



La soledad en la Navidad

El anciano animaba la lumbre de burrajos con la punta de las tenazas. Se inclinaba sobre sus rodillas e intentaba, inútilmente, aumentar el calor con cuatro cachos de ascuas y cuatro puntas de palo, que se escondían, distraídamente, entre las cenizas. Muchos años tenían Antonio y M^a Francisca. M^a Francisca se encontraba más ligera, embozada tras un pañuelo negro anudado a la barbilla; en cambio, Antonio, “Antón”, como le decía ella, tenía el rostro más arrugado y las piernas más torpes: el peso del legón y de las parihuelas habían apelmazado demasiado sus huesos hasta el punto de paralizarlos; de su nariz pendía una “guinda”, que él intentaba, sin disimulo, atrapar con un moquero grande, que se columpiaba de su muslo derecho; una lágrima se despanzurraba inerte sobre la pernera de su pantalón de pana. No me miraba. Su vista estaba lejos, en otro lugar, en otro ensueño más gratificante que aquél de la cocina llena de frío por todas las partes. Musitó con voz casi imperceptible: “Trabajar de sol a sol para esto...” La señora M^a Francisca me ofreció unas galletas “maría”. No me resistí, no me pude resistir, porque aquel plato con galletas entrañaba el valor más grande de la generosidad. La generosidad del pobre. El mejor plato de la Navidad.

Y, para hacerles retrotraer a aquellos años más jóvenes, no menos angustiosos, pero más ilusionantes, les hablé de aquella otra navidad: la de la luz del candil, la del silencio en las calles y la de calor más familiar, porque nadie tenía excusas para no comparecer. La Navidad sagrada.

Pero “Antón” permanecía impertérrito, no le intimidaba nada, seguía triste, con la mirada perdida tras el hollín de la chimenea. La soledad. Antón y M^a Francisca estaban mordidos por la angustia. Ni siquiera habían tenido hijos. La soledad del “portal”; la soledad de una sonrisa ajena; la soledad de la compañía del maullido de un gato hambriento.

Me salí de aquella cocina contagiado de soledad, y avanzaba por la calle acompañado de bullicio, de ajeteo y de prisas; de gente, de mucha gente; de escapates agresivos; de luces de magia; de viajes galácticos; de material bélico incendiario y letal, que reemplaza alimentos básicos de tanta gente; de ambiciones desmedidas; de hipocresías inconfesables...; de familias enteras sumidas en el dolor y en el hambre.

Aquella familia de Nazaret salió de su pueblo huyendo



de sus jefes, camino de Egipto; todo el mundo les cerró las puertas; ellos se desplazaron en burro; hoy, también se huye del hambre y del abuso de poder en pateras; en los portales costeros de “egipto”, se hacían miles de madres, de niños y de hombres solos. La soledad de los incomprendidos y de los marginados. Mientras ocurren todas estas cosas, nosotros celebramos la

Navidad. Yo me pregunto: ¿Qué Navidad: la de Nazaret o la de Herodes?

El menú de Navidad

Llega la Navidad. Todos sabemos de castañuelas y panderetas, de villancicos y de “misa del gallo”, pero muy pocos conocen el menú típico que se cenaba en la nochebuena. Pero vamos a distinguir entre el menú de los ricos y el menú de los pobres.

El plato de los más pudientes consistía en:
Arroz con pescado y cabrito.

Postres:
Higos, castañas, nueces y turrón de La Alberca.
Bebidas: mosto en aguardiente y clarete.

El plato de los pobres:
Patatas con rabo de cordero
Higos, castañas y nueces
Bebidas: clarete.

Los pobres de solemnidad cambiaban las mondajas de las patatas por un rescaño de pan, que empapaban en caldo de sal y pimiento.

Entonces, a principios del siglo XX, los corderillos costaban diez reales (dos cincuenta pesetas). En víspera de Navidad, el tío “Antón” y Alonso el Alto recorrían el pueblo con los lechales al hombro y la romana en ristre.

Los domingos anteriores a Navidad, venían los turroneiros a la plaza, y recorrían el pueblo ofreciendo el meloso manjar. Se cocían grandes peroles de castañas. Su precio era asequible para casi todo el mundo. Los niños jugaban a ver quién cogía más castañas con el puño.

Casi nadie creía en los Reyes Magos, porque no había juguetes. Se ponían los zapatos en las ventanas y, al despertar al día siguiente, los peques se encontraban alguna perra, unos higos, castañas, cuatro nueces y una naranja de piel fina.

A pesar de la parquedad en el comer, la alegría era inmensa.

ESTAMPAS DE MI INFANCIA**III. - Trabajo**

Mientras yo tiraba de la cuerda del fuelle para que no perdiese calor el fuego, mi padre y él aguzaban la reja sobre el yunque con unos cuantos martillazos bien certeros y sincronizados. El oficio tenía su arte, no cabe la menor duda.

También tenía la Herrería en la calle Aceras de Arriba, al lado de donde vivió Manolo Maruso (que quedó huérfano de madre muy jovencito y tenía una hermanita preciosa) y marchó muy pronto del pueblo.

De la herrería, a mí lo que más me gustaba (aparte la mayor o menor dificultad que ofrecían los animales para colocarse en la "jaula" con el consiguiente jolgorio que me producía), era la facilidad con la que a un animal tan poderoso como un buey, se podía inutilizar su fuerza con un simple travesaño que pasaba por las ingles. Esa circunstancia me producía cierto "remusguillo" de satisfacción por verle dominado.

Niñas o niños, sí hacíamos los recados de la casa. P. e., era típico ir con una pequeña damajuana o una botella a buscar el vino los domingos por la mañana a casa de los Morenos o los Fachendas, o el paquete de Cuarterón o los Ideales al estanco de los padres de Romualdo y Miguel.

Uno de los recados que a mí más me gustaba, porque siempre sacaba alguna "ventajilla", era ir a buscar el pan a casa de mis tíos horneros, Quico y Juana, que, en aquellos tiempos, fueron los primeros que pusieron horno de leña y amasaban de forma semiautomática; o a casa de mi tío Eugenio, que aún mantenía el horno de paja y amasaba a mano, y que me llamaba la atención verle con cuánto oficio y con cuánta destreza lanzaba los puñados de paja aquí y allá para mantener una temperatura lo más uniforme posible en todo el horno mientras se cocía la hornada correspondiente.

Además de aprovechar el calorillo ambiental en invierno, casi siempre me entretenía jugando con mi primo Eugenio, a quien acompañé alguna vez a llevar el pan a Santiago. Pero siempre me repetían lo mismo cuando cargaba el saquito con los dos panes y me disponía a marcharme: no pierdas la "tarja". (¿Os acordáis de la tarja?). Yo también hacía los recados a Aurea, mi vecina. (Tenía la casa donde la ha construido ahora Pedro Campos, en la calle Peñaranda). En una ocasión, me llamó para que

fuese a casa del señor Alfonso Maruso, que tenía la tienda enfrente de lo que fue la Posada, en la esquina. Como de costumbre, acudí solícito a su llamada. Me dijo: "Vas a casa del señor Alfonso y le dices que te dé..." Y se puso a hacer movimientos con la mano como cuando una persona hace garabatos en un encerado de escuela.

Yo le dije de inmediato: "Sí, sí, ya sé lo que es". Y salí corriendo a la tienda. Entro y le digo al señor Alfonso: "De parte de la señora "Auria" (así la llamábamos los vecinos) que me dé...", y realizo exactamente el mismo movimiento con la mano que había hecho ella.

El señor Alfonso se queda mirándome pensativo y me dice con cierta sorna: "Le dices a la señora "Auria" que de eso no tengo; que acabo de vender lo último".

Yo ni corto ni perezoso, pensando que ellos se entenderían, se lo conté tal cual a Aurea. Y ella me dijo: "Pero, ¿qué le has pedido? "Lo que usted me dijo", la respondí. No, majo, no, si no era eso, eran polvos para la paella". ¡Vaya diálogo de besugos!

Un buen día quiso hacerme un regalo extraordinario. Quería comprarme un jersey en Peñaranda. Después de yo "marear la perdiz" durante algún tiempo porque no acababa de decidirse, una tarde nos subimos al "taxi" de Manolo Bolo y fuimos a comprarlo. Había para elegir dos modelos y yo me la jugué eligiendo, obviamente, el más caro y el que más me gustaba: uno rojo con rayas blancas en el pecho.

Saco a colación la breve historia de este jersey porque fue el que me puse para hacerme la foto escolar; aquella famosa foto que teníamos que hacernos todos los niños y que era la primera que, sin duda, nos hicieron a muchos niños y que después colocaban nuestros padres o nuestros abuelos en los sitios más visibles: encima de la cómoda de su habitación o encima de algún mueble de la cocina.

Seguro que la recordaréis bien: una mesa, encima de la mesa el libro abierto y la esfera, el niño repeinado con raya a la izquierda, sentado con los brazos apoyados sobre la mesa mirando de frente y con cara de susto, y de fondo, el mapa de España Una Grande y Libre.

¿Cómo vestíamos los niños entonces?

