

LA FRENDA DE SANTIAGO DE ALCÁNTARA

La palabra tradición viene del latín “traditio”, derivada del verbo “tradere”, cuyo significado es entregar, traer, transmitir. La tradición es un legado de costumbres que nuestros antepasados nos han transmitido, y que ahora a nosotros nos corresponde ofrecer a las futuras generaciones. Es nuestra obligación preservar ese nuestro patrimonio, pues de no hacerlo, sería perder nuestra memoria colectiva, nuestra identidad.

Como patrimonio de la identidad de la pequeña población fronteriza de Santiago de Alcántara (Cáceres), está La Frenda (proviene de Ofrenda), vocablo éste con el que se hace referencia a una tradición antiquísima, ya extinta, con la que el novio y su familia, la víspera de la boda, contribuían con lo que habría de servirse en el banquete de la misma.

Todo parece indicar que Frenda es un vocablo que proviene de Ofrenda. La aféresis o caída de las vocales átonas iniciales es un hecho habitual en el habla extremeña, sobre todo entre las generaciones más antiguas. Términos como bujero “agujero”, lacena “alacena”, bispo “obispo”, maca “hamaca” o nano “enano”, certifican el carácter habitual de esa pérdida vocálica. De ahí la pérdida de la “o” de la palabra “Ofrenda” y el surgir de nuestra “Frenda”. Ofrenda que es toda dádiva o presente que se entrega con veneración, gratitud y respeto por una causa noble. Según el Diccionario de la Real Academia Española, es una dádiva o servicio en muestra de gratitud o amor.

La obtención de información sobre lo que fue la costumbre de La Frenda ha resultado una tarea laboriosa, pues son muy escasas las fuentes de información existentes de las que se ha podido disponer para tal fin. Por ello, con la intención de reavivar en nuestros mayores los gratos recuerdos de su participación en las frendas celebradas en nuestro pueblo, como fuente aún viva, me he apoyado en los relatos de su participación en ellas y en la información que a su vez recibieron de sus mayores. Antaño, la fuente oral era la principal vía de transmisión cultural.

La Frenda es una costumbre que dejó de celebrarse por los años 60, de ahí la importancia que merece su urgente investigación. Como costumbre, muy localizada, enriquece el patrimonio cultural de nuestro pueblo, Santiago de Alcántara. La premura de dicha investigación viene dada por circunstancias muy concretas: la primera, la escasa información escrita; la segunda, las muy pocas y dispersas imágenes que existen de su celebración; y tercera, la avanzada edad de los últimos protagonistas, con plena disposición a narrarlas con memoria fiable incluyendo sus pequeños detalles.

Hemos hecho más de 40 entrevistas individualizadas, donde nuestras indagaciones han encontrado un filón en las distendidas conversaciones mantenidas con nuestros mayores, fruto de las cuales, nos ha permitido encontrar el encanto de los detalles de La Frenda y a conocer otras tradiciones que serán objeto de posteriores estudios.

La tradición va en el detalle; a sí pues, entremos en él.

La primera referencia escrita que tenemos sobre La Frenda, es de un pregón titulado “Costumbrismo y viejas usanzas” del programa de festejos del año 1960, cuyo autor fue Andrés Cruz Ambrosio. En él relata distintas costumbres y faenas. Reproduzco literalmente la que nos interesa: “Pero sobre todas sobresalen las faenas casamenteras. Dan comienzo en el “avisar de la boda”, que da motivo para alguna broma en casa de los invitados. Sigue la “frenda” en la víspera de nupcias. Es panorama vistoso, los tableros alineados, portados por risueñas muchachas vestidas a la usanza, encabezadas por la que lleva el “macho”, res en canal con los guisos en la boca. Este presente, juntamente con las aves, los panes, los dulces, el aceite, etc..., formará la típica comida de la boda: arroz con pollo, el “guisado” y la “chanfaina””.

En esta descripción, aparece un elemento fundamental de La Frenda que es el tablero. El tablero es un elemento de madera, hecho con tablas alargadas, que antiguamente empleaban las mujeres extremeñas -y tal vez de otras Comunidades- para llevar al horno dulces o panes y también se utilizaban para las matanzas. Tableros que colocaban en sus cabezas, sobre rodillas para protegerse de magulladuras o roces molestos.

