

Revista de **FOLKLORÉ**

N.º 281



El Estudiante de la Tuna

Antonio Bellido Blanco ■ José María Domínguez Moreno
José Antonio González Salgado ■ Arturo Martín Criado
Lorenzo Martínez Ángel

EL FOLKLORE EN LOS ATLAS LINGÜÍSTICOS ESPAÑOLES (Y III): GASTRONOMÍA Y COSTUMBRES

José Antonio González Salgado

GASTRONOMÍA

No todos los atlas son igual de ricos en informaciones gastronómicas. Los que ofrecen una información más completa, incluso con resúmenes estadísticos de las comidas más habituales, son los de Andalucía, Aragón, Navarra y La Rioja, Canarias y Cantabria, aunque este último en menor medida.

En ocasiones, las referencias gastronómicas en las notas de los atlas se reducen a alguna particularidad apuntada someramente, como el hecho de que en Guía (GC 1) no suelen comer pan, sino *gofio* de maíz (ALEICan, 176); aunque lo habitual es encontrar datos bastante completos, incluso auténticas recetas, como la que se anota en Manzanera (Te 503) al analizar las respuestas obtenidas a la pregunta sobre la levadura: “en el monte se hace la *torta del pastor*, pan cenceño que se elabora colocando harina cernida sobre una piel de oveja o de cabra; sobre el montoncito de harina se va metiendo agua poco a poco, mientras se amasa con las manos; después se cortan trozos de esta masa que son heñidos y estirados sobre la piel; la torta así obtenida se tiende sobre las brasas y, una vez tostada, es comestible” (ALEANR, 239).

Es tan variada y tan rica la información gastronómica que proporcionan los atlas lingüísticos que aquí sólo podremos esbozar algunos aspectos y ofrecer sólo algunos de los muchos ejemplos de las comidas tradicionales que se recogen en las láminas y en los mapas de los atlas.

1. EL DESAYUNO

La *copa de aguardiente* tiene una extensión extraordinaria como acompañamiento de los desayunos peninsulares. Los 121 testimonios aparecidos en Aragón, Navarra y La Rioja (ALEANR, lám. 1058a) así lo demuestran. Según el informante de Veguilla (S 407), “antiguamente se bebía una copa de orujo, pero era costumbre de Castilla” (ALECant, 736) (1).

En Extremadura encontramos referidos los desayunos típicos de las matanzas, constituidos básicamente por las *migas*, “aunque en algunos lugares, como Cc 400 [Casatejada], se hacían al día siguiente. También son muy frecuentes las *sopas de sangre*, que reciben distintos nombres: *sopas de freje* (Cc 100, 200), *sopas de cachuela* (Cc 201, 306, 402, 404, 502, 600, Ba 201, 204), *sopa de samurejo* (Ba 206) y *aobao* —aderezada con hígado— (Cc 104). La copa de aguardiente, insustituible en las matanzas extremeñas, se acompaña en Cc 302

[Garrovillas] de *cagajones* (dulce hecho con harina, manteca y azúcar). En Cc 405 [Deleitosa] se preparan *chicharrones fritos*” (CLEX, 309.2).

El desayuno más extendido en las Islas Canarias es el constituido por gofio con leche o gofio con café (ALEICan, 608).

2. EL ALMUERZO

El almuerzo se define como la comida que se toma por la mañana, es decir, entre el desayuno y la comida del mediodía. No obstante, en algunos lugares no existe tradición de almorzar o sólo se hace en determinadas épocas. Así, por ejemplo, en Bujedo (Bu 400), donde “sólo se almuerza en el verano” o en Lumbreras (Lo 502), “en la época de siega” (ALEANR, 864). En Andalucía, “la costumbre del auténtico almuerzo (tomar las once en algunas comarcas castellanas) es hoy muy poco frecuente” (ALEA, 771 bis). Por el contrario, en otros sitios, además de desayuno, almuerzo y comida, por la mañana realizan otra ingestión de alimentos: en Ciria (So 402), “durante la época de siega, entre el almuerzo y la comida, se toma el *bocadillo*, de pan y embutido”; en Arcos de Jalón (So 600), “entre el almuerzo y la comida, en el verano se toma el *bocadillo* (‘cazuela de congrio, o sopas de ajo o embutidos con pan’); y en Jaca (Hu 107), “por 1935, entre el desayuno y el almuerzo, aún tomaban la *bebida del ajo*”, que consistía en pan con cebolla, ajo y vino (ALEANR, 864).

