dulces enmielados (Fuenlabrada de los Montes...).

*Pestorejo*: asado de partes de la cabeza del cerdo (Villarta de los Montes, Casas de Don Pedro...).

*Petitorio*: los *quintos* pedían por las casas los huevos (el Día de los Santos) y los chorizos (Nochebuena); y el aguinaldo. Celebraban una cena en Nochebuena (Villarta de los Montes).

*Petos*: vestidura o tela que se pone en el pecho (Villarta de los Montes).

*Peyas*: el alimento que se echaba a los perros mastines que cuidaban de las ovejas junto al pastor. Se componía de harina de cebada mezclada con agua (Siruela...).

*Piara (La)*: un número pequeño de cabezas de ganado (ovejas), entre 10 y 30, aproximadamente, que les dejaba-daba el *amo* a sus pastores para que pastaran en sus tierras (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*"Piaras de toro"*: ganados vacunos trashumantes que bajaban por la Cañada Real y pasaban por Villarta (Villarta de los Montes).

*Pica*: una varita que se empleaba en el juego de la *jurria* cuando se iba dando (Casas de Don Pedro...).

*Picá*: picada/o. Por ejemplo: almendra picá (Casas de Don Pedro).

*Picallo*: herramienta que se utilizaba para desmontar, sacar las raíces de las matas, para hacer leña para las cocinas (Helechosa de los Montes).

*Picao*: picado. Por ejemplo: el jamón o las paletas picadas (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...). El pan picao (Casas de Don Pedro...).

*Picar*: cortar, trocear. Picar la carne. Por ejemplo: en Talarrubias las paletas del cerdo las pican para hacer salchichón y chorizo. O picar las *migas* (Puebla de Alcocer...).

*"Picar el aire"*: de donde viene el aire. Por ejemplo: "de donde picaba el aire la mañana de San Juan"... (Fuenlabrada de los Montes).

*"Picar las migas"*: cortar el pan menudito y tritularlo en la sartén o caldero cuando se hacen las migas.

*"Picar las paletas"*: *picao*. hay quienes deshuesan las paletas y pican la carne del cerdo, en las matanzas, para hacer *salchichón* para el consumo familiar (Talarrubias...).

*Picas* (Las): palos de adelfas a los que se les ponía un pico en la punta y cuando las fiestas de la virgen de Altagracia los toros pasaban cerca de las *troneras* se les pinchaba (Siruela).

*Picás*: picadas. Por ejemplo: tripas picás (Puebla de Alcocer); patatas picás (Casas de Don Pedro).

*Pico* (El): útil agrícola y con el que los albañiles abren hoyos, surcos y realizan otras faenas (Casas de Don Pedro...).

*Picocerro*: topónimo. Barrio (Castilblanco).

*Picón* (El): ramas, jara, leña menuda de carrasco y de *monte* bajo, quemada (tizón), que se usa en los *braseros* domésticos para calentarse a la lumbre. Para hacer el picón, combustible para la calefacción en invierno, se aprovechan las matas y hojarasca de los carrascos. La leña menuda, fina, cuando está quemada, negra, tizón, es el picón (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...). Se hace a base de leña de encina o jara. Combustible de calefacción que se pone en los *braseros* en el suelo debajo de las camillas (Helechosa de los Montes).

*Picota*: topónimo. *Rollo* (Fuenlabrada de los Montes, Siruela, Casas de Don Pedro, Sancti-Spíritus...). Generalmente sobre gradas.

*"Piedra de pica"*: mármol o piedra basta de granito que hay en cada estación del Vía Crucis (Fuenlabrada de los Montes).

*"Piedra de pica"*: piedra de mármol basto, como de granito (Fuenlabrada...).

*Piernas*: la estructura de los chozos de los pastores de ovejas. Se hacía con palos de adelfa y/o carrasco (Puebla de Alcocer).

*Pilar*: a veces equivale a fuente y a veces a abrevadero. En ocasiones se encuentran juntos el pilar, para beber las caballerías; y la fuente.

*Pilar de Aldeavieja*: topónimo. *Pilar* (Puebla de Alcocer).

*Pilar de Casa*: topónimo. Desaparecido. *Pilar* redondo o circular a la salida hacia Puerto Peña. Las mujeres iban provistas de sus cántaros a recoger agua (Talarrubias).

*Pilar de María Andrés(s)*: antropónimo. Pilarito de Santo domingo? (Herrera del Duque).

*Pilar del Chorro*: topónimo. *Pilar* (Puebla de Alcocer).

*Pilar de la carretera*: topónimo. *Pilar* nuevo hecho sobre el antiguo pilar de *María Andrés* (Herrera del Duque).

*Pilar de la dehesa* (El): topónimo. *Pilar* de *agua gorda* y ferruginosa (Fuenlabrada de los Montes). Con el mismo nombre en Tamurejo.

*Pilar del corchuelo*: topónimo. *Pilar* (Talarrubias).

*Pilar del Tejar*: topónimo. *Pilar-fuente* actualmente inactivo (Casas de Don Pedro).

*Pilarito* (El): topónimo. *Morro del pilarito*, lugar donde el pueblo en general recibe y despide a la imagen de la virgen de la Consolación en su traslado anual para el novenario desde su ermita hasta Herrera del Duque. En Talarrubias, *pilar* redondo dentro de la población; donde bebían los animales.

*Pilarito* (El): topónimo. *Pilar-fuente* (Herrera del Duque).

*Pilarito de las Eras*: topónimo (Talarrubias).

*Pilarito Santo Domingo*: topónimo. *Pilar*, fuente en el camino de Fuenlabrada (Herrera del Duque).

*Pilar nuevo*: topónimo. *Pilar* en la carretera. Hecho sobre el *pilar viejo*, *María Andrés* (Casas de Don Pedro).

*Pilar Redondo*: topónimo. *Pilar* que estaba al final de la calle posada (Talarrubias).

*Pilar viejo*: topónimo. *Pilar María Andrés* (Casas de Don Pedro).

*Pilas*: *Lagaretas*. espacios numerados y hechos de ladrillo donde se echaban las aceitunas antes de pasar a la molienda. En otros lugares se les denomina *lagaretas* (Helechosa de los Montes).

*Pilón*: *pilar* para beber el ganado (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Pilón*: *lagareta* (Villarta de los Montes...).

*"Pilón de la plaza"*: topónimo. En general *pilón* y/o fuente que existen/existían en muchos pueblos. Como en otros, en Herrera del Duque es donde se echaba a los forasteros que no pagaban la *ronda*.

*Pillar*: estar; coger. Por ejemplo: "algunos pueblos pillan retirados" ...; "una representación que se hizo me pilló fuera del pueblo"...(Villarta de los Montes).

*Pinche*: una de las insignias, junto a *dandero* y *mingala*, de las fiestas de la virgen de Nazaret (Garlitos).

*Pinches*: personajes de la fiesta de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Pingas*: *colchas pingas* (Helechosa de los Montes).

*Pingote*: así se denomina en Fuenlabrada de los Montes a algo empinado, tieso. Por ejemplo: a los viejos se les dice "está usted como un pingote"; quiere decir recto, erguido, etc.

*Pingote*: equivalente a *rollo*. Emblema de jurisdicción señorial y lugar de escarnio público. Con otra acepción: persona tiesa, erguida, recta (Fuenlabrada de los Montes).

*"Pingote de Santa Ana"*: topónimo. *Rollo* (Fuenlabrada de los Montes).

*Pino* (El): árbol que cortan los quintos de Tamurejo el Sábado de Gloria y lo instalan en la plaza de la iglesia. También en Semana Santa en Peloche. Durante la Semana Santa los quintos colocan el pino en la plaza (Garlitos).

*Pinos* (Los): "dar jornales". El trabajo de repoblación, cuidado, etc., de los pinos en la sierra. Trabajo de temporada; primero en la reforestación-repoblación y hoy, más que de plantación, es de limpieza y mantenimiento (Herrera del Duque, Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Pintadas*: con intención crítica las que hacen los jóvenes en las fachadas de las casas de las mozas la noche de San Juan (Castilblanco).

*"Pintar de tierra blanca"*: los ciegos, en el *baile de los ciegos*, ceremonia del carnaval, aparte de ir disfrazados se pintaban la cara con tierra blanca (Villarta de los Montes).

*"Piñas de aire"*: piñas sin piñones; suelen utilizarse como combustible para encender lumbres, calefactores, etc. (Villarta de los Montes...).

*Piojal*: equivalente a *piojar* (Puebla de Alcocer...).

*Piojal*: lo que le daba en especias un *amo* al "criado", al pastor que cuidaba sus rebaños. Solían pagarle sus servicios con algunas fanegas de trigo, arrobas de aceite y otros productos alimenticios y algo de dinero. Según esta versión no se trataba de una extensión de terreno (Talarrubias...). También: un pedazo-trozo de tierra, entre 3 y 4 fanegas, que los *amos* dejaban a los guardas de las fincas, en tierras de secano, para sembrar, "para tener para su *gasto*" (Puebla de Alcocer). En Fuenlabrada de los Montes un trozo de tierra que se señalaba al guarda de la finca para que la explotara.

*Piojal*: un trozo de tierra para sembrar cereales (Puebla de Alcocer...).

*Piojar*: *piojal*. Trozo de tierra para sembradura que el propietario de la finca señalaba al guarda y/o a los arrendatarios para que la explotara (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer...). Tierra para cereales. También siembra en un trozo de terreno de un *amo*, amigo o en el terreno para quien se trabaja (Villarta de los Montes). Trozo de terreno, donde hay agua, que dejaban los señores en fincas de su propiedad a los pastores para que cultivaran hortalizas, etc. En Siruela trozo de terreno, dentro de la finca del dueño del ganado, que cedían a sus pastores para sembrar hortalizas, cereales, etc., para su propio consumo. Lo que entregaba el amo al "criado" en especias. En este caso no hace referencia tanto a un trozo de tierra como al producto que se obtiene de ella (Siruela).

*Piola* (La): juego de chicos con un palo (Talarrubias...).

*Pipa*: pepitas y heces de la uva (Siruela).

*Pique*: rivalidad (Villarta de los Montes...).

*Piruetas*: dar saltos, danzar, etc., delante del palio de la Custodia. Es lo que hacen los *diablucos* en la fiesta del Corpus (Helechosa de los Montes).

*"Pisá de la uva"* (La): la costumbre antigua de pisar la uva los hombres para extraer el mosto (Siruela...).

*Piso* (El): la *ronda*. *Sacar el piso* a los novios de fuera de la localidad que se echaban novia en el pueblo. Como contraprestación, especie de "impuesto", el forastero debía pagar una arroba de vino o algo así; si no pagaba terminaba en el *pilón* (Casas de Don Pedro, Castilblanco, Talarrubias...). En Puebla de Alcocer

cuando un forastero se echa/echaba novia en el pueblo, los amigos y el círculo de la novia le hacían pagar una convidada en compensación.

*Pisto de peces*: plato que solía reservarse para los huéspedes. Se echaban los peces en una *olleta* y se condimentaban con tomate pelado y frito. Se conservaban mucho tiempo (Helechosa de los Montes).

*Pitarra* (La): vino de cosecha propia para consumo casero (Helechosa de los Montes, Esparragosa de Lares, Baterno...). Y también, por extensión, los recipientes, tinajas o conos de barro, donde se guardaba-conservaba (Helechosa de los Montes, Esparragosa de Lares, Siruela, Talarrubias, Villarta de los Montes...). En Esparragosa de Lares se desgrana la uva, se muele y se echa en *tenajas* de barro. Se saca a los veintiún días.

*Pitarra*: recipiente de barro donde se echa-almacena el vino. El vino de cosecha propia (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Pitarrero*: vino de cosecha propia (Siruela, Puebla de Alcocer...).

*Piteños*: naturales de Sancti-Spíritus. Como dicen en la zona a los vecinos de Sancti-Spíritus.

*Pito* (El): como se denomina en la comarca a Sancti-Spíritus (El Risco...).

*Pito* (Los del): como designan los de El Risco a los de Sancti-Spíritus.

*Pitorrearse*: reírse (Villarta de los Montes).

*Pituso*: gentilicio o apodo con el que se conoce en la comarca a los naturales-vecinos de Sancti-Spíritus.

*Pizquina*: poco. Por ejemplo: una pizquina de sal (Esparragosa de Lares).

*Placetuelas*: plazuelas; calles anchas, ensanches de algunas calles (Puebla de Alcocer).

*Plataformas*: lugares donde se sienta la gente en los toros. Hechas de madera.

*"Platos de cuchara"*: platos consistentes. Suelen ser platos de invierno: sopas, cocido, judías pintas (Villarta de los Montes...).

*"Platillos de bronce"*: platillos que usaban los *quintos* cuando cantaban antes y durante la Navidades por las calles de la población canciones pastoriles, romances, etc. También portaban el tambor (Helechosa de los Montes).

*Plaza de cuatro calles* (La): topónimo. Plaza (Helechosa de los Montes).

*Plaza del pueblo*: topónimo. *Plaza de la Fuente* (Fuenlabrada de los Montes).

*Plaza del rollo*: topónimo. Plaza (Casas de Don Pedro).

*Plaza de la barrera*: topónimo. Barrera (Puebla de Alcocer).

*Plaza de la Fuente*: topónimo. Antes se conocía como plaza del pueblo (Fuenlabrada de los Montes).

*Plaza de las cuatro calles*: topónimo. Lugar donde se realiza la subasta de los productos ofrecidos en el *Día del Señor* y expuestos en los *altares* callejeros (Helechosa de los Montes).

*Plaza de los Lagares*: topónimo. Plaza de la Paz (Siruela).

*Poblantos*: como consideran algunos de Puebla de Alcocer que los llaman los pueblos de la zona.

*Poblaio*: poblado (Helechosa de los Montes...).

*Podón* (El): especie de *hacha*, más corto que el *calabuezo*, con mango y cuchilla curva. Se usa para cortar el monte, los ramones... (Fuenlabrada de los Montes...).

*Poleo*: vegetal silvestre que se usa contra el dolor de barriga, tanto para las personas como para los animales (Esparragosa de Lares...).

*Polígonos*: *hojas* (Villarta...).

*Polígonos*: *quintos*. Terrenos para aprovechamiento ganadero o agrícola (Villarta de los Montes).

*Pollales*: equivalente en plural a *poyal*. Pequeñas extensiones de terreno, en las laderas, generalmente plantadas de olivos. Antiguamente en ellos se cultivaban cereales (Helechosa de los Montes).

*Pomposo*: rumboso, ostentoso. Por ejemplo: el convite de la *madrina* fue pomposo (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Poner a meses"*: cuando los padres son mayores, y apenas pueden valerse por sí mismos, los hijos, turnándose, les asisten por meses. En ocasiones la práctica consistía en atenderles en sus propias casas; otras los padres están, por turnos, en las casas de los hijos. Práctica conocida bajo la frase "Estar o poner a meses" (Talarrubias...).

*"Poner la enramá"*: *enramás* (Garbayuela...).

*"Poner las cuerdas"*: colocar en el río los sedales de pescar (Puebla de Alcocer...).

*"Poner los palos"*: hacer las *barreras* para ver los toros en las fiestas de agosto (Esparragosa de Lares).

*"Ponerse en relaciones"*: formalizar el noviazgo (Helechosa de los Montes...).

*"Poner trampas"*: *trampas*.

*"Ponerse rudo"*: envalentonarse; ponerse agresivo, violento. Por ejemplo: cuando algunos forasteros que se echaban novia en el pueblo y no querían pagar la media arroba (Villarta de los Montes).

*Pontazgo*: impuesto quizás de origen medieval y mesteño que se cobraba cuando se atravesaban puentes. Los ganados que cruzaban el puente de Villarta de los Montes.

*Poquillo*: poco. Por ejemplo: "se le echa un poquillo pimentón"...(Villarta de los Montes...).

*Poquita*: poca (Puebla de Alcocer).

*Poquito*: poco. Por ejemplo: un poquito de sal y vinagre (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*"Por bajo"*: por debajo (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*"Porcada del pueblo"*: los cerdos-piara que el porquero del pueblo recogía cada mañana de las viviendas de los vecinos, los llevaba a pastar y por la tarde los devolvía a cada casa (Helechosa de los Montes, Villarta de los Montes...).

*"Por cima"*: por encima (Talarrubias).

*"Por de bajo"*: por bajo. Por ejemplo: el vecino que tengo por de bajo (Talarrubias).

*"Por meses"*: *poner a meses* (Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*"Porquero del pueblo/concejo"*: quien, con un sueldo, se encargaba de recoger los cerdos de los vecinos y los llevaba a pastar a la dehesa del común (Talarrubias, Helechosa...).

*"Porquero municipal"*: se encargaba de cuidar los guarros de los vecinos (Valdecaballeros).

*Porra* (La): costumbre mediante la que el novio pedía la entrada en casa de los padres de la novia. "Porra dentro, porra fuera". Manera de tratar de formalizar las relaciones de noviazgo (Talarrubias...). En Esparragosa de Lares, como costumbre de noviazgo desaparecida, el novio echaba-lanzaba el "garrote" dentro de la casa de la novia.

*Porras*: especie de palos que utilizaban los *quintos* para avivar el *leño* el día 31 de diciembre (Fuenlabrada de los Montes).

*Porrón*: recipiente de barro para beber vino (Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes...).

*"Por reguera"*: caer el agua por su peso... (Villarta de los Montes).

*Portal*: es como el descanso de la casa, al final del *zaguán* y las *naves*, antes de las cuadras. Allí y en la cocina es donde se hacía la lumbre y donde se tenían los aperos (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Herrera del Duque...). La parte trasera de las casas, donde se depositan los aperos de la labranza, los *serones*, los aparejos de las bestias, etc. También la zona habitable en las casas tradicionales antes del corral con las cuadras (Fuenlabrada de los Montes).

*Portal* (El): lugar al fondo de la casa donde se descargaban las bestias y se distribuían las mercancías o las cosas que portasen las caballerías, los aparejos, los *serones*, los aperos de la labranza (Herrera del Duque, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias...). El descanso de la casa al final, antes del corral y las cuadras (Casas de Don Pedro). Espacio, tras la cocina y antes del corral, que ocupaba el cuerpo de la casa donde se guardaban los aperos de labranza, las *albaldas* y demás de las caballerías, etc. (Villarta de los Montes, Bohonal...).

*Portales* (Los): *portal*.

*Portalón*: puerta al lado de la entrada de la casa por donde entraban los carros (Valdecaballeros...). En Esparragosa de Lares: *portal*. En las casas la parte donde descansan las caballerías. Solían estar techados, pero sin tapiar por delante.

*"Por temporadas"*: *a turno; por meses; poner a meses* (Helechosa de los Montes).

*Portillos*: puertas de algunas *cercas* a base de *monte*, taramas, zarzas, etc. (Tamurejo, Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes...).

*Pos*: pues (Fuenlabrada de los Montes...).

*Posá*: posada (Puebla de Alcocer...).

*Postura* (Una): echar de comer a las caballerías antes de salir a trabajar en el campo (Villarta de los Montes).

*Potaje* (El): plato de Cuaresma, de Semana Santa, a base de garbanzos, verduras y bacalao (Fuenlabrada de los Montes). Plato a base de garbanzos, sin carne ni grasas, pero con verduras, *arromazas*, pimientos, ajos, etc. (Talarrubias...). En algunas poblaciones este plato se denomina *potaje de cuaresma* (Talarrubias, Fuenlabrada...).

*Potaje de cuaresma*: *potaje* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Potriles*: topónimo. *Pilar Redondo* (Talarrubias).

*Poyal(r)/es*: pequeña propiedad. Trozos de terrenos valorados positivamente, habitualmente plantados de olivos. Tierras buenas, con profundidad, situadas en las faldas de la montaña y en el llano (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes). Un trozo de terreno llano y de calidad (Villarta de los Montes, Castilblanco...).

*Poyalejos*: *poyales*. Topónimo local (Fuenlabrada).

*Poyar*: *poyal*. Tierra en barrera; quebrada, ondulada (Castilblanco...).

*Poyete*: *poyo*. Asiento (Talarrubias, Herrera del Duque...).

*Poyo*: asiento. Lugar-espacio-objeto para sentarse o poner cosas encima (Herrera del Duque...).

*Poyo*: cocedero. A veces con falso techo de ladrillo, donde las mujeres ponían los pucheros para guisar (Villarta, Bohonal...).

*Poyo*: de obra, ladrillo, cemento, etc. Para sentarse o poner las cosas (Talarrubias...).

*“Pozo de la virgen”* (El): topónimo. Pozo que se encuentra al lado de la ermita de la virgen de la Coronada. Hoy es de propiedad privada (Talarrubias).

*Pozos*: aparte los públicos, las casas solían tener pozos, en el *portal* o en *corral* generalmente, para surtirse del agua a diario. Algunos pozos se compartían entre dos casas. De hecho cuando se hicieron, en algunos casos, los gastos los compartían entre los propietarios de las casas que los compartían (Fuenlabrada de los Montes...).

*Prensa*: máquina con manivela para estrujar y extraer la miel de los panales (Fuenlabrada de los Montes).

*Prensa*: *molino*. Por extensión, edificio donde se llevan las aceitunas para transformarlas en aceite. Las prensas, en general, son más antiguas que los molinos. Máquina para extraer el aceite de las aceitunas. Equivalente a molino-almazara o fábrica de aceite con rulos de piedra; luego hidráulicas y de motor. En ella se hacía la primera extracción del aceite (Casas de Don Pedro, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Prensa de los Pero*: antropónimo. *Molino* de aceite de madera con husillo (Puebla de Alcocer).

*Prensa de muela*: prensa antigua a base de *rulos* (Puebla de Alcocer).

*Presa*: topónimo. Embalse, pantano. Obra de ingeniería para almacenar el agua y distribuirla para las tierras del regadío.

*Presa*: espacio donde se retenía el agua para aprovecharla para regar los cultivos sembrados en los *huertos* (Helechosa de los Montes...).

*Presa* (La): topónimo. Embalse de *García Sola* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Pretura*: lugar por donde transcurre un río entre montes, encajonado (Fuenlabrada de los Montes).

*“Pretura del molino”*: topónimo. Lugar por donde va el río entre dos montes. Lugar donde había un *molino* (Fuenlabrada de los Montes).

*Primer*: primera. Por ejemplo: “la primer agua del pueblo” (Esparragosa de Lares).

*Primeramente*: en primer lugar, en/al principio, lo primero...(Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Principiar*: empezar, comenzar (Esparragosa de Lares...).

*Principiemos*: empecemos; dar inicio, iniciemos...(Villarta de los Montes...).

*Pringue*: manteca de cerdo derretida; tocino, grasa del cerro derretida (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). Sirve para conservar en *ollas* de barro los productos de la matanza.

*Priscos*: variante dulce del melocotón (Fuenlabrada de los Montes).

*“Procesión de la Cojoná”*: *Cojoná* (Fuenlabrada de los Montes).

*“Procesión de los altares”*: procesión del Corpus (Puebla de Alcocer...).

*“Promesa del cirio”*: *el cirio* (Fuenlabrada de los Montes).

*Promesas*: *mandas* (Villarta, Herrera del Duque...).

*Promesas: exvotos (Esparragosa de Lares...).*

*“Publentos maracatentos”*: como llaman algunos de Esparragosa a los de Puebla de Alcocer.

*Puchas*: equivalente a las *gachas* (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Puchas (Las)*: gachas. Dulce-Postre. En aceite se fríen *tostones* de pan, se echa harina, agua, se cuece con azúcar y luego se le echa leche y los tostones. Aunque se suelen tomar calientes, también hay quienes las toman frías. Solían hacerse el Día de Todos los Santos (Puebla de Alcocer). En Esparragosa de Lares plato frío que se toma de postre. A base de agua, aceite y harina; a lo que se le agrega azúcar. Solían hacerse en la celebración de Todos los Santos.