Los tableros iban adecuadamente engalanados para la ocasión, con toallas bordadas de hilo, toallas de flecos, eran puros objetos de lucimiento para La



Frenda.

Las rodillas eran rodetes de tela almohadillados. Antes de la boda, a la novia le regalaban rodillas para portear tableros y cántaros, y también como elementos decorativos de los pasillos.

Las rodillas eran auténticas obras de artes, preciosamente decoradas con entrelazados de telas de colores.



En ciertas ocasiones, las jóvenes que iban a llevar los tableros tomaban la iniciativa de hacer rodillas con caídas de cintas de colores para así llamar más la atención.

Hasta los años 60, los banquetes de boda se celebraban en casa de la novia. Si la casa de la novia, no era suficiente para el festejo, se utilizaban las casas de la vecindad que las ofrecían muy gustosas. Posteriormente, los banquetes de boda empezaron a celebrarse en los distintos casinos de la localidad.



El cortejo de La Frenda era una especie de formación encargada de la llevanza en una serie de tableros, cestos y banastillas, con los que jóvenes que de una u otra manera tenían relación con los futuros contrayentes, portaban las viandas (macho cabrío, gallos, dulces, pan, ...) desde la casa del novio a la casa de la novia para el banquete de boda.

En ciertos lugares de Extremadura y fuera de ella, se festejan las fiestas o danzas de los tableros, conmemoraciones de marcado contenido agrícola o de fertilidad:

Torre de Santa María, fiesta de los Tableros en honor a su patrón San Mateo.

Valdefuentes, fiesta de los Tableros en honor a la Virgen del Rosario

Torreorgaz, ofrendas sobre tableros a San Blas.

Torrequemada ofrendas sobre tableros a San Sebastián.

Montánchez, ofrendas sobre tableros a San Blas.

Albalá, fiesta de las Tablas –mal llamada fiestas de los Quintos- se celebra los días 24 y 25 de Diciembre, como recuerdo de las ofrendas que los Reyes Magos y los pastores hicieron en el Portal.

Las Calderas de Soria, ponen calderas llenas de carne de toro, pollo y chorizo, sobre una parihuela adornada con rosas y motivos sanjuaneros y es llevada por cuatro personas.

Las Mándigas de San Pedro Manrique (provincia de Soria), tres mozas casaderas, llevan cestos que contienen un roscón el día de San Juan sobre la cabeza.

Como vemos en todos éstos festejos, se portan tableros, cestas o calderas, que contienen normalmente dulces, como ofrenda a su patrón y esos dulces, panes, ...etc son subastados como forma de obtener recurso económico para sostener el culto.

Todos estos ofrecimientos de productos derivados de la misma tierra, pueden tener que ver con aquellas ofrendas que en primavera se hacía a la diosa Ceres –“Cereal” procede de Ceres – en demanda de fertilidad para el campo y los animales. También eran jóvenes las encargadas de portar las Ofrendas en cestas que llevaban tortas, pasteles, flores, frutos, plantas,...

En la antigua Roma, la Cerealia fue la principal fiesta dedicada a la diosa del grano, Ceres, la que dominaba el inframundo, la gran madre de la vegetación, mundo que se abría el 24 de Agosto, el 5 de Octubre y el 8 de Noviembre.

Hasta ahora se ha descrito a La Frenda desde el punto de vista objetivo de la investigación, desde su origen histórico, pero como ya hemos apuntado con anterioridad, La Frenda significó momentos entrañables para sus protagonistas, aquellos que la vivieron en primera persona, por ello, este trabajo no puede obviar sus vivencias, sus impresiones, o simplemente su parecer de lo que fue.

Así pues, a continuación vamos a detallar desde el punto de vista humano de quienes la vivieron, las faenas que llevaban a cabo para la preparación de estos acontecimientos, faenas que nos han sido narradas por personas que hoy rondan los ochenta años:

MUCHO ANTES DE LA FRENDA

Los padres criaban los mejores pollos y apartaban con tiempo los machos cabríos que se iban a utilizar para la boda.

“En mi Frenda trajeron gallos capones, porque él trabajaba en el campo y allí los criaba para los dueños”.



Se bordaban con esmero, toallas y paños, de la dote y de La Frenda. La dote era mostrada por la novia.



Se realizaban rodillas para cargar tableros y cántaros que resultaban auténticas obras de artes.

