

CALENDARIO ANTIGUO PORCUNÉS: FESTIVO, RELIGIOSO, LABORAL, RITOS Y TRADICIONES

Antonio Recuerda Burgos

Licenciado en Historia. Cronista Oficial de Porcuna

RESUMEN: La milenaria Ipolka-Obulco-Bolkuna-Porcuna, ha ido dejando un poso, que, a través de la historia, ha llenado de tradiciones, costumbres, fiestas..., la vida de la localidad. Gozó siempre esta villa-ciudad de un gran número de ellas, tanto religiosas como profanas. Algunas por el paso del tiempo han ido desapareciendo, aunque han quedado en la memoria colectiva y las hemos oído de los labios de los que las vivieron, (la Virgen de la Bellota y la de la Naranja, los Soldados de Jesús...), otras las hemos conocido en nuestra juventud (Jueves lardeo, Toricos de Reyes, echar el pañuelo en la recolección de la aceituna...), otras muchas continúan en la actualidad y algunas otras se van recuperando al día de hoy. Lo mismo ocurre con los oficios y trabajos que la moderna tecnología va dejando en el olvido y solamente son ya objeto de estudio etnológico. Aquí recogemos todo el calendario festivo, tanto religioso como profano, el calendario laboral y sus implicaciones festivas, las tradiciones y las formas de vida, unas que las vivimos y otras que escuchamos en los labios de nuestros mayores.

PALABRAS CLAVE: Porcuna, fiestas, tradiciones, ritos, costumbres, calendario.

ABSTRACT: The ancient Ipolka-Obulco-Bolkuna-Porcuna, has been leaving a deep trace over the years that have covered with traditions, customs, festivals..., the life of the town. This town-city has always enjoyed many of them, both religious and secular. With due passage of time, some have been disappearing, although they have remained in the collective memory and we have heard them from the lips of those who lived them, (the Virgin of the Acorn and the Orange, the Soldiers of Jesus...), others, we have known them in our youth (Lardero Thursday, Toricos de Reyes, throwing the handkerchief in the olive harvest...), many others still exist and some others are being revived lately. It happens the same with the trades and jobs that modern technology is leaving to oblivion and are now only the object of ethnological study. Here we collect the entire festive calendar, both religious and secular, the work calendar and its festive implications, traditions and ways of life, some that we live and others that we heard from the lips of our elders.

KEY WORDS: Porcuna, festivals, traditions, customs, rites, calendar.

INTRODUCCIÓN

Darío Fo, premio Nobel de Literatura, expresó en esta frase todo un profundo tratado de la idiosincrasia de los pueblos: “un pueblo que no tiene cultura, que no tiene tradiciones, que no tiene historia, es un pueblo

vacío”. Nunca podrá expresarse que Porcuna es un pueblo vacío, su cultura ancestral, su historia milenaria y sus tradiciones que se remontan a cientos de años lo avalan. En la época esplendorosa de Obulco en su anfiteatro tendían lugar eventos que sin lugar a dudas son base de tradiciones aún conservadas, seguirían en Bulkuna, para continuar en Porcuna, como podemos afirmar por los datos recogidos en los documentos conservados, así cultura, historia, tradiciones, oficios, festividades cívicas y religiosas, forman un entramado del que somos herederos y obligados a conservar para las generaciones futuras.

Algunas de estas tradiciones, con el paso del tiempo, se han ido perdiendo y quedando en el olvido, algunas se van recuperando, como el pasado año “los toricos de Reyes” y otras tiene continuidad en nuestros días, aunque sufran algunas transformaciones para adaptarse a nuestro tiempo.

Ya en el pasado muchas de los espectáculos celebrados en el anfiteatro hispano-romano debieron estar impregnadas de la religiosidad pagana, religiosidad que ha continuado hasta nuestros días ligada a la fe católica, así los ciclos festivos de Navidad y Reyes, Semana Santa, festividades de los patronos y de otras devociones, que se fueron mezclando con otras actividades paganas, quizá reminiscencia de otras anteriores al cristianismo, como pudiera ser la devoción a San Marcos, cuya ermita se haya enclavada junto a un campo de silos ibérico-romanos, donde posiblemente se celebraran los cultos de ambarbalia y robigalia que en la misma fecha se ofrecían a Ceres y Robigus en petición de protección de la cosechas y para librar a los sembrados del añublo y del tizón. Todo lo cual podremos apreciar en esta exposición.

ENERO

TORICOS DE REYES

Hace algún tiempo, revisando viejos papeles, encontré una descolorida hoja, con más de sesenta años a cuestas, en la que mi madre había escrito una receta de repostería con el mágico título de “Toricos”.

Al momento mi mente retrocedió en el tiempo, dejándose llevar por el encanto del recuerdo. Me encontré de pronto en los días próximos anteriores a la festividad de Reyes, de un año cercano a 1950.

Desde 1936 en que las dominicas del convento de la Limpia Concepción de Porcuna fueron exclaustadas y desaparecido el convento

tras la guerra civil, no era posible acercarse a sus tornos para conseguir los “Toricos de Reyes”, que ellas solícitamente elaboraban con secreta receta monjil, para ilusión y delicia de la chiquillería, ni tampoco comprarlos a los chiquillos que se prestaban a venderlos por la calle, recibiendo un torico por cada tres vendidos yendo pregonando a grito pelado su mercancía:

*“Toricos de azúcar,
que a mí no me gustan,
si a mí me gustaran
toricos comprara”.*

Aunque hubo más de un pícaro chaval, que una vez en su poder la preciada carga, sentándose en el primer cerviguillo discreto, dio buena cuenta de todos ellos, recibiendo la consabida reprimenda de sus padres, tras serles comunicado el desaguisado por el portero del convento, enviado por las monjas a casa del goloso para tratar de recuperar su importe.

Al salir del convento y una vez terminada la guerra civil, las monjas sacaron también las recetas orales y antes de dejar que se sepultaran en el olvido las llevaron a sus nuevos conventos, donde hoy son el orgullo de su repostería, mientras que las que quedaron en Porcuna las difundieron entre las mujeres de nuestro pueblo, así han llegado hasta nosotros las recetas de las deliciosas “Gallina en Leche”, (postre de reminiscencias árabes compuesto por almendras, especie de mazapán), “Gloria”, “Bienemesabe”, “Hojarascas”, “Granadinas”, “Rosquillas de San Blas” y otras más entre ellas los “Toricos de Azúcar o de Reyes” que hoy nos ocupan.

En los días cercanos a Reyes mi madre, como otras tantas mujeres, se las veía y se las deseaba para poder vencer nuestra resistencia a ir a casa de un familiar, para que ella, en secreta complacencia, pudiera acudir al horno a elaborar nuestra más deseada ilusión.

Allí acudían las mujeres provistas de útiles e ingredientes y llegadas procedían a batir las yemas de cuatro huevos con un cuarto de litro de leche, agregando harina hasta que la masa comenzaba a endurecerse y adquirir la plasticidad necesaria para poder modelarla, y en las dependencias del horno, como improvisado alfar ibérico de nuestra milenaria civilización túrdula, procedían a modelar, cuan alfareros de Andújar o Arjonilla, deliciosos toros y otras figuras de azúcar y canela.

Mientras el horno daba cocción a las figuras, se batían las claras de los cuatro huevos hasta alcanzar el punto de nieve, agregándole un cuarto de kilo de azúcar, y en una cazuela de barro, las iban batiendo a fuego lento, hasta convertirlas en névea y dulce papilla.

Una vez termina la cocción, se procedía a untar las figuras con esta papilla, utilizando una brocha, hasta dejarlas totalmente blancas y lustrosas, otras, una vez cocidas, pasaban al fondo de la cesta de mimbre y conducidas a nuestro domicilio descansaban bajo llave en el chinero, a buen recaudo de miradas infantiles, hasta que llegada la noche, en el lecho los infantes, volvían a sacarlas y tras montar con azúcar las claras de huevo eran emborrizados varias veces hasta adquirir un brillante nacarado.

Junto a los toricos, dependiendo de la habilidad alfarera de la repostera, se elaboraban también los jacos o caballitos, los jamoncitos, las rosquitas, los nidos con sus huevecitos y su palomita, la “pavica en huevos” o gallina incubando, las “bichas”¹. A todas estas figuras, bien en el cuello o en el lugar más apropiado se les colocaba unos lazos de papel de seda de vivos colores.

Desde noches anteriores, los padres, en colaboración con otros familiares, iban preparando los “cestitos”, una caja de cartón a la que se le agregaba un asa central, y que forrada y adornada con papel de seda de vivos colores, iba a constituir el receptáculo donde se depositarían tan preciados dones².

Una vez colocado el valeroso tesoro infantil en el cestito, se procedía a completarlo con caramelos, duros de chocolate, “marritas”, jamoncitos, salchichoncitos, etc. de caramelo, con bandas paralelas de sus distintos colores y sabores, y alguna que otra perruna o mantecado de elaboración casera, restos de Navidad, que habían sido elaboradas con la manteca del cerdo sacrificado a principios de diciembre junto, quizá, con algún bollo con “chicharillas”, del mismo proceder.

Dichoso el que por sus medios familiares podía conseguir que los Reyes Magos le dejaran un caballo, mulita o toro de cartón o muñeca pepona del mismo material, o bien un pequeño coche, camión, avión etc. o maquina de coser, peso, casita, cocinita, ti vivo, noria, etc. de hojalata. Había veces que había que conformarse con varios mulicos, a los que las madres solícitas confeccionaban sus aparejos y costales, que disimularan un poco su procedencia de falanges de équidos, pero que, de todas formas, eran la alegría de niños de toda condición.

Tras la ilusión al despertar en el nuevo día, encontrando tan ansiados y esperados presentes y disfrutarlos por unas horas, venía el ser acicalados y vestidos de fiesta para salir a la calle y mostrarlos a vecinos y

¹ Nombre que siempre en la localidad se ha dado a culebras y serpientes zigzagueantes.

² En viejos desvanes hemos encontrado algunos de ellos con más de setenta años a cuestas.

familiares. La visita a vecinos, amigos y familiares podía presentar alguna agradable sorpresa, cuando encontrábamos que los Reyes Magos también nos habían dejado allí algún presente, con la imagen del rey Fernando el Católico o de su esposa Isabel, o también con la de don Quijote, el marqués de Santa Cruz o la Dama de Elche, pesetas que los familiares iban prendiendo con un alfiler en el asa del cestito, pero la mayor alegría era si en casa de los abuelos u otros familiares más allegados las imágenes cambiaban a Isabel con Colón, o al Rey Sabio, Balmes, o el Cano, porque entonces lo que se prendía del cestito era nada menos que un duro.

Tras las visitas tocaba disfrutar de los juguetes tanto de cartón, madera u hojalata como de dulce. La pena venía cuando había que meterle mano a los toricos y otras figuras comestibles, que no se quería que pudiesen, se comenzaba dándole lametones al emborrizado, en orejas, cabeza, patas, alas y así poco a poco hasta que iba desapareciendo el lustroso unte, entonces, quizá ya antes, se había comenzado a darle bocaditos en patas, alas, cabeza, que iban desapareciendo ante el voraz deseo de sus propietarios y así poco a poco, eternizando los tiempos se iba dando fin a tan preciado regalo.

Recuerdo imborrable de unos tiempos vividos y en los que a pesar de las estrecheces y dificultades se vivía una infancia feliz, quizá mucha más que la de ahora, en la que la abundancia y exceso de regalos hacen que la infancia no sepa apreciar ni dé valor a lo que se les ofrece.

En la última Navidad 2021-22 el Ayuntamiento de Porcuna ha recuperado con gran éxito esta centenaria tradición de los “toricos y cestas de Reyes”.

SAN ANTÓN Y SAN SEBASTIÁN

Este mes de enero tenía también otras fiestas muy celebradas, el 19 San Antón y el 20 San Sebastián. El día de San Antón era tradición atalajar a los burros, mulos y caballos y llevarlos, junto a otros animales hasta la calle Real, al que fuera antiguo hospital de la Virgen de Alharilla, después conocido como San Antón, para que fueran bendecidos, a la vez que el dueño del animal pronunciaba la frase “*San Antón que no le dé a mi borriquito, (mula, caballo o yegua) un dolor*”. Por personas muy ancianas oímos contar la tradición del “cochinillo de san Antón”, que durante el año deambulaba por las calles de Porcuna, alimentado por todos los vecinos, y sorteado después para con su importe contribuir a los cultos del Santo.

Al día siguiente era muy celebrado el día de San Sebastián, como correspondía al compatrón de Porcuna junto a San Benito, el

Ayuntamiento abonaba su fiesta y por la tarde se salía a pasear, aunque casi siempre las inclemencias meteorológicas ponían fin a tal paseo de ello nos ha quedado el refrán “glorioso San Sebastián saca las mocitas a pasear y después las aporrea”.

FEBRERO

LA CANDELARIA Y SAN BLAS

Hoy día han perdurado en algunos lugares fiestas bárbaras que sin embargo han conseguido y tienen gran aceptación, como puede ser la Tomatina, el arrojarse y empaparse en vino o harina y otras, pues bien, nosotros tuvimos algunas de estas fiestas, que si hubieran perdurado seguramente hoy tendrían resonancia a nivel nacional, como eran la Virgen de la Bellota y la Virgen de la Naranja.

El día dos de febrero, siempre lo oí contar a mi padre y después Manuel Heredia (HEREDIA, 1994, pag. 469) lo puso por escrito, además de la festividad religiosa de la Candelaria con la bendición de los dos pichones y la tarta, era conocida como la Fiesta de la Bellota, dirán ustedes ¿por qué? La respuesta es muy sencilla porque los mozos lanzaban bellotas a las mozas, aunque algunos las masticaban para luego espurrearlas a las mozas, ya ven si no es para calificarla de bárbara.

El día siguiente San Blas siempre fue muy celebrado, numerosas personas acudían al convento de dominicas, donde existía una reliquia del Santo, (actualmente en la iglesia parroquial), a bendecir las célebres rosquillas de San Blas para implorar la protección del Santo y que les librase de los dolores de garganta, es una tradición que aún no se ha perdido y todos los años son muchos los que acuden a la bendición.

FIN DE LA RECOLECCIÓN. EL PAÑUELO Y EL REMATE

Por esta fecha la recolección de la aceituna tocaba a su fin ya se oían cada vez menos a los niños que esperando la llegada de sus familiares que tras el ajetreado día en el tajo eran recibidos con el consiguiente:

*Aceituneros de pío pío
Cuantas fanegas
Habéis cogío
Fanega y media
Y el culo frío.*

Y antes de continuar hagamos un inciso porque ¿cuánto ha cambiado la recolección en los últimos años?, ya el refrán y la canción “cogiendo aceituna se hacen las bodas” creo que está finiquitado, la maquinaria utilizada en la actualidad ha acabado con la estrecha relación que se establecían en la recolección, donde había tiempo de hablar y comentar, donde recogiendo las “solás” se transmitían las tradiciones y leyendas que ahora van quedado en el olvido, donde alrededor del chisco se tostaba el pan y se asaban las morcillas, chorizos, bacalao y otras viandas, entre conversaciones, no exentas, muchas veces de risas y pullas eróticas y jocosas, comprometiendo o para animar a los jóvenes a iniciar una relación.

