



❖ boletín informativo ❖

ASOCIACIÓN CULTURAL «AMIGOS DE MACOTERA»

Número 116

Ejemplar gratuito

Diciembre 2008

La Navidad de Obama El sueño de Martín Luther King

He aquí el sueño de este hombre, al que le quitaron la vida, porque se empeñó en que los sueños empezasen a ser realidad:
"Sueño en que llegará un día en que los hombres se elevarán por encima de sí mismos y comprenderán que están hechos para vivir juntos, en hermandad.

Todavía sueño en aquella mañana de Navidad, que llegará el día en que todos los negros de este país, todas las personas de color del mundo serán juzgadas por el contenido de su personalidad, y no por el color de su piel; que cada hombre respetará la dignidad y el valor de la personalidad humana.

Todavía sueño hoy que llegará el día en que las industrias paradas de Appalachia serán puestas en marcha, y servirán para llenar los estómagos vacíos del Mississippi; y que la hermandad será algo más que unas palabras colocadas al final de un sermón; que en las agendas de todos los hombres de negocios se encontrará escrita la palabra "hermandad".

Todavía sueño hoy que, en los ministerios y en todos los ayuntamientos, serán elegidos los hombres que obren con justicia y misericordia, siguiendo los pasos de Dios.

Todavía sueño hoy que la guerra se acabará... Llegado ese día nos será revelada la gloria del Señor, y la contemplaremos todos unidos. Todavía sueño que, con esta fe, seremos capaces de transformar los límites de la desesperación; con esta fe, podremos anticipar el día de paz en la tierra y de buena voluntad para todos los hombres. Será un día glorioso: los luceros del alba cantarán unidos y los hijos de Dios exultarán de alegría".

El sueño de Martín se ha hecho en parte realidad con la elección de un negro como presidente de los Estados Unidos; sólo una realidad en el esperanza de que "todas las personas de color del mundo serán juzgadas por el contenido de su personalidad, y no por el color de su piel"; en relación con lo demás queda mucho por hacer, y, en este caso, Obama puede ser el sueño, la esperanza para que los demás deseos de Martín tomen cuerpo de verdad; y yo creo que la Navidad de cada año viene para recordarnos que este es el compromiso, que nos hermana a los hombres de buena voluntad.

Navidad en blanco y negro

No te voy a contar como se celebra la Navidad en nuestros pueblos, porque la conoces tan bien como yo; ni te voy a recordar que, en la plaza Mayor de Macotera, se prendía una encina durante la Nochebuena, para conmemorar la anunciación del Ángel a los pastores del Nacimiento de Jesús, porque ya lo hemos comentado algún vez en nuestros escritos; pero sí te voy a invitar a que vengas conmigo a Uganda (África) para que degustes con qué espíritu comunitario y familiar celebran la Navidad, participando, en ella, tanto cristianos como musulmanes y gentes de otras religiones africanas. Se trata, por lo tanto, de una fiesta muy popular.

Los cristianos se desplazan a la iglesia más cercana a la celebración de la misa de Navidad; las mujeres acarrear sobre sus cabezas paquetes de comida ya preparada o calabazas de cerveza local hecha con zumo de bananas fermentado. La comida de fiesta consiste en una pasta de bananas hervidas al vapor envueltas en hojas de bananero que, como si fueran un termo, la mantiene caliente durante horas. Las mujeres van dejando sus paquetes y sus calabazas a la puerta de la Iglesia. La ceremonia suele ser muy viva, con danzas procesionales y cánticos referentes al Nacimiento de Jesús y a su sentido de Salvación. Después de la misa, se tiene una comida compartida, en la que hay para todos. Luego, siguen las danzas populares y, ya bien entrada la tarde, la gente se pone en camino hacia sus respectivos hogares. Los musulmanes y



los que siguen siendo fieles a la religión tradicional, generalmente ancianos, también participan. Luego, vino la guerra y las cosas cambiaron; en aquella época y en aquel lugar, las relaciones entre musulmanes y cristianos eran muy cordiales. Recuerda un viajero español a aquella zona que, recién llegado y no conociendo suficientemente bien la lengua, visitaba un lugar en compañía del catequista local y se asombró de la cordialísima acogida de que se les hacía objeto con comida y regalos. Le dijo al catequista: "Éstos deben ser muy buenos cristianos". Él respondió: "No, no, éstos son musulmanes".

En el Congo, la celebración de Navidad comportaba siempre mucha alegría y fervor religioso. antes de la guerra, que ahora asola al país; se celebraba con la asistencia a la misa de medianoche, a la que también acudían musulmanes y las personas de religión tradicional. La Navidad era la fiesta de todos. Se vestía muy bien ese día. Todo el que podía estrenaba traje nuevo, especialmente, las mujeres. Luego, se celebraba una comida cuidada con carne de pollo o de cabra y mandioca,

¡¡¡Feliz Navidad!!!

Los árboles de san Miguel

Cuando el pueblo pone nombre a un paraje, casi siempre es por algo; y, en el caso concreto de llamar a los árboles, que están en el paso del río, san Miguel, lo tiene bien justificado.

Hace muchísimos años, (en 1196) hubo una guerra terrible entre los reinos de Castilla y de León; llevamos la peor parte los leoneses y, sobre todo, Alba y su tierra; nuestros pueblos quedaron casi abandonados y nuestros campos arrasados; la frontera quedó asolada, sin población y baldía; entonces, el rey de León, personalmente, se encargó de repoblar, de nuevo, estas tierras, y, para ello, trajo gentes de las regiones del Norte.

Les prometió casa y tierra, y, de esta forma, hubo pueblos, como Macotera, que pudo ver habitadas sus casas de nuevo; y, en otros casos, hubo que construir nuevas aldeas para albergar a los nuevos colonos, y, entre ellas, estuvo la aldea de Fresnillo.

Se le puso ese nombre por edificarse en medio de un soto de fresnos. Lo primero que hicieron fue levantar su pequeña iglesia, y la pusieron bajo el patrocinio de San Miguel, por lo tanto, enfrente de los árboles, a la vera izquierda del camino de Tordillos, allí estuvo ubicada la aldea, a media legua de Tordillos y a tres cuartos de legua de Santiago de la Puebla. Este pueblo fue habitado por dieciocho familias; su término tenía una extensión de 1.445 huebras, distribuidas en dos hojas; pertenecían al término de Fresnillo los parajes de Valderraya, Valdesalegas, la raya de Valeros, el Rollar, la Majada de Rodrigo, en la llamada hoja de la raya de Santiago; y en la de la Cabezota, los de la raya de Galleguillos, de las Llanas, de las Torbisqueras, el Verdegal y el pico de la Cabezota; el viñedo ocupada 140 huebras (la Marrá) y el monte, 190.

En 1534, Fresnillo queda despoblado. Los motivos, las malas cosechas y la presión de los recaudadores: *"los recaudadores se van entrando por las casas de los pobres labradores y demás vecinos y les quitan el poco dinero que tienen, y a los que no tienen, les sacan las prendas, y donde no las hallan, les quitan las camas en que duermen. Los campesinos, ahogados*

por esta situación, abandonan su casa y su pequeña hacienda y engrosan los grupos de mendigos y vagabundos, que deambulan por los polvorientos caminos".

De esta situación, se aprovechan los nuevos burgueses, que, por cuatro perras, se adueñan de numerosas y extensas haciendas; así, en el siglo XVIII, entre los nuevos propietarios del término de Fresnillo, vemos a la Marquesa de Cerralvo y Almarza y a Cristóbal de Espinosa, que poco después, obtendría el título de Vizconde de Garcigrande. El 8 de febrero de 1852, se quedan con el término de Fresnillo sesenta y siete macoteranos.

Y la iglesia de san Miguel pasa a depender de la parroquia de Tordillos, quien administra sus rentas y limosnas, y se encarga de sus reparos. Hondeando en su historia, hemos comprobado que llegó a tener su ermitaño, que residía en una casa aneja a la iglesia; deja de llamarse iglesia y pasa a ser la ermita de Tordillos, donde las gentes del pueblo venían en rogativa el Lunes de Aguas, a pedir por los buenos temporales, y donde el Ayuntamiento solía repartir un alboroque entre los asistentes.

No han quedado restos del pueblo ni de la ermita, pero sabemos que la ermita estuvo en pie hasta 1794; ese año, el Obispado consideró que había que fortalecer la iglesia de Tordillos, porque amenazaba ruina. No había muchos fondos y acordó aprovechar las maderas y tejas de la ermita de San Miguel de Fresnillo "por estarse todo su tejado y artesonado arruinando". *"Se pagaron 65 reales a los maestros de jornales de tres días que emplearon en desbaratar todo el tejado y artesonado del despoblado de Fresnillo, y 60 reales de portes de quince carros a cuatro reales cada uno, que condujeron toda la teja y madera del despoblado a Tordillos; 600 reales los mismos en que tasó el maestro la teja y maderas que existían en la iglesia de Fresnillo, anejo de este".* Sólo, en el día, han quedado las paredes. En 1825, el Obispo ordena que los vecinos morosos planten cada uno un árbol alrededor del atrio de la iglesia y *"lleven para cercar aquél los escombros de la arruinada en el despoblado de Fresnillo".*

boletín informativo

ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE MACOTERA

Equipo coordinador

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
M^a Teresa Nieto Bueno



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

asocumacotera@yahoo.es

LOS GNOMOS CELEBRAN SU 25 ANIVERSARIO

Hay momentos en que nos parece que ha pasado una eternidad y otros momentos, como dice el tópico, parece que fue ayer. Debe de ser la perspectiva y el enfoque. Así se refleja un recuerdo en nuestra memoria.

Lo cierto es que los Gnomos hemos cumplido 25 años de amistad, de peña o de panda, como se quiera definir. San Roque es el nexo de unión de muchas peñas; por eso, nosotros hemos querido celebrarlo bajo su atenta mirada. Porque lo más bonito de la celebración fue nuestra mayordomía. Un solo alma, grande, muy grande, le acompañó durante la Eucaristía y la posterior procesión dándole las gracias por permitirnos cumplir estos 25 años juntos.

