

# RECOPIACIÓN DE SABERES POPULARES



TALLERES DE DINAMIZACIÓN  
SOCIOCULTURAL PARA MAYORES  
CODINSE 06

# INTRODUCCIÓN

La recopilación que tienes en tus manos es fruto del trabajo y la ilusión de los grupos de “Dinamización Sociocultural” que desde Codinse hemos estado desarrollando a lo largo del primer semestre de 2006. Los pueblos participantes han sido Cedillo de la Torre, Bercimuel, Navares de Enmedio, Santa Marta del Cerro y Santo Tomás del Puerto.

Con este trabajo pretendemos que los oficios y tradiciones que se desarrollaban en la comarca nordeste de Segovia no caigan en el olvido, pues han sido la base socioeconómica de nuestra zona y son un claro ejemplo de desarrollo sostenible.

Agradezco a todos los participantes su colaboración y entusiasmo y les animo a seguir contando y escribiendo sus experiencias porque toda su sabiduría es riqueza.

*Gema Expósito, técnico de Codinse*

# PARTICIPANTES

## SANTA MARTA DEL CERRO

- Juana García
- Juana Burgos
- Eugenia Burgos
- Carmen Burgos
- Aurea García
- Dolores García
- Filomena García
- Teresa Benito
- Fredesvinda García
- M<sup>a</sup> Isabel Losada
- Aurora Lázaro
- Francisca García
- Mercedes García

## SANTO TOMÉ DEL PUERTO

- Florencia Díez
- Florencia González
- Luisa García
- Clotilde García
- Francisco Ruiz
- Manuela Sanz
- Isabel Barrio
- Pilar Burgos
- Máxima García
- Esperanza Moreno
- Fernanda Sanz

## NAVARES ENMEDIO

- Amelia Cano
- Cecilia Calleja
- Primitiva Calleja
- Francisco Cid
- Encarnación de Frutos
- Almudena de Frutos
- Pilar González
- Patrocinio Antona

## BERCIMUEL

- Charo Cano
- Milagros Martín Sanz
- Paulina Lorenzo
- Asunción Ramos
- Charo Tomé
- Marcelina Barbolla
- Milagros Alcalde
- Pilar Gil
- Rosa Herranz

## CEDILLO DE LA TORRE

- Consuelo Sanz
- Isabel Moreno Arribas
- Asunción Rodríguez
- Baltasara de Frutos
- Catalina Alonso
- Dolores Rodríguez

FOTO PORTADA: Alumnos del CRA San Pedro de Gaillos

# SANTO TOMÉ DEL PUERTO

## LA MALTA

Hace años el café escaseaba por esta zona y como sustituto del mismo se tomaba la malta.

La malta se hacía con cebada o trigo, aunque lo más común era hacerla de cebada.

Se tostaban los granos del cereal en una sartén, se añadía azúcar y se molía con un almirez. Solía hacerse bastante cantidad que se guardaba en un talego de tela para ir gastando.

Para hacer la bebida se echaba la malta en un puchero de barro con agua y se ponía al fuego para que cociera, al empezar la ebullición se añadía un ascua al puchero, se retiraba del fuego y se tapaba para que reposara.

Antes de consumirlo se debía de colar con una tela.

## LA FÁBRICA DE GASEOSAS

En Santo Tomé del Puerto existió una fábrica de gaseosas desde antes de la Guerra Civil, hasta el año 1968.

Desde el comienzo hasta su cierre el proceso ha ido evolucionando progresivamente.

El primer paso era hacer el jarabe con sacarina y agua. Se hervía el agua y se añadía la cantidad de sacarina correspondiente (anteriormente se hacía con azúcar) y se dejaba enfriar. Se preparaban las botellas de cristal que según la capacidad que tuviera se vertía de jarabe.

Se tenía preparado el agua que en un principio se iba a por ello a la fuente de "la Canaleja", manantial del que se abastecía el pueblo. En un dosificador especial se mezclaba con el gas. Esta mezcla pasaba a otra máquina que terminaba

de llenar las botellas, éstas continuaban el proceso por la máquina que las ponía un tapón.

Había diferentes tapones y formas de tapar: unas llevaban el tapón de corcho que luego se debía atar manualmente para que el gas no lo sacara, otros tapones eran de chapa de metal y otras se tapaban con una bola de cristal que estaba en el interior y con el impulso del gas subía y hacía presión sobre la boca. Todas las botellas eran reutilizables y se lavaban a mano.

## **LOS ADOBES**

Los adobes es uno de los materiales de construcción típicos de la zona. Se usaban para tabicar las casas y hacer las obras menores. Normalmente se hacían en el mes de Septiembre para aprovechar la barrida de la era después de la cosecha y antes de que llegara el tiempo del arado.

Los adobes están compuestos por barro y paja. La tierra usada en Santo Tomé del Puerto era una arcilla amarillenta.

Se hacían en el lugar donde se extraía la tierra, dónde también había un manantial. Una vez extraído el barro se añadía la paja bien triturada y se iba envolviendo la mezcla con una pala, agregando el agua. Ya envuelto se pasaba a amasar con los pies descalzos porque no había calzado adecuado. Se tenían preparados unos moldes de madera con separadores para formar bloques, esos moldes solían ser de uso común para unos cuantos vecinos. Cuando la mezcla solidificaba un poco se tiraba del molde para continuar haciendo más.

Los adobes se dejaban secar varios días, una vez secos se traían a casa en carro para almacenarlos.

## **PAN DE PATATA**

El pan de patata se hacía cuando escaseaba la harina. Se mezclaba a partes iguales harina y patata.

