

HISTORIA Y TRANSFORMACIÓN DE LA GASTRONOMIA VILAFRADEÑA



Un pueblo que durante siglos estuvo sometido a la tiranía de la potente abadía de los benedictinos de Sahagún y que frecuentemente es castigado por plagas, epidemias e inundaciones que arruinaban sus cosechas no se podía permitir grandes manjares gastronómicos. Las numerosas cofradías de los siglos XVI al XVIII, que tras su finalidad devota y honor al santo contemplan en sus estatutos ágapes y colaciones para con los cofrades serán unos de los pocos resquicios que les queda a los villafradeños para degustar algunos placeres culinarios que en la vida cotidiana les estaba prohibido. Pero pronto será cortado de raíz este pequeño privilegio por el obispo Cuadrillero en 1778 y manda al cura párroco auditar a la cofradía de la Cruz, lo que provoca un enfrentamiento con los cofrades. Dice el cura Manuel Maroto, que *“con motivo de ser el pueblo corto y todos-unos y parientes y cada paso son alcaldes se echan la capa unos a otros y así se halla muy poca justicia”* lo que da pie al obispo a disolver todas las cofradías existentes y enajenar sus bienes, que a fin de cuentas eran fruto de las donaciones devotas de los mismos habitantes del pueblo, alegando como motivo los excesos de los hermanos en comidas y refrescos¹.

Por todo ello, necesariamente tenemos que hablar de una cocina austera pero exquisita, basada en los productos de la tierra y por supuesto muy marcada tanto por el extremado clima invernal como por las duras labores del campo. La sociedad villafradeña ha sufrido durante siglos una situación de carencia de los productos gastronómicos básicos que la hizo ser muy discreta. Algunos dirían hoy que es una cocina mísera, donde es necesario un alto grado de imaginación que los

¹ Archivo Parroquial. Carpeta 4. Legajo 180. Cofradía de la Santa Cruz . *“Echar la capa”* es un ritual necesario para la admisión de un hermano en la cofradía. El cura trata de decir en esta carta al obispo que las cofradías se habían convertido en pequeños clanes dándose entrada unos a otros y difícil el controlar sus cuentas.

² A. G. S. Catastro del Marqués de la Ensenada. Legajo 482.

³ Los arrieros y tratantes castellanos trajinaban desde el norte con pescados y fundamentalmente con el bacalao que era un



villafraदेशीos supieron soliviantar y lo plasmaron en este famoso refrán: *“el hambre despierta el ingenio y la abundancia lo entorpece”*.

Documentos antiguos nos dejan ver de su lectura en qué se fundamentó la base alimenticia de las gentes de Villafrades en el siglo XVIII. En 1752 las respuestas del Catastro del Marqués de la Ensenada dicen que *“los vecinos crían cerdos cebados a la mano y son para su consumo porque si los hubieran de comprar no pudieran por su pobreza”*². Existían tan solo tres palomares, pues en esa fecha el derecho de palomar era privilegio de una minoría, uno propiedad del Cura, otro del convento de San Benito y otro del Mayorazgo de los Villagómez, que producían 270 pares de palominos con los que abastecían al pueblo. Había 10 pies de colmenas que tenían en sus casas algunos vecinos

para su autoconsumo de miel y cera, regulando de esquilmo por ello 6 reales por pie (la miel fue un producto muy consumido hasta el siglo XIX en que desaparecieron las colmenas). Además se diezma por 550 lechazos, 35 arrobas de queso, pollos y vino y existía un cuarto de carnicería que tenía dada la villa, para el uso de pesar la vaca fresca para el consumo de los vecinos más pudientes. Juan Herrero era un arriero y tratante de estameñas en Palencia, Bilbao y Asturias que traía a Villafrades el pescado de aquellos lugares (suponemos sea el bacalao que hicieron famoso estos tratantes)³.

Tres siglos antes ya existía la tradición de las castañas con anís que repartía a principios de enero el mayordomo de Grijasalbas a los vecinos durante la subasta y arrendamiento de las heredades de las tierras de la iglesia a los colonos, y que perduró algunos siglos más⁴. Los libros de las cofradías asientan colaciones de los cofrades con muelas en verde, lentejas, alubias, ciruelas, perillos, avellanas, almendras, lechugas, cebolletas, queso, huevos duros, congrio etc...⁵



² A. G. S. Catastro del Marqués de la Ensenada. Legajo 482.

³ Los arrieros y tratantes castellanos trajinaban desde el norte con pescados y fundamentalmente con el bacalao que era un alimento muy frecuente en su comida diaria que aliñaban al estilo tradicional con una salsa compuesta con pimentón picante, ajo y aceite que era una costumbre muy castellana y de ahí el nombre de *“ajoarriero”*.

⁴ A. D. V. Libro de Fábrica de Nuestra Señora de Grijasalbas.

