



# Asociación de Amigos de Alcubilla de Avellaneda Soria

Boletín de la Asociación

nº 7

Abril de 2006

## Agradecimiento por las II Jornadas de la matanza

En nombre de la Asociación Amigos de Alcubilla y en el mío propio, quiero dar las gracias de corazón a toda la gente que decidisteis, en aquellos días de Diciembre, participar en las IIª Jornadas de la Matanza.

Ya el primer año nos llevamos una grata sorpresa al comprobar que tanta gente había venido. En estas IIª Jornadas, nos sentimos más orgullosos todavía de ver,



que no solo volvió a responder la gente como el año anterior sino que vinisteis algunos más.

Quiero hacer un especial agradecimiento a la gente que nunca había estado en el pueblo y que las pasadas Jornadas sirvieron para que lo conociesen y quizás, quien sabe, les gusto y vuelvan. Ojala.

También, como no, quiero dar las gracias a toda la gente que con su contribución, mayor o menor, ha hecho posible que las Jornadas de la Matanza sean una realidad. Animo y a seguir.

Gracias a todos y espero que este año podamos encontrarnos de nuevo, en el mismo lugar, celebrando las IIIª Jornadas de la Matanza.

**Fermín Pascual**

## Las marzas

De nuevo me dirijo a vosotros para animaros a que cantéis. Sí, no es ningún disparate. Cuando yo era joven, al llegar el mes de febrero ya se estaban preparando primero los carnavales, y también las

“Marzas”. No sé cuándo fueron sus comienzos; a mi padre se las he oído cantar toda la vida, y a mi abuela, que por supuesto era mayor, también. Los mozos, que entonces eran muchos, las cantaban por las calles la última noche de febrero al entrar marzo, sobre las doce de la noche. Sus letras generalmente hacen alusión a la naturaleza y a las labores de la tierra que se desarrollan durante los meses de mayor trabajo en el campo.

Es algo que pensamos hace tiempo; la idea no fue exactamente mía, pero os la comunico: me gustaría que formásemos un coro (bueno eso sería mucho pedir), pero por lo menos un grupo al que le gustase cantar, que sepa canciones de antes y ahora, y, si tiene algo de idea de música, mejor; que pudiéramos reunirnos de ahora en adelante todas las semanas un rato a ensayar o preparar algo (en invierno es más difícil, claro), para que al llegar estas fechas u otras poder cantar cosas como por ejemplo las “Marzas”. Se podrían recuperar algunas canciones tan bonitas de antes y ahora, porque hay gente que las sabe, otros no las sabemos, y si no se escriben o se dan a conocer a los demás, se pierden.



Yo no tengo precisamente una gran voz, pero entre muchos y aportando cada cual lo que sepa podremos hacer algo que valga la pena. No siempre tenemos ganas de reír o cantar por una razón u otra, por problemas o porque hemos perdido a un ser querido, etc. Pero sí podemos dar un poco de alegría, hacer sonreír a la gente, crear un poco de ilusión, sentirnos contentos. Porque una sonrisa no cuesta dinero hace feliz al que la da y al que la recibe. He buscado la letra de las “Marzas”; espero y deseo que os las aprendáis los que no las sepáis y las cantéis todos. Ahí van.

Esta noche entrará Marzo  
De media noche pa´ abajo (bis)  
(con el ángel de la guarda  
que nos libre y nos defienda y nos favorezca el alma).

Sale Marzo y entra Abril  
con las flores relucir (bis).

Sale Abril y entra Mayo  
con las flores relumbrando (bis).

Sale Mayo y entra Junio  
con las hoces en el puño (bis).

Sale Junio y entra Julio  
segando más a menudo (bis).

Sale Julio y entra Agosto  
con las pajas en el rostro (bis).

Sale Agosto y entra Septiembre  
unos trillan y otros siembren (bis).



O qué lindo mes es este  
si para siempre durara,  
pan y vino no faltara.

En aquel altillo  
hay un pino seco (bis)  
cabecera y cama  
donde Cristo ha muerto (bis).

En aquel altillo  
hay un pino verde (bis)  
cabecera y cama  
donde Cristo duerme (bis).

Alegraos mozos,  
mozas y solteras (bis)  
que ha venido Marzo  
con sus flores bellas (bis).

Alegraos mozos,  
mozas y casadas (bis)  
que ha venido Marzo  
por esas cañadas (bis).

**Adelina Pascual Izquierdo**

## **Campanas y campanero**

Hace unos cuantos años teníamos en el campanario  
cuatro campanas ¡Algo, extraordinarias! Sobre todo

una que decíamos la campana grande, que nos servía de referencia para saber cuando era el mediodía, pues estaba orientada de forma que sobre las doce, más o menos, empezaba a darle el sol. Cuando llegaban las fiestas más importantes del pueblo, la víspera por la tarde, ya las volteaban para anunciar la fiesta, y había que moverla entre cuatro hombres. Cuando tocaban a misa, primero se repicaba, que daba gloria oírlo. Dicen que se oían desde la badera de Aranda de Duero. íamos un campanero, Pedro Izquierdo (que en gloria esté), que las hacía hablar. Éste se pasaba muchas horas en la torre. Por la mañana se levantaba al amanecer para tocar al “alba”, sonata que servía de despertador a los pastores, segadores, etc., ya que en estos tiempos no todo el mundo tenía reloj. Sobre las doce del mediodía también tocaba para avisar de la hora de la comida, y por la noche tocaba a la “oración”.

También, desde la cruz de mayo, que es el día 3, hasta la Cruz, el día 14 de Septiembre, en el toque del mediodía repicaba a “tenterenublo” para que las tormentas que pasaban por la zona no dañaran los campos.



¡Qué decir de la campanilla de Santa Bárbara, con ese sonido inolvidable! La gente del pueblo depositaba su confianza en ella cuando alguna tormenta descargaba granizo. En esos momentos siempre alguien la hacía sonar y, por supuesto, que dejaba de granizar.

De aquellas cuatro campanas sólo queda el campanillo, que ya hace que no se oye, pues se tocaba en bautizos o entierros de niños.

El día 1 de noviembre, día de Todos los Santos, entre las nueve y las diez de la noche subíamos todos los chicos, chicas y campanero (que era mi padre) al campanario para rezar padrenuestros y salves a las ánimas, todo cantando en voz alta. En cada palabra de la oración se paraba y se tocaba una campana diferente cada vez. Daba mucha impresión, tanta que dicen que una señora dejó la falda de pliegues enganchada a una punta al bajar corriendo las escaleras, del susto, al oír tocar así.

