



# ❖ boletín informativo ❖

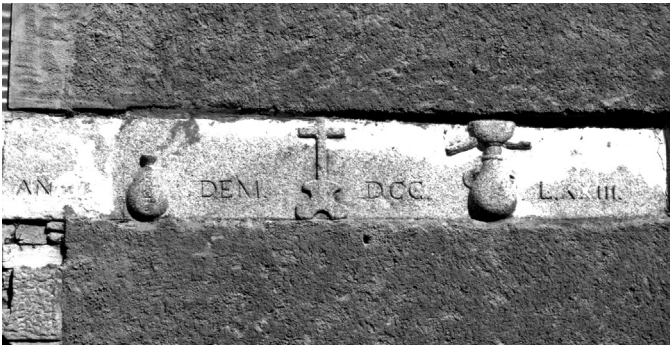
ASOCIACIÓN CULTURAL «AMIGOS DE MACOTERA»

Número 135

Ejemplar gratuito

Febrero 2012

## El dintel de la calle Beneficio (Cardenal Cuesta)



Quizá esta pieza decorativa en piedra, que figura, empotrada, en la fachada sur de la casa de la señora Guadalupe, pase desapercibida ante nuestra vista, por la costumbre de verla; en cambio, es una pieza artística de las más estimables de nuestro patrimonio, y, a la vez, la más antigua, fechada en 1773, dentro de su estilo y arte.

Macotera se distingue en la provincia por ser uno de los pueblos, que se diferencian por la utilidad de la piedra, como elemento decorativo y artístico, tanto en los dinteles, como en las jambas y ventanas de la vivienda; se considera así la piedra como pieza que, bien desnuda o labrada, se ennoblece como manifestación de ostentación y magnificencia.

En nuestros dinteles, no se exhiben blasones nobiliarios, pues Macotera no fue pueblo de nobles e hidalgos, pero sí destacó, de siempre, por su espíritu religioso; por eso, encontramos en todos ellos símbolos cristianos: cruces, jarros de azucenas, signos eucarísticos, para demostrar el carácter de cristianos viejos, o como recuerdo y ostentación de haber desempeñado el cargo de una mayordomía; y suelen ir acompañados por inscripciones, que hacen alusión al momento en que se esculpieron y su motivación; entre ellos, los hay que rezuman un cierto tufillo amenazador, como ese que dice " En el año 1799, me hicieron, y una de dos, o no entrar aquí o alabar a Dios".

Hay otros dinteles que aluden al oficio, que se desarrolló en ese recinto, como puede ser el de herrero, tabernero, carnicero y labrador... En este apartado, se encuentra el dintel que mostramos en la fotografía de arriba. Su posición es extraña, (embutido en la pared), y sin señal aparente de que fuera la parte superior de una puerta; ni tampoco hemos encontrado noticias de que allí existiese una taberna, aunque no es descabellado pensar, que fuese la entrada al lagar de la casa. Muestra, en su centro una Cruz con basa en aspa; a su derecha, una bota de vino, y, a su izquierda, una alquitara para fabricar aguardiente. Cuando me fijaba en esta imagen, percibía algún trazo, que me daba la sensación de que, grabada en la bota, había algo; se lo comenté a José Luis; y este se valió de mil mañas, y pudo comprobar que así era. La palabreja de marras tenía grafía griega: "σπορον", que viene a significar fruto, cosecha, origen, semilla. ¡Algo curioso!

## Resultado del ejercicio económico 2011 de la Asociación Cultural "Amigos de Macotera".

### Ingresos:

Cuotas de socios	4.646.00 €
Saldo de cancelación cuenta BBVA	150.00 €
<b>Total ingresos:</b>	<b>4.796.00 €</b>

### Gastos:

De boletines	3.000.00 €
De sellos	1.455.00 €
De etiquetas	22.00 €
De tóner	28.00 €
De gastos de reunión de la junta	20.00 €
Fotocopias de misa el gallo	3.00 €
Comisión mantenimiento Caja Duero	6.00 €
<b>Total Gastos</b>	<b>4.534.00 €</b>

### Resultado:

<b>Ingresos</b>	<b>4.796.00 €</b>
<b>Gastos</b>	<b>4.534.00 €</b>
<b>Superavit</b>	<b>262.00 €</b>

Algunos socios aún no han satisfecho la cuota de 2011; en este caso, se supone que no desean seguir recibiendo el boletín, y así lo haremos.

No pensamos subir la cuota, pues, si pagamos todos, no hay problema para abonar los gastos de la publicación y de la Asociación.

**Aprovechamos** para informaros de lo que cuesta preparar cada ejemplar del boletín:

En cada tirada, se imprimen 550 ejemplares, su importe es de 500 euros.

La media de gastos en sellos, por cada envío, 245 euros, que subirá este año.

Las etiquetas de cinco envíos, suponen 22 euros.

Por lo que cada ejemplar sale:

500 €: 550 ejemplares = 0, 90

245 €: 550 ejemplares = 0, 44

22 €: 550 ejemplares = 0, 08

Total: = 1, 42 €

**1,42 x 6 = 8,52 €**

La diferencia la satisfacemos gracias a que hay socios que, voluntariamente, ingresan una cuota superior, y a superávits de años precedentes.

## Año nuevo Marcha solidaria en favor de Acopedis



Hasta este año, el ayuntamiento de Macotera venía organizando, en el paraje de las Cárcavas, el Cross del turrón. Esta actividad ha sido cambiada por una iniciativa de Atletismo solidario, siendo denominada, en esta primera edición, Carrera y/o marcha por ACOPEDIS, a celebrar en la Plaza Mayor, facilitando, de esta manera, la asistencia de muchos más participantes. Dentro de las actividades Navideñas y como colofón a las mismas, el sábado 7 de enero, el ayuntamiento de Macotera organizó la actividad con la colaboración del Club Deportivo "Atletismo Macotera". El objetivo era recaudar fondos para la Asociación Comarcal de Personas con Discapacidad (ACOPEDIS), intentando aportar nuestro granito de arena en la consecución de los objetivos de una asociación a la que asisten chicos y chicas de nuestro pueblo y que, como sabéis, tiene su sede en Peñaranda. En la actualidad, se encuentran enfrascados en la realización de una nueva sede en la que podrán atender a más gente, con una más y mejor atención y calidad, si cabe. El programa se realizó con algún pequeño cambio respecto a

lo inicialmente anunciado. Lo previsto era hacer una carrera de 3500 m, no competitiva, y, a continuación, una marcha por el mismo recorrido. Al final, se desarrollaron las dos actividades a la vez, dándose la salida alrededor de las 11:15 horas a la marcha, 10 minutos después a los corredores, haciendo el circuito en sentido contrario a los andarines, lo que propició bonitas escenas al cruzarse los participantes, con aplausos y ánimos mutuos. El recorrido salía de la plaza Mayor de la Villa, discurriendo por la calle Fraguas, plaza de la Leña y por delante del matadero municipal dirección a la charca de los dos arroyos, subida hasta el camino de la Juara y regreso a la plaza Mayor. Los objetivos se cumplieron con creces. La participación de los macoteranos, así como de algu-

nas personas llegadas de pueblos cercanos, fue extraordinaria. 330 personas de todas las edades, desde los 5 meses, a los 80 años. Jóvenes disfrazados, pusieron su nota de color a una brillante jornada. El pueblo demostró que cuando se le pide su colaboración, para cualquier causa, se vuelca por completo. Las inscripciones se realizaron a partir de la 10 hasta 5 minutos antes de iniciar la prueba; la aportación fue de un euro para los menores de 15 años, y de dos euros, para los mayores. La recaudación fue de 856,40 euros, colaborando en ello personas anónimas que quisieron dar su aportación sin participar en las actividades, bien por imposibilidad física o por causas de trabajo.

