

# Viejas costumbres de la «ribera» del Duero

por Gratiniano Nieto

*«Cuento y canto la gesta de Castilla,  
pregonera de míticos afanes...»  
«La Canción del Duero». Poema Lírico  
de Rafael Láinez Alcalá. Madrid 1937.*

## LA «RIBERA» zona abierta y de paso. Carácter de sus viviendas rurales.

Con singular interés acogimos la idea de dedicar un número de «NARRIA», acaso el último de la primera fecunda etapa de esta Revista, a una región a la que nos sentimos especialmente vinculados por razones afectivas y familiares y no dudamos en ofrecer nuestra colaboración, por tener conciencia de que en la «Ribera del Duero» se han conservado, hasta hace poco tiempo, una serie de costumbres y de modos de vivir peculiares, a pesar de que, desde siempre, haya sido una zona especialmente abierta y receptiva; no en vano era paso obligado de los rebaños trashumantes que desde Extremadura buscaba los tiernos pastos de las tierras del Alto Duero, de los «laneros» que acudían a Burgos con mercancía, de tan buena calidad, que ella justifica la gran aceptación y la merecida fama que desde bien pronto llegó a tener; los «arrieros» que desde la «Montaña» de Burgos, desde la altiplanicie soriana o desde las «parameras» de Segovia, acudían con sus carros, bien aparejados, a la «Ribera» para comprar el «clarete» tan afamado, que trasladaban a su tierra utilizando como depósitos los clásicos «pellejos», hechos con piel de cabra, análogos a los manchegos que tanto inquietaron a Don Quijote.

En sentido inverso, a la «Ribera» acudían los «madereros» de las tierras «pinariegas» de Quintanar de la Sierra, de Hontoria del Pinar, de Covalada o de Vinuesa, llevando en sus «carretas», tiradas por cansinos y parsimoniosos, pero seguros bueyes, la preciada carga de vigas, tablones, tablas y tabloncillos, tan necesarios en la mayor parte de las construcciones urbanas de la zona, cuya buena calidad ha resistido el paso del tiempo y el ataque de termitas y otros xilófagos, acaso por proceder de maderos sin «sangrar», pudiéndose contemplar todavía esos bellos y recios entramados que constituyen el «forjado» de gran parte de los muros que cierran muchas viviendas, tanto humildes como ricas, que todavía se ven en Aranda, en Roa, en Sotillo de la Ribera, en Gumiel de Hizan, en Peñaranda de Duero o en Peñafiel, las cuáles a lo largo del tiempo, se han hecho «flexibles» hasta el punto de que, en ellas, las leyes de la sustentación y de la estática, que se basan en la pesantez de los elementos constructivos dispuestos «a plomo», se rompen, ya que vemos cómo estos muros, a veces, se salen de la vertical de una manera alarmente aunque firme, y se quiebran o curvan, caprichosamente, dando a las construcciones ese carácter «humano», ese aspecto de tratarse de seres vivos ajenos al estatismo y a la inmovilidad que son características de la arquitectura que responde a los tradicionales principios en el que el arte de construir se basa.

Las casas rurales de esta zona, son casas vivientes, son casas en las que parece que alienta un alma que las da vida y las transmite el especial carácter que tienen y, efectivamente, pocas manifestaciones arquitectónicas encontramos tan humanas, tan profundamente humanas, como estas modestas casas rurales de la Ribera del Duero, hechas para cubrir las necesidades más elementales sin ninguna concesión a lo supérfluo, y en las que como signo de distinción, algunas veces, encontramos una portada, cuyas grandes dovelas, lisas o ligeramente molduradas, diseñan un austero arco o una ventana con embocadura de piedra, en algunas de las cuales todavía se echa de ver, cobijándolas, un pequeño alfiz ornamentado con las «bolas» características de la arquitectura de la época de los Reyes Católicos, y, en las de más rumbo, un escudo acreditativo de la nobleza de quien en primer término las habitó, denunciando que, a lo largo de cinco siglos, aquéllas, al parecer, frágiles viviendas, están siendo vividas y destinadas a la misma función para la que fueron hechas, y dando fé al mismo tiempo de que la continuidad y la perennidad son consustanciales al alma de Castilla, sin que estos valores sean obstáculo al afán progresivo que en ella se da.

El carácter humano y familiar que las casas de la «Ribera» tienen, se pone todavía más de manifiesto cuando se contempla la planta de algunas y se observa al hacerlo que, en muchas, la planta baja de la vivienda está dedicada a funciones vinculadas a la subsistencia familiar mientras que la alta se destina a vivienda propiamente dicha.

Así vemos que en muchas la planta baja la ocupa la cuadra, el establo, el gallinero, y el pajar y se comunica con el corral en donde casi nunca falta la «tenada» que sirve a la vez para almacenar la leña y para guarecer los aperos de labranza; también en la planta baja estaba la entrada a la bodega y el lagar.

Representativos ejemplos de este tipo de casas quedaban hace unos años, y todavía quedan algunos, en Roa, en Aranda, Peñaranda de Duero y Gumiel de Hizan mientras que en los pueblos de margen izquierda del Duero solía disponerse en la planta baja una estancia o dos para estar con su correspondiente alcoba para dormir, una amplia cocina, en la que se hacía la mayor parte de la vida, la despensa y la cuadra que comunicaba con el corral, mientras que la planta alta se dedicaba íntegramente a dormitorios entre los que no faltaba uno más principal para recibir invitados, destinándose el «desván» a granero y almacén de otros productos.

Esta arquitectura, descartando algunas casas importantes que se hacían con aparejo de cantería más noble, se hacía a base de entramados de madera con los paramentos de «adobe» y por su singular y elemental belleza, ha llamado la atención de los estudiosos quienes sin embargo han pasado de largo por otra arquitectura más modesta pero que da especial fisonomía a muchos paisajes de la Ribera. Nos referimos a las «bodegas», «zarceras», «laga-

res», «lagaretas», «palomares» y «molinos», acerca de los cuales vamos a coleccionar algunas noticias que consideramos útiles para mantener el recuerdo de viejas costumbres relacionadas con ellos.

### Bodegas y zarceras

Javier Iglesia y Alberto Villahoz estudian en este mismo número de «NARRIA» interesantes aspectos y nos facilitan noticias acerca de los tipos de bodegas y de «zarceras» de la Ribera. La lectura de sus trabajos motivan una serie de sugerencias que desearíamos ver convertidas en realidad y esperamos confiados en que continuarán en su empeño. Por la contribución que hacen al conocimiento de las Bodegas de la Ribera vemos cual es el carácter de estas construcciones, cuyo origen se remonta por lo menos a los siglos XI y XII y cuya excavación se ha seguido practicando hasta entrado el siglo XX, vemos que su finalidad principal era la conservación del vino, pero al adentrarnos en su estudio llegamos a la conclusión de que, además de cumplir con esta finalidad primordial, han cumplido y siguen cumpliendo aún, una función social y de relación importante ya que las bodegas son también lugar de reunión para merendar, o cualquier día de la semana para conmemorar un acontecimiento familiar o para festejar a algún forastero, al que, indefectiblemente, sin ningún protocolo, se le invita a «tomar un trago», el cual suele «ilustrarse» con sustanciosos productos de la tierra –carne de cordero asada por lo general– convirtiéndose así el «Contador» de la bodega, no siempre todo lo aseado que fuera de desear, en lugar de cita y de convivencia que sustituye a la falta de lugar de estar –aparte la cocina– que en muchas modestas casas rurales de la Ribera se acusa.