Una tradición era “echar el pañuelo”, como vivimos en nuestra infancia y juventud, consistía, aprovechando la visita del dueño del olivar o sus familiares, dirigirse a uno de ellos y, entre la sorpresa o el consentimiento, rodearle la garganta con un pañuelo y haciendo ademanes de estrangulamiento conseguir que se comprometiese a pagar el remate o comida festiva con que se despedía a la cuadrilla de aceituneros. Siempre esto lo hacía una de las mujeres que a la vez que colocaba el pañuelo, uno de esos grandes pañuelos con los que cubrían su cabeza, recitaba unos versos de los que conservo varias versiones, según que fuese el hijo o hija del amo, el mismo dueño u otro familiar:

*En este olivar
Que Dios con su poder cría
Por ser el hijo/a del amo
Y venir en este día
Quiero que me diga
Este pañuelo quien lo fia*

*A los pies de este caballero
(o dama)
Se arrodilla esta dama
Con mucho salero
Ya que vengo con alegría
Quiero saber
Este pañuelo quien lo fia*

*A la vera de este señor
Llega una señorita,
Ya que ha tenido el honor*

*Y la grande fantasía
Quiero que me diga usted,
El pañuelo quién lo fía.*

*No hay luna más clara
Ni lucero más brillante
Ni caballero más hermoso
Que el que yo tengo delante
Ya que ha tenido el valor
De venir con alegría
Quiero que me diga usted
Este pañuelo quien lo fía.*

Y se seguía apretando el pañuelo hasta que el afectado exclamaba su compromiso de costear el remate con esta frase:

– “Mi bolsillo”.

Dando su pleno consentimiento a la celebración de remate y comprometiéndose con los gastos que tal convite conllevaba.

Una vez finalizada la recolección y ajustadas las cuentas con el propietario, que si había sido a destajo se realizaba el pago tras la presentación de las tarjas o pequeños discos de cobre con la insignia o anagrama propio de la explotación, siendo entregados a los trabajadores por cada espuerta o fanega recolectada

El remate constituía en una gran celebración tras la finalización de la campaña de recogida de la aceituna, se elegía un día soleado, generalmente un domingo para que pudieran acudir familiares y amigos tanto del dueño como de los trabajadores, especialmente los niños, ya que el domingo no tenían que asistir a “lamiga” o escuela, para pasarlo en el campo, bien en un olivar, o sobre una era o en un cortijo o caserío, los que disponían de él. Nada más llegar al lugar si era muy de mañana comenzaba a correr la botella del anís, coñac u otras bebidas tempranas, con los complementos de los higos secos, pasas, roscos, galletas y algún otro dulce manjar, todo esto si no se habían adelantado ya algunos hombres y habían preparado una buena caldera de migas, con abundantes torreznos, aunque en una época en que se practicaba con asiduidad el trampeo no era extraño que las migas gozaran de una buena cantidad de pajarillos y zorzales.

Mientras los hombres iban preparando el imprescindible chisco donde se preparaba el condumio y las mujeres hacían lo mismo con la limpieza y corte de las viandas, limpieza de calderas, sartenes, etc.

Cuando menos se esperaba, del anís y coñac se pasaba al vino, que corría con gran abundancia, mientras que los cocineros no daban abasto a acudir con los aperitivos de chorizos, morcilla, bazo, asadura, torreznos de papada y cuanto podía ser frito o asado.

Así, entre risas, jolgorio, chascarrillos, pullas picantes y desenfadas, cantes y bailes, que, dado el componente etílico ya ingerido, daban lugar a gallos y piruetas que hacían la delicia de los asistentes, y no digamos nada si se disponía de una persona que tocara un instrumento, los más adecuados el acordeón y la guitarra. No era raro que un hombre o mujer de los más desenfados se subiese a un olivo y pronunciara un sermón o pregón que provocaba la hilaridad de los asistentes y así corría el tiempo de espera hasta la llegada del plato fuerte, bien un arroz³ con gallo⁴, gallina, pavo, conejo, costillas de cerdo y cuantos avíos imaginar, o bien una caldereta de ovejuno, ambos arroz o caldereta al decir de todos estaban ¡para chuparse los deos!, y ¡ya para qué!, si a algunos ya no les cabía en su cuerpo ni un alfiler, pero en fin había que dar la talla y seguir. Casi siempre a los niños se les ponía la comida en platos o cuencos, quizá del resto se repartiese en dos sartenes o recipientes, (para hombres y para mujeres) y como siempre fue norma en comidas campestres y en cortijos, todos acudía a la misma sartén guardando la norma no escrita de “cucharón y paso atrás”, de modo que el que tomaba una cucharada o sopa de molde retrocedía para dar paso a otra persona.

Es curioso lo que en cortijos llamaban “sopa de molde”. El hecho del que el pan fuese amasado, periódicamente, en los propios domicilios, luego cocido en los denominados hornos de poya y conservado en orzas de barro, durante varios días, para evitar su endurecimiento, acostumbró a dejarlo de un día para otro, era el llamado “pan sentado”.⁵ En los cortijos el pan llegaba en períodos de varios días, depositándolo en la orza, manteniéndolo fresco y sin endurecer demasiado. Entre los campesinos no se usaba el tenedor, la navaja cumplía ese fin, se tomaba un buen trozo de pan y se iban cortando las llamadas sopas que pinchadas en la navaja acudían a la fuente, perol o sartén, común de todos los presentes.

³ Todavía en Porcuna era arroz y no paella.

⁴ Arroz y gallo muerto, se ha dicho siempre.

⁵ Se decía que los panaderos eran los primeros que no consumían el pan recién horneado o del día, que ellos solo comían el “pan sentado”.

La habilidad consistía en ir cortando las sopas de modo que ya quedara la señal o molde para la cortar la sopa siguiente y así las sopas iban saliendo una detrás de otra sin desbaratar el trozo de pan.

TALLA DE LOS QUINTOS

Por esta fecha se celebraba también la talla y reconocimiento de los mozos llamados al ejército, “medir los quintos”, que tras pasar por los trámites correspondientes se dirigían al campo para gastar allí un convite y, como prueba de su hombría y mayoría de edad, cometer toda clase de excesos en comida y bebida, entrando ya tarde al pueblo entre canciones picarescas, burlas y hasta improvisadas serenatas en la puerta de alguna de sus novias o pretendientas, con grandes gallos vocales producidos por la excesiva ingesta.

MARZO

JUEVES LARDERO. JUEGOS INFANTILES

Y al irnos aproximando al carnaval no podemos olvidar el Jueves Lardero, “Jueves aladrero” como siempre le hemos llamado aquí, que tenía lugar el jueves anterior al domingo de carnaval. Recordamos que toda la semana, de lunes a sábado, era lectiva de mañana y tarde, excepto el jueves, cuya tarde era vacacional. Este día, de Jueves Lardero era de convivencia especial entre maestros y alumnos, se acudía a clase llevando, el que sus posibilidades familiares lo permitían, un pequeño obsequio para el maestro, casi siempre huevos y un pañuelo grande de los que usaban los trabajadores en el campo, con sus cuadros azules y blancos, aquellos que muchos de estos hombres se colocaban en la cabeza haciendo un nudo en cada uno de sus picos, allí el maestro depositaba, en el pañuelo, que con sus correspondientes nudos en las esquinas se convertía en bolsa, una medida de flores de maíz, siempre las llamamos maías (ahora palomitas), garbanzos tostados, roscos y rosquillas y alguna que otra chuchería.

Toda la mañana se dedicaba al juego, muchos niños provistos de su bocado, formado por un palo redondo de unos diez o quince centímetros, en cuyos extremos se hallaban adornados por cascabeles, motas, caireles y coloridas cintas, de los que salían dos bridas de cuerda o cuero. Otros lo improvisaban con un palillero, de los que portaban la pluma, a los que colocaban las motas de los flecos de las cortinas de su casa y como bridas el zumbel del trompo. Un niño se lo colocaba en su boca

haciendo el papel de potro, con trotes y relinchos, como si de caballos reales se tratara, mientras otro detrás de él tomaba las bridas haciendo de caballero. Era día apropiado, si el tiempo lo permitía para realizar una excursión campestre bien por San Marcos, los Alcores, los Pilares, la Cabra Mocha, el Carrajaén o el Pozo los Álamos o bien para acudir de unos colegios a otros para enfrentarse en un reñido partido balompédico. Para muchas niñas era día de estreno de un vestido, al que entonces se denominaba “babero” o alguna otra prenda, y solían acudir adornando su cabeza con grandes lazos realizados con papel de seda, con sus soguillas o saltadores para jugar a la comba, cantando las canciones tradicionales apropiadas, así como en correnderos y haciendo teatrillos y representaciones. Los pupitres se retiraban y se acercaban a la pared a fin de dejar un espacio para bailar y las representaciones, a las que muchas veces eran invitadas las abuelas, en fin, como recuerdan muchas: “era el día más bonito del año”.

Sobre el posible origen de este juego del “bocao”, caballo y caballero, atendiendo a los que creen que guarda relación con el primigenio carácter religioso de la fiesta o los que creen que el nombre de alardero proviene de los alardes y jolgorios de la fiesta, nos hace conjeturar y formular la hipótesis que este juego pudo tener su origen en la imitación por los niños de los llamados alardes, que estaba obligados a realizar los llamados caballeros de cuantía, que en Porcuna eran dos anuales, celebrados el primer domingo de marzo y septiembre y también los que realizaban los que, por nombramiento real, eran portadores de una “Lanza de Calatrava”. Por tanto, no tendría nada de extraño que la reminiscencia de este juego tenga este origen, conociendo como los niños en sus juegos tratan en todo de imitar a los mayores.

JUEGOS INFANTILES, LA VIDA EN LA CALLE

Con la llegada de la primavera y la mejora del tiempo los juegos de los niños se multiplicaban al aire libre, mientras las niñas jugaban al correndero, al escondite, a las prendas, a las estatuas o saltaban a la comba, entonando preciosas canciones infantiles⁶, los niños se empleaban en la maísa, a la una mi mula, el aro, el trompo, el ron ron-tableta y recia, guerrillas, policías, bocado y caballo, mulicos, resbaladores, patín, pelota y peloteo, rey-horca-verdugo-caridad, taba, variados con las estampicas⁷ y otros muchos juegos.

⁶ De las que hemos podido recuperar una gran variedad.

⁷ Cromos, tapas de cajas de cerilla, etc.

La vida infantil trascurría con toda placidez en la calle, sin que los padres y familiares tuvieran que preocuparse de su seguridad, bastaba la voz de la madre en la puerta de la casa para que el crío acudiera a comer o a cumplir con la misión o recado encomendado, quizá la única orden era que volviese a casa al toque de oración o encenderse las farolas públicas, aunque una vez cenado, en primavera, verano y otoño, cuando el tiempo es más apacible, se volvía a salir y continuar sus juegos, mientras la vecindad sacaba sus sillas y mecedoras a la calle y junto con las personas de las cercanías pasaban las horas al fresco en animada tertulia.

Durante el día los gritos de los niños en sus juegos se mezclaban con los de los vendedores o reparadores ambulantes que pregonaban su mercancía, con reclamos como los siguientes:

*El paragüero
Sombrillas y paraguas
Se componen.*

*Miel de gota
a perrilla la pelota
La sal, la sal, la sal
para los gazpachos y las ensalás
y pa la que quiera
hacer carne asá.
¡Aquí está el tío de la sal,
la que no me compre
es porque tendrá!*

La Coca pregonando los pirulíes

*Venir chiquillos
Llamar a las madres
Tirarse al suelo
Romper zapatos
Romper baberos
Que viene la Coca
Con los pirulines
(o a la Coca comprarle caramelos)*

Y así otros muchos como el vendedor de loza, el las orzas y cantaros, el de los velones de Lucena, el del “agua riza”, el heladero, el del arrezuz, el lencero, el de los hojaldres, el del queso manchego, el de los garbanzos tostados “*garbanzos tostaos, a cambio de crudos*” o el piconero que vendía

su mercancía por cuartillas o medios celemines, “*picón de vareta, picón de orujo*”. El que lañaba las fuentes de “grana”, dornillos y otros utensilios: “*se lañan dornillos, ollas y fuentes*”, y otros muchos con variadas mercancías.

CARNAVAL

Y llegaba por fin el ansiado carnaval, los carnavales de Porcuna fueron famosos en toda la comarca, desplazándose sus murgas a los pueblos vecinos. Casi un siglo después, se recuerdan y han sido recogidas casi un centenar de canciones de estas murgas, y algunas de ellas conservan una rabiosa actualidad, véase por ejemplo estas:

*Que tiempos de ilusiones
Los de la monarquía
Cuando los oradores
Venían todos los días
Diciéndole al obrero
Que estábamos salvaos
De que se vieron de diputaos
En todas las tribunas
Jaramagos se han criaos*

O esa otra

*Cuando los conservadores soltaron las varas
Estaban de ver, como salían del ayuntamiento
Y todos hacían el mismo papel,
Salían como los lagartos
Con la boca abierta pidiendo guerra
Las manos en los bolsillos y agachada la cabeza
Y uno bajaba diciendo: “Me cuesta una enfermedad
El haber sido tan torpe y no haber cogido más
Pues tuve una ocasión y no lo supe hacer
Cuando vendimos la iglesia,
Haberme traído hasta la pared”.*

Esta también es de actualidad

*Somos los rebusqueros
Del pueblo de Porcuna
Nos comemos la olla
Y nos vamos a la aceituna*

Nos vamos a las Gloriosas
Y luego a las del Zan
Y con la buena luna
Llenamos el morral
Que dónde está el dinero
Nos han preguntao
Nosotros los rebusqueros
Le hemos contestao
Que el dinero lo tienen
Todo el que ha rebuscao
Como ministros y diputaos
Y too el que apercibe
Una paga del Estao.

Sobre la compra de votos

*Por quién vota usted perico
dice el señorito
al peluso infeliz,
voto por los socialistas,
y asin que me mate
no voto por tí.
Toma dos pesetas
y un cántaro mocho
pantalón roto,
una manta vieja
y un puchero pringue
y me das el voto.*

A las que había que agregar aquella letrilla, ahora también de actualidad que dice:

*Aquel que nunca fue cosa
Y después cosa lo hacen
De que se pone a hacer cosas
Hay que ver que cosas hace.*

Se cuentan otras muchas ocurrencias como aquellos dos que vestidos con un gobierno⁸, marchaban uno detrás de otro, el primero con un gobierno viejo, sucio, con jirones y remendado y el segundo con uno completamente nuevo y reluciente, en el del primero iban pren-

⁸ Prenda de abrigo sin mangas propia de las clases humildes. Según el diccionario de la RAE: And. Manta hecha de retazos de tela retorcidos y entretejidos con hilo fuerte

didadas costillas para cazar pájaros, que en Porcuna reciben el nombre de trampas, en su caminar el que iba delante con el gobierno viejo las iba dejando caer mientras que el que le seguía con el gobierno nuevo iba recogéndolas y prendiéndolas en él, a la vez que un acompañante a grandes voces proclamaba “*con las trampas del gobierno*”, haciendo alusión como todos se pueden imaginar a los cambios políticos en el gobierno de la Nación y las deudas que heredaban los nuevos gobernantes.

También se relata la ocurrencia de una mujer apodada la Coca, que vendía por el pueblo caramelos insertos en un palito que aquí se llamaban pirulíes o pirulines a los de forma cónica y chupones a los de forma esférica que por su palito iban pinchados en una hoja de higuera chumba o en el cono de una pita, y que pregonaba lo que ya ha quedado reseñado. Esta mujer, en otra ocasión, se situó en la puerta del Ayuntamiento y a su lado colocó dos cestillos dedicándose a arrancar los chupones de la hoja de higuera chumba o pita y depositarlos en un cestillo, a la vez que cogía otros nuevos y los iba calvando en la hoja de chumbera mientras pregonaba: “*Chupones unos se quitan y otros se ponen*”, todos coinciden en que aquella noche durmió en el Torreón de Boabdil o Torre Nueva⁹.

En fin, podríamos pasar esta velada repasando las jocosas letras de las canciones de carnaval, así como las de las estudiantinas que en este tiempo proliferaron en Porcuna y su carnaval.

Estos tres días de carnaval eran día de asueto y jolgorio las tabernas aparecían llenas de gente y en los casinos se celebraban en la tarde-noche con bailes de sociedad y mascaradas.

El jueves de esta semana era conocido como “Jueves de comadres”, como recordaran siempre a los padrinos se les ha denominado compadre y comadre, en este día era costumbre que las madrinas convidasen a sus ahijados.

