

ESTVDIOS MIROBRIGENSES

II



Centro de Estudios Mirobrigenses
C.E.C.E.L. – C.S.I.C.

2008

ESTVDIOS
MIROBRIGENSES

Estudios Mirobrigenses



Centro de Estudios Mirobrigenses
2007

ESTUDIOS MIROBRIGENSES

N.º 2

Centro de Estudios Mirobrigenses

Confederación Española de Centros de Estudios Locales (C.E.C.E.L.)

Centro Superior de Investigaciones Científicas (C.S.I.C.)

Consejo de Redacción:

Presidente: JOSÉ IGNACIO MARTÍN BENITO

Vocales: PILAR HUERGA CRIADO

M.ª PAZ DE SALAZAR Y ACHA

JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA

Secretaria: M.ª DEL SOCORRO URIBE MALMIERCA

Portada: *Labra heráldica de las armas de los Águila,
en el palacio de su linaje en Ciudad Rodrigo.*

Contraportada: *Privilegio de Fernando II por el cual da a la Catedral y al Obispo la tercera
parte de heredad del Rey en Ciudad Rodrigo y su término, haciéndole entrega
también de la ciudad de Oronia, año 1168.*

© CENTRO DE ESTUDIOS MIROBRIGENSES

ISSN: 1885-057X

Depósito Legal: S. 491-2005

Imprenta KADMOS

Salamanca 2008

ÍNDICE

PANORAMA

- Aproximación a las fuentes, estado de la investigación y perspectivas para el estudio de la Iglesia medieval en Ciudad Rodrigo (I): episcopado, cabildo y clero secular* 19
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA

ESTUDIOS

- Algunas visitas ad limina civitatenses* 41
JUSTO GARCÍA SÁNCHEZ
- Aspectos biográficos del jurista de San Felices de los Gallegos Dr. Félix de Manzanedo (1500-1576)* 107
JUSTO GARCÍA SÁNCHEZ, JESÚS GARCÍA SÁNCHEZ, NICASIO GARCÍA SÁNCHEZ Y JERÓNIMO GARCÍA SÁNCHEZ

ARTÍCULOS

- Dos libros de polifonía de Juan Esquivel de Barabona: Missarum Ian-nis Esquivelis... (1608) y [...] psalmorum, hymnorum, magnificarum... (1613)* 163
FRANCISCO RODILLA LEÓN
- Descripción de un voluntario de Ciudad Rodrigo, según un grabado de W. Bradford* 177
CARLOS GARCÍA MEDINA
- Los Águila, alcaides y alférezes mayores de Ciudad Rodrigo* 189
JAIME DE SALAZAR Y ACHA
- Notas sobre la poética dialectal o regional de Salamanca (¿una tercera escuela poética salmantina?)* 223
JOSÉ LUIS PUERTO HERNÁNDEZ

<i>Evidencias arqueológicas y etnográficas de instrumentos musicales elaborados en un hueso del ala de buitre</i>	247
MARTA MORENO	
<i>Tbuébault y don Julián: un general de Napoleón a la caza de "El Charro"</i>	265
MIGUEL ÁNGEL MARTÍN MAS	
<i>La cultura del farinato en Ciudad Rodrigo</i>	285
JOSÉ RAMÓN CID CEBRIÁN	
VARIA	
<i>Aproximación al archivo musical del profesor Dámaso Ledesma Hernández</i>	301
PILAR MAGADÁN CHAO	
<i>Los orígenes de Ciudad Rodrigo</i>	311
ÁNGEL BERNAL ESTÉVEZ	
<i>La grippe de Mazarrasa y su tiempo</i>	321
MARIO GASTAÑAGA UCARTE	
RECENSIONES BIBLIOGRÁFICAS	
<i>Bogajo: un pueblo con historia</i>	331
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA	
<i>Libro de motetes</i>	334
PILAR MAGADÁN CHAO	
<i>La catedral de Ciudad Rodrigo a través de los siglos: Visiones y revisiones</i>	336
JAIME DE SALAZAR Y ACHA	
<i>Ciudad Rodrigo entre Salamanca y Portugal</i>	338
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA	
<i>Blasones populares del antiguo partido de Ciudad Rodrigo. Dictadología y leyendas de la crónica oral</i>	339
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA	
<i>El Memorial de Salazar</i>	340
JUAN JOSÉ SÁNCHEZ-ORO ROSA	