En otro orden, en relación con las bodegas y con las casas en donde algunas están emplazadas, pueden estudiarse también situaciones dominicales no exentas de interés, así por ejemplo la «servidumbre» que toda casa tiene de permitir el paso a la bodega, cuya entrada está a veces en el interior de la misma, a todos los que tiene algún «sitio» en ella y a las personas que, por su orden, vayan a realizar algún trabajo: «Tirar» el vino a la cuba, lavar las cubas, limpiar la «tela» que se forma en la boca, «rellenar» la cuba, «probar» el vino o «sacarle» cuando se ha vendido.

Tanto Iglesias como Villahoz nos informan de que en la Ribera hay bodegas «urbanas», como las de Aranda, Guzmil de Hizan, Roa o Peñaranda de Duero y bodegas que se han excavado en tesos próximos al núcleo urbano o algo alejados de él las cuales constituyen auténticos «barrios de bodegas» como los que se ven La Aguilera en Haza, Fuentecén, Hoyales, en Milagros, en Fresnillo, Quemada o Vadocondes... y aunque no hemos «carteado» ambos tipos creemos poder adelantar que las bodegas urbanas se localizan, preferentemente, en los pueblos situados en la margen derecha del Duero, las cuales, como zona de frontera que fue hasta Fernando I, debían estar amparadas por la muralla que protegía a la «villa» de donde deducimos la mayor antigüedad que este tipo debe tener en relación con las excavadas murallas afuera, las cuales tanto carácter dan a la mayor parte de los pueblos situados en la margen izquierda del Duero, aunque tampoco falten ejemplos en la orilla opuesta. Su excavación debió haberse realizado tras la «rehabilitación» de la zona por Alfonso VI, lo que evidencia que ya debía existir en el territorio una cierta seguridad.

Aparte estas connotaciones de tipo cronológico que creemos pueden justificarse, hay otras que son también consecuencia del distinto carácter que unas y otras bodegas tienen.

Las bodegas «urbanas» están íntimamente ligadas a la vivienda bajo la cual están excavadas sus naves y por estar dentro del núcleo habitado, cuando se coloca a la puerta de la casa una «rama de pino», que es el símbolo parlante de que se ha «roto» una cuba para vender su vino a granel, se convierte el portal de la casa y una parte de la calle adyacente, en lugar de concentración en donde se dan cita, o se encuentran casualmente, los convecinos entre los que se entrecruzan «vasos de clarete», tantos como los individuos que integran el grupo, ya que cada uno tiene que pagar una «ronda». En estas bodegas se está de pie y tan sólo el tiempo necesario para llevar a cabo la, por lo general, múltiple consumición.

Frente a la transitoriedad que en las bodegas «urbanas» se da, las bodegas excavadas fuera del casco urbano representan, como hemos dicho, la tranquilidad, el sosiego y el remanso para charlar de lo divino y de lo humano, para comentar como está el «tempero» del campo, la marcha de la sementera o el «cuaje» de las viñas, dándose el caso de que ni el juego de naipes, ni otros juegos de azar, tienen en las bodegas asiento.

### Personalidad de las bodegas y cubas. Los toneleros.

Las bodegas y las cubas que en ellas se guardan tienen una personalidad propia y definida que las hace salir del anonimato gregario y así vemos que las bodegas «urbanas» se identifican con el nombre del propietario de la casa bajo la que están enclavadas: «La bodega del Hidalgo», la bodega de «Don Lucio», la bodega «del Conde» o la bodega del «Tío Paco», la bodega de «Los Gallo», la bodega de «La Casa Perosanz», etc.

Las bodegas de «barrio bodeguero» en cambio, tiene personalidad propia y hasta nombre personal definido y así en el lenguaje corriente y en viejas escrituras de protocolos notariales, encontramos alusiones concretas a «La bodega Alta», a «la Bodega del Chispo», a la «Bodega Coronela», a la bodega «del Herrero», a «La Garduña», a la «Bodeguilla», a la bodega del «Contador Grande», etc., poniendo claramente de manifiesto estos nombres la personalidad que cada una tiene.

Esta individualización de las bodegas se extiende también a las «cubas» y «cubetes» que hay en cada una, cuyos nombres unas veces hacen alusión a sus propiedades así: «El Basto», cuba llamada de esta suerte por estar hecha de madera más gruesa que las corrientes y porque criaba un vino tinto de gran calidad, de mucho cuerpo y «muy cubierto» de color; otras hacían referencia a la madera de que estaban hechas: «El cubete de roble», la «cuba castañar»; otras veces tomaban el nombre de la capacidad: «La cuba de las trescientas ochenta cántaras», o de su emplazamiento: «La cuba atravesada» o «la Cuba del Altar» llamada así por estar situada en un «sitio» emplazado al fondo de la bodega, a un nivel más elevado que el piso de ésta, cuya diferencia se salvaba mediante algunas escaleras, lugar que acaso pueda ser una reminiscencia del «Altar de Baco» que había en algunas «Apothecas» romanas; otras veces le tomaban de la función a que estuvieron destinadas: «La cuba de los diezmos», «el cubete del vinagre», otras, por último, se identificaban con el nombre de sus propietarios: «la cuba de Austregisildo o la cuba de Foronda, por poner algunos ejemplos de la personalidad que cada una tiene.

Las «Cubas» las armaban los «toneleros» en el interior de la bodega, tras haber preparado y curvado cuidadosamente la madera; la de roble primero y la de castaño en segundo lugar, eran las más apreciadas para construirlas.

Una vez «armadas» se colocaban sobre los «cazos» que previamente se habían dispuesto en el «sitio». Eran los «cazos» unos prismas hechos de gruesas vigas de olmo o de enebro o contruidos de fábrica con una encimera de madera. Los «cazos» tenían una doble función: aislar a la cuba de la humedad y facilitar la colocación del «pozal» cuando se «Rompía» la cuba para trasegar o para vender el vino.

Una vez colocada la cuba sobre los «cazos» se colocaban unos «tarugos» de madera, cortados en forma de cuña, los cuales aseguraban su estabilidad.

El oficio de «Tonelero» llegó a tener gran importancia en la Ribera a juzgar por el gran número de «Cubas» de roble y de «Castaño» que hasta hace pocos años existían en uso en sus bodegas.

A ellos se acudía cuando había que «meter una tabla» en sustitución de otra que se había podrido, cuando había necesidad de «repretar los aros» o de «estopar los cabezales». Su trabajo era tan solicitado y tan necesario que puede asegurarse que, en un pueblo vinícola, no le faltaba tarea en todo el año.