Casi todos los niños usábamos dos equipos de vestir: el de diario y el de los domingos, festivos, etc. De manera que los días de diario vestíamos "de viejo" y los domingos y festivos, "de nuevo". El equipo estándar para los días entre semana consistía en unas sandalias de goma,

boletín informativo
ASOCIACIÓN CULTURAL
AMIGOS DE MACOTERA

Equipo coordinador

Sebastián Sánchez Sánchez
Eutimio Cuesta Hernández
Diego Losada Cosmes
Fernando Cuesta Martín
Ramón Zaballos Bueno
Juan Manuel González Hernández
Ángel Blázquez Taboada
José Luis Rivero del Campo
Juan Bautista Blázquez
Cristóbal Martín Bueno
Gerardo García Cuesta



boletín informativo
ASOCIACIÓN CULTURAL
AMIGOS DE MACOTERA

Cuentas corrientes

Caja Duero:
2104/0012/60//300001166-1

Argentaria/BBVA:
0182/3700/19/0208786324

Cooperativa Macotera "Sección de crédito":
5589

**Para los interesados,
la cuota anual es de 8 euros.**

Depósito Legal: S.192 - 1987

Maqueta, fotocomposición e impresión:
COPISTERÍA OPE
PASEO CANALEJAS, 20
37001 SALAMANCA
923 26.42.73

Dirección de la Asociación:
Boletín Informativo
ASOCIACIÓN CULTURAL
AMIGOS DE MACOTERA
C/ Gardenia, 1, 3º D
37003 - SALAMANCA
Teléf. 923 25 20 12

a veces albarcas, sandalias de piel hechas por los magníficos zapateros artesanos de Macotera, entre los que no puedo dejar de mencionar a mi tío Jerónimo, mi primo Silvestre Morrín, Manolo Güi, Ovidio y su hermano Pablo antes de marcharse a Valladolid, etc.

Usábamos calcetín largo hasta la rodilla y con liga para que no se cayera. Muchas veces estos calcetines eran hechos por nuestras madres con lana de oveja. El pantalón solía ser de pana. Llegaba hasta la rodilla y lo sujetábamos con tirantes. Generalmente también estaba hecho por los sastres de Macotera. A mí me los hacía el señor Juan Manuel "El sastre", el abuelo de mi colega y amigo Jerónimo, que vivía en la calle de Moreno el Pondera un poco por cima de "los rufos".

Usábamos una camisita normal, muchas veces sin cuello que abrochábamos a un solo botón. Encima llevábamos un jersey o una chaquetita también de pana. En invierno usábamos las bufandas y pasamontañas, pero pocos abrigos.

Los domingos, el equipo era prácticamente el mismo, sólo que más nuevo porque estaba reservado para esos días. También nos poníamos más los zapatos quien los tenía.

Se utilizaba poco el calzado de fuera. Salvo las sandalias de goma.

Para ropa de vestir había algunas tiendas. P.e., la de la señora Máxima, que estaba situada donde vive ahora Luis, enfrente de la parroquia. También tenían otra tienda de ropa, los padres de Alfonso Blázquez, en la Plaza Mayor. Creo que también había una cerca de la Farmacia, (la señora Eufrosia) de los padres de un señor que vino a casarse con una bella muchacha de los pastores, y que se marcharon para América.

La mayoría de la ropa y el calzado lo heredaba el hermano o la hermana pequeños. Y no faltaban los clásicos remiendos en los cachetes y los parches en las sandalias.

Respecto a la dieta y al vestido, insisto en que era lo más habitual. Eso no implica que todos nos alimentásemos y vistiésemos de la misma forma. Que siempre ha habido clases; también en Macotera).

Cuando llegaba la Primavera y la siembra otoñal enseñaba su verde fruto, una de las labores que requería bastante mano de obra era escardar; entresacar, a mano o con el escardillo, la mucha maleza que entonces se criaba, sobre todo, en las lentejas, garbanzos y algarrobas.

Entonces se hacía una agricultura prácticamente ecológica. No se usaban los herbicidas que se utilizan hoy. Y por eso crecía la hierba al tiempo que los cereales. Sí se le echaba el famoso Nitrato de Chile para que "cogiera fuerza" la raíz, como solían decir los agricultores entonces; pero no se hacía la selección de semillas que se hace hoy. Era una semilla genéticamente poco evolucionada y, por tanto, poco productiva.

Los niños pequeños también íbamos a escardar y la hierba que recogíamos la llevábamos a casa para los conejos o gallinas.

En estos quehaceres recuerdo que una tarde escardábamos mi hermano Manolo y yo en una finca que había arrendado mi padre a la madre de Agustín Oreja y que lindaba con la última casa de la calle que va al arroyo del molino. Creo que era la de Lorenzo Berbique. (Como habréis visto hasta ahora, mi hermano Manolo y yo, además de hermanos, formábamos lo que hoy se podría llamar "una pareja de hecho": jugábamos juntos, nos pegábamos juntos, - por aquello de que dos no se pegan si uno

no quiere- trabajábamos juntos y hasta dormíamos juntos. Era normal, porque nos llevamos sólo año y medio). En un receso en la tarea, nos dedicamos a tirar piedras a las jícaras de un poste de la luz que había allí mismo ("deporte" de bastante éxito entre los niños de nuestra edad y también entre los que ya no eran tan niños, dicho sea de paso). En esto que pasó un hijo de Moreno Pondera montado en su borrico y me espetó: "jode, jode la jícara y verás cómo nos quedamos esta noche sin luz". A mí no se me había pasado por la imaginación que rompiendo una dichosa jícara se podía quedar todo el pueblo sin luz, pero hasta que el señor Gregorio (le llamábamos "el de la luz") no la dio por la noche, pasamos unas horas angustiosas temiendo haber provocado un desastre para todo el pueblo.

Sin duda, la peor estación del año en cuanto al trabajo infantil se refiere, era el verano. Todo el trabajo se hacía sin maquinaria: segar, acarrear, trillar, limpiar y meter el grano.

La primera trilladora-limpiadora que llegó al pueblo, fue la de los Abuelitos, que era color rojo oscuro. Casi al mismo tiempo, o tal vez antes, llegaron aquellas "limpiadoras" a manivela a las que había que soplar para que limpiaran algo. Fueron una tomadura de pelo para los que las compraron. Posteriormente se utilizaron las limpiadoras con motor de gasolina, que dieron mejor resultado.

Después, con la concentración parcelaria, se fueron introduciendo las actuales cosechadoras.

Había cuadrillas de segadores y segadoras que tenían gran predicamento entre los agricultores por su pericia y eficiencia.

Entre otros, estaban los "Catalines". Y mis tíos y primos, "Los Morrines", quienes les segaban a mano toda la cosecha al señor Ricardo Monsas, el padre de Jesús, que ya había que echarle valor y sobre todo sudor.

Personalmente, lo que peor llevaba del verano, eran los madrugones a las cuatro o las cinco. Cuando uno estaba tan dormidito por el cansancio del día anterior y apenas te había dado tiempo a relajarte, ya tocaban a diana. Bien es verdad que mi padre procuraba evitarlo en lo posible, pero había circunstancias en las que no había más remedio que echar una manita.

El trayecto montado atrás en la borrica, con el cántaro de agua y las vencejeras o los hatos de liás en las aguaderas, hasta la finca que había que segar, se me hacía muy penoso porque me "moría" de sueño y no podía dar una cabezada. Algunos días, y gracias a la generosidad de mis hermanos Silvestre y Manolo (grandes segadores, también), me preparaban una "cama" de gavillas de algarrobas o de puñados de trigo, y me dejaban que durmiese hasta el alba.

Si iba en el carro a acarrear, con aquellos caminos infernales llenos de baches y piedras, que había antes de la concentración parcelaria, se producía un molesto traqueteo que me despertaba continuamente si pretendía dormir mientras llegábamos.

A esas horas, casi lo único que merecía la pena, era contemplar el cielo estrellado y cómo iba naciendo el sol en el horizonte. Desde entonces he tenido una enorme curiosidad por el Universo, que ya hace años vengo cultivando.

Francisco Sánchez Madrid
marisamartin@hotmail.com
(Continuará en el próximo número)





Las generaciones se estrechan



La abuela Pacho, sus hijos Gregorio, M^{ra} Teresa Pacho y Rosa Corta con su hija María.



Hace sesenta años las niñas vestían así ¿Las reconoces?



Las mozas, con sus velos, van a misa.



Recuerdo escolar, Castilla sigue siendo vieja.



Las hermanas Machaquinas.

Personajes macoteranos.

Opinión que recoge de nuestros personajes ilustres, el cardenal García Cuesta y don Ramón Nieto Pérez, don Enrique Esperabé de Arteaga, rector de la Universidad de Salamanca y senador del Reino en su "Diccionario enciclopédico ilustrado y crítico de los salmantinos ilustres y beneméritos (años 1170 a 1952)".

El cardenal García Cuesta



Preclara figura de la cátedra y una de las mayores glorias del Episcopado español. Nació en Macotera en 1803 y cursó toda la carrera en la célebre Universidad de Salamanca. Se trasladó después al extranjero, permaneciendo, durante bastante tiempo, en Francia y, luego, en Roma. En octubre de 1826, ganó la cátedra de Instituciones Filosóficas, de la que se pasó al año siguiente a la de Lengua Griega, que explicó sabiamente y sin la menor interrupción hasta que le consagraron, en 1848, para el Obispado de Jaca. Nombrado en 1851 Arzobispo de Santiago de Compostela y elegido enseguida por el Sumo Pontífice para ocupar un puesto en el Cardenalato, tuvo que dedicarse con entusiasmo y celo a cumplir las difíciles y delicadas misiones que Su Santidad le encomendó, viéndose obligado a ir con frecuencia a la capital de Italia para buscar algunos datos y estudiar determinadas materias en los Santos Lugares y al lado de los Sagrados Libros.

Deslumbró por su soberana oratoria y su mucha ciencia en el Concilio Romano de 1854, y brilló tanto o más en las Cortes Constitucionales de 1869, conteniendo con los principales parlamentarios, adueñándose de la Cámara y consiguiendo, con su gigantesca voz, la admiración y el respeto de sus adversarios.

Murió en 1873 y dejó un recuerdo imperecedero, que se va agrandando con el suceder del tiempo. Fue García Cuesta un gran teólogo y un sabio helenista, un polemista formidable que conmovía y emocionaba, un escritor excelso, un corazón generoso y noble que derramó limosnas entre los pobres y

necesitados; instituyó escuelas y centros culturales, llevó a cabo obras benéficas y publicó libros notabilísimos.

En el Paraninfo de la Universidad de Salamanca, a uno de los lados del estrado presidencial hay una lápida que dice: "Emne Card - Michaeli G. Cuesta - Archiep Hujus Alma e Universitatis"

También en Macotera, su pueblo natal, hay una lápida en la fachada principal de la iglesia, dedicada a honrar su memoria, debida a la iniciativa de un padre dominico y del abogado e hijo de dicha localidad, Gorgonio Bueno.