*Puchero*: plato de comer a base de garbanzos (Puebla de Alcocer...). En Esparragosa de Lares, *cocido*.

*Puebla (La)*: topónimo. Puebla de Alcocer. Los de Villarta de los Montes denominan La Puebla a Puebla de Don Rodrigo (Ciudad Real).

*Puebla de Don Rodrigo*: topónimo. Pueblo de Ciudad Real cercano a Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, etc.

*Pueblenses*: gentilicio de los naturales de Puebla de Alcocer.

*Pueblentos*: como llaman los de Esparragosa y la zona a los de Puebla de Alcocer.

*Puebleños*: naturales de Puebla de Alcocer. Como suelen llamar a los de Puebla de Alcocer los de Esparragosa, Talarrubias y en la zona...(Puebla de Alcocer).

*Pueblerinos*: como consideran algunos de Puebla de Alcocer a algunos vecinos de los pueblos próximos.

*Pueblo (El)*: topónimo. La zona antigua, donde estaban las casas más grandes y donde vivía la gente más pudiente. Mitad socioterritorial en contraste/complementariedad con el *barrio*. (Fuenlabrada de los Montes). Topónimo bajo el que se conoce la parte antigua del pueblo. En general, la zona donde vivía la gente más humilde (Talarrubias). En Helechosa de los Montes la parte antigua del pueblo en contraste con la parte nueva, el *Lejío*.

*Puente de Castilblanco*: topónimo. Puente (Castilblanco).

*Puente de la Mesta*: topónimo. *Puente viejo* (Villarta de los Montes).

*Puente Viejo*: topónimo. Así se denomina al puente que algunos atribuyen obra de la *Mesta* (Villarta de los Montes).

*Puntal*: pico, monte en la sierra, algo en alto...(Puebla de Alcocer).

*“Puerta de dos hojas”*: la que suelen tener las casas de la sierra, dos hojas, y una de ellas dividida en dos, la parte de arriba y la parte de abajo (Fuenlabrada de los Montes, Castilblanco...).

*Puerta(s) falsa(s)*: la/s que tenían algunas casas en el lado opuesto a la entrada principal y al *zaguán*. Las puertas falsas las tenían las casas que daban a dos calles (Esparragosa de Lares...). Las salidas de las casas por la parte trasera (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...). En las casas tradicionales, lugar por donde entraban las caballerías, los carros, hasta llegar al fondo, donde se encontraba la *cuadra*. Utilizadas posteriormente como cocheras (Talarrubias...).

*Puerterillas*: a veces se refiere a las puertas de madera, con cristales o sin ellos, de las *tacas* (Talarrubias...).

*Puerto Peña*: topónimo. Equivale a pantano-embalse de García Sola (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Puja (La)*: subasta. Subasta en la puerta de la iglesia de los *brazos* de las *andas* de la imagen de la virgen de la Cueva para entrarla en el día de su fiesta (Esparragosa de Lares). En Siruela la subasta que se hace de los *brazos* de la imagen de la virgen de Altagracia para llevarla algunos tramos de la procesión y para entrarla-sacarla en/de su ermita. La que se celebra para entrar a la imagen de la virgen de la Antigua en el templo (Villarta de los Montes).

*“Punto de las morcillas” (El)*: cuando en las matanzas está todo mezclado y hecha la *sordilla*, se fríe un poco y se prueba para ver cómo está la mezcla, la *sordilla*. A esto se le llama “probar el punto de la morcilla” (Talarrubias).

*Quebrao*: persona con hernia. Se hacía un ritual para tratar de curarla (Helechosa de los Montes...).

*“Quedarse con la cofradía”*: hacerse, habitualmente por promesa, con el rol de madrina de la fiesta. Lo que asimismo significa *“quedarse con las coplas”*. Por ejemplo: la madrina del Corpus (Puebla de Alcocer).

*“Quedarse con las coplas”*: *quedarse con la cofradía*. La madrina del Día del Señor paga los gastos del ritual (Puebla de Alcocer).

*“Que hace pared”*: comida sólida, fuerte, “para no desmayar”. Así consideran los labradores, pastores, etc., el *ajoblanco* (Puebla de Alcocer).

*Quejigas*: bolitas de los quejigos. Con ellas jugaban los niños a las *canicas* (Villarta de los Montes).

*Quemá* (Una): quemada de fuegos artificiales. Por ejemplo: la que se realiza en las fiestas de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Quemao*: quemado (Herrera, Valdecaballeros...).

*“Que parten el higo”*: *partir el higo*. Se dice de los de Siruela. Refiere a que son tacaños (Esparragosa de Lares).

*Queso de almendra*: dulce casero de sartén que suele hacerse en Navidad, Semana Santa...Antiguamente, por no disponerse de almendras, quienes lo hacían eran la “gente rica”. Hoy día lo hace todo el mundo. Una especie de mazapán, a base de almendra molida con yema, azúcar...y prensado (Fuenlabrada de los Montes).

*Queso de cabra*: Peluche, Castilblanco, Valdecaballeros, Herrera del Duque...

*Queso de higo*: alimento (postre). Pan de higo mezclado con anís y aceite. Higos secos que se pican, se les echan almendras picadas, aguardiente y anís. Se suelen hacer al final del verano, cuando los higos están *pasaos*, secos. Y así duran todo el invierno (Casas de Don Pedro).

*Quicialera*: quicio. Hueco-agujero en la pared, piedras, suelos, etc., donde se ponen palos, etc., a modo de bisagra o de husillos...(Siruela).

*Quicio*: jamba de la puerta (Villarta de los Montes).

*Quintarías*: una gran superficie-extensión de terreno (Talarrubias...).

*Quinterías*: superficie de terreno de variada dimensión (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Quinterías*: tierras de calidad. Fincas de varias fanegas para sembrar y/o dedicar al ganado (Puebla de Alcocer).

*Quintillos*: topónimo. Nombre de una finca (Puebla de Alcocer).

*Quinto*: topónimo. Un trozo de tierra frente a la *balsa* (Valdecaballeros).

*Quinto*: una extensión de tierra. La quinta parte de la finca. Fincas de mediano tamaño (Fuenlabrada de los Montes). En Helechosa de los Montes suelen dejarse para pastos. En Villarta de los Montes terrenos estatales en la parte alta de la sierra (Montes). Los gestiona, arrienda y aprovecha el Ayuntamiento. En Siruela una extensión de terreno. Hay quienes piensan que equivale a una quinta parte de la dehesa o de una finca. En Fuenlabrada de los Montes una extensión grande de tierras.

*Quinto*: propiedad de menor extensión que la dehesa (Siruela).

*Quinto de Manzanillo*: topónimo. *Finca* (Fuenlabrada de los Montes).

*Quintos*: extensión grande de tierra. Es frecuente que los quintos se designen con nombres (Fuenlabrada de los Montes).

*Quintos*: montes. Terrenos del Estado gestionados por el Ayuntamiento y dedicados a pastos (Villarta de los Montes).

*Quintos*: *hojas, polígonos* (Villarta de los Montes).

*Quintos*: terrenos de pastos de vocación ganadera (Helechosa de los Montes).

*Quintos*: mozos que entran en quinta; que se tallaban y sorteaban para incorporarse al servicio militar cuando cumplían en torno a los dieciocho años.

*Quintos chicos*: los que entraban en quinta al año siguiente. En Valdecaballeros son los encargados de hacer la hoguera o *luminaria* de Nochevieja.

*Quintos grandes*: los de 18 años, quienes se encargan de la *lumbre grande* del 24 de diciembre en Valdecaballeros.

*Quiñón*: trozo de terreno “grandecito”, aunque de menor extensión que las *dehesas*, los *quintos*, etc. (Siruela).

*Quiñón/es*: propiedad de terreno más pequeña que el quinto. Trozos pequeños que valían para equilibrar una partición de tierras (Fuenlabrada de los Montes...). En Talarrubias trozo de terreno, las partes de terreno del común (Dehesa) que cada cuatro años se distribuye entre los vecinos empadronados cabezas de familia. En Siruela un trozo mediano de tierra.

*Quiñones*: *partíos*. Trozos de terreno comunal. Parcelas más pequeñas que los quintos. Particiones que se

hicieron en la *Dehesa boyal* tras la desamortización. Zonas de dehesa que con el paso del tiempo fueron cercándose (Fuenlabrada de los Montes). *Particiones* de tierra en la dehesa del común que periódicamente se sortean y distribuyen entre los agricultores para su aprovechamiento. De dimensión variable, porque depende de las necesidades de los vecinos, se hacen *lotes* y se sortean entre los cabezas de familia que tienen derecho a un *quiñón* (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Quiñones* (Los): topónimo. Un paraje de la población (Fuenlabrada de los Montes).

*Quita y pon* (De): refiere a los chozos móviles de los pastores de ovejas.

*"Rabillos de cordero"*: vegetales silvestres comestibles (Helechosa de los Montes).

*"Rabos de calabacín"*: dulce tradicional a base de huevo, harina, miel y calabacines. Especialmente se hacen cuando las *redomas*, por San Matías (Castilblanco).

*Raboteo*: cortar los rabos de los corderos. Se preparan y comen fritos. A veces se reparten/repartían entre el "amo" y el pastor y se hacía una comida en común (Valdecaballeros, Helechosa de los Montes...).

*Raja*: la parte de tierra en que se dividen las *hojas*. Suelen hacerse dos partes cada raja, una de mejor calidad que otra (Puebla de Alcocer).

*Rajas: quiñones*. Extensiones de terrenos laborables que se sortean cada cuatro años entre los agricultores casados y vecinos del pueblo. Parte de las *hojas* y de las *fanegas*. Según las tierras las hay de mejor y peor calidad. También se llama rajas a los pedazos de tierra diseminados (Puebla de Alcocer).

*"Rama de fresno"*: la que los mozos ponen/ponían a las mozas cuando les cantan/cantaban los *mayos* (Villarta de los Montes).

*"Rama de mayo"* (La): *el mayo*. *Rama de fresno* (Villarta de los Montes).

*Ramo: ramos* (Valdecaballeros, Herrera del Duque...).

*"Ramo de manzanas"*: el que ponían en las casas los mozos a las novias y a las que les gustaban la víspera del día de San Juan. Intención amorosa y declaratoria (Helechosa de los Montes).

*Ramón*: singular de *ramones* (Puebla de Alcocer...).

*Ramones*: arbustos de olivo (Puebla de Alcocer...).

*Ramos*: en las casas la noche de la víspera de San Juan las jóvenes maceran en un barreño con agua de pozo flores y plantas olorosas. El día de San Juan por la mañana se lavan la cara con esta agua, porque consideran les da belleza (Herrera del Duque, Valdecaballeros).

*"Ramos de manzanas"*: la noche de la víspera de San Juan los mozos ponían un ramo de manzanas en las ventanas de las mozas de las que estaban enamorados (Helechosa de los Montes).

*Ramos-mayos*: los ramos de fresnos que los mozos ponen/ponían a las mozas en el tejado, puertas o ventanas de sus casas el día tres de mayo durante la celebración de la Cruz de Mayo (Villarta de los Montes...).

*Ranchos* (Los): Romería. Las fiestas de San Matías en mayo. Al santo se le regala la *redoma*, dulces (Castilblanco).

*Raña*: huerto, trozo de terreno. Terreno llano donde se cultivan olivos, cereales, huertas... También se designa así a un terreno donde haya muchas fincas.

*Raña de los Lobos*: topónimo. Terreno (Castilblanco).

*Rañas*: terrenos en zonas llanas de sedimentación. Especies de penillanuras cultivadas de olivares o sin cultivos. Terrenos llanos de cultivo en cierta altura y de cierta calidad; que solían ser largos y estrechos (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Talarrubias, Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes, Castilblanco...). En Villarta de los Montes son terrenos erosionados, planos, sedimentados y casi desérticos; especies de mesetas elevadas, de difícil acceso, dentro de la sierra. Se consideran buenos terrenos y solían cultivarse de cereales (trigo, cebada, avena...). Y en Fuenlabrada de los Montes terrenos llanos y elevados donde se plantan olivos. En Casas de Don Pedro pequeñas superficies de terreno llanas, cerca del río, que se dedican la mayor parte a huertas, cultivos, frutales, al encinar, etc. En Helechosa de los Montes especie de falsas penillanuras en las sierra. Terrenos llanos tras ascender una loma o elevación. En estas tierras solía cultivarse cereal. En Talarrubias tierras con piedras, no muy llanas, pero de buena calidad, plantadas de olivos, situadas en pequeñas mesetas próximas o en las laderas de las sierras. En Siruela tierras rojas, de sierra. En Sancti-Spíritus terrenos malos, de piedras, pobres. En Valdecaballeros están en la carretera de San Simón. En Castilblanco: huertos, un trozo de terreno que da al campo. Terreno llano donde hay olivos, huertas, cereal de secano... También un terreno donde hay muchas fincas: la *raña Vieja*, la *raña de los Lobos*...

*Rañas* (Las): topónimo. Nombre de una finca (Siruela). Suelo característico de las laderas de las montañas. En Siruela tierras rojas con bastantes piedras. Fincas, de buen terreno, en la ladera y en la sierra sembradas de olivos (Talarrubias).

*Raña Vieja*: topónimo. Terreno (Castilblanco).

*Rañuela* (La): juego equivalente al *calvillo* (Villarta de los Montes).

*Rasas*: zonas de monte sin arboleda en la sierra de la chimenea. Zona de monte en la que se dan monterías (Casas de Don Pedro).

*Rasilla*: *chafión*. Situada en la chimenea en ella se ponían los platos, vasos...(Puebla de Alcocer).

*Raspao*: raspado (Puebla de Alcocer).

*Raspas* (Las): las puntas de los manojos de cebada. Cuando se recogía los segadores se ponían la *manga* para evitar pincharse con las raspas (Puebla de Alcocer...).

*Rastras* (Las): apero agrícola?; ganchos-garfios con los que se cogen los cubos que se quedan o caen a los pozos? (Fuenlabrada de los Montes...).

*Rastrilla*: especie de *bierno* de hierro. Sirve para coger piedras (Valdecaballeros).

*Rastrillo* (El): útil agrícola para destripar terrones (Fuenlabrada de los Montes, Valdecaballeros...).

*Rastro* (El): útil agrícola para allanar la tierra, para destripar los terrones de tierra después de arar los terrenos de cultivo (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Rastrón* (El): tabla larga de madera enganchada en una mula empleada para reunir las *mieses*, la *parva*, y hacer los *peces de verano* (Talarrubias...).

*Rayuela(s)* (La/s): *rañuela*. Juego de mozos (Villarta de los Montes...).

*Rebanadera*: *corcha*. Recipiente de corcha que se coloca hacia el vientre cuando se cortan-pican las *migas*, y donde caen las rebanadas, el pan del día anterior cortado con la navaja (Puebla de Alcocer).

*Rebanador*: *corcha*. *Rebanadera*.

*Rebanar*: cortar el pan; por ejemplo para hacer-rebanar las *migas*, rebanar el pan para echar al caldo del cocido (Puebla de Alcocer...).

*Rebanás*: el pan cortado en láminas finas; por ejemplo: tener la *migas* rebanadas la noche anterior a hacerlas (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Rebotar*: cortar el rabo a las hembras de cordero que no se destinan a la venta (Villarta de los Montes...).

*Rebote* (El): fiesta familiar que se celebraba en mayo-primavera. Se cortaban los rabos de los corderos, se pelaban y se asaban a la lumbre. Solían comerlos los muchachos (Villarta de los Montes).

*Rebullicio*: bullicio, jaleo, aglomeración de gente (Villarta de los Montes).

*Recentaura*: *lléveda*. Bolita de masa que se deja fermentar para hacer el pan (Fuenlabrada de los Montes).

*Recoba*: número menor de perros que la *rehala* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Recobero*: quienes en las cacerías se dedicaban a recoger las piezas cobradas (perdices, conejos, liebres...) (Helechosa de los Montes).

*Reconcentrao*: aislados, reconcentrados (Herrera del Duque).

*Recogío*: recogido (Talarrubias...).

*Red* (La): se usaba para concentrar-reunir el ganado, contarlo, etc. También con la que se cubría el chozo de los pastores...(Fuenlabrada de los Montes...).

*Red de carro*: *barcina*.

*Redoma*: *fiesta de los Ranchos*. Dulces que se hacen y subastan en las fiestas de San Matías, en los *Ranchos* (Castilblanco). Suelen ser *bizcochos*, *candelillas*, etc., que a veces se hacen por *mandas*.

*Refilera*: fila, hilera (Puebla de Alcocer...).

*Refregaera*: útil-máquina para *desgranar* la uva. Especie de *criba*. La uva pasa entre los rodillos y el *escobajo* se queda en la mano (Esparragosa de Lares).

*Refrigerio*: convite en el contexto de fiestas. La Candelaria, Cruz de Mayo, Corpus... (Fuenlabrada de los Montes...). A veces es el convite que dan los mayordomos, las madrinan, etc.

*Regatos*: pequeños cauces de agua; corrientes; riachuelos; ribera de los ríos. Permiten tener huertas (Fuenlabrada de los Montes, Valdecaballeros...).

*"Régimen del año"*: el día uno de agosto, cuando empieza la gente del campo el cómputo del siguiente año agrícola mediante el método de predicción del tiempo atmosférico de las *cabañuelas* (Esparragosa de Lares...).

*Reglamentao*: reglamentado (Talarrubias...).

*Reguera*: “*por reguera*”. Cuando el agua para regar fluye y cae por su peso. Por donde se conduce el agua y cae por su peso cuando se riegan los huertos (Villarta de los Montes). Por ejemplo: en la zona de los Bodegones (Puebla de Alcocer...).

*Regueras*: cuando se montaba un *chozo* el pastor hacía unos pequeños surcos-caminos en el suelo alrededor del chozo para que no entrara el agua o para conducirla fuera del habitáculo (Helechosa de los Montes...).

*Regueras* (Las): surcos, especie de canales, abiertos en la tierra por donde circula el agua para regar las huertas. En ocasiones el agua cae/corre por su propio peso por las regueras debido al desnivel del terreno o al hecho de existir presas o represas (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Regueros*: corrientes, chorros...Surcos por donde corre el agua (Fuenlabrada de los Montes).

*Rehalas*: jaurías de perros para la caza mayor (Fuenlabrada de los Montes).

“*Reinado de los mozos*”: de modo informal el período anual que protagonizaban los *quintos*. Por ejemplo: en este período de “mando” ellos se encargaban durante el año de “*sacar la ronda*” a los forasteros que se echaban novias en el pueblo (Helechosa de los Montes).

*Reja* (La): pieza del arado de palo (Talarrubias, Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes...).

*Rejoyo*: terreno hundido (Fuenlabrada de los Montes).

*Rejuntaos*: como se designa en la comarca a las parejas que hacen vida marital sin estar casados.

*Rejuntarse*: juntarse, reunirse...(Villarta de los Montes).

*Relleno* (El): plato de comida que solía ponerse en las cenas de las bodas. Embutido que se hacía por los carnavales con jamón “*picao*”, huevo cocido, perejil, ajo, etc. (Villarta de los Montes). Especie de embutido que se hace en carnaval a base de jamón, huevo, tocino y perejil (Fuenlabrada de los Montes).

*Relleno de carnaval*: *relleno* (Fuenlabrada de los Montes).

*Remates*:  *echar los remates*. Acabar la faena de coger las aceitunas.

*Remetidas*: arremetidas, embestir. Por ejemplo: “...y los mozos hacían como que remetían con las mozas” (Villarta de los Montes).

*Rendijas*: grietas, agujeros (Helechosa de los Montes...).

*Renta* (La): antes de existir el sistema de la Seguridad Social, la renta era el mantenimiento de los padres por parte de los hijos. Cuando los padres eran mayores y seguían viviendo en sus casas los hijos les entregaban periódicamente la renta (aceite, vino, productos alimenticios, garbanzos, parte de la cosecha, etc.). Algunos padres permanecían en sus casas hasta que morían; otros, *por meses*, estaban en las casas de sus hijos (Talarrubias, Puebla...).

*Repeón* (El): equivalente a la *peonza*. Juego masculino (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Repión*: *trompo*.

*Repiona*: *trompo*.

*Reposar*: alojar, asentarse, depositar, almacenar, recoger...Por ejemplo: “Ahí se reposaba el aceite” (Talarrubias...).

*Repoyal*: *repoyar* (Villarta de los Montes).

*Repoyar*: cuando en una barrera de terreno se hace otro trozo en rellano (Villarta de los Montes).

*Represa*: *presa* (Helechosa de los Montes...).

“*Representación de Reyes*”: *auto de Reyes*. Escenificación litúrgico-popular durante las Navidades y fiestas de Reyes (Helechosa de los Montes, Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Valdecaballeros, Pelоче, ...).

*Res*: *reses*. Ganado, oveja (Puebla de Alcocer...).

*Reserva del Cijara*: topónimo. Reserva Nacional de caza mayor (Fuenlabrada de los Montes...).

*Reserva Nacional de caza*: *reserva Nacional del Cijara*.

*Reserva Nacional del Cijara*: topónimo. *Reserva del Cijara*.

*Reses*: ciervas, *venados*, corzos, gamos...(Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). Piezas de caza cobradas en las *monterías* (Villarta de los Montes).

*Reses*: corderos, chivos (Villarta de los Montes...).

*Resilotes*: especie de dardos hechos con un trocito de palo, adelfa, y con cuatro plumas. Especie de banderilla que se tiraba a los toros desde lejos (Siruela).

*Resurrección* (La): equivale a la fiesta del *Encuentro*, en el contexto de las celebraciones de Semana Santa. Procesión que se celebra el Domingo de Resurrección. Por una parte de la iglesia de San Francisco sale la imagen de Cristo-niño y por otra la imagen de su madre, la virgen del Rosario. Se encuentran, tras la procesión, en la *barrera*. Es el momento de lanzar flores para expresar la alegría por la Resurrección de Cristo (Puebla de Alcocer).

*Retama*: planta que se utiliza en Puebla de Alcocer para hacer las *luminarias*.

*Retejón* (El): juego masculino (Puebla de Alcocer).

*Retiraos*: apartados. Por ejemplo: Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, etc., son pueblos que están “retiraos” (Herrera del Duque...).

*Retocao*: retocado (Herrera del Duque).

*Reñoecer*: cuando empieza el otoño. Dan inicio los trabajos de preparación de la viña para la temporada siguiente. También cuando va llegando la primavera. Se dice que las viñas se curaban con azufre cuando empezaba a reñoecer; o sea, cuando le empezaban a salir los ramitos de uva (Talarrubias...).

*Revalidá*: rivalidad (Esparragosa de Lares).

*Reventá*: lo que les pasa a algunas ovejas por comer mucho grano y luego beber mucho agua (Puebla de Alcocer).

*Revolver*: dar vueltas, mover. Por ejemplo: “se revuelve la carne de la matanza para hacer los embutidos” (Puebla de Alcocer...).

*Reyes* (Los): *representación de Reyes* (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Reyes Magos* (Los): *auto de Reyes. Representación de Reyes*.

*Ricias*: topónimo. Finca propiedad del ayuntamiento de Fuenlabrada en el término de Villarta de los Montes.

*Rinconada* (La): topónimo. Finca (Villarta de los Montes).

*Rincones*: esquinas de las calles, bifurcaciones. Por extensión, plazuelas (Herrera del Duque).

*Risco* (El): topónimo (Villarta de los Montes).

*Risco blanco* (El): topónimo. Peña grande próxima a la población, en las afueras (Villarta de los Montes).

*Risco del Muro*: topónimo. Nombre del lugar donde se cree existió un poblado árabe (moro) (Helechosa de los Montes).

*Riscos* (Los): zonas de sierra donde se levanta el monte y aflora la piedra (Valdecaballeros, Pelоче, Villarta de los Montes...).

