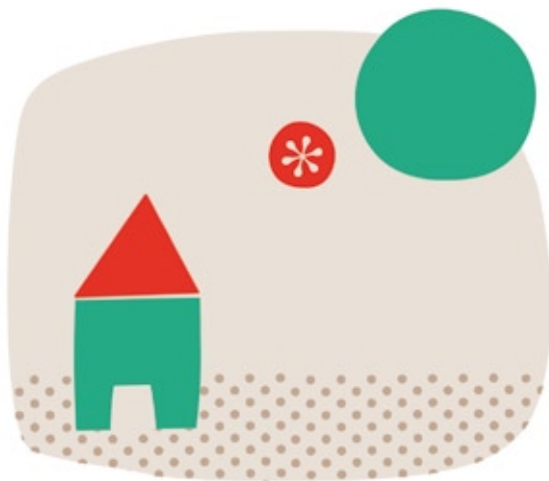


Dicen y cuentan ...
recuerdos que hacen historia



Asociación Lomi

◀ **Dicen y cuentan ...**
recuerdos que hacen historia



Edita: Asociación Lomi
asociacionlomi@gmail.com
<http://dicenycuentan.wordpress.com/>

Diseño y maquetación: M^a Reyes Guijarro
www.reyesguijarro.com

Fotografías: Asociación Lomi

Candeleda, Septiembre 2012



Reconocimiento - No comercial - Compartir bajo la misma licencia 3.0 España
Este documento está bajo una licencia Creative Commons. Se permite libremente copiar, distribuir y comunicar públicamente esta obra siempre y cuando se reconozca la autoría y no se use para fines comerciales. Las obras derivadas tienen que estar bajo los mismos términos de licencia que este trabajo original.

Asociación Lomi



◀ Índice

7	Dicen y cuentan...
11	Qué son los saberes locales
17	Tenemos una idea
23	Así se vivía...
31	Así se jugaba...
39	Así se trabajaba el campo...
53	Así se manejaba el ganado...
61	Así se comía y bebía...
71	Así se elaboraban productos...
89	Así se festejaba...
103	Así vamos cerrando...
107	Agradecimientos



◀ Dicen y cuentan...

Dicen y cuentan... que muchas veces hemos pasado por una plaza, un cruce, la calle de un pueblo de una zona rural y hemos visto a personas mayores sentadas en grupo, mirando lo que pasa, charlando o simplemente en silencio observando.

Dicen y cuentan... que muy pocas veces nos paramos a preguntar, no cómo se llega a un sitio o dónde esta tal cosa o tal otra, sino a preguntar para iniciar una conversación ¿qué tal están?, ¿qué se hacía aquí antes?, ¿qué se cultivaba? ¿cómo vivía la gente?.

Dicen y cuentan... que para escribir este texto nos hemos parado a hablar con esas personas, a preguntarles sobre su cotidiano de ahora y de antes. Nos hemos parado a escuchar lo que tienen que contar.

Dicen y cuentan...

Dicen y cuentan... que este proyecto nace de la necesidad de saber y de concretar una idea, de aportar nuestro granito de arena a la conservación de los saberes locales. Esta idea surge en el momento en el que venimos a vivir a Candeleda.

Dicen y cuentan... que el resultado de esta escucha es el principio de un camino, de un proceso que persigue recuperar los saberes locales que han sido eje vertebrador de la vida candeledana y que sería bonito y necesario valorar y mantener.

Dicen y cuentan... que nos han contado sus historias 36 personas de Candeleda, de diferentes edades, entre 30 y 100 años. Que las han contado con un brillo de emoción en los ojos, recordando un tiempo no tan lejano.

* * *





◀ Qué son los saberes locales

Según un prestigioso investigador sobre este tema, F. Berkes (1999) el **Conocimiento ecológico tradicional**¹ es:

“Un cuerpo acumulativo de conocimientos, prácticas y creencias que evoluciona a través de procesos adaptativos y que es **transmitido mediante formas culturales de una generación a otra**, acerca de las relaciones entre seres vivos, incluyendo los seres humanos, y de los seres vivos con su medio ambiente”².

1 También conocido como conocimiento ecológico local, conocimiento indígena o conocimiento popular. Nosotras hemos querido llamarle saber local o saberes locales, con la finalidad que pudiera ser entendido por el mayor número de personas posible. También queríamos huir de la palabra tradicional, pensamos que este adjetivo suele asociarse con algo que no nos pertenece, con algo alejado del presente. Estamos de acuerdo con ecológico, y aunque no este plasmado, nuestra finalidad como asociación, esta muy unida a la ecología, más concretamente a la agroecología.

2 Las citas de esta parte del libro han sido extraídas del artículo “etnobiología y biodiversidad: el inventario español de los conocimientos tradiciones” M. Pardo de Satayana, R. Morales, L. Aceituno, M. Molina y J. Tardio. Revista Ambiana nº99 junio 2012. Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente.

En esa **transmisión de generación a generación**, hemos encontrado en Candeleda historias, formas de hacer y formas de vivir que, por desgracia, se están perdiendo. Según dice la gente estas cosas no interesan a nadie en este mundo donde todo va tan deprisa, donde lo más importante es la última novedad tecnológica. Claro que la desaparición de estos saberes también tiene una historia detrás.

En España se inició en la década de los cincuenta del pasado siglo, pues comenzó la industrialización y el desarrollo económico que provocaron el abandono del campo, especialmente de las áreas marginales y poco productivas. **Las zonas rurales se despoblaron con la mecanización del campo y la economía de mercado hizo que se abandonaran gran parte de las prácticas tradicionales de manejo de los recursos naturales** por su baja productividad (Naredo 2004).

Este no es el caso de **Candeleda**, que durante muchos años fue una zona productiva, sobre todo en lo que se refiere al tabaco y al pimentón. Sí coincide que en los años cincuenta fue cuando se empezaron a transformar los conocimientos tradicionales, que poco a poco han ido cayendo en desuso hasta hoy en día.

Este tipo de saberes es característico de las **culturas rurales** que depen-

den de los recursos naturales locales para su subsistencia y han mantenido durante generaciones las prácticas de uso de estos recursos. Su conocimiento se basa en el contacto directo con la naturaleza a lo largo de siglos, **adaptando los recursos locales a las necesidades culturales.**

Candeleda es un municipio con una gran cantidad de recursos naturales. Su particular emplazamiento en la ribera del Tiétar, a la vera de Gredos, al abrigo de los cierzos y en la depresión más profunda de Castilla y León (432 m sobre el nivel del mar), propicia un microclima que facilita el mantenimiento de una exuberante flora, donde se dan cultivos como el kiwi y el naranjo, así como un excelente pimentón entre otras especias.



El clima puede englobarse en el tipo templado-oceánico y las variaciones que sufre en función de la altitud, orientación y morfología de los terrenos, permiten una gran variedad de aprovechamientos.

Candeleda es un lugar singular por sus parajes y arboledas, por sus gargantas, arroyos y manantiales, por los picachos y roquedales de la sierra y por sus tradiciones.³

Los conocimientos tradicionales son además parte sustantiva de la **identidad y personalidad cultural de cada pueblo**, pues reflejan la vida cotidiana de la comunidad y representan su especificidad. Ayudan a conferir cohesión al grupo y transmiten emociones mediante signos comprendidos por sus miembros. Estos bienes son de gran aprecio social, ya que representan a toda la sociedad sin restringirse a un sector en concreto (Pardo de Santayana y Gómez Pellón 2003).

En Candeleda esto se concreta, entre otras cosas, en palabras como *jañiquín*, *tornadía* o *zacho*. También en sus canciones y en sus tonás, que han ido transmitiéndose de generación en generación y que dotan de identidad y de personalidad cultural propia al municipio. En este texto aparecen esos elementos comunes de personalidad cultural e identitaria.

³ Extraído de www.es.wikipedia

Nosotras y nosotros no hemos nacido en Candeleda, no nos han transmitido nunca estos conocimientos, pero ahora que vivimos aquí consideramos necesario saber sobre ellos y aportar nuestro granito de arena para que estos saberes no se pierdan. Hace unos meses tuvimos una idea, recuperar esos saberes, combatir esta “erosión cultural”, desde lo que sabemos hacer y se nos da bien.

* * *



◀ Tenemos una idea

El proyecto **Dicen y cuentan...** quiere recuperar y dar valor a estos saberes. Para ello hemos querido documentar los testimonios de las personas que los tienen incorporados en sus vidas. Esta es la primera parte del trabajo, que es la que presentamos en este texto.

En mayo comenzamos nuestra labor de escribir el proyecto **Dicen y cuentan...** Posteriormente empezó la campaña de financiación por internet o crowdfunding⁴ en la página web **www.goteo.org**. Muchas personas han participado en esta campaña: 88 personas cofinanciadoras, amigos y amigas, familiares, personas que han mostrado mucho interés en lo que estábamos haciendo.

⁴ Financiación en masa (del inglés crowdfunding), también denominada financiación colectiva, microfinanciación colectiva, y micromecenazgo, es la cooperación colectiva, llevada a cabo por personas que realizan una red para conseguir dinero u otros recursos, se suele utilizar Internet para financiar esfuerzos e iniciativas de otras personas u organizaciones. Crowdfunding puede ser usado para muchos propósitos, desde artistas buscando apoyo de sus seguidores, campañas políticas, financiación del nacimiento de compañías o pequeños negocios. (Extraído de www.es.wikipedia.org).

Enseguida vimos con ilusión que esta idea, este sueño, tiraba para adelante y empezamos a diseñar la investigación. Primero las preguntas que queríamos hacer a la gente, de ahí salieron los bloques que estructuran este texto. A continuación decidimos a qué personas y grupos íbamos a entrevistar. Luego nos lanzamos a las calles contando lo que queríamos conseguir, realizando la entrevista ese día o quedando para otro. Nos encontramos con estas personas en los sitios más curiosos: en las huertas, en el centro de día, en los bares, en los salones de casa...

En esta primera parte del proceso hemos tratado de agrupar el testimonio de diferentes personas que viven y han nacido en Candeleda.



Y después de todo este camino, esto es lo que tenemos, lo que queremos transmitir. Que estas líneas escritas sirvan de altavoz para dar valor a estos saberes locales, a las voces y a las personas que los poseen. Que este altavoz sirva en nuestra comunidad, sirva en otras comunidades, que sea un elemento motivador para realizar otras iniciativas parecidas en otras comarcas.

