BOLETÍN DIGITAL
Museo Escolar de Pusol

julio 2015

nº 6

Fundación Juan Perón-Pikolinos

Boletín digital - Nº 7
Museo Escolar de Pusol
julio 2015

Esta publicación no se solidariza ni identifica necesariamente con los juicios y opiniones que expresan sus colaboradores. Los trabajos publicados son responsabilidad de los autores.

Esta obra está bajo una licencia de Creative Commons.

ÍNDICE

- XÉ QUE AGUST – 5
- RECETAS HISTÓRICAS DE LOS POSTRES TRADICIONALES DEL VERANO, Miguel Ángel Vlves – 7
- EXPRESIONES DE ELCHE – 14
- LA ENTRAÑABLE LOLA PUNTES, José Aniorte – 16
- LA “GARRAPIÑERA” DE HELADOS, UNA FUENTE DE FELICIDAD VERANIEGA – 21

ANÉCDOTA

Francisco Pérez Soriano plasmó así algunos de sus recuerdos del Elche del siglo XX. Como él mismo dijo:

> *"¡Ahí va eso! Chorradas, chorraditas, anécdotas, cuentos, relaciones, lances, hechos, historietas, sucesos, acontecimientos, atribuciones, acaecimientos, chistes, intrigas, chascarrillos, bobadas, memeces, dislates, disparates, tonterías, tontunas, burlas, burletas, zumbas, chascos, camelos, bufonadas, chuflas, chuflillas, chufletas, chungas, guasas, chacotas, momos, musarañas, bromazos, pegas, camamas, inocentadas, carnavaladas, carabas y candongas, son algunas de las cosas que se pueden encontrar en estos folios."*

XÉ QUE AGUST

La letra que sigue corresponde a una de las canciones más conocidas y todavía cantadas en la ciudad. Su composición tuvo lugar durante una larga huelga de los alpargateros de Elche a principios del siglo XX. Es una muestra de ingenio y buen humor ante las penurias que pasaban los obreros en los meses que duró esta confrontación con los empresarios.

Xé que a gust, xé que a gust, xé que a gust,
el ratet que estem passant.
Xé que a gust, xé que a gust, xé que a gust,
el ratet que estem passant (o que m'esteu matant de fam).

Perquè visc en la Teulera, a lo últim del Raval,
diuen que sóc un cualquiera i gent de got i punyal.
Si visquera en La Glorieta i vestit de senyoret,
aunque fora un gran borratxo se guardaria el secret.

ESTRIBILLO

Perquè me faig quatre copes, borratxo diuen que sóc,
jo no faig cas de les llengües i vaig a tope de tot;
la gent és molt criticona, en tot lo que calfa el sol,
i encara que tu no begues, eres lo que la gent vol.

ESTRIBILLO

Se va casar una dona, en un home molt baixet,
que tots el amics li diuen Pasqualet el "relojet";
la primera nit de nóvios ell no aplegava al coixí,
i passaren mil agobios Pasqualet i el seu "cosí".

ESTRIBILLO

La meua xocolatera, ja fa el xocolate clar
no sé de quina manera me la podran arreglar;
el metge de cabessera, que és d'ofici llanterner,
diu que això és mal de vellea i que ja no hi ha res que fer.

ESTRIBILLO

Entre Maria i Jacinto, dos nóvios de cap molt dur,
han format un laberinto en un puesto molt oscur;
i no li troben l'eixida, després de tant de buscar,
jo dic que al passar nou mesos, el assunt ja estarà clar.

OTRAS LETRAS

El dilluns que no treballe,
i el dimarts per a descansar,
el dimecres me faig novia,
i el dijous per a festejar,
el divendres saque contes,
el dissabte a cobrar,
i el diumenge que tinc ganes
no me deixen treballar.

Totes se giren d'esquena
al parlar-les del jornal,
qui va inventar la sirena
que Déu el guarde de mal.
I hem toque el pito, nena,
quant hem vaig a treballar
i en acabar la faena
m'el tornaré a tocar.