*Robladillos* (Los): topónimo. Sitio de Helechosa de los Montes.

*Robledillo* (El): topónimo. Finca de sierra propiedad del ayuntamiento de Fuenlabrada en el término municipal de Villarta de los Montes.

*Rodapiés*: zócalo (Castilblanco...).

*Rode* (El): equivalente a la *role*. Juego de chicas (Talarrubias...).

*Roeras*: especie de monedas grandes de hierro con las que se jugaba a la *rañuela* y con las que se tiraba al *tango* (Villarta de los Montes).

*Rogativas*: cánticos pidiendo lluvias para el campo, para que germinen y fructifiquen las cosechas. En tiempos de sequía en Villarta de los Montes se trasladaba la imagen de la virgen de la Antigua desde su ermita a la población para rogativas *ad petendam pluviam*. Plegarias para propiciar la lluvia en tiempos de sequía (Fuenlabrada de los Montes...). En Talarrubias se implora a la virgen Coronada, la patrona; y a San Isidro se le saca en procesión de rogativas en tiempos de sequía. En Esparragosa de Lares se implora y procesiona la imagen de la virgen de la Cueva...Y en Helechosa de los Montes se imploraba y sacaba en procesión a Santa Olalla.

*Role*: equivalente a *rode*. Juego de niñas (Esparragosa de Lares...).

*Rollo*: piedra (Helechosa de los Montes...).

*Rollo: picota*. En Esparragosa de Lares el rollo de la Orden de Alcántara está situado en el Cristo del Humilladero. En Fuenlabrada de los Montes el rollo, el *pingote*, de Santa Ana. Y en Siruela el rollo o picota está sobre una grada de ladrillos. También lo conserva Sancti-Spíritus.

*Rollo*: topónimo. “*Pingote de Santa Ana*” (Fuenlabrada de los Montes).

*Rollos*: suelo central de la vivienda; empedrados; solían ser de piedra, de chinos o cantos rodados (He-

rrera del Duque, Talarrubias, Helechosa de los Montes...). Por extensión pavimento tradicional a base de piedras.

*Romanceros*: antiguamente así llamaban algunos a los que llegaban al pueblo vendiendo romances en los que se narraban los sucesos que habían ocurrido (Puebla de Alcocer...).

*Romanzas*: *arromazas*.

*Rompepiedra*: hoja. Se usa contra las piedras del riñón, para romperlas, desmenuzarlas (Puebla de Alcocer).

*"Romper a reses"*: ir a cazar ciervas y venados (venaos); furtivismo; *monterías* (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Ronda*: cuando los jóvenes, los quintos, etc., dan vueltas por el pueblo, a veces cantando, a veces haciendo algunas gamberradas, en ocasiones entonando coplas a las mozas, etc. (Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Ronda*: en las bodas, cuando el nuevo matrimonio se iba a dormir, los amigos junto a los músicos iban a su casa a "echarle la música" a los novios y a pedirles la *ronda*, una invitación a dulces y a alguna botella de licor (Fuenlabrada de los Montes).

*Ronda*: equivalente a "*Pagar la ronda*" (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Herrera del Duque...).

*Ronda* (La): contraprestación que abona el forastero que se echa novia en un pueblo que no es el suyo. Suele pagarse en vino y otras especies. (Herrera del Duque, Valdecaballeros...). Cuando los novios se casaban y luego se iban a dormir, los amigos y los músicos del convite les "echaban la música a los novios" y a cambio les "pedían la ronda"; una invitación que solía consistir en dulces y alguna botella de licor (Fuenlabrada de los Montes). En Helechosa de los Montes: "tributo" que se pedía/exigía al forastero que se echaba novia en el pueblo. Debía pagar media o una arroba de vino, de lo contrario los *quintos*, quienes eran los encargados de "*sacar la ronda*", lo tiraban al *pilón*.

*Ronda* (La): rondas-vueltas que el grupo de amigos, o el novio de un muchacha, dan por el pueblo yendo a la casa de ella o de las amigas para cantarle canciones. Las rondas suelen ser de noche. En Herrera del Duque y en Peloche, el Domingo de Resurrección, les "echaban las palmas".

*"Ronda de aguardiente"*: las veces que se pasa el aguardiente, por ejemplo, en las matanzas del cerdo (Esparragosa de Lares...).

*Rondar*: deambular por las calles del pueblo, generalmente cantando. Los mozos rondan a las mozas, las novias, a las chicas cuando cantan los *mayos*, etc. (Villarta de los Montes...).

*Ropones*: mantas de nylon como mosquiteras que se colocan en el suelo, debajo de los olivos, para recoger las aceitunas de vareo (Casas de Don Pedro).

*Ropones*: prendas que se ponían en las caballerías encima de los lomillos (Villarta de los Montes).

*"Rosario de la Aurora"*: especialmente las mujeres rezan y cantan coplas en el mes de octubre dedicadas a la virgen del Rosario. No hay *auroros* (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro, Garbayuela...). En Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...se reza y canta temprano por las mañanas; y cuando se hacen rogativas a la virgen de la Antigua. En Talarrubias se celebra durante las fiestas patronales de la virgen de la Coronada. Según algunos informantes antiguamente debieron existir "*auroros*" formalmente constituidos.

*Rosca de bizcocho*: dulce (Helechosa de los Montes).

*Rosca de la Candelaria*: *rosca de la candelilla*.

*Rosca de candelilla*: dulce. Se hacía en la fiesta de la Candelaria (Esparragosa de Lares).

*Rosca de la Candelilla*: véase *candelilla*. Dulce que se hace en la fiesta de la Candelaria y también se hacía en las bodas (Esparragosa de Lares, Talarrubias...). También: dulce que la *madrina* de la fiesta de la Candelaria entrega a la virgen junto a una vela y una pareja de palomas. La rosca se rifa (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer). En Castilblanco se hace en San Matías, en los Ranchos. Y en Talarrubias se impregnaban de miel y existía la costumbre de regalarlas las suegras a las nueras. Es el dulce más tradicional y representativo de La Siberia (Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro...). En Baterno el 3 de febrero, San Blas, las madres y sus hijos van a la ermita de la *virgen del Fuego* y toman la rosca de la candelilla.

*Rosetas*: *cagao de gato*. Especie de pelotones de maíz con miel o azúcar. Solían comerse en las fiestas de San Blas (Villarta de los Montes).

*Rosquilla* (La): rosca grande que las mujeres de la cofradía de la Candelaria pasean por el pueblo el día 2 de febrero. Hacen otra chica para regalar al sacerdote (Castilblanco).

*Rosquillas*: dulces, roscas pequeñas hechas con masa de harina y yemas de huevo. Se fríen y luego se les echa azúcar, o miel (Villarta de los Montes, Talarrubias, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...). Dulces que hoy se hacen en todo tiempo, pero eran tradicionales en los ritos de paso familiares (Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer, Talarrubias, Siruela...).

*Rosquillas de viento*: dulce casero. Se hacen en cumpleaños y en algunas fiestas, etc. (Esparragosa de Lares). En Puebla de Alcocer se hacen para la fiesta del Corpus.

*Rubial* (El): topónimo. *Finca* que se expropió y se repartió en parcelas-*lotes* (Esparragosa de Lares...).

*Ruedas* (Las): el número de veces que se repartían dulces caseros en las bodas, fiestas, en las invitaciones de las *madrinas* en las celebraciones, etc. Cuanto más veces, en general, bodas de más nivel social, madrina de mejor situación, con medios económicos o más generosa (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Tamurejo...).

*Ruidero*: topónimo. *Ruinero*.

*Ruinero* (El): topónimo. Lugar donde hay ruinas de culturas de tiempos pasados (Siruela).

*Rulos* (Los): piedras, generalmente de granito, con las que se molturaba-trituraba y hacía la *masilla* de las aceitunas, que después pasaban a la *prensa* (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Sa*: se ha. Por ejemplo: “en la actualidad eso sa perdido”...(Fuenlabrada de los Montes...).

*Sábanas de lienzo*: prenda de cama hecha en los telares (Puebla de Alcocer...).

*Sabia*: equivalente a *curandero* (Valdecaballeros...).

*Sabío*: sabido. Algo que es conocido (Talarrubias...).

*Sabios*: especialistas de la medicina popular, que mediante variados medios adivinatorios se considera averiguan las enfermedades que se padecen (Tamurejo...).

*Sacao*: sacar; extraer; deducir.

“*Sacar el número*”: desde un día antes o el mismo en el que se empiezan a “*hacer las barreras*” de los toros antes de la fiesta de la virgen Coronada, los vecinos y las *peñas* van al Ayuntamiento a “sacar el número”. Según el número de integrantes sacarán tantos o cuantos números, que están en correspondencia así mismo con el espacio que precisen para la barrera, en función de lo que pagan. Y se abona individualmente o en conjunto de la peña, el grupo, etc. (Talarrubias).

“*Sacar el piso*”: *el piso*. Sacar la convidada a los chicos de fuera del pueblo que se echaban novia en la localidad. El que se echaba novia tenía que pagar a los amigos de ella una arroba de vino o algo así; si no pagaba los mozos lo tiraban al *pilar*, que en el caso de Casas de Don Pedro era el *pilar redondo*.

“*Sacar el quiñón*”: coger en el ayuntamiento el número y pagarlo para el sorteo de *quiñones* (Talarrubias).

“*Sacar la labor*”: se dice de los habitantes de Puebla de Alcocer que iban a trabajar en el campo; en lo que llaman las *rajas*, en Talarrubias.

“*Sacar la media*”: el derecho que tenían los quintos a pedírsela a los que llegaban de fuera y se echaban novia en el pueblo. Consistía en invitarlos a vino, y en tiempos más recientes a whisky, cubatas, etc. (Bohonal).

“*Sacar la(s) papeleta (s)*”: *sacar el número*. Ir al ayuntamiento a por la papeleta, que hay que pagar, y que te da derecho a hacer la labor, sembrar, o a utilizar un trozo de terreno del común (dehesa). Si algún vecino no quiere la parte que le corresponde, “el *quiñón*” o “*partío*”, su derecho puede pasarlo a otro vecino, quien en su sustitución abona la cantidad correspondiente. A esto se denomina “Retirar el quiñón” (Talarrubias).

“*Sacar la Ronda*”: equivale a “*Pagar la Ronda*”; la *ronda*. Se juntaban los mozos y al forastero que pretendía alguna chica del pueblo le obligaban a “Pagar la Ronda”, media arroba de vino o algo similar (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Helechosa de los Montes...).

*Sahumerio*: *bombazos*. *Sajumerio*. En invierno y en carnavales los jóvenes los tiraban dentro de las casas. En una lata u otros recipientes, desde la víspera de los carnavales, los muchachos ponían brasas y guindillas picantes (Fuenlabrada de los Montes).

*Sajar*: cortar, hacer cortes en la carne, en las reses (Talarrubias...).

*Sajas*: cortes que se hacen en la carne seca y curada de las ovejas cuando se hace el *salón*. Las sajas se hacen para que la carne tome la sal (Talarrubias...).

*Sajumerio*: *sahumerio* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Salá*: salada. Por ejemplo: “la carne del *tasajo* debe estar bien *salá*” (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Salao*: *salón*. Pieza de carne de la oveja entera; se cura con sal y al aire y/o humo. Se hace con carne de la oveja muerta, no matada (Siruela).

*Salar*: echar sal, por ejemplo, al *tasajo* para curarlo y conservarlo.

*Salchichón*: así se denomina al chorizo blanco sin pimiento ni pimentón (Talarrubias, Puebla...).

*Salchichón*. Embutido que se hace con las carnes de las paletas del cerdo (Esparragosa de Lares).

*Saleras*: saleros de corcho. Especie de recipientes para meter la sal (Herrera del Duque).

*Saleros*: saleros de corcho. Los hay profusamente adornados (Fuenlabrada de los Montes).

*Salmorejo*: plato a base de pimiento “colorao” seco, cocido, patatas cocidas picadas y un caldo. También lleva el pan *picao* y poco tomate, aceite, vinagre y sal. Plato parecido al *gazpacho* (Casas de Don Pedro). En Villarta se hace el salmorejo con conejos asados, con peces asados, etc. Y también se hace como el *gazpacho* pero más espeso, incluye más miga de pan, huevo cocido picado, jamón picado, etc. En Talarrubias, Puebla de Alcocer... se hace a base de sardinas asadas con ajos, se le echan trozos de tomate, vinagre, aceite, sal, etc. Es un plato fresco que se consume en verano.

*Salmorejo*: “especie de gazpacho caliente” que se toma sobre todo en invierno. Con peces pequeños de río, aunque también con los grandes; o con sardinas asadas o bacalao desmenuzado. Se asa o fríe y se aderezan con pan, vinagre, sal, cebolla, tomate, ajos asados, pimiento picado y se le echan *guindas* secas fritas. Similar al *escarapuche* de Peloché (Helechosa de los Montes, Bohonal...). También puede hacerse de carne de conejo y otras (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Salmorejo*: plato de invierno que se toma/tomaba caliente o templado. A base de ajos asados, especias, bacalao, sardinas o peces de río, huevo cocido, o frito, vinagre y otros ingredientes como *tomate de todo el año* (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Esparragosa de Lares, Helechosa de los Montes...).

*Salón*: en muchas casas de las clases populares la cocina, con chimeneas grandes, hacía las veces de salón, lugar de comida, encuentro, reunión, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Salón* (El): los pastores cuando morían las ovejas las abrían en canal por la mitad, las desviceraban y quitaban la piel, las deshuesaban-descarnaban, y en la carne le ponían unos palos o cañas estiradas para que no se cerrara y la carne estuviera toda en un único cuerpo, el de la oveja abierto en canal. La curaban al aire y luego al humo y con sal. Las *mazas* se *sajaban*. El *salón* se come/comía seco, en crudo, frito, asado o se echaba al cocido (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). Se hace con las ovejas que tienen enfermedades, que se mueren, etc. Se abren en canal y se deshuesan con mucho cuidado para no quedar “*ojos*” en la carne. Toda la carne unida se estira como si fuera una manta; lo que antiguamente se hacía con el mismo pellejo de la res, y se envuelve toda la carne. Se le echa mucha sal. Ahora la piel se ha sustituido por una especie de bolsa; se extiende la carne, sin *mazas*, se le introducen unos palos y se pone al humo para su curación. El *salón* se conserva más tiempo que el *tasajo* (Puebla de Alcocer...). Se empieza a hacer, con tiempo fresco, desde finales de octubre hasta finales de febrero o principios de marzo, coincidiendo con el tiempo que se retira la lumbre de la chimenea. A veces se come con las *migas*, como aperitivo, etc. Al salarlo y ponerlo al humo la mosca huye (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Salsa* (La): *caldereta* (Villarta de los Montes).

*Saltón* (El): una enfermedad que padecen los guarros y se aprecia por una especie de granos de arroz que le salen al animal (Helechosa de los Montes).

*Salvajamones*: producto que se adquiere en el comercio y con el que se impregnan los jamones durante su curación para evitar que les “*cague la mosca*” y se echen a perder (Puebla de Alcocer).

*Salvalotó*: *sanalotó* (Esparragosa de Lares).

*Salvao*: salvado. Harina de trigo u otro cereal molida (Casas de Don Pedro...)

*Sanalotó*: planta ancha y gruesa, de piel fina. Se quita la piel y se adhiere a las heridas con el propósito de curarlas. En muchas casas se tenía esta planta, porque se usaba contra las heridas (Esparragosa de Lares).

*San Antón chico*: Fiesta (Peloché).

*San Antón grande*: Fiesta (Luminarias, danzas roscas del santo...). Peloché.

*Sangría*: *limonada* (Villarta de los Montes).

*Sanguinaria*: hierba sanguinaria.

*Sanguaza*: sangre mezclada con salmuera; la que sale cuando se pisan los jamones para curarlos y que no se estropeen (Puebla de Alcocer).

*Sanpiteños*: naturales de Sancti-Spíritus.

*Santa Catalinita*: Santa Catalina de Alejandría. Se celebra el 25 de noviembre (Esparragosa de Lares).

*Santero*: persona encargada del cuidado de una imagen y del mantenimiento de su templo, ermita, etc. Por ejemplo: el santero de la virgen de Consolación (Herrera del Duque).

*Santo* (El): topónimo. Lugar al final/principio (entrada por el norte de la población) donde se recibe/despide a la virgen de la Antigua cuando va al pueblo y regresa a su ermita. En su plazoleta se reza y canta parte del Rosario de la Aurora y, cuando se celebraban, las rogativas por lluvias (Villarta de los Montes).

*Santo* (El): topónimo. Barrio de Casas de Don Pedro.

*Santo(s)*: imágenes sagradas de santos, vírgenes, Cristos...(Villarta...).

*Saucilla*: topónimo. *Zaucilla* (Helechosa de los Montes).

*Sebo* (El): el *gordo* del cerdo, la grasa (Puebla de Alcocer...).

*Segovianos*: voz poco empleada para referirse a los trashumantes (Fuenlabrada de los Montes...).

*Seguidas*: a continuación; juntas a...Por ejemplo: "por encima de la *casilla* están seguidas las *cuadras*" (Talarrubias).

*Sembradura*: la extensión de terreno sembrada (Villarta de los Montes...).

"*Sembrar el cantero*": en las *huertas* los *canteros* son los terrenos de más calidad (Helechosa de los Montes).

*Sementera*: la labor y la siembra que se hace (Helechosa de los Montes...).

"*Sentarse el aceite*": asentarse el aceite y caer el *bechín* abajo (Talarrubias).

*Señá* (La): señora (Puebla de Alcocer...).

"*Señor Chico*": corpus. *Día del Señor Chico* (Fuenlabrada de los Montes).

"*Señor Grande*": corpus. *Día del Señor Grande* (Fuenlabrada de los Montes).

*Señoritos*: en general refiere a individuos de ciertos grupos sociales bien situados económicamente, hijos de propietarios de tierras y/o ganados (Siruela...), etc.; pero a veces se designa así a la gente que era socio de los *casinos* (Puebla de Alcocer...).

*Señorito*: quienes viven de las rentas; figura que ya apenas existe (Herrera del Duque...).

*Señoritos*: así consideran algunos pueblos y habitantes de La Siberia a los de Sancti-Spíritus (El Risco...).

*Separá*: separado/a. Por ejemplo: "separá el grano de la paja"...(Talarrubias...).

*Separao*: separado. De separar (Valdecaballeros, Herrera...).

*Sepultura* (La): dulce tradicional que se hacía sobre todo en la Semana Santa, en las bodas, etc. A base de clara de huevos, almendras y azúcar. De su forma alargada deriva el nombre (Herrera del Duque).

*Sereno* (El): así se dice a las madrugadas, al fresco de la noche, especialmente en primavera, verano, etc. Al sereno se dejan/dejaban macerar, por ejemplo, las flores olorosas que los jóvenes ponían en sus casas a las mozas la víspera de San Juan (Herrera del Duque...). El aire fresco de la noche (Fuenlabrada de los Montes...).

*Serillos*: serones de esparto donde se ponen las aceitunas en las almazaras-*molinos* para el *apriete* (Siruela).

*Serones*: mote con el que se conocen en la comarca a los naturales de Villanueva de la Serena.

*Serones*: *esportones*. Recipientes a modo de sacos donde se echan las aceitunas y las cosas del campo. Primero fueron de esparto, luego de tela o goma y ahora incluso de plástico (Esparragos de Lares, Talarrubias, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...).

*Seros* (Los): especie de vasijas largas y altas hechas de esparto, donde solían meterse y transportarse las aceitunas desde el campo a la *almazara*. Cada cultivador las echaba en "su" *atroje* (Talarrubias, Puebla de Alcocer...). Marcaban el jornal. Tantos seros de aceituna equivalían a x dinero...(Puebla de Alcocer...).

*Serrano*: apellido (Puebla de Alcocer).

*Serranos*: por extensión a los pastores trashumantes de ganado vacuno. Y de ovejas (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Herrera del Duque, Valdecaballeros...). En Casas de Don Pedro los pastores de ovejas que arriendan pastos y proceden de Soria, Ávila. En Puebla de Alcocer y Esparragosa de Lares los que provienen de Soria. En Talarrubias trashumantes que antes

traían ovejas y ahora vacas. En general, provienen de Ávila.

*Serriza*: tierra serriza. Tierra de sierra, la de las rañas (Villarta de los Montes).

*Setas*: tipos de hongos que se consideran malos; ni se cogen ni se consumen (Casas de Don Pedro). Los hongos que no son los *níscalos*. Son venenosos y por ello no son aptos para el consumo (Villarta de los Montes).

*Setas*: aunque se conocen el parasol y el champiñón silvestre, la que se consume generalmente es el *níscalo* (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Valdecaballeros...). Empezaron a abundar tras la repoblación forestal (Helechosa de los Montes).

*Setas: níscalos* (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Seteros*: quienes recogen los *níscalos*. A los *calabreses* se les considera especialistas, tienen fama de ser casi profesionales en la recolección de *setas* (Fuenlabrada de los Montes).

*Sevellares*: tierra caliza, fuerte, resbaladiza y difícil de arar donde se cultiva el cereal y se crían los *cardillos*, también conocidos como alcachofas (Valdecaballeros).

*Sevellares* (Los): topónimo. Tierra caliza, pegajosa y llana (Valdecaballeros).

*Sevillana* (La): topónimo. Villa romana de Esparragosa de Lares.

*Sevillano* (El): topónimo. Nombre de una *finca* (Casas de Don Pedro).

*Siberianos*: nombre a modo de gentilicio, de acuñación reciente, que emplean algunos de fuera de la comarca para designar a los habitantes de La Siberia. No es una designación apropiada ni aceptada por las gentes de la comarca; más bien se rechaza, porque les parece inapropiado y peyorativo. En general incluso desconocen tal denominación. En nuestras entrevistas un único informante empleó el término continuamente.

*Sierra* (La): zona-tierra donde se cultivan los olivos (Esparragosa de Lares).

*Sierra del Aljibe*: topónimo (Helechosa de los Montes).

*Sierra del Castillo*: topónimo (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer).

*Sierra del Morro*: topónimo (Puebla de Alcocer).

*Sierra de la chimenea*: topónimo. Roquedal al lado del poblado de *Puerto Peña*; sierra en el término de Casas de Don Pedro.

*Sierra de la Jara*: topónimo (Puebla de Alcocer).

*Sierra de Siruela*: topónimo (Puebla de Alcocer).

*Silvaillo*: topónimo. Arroyo, afluente del río *Guadalupejo* (Valdecaballeros).

*Sillero*: artesano que hace sillas (Castilblanco...).

*Silletero*: artesano que hacía sillas (Casas de Don Pedro...).

*Sinua*: cuando el padre partía la herencia en vida, los hijos tenían la obligación y el compromiso de entregarles el sinua: una cantidad fija de alimentos y productos para su mantenimiento anual. La cantidad variaba según las posibilidades económicas de cada familia (Fuenlabrada de los Montes).

*Sinuar*: a veces se emplea por insinuar (Talarrubias...).

*Sío*: sido. Por ejemplo: “si tú has sío padrino mío”...(Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Siolenses*: gentilicio. De Siruela. Como se nombran a sí mismo cuando están fuera del pueblo “algunos que se daban de fino” (Siruela).

*Sirueleños*: como denominan en la comarca a los naturales de Siruela.

*Soga*: juego (Puebla de Alcocer).

*Socarrar*: quemar las cerdas del guarro durante el sacrificio ritual de la matanza casera (Helechosa de los Montes).

*Solano*: cuando sopla el aire caliente que hace subir las temperaturas (Villarta de los Montes...).

*Soleras*: lo que en tiempos de trilla quedaba en las eras, la *parva*, el trigo, la paja, que se recogía con el *legón* (Casas de Don Pedro...).

*Somieles*: somieres (Villarta de los Montes...).