La torre también tenía un hermoso reloj, el cual también necesitaba las atenciones de mi padre, pues era dado a atrasos y adelantos. Mi padre, un día le colgó hasta las cañoneras de la lumbrera de contrapeso, para que fuera bien. Este reloj tocaba todas las horas y

mi padre, aún de noche, le tocaba subir a ajustarlo cuando se estropeaba.

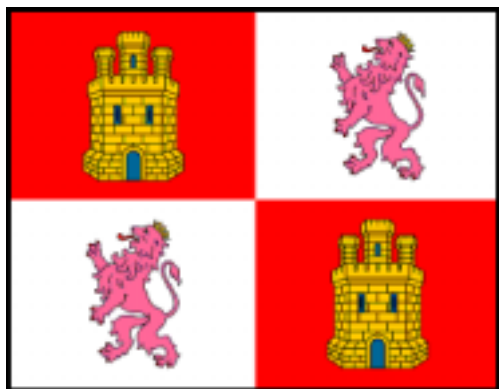
Lástima que cuando mi padre se vio mayor tuvo que ver como el reloj se acababa.



Las campanas, la grande se arpo y tuvieron que cambiarlas, y nos trajeron estas dos que tenemos ahora, que no digo que mejor ni peor, pero completamente diferente.

**Antonia Izquierdo**

## La bandera de Castilla ¿Roja o morada?



La tradición conservada en la Crónica Rimada, dice que el rey Fernando I el Magno, al tener reunidos bajo su cetro los reinos de León y de Castilla, buscaba una enseña para el nuevo reino. Para ello consultó a los hijos de Laín Calvo, un poderoso juez y noble castellano del siglo X.

La cuestión de la bandera se resolvió dando la primacía a Castilla ligando los dos distintivos: el castillo de oro en campo de gules (rojo) y el león rampante rojo en el campo de plata. El escudo, por tanto, tiene tres colores: rojo, amarillo (del oro) y

blanco (del plata). Esto concuerda con la opinión del archivero del Ayuntamiento de Madrid de que “en los siglos XIII y XIV abundaban las cintas rojas, amarillas y blancas” (Cuadernos Republicanos, abril y julio 2001).

La bandera de Castilla y León se mantiene tal como la conocemos desde la Ley Orgánica de 1983, que regula el Estatuto de Castilla y León. Sobre esto no hay muchas dudas.

Sin embargo, sí existe confusión sobre el origen y el color del pendón de Castilla, y su posterior utilización en otras banderas. Algunos afirman que el escudo de Castilla reposa sobre un campo morado. Otros aseguran que la bandera castellana es roja con el castillo en primer plano.

Según el investigador Lucas Hernández, el color de las cruces que llevaban en el pecho los Comuneros durante su rebelión de 1.517 era rojo, y distintos expertos describen el pendón de Castilla como una enseña “grande y algo pesada, de tres varas y media de ancho y largo, de damasco carmesí, con las armas de Castilla por ambas partes pintadas en el dicho pendón”. El rojo también es el color de la enseña y el escudo de Burgos, Ávila y Soria.

Por tanto, ¿de dónde viene la tradición del pendón morado de Castilla?

En época de Felipe IV se promulgó un decreto que creaba el "Tercio de los Morados", una guardia real en cuyo uniforme destacaba el color morado. A esta guardia, en el siglo XVIII se le denominó el Regimiento de Castilla, y posteriormente el Regimiento del Rey. Su bandera era la del Conde-Duque de Olivares, de color morado. En 1.824, al restablecerse el régimen absolutista, este regimiento fue disuelto como las demás tropas constitucionales por la represión de Fernando VII. Pero esta bandera no tiene nada que ver con el pendón de Castilla, sino que simplemente fue la enseña personal del Conde-Duque de Olivares, fundador del "Tercio de los Morados". En realidad tampoco realmente era su color morado según el concepto actual del violeta oscuro, próximo al azul, sino rojo grana como las moras (de ahí lo de morado).

El cambio al morado oscuro como símbolo de expresión de la democracia castellana se debe a dos factores. Por un lado, los Borbones promulgaron oficialmente el color morado para la Casa Real en lugar del púrpura, que antes había sido el propio de la realeza. Por otro lado, la sociedad secreta de Los Comuneros, escindida de algunas sectas masónicas y formada en 1.821, pudo adoptar como emblema el “estandarte de Padilla”: morado con un castillo blanco en el centro, aunque según otras fuentes, no hay ninguna prueba de que la rebelión comunera contra Carlos V utilizase símbolos de color morado en su bandera. Sí se sabe, por el contrario, que en la batalla de Villalar (1521) los comuneros se distinguieron mediante cruces rojas de sus enemigos imperiales, que las usaron blancas. Luego, hasta donde sabemos, si hubo un color distintivo comunero fue el rojo de sus cruces.

Parece que el origen de la confusión, según el investigador José Manuel Erbez, se remonta al bienio constitucional de 1821, con el pronunciamiento de Riego contra el absolutismo de Fernando VII. Dentro de los liberales exaltados existía otra sociedad secreta llamada Los Comuneros –con una notable presencia en Andalucía–, y utilizaban como emblema la bandera morada con un castillo. De ahí que surgiera la identificación del color morado inspirado en los comuneros y por extensión en Castilla, para la causa revolucionaria del siglo XIX. Una prueba de ello es que la bandera bordada en 1831 en Granada por Mariana Pineda para el levantamiento liberal, y que le costó la ejecución, tuviera ese color.



De esta forma el morado comenzó a ser utilizado junto con los dos colores históricos españoles en algunos ambientes republicanos. Primero, porque coincidía con las consignas revolucionarias de la bandera tricolor francesa (Libertad, Igualdad y Fraternidad), pero también porque consideraban que el rojo y el amarillo, aparte de su identificación con la monarquía, sólo representaba a una parte de los pueblos integrantes de España, los vinculados con la antigua Corona de Aragón, y el otro gran pueblo hispánico, el castellano, debía estar presente en la bandera mediante el color que, según la tradición, le era propio.

Sin embargo, las pruebas apuntan a que el verdadero pendón castellano y su símbolo “nacional” es y ha sido siempre de color rojo oscuro o carmesí.

El Real Pendón de Castilla, de 1.666 se encuentra en la Colegiata de San Antolín, en Medina del Campo, Valladolid.