⁵ En 1813 por razón de entrada el mayordomo daba dos puños de avellanas en casco, media libra de ciruelas y un cuarterón de confites a cada hermano. Archivo Parroquial de Villafrades. Libro de la Cofradía de San Roque. Acuerdos. En 1825 la

Testimonios del siglo XX y documentos anteriores del siglo XIX sobre la alimentación que se les daba a las cuadrillas de segadores gallegos y parameses que acudían a la siega, hablan de: *“O desaúno o traían as nove da mañá. Un prato no que por debaixo poñían una capa de garbanzos cocidos, no medio sopas de pan (sopa de ajo) e por enriba algunas veces un ovo frito, un anaco de touciño, chourizo, e un cacho de pan”*. Un desayuno como se ve muy fuerte y que muchos hemos podido ver realizar hasta hace pocos años a pastores y labradores del pueblo. *“Sobre a una da tarde nos sevían a comida que era mais o menos o mesmo que ó almorzó, inda que ás veces nos mandaban alguna tortilla. Merendábase sobre a sete da tarde á base de touciño, chourizo, algunas veces tortilla de patacas, pan e viño; e sobre as once e media da noite nos daban una cea á base de xamón, lentellas, ensalada e leite con pan”*⁶. Hay que estar un poco en desacuerdo con la tan admirada de nuestro paisano “Velay”, Rosalía de Castro sobre el trato y alimentación que se les daba a los gallegos cuando venían a la siega, pues era la misma que comían los amos que los contrataban e igualmente la que se les daba a mozos nativos del pueblo que se ajustaban para el verano. Aquí el campesino siempre fue pobre de por sí⁷.

*“Foi a Castilla por pan, e saramagos le deron;
déronlle fel por bebida, peniñas por alimento”.*

*“¡Castellanos de Castilla tendes corazón de aceiro,
alma como as penas durae sin entrañas o peito!”*



cofradía de San Isidro acuerda: *“que en lugar de las zebolletas que asta aora se han usado en el refresco se de en lo sucesivo dos lechugas”*. En 1843 lo incrementan a 4 lechugas que sean regulares en la víspera y otras tantas en la fiesta del Santo con aceite, vinagre, sal y pimienta necesario y también 6 quesos de libra y media por cada día. En 1890 serán 6 las lechugas por cada hermano y un cuarto de arroba de queso. Archivo Parroquial de Villafrades. Libro de la Cofradía de San Isidro. Acuerdos.

⁶ J.M. Fidalgo Santamariña. Gallegos a Castilla, Segadores en Tierra de Campos. Campesinos gallegos y las siegas en Castilla. Valladolid 1999. Pág. 44.

⁷ Es curiosa esta cuenta del cura de Villafrades con su segador: *“Quenta que tengo con mi segador Blas Pan y agua quien empezó a segar el día 27 de junio de este año de 1777. Dinero que le entregué. Primeramente ocho reales cuando vino a buscar siega. Yten el día de San Juan cuando vino con su madre a Villalón 4 reales. Yten día 28 una libra de queso. Yten día de San Pedro 8 reales. Yten dio mi madre a Lorenza (su madre) 1 real. Yten otro día cuando segaban para Francisco un queso de libra. Yten día 20 para requesones dos reales. Yten que dio mi madre a Lorenza para zapatos 30 reales. Yten una libra de queso día de Santiago. Yten dos reales que dio mi madre a Lorenza para jubón y dinero etc.”*. Archivo Parroquial de Villafrades. Carpeta 1. Legajo 43.



Pascual Madoz en 1850 da cuenta que en Villafrades se cultivan legumbres y hortalizas para el sustento del vecindario⁸. Cosa nada nueva puesto que ya hemos visto por los libros de cofradías la importancia que tenían en sus colaciones las leguminosas y hortalizas.

Por ser realmente curioso y de gran valor culinario diremos que según el poeta Velay, en el siglo XIX el pastor Marceliano Sánchez, que tenía metido en conserva la tradición de las cosas que en el pueblo nuestro quedaban, preparaba unas suculentas ensaladas a base de *“cardillos”*, *“aberbachas”*, *“ahijones”* y *“acederas”* que hacían furor entre los socios del “Mercantil” de Villalón, los cuales acudían a degustarlas a Villafrades⁹.

Llama un tanto la atención el amplio conocimiento que tenía la sociedad de las muchas plantas que se daban en esta estepa y si ya en un documento del escribano Alonso de Ayala del siglo XIX menciona que ante la situación de dificultad que azota a la población los vecinos se alimentan de raíces y plantas¹⁰, otros las utilizaban como remedios caseros para aliviar supuestas dolencias como la hierbabuena y la malva que curaban el dolor de barriga y el reuma, las hojas del *“curalotodo”* o menta como remedio para los forúnculos y sabañones o el hinojo y manzanilla para el ardor de estómago. También las mujeres elaboraban en ese siglo deliciosos licores con algunas de estas plantas y el recio aguardiente de orujo que vendía el tío Rodrigo, *“el rabioso”* con el que solían *“echar la parva”* como desayuno los trabajadores del campo y que ha llegado hasta nosotros en el licor casero típico de las confituras de los danzantes¹¹.