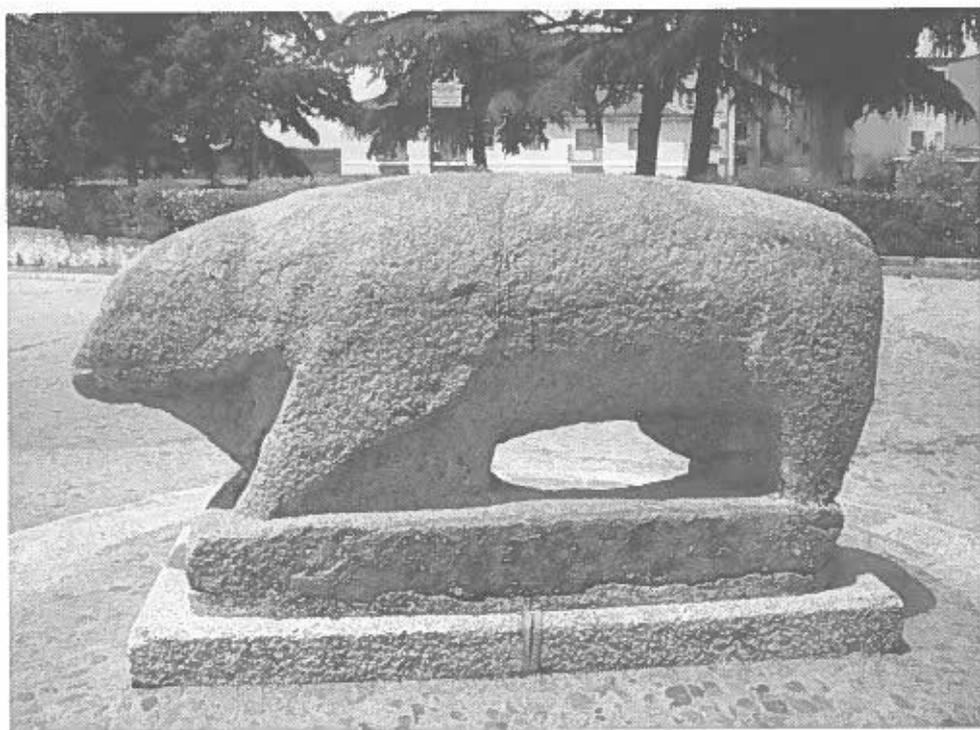
LA CULTURA DEL FARINATO EN CIUDAD RODRIGO¹

JOSÉ RAMÓN CID CEBRIÁN

El cerdo, animal emblemático en la Tierra de Ciudad Rodrigo, que nuestros antepasados de La Edad del Hierro, los arcaicos pobladores Vettones, veneraban junto al toro y cuyo testimonio se conserva en la escultura del verraco ubicada en la plaza del Castillo, a su vez el monumento más antiguo que se mantiene en esta vetusta ciudad, el cerdo, digo, ha supuesto un elemento cultural de gran importancia en la idiosincrasia de nuestras gentes.

Cuenta el viejo proverbio del terruño: *El cerdo tiene más sacadillas que un pastor*. Pues bien, antiguamente por San Pedro, cuando contrataban en las casas labradoras a los sirvientes o criados, posiblemente los que menos dinero ganaran en moneda fueran los pastores, ya que su ganancia principal radicaba en el número y tipo de *sacadillas* que se ajustasen: la *escusa* de ovejas y cabras; según la categoría, desde el cebón a la ración de tocino, que solía ser cuatro kilogramos al mes; el carro de leña; las fanegas de trigo; *la soldada* de sal; las arrobas de patatas, ó *la senara* para sembrar garbanzos y patatas; y el largo etcétera que se negociase. Es así que, en esta fiesta ancestral de la matanza del cerdo, donde se congrega toda la familia y amistades a modo de primitiva celebración, como del cerdo se aprovecha todo, se materializaban las múltiples *sacadillas* en el ritual mondonguero: *sacadillas* para consumir de fresco, *sacadillas* para conservar en sal, *sacadillas* para mantener embutidas; unas señoriales y de alta alcurnia como los solomillos,

¹ Conferencia pronunciada en Ciudad Rodrigo el 12 de abril del 2007, con motivo de la concesión de la "Marca de garantía del farinato".



1. Verraco Vettón de La Edad de Hierro, situado en la plaza del Castillo de Ciudad Rodrigo.

los lomos, los jamones, o *chorizos buenos*; otras plebeyas y modestas, como *los chorizos de bofes, de huesa y de gorduras*, las morcillas o los humildes farinatos a quienes hoy otorgamos el protagonismo de esta disertación.