*Sopa cachuela*: se hace en las matanzas. El ingrediente fundamental es el hígado del cerdo (Fuenlabrada de los Montes, Puebla de Alcocer, Valdecaballeros, Garbayuela...). A base de sangre e hígado de cerdo. Se hacían el día de las matanzas (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes...). De modo similar se hacen en tiempos de la matanza del cerdo en Villarta de los Montes...

*Sopa de leche*: plato de invierno (Talarrubias...).

*Sopa de peces*: a base de peces, especialmente *cachuelos*, pequeños peces valorados por su calidad (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Sopa de tomate*: a base de tomate a los que en ocasiones se acompañaba con higos (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...). En Helechosa de los Montes a veces tomate y leche.

*Sopa molinera*: con caldo espeso a base de pan y pez crudo cocido (Casas de Don Pedro).

*Sopas berrendas*: plato de pastores y de invierno. Se fríen pimiento, cebolla, ajo y pimentón y se rehoga todo con carne de cordero, caprina o perdiz y leche de oveja frita (Villarta de los Montes).

*Sopas cachorreñas*: plato tradicional. Lo mismo que *sopas cachuelas* (Herrera del Duque, Garbayuela, Valdecaballeros...). Especialmente en invierno, en las *majás*, comida de pastores a base de tomate, leche, etc. (Fuenlabrada de los Montes, Peloche...).

*Sopas cachuela (s)*: Plato tradicional a base de leche, aceite y carne machada de cerdo, conejo u otra. Se solían hacer en el campo, en las *majadas*, y se comen calientes (Herrera del Duque, Garbayuela, Valdecaballeros...). También en las matanzas a base de hígado de cerdo (Villarta de los Montes).

*Sopas cachuelas*: parece que en Talarrubias los pescadores las hacían con peces pequeños del río.

*Sopas de ajo*: plato de invierno (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Sopas de coscurros*: sopa de leche. Equivale a *sopa cachorreña*. Plato de pastores a base de pan frito en trocitos y leche (Helechosa de los Montes).

*Sopas de espárragos*: plato. (Puebla de Alcocer).

*Sopas de poleo*: sopas (Valdecaballeros).

*Sopas jayuelas*: *sopas cachuela*.

*Sopillos*: equivalente a capazo o *capachos* en otras partes de Extremadura. Solían ser de esparto y en ellos se ponían las aceitunas tras pasar por la prensa de rulos para una segunda extracción del aceite (Talarrubias...).

*Sordilla (la)*: la masa que se hace para fabricar las morcillas y los chorizos a base de carne, *gordo* (grasa), calabaza, arroz, etc. También hay quien le dice *molondrosco* (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Helechosa, Siruela...).

*Sorianos*: trashumantes. Generalmente se les denomina como *serranos* (Talarrubias, Casas de Don Pedro...).

*“Sortear los puestos”*: sorteo que se hace de los lugares que corresponden a las armadas en la *monterías* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Sorteo (El)*: ritual durante el que se sorteaba anualmente el destino de los *quintos* para realizar el servicio Militar (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*“Sorteo de quiñones”*: el reparto mediante el sorteo que periódicamente se verifica en Talarrubias entre los vecinos y agricultores. Los *quiñones* son trozos de terreno.

*“Sorteo del toro”*: durante las fiestas de la Coronada y en la misma plaza de toros, que se hace ex profeso, se sortean los toros entre quienes compraron las papeletas e hicieron las *barreras*. Las matrices de las papeletas se meten en un bombo y la presidencia de la corrida procede al sorteo del toro. Posteriormente, a quienes le toca se comen la carne, la regalan o la venden (Talarrubias).

*Sorteos*: los que se hacen entre los hermanos de los *lotes* (bienes) en los momentos de las herencias (Fuenlabrada de los Montes...).

*Sótano (El)*: algunas casas antiguas solían tener un espacio debajo de la planta principal. Espacio que generalmente se destinaba a *bodega* para curar y guardar los jamones, etc. (Fuenlabrada de los Montes...).

*Subasta*: los dulces y productos que ofrecen los vecinos y depositan en los *altares* del Día del Corpus, luego se subastan en la *plaza de las cuatro calles* y los ingresos recaudados son para la hermandad (Helechosa de los Montes).

*Subasta*: juego de naipes masculino habitual en los *casinos* (Villarta de los Montes...).

*“Subasta de dulces”*: subasta de los dulces que los vecinos entregan y colocan en los altares de la procesión del día del Corpus (Helechosa de los Montes...).

*“Subasta de las andas”*: la que se hace de las parihuelas de la imagen de la virgen de la Antigua para entrarla en su templo en el contexto de las fiestas de agosto (Villarta de los Montes).

“*Subasta de las jóvenes*”: Enramás. Domingo de Resurrección (Garbayuela).

*Subastao* (El): *subasta*. Juego masculino de cartas (Puebla de Alcocer...).

*Subsistencia*: las temporadas que no hay trabajo, jornales, la gente se dedica a cuidar sus animales, pequeñas parcelas de olivo, los huertos, etc., de los que obtienen los recursos necesarios para la subsistencia (aceite, carne de la matanza, patatas, ajos, verduras...). También se recolectan y venden los *niscalos* en otoño. Y en primavera se recogen espárragos, *ajos porros*, *achicorias* y otras plantas (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Sudaor*: sudador. El primer manto con que se cubrían las caballerías (Villarta de los Montes).

*Suero* (El): el primer líquido que se extrae del *cuajo* cuando se hace el queso en el *esprimijo* (Esparragosa de Lares...).

*Suerte*: fincas grandes. Extensión de terreno (Villarta de los Montes). Terrenos de labor (Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes, Talarrubias...).

*Suertes*: las partes del patrimonio y capital que le toca a cada hijo en las herencias. Generalmente referido a tierras, casas, dinero u otros bienes (Puebla de Alcocer).

*Taba*: hueso. Rótula del cordero. Con ella se juega al *arrebanche* (Casas de Don Pedro).

*Taberna*: bar (Helechosa de los Montes).

*Tabernas*: lugar de despacho y consumo de vino. Anterior a la existencia de los bares. Solían tener mostradores de madera y algunas mesas y sillas. Se despachaban botellas, medias botellas, garrafas, etc. (Siruela...).

“*Tabla corta*”: topónimo. Paisaje (Garbayuela).

*Tabla(s)* (La): así se denominaban las vigas con que se amachambraba el *enchillado* (techo) (Helechosa de los Montes). Parte del techo de las *casillas* (Puebla de Alcocer).

*Tabla* (La): útil-apero de agricultura (Valdecaballeros...).

*Tablaos*: *entablaos*. Se construyen con maderas, palos y *troneras* para ver los toros-capeas en las fiestas de agosto (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Tabla(s)*: grandes y profundos espacios de agua en el río Guadiana, donde la gente suele pescar (Villarta de los Montes). Así se denomina al río cuando va crecido. En estos casos, cuando existía la barca para cruzar las orillas, se pasaba a remo, no con maroma (Helechosa de los Montes-Bohonal).

*Tablas*: especie de charcos que se hacen cuando el cauce de los ríos está casi seco (Puebla de Alcocer).

*Tableros*: tablas de madera con las que se revestían los laterales de algunos carros que se cargaban de uvas para transportarlas a las casas y a las bodegas (Talarrubias...).

*Tablón*: de madera. Se emplea para juntar el trigo en la *era* (Puebla de Alcocer).

*Taca* (La): equivalente a *vasar*. Hueco en la pared con puertas de madera, y especie de celosía o rejillas. A veces son de obra, sin maderas ni puertas (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). Solían estar en la cocina y en ella se colocaban los cacharros de uso diario (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer...). A veces pequeña habitación en el hueco de las escaleras que llevan a la *cámara*; un pequeño espacio para bodeguilla, guardar el aceite, etc. (Villarta de los Montes). Lugar donde se guardaba la comida (Helechosa de los Montes). En Esparragosa de Lares huecos empotrados en la pared de las cocinas. Solían ponerse horizontalmente tablas a modo de repisas. En ellas se colocaban diversos objetos y loza.

*Tacas*: *estacas*. Palos, a veces de hierro, que se clavan en el suelo para atar a los animales...(Puebla de Alcocer...).

*Tacones*: *varales* de palo que se ponían en las *barcinas*, las redes de los *carros de labor* (Talarrubias...).

*Tajás*: trozos cortados de carne, de lomo en conserva, chorizo, etc. (Esparragosa de lares...).

*Tala* (La): como denominan al “*aviso*”, juego de niños, en Villarta de los Montes. También se jugaba en Herrera...

*Talaburreños*: así denominan algunos en la zona a los naturales de Talarrubias.

*Talaburrienses*: gentilicio de los naturales de Talarrubias.

*Talaburrientos*: gentilicio algo despectivo con el que algunos de Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares..., designan a los naturales de Talarrubias.

*Talaburros*: naturales de Talarrubias. Así los denominan o motejan, en plan de broma, los muchachos de Herrera y otras poblaciones.

*Talanqueras*: especie de postes de madera clavados al suelo. Separaciones movibles en los establos para ordenar el ganado ovino: ovejas paridas, borregos...En verano los pastores utilizan las talanqueras al aire libre en las *hojas de labor*, cambiando de lugar las ovejas cada semana, con el propósito de que abonen el terreno (Valdecaballeros...). Puertas de los huertos (Helechosa de los Montes).

*Talarrubientos*: como designan los de Esparragosa a los vecinos de Talarrubias.

*Tambor*: personaje de la fiesta de la virgen Coronada (Talarrubias).

*Tambora*: especie de tambor pequeño. Se utiliza durante la víspera de la virgen de la Consolación, cuando los hermanos de hermandad cantan las coplas (Herrera del Duque).

*Tamborilero*: personaje de la fiesta del Corpus; antiguamente había dos, uno por la cofradía del Carmen y otro por la del Rosario (Puebla de Alcocer).

*Tamburejo*: topónimo. Tamurejo (Siruela...).

*Tamuja*: vegetal silvestre (Siruela, Garbayuela...). Se quema en las *luminarias* de las *Candelas* (Puebla de Alcocer).

*Tanda*: turnos, ciclos, varios...Por ejemplo: "darse una tanda de baños en los *Baños del Tío Pedrilla*" (Helechosa de los Montes).

*Tanga* (La): juego tradicional (Helechosa de los Montes, Herrera del Duque...).

*Tangar*: poner de pie. Por ejemplo, la rama de tres pies que servía para jugar a la *tanga*; denominado en Villarta de los Montes el *calvillo*.

*Tango* (El): pieza de un juego de puntería. Cilindro de madera en el que encima, en la parte superior, se colocaba dinero. Lanzando las *rayuelas* se trataba de darle (Villarta de los Montes...).

"*Tapar los santos*": como establecía la liturgia religiosa, cubrir las imágenes en Semana Santa (Helechosa de los Montes...).

*Tapijos*: barricadas o especie de cercados a base de zarzas, *talanqueras*, etc., que hacían los de Villarta de los Montes en veredas y caminos para tratar de que no pasaran a ver la imagen de la virgen de la Antigua los de *Puebla de Don Rodrigo*, porque antiguamente creían que querían robarla y llevársela (Ciudad Real).

*Taqueras*: *taca* (Talarrubias).

*Taquilla*: equivalente a *taca*, pero sin puerta (Fuenlabrada de los Montes).

*Taquillas* (Las): *tacas* (Esparragosa de Lares).

*Taramas*: ramas de los árboles y leña menuda, de jara, retama, etc., con la que se enciende el fuego (Tamurejo...).

*Tarimado*: *entarimado*. El que se hace para las fiestas de los toros en la plaza del pueblo (Esparragosa de Lares).

*Tarraya*: red pequeña, de dos o tres metros, con trozos de plomos en su perímetro. Especie de *garlito* parecido al trasmallo. Se lanza con las manos sobre el agua y se abre como un manto al propósito de pescar en los ríos barbos, bogas, carpas, *pardillas*, lampreas, etc. (Valdecaballeros, Helechosa de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Tarreño*: plato del que se come en común; recipiente (Valdecaballeros).

*Tarro*: recipiente. Por ejemplo, el recipiente donde se pone la azúcar (Villarta de los Montes).

"*Tarta de barro*": cuando se construía una casa tradicional encima de las vigas de madera y sobre las *cañas* se echaban tortas de barro. Y sobre ellas se colocaban las tejas (Esparragosa de Lares...).

*Tasajo*: alimento y forma de conservar la carne de caza, especialmente de *venado*. Especie de cecina con carne fresca de venado, ciervo, corzo, gamo, y menos de jabalí, aunque también de reses muertas, como cabra, oveja, vaca, etc., que se corta en tiras largas y se cura a la lumbre, ahumándola en el hueco de la chimenea, o al aire. También se hacía cuando a los pastores se les moría alguna vaca, cabra, u otro animal; o con la carne de los que cazaban. Forma "arcaica" de conservar la carne. La cortan en tiras, la aliñan, la salan y la cuelgan en las *bodegas*. Se come seca, cruda, o asándola; pero también aliñado/adobado con sal, vinagre y perejil. Se deja curar colgándolo en las chimeneas (Villarta de los Montes). Tiras largas de carne seca de *res*, venado especialmente, curada al aire o ahumadas (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Herrera del Duque, Helechosa de los Montes). En general, no se considera un plato. Antiguamente se hacía mucho tasajo y no sólo de caza, venado, sino también de reses vacunas, del ganado cabrío, etc. (Helechosa de los Montes). En Talarrubias carne de ganado (ovino, preferentemente), o de caza, seca al

aire o al humo. El tasajo es un trozo de carne seca, ahumada y salada que se corta del *salón*. También de oveja vieja, aunque la carne de borrego es más tierna. En Puebla de Alcocer, Siruela y Tamurejo se hacía con carne de oveja, *res* o chivo muerto. Se seca al aire/humo. En Puebla de Alcocer se solían aprovechar las ovejas que tenían alguna enfermedad, la "*modorra*", cuando se les rompían las patas, cuando reventaban por comer mucho grano y beber mucho agua, cuando se morían...La carne se corta/cortaba en tiras, se le echa sal y se cura al humo. También se las adereza con especias, etc. En Esparragosa de Lares, por extensión, trozo de cualquier carne, del jamón, etc. Hay tasajo seco, al humo; y tasajo fresco, aliñado. *Tasajo* (Un): cortar un trozo de carne, un trozo de jamón...Por ejemplo: "Tira un tasajo de jamón" (Esparragosa de Lares).

*Tasajo de venao*: tasajo con carne de *venao*, ciervo (Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Tasajo fresco*: *tasajo*. Curado al aire, al *sereno*, o al humo (Fuenlabrada de los Montes...).

*Tasajo seco*: *tasajo*. Generalmente aliñado con sal, vinagre y perejil (Fuenlabrada de los Montes...).

*Té*: planta silvestre que se recolecta, se seca y se toma en infusión (Helechosa de los Montes...).

*Té* (El): se recolecta en las orillas de los huertos. Seco se utilizaba para curar dolencias de la barriga, tanto para animales como para personas. Se creía que cocidas sus raíces eran también buenas para la piel (Helechosa de los Montes).

*Té de campo*: planta que se cría silvestremente y que en infusión se toma contra los nervios (Villarta de los Montes...).

*Teja* (La): *fuelle de la Teja*. Topónimo. En el término de Talarrubias. Fuente célebre en la comarca por su agua y abundancia, especialmente entre los pueblos como Talarrubias, Valdecaballeros, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro...Su extracción en ocasiones ha generado conflictos por considerarla varias de estas poblaciones como propia. Y a veces también tensiones entre los de la zona y los forasteros que van allí a por agua y luego la venden (Talarrubias).

*Tejaino*: especie de tejado o voladizo que solía haber encima de las puertas de las casas. La gente se sentaba a la sombra a tomar el fresco (Valdecaballeros, Herrera del Duque...).

*Tejar* (El): topónimo. Bar de Valdecaballeros, conocido por sus chuletas de cordero.

*Telas*: equivale a *telones*. Redes de plástico que se ponen en el suelo en torno a los olivos para que caigan allí las aceitunas cuando se varea. Antes se utilizaban *esterillas* (Talarrubias...).

*Telas*: ingenio para pescar peces en los ríos.

*Telones* (Los): *telas*. Mantas, telas viejas, colchas, etc., que se empleaban para recoger las aceitunas tras varearlas. Se colocan en el suelo, debajo de los olivos. Actualmente se emplean redes de plástico (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Té moruno*: planta silvestre. En forma de tisana, cocido en agua y colado después se usa contra los constipados (Puebla de Alcocer).

*Temporá*: temporada (Valdecaballeros...).

*Tená*: véase *tenao* (Villarta de los Montes).

*Tenaja*: tinaja (Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*Tenaja de agua*: recipiente de barro con agua (Esparragosa de Lares).

*Tenao*: espacio a las afueras de la población, en el campo, para el ganado o para almacenar los trastos. Cobertizo o cuadra. Lugar cubierto a las afueras de las poblaciones donde los animales dormían y se resguardaban de la lluvia (Herrera del Duque, Fuenlabrada de los Montes...).

*Tenás*: *tená*, *tenadas*. Especie de zahúrdas donde se metían los guarros (Villarta de los Montes).

"*Tender la bandera*": en el contexto del carnaval tradicional, los informantes dicen que el martes existía la ceremonia de tender/tirar la bandera, de la que se encargaba un hombre. Parece que tras tal práctica se hacía el *baile de los ciegos* (Villarta de los Montes).

*Tenel*: tener (Talarrubias...).

"*Tener abierta la mano*": tener un esguince (Esparragosa de Lares).

"*Tener a meses*": por turnos hacerse cargo los hijos de los padres cuando son mayores. Por meses los tienen en sus respectivas casas (Puebla de Alcocer).

"*Tener barrera*": espacio-*entablado* construido de madera y que se sostiene por debajo con palos cla-

vados en el suelo. Los construyen particulares y las peñas en la plaza para ver las fiestas de los toros (Puebla de Alcocer).

*"Tener la Candela"*: manda echada; tener las Candelas (Puebla de Alcocer).

*"Tener las Candelas"*: la madrina de la Candelaria por promesa, generalmente, corre con los gastos rituales del día de la fiesta (Puebla de Alcocer).

*Tercios*: partes en que se divide la casa tradicional desde el *portal* y *zaguán* hasta el corral. Las hay/había con dos, tres, cuatro cuerpos. En el último tercio el *portal* y las cuadras. Cada tercio, aparte las habitaciones, solía tener una bóveda. Antiguamente en el tercio del medio la cocina (Herrera del Duque).

*"Tercios de la casa"*: partes en que se divide la casa desde la entrada o *zaguán* al fondo de la casa, al final del *pasillo* (Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque...).

*Terillas*: *colchas de terillas*, de tirillas; se hacían en los antiguos telares manuales (Casas de Don Pedro...)

*Ternillas*: ciertas partes del guarro junto a las costillas y otras piezas. Con ella se hacían algunos embutidos o se echaban a ellos (Talarrubias).

*"Terreno quebrado"*: abrupto; de sierra. Terreno en el que no pueden entrar los carros; las *mieses* se sacaban con caballerías (Villarta de los Montes...).

*Terrón/terrones*: trozos de tierra dura, compacta (Puebla de Alcocer).

*Testarros* (Los): pucheros, ollas, cántaros rotos que se conservaban en casa durante el año y en los que se metían *agallas*, bellotas, agua, sapos...y se tiraban dentro de las casas. Como broma se solía hacer en los días previos al carnaval y durante el carnaval (Helechosa de los Montes).

*Tía/Tío*: como la gente sencilla y los de menor edad se refieren a las personas mayores o de mediana edad con las que no se tiene relación de parentesco. Tratamiento diferencial de respeto, consideración y cariño. En cierta medida equivale a decir señor. No implica relación de parentesco consanguíneo. Se utiliza, ordinariamente, cuando el que designa es de menor edad que el designado (Fuenlabrada de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Casas de Don Pedro, Villarta de los Montes, Peloché...). Trato familiar, pero de respeto, con que se denomina a las personas mayores con las que no se tiene relación de parentesco (Helechosa de los Montes).

*Tía/Tío*: pariente carnal; hermanos del padre y de la madre (Talarrubias).

*Tía/Tío*: desde hace tres o cuatro décadas, aproximadamente, se suele emplear como hermano de la madre o del padre. Cuando se nombra a un tío carnal suelen poner delante mi...Por ejemplo: "mi tío/tía fulano o mengano..." (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*"Tiempos de las hambres"*: años cuarenta y cincuenta del siglo pasado.

*Tierra arcillosa*: *tierra colorada* (Helechosa de los Montes...).

*Tierra blanca*: tierras calizas de donde se extraía material para enjalbegar las viviendas (Helechosa de los Montes).

*Tierrablanqueros*: en la comarca hay quienes designan así a los de Garbayuela, porque tradicionalmente han comerciado con la tierra blanca que se usa para blanquear las paredes interiores de las casas. Existen yacimientos de arcilla blanca.

*"Tierra colorá"*: *tierra colorada* (Helechosa de los Montes...).

*"Tierra colorada"*: los labriegos distinguen los tipos de tierra. La tierra colorada, arcillosa, es más roja (Helechosa de los Montes...).

*"Tierra de paso"*: así se ha considerado Fuenlabrada de los Montes en relación con los *serranos* y ganaderos trashumantes.

*"Tierra de riñón"*: tierra de más riñón. Refiere a la tierra en orografía o relieve difícil para laborar, la tierra de *rañas*. Tierras que necesitan más esfuerzo y trabajo en su cultivo (Villarta de los Montes).

*"Tierra de solana"*: la que está mirando al sol; o en una ladera por la parte donde sale el sol (Fuenlabrada de los Montes...).

*"Tierra de umbría"*: la que está en la sombra. Esto tiene que ver con la orografía y la topografía (Fuenlabrada de los Montes).

*"Tierra fina"*: la que no está en la sierra; la que está abajo, en las lomas; frente a la tierra *serriza* de las *rañas* (Villarta de los Montes).

*"Tierra fuerte"*: tierra difícil de arar. Por ejemplo: los *sevellares* (Valdecaballeros).

“*Tierra negra*”: tierra más vegetal. Se valora como buena para los cultivos, porque tiene más materia orgánica y mayor profundidad (Helechosa de los Montes).

“*Tierra serriza*”: tierra de sierra, de *rañas* (Villarta de los Montes).

*Tierras comunales*: algunas *dehesas boyales*, las tierras y los montes públicos que gestionan algunos ayuntamientos y aprovechan los vecinos mediante diversos sistemas, sorteos, subastas, *lotes*, etc., (Helechosa de los Montes...).

“*Tierras de abajo*”: tierras del regadío, de las Vegas del Guadiana.

“*Tierras flojas*”: las que les falta arcilla. Para pastos (Fuenlabrada de los Montes...).

“*Tierras fuertes*”: ricas en arcillas. Para sembrar cereales y para otros usos (Fuenlabrada de los Montes...).

*Tierrecina*: tierra. Por ejemplo: la que suelen tener las *achicorias* cuando se cogen silvestres (Talarrubias...).

*Tiestos*: macetas (Talarrubias...).

*Tila*: planta que se recoge de los *tileros* con fines medicinales (Valdecaballeros, Puebla de Alcocer...).

*Tileros*: árboles-planta de la tila. Tilo (Valdecaballeros).

*Timón* (El): parte del arado de palo (Valdecaballeros, Casas de Don Pedro...).

*Tinaja*: *ollas grandes*. Recipiente de barro para conservar los productos alimenticios, tales como el vino casero y otros (Talarrubias...). Recipiente igualmente para “*cocer el vino*” (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares, Villarta de los Montes...).

*Tinglao*: alboroto (Casas de Don Pedro...).

*Tío/tía*: *tía/tío*. Persona mayor con la que no se tiene relación de parentesco (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer...).

“*Tío Gregorio*”: célebre barquero en la comarca.