Desde estas páginas, queremos agradecer la colaboración desinteresada de Coca-cola, aportando distintas bebidas, de la empresa Pascual que aportó los zumos bio-frutas, al Cortijo Macoterano que llevó un montón de regalos para los niños y, en general, a todos los que, de una u otra forma, colaboraron al éxito de una nueva propuesta en nuestro pueblo, la cual

### 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<sup>a</sup> Teresa Nieto Bueno



#### Cuentas corrientes

Caja Duero:

**2104/0012/60//300001166-1**

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](mailto:asocumacotera@yahoo.es)

esperamos dure muchos años. Tanto la organización, como cuantos colaboramos en el evento, estamos dispuestos para que exista una segunda y muchas más ediciones.

Al final, mientras disfrutábamos de un exquisito caldo y de las distintas bebidas, para recuperar los líquidos perdidos, se sortearon distintos regalos, entre los que destacaron un jamón y una bonita papelera artesanal realizada por los miembros de ACOPEDIS.

En resumen, como rezaba en el cartel anunciador, bonita ocasión para disfrutar de la compañía de mucha gente, a la vez que se respondía a la llamada a la solidaridad, iniciando el año haciendo un poco de ejercicio. Se podría haber hecho una carrera y una marcha más larga, pero la intención, por parte de los organizadores, era que acudiera gente de todas las edades y condiciones físicas y que todos pudieran llegar y se quedarán con ganas de más, esa es la mejor señal para continuar.

Feliz año nuevo, os esperamos en la segunda edición.

## Cabalgata

Una vez superado el día de la Constitución y la Purísima, entramos, de lleno, en la vorágine de las compras, bien de viandas para esas comidas y cenas familiares o bien de los regalos que, en mayor o menor cuantía, todos hacemos: unos con la ilusión de ver esas caritas con los ojos abiertos con la inocencia todavía intacta, y otros, intentando acertar con los gustos tan dispares que tenemos cada uno.

Los días 24 y 25 son para compartir con los amigos y familia con los que no estás tanto tiempo como te gustaría, y es una forma de aprovechar a charlar un poco y ponerse al día. Entre Navidad y Nochevieja se ha instituido el día de los petardos, también llamado los quintos, no sé qué diversión se puede sentir tirando petardos, pero bueno, para gustos hicieron los colores. Este año veintiún chicos y chicas, como es costumbre, salen por las calles del pueblo acompañados de las dulzainas para pedir la marza por las casas, esos euritos con los que pagar sus cenas, comidas, música, bebida y, por supuesto, petardos lo que sale por un pico, pero total ¿para qué estamos los padres? Este año le considero especial, puesto que tres quintos son la primera remesa que aporta la peña Honolulu, nos estamos haciendo mayores o mejor nos están haciendo mayores, lo cierto es que tuvieron muy buen royo entre ellos y disfrutaron muchísimo.

Una vez llega enero lo primero es comenzar a montar las carrozas, para que todo esté listo para la cabalgata; es un trabajo laborioso, pero entre el Ampa, las chicas del taller de confección y la mano de algún voluntario, que siempre es de agradecer, todo se hace más fácil; las tres carrozas se montaron en el pabellón con la colaboración del Ayuntamiento y así, el día 5, salió la cabalgata perfectamente montada e iluminada, recorriendo las calles del pueblo, hasta llegar a la plaza donde espera en belén viviente, espectacular, que sorprendió por su tamaño y montaje con mucho detalle; además del portal, una



gran hoguera calienta a un buen grupo de pastores que, a su vez, están cuidando unos corderos y no muy lejos un grupo de lavanderas se arrodillan en el río: estaba, realmente, muy logrado y, como la noche estaba algo fresca, nada mejor que un chocolate calentito con unos bizcochos y a la cama pronto, que vienen los reyes y, por supuesto, son Magos.

## San Antón



El sábado 21 se celebró san Antón con una misa, seguida de la bendición que impartió D. Rafael a todos los animales asistentes, que, por cierto, en un número muy elevado, perros, gatos, canarios, hanster, tortugas, loros y caballos. Los caballistas tras la bendición, invitaron a todos los asistentes a una sopa castellana al estilo macoterano, que elaboró Norberto con esas manos que tiene para la cocina; tuve la suerte de degustarlas y estaban, realmente, buenas, de ahí, pasaron al convite por parte de los mayordomos que este año recalca en Adolfo García y Francisco Javier Madrid Ruano y, para completar una comida de hermandad en el restaurante "Garden's", con unas buenas alubias y un bailecito para rebajar la digestión, un abrazo y feliz 2012.

Ángel Blázquez Taboada



Quintos.



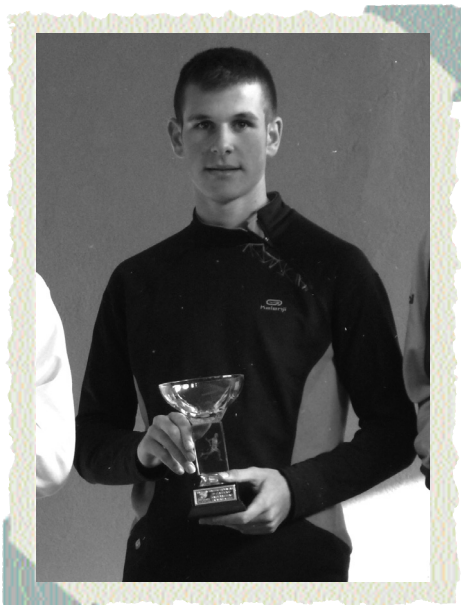
Paseo.



José Manuel.



Manoli.



Marcos Bueno Hernández, 2º en junior masculino, San Silvestre 2011.



Marta Pastor Cuesta, 4ª en alevines femenino, San Silvestre 2011.

## Excursión de la Cooperativa de Crédito a París

Un año más, al llegar el mes de septiembre, la Cooperativa de Macotera, más conocida, ente nosotros, como Caja Rural organiza su tradicional excursión.

Este año el lugar elegido ha sido la ciudad de París.