El proceso comenzaba cociendo las patatas después de pelarlas, se dejaban escurrir y se picaban con la máquina de picar carne, se pasaba por un tapiz para quitar los grumos.

En una artesa se deposita la harina y se hace un hueco suficiente para echar la patata, el agua y la levadura deshecha (que era masa dejada del día anterior a la que se llamaba recentadura). Se envolvía y se amasaba bien. Después se dejaba reposar unas dos horas para que cogiera volumen. Pasado ese tiempo se hacían los panes, se ponían en tablas para que volvieran a reposar. Una vez preparado el horno se introducían los panes durante unos 20 ó 30 minutos para cocerlos.

## **EL LINO**

En Santo Tomé del Puerto era tradición que cada familia sembrara lino para satisfacer sus necesidades de tela.

El primer paso era sembrar el lino, la semilla se llamaba "linueso", se mezclaba con arena porque la forma de sembrarlo era tirándolo con la mano, tradicionalmente se llamaba "a manta".

Se sembraba en la zona de "Los Linares" del 10 al 20 de Abril. A los 8 ó 10 días comenzaba a nacer. Una vez nacido había que regarlo cada semana. Hacia el 15 de Agosto, una vez terminada la tarea del cereal se debía arrancar.

El siguiente paso recibía el nombre de "ergargolar" o desgranar, se trataba de machacar sobre una manta extendida en el suelo, con una maza larga de madera, la cabeza de la planta para desprender la semilla que se guardaba para el año siguiente. Las ramas se recogían en manojos gruesos, se llevaban a las pozas que cada uno hacía

en el arroyo, se cubrían bien con agua y se dejaban unas tres semanas para que se pudriera la paja y poder sacar la hebra.

Al sacarlo se dejaba una noche que escurriera, al día siguiente se hacían manojos pequeños, a cada uno se le retorció por la parte superior formando una especie de “moñete”, se expandían por la pradera, dejándolos de pie para que se secaran bien. Ya secos se llevaban a unas piedras planas grandes para machacarlo con una maza pequeña y desprender la paja.

En este punto del proceso se almacenaba el lino para continuar las tareas en los meses de invierno en las cuadras de las casas.

Continuamos con el “espadado”, tarea consistente en colocar el lino en un soporte alto de madera llamado “gramejón” y golpearlo hacia abajo con una espada de madera para terminar de limpiar la paja. El desperdicio que caía se llamaba “aristas” y se usaba para hacer estropajos y encender la lumbre. El lino limpio que quedaba en el soporte se debía “rastrillar” con otro utensilio de base de madera con un círculo de púas metálicas, la estopa se pasaba por ello para terminar de limpiar impurezas, así limpio quedaba preparado para hilar, el nombre que recibe el lino en este momento es “copo”.



Para hilar era necesario la rueca y el huso. El copo se metía en la rueca, se sacaba la hebra y se iba retorciendo con el huso. Dependiendo de la finalidad del hilo se hilaba más fino o más grueso. El hilo que se quedaba en el huso en forma de bobina recibía el nombre de “husada”. Esa husada se hacía ovillo con ayuda de una maquinilla con una polea. Los ovillos se devanaban en madejas con un aparato llamado “argadillo” que es un soporte con cuatro brazos y una manivela para dar vueltas.

Esas madejas había que cocerlas, se rebozaban con ceniza con el fin de que blanquearan y suavizaran, se cocían en una caldera con agua hirviendo. Al sacarlas se tenían que aclarar en el río y dejarlas secar. Al secar se devanaban en ovillos y se llevaban al tejedor para que hiciera la tela. Esa tela cada uno lo destinaba para lo que deseara según grosor: mantas, alforjas, sábanas, camisas, sacos...





# BERCIMUEL

## **CENCERRERO**

En Bercimuel hubo una familia que generación tras generación se dedicó a hacer cencerros para el ganado. Este oficio perduró hasta los años 50 del siglo pasado. Después sólo se han visto hacer cencerros por afición.

El lugar de trabajo del cencerrero era la fragua. El proceso comenzaba con la recolección de metales y/o la compra de los mismos para después calentarlos y mezclarlos moldeándolos a golpe de martillo. Se daba la forma del cencerro, se lo llenaba de barro para cubrirlo con ascuas, dejándolo un tiempo. Al sacarlo se dejaba enfriar para que el barro se desprendiera.

El proceso terminaba con la colocación de un “badajo” de madera, unido al cencerro por la parte superior interior.

## **LAS CESTAS**

Tradicionalmente en las casas, cada uno hacía las cestas que necesitara para diferentes usos.

La materia prima que se utilizaba eran los brotes nuevos de las mimbreras. Dependiendo del destino que se fuera a dar al cesto, se pelaban. La recolección se hacía en verano que es cuando el mimbre estaba en mejor estado.

La confección de las cestas comenzaba poniendo a remojo el mimbre, con la finalidad de que fuera más flexible. El cesto se empezaba por la base dando la forma deseada con las guías, se continuaba enlazando hasta conseguir el tamaño deseado.

## LOS ESCRINOS

Los escrinos eran un tipo de cestos que se hacían con paja de centeno seca y ramas largas de zarzamora, limpias y abiertas por la mitad.

El proceso comenzaba remojando el centeno para lograr mayor flexibilidad. De guía se usaba la paja de centeno, sobre la cual se enrollaban las tiras de zarzamora en forma de caracol, subiendo de manera que el cesto tomara forma cilíndrica.

## ESCOBERO



El oficio de escobero que reflejo a continuación es tradicional de Berlanga de Duero (Soria). Desde esta población se distribuían las escobas por toda la provincia de Soria y Zaragoza. El tipo de escobas que se confeccionaban era principalmente para uso agrícola.