“*Tío Vito*”: célebre barquero en la comarca. Hace/hacía barcos de madera, vestía sillas con enea, juncos... (Peloche).

*Tirá*: tirada, barata, bajo de precio. Por ejemplo: “este año la lana está tirá”...(Herrera del Duque).

*Tirachinas*: tirador, tirapiedras. Empleado por los niños para cazar pájaros y para hacer juegos de puntería (Herrera del Duque...).

*Tiraderos*: lugares establecidos en los *ganchos* y *monterías* para situarse los cazadores y disponer las armadas (Helechosa de los Montes...).

*Tirao*: tirado, que no vale nada, barato. Por ejemplo: el campo está “tirao”; la lana está *tirá* (Herrera del Duque...).

“*Tira un tasajo*”: cuando se está en familia, en una reunión, con un grupo de amigos en casa, etc., se suele decir “tira un *tasajo* de...” carne, *salón*, jamón, etc. (Esparragosa de Lares).

“*Tirar la bandera*”: ceremonia que hacen los *abanderados* en la procesión de la virgen de las Vegas el 15 de agosto (Casas de Don Pedro).

“*Tirar tiestos*”: tirar macetas. En tiempos de la matanza, como broma, era costumbre arrojar macetas y bombillas fundidas dentro de las casas (Talarrubias...).

*Tiro* (El): parte del arado de palo (Helechosa de los Montes...).

*Tita/Tito*: designa la relación de parentesco y consanguinidad de los sobrinos con los hermanos de la madre y del padre. Tíos/Tías carnales: (Casas de Don Pedro, Fuenlabrada de los Montes, Helechosa de los Montes, Talarrubias, Puebla de Alcocer...). Como se designa a los tíos/tías carnales, los hermanos/as del padre y de la madre (Puebla de Alcocer, Tamurejo, Talarrubias...).

*Titear*: palabra que se utiliza para designar a los tíos y tías carnales (*titos/titas*) (Helechosa de los Montes, Puebla de Alcocer, Talarrubias, Fuenlabrada...).

*Titeo*: tuteo (Puebla de Alcocer).

*Tizne* (El) (Día del): trozo de corcho quemado con el que se tizna la cara de la gente. Práctica de precarnaval, entre el 19 y 20 de enero (Villarta de los Montes). En Herrera del Duque y Fuenlabrada de los Montes el tizne lo hacen/hacían en Santa Lucía, la noche del 12 al 13 de diciembre. Los adolescentes y jóvenes hacen *luminarias*. En Tamurejo el tizne se celebra el día de Santo Toribio de Liébana, el 16 de abril. Se hacen hogueras en las calles y los chicos provistos de trozos de corcho quemados tratan de tizar a las chicas, a los forasteros, etc.

*Tiznero*: trozo de corcho quemado con mango de palo para tiznar la cara (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Tizneros*: los que tiznan (Villarta...).

*Tizneros*: fiesta del 12 al 13 de Diciembre, y el día de la Candelaria, 2-II. Se hacen *luminarias* y los muchachos con corchos quemados pinchados en palos tiznan a la gente (Herrera del Duque).

*Tizneros*: corchos quemados en *luminarias* (lumbres en las calles) y pinchados en palos con los que los muchachos tiznan a la gente, especialmente a las muchachas, en Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque..., durante la noche en que se prende la luminaria de Santa Lucía (12-13-XII). También se designa así a los que ejercitan tal práctica. En Villarta de los Montes se hacían el 19 de enero con corcho quemado en las hogueras. Los muchachos deambulaban por las calles y tiznaban a las mujeres y muchachas que se encontraban.

*Tó*: todo. Por ejemplo: “para que no tenga to el terreno malo” (Valdecaballeros, Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Toa*: toda. Por ejemplo: “de toa la vida” (Herrera del Duque, Talarrubias...).

*Toas*: todas (Talarrubias...).

*Toavía*: todavía (Helechosa de los Montes...).

*Tocao*: tocado. De tocar. Por ejemplo: “me ha tocao una *jaza* en”...( Valdecaballeros...).

“*Tocar los cencerros*”: costumbre vigente que protagonizan los muchachos en la puerta de la iglesia al terminar la misa del día de la patrona de la iglesia, Santa Catalina, el 25 de noviembre (Esparragosa de Lares).

*Tol*: todos. Por ejemplo: “se apuntaban tol mundo”...(Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes...).

*Tolondango*: hombre mujeriego, hombre dicharachero...(Siruela).

“*Tomate de todo el año*”: los que se conservan colgados junto a la chimenea y al humo (Puebla de Alcocer).

*Tomillo asero*: *tomillo salsero*. Planta silvestre. Se usa para condimentar-guisar las aceitunas y otros aliños (Puebla de Alcocer, Siruela...).

*Tomillo salsero*: *tomillo asero*. Hierba-planta silvestre aromática que se usa para aliñar las aceitunas (Fuenlabrada de los Montes, Siruela...).

*Tomillo sansero*: *tomillo salsero* (Villarta de los Montes).

*Tomillo silvestre*: planta (Herrera del Duque, Villarta de los Montes...).

*Topino* (El): especie de rata de agua, de *huerta*. Se comían (Villarta de los Montes).

“*Toque de monja*” (El): toque de campana a las doce de la noche. El toque que hacía el convento de monjas para hacer los últimos rezos (Siruela).

*Toril* (El): valla/espacio de piedra, cercado, cuadra o corral de ganado en el campo. Especie de cerca de piedra en torno a la *casilla* para el ganado ovino, vacuno y/o caprino. Los había redondos, cuadrados y los más extendidos eran los rectangulares. Y aunque solían estar sin techar, a veces algunos se cubrían (Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...). Cercado grande hecho con tapias de adobe. Los había con una parte techada, cobertizo, y otra descubierta. Y aunque se llamaba toril el ganado que solía albergar eran ovejas y/o cabras (Helechosa de los Montes). Espacio, generalmente circular y de piedras, para meter el ganado (Talarrubias, Puebla de Alcocer...).

*Toril municipal*: espacio en el campo, cerca de propiedad municipal donde por las noches se quedaban las vacas. Al lado del *pilar del corchuelo* (Talarrubias).

*Torilón*: *toril*. Corral de ganado en el campo junto a una *casilla* (Fuenlabrada de los Montes).

*Tornaboda*: convite restringido, el día siguiente a la boda para los familiares del novio y la novia (Talarrubias, Tamurejo...).

*Tornajos*: recipientes de piedra, hierro y/o madera donde se pone la comida al ganado, a las ovejas (Puebla de Alcocer...).

*Torno* (El): especie de *prensa* con aspas movida manualmente para apretar y extraer el jugo de las aceitunas (Talarrubias...).

*Torre del reloj*: topónimo (Villarta de los Montes, Valdecaballeros...).

*Torrenteras*: lugares donde bajan los cauces de los ríos y puede atravesarse por ellas de una parte a otra del cauce (Helechosa de los Montes).

*Torreznera*: plato grande que solía estar en las *tacas* (Fuenlabrada de los Montes).

*Torreznillos*: trozos de corteza de piel del cerdo y tocino fritos. Suelen echarse a las *migas* (Tamurejo, Puebla de Alcocer...).

*Torreznos*: trozos de tocino frito; de corteza y tocino. Suelen acompañar las *migas* (Puebla de Alcocer, Helechosa de los Montes...).

*Torta de barro*: masa de barro con la que se hacía el techo de las casas. Se ponía encima de las vigas de madera y de las *cañas*; y sobre ellas se colocan las tejas. (Esparragosa de Lares)

*Tortas de bizcocho*: dulce de la Cruz de Mayo (Herrera del Duque). En Talarrubias se hace con huevo, harina, azúcar, se le añade aceite y se le echa levadura para que crezca en el horno.

*Tortas de candelilla*: *tortas de la Candelaria*. Dulce (Esparragosa de Lares, Castilblanco...).

*Tortas de chicharrones*: dulce (Villarta de los Montes).

*Tortas de la Candelaria*: dulce que paga y sortea la madrina el día de la fiesta de la Candelaria. Tradicionalmente se hacían tres tortas de varios pisos (Puebla de Alcocer).

*Tortas de las Candelas*: *tortas de la Candelaria* (Puebla de Alcocer).

“*Tortilla de verde*”: tortilla de verduras. Alimento habitual durante la Cuaresma.

*Tos*: todos (Talarrubias...).

*Tostón*: *tostones* (Puebla de Alcocer, Talarrubias...).

*Tostones*: trozos gruesos de pan frito que se echan a las *gachas*, el ajoblanco, etc. (Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). Una parte refrita de las *migas*, que se mezcla con ellas (Puebla de Alcocer). Pan tostado con aceite. En general, pan frito.

*Tostones*: en Villarta de los Montes garbanzos tostados.

*Trabado* (El): *trabao*.

*Trabao* (El): comida de labradores y gente del campo. A base de grasa, *pringue* que se dejaba enfriar y se trababa; luego se cortaba en trozos y a esto se le denominaba *trabao*. En ocasiones se hacía con patatas, y otras con *migas* de pan. Se mezclaba todo y cuando se enfriaba, tras sacarlo del fuego, se quedaba todo hecho un cuerpo, unido (Helechosa de los Montes).

*Trabucarse*: confundirse, enredarse. Por ejemplo: “...pero a lo mejor pues te trabucas” (Villarta de los Montes).

“*Traída de la virgen*” (La): traslado anual de la imagen de la virgen Coronada desde su ermita a la población para estar allí durante las fiestas de agosto (Talarrubias).

*Traje de acristianar*: vestido-traje ritual en las ceremonias de bautizo (Herrera...).

*Trampa*: artefacto para cazar. “Poner trampas”, expresión que traduce una economía de cuasi subsistencia en este contexto, de aprovechamiento de todo lo que ofrece el medio.

*Trampas*: artefacto para cazar pajaritos. Trozo de madera en la base con un muelle y un hierro donde se engancha el cebo. (Valdecaballeros, Herrera del Duque, Talarrubias, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...). Equivalente a *costilla* en otras partes de Extremadura.

*Tramos* (Los): trampas con dos hojas de madera-tablas que se abren hacia abajo y se colocan encima de un hoyo en el suelo para cazar-coger perdices vivas. Suelen ponerse, cubiertas de forraje, en la sierra (Casas de Don Pedro).

*Traquiteo*: sonido tradicional que producen las *matracas* en Semana Santa (Helechosa de los Montes, Esparragosa de Lares...).

*Trascendencia*: descendencia; ascendencia...(Valdecaballeros...).

“*Trasegar el vino*”: sacarlo y trasladarlo de un sitio a otro. Por ejemplo, sacarlo de las tinajas y echarlo en otro recipiente (Siruela).

*Trasmallo*: arte de pesca a base de una red con plomos en la parte baja y bolla arriba para capturar peces en los ríos (Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes, Talarrubias, Esparragosa de Lares, Puebla de Alcocer...).

*Trasterminante*: desplazamiento de ganado de corto y mediano recorrido. Se ha dado una trashumancia sur-norte y sobre todo Este-Oeste, de la Mancha a La Siberia. Los ganaderos locales de ovino durante el estío buscan/buscaban el *acostadero*: pastos “frescos” y rastrojeras para que los aprovecharan sus ganados.

*Traversales*: transversales. Por ejemplo: “los palos que se colocan arriba de las barreras de los toros” (Puebla de Alcocer).

*Trazos*: extensión de terreno que comprende setenta, ochenta o más *quiñones*. Las divisiones que se hacen y sorteán en las *rajas*. Los trazos de los *quiñones* se sorteán entre las calles del pueblo y los agricultores (Puebla de Alcocer). En Talarrubias las partes en que se divide la dehesa en *quiñones*. Cada trazo comprende varios *quiñones*.

*Trébede* (El): según los de Esparragosa de Lares canción-jota que tiene su origen en la población.

*“Tres vuelcos”*: se dice que el cocido es muy bueno porque tiene tres vuelcos: la sopa, los garbanzos y la carne y la morcilla (Puebla de Alcocer).

*Triángulo*: instrumento musical de hierro. En Puebla de Alcocer se emplea como acompañamiento en las *coplas de la Aurora*.

*Triángulo* (El): baile supuestamente tradicional de La Siberia, que algunos consideran de Castilblanco.

*Trifón*: topónimo. Fuente y pozo con bóveda de ladrillos (Talarrubias).

*Trilla*: máquina agrícola para separar el grano de la paja. Plancha de madera con trozos de hierro o guijarros de pedernal por debajo (Fuenlabrada de los Montes). Máquina agrícola más pequeña que los trillos. Una plataforma de madera en cuyo reverso iban incrustadas trozos de pedernal (Helechosa de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...). En Villarta de los Montes se denominan trillas a las máquinas agrícolas con sillín, ganchos, ruedas y engranajes de hierro por debajo para cortar las mieses. Son más grandes que los trillos.

*Trillador* (El): quien se subía en el *trillo* o *trilla* para trillar las *mieses*, la *parva* (Fuenlabrada de los Montes...).

*Trillo*: máquina agrícola con dientes para triturar la *parva*. Los hay/había de tres tipos: de ruedas, de *rastro* y de pedernal.

*Trillo*: plancha de madera con trozos de hierro en su reverso. Útil para cortar las mieses (Esparragosa de Lares, Valdecaballeros...). También de ruedas y con engranajes de metal para triturar la *parva* en las *eras* (Talarrubias, Helechosa de los Montes...).

*Trillo* (El): máquina agrícola de armazón, a veces con sillón metálico, sobre plancha de madera, y debajo de ella ruedas dentadas o no dentadas (Fuenlabrada, Puebla de Alcocer, Valdecaballeros...). Máquina agrícola compuesta de una plancha de madera en cuya parte de abajo se incrustan trozos de pedernal. Va tirado por caballerías manejadas por un hombre. Servía para triturar las *mieses*, para romper la paja y separar el grano (Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...). Máquina agrícola mayor que las *trillas*. Por detrás llevaba dos ganchos para remover la *parva*, y por su anverso engranajes-ruedas de hierro (Helechosa de los Montes).

*Trillo de rastras*: trillo sin ruedas metálicas. Se empleaba para trillar en la *era* los garbanzos, las habas, etc. (Talarrubias).

*Trillo de rastrero*: de madera y trozos de herradura por la parte de abajo. En Villarta de los Montes los trillos eran de pedernal. En Puebla de Alcocer con cuchillas.

*Trillo de ruedas*: con ruedas de hierro (Puebla de Alcocer...).

*“Tripa gorda”* (La): la tripa del guarro que durante las matanzas se tira o se aprovecha para llenar morcillas con *gordo* y las *ternillas* (Talarrubias...).

*“Tripas picás”*: tripas del intestino del cerdo que, picadas, se echaban al *chorizo de bofe* (Puebla de Alcocer).

*Triquetear*: llamar. Por ejemplo: “se triqueteaba en las puertas”... (Helechosa de los Montes...).

*Triquitear*: sonido onomatopéyico que se hacía con las *matrículas* en Semana Santa (Helechosa de los Montes).

*Triturá*: triturada, partida. Por ejemplo: “la *parva* la tenías triturá”... (Talarrubias...).

*Trofeo*: se dice de las cornamentas de los *venados* cobrados en las monterías. Se los lleva el cazador que mata la pieza (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Trojes*: *atrojes*. Departamentos para echar las aceitunas en el molino (Esparragosa de Lares, Herrera del Duque, Puebla de Alcocer...). Y también espacios en que se divide la *cámara* a fin de distribuir los distintos productos agrícolas (avena, cebada, garbanzos, trigo...) (Herrera del Duque).

*Trompo*: *repiona*, *repión*... Objeto para juego infantil.

*Troneras*: *barreras* de madera o hierro en las plazas de los pueblos en los días de festejos taurinos (Siruela, Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Trono* (El): en el templo y el altar principal donde se coloca la imagen de la virgen. Por ejemplo, donde se coloca detrás del altar la imagen de la virgen de la Antigua (Villarta de los Montes).

*Trono(s)* (El/Los): donde se colocan las imágenes en la iglesia. Por ejemplo, el trono de la virgen de Altagracia (Siruela); virgen de la Antigua (Villarta de los Montes...); San Blas (Garbayuela). En coyunturas rituales, procesiones, rogativas, etc., se bajan de ellos las imágenes durante un corto espacio de tiempo y luego vuelven a colocarse en los tronos.

*Trozos*: pequeñas propiedades de tierras (Villarta de los Montes...).

*Truco*: juego infantil de niñas (Villarta de los Montes...).

*Truja*: hongos subterráneos. Criadillas de tierra.

*Trujal*: depósito de aceite subterráneo (Puebla de Alcocer).

*Trujillano* (El): Se dice de un bandolero de La Siberia.

*Truque*: juego de naipes (Baterno, Villarta de los Montes...).

*Tufo*: olor desagradable. Olor que desprenden las carnes y la caza tras varios días sin conservar en el frigorífico o congelador (Siruela).

*Turmi*: túrmix (Puebla de Alcocer...).

*Turno* (A): así se denomina la estancia de los padres, cuando son mayores, en casa de los hijos *por meses* o temporadas (Helechosa de los Montes...). También cuando los hijos o las nueras iban a casa de los padres a asistirlos por semanas, meses... (Puebla de Alcocer...).

*Turnos*: la vez. El tiempo que disponen las gentes para el uso y aprovechamiento solidario, justo y alternado del agua para regar sus huertos (Valdecaballeros...).

*“Unos años con otros”*: de media. Por ejemplo: “unos años con otros hemos pagado tal o cual...” (Esparragosa de Lares).

*Untás*: engrasadas, untadas, cubiertas. Por ejemplo: “las tejas untás de manteca y a la *lumbre* se hacen las chuletas”. O, “*rebanás* untás de manteca” (Puebla de Alcocer).

*Usté*: usted (Villarta, Herrera del Duque...).

*“Vacada del pueblo”*: cuando se labraban las tierras con yuntas de vacuno, un vaquero del pueblo se encargaba de llevar a pastar las vacas de los vecinos en terrenos del municipio (Helechosa de los Montes).

*Vacadas*: los rebaños de bóvidos de los *serranos* trashumantes (Fuenlabrada de los Montes...).

*Vaeras*: lugares por donde en verano decrecían los ríos. A veces se utilizan para pasar de una parte a la otra. En verano en algunas partes del Guadiana la gente empleaba las “*torreteras*” para pasar por ejemplo entre Helechosa y Bohonal. Probablemente el término derive de vado, paso; y vadear, cruzar.

*Vagar*: no tener tiempo. Por ejemplo: “No me vaga...” (Fuenlabrada de los Montes).

*Vaguada* (La): topónimo (Valdecaballeros, Herrera del Duque...).

*Vaguadas*: partes bajas, como valles, entre montes agrestes (Siruela, Valdecaballeros...).

*Valdefernando*: topónimo. Balneario. Se reinauguró el día 25 de agosto de 1994. Actualmente se encuentra cerrado (Valdecaballeros).

*Valdehorno*: topónimo. Manantial (Casas de Don Pedro).

*Valfrío*: topónimo. *Finca* que se expropió y repartió en parcelas-*lotes* (Esparragosa de Lares).

*Valmansa*: *Almansa*. Topónimo de una finca.

*Valmaseda*: topónimo. Finca (Valdecaballeros).

*Valmayor*: topónimo. Baños en un arroyo antes de la *presa* de García Sola (Fuenlabrada de los Montes).

*Valsar*: *vasar*. Especie de alacena. Espacio-vanos en la pared para colocar la loza (Villarta de los Montes, Baterno...).

*Vallaos*: vallas, cercados, paredes de piedras y otros materiales que separan las fincas o forman caminos (Casas de Don Pedro).

*Valle* (El): topónimo. Hoja del Valle (Valdecaballeros).

*Valle Caganchin*: topónimo (Castilblanco).

*Valle de Fuente del Corcho*: topónimo (El Risco).

*Valle de Valfernando*: topónimo. Zona de *huertos* (Valdecaballeros).

*Valle del Castañar*: topónimo (Villarta de los Montes).

*Vallejos*: topónimo con el que se designa a una zona de tierras buenas, con huertos, viñas, etc., en el término de Puebla de Alcocer.

*Valles* (Los): topónimo. Zona que tiene acotada el ayuntamiento de Fuenlabrada de los Montes.

*Valles* (Los): topónimo. Finca privada (Casas de Don Pedro).

*"Valles de Consolación"*: topónimo. Paraje donde se sitúa el santuario de la virgen de Consolación (Herrera del Duque).

*"Vamos a echar un corro"*: formar un grupo e ir a cantar alrededor de las *luminarias*. Por ejemplo: el día 19 de enero, víspera de San Sebastián, en Puebla de Alcocer; pero también en otras fiestas, como los carnavales.

*"Vamos a setas"*: se dice cuando se sale al campo a recoger níscalos (Herrera del Duque...).

*"Vaquero del pueblo"*: encargado de recoger todos los días las vacas de los vecinos y llevarlas a pastar a los terrenos propios del municipio. Las vacas, en general, eran las que tenían los agricultores para labrar con *yuntas* (Helechosa de los Montes...).

*Vaquilla* (La): previo a los carnavales los mozos se revestían imitando una vaquilla (Helechosa de los Montes). El martes de carnaval un mozo se revestía de vaquilla y embestía a quienes veía en las calles (Villarta de los Montes).

*Vara*: medida (Esparragosa de Lares).

*Vara*: largos palos con las que se cuelgan y descuelgan los productos alimenticios que se ponen al humo de la *chimenea* para su curado...(Villarta de los Montes...).

*Vara* (La): *útil agrícola*. Palo largo que se utiliza para caer las aceitunas de los olivos (Puebla de Alcocer, Talarrubias, Esparragosa de Lares...).

*Varales*: puede referir a un tipo de carro de labor, distinto al de *yugos*; y también a las varas o los palos largos que se ponían en el *carro de labor*, en los ángulos y perímetro de la red, para contener la *mieses* (Talarrubias...).

*"Varear la aceituna"*: desprenderla de los olivos con largas *varas* de palo (Esparragosa de Lares...).

*"Varias veces"*: frecuentemente; en varias ocasiones. Por ejemplo: "las *gachas* las hacían los pastores varias veces" (Puebla de Alcocer...). O, "...Aquí cuando ha habido época de sequía se ha pedido varias veces a la virgen *Coronada*..." (Talarrubias...).

*Varsares*: huecos empotrados en las paredes de las casas donde en repisas de madera se pone la loza, los cacharos, los adornos...(Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Varsillas*: *varsares* (Villarta de los Montes). Espacios empotrados en un hueco en la pared de las cocinas. En ellas se colocaba la loza de diario, la que se usaba en las comidas (Helechosa de los Montes).

*Vasal*: *vasar*. Cuando es de obra, hueco empotrado en la pared. Otros son de madera y cristales. En repisas de tabla se coloca la loza, jarras, vasos, etc. Solían estar en las cocinas (Esparragosa de Lares).

*Vasal*: a veces se denomina así a la repisa o ala de la *chimenea de campana* de la cocina (Esparragosa de Lares).

*Vasar/es*: espacios-huecos en la pared, empotrados, dentro de las casas para colocar la loza, vajilla, vasos en repisas de madera...Una especie de hornacina semicircular vaciada en el muro (Fuenlabrada de los Montes, Herrera del Duque, Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*Vasarilla*: *vasar* (Villarta de los Montes).

*Vasarillas*: generalmente de obra, empotradas en un hueco en la pared; abajo un espacio para *cántaros* de agua y arriba para poner la *loza* (Helechosa de los Montes).

*Vecindá*: la vecindad, los vecinos...(Talarrubias).

*Vegas* (Las): topónimo. Tipo de tierras (Helechosa de los Montes...). Zona de huertas viejas (Siruela, Helechosa de los Montes...).

*Vegas* (Las): topónimo. Comarca de las Vegas del Guadiana limítrofe con La Siberia.

*Vega de la Naciente*: topónimo. Zona de huertas (Helechosa de los Montes).