DOMINGO DE PIÑATA

Gran día festivo era el domingo de Piñata en que se repetían las murgas y mascaradas, así como las piñatas para adolescentes y niños y el baile en las sociedades recreativas y casinos. Bailes que todavía se celebraban hasta fecha muy reciente en el Círculo Artístico Cultural. También el jueves siguiente era el denominado “Jueves de madre e hija” con convite de la madre a sus hijas.

⁹ Era aquella época era el arresto o cárcel

SAN BENITO

Gran día festivo el 21 de marzo en el que desde tiempo inmemorial se celebra en la localidad el día de su Patrón Señor San Benito y que hoy en día, a pesar de que la Iglesia Católica tras el Vaticano II pasó la festividad a 11 de junio, en Porcuna se mantiene la tradición en el día que comienza la primavera, es día festivo y acudían de los cortijos las familias a pasarlo en el pueblo, a la vez aprovechaban para traer sus manadas de pavos y gallos, así como conejos y otros animales, que ponían a la venta porque este día era fiesta de “arroz y gallo muerto”. La festividad comenzaba por alegre diana por las calles a cargo la banda de música al amanecer y tras la función religiosa la fiesta continuaba todo el día hasta acabar al anochecer con la solemne procesión.

NUESTRA SEÑORA DE MARZO

Cuatro días después festividad de Nuestra Señora de Marzo, como desde hace siglos denominaban los visitantes de la Orden de Calatrava, a la Encarnación titular de Nuestra Señora de Alharilla, y que hasta la primera mitad del siglo XVIII se celebró la romería en este día, pero a partir de entonces una vez trasladada al segundo domingo de mayo, sigue siendo un día grande. Muy de mañana se preparaban y atalajaban las caballerías con sus vistosos aparejos y jamugas para dirigirse a la ermita en el Llano de Alharilla y tras la celebración de la eucaristía pasar a una agradable jornada primaveral en el campo. Tradición que pervive en la actualidad.

ABRIL

SEMANA SANTA

La Semana Santa de nuestros antepasados comenzaba a prepararse con semanas de antelación, las vecinas enjalbegaban sus fachadas para que lucieran blancas y relucientes, a la vez que acudían a los numerosos hornos a preparar las magdalenas y hornazos. Comenzaba como actualmente con la festividad procesional del “Viernes de Dolores”, cuya imagen, como en la actualidad, iba acompañada por cientos de mujeres portando la señorial mantilla española.

El Domingo de Ramos, tenía lugar la bendición de las palmas que sufragaba el Ayuntamiento y que después eran obsequiadas a los miembros de la corporación, funcionarios y personas destacadas, para colo-

carlas en sus balcones. Los niños se dirigían después a las casas de los obsequiados en petición de que les diesen unas cuantas hojas: “¿Me da usted una palmica?” con las cuales sus madres o familiares les confeccionaban los típicos lagartos de una cola o de varias, con los que colocada la boca dentro de un dedo azotaban cariñosamente a amigos y familiares, también se confeccionaban pelotas a las que se metían varios garbanzos para que sonasen y diferentes modelos de cruces a colocar en preferentes lugares de la casa.

Los desfiles procesionales se celebraban solamente el jueves y el viernes santo, el Jueves Santo por la mañana se celebraban los Sagrados Oficios, tras ellos se colocaba el Santísimo en el Monumento, en esas fechas del siglo XIX los Monumentos estaban en las iglesias donde se habían celebrado los oficios divinos, parroquia, convento de las dominicas, de los franciscanos, de San Juan de Dios e iglesias de San Benito y de Jesús Nazareno, pues dado el numeroso clero existente era factible celebrarlo en todos, aunque el más solemne era el de la parroquia, con asistencia de autoridades y comunión general Por la tarde después de comer, muy endomingados, se imponía el recorrer las estaciones, es decir visitar los Monumentos, haciendo estación de penitencia en ellos. Estas estaciones debían ser siete, pero, al no haber suficientes iglesias con Monumento, se salía de ellas y se volvía a entrar hasta completar el número de siete, rezando encada estación un número determinado de padrenuestros.

Era costumbre, según conocimos, que, desde el jueves al sábado, los cristales de los bares y tabernas se pusieran opacos, para ello se les cubría con los polvos denominados “Blanco España”, (carbonato cálcico), y ni que decir tiene, que como nadie veía a los que estaban dentro, eran los días que más beodos había en la localidad.

La procesión de este día estaba formada por las imágenes de Jesús Preso, que partía desde la iglesia de Jesús para unirse al llegar a San Juan de Dios con la Virgen de los Dolores y el Amarrado a la columna¹⁰, esta procesión como todas las demás hacía su estación de penitencia visitando la parroquia en la que penetraban y las iglesias de los tres conventos.

El Viernes Santo por la mañana, procesión solemne, abría el cortejo la imagen de Nuestro Padre Jesús Nazareno con sus soldados con pica, le seguían el Señor de la Humildad, que al llegar al Arco de la Plaza

¹⁰ Cuando en el siglo XVI se fundó la cofradía de la Santa Vera Cruz sus imágenes titulares era el Cristo de la Vera Cruz y la Quinta Angustia, aunque después fue evolucionando y cambiando las imágenes procesionales.

era despojado de su capa con la pica de uno de los soldados, seguían San Juan, la Verónica y la Magdalena, cerrando el cortejo la Virgen de la Amargura. Ya a finales del siglo XIX dejó de celebrarse el “Sermón del Paso y demostración de lo que Nuestro Señor Jesucristo padeció el Viernes Santo”, tenemos noticia que se representaban varios pasos como Adán y Eva en el Paraíso, el Sacrificio de Abraham y los consabido de la pasión ante Anás y Caifás, Herodes y Pilatos, la condena a muerte, todo por medio de pregones hoy perdidos, en esta función intervenían las imágenes, acompañados por los soldados, escuadras romanas y judíos, también documentados en Porcuna. En su primera parte participaba en la representación el Señor de la Humildad, con lo que se evitaba tener que quitar la cruz al Nazareno. Conservamos el ceremonial de este desfile procesional en el siglo XVIII, al amanecer concurría el alférez mayor por nombramiento real, con la escuadra de soldados a la ermita de Jesús Nazareno y formada en comitiva marchaba a casa de los distintos mayordomos de las imágenes que la formaban, portando el pendón y precedidos por la trompeta, recogiénolos junto con los cofrades que iban a acompañar a la imagen, a los cuales el mayordomo había obsequiado con una copa de aguardiente y garbanzos tostados que recibían formado una bolsa con el pañuelo al que habían realizado cuatro nudos en las puntas, si el mayordomo era más rumboso también los obsequiaba con algún dulce. Una vez recogidos todos los mayordomos se dirigían a la ermita para comenzar la procesión, abriéndola el alférez mayor portando el pendón, del que llevaban sus puntas aquellas personas que habían recibido el honor de ser invitados por el alférez para tan honrosa misión. Desarrollándose el desfile como ya ha quedado indicado, realizando estación de penitencia en la iglesia parroquial y en los tres conventos en los que se había instalado el Monumento al Santísimo.

Desconocemos si el atuendo de los soldados de Jesús en los siglos XVII y XVIII sería el mismo que perduró hasta la guerra civil, o si era la vestimenta festiva de finales del siglo XVIII, al suprimirse los soldados romanos y las turbas de judíos. Según las fotografías que han llegado hasta nosotros, el atuendo constaba de un sombrero negro, cordobés de ala ancha; chaquetilla corta, de pana negra, con las mangas de piel de cabritilla amarilla, con coderas de cuero negro; calzón corto de la misma cabritilla amarilla, con un galón negro y ceñido a la rodilla, con cordones, faja negra de lana, zapatos negros, con hebilla niquelada, camisa blanca, corbata y medias negras. El armamento del Viernes Santo consistía en una pica o lanza, siendo el paso de los soldados marcado por el redoble de cuatro tambores.

Por la tarde noche solemne sermón de las Siete Palabras y Muerte de Cristo en el llano de San Benito, con asistencia del numeroso clero y autoridades. Cuando predicador pronunciaba “y dando una gran voz expiró” se producía el disparo de fusilería de los escopeteros situados detrás del paso del Cristo, que sorprendía y asustaba a los desprevenidos. Para esta ceremonia se disponía de un Cristo con los brazos articulados, que era descendido de la cruz y colocado en el sepulcro. Tras lo cual daba comienzo la solemne procesión.

TIROS DEL DÍA DEL SEÑOR, AGUA BENDITA

El domingo de Resurrección al entonarse dentro de la iglesia el “Gloria in excelsis Deo”, en su exterior tenían lugar los denominados “Tiros del Día el Señor” en el que se disparaban toda clase de armas de fuego, con grave peligro para las personas, a la vez que se producía repique general de campanas. A esta ceremonia invitaba el novio a su prometida y le ofrecía un retaco o la escopeta de pistón o trabuco cargados por la boca, excediéndose algunos en la carga del arma, lo que daba lugar a que más de una novia diera con sus posaderas en el suelo, a consecuencia del retroceso experimentado al poner en movimiento el gatillo.

Acabada la función religiosa los niños acudían a la iglesia provistos de distintos recipientes con agua, para que fuese bendecida, y después repartirla por todos los rincones de su domicilio con el fin, se decía, de purificar la vivienda y ahuyentar al demonio.

SAN MARCOS

Una fiesta muy especial fue siempre y los sigue siendo el 25 de abril día de San Marcos, que desde el Medioevo tiene su ermita en la localidad, quizá esta fiesta sea reminiscencia de las fiestas paganas de la ambarvalia y la robogalia que se celebrarían en Obulco. Su víspera es la fiesta del fuego, “Los Chiscos de San Marcos”, desde muchos días antes grupos de chiquillos porraceaban las puertas de las viviendas con la petición: “*me da usted una estérica pa el señor san Marcos*”, con ello iban recogiendo los aparejos, esteras, y demás enseres inservibles tanto de las labores agrícolas, como de las viviendas para confeccionar en todas las plazuelas el chisco, que era encendido al atardecer con gran afluencia de vecinos que a su alrededor cantaban las canciones alusivas a la festividad:

*Que llueva,
señor San Marcos, rey de los charcos,
para mi triguito que ya está bonito,*

*para mi cebada que ya está granada
para mi melón que ya tiene flor,
para mi sandía que ya está florida,
para mi aceituna que ya tiene una.
Señor San Marcos, la flor de los campos,
señor San Benito, la flor de los pitos,
la letanía, cinco panes me comía,
dos por la mañana y tres al mediodía.*

Aun antes de consumirse la llama los mozalbetes probaban su valor saltando el chisco, ganando en fama y valentía el que la saltó con más llama y quedando en mal lugar los que saltaron una vez convertido en ascuas.

El día de la festividad partía el clero y los fieles desde la parroquia a la ermita cantando las letanías mayores, propias de este día. Durante todo el día las visitas eran continuas al Santo, para enfado y quebranto de los agricultores, que en los alrededores de la ermita y en los Alcores tenían sembradas sus hazas de cereal, porque como reza la cancioncilla “la flor de los pitos” los mozalbetes y muchachos se dirigían a los sembrados y tirando del tallo de la planta arrancaba su caña, la cual una vez presionada sobre sus frentes, haciendo la señal de la cruz, soplaban sobre la lengüeta que se formaba en el extremo presionado, producía el sonido de un pito cualquiera.

Era costumbre pagana y perseguida por el clero, aunque se burlaba, que los jóvenes solteros de ambos sexos se proveyesen de piedrecitas (chinos), que arrojaban al santo, en la creencia que el que atinaba a darle en la portañuela obtenía novio o novia ese año, por ello reza la canción:

*Quando yo voy a San Marcos
siempre llevo unos chinos,
le apunté en la portañuela
y me pretendió el vecino.*

VIRGEN DE LA CABEZA

Y ya nos ponemos en la Virgen de la Cabeza, desde el Medievo en la ermita de San Cristóbal, situada en un promontorio extramuros, pero cercano a la población, se veneraba la imagen de la Virgen de la Cabeza, aunque no existe constancia escrita de que existiese una cofradía que acudiese al Cerro de Sierra Morena, pero si lo hacían muchas personas a título particular, andando o en caballerías, que al volver lo hacían con sus cabalgaduras adornadas con jaras y otras plantas olorosas de la sierra y arrojando los típico silbatos o pitos a los niños que presenciaban su

vuelta. Los cultos tenían lugar este día en nuestra población, y a finales del siglo XIX se reorganizó su cofradía siendo proclamada la Virgen de la Cabeza, “Patrona de la Industria y el Comercio de Porcuna”, la imagen era conducida el sábado anterior a la parroquia para celebrar en su día la función religiosa, tras la cual los hermanos celebraban su comida de hermandad y al caer tarde la procesión, siempre muy concurrida porque al final tenía lugar la quema de un castillo de fuegos artificiales, como ocurre en la actualidad.

MAYO

CRUCES DE MAYO. MES DE MARÍA

El mes de mayo, festivo por excelencia, comenzaba con la fiesta de la Cruz de Mayo, tradición antiquísima en la localidad, como lo prueba que el 20 de abril de 1652 los visitadores de Calatrava prohíben que se hagan cruces y altares de mayo en domicilios particulares, porque al concurrir mucha gente ello provocaba indevoción, imponiendo pena de excomuniación mayor y multa de 2.000 maravedíes de plata. Esto no privó el que durante siglos se hayan venido celebrando estas fiestas, especialmente en el barrio de la Cruz de San Lorenzo. También en este día eran numerosas las procesiones infantiles, bastaba construirse unas pequeñas anda de madera en las que colocar un cruz, imagen o estampa y salir a la calle toda la chiquillería y con unas cuantas latas, que hacían el oficio de tambor, recorrer las calles de su barrio.

El primero de mayo comenzaba el ejercicio del Mes de María, no solamente en las iglesias, sino que en muchos domicilios se levantaban altares adornados con las flores que crecían en macetas y arriates de patios y corrales y a su entorno se reunían todas las tardes los vecinos, para rezar el rosario y las preces del Mes de María. Hasta hace no muchos años, en los colegios femeninos finalizaba este mes de María con la procesión de la Virgen Niña.

ROMERÍA DE ALHARILLA

Y tras la Cruz de Mayo se inicia una frenética actividad hacia el “Segundo Domingo de Mayo”, para rendir tributo y pleitesía a la Reina de nuestros corazones a la Santísima Virgen de Alharilla. Durante estos días previos se ponen a punto los preciados aparejos, que se transmiten de padre a hijos, bordados con todo primor por los albardoneros y talabarteros locales, junto al barnizado de la señorial jamuga, trono de la mujer

romera. Se van preparando toda clase de caballería, repasando clines y colas, para ser trenzadas con coloristas cintas y escarapelas, adornando carros y carretas, y preparando vestidos de faralaes y trajes camperos, peinetas, mantillas y madroñeras, todo es poco para acudir a la cita, que en la tarde del sábado era anunciada por el tamborilero que recorría, en compañía de alegres chiquillos, las calles de la población, en animada comparsa, mientras los cohetes estallan en el aire.