Don Ramón Nieto Pérez.



Ramón Nieto Pérez, profesor bondadoso e ilustre, nació en Macotera (Salamanca), y cursó las carreras de Filosofía y Teología, doctorándose en las dos. En los primeros años de su sacerdocio, figuró como auxiliar del cura párroco de su pueblo natal, pero sus aficiones a la enseñanza le llevaron enseguida a la capital de la provincia, donde fue director y profesor del Colegio de los Ángeles hasta su desaparición. Más tarde, opositó a cátedras y obtuvo la de Literatura Española de la Universidad de Salamanca, en la que ocupó también cargos de decano de la facultad de Filosofía y Letra, y vicerrector desde 1866 hasta su fallecimiento. En la cátedra era jovial y ameno, pues, a la vez, que explicaba con competencia su asignatura, refería, de cuando en cuando, anécdotas y episodios curiosos e interesantes, para no cansar demasiado a los alumnos y hacerles grata su estancia en el aula. Vivió siempre en una casa de su propiedad de la calle Traviesa, con vistas a la plaza de las Escuelas Menores, donde se halla instalada la magnífica y monumental estatua de fray Luis de León; y tenía la costumbre de asomarse a diario y con frecuencia al balcón, con su birrete, a ver transitar por allí a los estudiantes y sonreír con algunos. Nunca se incomodó, ni siquiera cuando alborotaban y daban gritos, y, en momentos de algaradas y motines escolares, solía decirles: "Niños, formalidad y orden". Hablaba emocionado del historial brillante del Viejo Estudio, sentía admiración y respeto por su rector Mamés Esperabé Lozano, y una verdadera idolatría por su paisano el cardenal García Cuesta, sapientísimo e inolvidable maestro de su Universidad y una de las más puras glorias de la nación española. Se enternecía al verse obligado a suspender a alguno de sus discípulos y, al hacerlo, en rarísimas ocasiones por cierto, les animaba al salir del tribunal para que se aplicasen.

Fue Ramón Nieto Pérez un sacerdote todo bondad y un catedrático culto y muy benévolo; una autoridad suave y celosa, al mismo tiempo, del cumplimiento de su deber, un hombre estimado por sus compañeros y popular entre los estudiantes.

Murió en 1879.

RUTAS PARA VIVIR

La Cola de Caballo en el Circo del Soaso



El río recorre deprisa el circo montañoso, ávido de amantarse el valle que se nos muestra como un bebé bien nutrido y satisfecho, que, vestido con ropa de mil colores, ofrece aun más esplendor a la cuna de farallones gigantescos que velan desde el sueño hasta las más insignificantes sonrisas. Un sonajero de mil aves acarician y distraen al niño cuando reclama su atención, mientras que las visitas, casi continuas, se hacen fotos como recuerdo. Son como Reyes Magos en su adoración en un portal donde la estrella anunciadora se presenta acuática, desgranándose en una maravillosa cola: "La Cola de Caballo". Nos encontramos caminando en la pradera de Ordesa y vamos hacia el circo del Soaso. La naturaleza se nos muestra en grado superlativo y así fue reconocido por la Unesco al denominarla Patrimonio de la Humanidad. La ruta discurre por la margen derecha del río Arazas entre bosques de hayas, abetos, boj y pino negro, con la sorpresa de las espectaculares cascadas (Arripas, Estrecho, La Cueva) y sus refrescantes fuentes, que al caminante alivian en su cansancio. Posteriormente la ruta camina escondida, tomando altura, para desembocar en una pista que nos llevará a las Gradas de Soaso. El agua se prodiga en una cascada escalonada, arropada en primavera y verano con un manto de flores de increíbles colores. El descanso es obligado, refrescando nuestros pies en sus frías aguas, y al retornar la marcha, nos encontraremos el impresionante Circo de Soaso presidido por el Monte Perdido. Nuestros

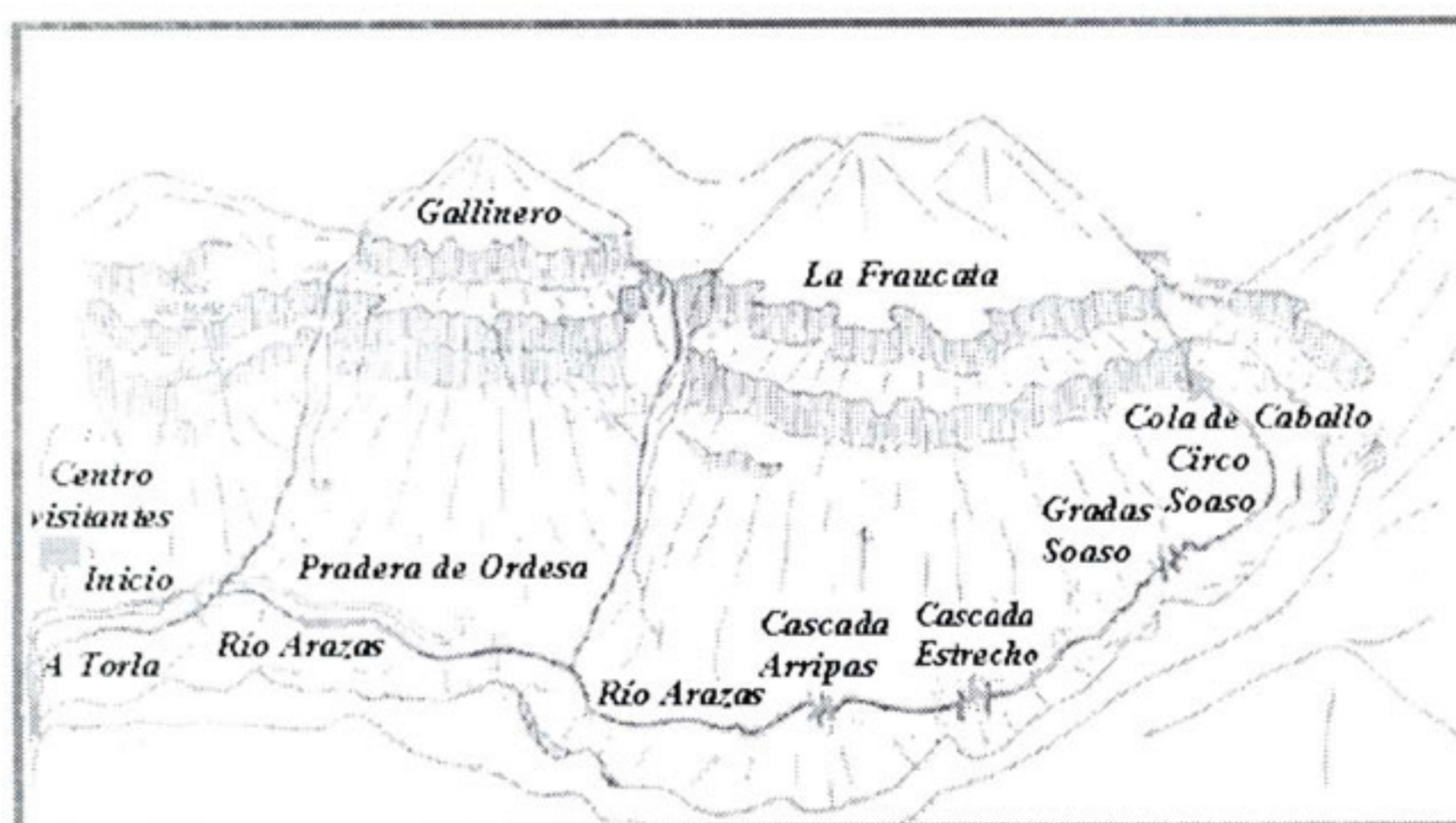
ojos buscarán en vano La Cola de Caballo. La espera de los últimos metros se hace interminable ante las dudas. ¡ Por fin! Finalmente, a la izquierda, se nos presenta grandiosa en un espectáculo que compensa todos los esfuerzos realizados. Ahora solo resta disfrutar y reponer fuerzas para la vuelta.

Cómo llegar: Partiendo de Huesca hemos de ir hasta Torla, desde donde subiremos, bien en autocar o en nuestro vehículo, hasta la misma Pradera de Ordesa. Para evitar masificaciones, el acceso al Parque Nacional de Ordesa y Monte Perdido se cierra a vehículos particulares en diferentes épocas del año, limitando así el número de visitantes, que es controlado con los autobuses.

Datos técnicos: El tiempo estimado para los aproximadamente 9 Km. de la ruta es de 5 á 6 horas, ida y vuelta, siendo la dificultad media. En invierno con hielo y nieve la complicación se incrementa notablemente. El tipo de recorrido es de ida y vuelta, teniendo un desnivel de 550 m. Las altitudes son Pradera de Ordesa: 1310m; Cascada de Arripas: 1400m; Gradas de Soaso: 1650m; Circo de Soaso: 1800m y Cascada Cola de Caballo: 1850m.