Alguno vio una sonrisa irónica en el Santo, ¿se vengará san Roque de aquel año que os acordáis...? Y claro que lo hizo, nos tuvo toda la procesión con aguasol. Nos caló, pero bien, sobre todo en Santa Ana donde hubo que resguardarle en una cochera de la Gnomo Reyes y que, además, estaba pintada de rosa, nuestro color, ¡toma ya!

La lluvia no hizo sino aumentar los momentos de emoción de los participantes. Si este año toca mojarse, pues se moja uno.

Otro momento álgido para nosotros durante la procesión fue cuando San Roque echó un guiño a nuestra amiga Ana (fallecida hace 16 años) al pasar al lado de su calle y la comentó: "Mira, aquí los tienes a todos, y tú, presente, en cada momento de esta celebración."

Durante estas fiestas también hemos tenido tiempo para la nostalgia, de rescatar de nuestras memorias montones de experiencias y vivencias que se han sucedido a lo largo de esta andadura. No es momento de relatar aquí nuestros mejores recuerdos, es momento de contar como transcurrió nuestra fiesta del día 17. Una fiesta en la que con pocos recursos ni en sueños imaginábamos que tendría tan buenos resultados.

Hubo muchas conversaciones, mucho e-mail, había que confrontar muchas ideas hasta que la cosa fue centrándose a gusto de todos.

Nuestra calle Eras fue el escenario donde se dieron cita multitud de peñas, algunas invitadas, otras pasaron a felicitarnos y así participar de la alegría de la fiesta.

Varias fueron las claves de éxito. Por un lado, nuestros hombres-orquesta, José Carlos y Sebas, que estuvieron controlando la música y el karaoke. Nuestro speaker Ramiro cogió el micro a las 11 de la noche y lo soltó pasadas las 5 de la madrugada. Amigo, sencillamente impresionante.

La actuación del gran mago macoterano Capucho fue un

momento estelar y el que más público congregó, alguien contó más de 400 personas. Niños, peñas, padres, vecinos... Gracias Capucho por toda la ayuda prestada, te llevaste los mejores aplausos de la noche.

Se invitó a todos los asistentes a pastas y limonada...y después a minis. Nuestra enorme bandera presidía la calle y fue testigo del buen humor y la diversión que reinó durante toda la noche. Gracias a todos los participantes por acompañarnos en esta celebración tan importante para todos nosotros y que no olvidaremos nunca.

Todos los amigos estamos convocados para concluir este año-aniversario durante las próximas navidades.

Teresa Nieto Bueno



Misa del gallo.

El próximo día **28 de diciembre**, domingo, celebraremos la misa del gallo en la iglesia de **María Mediadora**, (Paseo Torres Villarroel, 56), a las **12 de la mañana**.

Seguidamente, a la misa, degustaremos algún producto navideño en el salón parroquial.

Aquellas personas, que deseen participar en la interpretación de la misa, bien con panderetas, castañuelas u otro instrumento, que lo comuniquen (Tls. 923 25 2012 ó 923 249109). Tendremos ensayo de la misa y villancicos el sábado, día 27, a las cinco de la tarde, en la propia parroquia.

No podemos dejar perder nuestras tradiciones más arraigadas, tanto religiosas como profanas; por eso, hay que aportar nuestro grano de arena, y hacer un pequeño sacrificio.

Contamos contigo.



Toma de posesión de Manolo, alcalde pedáneo de la plaza de la Leña



Boda de tronío a la antigua usanza



Rosa Andaja con su familia



Los quintos del 60



De izda. a dcha. y de arriba a abajo: Pedro Nieto Blázquez, Ana María (madre de los Madriles), Ramona (madre de los Adriaes), Manuel (padre de Aurelia, Jeromicha), M^a Teresa, M^a Francisca (madre de los Manolillos) y Aurelia, madre Salesa.



Catalán, Joaquina Palomero, Bartolo, desconocida, María Palomero, Franciasco Niño, e hijos de Jesús Niño.

Por san Mateo, el pueblo quedó medio vacío.



La culpa la tuvo la excursión a Italia, organizada por la Cooperativa de Crédito, la de Candeleda, por el Ayuntamiento y, a estos episodios, se sumaron dos bodas: una en Galicia y otra, en Leganés, en resumidas cuentas, se ausentaron del pueblo más de doscientas personas, y esto se nota en la iglesia, en los bares, en los comercios y, no digamos, en las calles. Parecía un pueblo fantasma; el caso es que la gente ha disfrutado en estas salidas y, sobre todo los de Italia, que se han zambullido, además, en el arte, en la cultura y en la religiosidad; sólo les faltó ver al Papa, que descansaba en su residencia vacacional después del viaje a Francia.

La excursión a Italia partió el 17 de septiembre y retornó el 23. Aterrizaron en Roma y un autocar los trasladó a Florencia; en el trayecto hicieron una parada en Asís, pueblo de san Francisco, fundador de la Orden religiosa franciscana (1208), y de santa Clara, fundadora de las Clarisas. En esta ciudad de la provincia de Perugia, visitaron la basílica de san Francisco, en su doble dimensión: la basílica superior y la basílica inferior o cripta, donde se encuentran los restos de san Francisco, cuyo sarcófago se puede contemplar desde una ventanita junto al altar, tal como lo depositó fray Elías hace la friolera de casi ocho siglos. La basílica inferior es de estilo románico y la superior, gótico, en las que destaca la riqueza de las pinturas de sus paredes y bóvedas, obra de pintores tan renombrados como Giotto, sin olvidarnos de la belleza de sus vidrieras. Fueron consagradas al culto en 1253. Con este buen sabor de boca, prosiguieron ruta a Florencia. En la ciudad Toscana, cuna del Renacimiento, regada por el río Arno, la "Atenas de Italia", se concentra la esencia más pura del arte. Hay mucho que ver y admirar en esta ciudad, pero, en tiempo limita mucho, y la visita se ciñó a contemplar lo fundamental: el Baptisterio románico de san Juan, (antigua catedral de Florencia), y se prendaron en sus puertas: la "puerta sur", con cuarterones que narran historias del Bautista; la "puerta norte", que ilustra episodios del Nuevo Testamento; la famosísima "puerta del paraíso", que representa historias del Antiguo

Testamento; el templo de planta octogonal, revestido de mármoles blancos y verdes; el arco triunfal del ábside y la cúpula revestida de mosaicos de sabor bizantino y la figura del Cristo Juez de ocho metros de altura. El Campanario de Giotto, de 85 metros de altura, revestido también por mármoles blancos y verdes; la catedral, con la grandiosa cúpula de Brunelleschi (1434). Con todo este bagaje de belleza, marcharon a airearse a Pisa, a contemplar su famosa torre, plantada en la célebre "Piazza del Miracoli", del siglo XII, con una altura de 58,36 metros, que sufrió su característica inclinación, inmediatamente después de iniciarse su construcción; La razón de la inclinación de este campanario, como de otros edificios de la ciudad, se debe a la naturaleza pantanosa del terreno sobre el que está situada la ciudad; a su lado, la catedral, construida en mármol entre los años 1064 y 1118, de estilo románico, portales en bronce y su celebrado púlpito.

Y no queda por visitar Roma y el Vaticano; a este menester, lo dedicaron dos días y medio. De Roma, les prendaron su "Foro romano" en el que se realizaban todas las actividades públicas de Roma y, donde se yergue el "Arco de Septimio Severo", de 203 de nuestra era; el "Foro imperial" con la famosa "Columna de Trajano"; el "Coliseo", (anfiteatro Flavio), símbolo de la grandeza y de la potencia de Roma, comenzado por Vespasiano en el 72, y inaugurado por Tito en el 80 después de Cristo; el "Arco de Constantino", erigido por Constantino en el 315, para conmemorar la victoria sobre Majencio; las fuentes del Tritón y de Trevi, con su colosal estatua que representa el Océano sobre una gran concha tirada por caballos marinos; la pintoresca plaza de España, con su bonita fuente de la Barcaccia, de Bernini, y la célebre escalinata de la Trinidad dei Monti, de Sanctis (1726); san Juan de Letrán, Santa María la Mayor, con la solemnidad de su interior, donde degustaron sus bellas columnas jónicas, su hermoso artesanado, los mosaicos y la cúpula del ábside; la estatua del "Moisés" de Miguel Ángel, en san Pedro in Vincoli. No vieron al Papa, pero se quitaron la gorra, obsequio del "Supernieto", ante tanta magnificencia, belleza y riqueza ornamental: grandiosidad en su plaza, cercada por dos alas de columnas de Bernini, que preside el obelisco egipcio, trasladado a Roma por Calígula en el siglo I antes de Cristo; grandiosidad en la Basílica de San Pedro, donde dejaron su impronta artistas renombrados como Bramante, Rafael, Donatello, Rossellino, Sangallo y el gran Miguel Ángel, que decoró la Capilla Sixtina; los museos vaticanos, todo una delicia; la sublime Piedad de Miguel Ángel... Hay tanto, que sales sublimado. Ya fuera, como curiosidad, se fijaron en la "Puerta Santa", que se abre sólo en ocasión del Año Santo.

El personal regresó a casa satisfecho y enriquecido por esta oportunidad, brindada por la Cooperativa de Crédito, de conocer y admirar, en vivo, tanta belleza, magnificencia y espiritualidad; abundó la buena convivencia y armonía entre todos, y no faltó tampoco el folclore: sonó en la plaza de España la charrá, la calle de Santa Ana y demás repertorio y la jota macoterana. Y tampoco pudo faltar el canto de la Salve.

Rutas para vivir

Bolivia y la impresionante fiesta de Urkupiña

"Cuentan que la Virgen se apareció a una niña muy pobre que pastoreaba por el cerro Kota, donde se asienta el santuario actualmente, y le ordenó que recogiera piedras y se fuera a su casa. Al llegar, la niña comprobó que las piedras se habían convertido en dinero. Desde entonces, existe la costumbre de romper las piedras del cerro del santuario- antigua huaca o lugar sagrado- y llevarse consigo el fragmento de roca, que simboliza la riqueza que la Virgen te va a prestar. Si te cuesta mucho sacarla, así te costará encontrar fortuna, y si los favores se cumplen, al año siguiente has de cargar con tu piedra de nuevo hasta el cerro para devolvérsela a la Virgencita.

Festividad de la Virgen de Urkupiña, 14-15 y 16 de Agosto.

