

# EL BADIL

# Olvidado

El saber del pueblo



# Especial Navidad



Año 2 Número 7  
DICIEMBRE 2022

ISSN 2792-6400





# El badil olvidado

## El saber del pueblo

Año 2 Número 7, diciembre de 2022



ISSN 2792-6400



# El badil olvidado

## El saber del pueblo

Revista trimestral de folklore

Número 7, Año 2 (diciembre de 2022)

### Idea original:

Fernando Molpeceres Álvarez

### Dirección:

Matías Fernández Romero  
Fernando Molpeceres Álvarez

### Coordinación internacional:

José Antonio Sierra Lumbreras

### Equipo editorial:

**Portada:** Pablo de la Sierra

**Maquetación:** Fernando Molpeceres

### Corresponsales y colaboradores en este número:

Begoña Ruiz Hernández  
Antonio Díaz  
Daniel F. Peces Ayuso  
Diego Pérez Pezuela  
Jorge Prada Merayo  
Matías Fernández Romero  
Fernando Molpeceres

**Edita:** Banda de Música e Investigación Albedro, inscrita en el Registro Nacional de Asociaciones, Grupo 1, Sección 1, con el número nacional 166354. NIF G82630898. Dirección: Paseo de Extremadura, 254, local 29, 28011 Madrid.

**ISSN 2792-6400.**

*Los autores de los artículos se hacen responsables del contenido de los mismos, tanto de la parte escrita como de las imágenes incluidas, para cuyo uso manifiestan tener los derechos. El editor y la dirección de la revista se eximen de toda responsabilidad al respecto.*

*El badil olvidado es una revista digital de distribución gratuita editada por la asociación sin fines de lucro Banda de Música e Investigación Albedro.*





# El badil olvidado

## El saber del pueblo

### EN ESTE NÚMERO

PRESENTACIÓN	5
SEMBLANZA DE NUEVOS COLABORADORES	6
Begoña Ruiz	
ROMANCE DE LA MATANZA	7
Por Begoña Ruiz	
VILLANCICOS DE GUADALAJARA	13
Por Diego Pérez Pezuela	
PANXOLIÑAS. Los villancicos en los cancioneros gallegos	24
Por Fernando Molpeceres	
NAVIDAD CANARIA	34
Por Antonio Díaz	
TRADICIONES PRENAVIDEÑAS. La matanza en tierras de Arenas San Pedro	36
Por Daniel F. Peces	
GLOSARIO del Artículo de Daniel F. Peces	52
Por Fernando Molpeceres	
POPURRÍ DE NAVIDAD. Villancicos, personajes y gastronomía	55
Por Matías Fernández	
VILLANCICO DEL BIERZO. <i>Del Oriente han venido</i>	66
Por Jorge Prada	
NOTICIAS Y ANUNCIOS DE NUESTRO MUNDO	68





# PRESENTACIÓN

Estimadas amigas, estimados amigos:

Para este número de invierno solicitamos a nuestros colaboradores que nos aportaran sus conocimientos sobre tradiciones, canciones, personajes, etc. navideños o prenavideños.

Como resultado de su trabajo tenéis en vuestras manos un precioso número, en el que han abundado recuerdos de la matanza del cerdo, con todas las labores, y también la fiesta, que la rodeaba. Esta tarea, que duraba varios días y era compartida entre familiares y vecinos, se solía iniciar, según zonas, entre San Martín, el once de noviembre, y el día de la Purísima Concepción, el ocho de diciembre, siendo uno de los hitos anuales fundamentales del calendario rural.

También incorporamos a esta edición de El Badil la descripción de tradiciones y personajes navideños de diversas zonas y, como no podía ser de otro modo, un buen número de villancicos.

Disfruten los cristianos de las celebraciones por la natividad del Señor, los paganos de los rituales del solsticio de invierno y los descreídos de aquello que les plazca.

Felices fiestas y venturoso 2023.

*El equipo editorial*

---

*Si quieres que te avisemos puntualmente cada vez que publiquemos un nuevo número y que te contemos las novedades y actividades de la Asociación Albedro, editora de esta revista, mándanos tu nombre y tu email a [lumedebiqueira.es@gmail.com](mailto:lumedebiqueira.es@gmail.com)*



# Ruiz, Begoña

Colaboradora

Begoña Ruiz es abulense. Se licenció en Filología Inglesa en la Universidad de Salamanca y comparte la pasión por la enseñanza con su vocación de escritora, en cuyas obras el mundo rural está a menudo presente. También es colaboradora habitual del Diario de Ávila con su columna *El reloj de arena*.

En su labor literaria caben destacar:

-Primer premio del XIII Certamen Internacional de Cuentos Dr. Luis Estrada, convocado por Medicus Mundi de Asturias con el relato "La noche lejana" en mayo de 2013.

-Publicación de la novela: *Las montañas azules* por la editorial Cuadernos del laberinto en marzo 2016. Actualmente en su cuarta edición.

-Publicación de: "La Caravana de las virtudes" en el libro: *Cuentos desde la diversidad* (recopilación de obras en torno a diferentes aspectos de la diversidad funcional)

-Publicación de dos romances: "La santa Barbada" y "Aunque os pese" en el libro *Rutas literarias por Ávila y provincia*.

-Accésit en el XVI Certamen Internacional de Relatos Cortos Filando cuentos de Mujer con el cuento: "Los versos de la abuela", en 2017.

-Publicación del relato: "La puerta de la Malaventura" en el libro: *Ávila tenebrosa*, Asociación La sombra del ciprés, en 2019.

-Accésit en el VI Certamen de Relatos Cortos con el relato "La hija del físico", cursos de la UNED Alcalá La Real en 2019.

-Primer premio Instagram en el I Concurso de microcuentos Día Internacional de la Mujer convocado por UCLM Cultura.

-Publicación de la segunda novela: *La Canción del Molino* en julio 2021.







## ROMANCE DE LA MATANZA

por Begoña Ruiz Hernández

Fotos: Manuel Álvarez Monteserín

Prólogo: Fernando Molpeceres

### PRÓLOGO

El 11 de noviembre, San Martín, fecha en que el otoño comienza a realizar sus primeros guiños invernales, es tradición en toda la España rural la *matanza del cerdo* (aunque tal vez debiera haber puesto los verbos en pasado, tanto por el paulatino abandono de la tarea, como por los cambios climatológicos). Es posible que, desde el nombre de la actividad, hasta las fotos incluidas al final del romance, todo resulte crudelísimo para modernas almas urbanitas que, aunque sin duda bienintencionadas, son absolutamente legas en lo que se refiere a esta actividad (y a todas las del mundo rural), fundamental para abastecer despensas de cara, no sólo al invierno, sino para todo el año venidero, y que reúne a familias y vecinos en una o varias jornadas en las que se mezclan, con liturgia propia en cada lugar, fiesta y labor.

Begoña ha sabido reflejar magníficamente, con enorme talento y un punto de nostalgia, cómo era la matanza en otros tiempos.





## ROMANCE

Tiempos de matanza  
de lumbre y brasero,  
en cuarto menguante  
de luna y con hielo.  
Cogemos diez piedras  
pedimos deseos  
que mañana no llueva  
y azul luzca el cielo.  
Al río partimos  
a cortar helechos,  
como fiera ruge  
más bronco que un trueno.  
La escarcha encanece  
al piorno seco,  
y el sol saca brillo  
a espinos traviosos.  
La mujer prepara  
ajos y mortero.  
El hombre afila cuchillos  
con piedra y acero.  
—Mañana, cachuela—  
digo a los del pueblo  
—A tirar de la pata  
del cochino recio—.  
Lo digo muy alto  
y se alegran los perros.





Cuando el sol ya sale  
por rocosos cerros  
el cochino gruñe  
sin comprenderlo.  
Recogemos la sangre,  
en cobre y caldero,  
humea en la calle  
entre lomo y hielo.  
La romana en arrobas  
vocea un gran peso.  
El porrón de vino  
calienta el aliento.  
La lumbre encendida  
agradecen los dedos.  
Se sacan las tripas  
al socarrado cerdo,  
en agua del río  
se lavan con tiento.  
Y armamos zambombas  
con los finos velos.  
Cantamos canciones  
a desnudos fresnos.  
Cuando el sol se esconde  
tras el monte negro,  
se encallan entrañas  
en el agua hirviendo.  
Calabaza picamos  
se cuece en caldero,  
se apoya en la ristra,



corona del suelo,  
y se escurre despacio  
en costal de lienzo.

El segundo día,  
se deshace el cerdo.

Se separa el magro  
del grasiento sebo  
y la tierna carne

de los duros huesos.

Caen los carámbanos  
de altos aleros.

Asamos moragas  
en brasas del fuego.

En distintas varas  
colgamos el resto.

Un alma encontramos  
muy cerca del pecho.

Yo veo angelitos  
que vienen muy prestos  
y al cielo se llevan  
el alma del cerdo.

Se salan jamones,  
y tocino fresco.

Meneamos mondongo  
con sal y salero,  
pimentón de la Vera  
y antiguos consejos.

Jugamos a cartas  
enredamos recuerdos.



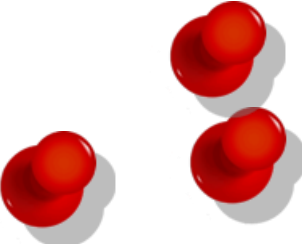


Llevamos el “molde”  
Y seguimos el juego.  
El tercer día  
nada de paseos,  
de la artesa grande  
chorizos hacemos.  
Damos a la máquina  
y perdemos un dedo,  
la típica broma  
que llena de miedo.  
Atamos morcillas  
Llenamos los cestos.  
Cuando el sol se esconde  
tras el monte negro  
derriten mantecas,  
se endulzan los peros,  
chicharros y migas  
juntos nos comemos.  
Las manos heladas  
corazón contento  
la risa entre el humo  
el adiós con besos.  
Así era una matanza  
en aquellos tiempos.

*Begoña Ruiz*



# MOMENTOS DE LA MATANZA





# VILLANCICOS DE GUADALAJARA

## del “Cancionero de los Pérez”

por Diego Pérez Pezuela

**ALEGRÍA, ALEGRÍA.** Villancico de carácter universal si bien la melodía, *deje*, es tradicional del pueblo de Horche (Guadalajara).

### MUSICAL

En el portal de Belén,  
hay estrellas sol y luna,  
la Virgen y San José,  
y el Niño que está en la cuna.

**ESTRIBILLO:** *Alegría, alegría, alegría,  
alegría, alegría y placer,  
que en el cielo está la Virgen  
con el Niño y San José.*

Todos le llevan al Niño,  
yo no tengo que llevarle,  
le llevo mi corazón  
que le sirva de pañales.

### ESTRIBILLO

En el portal de Belén,  
hay un letrero muy grande,  
con letras de oro que dice  
aquí dan a Dios a balde.

### ESTRIBILLO Y MUSICAL

Una estrella les guio,  
para llegar a Belén,  
cuando estuvieron allí,  
se postraron ante Él.

### ESTRIBILLO



# Alegría, Alegría

Arreglos Musicales:  
Diego Pérez Pezuela  
Beatriz Martín Pezuela

Musical

Bandurria

Bandurria

Laúd

Laúd

6

G D G D A D





2

Copla

14

D A 1. D 2. D

Estribillo

19

G D G D A D



EL CABALLERO. Un villancico tradicional del pueblo de Atanzón (Guadalajara).

*ESTRIBILLO: Lara, lara, lalala  
lara lala (bis).*

Quien es ese caballero,  
que en la silla está sentado,  
es el señor don José,  
Dios le guarde muchos años. (bis)

*ESTRIBILLO*

A su queridita esposa,  
yo no sé qué la diré,  
la diré que es una rosa,  
la diré que es un clavel. (bis)

*ESTRIBILLO*

Que nos saque el aguinaldo,  
lo que su esposa nos dé,  
que nos saque el aguinaldo,  
lo que su esposa nos dé. (bis)

*ESTRIBILLO*

Si nos das el aguinaldo,  
no nos los des en bellotas,  
que están llenas de agujeros,  
las alforjas están rotas. (bis)

*ESTRIBILLO*

Nos han dado el aguinaldo,  
estos lindos caballeros,  
nos han dado el aguinaldo,  
la Virgen quede con ellos. (bis)

*ESTRIBILLO*

En casa de "peluchin"  
no se come más que migas,  
pocas gachas sin aceite  
y esta va por despedida. (bis)

*ESTRIBILLO: Ardía la zarza y no se quemaba,  
la Virgen María doncella y preñada.  
Ardía la zarza, ardía y ardió,  
la Virgen María madre del Señor.*



# El Caballero

Arreglos Musicales:  
Diego Pérez Pezuela  
Beatriz Martín Pezuela

Bandurria

Bandurria

Laúd

Laúd

8 D



2

15 A<sup>7</sup>

22 A<sup>7</sup> D A<sup>7</sup> D

Al Signo hasta Coda





**FELICITACIÓN NAVIDEÑA.** Un villancico de composición propia.  
Música: Diego Pérez Pezuela; letra: Pedro Vacas Moreno.

MUSICAL

Como nacen, nació,  
en un pueblo chiquito,  
donde nunca se oyó,  
cantar los villancicos.

Donde nunca pasaron,  
no dejaron juguetes,  
ni reyes, ni los magos,  
ni los gordos Noeles.

*ESTRIBILLO: El niño nació como nacen,  
muchos niños en el mundo,  
ni con sábanas ni pañales,  
sin cunas y siempre desnudos.*

*En campos de panes vacíos,  
sin agua, sin lumbre y sin trigo,  
entre callejuelas desnudas,  
donde lloran y gimen fríos.*

MUSICAL

Sin leña en la lumbre,  
que caliente el puchero,  
porque no tiene casa,  
ni techo y ni cielo.

A la luz de candiles,  
sin mecha y ni aceite,  
que calienten su alma,  
el calor de su llama.

