

**PAN BENDITO Y
"CARIDÁS"
EN EL ANTIGUO
ARCIPRESTAZGO
DE REQUENA**

Fermín Pardo Pardo

1.- INTRODUCCION

El presente artículo es fruto de los trabajos de campo realizados por el autor en distintas poblaciones del antiguo arciprestazgo de Requena a lo largo del año 1985 en búsqueda de todo tipo de información sobre fiestas y tradiciones festivas de la comarca.

Hemos de aclarar que el antiguo arciprestazgo de Requena, y hasta la segunda mitad de este siglo comprendía toda nuestra comarca histórica incluyendo los municipios de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Requena, Utiel, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel. La capital religiosa de la comarca fue siempre Requena, ostentando el título de Iglesia Mayor o Arciprestal la parroquia de El Salvador de esta ciudad, mientras duró nuestra pertenencia a la diócesis conquense de la que fuimos desgajados en 1957.

Solamente la aldea de Casas del Río no formó parte de este antiguo arciprestazgo, ya que por haber sido aldea de Cofrentes hasta el siglo pasado siempre estuvo incluida en el Arzobispado de Valencia, pasando a depender del arciprestazgo requenense a partir de 1957.

El pan bendito en la religiosidad popular comarcana

Una de las manifestaciones de la religiosidad popular primitiva de esta comarca es el reparto de pan bendito en diversas fiestas. Este reparto se hace a los fieles que concurren a los actos religiosos que se celebran en distintas

localidades, bien en honor de los santos patronos de la población, o de aquellos que particularmente son venerados por ciertos barrios, hermandades, cofradías o mayordomías, a veces de origen gremial.

Dentro de la clase popular de esta tierra se puede observar que perdura todavía una especie de religión arcaica, sencilla que podríamos considerar de tipo pagano, claramente diferenciable de la puramente eclesial basada en las doctrinas de Jesucristo. No obstante, hay muchas personas que conservan y combinan unidas ambas manifestaciones religiosas.

La calificación de sencilla que damos a esta forma de religiosidad popular es por estar carente de basamento doctrinal y teológico complicado con que cuentan otras religiones, poseyendo unos códigos morales simples de tipo material. El concepto de pecado es mucho menos amplio que en las grandes religiones. Únicamente el robar y el matar es considerado como pecado por las gentes que tienen poco contacto con las prácticas de la religión católica eclesial. Hemos oído muchas veces aquella frase de: "Ni robo, ni mato, ¿cómo voy a ir a confesar?". Es pecado pues, según esta moral, aquello que perturba el orden establecido para el desarrollo de la convivencia y de la vida. La idea Dios como ser supremo también es un tanto distinta a la de la religión oficial. Para las gentes de campo, que por lo general suelen estar poco volcadas a la iglesia, Dios existe y aunque se le considera como un ser todopoderoso, dueño de las fuerzas de

la naturaleza y del que se reciben todos los bienes materiales, apenas se tiene de Él el concepto del Dios castigador y de forma muy vaga o nula el Dios justiciero. La divinidad en este vestigio de religión pagana agraria, que se materializa casi siempre en la Virgen o los santos es una divinidad protectora y por eso se le pide protección para personas, cosechas y ganados. A cambio de los favores recibidos se manifiesta gratitud de forma material cumpliendo las promesas y llevando los exvotos a los santuarios de más devoción popular.

Por otra parte, no se llega a apreciar el valor de la mayoría de las prácticas litúrgicas eclesiales, quizá porque se considera a Dios tan sublime y tan omnipotente que no necesita del culto o reverencia humana de forma permanente. Se acude a Dios, o más bien a la Virgen y a los santos en los momentos de apuro, y es aquí donde se manifiesta la fe y la creencia en la existencia y onnipotencia del Ser Supremo. Todo esto nos justifica el que dentro de esta subreligión no se entienda el valor y el sentido que para la ortodoxia eclesial tienen los sacramentos. Paralelamente a la Eucaristía, alimento espiritual de las almas, materializado en el pan eucarístico de la comunión como cuerpo y sangre de Cristo, nos encontramos con el pan bendito, cuyo sentido y valoración entre los fieles no es excluyente del que la Iglesia da, de manera mucho más elevada, a la Eucaristía. No obstante, y en la práctica, independientemente de que la actitud sea considerada herética, irreverente y

paganizante hemos de reconocer que, para muchos hombres y mujeres que no se acercan nunca a la comunión, es el pan bendito objeto de mayor aprecio que la Eucaristía por el carácter salutar y protector que tradicionalmente se le ha atribuido en esta tierra al pan bendecido de las fiestas, carácter mágico en definitiva que llega a hacerse extensivo al intento del hombre de dominar las fuerzas de la naturaleza, pues en algunas poblaciones también es utilizado como medio para deshacer o ahuyentar las tormentas.

El pan salado o endulzado que se lleva al lugar sagrado el día de la fiesta para ser bendecido por un sacerdote, todavía se toma y se come por las personas de más edad como alimento curativo y medicina preventiva contra las enfermedades. Es considerado alimento sagrado, y por ello conserva también mucha gente la costumbre de santiguarse y besar el trozo de pan antes de ingerirlo. Por las propiedades atribuidas al pan bendito, siempre se piensa en hacer partícipe de él a las personas más allegadas con el fin de que les alcance el poder benefactor. Por otra parte, también se da a comer pan bendito, aunque sea en poca cantidad, a los animales domésticos con la misma finalidad mágica.