Los almuerzos más frecuentes en Aragón, Navarra y La Rioja, según los datos del atlas lingüístico, están compuestos por huevos con patatas fritas o con carne o embutido (94 puntos), carne (83), sopa (78), patatas guisadas, habitualmente con carne (61), migas (48), embutidos (40), huevos cocidos o en tortilla (26) y pescado (25); y en menor medida por gachas, pimientos, queso, bacalao, cebolla, fruta, café con leche, alubias, gazpacho, habas, arroz, pan con vino, aceitunas, ajo, miel y pastas (ALEANR, lám. 1058).

3. LA COMIDA

En la mayor parte de Andalucía, la comida principal ha sido tradicionalmente el cocido (2). En la lámina 746 del ALEA se transcribe la composición de la comida del mediodía en algunos puntos andaluces, reflejando su estructura, cantidad y calidad en una familia modesta. Como ejemplos podemos citar Guadalcanal (Se 100), “coci-

do o guiso”; Benalup de Sidonia (Ca 302), “patatas guisadas o guiso de arroz”; Salares (Ma 402), “patatas guisadas o puchero”; o Topares (Al 100), “cocido de patatas o cocido de carne”.

En las Islas Canarias, la gastronomía presente en el atlas es muy distinta a la peninsular. Destacan los potajes de verduras y los platos en los que el ingrediente principal es la patata (patatas con gofio o con queso) o en los que la patata es el acompañamiento más importante (patatas con carne, pescado con patatas y gofio, conejo con patatas). Tampoco faltan los arroces (arroz seco y arroz con carne o pescado), las legumbres y el gofio con leche, amasado o con queso (*ALEICan*, 610).

En Aragón, Navarra y La Rioja, con la intención de señalar las diferencias que las estaciones del año marcan en la alimentación, se recogieron testimonios de las comidas más habituales en verano e invierno. Así, tenemos casos como los de Albelda (Lo 301), donde en verano toman “puchero y ensalada”, mientras que en invierno comen “legumbres secas”; Lazaguría (Na 309), “puchero (con carne, tocino, chorizo, etc.)” en verano y “patatas con carne o bacalao” en invierno; o Alloza (Te 203), “cocido con garbanzos o judías y ensalada” en verano y “judías con tocino” en invierno (*ALEANR*, lám. 1057). En cualquier caso, las comidas más recurrentes en estas tres comunidades —según se expone en la lámina 1058a del *ALEANR*— son la carne (136 puntos), alubias (96 puntos), garbanzos (95 puntos), sopa (95 puntos), ensalada (74 puntos), verdura (48 puntos), patatas (36 puntos), cocido (20 puntos) y pescado (20 puntos); en menor proporción aparecen huevos, arroz, fruta, legumbres, embutido, bacalao, pasta italiana, frutas secas, aceitunas, habas con tocino, migas y pimientos.

En Cantabria el cocido vuelve a ser el plato más importante de la comida de mediodía de las familias modestas, aunque también se señalan en el *ALECant* otras comidas frecuentes —casi siempre en convivencia con el cocido— como las alubias, pescado, lentejas, tortilla o carne (*ALECant*, 739).

4. LA MERIENDA

Como revelan los datos del *ALEA*, no en todos los lugares existe tradición de merendar. En Puebla del Río (Se 500), “sólo meriendan los que están todo el día trabajando en el campo, suelen hacerlo hacia las dos de la tarde”; en Huelma (J 500), “meriendan sólo los ricos”; y en Ventas de Zafarraya (Gr 507), “se merienda sólo en verano” (*ALEA*, 771).

En Aragón, Navarra y La Rioja la merienda está constituida fundamentalmente por embutidos (77 puntos de encuesta), ensaladas (62 puntos), matanza (54 puntos), jamón (48 puntos), queso (36 puntos) o tomate (24 puntos), y en menor medida por aceitunas, carne, tortilla, sardinas o arenques, escabeche, bacalao, tocino, huevos, pescado, chocolate crudo, cecina, torrezno, cebolla, fruta, gazpa-

cho, pimientos en vinagre, congrio seco, fritada, guindilla, miel o mermelada de ciruela (*ALEANR*, lám. 1058a).