El farinato es un embutido típico en ciertas zonas de la provincia de Salamanca, en especial de Ciudad Rodrigo y sus alrededores, compuesto de manteca o grasa de cerdo, pan, harina, pimentón, cebolla, ajo, sal, anises y aguardiente. Posee tal fama en esta ciudad que goza de un rico contenido de cultura etnográfica. A pesar de ello, no hemos encontrado referencias en las antiguas publicaciones, quizás por ser un producto tremendamente popular, en el que no suelen reparar los historiadores y escritores de antaño. Posiblemente la cita más antigua, referida al embutido característico de Ciudad Rodrigo, la encontramos en el libro de Casiano Sánchez Aires, publicado en 1904. En el capítulo dedicado a otras costumbres peculiares de Ciudad Rodrigo: *Las matanzas particulares se celebran con asistencia de toda la familia, á guisa de boda, dándole un temple especial al embutido,*

sobre todo al farinato, y terminan bailando las morcillas alegres de cabeza y pantorrillas².

El nombre de farinato viene de antiguo; proviene de la palabra *farina*, que significa harina en latín, producto base para su elaboración; con el tiempo se transformó la *f* en *b* (*farina-barina*). Todavía he llegado a escuchar en nuestro léxico tradicional las voces de *farallo* o *farollo*, para denominar la miga de pan.

En el Diccionario de Autoridades, publicado en 1732, encontramos la acepción de *Farinetas*, con una escueta descripción: *Lo mismo que Puchas*.³ Algunos informantes de mucha edad me han asegurado que *los puchas* ó *las puchas* era una mezcla de harina con grasa de cerdo derretida y/o aceite a modo de sopa o masa, que conocieron elaborar a “la gente vieja”; no debía de ser un plato muy apetitoso porque también se designa así a una comida despreciable: *parece puchas* o *está peor que puchas*. Siguiendo el hilo, descubrimos que su significado se remonta al inicio y origen de la cocina de los alimentos. El Tesoro de la Lengua Española de Sebastián Covarrubias, publicado en 1611, define *Puchas* como *un género de guisado de barina y azeite, que usaron mucho los antiguos antes que se ballasse la invención de cocer el pan*.⁴ *Los puchas* o *las puchas* son los abuelos del farinato y dan lugar al invento del puchero; suponen la prehistoria de la cocina, porque cocina viene de cocer un alimento al fuego en un recipiente o puchero. Cuando el hombre de las cavernas descubre el revolucionario y humano invento del fuego, además de calentarse y asustar a las fieras que le atacan, asa sobre el mismo la carne y demás alimentos para mejorar su sabor, su calidad sanitaria y de digestión, así como su conservación; pero la cocina como tal llega más tarde al cocer los alimentos en un puchero o recipiente. Es curioso cómo en la elaboración de los demás embutidos y otras chacinas durante la matanza, todos se realizan con sus diferentes productos en crudo, solamente para el farinato se utiliza el puchero al fuego para cocer o derretir las grasas o mantecas y a su vez rehogar la cebolla y demás ingredientes, para a continuación embutir la probadura en caliente.

2 SÁNCHEZ AIRES Casiano: *Breve reseña, geográfica, histórica y estadística del partido judicial de Ciudad Rodrigo*. Ciudad Rodrigo, Imprenta o Librería de Cástor Iglesias. 1904. p.17.

Don Casiano Sánchez Aires era natural de Yecla de Yeltes y se vino a vivir a Ciudad Rodrigo, por lo que resulta interesante que a un paisano de un pueblo de Vitigudino le llame la atención el farinato de Miróbriga.

3 REAL ACADEMIA ESPAÑOLA, DICCIONARIO DE AUTORIDADES. Edición facsímil de la de 1726. Editorial Gredos, Madrid-2002. p 722.

4 COVARRUBIAS OROZCO Sebastián: *Tesoro de la lengua castellana, o española*. MADRID-1611. p. 886.

Aunque el farinato sólo se ha conservado en ciertas comarcas de Salamanca, en las regiones vecinas de Portugal también goza de cierta popularidad y tradición; se denomina *farinheira* y según manifiestan algunos estudiosos portugueses, su origen radica en la expulsión de los judíos de Castilla y León por los Reyes Católicos. Muchos de aquellos se establecieron en comarcas portuguesas cercanas, donde realizaban y consumían las *farinbeiras*, para fingir ante los inquisidores comer carne de cerdo en embutido, dado que el consumo del cerdo fue prohibido por los pueblos árabes y judíos; de este modo no comían carne de cerdo directamente sino la manteca derretida. De estas reminiscencias, al cerdo se le denomina en nuestra tierra *marrano*, palabra que viene del árabe, *mabrán*, que significa cosa prohibida. También se llamaba así al judío converso que seguía practicando su religión en secreto.

Es seguro que el farinato se conociera en todo el antiguo Reino Leonés; sabemos de su existencia en algunas comarcas de Zamora, como la de Sayago. Y concretamente en la montaña de León, me han indicado algunas personas mayores que antiguamente se elaboraba cierto chorizo especial con harina, pimentón y sal (idéntico a nuestro farinato), denominado *androjás*, palabra ya recogida en algún diccionario de léxico leonés⁵.