Esto ha sido el inicio de una senda larga para seguir construyendo formas más sostenibles de vida. Todavía quedan muchos días de *jañiquín*, de *tornadía*, de dedicación para alcanzar aquellas cosas que nos ilusionan.

* * *

◀ Dicen y cuentan...





*Qué tendrá Candeleda,
Qué tendrán los candeledanos,
Que cuando cantan en corro,
la Sierra se abraza al Llano.*

◀ Así se vivía...

“Antes se vivía con menos, se preocupaban de que no faltase para el estómago, y tener un poco por si tenías que comprar unos zapatos, y poco más.”

“La gente en las calles, antes se salía muchísimo a la calle.”

La vida en Candeleda era sencilla, teniendo gran valor e importancia las relaciones personales: tanto familiares como vecinales. La gente, en general, vivía de lo que tenía, dándose una economía de subsistencia: con los productos de la huerta, los higos, las cabras, las gallinas, la matanza y otros productos del campo como castañas, caza o pesca. Aparte, se trabajaba a jornales para cubrir otras necesidades básicas a través del trueque o la compra de productos. Casi nunca faltaba algo que llevarse al estómago, ya que casi todo el mundo tenía algo de huerta o ganado y, además, la solidaridad entre familiares o personas del barrio estaba presente en el día a día.

Era muy normal, por ejemplo, cuando se sacaban patatas darle una cesta a vecinos o vecinas que se sabía que no tenían. Claro que había épocas muy difíciles y las condiciones de trabajo en aquellos tiempos eran muy duras.

Normalmente se comía lo que hubiese en cada casa y lo demás se compraba o se intercambiaba. Un cambio tradicional era, por ejemplo, medida de miel por medida de aceite. En épocas en que el dinero escaseaba, era normal el trueque, venía gente desde Puente del Arzobispo con cerámica, que aquí no había, y lo intercambiaban por garbanzos, judías o aceite.

También se vendían productos: los lunes la gente ponía los puestos en la puerta de su casa o en la plaza, y quienes trabajaban con el ganado en la sierra bajaban a vender sus quesos. En ocasiones venía gente de fuera a comprar y aprovechaba para traer otros productos que aquí escaseaban. Por ejemplo de la parte de Cuevas del Valle y Arenas de San Pedro venían a por pimentón y traían para vender vino en pellejo por arrobas y peros en grandes banastas.

Había algunas tiendas estables en el pueblo donde comprar comestibles y también prendas textiles. En estas tiendas, en ocasiones, se conseguían

productos especiales que no se consumían en el día a día, tales como las sardinas arenques que venían en cajas de madera y se vendían envueltas en papel (eran un producto de temporada), o chocolate por onzas. También había alguna carnicería, zapatería, sastrería, tiendas de ultramarinos donde se vendía al peso...

Era muy normal llegar a acuerdos con la persona que regentaba el comercio: se apuntaba lo que se compraba y mensualmente, quincenalmente o cuando se cobraba se iba a saldar las cuentas.



¿Y cómo se conseguía el dinero que se necesitaba para vivir? Pues trabajando del campo y del ganado, durante muchas horas y de forma manual: desde las labores del campo o lavar la ropa hasta cavar un pozo se hacía a mano ya que no había maquinaria. Tan sólo se contaba con caballerías, y no todo el mundo, para el transporte y el trabajo en el campo. Más tarde llegaban los tractores que aliviaron determinadas tareas.

La gente vivía del campo y de la ganadería, de los jornales... tres meses al tabaco a repelar, otro mes a recoger aceituna, luego a los espárragos, en el matadero, en la almazara... Como no había maquinaria se necesitaba mucha mano de obra humana. Los hombres se juntaban en la plaza del Ayuntamiento en corros y allí, o a las tabernas, iban a buscarles quienes



necesitaban gente para trabajar. Otras veces ya sabían quién quería trabajar e iban directamente a ofrecerle el trabajo a su casa.

La gente iba en cuadrillas a trabajar, caminando normalmente, y tanto en el camino como en el campo se cantaba mucho para hacer el trabajo más llevadero. En verano era costumbre echar un jañiquín: la gente se levantaba pronto y trabajaba hasta las 10 u 11 de la mañana, hora en la que apretaba mucho el calor y a la que se almorzaba unas patatas en sopa o unas migas, volviendo a trabajar a última hora de la tarde. Y se llegaba a ajustes con la dueña o el dueño de la finca. A veces se iba a medias, de quien era la propiedad ponía la finca siendo la mitad de la producción para esa persona y la otra mitad para quien lo trabajaba. O pagaban una parte en dinero y otra en producto, o un jornal monetario. Dependía del acuerdo. Y así se vivía: de lo que se tenía o de los jornales.

Otra forma de trabajo era a destajo, como en la fresa (cultivo que empezó en la década de los '80) haciendo manojos de las plantas, donde cada cual cobraba por lo que trabajaba.

La edad a la que se comenzaba a trabajar era temprana, ya que los hijos y las hijas mayores pronto se convertían en un apoyo para el sustento de la familia. Y algunas veces, cuando era necesario ganar dinero o era época

de trabajo en el campo, dejaban de ir a la escuela por temporadas. Era la vida la que enseñaba. Con edades muy tempranas, ya comenzaban a tener responsabilidades de trabajo o de cuidado del resto de hermanos y hermanas.

La mujer tenía un papel fundamental para la economía y organización familiar y en muchas ocasiones trabajaba tanto en el campo como en casa: se levantaba y recogía la casa, iba al campo a laborar, a veces llevando consigo a los hijos e hijas más pequeñas, y a la vuelta seguía trabajando o bordando y encargándose de la familia, lavando la ropa y cocinando. Siempre había algo que hacer.

Un trabajo que solía ocupar a los hombres tras la recolección era la recogida de leña. Subían al monte a por jara, que era comunal, y a por roble cuando el Ayuntamiento daba el permiso. Cogían leña para calentar los hogares y para los sequeros. Cargar la leña en la caballería tenía su arte para que el peso no se viniese hacia delante en la bajada.

“Tú me ayudas a mí, yo te ayudo a ti. Eso es ir a tornadía.”

Y entre vecinos y vecinas, otra forma tradicional de cubrir los trabajos en Candeleda era ir a *tornadía*. Se intercambiaba trabajo por trabajo, sin la

mediación del dinero, que era escaso. Pocas personas podían permitirse pagar jornales. Cada cual tenía su pimental o sus judías y primero se recogía lo de una persona entre todas y luego se recogía lo de otra. *Tú me ayudabas a mí, yo te ayudaba a ti*. Se iba a tornadía para las labores del campo, para la recogida de castaña, para jalbegar (pintar con barro y cal las casas. Se buscaban en el campo unas hierbas para hacer las brochas). La tornadía era más que un modo de trabajo, implicaba un modo de vida.

La gente se reunía para realizar muchas labores de manera colectiva, tanto de trabajo como de ocio, y, en el día a día, gran parte de la vida transcurría en la calle, junto a vecinos y vecinas. Se formaban grandes grupos de tertulia donde las personas charlaban y reían. Siempre había corros en la plaza. Los pregones anunciaban en la calle las noticias y avisos. Las mujeres, por la tarde, se sentaban en corros a la sombra mientras bordaban. Y los niños y niñas jugaban en las plazas y calles tras el colegio o el trabajo hasta que al anochecer empezaban a llegar las madres por las esquinas en su busca. Los barrios, que era como se organizaba el pueblo, se convertían, en cierta manera, en grandes familias estando las puertas de las casas siempre abiertas. Y ¿a qué se jugaba? Pues además de juegos inventados que la infinita imaginación proveía cada día, había juegos tradicionales, juegos colectivos la mayoría de veces y sin muchos juguetes.

* * *



◀ Así se jugaba...

“Entonces no había ningún juguete, ninguno, si acaso alguna pelota de trapo.”

“Se juega para aprender a vivir.”

▶ Existían juegos de temporada, a los que se jugaba cuando había los elementos necesarios.

Por ejemplo se jugaba con los **güitos** o con los huesos de los albaricques haciendo un agujero en el suelo. Se tiraban y los que quedaban dentro eran para quien había tirado y el resto se volvían a recoger para tirar. Otro juego de temporada serían los **boches**, con huesos de melocotones, que consistía en hacer agujeritos el suelo, pegados a la pared y había que llegar a ellos con los huesos.

Cuando el suelo estaba húmedo se jugaba al **pincho**: se colocaban dos personas frente a frente a determinada distancia y tirando una lima se iba

ganando terreno hasta donde la otra persona te dejara llegar. A veces, podía ser un poco peligroso.

Y en la época de la matanza se hacían **columpios** con una sogá colgada de los árboles y un asiento y los muchachos y muchachas iban a montarse.

También se jugaba a las **tabas** con piñones o con piedrecitas. Y en verano, cuando se acercaban las fiestas de septiembre era muy usual ver a niños y niñas jugando a los toros, a la **capea**, con alguna cornamenta y tratando de evitar que quien era el toro les pillase.

► Como no había juguetes se elaboraban con las cosas que había

Las **pelotas** se hacían de trapo, aunque después también hubo de cuero o plástico. Con telas viejas se improvisaban pequeñas tiendas de campaña que servían de casas y una caja de zapatos con una cuerda podía ser un magnífico carrito en el que sacar a pasear a alguna **muñeca**, hecha en ocasiones también de trapos, a la que se le confeccionaba todo el vestuario y que podía vivir en una casa de cartón.

Con los dibujos que venían en las cajas de cerillas se jugaba a los **santos**:

se hacían cromos con los diferentes motivos siendo más valiosos los de la parte delantera, aunque los de la parte trasera con el sello de la fosforera española también tenían su valor. Se coleccionaban intercambiando los cromos o se apostaban y se ganaban o perdían jugándose los a las canicas o al melele, que consistía en dibujar una especie de melón en el suelo que se llenaba de cromos teniendo que empujar con una canica el cromo que se quería sacar. Las canicas solían ser de metal, utilizando para ello los rodamientos de las ruedas.