ARTÍCULO

RECETAS HISTÓRICAS DE LOS POSTRES TRADICIONALES DEL VERANO, Miguel Ángel VIves

En este artículo el autor hace una pequeña investigación histórica sobre tres de las recetas que tradicionalmente se han preparado en la temporada estival. Aunque a día de hoy se siguen consumiendo, muchos las relacionan todavía con la garapiñera de la abuela o con el carro del heladero...

Aguas de nieve:

Dentro de estas aguas heladas, o de nieve, hay que diferenciar entre las que empleaban directamente la nieve en su composición y las que la usaban para enfriar un líquido dentro de las garapiñeras. En su versión más primitiva no eran más que un líquido enfriado con nieve, como ya hacían persas, griegos o romanos antiguos, con los zumos y el vino. En un tratado de 1758 se habla del **agua de nieve** con limón, una simple mezcla del zumo del cítrico con nieve, y de otra preparación, el agua loxa, o hidromiel que contenía zumo de limón, clavo, canela, azúcar, miel y agua helada.

Más elaboradas son las **a**guas de nieve que empleaban la garapiñera para enfriar o congelar leche, purés de fruta e infusiones de hierbas o especias. Se obtenía así una textura similar a la de los actuales granizados, con cristales de hielo más grandes que en los sorbetes, también llamadas genéricamente 'aguas'.

Una preparación tradicional del agua de limón era machacando en el mortero un limón sin corteza, dejándolo un día en infusión con doce vasos de agua, antes de colarlo, endulzar fuertemente la mezcla con doce onzas (340 grs.) de azúcar y poner a cuajar en la garapiñera. Otra preparación empleaba cinco limones para 24 vasos de agua, además de añadirle la ralladura de uno de los limones, con lo que tendría mayor sabor. También a partir de una infusión se realizaba el agua de canela: una cocción de canela en agua, que reposaba un día, y se mezclaba con azúcar molido antes de ponerla a helar en la garapiñera.

Juan de la Mata, en su libro de 1786 *Arte de Repostería, en que se contiene todo género de hacer dulces secos, y ...* dedica todo un capítulo a las aguas heladas, aportando recetas de aguas de frutas como las guindas, fresas, frambuesas, naranjas dulces, lima, limón cidrado o sandía, junto a otras elaboradas con hierbas y especias, como las de hinojo verde, de pimpinela, de canela, de cilantro, de anís o de clavos. Curiosa era la limonada de vino con agua, limón y azúcar, que viene a ser una versión helada de la sangría, una bebida que Núñez de Taboada ya citaba en un tratado de cocina en 1827.

Dentro de las aguas heladas, debemos incluir las distintas horchatas, emulsiones refrescantes de frutos secos machacados, con el añadido de azúcar y diluidos en agua o leche. Estas bebidas provienen de la 'hordeata' de los romanos, una cocción en agua de cebada sin fermentar, a diferencia de la empleada para la cerveza, antiquísima bebida que todavía se continúa consumiendo con el nombre de agua de cebada.

La **leche de almendras** es una horchata hecha con almendras, mondadas y remojadas en agua fría antes de moler, para que la leche no se oscurezca, mezclada con agua y azúcar; se cuela, exprimiendo bien el residuo, y se pone a helar. Todavía hoy, en México se siguen preparando horchatas a partir de semillas de melón, empleando pipas de melón y almendras, o bien, utilizando pipas del melón, calabaza y sandía molidas con almendras, ambas, aromatizadas con cáscara de limón.

Un agua muy popular en algunas partes de España, según la receta que describe Juan Altamiras en su libro *Nuevo Arte de Cocina...* era el **agua de aurora**:

> "para doce vasos de este agua, echarás una libra de azúcar (460 grs.) y para esto es menester que los seis vasos sean de leche de almendras, y los otros seis de agua de canela: los mezclarás, y el azúcar pondrás en la garapiñera todo revuelto, y la nieve como a las demás aguas".