Alfonso H. Marín

## Vivencias y añoranzas

Estando una tarde de invierno en Alcubilla, al calor de la chimenea, surgió el recuerdo de nuestras fiestas y tradiciones en los años 60, y pensamos en recordárselo a los mozos de aquella época y transmitírselo a las nuevas generaciones de hoy que no las conocieron.

Las fiestas empezaban en el mes de Enero, con la Cofradía del Niño, los días 2 y 3 de Enero. Era una fiesta únicamente para los cofrades, con su misa por la mañana y merienda para los hombres en la Casa de la Villa por la tarde. Las mujeres se reunían en la casa del mayordomo de ese año, a hacer chocolate y jugar a las cartas.

Después venían los Reyes, una fiesta muy querida por los niños, pues aunque fuera un pueblo pequeño, los Reyes Magos también pasaban y pasan por aquí, aunque en aquellos tiempos, los regalos eran mucho más humildes que ahora. Los niños iban por todo el pueblo a pedir el aguinaldo, que solía consistir en higos, castañas, mandarinas y, muy ocasionalmente, algún real o peseta.



El 17 de Enero se celebraba San Antón, patrón de los animales. Los mozos se ponían cencerros atados a la cintura para hacer mucho ruido y “dar la cencerrada”. Según dice el refrán, en “San Antón, la gallina pon”, porque se decía que las gallinas volvían a poner más huevos, después del período de inicio del invierno, que ponían menos.

El 20 de Enero era la fiesta la Cofradía de San Sebastián, cuyas celebraciones eran las mismas que las de la Cofradía del Niño.

### **COFRADÍAS:**

En Alcubilla había y hay tres cofradías: la del Niño, la de San Sebastián y la de la Vera Cruz.

El objetivo de las dos primeras era asistir a los cofrades (miembros de la Cofradía) cuando enfermaban y no tenían familiares o no estaban cerca para poderlos atender. El alcalde de la cofradía enviaba a un cofrade a atender y ayudar al enfermo.



Las cofradías tenían su alcalde, secretario, mayordomo y alguacil.

La cofradía de la Vera Cruz tenía la obligación de asistir a los entierros y velatorios de todos sus cofrades.

Pero su cometido más importante era la Semana Santa. Se encargaban de poner las cruces en el camino a la ermita para la procesión del Viernes Santo, y esa misma noche los cofrades que les tocaba tenían la obligación de velar en el Monumento para que éste no quedara solo en ningún momento.

También pedían dinero por el pueblo para comprar velas para la Carrera y para otras necesidades de la iglesia. Celebraban su fiesta el 3 de Mayo, que era la festividad de la Cruz de Mayo.

En Febrero se celebraban las Candelas, que eran la fiesta de invierno. ¡Vaya fiestas en aquellos tiempos!, con mucha más gente que ahora en las fiestas de la Cruz de Septiembre.

Eran el 1 (Vísperas), 2 (día principal) y 3 de Febrero.

Por la mañana temprano tocaban dianas, después había misa, con su procesión, y por la tarde, baile en el granero (situado en la nave que hay ahora junto al Palacio).

Las dianas las tocaban Los Marines (que ya sabéis que eran los músicos de aquella época). Una anécdota graciosa es que algunas veces, a Julián se le helaban las teclas de la trompeta, del frío que hacía, y entraba en alguna casa a calentar la trompeta en la chimenea.

El 5 de Febrero, era la festividad de Santa Águeda (día de las mujeres). Si caía en sábado ó domingo, los quintos ajustaban música, y las mozas sacaban a los mozos a bailar (en el resto de los bailes eran los mozos quienes sacaban a las mozas), aunque las mozas, para que no se notara quien les gustaba empezaban sacando a otros mozos, no al que realmente les gustaba.

QUINTOS: Eran los jóvenes que ese año se iban a la "mili". Los mozos que cada año entraban en talla (el año anterior a irse a la "mili") solían recaudar dinerillo para hacer meriendas.



Un día especial por esas fechas era el Jueves Lardero, que se celebraba el jueves anterior al Miércoles de Ceniza. Ese día las madres preparaban unas tortillas de chorizo y los niños se iban con la maestra al "Manzanillar" a pasar la tarde. Desde aquí quiero aprovechar para mandar un cariñoso recuerdo a nuestra querida maestra Juli.

Seguidamente llegaban los Carnavales. Las cuadrillas de mozos se pasaban parte del invierno haciendo los gorros para luego lucirlos con las vaquillas. Eran unos gorros espectaculares, como muchos habréis visto durante las fiestas del verano, y todos competían a ver quién llevaba el mejor y más bonito. Eran tres días de carnavales, domingo gordo, lunes y martes, y acaban el miércoles de ceniza. La gente salía los tres días, pero el martes por la tarde salían los "Perico Paja", hombres disfrazados, unos cubiertos de paja de centeno y otros metidos en sacas rellenas de paja molida.

Eran unos Carnavales fabulosos, de los mejores de toda la comarca.

Cada Domingo de Cuaresma, las mozas iban a cantar por las casas y les daban una propina. El dinero se lo daban al señor cura, que lo empleaba en cosas necesarias para la iglesia, en comprar las rosquillas de Semana Santa, y una parte se lo daba a las mozas para que hicieran una merienda el Segundo Día de Pascua (el Lunes después del Domingo de Resurrección).

El último día del mes de Febrero, por la noche, se cantaban "las Marzas", cantares que tenían una letra para cada mes y que iban de Marzo a Septiembre.

#### SEMANA SANTA

Las tradiciones de Semana Santa eran muy similares a las de ahora, que afortunadamente hemos conservado, aunque se vivían con más devoción.

Mayo era un mes muy bonito, porque además de empezar a florecer el campo y los días ser mucho más largos, era cuando se colgaba "el Mayo". Era un chopo que cortaban los mozos, uno de los más altos que hubiera, y después colocaban en la plaza el primer día del mes, con bailes y cantos, y allí se quedaba hasta finales de Mayo.



Como ya hemos dicho, el 3 de Mayo era la festividad de la Vera Cruz, la Cruz de Mayo, que en tiempos anteriores fue una fiesta importante.

El día de San Juan, el 24 de Junio, los mozos que tenían novia colocaban “enramadas” en los balcones o ventanas de sus novias.

Eran ramos con guindas o ramos de flores decorados con rosquillas y lazos, o si no había nada de esto, únicamente unas ramas de chopo.