También se jugaba con las **chapas** de los platillos (botellines); los muchachos, normalmente, iban a los bares a recogerlas cada vez que se levantaba la rejilla por donde caían y luego las decoraban. Se improvisaban circuitos en la calle donde celebrar carreras ciclistas o partidos de fútbol con garbanzos como balón. Incluso después comenzaron a venir en las cajas de cerillas fotos de jugadores que se recortaban y se metían en la chapa sacando previamente el plástico que venía dentro.

Con los cintos también se jugaba. Al **rión**, por ejemplo, que consistía en esconder un cinto y había que buscarlo. Quien lo encontraba, se volvía corriendo y a la primera persona a la que daba con el cinto le tocaba buscarlo. A veces los cintarazos eran fuertes. Otro juego con cinto era **rata**, todo el mundo se sentaba en la pared con las manos hacía atrás, y

un cinturón iba pasando de mano en mano, mientras otra persona trataba de adivinar por dónde iba el cinto. Había que tener mucha destreza para pasar el cinto por la parte de atrás sin que se viera.

Con cuerdas de las alpacas u otros materiales también se hacían **combas** con las que las chicas y los chicos pasaban horas saltando. Existían cantidad de variantes de juegos de comba y de **goma**, a la que saltaban sobre todo las chicas.



Con varas de ojaranzo y varillas de, por ejemplo, un paraguas roto se construían flechas con las que emular a los indios de las películas o con maderas se forjaban flamantes espadas.

► Otros juegos con elementos

Había un juego tradicional llamado el **calvo**, al que se jugaba con un trozo de madera con 3 patas que se colocaba en el centro del espacio dedicado al juego con un equipo a cada lado. Una persona lanzaba un palo y debía tirar el calvo. El calvero o persona que estaba a su cuidado tenía que ir a por él y éste era el tiempo que los equipos tenían para, cada cual con sus palos, hacer un agujero lo más grande posible al lado de donde se colocaba el calvo. Si el calvero llegaba y daba a alguien, le tocaba quedarse al cuidado del calvo. Ganaba el equipo que hacía el agujero más profundo.

A la **china** jugaban sobre todo las chicas. Se jugaba dibujando en el suelo una especie de cruz compuesta de pequeños rectángulos y uno más grande donde se descansaba. Era muy usual, en vez de dibujarlo, jugar en algún suelo donde las losas de piedra hiciesen las veces de rectángulos de juego, como sucedía en la puerta del ayuntamiento. Se lanzaba una china y se iba saltando a la pata coja dando con el pie a la china, que debía ir desli-

zándose de un rectángulo a otro. Para ello las mejores chinas eran piedras planas de la garganta o trozos de terrazo liso.

Otros juegos que se jugaban con un palo y una pala era la **vigarda o el mocho**, que consistía en hacer saltar el palo dándole en una punta y lanzarlo lo más lejos posible con la pala. Se jugaba también al aro o a la peonza.

► Juegos sin elementos

Otros muchos juegos no necesitaban ningún tipo de elementos como **el escondite, qué manda el rey**, en el que una persona daba al resto todas las órdenes que le permitía su imaginación, o a **pídola** que consistía en filas de niños y niñas que se agachaban y se iban saltando de forma encadenada.

Otro juego colectivo era **tabaca**. Se echaba a suertes quién era la madre o persona que daba las órdenes y quién el burro. La madre decidía si el resto de personas jugando superaba las pruebas. Había diferentes órdenes, por ejemplo, *tabacas locas* y todo el mundo saltaba sobre el burro; *tomatillos* y se le daba una patada suave al burro; *camarero la botella se ha roto* y se agarraban por la cintura en fila mientras el burro tiraba tratando

de romper la fila para que otra persona pasase a ocupar su posición; *cristo sonriente* y el burro hacía cosquillas tratando de que alguien enseñase los dientes... y así muchas más.

También se iba en grupo haciendo excursiones e incursiones para coger albaricoques o bolillas (el fruto del ojaranzo).

Pero no sólo se divertía la gente más pequeña, también había momentos de ocio para las **personas adultas**: aparte de las fiestas marcadas por el calendario, los fines de semana había baile en el salón. Al principio, eran los domingos por la tarde y luego comenzaron también los sábados. Se pagaba una entrada en dinero, o en especie si no tenías dinero, y la orquesta amenizaba el baile, convirtiéndose en un evento social de encuentro y diversión. Más tarde también llegaba la discoteca o el cine a Candeleda, con sesiones los domingos y jueves, día en el que se proyectaba pase y medio para que la gente que venía del campo de trabajar y llegaba tarde, pudiera así ver cómo había empezado la película.

La **juventud** tenía su centro social en los futbolines, donde podían jugar y escuchar música.



*Con mandil ancho y grande,
Me llevo las aceitunas,
Para llenar los costales,
De un olivar de fortuna.*

◀ Así se trabajaba el campo...

“Como yo, Candeleda, era un pueblo agrícola y ganadero.”

*“Se cantaba mucho en el campo, porque era un trabajo muy duro.
Se disimulaba.”*

Hasta hace poco tiempo, en Candeleda todas las labores del campo se llevaban a cabo manualmente, utilizando herramientas sencillas y con la ayuda fundamental de las caballerías. Eran trabajos duros, que exigían un gran esfuerzo físico, mucha mano de obra y largas jornadas de trabajo. Más tarde, casi todas las labores del campo se mecanizaron requiriendo menos trabajo y menos personas para llevarlas a cabo.

Para las tareas más duras, de tiro, se utilizaban yuntas de caballos, mulas o vacas, y para las que exigían menos fuerza, como por ejemplo el acarreo, se utilizaban burros. Había quienes tenían incluso varias yuntas en casa, pero la gente más humilde solía tener una sola caballería (mula, caballo o burro) y hacía pareja con otra de algún vecino o vecina para trabajar: formaban una yunta con sus caballerías y se la turnaban.

Con las yuntas se preparaba el campo para la siembra. Primero se rompía el terreno haciendo varios pases con la vertedera, luego se pasaba el rastro y después se hacían los surcos con el arado. Las caballerías también se utilizaban para sacar el agua de los pozos con norias.

Desde la zona de los Tomillares, cerca de la orilla con el río, algunas personas subían con carros tirados por bueyes a buscar heno a las zonas altas del pueblo donde había buenos pastos, para después volver a bajar y alimentar con el heno a los animales que tenían en los llanos.

El resto de labores se hacían a mano, con la azada y con el zacho (herramienta manual parecida a la azada, pero más pequeña). Se sembraba haciendo un agujero con el zacho, se echaban las semillas y se regaba por surcos haciendo las cainillas con la azada.

La **siega** se hacía con guadaña, en grupos de tres o cuatro personas que iban escalonadas para no cortarse los pies unas a otras. Se dejaba el heno en el suelo un día o dos para que se secase bien, después se le daba la vuelta con una horca y cuando ya estaba bien seco por los dos lados, se amontonaba y se cargaba en la narria (estructura de madera que se construía con una tarama larga de roble en forma de V sobre la que se ponían otras ramas más pequeñas o una tabla, de manera que servía para acarrear cosas. La narria se enganchaba a las caballerías para que tiraran

de la carga.). Con las narrias se llevaba el heno a algún lugar resguardado donde pudiera almacenarse en montones o se hacía con él un ameal (palabra utilizada en las diferentes serranías y valles abulenses para definir



un pajar al descubierto formado por un montón de heno o paja que se aprieta alrededor de un palo vertical y que se suele rodear de un murete de piedra para evitar que el ganado acceda a él. (El DRAE recoge una palabra diferente para definir este uso agropecuario: almiar).

El **trigo y la cebada** se trillaban en las eras. Se enganchaba el trillo a una yunta de caballerías que daba vueltas y vueltas sobre el cereal hasta que quedaba separado el grano de la paja. Entonces se amontonaba con las horcas y cuando venía el aire se aventaba con un vielo, que era como una horca pero de madera. El aire más fuerte solía levantarse por la noche, así que muchas veces alguien tenía que quedarse a dormir en la era. El mejor era el aire gallego, el que venía del oeste. Las granzas, lo que quedaba más gordo, se limpiaba con una criba.



Las personas que trabajaban el campo a menudo hacían *jañiquín*: se levantaban con las primeras luces del día y trabajaban hasta que el sol calentaba fuertemente, sobre las 11 de la mañana. Muchas veces había incluso que estar en el campo antes de que amaneciese, para poder aprovechar todas las horas de luz, por ejemplo para cosechar pimientos o higos frescos. Los conocimientos pasaban de unas personas a otras compartiendo el trabajo, se aprendía haciendo.

*“Es que entonces no se quedaba ni un metro de tierra sin cultivar. Aunque fuera una pepinera, en un rincón la ponían.”
“Aquí se sembraban hasta las paredes.”*

Cuentan que en Candeleda no había tierra sin cultivar. Ya fuera para el consumo propio o para vender, en cualquier lugar se plantaba algo. Sin embargo, muchas de las tierras que se cultivaban antiguamente se convirtieron más tarde en prados abandonados.

Los principales cultivos destinados a la venta han sido tradicionalmente el algodón, el tabaco y el pimiento para pimentón.

Parece que el **algodón** fue de los cultivos más antiguos y de los primeros que se abandonaron. Daba trabajo a las jornaleras y los jornaleros

durante unos tres meses, contando con la siembra, el entresacado y la cosecha. Dicen que ver los campos con las bolitas blancas del algodón en flor era muy bonito, pero que era un trabajo duro porque había que ir cogiéndolas una a una para que no se estropearan y porque cuando se recogían las últimas, hacia el mes de octubre, las plantas ya estaban secas y pinchaban mucho.

Candeleda era uno de los mayores productores de **pimiento** para pimentón, llegaron a producirse alrededor de medio millón de kilos. El pimentón pasó a convertirse desde mediados del siglo XVIII en la principal fuente de ingresos y riqueza para Candeleda, manteniéndose dicha situación hasta la década de los cincuenta del siglo XX. Era un importante producto de exportación y venían a comprarlo de pueblos de Extremadura y de Murcia. También venía gente de Serranillos en mulas para llevarse los pimientos y se iban a venderlos al otro lado de la montaña. Y había quienes en el pueblo se dedicaban a comprar el pimiento y después se lo vendían al por mayor a gente de fuera.