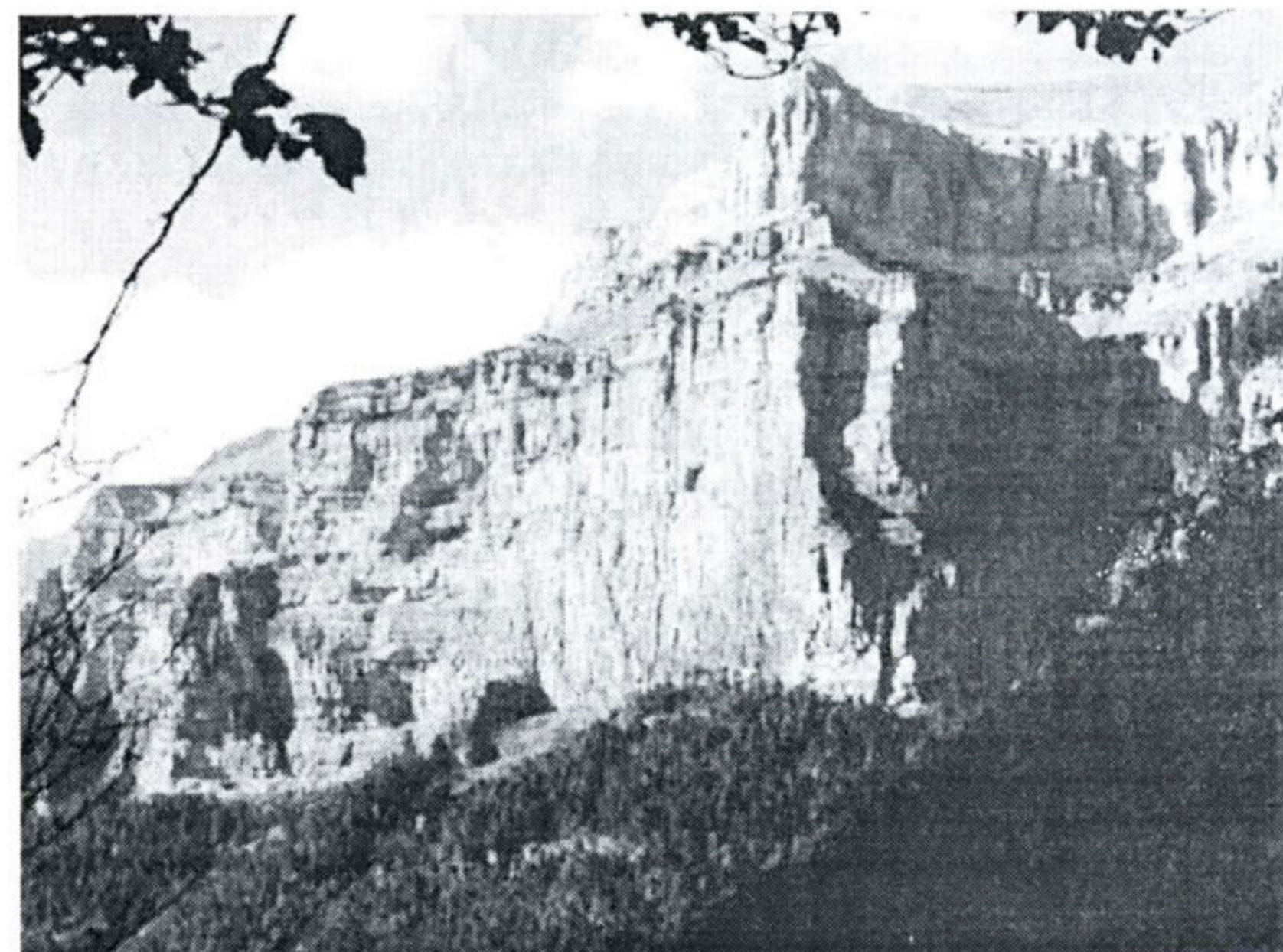
Final: "De todo un poco, ¡naturalmente!"

A veces las modas nos imponen productos banales y con el solo fin del consumismo. La soja y sus derivados nos invaden desde Oriente. ¿Son ciertas todas sus propiedades? Probablemente la soja sea el cultivo más antiguo del mundo. Hacia el año 2.800 años antes de Cristo un emperador chino, la describió en un tratado de medicina. Su uso en Occidente es más bien reciente y como es mejor tarde que nunca adjuntamos tres cortos artículos y que cada uno tome sus conclusiones:



La Soja: La carne vegetal

Propiedades de la soja: • La soja por su aporte en isoflavonas (fitoestrógenos) regula el flujo de hormonas femeninas, reduciendo los sofocos de la menopausia y la pérdida de minerales en los huesos. • La soja regula la tasa de azúcar en la sangre, siendo aconsejada en diabéticos.



• La soja se recomienda para prevenir problemas del corazón y del sistema circulatorio. • La soja reduce el colesterol gracias a su aporte en Lecitina e isoflavonas. • La soja es una excelente fuente de proteínas, la cual se convierte en un complemento idóneo en dietas vegetarianas. • La soja es preventiva de Cáncer de Próstata ya que en este órgano hay muchos receptores de estrógenos y la soja ayuda a regularlos.

Información nutricional de la soja (100 gr. crudos) • 375 Calorías • 33 gr. de Proteínas • 18 gr de Hidratos de Carbono • 14 gr de Fibra • 20 gr de una grasa llamada Lecitina que ayuda a bajar el Colesterol. • Su gran riqueza en Magnesio, Hierro (9 mg), Calcio (250 mg) y sobre todo en Potasio (1.675 mg), lo convierten en un alimento muy remineralizante • También contiene vitaminas del grupo A, B, E y ácido fólico ¿Sabías qué...? • La soja, además de nutritiva, es un alimento muy versátil y con ella se pueden preparar yogures, salchichas, hamburguesas, patés, galletas y muchos otros preparados. **Mireya Olmo.**

mireya@enbuenasmanos.com

El Tofu, proteína vegetal. Una alternativa a las proteínas animales Propiedades El Tofu es un alimento originario de Oriente consumido desde hace miles de años. Para millones de personas es la fuente principal de proteínas en su dieta, y lo consumen diariamente. Elaborado a partir de la soja, su aspecto es un cubo de unos 225 g de color blanco de textura más o menos firme, según la variedad. • Inmejorable fuente de proteínas vegetales El tofu contiene un elevado porcentaje de proteínas de excelente calidad y los 10 aminoácidos esenciales en cantidades suficientes. • El tofu es un alimento más suave y digestivo que los alimentos ricos en proteínas como la carne, los huevos o la leche, etc. • Es bajo en calorías • No tiene colesterol y además ayuda a reducir los niveles de colesterol en sangre. • Contiene abundante lecitina (buena para el colesterol y la memoria) • Tiene más calcio y minerales que la carne (un trozo de 225 g proporciona el 38% del calcio diario recomendado) • Sin antibióticos, hormonas y demás componentes utilizados en el engorde del ganado. • Sin conservantes, ni colorantes ni productos químicos. • Es muy aconsejable en la Menopausia por su contenido en Calcio y por su efecto regulador de los estrógenos ya que es rica en Isoflavonas. Con el tofu podemos hacer los mismos platos que haríamos con la carne, se puede: Freír, rebozar, empanar, estofar, a la plancha, como base de albóndigas y croquetas, en sopas, mahonesas, bechamel, en postres, preparados dulces, etc... Información nutricional (por cada 100g de Tofu) • Proteínas 15% • Grasas 8% • H.Carbono 1% • Kcal/kg 136/570 ¿Sabías qué? Es un excelente alimento para usar en combinaciones de proteínas, ya que contiene abundante lisina, aminoácido esencial que es deficiente en muchos productos de cereales, éstos, por otro lado, están bien dotados de los aminoácidos sulfurados, metionina y cistina, que están restringidos en la soja. Por eso, las proteínas de la soja y de los cereales se complementan tan bien entre sí. La utilización neta de proteínas (UNP) es mucho más alta cuando combinamos los cereales con el **Tofu Natursoy.** www.natursoy.com

Leche de soja. Ingredientes: • 1/2 kilo de soja blanca (para 3 litros de leche) • Agua Elaboración • Ponemos la soja blanca en remojo durante 1 día, con agua suficiente para cubrirla y un par de dedos más. • Cuando esté blanda, con la misma agua que estaba, la trituramos que quede como una pasta. • Si vemos que cuesta de triturar, le pode-

mos añadir más agua. • Ponemos la pasta resultante en un colador fino, con un recipiente para recoger la leche bajo el colador. • Le tiramos, poco a poco, agua hirviendo a la pasta y ya nos va cayendo en el recipiente la leche de soja. • Dependiendo de si nos gusta más o menos concentrada, le tiraremos más o menos agua. Esta leche de soja resultante tenemos que hervirla para poderla digerir bien. Conservación Para conservarla tenemos que ponerla en la nevera. ¡Solo dura un par de días!. Vale la pena que hagamos sólo la cantidad que vamos a tomar dependiendo de cuantos seamos en casa. Hay que tener en cuenta que La soja no se debe tomar nunca cruda, pues contiene un "principio antitripsico" que impide que la tripsina, enzima proteolítico, pueda actuar a nivel de duodeno. La soja debe sufrir la acción del calor para inactivar este efecto. Con la germinación este poder antitripsico disminuye. ¡No te olvides de hervirla una vez hecha! Puedes añadirle melaza, miel, canela o azúcar para endulzarla. **Montse Valderrama.**

Montselinda@enbuenasmanos.com

A veces, cuando el esfuerzo es más grande por esos senderos de Dios y, embriagado por el aire puro de las montañas, convergen en mis pensamientos los caminos pedregosos con los duros caminos de asfalto y se entremezclan en un torbellino de ideas. Paraps para respirar, abrumado por tantos problemas cotidianos, y miras a tu alrededor, un interrogante recorre todo tu ser a la vez que el viento peina los piornos de las laderas montañosas, te encoges de hombros al no encontrar respuesta y recuerdas aquella canción de Bob Dylan "Blowin' in the wind" queriendo darte una pequeña tregua... la respuesta... "La respuesta está flotando en el viento". ¡Felices rutas! ¡Feliz 2004!

Gerardo García Cuesta



MI TIERRA, MI GENTE

La serrana de la sierra

Era martes, 24 de diciembre. Nochebuena. Había vuelto con su cuadrilla de una finca, situada en el término municipal de Vecinos, donde habían pasado un mes arrancando encinas y ahondando una charca hasta que encontraron un manantial que daría agua durante los meses de verano a las casi mil cabezas de vacuno, entre bravo y de carne, que pastan en aquella dehesa.

