

## “El carnaval tradicional arañuelo”

TIMOTEO GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ

Etnógrafo

**T**al vez sea un atrevimiento por mi parte hacer un estudio sobre el carnaval en un pueblo con la tradición carnalesca de Navalmoral de la Mata. Aunque quizás muchos habitantes de nuestra zona desconozcan otras formas de celebrar esta fiesta, más ligadas a la Iglesia y con un marcado carácter militar, que se vienen dando con unas características propias año tras año en algunos pueblos arañuelos.

Empecemos por hacer un recorrido histórico del *Carnaval*, que como concepto es una emanación de las antiguas “*bacanales*” (fiestas celebradas en honor del dios Baco), de las “*saturnales*” (celebradas en honor de Saturno) y de las “*luparcales*” (en honor del dios Pan). Todas estas celebraciones tuvieron lugar en Grecia y Roma, absorbidas por el desorden civil y el desenfreno moral. Se han venido celebrando desde tiempos antiguos en los pueblos que fueron dominados por Roma, con diferentes idiomas y costumbres.

En las fiestas de Baco, conocidas como “*orgías*” o “*bacanales*”, las mujeres que tomaban parte, medio desnudas, con los cabellos sueltos, ceñida la cintura con un cinturón de hojas de parra, corrían a través de los campos enloquecidas, dando

gritos desaforados y entregadas al bullicio y al escándalo que el dios les inspiraba. A las “*bacantes*” seguía un séquito de multitud de hombres disfrazados de “*sátiros*” y *Silenos*, coronados con hojas verdes y pintados con jugo de vino, mora y sangre. Las fiestas romanas de Saturno comenzaban el 16 de diciembre y tenían siete días de duración amenizados con placer, juegos, festines y toda suerte de escándalos e impudias. Durante estos días permanecían cerrados los tribunales y las escuelas públicas, se suspendía la ejecución de criminales y no se practicaba trabajo alguno. Las “*luparcales*” celebradas en honor del dios Pan, consistían en ofrendas de machos cabríos para el sacrificio; hombres y mujeres se cubrían el cuerpo con pieles y corrían de aquí para allá, gritando y recorriendo las calles y haciendo mil extravagancias.

Estas costumbres paganas, que recuerdan tradiciones de los antiguos pueblos del Extremo Oriente y de Occidente, se propagaron en los primeros tiempos del cristianismo, primero en Constantinopla y más tarde en el Imperio de Occidente. Tanto arraigo tomó el Carnaval que la Iglesia y algunos pontífices

lo condenaron repetidamente, pero su fuerza era tal que se vieron obligados a respetarlo. En España, tras la caída de Roma y durante la dominación de los Godos, la fiesta decayó aunque no llegó a ser prohibida. Los árabes se la encontraron implantada y la mantuvieron gustosamente; durante el Medievo se convirtió en una fiesta menos licenciosa que en sus orígenes, pero de carácter más trivial y grosero. Los festejos fueron prohibidos por Carlos I y su madre Doña Juana en el año 1523. En 1637 y con el objeto de dar una gran fiesta carnavalesca, Felipe IV levantó en el Retiro una gran plaza de madera, capaz de albergar a miles de personas; a la inauguración asistió toda la Corte con lujosísimos trajes de máscaras, y durante los tres días que duró el festejo la plaza estuvo abierta al público, cuya única condición era entrar con careta. Tras la prohibición de Felipe V, Carlos III restableció su celebración, autorizando los bailes de máscaras en el teatro (1767). Felipe VI los prohibió de nuevo, autorizando las máscaras sólo en las casas particulares, pero la viuda regente María Cristina, recuperó las fiestas con todo su bullicio. Más modernamente, durante los años de la dictadura el Carnaval fue prohibido, exceptuando los bailes infantiles con disfraz o los trajes regionales, siempre que se celebraran en el interior de las casas particulares o en locales autorizados.