Desde que se anunció, tuvo gran acogida por parte de los socios de la cooperativa, apuntándose con una gran celeridad, para no quedarse sin plaza, e incluso, se abrió una lista de reserva, por si alguno se borraba o, por distintas causas, no pudiese ir.

Los días elegidos para la excursión, fueron del 23 de septiembre a 26 de septiembre.

Antes de que llegara el día señalado, los afortunados ya estaban nerviosos, hacían las últimas compras, preparaban las maletas, para que no se olvidara nada en casa.

Había que llevar todo lo necesario, porque, a pesar de ser la ciudad de la luz y del amor, es una ciudad bastante cara.

El día 23, a las 3.30 horas de la madrugada, un autobús con 60 macoteranos salíamos con destino al aeropuerto de Barajas. Al pasar por el cerro, nos encomendábamos a Corazón de Jesús y a la Virgen de la Encina, para que tuviéramos un viaje apacible y llegáramos todos, al menos, como habíamos salido.

Al llegar a la T-4 de Barajas, nos esperaban otros 13 macoteranos, algo impacientes, porque nos habíamos retrasado un poco en el viaje.

El avión de la compañía Iberia, a las 8 de la mañana, despegaba con destino al aeropuerto de Orly - París.

A las 11 de la mañana, pisábamos suelo francés, y ya nos esperaba un autobús de dos plantas, para llevarnos, de inmediato, al hotel, que estaba situado en la Plaza de la Bastilla (La cárcel que asaltaron y que fue el inicio de la Revolución Francesa, allá, por el año 1789).

Sin tiempo para la siesta, porque no se estila en Francia, nos esperaba el mismo autocar para realizar una vista panorámica por la ciudad de París, y así hacernos una idea de lo que nos esperaba los próximos días.

Después de cenar, ya, en el hotel, algunos valientes, es decir, la juventud, salieron a conocer la noche parisina.

El día 24, madrugamos y ya teníamos una guía española, que nos enseñaría París con más detenimiento. Vimos el barrio Latino, el palacio de Luxemburgo, los Inválidos (un antiguo hospital donde se halla la tumba de Napoleón). Dimos varias vueltas por la Plaza de la Concordia y nos detuvimos en Notre Dame (La catedral de nuestra Señora), para una visita con más extensa.

Por la tarde, teníamos dos excursiones bien distintas. En primer lugar, visitaríamos el Museo de Louvre y, a continuación, un paseo en barco por el río Sena.

En el museo del Louvre, la pinacoteca más grande y quizás la más importante del mundo, realizamos una visita muy rápida, porque, para verlo bien y con detalle, se necesitan varios días seguidos.

En esta visita, destacamos obras como la "Venus del Milo", la "Victoria alada de Samarcanda", La Libertad guiando al pueblo" (cuadro pintado por Delacroix en 1.830) y, por supuesto, "La Gioconda", de Leonardo da Vinci (pintado entre 1503 - 1506).

En esta última obra maestra, algunos solamente vimos japoneses, porque se ponen delante del cuadro y, al ser de un tamaño pequeño, es imposible disfrutar de esta magnífica pintura.

A la salida, admiramos la pirámide de cristal en su posición natural y, en el interior, la pirámide invertida.

A continuación, nos dirigimos al río Sena, para realizar un paseo nocturno en "bateaux mouches". Hacía una noche magnífica, no hacía frío para el mes en el que estábamos, así que cada uno aprovechamos el momento como quisimos: unos a disfrutar con

su pareja; otros, a recordar sus amores posibles o imposibles, pero todos admiramos la vista de París nocturno desde esta nueva perspectiva.

Al final del recorrido, era tanta nuestra emoción, que el conductor del "bateaux mouches" se contagió y tuvimos un pequeño percance sin mayor importancia, simplemente, una anécdota que teníamos que contar.

Garcías a los implicados por el comportamiento que tuvieron en todo momento y a la española del barco, que se comportó, como una verdadera profesional, con esta excursión.

Al día siguiente, 25 de septiembre, nos esperaba una visita real, es decir, al Palacio de Versalles y sus jardines. Allí admiramos el poder de los Reyes franceses, pero éramos nosotros los que nos hubiésemos sentido como verdaderos reyes, si no hubiese sido por la cantidad de japoneses, que hay por todos los sitios.

Únicamente, nos faltaba la vista aérea de París y, para ello, por la tarde, nos dirigimos al monumento más característico de París, la torre Eiffel. Subimos esta preciosa mole de hierro; algunos, desconfiados, decían que estaba algo oxidada y buscaban a Jesús, para que diera alguna soldadura, porque no la veían segura.

Subimos por el ascensor; admiramos todo París aéreo y bajamos por las escaleras, para disfrutar del día y de la vista.

Junto a la torre, está "Trocadero", que nos recuerda las muchas guerras que tuvimos contra y a favor de los franceses.

A continuación, cruzamos París, y eso significa pasar otra vez por la plaza de la Concordia, los Campos Eliseos, porque nos dirigíamos al barrio de Montmatre, presidido por la Basílica de Sacré Dœur.

Cerca de la Basílica, está la Iglesia más antigua de París, San Pedro de Montmatre, fundada por la reina de Francia en el siglo XII. Muy cerca de allí, un español fundó la orden religiosa "Los Jesuitas".

El barrio de Montmatre es un barrio que inspiró a muchos artistas, principalmente, pintores a principios del siglo XX y, entre ellos, a nuestro Pablo Picasso, que vivió en sus calles. Estando en esta colina, se nos hizo de noche, y así pudimos admirar la puesta de sol sobre París.

A continuación, nos dirigimos cuesta abajo hacia el "Moulin Rouge", nos hicimos las oportunas fotos, y a cenar a un restaurante junto a esta sala de fiestas.

Llegamos al hotel cansados, debido al día tan intenso que habíamos tenido; algunos querían seguir la fiesta, pero sus fuerzas le flaqueaban, así que a dormir, y tan felices.

Nos quedaba el último día en París, y había que aprovecharlo para hacer las últimas compras para la familia o visitar cada uno, por su cuenta, algún monumento que quería tener un mayor recuerdo.

A las 4 de la tarde, hora francesa, volamos otra vez en un avión de Iberia (vuelo IB 3409), con destino Madrid.

El viaje fue placentero y sin problemas. Algunos se quedaban en Madrid; otros, rumbo a Valladolid, y la mayoría volvimos a Macotera, eso sí, añorando un poco lo que habíamos dejado, pero con ganas de volver a ver a la familia y contar todo lo que habíamos visto.

Dimos gracias a la Virgen de la Encina, porque nuestra vuelta había sido satisfactoria y sin ningún problema, más allá de las anécdotas que pueden acontecer en un viaje de estas características.

Para terminar, queremos agradecer, a todos los que asistieron a esta excursión, su fenomenal comportamiento, y que, el próximo año, volváis a confiar y disfrutar algo de tiempo de vuestras vacaciones con la Cooperativa de Macotera.