A pesar de este aspecto pagano original que apreciamos en el ritual y concepto del pan bendito de esta comarca, está perfectamente ensamblada esta práctica con las celebraciones eclesiales, pues además de llevarlo al templo y bendecirlo el sacerdote, se pasea en muchos lugares dentro del desfile

procesional que se hace con la imagen de la Virgen o el santo a quien va dedicada la fiesta, o se hace un desfile propio para su recogida. Por otra parte y como además de su valor mágico no pierde el sentido de alimento material, se le convierte en un objeto de caridad a la manera cristiana, yendo destinado, como en el pasaje evangélico de la multiplicación de los panes, a quienes no tuvieran qué comer, cosa actualmente desterrada pero no infrecuente en otras épocas. Personas o familias pobres podían participar de la alegría y fraternidad propias de una fiesta o romería comiendo, como todos, el trozo o panecillo obtenido en el reparto. Esto explica que en algunas poblaciones de la comarca se llame al pan bendito *caridás*. El que el pan bendito o *caridás* se repartan a todos los concurrentes a la fiesta, sin distinción de clases ni escalas sociales, viene a recordar también el sentido de comunidad e igualdad que fue propio de los actos y celebraciones de las primeras épocas de la Iglesia.

Referencias históricas

Refiriéndonos a la antigüedad de esta costumbre nos aparecen datos históricos que nos hablan de su existencia, por lo menos a partir del siglo XV y de su continuidad hasta nuestros días. En la muy documentada *Historia de Utiel*, de Miguel Ballesteros Viana, publicada en 1899, nos dice el autor que a finales del siglo XV y principios del XVI se celebraba la fiesta al entonces patrón de la villa san Bernabé, el día 11 de junio y de tal fiesta comenta lo siguiente: [...] Era costumbre el día de la

víspera dar colación de pan y cerezas y al siguiente la caridad de pan a los niños que acudían a la fiesta [...].

También cita que en este tiempo era de patronato concejil la fiesta de San Antonio, la cual todavía se celebra con el reparto del llamado pan de los pobres o pan de San Antonio.

Don Enrique Herrero y Moral en su *Historia de la ciudad real de Requena*, publicada en 1890, nos dice al hablar de la ermita de la Santa Cruz o de la Caridad que existía en ella:

[...] la fundación de una misa cantada con tortas (pan bendito) en la referida ermita el día 3 de mayo de cada año, a intención de Margarita Ramírez, viuda de Juan Ruiz Falcó, asegurando la limosna de todo ello sobre la renta de un pedazo de tierra en riego de siete celemines de sembradura en el camino del Azagador, según resulta de una escritura fecha 7 de diciembre de 1679 ante el escribano Matco Gómez Cordovés. [...]

Hablando de la Hermandad de San José del gremio de carpinteros y albañiles de Requena, nos dice también este autor en la citada historia, que en 1861 se hacen nuevos reglamentos por haber desaparecido los primitivos y añade:

[...] Desde el día de la confección de los reglamentos a que vengo aludiendo, la Hermandad viene haciendo a su Patrono en el día 19 de marzo la fiesta anual, pagando de su propio peculio los gastos que lleva consigo, tanto por lo que toca a la Iglesia, como en cera, pan bendito y la banda de música que ameniza la procesión [...]

Aludiendo a la fiesta de San Sebastián del barrio de Las Peñas y los gastos que ocasionaba nos dice que en la fecha de publicación de su obra (1890):

[...] El pan bendito no acrecenta los gastos referidos, porque generoso y devoto del Santo se lo tiene ofrecido y prometido desde hace muchos años por todos los de su vida, su también vecino y honrado Antonio Lóñes.[...]

El pan bendito en la actualidad

Generalidades

Los diferentes datos que nos han servido como base para los comentarios que en este artículo iremos desarrollando sobre esta práctica, todavía viva en muchas localidades de la zona, han sido extraídos de la asistencia directa a muchas de las fiestas o a la información aportada por personas de avanzada o mediana edad que nos han pormenorizado los detalles de formas y rituales del pan bendito o *caridás* en poblaciones en las que ha desaparecido, en la actualidad, esta costumbre.

De las treinta y seis poblaciones visitadas para este fin, entre las que se encuentran las dos ciudades de Requena y Utiel, las villas de Camporrobles, Caudete de las Fuentes, Fuenterrobles, Venta del Moro y Villargordo del Cabriel, además de muchas aldeas y caseríos únicamente en cuatro de ellas no hemos podido constatar esta costumbre ni se recuerda que haya existido en otras épocas. Tales poblaciones son Caudete de las Fuentes, Venta del Moro

y las aldeas de Las Cuevas y Las Casas de Utiel.

Existen localidades en las que, aunque se nos han dado referencias y detalles de la confección y reparto de pan bendito o *caridás*, ha caído en desuso esta práctica, sobre todo en algunas aldeas del término de Venta del Moro, tales como Las Casas de Moya, Las Casas del Rey, Las Casas de Pradas, Jaraguas, etc., La Torre de Utiel en el término de Utiel. En Fuenterrobles se repartían *caridás* con motivo de la romería que sus vecinos realizaban a la Cueva Santa del Cabriel. Al anularse tal romería por la construcción del pantano de Contreras, dejó de tener vigencia el reparto de panecillos bendecidos. Hace siete años se restauró esta antigua romería y solamente en una ocasión se ha recuperado el ritual de las *caridás* dentro de ella.

Hay varias poblaciones en las que se hace y reparte pan bendito muy de tarde en tarde, por lo que consideramos que esta falta de continuidad es el paso inmediato a la desaparición de esta costumbre. En este grupo se pueden incluir las *caridás* de San Cristóbal en Camporrobles y los panes benditos en Campo Arcís, Casas de Eufemia, El Rebollar, Los Cojcs, Los Marcos, Los Ruices, etc.