Según Caro Baroja, el Carnaval es considerado una fiesta profana, pero a la vez está ligado a la religión cristiana: *"...quíerese o no -nuestro Carnaval-, es hijo del cristianismo, y sin la idea de la Cuaresma no existiría en la forma concreta en que se ha celebrado desde los tiempos oscuros de la Edad Media"*. El

término *carnaval* es el más moderno de cuantos se han usado; otros han sido *"carnal"*, para señalar el período en que se podía comer carne, *"carnestolendas"* o período en que debe comenzar a dejarse el consumo de carne, *"carnestoltes"* que indica el período en que no podía comerse carne, *"antruejo"*, entre otros. En definitiva, todos quieren significar lo mismo: período anterior al ayuno que precede a la Cuaresma.

Aunque sus orígenes no están claros, se observan costumbres entre los pueblos pastoriles, como el *vetón*, de raíces celtas, en los que al finalizar el invierno era frecuente que hombres y mujeres se disfrazaran con pieles de animales y con máscaras, posiblemente como señal de culto al ciervo, animal que debió estar muy extendido por el campo Arañuelo. Este culto al ciervo contenía un sentido erótico, formándose parejas y llegándose, incluso, al rapto de mujeres. De estas "mascaradas" postinvernales hay testimonios ya en la época medieval, relacionándolas con los rebaños transhumantes; se disfrazaban *"mamarrachos"* o *"moharrachos"*, que buscaban ovejas y otros ganados para sus fiestas rituales.

Parece claro que el animal es el punto de referencia de esta vieja tradición, y en la mayoría de los pueblos arañuelos es propio del Carnaval el festejo de *"la vaquilla"*, consistente en que los mozos que entran en quintas, provistos de astas de toro y con la cara tapada, recorren las calles embistiendo a todo aquel que encuentran a su paso, preferentemente a mozas y niños. Aún se celebra en Oropesa y Alcañizo. Otra de las costumbres del Carnaval es el *"descabezo"*, siendo éste un juego cruel y violento consistente en colgar



Carnaval de Valdeverdeja, «Danza» (Foto: César Pacheco).

a un gallo de una cuerda, atado por las patas, o bien enterrarlo en un hoyo excavado en el suelo dejando fuera sólo la cabeza; los mozos, principalmente los quintos, pasan corriendo a caballo o a pie por el lugar y tratan de arrancar la cabeza del animal colgado (si el gallo está enterrado, la muerte la recibe a palos). Diversos autores nos dicen que este cruento sacrificio se hacía para desterrar la lujuria, al considerarse al gallo como símbolo de ella por su lascividad. Una vez muertos, estos gallos se ponían en manos de una guisandera y servían de alimento a los mozos.

Junto al aspecto profano que hasta ahora hemos visto, aparece el religioso, vinculado a las *Ánimas del Purgatorio*, cuyas cofradías recorren las calles solicitando donativos destinados a sufragios por

dichas Ánimas. En **Alcañizo** existe la Cofradía de las Ánimas, cuyos miembros integran la "*Soldadesca*", una mezcla del espíritu militar y el religioso. En el Libro de Cuentas y Ordenanzas de 1870, se determina el modo de nombrar "*la Escuadra*", que es el siguiente por orden jerárquico: General, Coronel y sus Tenientes, Brigadier, Alférez y Sargento. Desde aquella fecha hasta hoy la tradición se ha venido celebrando ininterrumpidamente. La Soldadesca fue una fiesta originariamente de carácter militar cuyas raíces hay que buscarlas posiblemente en el Medievo, con influencias arcaicas, pero cristianizada al parecer a raíz de la creación de la Hermandad. No se tienen datos fundacionales, pero hay noticias de su existencia desde 1615. Se celebraba todos los días de Carnaval, inclusive el martes, y



Carnaval de Valdeverdeja, desfile de «animeros» y «animeras» (Foto: César Pacheco).

en ella aparecen diez Oficiales y catorce Sargentos, los primeros con un bastón de puño y los segundos con alabardas formadas de un palo largo terminado en punta o clavo, forrado y adornado con motivos florales y cintas de colores de las que cuelgan cascabeles. El domingo, lunes y martes de Cuaresma, la Soldadesca salía por las plazas y cruces de las calles formando un círculo a modo de espiral; el Oficial abanderado (el de mayor graduación) recogía limosna para las Ánimas, que era donada el Domingo de Ramos para el luto de la Hermandad.