Sorbetes:

Tienen una base de preparación común con las aguas heladas, sólo que con menos proporción de agua, y con cristales de hielo más pequeños. Así, en un agua de fresas, hay doble cantidad de agua que de fruta, o en la de uva, llega a ser seis veces la proporción de agua respecto a la de zumo de uvas verdes. En cambio, las recetas de frutas heladas, sólo llevan el agua justa para hacer de ellas una bebida fácil de consumir. Para abundar en estas diferencias, veamos la receta del **sorbete de naranja:**

> "se deshace libra y media (690 grs.) de azúcar blanca en media azumbre (1 litro) de agua limpia, y se escogen nueve naranjas y dos limones. Comparada con el agua de naranjas: dos naranjas en media azumbre (1 litro) de agua, y seis onzas (172 grs.) de azúcar".

En su versión más elemental los sorbetes eran purés de frutas con nieve, llegando a la preparación de frutas congeladas enteras, incluso con su hueso, una golosina hoy en desuso, y que en su época debieron ser muy populares. La preparación era: la fruta se trituraba en el mortero, se le añadía una justa cantidad de agua, se azucaraban y se helaban en la garapiñera. En las recetas anteriores, el azúcar se añadía seco al puré de frutas.

En el libro *Secretos Raros de Artes y Oficios* de 1807, figura la receta del **sorbete de albérchigos** (albaricoques):

> "Se cortan en pedacitos cinco libras de esta fruta; luego se clarifican cuatro libras de azúcar blanca, y se le da el

punto de flor fuerte; entonces se echa la fruta, removiéndola suavemente hasta que el líquido se caliente a punto de hervir. Se aparta la vasija del fuego, se deshacen exactamente todas las partes de la fruta con el filo de la espumadera, y veinticuatro horas después se vuelve a poner la vasija en el fuego. Se remueve con una espátula de palo sin cesar, hasta que esta especie de mermelada se caliente al propio grado que antes, y se repite otra vez esta misma operación. Entonces se echa el líquido en vasijas de loza, dejándolas destapadas por un mes al aire libre; luego se tapan con un papel blanco, y se guardan en un lugar seco. Cuando se quiera hacer con esta especie de mermelada helados o sorbetes, se echa en una cazuela de barro, se le añade medio cuartillo del ácido de agraz (se refiere al zumo ácido de uvas verdes); se coloca la cazuela en un perol a medio llenar de agua, y así se pone a la lumbre. Se calienta y se menea el líquido con una cuchara de palo, y estando más que tibio se le echa cuartillo y cuarto de agua, calentada al mismo grado de calor; se menea aún de cuando en cuando por espacio de un cuarto de hora; luego se cuela por un tamiz de cerda, y se deja enfriar antes de helarlo".

Con la misma técnica se preparaban sorbetes de grosella, uva moscatel o ciruelas claudias. Como sorbetes más sofisticados debemos considerar los que, en lugar de frutas, empleaban yemas de huevo o bizcochos de Saboya y de solada, con técnicas y proporciones de agua similares a las descritas para los sorbetes de frutas, y sin emplear la leche, por lo que no pueden incluirse en el grupo siguiente.

Mantecados:

Llamados también helados de crema, o simplemente helados, nombrando así al grupo por el que ya entonces, era el más popular, el mantecado; receta base a la que recurren otras preparaciones parecidas hechas con otros ingredientes. Tienen una base de leche, a veces enriquecida con nata y huevos, lo que produce un helado muy cremoso y consistente. En

el diccionario de Núñez Taboada, el helado se define como

> “una especie de cuajada helada, muy suave, hecha de frutas, leche, café, huevos u otras cosas semejantes”.