*Velorta* (La): juego de niños (Fuenlabrada de los Montes...).

*Venado*: ciervo macho (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Venaos*: ciervos machos (Herrera, Fuenlabrada de los Montes...)

*"Venero del Oso"*: topónimo. Fuente-venero.

*"Venta del Esparragal"*: topónimo. Venta que parece existió al lado de la *Fuente Vieja*. Se considera que

aquí está el origen de la población, donde se empezaron a construir las primeras casas. Venta y descansadero de caminantes, arrieros y sus caballerías, etc. (Esparragosa de Lares).

*Veras (Las)*: topónimo. Zonas ricas en agua (Siruela...).

*Versao*: alguien que sabe, que tiene conocimientos e información (Valdecaballeros...).

*Vertedera*: arado de hierro. Equivale al *arado* giratorio (Talarrubias, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Helechosa de los Montes...).

*Vestir*: adornar. Se “visten” las calles, las mesas, los altares, las imágenes religiosas... Por ejemplo: vestir la Cruz de Mayo (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*Vestir*: revestir las imágenes sagradas, especialmente las vírgenes (Talarrubias, Herrera...).

*Vestir*: hacer; construir. Por ejemplo: cuando se viste el portal de Belén; o cuando los pastores visten sus chozos (Villarta de los Montes...).

*“Vestir el chozo”*: los pastores después de clavar y colocar los palos y hacer la estructura, revestían el chozo, lo “vestían”, con bálago, paja de centeno (Fuenlabrada de los Montes, Villarta de los Montes...).

*“Vestir la cruz”*: adornar las cruces de mayo dentro/fuera de las casas en especie de altares (Villarta de los Montes, Puebla de Alcocer...).

*“Vestir la virgen”*: poner a la imagen de la Coronada la indumentaria ritual para la celebración de las fiestas de agosto. Es una imagen “para vestir, de busto, con manos y cabeza (Talarrubias).

*“Vestir las alabardas”*: *alabardas*; palos ceremoniales adornados con flores, espejos, cintas. Llevar las alabardas en la fiesta; en ocasiones quienes las portaban cumplían una promesa. Ritual en el contexto del carnaval (Villarta de los Montes).

*“Vestir las calles”*: adornar con colchas las paredes de las casas, y con *monte*, helecho, etc., algunos tramos de calles por donde transcurre la procesión del *Día del Señor* (Villarta de los Montes...).

*“Vestir las mesas”*: montar y adornar las mesas-*altares* que ponen las mujeres en las puertas de las casas en el itinerario de la procesión del *Día del Señor*. Adornar las mesas donde descansa la custodia en la procesión del *Día del señor* (Villarta de los Montes...).

*“Vestir los altares”*: montar y adornar los altares en las calles por donde pasa la procesión del *Día del Señor*, el Corpus. Son las mujeres y las vecinas quienes se encargan de ello (Helechosa de los Montes...).

*“Vestir una habitación”*: vestir la cruz. Hacer-instalar y adornar la cruz de mayo en las casas. Se encargan las mozas y las mujeres (Villarta de los Montes).

*“Vestirse de guapo”*: vestirse elegantemente, de domingo o fiesta; pero también, cuando es carnaval, vestirse con máscaras-disfraces elegantes, etc. (Villarta de los Montes).

*Vide*: vi. Por ejemplo: “te vide”... (Fuenlabrada de los Montes, Siruela...).

*Vieja (La)*: topónimo. Frente a la parte nueva, la parte vieja del pueblo (Talarrubias).

*Villarejo*: topónimo. Finca (Puebla de Alcocer).

*Villarteños*: gentilicio de los naturales de Villarta de los Montes (Herrera del Duque...).

*“Vino macho”*: vino de pitarra; vino de cosecha casera y de alta gradación (Siruela...).

*“Vino pitarra”*: *pitarra*. Vino de cosecha propia (Siruela...).

*“Vino pitarrero”*: *vino macho*.

*Viñón (El)*: topónimo. Fuente en el pantano (Talarrubias).

*Virgen Coronada*: Talarrubias.

*Virgen de Agosto*: fiesta que se celebra el 15 de agosto (Puebla de Alcocer). Fiestas patronales en honor a la virgen del Rosario, en el segundo domingo del mes de agosto. En Villarta de los Montes la virgen de la Antigua...

*Virgen de Altagracia*: Siruela.

*Virgen de Altagracia*: Helechosa de los Montes.

*Virgen de Consolación*: Herrera del Duque.

*Virgen de Fátima*: Valdecaballeros.

*Virgen de Nazareth*: Garlitos.

*Virgen del Carmen*: Puebla de Alcocer.

*Virgen del Espino*: Pelоче.

*Virgen del Fuego*: Baterno.

*Virgen del Risco*: *virgen de Lares* (Galizuela).

*Virgen del Rosario*: Tamurejo.

*Virgen de la Antigua*: Villarta de los Montes.

*Virgen de la Buena Dicha*: El Risco.

*Virgen de la Candelaria*: Virgen del Rosario (Puebla de Alcocer).

*Virgen de la Cueva*: Esparragosa de Lares.

*Virgen de Lares*: *virgen del Risco*. Imagen a la que se le notan los pechos; como si estuviera embarazada (Galizuela).

*Virgen de las Insignias*: imagen de la virgen de Nazaret (Garlitos).

*Virgen de las Vegas*: Romería (Casas de Don Pedro).

*Virgen de los estandartes*: imagen de la virgen de Nazaret (Garlitos).

*Virgen de los Remedios*: Patrona (Casas de Don Pedro).

*Vitrina*: *vasar* (Villarta de los Montes).

*Volaos*: especie de merengue hecho con la clara de huevos batidas a punto de nieve y azúcar. Se echan a las natillas (Esparragosa de Lares).

*Volate*: *al volate*. Coger algo cuando está en el aire; cuando está cayendo, al vuelo (Puebla de Alcocer, Esparragosa de Lares...).

*Vuelcos*: refiere al plato de cocido, porque de uno se sacan tres: la sopa, los *garbanzos* y la carne y morcilla (Puebla de Alcocer...).

*Yantas*: llantas; ruedas de carro...

*Yerbas*: hierbas (Valdecaballeros...).

*Yerro*: hierro (Puebla de Alcocer, Valdecaballeros...).

*Yugo* (El): útil de madera o hierro con el que se forma la *yunta* de mulos para las labores agrícolas, la siembra, etc. (Talarrubias...).

*Yunta* (La): cuando dos animales, bueyes antiguamente, mulos, burros, etc., trabajaban juntos, unidos por el yugo (Talarrubias, Valdecaballeros, Villarta de los Montes, Fuenlabrada de los Montes...).

*Zacha*: útil agrícola de labranza más grande que el *zacho*; empleado para abrir surcos en el trabajo en los huertos (Valdecaballeros).

*Zacho*: útil de labranza pequeño que se utiliza para cavar en general y el trabajo en los huertos (Valdecaballeros, Esparragosa de Lares...).

*Zagal*: chico, adolescente, joven (Helechosa de los Montes...).

*Zaguán* (El): Entrada-cuerpo de las casas antes de las habitaciones (Herrera del Duque, Valdecaballeros, Fuenlabrada de los Montes, Casas de Don Pedro...). *Pasillo* ancho de entrada a las viviendas por el centro de las casas (Valdecaballeros, Esparragosa de Lares, Talarrubias...). Una habitación abierta por el pasillo, donde solía estar la cocina y los *chupones* (Talarrubias...).

*Zahorra*: se dice así al terreno de las *rañas*, en mesetas llanas, con piedras de sedimentación. Terreno pedregoso (Fuenlabrada de los Montes).

*Zahurda*: cuadra para cerdos (Puebla de Alcocer, Villarta de los Montes...).

*Zamarrón* (El): *antepecho*. Especie de mandil de material. Antepecho de cuero que usaban los segadores (Casas de Don Pedro, Puebla de Alcocer...).

*Zambomba*: instrumento musical tradicional empleado en el ciclo de Nochebuena-Navidad (Esparragosa de Lares...).

*Zambombeo*: extendido por La Siberia. Período del ciclo festivo-ritual que en algunas poblaciones comenzaba hacia el 8-XII, día de la Pura. La gente se juntaba, en fechas previas a la Nochebuena y la Navidad, para cantar villancicos y romances particularmente de temática religiosa. Se acompañaban del toque de zambombas y de otros instrumentos (Valdecaballeros, Villarta de los Montes...).

*Zambullirse*: bañarse (Herrera del Duque...).

*Zamoranos*: tratantes de ganado que periódicamente bajaban a la zona para adquirir ganados vivos (Casas de Don Pedro, Talarrubias...).

*Zancilla* (La): topónimo. Sitio a las afueras de la población con pinos y una vista del paisaje (Helechosa de los Montes).

*Zancos*: juego tradicional (Villarta de los Montes).  
*Zarapastroso*: mal vestido (Villarta de los Montes...).  
*Zarcilla* (La): topónimo de un lugar donde se iba a pasear (Helechosa de los Montes).  
*Zarzueta* (La): topónimo. Finca (Valdecaballeros).  
*Zaucilla* (La): topónimo. Lugar de pinos; antiguamente, quizás, de sauces; desde donde se divisa un extenso paisaje (Helechosa de los Montes).  
*Zenón*: *baños de don Zenón* (Garbayuela).  
*Zolla*: raíz del cardo. Cocida en agua se emplea con uso medicinal para curar las heridas y contra problemas de la piel (Puebla de Alcocer).  
*"Zonas rasas"*: zona de la sierra sin arbolado y con *monte*, jara, etc. (Casas de Don Pedro).  
*Zopinos*: *topinos*. Especie de rata de agua, de huerta, que se cazaba con *cepos* especiales y cuya carne se comía (Villarta de los Montes).  
*Zújar*: topónimo. Río.  
*Zumajo* (EL): topónimo. *Finca Zumajo*, en el límite de Fuenlabrada de los Montes con la provincia de Ciudad Real. Coto de caza mayor.  
*Zumbas*: cencerros de gran tamaño, generalmente para las cabras. Los muchachos los emplean para la *cencerrá* de San Blas (Villarta de los Montes).  
*Zurrón*: mochila de pastores (Villarta de los Montes...).

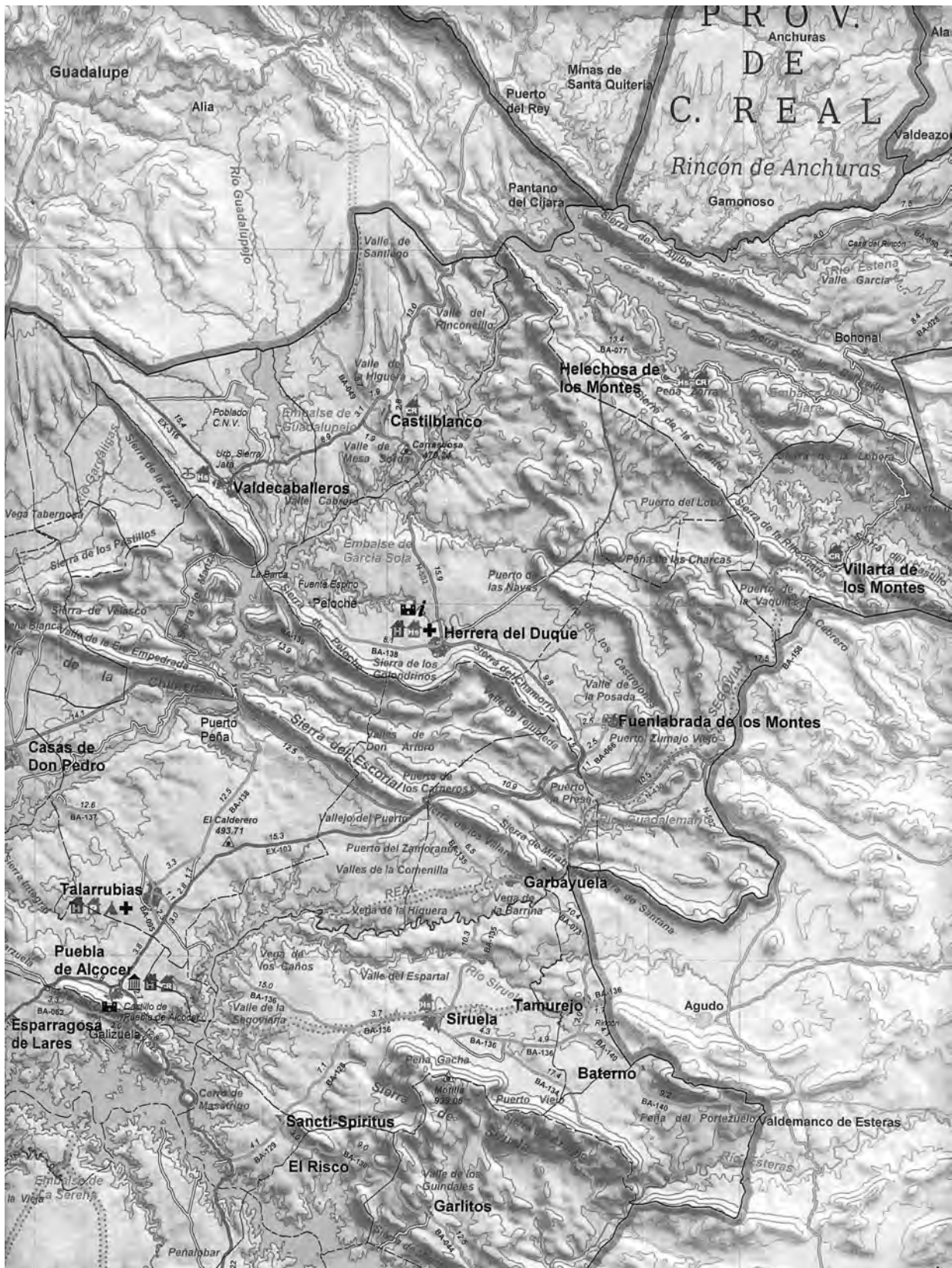
## INDICACIONES (SOBRE EL GLOSARIO)

- 1.-Cuando entre paréntesis menciono una población y a continuación expongo tres puntos (...) señalo donde he cogido la palabra, la costumbre, etc., pero sugiere también que existe en otras poblaciones de la comarca; o sea, que probablemente no es única del lugar donde la he recogido, que su uso está más extendido...
- 2.-Cuando la población va entre paréntesis refiere a que tal costumbre, práctica, término, etc., lo he recogido allí o me lo comunicaron en la población que se menciona; pero a veces refiere asimismo a otros pueblos donde existe, se da o tiene el mismo nombre.
- 3.-Cuando las voces van en cursivas y/o en entrecorrido, en general quiero significar que son frases populares, frases hechas, prácticas o usos sociales. En algunas ocasiones se trata de costumbres y prácticas sociales conceptualizadas en la tradición local-comarcal.
- 4.-Cuando una entrada, término o voz aparece en cursivas remite a otra que asimismo se encuentra recogida en el glosario. Y cuando una palabra o varias van dentro de la voz en cursivas igualmente remiten a otras.
- 5.-A veces se repite la misma voz porque, según las poblaciones, pueden existir matices e incluso diversidad de significados. Según los casos, y en cada contexto local, en ocasiones aluden a cosas distintas o complementarias. Por ello, a veces se consigna la misma palabra en varias entradas, porque tiene varias acepciones, o se han recogido en diferentes poblaciones con matices particulares. Por ejemplo la voz: hijuela y otras...
- 6.-Lo que aparece en interrogatorio es que tengo dudas de su certeza, de su procedencia, o de la población que es.
- 7.-Aunque hice Trabajo de Campo en 13 poblaciones, sin embargo se ha recogido información de casi todas las que conforman la comarca, porque en distintos temas de las entrevistas, e incluso en las conversaciones informales mantenidas, han salido frecuentemente cuestiones de comunidades donde no tuve informantes clave (Garbayuela, Sancti-Spíritus, Tamurejo...)
- 8.-La información que describo y expongo, y las reflexiones y el análisis que hago de ella se basan, fundamentalmente, en dos fuentes: por una parte, en la información obtenida directamente de los informantes a través de las entrevistas en profundidad; y por otra, de mi experiencia y observación sobre el terreno. De manera que la información procede especialmente de lo que me informaron los informantes, de lo que observé-contrasté sobre el terreno, así como de lo que anoté en los Cuadernos de Campo. No obstante, en algunas ocasiones he consultado bibliografía y alguna documentación para cotejar la información y tratar de resolver algunas dudas cuando las he tenido
- 9.-Hay información sobre las que las mujeres parecen “especialistas” (tradiciones orales: canciones, etc.; la alimentación, recetas; la referida a religiosidad y menos a las fiestas, aunque sí en algunas –la candelaria, las cruces de mayo...-; en ciertas cuestiones concernientes a la iglesia, promesas, cuidado de imágenes; rosarios de la Aurora, hermandades y algunas mayordomías, en parte por falta de hombres para ejercer estos cargos, etc.). Y otra en la que los “especialistas” son los hombres (la economía, los trabajos en los campos, las partes de la casa, las tecnologías, los sistemas de transformación, la vida social en los bares, el derecho consuetudinario...).



## **V.-MAPA DE LA SIBERIA**





Mapa de La Siberia (Extraído del mapa provincial de Badajoz. Diputación Provincial de Badajoz, 2015)



## **VI.-GUIÓN DE ENTREVISTA-CUESTIONARIOS ETNOGRÁFICOS**



## **CARACTERIZACIÓN ANTROPOLÓGICA DE LA <<SIBERIA EXTREMEÑA>>**

### **I.-GENERAL: SOBRE EL NOMBRE Y LA “COMARCA”**

- 1.-Colectivamente, ¿a qué comarca consideran que pertenecen?
- 2.-¿Con qué zona o comarca se sienten más vinculados?
- 3.-¿Cómo se denomina esta comarca?
- 4.-¿Por qué? ¿De dónde procede el nombre? ¿Cuál es su origen?
- 5.-¿Se la conoce con otros nombres? ¿Tuvo otras denominaciones? ¿Cuáles? ¿En qué períodos?
- 6.-¿Los habitantes de la comarca se conocen por algún gentilicio o mote? ¿Con cuáles?
- 7.-¿Cuál es la demarcación territorial de la zona? ¿Con qué zonas y poblaciones limita?
- 8.-¿Dentro de la comarca hay zonas diferenciadas? ¿Cuáles? ¿Cómo se denominan las divisiones internas? ¿Por qué se diferencian?
- 9.-¿Qué poblaciones y términos municipales comprende la comarca? ¿Cuáles no?
- 10.-¿Coinciden los criterios de la administración y otros con los de los habitantes de la comarca a la hora de establecer quienes integran La Siberia y quienes no?
- 11.-¿Por qué? ¿En qué varían?
- 12.-¿Qué criterios habría que manejar?
- 13.-En la zona ¿existe uno o varios centros de población que consideren articulan o vertebran la vida de la comarca? ¿Cuáles son? ¿Por qué?
- 14.-¿Poseen y se les reconoce por los demás un carácter supramunicipal? ¿Por qué?
- 15.-¿Cuáles son las características de tales centros? ¿Cuáles las funciones que cumplen en la comarca? ¿Cuáles las interrelaciones que se dan entre estos centros y los demás municipios?
- 16.-¿Qué condiciones o factores determinan tal circunstancia?: la historia, el ser partido judicial, ocupar el centro geográfico de la comarca, su estatus de centro comercial, la mayor densidad de población, la mayor actividad económica, una importante vida sociocultural, centralizar los servicios y la infraestructura de la administración –educación, sanidad, hacienda...–, el poseer un área de influencia, el ser un centro especializado, el liderazgo que ejercen algunos alcaldes de la zona...¿Otros...?
- 17.-¿Se puede hablar de una relación de jerarquía/subordinación entre las poblaciones? ¿En qué términos?
- 18.-¿Cuáles son las características generales del territorio desde un punto de vista físico y geográfico?
- 19.-¿Cuáles son las características generales de la comarca desde el punto de vista del medioambiente y la ecología?
- 20.-¿Existen diferencias internas en la comarca según el espacio natural, el paisaje, etc.?
- 21.-¿Cuáles son los rasgos económicos y demográficos de la comarca?

- 22.-¿Existe en la comarca conciencia de particularidad cultural? ¿Se comparte la idea de que La Siberia es diferente a otras comarcas?
- 23.-¿Cuáles cree que son los rasgos o las características que definen o “individualizan” la comarca desde un punto de vista sociocultural?
- 24.-¿Podría mencionar algunos rasgos identificadores con valor antropológico, etnográfico y/o de la cultura tradicional?
- 25.-¿Existe en la comarca conciencia social compartida respecto a una cierta particularidad cultural? Si es así, ¿podría decirme en qué se fundamenta?
- 26.-En síntesis, ¿puede hacerme una descripción general de la comarca: su geografía, naturaleza, historia, demografía, economía, cultura y costumbres...?

## **CARACTERIZACIÓN ANTROPOLÓGICA DE LA <<SIBERIA EXTREMEÑA>>**

### **II.-SOBRE LA IDENTIDAD Y LA CONCIENCIA DE IDENTIDAD: ESPACIAL, TERRITORIAL, CULTURAL...**

#### **A.-NIVELES DE CONCIENCIA TERRITORIAL:**

- 1.-¿Reconoce la existencia de una comarca individualizada?
- 2.-¿Cuál sería? ¿Coincide con la administrativa?
- 3.-¿Es una comarca ecológico-natural?
- 4.-¿Qué poblaciones la integran?
- 5.-¿Cuál o qué poblaciones nuclearizan la comarca? ¿Por qué?
- 6.-¿Cuáles son las características físicas y cómo se articula u ordena el espacio interior?
- 7.-¿Algún centro poblacional o partido judicial ejerce su influencia en una determinada área? ¿Cuál o cuáles?
- 8.-¿Sobre qué poblaciones?
- 9.-Al interior de la comarca ¿existe asimetría entre las zonas, entre las poblaciones? ¿Se dan jerarquías o relaciones asimétricas o de cierta dependencia o “subordinación” entre las distintas poblaciones?
- 10.-Si la respuesta es afirmativa, ¿en qué términos ocurre esto?
- 11.-Aparte los municipios, ¿existen otros tipos de asentamientos humanos? ¿Cuáles y de quiénes dependen?

#### **B.-NIVELES DE “SINGULARIDAD CULTURAL”...**

- 1.-¿Reconoce a la comarca una identidad cultural? ¿Varias identidades?
- 2.-Si es afirmativa la respuesta, ¿la conciencia de identidad es algo interior o exterior a la comarca? ¿Se percibe desde dentro o desde fuera? ¿O desde dentro y fuera?
- 3.-¿Cómo se ven ustedes así mismo?
- 4.-¿Qué rasgos compartidos comarcalmente destacaría?
- 5.-Si afirman que existe una identidad comarcil, ¿en qué la fundamentan?
- 6.-¿La distintividad se percibe en contraste con otras zonas o comarcas vecinas? ¿Con el resto de Extremadura? ¿Con la Mancha? ¿Con Andalucía?
- 7.-¿Cuáles cree que son los elementos culturales más identificadores de la comarca? ¿Qué la distingue de otras?
- 8.-Culturalmente, ¿qué comparte con Extremadura, La Mancha y otras zonas? ¿Qué le diferencia de estas?
- 9.-Culturalmente ¿comparte, combina o en ella confluyen tradiciones culturales diferentes? ¿Cuáles serían? ¿De dónde vendrían las influencias socioculturales?
- 10.-En síntesis, desde la etnografía ¿cuáles serán las costumbres, prácticas sociales y tradiciones que mencionaría como específicas o identificadoras de la Siberia extremeña? Me refiero tanto al orden material (urbanismo, arquitectura vernácula, artesanías, indumentaria, alimentación...), como a los sistemas tecnológicos (máquinas, aperos, útiles de labranza, de la ganadería, herramientas, etc., utilizadas en las actividades socioeconómicas y productivas: ganadería, agricultura, monte, caza, pesca...); pero también a la organización social, la religiosidad, los rituales festivos, la tradición oral, los juegos, las creencias, los valores, etc.