Noche de ensueño, antes del amanecer todo el mundo se prepara con frenético afán, las caballerías son acicaladas con esmero y hombres y mujeres lucen sus mejores galas. A las diez en punto desde el domicilio del mayordomo se pone en marcha la comitiva, abren el cortejo las tres banderas portadas sobre sus grupas por el mayordomo del año y los dos mayordomos anteriores, le sigue la mayordoma sobre elegante jamuga con el banderín insignia de su función, tras ellos caballistas, damas en sus jamugas, y acompañantes en toda clase de équidos, terminando con los carros y carretas profusamente adornados, a los compases de los tamborileros y las bandas de música. La Cofradía continúa su desfile tras pasar por la Carrera y Paseo de Jesús, y hasta finales del siglo pasado por la calle Derecha, sorteando las casetas del ferial, se dirige al Muro para comenzar su travesía hasta el Llano de la aldea de Alharilla. A su llegada se cruzan sus banderas con las de las cofradías hermanas de Arjona, Arjonilla, Escañuela, Lopera y Villardompardo. Entre los caballeros y damas que forman los cortejos no es raro encontrar a alguno vestido con la característica mortaja, que viene a depositarla a los pies de la Virgen, en gratitud por haberle recuperado la salud y salvarle la vida. Los romeros, acuden presurosos a proveerse de los estadales, que adornan sus cuellos o guardan para llevarlos a sus lugares de origen y obsequiarlos a las personas que no han podido trasladarse al santuario. Después todas las cofradías asisten a la función religiosa y posteriormente a la procesión, que hasta finales del siglo XIX tenía lugar una vez acabada la misa y posteriormente se fijó su salida a las cinco de la tarde. Tanto en una ocasión como en otra los romeros pasaban un agradable día de campo compartiendo viandas y tragos. Según Manuel Heredia se bailaba el bolero de Jaén, mientras los mozos probaban su fuerza jugando y apostando al garrote y participaban en la subasta para portar las andas. Puestos y tenderetes ocupaban el llano, ofreciendo toda clase de artículos y baratijas, sobre una pared se situaba el feriante de las cañas dulces o de azúcar, para que los romeros pudieran probar su habilidad y destreza, lanzando una perra gorda, aquellas monedas de diez céntimos de cobre y gran resistencia, contra las cañas, ganando la caña en la que se clavaba

y perdiendo los diez céntimos, que pasaban al poder del feriante, en caso de no clavarla.

Y ya que ha salido el tema de estas monedas, curadoras de los chichones que se hacían los niños en sus caídas o riñas, bastaba que la madre colocara una de estas monedas sobre el chichón sujetándola con un pañuelo y cesaba el llanto y uno se daba por curado, aunque el chichón durase una semana y cambiase de color sucesiva y paulatinamente.

A la caída de la tarde la cofradía regresaba al pueblo y tras su desfile y dejar en casa a los mayordomos, los más jóvenes y atrevidos, muchas veces con abundante carga etílica, acudían al Paseo de Jesús y en un lateral, celebraban alocadas carreras de caballos, con el consiguiente peligro para personas y animales.

Era tradición, como sigue siendo en la actualidad, que además de la Romería se celebrasen tres días de feria o fiestas, conocidos como Feria de Alharilla, con sus consabidas casetas de turrón y de tiro, atracciones, voladoras, caballitos, barquillas y el subili-baja, todas de tracción humana o animal, se organizaban bailes y espectáculos teatrales y de varietés, colocándose el ferial en la calle Derecha y colindantes. Dado el auge que tales días adquirieron un grupo de vecinos estimó que el lugar no era el más idóneo para tales fiestas, ya que la calle Derecha, única vía de entrada a la población, por el Este, quedaba reducida en su anchura por la colocación de puestos de venta y diversión, por lo que el paso de carruajes y caballerías ponían en serio aprieto a las personas que acudían a la fiesta, por tanto, solicitaron y obtuvieron, 1894, que la fiesta fuera trasladada a la Carrera y al Paseo de Jesús.

NOVENA Y DÍA DE LAS FLORES

Tras la Feria, el miércoles comenzaba la novena en el Santuario, por la tarde el camino de Alharilla se convertía en una alegre y concurrida vía ocupada por cientos de personas que a pie o en animales acudían a ella. Muy significado era el domingo de novena donde se volvían a atalajar muchos équidos para acudir al Llano como si de una pequeña romería se tratara. El día siguiente a la terminación de la novena era el tradicional “Día de las Flores”, una pequeña romería, en que las mujeres se convertían en las protagonistas absolutas de la fiesta, siendo las únicas que portan las andas en la procesión que se celebra. Mientras en Alharilla hubo escuela pública los niños de ella hacían su primera comunión.

En la década de 1991 al 2000 se cambió el día del inicio de la novena trasladándose al viernes para que acabase en sábado y así poder celebrar

el “Día de las Flores” en domingo, con lo que los actos han conseguido un inusitado esplendor.

JUNIO

CORPUS Y ALAMEAS DEL DÍA DEL SEÑOR

Grandes fiestas tenían lugar en nuestra localidad, uno de los jueves que alumbran más que el sol “El Día del Señor” o del Corpus Christi. Nos consta por las visitas de Calatrava que esta festividad tenía una gran relevancia, con acompañamiento de las imágenes marianas de gloria, representaciones y bailes al paso del Santísimo. De madrugada se procedía a alfombrar las calles con juncia, sacando los vecinos sus macetas a la puerta de sus casas y colgando en los balcones vistosos, elegantes y coloridos mantones de manila o ricas colchas nupciales.

Aunque para el amanecer ya se habían adelantado los enamorados colocando en las puertas de sus novias o amores platónicos las típicas “alameas del Día del Señor”. Esta tradición consistía en hacer un arco de guirnaldas de plantas verdes y flores, en las que se solían intercalar algunas frutas del tiempo y hasta algún paquete con regalo, sobre el dintel de la puerta o ventana, para que cuando abriese la puerta fuese saludada con este adorno y decoración floral,

No faltaba, sin embargo, algún enamorado despechado, que en su desesperación y odio, hacía la alamea, arrojaba alquitrán, pintura u otros peores artículos, con la consiguiente desesperación de los moradores que, al par sentirse ofendidos, eran objeto de burla por parte de la vecindad¹¹.

En este día tenía lugar el sorteo y proclamación del mayordomo de la Cofradía de Alharilla, acto que primeramente se celebraba en el hospital de la Virgen y posteriormente al desamortizarse la capilla y edificio pasó a celebrarse en la ermita de san Juan Evangelista.

Con anterioridad a la festividad se habían celebrado las Primeras Comuniones tan alejadas del boato actual, si para las familias más pudientes era norma costear, tanto para el varón como para la mujer un nuevo traje, más o menos costoso, para las humildes habían de conformarse las niñas con un vestidito blanco, que les sirviera después para festividades y otros actos, confeccionado por una modista local, los

¹¹ Hoy día todavía se sigue usando esta palabra cuando es vertida pintura u otra materia en algún lugar, como fachada o coche.

niños podían hacerlo con ropa más humilde. Terminado el acto religioso lo normal era un desayuno a base de chocolate y algún dulce, para la familia y algunos niños amigos. En ciertas casas se solía invitar al desayuno al maestro o la maestra. Terminado el desayuno el niño o la niña acompañado de algún familiar visitaba a los parientes, que generalmente le hacían un donativo, según su estado económico, recibiendo el consabido recuerdo en una estampita, como hemos visto muchas veces escrita a mano, pues las dificultades económicas no permitían el gasto de la impresión.

EL SEÑOR DE LOS IMPEDIDOS Y EL VIÁTICO

No era extraño sentir una campanilla, muy de mañana en las calles de Porcuna, anunciando el sacerdote revestido con sobrepelliz y paño de hombros, llevando sobre su pecho colgado del cuello el “portaviático”, acompañado del sacristán y algún monaguillo haciendo sonar la campanilla, señal de que se llevaba la comunión a alguna persona en peligro de muerte. Como la comitiva se formaba tras celebrar la misa diaria no era extraño que le acompañasen algunos fieles que podían llevar en sus manos algún farol o candela. Nada más divisar la comitiva era norma hincarse de rodillas rindiendo pleitesía al Santísimo Sacramento. En esta ceremonia se podían imponer los santos óleos al enfermo o sea el sacramento de la Extremaunción, como se llamaba antes o la Unción de los Enfermos en la nomenclatura actual, pero que en el pueblo siempre se decía el “Santóleo”, cuando se decía que una persona había recibido el “santóleo” era como decir que le quedaban horas o días de vida.

Más solemne era el llamado “Señor de los Impedidos” que tenía lugar entre Pascua de Resurrección y Pascua de Pentecostés, como su nombre indica consistía en llevar la comunión a los enfermos e impedidos que no podían desplazarse al templo parroquial para cumplir con el precepto de comulgar al menos una vez al año por Pascua Florida, como rezaba el Catecismo. Esta ceremonia estaba revestida de gran solemnidad se preparaba concienzudamente y el día indicado se formaba una amplia comitiva, iniciada por la cruz parroquial, seguíanle una gran cantidad de fieles entonando canticos, con las autoridades locales, y el sacerdote oficiante, revestido con capa pluvial y paño, de hombros portando el Santísimo Sacramento, bajo palio y cuatro personas portando los faroles, formaban también la comitiva otros sacerdotes, sacristanes y acólitos. Llegados a la casa indicada el sacerdote entraba en la casa, esperando fuera el palio, faroles y acompañamiento. Para esta ceremonia se adornaban muchas de las calles por donde había de pasar la comitiva, quedando en mi recuerdo

la bonita alfombra de pétalos de flores que confeccionaban las religiosas de San José de Gerona en la puerta de su convento-hospital.

SAN PEDRO Y SAN PABLO. EL TORO DEL AGUARDIENTE

Finalizaba el mes de junio con otra de las festividades de asueto y descanso, para los que se encontraban en plena campaña de las labores agrícolas del verano, siega y saca en las eras. El día de San Pedro y San Pablo era aprovechado para holgar y venir al pueblo a cambiarse de ropa y de paso divertirse, también lo hacían en este día los alojados en los cortijos, era día de arroz y gallo muerto y ponche de melocotón. Al amanecer comenzaba la diversión con el denominado Toro del Aguardiente, por celebrarse a la hora en que era costumbre que los varones tomaran sus primeras copas de este licor. La distracción consistía en un toro o novillo ensogado, donde los mocicos¹² más fuertes, tiraban o aflojaban la soga, a la que iba sujeta la res, cuando se acercaba a los participantes y se dirigía hacia ellos en aptitud amenazante, dando lugar a jocosas escenas tanto de humor como de pánico. Era día de salir a pasear, con bailes en las sociedades, espectáculos y concierto de la banda municipal.

JULIO

SIEGA, ERA

Con julio llegaba el final de la siega tanto de cereales como de garbanzos, lentejas, veza y otras plantas. Trabajo agotador, bajo un sol ardiente, el segador provisto de la hoz y de los dediles, o caperuzas de cuero para los dedos de la mano, iba cortando los tallos del cereal u otras plantas, que al conseguir un gran puñado las iba dejando hasta que por su cantidad le permitía formar el haz, que generalmente era atado con otros tallos del mismo cereal entrelazados, sustituidos por cuerdas o tomizas cuando se trataba de garbanzos u otras legumbres. Los segadores, si en sus proximidades no había árboles ni muros donde resguardarse, comían a pleno sol y tras la comida del medio día se veían obligados a poner en pie varios haces y otros sobre ellos para que les proporcionase, al menos, sombra para la cabeza, dejando todo el cuerpo al sol y cubriéndose el rostro con el sombrero a fin de evitar a las molestas moscas, así pasaban el tiempo que les era necesario para el descanso, refrescándose, si así puede llamarse, con el agua de la botija o el porrón acogido a la sombra de un haz.

¹² Como se ha llamado siempre a los mozos varones en Porcuna y mocicas a las mujeres

El tiempo de la era también era de esforzados trabajos y sudores, en algunas de ellas existían las conocidas chozas de piedra seca, que proporcionaban una frescura más acusada, donde se guardaban las viandas y el agua, y permitían resguardarse de los infernales rayos solares, en otras se confeccionaba un chozón con palos, cubriéndolo de ramas y rastrojos, más complicado era en aquellas que no existía nada de esto y por la mañana nada más terminar la barcina, o traída desde el haza los haces para la parva, se disponía un chozo aprovechando las narrias y sustentando su techo los utensilios que por el momento no iban a ser utilizados, cubriéndose con las ropas del aparejo de los animales.

La jornada comenzaba, casi siempre con las estrellas, sobre todo si se tenía que barcinar e ir por los haces que se colocaban sobre las narrias con ayuda de las horcas de hierro.

Tras deshacer los haces y esparcirlos sobre la era, que podía ser empedrada o terriza, formando un círculo, comenzaba la faena del trillado, primero se hacía pasar por ella a las caballerías a paso más o menos al trote y cuando se consideraba que estaba sentada la parva se enganchaba a ellas la máquina de trillar o trilla. En Porcuna se utilizaban las que tenían ejes metálicos con hojas dentadas, no las que se utilizaban en otros lugares compuestas por un tablón con pedazos de pedernal incrustados, sobre la que se situaba la plataforma con una silla para el que las conducía, que animaba a los animales con canciones y coplas andaluzas o trilleras, que no temporeras pues estas eran las propias de los gañanes o muleros en la sementera y arancia. Tras dar las vueltas de trilla oportunas se sacaban los animales y la trilla y provistos de las horcas de madera se procedía a “volver la parva” para volver a introducir a los animales y la trilla.

Cuando se estimaba que las espigas estaban desgranadas y los tallos o cañas del cereal troceados y convertidos en paja, era la hora de formar el pez apilando en una línea en forma de pirámide triangular, que tomaba como base uno de sus rectángulos de las caras laterales, para ello se utilizaba la arnilla, palo alargado y grueso con dos anillas en los extremos de en los que se asían lo extremos de los tiros del horcate y que en su centro en otra anilla tenía un cabo en el cual cogiéndolo con una mano se equilibraba la persona que en pie subía sobre la arnilla, sujetándose con la otra mano asiéndose a la cola del mulo, siendo su cuerpo en que servía de sujeción a la paja y grano al ser arrastrada para formar el pez.

Este pez se orientaba hacia donde soplaban el aire, ocurriendo muchas veces que en el trascurso del aventado (aquí, ablenar) cambiaba la dirección de aire, lo que daba lugar al gran malestar de los ereros que habían de cambiar la dirección de pez y tener que realizar doble trabajo.

El aventado comenzaba lanzando al aire la mies con el “vielo” (biello) que hacía volar la paja y precipitarse el grano, aunque con pajones e impurezas, que se iban retirando de cuando en cuando pasando sobre ellas el escobón, realizado con los tallos de cantarera o escobera silvestres o de saína criada en los cercos de los melonares o pasándole el rastrillo, lo que se llamaba hacer un abaleo.

Una vez que se separaba el trigo de la paja se procedía a un nuevo aventamiento, esta vez con las palas, y continuos abaleos, para terminar con su cribado y utilizando la cuartilla envasarlo en los costales.

Trae ello se procedía al acarreo hasta el cortijo o pueblo, cargando sobre las caballerías a dos o tres costales por animal, colocando las aguaderas sobre una de las cargas. Llegados al cortijo o pueblo se almacenaban los cereales y legumbres especialmente en las cámaras en sus trojes correspondientes.

A la vuelta a la era, las aguaderas, puestas ya correctamente sobre la caballería, portaban el hato o comida para el día siguiente y cuanto era necesario para la alimentación de los ereros. Por lo que viví recuerdo que el reponer fuerzas para el duro trabajo comenzaba muy temprano, muchas veces a la luz de las estrellas, si tenían que desplazarse hasta donde se encontraba la mies para trasladarla a la era, entonces a estas horas bastaba una copa de aguardiente, mientras más grados mejor, quizá el llamado Machaquito, y unos bocados de pan y queso. Al finalizar la barcina se disponía el almuerzo que había sido llevado el día anterior en una olla o puchero de barro, generalmente consistía en tomate frito, bien cocinado con patatas, o con las pajarillas del cerdo, formadas por la llamada asadura, o pedazos de los pulmones (la blanda), hígado, riñones, lengua, corazón, (la dura), sacada de la orza de barro donde se conservaba desde la matanza sumergida en aceite o bien morcilla y chorizo también conservada en orzas separadas, de la misma forma. Este puchero era cubierto con un cono, de más base que altura, obtenido de la miga del pan de carrucha, que fue siempre el propio de este pueblo, obtenido bien del suelo (parte inferior) o de la cara (parte superior). A mediodía en plena canícula la comida podía consistir en un gazpacho, ajo blanco o salmorejo, preparado allí mismo, en el dornillo de madera, único plato en el que se servían todas las comidas, elaborado con sal, ajos aceite y agua del cántaro o botijo que se enterraba en la paja para que evitar un calentamiento excesivo. Para elaborarlo se servían de las célebres cucharas-majas fabricadas de raigones de olivo, pues el cabo de la cuchara estaba convertido en una maja, todo se complementaba con un

hoyo regado con abundante aceite que se acompañaba de un tomate con sal, chorizos, morcilla, queso, etc. y de postre generalmente manzanas, que resistían mejor los calores del chozón. La cena se consumía tras la llegada del que había llevado el “viaje” de cereal al pueblo, que a su vuelta la traía, consistía en la llamada olla o puchero, un cocido con abundante sustancia, con garbanzos, berza, patatas, tocino, hueso de cerdo y carne, generalmente, debido a su mucha sustancia y al ajeteo casi se cuajaba el caldo, esta olla o puchero también se cubría con un cono, de más base que altura, formado por la miga del pan y que se sujetaba con unos cordeles atados a las asas. Llegados a la era se disponía la mesa, una criba al revés, y a su alrededor se disponían los comensales con sus cucharas de olivo, que iban dando cuenta de su cena, consumiendo primero la tapa de pan de la olla, empapada en el caldo del cocido por los muchos vaivenes de las aguaderas y la caballería. Mejor lo tenían las eras situadas junto al cortijo que disponían de un casero, pues este se encargaba de elaborar la comida y podía ser más variada, incluyendo los famosos “huevos fritos al lebrillo”¹³. Cuando lo cosechado era de un arrendamiento era norma que el propietario o arrendatario enviase una persona llamada erero o veor que convivía con todos los trabajadores, para controlar lo obtenido, esta persona era pagada por el dueño y generalmente alimentada por el arrendador.