## Rutas para vivir

### *Caminando por el GR 14 o Senda Del Duero.*

La mañana está fría. Un sol templado va levantando poco a poco la niebla que cubre el valle con algodinosas nubes, perezosas en abandonar su acomodo. Una comadreja, asustada por nuestra presencia, corre en retirada entre peñascos y se pierde por los matorrales. La batalla por la vida comienza para unos, mientras que otros, después de luchar amparados por las tinieblas de la noche, se retiran discretamente para vivir su corto letargo diurno. Y si para los humanos es duro, muy duro vivir, me pregunto cuán arduo será para estos seres cuya máxima es comer o ser comidos. A mis pies, el rocío helado de las zonas sombrías brilla en destellos y hace nuestro caminar peligroso. Me detengo de vez en cuando para contemplar cuanto me rodea: los robles conservan todavía sus hojas otoñales entre infinitos ocres y amarillos, fastuoso oropel que contrasta con los verdes de encinas y de olivos. Entre la escarcha, unas atrevidas setas esbozan pequeños redondeles confundiéndose

con el manto blanco a pesar de su color negruzco, que sin querer pongo al descubierto al colocarlas para hacer unas fotos. Por encima de la niebla, un águila dibuja círculos sin atreverse a bajar hasta el río, donde el señorial Puente de San Lorenzo rompe la monotonía del paisaje y nos tiende una recta, como si quisiera estirar las curvas que cansadamente van describiendo la carretera a ambos lados. Al fondo, en el infinito de una de las laderas del valle, una casa blanca hace equilibrios para no resbalarse pendiente abajo -quizá viva un ermitaño del siglo XXI- pienso en voz alta mientras, absorto por la grandiosidad del entorno, mi mente tararea las voces de *Globus* con su canción "Diem Ex Dei"... la he escuchado tantas veces que no preciso oír para que cada estrofa resuene en mi interior: *Umbræ Dextræ, Prima Orbis/ Templæ Prospice, Diem Ex Dei /Fides Sponsa, Fides Per Dei/ Missæ Can Ta, Mistræ Lengua /Umbræ Dextræ, Umbræ Crucis/ Umbræ Deus, Lucius Dei/...* Todo parece perfecto, hasta mis pies se muestran ligeros a pesar de lo abrupto y empinado del terreno. Las nubes terminan disipándose, calentadas por el sol, que descorre las cortinas lentamente y nos muestra el escenario al completo. Ahora el puente de San Lorenzo lanza





guiños reflejando la luz en los cristales de los coches que pasan por allí. Bajo él, el Tormes desciende sumiso al encuentro con el Duero, jugando al escondite entre las bambalinas arbóreas. Ya en lo alto, al borde del camino, un cartel mitad rojo, mitad granate nos indica que nos encontramos en el "GR 14 o Senda del Duero", a la vez que nos define nuestra posición: *Trabanca* 7,9 km; *Villarino de las Aires* 17,6 km. Frente a nosotros, subido en el alto también, asoma tímidamente *Femoselle*.

El GR 14 o *Senda del Duero* es un sendero de gran recorrido que sigue el curso fluvial del río Duero desde su nacimiento en la localidad de *Duruero de la Sierra* (Soria), situado en plena *Sierra de Urbión* hasta su desembocadura en *Oporto* (Portugal). Este sendero está dividido en diversas etapas; siendo la primera etapa "*Nacimiento del Río Duero (Urbión) Duruelo de la Sierra - Vinuesa*" (con una extensión de 35,3 km.) y la última etapa "*Foz do Sousa (Penafiel) - Porto*" (de 23 km. de extensión).

El río Duero, a lo largo de sus 897 kilómetros de longitud, ha sido históricamente motor de desarrollo en la agricultura, la ganadería y la industria energética y, como consecuencia también, de la cultura. Al recorrer esta ruta encontraremos paisajes espectaculares de gran valor, además de pueblos y ciudades cargadas de riquezas históricas y artísticas.

El GR 14 en sus tramos zamoranos y salmantinos atraviesa el Parque Natural de Arribes del Duero, estrecha franja de 106.105 ha. de superficie, allí donde ambas provincias hacen frontera de España con Portugal y donde podremos admirar increíbles paisajes con profundos cañones y barrancos fluviales del río Duero y sus afluentes: *Esla*, *Tormes*, *Uces*, *Camaces*, *Huebra* y *Águeda*. En sus abruptas laderas amparadas por el clima se conservan bosques y matorrales de tipo mediterráneo, así como olivares cultivados en bancales. Asimismo, con sendas perfectamente señalizadas se han recuperado viejos caminos que antiguamente unían pueblos y vías comerciales que tuvieron gran interés.

El GR 14 a su paso por el *Parque Natural de las Arribes del Duero* se divide en 12 etapas: 5 etapas pertenecientes al tramo zamorano, llamado "Camino de los Arrieros" y el resto pertenecientes al tramo salmantino; si bien, en este tramo salmantino, se distinguen 4 etapas que corresponden a la Senda del Duero o GR 14 y otras 3 etapas que corresponden a una variante denominada GR 14.1, también llamada "Senda del Águeda", con una longitud de 51,2 km.

En nuestro caminar, además de espectaculares paisajes, encontraremos elementos tradicionales muy significativos de la arquitectura rural de Arribes del Duero: casas, lavaderos, horneras, pontones, fuentes, cho-

zos, viejos molinos... en los que el granito es y ha sido material básico y complemento al desarrollo de estos pueblos.

**Datos de interés:** los senderos de gran recorrido GR 14 o Senda del Duero y su variante GR 14.1 o Senda del Águeda son de tipo lineal, muy bien señalizados para poderlos recorrer a pie, a caballo o en bicicleta de montaña, y todas las etapas tienen la posibilidad de realizarlas de manera independiente y en ambos sentidos de la marcha. Podemos encontrar sendas, caminos y carreteras, su dificultad está considerada entre media y media-baja, aunque algunos tramos pueden presentar pendientes elevadas. Sin embargo, hay trayectos muy cómodos, asequibles para personas con problemas de movilidad. En cualquier época del año podremos recorrerlos, aunque son recomendables la primavera y otoño. En muchas carreteras y caminos de estas sendas hemos de extremar nuestra atención por tener que transitar con vehículos y ganados en paso hacia los pastos. En la mayoría de las poblaciones existen fuentes con agua potable- aquellas que están en el campo no se deben utilizar por no tener controles sanitarios-. Es muy recomendable conocer las previsiones meteorológicas antes de emprender cualquier recorrido. Recuerden que en los Espacios Protegidos no está permitido hacer fuego ni acampada libre. El territorio que ocupa el Parque Natural de Arribes del Duero está catalogado como "Zona de Especial Protección para las Aves" (ZEPA).