Para cosechar el pimiento había que madrugar mucho y estar ya en el campo al amanecer. Se trabajaba a jornada completa, porque la producción de pimiento sale toda a la vez. A las diez se desayunaban migas, ajo cano o patatas en sopa y se continuaba trabajando hasta la hora de

la comida, sobre las doce y media, cuando antaño decían *ya viene el aire soperero*. Era habitual echarse una siesta durante las horas de más calor y después merendar y seguir trabajando hasta el anochecer, sobre las nueve de la tarde.

Cuando se cogía el pimiento se secaba ahumándolo en los sequeros, edificaciones de piedra con dos plantas separadas por un zarzo (entramado de varas de aliso, sauce u ojaranzo). En el suelo de la planta de abajo se hacían entre cinco y siete hogueras, dependiendo del tamaño del sequero, que se mantenían permanentemente encendidas hasta que se secaban los pimientos, proceso que duraba entre 10 y 20 días. Encima del zarzo se echaban los pimientos y todos los días había que darles la vuelta. La lumbre no se hacía muy fuerte, porque si no, se cocían los pimientos. Cuando se secaban bien, se espezonaban, se le quitaba los rabos. Había que tener mucho cuidado para que no hubiera brevas, que era el pimiento que todavía no estaba seco y podía estropear los otros. Si había, se separaban y se secaban aparte. El trabajo de espezonar el pimiento era muy laborioso y habitualmente lo hacían mujeres. Consistía en escoger los pimientos buenos y quitarles el rabo. Las pipas no se quitaban porque, aunque parece que son blancas, son lo que tiene más grasa y daban color al pimentón. Una vez espezonados, los pimientos volvían a secarse durante unas horas y después se pisaban, se machacaban dándoles golpes

con palas y machetes de madera. Ya triturados se metían en sacos, en los que se transportaban al molino donde se transformaban en pimentón. En Candeleda llegó a haber 58 molinos, situados todos cerca de las gargantas. Algunos estuvieron en uso hasta mediados del siglo pasado, pero actualmente ninguno sigue funcionando y muchos están en ruinas.

Cuando se espezonaba, salían algunos pimientos descoloridos, más feos o que se habían empezado a pudrir y, aunque ya estaban secos, eran peores. Esos se apartaban, se quitaban todos. Luego se vendían para granjas o los echaban con el pienso a las gallinas para que la yema tuviera más color. Todos los años venía un camión de Bilbao para llevarlos a una fábrica de piensos.



Para el consumo doméstico se cultivaban gran variedad de **hortalizas y leguminosas**: judías blancas, carillas, garbanzos, maíz para el ganado, patatas, tomates, sandías, melones, pepinos, cacahuets, nabos, pimientos, coliflores, coles... Todo el mundo tenía un trocito de huerta y la producción era fundamentalmente para el consumo de la familia. Si había excedentes y a alguien le hacía falta, se lo daban y, si no, servían para alimentar a los cerdos para la matanza.

Cada persona solía hacer sus propios semilleros con semillas seleccionadas del año anterior. Se conocía la importancia de favorecer la variedad genética de las plantas para obtener buenas cosechas y para ello se intercambiaban semillas. Si te faltaba semilla de algo, se la pedías a algún vecino o vecina. Prácticamente no se compraban ni semillas ni plántulas.

Había también mucha variedad de **frutales**: perales, naranjos, limoneros, higueras, melocotoneros, albaricoqueros, cerezos, ciruelos, castaños y nogales en la sierra.

Se consumían las frutas y las verduras frescas de temporada principalmente, pocas cosas se embotaban y se conservaban. Algunos productos, como los higos secos, las calabazas, las patatas o los tomates de telaraña, podían consumirse fuera de temporada porque aguantaban bien durante

muchos meses. Lo mismo pasaba con las legumbres (judías blancas, carrillas y garbanzos fundamentalmente), que se guardaban secas y se iban consumiendo a lo largo de todo el año.

También se cultivaban **cereales**: avena, trigo y cebada principalmente. Las cosechas podían venderse, hacerse harina para el consumo propio o destinarse al ganado como complemento alimenticio.

Aunque no era un cultivo principal, en Candeleda se plantaron muchos **olivares**. La recogida de la oliva y su transformación en aceite son prácticas agrarias que también han sufrido grandes cambios. Las aceitunas se recogían a mano y se pagaban jornales para varear los árboles. Después se recogían una a una de rodillas en el suelo. Con el paso de los años, empezó a dejarse caer las aceitunas maduras al suelo para después barrerlas y pasarlas por el pájaro.

Había en Candeleda cuatro almazaras, con sus molinos tradicionales de piedra, de las que ya no queda ninguna. Tampoco se abrió ninguna almazara moderna, por lo que toda la aceituna que se recoge en Candeleda tiene que llevarse a molturar a otros pueblos.

En los años 40, los años del hambre, estaba prohibida la elaboración ca-

sera de aceite. Algunas familias, para que no les descubriese haciéndolo la guardia civil, elaboraban el aceite para su consumo en majadas de cabras, para que no oliera. Machacaban en una piedra las aceitunas utilizando una maza de madera y dejaban caer el aceite a un barreño con agua caliente. La borra caía al fondo y después recogían el aceite de la superficie.

“Antes no se curaba nada, ni las judías, ni las patatas, nada, nada, ni los tomates, ni los pimientos... y ahora si no lo curas, pues se pierde todo.”

Otro aspecto relacionado con la agricultura que ha cambiado en Candeleda es el uso de los productos fitosanitarios, las *curas* como les llaman en el pueblo. Parece que su uso se extendió hace unos 30 o 40 años y que antes no se curaba nada, se reponían las plantas enfermas o que no prendían y se eliminaban a mano los insectos dañinos que pudieran encontrarse, como las rosquillas o las orugas. Si se utilizaba algún tipo de cura, solía ser natural y de elaboración casera, como la infusión de tabaco para ahuyentar el pulgón.

Lo primero que empezó a combatirse con productos químicos fitosanitarios fueron precisamente las *rosquillas*, unos gusanos de color grisáceo que se enroscan en las raíces de las plantas y las estrangulan. Antes se quitaban a mano buscándolas con una muleta debajo de la tierra o po-

niendo hojas de carminera en los surcos después de regar. Las rosquillas se cobijaban debajo de las hojas y después podías encontrarlas fácilmente y eliminarlas. Las primeras mochilas para fumigar eran de cobre y las compró el Ayuntamiento, que después se las dejaba a los agricultores.

“El cardo santo, te lo tomas y te corre la sangre como un arroyo.”

La recolección y el **uso de plantas** silvestres, comestibles o medicinales, también ha ido disminuyendo considerablemente en Candeleda. Sigue recogiéndose mucho orégano, principalmente para adobar los productos derivados de la matanza. También era y es muy común la recolección de setas, sobre todo en otoño.

Había algunas personas, pocas, que utilizaban plantas medicinales de manera habitual para tratar enfermedades. Pero el uso de algunas plantas silvestres sí que estaba extendido entre la gente del pueblo. Por ejemplo:

- La nieta (de la familia de las mentas) cuando se cocían las castañas frescas, para que no dieran gases.
- La sanguinaria y el espino albar se recogían en primavera y se utilizaban en infusión para mejorar la circulación y regular la tensión arterial.
- Manzanilla para el dolor de tripa.

- La flor de malva y la flor de naranjo en infusión, para el dolor de cabeza.
- Higos cocidos con orégano y miel, para el catarro.
- Las hojas de lampazo con manteca de cerdo, para sacar el pus de los granos y abscesos.
- Las hojas de geranio, también con manteca de cerdo, para curar las heridas purulentas.
- Las pamplinas o borujo y las hojas de diente de león se comían en ensalada.
- La flor de saúco para la fiebre y el constipado.
- La siempreviva para los clavos y orzuelos.
- El gordolobo para las hemorroides.
- La hierbabuena para mejorar la digestión.
- Los brotes de zarza para la diarrea.

* * *



*Una buena burra adelante,
Cuando un carretero lleva,
Una buena burra adelante,
Todo el tiempo se le va,
En ponerle los tirantes.*

◀ Así se manejaba el ganado...

*“Hay cosas que o las has vivido o se te hace muy difícil.
Por ejemplo cuidar cabras y estar con ellas.”*

“La gente aquí se dedicaba al campo y a las cabras.”

El ganado predominante en Candeleda ha sido tradicionalmente el **caprino**, llegando a haber una cabaña ganadera de unas 22.000 cabras. La raza que más se tenía era la cabra verata y se manejaba de manera extensiva, pastoreando los rebaños por la sierra. Con el paso del tiempo se calcula que ha ido disminuyendo habiendo entre 10 y 12.000 cabras en Candeleda y la mayoría de ellas estabuladas en pequeños corrales o saliendo a pacer por los llanos del pueblo. Pocos rebaños siguen viviendo en la sierra o subiendo a diario.

Los montes de la sierra eran propiedad del Ayuntamiento y los cabreros y cabreras pagaban una cantidad por cada cabra que tenían y les dejaban pastorearlas por una zona determinada. También les cedían el uso de las

majadas para guardarlas y de los chozos para que viviera la familia arriba en la sierra. Cada familia tenía dos puestos, uno para el invierno y otro para el verano. Los puestos de invierno estaban más bajos y permanecían en ellos desde octubre hasta finales de junio. Dependiendo de cómo estuviera el clima ese año, subían a los puestos de verano entre el 20 y el 30 de junio.

El puesto de invierno era estable, pero a lo largo del verano había que cambiar varias veces de sitio para ir aprovechando los pastos frescos de la sierra. Algunos cabreros y cabreras incluso cruzaban la cordillera y pasaban el verano en la cara norte.

La principal fuente de ingresos para la familia de cabreros y cabreras de la sierra era la **venta del queso**. Lo elaboraban de manera artesanal en la sierra y lo conservaban en las queseras, unas pequeñas construcciones de piedra con cubierta de tablones de roble (los cachones), por donde hacían pasar un reguero de agua para que los mantuviera frescos. La leche también la vendían, pero no siempre estaba asegurado poder bajarla a diario debido a las crecidas de las gargantas. No había cooperativa, sino que un camión que hacía de intermediario recogía la leche en varios puntos de la carretera de Chilla y la llevaba a la fábrica.