*ESTRIBILLO: En tierras de bosques resecos,  
con robles sin hojas, sin nidos,  
en pateras que surcan mares,  
de hambre, miseria y de olvido.*

*El niño nació como nacen,  
las oscuras noches de invierno,  
entre sábanas que son blancas,  
de hielo y muy fría escarcha.*

Letra: Pedro Vacas Moreno



# Felicitación Navideña

Autor:  
Diego Pérez Pezuela

## Musical

D

Band/Laúd

Band/Laúd

6

Band/Laúd

11

Band/Laúd

## Copla

16

Band/Laúd



2

21

26

31

35



Jota

3

39

44

48

52





4

Musical

56

2.

62

67



# PANXOLIÑAS

## *Los villancicos en los cancioneros gallegos y un curioso caso de discreta (y antigua) globalización*

*por Fernando Molpeceres*

### INTRODUCCIÓN

Los tipos de cantos navideños no son muy diferentes en Galicia de los del resto de España (*panxoliñas* -villancicos-, *cantar de reis* -cantares de los Reyes Magos-, *aninovos* y *xaneiras* -cantos de Año nuevo- y *aguinaldos* -canciones petitorias-). Tampoco su origen, mezcla de lo religioso y lo pagano, difiere del resto de los cantos del país. No obstante, la música gallega tiene el especial aporte de su percusión (las pandere-tas se tocan de modo diferente al resto de la península produciendo un sonido más rotundo), las voces ancestrales de sus *cantareiras* (cuyas herederas, versión s. XXI, son las afamadas Tanxugueiras) y el genuino sabor que aporta la gaita.

A pesar de que los nombres gallegos de las canciones navideñas parecen identificar un contenido concreto referido a cada una de las partes en que se podrían dividir las Fiestas (Navidad, Año Nuevo y Reyes), más el destinado a pedir el aguinaldo, en los distintos cancioneros a los que se hará mención en este artículo las definicio-nes muchas veces se cruzan y los diversos cantos se agrupan bajo alguno de los tí-tulos de modo genérico.

Una curiosidad la encontramos en que las *muiñeiras*, probablemente el género musi-cal gallego más reconocible, parecen tener su primer registro testimonial en una *panxoliña* (villancico) compuesta en 1786 por el Maestro de Capilla de la Catedral de Santiago de Compostela, Melchor López<sup>1</sup>.



## LOS CANCIONEROS GALLEGOS

El caudal musical de Galicia se ha conservado en diversos cancioneros: desde las *Cantigas de Santa María* (s. XIII), pasando por el *Códex Calixtinus* (s. XII) o las *Cantigas de Amigo* de los trovadores Martín Códax y Airas Nunes (s. XIII y XIV). No obstante son cancioneros de finales del s. XIX y del s. XX los que han tenido más influencia en la actual música folklórica de Galicia, a destacar: *Cancionero Popular Gallego* (Xosé Pérez Ballesteros, 1886); *Cantos y bailes de Galicia* (José Inzenga, 1888); *Cantos, bailes y tonadas de Galicia* (Ramón de Arana, 1910); *Cancionero Musical de Galicia* (Casto Sampedro, publicado en 1942 después de su muerte -aunque la recopilación se inició en el s. XIX-); *Cancionero Gallego* (Eduardo Martínez Torner y Jesús Bal y Gay, 1973); *Cancionero Popular Gallego* (Schubart y Santamarina, 1984) y los múltiples cancioneros que el maestro Xosé Lois Foxo lleva publicando desde que asumió la dirección de la Escola de Gaitas da Deputación de Ourense en 1985.

Analizaremos algunos de estos cancioneros.

Se advierte a los lectores que las traducciones que se ofrecen de algunas letras son adaptaciones. La mayoría de las canciones tienen origen en una época en que el gallego no estaba sujeto a norma, en muchas hay un frecuente uso del castellano en determinadas partes (o son completamente en castellano), hay localismos y vulgarismos (habituales en las hablas coloquiales de cualquier ámbito, especialmente en las rurales), etc., lo que en ocasiones ha obligado al autor de este artículo a adaptar la letra en su traducción, asumiendo posibles errores, en función del sentido del texto. Por motivos evidentemente prácticos, solo se traducirán aquellos textos en que el gallego ofrezca alguna dificultad al lector castellanohablante.

### **CANCIONERO POPULAR GALLEGO, Xosé Pérez Ballesteros (1886)<sup>2</sup>**

La obra de Pérez Ballesteros es una recopilación lírica sin notación musical aneja, nos encontramos exclusivamente con los poemas destinados a ser cantados. La estructura de la obra es temática.

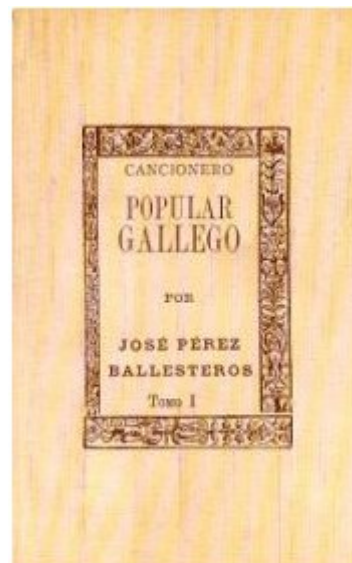
La edición del cancionero se produjo bajo el amparo de la Biblioteca de las Tradiciones Populares Españolas, Folk-lore Español, cuyo director era Antonio Machado y Álvarez, gallego, introductor del folklore en España y padre de los afamados poetas Antonio y Manuel.

En su tomo II aparecen un aguinaldo y siete villancicos breves. En el tomo III encontramos cinco aguinaldos y un villancico.



Reproducimos aquí el *aguinaldo* del tomo II:

*Déanol'o aguinaldo  
 aunque sea pouco  
 un bo bacalao  
 e mais meta d'outro:  
 de postres compota  
 e tamén castañas  
 boas y bien grandes  
 un molete enteiro  
 e un queixo de Flandes.  
 Dio-se lo pague, Señora  
 Dios queira que d'hoxe un ano  
 me dea usté el aguinaldo  
 con sus quiriditas manos.*



(Traducción: Denos el aguinaldo / aunque sea poco / un buen bacalao / y también la mitad de otro / de postre compota / y también castañas / buenas y bien grandes / un mollete entero / y un queso de Flandes. / Dios se lo pague, señora / Dios quiera que de hoy en un año / me de usted el aguinaldo / con sus queriditas manos).

### **CANTOS Y BAILES DE GALICIA, José Inzenga (1888)<sup>3</sup>**

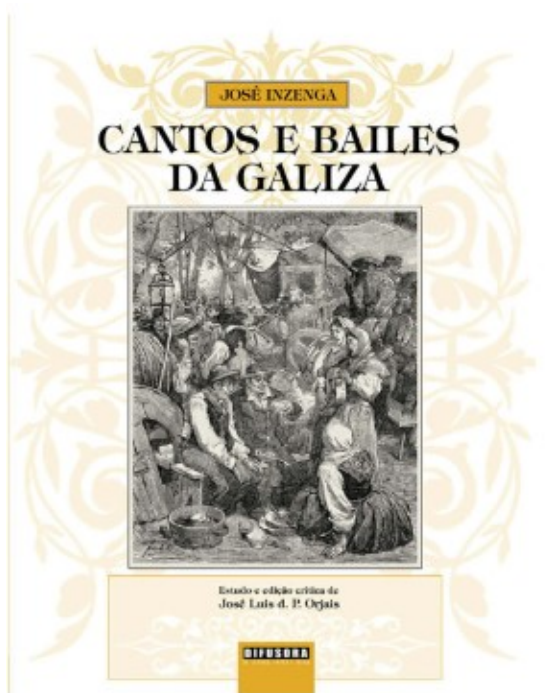
José Inzenga, músico madrileño de educación académica, estudió en el Real Conservatorio Superior de Madrid y en su equivalente parisino. Compositor y profesor, recibió a mediados del s. XIX el encargo del Ministerio de Gobernación de realizar una recopilación de los bailes y cantos de España. El músico, hijo del Romanticismo cultural (y por tanto de las identificaciones nacionales a través de la música popular), consideraba necesario el estudio de los cantos y bailes tradicionales.

En su cancionero encontramos villancicos y *panxoliñas* (catalogados con los números XVIII, XIX, XXXIV y XL), un *ani novo* (XX) y *cantos de réis* (XXI y XXXIII). La edición registra la letra y la música de las piezas.

Reproducimos aquí el inicio de la letra de la *pansoliña de Nadal* (en la publicación facsímil *pansoliña* está escrita con 's' y no con 'x').

*¡Virgiña sin marcha!  
 Filla de Judá  
 ¿Por qué, siendo reina,  
 Pares n'un portal?*





--  
*Por qu' entr' esas pallas  
 Tés ó teu pichón  
 Ó amor d' o alentó  
 D' a mula e d' boi?*

--  
*¡Ai, niña joiña,  
 Qué lástima dás  
 Ó ver que para o Neno  
 Rompiñas non tras!*

(Traducción: Virgencita sin mancha / hija de Judá / ¿Por qué, siendo reina / pares en un portal? // ¿Por qué entre esas pajas / tienes a tu pichón / al amor del aliento / de la mula y del buey? // ¡Ay pequeña joya / qué lástima das / al ver que para el Niño / no traes ropita!).

## CANCIONERO MUSICAL DE GALICIA - Casto Sampedro (1942)<sup>4</sup>

Casto Sampedro y Folgar, abogado y juez, fue también folklorista y arqueólogo apasionado. Fundó a finales del s. XIX la Sociedad Arqueológica de Pontevedra, fue miembro fundador de la Real Academia Galega y primer Director del Museo Provincial de Pontevedra. Inició la recogida de material para el cancionero a finales del s. XIX, aunque no sería hasta 1942, ya después de su muerte, cuando José Filgueira Valverde, Director del Museo Provincial de Pontevedra en esos momentos, ordenara el trabajo y lo publicase.

En la introducción al cancionero realizada por José Filgueira, hace específica mención a los villancicos gallegos, explicando como el *vilancete* o *villancico* es una "villanesca<sup>5</sup> a lo divino" que ya se cantaba en el medievo al finalizar las representaciones de teatro litúrgico.

La música de Navidad queda incluida en la Primera Parte del cancionero (Cantos); los *ani-novos*, *xaneiras* o *aguinaldos* dentro de la sección de *Canto Profano*, mientras que los villancicos, *natales* y *de Reyes* se incluyen en la sección de *Cantos Religiosos*. Se explica en el cancionero que aunque los *ani-novos* se suelen incluir en el mismo lote con los *natales* y los *de Reyes*, son cosa bien distinta. Se describe así esta tradición<sup>6</sup>:

"En algunas comarcas de la Provincia llevaron el nombre de *Xaneiras* también; y consistían, refiriéndonos a Mondariz, a que en la última noche del Año viejo, provistos los mozos de flautas, panderos, triángulos, conchas y castañuelas, cantaban en las casas de los vecinos; teniendo estos luego que sumarse al grupo, que se au-



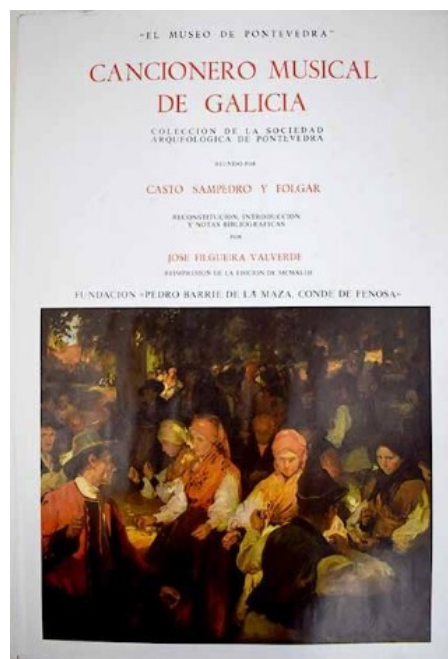
mentaba incesantemente; o dejando al hijo mayor que los representase.

La última casa que visitaban era la más rica y espaciosa; y en ella disfrutaban de todo lo que habían reunido, siendo obligación de la casa preparárselo. Después cantaban y bailaban todos sin excepción y así les sorprendía el Año nuevo”.

En total en el cancionero se incluyen ocho *aninovos*, dieciocho *natales* y nueve temas *de Reyes*. Algunas piezas son instrumentales y otras tienen letra, en ocasiones en gallego y otras en castellano. En el caso de la canción 281 (Tocata de Reyes) se indica que se trata de una pieza expresamente para gaita.

Letra del Cantar de Reyes, inventariado con el núm. 273 en el cancionero:

*Felices fiestas de los Reis  
después de la de Natale,  
tengan las vuestras mercedes  
por toda una eternidade.*



## CANCIONERO GALLEGO - Martínez Torner y Bal y Gay (1973)<sup>7</sup>

Eduardo Martínez Torner, asturiano, y Jesús Bal y Gay, gallego, fueron compañeros en la Residencia de Estudiantes. A lo largo de su vida tuvieron frecuentes encuentros y desencuentros, si bien el Cancionero Gallego fue el resultado de una fructífera colaboración desarrollada en Galicia durante cinco años.

Teniendo en cuenta la permanente sospecha que siempre recae sobre los cancioneros en cuanto a las transcripciones que, músicos de educación académica, realizan sobre temas populares recogidos en trabajo de campo, haciendo añadidos y ajustes propios, parece razonable incluir aquí los comentarios de Martínez Torner:

“La transcripción de la melodía ha de ser rigurosamente exacta, a fin de que reproduzca con toda fidelidad el canto tal y como el pueblo lo expresa. Por tanto, evitar a toda costa los errores en que han caído la mayor parte de los coleccionadores de cantos españoles, como por ejemplo compasear los cantos sometiéndolos a un ritmo distinto del que en realidad tienen; introducir notas de adorno, con lo cual creen que arreglan las melodías desfigurándolas más bien; marcar por medio del metrónomo el aire del cantar, que suele ofrecerse en la realidad con muchas variaciones; ...”<sup>8</sup>



El cancionero de Torner y Bal está dividido en dos tomos. El primero dedicado a la música y el segundo a los textos literarios. En ambos existe un único epígrafe que nos remite a temas navideños: *Aguinaldos*. En el primer tomo, música, los textos que acompañan a las partituras de ese epígrafe no incorporan referencias que permitan identificarlos como música de Navidad. Sin embargo, en el segundo tomo, se inventarían los de cincuenta y siete temas claramente navideños y donde, por la propia letra, se pueden distinguir *panxoliñas*, *ani-novos* y *de Reis*.