**Fauna y flora de Arribes del Duero:** el Parque tiene una gran riqueza faunística, entre la que cabe destacar especies como: comadreja, gine-ta, jabalí, nutria, gato montés, garduña, salamandra, tritón, galápago, barbo, bermejuela, boga. En cuanto a las aves superan las 200 especies, entre las que sobresalen las grandes aves rupícolas. Asimismo, dentro del variado espectro de avifauna, podemos citar por su significación: cigüeña blanca y negra, buitre leonado, buitre común, águila real, águila perdiera, águila culebrera, águila calzada, alimoche, halcón peregrino, búho real, chova piquirroja, vencejo real.

En cuanto a la flora es muy rica y variada, determinada por las características topográficas. Entre las especies que podemos encontrar destacan por su importancia: robles melojos, quejigos, encinas, alcornoques, arces de Montpellier, almendros, olivos, naranjos, enebros, higueras, almeces, cornicabras, endrinos, sauces, peonías, zarzas, rosales silvestres, dedaleras, jaras, escobas, piornos, cantuesos y tomillos.

Gerardo García Cuesta

Nuestro correo: [rutasparavivir@yahoo.es](mailto:rutasparavivir@yahoo.es)

## Toda una vida Taller de Melchor Izquierdo

### ¿Cómo llegó el apellido Izquierdo a Macotera?

Juan Izquierdo Ramos, mozo andaluz, natural de los Arrabales de la ciudad de Utrera, del reino de Andalucía, de oficio zapatero, hacia 1745, se asentó en Santiago de la Puebla. Recorría los pueblos del entorno con el "burro de las tachuelas" al hombro, reparando calzado viejo. Se casó en Villaflores con Catalina González. Debió de cambiar de residencia, con frecuencia, pues su hijo José nació en Santiago de la Puebla, Mateo, en Codorniz (Ávila), Francisco, en Mancera de Abajo y Antonio, en Salmoral.

José, el primogénito de Juan, el andaluz, nació en Santiago de la Puebla, el 18 de noviembre de 1749; sus abuelos paternos eran de Sevilla, de oficio zapatero, sus nombres eran Francisco Izquierdo e Isabel Ramos; su abuela Isabel había sido bautizada en la parroquia de Santa María Magdalena, de Sevilla; una vez contrajeron matrimonio, se



trasladaron a Utrera, donde nació Juan, quien ya mozalbete quiso probar fortuna por tierras salmantinas, y, en 1745, sin saber cómo, lo encontramos residiendo en Santiago de la Puebla, donde ejerce el oficio, acompañado de su esposa Catalina González.

Y, precisamente, este José Izquierdo, santiagués, fue quien arrimó el apellido Izquierdo a la lista de apellidos macoteranos; y lo hizo el 12 de julio de 1770, fecha en que contrajo matrimonio con una macoterana, Ángela García Bárez, a los veintiún años, ambos.

Y todas las familias Izquierdo de Macotera descienden de esta pareja, y se los conoce con el apodo de Porretos; la mayoría ha vivido del cabo y de la lezna, como el señor Celestino y sus hijos, Francisco, el señor Santiago y Leovigildo, aunque conoció alguno que fue panadero, (el señor Lucio), o estanquero, como el señor Pedro; además hubo otros zapateros que también merecen nuestro recuerdo: los chachines, el tío Mellizo y su sobrino Chago, el padre de Jamelín, Ángel, Jesús y su hijo Eduardo.

Entre esta numerosa saga de Izquierdos, se halla nuestro protagonista, Melchor, hijo de Antonio Izquierdo Blázquez y Manuela Sánchez de la Nava; nació el 31 de marzo de 1898, a las seis de la mañana, (hora precursora); y fueron sus hermanos, Santiago(1896), Higinio (1905). Laura (1908)... Melchor se casó con M<sup>ra</sup> Francisca Sánchez Sánchez, el 20 de

mayo de 1922; e Higinio, su hermano, con Justina Orgaz Mesonero, de Cantaracillo, esta pareja lo hizo en la iglesia de San Miguel Arcángel de Peñaranda de Bracamonte, en el mes de julio de 1938.

Y Melchor va ser nuestro protagonista, de hoy, en esta sección de "toda una vida".

Ante la ausencia de Melchor y de sus hijos, hemos tenido que recurrir a tres personas, que, en su día, trabajaron en el taller

de confección de botas altas, que Melchor instaló en la calle Eras, nº 2, de Macotera, donde, actualmente, reside nuestro amigo José Luis Rivero, y, posteriormente, en lo de Bibiano, enfrente de la gasolinera: se trata de los amigos Pablo Jiménez *Peruchín*, Manolo Madrid *Güy* y Jamelín *zapatero*, los tres lo hicieron desde edad muy temprana, apenas dejada la escuela,

excepto, Manolo, que lo hizo a los once años.

Melchor Izquierdo fue un gran artesano tanto de calzado nuevo, como de viejo; y lo ejerció, desde niño, cumpliendo la costumbre de tomar el oficio del padre: no había otra alternativa desde que el mundo era mundo; sin duda, Melchor dio muestras de su inteligencia precoz, de su capacidad de innovación y de superación constante. Fue una persona inquieta, emprendedora, que sabía compaginar el sueño con la realidad, y se arriesgó y las cosas le salieron bien, bastante mejor, si no hubiese sido por las circunstancias que se cruzaron en su camino, pues su proyecto era muy ambicioso, y hubiese podido concluir en una empresa de confección de botas altas a nivel nacional, casi de "denominación de origen", pero no vamos a hablar de lo posible, sino de lo que fue el taller artesanal de Melchor, de su proyección y de lo que supuso como fuente de riqueza y de empleo para varias familias macoteranas y de Santiago de la Puebla.

Melchor no se conformó nunca con la rutina de colocar medias suelas y tacones a diario; él quería más, y, en esa ansia de renovación, una noche de insomnio de 1942, recrea, en su mente, un nuevo diseño de calzado, novedoso e inusual en el pueblo; se levanta, de mañana, y, presto, toma un pliego de papel y un lápiz, y dibuja unos patrones de bota alta, tal como lo había concebido en su imaginación o visto en algún anuncio; el caso es que, realizado el diseño, intuyó que podía tener

un futuro esperanzador dentro del vestuario militar y de la guardia civil guardia civil motorizada, de moda. Primeramente, confeccionó un par modelo, se lo mostró a unos jefes militares, le gustaron, y los encargos le llovieron como buen maná. Ante tanta demanda, tuvo que ampliar el taller, comprar maquinaria especializada y contratar un plantel de profesionales, que, en Macotera, no tuvo dificultad de reunir. Como grandes maestros contó con el señor Chachín, el señor Jerónimo el Dulio, el señor Juan hornero (padre de Manolo Güy) y con Higinio Porreto, hermano de Melchor; con cuatro señores de Santiago de la Puebla: Josepe y su hijo Deogracias, y Eustaquio y su sobrino Ezequiel; sus sobrinos Ovidio y Pablo *Peruchines*; y una lista larga, que cerraban la cadena, que exigía la elaboración de la bota hasta su finalización. Me vienen a la memoria: Jerónimo el cojo, Timi zapatero, Pristi, Baltasar Roble, Perico (Zamora), Manolo Güy, Baltasar el Roble, Isabelino Chaga, Juan Jorobilla, Domingo Pilita, Silvestre Ajero, Juan el Moco (Valladolid), Manolo Carloto, Paco Zapatero, Silvestre Morrín y su hermano José Manuel, Jamelín, Silvestre el Dulio y su hermana María y Antonio Güy.