Algunos ejemplos de meriendas cántabras, según los datos ofrecidos por el *ALECant*, son los de Espinama (S 308), donde comen pan y embutido, o tocino; San Pedro del Romeral (S 408), café con leche y galletas; y Villaescusa de Ebro (S 600), pan y tocino, o nueces (*ALECant*, 740).

5. LA CENA

El *Atlas lingüístico y etnográfico de Aragón, Navarra y La Rioja* vuelve a ser, al referir los platos que se consumen durante la cena, el más completo de los elaborados en España. Como ocurría con las comidas del mediodía, diferencia entre la gastronomía veraniega y la invernal, con abundantes ejemplos, de entre los que destacamos los de Viniegra de Arriba (Lo 501), “sopa y pescado o huevo” en verano y “sopa o patatas con chorizo de bofe” en invierno; Ollo (Na 106), “patatas cocidas y huevos” en verano y caldo (‘patatas guisadas y caldosas’) y ración (‘matanza’) en invierno; y Barrachina (Te 104), “verdura, guisadillo de conejo o carne frita con pimientos y ensalada” en verano y “judías escaldadas y tortilla” en invierno (*ALEANR*, lám. 1054). Estadísticamente, los platos más habituales en las cenas de las comunidades riojana, navarra y aragonesa son: huevos o tortillas (140 testimonios), verdura (136), carne (84), sopa (78), patatas (68) y ensalada (50), seguidos en menor proporción por pescado, alubias, bacalao, fruta, arroz, leche o café con leche, embutido, jamón, legumbres, morcilla, aceitunas, congrio, escabeche y gachas (*ALEANR*, lám. 1058b).

Por el *Atlas lingüístico y etnográfico de Andalucía* conocemos que en algunos lugares existía la costumbre de tomar un complemento a la cena unas horas después de que ésta ya se había ingerido. En Morón de la Frontera (Se 601), “antiguamente era costumbre tomar de 12 de la noche a 2 de la mañana la *recena*”; mientras que en Ronda (Ma 301), y sólo durante el verano, “se toma de madrugada el gazpacho” (*ALEA*, lám. 669 bis).

En Canarias los platos más consumidos durante la cena de las familias modestas son los potajes, las patatas y el gofio. Algunos ejemplos significativos son los de Puerto del Carmen (Lz 30), “pescado con patatas o caldo con gofio o potaje de legumbres”; Los Silos (Tf 3), “potaje con gofio o cazuela de pescado”; y El Paso (LP 3), “tortilla o gofio escaldado o arroz con carne o arroz blanco” (*ALEICan*, lám. 630).

El plato de patatas guisadas, con carne o bacalao, es el más habitual en las cenas cántabras; se recogió como testimonio —entre otros lugares— en Oreña (S 100), Tresviso (S 108), Castro Urdiales (S 207), Abiada (S 313) o San Andrés de Valdelomar (S 504). Otras cenas significativas son los platos de alubias, las sopas y los huevos.

6. DULCES TÍPICOS

Los atlas lingüísticos de Andalucía y de Aragón, Navarra y La Rioja son especialmente ricos en información de la repostería tradicional de los puntos investigados. El primero dedica varios mapas y láminas a reseñar y describir las áreas de los principales dulces caseros, sus ingredientes y, por supuesto, sus denominaciones (área de las galletas, de las perronillas, del piñonate y de los mantecados, resumen estadístico de los dulces caseros y lista de los dulces típicos andaluces). El segundo, aunque más parco en información, también presenta una lámina con los principales dulces caseros que se elaboran en las tres comunidades.

Según las estadísticas del *ALEA*, durante las fiestas del pueblo, en ferias, Navidad o Semana Santa, en 100 puntos de los 230 investigados se hacen en las casas mantecados, en 68 pestiños y rosquillos, magdalenas y roscos en 61, tortas de aceite en 46, buñuelos en 33, borrachos en 30, polvorones en 24, galletas en 23 y piñonate en 17. Con menor proporción también se elaboran tortillas, perronillas, bizcochos, alfajores, empanadillas, bollos dulces, gañotes, hojaldre y mostachones (*ALEA*, lám. 752). Algunos ejemplos de dulces típicos andaluces se pueden considerar los que se realizan en Bollulllos del Condado (H 603), *torta resobada* elaborada con harina, aceite, azúcar, almendra, canela y ajonjolí; Marinaleda (Se 403), *jochío*, rosquilla de harina, ajonjolí y azúcar; Espejo (Co 600), *borrachuelos*, con harina, aceite, vino y anís; Noalejo (J 503), *nochebuenos*, con harina, aceite, nueces, pasas y anís; o en Berja (Al 507), *murcianos*, con harina y azúcar (*ALEA*, lám. 753).