Hacia 1925, comenzaron a aparecer, por influencia de la Rioja, las «Tinas» de cemento, enlucidas a base de silicatos y con ellas la importancia del «tonelero» comenzó a decaer hasta el punto de que hoy son contados los que quedan, estando el oficio en trance de total desaparición la cual coincide con la implantación de nuevos sistemas de elaboración y crianza.

Las viejas «cubas» que criaron los afamados «vinos claretos» de la Ribera o han sido desmontadas y vendidas como «madres» para otras «crianzas» o yacen abandonadas en las viejas bodegas, abandonadas y echándose a perder al no haber sino llenadas durante varios años, tras este abandono ya es inútil e imposible cuidarlas pues son muy pocos los «toneleros» que podrían hacerlo y su elevado coste difícilmente podría ser absorbido con los beneficios que reportaría el utilizarlas de nuevo.

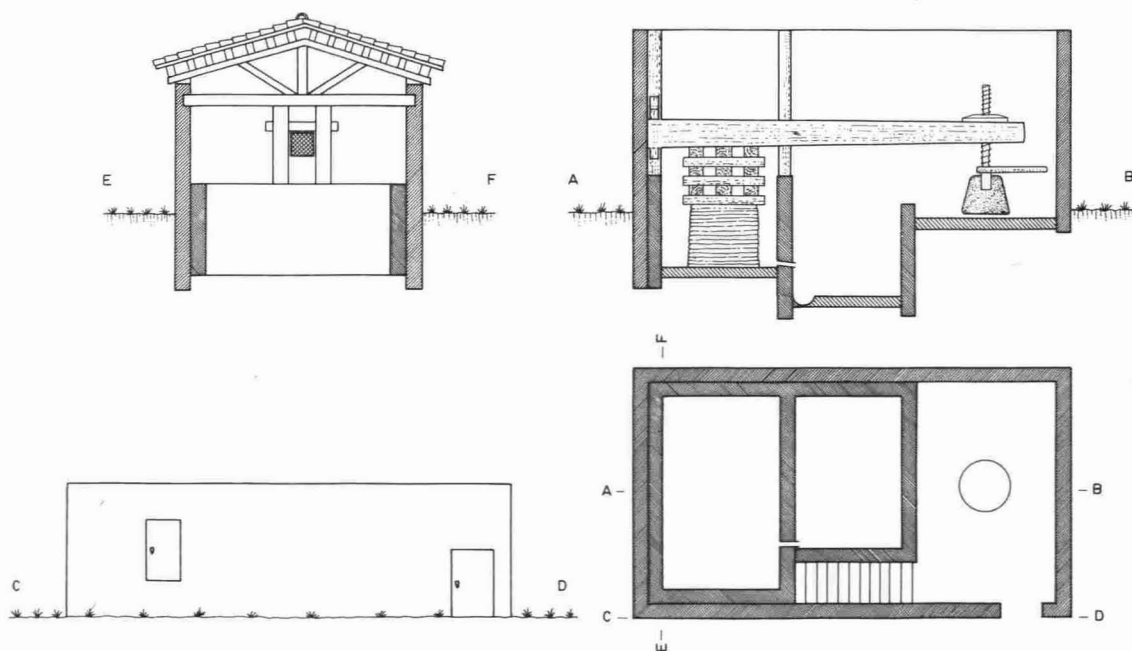
### La armonia y el buen entendimiento

#### Base de la utilización de las bodegas compartidas

Salvo muy pocas excepciones las bodegas pertenecen a varios dueños y, cualquiera que sea la participación que tengan en ella, todos tienen idénticos derechos en cuanto al uso de las partes comunes, habiéndose llegado en estos aspectos a tal entendimiento, refrendado por los años, que no se recuerda en la Ribera ningún tipo de discordia que haya tenido su origen en el uso de esas zonas, parece como si, por la tática se hubiera establecido un pacto entre los copropietarios, que todos respetan, el cual evita interferencias enojosas. Cuando llega uno a la bodega y se encuentra su «contador» ocupado por otro, tras el cambio de saludos de rigor y sin más comentario que el lacónico «que aproveche», desciende a la bodega en busca de un lugar donde acomodarse sin dar la menor muestra de contrariedad.

Este respeto por la «cosa común» se hacía extensivo a lo que era propiedad privada y exclusiva de cada uno, como el vino, el pozal, la media cántara, los jarros o el candil.

La confianza y honradez de cada uno de los copropietarios para con los demás llegaba al extremo de que prácticamente ninguno tomaba la menor precaución para evitar que otro pudiera sacar vino de su cuba o de sus cubetes y nadie, salvo en caso de necesidad extrema, se permitía usar un candil o cualquier otro enser, cuya propiedad no le correspondía, y a pesar de que no se tomaba ninguna medida precautoria para que otros no pudieran usar lo que no era suyo, se cuentan con los dedos de una mano los casos en que alguien abusó de la confianza que existía entre los copartícipes de una misma bodega, y estos casos representan una muy rara excepción que sólo sirve para confirmar la regla.



E=1:100

K.L. Fiedler 98

## **Las «zarceras» o «luceras» y las fachadas de las bodegas**

Aparte las modalidades morfológicas que las «Luceras» o «zarceras» ofrecen, sobre las que Villahoz llama la atención, cuyas diferencias guardan relación con las diferentes zonas donde están ubicadas, hay que reparar también en la superestructura de las bodegas en la que cabe distinguir el «lomo» o «lomera», promontorio alargado de perfil curvo que se formó con la tierra que se extrajo al «excavar» la bodega y que cumple una función protectora que evita la filtración de las aguas y la «fachada» propiamente dicha, modesta construcción de mampostería por cuya puerta se accede a un minúsculo portal desde el que se accede al «Contador», pequeña estancia, en la que todo confort está ausente, a pesar de lo cual es el escenario en que se desarrollan grandes tertulias que a veces, tras la merienda, se prolongan hasta altas horas de la noche. En ella se hacía la «cuenta» cuando se vendía el vino y de aquí toma el nombre.

En las bodegas de más rumbo la entrada está flanqueada por obra de cantería más noble en cuyos dinteles, a veces, se encuentran fechas grabadas que hacen alusión a su construcción en el siglo XVII lo que no quiere decir que la bodega no sea más antigua ya que la excavación de algunas muy bien pudiera remontarse a la época de la repoblación de la zona por Alfonso VI o poco después. Sobre los dinteles se ven a veces cornisas molduradas dispuestas en forma de frontón tras el que se dispone el «lomo» antes aludido.

### **Puertas de bodegas.**

#### **Llaves y embocaduras de cerradura**

Un aspecto al que no se ha prestado hasta ahora atención, a pesar del interés que tienen, es a cuanto se refiere a las puertas, llaves y embocaduras de las cerraduras de las bodegas.