Los mozos competían para ofrecer el más bonito a su novia, y entre ellos gastaban bromas quitándose unos a otros las enramadas y cambiándolas de balcón, con el correspondiente enfado de la novia a la que no le gustaba el que la tocaba.

Seguidamente llegaban los meses de verano, en los que se trabajaba mucho y muy duro, pues todo se hacía manualmente. Primero se segaba y luego se acarrea con los machos y carros la mies a la era. Se procuraba hacer todo deprisa para que, cuando llegara la fiesta de la Cruz, estuviera todo terminado. En esta época, las mujeres se afanaban en blanquear las casas y prepararlas para esas fiestas.

Para darse un pequeño alivio, el 22 de Julio era la fiesta de la Magdalena (patrona de la iglesia parroquial).

Así transcurría el verano hasta llegar Septiembre, y con él, las fiestas de la Cruz de Septiembre, en honor al Cristo del Campillo, patrón del pueblo (13 de Septiembre, Vísperas, 14 y 15 de Septiembre).

Más o menos, estas fiestas siguen siendo como antes, pero eso sí, con la ausencia del Baile “Vermouth”, que se celebraba el día 15 en la plaza, después de misa y hasta la hora de comer. ¡Qué jotas y ruedas se han bailado a pleno sol y con la plaza llena a rebosar!

Después de las fiestas, en Octubre, llegaban las vendimias. Las uvas se llevaban a los lagares que había en el pueblo y allí se hacía el vino. Luego los mozos lo llevaban en pellejas a las cubas de las bodegas. En aquellos días, las mozas procuraban no salir a la calle, pues los mozos las “lavaban la cara” con la boca de la pelleja después de haberla vaciado.

Tras las vendimias, llegaban los Santos, el 1 de Noviembre. Quien más disfrutaba estos días eran los hombres, pues las mujeres, en aquellos tiempos no entraban en esas juergas. Dos semanas antes, buscaban la “machorra” o el “chivo”, daba igual, que iban a matar para merendar esos días. También era costumbre que el día de los Santos por la noche, los mozos subieran al campanario a cantar la Salve y el Señor Mío Jesucristo, y mientras cantaban, tocaban las campanas. Era muy emocionante.

Por último, estaban las Navidades. En estas fiestas había mucha gente en el pueblo. Era costumbre que los mozos salieran a cantar por las calles los días de Noche Buena, Noche Vieja y Reyes.

Cantaban en grupos, y cada grupo cantaba una estrofa y el otro grupo les respondía con la siguiente estrofa. Sería estupendo poder recuperar aquellas canciones.

En Noche Buena, a las doce de la noche, se celebraba la Misa del Gallo.

Aparte de todas estas festividades, el resto del año había baile en la plaza casi todos los domingos, si no llovía.

Si llovía, se hacía en la casa de Los Marines, que está en la plaza, que dentro tenían preparado un pequeño salón de baile. Solo podían entrar los mayores de 18 años y les cobraban un real.



Los músicos eran: Julián, que tocaba la trompeta, Alejo, el clarinete, Paco, la caja, y a veces les acompañaban con el acordeón El “Chinela” de San Esteban y más tarde Justo de Santa María.

Otro motivo de fiesta y celebración eran las bodas, en las que se gastaban bromas variadas especialmente al novio, y se celebraban por todo lo alto.

Una tradición ligada a las bodas era la de la “cuartilla de vino”, que consistía en que los mozos que cumplían 16 años ese año, se juntaban y pagaban una cuartilla de vino para el resto de los mozos, y a partir de entonces se les dejaba formar parte de las cuadrillas y compartir lo que les daban en los convites de las bodas.

Seguramente me he dejado muchas cosas y muchas explicaciones, pero, para quien lo haya vivido como nosotros, será un bonito recordatorio y para los que no lo hayan vivido, se podrán hacer una idea de cómo transcurría nuestra vida entonces.

**Conchita Romero Pascual**

Colaboradores: **Teresa Pascual y Fernando Medel**

## La gran fiesta del invierno, la matanza

Tres días hay en el año  
que se llena bien la panza:  
Nochebuena, Nochevieja  
y el día de la matanza.

Según se acerca el mes de Diciembre ya se siente próxima la gran fiesta del invierno, LA MATANZA.

Desde niña he visto en mi casa la preparación del “ritual” que conlleva la matanza. Hay muchas supersticiones y dichos en torno a esta “fiesta” y digo fiesta, porque desde mi punto de vista era una de las fechas más esperadas del calendario.

El proceso de la matanza conlleva varios días de trabajo, en el que en mayor o menor medida colaboran todos los miembros de la familia, grandes y pequeños:

### 1ª jornada, el día previo al sacrificio

La tarde anterior al sacrificio, ya empezaba a verse movimiento en las cocinas. Afilan bien los cuchillos, tener preparadas las gamellas y barreños de barro, poner a punto la máquina y picar la cebolla y el pan para poder elaborar al día siguiente las morcillas.



### 2ª jornada, el día del sacrificio

El gran día comenzaba temprano, se preparaba el banco en el que se apoyaría al cerdo para sacrificarlo y el gancho para sujetarlo, a continuación, un par de hombres se disponían camino a los cortijos para traer al animal. Parecía como si el pobre cerdo ya presintiese cual era su destino, porque se movía inquieto y gruñía sin cesar. Muchas veces se ponía rebelde y encaminarle hacia el lugar donde se le iba a matar y una vez allí, colocarle en el banco, era una pelea difícil entre los hombres y el cerdo, aunque el vencedor estaba claro, sería el hombre.

Ha llegado la hora de dar comienzo al ritual. Varios hombres sujetan al animal mientras una mujer con un caldero en la mano y un hombre con un cuchillo se aproximan hacia el animal, se disponen para el sacrificio.

La sangre del cerdo se recoge en el caldero sin dejar de dar vueltas para que no cuaje y poder hacer posteriormente con ella, las exquisitas morcillas.

Después de que el animal está muerto se le tumba en el suelo para proceder a chamuscarlo, tarea con la que se pretende quemar los pelos del cerdo. Se cubre con haces de paja de centeno y se prende fuego, una vez que las llamas se han extinguido se va echando agua bien caliente por encima del cerdo y se rasca la piel con tejas, piedras, cuchillos o cepillos para levantar la parte más superficial. De esta forma el cerdo queda limpio y sin pelos.