Los lunes los cabreros y las cabreras bajaban al pueblo a vender el queso. Bajaban la carga en caballos, la vendían, hacían sus compras y se volvían a subir a la sierra. Llegaban a los puestos al anochecer, porque los caballos entre las cargas y las largas distancias, no podían ir muy deprisa.



Otra fuente de ingresos era la **venta de cabritos**, que se mataban directamente en la ganadería. Así, el animal al no ser separado de su madre no sufría tanto estrés y su carne se quedaba blandita.

Las nuevas legislaciones sanitarias que prohibieron la venta directa de leche o de queso artesanal hicieron que fuese cada vez más difícil vivir de la ganadería caprina. Cuentan que antes con un rebaño de 30 o 40 cabras podía vivir una familia.

En Candeleda nunca ha habido muchas **ovejás**, pero ha habido siempre. Eran rebaños destinados a carne y la principal fuente de ingresos que aportaban era la venta de corderos. Cuando una oveja había parido y le retiraban el cordero, daba leche unos días y se aprovechaba para hacer queso, pero más para el consumo familiar que para la venta.

También hubo una época en la que había **vacas suizas** en el pueblo, pero después bajó mucho el precio de la leche e incluso hubo subvenciones para quitarlas a raíz de una epidemia de fiebre aftosa. Lo que sí se mantuvo fue el paso de las vacas transhumantes por Candeleda. A finales de la primavera venían muchas vacas de la zona de Extremadura para aprovechar los pastos de la sierra o para cruzar por el Puerto de Candeleda a los pastos de la cara norte. Al terminar el verano, bajaban de nuevo. Hay

un cordel que pasa por Candeleda: por la cañada, la calle del Reventón, el camino del Tuerto... y en la cañada, en la ermita de San Blas, tenía un punto de descanso.

Los **cerdos** se criaban para tener carne en casa durante el año, con los derivados de la matanza, aunque algunas personas también tenían cerdas de cría y vendían los cochinitos. Se les alimentaba fundamentalmente de las sobras de casa y de lo que se ponía malo de la huerta. También se les echaba verdolaga, harina, el suero de la leche de cabra, helechos... pero no se les cebaba con pienso. Muchas veces las pocilgas de los cerdos estaban en las casas, dentro del pueblo. Había un señor, el porquero, que pasaba cada mañana por la calle a recogerlos. Tocaba una corneta, salían los cerdos y se los llevaba. Luego por la tarde los traía de vuelta. Las casas tenían la puerta abierta y cada cerdo sabía cuál era la suya y se metía. Las gallinas también vivían en las casas y salían solas a la calle.

Había en Candeleda dos importantes **ferias de ganado**, una en abril y otra en agosto, pero como muchas otras ya han desaparecido. Incluso el mercado de ganado de Talavera, que era el principal de la comarca, también cerró. Las ferias eran ocasiones para el pueblo de incrementar el comercio y se convertían en una fiesta importante que duraba dos días.

A las ferias, cada ganadero o ganadera llevaba sus mejores animales para venderlos o para concursar con ellos, porque había también premios. En la feria de abril se hacía un concurso de cabra verata. Se llevaban cabras, ovejas, caballos, vacas... venía gente de toda la zona y montaban un corralito con sus animales dentro. También se vendían cencerros, collares y otros aperos para el ganado.

“La matanza del cerdo era la vida para la casa: la morcilla, los chorizos... y se juntaba toda la familia.”

Prácticamente cada familia hacía su propia **matanza** y de ella sacaban la carne que consumían durante todo el año. *“El que no mata, él solo se mata”*, se decía.

Cuando llegaba la matanza se reunían la familia, amistades y personas vecinas. Era un momento alegre, de juntarse y de compartir, de ayudarse, de cantar y de bailar. Duraban tres o cuatro días. La temporada de matanza empezaba a primeros de diciembre y duraba hasta enero. Cada familia hacía su matanza y como había que ayudarse unas a otras, se iban haciendo escalonadamente. Y había una tradición: si se mataba una cerda, había que hacerlo en viernes.

El día de la matanza se comía sopa de cachuelas, hecha con el hígado y la pajarilla del cerdo fritas en manteca. También se comía algunos trozos de magro, pero todo lo demás se adobaba con ajo, pimentón y orégano, y se conservaba para consumirlo después. Se hacían muchos embutidos diferentes: morcilla de calabaza, morcilla fresca de sangre, chorizo, ántima, chorizos de bofe, lomo, salchichón, etc. Se curaban en los desvanes o cerca de la lumbre si el tiempo era húmedo. Una vez que ya estaban bien secos y curados, para que no se pusieran duros, casi todo se conservaba en aceite de oliva dentro de pucheros de barro.

Los jamones se curaban sobre una tabla tapándolos con sal. A los quince días se les daba la vuelta, se volvían a cubrir de sal y se les ponía encima otra tabla con algo de peso, para que soltasen todo el agua. Después se colgaban en los desvanes, que estaban hechos de teja vana, para que les diera el aire frío. Los jamones estaban muy valorados y alguna gente los cambiaba por tocino o los vendía para comprar otro cerdo.

* * *



*Fui a comprar un pucherete
A una pucheretería,
Y a una pucheretería,
Me dijo el pucheretero
Que pucheretes no había
Que pucheretes no había.*

◀ Así se elaboraban productos...

“Había de todo, zapatero, herreros... Había sastre.”

*“En tu puerta si había más sombrita o hacía más fresquito,
pues se juntaban y se bordaba.”*

Se vivía principalmente, como se ha dicho, del campo y del ganado. Aparte de estos trabajos, los oficios a los cuales se dedicaba la gente en Candeleda estaban relacionados, en la mayoría de los casos, con la fabricación o reparación de enseres que se utilizaban en las acciones cotidianas: ya fuese en el trabajo, en el hogar o para vestir.

Algunos de los productos que se podían encontrar en Candeleda eran:

▶ Elaborados con esparto y mimbre

El mimbre se recogía y se metía en agua para limpiarlo, ablandarlo y así poder trabajar con él. Con estos materiales se hacían los cinchos para los quesos, cestos, sillones o las alforjas, albardas y serones para cargar las caballerías.

► Elaborados con hierro

En las herrerías construían en hierro todo tipo de aparejos para trabajo. En la fragua se afilaban las rejas del arado o la vertedera que les traían y forjaban con el martillo diferentes piezas como los tradicionales calderos. También existían herrerías donde ajustaban y clavaban las herraduras a las caballerías.



► Elaborados con hojalata

Había personas que se dedicaban a arreglar los cacharros de la cocina, las cacerolas y los pucheros.

► Elaborados con cuero

En un principio se trabajaba con la piel de cabra, aunque luego también se haría con piel de vaca. Con la piel de cabra completa se elaboraban los zurrones que utilizaban los pastores para llevar la comida o bebida cuando estaban en el campo. También se hacían morrales, que son una especie de bolso o saco para transportar provisiones.

Para cubrirse de la lluvia se utilizaba el zajón (especie de calzón con pernils abiertos que llegan a media pierna y se ata a los muslos) y el leguín para cubrir el calzado, que también se hacían con cuero, así como una especie de cubre pantalones llamado culero.

► Elaborados con barro

En el tejar se cocían tejas, ladrillos y baldosas. Para hacer la masa se mezclaba tierra fuerte o barro con arcilla. El barro se echaba en una pila

circular y se picaba con una azada o una maza dejándolo secar. Una vez seco, se calaba y se mezclaba con la arcilla. Con una caballería, lo mejor era con un caballo ya que tenía la pezuña grande y buen peso, se iba pisando y amasando hasta que tomaba consistencia y quedaba una masa pastosa. Las proporciones en la masa variaban dependiendo de si con ella se iban a hacer ladrillos o tejas.

Una vez preparada la masa se alisaba y se tapaba con un plástico para que mantuviese la humedad hasta que se utilizase. En el suelo se rellenaban los moldes teniendo mucho cuidado para que no quedasen huecos sin cubrir y quitando con el rasero el material que sobraba. Se dejaban secar, unas cuarenta y ocho horas aproximadamente, dependiendo del clima y se metían al horno a cocer.

En el horno se colocaban abajo los ladrillos y arriba las baldosas de forma contrapeada para que el fuego y el calor pudiera circular entre ellos. Una vez fríos se sacaban y almacenaban.

► Elaborados con madera

Tallando la madera, se elaboraban gran variedad de productos, desde guitarras hasta arados o culatas de escopetas.

Los cabreros hacían cubiertos de madera, cucharas de palo, que luego vendían. También se hacía en madera la tarra, con tres cajones, uno para la sal, otro para los ajos y otro para el pimentón u otras especias.

► Piedra

Había personas que se dedicaba a trabajar la piedra tallándola, para la construcción principalmente o de manera ornamental. Era un trabajo muy duro ya que en la zona de Candeleda la piedra es granito y se tallaba a mano.



► Zapatos

En las zapaterías se elaboraba todo tipo de calzado con pieles de cabrito, oveja y vaca. Se hacían zapatos, botas para el campo o borceguíes y se reparaba mucho del calzado que la gente tenía, cuando se iba estropeando.

Usualmente, se apuntaba en un libro quién se había llevado los zapatos y cuánto valían, y cuando esa persona cobraba la venta de sus productos o los jornales, regresaba y pagaba lo que debía.

Otro calzado que se hacía era una especie de chanclas o sandalias que se llaman albarcas. Eran de goma con una o varias tiras de cuero arriba, sujeta con remaches. Para evitar el desgaste de la suela, se colocaban tachuelas o clavos que emitían un sonido peculiar al caminar.

► Jabón

En cada casa se solía elaborar el jabón con el aceite usado y con sosa, pudiendo hacerse tanto cocido como sin cocer. Había personas que lo vendían.

► Quesos

Las personas que vivían del ganado, en la sierra, aparte de vender la leche, elaboraban quesos de manera artesanal para el propio consumo y para venderlos en el pueblo.

El queso se hacía con el cuajo del cabrito que se mataba: se cogía el cuajo o estómago que sólo contenía leche y se colgaba para secarlo después de limpio. Una vez seco, se guardaba en una bolsita de tela de algodón llamada cuajera de donde se iba sacando la cantidad necesaria, dependiendo de los litros que se iban a utilizar para la elaboración del queso. El sitio ideal para colocar los quesos eran lugares frescos, cerca de un arroyo, por ejemplo.