Urkupiña, Patrona de la Integración, arropa en su manto de madre intercesora de favores los deseos y peticiones de los devotos que a Ella acuden cada año a golpe de martillos, a paso de danza o enredados entre esa masa de feligreses que la custodian en su subida al cerro que corona la ciudad de *Quillacollo*, a 13 kilómetros al oeste de la ciudad de *Cochabamba*, capital del departamento al que pertenece en el corazón de la Bolivia multiétnica y pluricultural.

Fe, devoción, consumo y folklore podrían ser los ingredientes que, mezclados, dan color a esta fiesta, la gran Fiesta de la Integración Nacional celebrada en Agosto, en las mismas fechas en las que en tantos otros rincones del planeta suben al cielo las dádivas y plegarias de los fieles que a Ella rezan.

La *Entrada* da comienzo a esta fiesta el día 14 de Agosto. Se trata de la recepción en el pueblo de *Quillacollo* de toda la gente de los departamentos de Bolivia que se dan cita esos días para honrar a su Virgen. Pero qué mejor tributo que acudir a su encuentro con la alegría del baile y del folklore de su tierra, que para ellos simboliza tanto, a lo largo de un recorrido de siete kilómetros que desemboca en la Iglesia de *Quillacollo*, donde Ella les aguarda. Siete kilómetros que recorren alrededor de 60 fraternidades de todo el país a ritmo *tinkus*, *morenadas*, *diabladas*, *caporales*, *cullawadas*, *sikuris*, *incas*... Y si decir siete kilómetros o hablar de 60 fraternidades suena a poco, baste decir que son más de quince mil bailarines y todo un día de danzas desde por la mañana temprano hasta por la noche. Todo un pueblo que acoge, abarrotado, miles de fieles, turistas, curiosos y que se lanza a la calle a compartir junto a los devotos danzarines que han prometido acudir a esta cita en los próximos tres años, y que ofrecen su sudor, su sed, su cansancio y sus lágrimas con el mismo fervor que sus antecesores lo hicieran.

El día transcurre lleno de color y música. A los lados de la carretera que conduce al templo por el que pasarán los bailarines colocan gradas y palcos provistos de techo para evitar insolaciones, porque el calor a 2.549 metros de altitud resulta dañino e insoportable, en los que alquilan asientos al precio de 60-80 bolivianos (10 bolivianos están en torno al valor de 1 euro). Sin duda, un escenario de feria con cientos de feriantes, por supuesto, donde hay desde palomitas, manzanas de caramelo, helados, algodones dulces, refrescos y alcohol o comida de todas clases, hasta tómbolas de feria, tenderetes para jugar y apostar dinero, echarse las cartas, o los tradicionales puntos de venta para ropa, discos o bisutería, entre otros.

El ritmo es imparable. El redoble de tambores no cesa en todo el día. Comienzan las comparsas. Gente que se agolpa y familias con bolsas neveras que se disponen a pasar reunidas la fiesta que tanto recuerda al *Carnaval de Oruro*, sin duda uno de los carnavales más espectaculares de América por su misticismo andino, que no por la sensualidad propia del brasileño.

Más y más bailarines y bailarinas de todas las edades. Los hay que ni beben agua para evitar estar pesados y se alimentan tan sólo del jugo de limones... Es una locura, precisamente el opuesto a la cordura de la vida, pienso. Y me acojo al culto y filosofía *aymara* (una de las principales etnias bolivianas) que concibe la existencia como una continua relación de opuestos viscerales pero inseparables.

Colapsos en el Templo. Los bailarines recorren el último tramo de rodillas y caen desfallecidos ante la Virgen, mientras reciben la bendición de los sacerdotes que les esperan.

Para todos los aventureros que deseen llenarse de esta experiencia, recomendamos llevar su propia comida para evitar problemas de salud asociados a la baja salubridad, junto con protección solar, gorra, gafas de sol, cámara de fotos a tope de batería e incluso un cojín para poder estar más cómodos en las gradas de madera pero, sobre todo, abrir muy bien los ojos porque el espectáculo no sólo habla de fe, sino de un sincretismo folklórico-religioso que ha pervivido a los largo de los años y llega a nuestro hoy, testigo de un vivir, de un creer que es, por encima de todo, el corazón de esa historia que late y hace el mundo a cada rato pero, sobre todo, que llena de vida y pinta de color a quienes se acercan a compartir con el pueblo boliviano su más hondo sentir. Si usted es de los que cree que Bolivia está demasiado lejos o ya no le quedan oportunidades para viajar allá, quizá le guste descubrir que la comunidad de inmigrantes de Bolivia que reside en Madrid se lanza a la calle en las mismas fechas y festeja, con la misma fe y la misma alegría, esta festividad.



El día 15, feligreses y devotos se dan cita en la misa principal y asisten a la *diana*, donde se juntan más de 300 bandas de música en la plaza y tocan al mismo compás. Más bailes y más fiesta que conducen al día 16, en el que, a las 12 de la noche, una comitiva oficial sale desde la catedral de Cochabamba en romería hacia *Quillacollo*, presidida por el Obispo y con paradas de rezos en altares estratégicamente colocados en la carretera, día en el que hay un carril reservado para peregrinos. La fe pudiera ser un concepto palpable que alimenta.

Al llegar, la plaza principal de *Quillacollo*, donde espera el Templo de Urkupiña, es un mar de cera de las velas que se prenden y ya no caben en la Iglesia. Gente de rodillas que cruza el pasillo principal hasta el altar. Huele a flores, las mismas que adoman el frente. Misas sucesivas. Peregrinos de Argentina, Chile, Perú. Y gente cargando sus piedras, las del año pasado. Hasta embarazadas. Pero antes de llegar al cerro *Kota o el Calvario* y descubrir más tradiciones de esta fiesta, hagamos una parada para degustar el desayuno típico, servido en todos lados: bebida de *api* caliente (bebida de maíz) con pastel (empanada de queso). Buenísimo. Acaba de dar comienzo la romería hacia el Calvario, a unos 5 kilómetros. Son las 9 de la mañana y reanudo el camino, relamiéndome los restos de *api* y sumida en un río de gente que me envuelve y me arrastra entre empujones y pisadas. Policías custodian la Imagen para que no se le eche la multitud encima, pero algunos bien emocionados llegan hasta ella y consiguen regarla de besos. A los lados del camino, entre el polvo y un sol de justicia, los puestos de las "*alasitas*"... Llegamos al *Calvario* y me encuentro con la Ermita, repleta de más fieles, algunos de los cuales guardan sitio para participar en la siguiente misa. Pero yo sigo ascendiendo por el cerro y veo cómo la gente pica las piedras con el *combo* (especie de martillo), además de *ch'allar* (bendecir) los pedazos obtenidos con la intercesión de un *yatiri* o *chamán*, según el ritual *aymara*. Y aún más, veo cómo la gente compra su pedazo de tierra, en símbolo de petición de un terreno bien sea para su casa, bien para su negocio, y alrededor del cual se aúna la familia entera ese día y lo cuida y bendice.

Olor a inciensos, a comida, calor, polvo (muchísimo!!), orquestas de música, petardos, chamanes bendiciendo - algunos rocían con cerveza o con *chicha* (licor de maíz fermentado), el ruido de la gente picando las piedras y allá en la ermita, otra misa bajo el sol, dedicada a los inmigrantes y a los hijos que tienen a sus padres y madres al otro lado del charco... Me dejo arrastrar por la marea

y me abstraigo del ruido de la venta mientras pienso que ahora estoy del otro lado del mundo, esta vez en el puerto de una tierra que despierta.

Me detengo a comprar en el mercado de las *alasitas* o *miniaturas*, que en *aymara* significa "*¡cómprame!*", lugar donde venden todas las miniaturas imaginables que pueden mejorar la calidad de vida: certificados de matrimonio y de divorcio, bebés (si no puedes quedarte embarazada o estás buscando), títulos académicos, puestos de trabajo, certificados de salud, visados, dólares y euros, pasajes de avión, casas, coches, maletas, bolsas de ahorros, mascotas... En realidad, la fiesta de las *alasitas* es una fiesta en honor al dios andino de la felicidad y de la abundancia, el *Ekeko*, que es un tipo de *Baco* romano. *Ekeko*, cuya imagen también venden, es una figura de un hombre regordete y cargado de objetos (las miniaturas de todo lo que se le quiere pedir), y se concibe como un mediador de Dios, quien le transmitirá los deseos de los humanos. Pero esta deidad venerada desde siglos, llega hoy mezclada con el culto católico, con Urkupiña como proveedora de toda esa abundancia, en un día en el que se dan de la mano, como nunca, ambas creencias.

El día propio de *alasitas* viene a ser el domingo siguiente, donde venden hasta hortalizas en miniatura que cultivan de forma especial y reproducen los platos típicos del país en miniatura, inclusive, aunque una semana antes uno puede empezar ya con las compras.

No paro de escuchar historias personales sobre compras de *alasitas* que en verdad se cumplieron. Así que yo también me dejo hechizar por su poder ancestral y acudo a la Virgen con deseos en miniatura para mí, mi familia y amigos. Los mismos que bendice bajo pago, mientras mastica coca y quema inciensos, mi *yatiri*, y los mismos que hago regar de agua bendita. No me atrevo a picar la piedra porque no sé con certeza si el próximo año podré devolverle a Urkupiña el pedazo que me preste, así que reanudo mi vuelta a casa, esta vez en movilidad. Estoy cansada y tengo ganas de una ducha, pienso mientras digo adiós al cerro tras la ventanilla del taxi y contemplo esa nube de sueños que lo cubre, con el deseo de que su lluvia me cale hasta los huesos.

Nuestro correo: rutasparavivir@yahoo.es

Patricia García Hernández



El señor Juan el Berna



Para conocer un poco más de cerca a Juan el Berna, hermano de Isaac, nos hemos puesto al habla con su hijo Pedro, que se conserva hecho un mozo a pesar de haber cumplido los ochenta y siete años. Me cuenta Pedro que su madre era Ana Sabaleta, y que viven sus cuatro hermanos, Juana, Remigio y Ana. Y entramos, sin más, en las vivencias y afi-

ciones de Juan, un hombre como tantos, sencillo, amante de su familia, de su trabajo y de su gente.