*Panxoliña*

*Esta noite é Noiteboa,  
noite de grande alegría ;  
caminando vai José,  
caminando vai María.*

*Ani-novo*

*Ano novo ehi nos ven,  
Dios nol o traiga con ben.  
Dios nos dea tantas ovellas  
como no ceo hai d'estrellas.  
Dios nos dea tantos cochos  
como no monte hai de corzos.  
Dios nos dea tantos bois  
como xa diré despois.*

(Traducción: Año nuevo ahí nos viene / Dios nos lo traiga con bien // Dios nos dé tantas ovejas / como estrellas hay en el cielo // Dios nos dé tantos cerdos / como corzos hay en el monte // Dios nos de tantos bueyes / como ya diré después).

*Reis* (en castellano en el original)

*Venid Baltasar, Gaspar e Melchor,  
adorar al niño con lindo primor,  
adorar al Niño con lindo primor,  
venid Baltasar, Gaspar e Melchor.*



Aunque no en el ámbito de los cancioneros gallegos pero sí en el de los villancicos y temas navideños, es de reseñar que Jesús Bal y Gay publicó en los años 30 del s. XX la obra *Romances y Villancicos Españoles del Siglo XVI. - Dispuestos en edición moderna para canto y piano.*

## CANCIONERO DA SEITURA DE MANZANEDA E TERRAS DE TRIVES – Xosé Lois Foxo (2019)<sup>9</sup>

En sus numerosas publicaciones y trabajos de campo, el musicólogo y director de la Escola Provincial de Gaitas y de la Real Banda da Deputación de Ourense, Xosé Lois Foxo, ha abordado con más o menos amplitud las canciones de Navidad, desde su popular obra *Os Segredos da Gaita* hasta el cancionero *Músicas do Caurel*. No obstante, para el autor de este artículo tiene un especial significado familiar, y por tanto sentimental, el *Cancionero da seitura de Manzaneda e Terras de Trives*, al que modestamente pudo contribuir con una canción recogida de su madre y cantada por su hija. Este cancionero aporta la singularidad de incorporar un soporte tecnológico (USB) con la grabación de todos los temas cantados por sus propios protagonistas, con lo que la desnaturalización de la música popular en la transcripción a los cancioneros que indicaba Martínez Torner en el punto anterior, queda perfectamente salvada.



Aunque la obra gira alrededor de los temas que tradicionalmente se cantaban alrededor de la tarea de la siega (*seitura* en gallego significa siega), no ha dudado el maestro Foxo en incorporar otros cantos tradicionales de la zona, como los que rodean la época de la Navidad, realizando además, en el preámbulo del libro, una introducción a ellos (en el original en gallego. Se ofrece directamente la versión traducida):

[Sobre *Cantos de Reis e Nadal*] “Aunque el género estrella de este cancionero lo constituyen los cantos de la siega, tanto Manzaneda como el conjunto de las Terras de Trives conforman una comarca muy rica en canciones de *Nadal* y *Reis*, del mismo modo que todo el contorno



del oriente orensano. [...] Posiblemente sea la lírica de Navidad la muestra mejor conservada de la tradición musical a lo largo de más de ochocientos años de cultura occidental, esto queda patente si tenemos en cuenta la fecunda producción en este género.”<sup>10</sup>

[Sobre *Cantos de Reis nas Cantigas de Santa María*] “La oscuridad de los inicios de la lírica romance es algo que no se nos oculta, sin embargo, gracias a la ayuda de las representaciones iconográficas del pesebre, en lo que la provincia de Ourense es destacable, podemos rastrear sus inicios. Una de las cantigas de Santa María lleva por título *Tres Reis Magos*, lo que constituye uno de los primeros villancicos documentados de la lírica peninsular.”<sup>11</sup>

En el capítulo *Cantares de Reis e Aninovo* se recogen más de treinta temas navideños, de los que el autor del cancionero destaca, entre otros, los *Reis de Placín* de los que ofrecemos aquí los primeros versos (en castellano en el original):

*Al Hijo de Dios lo llevan  
huyendo del Rey Herodes  
por el camino le esperan  
muchos fríos y calores  
al Niño lo llevan  
con mucho cuidado  
porque el Rey Herodes  
mandó degollarlo.*

[...]

## ¿UN VILLANCICO GALLEGO?

Dejaré de referirme a mí mismo, autor de este artículo, en tercera persona y utilizaré la primera, pues contaré una pequeña historia personal relacionada con el alcance de los temas populares. Tres de mis cuatro abuelos eran gallegos. Mi abuela paterna, Amalia, era de una pequeña aldea lucense llamada Pousada, en el término municipal de A Pastoriza. Mis recuerdos navideños de la infancia siempre me traen a la memoria su imagen cantando el siguiente villancico, que aprendió en la aldea, y cuya letra estaba en castellano:

*Ahí a la puerta hay un Niño,  
más hermoso que un sol bello,  
el pobrecito está en cueros,  
y dice que tiene frío.*





*Anda dile que entre y se calentará,  
porque en este pueblo ya no hay caridad,  
ni nunca la ha habido ni nunca la habrá.*

*Entra el Niño y se calienta,  
y después de calentado,  
dime Niño de quién eres,  
y de qué pueblo es reinado.*

*El Niño responde yo soy de Belén,  
mi madre es del Cielo y mi padre también,  
y he venido al mundo para padecer.*

Este villancico, con distinta melodía y variante de letra, siempre en castellano, se encuentra en tres de los cancioneros gallegos analizados anteriormente: en el cancionero de Casto Sampedro aparece con el número 265; en el cancionero de Torner y Bal aparece dentro del epígrafe de Aguinaldos hasta tres veces (3, 17 y 17 variante); y en el cancionero de X.L. Foxo aparece dos veces con el nombre de Reis de Tonxil y Reis de Paradela de Abaixo.

Mi abuela me decía que su suegra, mi bisabuela Juana, natural de Adanero (Ávila), también lo conocía y cantaba, y a estas alturas algunos lectores no gallegos habrán reconocido la letra como la de un villancico también popular en su tierra. Y no estamos hablando de un tema que se haya popularizado en tiempos recientes como consecuencia de la emisión radiofónica, televisiva, comercial, etc. sino de una copla antigua, en ocasiones conocida con el nombre del *Romance del Niño Perdido*, que en forma de villancico se fue filtrando en las sociedades rurales y es conocida desde Jerez de la Frontera (Cádiz) hasta Siero (Asturias), desde Medina del Campo (Valladolid) hasta las tierras de Cáceres donde fue documentado por Kurt Schindler en 1930 (núm. 232), desde Galicia hasta las abulenses tierras de Adanero,...

Esta canción ha sido grabada en tiempos recientes por artistas de la talla de Rocío Jurado, José Manuel Soto o Rosa (OT), en todos los casos con sus variantes en música y letra.

Un curioso caso de *globalización discreta*.





**Amalia Rodríguez Tella (Pousada, A Pastoriza. Lugo).**  
**En torno a 1920.**

---

1 - Xosé Lois Foxo, *Os segredos da Gaita* (Escola Provincial de Gaitas, Excma. Deputación Provincial de Ourense, 2004), págs.. 58-59.

2 - José Pérez Ballesteros, *Cancionero Popular Gallego*, edición facsímil (Akal Editor, 1979). 3 tomos.

3 - José Inzenga, *Cantos e Bailes da Galiza*, Edición crítica de José Luis d. P Orjais (Difusora de Letras, Artes e Ideas, S.L., 2005).

4 - Casto Sampedro, *Cancionero Musical de Galicia*, reimpresión facsímil (Fundación "Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa", 1982).

5 - Canción rústica antigua.

6 - Casto Sampedro, *Cancionero Musical de Galicia*, reimpresión facsímil (Fundación "Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa", 1982). Pág. 164.

7 - Eduardo Martínez Torner y Jesús Bal y Gay, *Cancionero Gallego*, reedición facsímil (Fundación "Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa", 2007).

8 - Eduardo Martínez Torner y Jesús Bal y Gay, *Cancionero Gallego*, reedición facsímil (Fundación "Pedro Barrié de la Maza, Conde de Fenosa", 2007). Pág. 32.

9 - Xosé Lois Foxo Rivas, *Cancionero da Seitura de Manzaneda e Terras de Trives* (Consella da Cultura Galega, 2019).

10 - Xosé Lois Foxo Rivas, *Cancionero da Seitura de Manzaneda e Terras de Trives* (Consella da Cultura Galega, 2019). Pág. 47.

11 - Xosé Lois Foxo Rivas, *Cancionero da Seitura de Manzaneda e Terras de Trives* (Consella da Cultura Galega, 2019). Pág. 48.



## NAVIDAD CANARIA

*por Antonio Díaz Hernández*

Una de las características que podría definir la Navidad en Canarias es quizá el tiempo, que con una temperatura media de 18° nos aleja de las Navidades que se celebran en el continente europeo.

Muchas tradiciones envuelven la celebración de la Noche Buena y la Navidad en Canarias, por estas fechas podíamos ver en épocas pasadas a cuadrillas de parranderos con guitarras, laúdes, bandurrias, e instrumentos de percusión como tambores, panderetas y castañuelas, que rondaban por las calles de los pueblos interpretando "Los Divinos", nombre con el que se denominaban los villancicos populares. Estas cuadrillas dieron origen a la creación de grupos folklóricos que en la actualidad son los que realizan esta función. Son notables "Los Divinos" de Santa Cruz de La Palma.

Muchas tradiciones antiguas siguen vivas hoy en día, por ejemplo durante la Misa del Gallo, en la Noche Buena, se baila el "Tajaraste", una de las danzas más longevas y representativas del folklore de Tenerife. A destacar los "Tajarastes del Niño", que se bailan en la Iglesia en la Misa de Noche Buena, acompañando al Niño Dios recién nacido que porta el sacerdote en sus brazos. Conservan esta tradición los municipios de La Matanza, Tejina, Punta del Hidalgo y Taganana, cada uno con su característica musical y dancística.



*Tajaraste del Niño de Taganana*

En la localidad de Santa María de Guía, en la Isla de Gran Canaria, se realiza el "Baile de la Cunita", acompañado de música y cantos por seguidilla. Una cuna con el Niño Jesús entre pañales es el centro del cuerpo de baile, que ejecuta la danza girando alrededor de la cuna.



En la isla de Lanzarote existen los "Ranchos de Pascua", cuya tradición musical surgió en el Siglo XVI, cuando los grupos recorrían las calles al son de la música, aunque comenzaron siendo "Ranchos de Ánimas", introducidos por los Franciscanos y que en su mayoría eran canciones que recordaban las almas de los difuntos y acompañaban la recogida de limosnas para ofrecer misas en su memoria. Al ir cambiando el tono de estos cantos, hacia uno más alegre, derivaron en los "Ranchos de Pascua".

Islas como Fuerteventura, La Gomera y La Palma también conservan tradiciones propias en torno a las Fiestas Navideñas.

Otras tradiciones que en esta época se pueden presenciar en Canarias son los Belenes Vivientes, siendo muy popular el de la zona de Tigaiga, en el municipio de Los Realejos en la Isla de Tenerife, donde todo el vecindario asume el papel de pastores, ángeles, Reyes Magos o San José y la Virgen, acompañando al Niño recién nacido. Las calles se engalanan con mercados, animales domésticos y costumbres que nos transportan a la Palestina del Siglo I.

También son notables las representaciones de Autos de los Reyes Magos, como los de Tejina y Garachico en Tenerife, y las de Garafia en la isla de La Palma.

Tal como ocurre en el resto de España, en la Navidad Canaria las reuniones familiares están repletas de dulces y pasteles, entre los que sobresalen las truchas de batata, especie de empanadilla de hojaldre rellena de batata y almendra. Las comidas a golpe de cuchara y tenedor ofrecen en la gastronomía canaria las papas arrugadas con mojo, el rancho canario, potaje de berros, el sancocho, puchero canario y el escaldón de gofio.

Todo este compendio hace que vivamos unas Navidades con temperaturas suaves rodeados de naturaleza, bosques de laurisilva y pinares para dar la bienvenida al nuevo año.



*Baile de la Cunita, en Santa María de Guía*



ACERCA DE LAS TRADICIONES PRENAVIDEÑAS:  
LA MATANZA EN LAS TIERRAS DE ARENAS DE  
SAN PEDRO.  
VALLE DEL TIÉTAR, ÁVILA.

por Daniel F. Peces

A decir verdad, las fiestas y celebraciones relacionadas con las Navidades, en estas tierras, comenzaban el día ocho de diciembre, día de la Virgen de la Concepción. La fiesta recibe el nombre local de *Virgen de las Matanzas*, pues dicho día, y a partir del mismo, era cuando que muchas familias mataban los cerdos –y también cabras, gallos y pavos-, animales con los que asegurarse un buen invierno, o bien con los que poder comerciar una vez convertidos en los tradicionales productos procesados o embutidos, algunos con nombre y trazas propias: morcilla de acelgas *guisandera*<sup>1</sup>, chorizo blanco de Pedro Bernardo, *tripuches*<sup>2</sup> de El Hornillo, *tasajos*<sup>3</sup> de cabra candelanos, *chorizo de cagalar*<sup>4</sup> y el *sabadeño*<sup>5</sup> arenense, *zarandajos*<sup>6</sup>, *mondongos*<sup>7</sup>, chorizo sabadeño. etc. Todos productos de vital importancia para sobrevivir durante aquellos duros inviernos.

Las matanzas que eran tenidas y vividas como grandes fiestas de tipo familiar, a poco que reparemos, vemos cómo en ellas estaban presentes y representadas antiguas costumbres, relacionadas con antiguos sacrificios rituales paganos. El tema es amplio y merecería un capítulo en sí mismo. No sé si alguna vez os habéis preguntado por qué el cerdo es el único animal al que se sacrifica en una mesa especialmente diseñada a tal efecto (Mesa, que bien podía representar, aquellas vetustas aras o altares sacrificiales precristianos). Y por qué en torno a esa mesa matancera, de forma totalmente ordenada, ocupaban los lugares más relevantes determinadas personas de forma invariable. Eran el patriarca-matarife, armado con el cuchillo, y la matriarca, armada con un caldero y cucharón de madera en el que recoger la sangre del animal, símbolo de la vida, los únicos jefes directores, ejecutores y organizadores del evento. Tal y como se hacía en la Hispania romana a los dioses Lares, y seguramente en las tribus vettonas.