Las puertas son sistemáticamente caladas para facilitar la ventilación de la corriente de aire que circula entre la puerta y la «zarcera». Están hechas a base de pequeñas «escuadrias» cuidadosamente ensambladas, sacadas de madera de roble, de encina o de enebro, cuyo ajuste es tan perfecto y está tan bien estudiado que a pesar del tiempo no se ha visto afectado por distorsiones ni desajustes. Su entramado, que diseña huecos rectangulares dispuestos en vertical, da una fisonomía peculiar e inconfundible a las bodegas ribereñas.

Algunas están reforzadas con toscas armaduras de hierro sujetas con clavos forjados, pero lo que se da en todas son recias cerraduras dispuestas tras embocaduras forjadas las que sólo pueden abrirse mediante la llave correspondiente, entre las que se encuentran bellísimos ejemplares con «guardas» y «puño» forjadas con singular maestría, hasta el punto de que constituyen, muchas de ellas, ejemplares notables de forja popular castellana, los cuales se han ido transmitiendo celosamente de padres a hijos y cuya antigüedad se remonta en algunos casos, a tres o cuatro centurias.

Pienso que sería un buen trabajo a realizar el recoger sistemáticamente información acerca de las llaves de las bodegas de la Ribera, cuyos ejemplares son más buscados cada día, lo que representa un evidente riesgo para su conservación; como lo sería también acometer la planimetría de los «barrios bodegueros» de la Ribera del Duero que se abrieron un día a puro «sentimiento» ya que quienes los excavaron no poseían conocimientos topográficos ni disponían de instrumentos que pudieran orientarles bajo tierra, a pesar de lo cual las interferencias de unas bodegas con otras es prácticamente nula lo que no deja de ser sorprendente teniendo en cuenta que sus excavaciones no debieron tener ninguna preparación en topografía subterránea.

#### **Lagares y costumbres relacionados con ellos**

Las anteriores referencias a bodegas hacen obligado el que hagamos otras a propósito de los «Lagares» y «Lagaretas», construcciones modestas que guardan íntima relación con aquellas y que hasta hace un cuarto de siglo todavía se han visto funcionar en la zona que nos ocupa en la que constituían una curiosa supervivencia de modelos que encontramos en las miniaturas que iluminaban nuestros «beatos de los siglos XI y XII» (1).

Eran los lagares construcciones que unas veces formaban parte de la casa, como todavía les hemos visto en Aranda de Duero, en Gumiel de Hizan, en Peñaranda y que otras estaban aisladas, en las proximidades de los «barrios bodegueros» o integrados en ellos: Hoyales, Fuentecén, La Horra, etc.

Eran edificaciones de aspecto modesto, de planta sistemáticamente rectangular, cuyas paredes se hacían por lo general de mampuesto o de mampuesto y adobe, las cuáles se cubrían con cubierta de «teja vana» a dos aguas, sostenida por bien «armados» «pendolones».

Solían tener dos o a lo sumo tres huecos al exterior. La puerta era de anchura algo mayor que la normal y se abría en el extremo de uno de los muros largos; los otros dos huecos, llamados «portones», se abrían uno en el muro opuesto al de la puerta, y el segundo, cuando le había, en el mismo muro, en que se abría la entrada pero en el otro extremo. El umbral de los «portones» estaba elevado un metro, aproximadamente, del nivel del suelo, a fin de facilitar la descarga de los «cestos» llenos de uva, que desde las viñas se trasladaba en carros al lagar.

En la planta de lagar se distinguen tres partes: El «portal» a nivel de tierra, que era un rectángulo o un cuadrado muy espacioso para poder realizar en él la maniobra de subir y bajar el «pilón», gran piedra de sección troncocónica que a través del «husillo», de madera de olmo, pendía de la gran «Viga de madera de olmo también de sección cuadrada que a veces alcanzaba los 0,90 mts. de lado, la que se disponía en sentido longitudinal al eje mayor del lagar, con el otro extremo fijo en las «guías» perpendiculares que estaban sujetas al muro más corto que, por el extremo opuesto al portal cerraba el rectángulo del lagar, y por otras dispuestas en la pared que separaba la «caja» de la «pila».

A continuación del «portal» estaba la «pila», con «pozaleta» en uno de los ángulos hacia la que convergían las pendientes del piso, estaba excavada en nivel más bajo que el del portal del que la separaba un murete de 0,40 o 0,50 mts. de alto. Se descendía a ella desde el portal mediante unas pocas escaleras de fábrica bien enlucidas con mortero de cal y arena como el resto de la «pila».

Por último, en parte excavada hasta un nivel más alto que el de la «pila» y en parte hecha de fábrica, estaba la «caja» que es la pieza en la que tenía lugar la descarga, el pisado y el prensado de la uva para lo cuál una vez «pisada» se formaba un prisma apiramidado con la pulpa, el ollejo y el «rampujo» de la misma, sobre él se disponían tabloncillos alternados con fuertes maderos escuadrados de olmo, hasta alcanzar el punto en que la «viga» del lagar, cediendo al peso del «Pilón» y actuando como potente palanca cuyo punto de apoyo era el extremo de la viga que estaba fijo en las «Guías», ejercía presión sobre el «castillo» y así prensaba el «pie» piramidal que se había hecho en la «caja», «pie» que, pasados unos días de la primera prensada, era «cortado» para ser de nuevo sometido a la

presión de la «Viga», suerte que se repetía hasta que el «pie» dejaba totalmente de «sudar», hecho que se ponía de manifiesto cuando, por mucha presión que sobre él hiciera la «viga», no salía una gota de mosto.

La «caja» del lagar comunicaba con la «pila» por un orificio practicado a ras del suelo de aquélla, a través de él pasaba el mosto a la «pila» desde la que era transportado a la bodega en «pellejas» de cabritilla, portadas a hombros de los «tiradores» y sujetadas a su frente para evitar un deslizamiento inoportuno. Los «tiradores» se ponían esquilas y cencerros en la cintura y en las piernas para llamar la atención a fin de que nadie obstaculizara su paso dada la pesada carga que llevaban.

El acto de llevar el mosto del lagar a la bodega era un verdadero rito ya que en razón a que los lagares eran por lo general de varios dueños, era necesario establecer unas normas de riguroso cumplimiento para todos, las cuáles se llevaban a efecto bajo la autoridad inapelable del «romanador» que era la persona encargada de pesar con «romana» la uva que cada propietario metía en el lagar y una vez convertida en mosto, repartir éste, proporcionalmente, entre todos los condueños, de tal forma que todos participaran por igual en las diferentes calidades obtenidas.

Aparte de este lagar colectivo, de gran capacidad, se daba también otro más modesto que tiene la peculiaridad de que en lugar de verificarse en él la descarga de la uva, a través del «portón» enfilado con la «caja», se hacía mediante una «zarcerá» provista de puerta, que coincidía con la caja excavada en el montículo sobre el que la «zarcerá» se abría, por lo demás el sistema de prensado es idéntico y lo único que varía es la proporción de sus elementos. Este tipo recibe el nombre de «LAGARETA», se desarrolló mucho en el siglo XIX y en torno a los años 30 del siglo XX, coincidiendo con el incremento del sentido individualista que se acusó en la «Ribera» como consecuencia de las divergencias políticas.