También se sembraban altramuces para dar a los invitados (llamados coloquialmente en el pueblo “chochos”). “Yo recuerdo vagamente a mi abuela diciéndome, tal, ha sembrado chochos, irá a casar a la hija”.

DIAS CERCANOS A LA FREENDA

Las vecinas solían dar huevos, aceite, azúcar, etc. para la elaboración de los dulces e incluso algún pollo como contribución al banquete.

Se prestaban los calderos para calentar agua, hacer las comidas, cocer los altramuces (chochos). “ Parece que estoy viendo las callejas con calderas cociendo chochos. El agua de los chochos las dejaban relucientes”

Se iba a por agua para todo lo necesario: elaborar la comida, para beber los invitados, para fregar la loza, etc.

“El abuelo, venga a acarrear agua”

Se prestaban los tableros para ir a cocer los dulces y el pan.

“Entonces se amasaba en casa y se llevaba al horno en el tablero, a la cabeza, con la rodilla. El pan “finto” se llevaba para cocerlo al horno. A los panes redondos, se le hacían cuatro cortés y salían los cantos más bonitos”

La preparación de la comida, corría a cargo de la familia de la novia, que normalmente contrataba a una guisandera y que para cada generación, casi siempre era la misma (La tía Vicente Correa, de La Cotadina ha sido una de las últimas más conocidas).

Se preparaban la casa de la novia, la de las vecinas, los corrales y cuadras, donde se iban a hacer las comidas y donde se ponían mesas camillas y sillas para los invitados (más recientemente, si no había suficientes mesas y sillas, se alquilaban a los casinos).

Se reunían para elaborar los dulces: fritos borrachos, emborracas, roscas blancas, roscas de azúcar, mostrencas(las del dedo), abiscochas (la de las latas), magdalenas pobres (porque no tienen manteca), bollos de leche, bolluelas de brillo, bolluelas sin brillo y biscochos.



EL DÍA DE LA FRENDA

Muy temprano iban los hombres a buscar el macho o los machos cabríos a la finca donde estaban, o al corral donde se había decidido en la compra, etc.

“Temprano íbamos a buscarlo y lo traíamos andando, atado por los cuernos, agarrao al mulo” .

Se sacrificaba en casa del novio, se le quitaba la piel y las pezuñas, y se le sacaba las tripas y sangre para cocinar la chanfaina. Así, ya estaba listo, para ser llevado en el tablero de La Frenda. “Se buscaba un punto, por el que introducir una paja e inflar, para quitarle la piel mejor” (...) “ Mi abuelo era pielero y en principio curtía él la piel, pero más tarde tan sólo las preparaba y vendía para ser curtidas por otros”.



Se mataban y pelaban los gallos y gallinas. Todos colaboraban. Se presentaban pelados sin quitarle las patas y las cabezas. “Era precioso ver esas cabezas de gallos con las crestas tan coloras cayendo del tablero”.



Para ir disponiéndolo todo, se juntaban en casa del novio los tableros, cestos, banastillos, cántara de aceite y baños, así como las toallas de flecos y paños bordados.

Las que iban a llevar La Frenda, eran muchachas jóvenes, amigas, vecinas, hermanas o primas de la novia o el novio.

LA FRENDA

La tarde anterior al día de la boda, salían de la casa del novio las jóvenes que portaban sobre sus cabezas con la ayuda de rodillas, los tableros engalanados con toallas de flecos y paños bordados en los que llevaban las viandas para el convite de la boda.

Se organizaban en tres columnas, siendo la primera fila la encargada de llevar los machos. Si eran tres machos, el más grande iba en el medio. Era un puesto de responsabilidad, de privilegio y la joven que lo llevara, tenía que ser elegida con cierto cuidado.

“Las que más hermosas estábamos, nos llamaban para llevar el macho. Fulanita de tal y yo, porque éramos altas, corpulentas y fuertes”



El número de machos de La Frenda, dependía del número de invitados a la boda.
“Tres machos, era una boda grande”.

Los machos se colocaban en el tablero con la cabeza colgando hacia delante y con el peregil en la boca.

Las segundas llevaban los tableros con los gallos y gallinas con las patas y las cabezas. Las cabezas sobresalían fuera del tablero y así, se veían las rojas crestas.

Más atrás los tableros con los panes.