La materia prima que componía las escobas eran las ramas de un arbusto pequeño que se criaba a las orillas del río Duero y mimbres gruesos rajados que se usaban para atar. Se recolectaba en verano y primavera arrancándolo de raíz.

La raíz de los arbustos se machacaba con una piedra y un mazo para poder pelarlo con facilidad. Los mimbres se abrían en cuatro partes ayudándose de un dedil de cuero. Después de preparado todo, se cogía la tira de mimbre y se enroscaba en el pie para poder tensarlo bien, se iban colocando encima del mimbre el ramaje por la parte de la raíz y se enrollaba para atarlo y formar el mango. Una vez atado se cortaban e igualaban las puntas con una hoz para ponerlas a secar al sol, primero con el mango hacia arriba y después al revés. No se podían almacenar húmedas.

## **LOS VENCEJOS**

Los “vencejos” son las pajas de centeno debidamente preparadas que se usaban para atar la cosecha. Se usaba el centeno para este menester porque su paja es más larga y flexible.

Cada familia reservaba un espacio de tierra, de acuerdo a sus necesidades, para sembrar el cereal. La cosecha de un año serviría para atar lo del año siguiente.

La siega del centeno era anterior a la de la cebada y el trigo, se segaba a mano, cortando las espigas a ras del suelo para aprovechar mejor la longitud. Ya en la era, se sacudía la espiga por manojos golpeando sobre el trillo para que soltara el grano, esta espiga sin grano recibía el nombre de “bálago”.

El bálago se distribuía en haces que se ataban cerca de la cabeza de la espiga, se ponían de pie en la era para que se secaran, el nombre que recibían era “moragas”.

Las moragas se guardaban para el año siguiente hacer los “vencejos” o si había tiempo, se empezaba con la labor.

El nombre de “vencejo” lo recibe el resultado de coger dos manojos de pajas de la moraga, remojarlo por la parte de

la cabeza de la espiga  $\frac{1}{2}$  metro y hacerlo un nudo doble, con el fin de lograr una longitud mayor.

Para poder usarlos “vencejos” para su objetivo final: atar los haces de trigo y cebada para poder traerlos en el carro a la era; la noche anterior a su uso debían de ponerse en agua para conseguir flexibilidad. En el transporte hasta la tierra se tapaban con sacos de pita para que conservaran la humedad.

## **ESCARDAR**

Era una de las tareas propias del campo. Tenía lugar en el mes de Mayo. Consistía en quitar los cardos que salían en las tierras sembradas. Se repasaba toda la tierra surco a surco.

Era una tarea propia de niños y mujeres. Se realizaba ayudándose de un palo terminado en horquilla con el que se cogía el cardo por el tronco que se cortaría con una hoz.

# NAVARES DE ENMEDIO

## EL CÁÑAMO

Hasta hace unos 50 años, en Navares de Enmedio se cultivaba cáñamo. El cáñamo requiere de terreno húmedo y crecía bien en las huertas del pueblo. Se utilizaba para formar tela y cuerdas.

El proceso comenzaba en el mes de Mayo. Cada familia preparaba un huerto de 2 a 4 áreas. Se sembraba graneando y con un beldón se tapaba para evitar que se lo comieran los pájaros. Correspondía a los chicos de la casa ir a espantarlos al amanecer y anochecer.

En los meses de Junio, Julio y Agosto se solía regar una vez por mes. A finales de Agosto se empezaba la recogida. Cada planta se arrancaba de raíz, solían alcanzar una altura de metro y medio. Se juntaban por manojos y se ataban con ello, esto recibía el nombre de “mañas”. Juntándose varias “mañas” se formaban los haces que se llevaban a la era y se distribuían dejándolos de pie para que secaran.

Una vez secos se sacudían sobre un trillo elevado en uno de los extremos para que soltara la grana, que se guardaría para el siguiente año.

Hecho esto, no se dedicaba un tiempo exclusivo, se iba haciendo a ratos sueltos, dejando los pasos finales para el invierno, cuando había menos obligaciones en otros campos.

Sin grana, los haces compuestos por 4 ó 6 “mañas”, se llevaban a unos pozos públicos, se sumergían y encima se colocaban piedras grandes con el fin de que quedaran bien cubiertos por el agua, dejándose de 30 a 35 días. Al sacarlos se volvían a soltar en “mañas” para poner a secar en la era.

El siguiente paso era “agramar”. Se usaba una “gramadora” que consistía en una especie de banco con un mazo de madera alargado que servía para machacar. La

función de este proceso era quitar la paja y limpiar el cáñamo. El siguiente paso era “espadar”. En un soporte de madera alargado, sujeto por tres patas cortas se ponía el cáñamo y con un trozo de madera en forma de espada que tomaba el nombre de “espadador” se golpeaba hacia abajo para terminar de quitar las pajas. Las fibras largas quedaban en la tabla y se destinaban a trabajos más finos, las que caían al suelo se usaban para trabajos más toscos.

Las fibras largas se recogían en manojos y se pasaban por un “rastrillo” que era un tablero de unos 30 cm. de ancho por un metro de largo. En un extremo tenía unos alambres en forma de púas de unos 25 cm. En el extremo liso se sujetaba con unos alambres para que no se moviera al pasar el cáñamo. Después de este paso el cáñamo limpio se recogía en manojos pequeños llamados “moñetes” o “copos” y quedaba listo para hilar.