Otro tipo de lagar que comenzó a establecerse hacia 1920 es el que introdujo la prensa de uno o dos husos de acero, que sustituyó a la gran viga, al husillo de madera y al pesado «pilón» de piedra que tanto carácter daba a los antiguos lagares. A este tipo se dió el nombre de «Tina», para diferenciarle del «lagar» tradicional.

Al mismo tiempo se buscó situarlos en la proximidad de la bodega de tal suerte que el traslado de el vino a las cubas se hacía por medio de tuberías de hierro galvanizado lo que trajo como consecuencia la desaparición, en parte, de la típica estampa de los «tiradores» la cual ha desaparecido totalmente a partir de la década de los 60 en que las modernas Cooperativas han hecho olvidar la primitiva e importante función que desempeñaron en la elaboración y conservación del justamente afamado «vino clarete de la Ribera», los lagares, las lagaretas, las tinas y las bodegas, construcciones que han quedado relegadas en los momentos actuales, a servir de almacenes o para la función social de relación y de asueto que ya antes tuvieron, la cual, no sólo no se ha perdido sino que se está revalorizando a consecuencia de la facilidad que los modernos medios de transporte ofrecen, la que es causa de la afluencia que, desde la Ciudad, llega a los pueblos de la «Ribera» cada fin de semana, lo que ha acuciado al deseo de acondicionarlas en busca de un mayor confort, pero al hacerlo sin cuidado, sin atenerse a normas de ordenación y sobre todo sin gusto, ha degenerado de tal forma que muchos conjuntos de bodegas y de lagares, que tenían evidente belleza, por lo perfectamente que estaban integrados en el paisaje, más bien parecen ahora conglomerados de chabolas de los que surgen, sin que nadie se aperciba, en los suburbios de las grandes ciudades. Todavía estamos a tiempo de salvar algunos de estos conjuntos y la voz que levantamos en su defensa esperamos que sea escuchada por los organismos regionales encargados de velar por la conservación del patrimonio cultural y de que no extingan como pavesas las ancestrales costumbres de la Tierra.

### **Sistemas de cultivo y costumbres relacionadas con el vino**

«Bodegas», «lagares» y «lagaretas», no sólo forman parte del paisaje de muchos pueblos de la Ribera del Duero, sino que además, están de tal forma insertos en sus ancestrales formas de vida, que ni los cambios arrolladores de la sociedad industrializada han sido capaces de desarraigar; pero no ha ocurrido lo mismo con otra serie de actividades y costumbres relacionadas con el cultivo de la vid y con la elaboración, conservación y venta del vino, las cuales, de unas décadas a esta parte, han cambiado de una manera radical.

Hasta 1950 puede decirse que los sistemas de cultivo de la vid y la elaboración del vino no habían cambiado en la Ribera del Duero Medio, desde que Columela escribiera sus «Rei Rustici Libri» en cuyo Libro IV se recogen las normas y preceptos que deben guardarse en cuanto a las plantaciones y cultivo de las viñas se refiere, libro que fue ampliamente comentado por Raúl Mir en 1909 (2) y más recientemente por Antonio Larrea (3).

Como en la antigüedad, en la Ribera, antes de plantar una viña, se comenzaba por preparar la planta en «viveros» adecuados y mientras se desarrollaba se preparaba el terreno con diferentes labores a fin de «mullir» la tierra y evitar las malas hierbas. A este propósito cabe señalar que en la Ribera, hacia 1915 se introdujo, por algunos labradores progresistas, el uso del arado «malacate» para desfondar los terrenos que habían de plantarse.

Por las mismas fechas se abandonó totalmente el sistema anárquico de plantación de vides, del que todavía se conservan viejos pero vivos testimonios; se introdujo entonces la plantación en «líneos» simétricamente trazados que permitieron la mecanización de los cultivos y practicar así, más eficazmente, las labores que antes se hacían a mano en su totalidad.

Una vez que estaba preparado el terreno se abrían los hoyos de 0,70 x 0,30 x 0,50 y en ellos se depositaba el «palo» que a los cinco años, tras laboriosas faenas de «poda», «acobijo», «rozado» y «desacobijado» o «chiscado», comenzaban a dar los primeros frutos.

Llegada la época de la vendimia, en todos los pueblos de la Ribera, aparecían «Cuadrillas» de jornaleros procedentes de las comarcas cerealistas o serranas que se contrataban por los viticultores por el tiempo que duraba la vendimia, durante el cual vivían comunitariamente en la casa del «amo» por cuya cuenta, además del jornal estipulado, corría también la comida.

Cuando el día despuntaba, tras matar el «gusanillo» con buen aguardiente de orujo, se partía para el campo y una vez en él, cada peón se ponía en un líneo, provisto de «garillo» para cortar la uva y de «conacho» para recoger la cortada y transportarla a los costos de mimbre previamente agrupados en uno de los lindes de la viña, desde donde, en carros, eran transportados al lagar, en donde tenía lugar el «pisado» y el «prensado» de la uva en la forma que queda descrita.

Una vez extraído el mosto, en «pellejas» de cabritilla, como se ha indicado, que por su flexibilidad permitían una perfecta adaptación al cuello y espaldas del «tirador» se trasladaba a la bodega en la que, previamente, habían sido preparadas las «cubas» mediante un buen lavado con agua hirviendo para impedir que el gusto del «moho» saliera en el vino y a veces, quemando en el interior de la misma una «pajuela» de azufre.

Los «Tiradores» cuando regresaban de vacío, de la bodega al lagar para llenar de nuevo su «pelleja», cortejaban

y gastaban bromas a las «mozas» que encontraban a su paso restregando sus caras con un racimo de uvas o con la boca de la «pelleja» rezumante del pegajoso mosto. Era lo que se llamaba «dar un lagarejo», libertad, que en más de una ocasión, fue preludio de matrimonio entre quien le daba y la que le recibió de mejor o peor grado, pero, en el fondo, siempre satisfecha de verse cortejada.

Terminado el traslado del mosto, lo que no siempre era fácil porque el «tufo» se había adueñado de la bodega (4) y más de una vez se cobró la vida de algún «tirador» confiado, una vez que había pasado la primera fermentación y libre ya la bodega del temible enemigo, a lo largo del invierno venía la tarea de limpiar y «rellenar» las cubas, actos a los que se prestaba la mayor atención ya que de ellos dependía en gran parte la buena o mala calidad del vino.

«Pasado San Andrés el vino nuevo añejo es» rezaba un viejo refrán y, efectivamente, a partir de esa fecha ya estaba en condiciones de poderse vender el preciado líquido.

Su venta se hacía bajo dos modalidades: «Al menudo» en las bodegas «urbanas» y «al por mayor» en estas mismas bodegas y sobre todo en situadas en los «barrios bodegueros».

