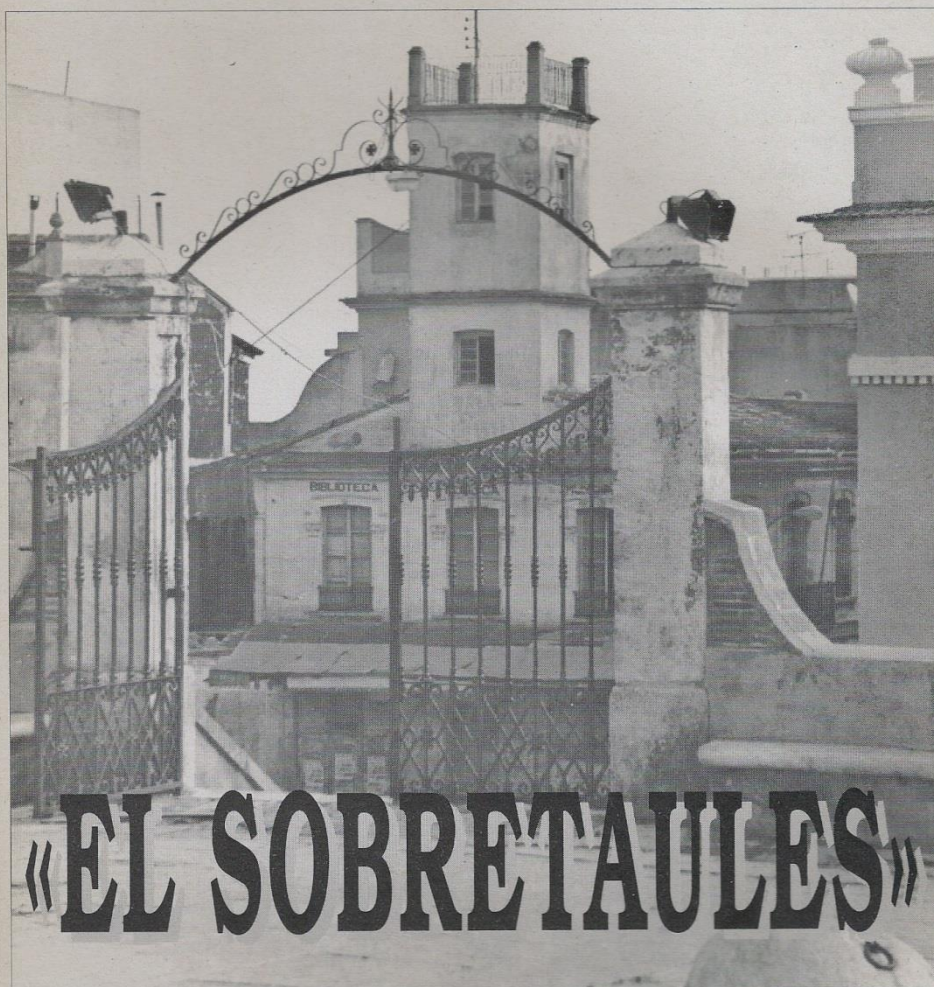


EL SOBRETAULES

Arturo Alonso Castillo

R.I.M. Juliol-Agost-Setembre 1993. Nº 45

MEMORIES DE BURJASSOT



Entre las muchas y alegres costumbres de nuestro pueblo con motivo de la celebración de sus Fiestas Patronales, hay una que tuvo una gran acogida por lo que representaba un honor el perfumar una vez al año a las mujeres de todas las edades de Burjassot, fueran solteras o casadas, y que servía al mismo tiempo para recoger la voluntad y ayudar económicamente a la Fiesta.

De esto he hablado con amigos y conocidos de una edad aproximada a la mía, recordando aquellos tiempos lejanos, en parte muy felices. Por entonces todos nos conocí-

amos y hacíamos del día del SOBRETAULES algo maravilloso, y durante muchos días después de celebradas las Fiestas se seguía comentando entre toda la gente joven y la mayor los incidentes que involuntariamente habían sucedido. No obstante, dejamos paso al que fuera Cronista Oficial de Burjassot, el Dr. D. Juan J. López Laguarda, quien nos describe con su amena prosa el mencionado festo:

“Esta es una de las pintorescas costumbres cuya reaparición sería de desear, por clásica, por simpática y por... perfumada.

Los Clavarios, tanto los de San Roque como los de San Miguel, tenían la exclusiva, y si bien era más propia de los primeros, que a su condición de célibes en su mayoría, agregaban la no menos estimable de su juventud, también los casados se divertían de lo lindo, aunque luego, a puerta cerrada, tuviesen que aguantar algún que otro pescozón o rapapolvo de sus enceladas esposas.