Por las mañanas, un tambor anuncia con monótono sonido que se está en Carnaval; por las tardes, una chiquillería le acompaña y repite incansable:

*“Jopé, jopé  
la rana se péé  
y el burro también  
batiendo café  
Jopé, jopé”*

Durante todos los días de Carnaval, el “Jopé” abre y cierra las puertas de un mundo medio profano y medio religioso. Haciendo un símil castrense, vendría a ser la diana y retreta diarias. Poco después se reúne la Escuadra para desayunar y llevar a cabo todas las actividades que le son propias. La *Escuadra* se compone de un grupo de vecinos que, elegantemente vestidos, con sus lanzas y alabardas correspondientes, disciplinados y con la típica jerarquía militar, antaño quizá se encargaría de velar por el orden y la seguridad que los “desmadres” carnavalescos pudieran

ocasionar. Representa la máxima autoridad y cumple y hace cumplir la normativa. Todos los actos, religiosos y profanos, están presididos por ella; las infracciones, tanto de sus miembros como de los que no lo son, se traducen en el pago inapelable de multas. El carácter religioso de todo lo relacionado con la Escuadra es claro pues, aparte de velar por el orden, su finalidad es recoger donativos y multas para misas de las Ánimas.

A media mañana *“se echa la bandera”* en la plaza del pueblo. La Escuadra, con sus alabardas, se sitúa en círculo a modo de guardia y la custodian; todo el que quiera, previo pago de una cuota mínima, puede “echarse” o “echar” a otros la bandera, es decir, pasar de forma ritual la bandera sobre sus cabezas como augurio de felicidad y prosperidad. La Escuadra debe impedir con sus alabardas que el *abanderado* huya del círculo con la bandera en su poder; si esto sucediera, los dos miembros entre los cuales ha escapado deben ser duramente sancionados. A media tarde vuelve a reunirse la Escuadra para el *“convite”*, cuyo fin primordial es recoger fondos para las Ánimas; los presentes pueden dar dinero para que tal o cual persona presente haga o deje de hacer una cosa, y si el invitado a hacerlo se niega, debe pagar el doble para anular la orden. La Escuadra se encarga de que todo se cumpla al pie de la letra. Durante todos los días y al margen de los “actos oficiales”, aparece la *“vaquilla”* acompañada de canciones desenfadadas alusivas:

*“Esta es la vaca Tenoria  
que ha venido del Torrico  
y la van a torear  
los mocitos de Alcañizo”*

Ritos similares se siguen en **Torralba, Gamonal y Alcaudete.**

La fiesta del Carnaval, aunque más empobrecida, sigue celebrándose hoy día. La música siempre ha ido estrechamente ligada al Carnaval en el pueblo arañuelo de Valdeverdeja, donde se celebra *“la Danza”*, también relacionada con las Ánimas. Aquí la fiesta ha sufrido cierto decaimiento. En sus tiempos de esplendor abarcaba los cuatro días tradicionales, domingo, lunes, martes y miércoles de Ceniza, día en que tiene lugar el *“entierro de la sardina”* durante el cual las mujeres, cubiertas con sus *falgas*, lloraban y lamentaban el comienzo de la Cuaresma. El día se celebraba con una danza muy interesante y los mozos y mozas llevaban el traje típico, uno de los más vistosos de la provincia. Tras decaer después de la guerra civil, la fiesta se limita actualmente a la danza del Domingo de Carnaval, llamado *“domingo del Gallo”*; los vecinos luchan año tras año para que su tradición no desaparezca.