En las primeras, queda dicho, que el acto de que se había «roto una cuba», de que se había empezado, para venderla al menudo, se indicaba colocando una rama de pino en la puerta de la casa; la venta de las cubas al por mayor, revestía mayor solemnidad.

Cuando llegaba a un pueblo vinícola un «arriero» con su carro, cuidadosamente «aparejado», tirado por briosas mulas andariegas de fuertes ancas rameadas, iba a la posada y tras aposentar a su recua partía en busca del «Corredor» en quién se habían rematado en pública subasta celebrada al comenzar el año, los derechos de venta del vino, «el ramo» mediante una cantidad que pagaba el Ayuntamiento.

En su compañía, buscaba al dueño de la cuba o de las cubas que le interesaba adquirir y tras los saludos de rigor y un cambio de frases de circunstancias, tomaban la resolución de subir a «probar» el vino, acto que tenía lugar sacándole con un jarro de barro «vedriado» por su interior, como los que todavía se hacen el Peñafiel y en Aranda, que se introducía en la «boca de la cuba que se quería vender», para lo cual se comenzaba por «probar» la que el dueño consideraba de inferior calidad.

El acto de «probar» la cuba se llevaba a cabo echando vino del jarro en un vaso de cristal tallado en el que el comprador podía apreciar no sólo el sabor y el bouquet sino también el color que tanta importancia tiene para quien luego había de venderlo.

Decidida la «cuba» que interesaba comprar, comenzaba a discutirse el precio y llegados a un acuerdo, tras largo tira y afloja, en cuya solución terciaba el «Corredor», solía sellarse pidiendo el «arriero» una gratis, por cada cien cántaras medidas y que además debía llenársele la «bota» que llevaba para el camino cuyo tamaño decía mucho acerca de la personalidad del «arriero» ya que si muchos llevaban un bota corriente de una o dos «azumbres» otros la llevaban de cinco o seis «azumbres», lo que se consideraba abusivo y decía poco en favor del avaro, a pesar de lo cual el vendedor llegado el momento, cumplía su palabra de «llenar la bota de camino» sin ninguna reticencia, aunque la procesión fuera por dentro.

Finalizado el trato, el «arriero» se volvía a la posada para llevar al «botero» del lugar, la «corambre» con el fin de que si algún «pellejo» perdía el aire que introducía en él con ayuda de un fuelle manual, cuyo tubo de salida se resolvía en airosa curva, de cuello de cisne, pudiera ser reparado mediante el repaso de sus costuras con resistentes «cabos» embadurnados con «pez» o, en caso de necesidad, colocando un «botana» para tapar el agujero, lo que requería una especial habilidad. A continuación se subía la «corambre» a la bodega y el dueño de la cuba procedía a «romperla» con la «canilla» que al tiempo que la destaponaba permitía que el vino de las cubas pasara al «poza» desde el que, por medio de la «media cántara» se trasvasaba a los pellejos al tiempo que iba «cantando» el número de medidas «embasadas». Cada pellejo lleno se transportaba, a hombros y espalda de los «corredores», desde el fondo de la bodega hasta el sitio en donde habían de «rellenarse» tarea sumamente fatigosa por el fuerte desnivel que había que salvar a través de empinadas escaleras no siempre bien trazadas.

Una vez llena la «corambre» y «sacada» a la superficie se procedía al «relleno» de los «pellejos» a fin de evitar el «bazuqueo» del vino en el camino, y tras ser diestra y fuertemente atados por el «botero» se procedía a colocarlos en el carro de tal forma que quedaron inmovilizados por la presión que entre ellos se ejercía; se cerraban las «esteras» del carro y se sujetaban con fuertes sogas de cáñamo tramadas y torcidas por los «cordeleros» de Valdezate.

Terminada la faena de «hacían cuentas» en el «Contador» y se solía terminar con un merienda para todos en la que pagaba las viandas el «Arriero» y ponía el vino el vendedor; una vez terminada, se llenaba la «bota de camino» del «arriero» quien, contento con su compra, iniciaba el viaje de regreso a su lugar de procedencia canturreando con aire popular las típicas «canciones de arriero», al tiempo que animaba a las mulas que tiraban del carro, una de cuyas letras, recogida hace años de viva voz, en Hontangras, transcribimos (5).

Actualmente el panorama y las costumbres descritas han cambiado totalmente. De la elaboración en rústicos y primitivos lagares y lagaretas se ha pasado a la elaboración del vino en las modernas Bodegas Cooperativas, de las que la Ribera está llena, algunas de las cuales están dotadas de los más sofisticados adelantos técnicos como la de La Horra. Han desaparecido totalmente los «Corredores» los «Boteros», los «Arrieros» y el vino se comercializa a gran escala a pesar de lo cual no faltan quienes, apegados a las viejas costumbres, llevan pequeñas cantidades desde la Cooperativas a los «cubetes» que aún conservan en su bodega, la cuál sigue fiel a la función social y de convivencia que antaño cumplió.

### «Palomares y molinos»

Si las «bodegas», las «zarcas» y los «lagares» ponen una nota inconfundible en el paisaje urbano de los pueblos de la Ribera otro tanto cabría decir de los «Palomares», de planta circular o cuadrada, con tejado a una sola vertiente, protegido del cierzo por un bajo antepecho excepto por la parte orientada al Mediodía, cuyo interior se mantiene fiel a la estructura y disposición del Columbario romano y que, si no con la frecuencia y variedad que tienen los de Tierra de Campos, no faltan en la Ribera del Duero. El cauce del río que da nombre a esta Ribera, y el de sus afluentes se ven también salpicados por la silueta inconfundible de los «MOLINOS» por cuyos cauces todavía discurren, aunque sin cumplir la función que cumplían antes, las aguas que movían las «aceñas» en donde se molía el trigo candeal con el que se hacían las «tortas» de Aranda o las «hogazas» cocidas en rudimentarios hornos, enlucidos por dentro con tierra «hornagal» y «enrojecidos» con sarmientos o con leña de pino, de encina o de roble. procedentes de los pinares, encinares y robledas que tanto contribuyen a humanizar, el austero paisaje castellano, junto a los esbeltos y elegantes chopos que crecen lujuriantes en los sotos y arboledas ribereñas, cuyos colores cam-

biantes han intentado plasmar los mejores pintores y han merecido ser cantados por los mejores poetas entre los que se hace inevitable la cita de Machado cuando absorto en su contemplación escribiera:

«lanceros verde-plata en las riberas del Duero...»

y que en Otoño, como escribió otro poeta, son:

«lanzas enrojecidas - como ascuas en el fuego...»