También curiosas, y sin duda causales, eran otras costumbres como la de no matar nunca en viernes una marrana. Un marrano sí. De hacerlo la carne se echaría a perder. Quizás esto, y el hecho de darle tanto alarde y publicidad a esta fiesta, se deba a la gran carga negativa religiosa que tuvo en la Edad Media, el consumo de su carne entre la población hispano-árabe y sobre todo sefardita, gentes cuyas religiones consideran este animal como impuro, frente a los católicos que si lo consumían considerándolo un manjar. Por eso su consumo era la mejor prueba o demostración pública de ser verdaderos cristianos, y así, tanto las familias de cristianos viejos, y más aún las familias descendientes de cristianos nuevos o conversos, criaban, mataban y comían su carne públicamente para evitar la sospecha de *judaizar*<sup>8</sup>. Costumbres que no tienen por qué contradecirse, pues como toda tradición arcaizante, esta ha sufrido las aportaciones lógicas del paso del tiempo y la historia.

A los patriarcas, o jefes de ceremonia, les ayudaban los hombres y mujeres más experimentados, mientras que los hombres más jóvenes sujetaban, inmovilizaban y subían a la mesa matancera al animal. Junto a este grupo diligente, estaban las novias y novios de los hijos de la familia, a los que se les encomendaba las tareas más engorrosas para que demostraran su valía ayudando a la que iba a ser su nueva parentela. De



Matanza

hecho, en localidades como Arenas de San Pedro, muchos novios y novias entraban por primera vez en casa de sus enamorados esos días de faena agotadora. Así las novias ayudaban a las suegras a pelar, cortar, cocer y escurrir calabazas, ajos o cebollas, y por supuesto lavando las tripas y cacharros en río por el día, y embutiendo y atando chorizos, salchichones y morcillas por la tarde y por la noche. Los novios, por su parte, hacían todo lo que el suegro o la suegra les mandaban hacer, sobre todo cargar cosas de peso como *artesas*<sup>9</sup> y barreños, en dónde movían la *fañaña*<sup>10</sup> o carne picada y guisada para embutir, también subiéndolo y bajándolo cargados de la cocina al *zaguán*<sup>11</sup>, para orear los embutidos y salazones con el humo de las grandes chimeneas de las antiguas cocinas, lugar en el que se dejaban un par de días antes de subirlas definitivamente al *sobrao*<sup>12</sup>.





El resto de ayudantes eran siempre los familiares y los vecinos. Estos ayudaban y participaban activamente en las tareas siempre a las órdenes del patriarca y la matriarca. Todos ellos se reunían poco antes de despuntar el sol en la casa donde se mataba, donde eran invitados a un potente desayuno con huevos fritos, embutido, queso, sopas... tras el que no faltaban las copitas de aguardiente, anís, coñac, vino, tabaco, etc. que se hacían pasar con dulces tradicionales, *perrunillas*<sup>13</sup>, rosquillas, mantecados, magdalenas, bizcochos. O los nutritivos y ricos *nuégalos*<sup>14</sup> de San Esteban del Valle.

La importancia de los vecinos y familiares era tal que, nada más sacrificar y *destazar*<sup>15</sup> el animal, una de las primeras cosas que se hacían eran las sopas cachuelas o las sopas canas, cocinadas con vísceras como el hígado o los riñones las primeras, y con leche y pimentón las segundas, ambas muy especiadas y con pan. Eran llevadas por las hijas mayores, e incluso la matriarca, a las casas de aquellos amigos y familiares que, por enfermedad, edad, etc. no podían acudir a la matanza. Estas sopas, en cada población y casi en cada familia, tenían y tienen su propia receta.



*Cerdo destazado*

Algunas familias, además de matar uno o dos guarrros, degollaban una cabra, por lo común vieja e improductiva. Con la carne de esta preparaban patatas guisadas para el almuerzo o cena, chorizos y sobre todo tasajos. Vamos, que la carne que quedaba, una vez separada, se destinaba para embutir o secar. El resto se consumía el mismo día. Eso sin contar, las veces que, sobre una teja, que actuaba a modo de improvisado asador, según se iba destazando o lo que es lo mismo descuartizando al animal, el patriarca echaba un poco de chicha, compartiéndola con los y las ayudantes. También era costumbre matar un gallo, con el que hacer un arroz en caso de ser muchos los ayudantes. Regando con buen vino cada necesario receso.

Otra cosa que se hacía era dar a los niños el rabo del cerdo, pieza que, tras ser duramente disputada, siempre acababa sobre una teja o directamente sobre las brasas.





Rabo que, junto a las carrilleras, eran comidos por toda la chiquillería. Otras piezas que gustaban coger los más pequeños eran las pezuñas, con las que jugaban poniéndoselas en el dedo índice y corazón de ambas manos, jugando a ser “caballos”. Los niños por entonces abundaban, y corrían algunos riesgos hoy totalmente inasumibles, pues hay que pensar que por todas partes había todo tipo de peligros, como los cuchillos y cuchillas, además del fuego tanto en interior como en el exterior de la casa, en el que se hervían en grandes cántaros y *cobras*<sup>16</sup>, con agua u otros líquidos, por ejemplo el arroz para hacer las morcillas de sangre, con o sin piñones.

Pero nuestros antecesores tenían soluciones para todo, cuando veían que algún chiquillo o chiquilla enredaba más de lo normal la matriarca o el patriarca les mandaba a hacer un mandado o recado como el siguiente: “Vete, o iros, a en cá tía fulanita, a que os dé un kilo tardanza, que ya se lo pago yo. Y no vengáis sin él”. Cuando los chavales llegaban a la susodicha casa y le pedían el kilo de tardanza a su amo o ama, estos los hacían entrar, los sentaban en torno a una mesa y echaban sobre ella unos puñados de lentejas, judías blancas, pintas, carillas, garbanzos... en fin, todas las legumbres e incluso cereales que tuvieran a mano. Les decían que no tenían la tardanza preparada y que si la querían tenían que separar y juntar cada legumbre separada del resto, entreteniéndoles un buen rato para tranquilidad de todos.

En otras ocasiones, les encargaban ir lejos a por la cesta de mimbre más grande y pesada para echar en ella los *talentos* o sesos del animal, víscera que bien cabe en un plato de loza, lo que del mismo modo servía para mantener entretenidos, y sobre todo lejos del peligro, a los más revoltosillos y revoltosillas.

Otra bonita y al tiempo eficaz costumbre que los mantenía entretenidos consistía en convertir la soga en la que se había colgado el cerdo para que su carne *atiesase*<sup>17</sup> durante todo un día con su noche, mi más ni menos que en un divertido columpio. A la balanceante soga, se la hacía un nudo en su parte inferior, en el que a veces se sujetaba un palo transversal sobre el que se subían los y las peques, asiéndose firmemente con las manos, no sin antes preestablecer un orden echándolo a suertes. En cada localidad se hacía de diferentes formas. En Arenas de San Pedro lo echaban “a veinte, veintiuna y aceituna”. En Santa Cruz del Valle a “Butón, butera, Zurriqui y afuera” (en la que se evoca la legendaria figura de uno de los Siete Caballeros de Ávila allá por el siglo XII. El vizcaíno hidalgo Sancho Sánchez de Zurraquines, más conocido como Zurraquín). Una vez echado a suertes el orden en el que se subirían al ansiado columpio, cantaban una cadente canción infantil acumulativa al tiempo que eran remecidos por el siguiente en subirse. La canción tiene variantes, dependiendo de las poblaciones del alfoz de Arenas de San Pedro.



Transcripción de la arenense:

Tira, tira, que está mala mi tía.  
Con qué la sanaremos  
Con palos que la demos  
Dónde están los palos  
La lumbre los ha quemado  
Dónde está la lumbre  
El agua la ha apagado  
Dónde está el agua  
El buey se la ha bebido  
Dónde está el buey  
A sembrar un poco trigo  
Dónde está el trigo  
La gallina se lo ha comido  
Y dónde está la gallina  
En el gallinero  
encima la tierra  
y debajo del cielo  
Este es el *cimbanillo*<sup>17</sup>  
Esta la campana chica  
Esta la medianilla  
Y este es el campanón  
Tilín, talán y tolón  
“Y´abajandoooooo”

Al principio los balanceos eran suaves, aumentando de fuerza a medida que la letra de la canción avanza, hasta llegar el final cuando dice: “En el gallinero, encima la tierra y debajo del cielo”; en ese momento se ralentizaban los impetuosos impulsos del siguiente crío en subirse hasta casi pararlo. A continuación, cogiendo la sogá por debajo del nudo, llamada “la cola o crin” (al estar casi siempre deshilachada), cuando el coro decía: “Este es el cimbanillo”, le remecía con un impulso normal. Volvía a asir la sogá por el mismo sito sin perder la inercia del columpio, dando con más fuerza al tiempo que coreaban la segunda frase. Esta es: “esta la campana chica”. Más fuerte aún en “la medianilla”, para con todas fuerzas dar un último y mayor empujón al columpiado cuando coreaban: “Y este es el campanón”. Soltando la sogá y dejando que se remeciera hasta que la fuerza de la gravedad hacía parar el balanceo. Subiendo sin perder tiempo el siguiente, y así hasta cansarse. De este modo lograban no solo tenerlos entretenidos, sino mejorar la memoria a través del aprendizaje de la letra. Y también la agilidad no solo mental, sino física, pues hace



falta fuerza, tanto para asirse a la soga como para empujar, lo que sin duda ayudaba a mejorar posibles problemas de lateralidad o sicomotrices.

Pero los niños de la familia y también de algunos vecinos que se portaban bien y hacían lo que se les decía, ya a partir de los seis años colaboraban de forma activa ayudando los días previos en los preparativos. Estos trabajos conllevaban horas de tarea sobre todo nocturna, a la luz de las teas y quinqués. Así se convertían en los mejores recaderos y ayudantes, aprendiendo desde la más tierna infancia cómo se mata, descuartiza, transforma y conserva una res; lección que les sería de gran valía pues algún día serían ellos los que matarían sus cerdos en su casa con su mujer, familia y amigos, en veladas en las que se contaban todo tipo de historias reales o ficticias, siempre que fuesen graciosas o divertidas. Chanzas que, en todo caso, se contaban sin censura.

Otra costumbre perdida tenía como protagonistas a los niños y niñas que eran más mayores y que sabían lo que significaba que les mandaran a por un poco de *tardanza*, la por la *máquina de enderezar costillas* o el *cesto para poner los talentos*. Hartos de tener que lavar tripas, cargar artesas, separar legumbres, etc. preparaban y daban el *sanjumerio*<sup>18</sup>, *saljunerio*<sup>19</sup>, *sajumerio*<sup>20</sup> o *sumerío*<sup>21</sup> (que de todas esas formas se decía), a los que estaban de matanza cuando estos menos se lo esperaban. Para ello se hacían con una lata o tarro de barro en desuso, recipientes a los que ponían un asa generalmente de alambre a modo de cesta. En ellos echaban brasas ardientes y sobre las grasas trozos de cuerno, de suelas de zapatos, de goma, pimentón, grasa refrita, pimientos secos y todo lo que diera el peor de los olores. Con este improvisado botafumeiro o incensario, con total nocturnidad y alevosía, intentando no ser vistos, se acercaban a las casas que estaban de matanza a la tarde, y sobre todo noche cuando el frío obligaba a todo el mundo arremolinarse en el calor de las cocinas, tiraban dentro el *sanjumerio* provocando gran alboroto, picor de ojos, tos y la estampida generalizada fuera de la casa, hasta ventilarla.

Las bromas formaban parte fundamental en las fiestas de las matanzas. En la histórica y querida villa de La Adrada, me contaban las señoras Yedra Manzano y Mariabel Fernández que, en las matanzas de dicha localidad, era costumbre por parte de algunos hombres mayores coger un papel grande, como pudiera ser las hojas de un periódico, que retorcían bien retorcido y que se remetían por los pantalones justo donde termina la espalda, a modo de cola de caballo. Y cuando menos se los esperaban, lo prendían por el extremo y gritando: “Un papel me arde en el culo, y no lo apaga ninguno”. Echaban a correr entre la concurrencia provocando un gran revuelo en el que todos, con lo que tenían a mano, intentaban apagar el papel. Curioso es que nunca se quemaban. Bromas, chanzas y diversiones que sin duda hacían



más llevadero el duro trabajo que suponía organizar y llevar a cabo una matanza tradicional.

El rito duraba como poco una semana. Se empezaba por limpiar y preparar todos los aperos necesarios. Había que tener lista la cebolla, y la calabaza asada y escurrida. Una vez con todo lo necesario listo, se mataba y *evisceraba*<sup>22</sup>, lavando y seleccionado las tripas. Luego se dejaba el cerdo todo el día y toda la noche al sereno para al día siguiente empezar a destazarle, seleccionando cada parte, cortando, picando y procesándolo según las piezas. Y al tercer día se remataba la faena embutiendo y guardando todo lo que cerdo les podía dar ya que, de él, no se desaprovechaba nada.



*Reponiendo fuerzas*

En algunos casos, al durar las matanzas tanto tiempo, y participar tanta gente, se consumía *in situ* buena parte del animal, de no poner atención los patriarcas en los trozos que iban de la sartén al plato.