ELABORACIÓN DEL FARINATO E INGREDIENTES

El farinato casi siempre se embute, como *las longanizas*, en *tripas vaqueñas* atadas por la misma cuerda a los dos extremos, a modo de herradura; también era tradicional elaborar alguno para conservar fresco en el verano de los llamados: *farinato gordo*, *cular* o *culero*, que se realizaba al igual que los *morcones de chorizo* o *salchichón* con tripas gordas (generalmente más feas que las de éstos), como *las culares*, incluso con *el ciego* que es el extremo donde termina el intestino del cerdo, dando lugar al denominado *farinato de rincón* o *farinato rinconero*.

Otras variantes que poseemos es el *farinato dulce*, que se obtiene al añadirle a sus ingredientes una parte de miel derretida previamente al baño maría; se solía comer crudo y se conservaba mejor que el farinato clásico pues debido a la mezcla de miel no se ponía rancio con el tiempo, e incluso perduraba de un año para otro manteniendo su frescura. También existía el

5 DÍEZ SUAREZ María Soledad: *Léxico leonés*. León, 1994. Figura: *Androjás*. *Chorizo especial que no lleva más que el carrajito, harina, pimentón y sal*.



2. Derritiendo *las mantecas* y grasas en una sartén con patas a la lumbre, cuando era mucha cantidad se realizaba en un caldero.

farinato de aceite, que se elaboraba con aceite de oliva en sustitución de la grasa de cerdo; se realizaba fuera de la temporada de la matanza cuando se terminaba el farinato clásico y no había manteca; no se solía embutir, se comía su probadura frita a modo de rellenos o pequeños bolos.

Durante la elaboración de la matanza tradicional, cuando *la mondonguera* ejecutaba en las *artesas* o *barreñas* llenas del mondongo las mezclas de los diferentes embutidos, para *guisar* las *probaduras* de cada uno de ellos y ante el silencio de todos realizaba una especie de rito; primeramente se santiguaba y se concentraba en si misma para no equivocarse; con la mano marcaba rayas a lo largo y a lo ancho formando cuadrados, para calcular las proporciones de las mezclas de las especias, realizando esas, con medidas tan subjetivas como *bolos*, *puños*, *chorros* o *pizcas*. Para evitar excesos se probaba la *probadura* antes de embutir y se rectificaba si fuera preciso. Como ejemplo diremos que para el farinato se combinaba un *bolo* de manteca picada que solía oscilar su medida en un kilogramo, por cada

pan del mismo peso. Previamente, *el pan picado se esborra*, operación que consiste en echarle agua templada y con las manos se deshace hasta que se convierta en una masa esponjosa. Por otro lado la grasa o manteca picada se derretía en un caldero a la lumbre, o en una sartén si era poca cantidad, para seguidamente rehogar la cebolla en una proporción de media cebolla grande por *bolo* y pan; posteriormente y en la misma proporción se le añadía *un puñado en mano cerrada* de sal, equivalente aproximado a veinticinco gramos, dos *puños en mano cerrada* de pimentón (suele pesar la mitad que la sal), *ajo picao* a convenir, unas *pizcas* de anises en grano, y retirado del fuego para que no arda, un chorro de aguardiente a gusto de la mondonguera que guisa la matanza. Todo ello, desde el principio se está removiendo permanentemente con un *cucharón mondonguero* (cuchara de palo de gran tamaño), para finalmente verterlo sobre el pan *esborrao* y mezclarlo todo con las manos, mientras se le añade finalmente la harina para que se logre el espesor deseado y así formar *la probadura* del farinato.

Los ingredientes del farinato poseen diferentes procedencias y simbologías:

La manteca y grasa procede de *esgordurar* el cerdo cuando se despieza, que significa separar y recoger las gorduras o grasas del resto de la carne; es característico en la elaboración del farinato aplicar *el redaño*, que es la grasa que envuelve la tripa delgada. *Es símbolo de prosperidad y de riqueza, particularmente entre los pueblos naturales; posee valores simbólicos, rituales y mágicos que propician la fecundidad y la vida.*⁶

*La sal es un elemento conservante, que simboliza por ello la incorruptibilidad. Por extensión se le atribuyen propiedades purificadoras.*⁷

El pan se utiliza asentao de varios días, aunque se dice que *está picao* no lo está exactamente, sino cortado en rebanadas lo más finas posibles. *A lo largo de la historia ha significado el alimento fundamental del hombre. Resume lo que se entiende por alimentación humana. Así se explica que diera base a la simbología cristiana sobre la eucaristía con el símbolo: Yo soy el pan de la vida.*⁸

