

Patátas asadas en boñigas de vaca

La lectura de la nota de Benjamín Enes Pereira en el vol. XVIII, fasc. 1-2, de «Trabalhos de Antropologia e Etnologia», sobre patatas asadas en la arena, me ha hecho recordar las patatas asadas con boñigas de vaca que yo muchas veces he comido, en mis largos veraneos en el Valle de Campóo, de donde era la familia de mi padre, D. Luis de Hoyos Sáinz, aunque ya él había nacido en Madrid y, precisamente, por eso una de mis hermanas y yo somos campurrianas, por el deseo de mi padre de tener hijas, (en mi caso es muy posible que el deseo fuese de tener hijos, pues yo hago el número cinco de las hermanas), de la región de sus mayores.

En la provincia de Santander en la cabecera del Ebro, la villa principal es Reinosa, región muy fría pero que resulta en verano muy agradable y sana con magníficos alimentos y un excelente paisaje de largas praderas que se unen unas a otras permitiendo dar paseos de varios kilómetros sin dejar de pisar hierba. Las tardes de Septiembre son ya frías, la cosecha de las excelentes patatas que produce Campóo empiezan a recogerse y ello hace que un motivo de las excursiones sea asar patatas en boñigas de vaca. Saliendo de la villa en las primeras horas de tarde, cuando todavía hay sol, para reunir las boñigas necesarias, cogíamos entre cuatro excursionistas un abrigo sosteniéndole por las mangas y por los extremos de la falda y allí íbamos echando las boñigas de vaca cogiéndolas con la mano cuando estaban bien secas, o teniendo la precaución de darles la vuelta con un palo en caso de duda, pues las frescas, además de no arder bien, daban mucho asco. Por cierto cuando algunos veraneantes nuevos nos acompañaban, eran incapaces de coger una boñiga y mucho menos de comer las patatas asadas en ellas. A Reinosa siempre iban a veranear muchos andaluces, concretamente sevillanos que acostumbrados a las reses bravas y a la precaución natural que ante ellas debe tenerse, nos consideraban verdaderamente heroicos a los que metiéndonos en un ferial de vacas lecheras, para poder pasar entre ellas las apartábamos empujándolas sencillamente o bien sujetándolas por los cuernos.

Cuando se habían reunido varias cargas de boñiga, con unas ramas se iniciaba la hoguera a la que luego se añadían las boñigas que si no ardan bien, hacían un humo tremendo. Cuando ya no había llamas, quedaba un gran rescoldo en el que, sencillamente tirándolas con fuerza se introducían las patatas, y si no se metían bien, se las empujaba con un palo; el tiempo que tarda-

ban las patatas en asarse, dependia del tamaño y por eso habia que escogerlas parecidas, pues todas tenian que sacarse a la vez. Cuando se calculaba que estaban asadas, una media hora, con varas o palos se esparcía la lumbre y se iban sacando las patatas. Sentados alrededor de la hoguera las cogíamos, apretándolas un poco se abrian y entonces, con sal o añadiendo un poco de manteca, tan buena es aquella región, las comiamos. Puedo asegurar que son las mejores patatas asadas que pueden comerse.

Naturalmente, este modo de asar patatas, o hacer lumbre en el campo, no lo habíamos inventado los vereaneantes sino que es la forma tradicional que en Campóo usan los pastores, o más bien, los labradores y ganaderos cuando están en el campo.

NIEVES DE HOYOS SANCHO.

Sobre o termo «Reno» nos moinhos portugueses

Em 1958, um grupo de alunas do Professor Léon Bourdon, do Instituto de Estudos Portugueses e Brasileiros, da Sorbonne, entre as quais se encontrava M.^{lle} Parvaux, realizou em Portugal um notável trabalho de prospecção acerca dos moinhos de vento da Estremadura, cujos resultados deviam seguidamente ser publicados. O aparecimento, entretanto, do estudo global sobre moinhos portugueses, que, de há longa data, era objecto de investigação dos colaboradores deste Centro de Estudos levou essas senhoras a considerar dispensável tal publicação. É-nos, porém, sumamente grato registar aqui o interesse do trabalho por elas realizado, lamentando apenas que a anterioridade das nossas actividades tivesse prejudicado um tão apreciável labor. Em todo o caso, damos a seguir uma nota, de carácter linguístico da autoria de M.^{lle} Parvaux, registando um termo estremento que passou despercebido à nossa investigação.

Este termo, que não encontramos em nenhum dicionário, parece ser uma deformação local da palavra «orreiro», ortografada também «urreiro».

A «Enciclopédia Luso-Brasileira considera-o como um regionalismo do Algarve, e dá dele a seguinte definição: Trave que entra uma cavidade das lajes que forram o poço de certos moinhos».