Finalmente haremos mención de aquellos pueblos y aldeas en donde las *caridás* o el pan bendito se elaboran y reparten anualmente o cada dos o tres años, como ocurre en Casas de Soto, Casas del Río, El Derramador, El Pontón, Estenas, Hortunas, La Portera, Las Monjas, Los Duques, Los Pedrones,

Requena, Roma de la Vega, S. Antonio y S. Juan de la Vega, Utiel, Villargordo del Cabriel y Villar de Olmos. Una variante muy especial de pan o dulce bendito, son las llamadas tortas de la Candelaria que se elaboran en Villargordo del Cabriel y Fuenterrobes, también de forma anual.

La pervivencia de esta práctica en las localidades citadas la podemos encontrar de dos maneras:

a) De forma evolucionada en cuanto a su confección, exhibición y reparto, por la necesidad de acomodarse a las nuevas maneras de la sociedad. Este es el caso de Barrio Arroyo, El Derramador, El Pontón Estenas, Hortunas, La Portera, Las Monjas, Los Duques, Roma, San Antonio, San Juan, Villargordo del Cabriel (en el caso de la torta de la Candelaria) y Villar de Olmos.

b) De forma fiel al ritual tradicional, cosa que podemos encontrar todavía en el pan bendito de Casas de Soto, Casas del Río, Los Pedrones y Requena, el pan de los pobres de Utiel, las *caridás* de Villargordo del Cabriel y la torta de la Candelaria de Fuenterrobes.

De introducción reciente es el pan de San Blas en Los Corrales de Utiel, así como el pan bendito en la fiesta de San Miguel de Estenas, en donde se instituyó esta festividad por haber edificado sus vecinos, hace algunos años, una ermita dedicada a este sto. arcángel.

Variantes de pan bendito en esta comarca atendiendo a su motivación, denominación formas, ingredientes y ri-

tual de confección, exhibición y reparto.

Motivación.

El que haya pan bendito en una fiesta suele tener origen en un voto o promesa de tipo perpétuo u ocasional que hizo o hace una colectividad (cofradía, barrio, población, etc.) o una persona individualmente, ante situaciones más o menos angustiosas que afectan a toda una comunidad o bien a una persona o familia en particular.

Casi siempre el voto perpétuo suele ser colectivo, pues para una persona sola sería muy gravoso económicamente pagar los gastos o dar los ingredientes para poder repartir pan bendito anualmente, por este motivo las promesas de pan o *caridás* a nivel individual son normalmente de tipo ocasional y sin perpetuidad.

Los motivos por los que se hacen o hicieron las promesas colectivas y perpetuas siempre tienen orígenes en circunstancias de peligro de los intereses de una comunidad, por ejemplo ante una epidemia o sequía. No obstante, son poco abundantes estos casos de ofrecimientos colectivos, encontrándolos actualmente en el caso del pan de San Antonio de Padua en Utiel y algo semejante ocurre en Villargordo con las *caridás* de la cofradía de este mismo santo, o de la torta de la Candelaria.

De origen en un voto comunal es el reparto de las *caridás* de la Virgen de Tejeda en esta misma población, aunque la obligación de su confección y reparto la contraen los matrimonios que cumplen los cinco años de casados y

que reciben el nombre de *caridaeros*.

En todos los demás casos el ofrecimiento de pan bendito, *caridás* o torta suele ser individual, dándose casos mixtos en algunas fiestas de cofradía de la ciudad de Requena, en las que cierto número de tortas pueden correr a cargo de la cofradía, además de las que de forma individual ofrecen cofrades o devotos.

Denominación

Desde el inicio de este artículo venimos dando los nombres de pan bendito, pan de pobres, pan de San Antonio, pan de San Blas tortas de la Candelaria y *caridás*.

De todos estos nombres es el pan bendito el más generalizado, siendo utilizado en veinticinco poblaciones: Barrio Arroyo, Campo Arcés, Casas de Eufemia, Casas de Pradas, Casas de Soto, Casas del Río, El Derramador, El Pontón, El Rebollar, Estenas, Hortunas, Jaraguas, La Portera, La Torre de Utiel, Las Monjas, Los Cojos, Los Duques, Los Isidros, Los Marcos, Los Pedrones, Los Ruices, Requena, Romade la Vega, San Antonio de la Vega, San Juan de la Vega y Villar de Olmos.

Nos aparece el nombre de *caridás* en Camporrobles, Casas de Moya, Casas de Pradas, Casas del Rey, Fuenterrobles y Villargordo del Cabriel.

La denominación de pan de pobres la encontramos en El Derramador (se repartía el 2.º día de la fiesta patronal de San Miguel) y en Utiel, en donde se conoce también como pan de San Antonio.

El nombre de tortas solamente se aplica a una especie de tortadas que se confeccionan en Fuenterrobles y Villargordo del Cabriel con motivo de la fiesta de la Candelaria. En Requena, se conoce también por torta a cada una de las piezas sueltas de todo el conjunto de pan bendito de una fiesta.

Pan de San Blas se designa en Los Corrales de Utiel a los panecillos que se reparten en la actualidad en la fiesta de este santo en dicha aldea.

Formas e ingredientes

Ya hemos detallado que, dentro de esta misma comarca, nos aparecen distintas denominaciones referentes al pan de fiestas religiosas, lo cual nos puede llevar a deducir que también encontramos variedad en cuanto a las formas, ornato e ingredientes con que se confeccionan las piezas de estos panes según localidades o subzonas dentro del área que hemos estudiado.