La cebolla junto con *el pan* se han considerado desde antiguo como la comida más popular y humilde; dice el viejo refrán: *A falta de jamón, pan y cebollón*. Tal menú se consideraba característico de los villanos. Ya en el

6 REVILLA Federico: *Diccionario de iconografía y simbología*. Madrid 1990.

7 REVILLA Federico: *Diccionario de iconografía y simbología*. Madrid 1990.

8 REVILLA Federico: *Diccionario de iconografía y simbología*. Madrid 1990.

siglo XVII se recopiló e imprimió un romance anónimo popular que hace referencia a ello⁹:

*Para que al tosco villano,
cuando quiera alborear,
salga con su par de bueyes
y su arado (¡otro que tal!)
le dan pan, le dan cebolla,
y vino también le dan.
Ya camina, ya se acerca,
Ya llega, ya empieza a arar.*

*Al villano se la dan
la cebolla con el pan.
Al villano se la dan
La cebolla con el pan.
Se la dan, se la dan.
La cebolla con el pan
Con el pan, con el pan
Al villano se la dan
Se la dan, se la dan,
La cebolla con el pan,
Con el pan,
la cebolla con el pan,
la cebolla con el pan.*

*Al villano tieso, tieso,
la cebolla con el queso.
Al villano testarudo
danle pan y azote crudo.
Al villano, si es villano,
danle el pie, toma la mano.
Al villano tieso, tieso
la cebolla con el queso.*

*Al villano se la dan
La cebolla con el pan.¹⁰*

9 LA GRANDE CHAPELLE, director ÁNGEL RECASENS, textos LOLA JOSA y MARIANO LAMBEA: *Entre aventuras y encantamientos, Música para don Quijote*. p. 30.

10 En Sahelices El Chico recogí en 1976 un paleo de la danza cuya letra es una clara variante; degenera el villano en milano y la cebolla en puerro:

*Al milano que le dieron
Al milano que le dan
Por el día pan y puerro
Por la noche puerro y pan.*

Para farinatos y morcillas la mejor *cebolla* es la de Espeja. Se vendía en los tradicionales mercados de los martes en la Plaza de los Huevos (hoy Plaza de Dámaso Ledesma). Era un tipo de *cebolla* muy peculiar producto de su terreno arenoso, de forma aplastada; alguien las denominó *cebollas chatas de Espeja* y tenían tal fama, que incluso se vendía la planta para cultivarla en muchas poblaciones de la comarca mirobrigense. Por ello, a los naturales de Espeja se les apoda *cebollinos* o *cebolleros*, y el viejo proverbio tradicional los describe con la dieta alimenticia, base del farinato y característica de los humildes:

*La historia de los de Espeja,
es muy triste de contar.
Almuerzan pan y cebolla
y comen cebolla y pan.
Y por la noche, si no hay olla,
es mejor pan y cebolla
que acostarse sin cenar.*

Existen ciertos proverbios jocosos para que la cebolla no produzca picor en los ojos cuando se utiliza en la matanza: Dicen que para que no pique hay que cavarla en calzoncillos. Cuando todo el mundo lloraba por su picor, se utilizaban remedios que consistían en colocarse un casco de cebolla en la cabeza, o morder una raja permaneciendo metida en la boca como si fuera un cigarro. Otra fórmula era pasarla por un chorro de agua para quitarle *el orgullo* y evitar su picor.

El pimentón, del tipo dulce, solía traerse de Extremadura, principalmente de La Vera. Se trata de otra especia fundamental de las cocinas populares, tan indispensable para nuestros antepasados y tan poco material como su religiosidad; cuenta el refrán popular: *La misa y el pimiento son de poco alimento*.

El Aguardiente de más fama en nuestra comarca es el de Villar de la Yegua. Dicen que tiene la función de mantener el farinato, una vez curado, más suelto y esponjoso al freírlo. Hay quien no se lo echa por considerar que amarga este embutido, afirmando que el aguardiente solo sirve para beberlo por la mañana *pa matar el bicho*.

