

Las Rosquillas

La ronda en el folklore español no significa, como sucede en otros pueblos europeos, el baile en círculo, sino que consiste principalmente en recorrer los mozos las calles del lugar, entonando delicadas canciones a las mozas. Las rosquillas, fue una ronda, una tradición bien arraigada en Fuentes de Valdepero, hoy prácticamente perdida. Las cuadrillas de mozos rondaban las casas de las mozas cantando coplillas adaptadas de otras existentes o inventadas con el mismo soniquete, esencial. A cambio se les ofrecían rosquillas, huevos, bebidas y dinero. Con todo lo que sacaban se hacían meriendas en la casa del mozo que tocara por turno o sorteo. La madre del afortunado preparaba la merienda con todo lo obtenido de rondar a las mozas.

ALGUNAS COPLILLAS

A la niña de esta casa
la vamos a regalar,
una pulserita de oro y
un novio para bailar.

Toñi ya que te pones
A la mesa con tus padres,
Tus padres parecen reyes y
tú la Virgen del Carmen.

Hay que calle tan oscura
Hay que oscura de calle,
Hay que niña tan bonita
sí me la dejan sus padres.

María si vas al huerto
Quítate las zapatillas
Que con la flor del romero
Se te ponen amarillas.

A tu puerta hemos llegado
Cuatrocientos en cuadrilla
Si quieres que te cantemos
Sácanos una rosquilla.

Alla va la despedida
Metida en una avellana,
No quiero cantar mas
Porque no me da la gana.

Allá va la despedida
La que echan los labradores
Con la reja en la mano
Adiós ramito de flores

Si no salían, no contestaban o no daban nada, se cantaba algo así:

Asómate a esa ventana
Cara de limón podrido
Que te pareces a mi gato
Cuando esta descolorido



Los quintos alquilaban un manubrio que se colocaba sobre un carro tirado por un burro. Los quintos acompañados por otros mozos componían una comitiva que rondaba por todo el pueblo y se paraba en la casa de las mozas. Ellas les hacían entrar en el interior de su casa dónde degustaban buenas rosquillas y ricos licores. Al anochecer los quintos preparaban el baile donde bailaban mozas y mozos.

Las rosquillas se hacían de manera artesanal en cada una de las casas y en la panadería. En las casas se disponía de un horno de arcilla en el cual se cocía el pan durante todo el año. También se hacían ricos asados y las rosquillas. Cada abuela, cada mama tenía su secreto para hacerlas. Aunque todos nos acordamos de las rosquillas de Diocleciano y muchos sabemos cómo saben las rosquillas de José Luis "Tite".