Las formas más simples y los ingredientes menos sofisticados nos lo ofrecen las llamadas *caridás* y el pan de pobres que se elaboran con masa de pan normal con levadura, añadiéndoles granillos de matalahúva y en algunos casos algo de aceite. Las formas de las *caridás* pueden variar del panecillo alargado (*Caridás* en Camporrobles y Fuenterrobles), redondo (pan de pobres en Utiel), en forma de rollo con agujero central (*caridás* corrientes en Villargordo del Cabriel), o de estrella, corazones, etc. (*caridás* de San Isidro en Casas del Rey).

Las formas más adornadas de *caridás* las encontramos en Villargordo

del Cabriel en el caso de las dos piezas que, también en forma de rollo, se hacen para ponérselas en las manos a la Virgen de Tejeda y al Niño en la romería de los *caridaeros*. Dichas *caridás* hermosas, muy adornadas con picos, cortes e incisiones se subastan al acabar la romería, mientras que las otras corrientes se reparten a los romeros al principio de ella, para que las puedan comer en el campo.

También de masa salada y con matalahúva es o era el pan bendito de algunas aldeas en donde se hacían, a manera de las *caridás*, piezas pequeñas con formas caprichosas, desde panecillos redondos y alargados, pasando por los "rolletes", estrellas y corazones y llegando a las pizarrazas (con forma de pájaro), siendo este el caso de Las Casas de Moya, Las Casas de Pradas, Los Marcos, Los Cojos, Los Isidros y La Torre de Utiel. Los panecillos suelen llevar como adorno una cruz incisa y en algunas de estas poblaciones echan por la parte superior anisillos de colores (diminutos confites coloreados).

Este tipo de pan sobrio en cuanto a ingredientes y ornato es el que menos se ha conservado, quizá por el menor atractivo que ofrece a la vista y el paladar en comparación con el pan bendito de masa endulzada que encontramos en la mayoría de las localidades del término actual de Requena y algunas otras fuera de él. Son en total veintiuna las poblaciones de esta comarca en las que se hace o se hacía el pan bendito de masa dulce además de las citadas tortas de la Candelaria de Villargordo del Cabriel y Fuentesrobles en las que se

alcanza el más alto grado de sofisticación.

Los ingredientes del pan bendito dulce suelen ser la harina y la levadura, aceite, huevos, matalahúva, azúcar y anisillos de colores dependiendo de la mayor o menor cantidad de algunos de estos ingredientes el que la pasta, una vez cocida, quede plomiza o esponjosa. En las poblaciones en las que se conserva con vitalidad esta tradición se tiende a mejorar su calidad, aunque menguando los detalles ornamentales. Pero las diferencias de este tipo de pan bendito endulzado, respecto al de masa salada no solamente se dan en cuanto a los ingredientes, pues también son muy marcados en cuanto a la forma.

Generalmente las piezas de pan bendito dulce son mayores que las del tipo salado, por lo que se reparten trocadas y no por unidades, como se hace con las *caridás*. El pan bendito dulce se presta a ser adornado profusamente y por ello puede exhibirse en desfiles de recogida e incluso procesionales, convirtiéndose así en elementos decorativos dentro de la fiesta y por eso se coloca en vistosos canastillos o tablerillos cubiertos con paños blancos orlados de encaje, completando el ornato, cintas, flores y lazos de papel de colores y en algunos casos (Casas del Río o Villar de Olmos) flores naturales.

Decíamos que la calidad en cuanto a sustancia comestible ha mejorado desde hace unos años, en cambio el primor y la delicadeza en la elaboración de las formas tradicionales se está perdiendo al dejar de hacerse de manera

doméstica y encargar su confección a panaderos que no se entretienen en los minuciosos detalles ornamentales transmitidos de generación en generación.

A pesar de este deterioro estético-formal del pan bendito dulce, al ser elaborado de forma industrial, todavía podemos apreciar en algunas ocasiones bellas formas tradicionales diferentes que nos han servido para clasificar en tres grupos este tipo de pan de fiestas, en el aspecto formal.

Tendríamos por una parte el caso de la ciudad de Requena, en donde se conserva con absoluta vitalidad y pureza el ritual y formas tradicionales del pan bendito, el cual se hace a base de tortas o rollos de gran tamaño, siendo portadas dichas piezas sobre tableros redondos y a la cabeza por mujeres solteras en el desfile de recogida. Sobre estos grandes panes se hincan varillas de caña rajada en cuyo extremos superior se clavan pequeñas figurillas muy estilizadas hechas de la misma masa que representan animales (ardillas, peces, mariposas, palomas, caracoles, etc.). Las citadas varillas se cubren y adornan con cintas y lazadas de papel de colores.

Esta forma ha sido adoptada por los de Villar de Olmos quienes en la actualidad y para la fiesta de su patrón San Isidro encargan a horneros de Requena la confección del pan bendito.

Otra variante la encontramos en las aldeas de la Vega: San Antonio, San Juan, Barrio Arroyo, Roma, El Derramador y El Pontón, así como en otras, tal es el caso de Casas de Eufemia,

Los Ruices y Las Monjas en donde se confeccionan unas tortas de menor tamaño que las de Requena y muy delgadas, llevando en su parte superior unas incisiones con dibujo enrejillado en forma de rombos. Estas tortas se colocaban sobre canastillos y se hincaban sobre ellas, al igual que en Requena, delgadas varillas de caña rajada rematadas por figuras de animales hechas de masa y adornadas también con perifollos de papel de colores.

Según nos cuentan personas de edad de Villar de Olmos esta forma fue la utilizada en aquella aldea tradicionalmente, con la variante de que se adornaba el canastillo con flores naturales.