En Aragón, Navarra y La Rioja sobresalen las *rosquillas*, los *mantecados*, las *magdalenas* y los *brazos de gitano*. Como ejemplos de dulces típicos y caseros podemos citar el *empanadón*, torta que se consume en Navidad, hecha con harina, calabaza, higos, pasas, azúcar y canela, en Yebra de Basa (Hu 109), Robres (Hu 305), Santalecina (Hu 600), Fraga (Hu 602) y Calaceite (Te 202); la *almojabana*, especie de magdalena con queso que se hace en un molde de hojalata, en Santa Eulalia del Campo (Te 304); o los *artagitonos* 'torrijas' de Erce (Lo 601) (*ALEANR*, lám. 1074).

7. OTROS PRODUCTOS TRADICIONALES

Las gachas, las migas y las morcillas son otros elementos gastronómicos que también son atendidos en los atlas lingüísticos.

Tanto el atlas de Andalucía como el de Aragón, Navarra y La Rioja dedican un mapa en el que se incluye lo relativo a la denominación e ingredientes de las gachas. En Andalucía, al ingrediente principal de la harina (de trigo o de maíz), se añaden otros como la manteca y la sal, en Ayamonte (H 504); el azúcar y un trozo de pan frito, en Espejo (Co 600); la canela y el azúcar, en Montalbán de Córdoba (Co 603); o la miel, en Bráca-

na (Gr 306) (*ALEA*, 772). En Aragón, Navarra y La Rioja, según se expone en el encabezado del mapa dedicado a las gachas, las de trigo "se hacen con leche o agua y, en ocasiones, se les añaden chicharrones; también se comen con arropo de mosto (Lo 400) o azúcar (Na 105, 301, Z 200). A las de harina de almortas, alguna vez se les añade miel. Las gachas de harina de maíz se preparan con agua o leche, y se les puede acompañar con miel (Hu 111)" (*ALEANR*, 869).

Sobre la preparación de las migas, el *ALEANR* nos informa de que "se hacen de pan, aunque en algunos sitios pueden ser también de harina de trigo (Lo 103, 401; Hu 202) o de maíz (Z 301, Te 200)" (*ALEANR*, lám. 1059). Como ejemplo de preparación de las migas podemos citar el caso de Ochagavía (Na 205), transcrito en el atlas en los siguientes términos: "Se corta el pan en trocitos pequeños, que se ponen a remojar. En la sartén se pone sebo de oveja y ajos; cuando todo está frito, se añade agua hasta que hierve: es el momento en que se echa el pan. Para freírlo se remueve poco a poco con un palo de boj (*churro*)" (*ALEANR*, lám. 1059).

Respecto a las clases de morcillas, en nuestro trabajo de cartografía lingüística extremeña exponemos: "La *patatera* (morcilla de patata) se fabrica en toda la región, excepto en Ba 602. También es frecuente la *morcilla de calabaza* (Cc 101, 102, 103, 104, 200, 201, 402, 404, 500, 603, Ba 101, 104, 200, 302, 600; en Ba 400 y Ba 403 se denomina *morcilla buena*). La *morcilla de vientre*, con sangre y cebolla, se localiza en Cc 604, Ba 102, 104, 202 y 203. La *morcilla de lustre* (sólo de sangre) en Ba 205, 206, 400, 401, 402 y 403; en Ba 200 recibe la denominación de *morcilla del cura*. La *morcilla de arroz* sólo se ha localizado en Cc 104, 200, Ba 101 y 401. Otras morcillas de carácter local son: *morcilla buféña* (de buche) en Ba 601; *caraca* (de la sangre sobrante de las morcillas de vientre) en Cc 604; la *paniega* (de pan) en Cc 500; y *chofas* (de pulmón en tripa gruesa) en Cc 202" (*CLEx*, 309.2).