El domingo, a la salida de misa mayor, se hizo el encontradizo con el señor Bienvenido, que le saludó muy atento como siempre. No, en vano, su padre había segado para el padre del señor Bienvenido y, ahora, él y sus hermanos habían cogido el relevo. Treinta y pico años había pasado y el tiempo, que todo lo borra, no había conseguido estropear el buen entendimiento entre amo y segadores. Eran como de familia.

- Como todos los años, te hemos dejado un poco de encina, para que eches un par de cargas. Vete a por ella cuando quieras. El guarda ya lo sabe.

- Pues, muy agradecido, señor Bienvenido. La leña caliente más que la garrobaza. Vaya si se nota los días de helada.

- ¿Cómo ha ido la roza?

- Unos jornales, que los muchachos no hacen más que pedir pan.

- ¿Por dónde habéis andado?

- Por Vecinos. Más de un mes.

- Lo dicho, Felipe, no te olvides de la leña.

- Descuide, señor Bienvenido, que nos calentará la Nochebuena. Pensaba acercarse al monte los Gómez el lunes, día 23 de

diciembre, pero el sacristán le había pasado aviso, diciéndole que Juan Oreja deseaba dar un repaso a la misa y a los villancicos para conjuntarse, porque había gente nueva en el coro.

Desde que tenía diez o doce años. Felipe tocaba las castañuelas el día de Nochebuena, el día de Navidad y todos cuantos días se cantaba la misa pastoril en la parroquia. No había perdido ni un solo año. Era el único habitante del barrio de Santa Ana, que gozaba del privilegio de poder subir a las tribunas en días tan señalados. Él no sabía el porqué ni lo había preguntado nunca. Un día su padre le dijo que subiera a las tribunas con las castañuelas a tocar en la misa de Nochebuena, y hasta ahora.

El día 24, martes, después de meterse en el cuerpo una buena cazuela de sopas de ajo (lo que más le gustaba eran los angelitos) y un par de torreznos, se calzó las albarcas, albardó el burro y salió de casa camino del prao. El día tenía malas intenciones. Hacía frío y la nieve venía por las "Cañas", como los rojos cuando la República. Francisca, su mujer, le dijo que lo dejara para una vez pasados estos días. Felipe quería que esta Nochebuena no faltara el calor en su casa y, para eso, hacía falta la leña de las encinas del señor Bienvenido. Era el primer año que iban a comer turrón él y sus hijos. Francisca lo tenía guardado en el arca y la llave estaba a buen recaudo en la faltriquera.

El año no había sido malo. Después de la siega, la cuadrilla había hecho dos salidas: la primera estuvieron siete semanas en la provincia de Ciudad Real; y la segunda, mes y medio en el término de Vecinos, en una finca de ganado bovino. Y, por si eso fuera poco, el huerto familiar se había portado como un

caballero en su segundo año de explotación

Cuando él, Felipe, estaba de siega, de jornal o a la roza, cuidaban del huerto su mujer y el hijo mayor, Felipín, que ya tenía diez años.

Francisca no sabía leer ni escribir. No había ido a la escuela, cómo iba a saber. Pero no tenía problemas con las cuentas. Sabía tanto como el conde Romanones. Estiraba las pesetas como si fueran chicle. había vendido en las casas de la plaza para arriba, todas las judías blancas y pipos recogidos en el huerto familiar, el que les dio Salas Pombo. Con el dinero conseguido, había comprado ropa a sus cinco hijos, dos pastillas de turrón: una de blando y otra de duro, nueces, higos y castañas. ¡Ah!, y un poco turrón de La Alberca.

Cuando el pollino de Felipe ponía sus cascos en las Colás del prao, ya estaba todo el campo cubierto de nieve. Había aflojado un poco el frío. Con el pasamontañas, que había traído de la mili, y la manta, que le acompañaba siempre en sus viajes de pala y pico al hombro, se podían soportar las inclemencias del

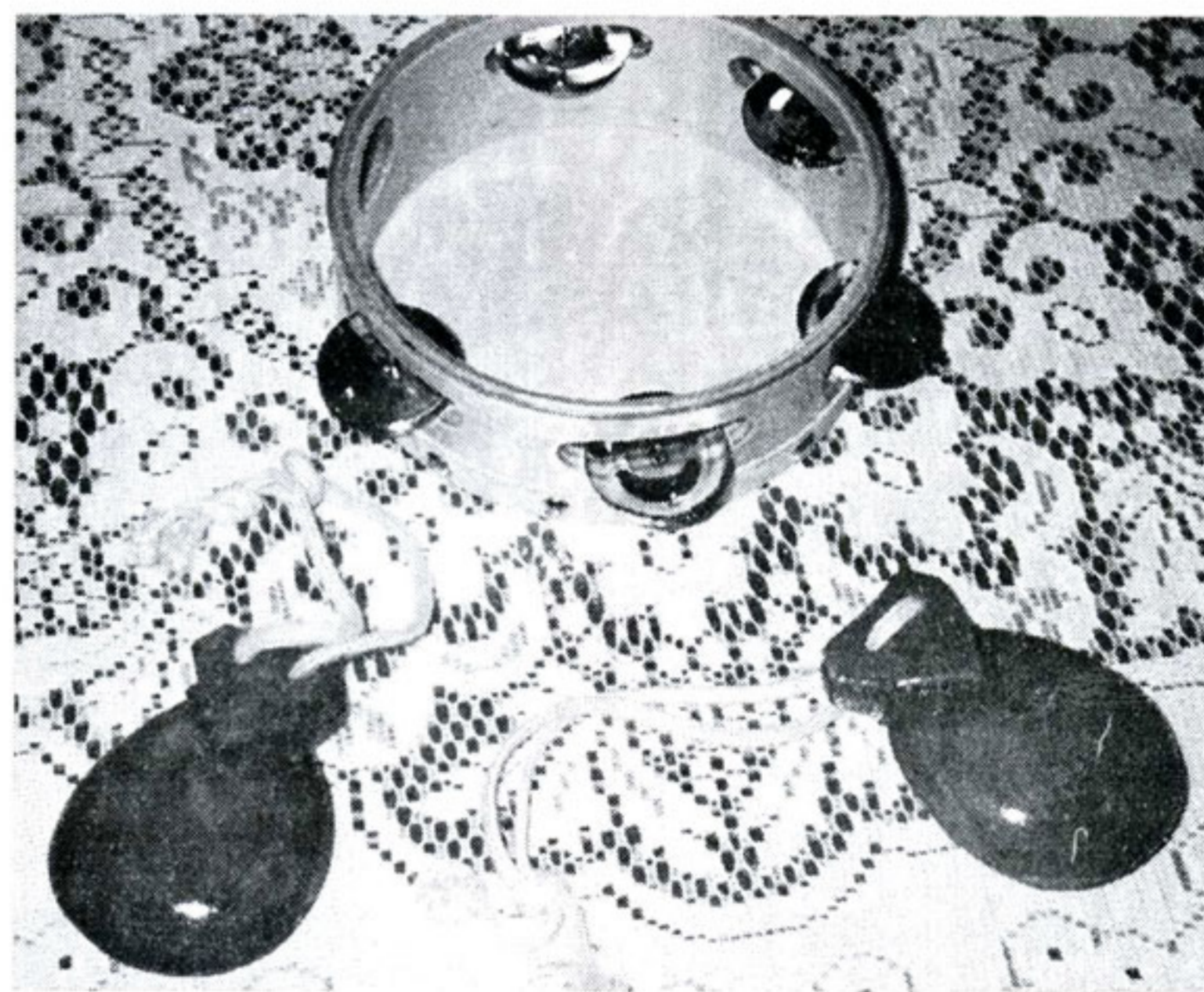
tiempo. Está empezando a sentir hambre cuando alcanzaron las primeras encinas de Fresnillo, pero había decidido no comer hasta que tuviera cargada la leña del señor Bienvenido. Felipe, de cabeza dura como un apóstol, era un hombre entero, que se superaba ante las dificultades. Se podía decir que era un líder, ya sea dirigiendo la cuadrilla cuando iba a rozar o yendo a la cabeza, cuando segaba, de tal modo, que el segundo no le podía seguir. El martes, 24 de diciembre, se negaba a reconocer la evidencia de que aquello se estaba poniendo como el día del tío Magán, diez años atrás. Nevaba y nevaba como si de un concurso se trata-

ra. Había tenido que apearse. El burro no podía avanzar con la nieve por encima de sus rodillas.

A trancas y barrancas, Felipe y el asno (tanto monta, monta tanto) llegaron a su destino. Se suponía que por allí estaba la leña del señor Bienvenido. Pero verse, lo que se dice verse, nada de nada. Un hada o el buen Dios habían pintado de blanco el universo mundo, que rodeaba a Felipe y a su asno. La luz era color ceniza y el día se acertaba irremediabilmente. Por primera vez, Felipe se sintió atrapado, pero no asustado. Y como la fortuna se pone del lado de los valientes, allí, al lado, apareció una encina a la que un rayo había abierto en canal.

Con la encina resquebrajada como punto de apoyo y la leña cortada del señor Bienvenido, Felipe preparó una cabaña - refugio, donde había espacio más que sobrado para él y el burro. Despejó el cercado de nieve y, después de muchos intentos, consiguió arrancar una llama al húmedo carrasco que, por allí, abundaba. El chisquero de mecha, aquél, con el que había quemado más de cuatro veces los pantalones, porque se guardaba en apariencia apagado y estaba encendido, no era el instrumento más apropiado. Al burro le extendió el aparejo por el lomo y le dejó puesta la albarda para que le guardara del frío. Era el momento de abrir la fiambarrera. La Francisca, la Quica, le había puesto una tortilla de patatas de un par de huevos, unos torreznos bien pasados por la sartén y una rodaja de pescadilla rebozada. En la calabaza, llevaba un litro de vino del abuelo Pondera, que le había despachado la señora Gregoria a Felipe con la pinta de propina, como era costumbre de la casa.

A cada bocado, que se llevaba a la boca, el burro le miraba...