⁸ P. Madoz. Diccionario Geográfico- Estadístico- Histórico de España y Portugal. Madrid 1850.

⁹ Maximino Rodríguez Herrero “Velay”. Villafrades de Campos ¡¡Éste es mi pueblo!! El Ferrol 1945. Pág. 127

¹⁰ Archivo Parroquial de Villafrades. Carpeta 6. Legajo 65. 21 junio 1802.

¹¹ Aún se conserva en la actualidad la tradición de la confitura o la prueba que hacen los danzantes del licor con que les van a obsequiar las mayordomas. Licor elaborado con aguardiente, azúcar y algunas hierbas como te, manzanilla, menta etc..

El pescado también estaba presente en la dieta villafradeña, aunque bien es cierto que solo en las mesas de las familias más hacendadas. Ya en el siglo XV, Villalón, con la vinculación de los pueblos cercanos en diez leguas a la redonda, entre los que estaba Villafrades, que contribuían con prestaciones a mantener este mercado, era el centro colector y redistribuidor del pescado para la vigilia cuaresmal destacando los de cecial o salados al aire con el bacalao como primer producto en consumo, los escabeches (chicharros y arenques) y los frescos como mielgas, sábalos y el congrio como producto de mayor demanda.



A mediados del siglo XIX las familias o compañías de queseros, utilizando las vías que anteriormente habían abierto los trajineros hacia el norte y una nueva a la capital, comercializan el producto estrella de Tierra de Campos y que no es otro que el queso en sus dos modalidades, fresco o de *“patamulo”* y curado o de *“cincho”*. Compraban la mayor parte de la producción de este producto por los pueblos de contorno y eran los animadores del famoso mercado de Villalón, para luego distribuirlo al resto del país¹².

Los requesones también dieron fama al pueblo a principio del siglo XX, al que acudían los domingos gentes de distintos lugares a degustar éstos en la famosa *“Taberna del Melgo”* y las migas de suero hechas con el sobrante de la elaboración del queso.



Posteriormente llevaron la cocina villafradeña a la mesa de sus fondas o mesones algunos de los mejores mesoneros o restauradores de la ciudad de Valladolid de los siglos XIX y XX que eran de Villafrades como el tío Ladislao o Mateo Pastor por citar a los más importantes.

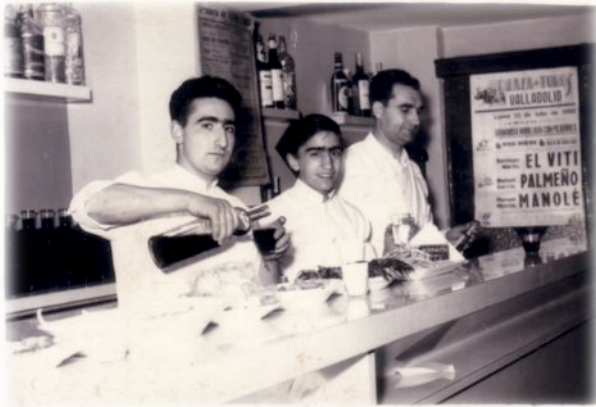
Ladis, como se le conocía, regentaba el famoso *“Corral*

de Boteros” junto a la Plaza Mayor donde acudían arrieros maragatos que hacían la ruta del pescado del Cantábrico a Valladolid y mercaderes de otras latitudes. No fue *“Boteros”* lugar donde acudiesen las clases privilegiadas, pero sí consiguió no poca fama entre los militares y gentes de la provincia. Hizo famosos los platos que hoy consideraríamos de menudos o segundo orden, pero no por ello de una elaboración secundaria y todos condimentados al estilo que había aprendido en su

¹² Villafrades fue uno de esos pueblos que buscó salidas a la pobreza de la tierra y los agricultores complementaban sus labores del campo en invierno con actividades relacionadas con la trajinería y el mercado del queso en el norte (Galicia y Asturias) o la zona centro (Madrid, Segovia y Valladolid).

pueblo la figonera Amalia como los torreznos¹³, sangrecilla¹⁴, riñones, callos, morcilla¹⁵, sesos rebozados, huevos fritos con adobo¹⁶ y platos de cuchara como las alubias¹⁷ y el cocido¹⁸. Fue posiblemente el primer local de la ciudad en trabajar el bocadillo frío de embutido castellano con longaniza, salchichón, cecina y queso de Campos muy demandados por los soldados de la multitud de cuarteles que había en la ciudad.

