

NUESTRO FOLKLORE



JOSÉ ANTONIO ALONSO
ETNÓLOGO

Hablábamos el otro día de las dificultades para encontrar buen pan en algunos lugares, y de los recuerdos personales unidos a la fabricación de este alimento imprescindible en nuestra dieta. También comentábamos acerca del pan tomado en días de diario. Pero, en mi vida, también he conocido y compartido, otros tipos de pan, vinculados a la fiesta y a los ritos, en los que he participado como músico y etnógrafo, coincidiendo con determinadas celebraciones.

El uso y las funciones de algunos panes han ido cambiando con el paso del tiempo. Un bollo "preñado", relleno de chorizo, por ejemplo, pudo consumirse como algo cotidiano o como pan festivo, en ciertos momentos. En algunos lugares se cocía junto con el resto del pan de diario; hoy en día se vende en algunos establecimientos comerciales, pero casi como un artículo "típico" y destinado a veces al turismo. En **Robledo** se llamaban "harinosos" y, además del chorizo, admitían otros rellenos cárnicos –tocino con magro o lomo–, y de pescado –sardinas–. También con sobrantes de masa se hornean, todavía, en algunas localidades, las "harinosas" rellenas de uvas.

En **Cogolludo**, por SAN ANTON, se consumen los conocidos "molletes de San Antón", unos panes "preñados", rellenos con chorizo y lomo, que la APAG de la localidad se encarga de recoger en la panadería y de repartir. Actualmente es habitual consumir chorizos al vino embotados en pan para determinadas fiestas –carnavales, encuentros de música tradicional, etc.–.

Yo probé, hace muchos años, el "pan de ojos" de **Tartanedo**, coincidiendo con las fiestas estíves; pero, si atendemos a la información que publicó Teodoro Alonso, era antiguamente un pan cotidiano, más perecedero que las hogazas, más crujiente y delicioso, debido a su fabricación, –más estirado y con "ojos" u orificios– (*Historia de Tartanedo*, p. 273). Este pan debía encargarse previamente.

Las caridades

Son un testigo festero de la antigua costumbre de dar de comer a personas menesterosas, peregrinos, ciudadanos..., con motivo de fiestas y días señalados. Actualmente se reparten entre los miembros de toda la comunidad, visitantes, familiares y vinculados al pueblo, que no han podido asistir. Detrás de esta costumbre suelen estar organizaciones eclesiales populares –cofradías, hermandades y parroquias, en general–. Muchas veces son los mayordomos de las cofradías, los encargados de conseguir y repartir estas caridades, que en algunos lugares, como Al-

El pan de los ritos

■ Además del pan cotidiano, hay otros panes, horneados para el tiempo de los ritos



Albalate de Zorita. Caridad de san Blas. FOTO JOSÉ A. ALONSO

balate de **Zorita** o **Fontanar** llegan a sumar varios miles de piezas. En nuestra provincia quedan muchas localidades en las que, se reparten "caridades", una gran parte de ellas en las fiestas antañonas de invierno, entre san Antón y San Blas, pero también alcanzan a otras fiestas de municipios como **Tórtola de Henares**, a principios de mayo, o las fiestas de SAN ISIDRO (**Arbancón** –panes benditos– y **Cifuentes** –panota y huevo duro benditos–, por ejemplo). Frecuentemente, además del agua, la harina y la sal, llevan también anís, lo que les proporciona un sabor especial y característico; también pueden llevar manteca, azúcar y otros ingredientes. Junto a estas caridades "panaderas", se reparten otros alimentos que forman, igualmente, parte de la "caridad": queso, cañamones, tostones, etc. y vino para desatascar las gargantas y alegrar el espíritu. Ciertas caridades pueden, incluso, carecer de pan o, al menos, no lo incluyen como elemento principal y están formadas por otros alimentos. Creo que este sería el caso de **Illana**, donde se reparten cañamones y limonada por SAN ANTONIO DE PADUA, y en **Berniches**, donde cantamos varias veces, y probamos, en esos ritos en torno al CORPUS, una caridad de tostones, cañamones y anisillos. En PEÑALVER la caridad de SAN BLAS son uvas pasas, que también se tienen por protectoras de la garganta, al igual que otras vinculadas a esta advocación, según el decir de los fieles.

Pero, antes de san Blas, ya se han distribuido otras caridades en nuestro ciclo festivo anual: en **Jadraque**, por SAN ANTON, se reparten cañamones; el mismo santo es el protagonista de la fiesta de **Pastrana**, donde se reparten unas caridades dulces; SAN SEBASTIÁN es celebrado en lugares como **Millana** y **Montarrón**, las de este último pueblo consisten en pan, vino y queso; En el **Pozo de Guadalajara**, por STA. BRÍGIDA, los mayordomos reparten las "mandas" o caridades que los vecinos han solicitado.