Pero no iba a darle un torrezno al pollino. No se podía decir que aquel asno comiera hierba de regajo, que "hincha la barriga y afloja el espinazo". Estaba de buen ver el jodido burro. El último trago fue el más largo de todos. Intentó decir "Gregorio", pero no le salió. Vio cómo el humo del cigarro subía en espiral hacia el cielo y, en ese preciso instante, cayó en la cuenta de la situación en la que se encontraba. Era Nochenbuena, tenía que cenar con su mujer y con sus hijos, porque todo estaba preparado para ser felices esa noche. Tenía que ir a misa del Gallo, subir a las tribunas y acompañar con sus castañuelas al coro, cosa que venía haciendo desde que tenía diez o doce años. Pero estaba a una legua de distancia de todos esos compromisos y no había manera de volver. Había sido un insensato. A esta hora estaría todo el pueblo pendiente de él, organizándose para salir en su busca. Hacía dos horas que la noche había bajado las persianas y no se veía más que el hocico del burro iluminado por el fuego de los carrascos.

Recordó, hacía ya diez años, al tío Magán, al que la nieve envolvió en su frío manto y se lo llevó. Lo mejor, pensó, es estarse quieto. Yo estoy bien y seguro aquí con el burro. Ha dejado de nevar, estamos calentitos y ya amainará, que, después de la tormenta, viene la calma. Pero..., ¿y los niños y Francisca, su madre, sus hermanos, amigos y vecinos. La Nochebuena se había convertido en noche de funeral para todo el pueblo, por su culpa.

En el Ayuntamiento, se había reunido lo que llaman las fuerzas vivas: al alcalde, el comandante de la guardia civil, el señor cura, el juez de paz, amigos y familiares de Felipe. El párroco, don Leónides, se marchó a la iglesia, pues habían estado todos de acuerdo en que no se podía prescindir de la misa en una noche tan señalada. Después de muchos dimes y diretes, se acordó organizar dos cordadas: una que iría por la carretera de Alba y otra, por el monte Viejo. Se daría aviso de las buenas noticias disparando un cohete; las malas, si las hubiera, con dos. A los grupos de rescate, se les dio el nombre de cordada, porque sus miembros irían sujetos a una maroma, para impedir que cualquiera se extraviara o cayera en un mal agujero. Casi todos los elegidos fueron cazadores de a pie, porque, remachó el alcalde, conocen mejor el terreno y, además, irían acompañados de sus perros. Allí estaba, que se tenga memoria: Antonio el Bolo, Jesús el Pacho, Maravillas, Remigio el Bolele, Antolín y Juan José, galos.

Al ver cómo la fuerte helada, que estaba cayendo, congelaba al instante el vaho que salía de la boca del burro, a Felipe le vino a la imaginación el portal de Belén, claro que faltaba la Virgen María, el Niño, José y la vaca.

Aquella larga y fría noche, los recuerdos de sus años mozos, pasaban como una película. De pronto, se le dibujó una sonrisa, que no pasó desapercibida para el asno. Recordó la tarde aquella, vísperas de Navidad, cuando era muchacho y su amigo, Eugenio Mancheguín, le rajó el saco de castañas a la señora M^a Teresa. En la temporada de ello, había siempre un saco de castañas a la puerta de la posada del carpintero. La señora M^a Teresa vigilaba con un palo en la mano. Como no había manera de coger castañas ni de comprarlas, Mancheguín, que era un pirata, se puso de acuerdo con los amigos, entre ellos Felipe, pasó a todo correr junto al saco y lo rajó con una navaja. Las castañas rodaron calle abajo y calle arriba. Los otros, que venían detrás, se llenaron los bolsillos. A la sazón, era alcalde Macotera el tío Pitillo, que condenó a Manchellín a pagar dos pesetas. Como no las tenía, le encerró un día entero en el balcón del Ayuntamiento. Los muchachos se reían de Manchellín apostados abajo en la plaza. Mancheguín les llamaba "pecaos" desde arriba.

Sonó un cohete. Era la cordada del monte Viejo, que había conseguido llegar hasta el pinar del tío Bartolo. Desde aquella atalaya, habían divisado una estrella, que ardía entre las encinas del monte Los Gómez. Volvieron al pueblo. Las fuerzas vivas determinaron que Felipe estaba vivo. Saldrían en su busca cuando comenzara el deshielo. De pronto, Francisca oyó una

voz, que sonaba fuerte en su corazón. Era Felipe que cantaba su villancico preferido: "La serrana de la sierra y la gitana de Egipto caminan hacia Belén..."

Pedro Cuesta Calores.

Charla Micológica

El pasado día 14 de noviembre, la Asociación organizó una charla sobre "Peculiaridades y estudios del mundo de los hongos", a cargo de Gerardo Jesús García Cuesta, en el salón de actos del Ateneo de Salamanca. El tema despertó curiosidad en un grupo de macoteranos y de amigos aficionados al mundo de las setas, entre los que se encontraba una representación de la Asociación Micológica "Lazarillos" de la ciudad, de la que es miembro destacado Gerardo.

Presentar a Gerardo es una redundancia, porque todos los lectores del Boletín lo conocen a través de la página "Rutas para vivir", que prepara de forma muy acertada en cada número; y, además, por tratarse de un macoterano de cepa, nieto de don Gerardo y de Elías Venturina.

La charla, magistral, plenamente documentada y enriquecida por una muestra de gráficos e imágenes, seleccionados acertadamente, fue seguida con mucho interés por los asistentes.

Gerardo dividió la charla en tres partes: en la primera, nos mostró el ciclo de formación de los hongos, partiendo de la unión de dos micelios primarios; del consiguiente proceso de formación por biparticiones sucesivas de las células hasta alcanzar el nuevo ser: el hongo; su evolución tiene lugar en el interior de la tierra, favorecida por unas condiciones determinadas de humedad y calor. La manifestación externa del hongo es el fruto, o sea, la seta; la seta es, por lo tanto, el fruto del hongo. Seguidamente, se detuvo en la presentación de los distintos componentes de la seta amanita: volva, pie, anillo o velo, laminillas y sombrero, recubierto éste por la cutícula. Nos dijo que, como todo fruto, tiene una parte carnosa y las semillas; en el caso, de los hongos, las semillas se hallan en las laminillas, en la concavidad inferior del sombrero, y reciben nombre de esporas; éstas caen al suelo y se inicia el ciclo de formación del nuevo hongo.

El hongo no se fabrica el propio alimento, como sucede con las plantas, sino que necesita que otro ser se lo proporcione; así encontramos hongos que arrebañan materias orgánicas muertas o en descomposición, como puede ser un tronco seco o corteza de un árbol; a estos hongos se les tilda de saprofitos (sapro, podrido y fito, planta); en cambio, otros se ponen de acuerdo y comparten: yo te doy alimento y tú, protección, como ocurre con los simbióticos (micorrizas); y existe otro grupo que vive a costa de otro de distinta especie, alimentándose de sus sustancias y depauperándolo o destruyéndolo, lo forman los parásitos.

En la segunda parte, nos presentó un selectivo catálogo de setas, señalando las características de cada una; subrayando la apreciación culinaria de unas y el rechazo total de otras por sus consecuencias letales. Apunté la frase: "Más vale perder una seta en la vida, que la vida en una seta".

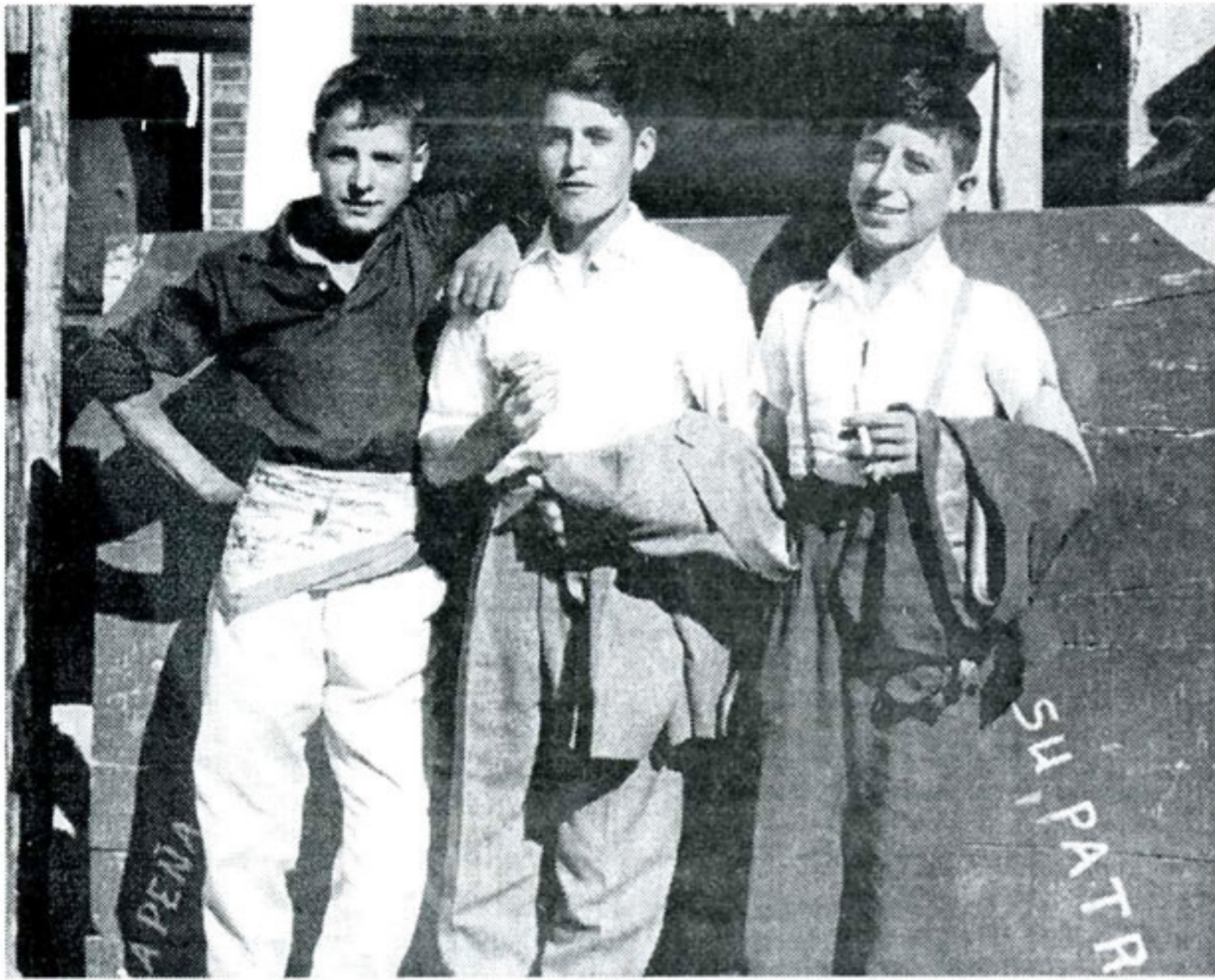
Finalizó su intervención con un "power point", fascinante. Proyectó una serie de imágenes de setas exóticas, intercaladas con vistas alucinantes de paisajes y de animales, sin olvidar la fauna local, con gran fondo musical, que sirvió de colofón a una intervención francamente maravillosa y pedagógica. Gracias, Gerardo, y enhorabuena.