Para el hilado se ayudaban de la rueca y el huso. La rueca solía hacerse de tronco grueso de zarza que se rajaba por la parte superior de forma que se abriera en cuatro partes quedando ese extremo hueco. El huso consiste en un palo fino de unos 50 cm, en forma cónica. Se colocaba el “moñete” en la abertura de la rueca y se enganchaba una punta en el huso, el otro extremo de la rueca se sujetaba en la cintura pillado con la ropa, se movía el huso para que se retorciera la hebra. Cada poco se desenganchaba la hebra y se enrollaba en el huso, para volver a enganchar más arriba y continuar hasta terminar el “moñete” procurando no partir la hebra. A lo hilado, antes de quitarlo del huso, se le llamaba “husada”, ésto se devanaba en ovillos. Los ovillos, con ayuda de una devanadora se les hacía madejas para dejarlo preparado para tejer.



Antes de llevar las madejas al tejedor había que “curarlas”. Se hacía una pasta de agua y ceniza, se metían en una caldera y se dejaban unos dos días, al sacarlas se dejaban escurrir colgadas en un palo y se metían al horno caliente (después de sacar el pan) y se dejaban hasta que el horno estuviera frío (dos días). Al sacarlas se lavaban con agua y se secaban al aire. La finalidad del proceso era blanquear el cáñamo y suavizarlo.

Después de secas se volvían a hacer ovillos para llevarlo al tejedor y que hiciera la tela. La tela resultante solía tener unos 80 cm. de ancho, era usada para confeccionar camisas, sábanas, mantas, alforjas... dependiendo del grosor del hilo.

Otro de los usos del cáñamo era la fabricación de sogas. El proceso de obtención de la fibra era el mismo que para la tela, suprimiendo el proceso de curación. Después de hilado y formada la madeja se podía hacer la soga.



Dependiendo del grosor que se quisiera dar a la soga se juntaban más o menos hebras. Se requería de un aparato llamado “garabato” compuesto por un hierro que sujetara las hebras fijas y un soporte con un gancho y una manivela que al girar las retorció.

## **LA LANA**

El proceso de preparado de lana como materia prima para la confección de prendas es similar al del cáñamo en gran parte de su proceso.

La lana procedía de las propias ovejas. Comenzaba por esquilas en el mes de Junio. La lana procedente de cada oveja recibe el nombre de vellón. Los vellones se almacenaban en sacos hasta el mes de Septiembre que es cuando se continuaba la tarea. En los meses de verano no se seguía porque tradicionalmente se decía que la lana sólo se podía lavar en meses que llevan “r” en su nombre, en los meses de mucho calor el secado era muy rápido en la parte superficial y se corría el peligro de que quedara húmedo por dentro.



Los vellones se lavaban sólo con agua, el agua debía estar caliente para quitar la sustancia grasienta. Para secarlos se dejaban extendidos en las paredes.

El siguiente paso recibía el nombre de “escarmenar”, consiste en quitar las pajas que quedarán y los nudos con las manos. Se partía en trazos y se “cardaba”. Para cardar se usaba unas “cardas” que son una especie de peines con púas metálicas. Una vez terminado esto, la lana quedaba suelta y estaba preparada para comenzar a hilar (de la misma forma que se hilaba el lino). Terminado de hilar se devanaba en madejas, quedando listo para tejer. Dependiendo de la prenda a la que se destinara, previamente se podía teñir.



Otro de los usos de la lana era la fabricación de colchones.

Para ello sólo era necesario lavarla, secarla y quitar las pajas y nudos más grandes.

Previamente debía de confeccionarse una funda de tela del tamaño que se deseara el colchón. Se introducía la lana y se golpeaba con un palo para ahuecarlo, estas fundas llevaban doce agujeros que recibían el nombre de “ojetes”, debidamente distribuidos, por ellos se pasaba una cinta para hacer “departamentos” y evitar que la lana se juntara.

## **LAS ESCOBAS**

Para barrer las eras y las cuadras se fabricaban escobas caseras de gran resistencia.

La materia prima son unos tomillos altos que coloquialmente recibían el nombre de “escobas” o “escoberas”. Se arrancaban de raíz y se escogían las mejores ramas, se juntaban hasta formar, por la parte que se agarra, el grosor de un puño. La parte más cercana a la raíz haría de “mango” quedando el ramaje para barrer.

Para atar la escoba se usaba un tallo de zarza rajado o una cuerda. Se enrollaba prieta dando varias vueltas.

## **EL JABÓN**

Tradicionalmente en cada casa se fabricaba el jabón que se gastaba para lavar la ropa y los cacharros.

Los ingredientes necesarios eran:

- 3 litros de agua templada
- 3 litros de grasa (aceite sucio, grasa de cerdo...)
- ½ Kg. de sosa cáustica.
- Un puñado de jabón en polvo (opcional, la finalidad es que el jabón hiciera más espuma).

En un recipiente de barro, plástico o metal se echa el agua templada, se añade la grasa y en último lugar la sosa. La sosa se debe añadir despacio, sin dejar de remover hasta que espese. Se vuelca en un molde que suele ser de madera rectangular con un lateral móvil. Al enfriar se retira el lateral y se parte en pedazos.

Antes de usarlos se suele dejar unos meses para que se endurezca bien.

# SANTA MARTA DEL CERRO

## LOS CARNAVALES

En Santa Marta del Cerro una de las mayores celebraciones hace años eran los carnavales.

Todo eran preparativos para estos días y en ningún hogar faltaba el típico dulce, “las torrojuelas” que son rebanadas de pan empapadas en leche, rebozadas en huevo, fritas, y cocidas en agua con miel.

Los carnavales comenzaban el Domingo, que recibía el nombre de Domingo Gordo. Por la mañana era tradición asistir a misa. Por la tarde, después de comer, las jóvenes y recién casadas se vestían con los trajes regionales y salían a bailar a la plaza al son del piano de un vecino. Era tradición que durante estos días fueran las chicas las que sacaran a bailar a los chicos.