Se trabaja mucho y bien, pues no faltaba la demanda; el ejército y los bomberos sacaban, a subasta, grandes partidas de confección de calzado para sus miembros, que Melchor conseguía para sí por la estima y calidad de la producción, que salía de su taller; y, además, los altos mandos se acercaban a Macotera, para que les tomara Melchor la medida de su pie, porque tenían el capricho de lucir la bota macotera-

na en sus paradas militares y galas; lo mismo sucedió con los mandos y guardia motorizada, que venían, con una asiduidad diaria, a encargar a Melchor sus botas, como, posteriormente, visitaron a Ovidio. Melchor era una persona, que se dice hoy, con carisma entre las fuerzas armadas.

La elaboración del calzado artesanal requiere una gran especialización; la profesión de zapatero es complicada y exige mucha maña y destreza. Se trata de una prenda de vestir, que tanto puede exaltar la figura, como deslucir el conjunto de una estampa de gala. Y esta perfección y acabado de la bota y del boto, Melchor lo precisaba con toda escrupulosidad. La fama del taller y de su grupo de trabajadores era muy estimada en todo el territorio nacional.

Y se trabaja en cadena, pues Melchor supo descubrir las habilidades de cada uno de sus artesanos y, a cada uno, le desti-

nó una tarea específica, la que le iba bien con su personalidad. Y digo que los conocía bien, porque él los fue formando desde su categoría de aprendiz, hasta alcanzar la escala de oficial y maestro. Y con esta pedagogía, fue forjando una plantilla de profesionales, que cada uno domina el oficio, a la vez, lo ejercía por especialidad, y así se pagaba en función de la dificultad de la tarea.

Me cuenta Jamelín que entró a trabajar en el taller a los 14 años, y, que el primer oficio que empezó a realizar fue enderezar puntas sobre una piedra plana y un martillo; "me dieron una lata con dos o tres kilos de puntas torcidas, y venga martillazos: unos los daba sobre la punta y otros, en los dedos; luego, me enseñaron a hacer cabos y así, paso a paso, hasta que, a los 16, hacía trabajos de empalmillado..., y todo el proceso que requiere el trabajo de zapatero".

El proceso de confección de la bota se inicia con el corte, realizaba sobre una mesa, esta primera operación la ejecutaba siempre Melchor. Melchor preparaba el material, para que, luego, los artesanos, al llegar mañana, el tajo estuviese abierto y preparado. Melchor y su mujer, M<sup>a</sup> Francisca estaban en primera línea, a la hora prevista. Echo el corte, se humedecía y se pasaba al moldeado; después, al montado, al aparado, al empalmillado y al punteado; se ponían los tacones, y seguía el lujado, que consiste en darle tinte y cera a los bordes de tacones y suela, para darle brillo.

Pero, en el taller de Melchor no era solo trabajar, sino que se celebraban cumpleaños y, sobre todo, la fiesta de san Crispín, su patrón, con la misa, una comida y, por la tarde, baile a la puerta del taller, al que acudía toda la mocedad del pueblo.

Imponderables, que surgen, hace que el negocio empiece a resentirse; el grupo se va desmembrando: unos se montan por su cuenta; otros buscan otro medio de vida; y otros resisten hasta el final; el sueño se iba apagando, poco a poco, igual que las ilusiones, hasta que el rescoldo se iba convirtiendo en ceniza fría. Toda una pena, una iniciativa más de futuro que desapareció, como ha venido ocurriendo, a lo largo de nuestra historia, con otras experiencias, que tenían su origen en lo que, realmente, sabemos hacer, y la materia prima suficiente para poder mantener empresas, que hubiesen evitado la emigración y hubiesen convertido a Macotera en un punto de referencia industrial en Salamanca y en el resto de España, pero somos así.



## La Cultura del vino

Primero, agradecer, a la Asociación Cultural "Amigos de Macotera", la oportunidad que me brinda de hablar con mis paisanos de algo que me apasiona y que, desde hace casi 25 años, es mi profesión.

Lo que pretendo es transmitir, de manera práctica, sencilla, directa y amena, lo que considero más elemental de los muchos aspectos que envuelven al, aparentemente, complejo mundo del vino, sin aspectos técnicos, e intentando transmitir mi experiencia personal.

Beber con "CONOCIMIENTO" es otorgar al mundo del vino el valor cultural que le corresponde.

### Algo de Viticultura.

#### La temida Filoxera.

¿Quién fue el responsable de que, a mediados del siglo XIX, quedara devastada casi la totalidad del viñedo europeo? Pues, simplemente, un pulgón, llamado "Phylloxera Vastatrix". Alrededor de 1860, aparecieron los primeros síntomas en el Reino Unido y en Francia; poco más tarde, pasó al resto de Europa y África del Norte, y un siglo después, al continente americano.



Este pulgón ataca las raíces de la vid, las perfora y deja la planta sin nutrientes para alimentarse. Puede atacar, también, las hojas depositando sus huevos, que producen unas agallas mortales. Su propagación es rápida e irreversible. Solo, en los suelos arenosos, es incapaz de vivir; por eso, ciertas zonas del litoral mediterráneo y cercanas al mar, y, en algunas otras de manera puntual, se salvaron de la plaga.

¿Cuál fue la solución?

El injerto de la variedad "Vitis Vinífera" sobre patrones de especies americanas resistentes al parásito. Tras el desastre de la Filoxera de mediados de siglo XIX, los viticultores utilizan la práctica del injerto con pie americano para plantar las vides. Hasta que llegó la plaga, la vid se plantaba, directamente, sobre el suelo. En la actualidad, en su parte subterránea, todas las plantas tienen un patrón o portainjerto, con nombres tan extraños, como 41B, 110 de Ritcher ó 161-49 Couderc, que se unen a la parte aérea que es la variedad: Tempranillo, Verdejo, Moscatel, Cabernet etc....

A las vides, que no han sido plantadas sobre portainjerto americano, se las denomina "pie franco", es decir, variedad enraizada, directamente, en el suelo.

Vamos a plantar un viñedo.

Para entender mejor todos los procesos y conceptos básicos

en viticultura, es preciso imaginarnos que queremos plantar un viñedo. De manera muy general, esquemática y teórica, el proceso sería el siguiente:

#### 1- Seleccionar el terreno.

Habría que observar la orientación, las pendientes, las corrientes, la exposición solar, las circulaciones de aire, la vegetación existente... También es preciso analizar la tierra, mediante toma de muestras en varios puntos de la parcela.