Hay mucho trabajo por delante, y poco tiempo que perder. El siguiente paso es colgar el cochino para poder abrirle y vaciar todos los órganos. Los intestinos se los llevan las mujeres al río y son lavados con

empeño. Esta tarea es especialmente dura en días muy fríos, pues manipular los intestinos en aguas casi congeladas y mantenerse de rodillas, quieta, en plena intemperie durante largo rato, no es trabajo agradable de realizar.

Ya en casa se remata la faena lavándolas con vinagre, cebolla y sal, por último son cortadas a la medida adecuada para elaborar chorizos, güeñas y morcillas.

La primera comida de la matanza era quizás con la que más disfrutábamos. Solía consistir en un primer plato de sopas morenas a base de sangre diluida en caldo que además llevaba cominos y ajo y al que se le añadía el pan en gachas, de segundo plato se hacía el hígado del cerdo guisado con torreznillos.

Mientras disfrutábamos de la comida y para no perder tiempo, en la lumbre había una caldera en la que se cocía el arroz para poder hacer las morcillas. Una vez cocido el arroz se daba comienzo a la preparación del mondongo, para ello se mezclaban una serie de ingredientes en una gamella: arroz, cebolla, pan, sangre, manteca, cominos, canela y sal. Con ayuda de embudos, en caso de que la tripa fuese estrecha, se rellenaban los intestinos de mondongo y se cosían. Una vez cosidas todas las morcillas, se ponían a cocer en una caldera en la chimenea durante hora u hora y media.



Recuerdo que una de las costumbres de mi tío, que seguramente él aprendió de sus padres, era dar vueltas a la caldera con una hoja de berza porque según cuenta, así evitaba que las morcillas se rompiesen durante la cocción.

Cuentan también, que el día en que se mataba el cerdo la luna debía ser cuarto menguante, pues se creía que así la matanza saldría mejor.

Para la cena del primer día no podía faltar el morcón asado, que era la morcilla que se hacía con el ciego, la parte final del intestino grueso y que tenía más capacidad que el resto de intestino. Y por supuesto alubias, que se ponían durante toda la tarde a cocer en el puchero de barro junto a la lumbre. ¡Estaban tan buenas!, no se comían alubias tan ricas en todo el año, y no sé si era porque las comíamos con muchas ganas o porque realmente era el día en que mejor salían, por estar pendientes en todo momento de ellas. Me cuenta mi tío, que antiguamente era un manjar muy apreciado en este día, tomar patas de oveja guisadas.

### 3ª jornada, destazado del cerdo

La mañana entera era dedicada al destazado, es decir sacar todas las piezas del cerdo: dos lomos, dos solomillos, dos jamones, dos costillares, dos paletillas, cortar las pancetas, 1 rabo, los huesos.....

La carne que iba saliendo de despiezar al cerdo y la que se sacaba de deshacer las dos paletillas, se iba separando en dos gamellas diferentes, en una se echaba la parte más magra para hacer los chorizos y en la otra la carne más grasa para hacer las güeñas.

Esta carne se picaba bien y se disponía en gamellas o barreños, por la tarde se adobaba añadiéndole pimentón, ajo, orégano y sal, se mezclaba todo, se apretaba bien y se tapa con una tela de algodón.

Otra de las costumbres de mi tío era, antes de tapar la carne, dibujar con el dedo una cruz en el centro de la carne.



Me cuenta mi tía, que aunque yo no lo he llegado a ver, antiguamente como no se disponía de los medios que ahora tenemos y la sal no se podía pesar con tanta precisión como ahora, en el centro de la cruz se hacía un pocito y se colocaba un montoncito de sal, el día en el que se disponían a hacer los chorizos y güeñas si al destapar la carne veían que la carne se había chupado el montoncito de sal significaba que la carne estaba sosa y había que añadir más sal.

He de decir que la matanza nunca debe de tirar a sosa, si no al contrario, pues la sal es un conservante y su ausencia provoca que la matanza se cure peor y aguante menos tiempo.

Los huesos, lomos, costillares, pancetas, etc., se meten en unas bañeras y se cubren con adobo, que es igual al de la carne picada pero añadiendo bastante cantidad de agua. En estas bañeras, la carne permanecía en adobo unos 3 o 4 días. Después de ese periodo se sacaba, se le ponía la cuerda y se colgaba para orearlo, es decir para que se fuese secando.

Después de estos días de trabajo el cuarto era de descanso, pues la carne picada con la que se haría los chorizos debía reposar unas 48 horas para que tomase todos los sabores del adobo antes de proceder al embuchado.

### 4ª jornada, la elaboración de chorizos

Ésta es quizás, la tarea más delicada de la matanza, ya que durante el embuchado de los chorizos es fácil que se rompan las tripas. Por ello, y como las prisas no

son buenas consejeras, era un día en que se procuraba comer más temprano para dedicar toda la tarde, con paciencia, a realizar chorizos y güeñas.

Se colocaba el embudo a la maquina, y mi tía se sentaba a su vera para poner la tripa en el embudo y digo mi tía, porque siempre ha sido ella la que desempeñaba esta función, hay que tener mano para que la vuelta de chorizo no se rompa y la carne dentro de la misma no quede ni muy prieta ni muy floja, a ella siempre se la ha dado bien y por ello siempre desempeñaba esta tarea.

Se comienza a echar carne en la maquina y dando vueltas a la manivela la carne comienza a salir por el embudo, quedando dentro de la tripa. Cuando se completa una tripa ya se tiene una vuelta de chorizo o güeña. En una mesa aparte solíamos colocarnos mi tío y yo encargándonos de achorizar la vuelta, es decir hacer ataduras a lo largo de la misma dejándola dividida en varios tallos.

Una de las supersticiones que ha perdurado a lo largo de los años, es que las mujeres cuando estaban con el periodo no podían hacer chorizos, pues se dice que si no los chorizos se curan mal y se echan a perder. Es una superstición que aún hoy, en muchas casas, se sigue respetando.

Se aproxima el final de la matanza, y con el llega la última cena, en la que no faltan las típicas chichillas, la morcilla asada y patatas con bacalao guisadas.



Después de cenar colgábamos los chorizos y güeñas en barras de madera, normalmente, que se colocan en el techo de un lugar que debe de ser seco y aireado, en el que de vez en cuando había que hacer lumbre para que los chorizos se ahumaran un poco y se fuesen secando.

Las güeñas en unos días ya se pueden comer, y asadas es la mejor forma de hacerlo. Los chorizos, en cambio, necesitan tiempo para curarse, alrededor de un mes aproximadamente.