Cuando el aventado se había prolongado por la falta de aire y el traslado del cereal se había demorado hasta muy tarde, el regreso a la era se realizaba ya anochecido y la cena podía ser a la luz de las estrellas, era la llamada OLLA CIGARRERA, pues había veces que caía en el dornillo alguna cigarra (langosta) o cigarrón (saltamontes) y en la oscuridad alguno podía llevarse a la boca.

Terminada la era venía el duro trabajo de transportar la paja hasta el pueblo o hacer los almiarés en los cortijos, para llevarla hasta el pueblo se utilizaban las barcinas, formadas por una red tramada con soguillas de esparto, que formaba una gran bolsa, de estas barcinas se podían cargar tres o cinco en cada animal, llegadas a las casas había que subirlas al pajar, casi todos los pajares tenían un hueco, piquera, con su puerta, sobre la cual se colocaba una carrucha (garrucha o polea) por la que se pasaba una soga que por un extremo se asía a la barcina y por el otro a un animal que caminado la hacía subir.

¹³ Huevos fritos con ajos que al depositarlos en el lebrillo se les añadía una pequeña porción de vinagre y se batían. Esta receta es famosa y goza de gran aceptación, en un restaurante sevillano con el nombre “de huevos fritos al estilo de Porcuna”

En los cortijos era normal que la paja se guardase en almiarés, montículos de paja con forma de prisma triangular, con una de sus caras laterales, más o menos alargada, sirviendo de base, allí se iba depositando la paja por capas sirviéndose de unos enormes bieldos. Una vez confeccionado el montículo se procuraba impermeabilizarlo con una gruesa capa de rastrojo que se cogía con horquillas confeccionadas con varetas de olivo o de otras ramas de árboles o arbustos como el taray.

MELONARES

Ya en estas fechas apuntaban los primeros melones en los múltiples melonares esparcidos por el término, en tierras que permanecían en barbecho. El melonar era un recurso muy socorrido para muchas familias humildes, que pedían al dueño del terreno la cesión de un pedazo de tierra, bien como cesión gratuita, arrendamiento o por alguna cantidad de melones producidos. Una vez delimitado el terreno, el melonero procedía a levantar una rústica choza con palos y cubierta con rastrojo, que podía adoptar diversas formas según la habilidad y esmero del constructor, de ello y del aseo y orden que se observase en la choza quedó el siguiente refrán: “*Según sea la choza, así es el melonero*”. A ella se trasladaban a pasar el verano muchas familias con toda su prole, llevando sus animales, principalmente las aves de corral, que buscaban su alimento en las espigas de los rastrojos y a la vez cumplían una labor protectora del melonar eliminando para su sustento langosta (cigarras, en Porcuna), saltamontes (cigarrones), grillos y otros insectos. Si criaban un lechón también era llevado y alimentado con los restos de los melones consumidos o con aquellos que había que desechar por su imperfección, como los llamados “zocatos”, a la vez que en los rastrojos y en el mismo barbecho también completaba su alimento. Si el varón principal artífice el melonar estaba ocupado en las labores de siega y saca, era sustituido en el cuidado y guarda del melonar por su misma esposa o por algún familiar que ya por su edad no estaba capacitado para las duras labores del estío, también estas personas mayores podían tener sus propios melonares y así ganarse su sustento.

En el terreno se sembraban diversas variedades de melones según la jerga local podían ser los luneros, los escritos, los de pipa gorrión, los asidrados, los de piel de sapo, los loperanos o “mauros”, los invernizos blancos y negros y los valencianos y de cáscara y carne verdosa. También se intercalaban plantas de sandías y si el terreno lo permitía por su humedad, tomates, pimientos, calabazas, berenjenas y otras verduras.

El recinto del melonar se limitaba, sembrando a todo su alrededor, pipas (girasoles), maíz de grano esférico, para luego convertirlo en “maísas” (palomitas), saína y sorgo.

Cuando los melones y sandías estaban en sazón el melonero, aparejaba su équido, generalmente un burro o burra, y colocando encima un serón lo llenaba de melones dirigiéndose al pueblo a venderlos. A la vez también el dueño del terreno acudía para llevarse la parte que le correspondía. Algunos de estos melones eran conservados para el invierno colocándolos sobre el trigo y otros cereales, en los graneros o cámaras o suspendiéndolos en los clavos colocados en las vigas del techo.

Llegado el fin de agosto o primero de septiembre se procedía al arranque del melonar y a recoger aquellos melones que todavía no habían madurado (cochos) para alimento a los animales.

BAÑOS EN EL SALADO, ALBERCAS DE LAS HUERTAS, DOMICILIOS

Los calores de julio y agosto requerían el poder refrescarse con un baño. Los varones más atrevidos se desplazaban bien a pie, en animales o bicicletas hasta el río Salado, cuando este no quedaba sin caudal y sus aguas no padecían de la contaminación actual, allí aprovechándolos llamados remansos o pozas donde el agua era más abundante o en la presa del antiguo molino harinero de Padura y en los chorros que caían de ella, se daban el correspondiente baño. No sin antes haber recibido los oportunos consejos de madres y abuelas que siempre intuían en ello un gran peligro.

Otras personas utilizaban las albercas de las numerosas huertas que circundan la meseta porcunera, que antes habían sido limpiadas por sus propietarios para sanearlas y adecantarlas. Allí si era más fácil que acudieran mujeres, familiares de los dueños e invitadas, estas tenían mayor suerte porque siempre la huerta disponía de edificación donde guarecerse del calor.

Porcuna fue siempre un pueblo en cuyo solar se daban pocos veneros de agua potable, teniendo que utilizar para bebida y consumo la procedente del pozo el Vélez, que hasta el año 1885 no fue elevada a la población o la de la Fuente del Comendador, por lo que había que acarrearla desde estos lugares utilizando animales provistos de su aguderas y cántaros. El agua de los pozos, aunque tuviesen manantial era de peor calidad, y junto con la de los pilares utilizada para otros menesteres. Si alguna persona deseaba bañarse en casa, y así lo conocimos, no le quedaba más que colocar unos cuantos cántaros al sol y después vaciarlos

en una de las grandes pilas de piedra que para lavar la ropa existían en todas las casas y que en este caso le servía de bañera.

SAN BENITO DE LOS SEGADORES

Julio tenía en su calendario varias festividades comenzando con la llamada Fiesta de San Benito de los Segadores, el 11 de julio, también uno de los grandes días de Porcuna. San Benito tuvo y tiene dos días de gran celebración, el 21 de marzo y el 11 de julio y en la actualidad también el 4 de septiembre. Como expresan los visitantes de Calatrava, en estos días los cultos eran por partida triple, del priorato, del concejo y de la cofradía. Por unos sucesos ocurridos en 1731 conocemos que las celebraciones del 11 de julio, eran casi al amanecer con función religiosa y procesión, adornando las calles y erigiendo altares al paso de San Benito, nos indican la gran concurrencia de forasteros que acudían a los actos y feria, pues este día era uno de los dos días feriados que desde época medieval se celebraban al año en Porcuna, hasta que en 1851 la reina Isabel II concedió a la localidad el poder celebrar tres días de feria en septiembre y se agregó un día más de culto a San Benito, en conmemoración del “Milagro de la Tormenta” de 1749.

SANTIAGO, SANTANA Y LA NIÑA

Tras este día todo eran ilusiones para que llegaran los días de Santiago, Santa Ana, y la coletilla de un tercero al que se daba el nombre de la Niña, tres días a tope de celebraciones, días de asueto en todas las profesiones y cese de trabajos agrícolas, en que los alojados en los cortijos y eras se desplazaban en masa al núcleo urbano, días de arroz y gallo muerto y ponche de melocotón, que en canasta de mimbre se introducía en el pozo para mantenerlo fresco. Desde días antes se vislumbraba la fiesta, en el mercado concurrían de todos los corrales y cortijos manadas de pavos y gallos, en grandes jaulas se exponían los conejos, y hasta corderos y cabritos para los banquetes pantagruélicos que se avecinaban. En las sociedades recreativas se organizaban sonoros bailes y en calles y tabernas bullía la clientela sin faltar los cantes aflamencados y el discurrir de las estudiantinas. Al llegar la tarde-noche la banda municipal amenizaba el paseo, los teatros organizaban espectáculos llamativos y las sociedades recreativas sus bailes de tres días. El pueblo rebosaba de gente, las faenas de trilla y recolección se suspendían y en los cortijos solo quedaba el casero para cuido animales, productos y enseres.

AGOSTO

VIRGEN DE AGOSTO

El mes de agosto transcurría con más tranquilidad solamente interrumpida con el descanso de la festividad de la Virgen de Agosto, también muy celebrada en la localidad, con función religiosa y procesión, espectáculos y conciertos de la banda municipal, festines y ponches. Función religiosa solemne por ser la advocación del templo parroquial. Día de estreno de prendas de vestir en anticipo a la próxima Feria Real.

SEPTIEMBRE

FERIA REAL

En estas fechas ya van finalizando las faenas agrícolas, la vida se vuelve más reposada, adecuada para darse unos días de jolgorio y diversión y estos llegaron cuando en 1851 la reina Isabel II concede a Porcuna el privilegio de celebrar tres días de feria, la “Feria Real”, los días 4, 5 y 6 de septiembre. Para el pueblo de Porcuna esta Feria se realiza en memoria del llamado “Milagro de la Tormenta” ocurrido en la noche del 3 al 4 de septiembre de 1749 cuando una pavorosa tempestad amenazó de muerte a los porcunenses que acudieron, a la iglesia de San Benito a pedir la protección del Santo y a la Virgen de la Soledad. Según contaban, en un momento determinado y por unos segundos las imágenes desaparecieron de sus retablos para volver con las ropas mojadas y la Virgen con ramitas de taray prendidas en su manto. Un hombre aseguró haberlos visto sobre el cielo junto al río Salado ahuyentando a la tormenta.

Feria Real era de gran importancia para un pueblo que vivía casi exclusivamente de la agricultura, pues en ella se vendía y compraba el ganado necesario para las faenas agrícolas, así como otros animales domésticos que complementaban la economía familiar, siendo característico que se adquiriese el lechón para engordarlo en casa y poder celebrar la tradicional matanza invernal, también era el día apropiado para que el numeroso gremio de la zapatería expusiese a la venta su afamado calzado, tanto para las faenas agrícolas como para vestir. Por las Actas municipales de finales de siglo XIX conocemos que el Ayuntamiento libró para la Feria Real 493,50 pesetas y que las fiestas consistían en función religiosa y procesión de ambas imágenes de San Benito y la Virgen de la Soledad, iluminación del Real de la Feria con farolillos a la veneciana,

formación de áreas vestidas de ramaje en el Paseo de Jesús, conciertos de la banda municipal de música, exhibición de cuadros disolventes, elevación de fantoches, reparto de pan a los pobres, y bailes de sociedad y espectáculos.

Fue siempre costumbre que se celebraran dos bailes el de la mañana y el de la noche, y así los conocimos hasta la década de 1970. Curioso el baile de la mañana, los hombres provistos de su correspondiente traje y corbata, sudando la gota gorda, bailando a pleno sol a las tres de la tarde, en las casetas de las sociedades instaladas en el Paseo de Jesús, calor insoportable, pero había que resistir pues la feria solamente llegaba una vez al año y era quizá la única ocasión al año que el baile estaba permitido.

Con toda ilusión esperaba la chiquillería la llegada de los carros, primero con tracción animal, que poco a poco se fue sustituyendo por vehículos motorizados, gran expectación corría entre los niños mientras estos primitivos y rústicos aparatos, de tracción humana, se iban montando en el Paseo de Jesús, y una vez colocados procedían a romper sus alcancías, generalmente de barro cocido, para obtener sus consabidos ahorros, a la vez que visitaban a los abuelos, tíos, chachos y conocidos con el fin de obtener unas perras con las que poder disfrutar de los caballitos, subili-baja (noria, de solo dos canastillas o barquillas) movida por fuerza humana, acompañada por una música monótona que interpretada una mujer provista de un bombo y unos platillos, siempre daba dos platillos y un toque de bombo y así repetidamente por lo que la atracción era conocida como “el chi, chi, pun”, voladoras, barquillas, etc. Así tras subir en las atracciones una y otra vez y consumir gran cantidad de las chuches de entonces, el dinero iba disminuyendo a marchas forzadas y al acabarse no quedaba otro remedio que pedir al dueño de los caballitos que les permitieran empujar, pues el artilugio funcionaba por tracción humana, esto permitía, tras tomar velocidad, poder subirse a ellos por un pequeño espacio de tiempo, hasta que la pérdida de velocidad impusiera el volver a empujar.

DÍA DE JESÚS

El catorce de septiembre, que desde tiempos medievales hasta la institución de la Feria Real en 1651 fue el otro de los dos días feriadados de Porcuna, “El Día de Jesús” uno de los días más solemnes en el calendario festivo porcunés, es el día de Exaltación de la Santa Cruz y tiene lugar la fiesta en honor de Nuestro Padre Jesús Nazareno, con función religiosa por la mañana y procesión por la tarde, tras la cual la imagen, dotada

de brazo móvil, imparte la bendición al pueblo congregado en el Paseo de Jesús. La víspera era anunciada la fiesta por su escuadra de setenta soldados, precedidos de cuatro tambores, vestidos, como ya quedó expresado, con sombrero negro cordobés de ala ancha, chaquetilla corta de pana negra, con mangas de cabritilla amarilla, calzón corto de cabritilla amarilla con galón negro ceñido a la rodilla con cordones, faja negra de lana, zapatos negros con hebilla niquelada, camisa blanca y medias y corbata negras, cambiaban las picas por escopetas de pistón, con las que daba continuas salvas en todos los actos. Tras la función religiosa, y durante este día y en los siguientes, acompañados de la banda de música, que interpretaba el estribillo de los gozos “*Padre Jesús Nazareno, perdón clemencia y piedad*”, recorrían el pueblo realizando los “pesos”, consistentes en recibir de los devotos donantes una cantidad de trigo igual a su peso, para lo cual iban provistos de un palo consistente donde colgar la romana y un recio tablero de madera de forma cuadrada de cuyos ángulos partían cuatro fuertes sogas que se unían en su parte superior formando un ojal, para prenderlo del gancho de la romana, en este tablero se sentaba el donante para ser pesado y después se pesaba igual cantidad de trigo, también acompañaban postulantes delante de la comitiva, que recogían limosnas del vecindario, en un pañuelo atado por los picos, llevando uno de ellos en una honda bandeja de plata, con una Imagen del Nazareno.