Los siguientes tableros llevaban el arroz, y los condimentos para la elaboración de la comida de boda: pimentón y laurel, y enristrados, pimientos rojos secos, tomates, ajos y cebollas.

Seguían la cántara de aceite (la media arroba) y los huevos. “El aceite y los huevos los llevaban personas más mayores y con mayor destreza, para evitar que se pudieran derramar, caer.” (...) “Eran las únicas que llevaban mandil” (...) “El aceite se llevaba en medias arrobas de cinc, quien las tuviera, claro” (...) “ Se ponía la cántara sobre un baño de cinc para no mancharse porque las cantarar de aceite no se solían lavar, sólo se limpiaban para evitar que se oxidasen”.





Tableros y cestos, llenos de bizcochos y todo tipo de dulces (fritos borrachos, emborracas, roscas blancas, roscas de azúcar, mostrencas, abiscochas, magdalenas pobres, bollos de leche, bolluelas con brillo, bolluelas sin brillo, etc.). Decoraban los bizcochos con círculos, líneas, ondas, puntos, que hacían con merengue, y les pinchaban banderitas. “ Tu tía Quica ha estado riéndose, hasta sus últimos días, con la señora tal, que decoró el bizcocho poniéndolo de blanco por completo” (...) “Lo habitual eran los fritos borrachos, porque el resto de dulces eran en bodas de gentes con más posibilidades” (...) “De tantos fritos, estoy frita (claro, quería perronillas)



También se llevaba chocolate para hacer, azúcar, café, chochos y aguardiente.

Hasta jabón de sosa y fregones de esparto, para lavar toda la loza y calderos del banquete.

Según las posibilidades, a veces, La Frenda era amenizada con música. "Sí, llevaban musiquilla, Isidro Latero y Mónico Batalla, que tocaban el violín y la guitarra"¹.



Toda la formación con los tableros y cestas se dirigía desde la casa del novio hasta la de la novia, de tal manera que se lucía mucho más, en la medida que estos vivieran lejos el uno del otro.

Las gentes del pueblo salían a la puerta de casa para verlas pasar, comentando lo bien engalanadas que iban, el tamaño de los machos, la soltura con la que las jóvenes llevaban la carga, y por el número de machos y si iban más de 15 tableros, que sería una boda grande.

¹ Información facilitada por señora de 99 años, refiriéndose a una Frenda, posiblemente de los años 40. Se data La Frenda por las personas descritas en su entrevista.





Los niños seguían a La Frenda, y durante su recorrido, desde una tabla empuñada se tiraban cohetes, es decir, desde una cohetera manual.

Cuando las jóvenes llegaban a la casa de la novia, allí vaciaban todos sus tableros y cestos. Eran invitadas a comer dulces y chochos y en ocasiones, incluso se llevaban dulces para casa.



A partir de ese momento, la guisandera y la familia de la novia empezaban a picar el macho y los pollos. Se empezaba a preparar la comida, tanto con lo traído por la familia del novio, como con todo lo aportado por la familia de la novia, que normalmente era otro tanto. La comida consistía en tres platos:

Arroz con pollo

El “Guisado” del macho.

La Chanfaina .

Todos estos platos se cocinaban en las cuadras y corrales con calderos al calor de la lumbre.



Chanfaina
 Limpia bien las tripas del chivo, añádeli trozos
 de jiga, sangri caza y bofi. Proba ta
 jasta haciendo chanfaina.
 En una sartén se fríe cebolla, ajo, perejil,
 pimienta roja y verde, ta bien picaa.
 Casati que comi coló échali la chanfaina, un
 vaso de vino de pitarra y avel, y si acaso
 una poquina d'agua, pera si se jaci despacina
 a fuego lento, con el jiga que va soltando
 salí mejol, y no es menestel añaditi ná d'agua.
 Mía que te iga, si la chanfaina es tiernina
 tarda menos en jacerse.
 Al acabal, se poni la chanfaina en un largera
 y se silvi calienti y reciente.
 Fíati coma con ingredientis tan prais salí ax
 plata tan rica.
 ¡Casienti bien!

NOMBRE DE LA RECETA: CHANFAINA.



INGREDIENTES: Los intestinos y sangre de corderos o cabritos, patatas, ajos, cebolla y pimientos.