EL FARINATO, LA COMIDA MÁS HUMILDE

La condición del farinato como una de las comidas más humildes, a veces calificada de despreciable, la encontramos en el refrán típico:

*El farinato
pal gato.
La morcilla
pa la vecina.
El chorizo
pa quien lo hizo.*

Y alguien remata:

*El lomo y el jamón
pa este (ese o aquel) mamón.*

O en los aguinaldos que cantaban los niños y muchachos en la Navidad:

*Pujo pujo pujo señora María,
Déme usted el guinaldo que es usted mi tía.
No quiero morcilla rancia ni tampoco farinato,
Que quiero una longaniza tan larga como el mi brazo.¹¹*

*No queremos la morcilla ni tampoco el farinato
Que queremos lomo fresco que es lo mejor del garrapo.*

*No queremos la morcilla ni tampoco el farinato
Que queremos lomo fresco que es lo mejor del gurriato.
Buenos días, buenos años.
Que mañana si Dios quiere
Vendremos por el aguinaldo.¹²*

EL FARINATO COMO BLASÓN POPULAR DE LOS HABITANTES DE CIUDAD RODRIGO

Ciudad Rodrigo, desde siempre, se ha destacado por su elaboración y consumo de farinato, hasta el punto que sus moradores ostentan el gentilicio de "farinatos". Mientras en las demás poblaciones el farinato era un

11 Esta letra de aguinaldo era muy típica de Ciudad Rodrigo y se denominaba *cantar el pujo*, dado que *el pujo* es una zambomba construida con una cantara o vasija vieja que no tiene fondo y en la boca se le ata a modo de parche tenso una vejiga de cerdo, también llamada *pujo*, donde tiene insertada una paja de *barcea* o palito fino que produce el sonido al ser frotada con la mano humedecida.

12 LEDESMA Dámaso: *Cancionero Salmantino*. 1907. p. 137. MAGADÁN CHAO Pilar. "VOCES BLANCAS SALMANTINAS": *Villancicos de Salamanca*. 1980.



3. El pan picado preparado en la artesa; a continuación se *esborra*, que consiste en echarle agua templada y con las manos se deshace hasta que quede una pasta esponjosa para seguidamente mezclarle la manteca derretida que lleva los demás ingredientes y así formar *la probadura* del farinato.

embutido de pobres, prácticamente despreciable, que se elaboraba para alimentar a los criados y los segadores que contrataban de fuera, en Miróbriga era apreciado por todas las clases sociales de su población, principalmente frito con huevos, como plato característico de sus fiestas de carnaval. Este hecho debió de sorprender y hacerle cierta gracia a los forasteros que nos visitaban, principalmente a los comarcanos que viajaban a *la ciudad*, como denominaban a su capital del partido, apodando a sus habitantes “farinatos”; pero como acertadamente razonó el profesor Ángel Iglesias Ovejero, los mirobrigenses, en vez de picarse, se pusieron el mote colectivo de “farinato” por montera, pasando a convertirse en blasón popular¹³. No obstante, es preciso puntualizar que “farinato” es un gentilicio de tipo popular, en gran parte sinónimo de mirobrigense carnalero o fiestero. Si nos referimos a

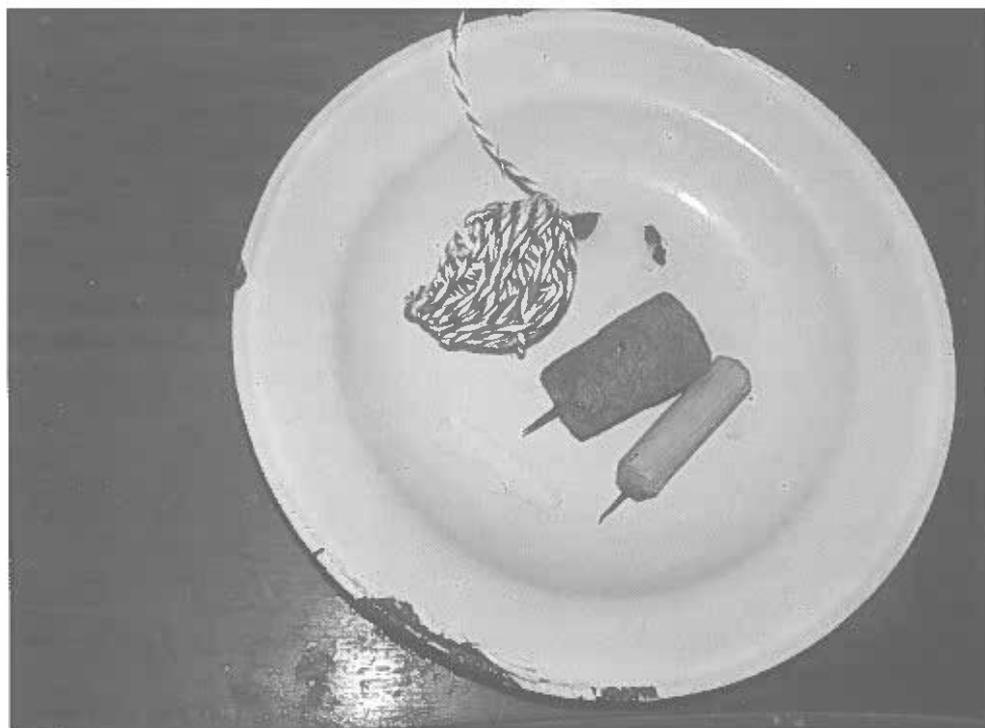
13 IGLESIAS OVEJERO Ángel: *Los Farinatos ¿Desde cuándo los Mirobrigenses se llaman así?*. “Libro de Carnaval”. Ciudad Rodrigo 1993. p. 87-90.