Por la tarde tenía lugar como en la actualidad la solemne procesión, con acompañamiento de la banda de música, durante la cual los soldados no cesaban de dar salvas con sus escopetas y a su finalización en el Paseo de Jesús, ante una impresionante multitud, la imagen, con su brazo articulado, impartía e imparte la bendición tranzado con su mano la señal de la cruz, mientras suena la Marcha Real, las salvas de los soldados y la emoción contenida de los presentes, que al finalizar lanzan continuos y emocionados vivas a Nuestro Padre Jesús Nazareno.

SEMANA DE CAPEAS

Después el pueblo acudía ante el Ayuntamiento a pedir al concejo la autorización para la celebración de la semana de capeas, al sonsonete de “*toros.. toros.. toros*”, hasta que el alcalde anunciaba la concesión. En el pueblo ha quedado como refrán la frase con la que se pedían toros cuando don Emilio Sebastián, gran promotor de esta fiesta, fue alcalde “*don Emilio que haiga toros*”.

Las crónicas nos hablan de estos festejos desde tiempo inmemorial, hacía 1492 fueron edificados, pegados a la muralla unos espacios con

escasa profundidad, en su planta baja se ubicaban las tiendas del mercado y sus dos pisos también de reducida extensión con arcos y balconadas porticadas, que solamente servían, como expresan las crónicas, para presenciar los festejos públicos. Muchos documentos nos reseñan los juegos de cañas y el alancear toros que se celebraban en esta plaza, así como espectáculos taurinos en Alharilla y en beneficio de las obras y camarín de Jesús Nazareno en el siglo XVIII.

Desde bastantes días antes se encontraba instalado en la Plaza de la Constitución un cercado con palcos y tribunas destinado para este fin. Los ocupantes de cada palco acudían al mismo, provistos de su correspondiente orza de ponche de melocotón, hecho con vino, canela, azúcar, agua o gaseosa y melocotones picados, que ingerían sus ocupantes durante la lidia y que ofrecían, generosos, a los “diestros” actuantes, dándole más valor a los varones que pululaban en el ruedo y caras sonrosadas a las “fémimas”, que sentían más ganas de cantar, cuando la Banda Municipal acompañaba a la canción coreada que decía: “*vamos a los toros-ja-ja-ja, vamos a los toros-ja- ja-ja*”.

También acudían provistos del tradicional partepiñones, para los piñones que eran adquiridos a sus vendedores procedentes de Ándujar, que junto a los vendedores torrecampeños de garbanzos tostados, atendían al público desde el ruedo. Estos vendedores estaban expuestos a las chanzas de los mozos locales que lograban distraerlos haciendo un corro que les impedía la visión y abandonándolo a todo correr cuando el astado enfilaba hacia ellos, con el consiguiente susto para el vendedor que muchas veces tenía que abandonar la mercancía para trepar a los palcos.

Todavía se cuentan muchas anécdotas de aquellas capeas, como la de un médico local que inventó la suerte del quitasol citando al toro con un paraguas encarnado y cuando la res comenzaba su embestida procedía a abrirlo con rapidez lo que provocaba la súbita parada y espantada del toro. Había quien confeccionaba un muñeco o maniquí que colgaban de uno de los árboles con una larga cuerda que se manejaba desde el palco para elevar el muñeco al ser embestido por la res.

BODAS

Este mes de septiembre, tras la Feria Real, era conocido como el del estiércol, pues era la fecha en que se retiraban de las casas las deyecciones de los animales de labor, que se acumulaban durante el año en los estercoleros, y llevadas a las tierras para su abonado. Era una faena que se realizaba muy temprano en la mañana, y dado que es un tiempo en el que

las labores de campo estaban en compás de espera, era el mes apropiado para celebrar las bodas, por ello siempre se respondía, cuando se preguntaba cuándo iba a ser la boda, “para el estiércol”.

Para llegar a la boda la pareja había tenido que pasar por una serie de vicisitudes, incomprensibles para el día de hoy, en primer lugar “la pretensión”.

CORRER A LAS NENAS

Existía en Porcuna, entre preadolescentes una bárbara costumbre conocida como “correr a las nenas”, que yo no conocí pero que muchas personas me la referían por haberla vivido y practicado antes de la guerra civil. Su desarrollo es bien sencillo, tan pronto como un grupo de niñas, también preadolescentes, veía venir a un grupo de muchachos sin mediar palabra echaban a correr seguidas por los varones, hasta que se refugiaban en algún familiar o casa. Quizá todo hubiese acabado si las muchachas les hubieran hecho frente, pero parece que a ambos grupos les complacía. Tengo la referencia de una monja, de este pueblo, que ejercía de enfermera en una clínica de Jaén, perteneciente una familia con mucha relación con mis antepasados, la cual, siempre que yo iba allí, me decía con muestras de gran alegría: “*tu padre me corría a mí*”.

LA PRETENSIÓN

Con la llegada de la adolescencia se iba teniendo más responsabilidad y formalidad y la pretensión podía llegar de varias maneras, no era lo mismo si los jóvenes se conocían por razones de familia, amistad, vecindad, etc. y desde niños o preadolescentes habían participado en reuniones, bailes, correrderos, juegos de prendas, etc. o por haber trabajado juntos en la recolección de la aceituna, contando con la complicidad, no exente de pullas e insinuaciones de los miembros de la cuadrilla, relación que podía llevarles al noviazgo sin dificultad. Más complicado era cuando los jóvenes no se conocían o no habían tenido antes ninguna relación, ni amistad. En este caso el inicio de la relación era muchos más complicado, había que “acercarse”, lo cual ocurría en días estivos donde grupos de mocicos y mocicas ¹⁴, salían a pasear, entonces el varón armado de valor decía a sus amigos: “*me voy a acercar a fulana*” y allí iba dirigiéndose al grupo femenino, aprovechando que la elegida estuviera en una punta. Tras dar las buenas noches preguntaba si la elegida

¹⁴ Así se ha llamado siempre en Porcuna a las personas solteras.

tenía compromiso, la cual para su sorpresa siempre inventaba, al ser la primera vez, una excusa, como que la podían ver sus familiares, o algo parecido y casi siempre esta intentaba pasar al centro del grupo para que el pretendiente se alejara. Muchas veces el pretendiente se veía obligado a marcharse; pero en los próximos días festivos volvía a insistir hasta que conseguía su pretensión o era rechazado definitivamente. Si lo lograba, venía un periodo de encuentros casi en la clandestinidad, consentidos por la familia, en los que habían de inventar continuas excusas para verse, así la novia podía volverse muy religiosa teniendo que salir casi todas las tardes con la excusa de hacer la visita al Santísimo, ir a San Benito, a Nuestro Padre Jesús o tener que realizar alguna compra.

LA FORMALIZACIÓN. LA CACHIPORRA EN CASA

Cuando la relación estaba ya consolidada, se imponía lo que se denominaba “entrar”, para ello la mocica iba preparando a la madre para que previniese al padre al fin de que “entrara fulanico”, acordado con el padre se fijaba la fecha del encuentro, acudiendo el novio, muy acicalado al encuentro, para ello era normal que se preparara con esmero la habitación, con su mesa estufa, sayuela de celebraciones y cuanto fuera necesario para recibir al novio, el cual con más miedo que once viejas, llegado a la casa pedía permiso para entrar, concedido, saludaba cordialmente a los padres, y tras ser invitado a sentarse exponía los motivos de la visita, pidiendo la aprobación y que les concedieran el lugar adecuado para verse con su hija, la puerta o zaguán¹⁵ o la ventana¹⁶, conforme trascurría el noviazgo en algunas casas se permitía, que en invierno, el novio compartiera junto a los padre el brasero de la “mesa estufa”.

Manuel Heredia (HEREDIA, 1958 s/p) nos habla de otra costumbre que no conocimos “la cachiporra en casa”, nos informa que el pretendiente si era pudiente acudía provisto de un ramo de flores, pero que si era de clase humilde utilizaba la “cachiporra” o maza de machacar el esparto con unas florecillas sujetas a la misma y que tras el correspondiente permiso para pasar, dar las buenas noches y saludar a los padres noches arrojaba las flores o la cachiporra al suelo, a la vez que exclamaba: *¡Cachiporra en casa!, ¿casa o no casa?* Hecho, este, que no he oído jamás contar a ninguna persona excepto a este autor.

¹⁵ En caso de que la casa dispusiese de él.

¹⁶ Lugar que más de una vez no estuvo exento de peligro, pues más de un novio metió la cabeza por entre la reja y tuvieron que auxiliarlo para poderla sacar

Conseguido el correspondiente reconocimiento por parte de los padres de la novia, ya podía el novio presentársela a los suyos y que los visitara en su casa, hablar con la novia en el lugar concedido y acompañarla al paseo en los días festivos y hasta ir con ella al cine o teatro, eso sí llevando siempre “una carabina”, como se llamaba a una mujer respetable que los acompañaba al espectáculo.

HACER LA CARTA

Consolidado el noviazgo y llegada la fecha de la boda era necesario, sobre todo en familias pudientes el acto denominado “hacer la carta”, al estilo de las cartas de dotes, de las que conservamos varias de ellas de la Edad Moderna.

El acto consistía, ante una persona imparcial, conocedora del valor de las cosas, reunirse ambas familias y un amanuense, el cual, provisto de papel, pluma y tintero, iba apreciando y anotando el valor de todas y cada una de las prendas que cada uno de los contrayentes aportaba al matrimonio, tanto ajuar, muebles, joyas, dinero en efectivo, granos, enseres de labor, caballería, fincas, casa, etc., de ellas también conservamos algunas de finales del siglo XIX y principios del XX.

Otro acto, al que recuerdo haber acudido muy pequeño acompañando a mi madre era ir al ver la exposición de los ajuares de los contrayentes, tanto hombres como mujeres, para ello se presentaban las prendas sobre mesas, tablas o bandejas de mimbre y ante él desfilaban todos los familiares, amistades y vecinos, dando el parabién y felicitando a las familias por el garrampón ajuar que ofrecían a sus hijos.

LA BODA

Cuando se acercaba la fecha de la celebración, tenían lugar las amonestaciones, que, según el estado económico de la familia, variaba la forma de realizar la firma del documento, si la familia era pudiente era norma que la firma se realizase en la propia casa de la novia, preparando un festín al que acudían los familiares más íntimos y el párroco. Si la familia carecía de medios bastaba con que lo novios acudieran a la sacristía con dos testigos y procedieran a la firma del documento. Esta diferencia tendría consecuencias el día de la boda, pues los que habían celebrado la amonestación en su casa con banquete entraban a la iglesia por la puerta principal, celebrando la ceremonia en el altar mayor, mientras los que la habían realizado en la sacristía entraban por una puerta lateral, celebrando la ceremonia en un altar lateral.

Para acudir a la iglesia se formaba la comitiva primeramente de la casa del novio partía hacia la casa de la novia los invitados precedidos por el novio y su comadre¹⁷ y detrás formando parejas los invitados, finalizando la comitiva por los hombres mayores cuyas mujeres no querían participar en este desfile. En el trayecto al verlos los niños siempre gritaban. “*la parte el novio, la parte le novio*”. Recogida la novia y sus acompañantes se formaba la comitiva definitiva que se dirigía a la iglesia, la abría la novia con su compadre seguíanle el novio con su comadre y detrás los invitados como ya quedó reseñado. Ahora los chiquillos gritaban: “*la boa, la chichi boa*”. Terminada la ceremonia se volvía a formar la comitiva para dirigirse al lugar donde se celebraría el banquete nupcial, aunque muchas veces el recorrido se alargaba, al visitar los recién casados, a aquellos parientes que por enfermedad o impedimento no podían asistir.

El banquete se celebraba comúnmente en casa de los padres de uno de los contrayentes, que había sido despojado de muebles y enseres y preparados patios y corrales para acoger a los invitados¹⁸. El menú consistía en entremeses de jamón, queso y otras viandas y los platos fuertes preparados con la carne de los pavos que habían sido criados muchas veces en sus mismos corrales o comprados en los cortijos, donde existían grandes pavadas. El primero era la denominada pepitoria, una sopa hecha con carne del pavo, menudillo del mismo, a la que se incorporaban huevos crudos batidos con vino o vinagre. El segundo plato consistía en la carne del pavo frita en pepitoria, ya que ambos platos llevaban la adjetivación de pepitoria. Todo regado con abundante vino de Montilla-Moriles o traído expresamente de las cercanas bodegas loperanas. El prostre por regla general consistía en dulces caseros más o menos elaborados, algunos ya citados al hablar del convento de dominicas.

Recuerdo haber asistido de niño a una y me llamó poderosamente la atención como los mocicos y otros hombres mayores se habían despojado de sus chaquetas y colocado en su lugar un delantal femenino a fin de evitar las manchas que con toda seguridad recibirían.

Terminado el convite retiradas mesas y sillas comenzaba el baile amenizado comúnmente por un acordeón, trompeta y algún otro instrumento, las personas más ancianas recordaban bodas de antes de la guerra y expresan que los jóvenes llevaban los bolsillos llenos de caramelos, bolas de anís, almendras garrapiñadas, etc. que lanzaban sobre las jóvenes

¹⁷ En Porcuna se llamaron siempre a los padrinos compadre y comadre.

¹⁸ Posteriormente existieron locales para el banquete y el baile, aunque de pequeñas dimensiones, yo recuerdo en la década de 1950 a 1960, haber asistido a bodas en casas particulares.

e invitados con gran profusión quedando el suelo cubierto de estas golosinas y algunos contaban, que dado que los cuadros colgados sobre la pared presentaban un ángulo con ella, se llenaban también y luego al separarlos caía una gran cantidad de todas las golosinas, todo ello en las bodas consideradas de mucho tronío.

VISITA A FAMILIARES E INVITADOS

No era norma que los regalos monetarios se entregasen en la boda, por lo que en días sucesivos tras la ceremonia los novios eran invitados a comer en casa de muchos familiares, que aprovechaban la ocasión para entregarles el regalo, en aquellos casos de otros invitados, llegada la tarde los nuevos esposos, una vez acicalados, se dedicaban a visitar a toso los invitados para recibir el regalo correspondiente.

EL VIAJE DE BODAS

Esta es una curiosa costumbre de Porcuna. Como casi todas las bodas se celebraban en el mes de septiembre, tenían por norma los contrayentes acudir un día a la feria del cercano municipio cordobés de Cañete de las Torres, que se celebra el día de San Miguel, era muy famosa en todo su contorno, especializada en la compra-venta de animales, asistiendo infinidad de personas de Porcuna y pueblos colindantes, que aprovechaban para comprar las primeras nueces, membrillos, orejones y ciruelas pasas.

Muy temprano se preparaban y atalajaban las caballerías que les a Cañete, una vez allí, tras poner el “hato” en la Feria de ganado junto a otros paisanos, quedando siempre uno a la custodia de las pertenencias, la pareja se dedicaba a visitar los puestos de venta a fin de adquirir los artículos ya señalados, tanto para su consumo como para obsequio de padres, suegros y familia o amistades.

Llegada la tarde se emprendía el camino de Porcuna y aquí era cuando empezaba el calvario, pues al pasar por el camino del Fuen Caliente, antigua vía Heraclea, que al estar en una ladera da lugar a que a un lado de ella exista una gran elevación, se colocaban los mozuelos para burlarse de las parejas de recién casados, que al pasar sobre sus caballerías eran increpados con esas palabras: *¡que la suban, que la bajen, bájala cabr.n*”, con el consiguiente enfado del marido que no podía darles su merecido por encontrarse los mozuelos en lugar más elevado.

CENCERRAJE

Este acto tenía lugar cuando volvía a casarse un viudo, a pesar de las precauciones que siempre tomaban los contrayente, concertando con el sacerdote una hora en que la ceremonia pudiera pasar desapercibida, siempre había alguien que se enteraba y se organizaba el acto llamado cencerraje, consistente en esperar la salida de los nuevos esposos y hacer sonar cencerros, carrascas, latas, tambores y todo cuanto pudiera causar el mayor estruendo posible, que acompañaría a los esposos, con su natural enfado y molestia hasta su domicilio, seguidos por el grupo con un considerable arrastre de latas y cuanto sonara.