Misa del gallo

La tradicional "misa del gallo" la celebraremos el **día 28 de diciembre**, a las 12.30, en la iglesia de santo Tomás Cantuariense, enfrente de Calatrava.

Para las personas, que deseen colaborar en el evento, los ensayos los tenemos en la misma iglesia, los **días 13 y 27 de diciembre** a las 5 de la tarde. Anímate, no es mucho pedir.

Duro incidente



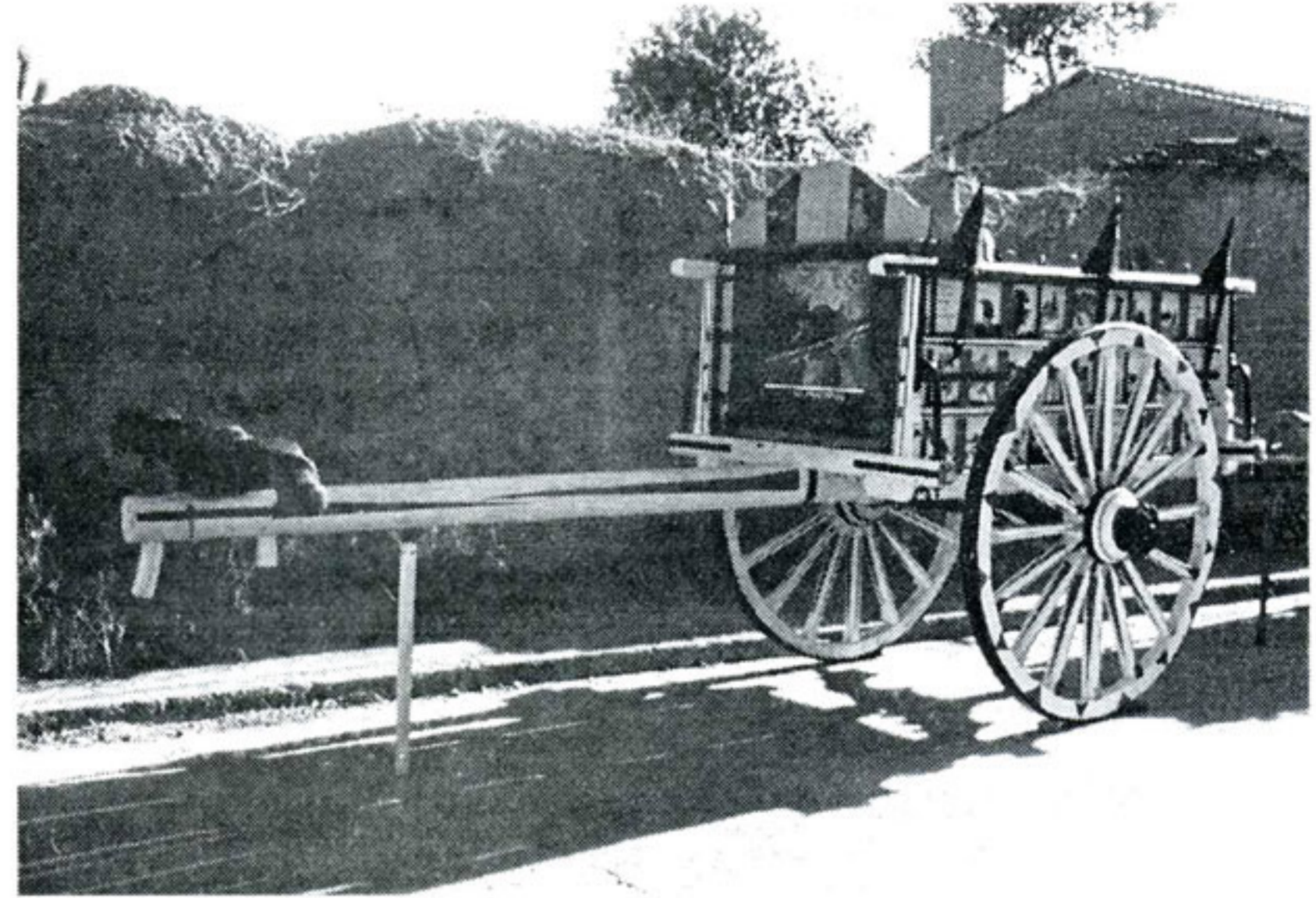
El verano pasado, me enseñaron la fotografía que figura en la cabecera de esta columna. Esta foto se hizo el día de san Roque en un burladero, que colocaba la peña de Enrique, el de Segis, a un lado de la puerta del Ayuntamiento. La última para Simeón y Manuel, pues perecieron ahogados en la charca de la Carrallano el día 27 de agosto de 1962. Manuel Hernández Zaballos, Cachucha, había cumplido 14 años y Simeón Vadillo García, silletero, los 15.

Aquella mañana, Fabián Rojete invitó a su primo Manuel a ir al huerto, pero él prefirió ir a matar pájaros a los árboles del Cristo; después de comer, decidió ir a la Carrallano a ver a su amigo Simeón, que estaba recogiendo piedras con Ángel Zahoril, Francisco Corrocho y otros para el Ayuntamiento. Se metió en el charco para refrescarse un poco y se enredó en el légamo (liégamo). Pidió ayuda y fueron todos de inmediato a socorrerle. Simeón era el único que sabía nadar. Se tiró y Manuel se abrazó a él de manera que le impidió bracear; los demás intentaron hacer una cadena para ayudarlos, pero no llegaron al lugar, pues ya estaban bastante alejados de la orilla. Perecieron los dos. Francisco Corrocho cogió su burro y se acercó al pueblo a avisar a sus familiares. Las escenas que se produjeron fueron desgarradoras. Pablo el Pernetas tuvo que sujetar con su caballo al padre de Simeón, que intentaba, desesperadamente, sacar a su hijo.

Tomás, el de la caja, se enteró en la plaza de lo sucedido y acompañado de Agustín Gavilán, en su vespa, se acercaron al lugar. Se arremolinaba la gente en el entorno. Tomás se colocó, de inmediato, el bañador, se amarró una soga a la cintura y se introdujo en el agua. Había más cieno que agua. Con toda precaución fue tanteando con el pie y tropezó con el cuerpo de Manuel. Lo asió de la cintura y lo extrajo del lodo. En ese momento, llegó José Luis, el maestro, y ayudó a Tomás en la búsqueda de Simeón. Dieron con él y José Luis logró empujarlo hacia la orilla.

La consternación en el pueblo fue enorme. Yo recuerdo el accidente. Fue a eso de las cuatro de la tarde. Escuchaba el "tour" de Francia y aquel día, Bernardo Ruíz había quedado el cuarto en la etapa. Se me empañó la alegría. La noticia me la dio mi madre. Corrí al lugar igual que muchos vecinos.

Una iniciativa loable.



Lo que da de sí la tarde y la mañana cuando se está jubilado y no se tiene nada qué hacer; por esto, es importante que se cavile sobre la forma de hacer cosas sin agobios y como alivio. Esto es lo que han tramado Pedro y su hermano Francisco (Frailes): han emprendido una iniciativa que les permite entretener el rato y crear algo interesante que tiene que ver con la restauración y conservación de útiles de labranza, que la maquinaria ha condenado a la desaparición o al moho.

Me enteré por casualidad de la nueva afición de los hermanos Zaballos. Una tarde de agosto, me personé de improviso en casa de Francisco. Dormía la siesta, pero, de inmediato, se dio un chapuzón y me abrió la puerta del local. Me impresionó la impronta, pues sus cuatro paredes estaban salpicadas de objetos que se usaban entonces en el campo y en las faenas de la era, e incluso algunos enseres domésticos, como una hermosa cuna, que simboliza el origen de todas las cosas; pero lo más sorprende es que todo está rehabilitado, rescatado de la prisión del óxido de la intemperie y del abandono: limpio, como era, y protegido por una capa transparente de barniz. Remiré todo. Me recreé un buen rato.

Pero esto no es todo. El espacio algo angosto del local lo llenan dos hileras de carros con la pértiga en alto, dejando un sitio para que se coloque el otro, así sucesivamente, hasta cinco por fila. Francisco los ha comprado en el pueblo y en otras localidades de la zona. Me quedé con el grabado de los ejes de un carro de Tordillos. Todos los diez carros están restaurados, como recién salidos del taller que los construyó. Me dice Francisco que la primera operación, que realizan su hermano Pedro y él, es un lavado general del carro; después, lo lijan hasta conseguir desprenderle la capa de pintura que tapiza su madera, y, después, Francisco plasma, pacientemente, sobre los tableros laterales, detalles representativos del lugar: paisajes, animales, aves y escenas de caza. El tablón lo reserva para encarnar aficiones muy macoteranas como la taurina y la caza; en cambio, se ve algún carro, que no está pintado, han preferido cubrirlo sólo con una mano de barniz.