La referencia que tenemos del señor Juan es la de un buen trabajador, la de un hombre decidido, entusiasta del teatro y la de ser una de las personas más decididas, a la hora de reclamar al Ayuntamiento, la presencia del toro en las fiestas patronales de san Roque. Es conocida su decisiva intervención ante la negativa de señor Picón a dar novillos en el año de gracia de 1927, cuando lo de la banda del cantar, y consiguió que regidores y alcalde cambiasen de parecer y hubiese toros, como se demandaba desde todos los foros del pueblo; y quedó grabada su mediación en el conocido ripio:

Juanito Berna subió
corriendo al Ayuntamiento:
"Queremos toros
no queremos banda,
que queremos que toque
Pachulo la gaita".

Otras de las grandes aficiones de Juan, que practicaba, junto con sus compañeros, (Jesús el Ajerillo, José Manuel el Mediero, Isaac el Berna, José Antonio, Pedro Capucho, Julián Corrocho, El señor Agapito (que ejerció siempre de director y regla), Patricio Tavera, Marino Echatierra, Alfonso Colorao, Melchor Fachenda y un grupo de chicas que vamos a nombrar a continuación; estos entusiastas del teatro ensayaban la obra en las largas noches de invierno, a la luz de un candil o de una bujía de 25; las obras solían representarlas en fechas navideñas bien en la panera del señor Serafín Morroncho, bien en el salón de Argelio, y llegaron incluso a actuar en el salón de Ventura. Consultando con personal allegado a los artistas, nos informa del título de algunas obras, que tuvieron gran resonancia entre la concurrencia de antaño; y que gozan de un sabor romántico y dramático como "Don Juan Tenorio" de José Zorrilla, "Don Álvaro o la fuerza del sino", del Duque de Rivas, el cuadro de actores, que representó esta obra, estuvo forma-

do por el señor Agapito (el regla), José Cartagena, José Manuel Mediero, Jesús el Ajerillo; José Antonio, Pedro Capucho, y, como actrices, trabajaron Mónica la Robla, Araceli Mediera, Felisa Caloras y Beatriz la Quesca; los ensayos los tenían en casa de Pedro Capucho, que vivía en la calle Eras, en lo del Trínque; la representación la hicieron en la panera del señor Serafín Morroncho, recuerdan que hacía un frío de helar; en la obra, aparecen tres frailes carmelitas, y como no encontraron tela marrón para confeccionar los hábitos, tuvieron que teñir una pieza de lienzo oscuro; también prepararon el "Juan José", una obra de contenido social, pero el cura, de entonces, les prohibió su representación; muy sonada fue aquella función, en que M^a Teresa la Candonga interpretaba la canción de la "canariera", que llevaba por título "El soldado san Marcial", podemos fecharla (1949). En la representación de esta obra, intervinieron: Jesús Ajerillo, Pedro Capucho, Julián Corrocho, Patricio Tavera, señor Agapito, Felisa Caloras, M^a Teresa Candonga, Rosa Cabaña, Carmen Isidora y Juanita Ajerilla, que hacía de niña. Actuaron con ella en Salmoral, Alaraz y Santiago, y con el dinero, que se recaudó de la obra y de una pequeña colecta que se hizo en el pueblo, se compró el paso de "Jesús atado a la columna", que sale el Viernes Santo en procesión. Otras obras: "Malditas sean las mujeres", "La herencia maldita se convierte en piedras", "El cura de aldea", de Enrique Pérez Escrich, "La mala ley" de Manuel Linares Rivas, "La vida es sueño" de Calderón...

Y en esto del teatro se da la paradoja, como en otros asuntos, de que, cuando había una gran afición teatral y florecían las compañías, no había teatro donde representar las piezas, se hacía en paneras o en el salón de Argelio y de Ventura, e incluso, en alguna ocasión, en la panera del Pósito; en cambio, hoy, hay teatro y no hay artistas ni quien siga con la trayectoria del acervo de la farándula, que tanta tradición y raigambre tuvo en nuestro pueblo, desde el tiempo más inmemorial.

También Juan formó parte de la banda del señor Venerando, en la que hacía sonar el trompón.

Pero el señor Juan el Berna era mucho más que un aficionado a la fiesta, al teatro y a la música, era una buena persona, un gran trabajador, un hombre decidido que no se le ponía nada por delante: si había que coger la manta e ir por las distintas fincas del campo de Salamanca a buscar trabajo para su gente del pueblo, no se asustaba ni se intimidaba ante nadie y ante nada; y así lo hacía, cada año, después de la siega; suena su nombre y el de su cuadrilla, que estaba formada por Juan, Patricio y Agustín Berna, sus hijos Pedro y Remigio, Bernardino Chaparro, Remigio Moneo, Alejandro Pilli, Galo el Alto, José Manuel Sardinero, entre otros, por fincas como "Olmedilla" de los Murieles (Cantalpino), Campo Cerrado, de don Atanasio Fernández, Cabeza de Diego Gómez del paisano Miguel Potanche, Castillejo de Huebra, Rodasviejas de Alberto Castaño, Tavera de Abajo y de Arriba, Alcornocal, Pedrollén, Palacio de Llen, El Guijo del tío Risca, Las Veguillas, Fuentes de San Esteban, Siervo de Julián Escudero,

Sepúlveda, Manceras... muchas más, que hacen la lista demasiado larga, e, igualmente, hicieron otras cuadrillas del pueblo, pues los macoteranos, después del verano, invadíamos toda la provincia de Salamanca rozando, abriendo charcas, pozos y gavias: la fama de nuestros obreros era reconocida en todos los rincones de la provincia, así como la de nuestros laneros y tratantes de ganado vacuno y ovino.

Normalmente, realizamos tres salidas al año: la primera solía ser después de la siega hasta los Santos o Navidad; la segunda, después de Reyes hasta Semana Santa y la tercera, después Pascua, hasta finales de mayo o primeros de junio. No partíamos todos los obreros, pues parte se empleaba en la lana, y quedábamos algunos para atender la escarda, recoger grama y labrar las viñas; acudíamos todos los días a la plaza, a primera hora del día, nos cobijábamos bajo los soportales de la señora Guadalupe y a esperar que el amo

te hiciese una señal con el dedo; los que teníamos peor suerte, nos íbamos a la solana de la plaza de la Leña o a otro lugar, a conformarnos y a la espera de mejor suerte, o a cavar el huerto quien lo tenía.

El medio de transporte, que solíamos utilizar, era la serrana, subíamos los bultos a la baca y nos sentábamos donde podíamos, apatuscados en el cacho manta en el invierno; en otras ocasiones, marchábamos a Peñaranda a coger el tren; y nuestra presencia era más

parecida a una panda de mendigos, que la de una cuadrilla de honrados trabajadores; todos nos concentrábamos en la plaza del Mercado de Salamanca, de donde partían los coches de línea de todos los pueblos de la provincia.

Los trabajos, que se realizábamos por los distintos cortes, se resumían en abrir charcas, pozos, gavias (cañeras), cortar matas y rozar; utilizábamos, como herramientas, el legón, las parigüelas y la pala; el legón pesaba once libras y media (aproximadamente cinco kilos), su variedad estaba en la punta, dependiendo de la labor que íbamos a hacer; si teníamos que cortar matas o encinos, la punta se labraba en forma de hacha (corte), y le dábamos el nombre de peto; y se volvía a modificar, de nuevo, en la fragua, si lo necesitábamos para cavar.

Entre mis recuerdos, dice Pedro, es el trabajo y el esfuerzo que tuvimos que hacer para abrir la famosa charca de "El Manzano". Una charca de cien metros de diámetro y tres de hondo; el terreno era duro como piedra, los legones saltaban chispas y estábamos todos los días en la fragua; ¡la cantidad de tierra que tuvimos que sacar a parigüelas! Aquello fue un trabajo de negros; yo me atrevo a denominarla la charla del "tres", porque trabajamos treinta obreros, tiene una profundidad de tres metros, la toma o el vallado de tierra, que se

monta sobre el cerco de la charca para que no se revierta, otros tres metros, cobrábamos treinta pesetas de *soldá* y tardamos tres meses en finalizar la obra. Esta charca sirvió de piscina para los seminaristas, y el encargado de la finca era don Serafín Miñambres.

De las treinta pesetas que ganamos por día (por un trabajo de sol a sol), entregábamos cinco pesetas para el comestible; siempre se elegía entre nosotros a un rancharo, a uno que se dedicaba, exclusivamente, a preparar la comida y a hacer la compra en la tienda del pueblo; recuerdo que, cuando trabajamos en la charca de "El Manzano", el rancharo fue Manolo Catalín; hacíamos tres comidas al día: el almuerzo, que consistía en unas sopas santaneras y un cacho de tocino; la comida, garbanzos, con un cacho de tocino, que casi no se veía; y la cena, sopas santaneras o unas patatas, y otro cacho de torrezno; el tocino no faltaba, sólo hacíamos algún extraordinario, si matábamos algunos conejos o algún bicho comestible;

comíamos a pilón, se vertía la comida en un barreño grande y nos íbamos acercando, llenábamos la cuchara, y a dejar sitio al compañero.

Dormíamos bien en chozos o en pajares sobre una saca de paja y nos arropábamos con el cacho manta.

Y volvíamos al pueblo para la siega. Mi familia segó siempre para Inocencio, el de María Antonia la *Adriana*, mi padre treinta y tres años, y, luego, continué yo otros veintiocho más; cobrábamos la huebra a

20 ó 25 pesetas, lo que acordaba la junta de los obreros, pues todos nos ateníamos a lo que determinasen los representantes de los segadores; en la siega, se comenzaba con las algarrobas, se segaban con la marea mañanera, y la tarde la empleábamos en la siega de la cebada; una vez se terminaba con la cebada, se comenzaba con el trigo; se venía a terminar el diez o el doce de agosto, a las vísperas de san Roque.

Y esta gente no hablaba de crisis, porque nunca vivió en la bonanza.