Actualmente en las aldeas de la Vega, aunque suele salir el pan bendito en la procesión o se hace desfile de recogida, ya no se lleva en canastillos individuales, sino en grandes canastas, con lo cual se han perdido las pequeñas figuras de animales y el adorno con papel de colores.

Finalmente, y en cuanto a la forma, nos falta por comentar detalles de otro tipo de pan bendito dulce que se confecciona o confeccionaba a base de piezas en forma de estrellas de distintos tamaños. Tales estrellas se colocan superpuestas de mayor a menor en sentido ascendente, formando una torre que sobresale de las paredes del canastillo. En algunas poblaciones se completa el adorno con perifollos de papel (Hortunas) o con flores naturales (Casas del Río).

También esta variante de estrellas se está perdiendo por la dificultad que ofrece la confección de las piezas, dada

su forma y diferentes tamaños, así como por el ornato minucioso que sobre la masa blanda solía hacerse.

Las poblaciones en las que se hacía o se hacen estrellas para el pan bendito son Campo Arcés, Casas de Soto, Los Pedrones, Casas del Río, El Rebollar, Hortunas, La Portera y Los Duques.

Los canastillos tanto con las tortas como con las torres de estrellas eran llevados por las mozas a la cabeza en sus desfiles de recogida o en el de la procesión. Actualmente los suelen llevar en las manos en casi todos los sitios en los que se mantiene la costumbre de sacar el pan en canastillos.

Rituales de confección, ornato, exhibición y reparto

Las formas más simples en este aspecto las ofrecen las *caridás*, el pan de pobres y las variantes de pan bendito salado. En estos casos la persona oferente o la cofradía hace o encarga la confección de las pequeñas piezas, las cuales sin ningún tipo de adorno ni exhibición callejera son llevadas a la puerta de la iglesia o a la romería en grandes canastas y son repartidas, después de ser bendecidas y al acabar la misa, entre los devotos que acuden a recogerlas. Podemos considerar que se sale de esta norma sobria el caso de Villargordo del Cabriel y su fiesta de Tejeda. Como ya hemos dicho, en Villargordo del Cabriel además de las *caridás* de San Antonio, también se reparten en la romería de la Virgen de Tejeda o fiesta de los *Caridaeros*. Esta fiesta consta de una misa y procesión en el pueblo por la mañana, iniciándose, a

primeras horas de la tarde, una especie de romería en la que se traslada a la Virgen de Tejeda al llamado Cerro de la Cabeza (cercano a la villa). Antes de partir los romeros suben a la colina dos tractores con remolques, en los cuales se transportan las *caridás* y el vino que se repartirá entre los romeros. Dichos remolques, que han sustituido a los tradicionales carros, siguen adornándose con toldos de color blanco y guiraldas de flores de papel. Una vez que los romeros y la Virgen llegan a la cumbre se procede a la bendición del vino y las *caridás*, y a continuación al reparto entre los asistentes al acto, quienes se dispersan en grupos familiares o de amigos y comen la merienda acompañada de las *caridás* y vino bendecidos.

Para los citados *caridaeros* y los músicos que acompañan a los romeros se preparan unas mesas adornadas en las que, entre otros variados alimentos, se colocan adornados canastillos con *caridás*.

Después de la merienda y antes de iniciar el baile se subastan las *caridás* hermosas, que como ya hemos nombrado llevan en sus manos la Virgen y el Niño.

La fiesta concluye con un rosario cantado al volver al pueblo y con la devolución de la imagen de la iglesia parroquial.

Vefamos al hablar de las formas e ingredientes que existía una mayor complejidad y variedad en el pan bendito dulce que en el salado, dentro de esta comarca y estas características también aparecen dentro de los rituales

de su confección, ornato, exhibición y reparto. Para dar una idea de ellos describiremos las pautas que se siguen o seguían en algunas poblaciones correspondientes a las tres subdivisiones que anteriormente hemos hecho del pan bendito dulce de la zona.

El pan bendito en Requena

Ya hemos hablado de la pujanza y autenticidad con que se conserva en la capital comarcal la tradición religioso-festiva del pan bendito, el cual está presente en las fiestas siguientes: el 6 de diciembre festividad del Santo Patrón San Nicolás, fiestas de cofradía de San Antón de los ricos y San Antón de los pobres que tienen lugar en distintas fechas del mes de enero. En la fiesta que en el barrio de Las Peñas celebra en honor de San Sebastián el 20 de enero o domingo más próximo, en la fiesta y romería de San Blas en febrero; en la fiesta que a San José dedica en marzo la cofradía de carpinteros y albañiles; en la fiesta de la Virgen de la Caridad que se celebra en el barrio de Las Ollerías el domingo de Pentecostés; en el día de San Roque (16 de Agosto) fiesta recuperada por el Grupo de Estudios Folklóricos "Jaraiz" al haber desaparecido su antigua cofradía. De época reciente es la introducción de este ritual dentro de la fiesta que los músicos dedican a Santa Cecilia en noviembre y la que la Junta de Racimos dedica a principios de agosto a la Virgen de las Viñas.

Ya decíamos que el ofrecimiento de pan bendito en esta ciudad suele ser, en su mayoría de tipo individual y no

perpetuo, ocupándose cada oferente de su confección o encargo en una panadería. La víspera de la fiesta cada familia que tiene promesa adorna su torta en casa con sus cañas emperifolladas de papel de colores y sus figurillas zoomorfas. Algunas de estas tortas, al ser de gran tamaño se hacen en cuatro gajos para que entren por la boca del horno. Cuando se colocan sobre el tablerillo y para disimular las uniones de los cuatro trozos se les pone una franja de papel en forma de cruz además de todos los adornos citados. El tablerillo como hemos dicho se cubre con un paño blanco orlado de puntilla.