Los preparativos comienzan la semana anterior, cuando las mujeres se reúnen para preparar el *“convite”*, consistente en la elaboración de pastas y dulces, sobre todo “floreteas” que se rocían con miel y son vendidas el domingo en la plaza. Este día por la mañana tiene lugar la Danza, ejecutada por ocho chicos y ocho chicas (*“animeros”* y *“animeras”*, probablemente llamados así por la relación de la fiesta con las Ánimas) junto al *tamborilero*, que es el encargado de producir los sonos a los que se desarrolla, y el *abanderado*. Para ser animero o animera sólo es preciso “apuntarse” en la casa del Cura y tener el traje. Van de procesión a misa y al término de ésta hacen la Danza en la plaza; se trata de una danza lenta, con el solo acompaña-

miento del tambor. Terminada ésta, cada uno se va a comer y es costumbre que cada animera invite a comer a su casa a su acompañante animero. Tras la comida se instala en la plaza una mesa presidida por el Párroco y el Alcalde, ante la cual desfila todo aquel que desee depositar sus ofrendas, que junto con la recaudación del convite serán destinadas a misas por las Ánimas, que en otros tiempo tuvieron más importancia.

Tal vez el pueblo donde es menos conocida y mejor se conserva esta bonita y peculiar tradición es El Torrico. La fiesta consta de dos partes, una profana de máscaras, disfraces, etc., y otra religiosa, ligada a las Ánimas del Purgatorio, con una Escuadra compuesta por Sargentos, Sargentas, Capitán, Capitana, Oficiales, Tamborilero y Abanderado. Desde la Candelaria (2 de febrero) y hasta el Domingo de Carnaval, todos los domingos, y diariamente la semana anterior del Carnaval, las Sargentas y los Sargentos se dividen el pueblo y recorren las calles para pedir por las Ánimas tocando una campanilla que avisa de su paso a la gente para que deposite el donativo respondiendo a la pregunta: “¿Da limosna para las Ánimas?”. Tradicionalmente se daba de limosna pan y dinero; el pan era llevado a casa de la Capitana, donde lo pesaban y vendían mucho más barato; también se ofrecían huevos, aceite, harina y azúcar; hoy sigue esta costumbre.

El “Domingo de Gallos” (Domingo de Carnaval), los quintos corren espectacularmente tras sus gallos para capturarlos, sacrificarlos y comérselos. Antes se corrían de la manera tradicional, a caballo y mediante el “descabezo”. Los preparativos comienzan la semana anterior;

las Sargentas se reúnen para confeccionar las “floretas”, “mangas”, roscas y “suspiros” ayudadas por las mujeres del pueblo, para venderlas el martes en la plaza. Después de escuchar la misa, el domingo se lleva a cabo la “*Corrida de Sargentos*”, acto de carácter militar que comienza en la Candelaria y se continúa los días de Carnaval. Las corridas están dirigidas por el Capitán a ritmo de tambor y como acto final, el abanderado muestra su habilidad ondeando la bandera (si en un despiste de los Sargentos el Abanderado consigue escapar de la fila y entrar en un bar, aquellos han de pagar la consumición -antiguamente aguardiente-, le persiguen y le traen de vuelta los dos Sargentos Primeros). Los Sargentos van vestidos con el traje típico: ellas con el traje de franjas o de labradora, y ellos con el de calzones con chaleco, un cinturón de cascabeles y, en la mano, una alabarda bien adornada con espejo y cintas de carnaval con la que correrán y custodiarán el “*Cuadro de Ánimas*”. Por la tarde se lleva a cabo el Santo Rosario y después de éste, de nuevo a “*la corrida de Sargentos*”.

El lunes por la mañana se celebraba la misa por las Ánimas Benditas y corrían los Sargentos en la puerta de la iglesia; por la tarde la “*corrida*” era en el barrio de Santa Ana. Actualmente se hace en la plaza y en el parque. Después de la misa se pide limosna para los Sargentos, que se traduce en harina, huevos, chorizos, vino, aceite, etc., para la comida; antes cenaban el Miércoles de Ceniza y también recibían limosna del cura. En este día se corría “*la vaca embolá*”: los mozos o bien los quintos, vestidos con capa negra y dos cuernos de palo corrían tras las mozas, niños y mujeres, que huyen alborozados para que no les toquen.