En el tercer día, cuando si no se había adobado, salado o embutido todo, se terminaba hacer, se organizaban divertidos bailes que duraban hasta altas horas de la madrugada usando como instrumentos los humildes útiles caseiros: morteros, almireces, sartenes, calderillos, cántaros, cucharas, las botellas de anís estriadas que se iban bebiendo, etc. . En Arenas de San Pedro, por ejemplo, se bailaban *Las Agachadillas*,

canción sencilla con dos personajes principales: Juan y Pedro. Antes de bailarlas se hacían dos grupos, unos eran Pedro y otros Juan. Cuando la canción de forma improvisada dice y redice el nombre de Pedro, los que hacen de Pedro se agachaban, poniéndose en cuclillas y agachando bien la cabeza. Los Juanes por su parte pasaban la pierna por encima de la cabeza de los Pedros. Y lo mismo al contrario. Provo­cando con ello situaciones graciosas, como caídas o golpes cariñosos, al no levantar bien la pierna o agachar a tiempo la cabeza. Las letra de la canción decía (obtenida del cancionero tradicional arenense y de la ingente memoria de la señora Hortensia Plasencia, maestra y amiga):



Por las escalerillas, viene el hermano Juan (bis)  
 Con mantas y manteles, para remendar (bis)

Venía diciendo

Agáchate Pedro, agáchate Juan

Agáchate Pedro, vuélvete agachar

Que las Agachadillas, bien bailadas van (bis)

Por las escalerillas, viene el hermano Pedro (bis)

Con manojos llaves, que abren el cielo (bis)

Venían diciendo

Agáchate Pedro, agáchate Juan

Agáchate Pedro vuélvete a agachar

Que las agachadillas, bien bailadas van (bis)

Por las escalerillas, de San Segundo (bis)

Bajan los estudiantes, uno por uno (bis)

Venían diciendo.

Agáchate Pedro, agáchate Juan

Agáchate Pedro, vuélvete a agachar

Que las Agachadillas, bien bailadas van (bis)

Por las escalerillas, de San Antonio (bis)

Bajan las niñas guapas, en busca novio (bis)

Venían diciendo

Agáchate Pedro, agáchate Juan

Agáchate Pedro, vuélvete a agachar

Que las agachadillas, bien bailadas van (bis)

A final de cada copla, era cuando se decían los nombres de Pedro o Juan muy deprisa y de forma improvisada, teniendo que agacharse unos, mientras otros pasaban la pierna por encima sin fallar, caer o golpearse sin querer. También se jugaba a *hinchatesapo* y otros juegos tradicionales, en los que participaban todos, sin tener que ver edad o sexo.

En las localidades de La Hoya de Arenas, esto es Poyales del Hoyo, Guisando, El Hornillo, El Arenal, La Parra, Ramacastañas y Hontanares, la última noche los mozos subían las *latas*<sup>23</sup> de las que colgaban todas las viandas, desde los zaguanes y cocinas de la planta baja hasta lo más alto de las casas, concretamente al *sobrao*, desván o *truje*<sup>24</sup>, lugar en el que todos los productos procesados se *curarían*<sup>25</sup> con la ayuda del humo que a propósito se dejaba entrar del tiro de las chimeneas, y con el





sano y frío aire de la sierra. Una vez colgadas las latas en los sobraos, había que poner mucho cuidado en ellas, vigilando que el húmedo ambiente, no *empapelase*, o lo que es lo mismo, no estropease el proceso de conservación de tan preciada como, entonces, necesaria carne.

Pero antes de subir las latas en las que colgaban chorizos, salchichones o las morcillas, tenían que *bailarlas* para que la matanza en su totalidad no se estropease, ese baile recibe el nombre de *baile de las morcillas*, pues eran las latas en las que colgaban estas con las que ejecutaba este baile. Para ello se ponían dos mozos y dos mozas, a poder ser de diferente altura, sujetando la lata o vara por los extremos; el resto de acompañantes



*Embutido de chorizos*

coreaban el son de la alegre jota Cruzá o del Uno, cantada con letras referentes a la matanza, el amor y el desamor, y por supuesto también otras más subiditas de tono o incluso ofensivas. Las dos personas que sujetaban la lata con las morcillas, bailaban la alegre jota, intentando que se rompiera alguna con los movimientos, pero sin que se notase demasiado. Las morcillas que no habían sido *bien atadas* eran las primeras que solían caer al suelo, y del suelo directamente a la sartén. Una vez asada se repartía y comía entre todos. Cuando esto pasaba, y si se sabía el nombre de la mujer que había *desortijado* o mal atado la morcilla, Se le cantaban estas y otras coplas:

No sabe atar morcillas  
la tía (fulana)  
la que no se la empapela  
se la desata.

Y el bailar las morcillas  
Dicen que es vicio  
A la lumbre se estaba  
la que lo dijo

Que si quieres que cante  
Buenos cantares  
Úntame con más pringue  
Los paladares





Que es aquello que ha caído  
Y chirria en la sartén  
La morcilla de Fulana  
Que no sabe atarlas bien  
Dame de eso serrana  
Que llevas bajo arrear  
Yo te daré una morcilla  
De mi guarro cuando mate

También había coplas de castigo para los mozos que dejaran caer las morcillas al suelo.

Eres más feo que un guarro  
Más negro que una morcilla  
Y el día en que tú naciste  
Nació la sarna y la tiña  
Eres tan negro y tan vago  
Que de verte me asusté  
Eres el vivo retrato  
Del guarro que maté ayer  
Mira si serías feo  
Que de verte me asusté  
Eres el vivo retrato  
Del guarro que maté ayer  
A una guarra me comparas  
Yo contigo no me meto  
Por ser el guarro mayor  
Y por viejo te respeto  
Eres chulo en el andar  
Y en colocarte el sombrero  
Pero cochino más guarro  
No lo lleva ni el porquero  
Mira bailar al porquero  
Cojo, tuerto y jorobao  
Guarro como cien gallinas  
Serías mu resalao

Si los que salían a bailar las morcillas eran una pareja mixta, por lo común hermanos o novios, se les cantaban otro tipo de coplas como, por ejemplo:

Esos dos que están bailando  
Los dos me parecen bien  
Ella parece una rosa  
Y él me parece un clavel



Cuando bailes con tu novia  
Échale un poquito el pie  
Si se ríe es que te quiere  
Y si no retírate

Qué bonita está la sierra  
Con los copitos de nieve  
Más bonita esta una niña  
Al lado del que la quiere

Bailar mocitas bailar  
Hasta que se rompa el suelo  
Que si rompes los zapatos  
Pa eso están los zapateros

Venga juerga, venga juerga  
Venga juerga y alegría  
Que a mí me gusta la juerga  
Más de noche que de día

Letras que en algunos casos se utilizaban en otros contextos como en las bodas, por ejemplo. Y ya cuando el cansancio, y sobre todo el buen vino de la tierra y los licores, hacían su efecto, se entonaban coplas que hacían referencia al estado etílico de algunos de los presentes. Como por ejemplo.

Iban caminando, por aquel camino  
cuando se encontraron, un charco de vino (bis)  
Del charco de vino, dieron a beber  
cuando recordaron, borrachos tos tres (bis)  
Muy borracho uno, más borracho el dos  
y el tres tan borracho, que allí se quedó (bis)  
Iban caminando, por la carretera  
cuando se encontraron una cuba llena (bis)  
De la cuba llena, dieron a beber  
cuando recordaron, borrachos tos tres (bis)  
muy borracho uno, más borracho el dos  
y el tres tan borracho, que allí se quedó (bis)

Venga vino en un carro  
Y aguas en una borrica  
El carro que vaya y venga  
La burra se esté quietita

Borracho me acosté anoche  
La culpa la tuvo el vino  
Y esta noche si Dios quiere  
Voy por mismo camino



Borracho me acosté anoche  
Borracho me levanté  
Y si Dios quiere esta noche  
Borracho me acostaré

Borracho me acosté anoche  
Borracho me desperté  
No puse los calzones  
Porque no me los quité

Esta noche no hay coche  
Porque el cochero  
Se ha cogido una mona  
Y la está durmiendo

Esta noche de noche  
Y por la mañana  
Antes de levantarme  
Estaba en la cama



*Chorizos secando*

A poco que analicemos las letrillas de este divertido *baile de las morcillas*, nos damos cuenta de que están cargadas de juicios y prejuicios un tanto misóginos, pues son el reflejo de aquella sociedad. Por una parte, la mujer que ata mal los embutidos, es una *desortijada*<sup>26</sup>, lo peor que se le podía decir a una moza casadera ya que era lo mismo que decir públicamente que no merecía el anillo

símbolo de compromiso oficial. Mientras que lo peor que se podía decir de un mozo *noviero*<sup>27</sup>, era tildarle de poca valía para el trabajo.

Con lo dicho, nos podemos dar una idea de la importancia que tenía por parte de los novios saber estar a la altura los días de la fiesta de la matanza, y pasar con un buen aprobado, lo que podíamos llamar el exhaustivo examen de la familia contraria. Valorando estos tanto sus capacidades físicas como, en especial, las laborales. Sin descartar otras como pudieran ser las intelectuales, emocionales, personales. En fin todas aquellas cualidades necesarias para considerarlos aptos de pertenecer al clan familiar.

Muchos recuerdan en estos *bailes de la morcilla*, la presencia y protagonismo del rabel de una sola cuerda, así como diversas zambombas, panderetas o panderos; ins-



trumentos, estos tres últimos, que se hacían con las pieles y vejigas de los animales recién sacrificados. Eran construidos en las casas y que no solían durar más de una o dos temporadas.

En esas *feraces*<sup>28</sup> tierras, hay que destacar el uso y mantenimiento de grandes panderos que se colgaban del cuello los hombres con bonitas cintas bordadas. Se tocaban con dos cañas de *Angélica officinalis* (angélica, hierba de los ángeles) previamente seleccionadas y recogidas en el monte a finales de agosto, antes de las tormentas de septiembre. Estos grandes panderos, de cincuenta centímetros de diámetro mínimo, se hacían con los aros de los *arneros*<sup>29</sup>, *cedazos*<sup>30</sup>, *cernedores*<sup>31</sup>, *cribas*<sup>32</sup>, etc. rotos o en desuso. Las pieles eran de cabra, oveja, equinos, bovinos y perros. Como es fácil imaginar, los panderos hechos con pieles de equinos se lograban desollando las reses muertas y tiradas en *muladares*<sup>33</sup>. Eran poco frecuentes y sin duda los más grandes y resistentes.

Este instrumento solían hacérselo “los mocitos fanfarrones, los que dejan a las novias, cuando llegan las funciones”. Generalmente era expresión de aguerrida masculinidad, capaz de declararse y hacer público su pretendido amor, fuera este correspondido o no. Por eso estos panderos y otros, en manos de mozos enamorados de ronda, terminaban rajados a propósito, al golpearlos con todas sus fuerzas, a la puerta de su amada. También para este acto de amor había unas coplas determinadas en el cancionero arenense. Dicen así:

Y al son que la repetía  
Y al son que la repitió  
Y al son que la repetía  
Y al lado del corazón

Dale compañero dale  
Y a la pandera que suene  
Que está muy lejos la cama  
Donde mi morena duerme

Ese galán que ha cantado  
Habrá dormido con ella  
Para saber donde está  
La cama de esa doncella

No compañerillo no  
Yo no he dormido con ella  
Que una vez que estuvo enferma  
Subí con su madre a verla



Cándida, cándida, cándida flor  
Por una cándida, me muero yo  
Me muero yo, me he de morir  
Por una cándida, cándida si

Pandereta, pandereta  
yo tengo de romper  
Que a la puerta de mi novia  
no quisiste (o supiste) tocar bien

No supiste tocar bien  
y quisiste tocar mal  
Agravios a mis amores  
De mis manos no saldrán  
Agravios a mis amores  
De mis labios no saldrán

Los panderos y panderas, junto a las zambombas, se hacían para usarlas desde el día de la matanza hasta el día de San Silvestre, tras las Nochebuenas, desapareciendo por completo su uso fuera de estos contestos festivos del equinoccio invernal.

Antes de continuar, me gustaría hacer referencia a una costumbre entre algunos pastores de Arenas, Guisando y Poyales del Hoyo, en especial cabreros. Cuando fallecía uno de sus queridos mastines o perros guardianes los desollaban para, con su piel, hacer un pandero. Instrumento que, en estos casos, se tenía en muy alta consideración, pues era una forma de homenajear a tan queridos seres, manteniéndolos vivos con ellos de este modo y costumbre. Pocos panderos de piel de perro quedan; yo tengo uno, que me hizo Tío Perchel con la piel del mejor perro que he conocido, llamado Lobi, tristemente atropellado por un coche. Y otro de mi abuelo, este último pintado con motivos geométricos, florales, zoomorfos y astrales. La tinta con la que se pintaban era natural, la hacían mezclando y moliendo hollín, ceniza de corteza de encina, grasa animal y la larva de la avispa del roble. Si querían obtener tonos rojizos, usaban el fuerte ocre de la zona de los parajes de La Tablá o Castañarejo, en vez del hollín.

Junto a los instrumentos, el son o ritmo que se usa, es el mismo, y no solo en las tierras de Arenas de San Pedro, sino en todo el Valle del Tiétar, a excepción de Candelada, donde tienen un son propio y diferente al resto, aunque tanto las melodías como las letras son comunes en todas estas tierras al sur de Ávila. Sones invariables, a los que se une otro diferente para pedir el tradicional aguinaldo, como veremos cuando lleguemos al día de Navidad. Instrumentos, bailes y canciones que congregaban a más gente, que no se quedaba en las casas y recorrían las plazas y calles de nuestras poblaciones hasta altas horas de la madrugada, yendo de casa en casa de



amigos y familiares, donde templar los instrumentos, secarse, calentarse y tomar algún dulce y licor, para continuar la *jarana*<sup>34</sup>. Se aprovechaba para untar con un diente de ajo los panderos, antes de ponerlos cerca de la lumbre para templarlos e impermeabilizarlos mejor, pues, por lo general, en estas fechas, la lluvia en el valle y la nieve en la sierra formaban parte del día a día con sus noches.

Costumbres, ritos y tradiciones que como es lógico, presentan evidentes variaciones en función de las localidades que componen el alfoz de Arenas. Alarde de manifestaciones que deberíamos cuidar, proteger y restaurar pues forman parte de nuestro rico y particular patrimonio inmaterial, con una variedad que va incluso más allá de las localidades en las que se manifiesta o manifestó, ya que se da el caso de hallar diferencias o particularidades dependiendo de las familias que han conservado y transmitido este tesoro etnográfico y etnológico. Así, aunque en todos los pueblos se usan los mismos instrumentos, cada localidad muestra una especial predilección por alguno en concreto. Como los grandes panderos en Arenas de San Pedro, los calderos en Candeleda o las zambombas en San Esteban del Valle y Casavieja. Instrumentos que salían por primera vez en el periodo de matanzas.