## Juegos

Aparte los aspectos anotados por Ana Belén Tallés, en este número de «Narria» hay en la Ribera, otra serie de juegos que aún están sin recoger y que están fuertemente arraigados: Entre ellos merecen ser recordados el juego de la «PIDOLA» o del «Burro», el de «LA GURRIA» especie de beisbol que se juega que se juega con una pelota de trapo y unos palos de fresno arqueados por uno de sus extremos, que se llaman «garrotos», el «HINQUE» que se juega sobre un pequeño espacio, lleno de compacto barro arcilloso, en el que un jugador clava un palo puntiagudo y los demás tienen que intentar abatirle con otros palos semejantes al tiempo que tratan de hincarle también, el «**ARCABUZ**» juego que consiste en dar en la «diana» con una «bala» de cáñamo que se ha introducido en el «cañón» formado de un trozo de «sauco» al que se ha quitado el «corazón», la cuál es impulsada por otra «bala»; también de cáñamo, accionada por un émbolo o «mango», más corto que el cañón del arcabuz, que tiene un tope en uno de sus extremos, el cuál, al ser oprimido contra el pecho provoca la salida de la bala que inicialmente se introdujo en el cañón la que produce, al hacerlo, un ruido característico y con su humedad deja marcada la huella en el punto donde incidió; gana el juego aquel cuya «bala» haya quedado más cerca de la «Diana»; la «TARUSA», tanga o «chito» que consiste en derribar un trozo de madera en forma de doble tronco de cono, dispuesto en posición vertical, sobre el que se ha colocado el dinero que se juega, con los «tangos», discos de hierro, aplanados, de unos 8 centímetros de diámetro, que se lanzan desde cierta distancia; los BÓLOS, que en la Ribera se juegan con una modalidad distinta a la que se juegan en la montaña, las «bolas» y los «bolos» son más pequeños y el juego consiste en derribar el mayor número posible de los nueve que componen el «Cuadro»; y sobre todo la «PELOTA A MANO» cuya práctica conoció un extraordinario auge hasta el punto de que no faltaban en las Fiestas mayores de ningún pueblo reñidas competiciones de los más famosos pelotaris de la Ribera de alguno de cuyos nombres todavía queda el recuerdo: «El de La Sequera», «El de Hontangas», «el de Moradillo», en torno a los cuales se cruzaban importantes apuestas. Estas competiciones presuponían la existencia del clásico Fronton con «estribos en ángulo obtuso» que aunque han desaparecido en muchos sitios contribuyen todavía a definir el carácter de muchos pueblos de la Ribera del Duero.

## Ritos y cultos

En estos campos es también mucho lo que queda por hacer. Todavía se pueden recoger viejas prácticas y ritos religiosos unos que han desaparecido ya pero que todavía se conservan en la memoria de muchos y otros que están en trance de serlo. Cabría citar entre estos los «Bailes» que al son de la dulzaina se practican, en Gumiel de Hizán, por los «mozos» delante de la Virgen del Río mientras la imagen se lleva en procesión a hombros de otros «mozos» alrededor de su ermita; las «**Sepulturas**» que se colocaban en las iglesias en recuerdo de los familiares difuntos en las que, «hacheros» de diversas formas, ardían las «hachas» y «velas» que se encendían en su memoria o las «**sepulturas**» que las gentes más humildes organizaban, colocando en cualquier lugar de la iglesia un paño negro sobre el suelo, en el que se disponían las «cerillas» enrolladas en una paleta de madera, o dispuestas en espiral que se derrollaba sobre sí misma; «cerillas» que como las modestas velas amarillas que junto a ellas ardían, eran de fabricación casera; se hacían con un «torzal» de algodón y cera pura procedente del colmenar familiar.

En el campo de la religiosidad hay que prestar también atención y tratar de recoger los textos de la «**Vía Sacra**» transmitidos de viva voz de generación en generación, los cuales aparecen a veces reunidos en cuadernos manuscritos, bellamente caligrafiados con tintas de varios colores, los cuales comienzan, invariablemente, con estos versos:

«Vamos a la Vía Sacra  
donde contemplaremos  
la Divina Pasión  
del Cristo Redentor Nuestro...»

pero cuyo texto tiene luego curiosas alteraciones debidas al ingenio e inspiración de quien ha llevado a cabo la copia.

A través de sus estrofas pueden seguirse todas las escenas de la Pasión las cuales tienen su culminación en las «**TINIEBLAS**» del Jueves y Viernes Santo, en las que, tras los Oficios, celebrados cuando ya es de noche, se produce un estruendo ensordecedor por el chocar de las «espadañas» sobre las losas de la iglesia y por el revoloteo ronc de «carracas» y «matracas» agitadas con furia casi epiléptica (6).

## Fiestas y romerías

En relación con las fiestas, todavía se conservan en algunos pueblos la costumbre de subastar los brazos de las andas que portan la imagen venerada. En el artículo de M<sup>a</sup> Jesús Temiño y Carmen Padilla, se hace referencia a las subastas que se realizan en Valdeande, a esta cabría añadir otras, entre las que señalo como más significativa la ofrenda de manzanas al Cristo del Carmelo que tiene lugar todos los años en Fuentecén al día 3 de mayo y la consiguiente subasta de los «ramos de manzanas» dentro de la Iglesia, cuando la procesión ha terminado, cuyo producto se destina a sufragar los cultos de la venerada Imagen.

Otras manifestaciones interesantes de la religiosidad popular «Ribereña» son las «romerías» que tienen como centro alguna ermita o santuario emplazados en viejos «despoblados» de los que es el único vestigio que en la actualidad pervive: Cabe citar entre estas la del «Cristo de Rebeche» en torno a cuya iglesia del siglo XII se congregan todos los años en el mes de septiembre, las gentes de los pueblos colindantes: Oquillas, Gumiel de Hizán, Quintana del Pidio, etc., la de «Santa Juana de Haza», madre de Santo Domingo de Guzmán y del Beato Mames, en el pueblo que, en trance de desaparición y en el que su fuerte castillo es todavía vivo testimonio de su antigua importancia, es cabeza de la Comunidad de la Villa y Tierra de Haza; la de la «**VIRGEN DE LA VEGA**» en Roa, la de **SAN PEDRO REGALADO** que tiene lugar en torno al Santuario que, en La Aguilera, conserva los restos del Santo Patrono de los Toreros y de la Archidiócesis de Valladolid, a las que habría que añadir otras muchas dedicadas a San Roque, a

San Antón, a Santa Lucía y a otros muchos Santos que son testimonio de lo muy arraigada que está la religiosidad en los pueblos «Ribereños» y de cómo ésta se manifiesta de manera espontánea bajo formas elementales y sencillas de las que, en muchas ocasiones, quedan testimonios, mudos pero elocuentes, en esos infantiles «ex-votos» pintados unas veces dentro de la línea más pura e incontaminada del arte «naif» y que otras aparecen plasmados en céreas figuras que representan cuerpos y miembros humanos, alguno de los cuales están acompañados de leyendas en las que se relata el «milagro» que justifica la ofrenda.

### Bodas y bautizos

A estas viejas costumbres todavía cabría añadir y documentar otras: las «CENCERRADAS» que se daban a quienes se casaban en segundas nupcias, las «ESTRENAS» que se arrojaban a la salida de la Iglesia o desde el balcón de la casa del recién nacido por sus padrinos, las cuáles, si eran escasas, eran sistemáticamente protestadas con el estribillo «padrino cagao - que a mí no me has dao»... coreado por la chiquillería junto con otros improperios que a veces llegaban a la mofa personal de los protagonistas: «Padrino roñoso - con pelo de oso...» etc.