**C.-NIVELES DE CONCIENCIA DE IDENTIDAD (ADSCRIPCIÓN VOLUNTARIA Y CONCIENCIA DE PERTENENCIA)...**

- 1.-¿A qué entidad geográfica, territorial, administrativa, cultural, etc., considera que pertenece su población y usted?
- 2.-De las siguientes, ¿con qué entidad se siente más identificado: España, La Siberia, Extremadura, su población, otras...? ¿Puede jerarquizar la respuesta en orden decreciente, desde con quien se identifica más hasta con quienes menos?
- 3.-¿Por qué? ¿Puede argumentar la respuesta?
- 4.-¿Entre los habitantes de la zona existe conciencia de pertenencia a una comarca específica? ¿Se distinguen zonas diferentes dentro de la comarca con identidades peculiares?
- 5.-¿A qué comarca cree que pertenece? Más allá de su población, ¿con qué comarca se identifica usted?
- 6.-¿Por qué? ¿Puede razonar la respuesta?
- 7.-¿Cree usted que en el área donde vive hay poblaciones que comparten elementos, rasgos, formas de vida que las identifican de cara al exterior?
- 8.-Si es así, ¿cuáles son esos rasgos?
- 9.-¿Se comparten en toda la comarca? ¿Son específicos de una zona? ¿De qué zona?
- 10.-¿Existen matices según distintas áreas?
- 11.-Si es así, ¿cuáles serían las diferencias y sus características peculiares?

# **CARACTERIZACIÓN ANTROPOLÓGICA DE LA <<SIBERIA EXTREMEÑA>>**

## **III.-SOBRE ETNOGRAFÍA GENERAL DE LA SIBERIA**

### **A.-URBANISMO Y ARQUITECTURA POPULAR**

#### **URBANISMO**

- 1.-¿Existen en la población zonas antiguas y modernas? ¿Zonas altas y bajas? ¿Y otras zonas diferenciadas en el núcleo de población?¿Cuáles son? ¿Cómo se denominan?
- 2.-¿Cuáles son las características estéticas, morfológicas, constructivas...?
- 3.-¿Socialmente, qué tipo de gente vive en unas y otras?

#### **LA VIVIENDA**

- 1.-¿Existen diferencias entre las viviendas?
- 2.-¿Todas las casas son iguales? ¿Existen tipos diferentes de casas? ¿Por qué se diferencian?
- 3¿Qué tipos son las más habituales?
- 4.-¿Cuáles son los espacios en los que se dividen las casas tradicionales? ¿Qué partes tienen? Describámelas...
- 5.-¿Cuáles son los usos de cada espacio en la casa?
- 6.-¿Son de una, dos o tres plantas? Si disponen de varias alturas, ¿a qué se destina cada planta?
- 7.-¿Cómo se denomina la parte de arriba? ¿Para qué se utiliza? ¿Tiene divisiones internas? En este caso, ¿cómo se designan?
- 8.-¿Existen casas en los campos? En caso afirmativo, ¿Hay diferencias entre las de la población y las que están en el campo? ¿Cuáles son?
- 9.-¿Se da algún nombre a la casa de campo? ¿Cuál?
- 10.-¿En las casas de campo vive la gente, o sólo durante temporadas? Si es así, ¿en qué temporadas?
- 11.-¿Se emplean para tener el ganado, como almacén...?
- 12.-¿Hay chozos? Si los hay, ¿son todos iguales o hay varios tipos? ¿Cuál o cuáles son las razones que explican las variantes?
- 13.-Morfológicamente y en los materiales constructivos ¿son de la misma forma los del Llano que los de la Sierra? ¿Los de los pastores de ovejas que los de pastores de cabras?
- 14.-¿En las casas hay vasares, chineros, tacas, hornacinas para colocar la loza, aparadores, baúles, tinajas, imágenes...?

#### **FUENTES, ABREVADEROS, PILARES...**

- 1.-¿En la población hay fuentes, lavaderos, pilares, abrevaderos, etc.?
- 2.-En caso afirmativo, ¿dónde se encuentran?
- 3.-¿Cómo se llaman o bajo que nombre se les conoce? ¿Qué uso tienen?
- 4.-¿Y rollos, picotas, horcas...? ¿Dónde están? ¿De qué tiempo son? ¿Cuándo se hicieron?
- 5.-¿Y en las calles hay cruces, calvarios, hornacinas, altares callejeros...?

#### **EL USO SOCIAL DEL ESPACIO**

- 1.-¿Existe una parte del pueblo que se considere vive/ha vivido la gente de más nivel social y otra donde vive/ha vivido la gente de menos estatus social?
- 2.-¿Existe una parte de la población considerada socialmente más de invierno y otra más

activa socialmente en verano? ¿O paseos, parques, entradas-salidas de la población con tal connotación? ¿Y otros espacios con este significado?

3.-La gente, según edades, sexos, etc., ¿dónde va, dónde se reúne...?

4.-¿Qué lugares públicos ocupan los niños y las niñas, los jóvenes, las mujeres, los casados, los mayores de ambos sexos?

5.-Estas probables diferencias, ¿se dan también en función del estatus social, las actividades laborales, según las estaciones a lo largo del ciclo anual?

6.-¿Existen asociaciones? ¿De qué tipo: hombres, mujeres, laborales, deportivas, de caza...?

7.-¿Y Casinos, Liceos Artesanos, Centros Obreros. Otras...?

8.-¿Cómo llaman aquí a los bares? ¿Casinos?

## **B.-TECNOLOGÍA CULTURAL**

1.-¿Puede decirme el nombre con el que en la zona se denominan las máquinas, vehículos, herramientas, útiles y aperos de labranza y el pastoreo empleados en las diferentes actividades laborales, trabajos de la tierra, con el ganado...?

2.-¿Cuáles son las máquinas y vehículos agrícolas tradicionales: carros, trillos...?

3.-¿Y qué tecnologías se utilizan en los procesos de almacenamiento y transformación de los productos agropecuarios tales como el trigo, la aceituna, la uva...?

4.-¿Y en las labores del monte, de la madera, en los pinos...?

5.-¿Hay en la localidad molinos, prensas, lagares, herrerías, fraguas, tenerías, bodegas, tejerías, alfares, hornos, pozos de nieve, norias y otros artilugios para el aprovechamiento del agua: batanes, molinos harineros...?

6.-¿Existen minas, zafreos, lavaderos de minerales...?

7.-¿Y telares? ¿De qué tipo son? ¿Cómo son? ¿Qué se fabrica en ellos?

8.-¿Hay máquinas, alambiques, etc., para destilar aguardiente? ¿Cómo son?

9.-¿Algunas otras máquinas o tecnologías en relación con la agricultura, la ganadería, el trabajo en el monte, en relación con el agua...?

## **C.-ARTESANÍAS**

1.-¿En la comarca qué artesanías existen? ¿Y en su pueblo?

2.-¿Tienen talleres abiertos?

3.-Los artesanos, ¿viven de su trabajo? ¿La artesanía es un recurso económico complementario? ¿Cuántas horas trabajan al día? ¿Y en la semana?

4.-¿Qué materiales se trabajan? ¿Se trabajan la madera, el corcho, las fibras vegetales, los metales, los tejidos, la piel, el mimbre...? ¿Otros?

5.-¿Los pastores realizan labores artesanas? En su caso: ¿Cuáles? ¿Con qué materiales?

6.-¿Existe alimentación y repostería tradicional? ¿Qué platos y dulces son los más “artesanos” por su elaboración? ¿Quiénes los hacen? ¿En qué fechas?

7.-¿Se envasan manualmente conservas vegetales? ¿De qué? ¿Se hacen quesos? ¿Quiénes los hacen?

8.-¿Qué productos del cerdo y la oveja se curan y preparan “artesanalmente”?

9.-¿Se hacen mermeladas, dulce membrillo...? ¿Quiénes los hacen...?

## **D.-LA CAZA Y LA PESCA. LA RECOLECCIÓN. LAS TIERRAS Y LOS MONTES**

### **LA CAZA**

1.-¿Cómo es el mundo de la caza? ¿Socialmente quiénes son los que cazan?

2.-¿Hay tipos diferentes de caza? ¿Y de cazadores? ¿Por qué? ¿Cuáles son las diferencias?

- 3.-¿Qué medios emplean unos y otros para capturar las especies cazables?
- 4.-¿Hay quienes cazan por deporte y quienes tienen la caza como un medio de vida o como una ayuda en su economía doméstica?
- 5.-¿Hay cazadores furtivos? ¿Socialmente quiénes son? ¿Qué cazan? ¿Qué hacen con las piezas?
- 6.-¿Qué medios y artefactos utilizan los furtivos para capturar la caza?
- 7.-Tanto en caza mayor como en menor, ¿Qué especies se cazan? ¿A qué se destinan? ¿Qué se hace con la carne, con los trofeos...?
- 8.-¿Cuáles son las modalidades de caza?
- 9.-¿En qué consisten las monterías, los ganchos...?
- 10.-¿Quiénes las dan? ¿En terrenos privados, públicos, estatales, municipales...?
- 11.-Social y económicamente, ¿Quiénes participan en las monterías?
- 12.-¿Las monterías, la caza mayor y la menor repercute en algún sentido en las economías locales? ¿De qué forma?
- 13.-¿Son una fuente de ingresos o recurso para unos pocos o para la colectividad?
- 14.-¿Quiénes son los propietarios de la caza? ¿Los mismos que los de las tierras?
- 15.-La caza, ¿se alquila o se alquilan las fincas? ¿Cómo funciona todo esto?
- 16.-¿Alguna información adicional y que no hayamos tratado respecto a la caza?

### **EL TASAJO Y EL SALÓN**

- 1.-¿Qué se hace con la carne de las reses? ¿Cómo se conserva?
- 2.-¿Qué es el tasajo? ¿Se sigue haciendo? ¿De la carne de qué animales se hace? ¿Cómo y cuándo se hace?
- 3.-¿Cómo se cura? ¿Cómo se prepara para comerlo? ¿Cuándo se consume?
- 4.-¿Qué es el salón? ¿Se hace con la carne de animales cazados?
- 5.-Actualmente, ¿qué valor social se da al tasajo? ¿Y antiguamente?
- 6.-El hacer y consumir tasajo ¿se considera algo de gente humilde?
- 7.-En la actualidad, ¿cómo se considera hacer y consumir tasajo?
- 8.-¿El tasajo se consume en las casas, en los bares, a diario, en ciertos períodos, celebraciones, fiestas...?
- 9.-Socialmente, ¿son los mismos quienes hacen el tasajo y quienes lo consumen?
- 10.-El tasajo, ¿se destina también al turismo y para los forasteros?

### **LA PESCA**

- 1.-¿Existe en la zona una cultura de la pesca? ¿Está extendida la práctica de pescar en ríos, pantanos, etc.?
- 2.-Si existe tal tradición, ¿en qué se manifiesta: costumbres, prácticas sociales, gastronomía...?
- 3.-La pesca, ¿es una afición, un deporte, un medio de subsistencia...?
- 4.-En la comarca, ¿cuáles son las localidades que tienen más afición a la pesca? ¿Y en cuáles hay gente que viva de ella?
- 5.-¿En alguna población hay barrios de pescadores? ¿Dónde? ¿Cómo se llaman tales barrios?
- 6.-Si existen pescadores de "oficio", ¿son los mismos que los vendedores?
- 7.-En la comarca, ¿hay gente que venda el pescado de agua dulce por los pueblos?
- 8.-Lo que se captura, ¿aproximadamente en qué porcentaje se consume en casa, con los amigos en ocasiones concretas, en los bares, o se vende?
- 9.-¿En qué poblaciones quedan pescadores que subsisten de la venta de la pesca?
- 10.-¿Cómo se pesca? ¿Se emplean barcas? ¿Son todas iguales o hay varios tipos?
- 11.-Se pesca, ¿Desde la orilla? ¿De qué forma?

- 12.-¿Con qué artes, técnicas, aparejos...se pesca? ¿Redes, trasmallos, tarrayas, garlitos, cañales, gordolobo, cañas...?
- 13.-¿Cuáles son las especies capturadas? ¿Cuáles las preferidas? ¿Cuáles las autóctonas y cuáles las alóctonas o de fuera?
- 14.-¿Hay platos a base de la pesca? ¿Cómo se preparan y consumen?
- 15.-Socialmente, ¿qué consideración o valor tiene el pescado de los ríos y embalses? ¿Distinta? ¿Qué especies se prefieren para consumir y dónde se capturan?
- 16.-Las capturas, ¿están en relación con las especies y sus ciclos, las estaciones, las zonas...? ¿Por qué?
- 17.-¿Se conserva el pescado? ¿De qué formas? ¿Con especies, salmuera, vinagre...? ¿Qué tipo de pescados?
- 18.-¿Cuál diría que es la cocina de pesca en la comarca? ¿Existen platos específicos a base de pescados de aguas dulces?

### **RECOLECCIÓN**

- 1.-¿Se recolectan productos silvestres? ¿En qué períodos? ¿Vegetales, animales...?
- 2.-¿Con qué fines: alimenticios, medicinales, para curar animales, proteger contra fenómenos externos (diablo, malos espíritus, mal de ojo...), contra fenómenos de la naturaleza y otros (rayo, trueno, tormentas, granizo, heladas...)? ¿Contra otros?
- 3.-¿Se recolectan plantas, raíces, hierbas, bayas...? ¿Y hongos y setas, espárragos, achicorias, berros, abrepuños...?
- 4.-¿Cuáles? ¿Con qué fines? ¿Cómo se usan?
- 5.-¿Y animales: cangrejos, pájaros, lagartos, erizos, caracoles, galápagos...? ¿Otros?
- 6.-¿Existen en el pueblo expertos o especialistas en estas cosas? ¿Quiénes son social y económicamente? ¿Se considera que se hace por ocio y diversión, deporte, salir a la naturaleza, necesidad económica, subsistencia...?
- 7.-¿Qué consideración tienen ante los ojos de los vecinos?
- 8.-¿Hay otras formas de recolección? ¿Y materias o productos que sean objeto de recolección: corcho, leña, bellota, grano...? Si es así, ¿con que fines, uso o destino?

### **LAS TIERRAS**

- 1.-Las tierras ¿de quiénes son?
- 2.-¿Existen distinto tipo de tierras? ¿En qué se diferencian? ¿Qué le da valor a las tierras: la calidad, la situación, la cercanía al pueblo...?
- 3.-¿A qué se dedican? ¿Según los tipos, se dedican a diferentes actividades agrícolas, ganaderas, forestal...?
- 4.-¿Aquí hay rañas? ¿Qué son? ¿Dónde están? ¿A qué se destinan?
- 5.-¿Sabe qué son los poyares? ¿Dónde están? ¿Se cultiva en ellos? ¿Qué?
- 6.-¿Existen otras divisiones o fragmentaciones de las tierras? ¿Tienen nombres según la extensión, la localización, la calidad...? ¿Cómo se llaman?
- 7.-¿Qué son las hojas, las suertes, los quiñones, los quintos...? ¿Otras?
- 8.-¿Se da el aprovechamiento común del monte, de las dehesas? ¿Hay dehesas boyales, yeguales, asnales...? ¿A qué se destinan?
- 9.-¿Existen terrenos en condominio: copropiedad? ¿Se dan casos en el que el suelo es de un propietario y el vuelo de otro?
- 10.-Respecto a las tierras, ¿conoce alguna práctica de derecho consuetudinario, algún uso colectivo o tradicional?

## **LOS MONTES**

- 1.-¿De quiénes son? ¿Quiénes son los propietarios? ¿Los hay que sean del común?
- 2.-¿Son grandes o pequeñas superficies? ¿Están divididos?
- 3.-¿A qué se destinan? ¿Qué actividades productivas se desarrollan en ellos?
- 4.-¿Qué otros aprovechamientos económicos tienen los montes? ¿Se aprovecha la madera, las piñas...?
- 5.-¿Se siembra en ellos? Si es así, ¿Qué se siembra?
- 6.-¿Se destinan a los ganados?
- 7.-¿Se destinan a cotos de caza?
- 8.-¿Quiénes aprovechan los montes? ¿De qué manera?

## **E.-LAS BARCAS-LAS BALSAS**

- 1.-¿Qué medios de transporte se han empleado y se emplean para pasar los ríos y los embalses?
- 2.-¿Por qué medios, humanos, de tracción mecánica o animal, se mueven las barcas?
- 3.-¿Se llaman barcas o barcos? ¿Cuál es la diferencia?
- 4.-¿Todas las barcas son-eran iguales en forma y tamaño? ¿Hay varios tipos o modelos? ¿En qué se diferencian-diferenciaban?
- 5.-¿Para qué fines se utilizan-utilizaban?
- 6.-Las barcas, ¿se emplean-empleaban para pasar personas, animales, aperos de trabajo, mercancías...? ¿Se pagaba?
- 7.-¿De qué materiales están-estaban hechas?
- 8.-¿Cómo se llaman sus distintas partes y piezas?
- 9.-¿En qué lugares hay o hubo barcas y barqueros?
- 10.-¿Quiénes construyen-construían las barcas: carpinteros, carpinteros de ribera...? ¿Existe un oficio para ello? ¿Cómo se llama?
- 11.-¿Conoce algún lugar donde queden barcas? ¿O alguna persona que disponga de ellas? ¿Alguien que las construya o haya construido?
- 12.-¿Cuándo dejaron de utilizarse las barcas para pasar los ríos, embalses, pantanos, las balsas...?

## **F.-LA MESTA Y LA TRASHUMANCIA**

- 1.-¿Se da todavía la trashumancia en la comarca? ¿Es un fenómeno importante?
- 2.-¿Qué tipos de ganados trashuman?
- 3.-¿De dónde vienen y a dónde van los pastores?
- 4.-¿Cuándo vienen a la zona y cuando regresan a sus lugares de orígenes?
- 5.-En general, ¿cuáles son los lugares de origen de los trashumantes?
- 6.-¿Cómo se llaman en su pueblo a los trashumantes?
- 7.-¿El fenómeno de la trashumancia influye o ha influido en las costumbres locales? ¿De qué forma? ¿En cuáles?
- 8.-¿Existen tradiciones en la comarca relacionadas o asociadas a la trashumancia y a los pastores?
- 9.-La Siberia, y en particular esta zona y esta localidad, ¿deben algo o tienen influencia de la práctica de la trashumancia? ¿Puede ponerme algunos ejemplos?
- 10.-¿Qué es o ha sido esta zona para los trashumantes-serranos...? ¿Una zona de aprovechamiento de pastos invernales y primaverales; un territorio de paso para otras áreas; un espacio de asentamiento susceptible de matrimoniarse con las mujeres del lugar...?
- 11.-Si se considera una zona de tránsito, ¿A qué lugares van-iban los pastores y sus rebaños?

- 12.-¿Recuerda alguna costumbre, tradición o práctica social en relación con los trashumantes?
- 13.-¿Y algún dicho, refrán, chiste, canción, instrumento musical, baile, indumentaria; alimentación, plato de cocina, dulce, postre u otras manifestaciones asociadas a los serranos, etc.?
- 14.-¿Existen juegos que en la zona se estima se han traído del norte por los pastores trashumantes? ¿Cuáles?
- 15.-¿Existen celebraciones, fiestas o rituales relacionados con los serranos?
- 16.-¿Existen otras formas de traslado periódico de los ganados? ¿Se da la trasterminancia? ¿De dónde a dónde? ¿Cuándo? ¿Con qué ganados o rebaños?
- 17.-En esta zona y localidad, ¿cómo se denominan a los trashumantes (serranos, sorianos, segovianos, leoneses, zamoranos, cameranos...)?
- 18.-¿Los trashumantes son propietarios de las tierras? ¿Las arriendan? ¿Arriendan las hierbas y los pastos? ¿A quiénes: los ayuntamientos, particulares...?
- 19.-¿Cómo acuerdan todo esto? ¿Hacen contratos: escritos, verbales...?
- 20.-¿Existe una fecha aproximada de llegada de los ganados a la zona y de regreso a sus orígenes?
- 21.-Socialmente, ¿cómo se les considera y valora? ¿Se les considera forasteros, de forma diferente a los forasteros...? ¿Por qué?
- 22.-¿Son habituales los matrimonios mixtos, entre las gentes de la zona y los trashumantes?
- 23.-¿Continúa la trashumancia? ¿De qué ganados? ¿En qué zona? ¿En qué proporción?
- 24.-¿O se ha extinguido y hoy solo queda en el recuerdo?

#### **G.-LA ALIMENTACIÓN. LA GASTRONOMÍA**

- 1.-¿Qué come la gente en la comarca? ¿Se puede distinguir la alimentación por grupos sociales, según las estaciones, el ciclo festivo, etc.? ¿Qué suele comerse en cada tiempo? ¿Hay alimentos que se fabrican, conservan o consumen durante las fiestas? ¿Cuáles? ¿Por qué?
- 2.-¿Se diferencia entre platos de invierno y verano? ¿Cuáles serían de un tiempo y de otro? ¿Por qué?
- 3.-¿Existen platos emblemáticos o con cierto valor simbólico en la localidad? ¿Cuáles?
- 4.-¿Qué platos diría que son los más representativos de La Siberia? ¿Por qué?
- 5.-¿Existe variedad en la dieta según el diario, las fiestas y celebraciones? Es decir, ¿hay una alimentación de consumo diario y otra extraordinaria?
- 6.-¿Se come ajoblanco? ¿Gazpacho? ¿Cuándo uno y otro?
- 7.-¿Cuáles son las diferencias entre el uno y el otro?
- 8.-¿Tienen la misma estima y consideración social? ¿Hay diferencias? ¿Por qué? ¿Cuáles?
- 9.-¿Es habitual el consumo de migas, garbanzos, caldereta, sopas...? ¿En qué tiempo? ¿En qué contexto o circunstancias? ¿Cómo se preparan?
- 10.-¿Quiénes hacen estos platos: hombres, mujeres, cocineros...?
- 11.-Y en cuanto a los dulces, las "cositas", ¿Cuáles son los más extendidos en la comarca? ¿Y cuáles los de su población? ¿Se compran o se hacen? ¿Quiénes los hacen?
- 12.-¿En qué fechas se hacen los dulces tradicionales?
- 13.-¿Qué importancia tienen en la dieta y en los recetarios los productos provenientes de la caza, la pesca y la recolección?
- 14.-¿Y la carne del ganado ovino, caprino y vacuno?
- 15.-En las huertas, ¿qué se siembra? ¿Lo que se produce es para la venta o para el consumo familiar? ¿Qué productos de la huerta se consumen en la familia?
- 16.-¿En el terreno de la alimentación se puede hablar todavía de una economía cuasi de subsistencia coexistiendo con otra de mercado? ¿En qué términos? Póngame algún ejemplo
- 17.-¿Qué productos proceden de la recolección silvestre?