El Martes por la mañana se va a la misa de las Ánimas, el Cuadro se sube al altar y allí es custodiado por los Sargentos. Durante la misa, los componentes de la Escuadra de Ánimas besan la estola del cura ofreciendo dinero. Tras la misa, corrían nuevamente los Sargentos. Por la tarde, tras el Rosario, se sacaba el Cuadro y era llevado a la plaza; el sacerdote iba a bendecir las “frutas de sartén” que estaban en la casa de la Capitana, acompañado por los Sargentos que quedaban libres de la custodia, y se traían los dulces en barreños sobre la cabeza hasta la plaza, donde eran vendidos en el Ofertorio. Terminado el acto se subía el Cuadro a la Iglesia y se llevaba en procesión a su alrededor; mientras, a cada momento el Capitán va diciendo: “¿Qué dan para las Ánimas Benditas?”. Solía ofrecerse fanegas de cereales, arrobas de aceite y dinero; hoy sólo se da dinero. Terminada la procesión, para entrar en la Iglesia se efectuaba la puja de brazos del Cuadro y de las cintas.

Por la tarde del Miércoles de Ceniza se llevaba a cabo el “Entierro de la Sardina”, para lo cual niños y niñas enlutadas lloran afligidamente por su sardina, a la que entierran con respeto. A veces los mayores también celebran el entierro y para ello se disfrazan de cura, sacristán, monaguillo, etc., portando cirios, hisopo y un Cristo; salen en procesión por el pueblo y piden responso a los corros de costureras. El entierro de la sardina va ligado íntimamente a la muerte del Carnaval:

“A enterrar el Carnaval  
van al tropel al Carnal”

Antiguamente, durante la vigilia de la Cuaresma, se acostumbraba a enterrar una

canal de cerdo a la que se daba el nombre de “sardina”, de ahí la confusión en significado que hoy se da a este pescado. El fingido entierro reúne todos los requisitos del rito católico, pues figuran desde un supuesto sacerdote hasta sus monaguillos, seguidos de un cortejo de plañideras y llorones que dan gritos lastimeros. En un pequeño ataúd figura el “difunto”, La Sardina; formando un gran cortejo, todo el mundo se dirige al entierro en un lugar determinado, a las afueras o en la misma plaza del pueblo. En el trayecto se suceden toda clase de bromas y no se deja de beber vino, gemir y gritar, a la vez que se cantan canciones alusivas como ésta:

“Ya se ha muerto la Sardina,  
ya la llevan a enterrar,  
entre cuatro monaguillos,  
el cura y el sacristán”

Al llegar al supuesto lugar de enterramiento, se excava la fosa y, tras un grotesco responso, se entierra a la Sardina entre alaridos y lamentos, pues con ello se pone fin a la fiesta y todo lo que supone de alegría, diversión y jolgorio antes de entrar de lleno en la Cuaresma, época de sacrificio y penitencia.

## CANCIONERO

La fiesta del Carnaval es la fiesta, principalmente, de los quintos y de las mujeres. De los quintos porque son ellos quienes organizan los actos que se han de realizar: preparar las *vaquillas*, pedir dinero para festejar con una comida la entrada en quintas, participar en las mascaradas y ser los protagonistas en el *entierro de la sardina*. De las mujeres porque, hasta hace poco tiempo -afortunadamente todo va

cambiando-, se dedicaban plenamente a las labores del hogar y parece ser que encontraban en estos festejos una oportunidad de dar rienda suelta a la diversión. El Cancionero popular recoge canciones relacionadas principalmente con quintos y mujeres:

*“Ya vienen los Carnavales  
las fiestas de las mujeres  
La que no le salga novio  
que espere al año que viene”.*

*“Anoche me salió un novio  
con las patas tiritando  
selo dije a mi abuela  
y me tiró la cazuela  
¡Hay ! chungará la calabaza  
¡Hay ! chungará la coliflor  
El pañuelo de Manila  
cinco duros me costó.*

*Anoche soñaba yo  
soñaba una tontería  
que mi marido era sastre  
y con los cuernos cosía  
¡Ay ! chungará la calabaza  
¡Ay ! chungará la coliflor  
El pañuelo de Manila  
cinco duros me costó”.*