COSTUMBRES

1. DESARROLLO DEL CICLO VITAL

a) *Nacimiento y bautizo*

En las notas al pie de los mapas que se dedican en los atlas lingüísticos a las denominaciones del bautizo, de los padrinos o de la pila bautismal encontramos algunos datos que revelan algunas costumbres y ritos que se practican en relación con el comienzo de la vida. En Andalucía, en los pueblos jienenses de Beas de Segura (J 202) y Baños de la Encina (J 203), durante los bautizos, "a la iglesia no va el padrino, sino solamente la madrina" (*ALEA*, 1340), costumbre que también se anota en Tiagua (Lz 1) (*ALEICan*, 687); mientras que en gran parte del norte de Huesca y de Navarra son los padres quienes no van a la iglesia (*ALEANR*, 1081). En Alcontar (Al

300) se recogió la creencia de que “las recién paridas deben emborracharse diariamente para segregar leche en abundancia” (*ALEA*, 1333), deformación sin duda de la hipótesis de que la cerveza y el vino ayudan en la producción de leche materna (3); en Agüero (Hu 112), “enterraban la placenta en la bodega, debajo de la *pozalera*” (*ALEANR*, 1076).

Entre las costumbres de bautizo más extendidas, según los datos del *ALEANR* y del *ALECant*, destacan la de ofrecer chocolate, refrescos, comidas o cenas a los invitados; que los padrinos arrojen a los niños frutas secas, monedas o peladillas; o que se arrojen confetis y caramelos al salir de la iglesia, esta última sólo en Cantabria (*ALECant*, 801). Otras tradiciones más locales se atestiguan en Yebra de Basa (Hu 109), donde “antiguamente ofrecían una gallina al cura”; Cascante (Na 502), “al niño lo lleva la madrina, que será también la de la boda, si el niño es varón”; o Torrijo del Campo (Te 301), donde “se celebra sólo el nacimiento del primer hijo” (*ALEANR*, 1081).

b) Noviazgo y boda

En los mapas que dedican los atlas a las denominaciones de la petición de mano y de las dotes se señalan también diversas costumbres relacionadas con el noviazgo. En Andalucía, en Málaga (Ma 406) y Guajar Faragüit (Gr 512), a la pedida va únicamente la madre del novio (*ALEA*, 1220); en Garayoa (Na 204), “van a casa de la novia el pretendiente y sus padres”; en Moyuela (Z 607) y Peñarroya de Tastavíns (Te 207), va sólo el novio; y en Mallén (Z 301), Tarazona (Z 302) y Calcena (Z 305), “van los padres del pretendiente a casa de la novia”; en Robres (Hu 305), según el informante, la petición “se hace en una paridera del monte” (*ALEANR*, 1067); y en Castañedo (S 203), “el primer día de las proclamaciones [‘primera amonestación’] era el de la *noche del queso*; en ese día los padres del novio iban por primera vez a casa de la novia” (*ALECant*, 795). En lo que respecta a los regalos de pedida y de boda, encontramos las siguientes costumbres: en Almogía (Ma 403), “antes de la boda, la novia convida a sus amigas y les ofrece dulces y vino; terminada la reunión, las muchachas entregan a la desposada algún regalo, habitualmente dinero. El novio hace lo mismo con sus amigos la noche de la boda. (Las bodas son siempre al atardecer y, hasta no hace mucho, por la noche). El resto de los invitados a la boda no hacen regalo”; en Villanueva de Córdoba (Co 202), “los padres del novio suelen regalar a la novia un vestido” (*ALEA*, 1319); en Cascante (Na 502), “en Navidad, el novio regala turrónes a la novia; ésta corresponde en Reyes”; en Yebra de Basa (Hu 109), “para la boda, el novio regala a su prometida un anillo y una mantilla; la novia, la camisa del traje de boda” (*ALEANR*, 1067); en Tudanca (S 305), “el padre regalaba a la hija un huerto o tierras”, y en Arredeondo (S 405), “los padres dan vacas como regalo de bodas” (*ALECant*, 794).

En cuanto a las costumbres de boda propiamente dichas tenemos referido que en Paradas (Se 406), la boda “suele hacerse por la tarde”, ya que por la mañana sólo contraen matrimonio los ricos (*ALEA*, 1322). En Aragón, Navarra y La Rioja “el novio va a buscar a la novia y desde la casa de ésta el cortejo se dirige a la iglesia”, aunque también se documentan en algunos lugares otras costumbres, como que cada contrayente salga de su casa y se encuentren en la iglesia o que el novio espere ante el altar la llegada de la novia (*ALEANR*, 1069).