un blasón más oficialista, aplicado a personajes de cierta relevancia como pudiera ser el obispo, utilizamos otros gentilicios de raigambre culta: *Obispo mirobrigense, civitatense o rodericense*, nunca lo llamaríamos *Obispo farinato*.

La palabra farinato ha arraigado tanto en nuestra ciudad que, en el léxico local, encontramos otra acepción como adjetivo para designar el color anaranjado oscuro o castaño rojizo, que en una sola palabra se define como color farinato.

PEQUEÑAS HISTORIAS Y COSTUMBRES VINCULADAS CON EL FARINATO

El proverbio tradicional de *Pan con pan comida de tontos*, en Ciudad Rodrigo se aplicaba como *Pan con pan farinato asao*; que viene a compararse con *el que asó la manteca*, aunque si el farinato está un poquito duro



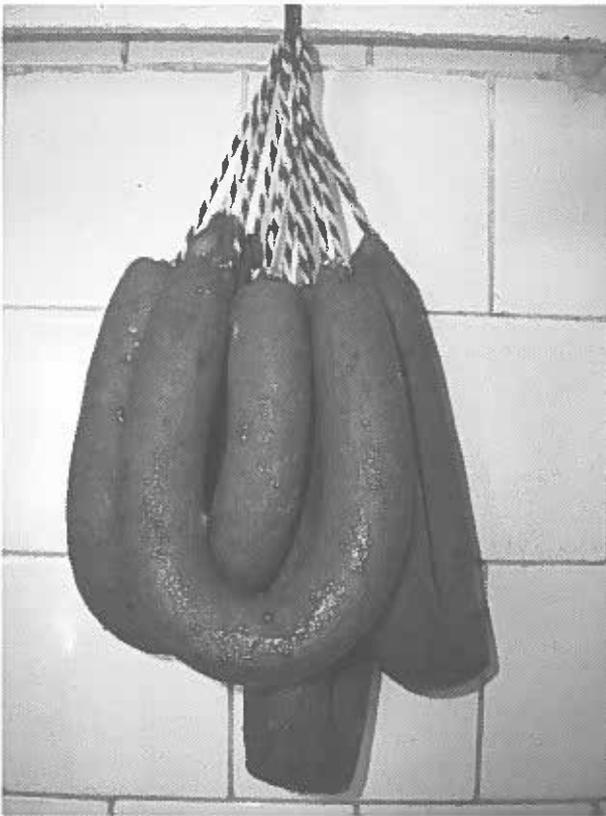
4. Plato de porcelana, cuerda de atar y picas, utensilios indispensables para *el enfusado* del farinato o cualquier otro embutido.

resulta muy apetecible torrado a la brasa. Pero la fórmula típica es frito con huevos, donde incluso hay quien le rocía limón para *cortar la grasa* y hacer el plato más digestivo.

El farinato dio lugar a una broma muy típica en las matanzas mirobrigenses de antaño: si llegaba un forastero o una persona inexperta con ganas de *meter las narices*, se le decía:

—A ver si nos puedes ayudar, vai a casa de fulano y le dices que te de “el acalador de los farinatos” y nos lo traís.

Se procuraba mandarlo a casa del fulano que estuviera lo más lejos; obviamente, tal aparato de *acalcar* los farinatos no existe. Cuando llegaba el inocente a donde el fulano que ya conocía la costumbre, le decía: *-Hijo aguardate un poco, que de seguida te lo preparo.* Y le podía entregar desde alguna chatarra inservible y pesada, a un saco lleno de piedras para que lo llevara a cuestas hasta el lugar de la matanza y ser motivo de risas y burlas.