La vida de Juan ha sido como la de cientos, la de miles de macoteranos, paisanos nuestros que recordamos y admiramos con todo el afecto y gratitud, y que sentimos no poder nombrar uno a uno, pero están picoteando nuestra memoria, así como los de nuestros agricultores y artesanos; y, con estas palabras, queremos tributarles a todos el más sincero homenaje, porque esta gente no suele salir en los papeles ni en la TV: su vida y su obra es callada, sin alardes, se ciñe, simplemente, a cumplir con el deber, pero es tan eficaz que sólo a ellos, se debe el que la vida y la historia de la humanidad siga su lenta y progresiva modernidad; son los que constituyen la legión de la intrahistoria, la mucha buena gente, que patea nuestras calles y campos, la que nunca es noticia.



Juan Berna y su señora, en la plazuela del Hospital de Santa Ana

Nuestra vida no ha sido nada fácil.

Hace ocho o nueve años, dieron la vuelta al mundo las imágenes de un niño de ocho años, latinoamericano, que llevaba un carrito con material de construcción; le preguntaban por qué hacía eso tan pequeño, y no iba al colegio como otros niños; él contestó: "Es para ayudar a mis padres a sobrevivir en la miseria, que abunda en este país".

Viendo aquellas imágenes, me di cuenta de cómo lo habíamos pasado aquí, en España, por los años 40 y 45, siendo yo un niño, como ése que acabo de mencionar; la situación de ese niño me invita a recordar mi infancia y la de otros niños, como yo, en el año 1945, aunque produzca extrañeza en los jovencitos y niños de hoy día.

En 1945, cuando yo terminaba de cumplir los ocho años, mi padre me ajustó de trillique en casa de Gerardo "El Fidel", que vivía con su hermana, M^a Antonia, soltera, y su madre Mercedes, viuda. Allí estuve dos veranos; entonces me hacían levantar a las tres o las cuatro de la mañana para ir a acarrear; yo colocaba las gavillas y los haces de mies en el carro,

para que el amo no tuviera que subir tantas veces al carro; el verano duraba más de tres meses, y había que hacer de todo hasta que se acababa de eras; y, por si fuera poco, cuando llegaba a casa, antes de cenar, agotado de todo el día, tenía que moler garrobas con una piedra redonda de pajarilla para hacer pienso, para dar de comer a los bueyes el día después. Recuerdo que el primer verano gané 27 duros y un carro de burrajos, y el segundo 35 duros y otro carro de burrajos.

Con diez años, mi padre me ajustó en casa de Alfonso "Coloraín", también de trillique, en este caso, la *soldá* fue un poco mayor, 42 duros en el primer año, y 50 duros en el siguiente y, además, un carro de burrajo.

No pretendo, contando todos los detalles, ser pesado, y sí manifestar las situaciones en que vivíamos los niños y las fatigas que se soportaban en las distintas faenas del campo, tanto los labradores como los obreros y segadores.

En aquellos años, cumplir doce años ya te daba categoría de medio hombre; con esa edad, hice el verano en casa de Miguel "Abuelito", me ajustaron para llevar a cabo todas las faenas del verano y, a mayores, tenía que ayudar al segador, precisamente, ese año (1949) fue la primera vez que los segadores ajustaban la siega al mantenido; y recuerdo también el nombre del segador, con el que trabajé, Ramón "el Parra", ese verano gané un poco más, porque trabajaba en dos cosas, mil dos-

cientas pesetas, que no estaba mal por entonces.

Parece hoy increíble, pero fue cierto, con tan solo trece años, me ajusté de criado, al mantenido, por todo el año, para arar con bueyes en Sotrobal con los Abuelitos; a modo de curiosidad, el primer año, cobré tres mil pesetas y un carro de burrajos; en cambio, en el segundo año, (ya tenía catorce), además de las tres mil pesetas y el obligado carro de burrajos, me dieron un garrapo de 22 hilos para cebarlo en casa. El marrano sí que era un alivio en casa en aquellos tiempos de necesidad.

En casa del señor Ricardo el "Monsas" trabajé durante siete años, entré con los quince y lo dejé cuando me fui a la mili; en esta casa, aré con bueyes y mulas, y tenía de compañero a Jesús, hijo del señor Francisco Monsas, de quien aprendí mucho; en esta casa, tenía como soldá, y al mantenido, tres mil pesetas anuales, seis fanegas de trigo, un carro de burrajos y otro de garroba; recuerdo que el carro de garroba se lo vendimos a Francisco, el de la señora Elena la carnicera, me dio por él trescientas pesetas, y

con ellas, me compró mi padre mi primer reloj, de la marca "Cauni" en casa de Pepe "Pachulo": fue el primero que gasté, y qué chulo iba con él los domingos, que era cuando me lo ponía. El señor Ricardo me subía, cada año, mil pesetas, y el último año, que estuve, me pagó tres mil pesetas más: total gané once mil pesetas, un carro de burrajos, otro de garroba y la manutención, que era suficiente para no pasar hambre; en los trabajos había que hacer casi todo; por la mañana temprano, a buscar agua en los cántaros a la fuente, poner lumbre de garroba y leñas, para que, cuando se levantasen los amos, estuviera todo a punto; después de encender la lumbre, bebía un trago de aguardiente con un restañó de pan y, más tarde, a echar de comer a los bueyes y a las mulas, a continuación, se almorzaba y, luego, ya nos íbamos con las yuntas a hacer las labores del campo, con las alforjas, el barril del vino y la merienda; todos los trabajos del campo eran muy duros, porque todo había que hacerlo a mano y con el ganado; se echaba un promedio de 16 horas, y agradeciendo a los amos, que nos podían dar trabajo por aquellos años en España.

Entre los años 1945/1950, íbamos muy poco a la escuela; yo estaba con el maestro don Pedro, y como faltaba tantos días de ir a clase, se lo comunicaba a mi padre y le respondía que era porque tenía jornal, recogiendo grama en casa del señor Antonio Vivas, donde estaba de criado mi tío Rafa, ganaba una



Con este tractor hicimos las prácticas del cursillo de tractoristas

peseta diaria, y la íbamos a cobrar todos los domingos: llevaba a casa seis pesetas, y se ponía mi madre ¡tan contenta! Estando los primeros años en casa del señor Ricardo, iba a dar paso, por las noches, a casa de Ventura Sargentillo, me enseñó las cuatro reglas y algunas cosas más, y tengo a agradecerle mucho, porque tal y como está la vida, yo me considero un medio analfabeto, pero, con lo que me enseñó el señor Ventura, me defiendo muy bien, para que no me engañen en muchas cosas.

En 1955, recién cumplido los 18 años, salió el primer cursillo de tractoristas, que se impartió en Salamanca; de Macotera, fuimos cuatro: Antonio Rubio, Jesús Monsas, Inocencio Adrián y un servidor, Juan Antonio Blázquez Madrid. Siendo presidente de Caja Rural el señor Francisco Monsas, dieron dos becas para hacer ese cursillo: una fue para Antonio Rubio, y la otra, para mí; la beca era de 75 pesetas diarias durante 15 días, que duraba el cursillo; con las 75 pesetas, me buscaron una pensión en Salamanca, desayunaba, comía, cenaba, dormía y aún me sobraba algo; nos dieron el carnet a los cuatro junto con otros chicos de otros pueblos de la provincia de Salamanca; ese carnet me sirvió de mucho, porque, cuando llegó la edad de irme a la mili, (me tocó a Calatayud), todos los que teníamos carnet de conducir teníamos preferencia para hacer allí otro curso para obtener el carnet militar; me presenté y lo saqué; con el carnet militar en la cartera, me destinaron al Gobierno

Militar de Zaragoza, donde aprendí mucho, porque me designaron un coche FIAT 1400, para llevar a un Teniente Coronel, dos días por semana, a la Academia Militar de Zaragoza, y al General Gobernador de Brigada, que iba a recoger a su casa para llevarle al Gobierno Militar; el General se llamaba don José Moreno Muñoz, y Teniente Coronel, don Francisco Falcón. Estando en la mili, cumplí los 23 años, y saqué el carnet especial para toda clase vehículos: me costó 600 pesetas; como veis, tengo que agradecer mucho a la mili, porque, de ella, vine con un oficio bien aprendido, del que he vivido y no me ha faltado trabajo hasta la jubilación.

Cuando cumplí la mili, en 1961, trabajé de tractorista en la finca de Valeros, que la llevaba el señor Román, que venía siendo de Alaraz; allí estuve de enero a agosto: ganaba 50 pesetas y mantenido; para ganar ese dinero, tenía que trabajar las 24 horas del día, me iba con el tractor, un Land, antes de ser de día y regresaba a las 11 de la noche, sólo paraba para comer un rato; y digo que trabajaba las 24 horas, porque

lo poco que dormía, lo hacía en un saco de paja en un granjero, en el que el ganado estaba por un lado y yo, por otro.

En agosto de 1961, entré de conductor en la fábrica de harinas de Domínguez; empecé con un camión Ford, de gasolina, y, a medida que iban pasando los años, la empresa cambió de camiones y estrené un Pegaso de 20 toneladas, que, por aquella época, eran muy buenos. Estuve 24 años, hasta 1985, en que cerró la fábrica; estuve un año en el paro, y, en 1996, entré a trabajar en la empresa de los hermanos Bueno, también de conductor con las furgonetas que antes tenían: aquí trabajé 16 años, hasta el 2002, año en que me jubilé. Durante estos últimos 40 años, que he trabajado en estas dos empresas, había que hacer lo que te mandaban, porque, para eso, eran ellos los jefes y los que te pagaban; tuve muchos compañeros en las dos empresas y alguna trifulca, pero sólo se quedó en eso; no puede mencionar a todos mis compañeros, aunque me acuerdo bien de todos ellos: unos ya fallecidos y otros, no; pero sí voy a



El primer grupo de tractoristas de la provincia: entre ellos tres macoteranos: Antonio Rubio, el de la gabardina; detrás asoma la cabeza Juan Antonio y, arriba, Ino Adrián.

recordar a uno, que durante esos 40 años, hemos trabajado juntos en las dos empresas, y, en la empresa de los hermanos Bueno, nos jubilamos juntos y en el mismo año, por lo que nos hicieron un homenaje muy bonito los jefes y compañeros, nos regalaron un reloj a cada uno; muchas gracias a todos por el homenaje; el compañero de quien hablo es Gregorio Blázquez Madrid; cuando nos vemos aún comentamos muchas cosas de todos aquellos años. No tengo más remedio que mentar a los cinco hermanos, pues es un orgullo estar

todos juntos, sin haber salido del pueblo a emigrar a ninguna parte, y todavía nos ayudamos unos a otros en casos de necesidad.