Al día siguiente un grupo de cofrados o festeros acompañados de instrumentistas de la banda de música inician un pasacalle que irá recogiendo, una por una y de casa en casa, todas las tortas ofrecidas para la fiesta. La misión de llevar la torta en este desfile se encomienda a las mujeres solteras de la familia, quienes han de prepararse su rodete, especie de almohadilla hecha de tela de distintos colores o de punto y que colocada sobre la cabeza amortigua la dureza del tablero redondo sobre el que descansa la pieza de pan bendito.

Este desfile, que se va agrandando poco a poco, va acompañado de las melodías festivas que interpretan los músicos y de los ruidosos truenos de los petardos que los festeros van tirando en todo el recorrido. Una vez recogidas todas las tortas se llevan a la iglesia en donde son bendecidas.

Cada oferente se lleva una parte de la torta a casa para repartir entre parientes, vecinos y amistades y otra parte la

deja en la iglesia. Las partes que se quedan en el templo se trocean y se reparten al público en general, una vez acabada la misa que se celebra en honor del santo o de la Virgen a quien se dedica la fiesta.

El pan bendito en Hortunas

Corresponde esta aldea a las poblaciones en las que tradicionalmente se hace parte de pan bendito en forma de estrellas. Esta forma, como citábamos, está desapareciendo al dejar de elaborarse domésticamente. Hortunas, a pesar de su casi total despoblación, sigue celebrando su fiesta anual dedicada al patrón San Isidro y a ella acuden muchos hortuneros que viven fuera. Uno de los principales atractivos de esta sencilla fiesta es el pan bendito con formas muy evolucionadas actualmente, pero imprescindibles como elemento festivo.

Describiremos seguidamente el ritual tradicional que se seguía en esta aldea hasta la década de los años setenta:

Si alguna familia o familias tenían promesa de pan bendito lo comunicaban al alcalde pedáneo, quien acompañado por las mozas de la aldea y el domingo anterior a la fiesta recorrían el poblado casa por casa anunciando que había ofrecimiento de pan y solicitando al mismo tiempo donativos en dinero o en especie para que pudiera ser abundante.

Los ofrecimientos y donativos solían ser en especie (harina, azúcar, huevos o aceite) que se encargaban de recoger las jóvenes en este recorrido presidido por la autoridad local. Con lo recogido se juntaban todas las mozas la

antevíspera de la fiesta en una casa en que tuvieran horno (casi todas lo tenían) y durante todo el día se dedicaban a amasar y cocer el pan, haciendo tantas piezas en forma de estrellas de distintos tamaños como mozas hubieran, además del correspondiente rollo y torta.

Esa misma noche o la mañana de la víspera se repartían las piezas entre las distintas jóvenes que las habían elaborado, quienes eran las encargadas de sacarlo en la procesión del día de la fiesta.

Cada moza con su parte de pan se componía y decoraba en su casa su canastillo, tratando de rivalizar con las demás tanto con el pan y canastillo, como en los perifollos de papel con que remataban la torre de estrellas.

La composición de un canastillo de pan bendito se empezaba cubriéndolo con su correspondiente paño blanco con puntilla. Sobre él se colocaba la torta y sobre ésta el rollo (con agujero). Encima del rollo iban colocadas cuatro o cinco estrellas superpuestas formando la torre ya nombrada. Estas estrellas llevaban agujero, como el rollo, con el fin de que, a través de estos orificios pudiera pasar una caña delgada, cuyo extremo inferior se hincaba en la torta de la base. Esta caña impedía que la torre de estrellas se derribara. Para sujetar más esta estructura cónica se utilizaba la estrella de cierre que era la de menor tamaño y que no tenía agujero. Esta estrella se clavaba por el extremo superior de la caña y se le hacía llegar y apoyar en la última estrella con agujero, asegurando así el equilibrio de todo el conjunto.

La caña sobresalía de las piezas de pan unos treinta centímetros, la cual se adornaba con una pequeña bandera y unas cintas rizadas de distintos colores, todo ello hecho con papel del llamado de seda, quedando así rematado el ornato completo.

La víspera de la fiesta por la tarde, cada moza llevaba su canastillo debidamente compuesto a casa del alcalde, en donde se habilitaba un espacio importante de la vivienda para ello.

En la mañana de la fiesta acudían las mozas a casa del alcalde acompañadas de los músicos y antes de la celebración de la misa, y con una especie de pasacalle trasladaban el pan a la ermita en donde permanecía durante la misa, siendo bendecido al final de ella. Una vez acabada la misa se organizaba, como actualmente, el desfile procesional encabezado por las jóvenes portadoras del pan bendito, quienes previstas de su correspondiente rodete llevaban el canastillo sobre la cabeza durante todo el recorrido de la procesión. Cuando la procesión retornaba a la ermita y después del disparo de la traca que daba entrada a las imágenes, se procedía a la partición del pan, misión que tenían a su cargo las mozas portadoras o algunas mujeres de las familias oferentes. Mientras, el resto de la gente esperaba a la puerta de la ermita. Del reparto de los trozos de pan bendito, entre el público que acudía al acto, se encargaban los sacadores, mozos buscados por cada una de las mozas para este fin. El sacador podía ser novio, hermano, pariente o vecino al que cada moza le había hecho la correspondiente solicitud de cola-

boración.

De las piezas de pan que contenía cada canastillo se dejaban dos sin trocear, una estrella y un rollo. La estrella entera era para la moza sacadora y el rollo como obsequio para el sacador. Además de estas piezas enteras de asignación fija se guardaban algunas más destinadas a obsequiar al alcalde, al sacerdote, la guardia civil o los oferentes principales.