Son una etapa más evolucionada de los dulces congelados, que no comienzan a prepararse hasta finales del siglo XVII. Los mantecados son mezclas más concentradas, con menos agua que los sorbetes, por lo que requieren un punto de congelación más bajo, empleando más azúcar que en otros helados.
Como productos intermedios entre las aguas y los mantecados, deben considerarse las recetas de leches heladas, que emplean una gran cantidad de agua pero el cuajado en la garapiñera es tan sólido que deben comerse con cucharilla. Según la receta que describe Juan Altamiras en su libro **Nuevo Arte de Cocina...** , por cada vaso de leche se añaden doce de agua, donde han cocido antes tres cuartos de canela, y una onza (28,6 grs.) de azúcar, pasando a helar. Esta receta recuerda a las actuales leches merengadas, en su versión sin claras de huevo, y a la **leche rizada**, que aún se toman, en muchas partes, como helado.

Otra receta del mantecado, en esa época, era:

> “Preparar también el mantecado y queso helado, con dos azumbres (poco más de cuatro litros) de leche y treinta yemas de huevo, tres libras y media (1 kilo, 610 gramos) de azúcar común, un poco de canela y corteza de naranja”.

Sobre la base del mantecado se preparaban los helados de vainilla, chocolate, café, té o de licores como el marrasquino. Igualmente, se elaboraban helados cremosos de frutas, como los de limón, de naranjas sangüesas o de alfónsigos (pistachos).

"Un chambi por favor" de Alejandro López Codina.
Ganador del segundo premio de la Categoría Maestra Smartphone en el I Concurso de Fotografía del Museo Escolar de Pusol.

EXPRESIONES DE ELCHE

Compilación de frases hechas usadas habitualmente por el pueblo. Fue recopilada por Francisco Pérez Soriano, último propietario de la célebre Droguería Pérez Seguí, quien fue uno de nuestros primeros y más fervientes colaboradores.
**Ésta es una reproducción fiel al documento original.*

Sacristà de Banyeres
Desconocemos como sería el mencionado sacristán, pero este dicho se aplica al individuo calmoso, pachorrudo e indolente.

Tres punts al sac
Punto en boca, chitón.

- Que em farem del caldo?
- Arrós
Frase que se emplea para despejar una duda.

Bufar abans d'escudellar
Adelantarse a los acontecimientos.

Qui vuiga patir, que pata
Forma humorística de definir a un masoquista.

Tros d'alficòs
Burla cariñosa.

Va a ploure... ¿Que tens el cul humit?
Dicho popular que responde al que vaticina lluvia.