► Sillas y muebles

Con la hoja de la enea, se trenzaban las palmas de la silla, mientras que con la madera se torneaban los palos que luego conformarían la estructura de la silla.

► Trajes y vestidos

Había sastres que cortaban patrones y cosían los trajes que se hacían a medida, así como personas que se dedicaban a confeccionar pantalones, las pantaloneras, que dependían del sastre.

► **Aparejos para caballerías** Realizados con paja forrada con cuero.

► Zarzos

El zarzo, como ya se ha comentado, era el entramado que se colocaba en los sequeros para secar el pimiento y elaborar el pimentón.

► **Aparejos para el trabajo en el campo**

Se podían encontrar cribas, trillos, azadas, arados...

► Bordados

Las mujeres bordaban tanto para la propia casa como para ganarse un dinero extra. Normalmente cada familia dibujaba y bordaba su traje de serrana, su guardapiés, su mantón, sus manteles o el ajuar.

Pero también se bordaban muchos manteles por encargo, para Lagartera y pagaban según lo que se había bordado. Una imagen muy típica por la tarde, en Candeleda, era ver corros de mujeres sentadas en sillas bajas de enea a la sombra, bordando y cosiendo para conseguir un ingreso que aliviara la economía familiar. Era también un momento de reunión. Se pagaba por los ramos que se bordaban o por manteles terminados. Otras técnicas de costura que se utilizaban eran el deshilado o la puntilla.





*Ambiente no ha de faltar
Por la matanza, señores,
Ambiente no ha de faltar,
Picadillo dale al vientre,
Y vinillo al paladar.*

◀ Así se comía y bebía...

“Las comidas eran más guisotes que otra cosa antiguamente.”

*“Toda la gente mayor guisa muy bien.
Con nada de materia hacen comidas riquísimas.”*

Las comidas tradicionales candeledanas estaban basadas en patatas, legumbres y sopas. Cada familia completaba esa dieta básica con lo que tenían en casa: huevos, pollo, productos de la matanza, verduras de la huerta, fruta, etc. Las comidas más populares eran las patatas en sopa, las migas, el cocido, las sopas de tomate, las judías y las carillas.

Las **legumbres** que se comían eran las que se cultivaban: judías, garbanzos y carillas. La base de la cocina era el cocido, que se comía a diario. Cuando había, se le ponía un trozo de carne (generalmente de cabra), un trozo de morcilla o un trozo de tocino. El primer plato eran las sopas de pan, hechas con el pan de día anterior, y luego se comían los garbanzos y el trocito de carne. El cocido también podía llevar un relleno hecho con huevo batido, migas de pan, ajo y perejil picadito. Se mezclaba todo bien, se freía en una sartén y luego se echaba al cocido.

La gente que hacía jañiquín y se iba muy temprano al campo, desayunaba un poco de leche o café. El café se hacía con cebada tostada en una sartén y luego molida con una botella encima de una mesa. A media mañana tomaban el almuerzo, que era a base de patatas: patatas y sopas, patatas estilo sierra, etc. Para comer, cocido, y por la noche legumbres, generalmente judías blancas cocidas con cebolla, ajo y laurel. Si la familia tenía leche, después podían tomar de postre leche migá: leche cocida con pan del día anterior. También era típico cenar castañas blancas con leche.

El arroz era una comida especial, porque no se cultivaba en el pueblo. Arroz con pollo era un plato típico en los días de celebración: bodas, comuniones, cumpleaños, nochebuena, etc.

El único **pescado** que había era bacalao básicamente. En primavera y en verano había sardinas arenques, que venían en cajones de madera de Isla Cristina, de Huelva. Se tomaban para merendar, en un bocadillo con tomate. Más adelante empezó a venderse pescado en el pueblo un día a la semana, pero sólo había sardinas y pescadillas. Algunas personas pescaban truchas en la garganta.

En las bodas se desayunaba chocolate con churros de puchero y huevos fritos con asaduras. La comida solía ser arroz con pollo de primero y filetes de ternera en salsa de segundo. Por la noche se hacía una sopa de

primero y después algo de carne: cabrito, cordero, chuletillas... El postre era fruta, natillas o arroz con leche.

Comidas típicas de días señalados eran la **sopa de cachuelas** el día de la matanza, el magro con pimientos el día de todos los santos, las migas en nochebuena, las empanadillas de carne el día de resurrección...

En invierno, por las noches, se solían asar castañas o cacahuetes. También se hacía pan de pobre, abriendo un higo seco y rellenándolo con cacahuetes o castañas asadas.



“Era todo natural, natural. Con las matancitas de casa, el tocinito...”

Las **frutas y las verduras** se comían de temporada, prácticamente no se conservaba nada. Sólo se conservaba el tomate, metido en botellas de cristal. Se pelaban los tomates, se troceaban y se metían en las botellas apretándolos bien con un palo. Después se cubría con un poco de aceite de oliva y se tapaba. Luego empezó a echarse un conservante en polvo al tomate, para que se conservase más tiempo.

Casi todas las casas tenían una habitación fresca en la parte baja y un desván aireado donde podían conservarse bien los alimentos. Había hortalizas que podían conservarse durante meses: los tomates de racimo o de telaraña, que se colgaban en los desvanes, las cebollas, las calabazas, las patatas, etc. Otras se conservaban secas, como los pimientos de pimentón que se secaban en ristras.

Algunas frutas también se secaban, como los higos o los melocotones hechos orejones. Las peras de roma, que se recogían en octubre, podían guardarse colgadas del rabo en un desván y también duraban muchos meses. Según maduraban, se iban comiendo. Los melones de piel de sapo también podían guardarse unos meses colgados en redes en el desván.



La **carne** se conservaba en adobo. Los productos de la matanza, una vez secos, se metían en aceite dentro de vasijas de barro para que durasen más tiempo. Alguna carne también se salaba y se secaba para conservarla. El tocino, que se utilizaba muchísimo, se guardaba en cajones en sal.

“Pasamos a otros postres más modernos, más del Arguiñano, y vamos dejando los antiguos ahí almacenados.”

Pastelería siempre ha existido en Candeleda, aunque no había tanta variedad de dulces a la venta como ahora. Muchos de los dulces típicos

no se hacían para vender, sino para el consumo familiar o para celebrar alguna festividad especial. En cada época había un dulce diferente.

En Semana Santa el dulce abundaba en todas las casas, era cuando más dulces se hacían. Se hacían los tirabuzones, leche frita, magdalenas, roscas fritas, bollos de azúcar... Lo que ha permanecido como el dulce típico de esta época son los tirabuzones.

Los mantecaos se hacían después de la época de la matanza, con la manteca del cerdo. Los huesos de santo para el día de todos los santos. Las flores, que se hacían con un molde, eran típicas de las bodas y los cumpleaños.

En las bodas, para desayunar, se hacían churros de puchero. Se ponía la masa en un puchero de barro con un agujero en la base, tapado con un tapón. Cuando el aceite estaba caliente, se quitaba el tapón y se iba echando la masa haciendo vueltas. Después se les ponía miel.

Para la gente que no podían invitar a la boda, pero con la que había compromiso, se preparaban unos platos con variedad de dulces: flores, magdalenas, roscas fritas, tirabuzones...

Las **magdalenas** que se utilizaban para desayunar se hacían durante todo el año. La masa se hacía en casa y luego se llevaba a cocer al horno de alguna panadería, que estaban abiertos todos los días. Otro dulce típico eran las **roscas de horno**, que tenían un agujero en el centro. Se les daba huevo por arriba y cuando salían ya cocidas del horno, se les daba un poquito de agua y de azúcar.

El **pan** también se hacía en casa. Se utilizaba la harina que cada cual obtenía de moler el cereal que sembraba. Se solía mezclar centeno con trigo. Se utilizaba la propia levadura del pan: de la masa que se hacía, se guardaba un poquito en una cazuela de barro, se le hacía un agujero en el centro y se cubría con aceite para que no se pusiera mohosa. Cuando iban a hacer otra vez pan, se mezclaba esa masa con agua templada y sal, se deshacía bien y después se iba añadiendo la harina. Se amasaba en grandes artesas de madera y se dejaban luego reposar los panes sobre un tablero, cubiertos con una sábana, unas horas fermentando. No toda la gente tenía horno, así que muchas veces los vecinos y vecinas se juntaban para hornear el pan en alguno de los hornos que había en las fincas o lo llevaban a hornear a una panadería del pueblo. Había un hombre que se dedicaba a bajar cargas de jara al pueblo para encender los hornos. Se amasaba cada siete u ocho días y los panes se guardaban envueltos en paños dentro de una tinaja de barro, para que no se pusieran duros.

Otro producto artesano muy típico de Candeleda era el **queso de cabra**. Se hacía con el cuajo de los chivos: cuando mataban un cabrito se cogía de su estómago la bolita de leche que tenían. Se dejaba secar hasta que cuajaba y se guardaba en una tela de algodón. A eso se le llamaba cuajera y servía de medida a la hora de hacer el queso. Dependiendo de la cantidad de leche que se quería cuajar, se echaban tantas cuajeras. Se mezclaba el cuajo con la leche y se dejaba cuajar tres o cuatro horas.

En invierno se ponía al lado de la lumbre, porque cuando hace frío es más difícil cuajar la leche. Cuando ya estaba cuajada, se movía bien con la mano y se dejaba otro ratito para que asentase. Luego se echaba en los cinchos, que se hacían de esparto o de madera de ojaranzo. Los de madera se hacían serrando láminas de ojaranzo muy finitas y moldeándolas en una rama de castaño. Se les hacían agujeros con un hierro caliente para poder engancharlos en distintas medidas, para que sirvieran para hacer quesos grandes o pequeños.

Los cinchos se colocaban sobre unos tableros de madera que tenían tallados unos canalillos en los que iba cayendo el suero, que escurría hasta un cubo o una cacerola. En la base se ponían unas ramas de helecho. Se cubría la leche cuajada con sal y se dejaba un día escurriendo el suero. Luego se le daba la vuelta, se cubría otra vez con sal, y se dejaba escurrir



por el otro lado. Así estaba unos días, hasta que el queso quedaba bien apretado y se le podía quitar el cincho.