En estas fiestas pocos bailes callejeros había debido a las inclemencias meteorológicas. No así las afamadas *Rondas de Enamorados* que, a partir del día de la Virgen de las Matanzas, recorrían sin descanso las calles de nuestras localidades, hasta el día de San Silvestre calados hasta los huesos. Aunque por suerte para ellos, era normal durante estas fechas, y sobre todo en Navidad, prender improvisadas hogueras en medio de las calles y plazas, fuego en el que templarse tanto los rondadores, como los panderos y las zambombas. Sin embargo, en el interior de las casas, sí se improvisaban animados bailes por parejas. Bailes que tienen un estilo propio para ejecutarse y que está definido por el espacio, generalmente limitado, en el que se realizaba, ya que este era siempre el interior de las casas: como el zaguán, la cocina o la sala más grande. Este estilo que recibe el nombre de *Asentao o de la Losa*.

Los lugares se disponían a tal efecto despejándolos y retirando mesas y sillas, que se colocaban en torno a las paredes. En ellas se sentarían los miembros más mayores del clan familiar para ver y disfrutar cómodamente el baile en primera fila. Mientras que los demás permanecían en pie, incluidos los *cantaos* y *tocaos*. En el centro de la sala, nada más empezar la música, la pareja que iba a bailar comenzaba el baile con movimientos y requiebros muy enérgicos, pero al tiempo muy medidos por parte de ambos danzantes, moviéndose ambos por toda la sala como si de una lucha se tratase. Se baila con lances, sobre todo por parte del bailar, que intenta no perder de vista a la bailaora, mientras esta lo lleva de un lado a otro a su antojo. Esta bella forma de bailar por parejas enfrentadas, siempre me recordó la pugna del





toro y el torero, pues los frontales y requebrados movimientos acosadores en los estribillos por parte de los bailaores son burlados con los asentados e improvisados requiebros de las bailaoras. O lo que es lo mismo, la lucha de la fuerza bruta frente a la fuerza de la razón.

Hasta aquí las *fiestas de las matanzas*, puerta de las de Nochebuena, a las que además habría que añadir las relacionadas con las *fiestas de los quintos*<sup>36</sup>, pues ambas se solapan o mejor dicho se unen o fusionan. Los quintos eran un grupo social muy importante y activo con estas y las demás fiestas de invierno, cuyo cenit son las Nochebuenas, pero en las que no habría que olvidar las de San Sebastián, San Antón, Santa Águeda o San Blas. Todas ellos con sus propias ceremonias y ritos relacionados con proteger y obtener una buena salud, temas que dejaremos para más adelante.



---

### LLAMADAS A PIE DE PÁGINA

Llamadas a pié de página: El lector encontrará, en el anexo adjunto a continuación, un glosario explicativo de los términos marcados.

### CRÉDITOS DE IMÁGENES

#### MATANZA

MottaW, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

#### MATANZA

David Perez, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

#### MORAGA

De Hortensia - Desconocido, CC BY-SA 3.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=1018461>

#### ELABORACIÓN CHORIZOS

MottaW, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons

#### SECADO DE CHORIZOS

Embutishop, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>, via Wikimedia Commons

#### MATANZA

FOTO:FORTEPAN / Fortepan/Album004, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons



## ANEXO AL ARTÍCULO DE DANIEL F. PECES

# Glosario de localismos, vulgarismos, términos en desuso y palabras poco frecuentes

por Fernando Molpeceres

**alfoz.** Del árabe *alháwz*. Distrito rural. Conjunto de pueblos articulados en torno al de mayor tamaño o importancia.

**arnero.** Ver criba.

**artesa.** Cajón de madera alargado utilizado para hacer pan y otros usos.

**atiesar.** Dejar reposar o madurar la carne durante un tiempo para mejorar su consumo. Dependiendo del tipo de carne el proceso puede durar entre un día y más de un mes (hay algunos lugares donde el proceso se alarga meses). Cuando se trata de un proceso corto, también se dice “dejar al sereno”.

**cedazo.** Ver criba.

**cernedor.** Ver criba.

**chorizo de cagalar.** Chorizo cular. Chorizo embutido en el intestino grueso del cerdo.

**chorizo sabadeño.** Chorizo que incorpora carne de peor calidad, incluidas vísceras.



*Cedazos*

**cimbanillo.** Cimbalillo. Campaña pequeña.

**cobra.** Caldero de cobre.

**criba.** Bastidor de madera, normalmente en forma de aro (aunque también los hay cuadrangulares), en uno de cuyos fondos se tensa una tela, metálica o lienzo, y que se utiliza para separar las partes más finas de las gruesas en cosas como la harina, el grano, el suero, etc.

**curar.** Proceso de desecado de carne o pescado mediante sal, humo o frío, con objeto de alargar su conservación.



**desortijada/do.** Dicho especialmente de una mujer, de vida disoluta.

**destazar.** Trocear, descuartizar.

**eviscerar.** Extraer las vísceras de un cuerpo.

**fañaña.** Picadillo. Carne picada y adobada con que se rellenan los chorizos.

**feraces.** Plural de feraz. Fértiles.

**guisandera.** Dicho de una chacina, que se usa para guisar.

**jarana.** Fiesta, juerga.

**judaizar.** Mantener un judío supuestamente converso la práctica de su religión.

**lata.** Palo de madera en el que se cuelgan a secar los productos de la matanza. En algunas zonas, y como parte añadida a la conocida canción de La Tarara, se cantan los siguientes versos:

“Tiene la Tarara  
unas pantorrillas  
que parecen latas  
de colgar morcillas”



*Buitres en un muladar*

**mondongo.** Parte de la matanza utilizada en la elaboración de morcillas.

**muladar.** Estercolero. También, y en concreto en el caso del artículo que nos ocupa, lugar en que se abandonaban los cadáveres de las reses muertas para que fueran devoradas por los buitres.

**noviero.** Núbil. En edad de contraer matrimonio. Que anda buscando novia.

**nuégalo.** Dulce consistente en una masa de harina (o pan), miel, huevos y nueces, que, frita o al horno, adopta formas diversas: rosca, torta, trocitos, etc.

**perrunilla.** Especie de pasta o galleta tradicional en Extremadura y Castilla y León, cuya base es: manteca de cerdo, huevo, harina, azúcar, a veces aceite, canela, limón, almendras y aguardiente.

**quinquel.** Quinqué. Lamparilla alimentada de petróleo con un depósito inferior y una mecha protegida por una pantalla de cristal.

**quinto.** Mozo sorteado (en la época del servicio militar obligatorio se sorteaban los posibles destinos entre los hombres jóvenes en edad de incorporarse), pendiente de



incorporación al servicio militar.

El origen de la palabra procede de los antiguos sistemas de selección, iniciados en el s. XVIII, que consistían en elegir por sorteo a uno de cada cinco hombres jóvenes para su incorporación al ejército.

**sajumerio.** Ver sanjumerio.

**saljumerio.** Ver sanjumerio.

**sanjumerio.** Sahumerio. Humo producido con combustible aromático.

**sobrao.** Desván.

**sumerio.** Ver sanjumerio.

**tripuches.** Trozos de tripa guisados.

**tasajo.** Tira de carne, habitualmente seca o en salazón.

**truje.** También troja o troje. Parte de un desván, a veces separada por paneles de madera del resto, usada para guardar alimentos.

**zaguán.** Espacio bajo techo a la entrada de la vivienda.

**zarandajo.** Zarajo. Tripas que, limpias y aliñadas, se trenzan en par de ramas cruzadas de vid para su asado o fritura.



*Zarajos*

---

### CRÉDITOS DE IMÁGENES

#### CEDAZOS

Frontera hispano-portuguesa (FRONTESPO), CC BY-SA 2.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0>>, via Wikimedia Commons

#### BUITRES

Mario Modesto Mata from Tarragona, España, CC BY-SA 2.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0>>, via Wikimedia Commons

#### ZARAJOS

Tamorlan, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0>>, via Wikimedia Commons



# POPURRÍ DE NAVIDAD

## Villancicos, personajes y gastronomía

por Matías Fernández

### FECHA DE CELEBRACIÓN

La Navidad no siempre se ha celebrado el 25 de diciembre. La fecha del nacimiento de Jesús no fue oficial hasta más de 300 años después de su muerte, cuando la proclamó el Papa Julio I. El nacimiento de Jesús tuvo hasta tres fechas diferentes: el 29 de marzo, el 6 de enero y en el mes de junio (todas ellas relacionadas con hitos del calendario pagano: solsticios o equinoccios).

El 25 de diciembre coincide con las fiestas de la Saturnalia, celebrada por los romanos para festejar al dios Saturno, y que se desarrollaban durante varios días en una auténtica bacanal de vino, fiesta y lujuria.

### VILLANCICOS

El sonido de los villancicos, en los meses de diciembre y enero, nos evocan la alegría, el entusiasmo, las rondas, y el resto de tradiciones populares propios de la época navideña. Creyentes y no creyentes, cuando llegan estas fechas, cantan y escuchan esas míticas canciones, los villancicos, dedicadas a uno de los momentos más especiales del año.

La palabra villancico viene del latín vulgar *villanus*, que designaba a la gente del pueblo que no pertenecía a la nobleza. Eran canciones alegres y sencillas, cuyo origen sitúan los historiadores entre el s. XIII y el s. XV, que eran cantadas por el vulgo. Como el pueblo no entendía el latín, se empezaron a cantar en la lengua llana del pueblo, es decir en lengua romance, para que de esta forma se transmitiera la palabra de la iglesia.

El primer villancico que se conoce, data del año 368 d.c. (siglo IV), *Jesús refulsit omnium* (Jesús, luz de todas las nociones o Jesús, lo ilumina todo) obra de Hilario de Poitiers. La letra trata sobre el nacimiento de Cristo.







*Jesus refulsit omnium  
Pius redemptor gentium;  
Totum genus fidelium  
Laudes celebrat dramatum.*

*Quem stella natum fulgida  
Monstrat nicans per authera  
Magos que duxig praevia  
Ipsius ad cunabula.*

*Illi cadentes parvulum  
Pannis adorant obsitum  
verum fatentur tu Deum  
Munus farendo misticum.*

En el siglo XVI, la iglesia adopta estas canciones para enseñar y divulgar un mensaje religioso. Compositores notables de villancicos fueron, entre otros, Juan Del Enzina (1468-1529. Poeta, músico y autor teatral del renacimiento español en la época de los Reyes Católicos), Pedro de Escobar, Francisco Guerrero, Gaspar Fernandes y Juan Gutiérrez de Padilla.

La música navideña cristiana del Medievo, siguió las tradiciones del *canto gregoriano*, mientras que en el Renacimiento italiano surgió una forma de canción navideña más alegres que de algún modo se acerca a los villancicos que hoy conocemos.

En el s. XVII los villancicos habían evolucionado hasta convertirse en una fiesta pagana, un canto de diversión, lejos de las normas clericales. Esto no gustaba a todo el mundo e incluso se llegaron a prohibir en algunos países. Los villancicos se convirtieron en algunos lugares en sinónimo de violencia. Thomas Christensen es un historiador que afirma que los cantantes de villancicos se dedicaban a ir casa por casa a saquear bebida y comida, y si te negabas podían tirar la puerta abajo, saquear la casa y destrozarla.

## PERSONAJES

No sólo los Reyes Magos, y más recientemente Papá Noel, se han ocupado de procurar regalos y felicidad a los niños, sino que durante siglos, otros personajes locales y de menor renombre, procuraron esos momentos mágicos a los más pequeños. Muchos de estos seres mitológicos tienen origen pagano y se relacionan con el solsticio de invierno, siendo luego incorporados y ahormados durante el proceso de cristianización, convirtiéndolos incluso en pregoneros del nacimiento de Jesús.





*O Apalpador de Barrigas*, es un personaje tradicional en muchas zonas de Galicia, especialmente en la montañosa zona de O Courel (Lugo). *O Apalpador* es un hombre mayor, rústico, con pipa, ropa remendada y boina, que baja de lo alto de las cumbres las noches del 24 y 31 de diciembre: *baixa do monte e apálpalles a barriguiña aos nenos e se os ve fraquiños déixalles un puñado de castañas*. Evidentemente las castañas eran el modestísimo y único regalo que muchas familias se podían permitir en la remotas aldeas.



*O Apalpador*

La repoblación que, con gente del norte se hizo en las zonas que se iban reconquistando al moro, parece que fue lo que trasladó a la zona de Écija, en Andalucía, la figura del *Apalpador*, conociéndose allí con el nombre de *Tientapanzas*. Los padres aprovechan su figura para conseguir que los niños coman, pues se trata de un confidente de los Reyes Magos a los que, tras palpar la barriga de los pequeños, los informará de si comen adecuadamente o no, lo que los Reyes tendrán en cuenta a la hora de realizar los regalos. Esta tradición se encontraba casi perdida y ha sido recuperada en tiempos relativamente recientes.



*Olentzero*

El *Olentzero*, es un personaje navideño tradicional en el País Vasco y Navarra. Se trata de un carbonero pillo, bebedor y bonachón; un gigante que, viviendo aislado durante todo el año en los montes vascos, se acerca a las villas el día de Navidad o de Año Nuevo para repartir regalos.

El *Esteru*, en occidente cántabro y oriente asturiano, es, con notabilísimas coincidencias con el *Apalpador* y el *Olentzero*, un rústico leñador que, con su bastón y su hacha,



y montado o acompañado por su asno (*burru*) baja de los montes los días festivos de la Navidad para hacer regalos a los más pequeños.

*L'Anguleru* asturiano, es un pescador de angulas de rojiza barba que va tocado con gorro marinero e impermeable amarillo. En vez de llegar en burro como lo hace su vecino el *Esteru*, él llega en una barca mágica, abriéndose paso entre la bruma del oscuro Cantábrico para arribar en la desembocadura del Nalón, en San Juan de la Arena, la víspera de Navidad ofreciendo regalos para los más pequeños que ha obtenido de la venta de su cargamento de angulas pescadas en el Mar de los Sargazos. En el caso de este personaje, aunque tuviera antecedentes tradicionales, parece que su historia se remonta a un cuento escrito hace pocos años.