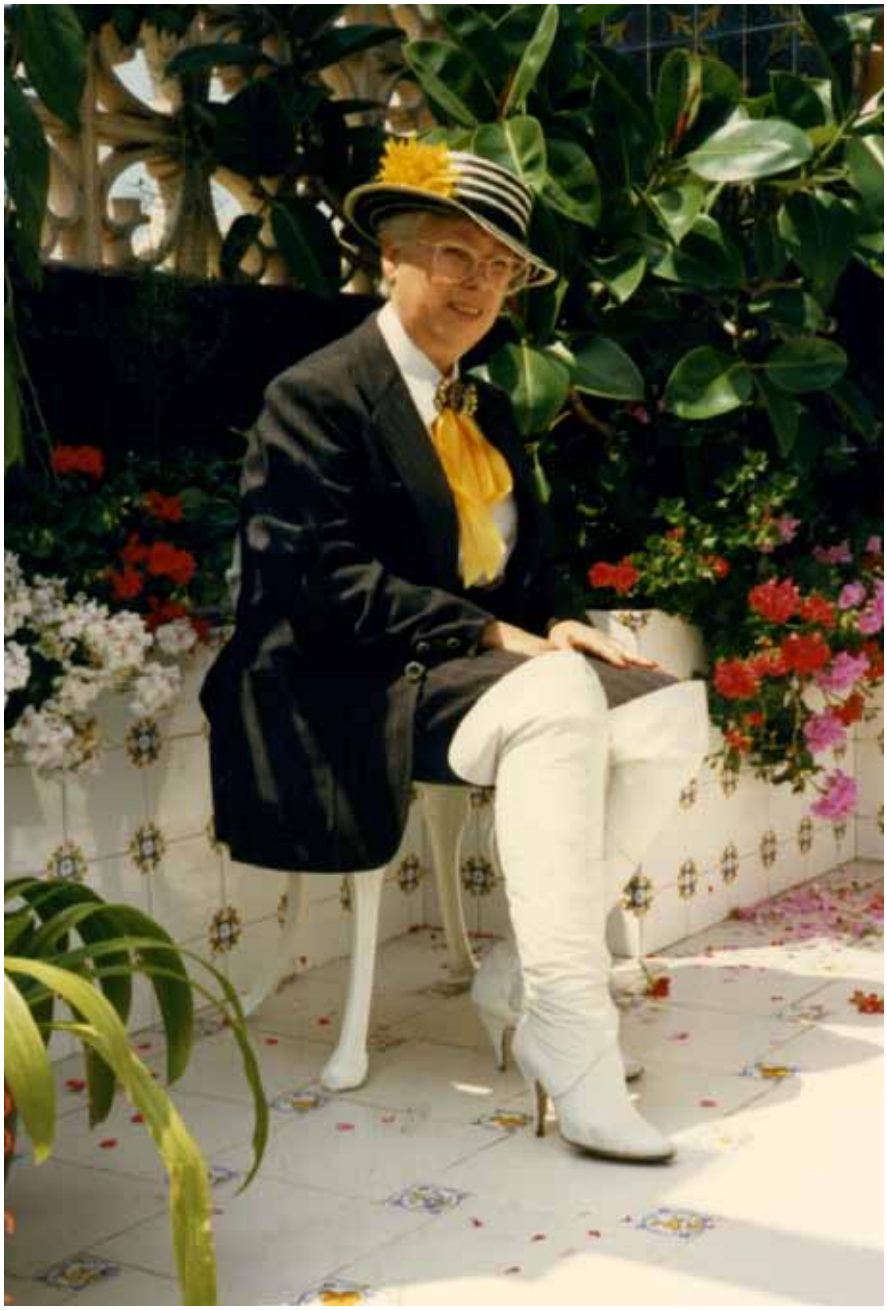
Se m'ha parat el bosí
Dificultad en deglutir, pararse la comida en el esófago.

Com si hagueres dit merda, Maset?
Fue la contestación que le dio al alcalde un concejal conocido como el tío Marrero, quien en un pleno del Ayuntamiento estaba escupiendo continuamente al suelo, y al que el corregidor llamó la atención diciendo *"Els patos de Marrero fan un fanguxero".*
Maset es diminutivo de Tomás, nombre del alcalde. Esta frase ha quedado en el habla del pueblo para desautorizar la opinión contraria.

PERSONAJE DEL MES

Recuerdo de algunas de las personas que fueron conocidas por las más diversas razones, y que aún hoy en día permanecen en la memoria de muchos ilicitanos. Reflejo de la sociedad y de los vertiginosos cambios que se dieron en el Elche del siglo XX.

LA ENTRAÑABLE LOLA PUNTES, José Aniorte



Lola en la terraza

Lola Puntes, nace en Barcelona en 1941. Viene al mundo en casa de sus abuelos paternos, en un edificio modernista que a día de hoy sigue en pie. Si bien viven en una zona acomodada de la ciudad, la familia se podría considerar de clase media. Su padre es transportista y su madre, natural del municipio alicantino de Dolores, ama de casa. Según recuerdos de su hermana mayor, Mª Teresa, plasmados en un artículo del boletín *El Setiet* nº21

> "A mi hermana Lolita y a mí nos marcó el haber nacido en el barrio burgués de San Gervasio [...] Las casas eran de un gusto exquisito, con inmensos jardines, con vidrieras emplomadas, con árboles frondosos. En fin, una maravilla."