Como los chorizos no aguantan a la intemperie todo el tiempo que se quiera, ya que cada vez se van quedando más duros lo que se hacía era meter gran parte a la orza. Se cortaban en tallos y se metían a una tinaja de barro, se cubría con aceite y así aguantaban hasta un año. También se puede conservar de la misma forma, lomo y costillas.

Antiguamente gran parte de la matanza que se metía a la orza servía de alimento en verano para todos aquellos que tenían que trabajar duras jornadas en el



campo recogiendo la cosecha, pues era una alimento con gran aporte calórico y muy socorrido ya que en esos días por aprovechar el tiempo al máximo no se iba a casa a comer sino que lo hacían en el campo.

Hoy en día, debido a tantos avances tecnológicos, es posible comer durante todo el año chorizo seco, pues en el momento óptimo de su curación se pueden congelar o envasar al vacío.

Una de las anécdotas que me contaba mi tío y que más me gustaban, la cual siempre pensé que era una de sus historietas inventadas, aunque él me asegura hoy de nuevo que pasó de verdad y a él se la contó uno de los presentes, cuenta así:

Antiguamente los pastores eran gente muy pobre que no tenían casi para comer y uno de los días en que su amo estaba de matanza eran invitados a cenar. Una mañana, a un pastor, su amo le dijo que esa noche fuese a cenar a su casa por ser la matanza, el pastor dijo a su familia que esa noche iría a cenar donde el amo y su hijo le dijo que el también quería ir. El pastor le explico que no podía ser, pero el niño tan necesitado de comida que estaba, siguió a su padre hasta la casa del amo, aunque una vez allí el pastor le explico a su hijo que no podía pasar y el muchacho se quedo en la puerta. Antes de comenzar a cenar pidieron al pastor que bendijese la mesa y el pastor así lo hizo diciendo: en el nombre del Padre y del Espíritu Santo, Amen. Hombre, le dijo el amo, ¿y el Hijo? Y el pastor contesto, en la puerta se ha quedado, a lo que el amo contestó, pues dígame que pase.

Las matanzas eran días de fiesta, de risas y bromas, de reunión familiar y por supuesto, días laboriosos, en los que se miraba al cielo con la esperanza de que la niebla no impidiese que la matanza se curase bien.

Hoy es considerado un ritual macabro por mucha gente, y aunque no pongo en duda que los métodos para llevar a cabo el sacrificio del cerdo en numerosas ocasiones no son los más adecuados, sí he de decir que en el pasado fue el sustento alimenticio de nuestros antepasados, gracias al cual podían dar de comer a sus hijos a lo largo de todo el año.

Yo he tenido la gran suerte de poder vivir y disfrutar de muchas matanzas familiares, para todos aquellos que no tuvieron esa posibilidad, y para los que hace muchos años que las vivieron y quieren recordarlas, seguro que con cierta añoranza, tienen la posibilidad de hacerlo gracias a las Jornadas de la Matanza que se vienen celebrando en nuestra localidad durante los dos últimos años y que espero sean muchos más. Os puedo decir, que aunque carecen quizás, de ese carácter familiar en el que se involucraban todos los miembros de una familia, es una buena forma de conservar tradiciones de toda la vida, y de disfrutar del pueblo y sus gentes durante dos días de fiesta y jolgorio que se viven a tope. Espero que todos, niños y grandes, hayáis disfrutado de las Jornadas de la Matanza como yo lo hacia de la matanza que se hacia cada año en mi casa. Es un proyecto que se llevo a cabo con mucha ilusión y que a pesar del trabajo que conlleva merece la pena seguir

manteniendo y sobre todo merece la pena ver como la gente lo pasa bien.

Desde aquí quiero brindar mi pequeño y humilde homenaje a dos personas que me han enseñado mucho sobre el ritual de la matanza y sobre muchas otras costumbres y tareas populares de antiguamente.

A mi tía Tere por enseñarme y explicarme, siempre con ese aplomo que la caracteriza, y mucha paciencia, una y mil veces, todas y cada una de las tareas, que sobre todo eran función de las mujeres en la matanza; y a mi tío Fernando, al que yo seguía como un perrito faldero a todos los lados sin dejar de hacerle un montón de preguntas, ¿y que es esta parte del cerdo, tío? ¿Y para que se utiliza esto, tío?. Él siempre me contestaba a todas ellas con mucho humor, intercalando algún chiste o historieta que me mantenían entretenida durante largos ratos y me hacían reír muchísimo.

Gracias a los dos.

**Marta Pascual**

## Cañón del río lobos

En esta ocasión “visitaremos” un hermoso PARAJE NATURAL: el Cañón del Río Lobos.

Aunque muchos de vosotros ya lo conoczáis, espero poder aportar algo nuevo sobre este bello lugar. Además, en nuestra intención de daros a conocer nuestra comarca y fomentar el interés y la curiosidad por ella, no podíamos olvidar un lugar tan bello y emblemático como éste, y además tan cercano a Alcubilla.



En pocos lugares de España se puede encontrar una combinación tan intensa y valiosa de belleza paisajística, diversidad botánica y faunística, importancia histórica e incluso una gran carga de misterio y energía mágica y mística, como en el espectacular y por fortuna ya protegido Cañón del Río Lobos. Y no lo digo yo, sino las guías de viajes.

Es un profundo cañón calizo formado por una antigua e intensa erosión del río Lobos. Atraviesa los términos de Hontoria del Pinar en Burgos, y ya en la

provincia de Soria los de San Leonardo de Yagüe, Casarejos, Santa María de las Hoyas, Herrera de Soria, Casarejos, Ucero, y Nafría de Ucero, recorriendo más de 25 Km. de longitud, y ocupando una extensión de 9.580 Has. Finalmente desemboca en el río Ucero al pie de la Cuesta Galiana.

Fue declarado Parque Natural en 1985 (para preservar su entorno geológico, su fauna y su flora) y desde 1987 zona de Especial Protección de Aves, destacando, dentro de los más de 200 vertebrados presentes, el buitre leonado y las águilas real y culebra.

Otras especies animales que viven en este parque son: halcón, cernícalo, búho, lechuza, mochuelo, ánade real, martín pescador, y muchas otras aves; mamíferos como: corzo, jabalí, conejo, ardilla, liebre, zorro, comadreja, etc.; y gran variedad de reptiles y anfibios.