Otra de las tradiciones ampliamente documentada en los atlas lingüísticos es la de la cencerrada a los viudos que volvían a casarse. En Betancuria (Fv 1), “hacen sonar caracoles marinos” y en Vallehermoso (Go 2), “si la mujer había tenido hijos en el primer matrimonio, le colgaban unos cuernos en la puerta de la casa” (*ALEICan*, 650); en Garayoa (Na 204) y Ochagavía (Na 205), “por 1930, las cencerradas se daban, sobre todo, a las mujeres solteras que esperaban un hijo”; en Las Pedrosas (Z 400), “colocan un trozo de carroña en la puerta de la viuda”; en Usé (Z 507), “los mozos reclaman una manta a la viuda; si no se la da, le hacen la cencerrada” (4); y en Robres (Hu 305), “echaban estiércol en la puerta de la viuda” (*ALEANR*, 1073). En los pueblos cántabros de Castillo Pedroso (S 404), Aldea del Ebro (S 503), San Andrés de Valdelomar (S 504), Villaescusa de Ebro (S 600) y Polientes (S 601), “daban cencerrada a los novios que no pagaban los derechos a la mocedad” (*ALECant*, 796).

c) Muerte

Más escasas son las costumbres que recogen los atlas relacionadas con la muerte y los funerales. Únicamente podemos anotar que en Mijas (Ma 600), la noche del velatorio “dejan abiertas todas las casas de la calle en la que vivía el difunto” (*ALEA*, 1365); o que en Morro Jable (Fv 30), la *caja mortuoria* era la que había en el cementerio, que se llevaba a la casa del difunto “para poner en ella el cadáver y transportarlo al camposanto; el muerto era enterrado en un sudario y la caja quedaba disponible para nuevo uso” (*ALEICan*, 682), parecido a lo que en Híjar (Te 200) denominaban escaño, que era un ataúd que servía para todos los velatorios (*ALEANR*, 1134). En Castañedo (S 203), era costumbre que se invitara a tomar la *parva* (galletas y vino moscatel) a los clérigos que habían asistido al funeral (*ALECant*, 899).

2. DESARROLLO DEL CICLO FESTIVO

a) Navidad

Sólo en el *Atlas Lingüístico y Etnográfico de Andalucía* encontramos referidas algunas costumbres típicas de esta época. Durante la Pascua de Navidad, en Bérchules (Gr 602), “es costumbre poner en la era un pollo colgado de una cuerda; los mozos, en orden, van a darle con un sable. El que acierta con un tajo se lleva el pollo”; en Alcóntar (Al 300), “antiguamente, llevaban un borrego a

la iglesia y los pastores hacían unas migas delante del altar” (ALEA, 1471).

b) La Candelaria y Santa Águeda

En el ALEANR se incluyen dos mapas que describen estas festividades. En el primero, dedicado a la Candelaria, se localizan algunos refranes sobre el día que se celebra. Así, en puntos del norte de Aragón y en Navarra, aparecen variantes del refrán “si la candelera plora, el invierno ya está fora” (ALEANR, 1148). En el segundo, dedicado a Santa Águeda, se observa que las costumbres más extendidas de ese día son cuatro: que las mujeres salgan a pedir para los mozos que van a ir al ejército, en La Rioja; que por la noche toquen las campanas los monaguillos que salieron a pedir por la tarde, en el sur de Navarra y este de La Rioja; que las mujeres merienden juntas y hagan bailes, principalmente en el norte de Huesca; y que las mujeres saquen a los hombres a bailar, en puntos dispersos de Aragón (ALEANR, 1149).

c) Carnaval y Cuaresma

Durante el Carnaval, el Atlas Lingüístico de Andalucía nos informa de que en Conquista (Co 201) “juegan al corro”, o de que en Alcolea (Al 503) “antiguamente se celebraba el entierro de la zorra, en el que llevaban un bicho muerto y bebían vino” (ALEA, 1476). Al mediar la Cuaresma, en Puebla de don Fadrique (Gr 200), “se hace un viejo y una vieja rellenos con paja; el viejo se cuelga en el centro de la calle, suspendido de una cuerda cuyos extremos se atan a sendos balcones. Desde la calzada le tiran de las piernas hasta romperlo. A la vieja la visten con opulencia, pero no la desgarran” (ALEA, 1478).