5. Manajo o atado de farinatos.

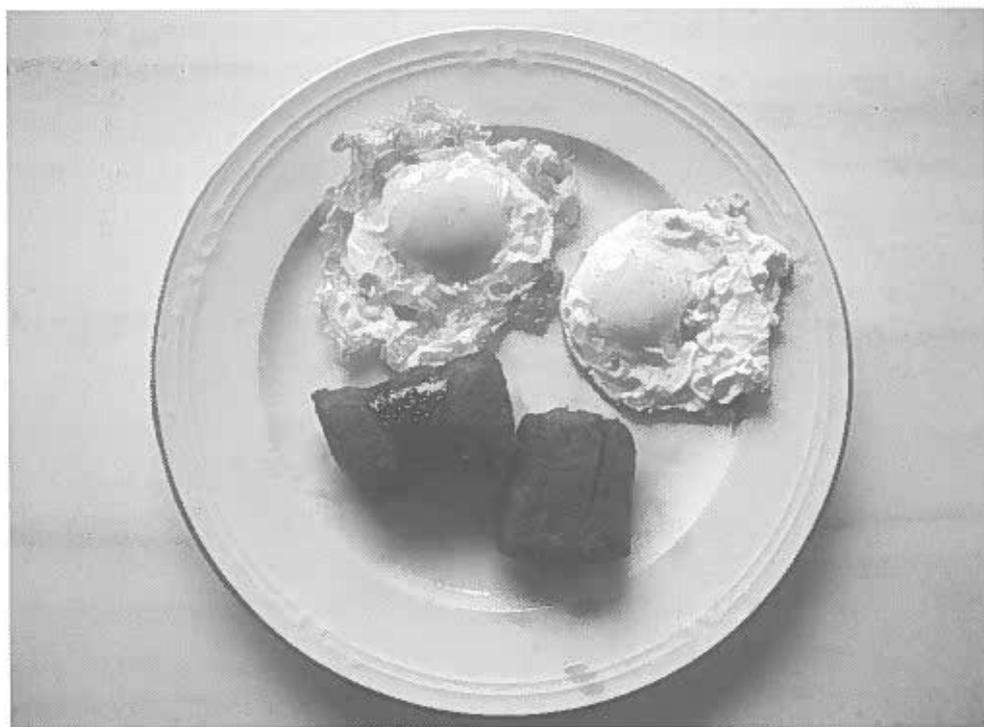
La persona más adicta al farinato que he conocido fue mi abuela paterna Isabel Jiménez Sánchez. Nació en Ciudad Rodrigo el año 1889 y toda su familia provenía de esta ciudad; me contaba que de niña y moza todas las tardes se merendaba un farinato crudo entero; cuando yo la conocí de anciana ya no se hacían matanzas en mi casa, pero ella compraba manteca de cerdo y cada cierto tiempo elaboraba *probadura* de farinato que consumía sin embutir; no le gustaba el farinato que se vendía en la tienda porque decía que *le echaban mucha*

metralla; en aquella época, los controles sanitarios y de calidad brillaban por su ausencia. Todas las noches cenaba dos huevos con farinato, fritos con una cuchara porque se echaba en el plato también la grasa de freírlos; de postre una copa de aguardiente y a rezar un rosario. Todo el mundo le decía que aquello era una barbaridad para tomarlo por la noche, que así no podía dormir y que debería cenar una pesquita hervida. Mi abuela contestaba: *–Como no duermo es si ceno pesca, que me sueño con bichos y con lo oscuro que tiene que estar el estómago; qué más le da que sea de día o de noche.*

Terminaba sentenciando con su refrán favorito: *–Si quieres llegar a viejo, mete grasa en el pellejo.*

El médico nos decía: *lo que hace está fatal, pero con los años que tiene, seguro que si le quitamos el farinato se nos muere antes.*

Y al final se cumplió el deseo que siempre imploró: *Tener larga vida y corta muerte.* Murió un mal día a los 96 años sin apenas meter ruido alguno.



6. Plato de huevos fritos con farinato, la forma más típica de comer este embutido, sobre todo en Ciudad Rodrigo.

CONCLUSIÓN

En la actualidad, el sencillo farinato, aquél pariente pobre de toda la numerosa familia de la chacina, ha venido a mejor fortuna; se está utilizando con tremendo éxito en la cocina moderna o de innovación, para lucir sus cualidades en multitud de platos que revolucionan la tradición, como pizzas, saquitos, revueltos, sopas, croquetas, cremas, mousses, crujientes, pudín, postres dulces y un larguísimo etcétera; ello hace sentirnos tremendamente orgullosos, sin avergonzarnos de su origen y pasado humilde y popular, incluso característico de villanos. Hoy es un día histórico para Ciudad Rodrigo con la presentación de “Marca de garantía del farinato”, tramitada por la ASOCIACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DE LA COMARCA DE CIUDAD RODRIGO y AFECIR. Mi mayor reconocimiento y felicitación para todos ellos, por el esfuerzo que han realizado para conseguir tal denominación de nuestro exquisito producto culinario, que además representa la cultura de un pueblo. Para mí ha supuesto un tremendo honor el poder aportar mi granito de arena con esta disertación sobre nuestro farinato.