Desde que me jubilé estoy disfrutando bastante, porque hago lo que quiero, cosa que antes no podía hacer, ahora ayudo a mi mujer en algunas cosas, en menos que debía, pero, con eso, se conforma; pero tampoco paro mucho, me entretengo en un corral: siembro un poco de todo, me entretengo con los nietos, que también residen en el pueblo, aunque esté todos los días arreglando pinchazos de bicicleta.

Creo que me he extendido un poco; como veis, mi vida ha sido como la de muchos de vosotros; todos tenemos nuestra historia, muchas cosas que contar y que sería bueno conocer, oportunidades hay, pues contamos con el boletín, que está encantado de publicar estas cosas, como así he podido comprobar al enviar estos recuerdos de mi vida, que es similar a la tuya, aunque, posiblemente, con otros entresijos.

Juan Antonio Blázquez Madrid

LOS DUENDECILLOS DEL CUBETO (*)

Invierno. En la bodega. Luz de bombilla taciturna. Por la calle, nadie. La bisneta sopla un suave aire frío. Doce grados estables en el termómetro. La tierra de la peña a diez grados constantes. Las botellas duermen. Unas de pie y otras tumbadas. La cuba de inoxidable brilla como un espejo. Al lado, desvenecijado, el cubeto de madera.

Releo textos del pasado reciente. Dos artículos de libros macoteranos:

1. - La vendimia. (Macotera. Historia de una Villa. Por el Ilustre Don José Flores Martín).

"Aunque es una faena agrícola trabajosa y de recolección como los cereales y legumbres, es mucho más alegre y variopinta, más bulliciosa y más agradable sus faenas, que muchas veces parece una romería.

Se pregona unos días antes en Peñaranda. Se señala que días se han de hacer en Macotera, Salmoral, Santiago o Tordillos. La voz se corre por los pueblos vecinos. Se viene a pie y con caballerías para el acarreo. El pueblo es un hervidero de gente. La Plaza Mayor, la Plaza del Mercado, el juego de pelota, las calles, parece un jubileo romano. Cada cual anda en busca de su amo; algunos ya vienen apalabrados de otros años; nadie se marcha por falta de amo. La vendimia hay que hacerla pronto, en pocos días. Se ha quintuplicado la población. Llegada la noche, a cenar "ancá" el amo... Se come, se bebe y se baila un rato y al pajar a dormir, y a la mañana, hay que madrugar y la Marrá está más de tres Km de andadura. No ha amanecido y el lucero de la mañana brilla, y en el camino de las Cárcavas se oye un murmullo recio de voces y canciones, chirrían los carros, relinchos de mulos y caballos, y rebuznar de asnos hacen agradable la madrugada, de la tibia mañana de otoño.

La vendimia o fiesta se va animando....."

2. - El vino macoterano (Nuestros viñedos y su historia. Macotera. De Wiki Salamanca. Enciclopedia libre de Salamanca. Por el Ilustrado Don Eutimio Cuesta Hernández).

"El catador definió así nuestro vino. El vino macoterano era clarete, delgado, chispeante, con buen gallo y una aguja que le hacía parecer espumoso, cualidades que le hacían exquisito y apetitoso. Como tenía poco grado, no se subía a la cabeza por mucho que se bebiera. Se elaboraba utilizando tres cuartas partes de uva blanca y una de tinta. El cántaro costaba tres pesetas. Hoy quedan por ahí, salpicados cuatro majuelos, que mantienen el recuerdo de la tradición. Últimamente, se ha plantado alguna viña con variedades procedentes de la zona del Duero (la Pesquera), más por distracción y para elaborar alguna botella que anime las meriendas y alguna comida amistosa en el verano"...

Ahora, nuestras bodegas olvidadas, guardan el viento frío y seco que filtra y ventila, lentamente, el mundo subterráneo de *los duendecillos de los cubetos*, casi desaparecidos, que se desvanecen entre el silencio. Esperan recostados en la tierra,

sumidos en un letargo que ya dura decenios. Los majuelos, suministradores de mostos, vinos, aguardientes y vinagres; extraviados en el pasado, ya devorados por los cereales.

El inconsciente colectivo olvidando las raíces de la viticultura y la vinicultura del autoconsumo familiar y privado.

Bodegas que sostienen las casas se desmoronan; hay filtraciones y humedades. Contienen objetos inanimados. O se convierten en bodeguillas.

¿ Dónde el cubeto con vino del año ? ¿ Dónde el vino joven de consumo tradicional y milenario? Fresco y burbujeante. Ese trago y ese sabor. Esa comunión de identificación con la propia idiosincrasia; sin embargo, ¿es necesario el majuelo, cubeto y tinaja para seducir a *los duendes* con el milagro del vino? ¿Existe un método higiénico y casero para elaborar el vino de siempre? No olvidemos que "el vino es, sobre todo, limpieza y desinfección".

Tan solo cien kilos de uva madura o menos, pongamos Tempranillo (algo más de treinta euros), adquiridos a un viticultor amigo o cooperativa el día de la vendimia, para estrujar a mano, con los pies o con estrujadora-despalilladora, o como Dios nos dé a entender. (Se puede adquirir el mosto ya limpio, si se quiere, para probar). Se preparan barreños, palanganas, bidones y todo tipo de utensilios. La familia en pleno y la fiesta ya está montada. Los hollejos de la uva, regeneran la piel. Terapia completa.

Ese zumo a base de pulpa, hollejos y pepitas enteras y sin el raspón, se vierte en el bidón, garrafa de plástico, de vidrio o en la cuba de inoxidable. Se llenan tres cuartos y se bazuquean cada día. Si usáramos los cubetos o tinajas antiguos, deberían desinfectarse y eso es complicado. Los mohos, bacterias y suciedades hay que combatirlas enérgicamente con agua caliente, con azufre, sin detergentes agresivos, etc. La boca abierta, con un paño o gasa; o el tapón sin roscar. El anhídrido carbónico que emana durante la fermentación, ese espontáneo hervir del mosto que lo calienta, sirve a su vez, para evitar el contacto del aire con la masa y que se acetifique. En caso de mucha cantidad, al bajar a la bodega, una vela encendida a la altura del ombligo. Si palidece, ¡retirada!, y a esperar o ventilar.

Veinte días y el vino está hecho. Se aprecian en la garrafa transparente las tres fases; los lodos al fondo, el vino intermedio y los hollejos flotando. Un barreño limpio y una sábana vieja encima, sobre la que se vierte toda la masa. Se enrolla como una morcilla grande, dos pares de manos por cada extremo y así se prensa. Una vez escurrido el vino turbio se vierte en recipientes limpios, y se deja reposar y decantar diez días al cabo de los cuales se vuelve a trasegar hasta conseguir un vino de bonito color. Durante el proceso, ya se puede probar y beber. Algo carbónico pero delicioso y frutal. Este es el vino de moda, y paradoja, del gusto actual.

Hemos elegido Tempranillo, la mejor tinta española, llamada Tinta Fina o Cencibel, pero podemos adquirir otras variedades interesantes como la Garnacha Negra, Mazuelo, Rufete, Graciano, Cariñena, Monastrell, Bobal, Tinta de Toro, Mencía, Juan García, o Prieto Picudo.

También blancas, como el Verdejo (Madrigal), Albillo, Malvasía, Garnacha blanca, Macabeo (Viura o Alcañón), Airén, Pardillo, Moscatel, Palomino (Jerez), Perellada, Xarel-lo, Maturana blanca, Godello, Doña Blanca, Pedro Ximénez, Cayetana blanca, Zalema, Listán blanco, Albariño o Ribeiro.

O tintas famosas del mundo, como la Cavernet-Sauvignon, Gamay, Grignolino, Merlot, Rebbiolo, Pinot-Noir o Syrah. Y variedades blancas, la Chardonay, Sauvignon-blanc, Riesling, Gewurztraminer, Muscat d'Alsace, Semillon y Chenning blanc. Uvas de mesa para consumir en fresco, o hacer pasteles y tartas, con masa de pan rellena de uvas maduras: Alfonso Lavallo, Cardinal, Emperatriz, Italia, Matilde, Michele Palieri, Pasiga, Perlón, Regina, Rutilia, Teta de cabra y Victoria.

Cualquier variedad, en grano o en mosto, es posible comprarla en época de vendimia. Las regiones vitícolas ya experimentan con todas ellas. Unos bidones de plástico, para no manchar, y es posible adquirirlas en el día y transportarlas en el coche.

La Navidad, regada con vino de la casa, bien rico y frutal, de la cuba, garrafa o embotellado para conservar y manejar elegantemente.

Las bodegas rebosan alegría y salud. Ya vive el vino natural. Ese que con medio vaso al día aporta bienestar y efectos medicinales. En la comida o cena, con fruta, con galletas, con pan y azúcar, un toque a cualquier guiso, en fin una delicia.

¿Y si diéramos un paso más hacia nuestro objetivo de recuperar el tradicional "Clarete de Macotera"? ¿Mezclaríamos un 60% de uva blanca, Verdejo, Albillo o Palomino-Jerez, con un 30% de Tempranillo o Garnacha y un 10% de Moscatel o Malvasía? Elaborado el primer vino, añadiríamos racimos enteros y sanos, para darle el gas carbónico desprendido durante la segunda fermentación.

¿Conseguiríamos el Clarete de aguja, espumoso, tradicional, delicioso, fresco, que la memoria colectiva guarda entre recuerdos y anhelos?

Si así fuera, la Macotera Subterránea resucitaría y los *duendecillos* revivirían, bailando, brincando y saliendo y entrando por las bisneras. Se oírían sus dulzainas invisibles, sus cantos y sus coros. Huiría la soledad con el tintineo de cascabeles esparcido por el viento bajo un mágico brillar del cielo estrellado.

Se recuperarían las virtudes de la subsistencia, autoconsumo, austeridad y confianza. Sinergia de capacidades colectivas en las que se sustentan las raíces de la producción familiar. Amanecería otro día. Otra época. La Villa se reconciliaría con sus espíritus buenos. Las casas, calles y bodegas no estarían solas. El milagro de la vida del vino nuevo alumbraría los hogares. Los ancianos, mayores, jóvenes y niños dispondrían de una reserva de energía surgida de lo propio. Otra oportunidad para la esperanza y para el patrimonio cultural.