Es aquí donde la pequeña Lola desarrolla un gusto por lo llamativo y por lo lujoso

> "...en aquella época, las señoras iban a misa elegantísimas con sombrero incluido. Lolita las miraba embelesada. Por eso le gustaban tanto los sombreros. También le encantaba pararse en los escaparates de las zapaterías. Pero ninguna de nosotras ni nuestras familias podían permitirse el lujo de llevar aquellos zapatos ni aquellos som-

El Buick del abuelo Pepito Puntes

breros tan elegantes.”

Lola es la mediana de tres hermanas, cuando nace la tercera de ellas, Pepita, la familia ya se ha mudado a Tortosa. Es en esta época, contando Lola con once años, cuando su padre fallece en un accidente de camión cerca de Sitges. Tras la tremenda pérdida sufrida, la madre vende todas las pertenencias con las que cuenta y se muda a Elche con sus tres hijas, formando las cuatro una autentica piña.

Instaladas en el barrio de Carrús, montan una pequeña escuela a la que llaman Nuestra Señora de Monserrat. En 1953 se presenta Lola a un casting en Radio Elche, ganando una plaza en la emisora con tan solo quince años. Un tiempo después lo deja para entrar como manceba en la farmacia de Dña. Prudencia Botella. No fue hasta 1980 cuando retoma su relación con la radio, es a su vuelta a Elche tras divorciarse de su marido con el que había residido en Alicante. Pero cuando realmente se hace un auténtico personaje de la sociedad ilicitana es presentando su propio programa en la recién estrenada Teleelx, llamando la atención por su aspecto, muy rompedor para la sociedad de una ciudad de provincias. Su hermana Mª Teresa reflexiona

Lola posa junto a policías de tráfico con los obsequios que recibían en Navidad

"Estoy segura de que al crear el personaje de Lola Puntes para Teleelx y continuar luego durante toda su vida, fue debido a que se inspiró en las vivencias que tuvimos durante esos años (de infancia) y por eso le complacía engalanarse con vestidos de mucho colorido y con sombreros y pamelas, que casi siempre le regalaban, y zapatos de altos tacones que ella sabía llevar como nadie."

Llega a ser pública su azarosa vida sentimental junto al pintor Sixto Marco, pero por lo que la mayoría de ilicitanos destacaría a Lola Puntes es por su solidaridad y su compromiso con los demás, no solo con artistas e intelectuales, a los que ayuda consiguiéndoles exposiciones o salas para realizar sus eventos, sino también con la gente de a pie.

"A Lola le encantaba salir a la calle y sentarse en algún banco de la Plaza de Baix y hablar con la gente, preguntarles por su salud, por sus necesidades, por sus inquietudes, consolarlos. En pocas palabras, querer a sus semejantes."

Lola Puntes, sin lugar a dudas, amaba a Elche. Estaba ena-

Falla de Lola en el Raval

morada de su palmeral, de las fiestas locales, del maravilloso Misteri, y también del Museo Escolar de Pusol, por el que profesaba un cariño especial. Tanto es así que cada año depositaba aquí la pamela ornamentada con palma blanca que había lucido en el Domingo de Ramos, aprovechando para pasear por las salas del museo y compartir una charla con Fernando García Fontanet y el resto del equipo.

Tan profundo era su amor por este centro de cultura tradicional que dejó dispuesto que a su muerte fueran traídos aquí todos sus sombreros, zapatos, abalorios y colecciones varias, y así se cumplió. Un tiempo después de su fallecimiento, que nos sorprendió en noviembre de 2010, recibimos de manos de su hijo Arturo la ingente donación: más de trescientos sombreros, innumerables collares y alhajas, sus célebres pares de zapatos bicolores, abanicos, muebles, jarrones, miniaturas y sobre todo libros, muchos libros. Quizás algún día todo ello sirva para componer un aspecto dedicado a esta célebre ilicitana, donde el pueblo de Elche pueda recordarla y mostrarle su cariño.