La parte inferior de las paredes le decora una fila de ruedas de carro, que también muestran la mano artística del hermano pequeño de los Zaballos.

La muestra es digna de verse. Adelante, y enhorabuena.

GRACIAS MACOTERA

Sabía el cariño que sentís hacia mi familia y hacia mí pero lo he corroborado la noche del 14 de Agosto.

Recordaré mi pregón de fiestas del año 2003, como un acto que caló en mi ser y lo llevaré siempre como algo maravilloso que ha ocurrido en mi vida.

Mi sentimiento de gratitud para todos lo macoteranos quedó pequeño en mi pregón, después de ver las muestras de cariño que habéis tenido los dos días de fiesta que viví con vosotros.

No quería que pasara el momento, me repetía "Reloj detén tu camino, que esta noche se haga perpetua".

No olvidaré la deferencia del alcalde Antonio y toda la Corporación en concederme el honor de poder decir en voz alta, a todos, lo feliz que fui junto a vosotros y por este bonito escudo de Macotera, esculpido en piedra, con que me habéis obsequiado. Tengo una nostalgia que espero se me pase pronto, porque me hace sufrir mucho.

Tener que dejar Macotera otra vez, después de las muestras de cariño recibidas de nuevo, me recuerda la partida a la ciudad en el año 1986 y creedme, se me ha abierto la herida.

Gracias también para el corresponsal de la Gaceta en Peñaranda, Higinio, ha sabido captar, como un gran profesional que es, el momento tan emotivo que viví.

Os quiero macoteranos, os llevo en el corazón.

Manoli del Teso Montes.

Los sacramentos

Cuando salga este boletín, Juan Miguel Madrid habrá cumplido 98 años. A pesar de sus años, rezuma lucidez y salud con los justificables achaques naturales. Yo quise hablar con él, pero ya había marchado con sus hijos a los "madriles".

En un sobre marrón, me llegaron varios cantares y dichos populares. Como es muy largo el fruto de sus recuerdos y tradiciones, nos vamos a ceñir a un recitado, que yo escuché interpretar a mi madre en mil ocasiones.

Los sacramentos

Los sacramentos son siete; te los voy a cantar:

* El primero es el Bautismo/ ya sé que estás bautizada/ en la pila de Cristo/ para ser buena cristiana/.

* La segunda, confirmación/ ya sé que estás confirmada,/ que te confirmó el obispo/ y te dio una bofetada/.

* El tercero, penitencia/ de penitencia me han dado/ el estar contigo a solas/ pero no se me ha logrado/.

* El cuarto, la comunión/ la que dan a los enfermos/ a mí me la pueden dar/ que por ti me estoy muriendo/.

* El quinto, la extremaunción/ por extremo yo te quiero/ tú te vas por esas calles/ que ni duermo ni sosiego/.

* El sexto, las ordenanzas/ sacerdote no he de ser/ que los ojos de esta dama/ toda mi vida estudié/.

* El séptimo, matrimonio/ es el que vengo a buscar/ la licencia de tus padres/ y de la tuya si me la das/.

Estos sacramentos santos/ sólo se encierran en dos/ el ir juntos a la iglesia y nos den la bendición.

Cantó misa a los 47 años

Manuel Sánchez Bueno, hijo de Juan Coñita, cantó su primera misa en Jarabacoa (Santo Domingo) el pasado 4 de octubre. Manolo pertenece a la Orden del Cister, pero él ha preferido ejercer su apostolado en el mundo misional. Ya hace tiempo que trabaja en un poblado de Jarabacoa, adonde lleva a cabo una acción de promoción entre los campesinos dominicanos; su madre, Juana, en su visita al lugar, arrió también su granito de arena, aportando sus conocimientos a la mujeres americanas.

Un ruego

Si alguna persona tiene conocimiento de la familia, que reseñamos a continuación, nos lo comunique. Los datos que aportamos son del año 1917. (No es para nada, simplemente, deseamos identificar a qué familia pertenece).

"Juan Zaballos Sánchez, militar macoterano, comandante del Estado Mayor en Madrid, Emilio Zaballos Sánchez, del comercio, en Madrid, e Ignacio Zaballos Sánchez, notario en Alcira (Valencia).

La última encina

Dice mi hermano en su crónica "Rosas en el Melgarejo" del boletín anterior: "Nadie recuerda la última encina" del monte viejo. Yo conozco a un señor que recuerda que la última encina del monte viejo se cortó en 1927. Se hallaba en la ladera que mira al Melgarejo. Se sacaron de ella algunos carros de leña. Lo de viejo, lo dice la edad.

Un suceso curioso

Don Antonio Baldenebro, sacerdote de Macotera, allá por el año 1775, era muy aficionado a la caza. Vivió en la casa de Manolillo, calle El Cristo. Una tarde, regresaba de caza montado en su caballería y, al bajarse, se le disparó la escopeta y murió instantáneamente. Enfrente de su casa, en la fachada de Argelio, colocaron una cruz de madera, en recuerdo del fallecido, con la siguiente inscripción: "Encomienda a Dios el alma de un sacerdote". En 1918, cuando Manuela fue mayordoma de la Cruz, mandó pintar su fachada. Como la Cruz de madera estaba muy deteriorada, la colgó de la pared del corral; en cambio, dejó la inscripción, que muchos de nosotros tuvimos ocasión de leer.

Defunciones

Manuel Jiménez Zaballos, Cordelero. (en Peñaranda de Bracamonte)

Fernando Rubio Sánchez (21 años), nieto de Bibiano Sánchez.

Fernando Jiménez García (48 años), Menea. (en Burgos)

Sor Carmen Gil, fue madre superiora de la Residencia.

Inocencio García Jiménez, (83 años), Pijota.

Cristóbal Campos Cuesta, Campines.

Francisco Sánchez Sánchez, hijo de la señora Máxima.

Laureana Hernández Bonilla, Marusa.

Francisca Hernández, Virgen.

Angelina Hernández Zunzunegui, farmacia.

Eloy Zaballos Blázquez, Molleta.

RINCONES MACOTERANOS

José Luis Rivero



La fábrica del río

La fábrica de harinas del río se construyó sobre un antiguo molino harinero propiedad del Concejo, en 1934. Durante el invierno y primavera, las piedras eran accionadas por la fuerza de una turbina, movida por la presión del agua del río, que almacenaba una balsa aledaña y se llenaba ésta a través de un caño; durante el verano, la fuerza motriz procedía de una dinamo instalada para el efecto. Jesús García Santos (1935) fue el primer harinero que dirigió la fábrica, a quien sustituyó su hijo Jesús en 1948. En el invierno y primavera, cuando el río venía crecido, un carro, tirado por una pareja de bueyes, cruzaba los costales a la otra orilla y, posteriormente, se cargaban en un camión "Ford", que los Domínguez habían comprado a Antonio Gallinero. Fue su contable don José el secretario, que se hospedaba en el café de la señora Anita.

El molino de arriba, así se le conocía, porque, en la Carramolino, próximo a la fuente, existía el molino viejo (aún se perciben restos de él). Ambos molinos eran propiedad del Ayuntamiento. Con los años, el viejo se arruinó y siguió funcionando el de arriba.

En 1856, el Ayuntamiento vendió este último a don Eduardo de la Torre (de Peñaranda) por 85.000 reales. Muere su nuevo dueño y la viuda se lo ofrece a Agustín Domínguez Vicente (de Tordillos). El molino disponía de una vivienda, donde residió Agustín con su familia, hasta que enfermó su mujer, Melchora, y se trasladó a Macotera.

El dueño del molino y, de antiguo, los arrendadores estaban obligados a dar al Concejo el agua, dos días por semana, para regar el prado. Estos días solían ser el sába-

do desde la salida del sol hasta el domingo al anoecer. Esta costumbre no fue respetada por Agustín Domínguez, y, por este motivo, el Ayuntamiento se vio obligado a acudir a la justicia en más de una ocasión; hasta que, en 1890, se comprometió aquél, ante notario, a cumplir con la obligación tradicional de servir el agua para el riego del prado. Esta circunstancia le fuerza a instalar una compuerta de hierro y a fortalecer la balsa con muros de cemento.

Antaño los arrendadores estaban obligados a mondar de su cuenta el caño desde su boca (pesquera del río) hasta el molino, siempre que los gastos no superaran los 600 maravedís; si así fuere, era el Concejo quien abonaba el exceso. Entre otros compromisos recogidos en el contrato de arrendamiento, el arrendador no podía tener ave alguna en el molino y, todos los años, debía entregar al Ayuntamiento dos fanegas de harina: una por el día del Corpus Christi y otra, por Nuestra Señora del Rosario; la donación había que ejecutarla el día de Pascua del Espíritu Santo. Esta harina la aplicaba el Concejo para dar una limosna a los pobres, que abundaban y mucho. La fábrica del río se cerró el 1950. Parte del techo de la sala de máquinas está arruinado; en cambio, su estructura externa mantiene su solidez. La balsa se conserva entre zarzas y maleza. La fábrica queda ahí como vestigio de un pueblo emprendedor y dinámico, actividad que se prolongaba a lo largo del río con los numerosos hatos laneros.

El rincón. "La cura del dolor de cabeza"

Se lo oí contar a don José Flores. La tía Crescencia, la mujer del tío Gucha, sufría, con mucha frecuencia, dolores de cabeza. "Me amartillan", esperaba. Ella, echando mano de sus dotes de gran curandera, se aliviaba amarrándose a la cabeza un pañuelo empapado en aguardiente. No sé si era la aroma o el poder absorbente del alcohol, el caso es que se levantaba tan tiesa. Siguiendo la práctica de su mujer, Gucha le daba al aguardiente para calmar los dolores, que la necesidad le producía en el estómago.

D.
C/ nº Piso
Localidad C.P.
Provincia