BAUTIZO

Si la pareja tenía decendencia y era de posibles, el bautizo tenía gran solemnidad, los chiquillos esperaban la salida de la iglesia calmando “*un centimico, un centimico*” siendo correspondidos por el compadre y la comadre con el arrojito de monedas de distinto valor, que los muchachos recogían con avidez. En cambio, si la familia era de escasos recursos, el bautizo se realizaba sin ninguna resonancia, bastaba que a una hora determinada se presentase la comadre y alguna otra persona con el recién nacido y el sacerdote le impusiese el nombre con las aguas bautismales.

OCTUBRE

LA VIRGEN DEL ROSARIO. LA VIRGEN DE LA NARANJA

La devoción a la Virgen del Rosario en Porcuna se celebraba por partida triple, primeramente, en el convento de dominicas de la Limpia Concepción en el que tras su fundación en 1567 se estableció una cofradía de gran abolengo, de ella partían en todo tiempo los rosarios de la aurora, que a los sones de “*Viva María, viva el Rosario, Viva Santo Domingo que lo ha fundado*”, recorrían al amanecer las calles de la población incitando con pullas a los vecinos para que se sumaran a él, “*los que van al rosario, no tienen frío, los que están en la cama están arrecios*”, que muchas veces eran contestados por los encamados de esta manera. “*al revés te los digo pa que me entiendas, y si no te lo crees ven y me tientas*”.

También en 1599 se fundó una ermita bajo la advocación de Nuestra Señora del Rosario y San Lorenzo Mártir, donde también se celebraba su fiesta con gran solemnidad.

Este día de la Virgen del Rosario era conocido en la localidad con el nombre de la Virgen de la Naranja, por la costumbre existente de que

los mocicos lanzaran a las mocicas naranjas, para ello iban provistos de espuertas de esta fruta que arrojaban con gran complacencia de ambos sexos.

La tercera bajo la advocación de la Virgen de la Aurora y la Cofradía de la Caridad, radicada en la ermita de san Juan Bautista tras su fundación en 1600. Celebraba su festividad principal en el mes de octubre, ignorando si lo hacía el mismo día siete o como es costumbre en otras localidades de la Campiña y Subbética Cordobesa el segundo sábado de octubre.

A ella estaba asociada la cofradía de “La Caridad”, a la cual pertenecían los llamados muñidores, auroros o campanilleros, los cuales salían al anochecer de todos los sábados, cantando de puerta en puerta, como todavía se realiza en muchas localidades de la Campiña y Subbética Cordobesa y solicitando un donativo para poder sufragar las obras de caridad que realizaba la cofradía, entre otras enterrar a los necesitados, suicidas, forasteros y otras personas.

En estas salidas iban acompañados con una campanilla, farol y cepo, con instrumentos musicales, con capas pardas y una medalla de la cofradía al cuello. Tras entonar sus composiciones en las calles tocaban en la puerta de las casas diciendo “La Caridad”, si recibían el donativo su respuesta era: “*La Virgen de la Aurora os lo premie*”, si por cualquier circunstancia los vecinos no podían en ese momento socorrerles desde dentro respondían: “*A otro sábado*”.

Además de las composiciones piadosas, propias de los Campanilleros de la Aurora también entonaban otras localistas y desenfadadas muy del agrado de los vecinos, de las que se conservan algunas.

He aquí estas estrofas y estribillos de las coplas que estos cantaban:

*A las ánimas benditas
No hay que cerrarle las puertas
En diciendo que perdone,
Se van ellas tan contentas.*

*SAN BENITO, como era vaquero
Una vaca tuerta le dio una corná,
Le ponían paños de vinagre
Y lavaban su herida
Con agua y con sal.*

*Estribillo: Al amor de Dios,
Al amor de Dios,*

*Que la Virgen reparta su suerte
Y las buenas noches que nos la de Dios.*

*El demonio, como es tan maldito,
Pegó un pelotazo rompió un farol
Y salieron los Ángeles Santos
Y lo conjuraron en un callejón*

*Estríbillo: Los ángeles son,
Los ángeles son,
Los que cantan en el Cielo Santo
Santo, Santo, Santo,
Y alaban a Dios.*

Y otras de estilo pícaro e intencionado.

NOVIEMBRE

SANTOS Y DIFUNTOS

Las últimas semanas de octubre eran agitadas, hombres y mujeres, a pie, llevando lo necesario o en caballerías se dirigían al cementerio para arreglar y limpian panteones y lápidas.

El día primero de noviembre festividad de Todos los Santos, no se visitaba el cementerio, era día de celebrar la festividad en la el núcleo urbano, día para estrenar la nueva ropa de cara al invierno que se avecinaba, día de paseo, con arroz y gallo muerto, día de postres como la ensalada de orejones y ciruelas pasas o de membrillo y ciruelas, batatas de diversas formas, castañas cocida en caldo azucarado; pero siempre sin faltar el postre por excelencia de este día “las gachas dulces de harina” con su matalahúva y sus tostones, que eran aprovechadas por niños y jóvenes, para en la noche, tapar con ellas las cerraduras de las puertas, según la conseja para evitar que por ellas penetraran en la casa las ánimas de los fallecidos.

Al toque de oración, que se daba al anochecer todos los días, comenzaba el lúgubre tañido de la campana que se prolongaba por toda la noche en honor de los difuntos,

El día dos, o Día de los Difuntos, era un día grande y señalado, la iglesia rebosaba en las misas, se decía y se puede decir, pues es verdad, que ese día asistían a misa los que no lo hacían en todo el año. Este día

era considerado casi festivo en la localidad y vacacional para las escuelas lo fue hasta la década de 1980-90.

Al amanecer un gran número de personas se dirigía al cementerio portando ramos de flores, generalmente de tela o grandes coronas revestidas de grandes plumas negras con flores de tela incorporadas, que se guardaban en las casas durante todo el año para esta festividad, también iban provistas de candelero y candelabros de varios brazos o de uno solo, faroles, y otros recipientes para depositar el aceite y sobre él la mariposa¹⁹, era normal que todas esas personas, generalmente mujeres fueran provistas de su comida para pasar el día al cuidado de flores, corona y lamparillas, a las que no había de faltarles el aceite, unas de ellas lo hacían al ser familiares de los difuntos y otras eran contratadas para tal misión.

El camino al cementerio era un ir y venir de personas, con una buena bolsa de castañas, con su pequeña navajita para irlas pelando, a la vez, acompañados o sueltos, grupos de chiquillos iban y venían, las niñas era costumbre que llevaran sus saltadores para jugar a la comba, el yo-yo o el diábolo, mientras que en los niños proliferaba más en trompo y la pelota. Es la época que llegan a su madurez los abrojos o caillos, que eran aprovechados por los chicos más traviosos para arrojarlos a las niñas u otras personas, que pasaban dificultades y heridas en las manos para desprenderse de ellos.

Y al referirnos a los difuntos no podemos dejar atrás todo el ceremonial de los entierros. Comenzaba al amanecer cuando las campanas lanzaban el toque lastimero anunciando un fallecimiento, este toque variaba y así podía reconocerse si el fallecido era una persona adulta, un niño (toque de ángel) o un sacerdote o monja (toque de pino).

Existían gran variedad de entierros según los aranceles parroquiales, en primer lugar, el de la caridad o pobre de solemnidad que utilizaba la caja o ataúd de la caridad, el normal de una capa, y los más costosos de dos o tres capas y el llamado “de pompa” con acompañamiento de música y cantos gregorianos.

Al llegar la hora del entierro el sacerdote se desplazaba hasta la casa del difunto, si el entierro era de caridad solamente se revestía de sobrepelliz, en los otros casos con capa pluvial o capas según la categoría. A la salida del cadáver se rezaba o cantaba un responso, formándose la comitiva, compuesta solamente por hombres, mientras las mujeres

¹⁹ Lamparilla que flotaba sobre el aceite, con base circular de corcho bajo un círculo generalmente recortado de una baraja de cartas.

permanecían en la casa, siempre despidiendo al finado con plañideros llantos. Abría la comitiva la cruz parroquial y le seguían los estandartes y banderas de todas las cofradías a las que pertenecía el difunto o su conyugue. La comitiva hacía el trayecto hasta la cruz de San Cristóbal, durante él se rezaban o cantaban varios responsos, siendo el último a su llegada a la cruz citada, donde se volvía el clero y las insignias de cofradías y acompañantes, continuando hasta el cementerio un pequeño grupo de familiares y amigos para encargarse de darle sepultura.

El féretro era transportado, bien con unas correas pasadas por debajo y acabadas en unas anillas para asirlas con la mano, o a hombros, unas veces directamente y otras sobre unas parihuelas con brazos, del ataúd partían cuatro cintas negras que eran asidas por cuatro amigos o familiares. También existían coches fúnebres, más o menos elegantes, tirados por mulos o caballos adornados con penacho de plumas, pero estos generalmente no eran utilizados hasta la llegada a la cruz de San Cristóbal para el trasporte al cementerio.

Tras el fallecimiento se había celebrado el velatorio, que por la limitación de espacio juntábanse los hombres en una casa ofrecida por un vecino y las mujeres en la del difunto. Horas antes del entierro se formaba el duelo de los familiares para recibir el pésame, en las casas señaladas, esta ceremonia era lo que se denominaba en Porcuna “dar la cabezada” pues al manifestar el pesar con distintas frases se producía una inclinación de cabeza, esta era la primera cabezada, la segunda, de despedida, tenía lugar al volver el duelo a la casa, entonces con una inclinación de cabeza iban desfilando todos los acompañantes mientras expresaban: “descanse en paz”.

LA SEMENTERA. LA TEMPORERA

Este mes es el propio de la sementera y mientras los muleros cubrían, con el arado, el grano depositado en la tierra, podían acompañarlo, como también en todas las labores de arancia durante el año, con el canto local de la “TEMPORERA”, originario y autóctono de la comarca de Porcuna, que se hacía detrás de la yunta a palo seco (sin guitarra y sin compás). El ritmo lo marcaba el mulo al ir arando. El hilo melódico está escrito en 2/4; el pulso en cualquier caso ha de ser binario o transformable a tal, puesto que el ciclo del paso de las bestias es a dos (4 patas movidas de dos en dos). Dependiendo del acento y la forma de hablar se creaba una variación en el hilo melódico principal, y un toque de personalidad en los quejidos y melismas.

Este canto está considerado como un “palo” flamenco, dentro de las “Tonás” de la campiña de Jaén, en la rama de cantes de trilla o trilleras, siendo llamado en otros pueblos como la “Araora” o la “Pajarona”. Algunas veces es interpretado con acompañamiento de guitarra en eventos flamencos, siendo usual que el guitarrista le acompañe al cantaor por “Seguidillas”.

La letra de la Temporera que sigue fue ampliamente difundida por cantaores locales y por Ildefonso Lucena Cruz, cuyo nombre artístico es el Niño de Porcuna²⁰.

*Aperaor de bueyes,
besana larga,
espérame tempranito
en tu ventana.*

*Estando mi mare en misa
vino mi novio.
¡No durara la misa
hasta el otoño!*

*Anda, Pepe, vete ya
por la verrea,
porque viene mi mare,
que no te vea.*

DÍA DE LOS MÚSICOS. SANTA CECILIA

Patrona de los músicos, tunas, estudiantinas de la localidad era muy celebrada por todas estas asociaciones. Los actos comenzaban el día 21 en que la banda de música, estudiantina y tunas, tras llevar la imagen desde el convento de dominicas a la parroquia, recorrían las calles entre cohetes y vivas interpretando su repertorio. Era característico que los componentes de la banda de música aguardaran hasta el amanecer del día 22 consumiendo las típicas migas con aguardiente y acompañadas de los más voluminosos rábanos que los hortelanos les guardaban para esta festividad, y que ya habían mostrado en su recorrido nocturno por lo que eran conocidos como: “Los rábanos de Santa Cecilia”

²⁰ Puede escucharse en YouTube.

El día 22 se celebraba solemne función religiosa con sermón a la que muchos músicos estaban imposibilitados de asistir por el exceso de nocturnidad y amanecer.

Por la tarde se celebraba la procesión, como actualmente.

ACEITUNA VERDE

No existía fecha fija para esta actividad, bien podía adelantarse al mes de octubre o atrasarse hasta finales de noviembre, dependía del adelanto o atraso de la cosecha.

Podemos considerarlo como un día de fiesta y diversión, generalmente se escogía un domingo a fin de que todos los niños de la familia e invitados pudieran asistir. Llegado el día, muy de mañana, se preparaban las caballerías, viandas y utensilios para desplazarse al olivar, escoger la aceituna más idónea y gastar un suculento ágape. Acudía toda la familia e invitados. Llegados, se destacaba un hombre que, provisto de su hacha, recogía la leña necesaria para encender el chisco (hoguera), mientras se compartían las copitas de aguardiente acompañadas de higos secos, pasas, roscos y otros dulces. Una vez encendida la candela y para desayunar se tostaban el pan de los hoyos, regados con abundante aceite de oliva, y en el chisco se iban asando los chorizos, la morcilla, el bacalao, papada del cerdo, y cuanto era susceptible de consumirse, agregando al consumir el hoyo, huevos pasados por agua, rábanos, granadas, nueces y otros furtos de otoñales. Terminado el copioso desayuno se procedía a elegir los olivos adecuados para proceder a su ordeño, de la aceituna más lustrosa y gorda. Mientras tanto un grupo de mujeres y algún hombre comenzaba a preparar el almuerzo, bien un arroz con abundante carne de gallo o de conejo, aunque siempre resultaban más apetitosos los que llevaban carne de caza entonces permitida como liebres, conejos, zorzales y pajarillos, o bien también podía prepararse abundante “carne en salsa” de almendras. Bien temprano comenzaba a correr la bota con el buen vino de Montilla-Moriles o de Lopera, con abundantes aperitivos salidos del fuego.

Recogida la aceituna necesaria, llegaba la hora de la fiesta y el jolgorio, si existía un instrumento musical mejor, entre cantos, bailes, pullas, chascarrillos transcurría la comida con el disfrute y deleite de los presentes.

Así con toda felicidad y regocijo se disponía la vuelta y en días sucesivos se procedía, primeramente, a la clasificación de la aceituna, la verde para machacarla o guardarla entera y la morada y negra para rajarla. Tras

realizar la labor y machacada una, sobre una piedra o pinete con ayuda de un mazo de madera y rajada la otra, haciéndole dos o tres rajas con una navaja, se procedía a lavarla varias veces y a depositarla en las orzas de barro (cerámica) o en garrafa. Cambiándole el agua a diario, principalmente a la machacada, pues la rajada y la entera podía ponerse en agua y sal directamente tras lavarla. Tras cambiar el agua a la machacada las veces necesarias se procedía a su aliño con ajos, tomillo, hinojo, cascara de naranja, etc. dejándola lista para su consumo.

DICIEMBRE

LA MATANZA

Un día grande en la familia era el día de la matanza del cerdo, que generalmente se había adquirido en la Feria Real de septiembre y engordado en el corral de la casa, primeramente, se iba alimentando con los melones cochos del arranque del melonar, según decían porque este alimento le “daba anchura”, se completaba con otros muy variados, productos todos muy naturales y ecológicos procedentes de cosecha propia y adquiridos, así muchas veces se cosechaban garbanzos negros, exclusivamente para el engorde, que la noche anterior se echaban en agua para ablandarlos y que resultaran más masticables al animal, era también normal que se hiciera una mezcla de habas, garbanzos, trigo, cebada, maíz cualquier otro cereal o legumbre que una vez molidos eran amasados para su ración diaria, las personas que en su finca tenían algún chaparro o encina cosechaban sus bellotas para pienso del animal.