Cada persona asistente a la fiesta, además de comer pan bendito en el momento del reparto guardaba un trozo, como mínimo, para poder hacer partícipes, aunque fuera de una pequeña parte, a los familiares enfermos, ancianos o ausentes, así como a los animales domésticos, de tan preciado alimento con valor salutarífico y protector.

Un esquema semejante con más o menos variaciones se seguía en las otras poblaciones en las que se hacía el pan bendito a base de estrellas.

En El Rebollar, en donde el adorno de las piezas se hacía de forma muy minuciosa con dibujos incisos, contenía cada canastillo una torta y tres estrellas. Como remate y adorno de la torre se colocaban dos corazones hechos también de masa que se clavaban sobre sendas varillas de caña y éstas sobre las estrellas. Estas dos piezas en forma de corazón eran el obsequio que recibían la moza sacadora y el mozo repartidor, quien solía ser el novio de la chica o el mozo que si no lo era todavía le había sido asignado como mayo y admitido por ella en la noche del 30 de abril en que se celebraba la fiesta de los mayos. La fiesta de la Virgen del Rosario pa-

trona de esta aldea se celebra el día 3 de mayo.

Tanto en El Rebollar como en Los Pedrones y Casas de Soto, además de canastillos adornados se sacaban piezas de pan bendito en canastas grandes sin adomar. Estas piezas solían ser de forma redonda.

En Los Pedrones se guardaba el pan, la noche de la víspera, en casa de la familia oferente o por sorteo si lo deseaban varias familias. Además del pan bendito se llevaba a esta casa la imagen de la Virgen (La Purísima). A la mañana siguiente el traslado del pan a la iglesia lo presidía la Virgen, por lo que tenía carácter procesional.

En Casas del Río además de canastillos adornados con estrellas se confeccionan panes redondos grandes, coronados con un remate de masa en forma de piña y completando el ornato con flores naturales.

Tanto en Casas del Río como en El Rebollar, en donde la procesión se celebra por la tarde, se efectúa el desfile o procesión del pan bendito antes de la misa en el caso de Casas del Río y después de ella en El Rebollar. Como el reparto se hace antes de comer ya no se pasea el pan bendito en la procesión de la tarde.

Esquemas y formas más semejantes a las descritas en el caso de Hortunas encontramos en la vecina aldea de La Portera, en donde la torre de estrellas no se fija como una caña, sino con agujas de hacer media, por lo que va desprovisto, el conjunto, de los adornos o perifollos de papel de colores.

Como ya hemos comentado, todos

estos rituales han variado desde los años setenta, tendiendo a una evolución mucho más simplificada y uniforme. Ya es poco corriente que se lleven actualmente canastillos a la cabeza ni que se compongan a la manera tradicional, porque se está perdiendo la costumbre de hacer las estrellas. No obstante, la costumbre del pan bendito, más o menos evolucionado, sigue siendo en muchas poblaciones uno de los elementos más destacados y estimados de la fiesta religiosa.

En Hortunas, desde hace unos años, para evitar el que desaparezcan las formas tradicionales del pan bendito existe un ofrecimiento particular que aporta a la fiesta las estimadas estrellas, las cuales se confeccionan en un horno de Requena, haciendo uso de moldes y con menos ornato, pero que tienen el aspecto de las domésticas una vez montadas, en forma de torre, sobre los canastillos. Estos canastillos a lo tradicional son llevados en el desfile por mujeres sobre la cabeza, según mandan los cánones de la antigua costumbre.

El pan bendito en las Casas de Eufemia

El esquema ritual que se seguía en esta aldea puede ser equivalente, de forma más o menos aproximada, al utilizado en las poblaciones ya citadas en las que el pan bendito se sacaba en forma de tortas delgadas sobre canastillos.

Los ingredientes vienen a ser los mismos básicamente que los ya descritos para elaborar dicho pan dulce.

También aquí solía hacerse pan bendito por ofrecimiento pero la fami-

lia oferente en vez de darlo ofrecido en harina u otros ingredientes, aportaba la masa ya hecha, esperando que las mozas, en común, se encargaran de la confección de las piezas para lo cual se juntaban en una casa. El hacer los adornos incisos en forma de rombos sobre las tortas, le llamaban "pintar el pan". Los demás adornos, una vez cocida y colocada la torta en su correspondiente canastillo, eran a base de pequeñas figuras geométricas y zoomorfas de masa clavadas sobre las varillas de caña hincadas en la torta, como en el caso de otros lugares. Estas varillas también solían adornarse con papel de seda de colores.

En la noche de la víspera de la fiesta se guardaban todos los canastillos y canastas en casa de la familia oferente y también de esta casa eran llevados a la iglesia, con un desfile, antes de la misa. A la manera ya descrita de Hortunas y otras aldeas llevaban las mozas sus canastillos a la cabeza en la procesión e igualmente buscaban su correspondiente sacador para el reparto.

Torta de la Candelaria en Fuenterrobles

Como ya hemos dicho anteriormente son dos las poblaciones en las que, para el día 2 de febrero, festividad de la Purificación de la Virgen o fiesta de la Candelaria, se elaboran las llamadas tortas de la Candelaria. Describiremos el proceso y ritual que se sigue en Fuenterrobles por ser más espectacular y participativo y por corresponder a la fiesta patronal de esta villa.

Existe una cofradía de mujeres que vela por la continuidad y pervivencia

de la torta, estando a su cargo el aspecto económico referente a los ingredientes. El vecindario del pueblo colabora de manera fundamental, puesto que para la confección se ofrece cada año una familia.