En **Malaguilla**, en la fiesta de LA CANDELARIA, tomamos, frente al Ayuntamiento, una caridad de pan anisado y vino de moscatel, mientras suena la música de la charanga; En **Beleña de Sorbe** estuve cantando un día de la Candelaria por la tarde, en un concierto íntimo y entrañable, ambientado por un sencillo y precioso decorado, pero, antes, a la hora de la comida, tomamos la caridad, a base de tostones, vino y unos pequeños panecillos, similares a los de la vecina **Puebla de Beleña**, cuya caridad documentó Pedro Vacas (*Desde Antaño a Hogaña*).

En **Albalate de Zorita**, las caridades benditas de SAN BLAS consisten en unos panecillos muy peculiares de masa de pan, manteca, azúcar y anís. También por san Blas se reparten caridades de pan anisado y chorizo en **Fontanar**.

Otros panes de fiestas y ritos

Hay otras muchas fiestas en las que aparece el pan, acompañando comidas comunitarias, calderetas, paellas, etc., pero, aunque se trata de actos sociales, les falta algún factor más, creo yo, para ser considerados como alimentos del ritual festivo; pero otros sí tienen ese sentido; en nuestro artículo anterior ya salieron a relucir los "panes de orejas" que los marchamaleros siguen degustando con sus tortillas en el Domingo de Ramos; pero hay otros panes o alimentos similares que seguro que tienen también un sentido ritual; algunos están relacionados con el ciclo vital: panes de ofrendas en la primera comunión, en la boda o, incluso, relacionados con la muerte.

Hornazos

Son rosas o tortas ornadas con huevos, que se cuecen en el horno



Malaguilla. Recogiendo la caridad en la fiesta de Candelas.



Beleña de Sorbe. Caridad de la Candelaria.

FOTOS JOSÉ A. ALONSO

con ellos; no son, normalmente, panes en sentido estricto, pero sí suelen conservar muchos aspectos rituales. Citaremos sólo algún caso, pues muchos de ellos podrían también encuadrarse en la repostería de ritual. En **Málaga del Fresno**, el Domingo de Ramos, los niños llevan colgados en los ramos de olivo de la procesión, sus "hornazos", bollos rellenos con chorizos y huevos duros, de masa dulce o salada, que luego consumen. Otros muchos hornazos siguen degustándose en la provincia con ese sentido ritual.

En cuanto a tortas y panes relacionados con las BODAS tradicionales, no podemos olvidarnos de la "torta de las solteras" de **Alcoroches**, de la que escribió Aragón Subero (*Danzas, rondas y música...*) y de la hogaza de boda de **El Ordial**, que describieran Merche y Pedro Vacas y Coro Núñez (*El Ordial en bodas*). También tendrían su sentido ritual los panes y tortas ofrecidas en los ritos de difuntos, que recogimos en nuestro trabajo sobre *La muerte en la tradición de Guadalajara*.

Los panes benditos, no sólo eran consumidos por las personas, también los ANIMALES DOMÉSTICOS eran alimentados de forma ritual, en algunas festividades, como recogieron los Baroja en su documental sobre *Las Botargas*.



PUNTO DE VISTA

PEDRO VILLAVERDE
EMBI

Locura seguntina

La localidad que algún día será oficialmente declarada como Patrimonio de la Humanidad por su sinfín de virtudes ha vivido días de auténtico vértigo en los que las grandes citas se han sucedido sin descanso desde el jueves en que los asistentes al II Foro de la Despoblación eran recibidos en la plaza Mayor de manera oficial tras una visita por la ciudad, hasta que el miércoles el presidente regional entregaba los premios 'Convive' promovidos por Iberdrola tras presidir el lunes otro foro, en este caso el regional de turismo. Entre medias conciertos musicales de Sidecars y Celtas Cortos llenando el parque de la Alameda, histórica actuación conjunta de las bandas de música seguntina y la provincial de la Diputación, paella popular, atracciones infantiles o puestos en la Alameda.

En el foro que daba continuidad a aquel del que surgía en 2018 el Manifiesto de Sigüenza, el silencio durante las intervenciones de los más de ochocientos asistentes era la demostración del interés de un público identificado con los problemas que allí se exponían. Hoy una de cada cuatro personas que se quedan a vivir en nuestra región lo hacen en una zona amenazada por la despoblación y la ciudad del Doncel ha superado de nuevo la barrera de los 5.000 habitantes censados. Es la constatación de que la unidad de acción de administraciones, grupos de desarrollo rural, emprendedores y vecinos da resultado, de la importancia del dinero de Europa y de su buena gestión. Ahora el desafío es convencer a la Unión Europea de que mantenga esos fondos. Sin ellos, poco a poco podríamos volver a la casilla de salida. Felicitación especial para la alcaldesa que da brillo a la ciudad, María Jesús Merino, y para Jesús Ortega, presidente de un grupo de Guadalajara-Fadeta- y de la red que engloba a los 29 de la región, Recamder. Él es el responsable de estos grandes y exitosos encuentros, de la pujanza de estas entidades incardinadas en la tierra.

Por su parte el Día de la Provincia puso de relieve el tejido humano de una provincia que muchos desde los más diferentes campos hacen grande. 19 premiados en esta edición, entre ellos Félix Abánades, José María Alaña, Gerardo Oter o Laura Barbas. También mi prima Elena Herraiz, 'Lingürosa. Viva Sigüenza, qué locura.