*“Al Carnaval, val, val,  
de todo ha de pasar  
el que no quiera ir  
se tiene que aguantar”.*

### **EL CARNAVAL**

*“Asómate a ese balcón  
si te quieres asomar*

*y échame tú ese mantón  
que estamos en Carnaval.*

*Estamos en Carnaval y todo pasa  
y a mi novia le han dado las calabazas  
las calabazas niñas, las calabazas  
estamos en Carnaval y todo pasa.*

*Ya vienen los Carnavales  
las fiestas de las mujeres  
a la que no le salga novio  
que espere al año que viene  
que espera al año que viene  
ya vienen los Carnavales.*

### **Estribillo**

*Me las comí con pan duro  
tú me diste calabazas  
me las comí con pan duro  
mejor quiero calabazas  
que un hombre borracho y tuno  
que un hombre borracho y tuno  
tú me diste calabazas.*

### **Estribillo**

*Y me gusta la alegría  
yo nací por Carnaval  
y me gusta la alegría  
por eso vengo a buscar  
esta buena compañía  
esta buena compañía  
yo nací por Carnaval”.*

### **LOS QUINTOS DE OROPESA**

*“Se van los quintos,  
se van, se van  
los más borrachos*



*de este lugar  
de este país  
se van los quintos  
se van a ir.*

*En medio el navarro estoy  
salga el número que quiera  
salga el uno salga el dos  
salga el tres salga el cuarenta  
En medio el navarro estoy  
A Melilla, Melilla nos ha tocado  
a los unos solteros  
y otros casados  
A Melilla, Melilla nos ha tocado.*

*Navarrito de Oropesa  
ahora sí que estás bonito  
con la carretera nueva  
y el reloj en el 'pasaricio'  
Navarrito de Oropesa.*

*Se van los quintos madre del alma  
y con ellos marcha mi corazón  
ya se va el hombre que yo quería  
y ya en mi vida no hay ilusión.*

*Mozos de Salamanca  
que vais cantando  
decidle a esa moza que va llorando  
que en mi barrio me esperan  
tiempos mejores  
en que toditas las mozas  
lloren por los mis amores."*

## GASTRONOMÍA

La gastronomía popular se pone de manifiesto en los días de Carnaval y existen algunos platos característicos de estas fechas como los "*pies de cerdo rebozados*", que antiguamente se preparaban el Martes de Carnaval, los "*gallos en pepitoria*", sustento de los quintos, y, principalmente, las "*frutas de sartén*" (mangas, frisuelos, floretas, pestiños, buñuelos, etc.).

### BREVE RECETARIO

#### Pies de cerdo rebozados

Cocer los pies en agua con sal y alguna verdura (cebolla, laurel, zanahoria, perejil). Una vez cocidos se deshuesan, se pasan por harina y huevo y se fríen.

Se hace una salsa con aceite, cebolla picada, ajo, perejil y una pizca de harina; se moja con el caldo de cocer los pies. Finalmente, se añade la salsa a los pies ya fritos y se pone a cocer todo junto.

#### Pepitoria de pavo, gallina o gallo

La pepitoria se hace de pavo o gallina; las pavas y las pollas tienen la carne más blanda que los pavos y los capones o gallinas.

Se pone el pavo, gallina o gallo en pedazos a freír en una cazuela con manteca fresca; después de echada la cebolla, dos ajos, perejil, pimienta y clavo, se pone el caldo o agua para que hierva, y cuando está bien cocido se deslíe con una salsa de avellanas y yemas de huevo, se sazona y se sirve. También se hace de menudillos del mismo modo, pero les va bien unas gotas de vinagre blanco.

#### Frutas de sartén

##### 1. Buñuelos:

Se pone a la lumbre una cacerola con un cuartillo de agua, 35 grs. de manteca de

vaca, una cáscara de limón, un polvo de sal y una cucharadita de azúcar. Se deja hervir cinco minutos y se le añade media libra de harina, moviéndola sin cesar hasta que esté muy cocida y fuerte; se la deja enfriar un ratito y se le incorpora después seis huevos, uno a uno, batiéndolo mucho cada vez que se echa uno.