Los quesos se guardaban en las queseras para que aguantaran frescos un poco más. Podían conservarse hasta siete u ocho días frescos, luego ya se ponían a secar. El queso seco luego se metía en aceite para conservarlo sin que se pusiera duro.

“Los vinos de pitarra en realidad por aquí eran explota pechos.”

La bebida típica que se hacía en las casas era el **vino de pitarra**. Las parras que había en Candeleda eran parrales de sombra o parreñas silvestres y los vinos salían muy ácidos. Muchas veces se picaban y había que dejarlos para vinagre. Luego ya se fueron plantando viñas de variedades mejores para el vino.

Tradicionalmente el vino se hacía pisando las uvas en una artesa de madera. Luego se metía en tinajas de barro que tenían un grifo o un agujero por abajo y por ahí se iba sacando el vino cuando ya estaba hecho.

Recetas

Las **patatas y sopas** son patatas con pan. En Candeleda se llama sopa rebanada de pan hecha con el pan duro del día anterior cortado muy fino.

Se cortan las patatas finas, como para tortilla, y se rehogan con cebolla, ajo, pimiento verde o rojo y una puntita de pimentón. Se cuecen las pata-

tas (hay quienes entonces le añaden una ramita de poleo) y cuando están cocidas, dejas que se enfríen un poquito y le añades el pan.



El día de la matanza eran típicas las **sopas de cachuelas** que se hacían con el hígado y la pajarilla del cerdo fritas en un poquito de manteca. Cuando ya estaban bien fritas, se machacaban un poquito y se hacía una sopa, poniéndole también un poco de comino.

Una comida muy popular en Candeleda son las **sopas de tomate**. Se fríen cebolla y pimientos verdes picados. Cuando ya están fritos, se añade un poco de pimentón, cominos y tomates pelados y picados. Se ponen a cocer y cuando están cocidos se añaden sopas de pan. Pueden comerse con uvas, higos, aceitunas... al gusto.

Una comida típica de los cabreros y cabreras eran las **patatas con tripi-llas** para aprovechar la sangre y las tripillas del cabrito. Las tripas se vaciaban pasando un palo de ojaranzo al que se había sacado punta. Luego se frotaban bien con agua, se cocían con sal y se picaban finitas. Se mezclaban con la sangre, se movían bien y se cocían con patatas y huevo.

Otra receta de la sierra son las **patatas de los cabreros**. Se cortan las patatas finas, como para hacer tortilla, y se fríen. Luego se añade cebolla picadita, ajos machacados, aceite, sal, vinagre, huevos cocidos picados y agua. Se comen con cuchara.

Otra comida tradicional de las personas que estaban con el ganado era el **ajo cano**. Se freía un poquito de ajo con aceite y se añadía una puntita de pimentón. Se añadía leche y una pizca de sal y luego sopa de pan. Se podía comer frío o caliente.

Las **puches** eran un postre típico de los cabreros y cabreras. Se tostaba un poco de harina y se le añadían unos cuscurros de pan fritos. Se echaba un poco del suero que salía al hacer el queso y se removía bien, hasta que quedaba una pasta muy cremosa. Se añadía un poco de azúcar y se podían comer frías o calientes.

Otro postre típico eran las **castañas con leche**. Se usaban castañas pi-longas, secas, que se ponían en remojo en agua caliente hasta que estaban tiernas. Luego se cocían hasta que quedaban bien blanditas, se añadía leche, sal y migas de pan sofridas. Alguna gente les ponía también anís.

También se hacían **buñuelillos**, que eran muy típicos de aquí de la zona. Era huevo batido con miga de pan que se fríe y luego se pone a cocer con agua echando más tarde leche, una rama de canela y azúcar.

La **leche helada** se hacía en un barril de corcho que tenía dentro una cubeta de aluminio que se movía con una manivela. Primero se tostaba

la leche de cabra y después se echaba en la cubeta. El hielo se ponía en el barril con sal. Dando vueltas a la manivela, la cubeta con la leche se movía sobre el hielo hasta que la leche se cuajaba, se helaba.

Antiguamente se subía a la sierra, a los pozos (neveros), a por nieve para hacer la leche helada. Metían la nieve bien apretada en sacos y luego los envolvían en paja. Los cargaban en caballerías y los bajaban al pueblo.

Los **tirabuzones** se elaboraban con la misma medida de aceite que de vino blanco, un poco de ralladura de limón, una copita de aguardiente, un poco de azúcar y un poco de canela. A todo esto se añadía harina hasta que quedaba una masa que se pudiera trabajar con la mano. Se hacían bolitas de masa que se extendían cortándose en tiras que se enrollaban en cañas. Se freían en aceite caliente. Una vez fritas, se quitaban de la caña pasándolas por azúcar.

En la matanza se hacían **morcillas de calabaza**. Se pelaba la calabaza, se hacía trocitos y se cocía a la lumbre en una caldera grande. Cuando estaba ya cocida, se sacaba y se escurría bien hasta que soltaba todo el agua. Después se mezclaba con tocino muy picadito, cebolla, pimentón, orégano y ajo y se embuchaba.

Con el magro se hacían los **chorizos**. Se picaba bien el magro y se mezclaba con orégano, sal, pimentón y ajo. Después se embuchaba utilizando un embudo y pinchando de vez en cuando la tripa para que saliera el aire, porque si quedaba aire dentro el chorizo se ponía mohoso.



Posteriormente se ataban con cuerdas a unas varas y se colgaban hasta que se secaban.

También se hacían **morcillas frescas**, las de sangre. Había que estar moviendo la sangre mientras se desangraba el cerdo, para que no se cuajara, hasta que se enfriaba. Luego se le echaba orégano, ajo, sopitas de pan y cominos.

Tenía que quedar una masa blandita, que se embuchaba. Se ataban las morcillas y se cocían.

El **ántima** se hacía con tiras largas de panceta que se adobaban con pimentón, orégano, sal y ajos machados. Se dejaban adobar tres o cuatro días, hasta que cogían bien el sabor, y después se secaban colgadas de una vara. Se podía comer crudo o frito.

Otro producto de la matanza son los **chorizos de bofe**. Se lavaban bien las tripas del intestino grueso, dándoles la vuelta y poniéndolas en un cubo con vinagre y sal. Luego se frotaban, se lavaban bien con agua y se aclaraban. Después se cocían con el galguero, el corazón y los bofes.

Se picaba y se aliñaba con pimentón, ajo, sal y orégano. Se reservaba un poquito de sangre de las morcillas y se le echaba también. Quedaban los chorizos negros.

Los chorizos de bofe se enranciaban rápido, así que había que consumirlos pronto. Se comían asados en la lumbre en el cocido.



* * *



*En la procesión de Chilla,
Candeleda va primera,
En la procesión de Chilla,
Calera irá después,
Y la Vera toda junta,
Con Lagartera también.*

◀ Así se festejaba...

“Había tonadas del año, pero de distintas épocas.”

“Se cantaba muchísimo, que tupa de cantar.”

La vida en Candeleda tenía banda sonora: la música y el canto acompañaban todas las fiestas, pero también muchas de las tareas cotidianas. Cada época tenía su cantar: había canciones para la recogida de la aceituna, del pimiento, de las castañas, para la matanza...etc.

Existían varios tipos de canciones tradicionales:

- Las tonás, que se cantaban sin acompañamiento instrumental y que solían amenizar las labores del campo, haciéndolas más llevaderas
- Las canciones de ronda
- Las rondeñas
- Las jotas, que además de cantarse, se bailaban
- Las malagueñas, toreras, seguidillas...

Durante las Navidades y demás festividades, la gente salía en ronda por la calle, cantando de casa en casa. La persona cuya casa visitaban sacaba algún dulce, vino o licor con el que acompañar la música y mucha gente se unía a las rondas alrededor de los músicos, cantando y bailando. Los cabreros cuando bajaban al pueblo también lo llenaban de cantes y bailes: de rondeñas y jotas.

Los instrumentos que solían ir en una ronda eran la guitarra y la bandurria, a veces acompañados del laúd y el almirez.

En Navidades, y sólo durante estas fechas, se tocaban los calderos y la zambomba, acompañados de las botellas estriadas tocadas con cuchara de palo y la sartén. El caldero que más sonaba era el de hierro machacado al fuego, aunque también se tocaban las calderas de cobre. Cuando llegaba la Navidad, los calderos se limpiaban quedando brillantes y listos para salir de ronda.

Para las fiestas y ocasiones especiales, lo normal es que las personas se ataviaran con su traje típico de serrano o serrana, que consta de una falda con guardapiés, la blusa, el corsé, las medias, el pañuelo y los zapatos bordados también, sin olvidar las horquillas para el moño y el resto de joyas. En estas fechas señaladas, los vecinos y vecinas engalanaban las calles.



Aparte de los cantes típicos de cada época, cada fiesta o celebración tenía sus ritos y ceremonias, en los que participaba todo el pueblo.

► **Festividad de San Blas (3 de Febrero)**

San Blas, patrón de la garganta, era llevado por la tarde en procesión desde su ermita, en la cañada, hasta la Iglesia, siendo éste el único día que el santo dormía en la Iglesia. Al día siguiente se celebraba una misa en la que se bendecían las cuerdas de San Blas. Según la tradición, tras la procesión, cada persona se ponía el cordoncito en la garganta teniendo que llevarlo al menos diez días, tras los cuales se quemaba.

Coincidiendo con esta fecha, se abrían los chorizos de la matanza, que ya estaban listos, para comerlos en este día siendo usual que los chicos y chicas fuesen al campo a merendarlos.

► **Ferias de ganado (Abril y Agosto)**

Se celebraban dos ferias: una sobre el 21 de Abril y otra en Agosto. Se celebraban en la cañada, bajaba la gente de la zona con sus ovejas, cabras, vacas o caballerías y montaban su corralito. Era el momento de comerciar con el ganado viniendo gente de muchos lugares, comprando y vendiendo, además todo tipo de aparejos como cencerras o materiales para collares. Durante la feria de Abril se celebraban concursos de cabra verata, se hacían lotes y un jurado determinaba quién merecía el premio.

Al amparo de la feria se acercaban muchos feriantes llenándose la zona de puestos, de espectáculos y por supuesto, de música y diversión celebrándose bailes y con las rondas recorriendo las calles.