Mateo, que empezó en Boteros con Ladis, se instaló en la calle de la Pasión, también junto a la Plaza Mayor, donde solían acudir muchos paisanos de Tierra de Campos, pues en su carta figuraban como emblemáticos los productos de esta tierra como las aves (pichón, perdiz y codorniz escabechadas), sopa de ajo a la castellana¹⁹, cocido, lechazo churro asado al estilo de la *tía Pincha*²⁰, pollo asado de



corral y sobre todo los famosos guisos tan típicos en Villafrades como son los de cordero, conejo y ternera. Los postres también caseros como el flan, las natillas, el arroz con leche y el queso de *“patamulo”*. Todo ello elaborado por una excelente cocinera como era *“la Tina”*²¹.

Cuanto se ha expuesto anteriormente nos da una idea de lo que fue la cocina tradicional de nuestro pueblo, basada como se ve en alimentos básicos y sencillos, elaborados con cariño en los hogares y trébedes al calor de la lenta combustión de la paja, aprovechando al mismo tiempo para hacer la comida.

Tarteras, pucheros, ollas, cazuelas y cazuelillas de barro, ya figuran en algunos testamentos del siglo XVI en los hogares villafradeños y servían para cocinar o presentar estos ricos platos que perduraron hasta hace pocos años. Recetario que nuestras abuelas fueron elaborando con los productos que tenían a mano y que

¹³ Un buen *“torresno”* o torrezno debe tener tocino y algo de magro entreverado. Se dejaban tostar o torrar (de ahí viene la palabra) en la sartén al fuego lento de la lumbre del hogar. Era obligado en los almuerzos de las casas labradoras.

¹⁴ La sangre más disputada era la *“picatuesta”* o última que brotaba del marrano al ser sacrificado y que emanaba directamente del corazón, pues era la mejor sangre y más apreciada.

¹⁵ La morcilla que se hace en nuestra zona es totalmente diferente y digna de ser probada, cuyos únicos ingredientes son la sangre del cerdo, cebolla y multitud de especias diferentes.

¹⁶ La *“tajadilla”* de adobo fue el complemento ideal para el par de huevos del almuerzo castellano.

¹⁷ Un buen plato de alubias era imprescindible en la cena villafradeña y las más famosas eran aquellas que se acompañaban con chorizos *“sabaderos”* o de falda que se hacían con la *“lomentraña”* o despojos del cerdo.

¹⁸ El cocido era plato diario, y elaborado en puchero lentamente a la lumbre de paja resultaba todo un manjar.

¹⁹ La sopa castellana también llamada del carretero o labrador es un plato de los más típicos y aunque hoy día hay muchas formas de elaborar estas sopas, en Villafrades se hacen únicamente con ajo, sal, pimentón y pan duro de cuatro canteros, dejándolas hacer en puchero a la lenta combustión de la paja en la lumbre o la trébede. *“Al castellano viejo, sopa de ajo y abadejo”* decía el refrán.

²⁰ Amalia la *“Pincha”* era una figonera que dio fama al asado de esta zona de Villalón, horneado con un poco de manteca y a la que dedicó unas famosas coplillas el poeta *“Velay”*.

²¹ La mano que tenía Tina para la cocina como figonera primero en Boteros y luego en Casa Mateo ha llegado hasta la literatura. Julián González Prieto. *El Tren Burra y buen señor*. Zamora 2010. Pág. 48.

hemos ido heredando durante generaciones, haciendo posible que llegue a nuestros días el rico patrimonio gastronómico que aquí presentamos.

EL CERDO COMO ALIMENTO BÁSICO



La matanza del marrano²² y el mondongo casero suponía una buena reserva para las familias durante todo el año. *“No llenarás bien la panza, si no haces una buena matanza”*, decían, y a fe que lo llevaron a la práctica convirtiendo este acto como todo un ritual para el que se reunían familias enteras.

Es una costumbre muy antigua y ya desde los tiempos remotos los pueblos primitivos la realizaban. Hasta hace pocos años el cerdo cebado en casa era clásico en la alimentación de la familia y el ir a *“correr las morcillas”* y *los patos de San Antón* algunos de los más tardíos y conservados ritos de estos meses. Por supuesto que el día de la matanza del gocho era una fiesta para toda la familia y vecinos, participando en todo el ceremonial: *“Cuando se mata el cochino o se muere la abuela, no se va a la escuela”*.

Lo más corriente y normal ha sido siempre matar el cerdo en los meses más fríos del invierno y San Martín, 11 de Noviembre, la fecha preferida a juzgar por el gran número de refranes existentes referidos a esta fecha: *“a todo cerdo le llega su san Martín”* o *“por san Martín deja el cerdo de gruñir”*, también se tenía cierta preferencia, un tanto cargada de superstición, a la hora de elegir el día de la semana que se quería sacrificar al animal *“en martes, ni tu hija cases, ni tu cerdo mates”*.