(*) El relato pretende estimular a los jóvenes a hacer vino, en casa, por diversión y aprendizaje con recursos moderados.

Miércoles, 29 de octubre de 2008.

Juan Lapeira y Pilar Flores.

DE BELLOTA



Nadie de la familia sabe exactamente de dónde surge esta afición. Ninguno de nosotros se explica en qué momento y por qué le dio por ahí. Quizá tiene corazón de Geppetto, o madera de Pinocho. A lo mejor fue algo casual, como la manzana de Newton....mordisqueó una, y descubrió una pieza conocida. O quizá partió una nuez, y, entre tanto grumo, reconoció siluetas en miniatura. O miró al cielo y ya no fue capaz de ver simplemente un mar de nubes, sino un dragón alado, una tete-

ra humeante, las Islas Filipinas.....

Ahora reconoce las maderas por su olor, sabe de qué árboles provienen, se atreve con pinos y cerezos, con encinas, castaños y fresnos, pelea con algún boj. Sus ramas retuerzas le llaman. Sus formas imposibles le muestran su contenido, invisible para nosotros: animales, vírgenes, sanjosés, siluetas altas y enjutas, y un sinfín de figuras que sus ojos recortan incansables allá donde los demás sólo vemos cortezas y musgo.

Él sopesa al enemigo...su fortaleza, su dureza, su posible docilidad, su contenido en agua, su edad, el grosor de la corteza..... y, una vez en casa, saca su colección de gubias y cuchillas, y trabaja sin descanso. De aquella pieza inerte, va sacando viruta, sacando viruta, hasta que ve emerger un rostro, lo da forma, lo talla a capricho.

Él mismo, en no pocas ocasiones, es de madera de bellota, duro de ablandar...se enfada y se empeña en que no le valdramos..... para acto seguido esconderse, de nuevo, en su bosque, como arrepentido quizá por ese pequeño ataque de vanidad, que no se quiere acabar de permitir.

Quizá sus figuras, alargadas como sombras, huesudas y sobrias, pero delicadas, no hayan sido alcanzadas por aquella varita del hada que dio vida a Pinocho, pero no importa: ya, desde hace unos años, esperamos todos, con impaciencia, su ansiada tarjeta navideña, desde cuya ventana nos saluda, cuidadosamente fotografiado, un nuevo Belén tallado, meticulosamente mantenido en secreto hasta su entrada en escena.

Gracias, tío Pedro, por ese pequeño homenaje anual que nos dedicas.

Cristina Cuesta

A MI HERMANO LUCAS por Jero Cuesta.

Al hablar de mi hermano, inevitablemente tengo que hablar de mí. Con él se ha ido parte de mi Historia, una Historia cargada de pequeñas cosas que no por intrascendentes dejan de ser importantes para la composición de nuestras vidas. Hablar de mi hermano es abrir la puerta de mi memoria y encontrarme con anécdotas y recuerdos que siguen en el mismo sitio donde los dejé, pues curiosamente, el tiempo y el olvido no pudieron con ellos. Hablar de él es remontarme a mi niñez, en aquellas madrugadas de verano en las que me sentaba con él en su bicicleta para ir al huerto a regar, y le veía sacar el agua con el cigüeñal, sudar como un pato y cabrearse conmigo porque el agua se colaba por las toperas. También es situarme en aquel taller de mi abuela comiendo mi pan con chocolate, viendo como me hacía aquel maletín de ocumen para guardar mi material escolar.

Él fue mi respaldo años después, siendo yo una jovencita en el empeño de aprender el oficio de la peluquería, cuando él ya dominaba el suyo. No olvidaré jamás aquel tocador en la pared de mi pequeñito cuarto, donde empecé a ejercer mi profesión. En aquellos años aprendía junto con mi primo Fernando el oficio de carpintero. Aún les veo a los dos, trabajando en la remodelación de la iglesia que hizo don Leo, y en los empalizados de la plaza de toros, de la mano de dos maestros del gremio: Antonio y Gabriel "confitines", de los cuales aprendieron la profesión que, junto a otras muchas cosas, compartirían durante toda la vida creando entre ellos un feeling muy especial.

Estos fueron los principios y los cimientos de una rica relación de hermanos que duró hasta el día de su muerte. No sólo estuvo presente el lazo de sangre. El destino nos dejó compartir mutuamente un río de valores que hacen sólido el caudal de la amistad, el cariño, el respeto, la ayuda y los ideales. Y en medio de este río, el puente de nuestras profesiones. En cada encuentro, nuestras respectivas herramientas se ponían en marcha en nuestras manos para arreglar todo lo que se rompía y cortar ese pelo que había crecido. Era nuestro trueque y nuestra excusa para vernos. Su maldita enfermedad hizo acto de presencia y no le dejó corresponderme en ese último trueque. Mis herramientas hicieron su trabajo por última vez. Las suyas y sus manos, descansan para siempre en el trastero de su casa.

UN DOLOROSO ADIÓS

Todos sabíamos que te ibas, pero no el día en que lo harías, ya que hace tiempo que el billete de tu misterioso viaje comprado lo tenías. Por eso espero que desde algún sitio puedas leer lo que escribo (aunque mi carta vaya a un confuso destino).

Como era lógico en ti, te fuiste en silencio, de puntillas para que nadie se diera cuenta de que te marchabas. Sólo días antes manifestabas el adiós con esa mirada profunda, o con esas caricias, de tus manos abrazando las nuestras, mostrándonos el auténtico amor que llevabas dentro de tí. Ese sentimiento hace que el dolor haga mella en nuestros corazones, pero deseamos que donde quiera que estés, seas feliz, de

esta manera tus dolores físicos acabaron, y ahora gozarás de una tranquilidad divina.

Has dejado mucho en todo el largo camino que recorriste, y ahora nosotros recogeremos algunos de los frutos de tu siembra. Por eso, nunca te olvidaremos, y todas nuestras generaciones tendrán presente que tu fuiste parte de ellas.

Nunca te gustó ser el protagonista de nada, y ahora no eres tú el que rompe tu silencio, sino que somos nosotros los que gritamos que fuiste un gran padre y una persona maravillosa. Debido a eso, fue poco todo lo que en esos últimos días te pudimos dar, al contrario, eras tú el que siempre nos regalabas algo cuando íbamos a verte al hospital. Por eso, haber estado junto a tí todo este tiempo, ha sido un verdadero placer, y si volviera a suceder, lo haríamos de nuevo, porque todo lo que pasamos juntos, no volverá jamás.

Ya sólo queda decirte, que siempre estarás entre nosotros y algún día (quién sabe cuándo) en el momento en que te enteres que alguno de nosotros vamos a ir contigo, estate esperando en el camino que conduce a aquel lugar del que nadie sabe nada, para que nos des la mano y nos guíes hacia donde tú estés. No te olvidaremos jamás, ya que tus raíces son las mismas que las nuestras y las de los nuestros.

Siempre te querremos,

Tus hijos

Isabel García Lerma

Figuritas de mazapán

No todo puede ser sólo tristeza; la vida es una mezcla de dulzura y amargura: un estadio donde el dolor y la felicidad se ven obligados a hacer su juego y nosotros, como espectadores, disfrutarlo y llorarlo en la andadura del tiempo.

Hace unos días, propusimos a Melchor Salinero, confitero de oficio, que nos endulzara un poco la vida con ese catálogo de recetas que él guarda en el arca de su memoria profesional. Y le dimos libertad a la hora de iniciar esta columnita de sabores y gustos. Él, como experto en estas cosas y en estas fechas, nos dio una recetilla, escrita a bolígrafo, explicando cómo se elabora el preciado y monacal dulce del mazapán.

Nos cuenta Melchor que, para elaborar las figuritas de mazapán, necesitamos dos elementos tan básicos como la almendra, azúcar y una pizca de vainilla; junto a ellos, nos determina una proporción: un kilo de almendras y ochocientos gramos de azúcar. Nos dice que, si la almendra está muy seca, conviene humedecerla con un poquito de agua; se tritura bien acompañada ya del azúcar; obtenida la masa, se moldea dándole las figuras que queramos, bien de conejo o de pájaro o tal como se nos ocurra. Se depositan las figuritas en una bandeja, y se introduce en el grill del horno, no muy fuerte, para que coja un poco de color sólo en la parte de arriba. Si compramos almendra con piel, basta con que le demos una pequeña cocción con agua, y se depende aquélla con facilidad.

MANUELA

Casi cien años viviste.
 Cien arrugas en tu frente.
 Cien manchas en tu piel.
 Cien nudos en tus manos.
 Son huellas indelebles
 que tu imagen moldearon
 los años, por cincel,
 para labrar la escultura
 que en homenaje a la vida
 tú llegaste a ser.
 Trabajadora y austera mujer,
 no conociste descanso,
 fuiste esclava del deber.
*¿A dónde vas, Manuela,
 tan temprano,
 con las aguaderas llenas de ropa?
 Voy a lavarla al río
 que dicen que viene clara,
 aunque trae mucho frío;
 que la del pozo es honda
 y tiene poca.*
 Así una y otra,
 y otra vez.
 Casi cien años viviste.
 Cien arrugas en tu frente.
 Cien manchas en tu piel.
 Cien nudos en tus manos.
 Son huellas indelebles
 que los años te dejaron
 y en tu figura florecen
 como rosas, a la vez,
 adornando la escultura
 que en homenaje a la vida
 tú llegaste a ser.
 Madre generosa,
 diligente mujer,
 preocupación y trabajo
 fueron tu norma
 para ver a los hijos
 sanos crecer.
*¿A dónde vas, Manuela,
 tan deprisa
 que aún no es hora
 de la misa?
 Voy a hacer la compra,
 (¿no ves que llevo la cesta?)
 que ha llegado la "pesca"
 y la pregonan fresca;
 para que coman los muchachos
 que hoy están los cuatro.*
 Así una y otra,
 y otra vez.
 Casi cien años viviste.
 Cien arrugas en tu frente.
 Cien manchas en tu piel.
 Cien nudos en tus manos.
 Son huellas indelebles
 que en tu imagen se grabaron;
 como versos que han brotado
 de las ramas del saber
 del árbol de tu experiencia
 para cantar a la escultura
 que en homenaje a la vida
 tú llegaste a ser.
 Abnegada esposa,