Cuando la masa esté bien batida se va friendo en porciones como nueces, en aceite superior y en bastante cantidad, a fuego lento para que se abran y aumenten. Se rellenan de cabello de ángel.

#### 2. *Mangas con miel:*

Se echa, a partes iguales, vino, aceite y unos pocos anises. Se mezcla la harina que admita y se amasa. Se corta en trozos uniformes y se fríen en abundante aceite.

Una vez fritas se untan de miel.

#### 3. *Frisuelos:*

Ingredientes: Cuarto de litro de aceite, cuarto de litro de vino blanco, 1 kg. de harina, 100 grs. de azúcar, condimentos y cáscara de limón.

En aceite muy caliente se echa la cáscara de limón y se deja enfriar. Una vez frío, se mezcla con el vino blanco y se agrega la harina para hacer una masa fina compacta.

Se extiende esta masa con el rodillo hasta hacer una capa fina, que se corta en cuadraditos. Estos trozos se fríen en abundante aceite caliente. Una vez dorados se sacan y se espolvorean con azúcar.

#### 4. *Pestiños:*

Ingredientes: 1/2 kg. de harina, 120 grs. de manteca de cerdo, 1/4 litro de vino blanco, ralladura de limón, anises. (Otra): 1/2 kg. de harina, 100 grs. de manteca de cerdo, 10 grs. de sal, una copa de anís,

canela en polvo, agua (la necesaria).

Se mezclan todos los ingredientes y se obtiene una masa no muy dura. Se extiende la masa y se corta en pequeños triángulos que se fríen en aceite caliente. Después de fritos se rocían con almíbar hecho con miel, o se pasan por azúcar. Sirven de acompañamiento de las natillas.

#### 5. *Hojuelas:*

Son típicas del Carnaval, la Semana Santa y las bodas. Se prepara una masa a base de huevo, aceite y harina que se puede manejar con las manos. Se hacen unas tortitas que luego se fríen en aceite y finalmente se bañan con miel.

#### 6. *Floretas:*

a) De leche: se echa por cada huevo una cucharada de harina, un cascarón de aguardiente, unos anises y un cascarón de leche por cada cucharada de harina.

b) De agua: doce huevos, doce cascarones de agua, un cascarón de aceite crudo, sal y una libra de harina.

c) De vino: ocho huevos, ocho cascarones de vino blanco, una copa de anís, 100 grs. de harina, una pizca de sal y 60 grs. de azúcar.

Una vez mezclados todos los ingredientes, se procede a freír las floretas de la siguiente manera: en una sartén se pone aceite a calentar, y dentro, el molde de las floretas que suele tener diferentes formas y se sostiene con un mango metálico; una vez calientes el aceite y el molde, se mete éste último en la pasta procurando no cubrirlo del todo, pues tendríamos dificultades para despegarlo; se mete en el aceite y repetimos la operación.

Se sacan de la sartén y se rocían de miel o azúcar.

**BIBLIOGRAFÍA:**

- BUENO ROCHA, José: *Navalmoral, 600 años de vida*. 1995.
- CARO BAROJA, Julio: *El Carnaval*. 1965.
- GONZÁLEZ CASARRUBIOS, Consolación: *Fiestas populares de Castilla-La Mancha*. 1981.
- Ídem.: *folclore toledano, fiestas y creencias*. 1981.
- GUTIÉRREZ RODRÍGUEZ, Timoteo: *Tradiciones gastronómicas del campo Arañuelo toledano*. 1993.
- JIMÉNEZ DE GREGORIO, Fernando: *Valdeverdeja, una villa de señorío nobiliario*. 1991.
- REVIRIEGO, M. Angel: *Alcañizo, crónica histórica de un pueblo Arañuelo*. 1989.
- RUIZ, Juan, 'Arcipreste de Hita': *El Libro del Buen Amor*.
- "Castilla-La Mancha: Historia, Arte y Etnología". 1985.
- *Revista Extrematur* (Monográfico de la Vega, 1991).