El día de la matanza comenzaba con el clásico trago de aguardiente con que se desayunaba antes de la salida del sol. El matanchín provisto de un gancho con el que sujeta al cerdo por la mandíbula y con la ayuda de la familia echa al cerdo en el banco procediendo al sacrificio. Las mujeres recogen en un caldero la sangre con lo que harán sabrosos platos como la sangrecilla²³ y morcillas.

Una vez muerto el marrano se procede al chamuscado en una cama de paja que se había realizado en el hoyo de abono del corral y se raspa con cepillos para eliminar los pelos del animal. A continuación se abre el cerdo y se retiran las vísceras como intestino y estómago²⁴, para limpiarlas cuidadosamente y se le corta el rabo y las orejas, pues del cerdo no se desprecia nada en absoluto *“del cerdo se aprovecha todo, hasta los andares”*.

²² En algunos testamentos de los siglos XVIII y XIX al marrano aquí se le cita como *“cerdo gallinero”*.

²³ Se cocinaba esta sangrecilla con cebolla, ajo, laurel y guindilla.

²⁴ Serán las tripas que se emplearán para el llenado del embutido.

Una vez pasada la prueba sanitaria y oreado se procedía al estizado y despique seleccionando los jamones, lomos y paletillas que pasarán a la salazón y picando la carne y tocino que se depositaba en los pilones y destinada para los embutidos que se llenarán a partir del tercer día. Las *“mondongueras”*²⁵ elaboraban y embutían chorizos de dos clases (sin mezcla y *“sabaderos”*²⁶), longanizas y salchichones que se *“orean”* durante tres días después de embutidos y pasan a la etapa de curación que se realiza en las cálidas paneras. Durante los meses de diciembre y enero, incluso en la época actual, es frecuente sorprendernos a las puertas de las casas, auténticas *“varadas”* con *“ristras”* de chorizos al aire y sol del invierno, climatología óptima para el embutido. Debemos de resaltar como clásicas *“las chichas”*²⁷ que son las sobras del embutido que resta en los *“pilones”* y degustan los asistentes con un buen trago de *“garnacha”*²⁸.

Los adobos tenían mucha fama y es un método de conservación muy típico de la cocina castellana y el más antiguo que se conoce. Se preparaba una *“zuza”*²⁹ donde se metían los costillares, cintas, *“patos”*³⁰, espinazo e incluso el tocino en *“cuarterones”* para obtener el preciado adobo. Se salarán los jamones y lomos que se meterán durante un tiempo en los arcones para su prensado y salazón. Como se ve la matanza del marrano y sus derivados, tuvo gran importancia para la familia castellana y villafradeña en particular que era una mezcla de lo artesano y tradicional.

EL PAN

En esta nuestra tierra de cereal, el pan ha sido un elemento básico no solo como alimento sino también como fuente importante de economía, ya que eran muy disputadas las mejores cosechas de cereal para su elaboración.



El pan sobado y rústico denominado de *“lechuguino”* o *“cuatrocanteros”* era alimento obligado del menú cotidiano, elaborado con trigo de variedad candeal o trigo blanco, que es el de mejor calidad, aunque en épocas de crisis del sector se

²⁵ Las mujeres eran fundamentalmente las que se encargaban de llenar o embutir el mondongo de la matanza y se las conocía con este nombre.

²⁶ Realizados con la falda y despojos del cerdo y que requiere comerlos más pronto. Resultaban muy sabrosos acompañados con alubias.

²⁷ En otros sitios se las conoce como *“jijas”* y muy típicas de las fechas de la matanza, pero que hoy día se hacen todo el año.

²⁸ Vino de la tierra elaborado con la uva denominada de prieto picudo que dejó de tener importancia con la desaparición del viñedo a principios del siglo XX atacado por la filoxera. Según un anuario de 1879 el cosechero de Villafrades Ildefonso Jofre era uno de los pocos que había en la zona.

²⁹ *“Moje”* casero elaborado con pimentón, vinagre, sal, ajos y algunas plantas para la conservación del embutido para todo el año.

³⁰ Pezuña o pie de cerdo con el que se elaboraban suculentos platos de domingo acompañado de arroz. La letrilla de una danza de palos del vecino pueblo de Villabaruz en alusión a ello, dice: *“Veinticinco me dan de tarea y uña de cerdo para cenar, buen dinerito me gasta, coge los palos y a tarabillar”*.

llegó a hacer de “*empedrado*”³¹ o mezcla con trigo rojo e incluso de centeno. Era muy apreciado por su sabor y aspecto blanco y mucha miga o “*miejón*”³², y ligeramente tostado por fuera.



Hasta principios del siglo XX el pan se hacía en las casas que disponían de horno, y se solía amasar una vez por semana tras lo que se conservaba metido en tinajas. En 1922 la Federación de Sindicatos Agrícolas Católicos del partido de Villalón, en la que había ingresado Villafrades en 1916, ante la crisis de la industria harinera, decide constituir su propia cooperativa para abastecer de pan a todos los pueblos de la Federación, utilizando como medio de transporte para su distribución el ferrocarril o carros costeados por la federación³³. Esta elaboración en la tahona garantizaba la calidad y buen peso del pan.