Se le llamaba SOBRETAULES al festejo porque tenía lugar precisamente a la hora en que se estaba ultimando la comida propia del día de la fiesta, que, como en otros pueblos de la región, no podía ser otro que la clásica "paella" con sus sabrosos aditamentos: ensalada con aceitunas, variantes, tomate, mojama, anchoas, cebolla, tàperes, taperots y olives del cuquillo; todo bien sazonado y revuelto con vinagre y aceite. En rincón umbrío, ancho barreño con botellas de vino y "llimonà" puestas a refrescar entre grandes trozos de hielo, alternando con melones, sandías y frutas del tiempo. Bajo el emparrado del corral o en medio de la amplia entrada de la casa, las chicas extendían sobre la mesa los blancos manteles de pliegues cuadrados, en los que depositaban toda clase de "llepoleries" sistemáticamente distribuidas en anchos y floreados maniseros. Panzudas botellas de negro contenido y esbeltas redomas de variados y policromados licores, los flanqueaban en apretada guardia de honor, reflejando pálidos destellos de sus entrañas escarchadas. Zumbaban las moscas sobre este paraíso de dulzuras, espantadas por los "aventaors", cuyo manejo se confería "als chiquets", para que dejasen "en pau" a los mayores, no sin que se cobrasen su derecho de pernada, con una malaeneta o un rollet cogidos a hurtadillas para que no los vieses las personas mayores.

Y entonces, cuando el "tráfec" de la comida se hallaba en su apogeo, o cuando todos se disponían a empuñar la cuchara de madera para hincarla en la humeante paella, hacían su entrada en tromba los clavarios, precedidos por el mosconeo de la chiquillería andante, que con un ¡JA VENEN! inmovilizaba a los comensales.

Previamente los Clavarios se habían reunido después de la misa y de la "masclatà i engraelat" correspondientes, en casa del Clavario Mayor. De sendas garrafas repletas de colonia de peluquería, se llenaban botellas y botellines de tapón cuentagotas para facilitar su dispersión y evitar el derroche. El perfumado licor se pagaba del fondo de la fiesta, pero aparte cada Clavario, por su cuenta, compraba frasquitos de perfume de categoría, colonia o esencia, que reservaba para aromatizar más delicadamente y hacer con ello una dis-

tinción interesada a los familiares presentes o futuros, especialmente del sexo femenino.

Puestos ya en marcha, y con las mangas de la camisa arremangadas, no tenían otra misión que recorrer las calles del pueblo penetrando en todas las casas y perfumar profusamente, a veces demasiado, a sus moradores, y sobretodo, a sus moradoras. Si encontraban la mesa puesta y podían arramblar con algo comestible no se lo dejaban para luego.

Era de ver y oír la algarazara que promovían entrando en tromba con la botella de colonia enhiesta y esparciéndola por todas partes. Hombres y mujeres y niños recibían los "asperges" de aquellas botellitas agitadas por musculosos y morenos brazos. Las muchachas, que ya esperaban mirando de reojo de vez en cuando a la puerta de la calle con desazonado regusto, huían atolondradas rechazando a gritos y tapándose la cara, la nube de manos con botellas que se les venía encima; se refugiaban con mal disimulados espavientos en los más apartados rincones de la casa, siempre perseguidas por uno o dos frascos chorreantes. Hasta la andana subían a veces, sin que por ello se arredrasen sus seguidores.

Cuando, adrede o sin querer, se caía el tapón vertiéndose todo el contenido del frasco sobre la acosada, roja de indignación por el

desafuero, levantaba la mano sobre el galán que reía a carcajadas. Si la muchacha era novia o pretendida, se la obsequiaba con una botellita de perfume caro, que le sirviera de homenaje y de recuerdo de la fiesta. Si lo aceptaba, ella misma perfumaba entonces con él al donante, quien recibía con ello una confirmación de sus relaciones o una promesa muy significativa de que serían aceptadas.

Terminado el revuelo con un : "¡Ya ni há prú!", se solicitaba de todos la voluntad; recogida en amplios pañuelos multicolores de seda, que cada uno llevaba anudado sobre su antebrazo izquierdo, se dedicaba a sufragar la "paella" que, como colofón y despedida de la fiesta, organizaban los clavarios.

Y hasta aquí lo que ha escrito el Sr. López Laguarda de este festejo, que no estaría nadamal que en las Fiestas Patronales de Burjassot, y como un buen recuerdo de aquellos tiempos, se pudiese celebrar y organizar de nuevo, que es todo un poema de buen gusto y sana alegría.

Como siempre al servicio de Burjassot.

ARTURO ALONSO CASTILLO

*«Se le llamaba
SOBRETAULES al festejo
porque tenía lugar
precisamente a la hora en que
se estaba ultimando la comida
propia del día de la fiesta,
que, como en otros pueblos de la
región, no podía ser otro
que la clásica "paella"
con sus
sabrosos aditamentos...»*