En cuanto a la flora, las especies existentes son, entre otras muchas: pino laricio, sabina, encina, chopo, sauce, quejigo, tomillo real, espliego, nenúfares, menta de las aguas, etc.

Respecto a la geología, además del propio cañón kárstico, en la superficie existen numerosas formaciones como torcas, abundantes cuevas, simas y sumideros; mientras que en sus profundidades encontramos acuíferos y aguas subterráneas.

El recorrido que os propongo es el que a mí me gusta más, aunque hay otras opciones.

La distancia aproximada desde Alcubilla es de 45 Km.

Nuestro recorrido será desde Alcubilla a las cercanías de San Leonardo y desde allí a Ucero. Justo antes de llegar a San Leonardo, veremos un cartel indicando el Parque, para que tomemos la carretera hacia la derecha, dirección a Ucero. Después de pasar Casarejos, en una zona alta, nos indican el mirador de la Cuesta de la Galiana, con una zona para aparcar el coche. Merece la pena disfrutar sin prisa de la hermosa vista del Cañón desde lo alto.

Desde aquí parten varias sendas marcadas por las que podéis llegar hasta la ermita de San Bartolomé (o de San Bartolo, como también se la llama).

Si decidís seguir por la carretera, continuaremos hasta el pueblo de Ucero y seguiremos las indicaciones hacia el Parque.

En la entrada está el Centro de Visitantes, que os informará sobre todo lo que queráis saber del Parque. Abierto del 15 de Marzo al 15 de Diciembre. Telf.: 975 36 35 64

Dejaremos el coche en el aparcamiento y caminaremos unos 3 Km. hasta la ermita.

Es el camino más transitado por los turistas, pero no por ello deja de ser un hermoso espectáculo; los paredones calizos que nos acompañarán durante kilómetros, se inician aquí con sus laderas de frondosos pinos y las rapaces, que no dejarán de sobrevolarnos. Las formas y el colorido de las rocas despiertan nuestra imaginación. Y el río discurre romántico y tranquilo acompañándonos en nuestro paseo.

Así llegaremos a la emblemática ermita de San Bartolomé, que es el elemento que le da a esta zona sus aires misteriosos, místicos y mágicos.

Cuenta una leyenda que el Apóstol Santiago, montado sobre su caballo, para escapar de los moros que le perseguían, saltó desde el alto de uno de los paredones del cañón. Los cascos dejaron sus huellas sobre la piedra, cerca del camino hoy utilizado y la espada se le cayó al suelo y allí donde quedó clavada quedó revelado que sería el lugar donde se edificaría la actual ermita.

El Cañón del Río Lobos fue uno de los itinerarios que los peregrinos utilizaban para enlazar esta zona soriana con el Camino Francés del Camino de Santiago.

Lo recóndito del lugar y esa función estratégica y de peregrinación pudieron ser las razones que impulsaron a los monjes guerreros de la Orden del Temple (llamados tradicionalmente **TEMPLARIOS**, que llegaron a tener un enorme poder político, religioso y económico en la Edad Media), a establecerse en este enclave situado a la misma distancia de los dos puntos más extremos de la Península, los cabos de Creus y Finisterre.

Este punto central es lo que los Templarios llamaban uno de los "Centros del Mundo", un enclave energético que debería permitir a sus seguidores una total sintonía con dios.

Los Templarios escogieron un lugar perfecto para aislarse del mundanal ruido, y nosotros podemos seguir su ejemplo para relajarnos y olvidarnos del estrés.

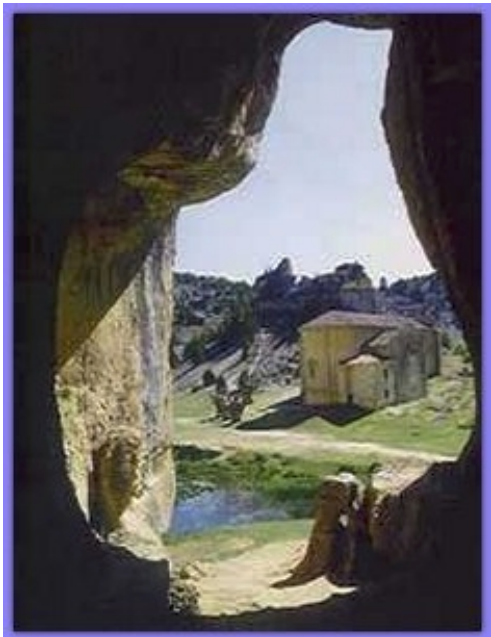
Otra "curiosidad mística" (otro secreto de los Templarios) sobre la ermita es que en ella se reúne el culto a tres Santos: San Juan (24 de Junio), Santiago Apóstol (25 de Julio) y San Bartolomé (24 de Agosto), y entre sus festividades distan un mes y un día entre los dos primeros, y un mes menos un día entre los dos segundos.

Hay muchas otras curiosidades y simbolismos templarios relacionados con este templo y este lugar, pero sería muy largo detallarlas aquí.

El 24 de Agosto se celebra la romería de San Bartolo y la Virgen de la Salud y se puede visitar el interior de la ermita, pues el resto del año permanece cerrada.

En cuanto a su arquitectura, se trata de un templo de estilo románico tardío y gótico inicial, construida en el siglo XII. En su día fue la capilla del monasterio templario de San Juan de Otero.

Justo detrás de la ermita está la Cueva Grande. Junto a ella hay un pequeño puente de madera que marca el final de la primera etapa de nuestra ruta. Esta sería una ruta cómoda y "apta para todos los públicos".



Si queréis más, os animo a acompañarme en la segunda etapa de unos ocho kilómetros aproximadamente. El principio es cómodo gracias a las sendas marcadas, hasta llegar a la espectacular agujerada pared rocosa llamada Colmenar de los Frailes, más adelante nos siguen acompañando los paredones, algunos de ellos hasta el río, lo que hace que se estreche su cauce. Más adelante tendremos que vadear el río varias veces, una de ellas en la confluencia del arroyo de Valderrueda con el río Lobos.

A partir de aquí el cañón vuelve a estrecharse y se hacen las paredes más impresionantes, si cabe. Os saldrán a saludar los buitres leonados, que habitan en los enormes agujeros de las rocas. En la zona de la Fuente del Rincón hay un roquedal de bóveda grande y un acceso que encontraréis bien señalizado en la ladera, es la entrada de la Cueva Negra. Seguiremos la senda que nos baja de nuevo al río y continuaremos por su ribera hasta la zona de Las Fuentes. El cañón se abre paso entre densas masas de pino negral. La senda se convierte ya en una pista que sinuosa atraviesa el río varias veces. El Puente de los Siete Ojos nos acoge en el final de nuestra ruta.