Los preparativos para la elaboración se inician un mes o quince días antes de la fiesta, pues se han de poner a secar las almendras al sol o con calor seco, con el fin de que la pasta de mazapán de la torta quede lo más blanca posible.

El día 31 de enero se empieza a hacer el mazapán a base de almendra molida, azúcar en almíbar, canela y limón rallado. Una vez elaborada la pasta se pasa a un molde circular y con la ayuda de un papel punteado marcan el dibujo que sirve de base a la ornamentación que, en la parte superior, se hace con pequeñas piezas de confitura de colores, siendo el anagrama de la Virgen el motivo central del dibujo.

Esta especie de torta redonda de grandes proporciones se coloca sobre un soporte del que salen, en forma vertical, catorce varillas cilíndricas sobre las que se colocan los llamados pinos. Estas varillas están dispuesta siguiendo la circunferencia exterior de la torta, mientras que la que hace el número catorce, que es la más alta, se pone en el centro, siendo en la que se coloca el llamado "rollo del cura", además de llevar su pino correspondiente.

Los pinos de la torta son una especie de conos de turrón de piñones en cuyo vértice se hincan delicados ramos de flores artificiales. La elaboración de

los pinos se inicia la semana anterior con el tostado de los piñones, operación que se hace con ascuas y colocando tales semillas sobre *ciazos* (cedazos) de la misma forma que se tostaba el azafrán. Al proceso del tueste de los piñones sigue su limpieza frotándolos con trapos blancos.

La confección del turrón tiene lugar el día 1 de febrero y en ella participan, además de los miembros de la familia que tiene el ofrecimiento, vecinos y amistades, todos dirigidos por una mujer del pueblo que tiene especial maña para esta tarea.

Cuando concluye todo este proceso se coloca la torta con sus pinos y adornos sobre unas andas que a su vez apoyan sobre una mesa, con el fin de que la noche de la víspera de la fiesta pueda ser expuesta a la entrada de la casa, pues es costumbre el que acuda la gente del pueblo a verla ya terminada.

La familia que tiene a su cargo la confección de la torta se encarga de buscar los "anderos", mozos que llevarán en andas la torta en su traslado a la iglesia y a lo largo del desfile procesional.

El día de la fiesta de la Virgen y antes de la misa, las autoridades y la banda de música, en pasacalle, hacen la recogida de las clavarieras, que son tres, la saliente, la entrante y la titular que es la dueña de la casa en donde se ha hecho la torta. Autoridades, música,

clavarieras y "anderos" con la torta a quienes se suman la reina de las fiestas y su corte y las cofrades, marchan a la iglesia en donde tiene lugar la bendición de candelas y de la torta. Después del reparto de candelas sale la procesión que va encabezada por la torta, en cuyas andas se coloca un canastillo con dos palomas, símbolo de la presentación de Jesús en el templo de Jerusalén. Después va la Virgen, las clavarieras, autoridades y el pueblo en general.

Terminada la procesión, se efectúa la ofrenda de flores a la Virgen y a continuación se celebra la misa mayor.

Acabados todos estos actos religiosos, se vuelve la torta a la casa donde se hizo y se reparte entre las personas que deseen comprar cada una de los trece trapecios circulares, con su correspondiente pino, en que se divide la torta. El rollo del cura se le da al sacerdote y para la clavariera del año queda el pino central, así como la parte central de la torta.

En Villargordo del Cabriel la torta de la Candelaria ya no se hace domésticamente, adquiriendo forma de tortada de pastelería, la cual se rifa por la cofradía que tiene a su cargo la fiesta religiosa.

Este es el resumen de lo que ha sido y sigue siendo el pan bendito dentro de los rituales religioso-festivos populares de una comarca interior de emigración que a pesar de su deterioro poblacional, todavía conserva rasgos culturales tradicionales más o menos evolucionados, pero profundamente sentidos por sus habitantes.

FERMIN PARDO PARDO



Pan Bendito - La Portera



**Virgen de Tejada - Villargordo
Con "Caridás"**



Recogiendo el pan San Antón - Requena



Pan Bendito - Hortunas



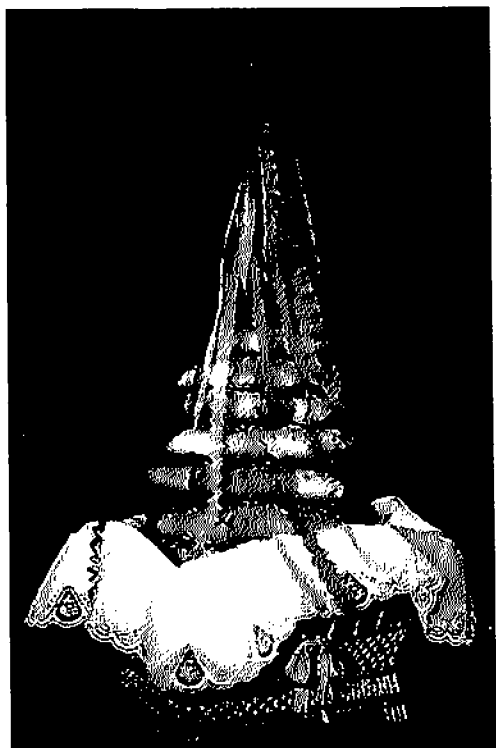
Torta de la Candelaria - Fuenterrobles



Pan en la Ermita - Villar de Olmos



Torta de San Antón - Requena



Canastillo de Pan Bendito - Hortunas



Pan de San Antonio - Utiel



Canastillo de Pan Bendito - Roma



Canastillo de Pan Bendito - El Rebollar



Rollo hermoso - San Juan