El pan era un alimento considerado como sagrado por nuestros antepasados y era obligado el besarle cuando se te había caído al suelo.

LAS LEGUMBRES Y LOS PLATOS DE CUCHARA

El Garbanzo, esta leguminosa que podíamos considerar como noble era hasta hace pocos años indispensable en todas las casas. La “*olla*” o cocido del segador con que se alimentaba a las cuadrillas de gallegos y parameses que ajustaban para la siega, era uno de los manjares más nutritivos en esos tiempos en que se trabajaba duro y de sol a sol³⁴. El cocido en la olla, y en potaje como excepción, se comía de diario y a

³¹ Comúnmente se denomina trigo “empedrado” a una mezcla de trigo blanco o candeal con otra especie de menor calidad denominado trigo rojo.

³² Miga blanca del interior del pan.

³³ La Purísima como se denominaba esta cooperativa, elaboraba el pan en su tahona con una producción de 5 sacos al día o sea 150 sacos al mes y un rendimiento de 120 panes por saco de harina de 100 kilos.

³⁴ En los siglos XVII y XVIII, durante los meses de julio y agosto el campo de Villafrades se veía inundado de gallegos y parameses que se ajustaban para la siega. Se ajustaban a “*seco*” o a “*mantenido*”. Si era esta última modalidad, la “*olla*” que se les daba consistía en garbanzos con tocino, carne de vaca y oveja o carnero.

ser posible cocido con agua de gotera recogida de los tejados. El de garbanzos era de familia pudiente y los menos ricos se contentaban con un cocido de muelas con tocino que decían proporcionaban gran longevidad. Se añadían ingredientes en función del nivel económico de cada familia pero sí de obligado el tocino, hueso de vaca o cerdo y un pedazo de falda de vaca fresca. El chorizo y relleno se añadiría algo después, y se comían acompañados del clásico “casco” de cebolla.



Durante los largos inviernos tampoco faltaban los “pucheros” de otras legumbres como lentejas y alubias, cocinadas lentamente en “la lumbre”, y también fundamentales en la alimentación diaria de las gentes villafradesas, aunque sin duda alguna las alubias con chorizo sabadero de la cena eran sus preferidas.

Las legumbres de esta zona son muy finas al paladar y pequeño tamaño, pero de un exquisito sabor. La legumbre básica era el garbanzo del cocido y la lenteja, hoy denominada “*pardina*”³⁵, se consumía de forma más excepcional. Gracias a la suavidad del hollejo y a su fácil cocción (de hecho, se puede cocer con muy poco “*remojo*” previo), es muy habitual en la dieta castellana. Es por ello que en todas las casas de labor se sembraba siempre lentejas y garbanzos para el consumo doméstico. También muy frecuente en el menú dominical era el arroz con pato o pie del cerdo.

COCINANDO CON LAS SOBRAS DEL PAN DURO. LAS SOPAS.

La sopa castellana también llamada del carretero o labrador es un plato de los más típicos y aunque hoy día hay muchas formas de elaborar estas sopas, en Villafrades se hacen únicamente con ajo, sal, pimentón y pan duro, dejándolas hacer en puchero a la lenta combustión de la paja en la lumbre o la trébede. Las sopas de ajo son uno de los platos más populares y característicos de Tierra de Campos y constituían junto con huevos y torreznos o “*tajadillas*” (en las casas más pudientes) el desayuno típico. “*Al castellano viejo, sopa de ajo y abadejo*” decía el refrán.

³⁵ El nombre viene dado por su inconfundible color pardo o rojizo.

Otra variante o modalidad, serían las sopas hervidas o de aceite, horneadas hasta quedar bien tostadas o con “*costra*” que suelen resultar exquisitas. “*Buen vino y sopas hervidas alargan al viejo la vida*”. También las migas o sopas de suero solían tomarse por los ancianos para la cena con el sobrante de la elaboración del queso.



Cerramos el capítulo de las sopas con unas muy peculiares que solían hacer nuestras abuelas como las sopas de morcilla y otras con vino y miel. Estas sopas de vino ya se tomaban en el siglo XV como podemos ver en una narración que se hace de uno de los milagros que se atribuyen a San Bernardino de Siena en la figura de dos hermanos villafradeños³⁶.