El Lunes de carnaval por la mañana, los hombres se reunían para ir a “hacenderas”, esto consistía en hacer trabajos municipales de arreglos de caminos y lugares

públicos. Los doce últimos que se hubieran casado recorrían los mojones del término municipal.

Las mujeres se juntaban para ir a lavar al río y preparaban la merienda para sus maridos que se juntarían en el Ayuntamiento para acompañarlo de vino que regalaba el alcalde.

Por la tarde, las mujeres se vestían con pantalones, lo llamaban vestirse de “remudaos”, con este atuendo iban con una jarra a por vino al Ayuntamiento y las dos últimas casadas lo repartían.

Por la noche, los doce “mojoneros” con sus esposas cenaban para después cantar y bailar.

El martes de carnaval por la mañana continuaban aclarando la ropa.

Por la tarde, los chicos, generalmente los quintos, corrían el gallo. Cada joven adornaba su macho para la ocasión. En la plaza, de un lado a otro, extendían una cuerda, la sujetaban dos mozos. En la mitad de la cuerda ataban un gallo por las patas. Según pasaban los mozos montados en el macho, intentaban coger el gallo. Ganaría el que consiguiera arrancarle la cabeza.

Las chicas salían a ver el espectáculo vestidas con las enaguas del traje regional y en la parte de arriba llevaban el mantón con el pico hacia delante.

Después del gallo salía “la vaquilla” que era uno de los quintos disfrazados, éste corría detrás de la gente y ellos huían. Al terminar había baile, se cenaba y se continuaba la velada.

El miércoles finalizaban las celebraciones con el entierro de la sardina. Por la tarde las jóvenes se vestían “de luto” con las toquillas de sus abuelas. Todo el pueblo se reunía en la plaza. Un hombre se disfrazaba de cura y dos de monaguillos que portaban una caja pequeña a modo de

féretro. Cantaban las canciones típicas de un funeral y enterraban la caja en la plaza.

Terminado el solemne acto se iba al Ayuntamiento a celebrarlo con baile y vino.

Estos acontecimientos daban paso a la Cuaresma, período de cuarenta días durante los cuales no estaba permitido ningún tipo de celebración ni baile.

## **CELEBRACIÓN DE SANTA ÁGUEDA**

Santa Águeda se celebraba el 5 de febrero, era la fiesta de las mujeres

Durante los dos meses anteriores, las mujeres recaudaban fondos para organizar la fiesta, pidiendo el aguinaldo a todos los “forasteros” que venían al pueblo, incluidos los tenderos.

Ese día, por la mañana las mujeres tenían la misa en honor a Santa Águeda, ellas eran las que repicaban las campanas y ayudaban a misa. Todas se vestían con el traje regional y en la procesión gozaban de todo el protagonismo, menos el porte del pendón.

Después de misa, los hombres se iban a casa y las mujeres se reunían a tomar el aperitivo y comer. Pasaban la tarde juntas, cantando, bailando y jugando a las cartas.

## **RECETAS DE DULCES TÍPICOS**

Para cualquier celebración no faltaba en las casas algún dulce que ofrecer al visitante:

### **ROSQUILLAS**

Los ingredientes y sus proporciones eran las siguientes: por cada huevo, dos cucharadas y media de aceite, una cucharada menos de azúcar que huevos, ralladura de cáscara de limón, una pizca de levadura o bicarbonato, un vaso pequeño de aguardiente anisado y harina hasta que ligue pero que quede la masa blanda.

Se amasa bien toda la mezcla y se forman roscas pequeñas, se fríen en aceite muy caliente y al enfriarse se adornan con clara de huevo, montada con azúcar.

### **RETORCIDOS**

En la medida de un vaso de agua se cuecen anises, a esa agua se añade un poco de aceite, el zumo de dos naranjas, un vasito pequeño de aguardiente anisado, un poco de levadura y se agrega la harina hasta que ligue. Todos los ingredientes se amasan bien. Se preparan unas cañas de unos diez cm. se va enroscando la masa en ellas y se fríen en aceite caliente.

Al sacarlas se desprende la caña y se espolvorea de azúcar.

### **FLORONES**

Por cada huevo se añade una cucharada de harina y un poco de azúcar y se mezcla.

Preparar una sartén con aceite bien caliente e introducir el molde, cuando coja temperatura, se introduce en la masa y se pasa a freír. Una vez fritos se espolvorea azúcar o miel. Es muy importante guardar el molde sin fregar para que en el próximo uso la masa no se pegue al mismo.

## **LAS BODAS**

En Santa Marta del Cerro la celebración de una boda era un acontecimiento del que participaba gran parte del pueblo.

La boda comenzaba con las amonestaciones, consiste en el anuncio que se hace en la iglesia del matrimonio por parte del cura, durante las tres semanas anteriores al acontecimiento. El primer domingo, después de la misa los vecinos iban a la casa de la novia a dar la enhorabuena y a tomar unos dulces. Después de la segunda amonestación la novia y una amiga comían en casa del novio. La tercera amonestación no se celebraba.

En la semana de la boda las familias comenzaban los preparativos de la celebración reuniendo todos los utensilios necesarios. La víspera las mujeres mataban las gallinas y los hombres los corderos. Esa noche los más allegados de las dos familias cenaban juntos. Al terminar la cena, las mozas iban a cantar “el casamiento” a la novia, lo cantaban seis chicas, tres la primera mitad y otras tres la segunda. Después había baile pagado por el novio.