Lo más cómodo para realizar esta segunda etapa sería llegar al Cañón con dos coches, uno dejarlo en el Puente de los Siete Ojos y otro en el aparcamiento de

Ucero, con lo cual, la ruta serían 8 kms, pues si lo hacemos con un solo coche serían 8 kms de ida y 8 kms de vuelta.

A partir de aquí, el cañón se estrecha aún más y poco después nos adentra en la provincia de Burgos. Esta parte del Cañón, perteneciente a Burgos, es menos visitada, pero no por ello menos hermosa.

Desde este lado la ruta comienza en Hontoria del Pinar, en la zona llamada Los Agualinos. Cerca está la Cueva de los Pellejeros, que conserva algunas pinturas rupestres aunque su visita está restringida como la de la mayoría de las numerosas cuevas del parque.

Las Raïderas, en el extremo de la parte burgalesa, es un anfiteatro de roca caliza cubierto de grietas. En época de lluvias, el agua sale a presión por estas grietas. Muy cerca hay dos simas de 30 y 40 metros de profundidad que terminan en un pequeño lago subterráneo.

Si queréis visitar una de las cuevas, la Cueva Galiana es visitable con guía y tarifa. Información en el teléfono 975 213 097

En el Parque existen numerosas sendas marcadas para organizaros vuestras propias rutas.

Una de esas rutas es la que empieza en el pueblo de Ucero, subiendo al Castillo para observar el Valle hacia El Burgo de Osma al sur y la entrada del Cañón al norte, pasando por el nacimiento del río Ucero. Distancia de la ruta: 4,85 kms.

La primera cita documental de la población de UCERO es del año 1157, año en que se cree que los monjes Templarios se asentaron en el monasterio de San Juan de Otero.



En cuanto al CASTILLO DE UCERO, se tiene noticias sobre él desde el siglo XIII. Parece que fue un asentamiento templario desde Alfonso I de Aragón.

Estuvo vinculado a la ermita de San Bartolo y al convento de San Juan de Otero.

La villa de Ucero fue adquirida por el Obispo de Osma en 1302.

El castillo de Ucero fue en cierta época una cárcel de clérigos.

Estamos ante un castillo de arquitectura poco común, que no nos dejará indiferentes. Sus proporciones y equilibrio, un entorno bellísimo, las elaboradas técnicas de defensa y su esbelta torre, hacen que este castillo merezca ser restaurado antes de que sea demasiado tarde.

El castillo poseía un triple recinto amurallado del que conserva aún bastantes ruinas, lo que le proporcionaba una gran resistencia a los asedios. El acceso se realizaba desde el exterior por un conjunto de rampas, que acababan con un puente levadizo. En el interior hay otra barrera en el este y los restos de un aljibe.

Por último, si deseáis pasar más de un día en esta bella zona o aconsejárselo a algún amigo, en Casarejos hay una conocida Casa Rural, y en Ucero un magnífico camping.



Y para comer, en Ucero hay varios restaurantes, y en Casarejos en los bares también dan comidas.

Por cierto, las truchas del río Ucero son “famosas en el mundo entero”. Por eso, se utilizaron alevines de este río para repoblar la Real Granja de San Ildefonso. No dejéis de probarlas, como hicieron durante siglos los obispos de Osma en su villa.

Espero que este recorrido os haya gustado, y os animéis a probarlo por vosotros mismos. Tanto amantes de la naturaleza, como del arte o la historia, o simplemente los que busquéis un poco de paz, os sentiréis plenamente satisfechos.

¡Que disfrutéis de los paseos y de la belleza de este lugar!

Silvia Pascual

## Refranes de castellano viejo

Los algarazos de abril, unos ir y otros venir.

Lluvias de Abril colman la media y el celemín.

Aguas de abril echan los hijos a pedir.

## Recopilación de nuestro vocabulario

En el boletín anterior os animaba a que me enviarais palabras o expresiones que van quedando en desuso, pero que eran utilizadas por nuestros abuelos, padres,... A veces, algunas palabras nos han hecho sonreír o recordar, evocar un tiempo pasado, como cuando sentimos un olor de la infancia, y otras hemos notado el desdén y la vergüenza de algunos que menospreciaban esta riqueza de nuestra lengua y nuestra cultura (como la del cuento, que piso...aquel ¡maldito rastrillo!).

Son palabras que tenemos que considerar nuestras, que han estado unidas al trabajo y a los aperos del campo, al paisaje y a la climatología. Si las perdemos, todo eso habrá dejado de existir y quedará sepultado en el olvido ya para siempre.

Os vuelvo a animar a enviarnos vuestras palabras y vuestras expresiones. Entre todos conseguiremos mantener en el recuerdo ese mundo y ese vocabulario. Quiero agradecer a Raquel Camarero y a Toñi Pascual que me enviaran una recopilación de vocabulario soriano, de la cual iré extrayendo algunos vocablos, también propios de nuestro pueblo y con los que voy a comenzar esta sección.

**AIVADEAY:** Quitate de ahí.

**ARREBAÑAR:** No dejar nada en el plato.

**ACUYUGAR:** Ayudar, participar

**ALENGRUÑO:** Juego que consiste en adivinar el número de piedras que esconde cada jugador en su puño. (“Alengruño abre ese puño”)

**ALGARAZO:** Chubascos de corta duración.

**AMOLAR:** Fastidiar, estropear.

**AMORCAR:** Embestir un animal

**ARRECIR:** Tener mucho frío.

**ATROCHAR:** Atajar

**AVIAR:** Mudarse. (Avíate que están tocando a misa).

**AZUFRAZOR:** Armazón semiesférico de madera sobre el que extendían la ropa para que seicara.

Si deseas colaborar mándanos las palabras que conozcas y su definición a las direcciones que se reseñan más abajo.

Elsa Romero

**SI DESEAS QUE EL BOLETÍN DE LA ASOCIACIÓN PUBLIQUE TU ARTÍCULO, ENVÍALO A LAS SIGUIENTES DIRECCIONES:**

- Elsa Romero C/ Cardenal Reig, 13  
08028 BARCELONA

- [eromer24@xtec.net](mailto:eromer24@xtec.net)