#### 2- Acondicionar el terreno.

Eliminar la vegetación del suelo, nivelar, drenar y desinfectar el terreno, desfondarlo y abonarlo antes de plantar.

#### 3- Seleccionar las variedades.

Averiguar qué uvas se desarrollan mejor en el terreno elegido y determinar el tipo de vino que queremos elaborar.

#### 4- Elegir el / los patrones.

Los que mejor se adapten al terreno y a nuestra expectativas de viñedo.

#### 5- Decidir el sistema de conducción.

Puede ser en vaso, forma tradicional, en espaldera, soportado con alambre, o en emparrado. Controlando los rendimientos (Kilos / hectárea), la productividad (número de yemas a dejar) y el crecimiento de la planta.

#### 6- Realizar la plantación.

Teniendo en cuenta el "marco de plantación" (distancia entre cepa y cepa y ancho de calles) y la densidad de plantación (número de cepas por hectárea).

Otros muchos factores van a determinar también la cantidad y la calidad de la cosecha. Algunos de ellos marcarán las diferencias, cuando catamos un vino; otros pueden otorgar personalidad o provocar algún defecto.

La composición de los suelos, sus horizontes o los perfiles en que se desenvuelven las raíces, su profundidad, textura y porosidad, la capacidad para el drenaje, la proporción de sustancias minerales, etc., condicionan el desarrollo y producción del viñedo. Cada variedad tiene un tipo de suelo donde desarrolla mejor sus cualidades.

Hay suelos arcillosos (retienen muy bien el agua); arenosos (pobres y con fácil drenaje); calizos (de gran porosidad y admiten muy bien el agua); pedregosos y pizarrosos (absorben el calor durante el día y lo mantienen durante la noche, de esta forma, la diferencia de la temperatura, entre el día y la noche, es menor y, por lo tanto, la maduración es más regular).

El clima: tanto los elementos meteorológicos (temperatura, precipitaciones, insolación, humedad y viento), como los geográficos (latitud-altitud, pendiente, exposición solar y orienta-

ción) serán determinantes. Recordemos que la vid, una planta muy resistente, se puede cultivar en áreas muy diversas: montaña, climas desérticos, templados, mediterráneos o ecuatoriales. La temperatura afecta al crecimiento de la uva, el peso de los racimos, los niveles de azúcar, acidez y la intensidad colorante. Lo ideal, para una óptima maduración, son los días cálidos y las noches frescas. Una planta madura no soporta, en general, temperaturas superiores a los 50°C ni inferiores a -15°C, temperaturas que se reducen en caso de que la planta todavía se encuentre en reposo vegetativo o con órganos herbáceos.

Además del clima y del suelo, también influyen el tipo de poda, las formas y los marcos de plantación. Un ejemplo: no es lo mismo un viñedo con 10.000 plantas por hectárea en vaso, que otro de 4.000.

Son múltiples las alternativas que el viticultor debe combinar, según sus objetivos respecto al vino, que desee elaborar.

Tras el reposo vegetativo del invierno, durante el cual la planta se encuentra en estado latente, se produce la primera manifestación de vida, allá por los meses de febrero o marzo, llamado lloro, la savia rezuma por las heridas de la madera causadas por la poda. Durante el mes de abril comienza la brotación o desborre, la cual dependerá mucho de las temperaturas y, sobre todo, de las temidas heladas que ocasionan el retraso del desborre. En mayo - junio, comienza la floración, las flores se abren y empieza la fecundación. No hay un momento preciso para que esto suceda, pues depende de la localización del viñedo, la humedad, la alimentación de la cepa, la temperatura, los tratamientos contra enfermedades... Una vez fecundado, el ovario comienza a desarrollarse para dar lugar al fruto verde, proceso conocido como el cuajado. Al mismo tiempo, se produce la foliación, o aparición de las primeras hojas y los pámpanos.

Durante los meses de julio y agosto, hay tres momentos importantes en el desarrollo de la planta.

- Agostamiento, fenómeno por el cual los pámpanos se convierten en sarmientos y el color de la planta cambia del verde a los tonos marrones.

- Envero, época del cambio de color del grano. Va desapareciendo el verde de la clorofila y surgen los pigmentos propios de cada variedad. La uva blanca pasa de verde a amarillenta y la tinta, a roja / azulada. A final del envero, la pepita está totalmente formada, la acidez es alta todavía y la cantidad de azúcar, baja.

- Maduración, es la etapa decisiva. Existen diferentes épocas de maduración, según sean la variedad y las condiciones climáticas del año. El estado de maduración condiciona el tipo de vino ya que durante este periodo los ácidos de la uva los componentes aromáticos primarios y los polifenoles (responsables del color) determinarán la calidad del mosto.

**Ángel Sánchez Cuesta, Fachenda, enólogo.**

(A este artículo, seguirán otros, que nos darán una visión técnica y cultural del proceso cíclico del vino, elemento que persiguió siempre nuestro patrimonio cultural).

## Rosa Marí, todo un recuerdo

Yo conocí a Rosa Mari en la escuela, al poco tiempo de venir de Santiago de la Puebla y de operarme. Recuerdo que era un grupo de niños muy majo, que sabía compaginar el trabajo escolar y las correrías infantiles en aquellos recreos programados de deporte. Si se distinguía el grupo por su inteligencia, yo creo que destacaba, aún más, por su bondad y por su sana alegría. Si hablo de grupo, es porque nunca me permitió hablar de individualidades, porque todos actuaban como un auténtico equipo, como una verdadera panda de amigos que, para ellos, todo era como un juego importante, que les iba madurando, haciéndoles grandes; y volaron de los aleros de la escuela, como los vencejos y las golondrinas, que vienen en verano a visitarnos. Y los perdí de vista, porque cada uno se esforzó en buscar su futuro, su porvenir, y, en esa trapisonda de lo laboral y en sus ratos de recuerdo, siguen empeñados en revivir aquellas añoranzas y aquellas picardías inocentes de niños buenos, pero avispados.

Digo que, apenas, los he vuelto a ver, pero sí tuve más oportunidad de verme con Rosa Mari por su puesto en Caja Rural de Macotera, y, siempre que me pasaba por allí o le daba un toque por teléfono, aún me suena ese don Timi tan cariñoso y atento que se desprendía de su voz agradecida.

Y aquel mismo día, fatídico, estuve en el hospital y me encontré con tu madre, y me dijo que todo había salido bien. Y, a las pocas horas, me dijeron que había fallecido. Me puse muy nervioso y no pude, por menos, de emocionarme, porque, para un maestro, sus alumnos son un trozo de sí mismo. Y sentí mucho no por poder acompañarte en ese viaje de esperanza, porque, a veces, nos surgen cosas que no puedes soslayar: lo imprevisible de la vida.