## **ELCASAMIENTO**

Comienza en nombre de Dios  
comienza para explicar  
lo que vas a hacer mañana  
si es que te vas a casar  
me prestarás atención  
que ahora lo voy a explicar.

Informada vengo dama  
informada muy de veras  
si es que te casas mañana  
quiera Dios para bien sea  
y goces de matrimonio  
como tu amor lo desea.

Y yo de mi parte vengo  
a darte la enhorabuena  
y también mis compañeras  
vienen con la misma idea  
que Dios quiera dama hermosa  
que logres lo que deseas.

Mañana por la mañana  
ya sabemos que es muy cierto  
la bendición de tus padres  
antes de ir a la iglesia  
considerarás (nombre)  
que es la de Dios representa.

Caminito de la iglesia  
te irás a la mañana  
llorando a lágrima viva  
por los ojos de tu cara  
que parecen al lucero  
que sale de madrugada.

Y al entrar en el templo  
en la iglesia consagrada  
te harás una crucecita  
en esa tu hermosa cara  
tan sólo con dos dedos  
de tu mano linda dama.

Te sentarás de rodillas  
para hacer una oración  
al pie del confesionario  
aguardando al confesor  
a que venga y te confiese  
como lo manda el Señor.

Y después que te confiese  
y te eche la solución  
te volverás a tu casa  
con mucha veneración  
para que como Dios manda  
te echen la bendición.

Te sentarás de rodillas  
delante tus santos padres  
que te echen la bendición  
y la que Dios os alcance  
la del Espíritu Santo también  
en el mismo instante.

La bendición de Dios Padre  
la de Dios Hijo también  
y yo de mi parte digo  
quiera Dios sea para bien  
quien nos ha juntado aquí  
nos junte en la gloria amén.

Luego te levantarás  
agarrada a la madrina  
por esos ojos hermosos  
llorando a lágrima viva

en recordar que tus padres  
ya te echan la despedida.

Luego al salir de tu casa  
con todo acompañamiento  
derecha para la iglesia  
sin detener un momento  
todos te van acompañando  
hasta la puerta del templo.

Y a la puerta de la iglesia  
llegarás a recibir  
matrimonio que a los hombres  
les dan para ser feliz  
y tú como eres gustosa  
también te le dan a ti.

A la puerta de la iglesia  
llegarás moza soltera  
cuando vuelvas a salir  
casadita y bien sujeta  
sujetita a tu marido  
como lo manda la iglesia.

Y en señal de matrimonio  
te darán arras y anillo  
pues te los dará tu amante  
tú dirás yo los recibo  
te dan a entender allí  
que estás sujeta al marido.

Luego entrarán en la iglesia  
agarrada de la mano  
llorando a lágrima viva  
Dios os haga bien casados  
arriba paloma y sube  
Dios os haga bien casados.

Al pie del altar mayor  
te sentarás de rodillas  
pidiéndole a Jesucristo  
dos mil veces maravillas  
que te de paz y salud  
en tu corta o larga vida



Luego sales a la gardilla  
te arrodillas a la izquierda  
a la orilla de tu amante  
para que te eche el velo  
por la cabeza y los hombros  
de tu amantísimo dueño.

Y luego te echan la estola  
después que te echen el velo  
significa la corona  
de Jesús de Nazareno.

Luego te da la madrina  
una vela sin candelero  
allí te dan a entender  
que sois dos almas y un cuerpo  
todo lo tienes que hacer mañana  
hermoso y claro lucero.

Luego te dan comunión  
el manjar más verdadero  
que el que recibe en gracia  
derechito sube al cielo  
y el que no lo recibe  
para siempre irá al infierno.

De que bajes del altar  
te arrodillas con reposo  
pidiendo a la Virgen Santa  
y a Dios Todopoderoso  
que te de para ti salud  
para lidiar con tu esposo.

Después que hayas rezado  
lo que tengas de oración  
en compañía de tu esposo  
de mayor estimación  
bajarás la iglesia abajo  
pidiendo a Dios perdón.

Luego al salir de la iglesia  
antes a la misma puerta  
tomarás agua bendita  
como es costumbre nuestra  
te lo dará la madrina  
con su manita derecha.

De que salgas de la iglesia  
con todo acompañamiento  
quiera Dios sea enhorabuena  
y sea para mucho tiempo  
que de día en día estéis  
muchísimo más contentos.

Me perdonarás (nombre)  
si en algo me he equivocado  
que soy moza solterita  
y por mi nada ha pasado  
también te pido perdón  
perdón si te he agraviado

Despídete doncellita  
de la casa de tus padres  
que en ella doncella has sido  
y de ella doncella sales.

El día de la boda se iban sucediendo todos los pasos  
relatados en “el casamiento”. El novio iba a buscar a la novia a  
casa y salían los dos juntos hacia la iglesia.

El vestido o traje de chaqueta de la novia solía ser de  
color negro y la cabeza la adornaban con mantilla y peineta o  
tocado.

Al salir de la iglesia los novios, los padrinos y los testigos iban al juzgado acompañados por los dulzaineros. Después pasaban a casa a celebrar el banquete. Al terminar las amigas de la novia iban a cantar “el honor”, se las obsequiaba con un dulce en forma de rosca de la que compartían una parte de cuatro con los chicos y se pasaba al baile a bailar “la gala” que comenzaba con el baile del novio y la novia, la novia mordía una moneda que el novio debía quitársela con los dientes. Después la novia cogía una taza y el que quería bailar con ella debía echar unas monedas.