Entrega del sombrero artesanal de Lola en 2004

LA PIEZA DEL MES

Mostramos piezas que tienen un gran interés y que forman parte de aspectos de la vida tradicional de Elche, descubriendo así la riqueza y variedad de fondos museísticos que se atesora en el Museo Escolar de Pusol.

LA "GARRAPIÑERA" DE HELADOS, UNA FUENTE DE FELICIDAD VERANIEGA

Entre la nutrida colección de piezas etnológicas de gran valor de que dispone Museo Escolar de Pusol, en estas fechas en las que estrenamos un nuevo verano destacamos una antigua garapiñera de madera. Comúnmente se le llamaba "garrapiñera", sin embargo, su denominación correcta es 'garapiñera', palabra que según la Real Academia Española de la Lengua, en su primera acepción, se define como

> "vasija que sirve para garapiñar o congelar los líquidos metiéndola ordinariamente en un cubo de corcho, más alto y ancho que ella, y rodeándola de nieve y hielo con sal".

En el interior de este pequeño barril de madera se alojaba otro pequeño depósito metálico, que podía ser de estaño, de cobre o de lata estañada, en el que se introducía el líquido a congelar. Entre este depósito metálico y el barril existía un hueco en el que se introducía hielo y sal. Seguidamente se le daba vueltas al depósito metálico mediante una manivela hasta que el líquido empezaba a solidificarse. Cuando el helado ya había adquirido bastante cuerpo, se separaba de las paredes del depósito metálico mediante la ayuda de una cuchara de punta afilada.

Para la gente que las ha usado, las garapiñeras están unidas a recuerdos de niñez, al verano, las vacaciones y las reuniones familiares, siempre en ambientes festivos. Con ellas se podía elaborar agua nieve, mantecado, helados o sorbetes.

Para ello el primer paso consistía en picar una barra de hielo e introducir los trozos en la cuba de madera, sin dejar de girar el manubrio que hacía girar el vaso metálico, en el que se había introducido previamente los ingredientes del helado. Una vez llena la cuba de trozos de hielo, y sin parar un momento de girar se añadía sal gorda en grandes cantidades que se mezclaba con el hielo, helándose el líquido en un breve espacio de tiempo pero no llegando a la congelación por acción de unas paletas de madera que giraban en el interior de la cuba metálica y en sentido contrario al giro de ésta, raspando con su movimiento las paredes interiores. El manubrio se giraba unos treinta minutos, espacio de tiempo en el que se conseguía un magnífico helado, en cuya fabricación podía colaborar toda la familia.

Con posterioridad fueron surgiendo otros modelos de heladoras automáticas como el modelo Practic, siendo su principal característica que "hiela por sí sola, sin necesidad de movimiento alguno, en muy poco tiempo y sin tener que invertir en hacer helado el tiempo que antes se destinaba con las garapiñeras de corcho", como indicaba en su publicidad. Su manejo era similar al modelo anterior, ya que los ingredientes eran los mismos: agua, hielo, sal, además de los específicos de cada helado: horchata, helado de café, mantecado, helado de vainilla...

En verano, para la venta de helados en los pueblos, el heladero cargaba con la garapiñera al hombro y recorría sus calles en busca de clientes. Con el transcurso del tiempo se empezaron a utilizar "carritos de helados", cubiertos y con dos ruedas, en los que el artesano introducía el helado ya preparado y también guardaba los cucuruchos y "chambis" (cortes), con el que recorría a pie las calles y plazas, o bien, durante la celebración de fiestas o verbenas populares.

CENTRO DE CULTURA TRADICIONAL MUSEO ESCOLAR DE PUSOL
Partida de Pusol, 8 03296 • ELCHE • Alicante • España
Telf./fax: (34) 966 630 478 www.museopusol.com info@museopusol.com