Días antes se preparaba la cebolla, se iba a la Salina de la Orden, sita en ese término, por la sal necesaria y del comercio de ultramarinos se preparaban todos los aliños. El primer trabajo a realizar consistía en picar la cebolla, en una caja de madera se iban picando las cebollas con un instrumento especie de maza con radios estrellados. Una vez picada había que dejarla escurrir, metiéndola en su saco y poniendo sobre ella un peso.

El día de la matanza se invitaba a participar y a ayudar a los familiares y si no existía entre ellos una persona conocedora de las labores a realizar y de cómo elaborar morcillas, chorizos, y demás embutidos, lo normal era que se contratara a alguien perito en ello, que recibía el nombre de matancera.

Muy de madrugada se preparaba el fuego y se ponía sobre él la gran caldera de cobre con agua, que se calentaba hasta la ebullición, mientras

llegaba la cuadrilla de matarifes²¹ contratados al efecto. A su llegada eran convidados a una copa de aguardiente acompañada de higos secos o unos roscos, perruna o mantecado u otras cosas parecidas.

Tras ello se tomaba el cerdo asiéndole con un gancho de la quijada y entre los berridos del cerdo y las voces de las personas era conducido y puesto sobre una mesa donde se procedía a degollarlo, para que su sangre cayera sobre un lebrillo o recipiente, siendo batida enérgicamente por el brazo de una persona, evitando que se produjera una rápida coagulación. A este sacrificio asistían también los niños de la casa de todas las edades, a los que se invitaba a que movieran el rabo al cochino, pues se decía que así echaba más sangre. Acto que era realizado con suma complacencia por los infantes, que recibían con alegría la vejiga del animal, que una vez inflada les servía de diversión.

Muerto el animal era depositado en un gran y largo recipiente de madera, el dornajo²², donde era regado con el agua hirviendo y rasurado con unas paletas, una vez acabado se apuraba el rasurado, sobre una estera en el suelo o sobre una mesa, con unos afilados cuchillos y tras esto entre su patas traseras, junto a la pezuña, entre hueso y tendón, se instalaba el camal, un palo curvo con unos enganches en sus extremos y así era colgado sobre un hierro, muchas veces sobre una reja de arado romano, clavada en la pared. Entonces el grupo abandonaba la casa, quedando solo el matarife más especializado que abría en canal al animal extrayendo sus órganos internos que iban siendo depositados en canastas o recipientes, dejando colgado el resto del animal, para que le veterinario acudiera a hacer la inspección y coger muestras del animal, del solomillo, de los pulmones o asadura y de otras partes a fin de comprobar su estado de salud y que no estuviera contagiado de la mortal triquinosis, advirtiéndole, siempre, que no se consumiera nada del animal hasta una determinada hora, en que si no se había recibido ningún aviso era señal de que los análisis no habían puesto de manifiesto ninguna anomalía. Al caer la tarde volvía a casa uno de los mataores y completaba el despiece del cerdo.

Lo primero que se hacía era preparar la masa de las morcillas, bien las llamadas de carne o las de cebolla, para probar que todo estaba bien aderezado se freía en una sartén un poco de masa y se daba a probar, si resultaba correcta se iban llenado las tripas, preparadas y limpias al efecto,

²¹ Mataores se denominaban en Porcuna.

²² Como una bañera de madera.

a mano con los embuditos apropiados. La caldera había sido puesta de nuevo al fuego y en ella se iban depositando las morcillas, colgadas de unas barras que descansaban en el borde de la caldera. Al sacarlas se dejaban escurrir bien en el patio o corral colgándolas sobre las varas que se utilizaban en la recolección de la aceituna.

Esto podía durar toda la mañana, mientras que otras personas preparaban asados diferentes viandas para tomar con el vino que corría a raudales entre los asistentes, invitados y vecinos, que acudían o eran llamados al efecto para que compartieran este refrigerio. Otros preparaban la comida que había de consumirse por los presentes.

Acabada la comida había que ponerse a preparar los chorizos, de sal y pimienta o colorados de pimentón y otros embutidos, primeramente, se iba troceando la carne para pasarla por la máquina picadora. La carne se iba mezclando y amasando con todos los ingredientes necesarios y cogiendo una pequeña porción se envolvía en un papel de estraza y se enterraba en las ascuas hasta que se consideraba que ya estaba asada, para probarla y comenzar a llenar las tripas con la misma máquina de picar, pero ahora, ya sin sus cuchillas, se colocaba un largo embudo sobre el que se metía la tripa que iba creciendo conforme le entraba la masa, una vez llena en otra mesa un grupo de personas iba atándola y con la misma cuerda sin cortarla dividiéndola en partes o chorizos.

Aquella misma noche se salaban los jamones, las paletas que no habían sido despiezadas para chorizos, las badanas, papadas, huesos y todo lo que hubiera de conservarse por la sal, se iban colocando capas de sal entre unas piezas y otras y se cubría todo con la misma sal. Cuando pasaba el tiempo prudencial de salazón tanto jamones como badanas, papadas y otras piezas se colgaban en habitaciones o cámaras bien ventiladas para completar su curación y conservación. Era costumbre en algunas casas que a la llegada del verano los jamones se cubrieran con ceniza para conservarlos en mejor estado.

Los siguientes días eran también días de ajetreo, había que fundir la manteca, y recoger ciertas partes más duras que la acompañaban, que de denominaban chicharrillas, las cuales eran picadas y luego con ellas se preparaban los bollos de aceite y chicharrillas.

También había que preparar la orza de “las pajarillas”, se llamaban así los trozos de hígado, pulmones, riñones, corazón, lengua y alguna otra víscera, que tras lavarlas adecuadamente, se iban cortando en trocitos, y tras “marearlas” como se denominaba al pasarlas por la sartén con abundante aceite, sin que llegaran a freírse, se depositaban en una orza de

barro, cubiertas por abundante aceite y así se conservaban por mucho tiempo, pudiendo después cocinarlas, bien friyéndolas solas o poniéndolas con tomate, muy socorrido para el almuerzo en las eras.

Por otro lado, tanto morcillas como chorizos se ponían a secar, las morcillas cerca del fuego y los chorizos en cámaras bien ventiladas, cuidando siempre que en tiempos de humedad no crearan moho, en cuyo caso se limpiaban untándolas con aceite y colocando las morcillas hasta dentro de la chimenea para que el humo y el calor las purificase. Cuando se consideraba que chorizos y morcillas estaban curados y endureciéndose se depositaban en orzas y se cubrían con aceite, conservándose por meses.

LOS DULCES

Los días previos a la Concebida también eran aprovechados por las mujeres para preparar los típicos dulces de Navidad, aprovechando que ya disponían de la manteca fresca proporcionada por el sacrificado cerdo. En estos días era un continuo ir y venir a los hornos bien para preparar allí “in situ” los dulces o bien llevándolos ya preparados desde casa sobre tablas más o menos extensas y una vez cocidos se repetía la misma operación; pero esta vez provistas de cestas y cenachos para recogerlos.

Así se elaboraban roscos y bollos de manteca y chicharrillas, mantecados y perrunas con variadas y ancestrales recetas que se trasmitían de generación en generación y que muchas han llegado hasta nosotros.

Días felices para chiquillos que tenía toda ilusión por acompañar a sus madres al horno, porque siempre conseguían ser los primeros en degustar lo elaborado, también de los mayores que esperaban con ansiedad la llegada a casa de lo horneado para devorarlo con toda preseteza, aunque siempre la madre quisiera impedirlo pues conocía que si no lo ponía bajo llave todo lo elaborado no llegaría a Navidad.

LA CONCEBIDA

El ocho de diciembre festividad de la Inmaculada Concepción, fue siempre un día muy señalado en el calendario festivo. Nueve días antes comenzaba la novena, a la que siempre venía un predicador de alguna orden religiosa, que, ante un gran auditorio, tanto de hombres como de mujeres, llenaban el templo parroquial, con asistencia y colaboración de la organización de las “Hijas de María”, embelesaba a los asistentes. El día de la festividad tras la solemne celebración religiosa era día de paseo y de lucir muchas pendas de abrigo, estreno para los cercanos fríos invernales. Por la tarde solemne procesión, en las casas “arroz y gallo muerto”

y celebración por todo lo alto, despedida de fiestas y celebraciones, pues siempre el día siguiente era la fecha tradicional del comienzo de la recolección de la aceituna y todo el pueblo iba a estar sumamente ocupado en esa tarea.

Ya se ha hecho referencia a lo relativo a ella al hablar del pañuelo y el remate por lo que remitimos a ese apartado y evitamos repetirlo aquí.

EL NACIMIENTO

En estas fechas ya la chuiquillería, con la ayuda de los padres, hermanos y familiares, acometía la faena de montar el Belén o Nacimiento, como se ha llamado siempre en la localidad, primeramente se dirigían a las herrerías, en mi caso mi padre me acompañaba a aquellas donde se herraban los animales, a recoger el “moco de herrero” o escorias del carbón utilizado en la fragua, con el cual se confeccionaban las montañas, sobre las que se colocaba el musgo que buscábamos por nuestra cuenta o nos traía nuestro padre, si no disponíamos de él bastaba rociar el “moco de herrero” con harina para dar la sensación de estar nevado. Aprovechando palos, cepas y cortezas de olivo confeccionábamos el portal cubriendo su suelo con paja o con serrín pedido en las carpinterías. Con gran ilusión íbamos colocando las figuritas de barro cocido, para terminar nuestra tosca obra, que considerábamos propia de un gran arquitecto o urbanista.

Por estas fechas era costumbre que el cartero, repartidores y otros, entregaran en los domicilios las tarjetas de aguinaldo a la espera de ser correspondidos con el óbolo.

NAVIDAD

En plena recolección llegaba la fiesta de la Navidad, celebración hogareña y emotiva, un poco corta, porque, como conocimos, al estar inmersos en plena campaña de recolección, los únicos días de descanso eran en que las inclemencias meteorológicas impedían el trabajo, por tanto, en la recolección se trabajaba tanto el día 24 como el 25, así como el 31 de diciembre y el primero de enero.

La cena navideña si los miembros de la familia estaban trabajando en la recolección tenía que hacerla un familiar, madre o suegra, si no disponían de ellas la cena tenían que ir preparándola desde varios días antes, pues a la llegada, el día de Noche Buena, del trabajo por mucho que se afanaran era imposible que la cena, por ser tan especial en esta noche, pudiera estar dispuesta a la hora adecuada.

Desde primeras horas de la tarde grupos de chiquillos porraceaban las puertas al son del “aguilando” (así se decía en la localidad en vez de aguinaldo), provistos de los más variados instrumentos, carrasqueñas, panderetas, zambombas... si las puertas se les abrían procedían a cantar sus villancicos muchos de corte local como este:

*De quién son estos palacios con ventanas
balcones, son de ... (aquí se dice el nombre del dueño de la casa)
que tiene muchos doblones;
y su mujer por esposa
que tiene cara de rosa,
dígame a su hijo/a
que nos traigan alguna cosa.
Ya viene el/la niño/a
con el aguinaldo
se le antoja mucho
le viene quitando,
y en los bolsillitos
se los viene echando.*

Continuando con otros villancicos populares tanto locales como populares españoles.

A final para despedirse si había recibido el aguinaldo se cantaba:

*Echemos la despedía
Que el Señor echó en Belén
Que a los amos de esta casa
que le den muy buenas noches
(Y gritaban todos al unísono)
BUENAS NOCHES*

Pero cuando no recibían ningún óbolo, se cantaba este:

*Echemos la despedía
Que el Señor echó en Belén
Que a los amos de esa casa
Que le den pulgas y chinches
(Y todos gritando al unísono)
PULGAS Y CHINCHES*

Llegada la noche, bien antes o después de la cena, los familiares y amigos, así como los trabajadores de ciertas casas se desplazaban a otras domicilios donde eran invitados, cantando juntos un gran repertorio de villancicos, acompañados de diversos instrumentos, además de los

ya citados eran botellas de anís rugosas que eran rasqueadas con una tabla u hoja de un cuchillo, almireces con su maja, cántaros cuya boca se golpeaba con una zapatilla de esparto, campanas, campanillas, esquilas y hasta cencerros, acordeón, guitarras y otros instrumentos de cuerda así pasaban el tiempo hasta que las campanas doblaban para la Misa del Gallo, a la que muchas personas no podían acudir porque a otro día les esperaba el duro trabajo de recolección y había que descansar, aunque de todas formas era multitudinaria. La misa tenía gran solemnidad repicando campanas y campanillas al entonar el sacerdote el “Gloria in excelsis Deo”, con acompañamiento musical de órgano y coro que no dejaba de cautivar a los asistentes con su repertorio de villancicos. Terminada la misa se daba y se sigue dando a besar al Niño Jesús. Tras ello volvían a sus casas los asistentes, continuando la fiesta todos aquellos que al día siguiente están libres de trabajo.

Venían días de consumo de los múltiples dulces caseros elaborados, que no faltaban en las alforjas para compartirlos y degustarlos entre los miembros de la cuadrilla aceitunera y los hombres tomaban su mañanera copa de aguardiente acompañándola de un mantecado o una perruna.

Debiendo tener mucho cuidado el Día de los Inocentes pues no era extraño que algunos de estos manjares su trularan para dar una inocentada a los participantes. Otra inocentada más de cuantas se cursaban en este día.

NOCHE VIEJA

Y así llegamos al fin de este calendario festivo, para la Noche Vieja es aplicable todo cuanto ha quedado expresado en la Noche Buena. Noche de comida y bebida especial. También fue norma que los jóvenes convencieran a algún familiar o vecino para que les permitiese hacer una fiesta y tener baile en su casa. Pero siempre teniendo en cuenta, que, si las condiciones meteorológicas lo permitían, el año se comenzaba trabajando en la recolección.

Costumbres ancestrales, muchas perdidas, otras que continúan en la actualidad algunas otras que se van recuperando tras muchos años olvidadas. Todas ellas conforman la tradición, costumbres e idiosincrasia de un pueblo milenario.

FUENTES Y BIBLIOGRAFÍA

- Archivo Histórico Nacional. Órdenes Militares. Histórico de Toledo. Expedientes 35.643, 43.187, 47.039, 48.745.
- Archivo Histórico Nacional. Órdenes Militares, legajo 6.106.
- Archivo Histórico Nacional. Órdenes Militares. Libros 306, 311, 321, 399.
- Archivo Histórico Municipal de Porcuna. Libros de Actas Capitulares Años 1860-1930.
- AGUILERA RUIZ, M^a. F. (1966). La Restauración Borbónica en Porcuna (1875-1923). Porcuna 1996. Casa de la Cultura Ayuntamiento de Porcuna.
- HEREDIA ESPINOSA, (1994). M. Historia de Porcuna, Porcuna Casa de la Cultura Ayuntamiento de Porcuna.
- HEREDIA ESPINOSA, (1958). Noviazgos de antaño. Programa de la Feria Real. Ayuntamiento de Porcuna
- HEREDIA ESPINOSA, M. (1963). Soldados de Jesús. Programa de la Feria Real. Ayuntamiento de Porcuna.
- RECUERDA BURGOS, A. (1995). La devoción a San Marcos. Programa de la Romería de Alharilla. Cofradía de Alharilla. Porcuna.
- RECUERDA BURGOS, A. (2004). La villa de Porcuna en el Catastro de Ensenada. Año de 1752. Porcuna. Cámara de Comercio de Jaén.
- RECUERDA BURGOS, A. (2014). Fundación de Conventos en la villa de Porcuna durante la Edad Moderna. Porcuna. Autor.
- RECUERDA BURGOS, A. (2015). Historia de la Imagen y cofradía de María Santísima de Alharilla. Patrona de Porcuna. Cofradía “Virgen de Alharilla” Porcuna (Jaén)
- RECUERDA BURGOS, A. (2017). Toricos de Reyes.
<https://cronistadeporcuna.wordpress.com/2017/01/>.
- RECUERDA BURGOS, A. (2012) La Cruz de Mayo.
<https://cronistadeporcuna.wordpress.com/page/2/>