Los novios abandonaban el baile cuando podían, iban a dormir a un lugar escondidos de los invitados. A la mañana siguiente éstos iban a buscarlos hasta encontrarlos, los uncían con un yugo al que unían el arado para hacerles labrar un surco de tierra en una zona de pendiente. Se les hacía beber agua en un orinal o en un zapato, después se les subía a un burro atándoles mirando cada uno hacia un lado y por último se hacía chocolate que los novios debían darse el uno al otro con los ojos vendados. Se sucedían varias bromas hasta la hora de comer, acto para el que se volvían a juntar los familiares más allegados. Con esto y el reparto de utensilios finalizaba el acontecimiento.

# CEDILLO DE LA TORRE

## LA MIEL

En Cedillo de la Torre el aprovechamiento de las colmenas era para uso doméstico, por lo que el número de colmenas por familia era reducido. Las colmenas se ubicaban en el monte.

El proceso de la miel comenzaba por la extracción, “cata”, en el mes de Julio y/o Septiembre . Preparados con careta, guantes y “fuelle” echaban humo en la colmena y así espantaban a las abejas para poder extraer los panales. Con una “catadera” (es un hierro con una paleta en un extremo y un gancho en el otro) se ahuecan los panales y se tira de ellos para extraerlos. Los panales eran fabricados en su totalidad por las abejas. No se debían extraer todos porque se debía dejar reserva para que las abejas pasaran el invierno.

Una vez extraídos los panales se transportaban en barreños. En casa se volcaba en una caldera metálica, normalmente de cobre, y se ponía a la lumbre. Se calentaba hasta que rompía a “florear” (empezar a hervir pero sin llegar a cocer porque sino sabía a quemado).

Se volcaba en una “gamella” de madera con un agujero tapado en un extremo. Se dejaba enfriar, para que la cera solidificara. Una vez enfriada se abría el agujero de la “gamella” para volcar la miel en pucheros y tarros. Al quedar sólo la cera se tapaba de nuevo el orificio de salida y se lavaba la cera con agua. Esa agua recibía el nombre de “aguamiel” que se volvía a cocer y tras hervir unos minutos, se colaba con una tela y quedaba lista para el consumo.



## **LA CERA**

La cera, una vez lavada se hacía bolas para almacenar. Si se podía, se vendía así.

El proceso continuaba calentando las bolas en una caldera de cobre, se colaba con una tela y lo dejaban caer en agua fría para cuajar, quedando en forma de tortas redondeadas. De este modo se podía utilizar para fabricar velas o se vendía a mayor precio.

## **LAS VELAS**



La cera en forma de tortas se trabajaba par formar velas.

Se preparaban moldes de cartón enrollado, debajo se ponía un recipiente que no se quemara (normalmente se utilizaban tapas de metal). Se ataba en el extremo inferior una mecha, consistente en hilo grueso de algodón, a un palillo fino de mayor diámetro que el molde (para que al tirar hacia arriba de él no se saliera). Se volcaba la cera caliente en el molde y se dejaba enfriar para retirar el cartón.

Otro tipo de velas son las velas para tablas. Existían unas tablillas de madera con un pequeño mango en las que se enrollaban las velas específicas.

Se pone al fuego un plato metálico con cera. Se coge un hilo de algodón largo que hará de mecha y se va pasando por la cera varias veces con ayuda de una horquilla para levantar la mecha, hasta hacer el grosor de un lápiz. Sin dejar enfriar demasiado, se enrollaba en la tablilla dejando un extremo sujeto con un poco de cera, preparado para encender.

Estas tablillas se utilizaban para llevarlas como ofrenda a la iglesia y a los funerales.

## **LAS MORCILLAS DE LA MATANZA**

Uno de los productos resultantes de la matanza son las morcillas. En Cedillo de la Torre todo el que mataba el cerdo, el primer día hacía las morcillas.

El día anterior a la matanza se debía preparar la cebolla bien picada. El día de la matanza, en el momento “de”, se recogía la sangre del animal sin dejar de remover (para que no se cortara). El segundo paso sería sacar las tripas del intestino grueso, limpiando la grasa que las rodeaba y lavarlas con agua fría. Había que limpiarlas bien dándolas la vuelta, se cosían por los extremos y se azotaban con vinagre, sal gorda

y cascos de cebolla. Una vez bien lavado por ese lado, se descosía una punta, se volvían y se lavaban por el otro lado.

Después hay que preparar el contenido, que recibe el nombre de “mondongo”. A la cebolla preparada se le añade manteca y un poco de arroz cocido junto con la sangre; para “un vientre” los ingredientes eran: 1,5 Kg. de arroz, 4,5 Kg. de cebolla, manteca a gusto y  $\frac{3}{4}$  l. de sangre. Según preferencias, se doraba la cebolla. Se calentaba la manteca y se añadía pimentón dulce. Todos los ingredientes anteriores se ponían en un barreño o “gamella” y se agregaban las especias: puñado y medio de canela, dos puñados de cominos, 15 ó 20 granos de pimienta molidos, puñado y medio de sal y unos 7 dientes de ajo. (La función del ajo es “morenear” la mezcla, quitar el rojo característico de la sangre). Se mezcla bien para rellenar las tripas.

Las tripas, cortadas a la medida deseada y cosidas en un extremo se rellenaban a mano o con ayuda de un embudo. Se debían dejar un poco mermadas y se cosían el otro extremo.

En una caldera se pone a calentar agua con sal y demás especias que se han añadido al “mondongo”, al estar templado se vuelcan las morcillas pinchadas procurando que queden bien cubiertas. Se dejan cocer a fuego lento unos 20 ó 30 minutos.

Una vez cocido se sacan las morcillas y el caldo que queda, llamado “calducho” se aprovechaba para hacer sopa de pan.