El Jueves Lardero, en Aragón, Navarra y La Rioja se celebra de distintas formas. Como ejemplos se pueden citar los casos de Valgañón (Lo 302), donde “antiguamente comían huevos con chorizo y hornazo”; o Mas de las Matas (Te 400), donde “los niños van haciendo tratadas por las casas”. Sorprende la cantidad de cancioncillas y refranes que se anotan sobre esta festividad: en Sallent de Gállego (Hu 100), “jueves lardero, viernes carnicero y sábado huevero”; en Iglesias del Cid (Te 405) y pueblos colindantes, “jueves lardero, pelotas al puchero”; y en Agüero (Hu 112) estos versos de mayor extensión: “San Nicolás coronado, / cuatro gallinas y un gallo; / en la mano cinco dedos, / en la otra, tres y dos. / Ángeles *semos*, / del cielo venimos, / cestas traemos, / *chuchas* [‘tajadas de carne’] pedimos; / si nos o no nos dan, las gallinas lo pagarán. / La gallina que *alcontremos*, / manda el rey que la matemos. / Este gallo cantador / ha comido trigo, avena / y mañana morirá / *pa* los chicos de la escuela” (ALEANR, 1151).

En Cantabria, el Martes de Carnaval, en Helgueras (S 103) “se arrojan cacharros a las puertas para asustar y hacer correr a la gente”, mientras que en Olea (S 502), Aldea de Ebro (S 503) y San Andrés de Valde-

mar (S 504) “tenían costumbre de hacer una cena extraordinaria, que se llevaba a las familias más necesitadas” (ALECant, 890).

d) Otras fiestas

La noche de San Juan tiene también su lugar en los atlas. La llegada del solsticio estival se celebra con distintos ritos, expuestos con todo tipo de detalles, especialmente en Aragón, Navarra y La Rioja, y en Cantabria. En las tres primeras comunidades el ritual más practicado es el de la *sanjuanada* ‘lavarse en el río antes de que salga el sol’, pero también están muy extendidos la recogida de matas y la enramada a las mozas; en Navarra y norte de Aragón (también en algún punto disperso de todo el territorio), además, se realizan las hogueras (ALEANR, 1154). Las hogueras son, precisamente, la costumbre más extendida de esa noche en Cantabria, aunque también por toda la comunidad se efectúa la recogida de la verbena (ALECant, 892); en Polientes (S 601), “el ramo se llevaba a las mozas el día de San Cristóbal” (ALECant, 893).

En Torrecampo (Co 200), en la fiesta de Todos los Santos “se reúnen muchachos y muchachas para comer *hormigos con corrucos*” (ALEA, 1481). En Arafo (Tf 40), durante el Domingo de Resurrección “antiguamente quemaban un monigote llamado *judas*” (ALEICan, 691).

Otras fiestas están motivadas por el calendario agrícola-ganadero, como el deshoje de la mazorca en Molledo (S 307), durante el cual se invitaba a los asistentes con aguardiente y castañas asadas (ALECant, 197), o las matanzas, repartidas por toda España.

NOTAS

(1) En Andalucía se señalan las expresiones con que se identifica la toma de la copa de aguardiente: en Topares (Al 200), *espantar el diablo*; en Torrecampo (Co 200) y Contador (Al 202), *matar el bicho*; en Ventas de Zafarraya (Gr 507) y Murtas (Gr 603), *matar el gusanillo*; en Málaga (Ma 406) *tomar el buchito*; y en La Campana (Se 400), *tomar el chiringo* (ALEA, 769).

(2) El ALEA dedica un mapa a este plato, proporcionando también informaciones sobre los ingredientes que lo componen. Así, por ejemplo, en Lújar (Gr 513) se hace con garbanzos, judías, patatas, arroz y coles; y en Paterna del Río (Al 503) con garbanzos, patatas, verduras, tocino y judías o arroz (ALEA, 774).

(3) Véase HUOTARI, C.: “Alcohol and Motherhood”, *Leaven*, vol. 33, 2, 1997, pp. 30-36.

(4) En Benasque (Hu 201) y Campo (Hu 207), la viuda tenía que pagar a los mozos del pueblo un cántaro de vino para evitar la cencerrada.