► **Semana Santa**

Durante las celebraciones de Semana Santa, aparte de los ritos religiosos, se elaboraban comidas y dulces típicos como los tirabuzones, las roscas fritas, rollitos o bollitos de azúcar y las magdalenas. Además era tradicional estrenar ropa e incluso calzado el Domingo de Ramos.

► **Festividad de San Pedro (29 de Junio)**

Este día se celebraba la fiesta de los cabreros y cabreras, arriba en la sierra, coincidiendo con la temporada en la que se cambiaba de puesto de invierno al de verano en busca de pastos frescos para el ganado. Ese día se hacía también el cambio de amo: todos los contratos empezaban o terminaban ese día.

La gente joven subía al Almanzor en busca de nieve que bajaba en sacos para elaborar la leche helada con azúcar y canela. Se celebraba baile, se cantaba y se tocaba la guitarra. Además era el día en el que se contrataba

a las personas que iban a cuidar del ganado o la gente que servía a otra, si no estaba contenta, se cambiaba.



► Fiestas Patronales: Fiestas de la Virgen de Chilla y Fiestas de la Vela

Se celebraban en Septiembre y duraban dos semanas, aunque ya comenzaba antes con el novenario en honor de la Virgen de Chilla. Con estas fiestas, se conmemoraba también el fin de la cosecha. Tras la novena, llegaba el domingo de fiestas, en el que se celebraba la misa en Chilla, el lunes y martes siguientes había toros y luego se descansaba hasta el sábado, domingo y lunes de vela, finalizando con una corrida el martes y un día para los quintos.

A Chilla se subía en romería en carro, a caballo, en burro o andando. Venía gente de alrededor como Lagartera, con sus típicos sombreros llenos de adornos, Valverde, Madrigal, Calera o Villanueva. Al venir en carro salían unos días antes teniendo, a veces, que hacer noche en el camino. A Chilla iba llegando ya gente los días previos a la celebración y se quedaban a dormir, llevaban comida, merienda y cocinaban allí mismo. Los mozos de Candeleda elegían su mejor caballería, la engalanaban en los días de fiesta y subían a las mozas sentadas delante. Ellas llevaban la merienda que, mayormente, consistía en tortilla de patatas acompañada de la bota de vino. Luego, para la Vela bajaba al pueblo la gente que vivía en la sierra, por Chilla. Este era su día grande.

Un día de fiesta solía consistir en capea por la mañana, toros por la tarde, baile y toros de fuego por la noche, todo ello acompañado de mucho cante y alegría. A la capea se iba con los cencerros. Las reses eran conducidas desde los prados hasta la cañada, y desde ahí a la plaza.

En estas fechas, había personas que subían a los neveros de Gredos para conseguir nieve que bajaban envuelta en paja en serones y sacos para, con ella, elaborar la leche helada.

► Fiesta de los quintos

Los quintos del año se tallaban en el ayuntamiento y salían de ronda cantando canciones de quintos, exclusivas para la ocasión. Salían de ronda por las tabernas adornándose con una escarapela con cintas de colores que era ofrecida, la mayoría de las veces, a la Virgen de Chilla. La gente les daba algo de dinero, cada cual lo que podía, para que al irse a su destino tuvieran un pequeño fondo con el que ir tirando.

► La moragá o calvotada (Día de los Santos)

En este día era tradicional que, después de ir al cementerio, la gente se reuniese en el campo para la celebración y la comida. El plato típico del día

de los Santos era magro con pimientos fritos y, por supuesto, el calvoto, es decir, castañas asadas.

► Navidades

Durante las Navidades, en Nochebuena y Nochevieja, salían las rondas a tocar con los calderos y la zambomba. Algunas veces, llegaban a juntarse un buen número de calderos que lograban sonar al unísono pareciendo que tan sólo hubiese uno tocando. A veces se acompañaban con las botellas estriadas y con las sartenes.



► Las bodas

“Duraban tres días, el primer día se mataba la carne, iba toda la familia ayudar, el segundo día se celebraba la boda, y el tercer día se volvían a reunir para comerse las sobras.”

Aparte de las fiestas que venían marcadas por el calendario o la época del año, había otros días de celebración de gran importancia para el pueblo, y sobre todo para las familias involucradas: las bodas.

Una boda se prolongaba durante al menos tres días: uno o más de preparación, el día de celebración y el de recogida o tornaboda. El primero y tercero participaba sobre todo la familia del novio y la novia y el segundo todas las personas invitadas.

El día o días anteriores a la boda se juntaba la familia y personas allegadas para realizar todos los preparativos. Estos días previos ya eran motivo de celebración.

Durante estos días las tareas que se realizaban eran la preparación del salón donde se celebrara la boda, de la vajilla que se iba a usar y de la comida: se mataba el ternero o las reses que se iban a comer y se el-

boraban cantidad de dulces, especialmente churros y flores. Muchos de estos dulces se repartían entre los vecinos y vecinas con quienes la familia tenía algún tipo de compromiso o relación pero que no eran invitados a la boda. Se ponían los dulces en un plato, ya fuesen churros o flores, magdalenas, roscas fritas, buñuelos o tirabuzones y se envolvían con servilletas. Así envueltos, las mujeres los repartían por las casas como regalo de boda. Durante estos días de preparación era típico comer cocido y cada persona aportaba lo que pudiese.

Aparte de la comida se organizaba todo lo referente al salón y al menaje que se iba a utilizar. El salón era muy amplio y las familias lo alquilaban. En cuanto a la vajilla, era muy difícil que en una sola casa hubiese tantos platos, cacerolas y cubiertos como eran necesarios para todas las personas invitadas, así que se pedían prestados. En cada casa que dejaban o cedían platos a la boda, los marcaban para, una vez terminada la boda poder recuperarlos. Más tarde, también existía la posibilidad de alquilar la vajilla.

Y llegaba el gran día. Las parejas siempre se casaban por la mañana: el novio con la madrina buscaba a la novia y al padrino e iban a la iglesia junto con la gente que cantaba sin parar los cantes típicos de las bodas. En cada esquina se paraban a cantar y bailar con las guitarras y bandu-



rrias y todo Candeleda salía a la calle para verles y felicitarles. Y lo mismo sucedía tras la ceremonia: todo era música y alegría.

La fiesta era también gastronómica: comenzaba con un gran desayuno con chocolate y churros y huevos con asadura. Al mediodía lo típico era la paella, arroz con gallina y algo de carne, y por la noche, la paella que había quedado y ternera, cabrito o cordero. Como postre solía tomarse fruta o natillas.

Era fundamental el apoyo de la familia y personas más allegadas ya que entre una comida y otra había que limpiar toda la vajilla para volverla a utilizar. Por la tarde, de nuevo el cante y el baile marcaban el compás. Las personas invitadas daban a la pareja algo de dinero con el que ir viviendo o algún regalo, siendo usuales aquellos que servían para ir montando el hogar como manteles, aunque la novia, normalmente, iba ya con el ajuar, que ella misma se había cosido.

El día siguiente a la celebración era la tornaboda: las personas más allegadas iban a recoger, fregar, limpiar el salón y a devolver la vajilla aprovechando para comer las sobras del día anterior alargando así la fiesta un día más.

* * *



◀ Así vamos cerrando...

Hasta aquí, la primera parte del proyecto **Dicen y cuentan...**, de este sueño que es recuperar los saberes locales de Candeleda. En esta parte hemos recogido los testimonios de diversas personas del pueblo. Hemos tratado de construir un testimonio plural, formado por las voces de las diferentes personas que han sido entrevistadas. Lo hemos querido contar como un relato, como una historia compuesta por muchas historias individuales. Lo hemos querido hacer de forma descriptiva, alejándonos de análisis sesudos y de juicios de valor.

Ha sido un placer poder introducirnos en las venas del pueblo y ver la sangre que circula por ellas. Hemos pasado momentos muy buenos en las entrevistas, escuchando lo que nos contaban en medio de fotos antiguas y recuerdos de toda la vida.

Ha sido maravilloso poder recorrer las zonas altas de la sierra con una cabrera que nos explicó cómo vivía la gente en esa zona del pueblo, rodeada de una naturaleza extraordinaria llena de recursos.

Dicen y cuentan...

Fue una experiencia muy gratificante poder hablar con las personas mayores del centro de día. Allí brotó la historia colectiva de los y las mayores, se encadenaron sus recuerdos a medida que estas personas fueron hablando.

Ha sido muy agradable ver la cara de nuestros vecinos y vecinas mientras se sentían escuchadas. Esperamos de todo corazón que este libro sea de su agrado, que se sientan identificadas en sus palabras y que sirva como una especie de andamio que ayude a anclar sus recuerdos más personales.

Ahora tenemos un reto por delante, seguir caminando por esta senda que nos enraiza en un conocimiento transmitido de generación en generación, que tiene en cuenta y se adapta a los recursos naturales locales.

Queremos seguir aportando nuestro granito de arena, siempre en colaboración y con la participación de los y las vecinas de Candeleda, construyendo un altavoz para dar a conocer estos saberes locales y sobre todo recuperarlos para que no se pierdan.

* * *



Agradecimientos

Como *de bien nacidos es ser agradecidos*, queremos agradecer de corazón la colaboración y la participación en este libro a:

Candela la del Topo, Nines la Maranchonera, Leonor la Serrana, Jose Mari Chino, Paco Palillo, Antonio Maluco, a su hermana Arcadia y a su cuñado Dionisio, Pilar, hija de Sofia la Melliza y de Saturio el Sordera, Luis Panzacola, Carlos Zapatilla, Serapio Barquino, Trini y su nieto Sergio, Pedro Tajá, Aurelio Remundillo, Bernardo Setas, Tomás Remundillo y Dori Picardías. El grupo del centro de día, Pedro y Tina, tejeros, Lorena, Ana y Angelines Carabias, Toñi y Karina Trompicas. Sin sus testimonios esto no hubiera sido posible.

Agradecemos también a todas las personas que han colaborado en la campaña de microfinanciación que llevamos acabo en goteo.org.

Gracias a Nines por revisar el texto.

Gracias a Ángel y a todas las personas que trabajan en el centro de día.

Gracias a Ctchuchi Zamarra por sus fotos y por enrollarse folclóricamente.

Gracias a Reyes por maquetar esta publicación.



Si quieres contactar con la asociación,
puedes escribirnos un e mail a:

asociacionlomi@gmail.com