ASADOS Y GUISADOS

Toda celebración, principalmente las bodas, tenían como plato fuerte algún asado, bien de cordero o pollo, aunque en este menester no había “figonera” mejor que la tía Amalia “la Pincha”, la cual era solicitada como cocinera cuando acontecía algún banquete en Villafrades. El asado de “La Pincha” fue conocido más allá de la propia zona de Tierra de Campos, como lo demuestra una famosa copla que circuló:



Ayer he comido
Un rico cordero
Que Amalia la “Pincha”
Mandó de su pueblo.
Esta figonera
De gran fama y mérito
Hija de otra “Pincha”
Y otro figonero
Asa unos lechazos
Que crisan los pelos
Provocan el hipo
Y rejuvenecen
hasta los abuelos.
En Tierra de Campos
Es honor del gremio:
¡no hay como la “Pincha”
para asar corderos!

Si los asados eran los platos elegidos para las grandes celebraciones como bodas o la fiesta local, los guisados o estofados, que resultaban más baratos, tuvieron merecida fama, pues eran platos más tiernos y sabrosos que venían como anillo al dedo a la cocina local, pues requieren un proceso lento en cazuela de barro que es exactamente lo que se podía hacer en los hogares de la gente humilde. Se suelen hacer con carnes más duras de animales viejos como la oveja, la gallina, el conejo o

³⁶ Fernando García (natural de Villafrades) estaba segando junto a su hermano Juan y apenas había hecho quince gavillas, notó que se desmayaba; entonces se dirige a donde tenía la ropa y tomando una escudilla hizo una *sopa de vino*, quiere comer ésta y se convirtió en un cuajarón de sangre. Ver milagro en A. París y R. Gómez. Villafrades de Campos... págs.162 y 163.

la vaca y para su elaboración se acompañan de los vegetales que da el terreno como patatas, tomates, cebollas, nabos, titos, zanahorias etc.... que tras el lento proceso de cocción se van reblandeciendo. Las *"guisonas"* solían hacer éstos en gran cantidad y dejando macerar de un día para otro. Se utilizaban multitud de especias como el azafrán, laurel, tomillo, romero, ajo, apio, pimentón etc....³⁷ .

LA OVEJA Y SUS DERIVADOS



Lo auténticamente propio de esta villa es el queso en sus diferentes especialidades y los productos derivados de la leche de oveja. El llamado *"patamulo"*³⁸, famoso en la región por su forma alargada y característico color blanco, es un queso tierno, que resulta muy exquisito mezclado con membrillo. Se debe de consumir a los pocos días de su elaboración.

La otra variedad de queso es el redondo o de *"cincho"*³⁹, en sus diferentes puntos de curación y recomendado para entremés o merienda, era frecuente en las vendimias haciéndose acompañar por las uvas. Existe otro tipo, más añejo y fuerte de sabor, especial para meter en aceite de oliva, que solamente se elabora una vez al año, dependiendo ello de un tipo de leche especial, y ésta a su vez influida por el tipo de pastos y alimentación de las ovejas. Se aliña con laurel y pimienta en grano, después de varios meses está realmente sabroso como postre y en pequeñas porciones.

³⁷ Mucha importancia tuvieron en esta cocina algunas especias como la sal, el azafrán o la canela, pero fundamentalmente el pimentón era un ingrediente esencial en la cocina castellana. Las gentes se proveían de estas especias por los pimentoneros que se dedicaban a su venta en grandes sacos y despachaban con una concha de vieira.

³⁸ Llamado así porque su forma asemeja a la pata de las caballerías.

³⁹ La elaboración del queso de cincho que se hacía tras el ordeño tenía su ritual. Se ponía la leche en una olla grande arriada a la lumbre y a media mañana se le añadía la cuajada (cuajo seco de lechazo mezclado con agua y machacado) después sobre un trapo o paño blanco se filtraba el suero del futuro queso en un tablero inclinado. Luego se desmenuza la cuajada y se echaba en el cincho de esparto que le daba la forma redondeada. Con la ayuda de unas tablas que solían tener grabadas las iniciales del pastor y el peso de una piedra se dejaba escurrir hasta que quedaba listo para introducirle en el pipote de la salmuera durante unos días.

Los excedentes del queso también tenían su importancia en la gastronomía local como los famosos requesones, los recortes y el suero que aunque solía utilizarse para la alimentación del marrano, en épocas de austeridad era frecuente en la cena de los más ancianos migado en unas sopas de suero.

Hoy día con la eliminación de la elaboración artesanal esta tradición ha quedado reducida a una sola familia, los Ramos.



AVES Y CAZA

Aunque es una carne que aporta menos calorías no es por ello menos estimada de la gente campesina. Eran frecuentes en nuestra mesa los guisados de las aves de corral como pollo, gallo o gallina y los de la caza silvestre como la perdiz y codorniz escabechadas o las calandrias fritas, pero sin ninguna duda los palominos era el plato por excelencia, además de un sustento para la economía familiar⁴⁰.