El *Tió* en Cataluña y algunas comarcas de Aragón es, también una tradición precristiana e igualmente vinculado al solsticio de invierno. En este caso el personaje consiste en un tronco grueso y no muy largo, modernamente tocado con una *barretina* (tradicional gorro catalán) y al que se dibuja una simpática cara sonriente. Se introduce en la casa en época de Adviento (en el calendario litúrgico cristiano, las cuatro semanas previas a la Navidad) y los pequeños de la casa lo *alimentan* y cuidan hasta el día de Navidad en que lo golpean con bastones para que *cague* regalos.

Las *anjanas*, hechiceras de los bosques cántabros emparentadas con las *xanas* asturianas o las *mouras* gallegas, eran a veces invocadas por los vecinos de las aldeas para recibir ayuda en lo más duro del invierno a través de regalos que dejarían en la puerta, presentes que el 6 de enero tenían como destino a los más pequeños.



*Tió*



## GASTRONOMÍA

La Navidad es, sin duda, una época eminentemente gastronómica. España, tierra envidiada por su buen comer y beber, ofrece en esas fechas múltiples platos tradicionales en cada una de sus regiones.

Algunos de alimentos han traspasado límites geográficos y hoy en día están presentes en cualquier rincón del país, por más que haya lugares donde su producción tiene una especial fama: polvorones, turrone, jamón ibérico... Otras recetas saltan a través del calendario y nos las encontramos en casi cualquier época del año, bien por la facilidad actual a acceder a productos que en su momento solo se encontraban en temporada, bien por una economía que permite que algunos productos como el pollo, no sean en la actualidad un artículo de lujo (aunque camino van de volver a serlo). Y por supuesto, la economía de los hogares marcó y marca muchas veces la modestia de los ingredientes con los que, no obstante, nuestras abuelas consiguieron auténticas obras de arte de la cocina.

Del infinito recetario patrio, repasaremos algunas de las comidas y cenas navideñas más típicas en cada región, esos platos estrella que presiden en las Fiestas las mesas de los hogares españoles. Avanzaremos por la geografía española de oeste a este, y de norte a sur.

### GALICIA

En Galicia, hace años, lo típico era cenar bacalao con coliflor y actualmente algunos hogares todavía mantienen esta costumbre. Pero lo que no puede faltar en las mesas gallegas es el marisco, cocido o en alguna sabrosa elaboración: desde el humilde, pero no por ello menos exquisito, mejillón; pasando por los grandes crustáceos, centollas y bogavantes; o por los difícilmente accesibles -por ubicación...y por precio- percebes. Hay quienes prefieren la carne, así que en muchas casas no faltan los típicos asados al horno de aves como el pavo o el pollo. En este último caso el *capón* (pollo castrado), especialmente el de la localidad lucense de Villalba, es una de las opciones preferidas. También el lacón con grelos hace acto de



Centollo





presencia en muchos hogares. Y de postre las imprescindibles *filloas*, esas tortitas gallegas hechas en el momento, con mil opciones de dulce relleno o simple azucarado. En algunos lugares las *filloas*, durante la época de la matanza, incorporan a su masa la sangre del cerdo recién recogida, dándoles un sabor y un color característicos.

### ASTURIAS

En Asturias se conjugan mar y montaña, tierras de costa e interior. Son tradicionales los *tortos*, unas crepes de maíz sobre las que se ponen diferentes alimentos. En el interior de la montaña asturiana no pueden faltar las *fabes*, potes con berzas, asados de lechazo o cabrito, o el singular *chosco* (embutido de lomo y lengua de cerdo) con *patatinas*. En la costa destacan los pescados y el marisco: merluza con almejas, *pixin* (rape) en distintas elaboraciones, *andaricas* (nécoras), *bugre* (lubrigante)...todo regado con el imprescindible *culín* de sidra.

### CANTABRIA

En Cantabria el plato estrella son los caracoles a la montañesa, cuyo secreto radica en un sofrito muy sabroso en el que casi nadie puede resistirse a mojar con pan. Completan la mesa los pescados del Cantábrico y las chuletillas de lechal. Las torrijas, conocidas como *tostadas* en la *tierruca*, se salen de su ámbito cuaresmal y presiden los postres de Navidad.

### PAIS VASCO

En el País Vasco, los productos del mar son los grandes protagonistas de las cenas y comidas navideñas: el besugo al horno o parrilla, el bacalao al *pil-pil*, la merluza en salsa verde, las *kokotxas*, etc.. Las angulas, a pesar de su prohibitivo precio, suelen estar presentes en las mesas más pudientes. Entre los productos cárnicos el chuletón es el más apreciado. Y de postre la *intxaursaltsa* (salsa de nueces).



*Bacalao al pil-pil*



## NAVARRA

La ribera Navarra, al sur de la comunidad y bañada por el Ebro, ofrece fantásticos productos de su huerta que no faltan en las mesas navideñas, tanto en sencillas elaboraciones como complemento de platos más elaborados. Destacan sus espárragos, las alcachofas de Tudela y el cardo. En cuanto a los platos principales son de destacar: el besugo, entre los pescados, y entre las carnes el cordero (lechal o ternasco), asado o en guisos como *al chilindrón* (receta compartida con comunidades limítrofes como La Rioja o Aragón). De gran fama gozan los vinos navarros, en especial el rosado. Y para desengrasar una buena comida, qué mejor que una copa de *pacharán* (licor de anís aromatizado con endrinas).

## ARAGÓN

En Aragón podemos encontrarnos en los aperitivos con el jamón de Teruel. Como antaño se tenía la costumbre de guardar ayuno hasta la Misa del Gallo, la cena de Nochebuena era más bien escueta, a base de caldo o pescados. Los platos tradicionales son la sopa de Navidad (con verduras, pollo, cerdo y ternera) o el bacalao ajoarriero. También el cardo en distintas elaboraciones es tradicional en todo Aragón. Si hablamos de carnes el producto estrella es el *ternasco* de Aragón cocinado al horno. Y no debemos olvidarnos del *poncho* aragonés, un vino que endulzado, aromatizado y al que se incorporan trozos de fruta fresca y deshidratada, es objeto de cocimiento, obteniéndose así una bebida que aporta calor y energía en los fríos inviernos del Pirineo aragonés.

## CATALUÑA



*Escudella*

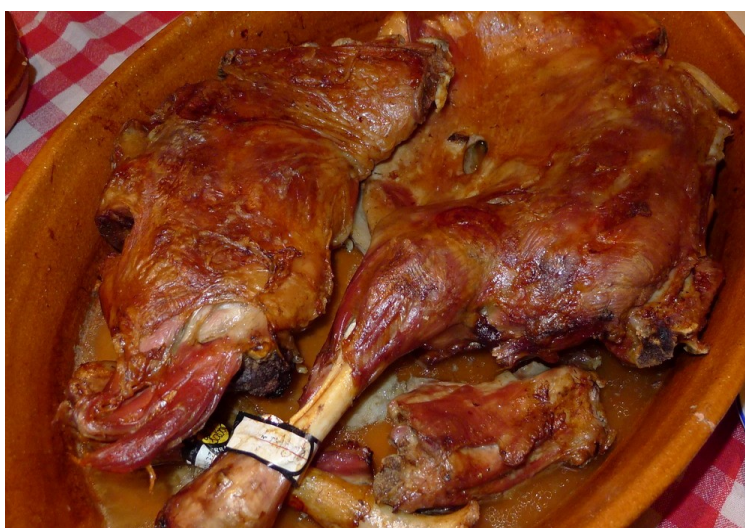
En Cataluña destacan la *escudella i carn d'olla* (un cocido catalán muy completo y tradicional) o la *sopa de galets* (un tipo de sopa que se prepara con el caldo de la *escudella* y un tipo de pasta de tamaño grande, llamada *galets*, en ocasiones rellena de carne). También el capón relleno es un plato muy apreciado en las mesas catalanas durante las fiestas de Navidad. De postre, las *neules* (una especie de barquillos) siempre están presentes, al igual que el turrón de Agramunt. Y cómo no, todo acompañado de un



buen cava, porque en Cataluña, a diferencia del resto de España, el cava no es un vino para brindar al final de la comida, sino que acompaña los diferentes platos.

## CASTILLA Y LEÓN

Castilla y León presume de los asados de cochinillo o *lechazo* (cordero), carnes que en la zona tienen reconocida la Indicación Geográfica Protegida y que, por supuesto, son las reinas de las mesas de Navidad. Un primer plato tradicional en algunos lugares es la sopa de truchas o de almendras. En zonas de León, como El Bierzo, nos encontramos en estas fechas con el *botillo*: embutido semicurado de carne de cerdo adobada, especialmente costillas, que se presenta cocido junto con garbanzos, patatas y berza. También la morcilla de Burgos (morcilla de arroz) es una habitual en los aperitivos. Entre los postres destacamos los *mantecados* de Astorga y las *yemas de Santa Teresa* de Ávila. No podemos olvidar que Castilla y León es zona de apreciados caldos con denominación de origen, como los blancos de Rueda o los magníficos tintos de Ribera del Duero.



*Lechazo asado*

## LA RIOJA

El cardo con almendras aparece en todos los recetarios navideños de la Rioja, así como las típicas menestras. Como plato principal destacan los asados de cordero o cochinillo, las chuletilas de lechal *al sarmiento* (se hacen en una parrilla con los restos de poda de la vid) y entre los pescados es especialmente apreciado el besugo al horno. Todo acompañado por los excepcionales vinos de la región a la que da nombre el río Oja.





## EXTREMADURA

En Extremadura nos encontramos con sus extraordinarios productos ibéricos, que suelen estar presentes en las mesas de todos los hogares, para continuar con algunos platos de cuchara como el *ajoblanco* extremeño (sopa fría) o la *sopa de trapos* (caldo de pollo con tropezones de masa frita de huevos y harina). Entre los platos principales podemos comentar el pavo trufado, el lechón al horno o el cabrito cochifrito. Y de postre, aunque menos afamados que sus primos alicantinos, con los que comparten su origen árabe, destacaremos los turrónes de Castuera.

## MADRID

La Comunidad de Madrid, atrapada entre las dos Castillas, más allá de su singularidad como capital, es también a su vez tierra castellana donde los asados de cochinillo y cordero tienen especial relevancia en las fiestas navideñas, acompañados muchas veces de ensalada de escarola y granada. También, aunque platos de todo el año, se cuelan en estas fiestas los afamados callos a la madrileña y la gallina *en pepitoria* (salsa con especial presencia de yema de huevo y almendras machacadas). Entre los pescados es especialmente popular el besugo al horno. Y de los entrantes cabe destacar el gran aprecio que los madrileños dispensan a lombarda (col morada), normalmente rehogada con piñones.

## COMUNIDAD VALENCIANA

En la Comunidad Valenciana, son típicos diferentes tipos de guisos o cocidos como *l'olla barrejada*, con garbanzos y carne de cordero; el puchero de *pilotes* (bolas de carne); *l'olla de cardets*, con cardos; *l'olla de recapte*, con verduras, carne de cerdo, judías y arroz; o el modesto *bullit*, con patatas, cebollas y judías verdes. Los arroces y fideuás, aunque generalmente asociados al verano, también hacen acto de presencia en las mesas navideñas de la Comunidad: paella, arroz a banda, ... Los pescados del Mediterráneo o de la Albufera también forman parte de la tradición gastronómica



Turrón

navideña, bien al horno, en guisos como el *suquet* o el *allí i pebre*, cuya base es la anguila, junto con el ajo y el pimentón. Y de postre no podemos olvidar los afamados turrónes de Alicante, dulce de influencia árabe pero desarrollado con características propias en la zona valenciana, en sus clásicas versiones *blando* y *duro*, pero también en sus modernas variantes de mil sabores.



## BALEARES

En las islas Baleares es tradición servir sopa o caldo antes del plato principal: sopa de Navidad (con pasta rellena), crema de almendras,... También podemos encontrar el *bullit* menorquín (cocido con carne -o pescado-, vegetales y patatas), el *capón* (pollo castrado) o el pavo relleno. Y de postre el *cuscussó* (especie de mazapán), que también se utiliza a veces como relleno de los asados de ave.

## CASTILLA LA MANCHA

En Castilla la Mancha no se entiende la Navidad sin un buen asado de cochinillo, cordero o cabrito, eso sí, tras haber empezado la comida con un buen tazón de sopa de ajo o embutidos locales. El postre más reconocible de las Navidades manchegas (y en toda España, junto con el turrón) es sin duda el *mazapán* (una pasta horneada de almendras, azúcar y huevo, a la que se da forma de rosca, serpiente o pequeñas figuritas), que elaboran con primor en Toledo. Y si estamos en Cuenca tomaremos el típico *alajú* (torta de almendra, miel, pan rallado y especias, emparedada entre dos obleas) acompañado de *resolí* (licor típico conquense, de graduación poco mayor que el vino, cuya base es el anís seco o el aguardiente, con añadidos diversos -según receta- que lo aromatizan).

## MURCIA

La huerta murciana provee de magníficos productos que llenan las mesas durante todo el año y, por supuesto, también en Navidad. Tradicionales son sus diversos potajes, como los *mi-chirones* (con habas y productos de matanza), o el *zarangollo*, revuelto a base huevo, cebolla y calabacín. Igual que en su vecina Comunidad Valenciana, el *caldo de pelotas* (sopa con pelotas de carne) tiene gran tradición. El pavo con distintas preparaciones es uno de los platos



*Cordiales*

de carne favoritos, como lo son también los imprescindibles asados de cordero y cochinillo. *Cordiales* y *crístóbalas*, dulces ambos con base de almendra, ponen el cierre a las comidas.



## ANDALUCÍA

En Andalucía suelen prepararse algunos aperitivos previos al plato principal; podemos encontrarnos en la mesa con jamón de Jabugo, aceitunas aliñadas o huevos rellenos. Es muy habitual que después de estos aperitivos se sirva un caldo al Jerez (caldo de ave o jamón al que se le añade un chorrito de vino de Jerez u otro tipo de vino generoso seco) o una sopa de picadillo. Los platos principales suelen constituirlos el pavo o las carrilladas trufadas, aunque los pescados al horno también son una opción muy común. Polvorones, mantecados, alfajores, pestiños y otras elaboraciones de origen árabe o judío, en las que algunas localidades de la región han ganado merecida fama, como Estepa (Sevilla), son el broche dulce de las mesas andaluzas (y de toda España).