Reacciones análogas se producían cuando, en Navidad, iban los chiquillos por las casas de sus convecinos pidiendo el «Aguinaldo» o cuando en el mes de mayo, con una improvisada cruz de palo en la mano, iban de puerta en puerta pidiendo especies o dinero para festejar el «Mayo» que se había plantado en la plaza Mayor.

### Tarea a realizar

Lo anotado, sin afán exhaustivo y tan sólo con finalidad sugerente, es expresivo de la variedad y riqueza de la arquitectura y de las costumbres populares que daban carácter, y que en parte todavía da, a la «Ribera del Duero»; arquitectura, usos y costumbres que, inevitablemente, están llamados a desaparecer, si no se ejerce sobre ellos una acción tutelar y protectora, desde el momento en que los medios de comunicación social y de masas actúan de manera inexorable tendiendo un manto igualitario sobre pueblos, regiones y países.

Por ello, a fin que esta región no pierda su personal fisonomía, hay que fomentar, con cuantos medios estén a nuestro alcance, la recogida y fijación de cuanto de diferencial todavía existe en ella, a fin de que queden testimonios fieles de cómo se han manifestado, a lo largo del tiempo, estas diferencias que dan carácter y acento personales a las distintas áreas geográficas de España, entre las que cuenta la «Ribera del Duero» que, si por su situación de tierra de cruce y de paso no se puede presentar como una «zona etnográfica pura», tiene sin embargo una serie de valores y de manifestaciones culturales, de tipo popular, peculiares y definitorias de la indudable personalidad que tienen estos pueblos cuyas vegas riegan las aguas del Duero, del Gromejón, del Arandilla o del Rianza, a las que han hecho famosa sus Castillos, sus Rollos, sus Iglesias y Palacios, pero también su arquitectura Popular, sus Fiestas y sus costumbres, sus vinos, sus asados y su pan y, sobre todo, la honradez y hombría de sus gentes para las que, tras haberse hecho un trato, sobre el que nada se ha escrito, una rúbrica, trazada en el aire, tiene el mismo valor que la Fé notarial.

Mientras tanto hoy como ayer y mañana, corren y seguirán corriendo las aguas del Duero «contando y cantando» las gestas de Castilla y fecundando las fértiles vegas de su ubérrima «Ribera».

- (1) Prácticamente se encuentra esta representación en todos los «Beatos», en la miniatura que ilumina la escena de «El Hijo del Hombre sobre la nube» —Apocalipsis 14, 14-20— en la que, entre otros elementos relativos a la escena, está representado el lagar en donde se está prensando la uva milagrosamente cortada por la «hoz» que ha lanzado el Ángel sobre la tierra. Entre los «Beatos» en los que pueden verse lagares cuyo tipo ha perdurado en los que describimos, cabe citar al A 1 de la Biblioteca Nacional de Madrid, en el que se ve a un hombre accionando un «husillo», mediante una larga palanca de madera; el de la Catedral del Burgo de Osma en el que el «husillo» es accionado por un caballo, animal al que hace alusión la visión apocalíptica pero que en otros Beatos aparece en postura diferente; el de la Torre do Tombo, en el que se ve a un hombre «pisando» la uva y a otro accionando el «husillo», etc. En todos, a pesar de las variantes que los iluminadores introdujeron, se ve que en los «lagares» del ambiente cronológico que reflejan los «Beatos» el sistema de prensado de la uva es idéntico al que ha perdurado en muchas regiones de España, y concretamente en la Ribera del Duero, hasta hace unos pocos años. Para más amplias referencias remitimos a la Memoria de Licenciatura que, bajo nuestra dirección, ha realizado José Luis Mingote Calderón sobre «Utilaje agrícola mozárabe» (La escena del Hijo del Hombre en la nube y el ángel con la hoz), leída en el Departamento de Prehistoria y Arqueología de la U.A.M. en 24-II-1984, en la que recoge los diferentes tipos de prensas que se ven en las miniaturas de los «Beatos» y los que se han utilizado hasta hace poco tiempo en diferentes regiones españolas.
- (2) MIR, RAUL M<sup>a</sup>: «Los consejos de Columela a los viticultores de hoy» Madrid, 1909.
- (3) LARREA, ANTONIO: «La vid y el vino según Columela», trabajo inserto en el «Homenaje Nacional a Lucio Junio Moderato Columela». Asociación de Publicistas y Escritores agrarios españoles. Madrid 1975, págs. 101-105.
- (4) Tengo cuatro mulas - todas bien herradas,  
tengo cuatro mulas - y ninguna es «falsa».  
Una es la «torda», - otra es la «baya»,  
otra es la «negra» - y otra es la «castaña».  
Tengo cuatro mulas - las cuatro esquiladas,  
con ramos y flores - en sus recias ancas  
y buenos «arreos» - en sus «cabezadas».  
¡Arre! Coronela, - ¡Arre! Capitana,  
¡Arre! la mi mula - que llevas las «varas»  
¡Arre! mula torda - que vas enganchada  
y guías la «reca» - de mis mulas majas.  
Los «tiros» tensados, - las «varas» atadas  
con fuertes correas - a la mula baya;  
las mis cuatro mulas - todas bien herradas,  
hacen el camino - desde Haza a mi casa,  
hacen el camino - desde Haza a mi casa.  
El camino es largo, - la cuesta es pesada,  
el páramo es triste - y la noche larga,  
pero las mis mulas - a mí me acompañan,  
pero las mis mulas - a mí me acompañan.  
Suenan las esquilas - amanece el alba,  
el pueblo está cerca - y en él la cebada,  
el pueblo está cerca - y en él la cebada.  
¡Arre! las mis mulas - pronto llegaremos,  
y la pesada carga - allí dejaremos.  
Fuera! las esquilas - fuera! los arrosos  
fuera! el paso largo - y aquí descasemos,  
saca el paso corto - y aquí nos quedemos.  
Tengo cuatro mulas - todas bien herradas,  
tengo cuatro mulas - y las cuatro «mansas»,  
una es la Torda - otra es la Baya,  
otra es la Negra - y otra es la Castaña.  
Tengo cuatro mulas - todas bien herradas,  
tengo cuatro mulas - y las cuatro «mansas».
- (5) El «tufo» es el anhídrido carbónico que produce la primera fermentación del mosto cuya aspiración puede llegar a ser mortal.
- (6) Antes de emprender la tarea de recoger los textos de la «Vía Sacra» habría que consultar el trabajo de Leocadio Hernández Acuña «Cancionero popular de la Semana Santa en Burgos», publicado en el «Boletín de la Comisión Provincial de Monumentos de Burgos» t.IV, consulta que por nuestra parte no hemos podido realizar por la premura con que se nos han solicitado estas notas.