Los mamíferos de esta caza, para su aprovechamiento culinario, deben ser eviscerados tan pronto como sea posible y es necesario luego dejar reposar la carne durante un tiempo para que pierda el "bravío", fundamentalmente la liebre y el conejo de campo. La perdiz, por ejemplo, no debe ser cocinada recién muerta, pues queda dura e insípida. Junto con el cerdo, las gallinas eran fundamentales en la alimentación de nuestro pueblo, Refranes alusivos a estos platos *"Caldo de gallina a los muertos resucita"* *"Buena es la carne de perdiz; pero mejor la de codorniz"*.

Hoy la caza ha dejado de tener su importancia, pero a galgo era muy practicada a últimos del XIX y principios del veinte con famosos cazadores como Francisco Alonso, Alpiniano el tablajero o el tío Zoilo⁴¹.

COMIDA DE CUARESMA



⁴⁰ A principios del siglo XX, muchos eran los villafradeños que acudían con palominos, gallinas, conejos y huevos a comerciar a Villarramiel y Villalón.

⁴¹ Maximino Rodríguez Herrero "Velay". Villafrades de Campos ¡¡Éste es mi pueblo!!.. El Ferrol 1945. Pág. 77

En Villafrades por ser un pueblo de alta tradición religiosa, era muy respetada la comida de la Cuaresma⁴²; y aunque al poseedor de una bula se le permitía ingerir ciertos alimentos carnales, dependiendo del tipo de privilegio concedido, pocas eran las personas, por no decir ninguna, que pagaban esta bula. Destacamos el potaje villafradeño habitual durante esta vigilia (elaborado a base de garbanzos y arroz), el bacalao en salazón al “*ajoarriero*”, las alubias viudas elaboradas con manteca, las patatas a lo pobre (cocinadas con pimentón cebolla y laurel) y la ensalada de chicharro con aceitunas negras y puerro, aliñada con pimentón y aceite.

En el terreno de la repostería pascual son muy populares las famosas torrijas, elaboradas con restos de pan, leche y miel, los buñuelos y las famosas “*orejuelas*” y *flores*.

POSTRES Y REPOSTERÍA



En fechas próximas a la Semana Santa como ya hemos dicho se fabricaban los típicos dulces de Pascua como “*orejuelas*” y *torrijas*, que aliñadas con azúcar o miel (de ahí el dicho “*miel sobre hojuelas*”) resultan deliciosas. Las mujeres acudían a los hornos de la localidad o a lo más lejos a Villarramiel, para hacer las “*mariquitas*”, *rosquillas*, *pastas*, “*empiñonados*”, “*sequillos*”, *morenos* y las finas “*cagarretas*”, a pesar del nombre feo, que eran los dulces más característicos. Manteca de cerdo, harina, huevo, azúcar, leche, canela y aguardiente son algunos de los sencillos ingredientes de esta repostería casera.

Además de estos dulces típicos de estas fiestas podemos citar otros que nada tienen que ver con ellas como las roquillas de anís, de la noche de ánimas, los bizcochos o volados con vino típico de la fiesta y las avellanas y almendras garrapiñadas de los “*papeluchos*”.

Chocolates caseros, dulces de conserva de membrillo, ciruela, tomate o higos y licores artesanales a base de aguardiente del “*Tío Rabioso*” e hierbas naturales recogidas en la zona son otros productos.

Natillas, requesones o las roscas de la fiesta. Eran algunas de las delicias reposteras de nuestro pueblo.

⁴² La comida única que se hacía durante el ayuno antiguamente era a la puesta del sol, tras algún tiempo se fijó a las tres de la tarde, y posteriormente ya desde el siglo XIV se permite hacerla a mediodía. A esta comida se la denominó “*colación*” y de ahí viene el nombre de las comidas de las cofradías.



Como conclusión la cocina villafradeña tradicional, es la típicamente castellana, con embutidos y quesos de la zona, los clásicos “pucheros” de lentejas, alubias y garbanzos, cocinados en “la lumbre” o cocina de paja; así como “las sopas” en sus dos modalidades, de ajo o aceite y los productos básicos del corral⁴³. La lenta combustión de la paja en los hogares era aprovechada para asar en ella, bien directamente en el rescoldo, patatas o manillas de lechazo, o en una lata como las castañas, además de la comida diaria.

Hoy que la cocina tradicional ha pasado al olvido, hemos querido rendir un homenaje a nuestras “guisonas” que con la pobreza que da nuestra tierra y los pocos medios que disponían, consiguieron, con no poco ingenio y cariño hacer una cocina suculenta y sabrosa que sació el hambre de generaciones y fue elogiada no pocas veces por quienes nos visitaban.



⁴³ El menú típico diario consistía en sopas hervidas para el desayuno, acompañadas con huevos, torreznos o “tjadillas”, éstas en las casas más pudientes. A la hora de comer el sabrosísimo cocido castellano y la cena a base de alubias con chorizos “sabaderos”. Hay que considerar que en las faenas del campo los pastores en sus mochilas o los labradores en su fardel solían llevar medio pan, una tortilla y queso.