sin criados ni ayudantes,
 tú sola,
 mil oficios tuviste que aprender.
*¿Vas a venir, Manuela,
 esta tarde a la solana?
 Cuando acabe de fregar, iré,
 que hoy tengo que coser
 una camisa de franela
 y un pantalón de pana
 que Teófilo los necesita
 para ponérselos mañana.*
 Así una y otra
 y otra vez.
 Casi cien años viviste.
 Cien arrugas en tu frente.
 Cien manchas en tu piel.
 Cien nudos en tus manos.
 Son huellas indelebles
 que en tu imagen quedaron
 como cien lágrimas de pena
 y de alegría, también,
 que manaron de tus ojos
 y engrandecen la escultura
 que en homenaje a la vida
 tú llegaste a ser.
 Religiosa y cumplidora mujer
 con los preceptos
 que te mandaba tu fe.
*¿De dónde vienes, Manuela,
 con el tapete, el mantón
 y el pañuelo negro a la cabeza?
 Vengo de rezar en la Iglesia.
 De confesar los pecados
 y cumplir la penitencia.
 Que de niña me enseñaron
 este santo deber
 para ganar la vida eterna.*
 Así una y otra
 y otra vez.
 El poder del tiempo,
 como siempre, siempre,
 se llevó el último suspiro
 y apagó la tenue llama
 que como un hilo,
 alumbraba tu vida gastada.
 Nos queda la imagen
 de esa escultura
 que en homenaje a la vida
 tú llegaste a ser
 y en el recuerdo ha de volver,
 una y otra,
 y otra vez.

**FSM Junio/08. A mi madre,
 Manuela Madrid Hernández**

A mediados de septiembre, un grupo de macoteranos visitó los Santos Lugares. Tuvieron ocasión de conocer la tierra, que pisó Jesús, y renovar compromisos cristianos contraídos. Nos congratulamos con Fernando y Aurora, Silvestre y Ludi, Francisco y Sebas, Catalina Bueno y Aurora Zaballos.

LA TIERRA

Al abuelo Mateo

Hay muertes que no son tristes. Simplemente son el final de un viaje que llegó a su meta, que alcanzó su destino.
 Mateo viajó durante 89 años, vivió una guerra, estuvo en la cárcel en una ciudad que huele a azahar y a sal, pero que, en aquellos tiempos, sólo olía a metralla; volvió a su tierra y trabajó la tierra, encontró una compañera y se casó con ella, se deslomó para sacar adelante a una familia de 6 miembros y llegado el momento, se jubiló, dejó la tierra y se sentó en el sillón junto a la mesa camilla a filosofear y ver pasar veranos. En su viaje, silencioso, tranquilo, reservado, castellano en todos sus rincones, Mateo regalaba de la nada verdades absolutas, versos desorientados y refranes quijotescos. Siempre en el momento oportuno.
 Por eso, Mateo dio por finalizado su viaje cuando se dio cuenta de que ya no disfrutaba con la travesía. Abandonó el sillón, la mesa camilla, los veranos secos y amarillos, la filosofía de los que saben mirar con distancia, y volvió a la tierra, a los campos de trigo, a la meseta donde la vista se pierde buscando el final del horizonte. Se llevó con él, eso sí, toda su sabiduría y ese aire tranquilo que agita las espigas cuando ya no están verdes.

Hay muertes que no son tristes,
 simplemente, son el final de un viaje.

Lo triste,
 es la ausencia que queda
 -en el asiento de al lado-
 durante el resto del trayecto...

María Bautista

Casualidades

Hace un tiempo, tuve que ir en busca de un amigo, que se hospedaba en el hotel Rúa de Salamanca, muy cerca de la plaza Mayor. El dueño me conoció al instante: ¡Hombre, fulano! Nos saludamos y se deshacía en atenciones. Inconfundible. Se trataba de un macoterano, que emigró de chico a Cataluña. La pinta es de un auténtico Esquiliche, hijo de Patricio Tavera y de Milagros la Esquilicha, hija de Inocencio. Quedamos en hablar con más tiempo, pero vale con que digamos que, en Salamanca, somos un macoterano más: 1351.

Defunciones

Antonio Bueno Blázquez, *Espantagallos*.
 Sofía Jiménez Izquierdo, *Padilla*.
 Francisco Sánchez Zaballos, *Quesque*.
 Manuel García Bueno, *Prim*.
 Teresa Bueno Blázquez, *Sinforosa*.
 Clara de la Torre Bautista, esposa de Virgilio *albañil*.
 Aquilino Sánchez García, padre de Delfín *pintor*.
 D. José Sánchez Zaballos, *médico*.
 Beatriz Paulina Martín Castelló, madre de José *sastre*.

Desde Sabadell.

Yo estuve hasta el cuarenta de agosto en Macotera.

Hagamos historia de la palabra cuarenta:

Del libro de Historia Sagrada, que nos enseñaba sor Elena en las escuelas del Hospital, aprendí que cuarenta años estuvo el pueblo de Israel por el desierto en busca de la Tierra prometida; cuarenta días pasó Jesús en el desierto; cuarenta días estuvo Jesús con sus discípulos antes de subir al Cielo.

El refranero nos dice: "De cuarenta para arriba, no te mojes la barriga"; "hasta el cuarenta de mayo, no te quites el sayo".

Cuarenta días ha llovido, este año, en Sabadell; cuarenta años hace que muchos macoteranos salimos del pueblo; cuarenta días he tocado la campana de la Virgen; cuarenta pasodobles tocó Mariano y su orquesta, el 8 de septiembre, en la plaza de la Leña.

Muchos macoteranos no habéis podido venir a la fiesta de la familia macoterana, de san Roque y de la Virgen, el 8 de septiembre.

En relación con el día de la fiesta de la familia macoterana, ha resultado muy bien. Nació un día muy agradable y celebramos, como, todos los años, la misa en el altar de "EL Cerro"; estuvo presidida por don Manuel Muiños, presidente del 2º Proyecto hombre de Salamanca. Fue amenizada por el grupo rociero "Blanca Paloma", entre sus componentes había alguna raíz macoterana. Cantamos la Salve rociera en el ermita, y se bailó en la plaza Mayor con la emoción que suscita La Blanca Paloma andaluza.

El 15 de octubre, se cumplieron los quince años que se fundó, en Sabadell, la asociación "familia macotera".

Cuando iba a tocar la campana de la Virgen, me encontraba con gente mayor y monjitas, que se acercaban, con el rosario en la mano, a estos lugares entrañables como son la ermita y el cementerio; por la tarde - noche, eran los niños con sus padres y abuelos, que querían ver el repique de la campana. El novenario se hizo, como es costumbre, en la iglesia y, el día 7 de septiembre, la víspera, el día en que se encendía la luminaria, la hemos querido conmemorar, prendiendo un tronco de encina dentro de un artificio que preparamos, al que acompañaron una antorcha y ocho velas, correspondientes a los ocho mayordomos de la Virgen, y, en recuerdo a todos los macoteranos; a las diez, al amor del calor del tronco de encina, después del toque de campana, organizamos una velada cantando y recitando poesías de Machaca y de Nicanor de Gajates, tertulia que duró hasta la una de la madrugada.

El día de la Patrona, hizo un día buenísimo; la misa a las doce de la mañana, después, en la plaza de la Leña, la gran paellada, amenizada por el grupo de dulzaineros "Adobe" de Macotera, que nos deleitó con lo mejor de su repertorio. Mi memoria se recreó con el recuerdo del trajín, del ir y venir de

la gente, del mercado, de los cisqueros de Cabezas, del juego de pelota...

A las cinco de la tarde, el Rosario en la iglesia y el regreso de la Virgen a la ermita, procesión, realmente, emocionante, el canto de la letanía por las calles y el canto de la Salve ante la ermita...

Fin de fiestas con el deseo de que los cogidos en los festejos se recuperen pronto, y nuestra gratitud a todos aquellos que han colaborado en la organización de la fiesta de la familia macoterana y han contribuido a que todo saliese del agrado de la gente.

Antonio Sánchez Madrid Corto.

Hay que tener cuidado con el colesterol

Al habla el doctor Fuster, catedrático e investigador prestigioso en todo el mundo, en estas cosas de la cardiología.

"Hay unas células muy pequeñas, que se llaman monocitos; estas células se encargan de sacar la grasa de las arterias y la convierten en colesterol bueno; el problema viene cuando hay demasiado colesterol malo, en este momento, las células, como ya no pueden eliminar tanto colesterol malo, entienden que su misión, como mecanismo de defensa, carece de sentido, (y tiran la toalla) y deciden suicidarse; y es, durante ese proceso de autodestrucción, cuando empiezan a mandar productos tóxicos que nos alarman, entre ellos, el factor de coagulación, y ese coágulo es el que forma el infarto; de modo que el infarto surge de unas células muy pequeñas, que ya no sirven para nada y deciden suicidarse, pero, en el proceso, liberan unos productos, que coagulan la sangre; esas diminutas células, a las que no prestábamos atención, tienen un impacto impresionante".

Como evitarlo: con una vida activa, aparcando el cigarro y moderando el consumo de panceta y otros productos grasos.

El rincón

La caza

Un día del mes de octubre, Ramón el *Ranes*, Paco *Moliner*, Manuel *Malacara*, Luis Oreja y Luis *Confitero* marcharon de caza a la raya de Tordillos y Coca; ese día, se celebraba la fiesta de Coca y era costumbre, entre los pobres, acudir a las fiestas de los pueblos, porque el personal se sentía más generoso, y siempre caía algo bueno con que aliviar algo su pena y su hambre.

De vuelta de la caza, se encontraron al tío *Berbique* sentado, a la orilla del camino, sobre una manta raída y con la camisa enredada entre los dedos.

Le dice Manuel *Malacara*: "¿Andas de caza, *Berbique*?"

Contesta:

"Estoy cazando y matando lo que es mío; en tanto que otros cazan y matan lo que no es suyo".

D.

C/ n.º Piso

Localidad C.P.

Provincia