## ISLAS CANARIAS

En Canarias, las *papas arrugás* (patatas, normalmente de pequeño tamaño, que una vez cocidas se dejan al calor sin agua para que la piel se arrugue) no pueden faltar en las mesas de Navidad acompañadas de su inseparable *mojo* (salsa a base de pimientos locales, aceite y otras especias). El *sancocho* es otro de los platos que se prepara en mucho hogares, incluye productos canarios como las papas *sancochadas* (hervidas), el *gofio* (harina tostada que se suele presentar en forma de gachas) o el plátano, incorporando normalmente pescado. Acompañando el *sancocho* o como plato principal, los pescados frescos de sus costas suelen estar presentes: abadejo, cherne, bocinegro, vieja,...Y de postre las *truchas*, empanadillas dulces rellenas de batata, boniato o almendra.



**Papas arrugás con mojo**

---

### CRÉDITOS DE IMÁGENES

Villancicos - Los villancicos, en la revista española El Museo Universal. Francisco Ortego, Public domain, via Wikimedia Commons.  
 O Apalpador - Midjourney AI, Public domain, via Wikimedia Commons  
 Olentzero - Midjourney AI, Public domain, via Wikimedia Commons  
 Tió - <http://en.wikipedia.org/wiki/Image:Cagatio.jpg> From English Wikipedia  
 Centollo - Fernando Losada Rodríguez, CC BY-SA 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>>, via Wikimedia Commons  
 Bacalao al pil-pil - Jun, CC BY-SA 2.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/2.0/>>, via Wikimedia Commons  
 Escudella - <https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Escudella.jpg>  
 Lechazo - De Xavier Béjar - Flickr: P1290158, CC BY-SA 2.0, <https://commons.wikimedia.org/w/index.php?curid=31810432>  
 Turrón - Jonathan Pincas from Leon, Spain, CC BY 2.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>>, via Wikimedia Commons  
 Cordiales - Laura Fillol, CC BY-SA 3.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/>>, via Wikimedia Commons  
 Papas—Jaume Escofet from London, UK, CC BY 2.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by/2.0/>>, via Wikimedia Commons



# VILLANCICO DE EL BIERZO

## “Del Oriente han venido”

por Jorge Prada

presentación Fernando Molpeceres



*Puente medieval en Toral de Merayo,  
Ponferrada, El Bierzo*

### PRESENTACIÓN

Toral de Merayo es una villa perteneciente al término municipal de Ponferrada, provincia de León. Está enclavada en la comarca de El Bierzo, esa zona que alguna vez compartió concejos de Orense y León, y llegó a ser provincia.

De allí es nuestro amigo Jorge Prada, músico, folklorista, quien, cuando sus tareas se lo

permiten, nos echa una mano con alguna colaboración que enriquece la publicación que el lector tiene entre sus manos. Esta vez, después de un ajetreado año con su actividad docente, los conciertos con su grupo Rapabestas, su entrañable trabajo con la Ronda el Salvador, las colaboraciones habituales con Carlos Núñez, etc. le hemos pedido que saque un rato para nuestros lectores y nos ofrezca algún villancico singular de su tierra.

El villancico (o más bien *cantar de Reyes*) se llama *Del Oriente han venido*, y de él nos cuenta Jorge: “Estuve hablando con mi madre que tiene ochenta años y no sabe exactamente de dónde viene...ya la cantaba su madre, y su abuela, y su bisabuela...se canta de siempre. Esta canción se canta el día de Reyes en misa; se entona nada más terminar el oficio. Sólo ese día y sólo en nuestro pueblo, Toral de Merayo, en El Bierzo”.





# "Del Oriente han venido"

Villancico popular  
recogido en Toral de Merayo

Jorge Prada

## Del Oriente han venido

-Del Oriente han venido  
tres Reyes Magos (bis)

buscando a Jesús Niño  
para adorarlo. (bis)

-E - e - ea, eres como una perla.  
Ho - ho - hola, que los niños te adoran.  
O - o - oye [eres sol refulgente  
Niño del alma.] bis

-Yo le ofrezco el Oro,  
dijo el primero; (bis)

conociéndole entonces  
por Rey del Cielo. (bis)

-E - e - ea, eres como una perla.  
..... ..

-Yo le ofrezco el Incienso,  
dijo el segundo; (bis)

conociéndole entonces  
por Rey del Mundo. (bis)

-E - e - ea, eres como una perla.  
..... ..

-Yo le ofrezco la Mirra,  
dijo el tercero; (bis)

conociéndole entonces  
por Rey Eterno. (bis)

-E - e - ea, eres como una perla.  
..... ..

### CRÉDITOS DE IMÁGENES

Puente de Toral de Merayo - David Perez, CC BY 4.0 <<https://creativecommons.org/licenses/by/4.0>>, via Wikimedia Commons



*NOTICIAS Y  
ANUNCIOS DE  
NUESTRO MUNDO*





## TEMPERANDO, LA GAITA GALLEGA Y SU MUNDO

El libro, lanzado en 2021, y que se ha convertido en un referente de los amantes al mundo del folklore en general y de la gaita en particular, fue presentado de forma oficial en la Casa de Galicia en Madrid, edificio gubernamental de la Xunta en la capital de España. Este esperado acto, que tuvo un prólogo en el Centro Gallego el pasado año, se retrasó por las restricciones de la pandemia y por la reorganización de la propia Casa de Galicia.

La presentación se desarrolló con gran éxito y se cerró con un concierto de Lume de Biqueira.

Puedes adquirir el libro en:

<https://tienda.ibersaf.es/tienda/temperando-la-gaita-gallega-y-su-mundo/>

🏠 / Sala de comunicación ▾ / Actualidade ▾ / Novas ▾

↶ Volver

### A Casa de Galicia en Madrid acolle a presentación do libro 'Temperando. A gaita galega e o seu mundo'



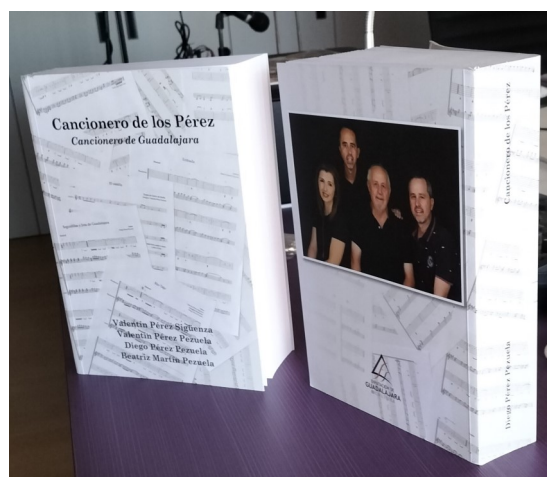
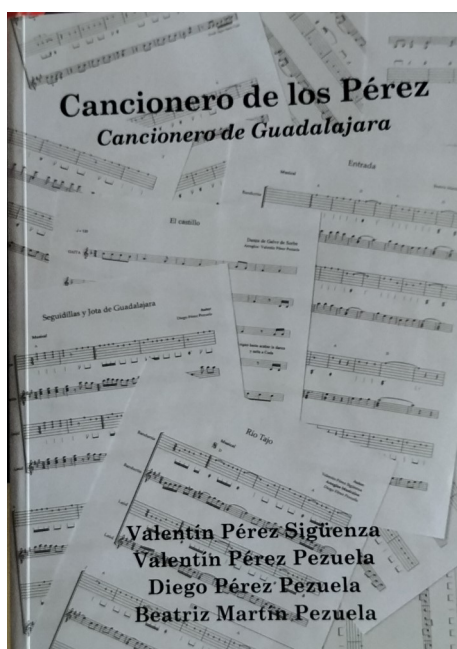


## EL CANCIONERO DE LOS PÉREZ

Nuestro colaborador Diego Pérez Pezuela y su familia (Valentín, Tini y Beatriz), con el apoyo de la Diputación de Guadalajara, han editado un magnífico trabajo *El Cancionero de los Pérez*, que compila para la posteridad años de trabajo de campo por tierras guadalajareñas.

El cancionero, al que dedicamos un artículo en el número anterior, fue presentado oficialmente el pasado 18 de noviembre en el salón de actos del Colegio San José de Guadalajara, donde estuvieron acompañados por la Ronda de Horche, los Gaiteros de Mirasierra y la Ronda de Azuqueca de Henares.

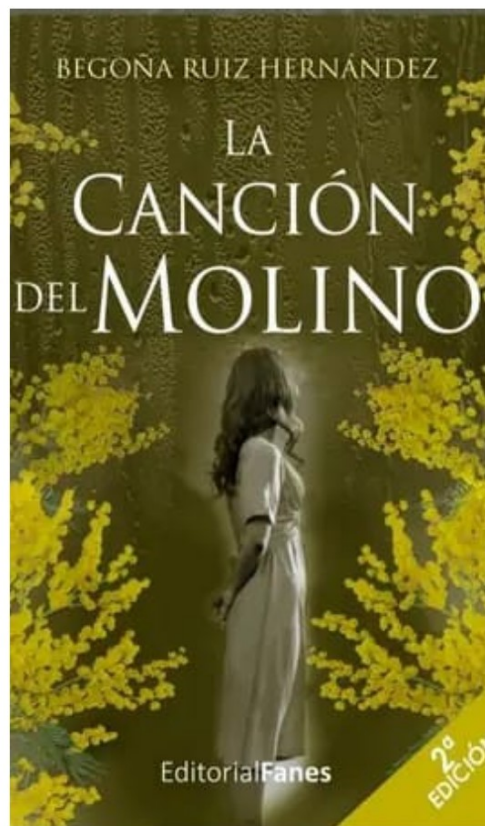
¡Un libro imprescindible para los amantes del folklore!





*Nuevo libro de nuestra colaboradora Begoña Ruiz*

**LA CANCIÓN DEL MOLINO**  
Autora: Begoña Ruiz Hernández  
Editorial: Fanes



Una novela sobre una mujer rural que lucha por ser dueña de su propia vida en un pueblo que se está quedando vacío.

Su nombre es Jandra y sobre su desaparición gira la trama por donde se mueven diferentes personajes, donde las pasiones prohibidas surgen en un paisaje agreste y frondoso pero también seco y austero, donde la historia es arropada por el entorno rural con sus leyendas y costumbres, sus luces y sus sombras.

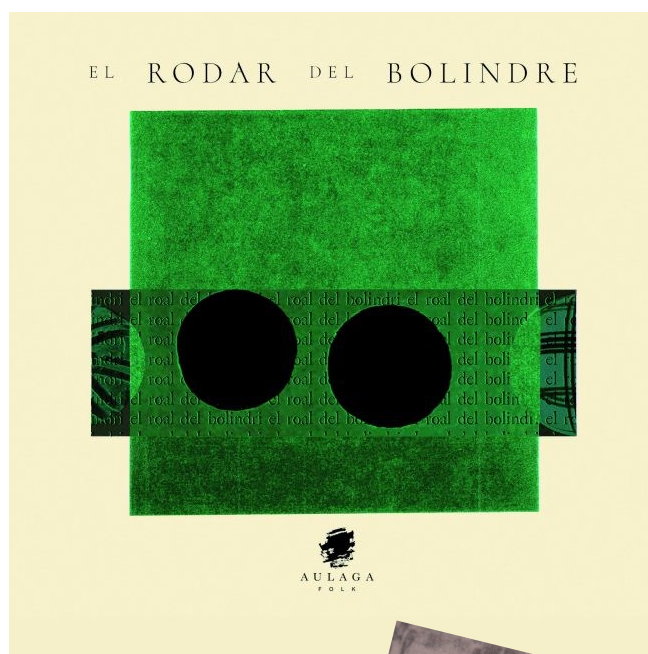
Disponible en: <https://www.editorialfanes.com/producto/la-cancion-del-molino/>





## *EL RODAR DEL BOLINDRE* *Nuevo disco de AULAGA FOLK*

“Aulaga Folk agita su abanico musical equilibrando la fusión de músicas étnicas y vanguardistas sinfónicas con toques muy roqueros, balanceado por aires Andalusí y aromas de Irlanda con mucho swing, acercándonos a la raia portuguesa, sin dejar atrás nuestra bandera extremeña y su lengua de raíz, el Castúo. Sin duda, una fusión de sentidos y notas musicales que te envolverá en un viaje de la raia a la Dehesa.” (<https://aulagafolk.es/release/el-rodar-del-bolindre/>)



Disponible a través de formulario en: <https://aulagafolk.es/pages/contactos/>



# MOURA

Traje tradicional gallego, trajes de *peliqueiro* y *felo* (Carnaval), fundas de instrumentos musicales, bolsos, mantones, mascarillas, joyería en plata, bisutería, etc. También clases y talleres de bisutería.

Envíos a toda España



"Mercedes es nuestra modista de referencia. Tejidos de la mejor calidad, confección impecable, total profesionalidad y trato amable."

Banda de Gaitas Lume de Biqueira



Ctra. Milagros, 51 A - 32700 - Maceda (Ourense) - telef. 696457228





# OBRAIDOIRO DE GAITAS GIL




*Gaita en do. Fabricada en granadillo, con doble anillado en madera de boj y plata grabada. Vestido de damasco y flecos de lana.*

## *"Una afinación perfecta, una gaita única"*

Así definen los mejores artistas, profesionales y aficionados, las gaitas que nacen en el Obradoiro de Xosé Manuel Gil. Instrumentos tan bellos como precisos, de timbre dulce, potente sonido, afinación exacta y exquisita factura.

Consulta todas las posibilidades de configuración (tonalidad, madera, anillado, vestido, etc.) en nuestra página web [www.gaitasgil.com](http://www.gaitasgil.com) o llámanos sin compromiso al teléfono 606678685.

Síguenos en  Obradoiro de Gaitas Gil.



Rúa Canteiro José Cerviño, 27  
36860 PONTEAREAS  
(PONTEVEDRA)  
Telef. 606678685





Edita: Asociación Albedo