ELABORACIÓN: Se cuece la sangre, se lavan los intestinos, se trocean en trozos muy pequeños y se cuecen también. Se hace un sofrito con las verduras a fuego lento y se añaden los intestinos y la sangre cocidos. Se deja cocer todo a fuego lento. Al final se le puede añadir un huevo al guiso.

UTENSILIOS UTILIZADOS: Cuchillo, tijeras, caldero y espumadera.

FECHAS ASOCIADAS: Navidades.

PERSONA ENTREVISTADA: Simón López Constanzo.

"El arroz, qué bueno lo hacía la señora Vicenta Correa, con los huevos cocidos partidos por encima y el pimienta"

EL DÍA DE LA BODA

El novio y sus invitados iban hasta la casa de la novia, donde eran invitados a comer unos dulces y "chochos" y a beber una copita de aguardiente, para después, acompañarla hasta la Iglesia donde se celebraba la boda. Era en ese momento, cuando partían hacia la Iglesia, que la guisandera (Sra Vicenta Correa) se asomaba a la puerta de la novia para calcular, según el número de invitados que veía, el arroz tenía que echar. Así queda evidenciado, la experiencia y capacidad que tenían éstas mujeres para elaborar con gran cálculo comidas para tantos comensales.



Después de la boda, en función de las posibilidades de las familias de los novios, se celebraba un baile en algún casino de la localidad que duraba hasta el

mediodía. “Lo pasábamos muy bien, había baile hasta el mediodía y a las siete o así otra vez baile has las once”.



Tras el baile, comenzaba el banquete de boda. Hasta los años 50, los invitados llevaban sus cubiertos y servilletas, y en algunos casos, también el plato. Avanzados los años 60, los cubiertos que resultaban necesarios, se alquilaban a los casinos. “La primera vez que fui con mi mujer a una boda en el pueblo, mi suegra me dio unos cubiertos enrollados en una servilleta y yo le dije: ¿qué hago yo con esto?. Ella me dijo que era para llevarlo a la boda. Me causó una sorpresa enorme”² (...) “Mi madre me tenía una servilleta y cubiertos, exclusivamente para llevar a las bodas, entonces yo era una cría”.

² Comentario hecho por un vecino de Madrid, casado posteriormente con una vecina del pueblo.



Los invitados se distribuían entre la casa de la novia, la de los vecinos, o en corralones que habían preparado

“ yo me casé un 31 de Enero, y tuve la suerte de que salió un día extraordinario y pudimos celebrar la boda en el corralón de mi padre, al aire libre”.

Del mismo plato comían de cuatro a seis personas. Primero el Arroz, luego “el guisado” y por último la chanfaina. “Las gentes cuando llegaba la chanfaina ya estaban jartos de comer”. Se bebía vino, refrescos y se comían dulces.

Al día siguiente si había sobrado, se repartía entre la familia o allegados. “Los más pobres íbamos a buscar las sobras”

No todos los banquetes de bodas eran así. Había bodas llamadas de “Refresco” en las que no se elaboraban esos tres platos principales, sino que se invitaban a dulces, chocolate, café, aguardiente. “Me casé en el 66 por la tarde y hubo una merienda, vamos un refresco”



La tradición está en los detalles y así hemos intentado mostrar esta costumbre tan bonita y tan típica llamada Frenda, toda una costumbre llena de ofrendas: del novio a la novia, de los vecinos, de la familia, de los amigos, que han dado como resultado un festejo realizado por todos para el disfrute de todos.

BIBLIOGRAFÍA

Revista de Folklore. Fundación Joaquín Díaz.

Extremadura en el corazón. Un canto a la Cultura Rural. Miguel Herrero Uceda y Elisa Herrero Uceda.

Saber Popular. Revista Extremeña de Folklore.

“Una Historia para el pasado de nuestro pueblo”. Excmo. Ayuntamiento de Santiago de Alcántara.

“El extremeño” escrito por Pilar Montero Curiel

“Costumbrismo y viejas usanzas”. Programa de festejos del año 1960. Auto: Andrés Cruz Ambrosio.

“De tableros, cistas y calderas” de José Luis Rodríguez Plasencia. Número 389 de la Revista de Folklore.

Antropología cultural de Extremadura. Primeras jornadas de cultura popular. Asamblea de Extremadura.

Cancionero Popular de Extremadura. Bonifacio Gil

Revista cultural Atalaya. Taller de Empleo "Atalaya"