- 18.-¿Se consumen espárragos, hongos, setas, achicorias, amapolas? ¿Cuándo se recolectan? ¿Cómo se preparan?
- 19.-¿Y ranas, caracoles, lagartos, galápagos, erizos, pajaritos, peces...?
- 20.-¿Quiénes los capturan? ¿Cómo? ¿En qué lugares?
- 21.-¿Se destinan al consumo propio o a la venta?
- 22.-¿En la comarca existe algún plato representativo de la cocina de caza? ¿Y de pesca? ¿Cuáles? ¿Cómo se preparan? ¿Cómo se presentan?
- 23.-¿La miel se consume? ¿Cómo? ¿Está presente en los recetarios?
- 24.-¿Qué es el escarapuche? ¿Con qué se hace? ¿Cómo se hace?
- 25.-¿De donde es originario?
- 26.-¿Qué es la candelilla? ¿Cuándo se hace? ¿Quiénes la hacen? ¿En qué momentos o celebraciones se come?
- 27.-¿Qué es la sopa cachuela? ¿En qué consiste? ¿Quiénes la hacen? ¿Cuándo se hace? ¿Quiénes la consumen?
- 28.-¿Y la sopa cachorreña? ¿En qué consiste? ¿Quiénes la hacen? ¿Cuándo se hace? ¿Quiénes la consumen?
- 29.-¿Y el salmorejo? ¿En qué consiste? ¿Cuándo se hace y consume?
- 30.-En la comarca y en la población, ¿se consume queso? ¿Con qué leche se fabrica?
- 31.-De la leche de las ovejas o de las cabras, ¿se hace algún otro producto alimentario?
- 32.-¿Cuáles son los productos matanceros más extendidos y valorados en la comarca y en su localidad?
- 33.-¿Hay productos, piezas o platos a base de la carne del cerdo con nombres particulares? ¿Cuáles? ¿Cómo se preparan? ¿Cuándo? ¿Quiénes los consumen?
- 34.-¿Qué medios y técnicas se usan para curar y conservar los productos derivados de la matanza, la chacina, etc.?
- 35.-¿Qué productos de la matanza del cerdo se consumen a corto plazo, a medio plazo y a largo plazo?
- 36.-¿Alguna pieza “noble” del cerdo se reserva para las fiestas o para alguna celebración del ciclo vital?

## **H.-RITUALES FESTIVOS**

- 1.-¿Cuáles son los ciclos y las fiestas principales de la comarca?
- 2.-¿Y el ciclo anual de fiestas de su pueblo?
- 3.-¿Existen fiestas de Quintos, carnavales, luminarias, los tiznes, el leño, San Antón, La Candelaria, San Blas...? ¿Otras? ¿Qué se hace en cada una de ellas?
- 4.-¿Se celebra la Semana Santa? ¿Se celebra el Domingo de Resurrección? ¿Y la Pascua? ¿Cómo?
- 5.-¿Hay hermandades? ¿Mayordomías? ¿Procesiones? ¿Cuándo? ¿Con qué imágenes? ¿Y su itinerario? ¿Por dónde van?
- 6.-¿Se celebran romerías campestres? ¿Cuándo? ¿Qué se hace? ¿Dónde?
- 7.-¿Y las Cruces de mayo? ¿Cuándo se celebran? ¿Dónde? ¿Qué se hace? ¿Quiénes las hacen?
- 8.-¿Y hay enramadas-“enramás”? ¿Cuándo? ¿En qué consisten? ¿Para qué se hacen?
- 9.-¿Y fiestas de Corpus o del Día del Señor? ¿Dónde? ¿Qué se hace? ¿Cuándo se hace?
- 10.-¿Se celebra la Octava del Corpus? ¿Dónde? ¿Cuándo? ¿Cómo?
- 11.-¿Hay procesión? En caso afirmativo, ¿Por dónde transcurre?
- 12.-¿Hay mercados de ganado o de productos agropecuarios? ¿Dónde? ¿Cuándo se celebran? ¿En qué consisten?

- 13.-¿Puede describirme, si lo hay, el que se celebra en su población?
- 14.-¿Existen fiestas o celebraciones por motivos particulares; en homenaje o recuerdo de hechos históricos; por la traída del agua potable a la población; en recuerdo de plagas, sequías, pestes u otros motivos?
- 15.-¿Puede decirme algo más sobre las fiestas? ¿Algo de lo que no hayamos hablado?

### **I.-RELIGIOSIDAD**

- 1.-¿cuáles son las imágenes y las devociones de mayor culto, público o privado, en la comarca?
- 2.-¿Y en su población?
- 2.-¿Existe alguna imagen que atraiga la devoción de la mayor parte de la comarca?
- 3.-¿Es importante en la comarca el culto a la imagen de la virgen de Guadalupe? ¿Dónde?
- 4.-¿Existen más devociones populares bajo advocaciones de la virgen, de cristo o de los santos? Lo uno y/o lo otro, ¿cómo lo explica? ¿Por qué razón?
- 5.-Cree que la comarca es ¿más mariana –devoción a la virgen María-, más cristofílica –devoción a las imágenes de Cristo-, o más inclinada al culto a los santos, a la Cruz o a los Mártires?
- 6.-¿Reconoce a alguna devoción-imagen, ermita o santuario un carácter supramunicipal? ¿Cuál? ¿Por qué razón?
- 7.-En su población, ¿existen hermandades, cofradías, mayordomías...? ¿Cómo se llaman este tipo de asociaciones?
- 8.-¿Son más frecuentes las de imágenes patronales, de la virgen, la de los cristos, la de los santos, la de la Cruz, el Corpus...?
- 9.-¿Cómo se organizan?
- 10.-¿Quiénes cuidan de las imágenes? ¿Se les da algún nombre particular?
- 11.-Las imágenes de culto y piedad popular, ¿tienen leyendas? ¿Conoce alguna sobre imágenes religiosas de la comarca?
- 12.-En tiempos adversos, de sequía, etc., ¿se procesionan imágenes en rogativas? ¿Qué imágenes se sacan? ¿Se hacen rogativas sin imágenes religiosas? ¿Para qué se hacen las rogativas? ¿Cuándo? ¿Por dónde transcurren?
- 13.-¿Conoce la devoción a la Candelaria? ¿En qué consiste? ¿Cuándo se celebra? ¿Dónde?
- 14.-¿Conoce lo que son los auroros? ¿Qué son? ¿Dónde los hay? ¿En qué momentos, rituales, fiestas, salen a las calles? ¿Qué hacen? ¿Cantan, rezan...?
- 15.-¿Sabe qué son los Reyes, los Autos de reyes Magos o de Pastores? ¿Conoce alguno? ¿Dónde se celebran o escenificaban?
- 16.-¿En qué consiste la tradición de los Autos de Reyes Magos?

### **J.-EL CICLO VITAL**

- 1.-¿Qué costumbres locales conoce de nacimiento, matrimonio-boda y defunción?
- 2.-¿Y en la comarca?
- 3.-¿Alguna peculiar?
- 4.-¿Existe alguna práctica en torno al parto, al nacimiento? ¿En torno a los sexos de los niños?
- 5.-¿Y en relación con los nombres que se le ponen?
- 6.-¿Quiénes ejercen de padrinos, de madrina? ¿Por qué?
- 7.-¿Qué relación y “obligaciones” tienen con los apadrinados o ahijados?
- 8.-¿Existe la costumbre de colgarle algo a los niños cuando nacen para protegerlos? ¿Qué?
- 9.-¿Conoce alguna tradición sobre el noviazgo? ¿Puede describirmela?
- 10.-¿Conoce lo que es el piso, la media, la ronda...? ¿En qué consisten? ¿Cómo se denominan aquí?

- 11.-Por lo general, ¿la gente de la comarca y en los pueblos de ella con quienes suelen casarse? ¿En este pueblo suelen matrimoniar con gentes del pueblo o de fuera? ¿Existe una orientación endogámica o exogámica? ¿Con quienes matrimonian?
- 12.-¿Existe algún tipo de preferencia de los y las de algún pueblo en concreto a matrimoniar con los habitantes, o vecinos de determinadas localidades? ¿Quiénes? ¿Con cuáles?
- 13.-¿Y en algunas poblaciones se ve mal a los/las de ciertos pueblos? ¿Cuáles?
- 14.-¿Existe o ha existido en la comarca o en su población la práctica del “rapto”, “fuga de la novia”, “llevarse la novia”, “depositar la novia”...?
- 15.-¿Cómo se designa aquí a esta tradición? ¿Tiene vigencia? ¿Hasta cuándo existió?
- 16.-¿En qué consistía? ¿Quiénes la practicaban? ¿Puede describirla?
- 17.-¿Y los matrimonios arreglados, convenidos o concertados por los padres? Si existe o existió tal práctica, ¿cómo se denomina?
- 18.-¿Cómo se celebra y se celebraban las bodas?
- 19.-¿Hay padrinos? ¿Quiénes suelen serlo?
- 20.-¿Son los mismos los padrinos que los compadres? ¿Cuáles son las diferencias?
- 21.-¿Sabe qué es la “cencerrada”? ¿Se da aquí? ¿En qué casos? ¿Quiénes la dan o daban? ¿Y a quiénes?
- 22.-Cuándo alguien fallece, ¿Qué se hace?
- 23.-¿Se hace lo mismo sea un niño-a, adulto, hombre o mujer?
- 24.-¿Se celebra el velatorio? ¿En qué consiste? ¿Dónde se hace?
- 25.-¿Se hace funeral? ¿Qué se hace? ¿Quiénes asisten?
- 26.¿Existe la costumbre de la “cabezá”? Si existe, ¿cómo se llama aquí?
- 27.-En relación con el entierro, ¿puede describirme las prácticas y tradiciones habituales?
- 28.-¿Hay diferencias entre los entierros de las personas de los distintos grupos sociales? ¿Cuáles?
- 29.-¿Se traslada a los cadáveres a los cementerios? ¿Cómo? ¿Dónde se entierran? ¿Hay diferencias entre los entierros y los enterramientos? ¿Cuáles?
- 30.-Pasado el tiempo, ¿cómo se recuerda a los difuntos? ¿Con misas, promesas...?
- 31.-¿Existe el luto u otra forma de identificación de los dolientes?

## **K.-EL PARENTESCO Y LA HERENCIA**

### **PARENTESCO**

- 1.-¿Quiénes se consideran parientes y quienes no?
- 2.-Socialmente, ¿se consideran en igual medida los parientes por línea materna y paterna?
- 3.-¿Existe alguna desviación a favor de unos u otros? ¿En quiénes? ¿En qué sentido?
- 4.-¿A quiénes se considera tíos, tías, primos, primas, abuelos...?
- 5.-¿Se consideran parientes del mismo modo los consanguíneos, los afines y los políticos? ¿Son lo mismo los de sangre que los familiares del marido y de la mujer?
- 6.-Sin ser parientes consanguíneos, ¿aquí cómo se nombran a las personas mayores? ¿A los hombres y a las mujeres?
- 7.-Cuando se dice tío/tía a las personas mayores con las que no se tiene parentesco, ¿qué significa, qué implica...?
- 8.-Cuando se designa hermano y hermana a las personas mayores con las que no se tiene parentesco de sangre, ¿qué significa en este contexto?
- 9.-¿Quiénes designan así a los mayores?
- 10.-¿Los mayores entre ellos se nombran así?
- 11.-Los tratamientos de tío/tía, hermano/hermana que se da en algunas poblaciones a los mayores, ¿se da a todos? ¿A algunos? ¿A quiénes?

- 12.-Socialmente, ¿qué papel juegan los abuelos? ¿Y en las familias?
- 13.-¿Existen preferencias entre los abuelos según sean por línea materna o paterna?
- 14.-¿Dónde viven los abuelos? ¿Con quiénes?

### **LA HERENCIA**

- 1.-¿Cómo se transmiten las propiedades, las herencias? ¿De quién a quiénes?
- 2.-¿En qué consisten las herencias?
- 3.-¿Quiénes heredan?
- 4.-¿Heredan todos los hijos por igual? ¿Se dan preferencias o diferencias en función de la edad, el sexo, la actividad laboras u otras circunstancias?
- 5.-¿Existe la mejora? Si es así, ¿en qué consiste?
- 6.-¿Se mejora a algunos hijos? ¿A quiénes? ¿Por qué?
- 7.-¿En qué consiste la mejora?
- 8.-¿Existe alguna práctica, costumbre o institución, con nombre, que regule esto de forma consuetudinaria? ¿Cómo se denomina?
- 9.-¿Y la hijuela? ¿Existe? ¿En qué consiste? ¿Hay varias modalidades?
- 10.-Los hijos, ¿cuándo heredan? ¿En vida o tras la muerte de los progenitores? ¿De ambos?
- 11.-¿Cuáles son los bienes que se heredan?
- 12.-¿Se hacen lotes? ¿Se echan a sorteo? ¿De qué forma?
- 13.-¿Qué se hace con las casas de los padres, con las tierras y los demás bienes heredables? ¿Cómo se distribuyen-reparten?

### **L.-LA TRADICIÓN ORAL**

#### **APODOS**

- 1.-¿Con qué apodos y gentilicios se conocen a los habitantes de la comarca? ¿Y a los de cada pueblo?
- 2.-¿Cómo os denominan a vosotros los vecinos y los de otros pueblos?
- 3.-¿Entre qué poblaciones existe mayor rivalidad? ¿Cuándo y en qué se expresa tal rivalidad?
- 4.-Los apodos colectivos, ¿son bien o mal aceptados? ¿Por qué?

### **CANCIONES**

- 1.-¿Conoce algún dicho, chiste, refrán, canción, dictado tópico, dicitario, etc., que hable de la comarca o de alguna localidad de ella?
- 2.-¿Y de su población?
- 3.-¿Existen coplas que mencionen las poblaciones de la comarca?
- 4.-¿Qué canciones, bailes y danzas, música pueden considerarse representativas de la comarca? ¿Y de su población?
- 5.-¿Conoce coplas, canciones, romances, villancicos...de la Navidad, la Aurora, los Quintos, los Mayos, Rogativas, etc.? ¿Cuáles? ¿Puede cantármelas, recitármelas o narrarme sus textos?
- 6.-¿Cuándo se cantan? ¿Dónde? ¿Quiénes las entonan? ¿Para qué?

### **JUEGOS**

- 1.-¿Qué nombre de juegos tradicionales conoce? ¿Qué juegos conoce?
- 2.-¿Puede describírmelos?
- 3.-¿Son los mismos los juegos de los niños que los de las niñas? ¿Cuáles son de unos y cuáles de otros?

- 4.-¿Qué tipos de juegos hay? ¿En qué se diferencian?
- 5.-Actualmente, ¿se juega a los juegos tradicionales? ¿Se han perdido? ¿Qué queda de ellos? ¿Por cuáles se han sustituido?
- 6.-¿Cuáles diría que están más extendidos en la comarca?
- 7.-¿Y cuáles son los tradicionales en su pueblo?
- 8.-¿Puede nombrarme y describirme algunos?
- 9.-¿Conoce la tanga, el corcho, la jurria, el tango, el calvillo...? ¿Y otros? ¿cuáles?

### **LEYENDAS**

- 1.-¿Conoce alguna leyenda de la comarca? ¿Y de su localidad?
- 2.-¿Conoce alguna leyenda religiosa o sobre alguna devoción e imagen local? ¿Cuáles?
- 3.-¿Y de tesoros escondidos? ¿Cuáles?
- 4.-¿Y otro tipo de leyendas? ¿De qué temas: apariciones, castillos, cuevas, moras encantadas, animales fabulosos...?

### **ROMANCES**

- 1.-¿Conoce algún romance que sea tradicional y esté extendido en la comarca? ¿Y sobre su población?
- 2.-¿Conoce alguno que tenga su origen en algún suceso comarcano o local?
- 3.-¿Qué narran los romances?
- 4.-¿Se siguen narrando? Si es así, ¿cuándo? ¿En qué contexto? ¿Por quiénes?

### **CUENTOS**

- 1.-¿Qué cuentos tradicionales se cuentan en la comarca?
- 2.-¿Y en su localidad?
- 3.-¿Existen los contadores populares de cuentos? ¿En qué contextos se cuentan?
- 4.-¿Qué tipos de cuentos? Temáticamente, ¿a qué aluden? ¿Qué narran?

### **M.-LAS CREENCIAS "SUPERSTICIONES"**

- 1.-¿Existen creencias respecto a la naturaleza, los fenómenos meteorológicos, los minerales, los vegetales, las plantas, los animales, la tierra, el agua, el fuego, el sol, la luna, los astros...? ¿De qué tipo? ¿Qué se piensa sobre esto?
- 2.-¿Sobre los animales, los rebaños?
- 3.-¿Y sobre los alimentos?
- 4.-¿Qué creencias o "supersticiones" existen sobre el Jueves o Viernes Santo, Domingo de Resurrección, el Día de San Juan y otras fechas señaladas en el calendario? Descríbamelas y las valora.
- 5.-¿Conoce algunas "supersticiones"? ¿Cuáles?

### **MEDICINA POPULAR**

- 1.-¿Existen formas populares de curación? ¿Cuáles? ¿En qué consisten?
- 2.-¿Quiénes las practican?
- 3.-¿Hay especialistas o personas que conocen los remedios para curar las enfermedades...?
- 4.-Para ello, ¿emplean productos animales, vegetales...?
- 5.-¿Cómo protegen contra los males, tanto en personas como en animales?

- 6.-¿Qué remedios, fórmulas, pócimas y ungüentos conoce usted o ha visto utilizar?
- 7.-¿Sabe qué es el mal de ojo y el aojamiento? ¿En qué consisten? ¿quiénes tienen poder para echarlo? ¿Y quiénes para curarlo?
- 8.-¿Sabes que es alunamiento? ¿A quién coge la luna: personas, niños, macetas, carne, jamón, las ropas...?
- 9.-¿La gente cree en el poder o la influencia de la luna? ¿En relación a qué?
- 10.-En la comarca y en su localidad, ¿ha oído hablar de curanderos, sabios/as, curieles, veedores, hechiceros, brujos/as...? ¿A qué se dedican? ¿Quiénes van a ellos? ¿En qué son especialistas?
- 11.-Según los sexos, ¿cuáles serían las especialidades?
- 12.-Por ejemplo: ¿Quiénes curan los huesos? ¿Y la culebra, el culebro o culebrón? ¿Y los orzuelos?
- 13.-¿Y el mal de ojo? ¿El mal de amores? ¿O cuando a uno lo ha “cogido la luna”?
- 14.-¿Y un jamón cuándo está alunado?
- 15.-¿Conoce que es la tarantela? ¿El baile San Vito? ¿En qué consiste? ¿Cómo se cura?
- 16.-¿Es frecuente el uso de raíces, plantas, hierbas y hojas con fines medicinales? ¿Cuáles se utilizan? ¿Para qué?
- 17.-¿La miel se emplea con fines medicinales? ¿Para curar qué?
- 18.-¿Qué enfermedades y males se curan mediante remedios caseros? ¿Cómo?
- 19.-¿Qué otros remedios y fórmulas de curación popular conoce? ¿Cuáles conoce por propia experiencia o ha visto que se usen en su pueblo?

### **EL AGUA**

- 1.-¿Conoce en la comarca y en su pueblo aguas, fuentes, manantiales o veneros con propiedades medicinales o curativas?
- 2.-¿Cuáles? ¿Dónde están?
- 3.-¿Qué propiedades se les atribuyen?
- 4.-¿Cómo se usan? ¿Se beben, se lavan en ellas, se impregnan con las aguas las zonas heridas...?
- 5.-¿Para qué se utilizan?
- 6.-En cuanto a propiedades, calidades, etc., las aguas para el consumo humano, ¿por qué se diferencian? ¿La gente habla de aguas blandas, gordas, delgadas, ferruginosas, calcáreas y otras?
- 7.-¿A qué se destinan? ¿Para qué vale cada una?
- 8.-Popularmente, ¿qué propiedades le atribuye la gente?
- 9.-¿Cuáles son los orígenes de estas aguas supuestamente curativas o medicinales?
- 10.-¿Hay o hubo balnearios en la comarca? ¿Y en su población?
- 11.-¿Queda alguno abierto?
- 12.-¿Qué uso se da/dio a las aguas de los balnearios? ¿Qué características tienen?
- 13.-¿Alguna otra cuestión en relación con las creencias y la aplicación médico-popular de las aguas?

JMA





Javier Marcos Arévalo, es doctor en antropología (Madrid), con la primera tesis doctoral sobre antropología extremeña; profesor titular de universidad y premio nacional de antropología. Ha sido director e investigador en varios proyectos nacionales e internacionales y en diversos períodos ha realizado estancias docentes e investigadoras, como profesor visitante invitado, en Italia, Portugal, México y Argentina. Ha realizado Trabajo de Campo Etnográfico en diferentes "comarcas" de Extremadura, Norte de la Sierra de Sevilla, la frontera hispano-lusa y México. Autor y/o editor de una veintena de libros y de más de cien artículos científicos sobre ámbitos temáticos de su especialidad, desde hace tres décadas trabaja preferentemente sobre los Bienes Culturales y la Memoria Social. Su producción intelectual se ha editado en forma de artículos entre otras en las revistas

Gazeta de Antropología, Andes, Revista Experimental de Antropología, Anales del Museo Nacional de Antropología, Anales del Museo del Pueblo Español, Zainak, Etnicex, Demófilo, Revista de Estudios Extremeños, etc. Es autor y/o editor, entre otras, de las siguientes obras: *Nos-Otros: miradas antropológicas sobre la diversidad* (2010); *Bienes Culturales, Turismo y Desarrollo Sostenible (Experiencias de España y Argentina)* (2010); *Fronteras, Patrimonio y Etnicidad entre la Península Ibérica e Iberoamérica* (2009); *Objetos, Sujetos e Ideas. Bienes Etnológicos y Memoria Social* (2008); *Las culturas del vino. Del cultivo y la producción a la sociabilidad en el beber* (2005); *Desarraigo/Arraigo/Desarraigo* (2003); *Etnología de Extremadura. (Investigación y Docencia)* (2000); *Los Carnavales en Extremadura. (Entre la fiesta y el espectáculo)* (1998); *Nacer, Vivir y Morir en Extremadura* (1997); *La construcción de la Antropología social extremeña* (1995); *Antropología Cultural en Extremadura* (1989); *Fiestas Populares Extremeñas* (1985); *El Hacinamiento, la marginación y la pena de muerte. (La cárcel de Badajoz en el siglo XIX)* (1984).

Entre 1988 y 1992 fue coordinador del Área de Antropología de la Gran Enciclopedia Extremeña. Y ha participado con varios textos en diversas obras colectivas: XII Simposio Internacional de Conservación del Patrimonio de la Humanidad (UNESCO, 2012); *La Semana Santa: Antropología y Religión en Latinoamérica* (2008); *Teoría y praxis de la museografía etnográfica* (2008); *Lifescapes. Culture, Territory and Passaggi* (2007); *La Cultura Tradicional en la Sociedad del Siglo XXI* (2005); *Ethnology of Religion. Chapters from the European History of a Discipline* (2004); *La tradición oral en Extremadura.* (2004); *La Religiosidad Popular* (2004); *Magia y Religión de la antigüedad hasta nuestros días* (2001); *Religión y Cultura* (1999); *Etnología de las Comunidades Autónomas* (1996); *Diccionario Histórico de la Antropología Española* (1994); *Rito, Música y Escena en Semana Santa* (1994); *Grupos para el ritual festivo* (1989); *Diccionario Temático de Antropología* (1988); *La Antropología Cultural en España. Un siglo de Antropología* (1986). Y en los libros-homenaje a los siguientes profesores: Enrique Luque Baena (2018); Luis Álvarez Munárriz (2017); Salvador Rodríguez Becerra (2011) y Julián Pitt-Rivers (1989). Desde hace treinta años se dedica profesionalmente a la docencia universitaria de la antropología. Simultáneamente ha sido docente en varios Másteres y Maestrías sobre Conservación del Patrimonio y actualmente es profesor en el Máster de Antropología de la Universidad de Extremadura (2018). Ha dirigido, asimismo, múltiples trabajos de posgrado y varias tesis doctorales evaluadas por tribunales internacionales con la máxima calificación.

Director de Etnicex. Revista de Estudios Etnográficos, pertenece al consejo de redacción de publicaciones periódicas nacionales e internacionales de antropología. Miembro de varias instituciones y asociaciones profesionales y científicas, además de evaluador externo de prestigiosas revistas y proyectos de investigación (España, México, Colombia, Argentina y Portugal). Tiene en proyecto una obra sobre etnología de la comarca de la Serena (Extremadura).