## **LA MANTECA**

Otra de las cosas que se hacían el primer día de la matanza era preparar la manteca.

La manteca del cerdo se guardaba para consumo. Una vez extraída se derretía en calderas y se almacenaba en ollas o “curujones” y de allí se sacaba según necesidades.

Los “curujones” son una parte de la tripa de la oveja o ternera que es más ancha, se utilizaba porque decían que en ello se conservaba mejor y no se enranciaba.

## **EL PAN**

En Cedillo de la Torre cada vecino solía cocer pan en casa, pero también había panaderos.

El proceso del pan comienza con llevar el trigo al molino para hacer la harina, ya en casa, había que “cernir” que es cribar esa harina con unas cribas dobles de tela muy fina. Se sacaban tres clases de harina por orden de grosor; salvado, harinilla y la harina blanca que era con la que se hacía el pan.

Se ponía la harina en una caldera y se añadía la sal, se pasaba a un recipiente de madera llamado artesa, se hacía una hendidura en la harina se añadía agua y se iba envolviendo todo para hacer la masa que se debía trabajar bien con los puños. No había que olvidar la levadura, que se dejaba de la masa del día anterior y llamaban “recentadura”. Terminado de amasar se recogía, se tapaba con unas telas de cáñamo o lana llamadas maseras y se dejaba reposar cierto tiempo.

Transcurrido unas horas se hacían las hogazas a lo que se llamaba “iñir”, todas se pesaban, siempre se debía poner un poco más del peso final que se deseara porque al cocerlas mermaban. Según se hacían se dejaban reposar en

un banco de madera, apiladas una encima de otras y tapadas con las maseras para que el pan cogiera volumen.

Se calentaba el horno con leña, se esperaba a que hiciera ascua, éstas se distribuían bien y se añadía más leña, el proceso se repetía tres veces. Se introducía el pan para cocerlo hasta que estuviera dorado, se limpiaba y quedaba preparado para la venta.

Con las ascuas que quedaban en el horno se cocían los bollos y dulces o se aprovechaba para asar la carne.

Como curiosidad señalar que después de la guerra, cuando funcionaba la fábrica de harina de Campo de San Pedro, se debía ir de noche a cambiar el trigo por la harina porque en la panadería se necesitaba más harina de la que estaba permitido, debido al racionamiento.

Más adelante todo era proceso comercial, se vendía el trigo y se compraba la harina.

## **EL JABÓN**

El jabón que se usaba en casa para lavar la ropa era de fabricación propia. Como materia prima se usaba la grasa, aceites de deshecho, el tocino y el sebo del cerdo, agua y sosa cáustica. Las cantidades eran 3l. de agua, 3l. de grasa y ½ Kg. de sosa. A veces se añadían polvos de talco para que quedara más blanco o jabón en polvo para que hiciera más espuma.

Había dos formas de preparar las grasas, o bien se deshacían en una sartén al fuego o se troceaban muy pequeñas. El agua se calentaba pero sin que llegara a hervir. Se preparaba un recipiente de barro o cobre en el que se vertía la grasa, se añadía el agua y lentamente se agregaba la



sosa sin dejar de remover con un palo largo hasta que espesara.

Ya espeso, se volcaba en un molde alargado de madera y se dejaba enfriar y solidificar unos días. Se desmoldaba y se partía en trozos según gustos.

## **EL CARBÓN**

Hace años, en el monte de Cedillo de la Torre hacían carbón con la leña de encina. Se cortaban los troncos más gruesos y se preparaba una zona allanando y limpiando bien el terreno, allí sería donde se preparara la carbonera.

El primer paso de la carbonera era preparar el “castillo”, en la explanada se ponían filas de palos cruzadas formando un círculo para base y levantando en forma de pirámide hasta una altura de unos 90 cm. Una vez formado el castillo se rodea con palos gruesos puestos en vertical, todos a la misma altura, estos reciben el nombre de “bolos”. En el centro del castillo, en la parte superior se pone la urga, es un palo largo que atraviesa el castillo hasta el suelo y sobresale por el orificio que se deja en la parte superior a modo de chimenea llamado “caño”. Una vez formado esto, se va añadiendo leña por el caño.

En la parte baja de la pirámide se rodea de gavillas hasta la altura de un pie. Se recoge hoja y se cubre toda la pirámide, para que no queden respiraderos encima se echa tierra. Se abren tres respiraderos con un palo grueso a la altura del suelo, orientados al norte, sur y oeste.

Para encender la carbonera se preparan tres carretillas de tacos de leña de unos tres centímetros de grosor y se encienden, se quita la “hurga” y se van añadiendo. Cuando salga lama, se aprieta con la “hurga” para que baje. Se repite el proceso hasta llenar la carbonera. Se tapa bien para que no salga llama y se deja toda la noche. Al día

siguiente, se abren por arriba cuatro orificios a los que se les llama “botones”, la finalidad es avivar la llama a la parte alta.

A los tres días la carbonera empieza a pedir “cebadura”, esto es que se va hundiendo porque se quema. Para tapar el agujero que se hace hay que retirar la hoja, añadir leña y volverlo a tapar. Cuando se termine de quemar toda la pirámide se “cisca” que es ir quitando la tierra y retirar el carbón formando una rueda alrededor de lo que fue la pirámide. Ese carbón requiere que se le eche tierra encima para que se apague.

Cuando se apaga el carbón se recoge en sacos y se vende.



**COORDINADORA PARA EL DESARROLLO INTEGRAL DEL  
NORDESTE DE SEGOVIA. Telf. (921)55 62 18. C/ Eras, s/n 40551  
Campo de San Pedro (Segovia)**