Y llamé a tu madre, toda un valle de lágrimas y de dolor. No supe cómo consolarla, porque yo también necesitaba consuelo, y lo intenté releendo y reflexionando la carta que don Antonio Machado dirigió a Unamuno, tras la muerte de su mujer, doña Leonor.

*"La muerte de mi mujer dejó mi espíritu desgarrado. Mi mujer era una criatura angelical segada por la muerte cruelmente. Yo tenía adoración por ella; pero, sobre el amor, está la piedad. Yo hubiera preferido mil veces morirme a verla morir, hubiera dado mil vidas por la suya. No creo que haya nada extraordinario en este sentimiento mío. Algo inmortal hay en nosotros que quisiera morir con lo que muere. Tal vez, por esto, viniera Dios al mundo. Pensando en esto, me consuelo algo. Tengo a veces esperanza. Una fe negativa es también absurda. Sin embargo, el golpe fue terrible y no creo haberme repuesto. Mientras luché a su lado contra lo irremediable, me sostenía mi conciencia de sufrir mucho más que ella, pues ella, al fin, no pensó nunca en morirse y su enfermedad no era dolorosa. En fin, hoy vive en mí más que nunca y algunas veces creo firmemente que la he de recobrar. Paciencia y humildad [en Antonio Machado, Epistolario, Barcelona, Octaedro, 2009, pp. 119 y 122]."*

## Día 26 de diciembre en Salamanca



Este año, el segundo día de Pascua, ha sido fiesta en Castilla y León, y, precisamente este día, la organización de la carrera de san Silvestre de la ciudad la ha aprovechado para celebrar el evento deportivo de sabor popular, y la Asociación cultural "Amigos de Macotera", para cantar la tradicional misa del gallo; y así ha sido, porque, este año, las fiestas navideñas no han dado tregua para más fechas.

Ya el año pasado, la residencia "La Vega" de Salamanca nos pidió que alegrásemos la Navidad a los mayores con la interpretación de la misa del gallo macoterana; no pudo ser, pues ya el acto religioso - pastoril lo teníamos programado y anunciado en la Iglesia de María Mediadora, pero lo aplazamos para este año, y ha así ha sido. Como es natural la misa salió bastante bien, y lo más importante: el personal disfrutó reviviendo la alegría de los villancicos y la armonía del instrumental que los acompaña: la pandereta y castañuelas; la misa macoterana les llenó de curiosidad y la gustaron con la misma emoción, con que la vivimos nosotros.

A continuación, pasamos un rato todos los macoteranos asistentes en torno a un vino, con el que nos obsequió la dirección de la residencia. No faltaron más villancicos, y como somos familia, quisimos perpetuar el momento en una fotografía de recuerdo, la misma que preside esta crónica, y, en la que cabe destacar la presencia de Ascensión y Ramiro, que no se pierden una, y que gozan con todo el fervor e ilusión de personas, que se sienten siempre jóvenes y presumen de ello; en esta ocasión, también contamos con la presencia de José Manuel *Bonilla*, que, ante la emoción del encuentro, se le encharcaron los ojos de lágrimas; y, como cantando, apenas se nos ve la cara, Cristóbal se empeñó en que posamos para que las cantoras y can-

tores se identifiquen, como protagonistas del coro, que no escatima esfuerzos y privaciones, cada año, para que los macoteranos vivan su añorada Navidad, que es, a la vez, un pretexto para vernos y compartir nuestra amistad y nuestras cosas. Y mientras nosotros cantábamos, varios macoteranos participaban en la carrera popular de san Silvestre salmantina; desde el ventanal de la residencia, percibíamos como, entre la "serpiente multicolor de atletas", salpicaba la camiseta morada del Club de Atletismo Macotera. No debió faltar ninguno, porque estaba presente en todo el

recorrido, y más paisanos que llegaron de otras tierras, para estar también junto a los suyos, y competir.

En cuanto a las clasificaciones, no se quedó mal, y hubiésemos quedado mejor, si la organización no le hubiese dificultado la salida a Juan Bueno "*Colorao*", hombre con marca y con nombre propio en el atletismo nacional. Digo que no quedamos mal, porque un macoterano y una macoterana subieron al podio a recoger su trofeo y medalla, se trata de Marcos Bueno Hernández, hijo de mi amigo Nico *Jorge*, segundo en su categoría "junior", y que entró en el 28 lugar de toda la competición: unos peldaños detrás de Juan Bueno (el 20); y una niña, venida de Valladolid, Marta Pastor Cuesta, hija de Nati, cuarta en la categoría de alevines femenino. Y el mayor éxito fue para todos los participantes del Club Macotera, que hacen patria por el mundo, y no les importa, para ello, robar tiempo al descanso para estar en forma, y lucir el pueblo de sus amores.

Ya dijimos que Macotera estuvo muy presente en Salamanca en estos dos eventos, y quedamos bien, y mereció la pena el esfuerzo y trabajo desplegado.

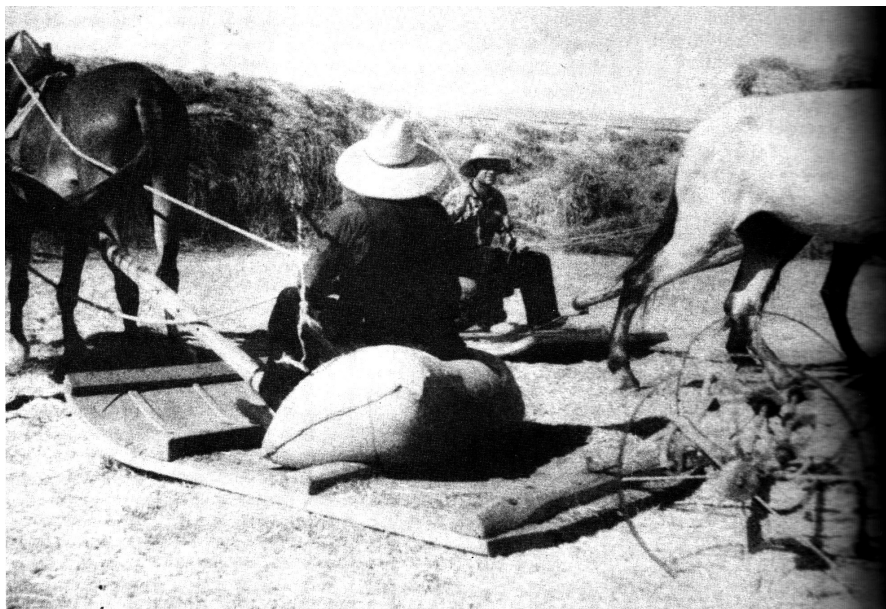


## El trillique

Macotera, 1 de mayo de 1962. Tenía 13 años cuando aquel primero de mayo, fiesta del trabajo, mi padre me comunicó: "Te he ajustado de trillique para este verano". Lo de ir a trillar me encantaba, y el poder ayudar al sostenimiento de la economía familiar me llenaba de satisfacción; pero también fluyeron de mi mente otras preguntas que me crearon cierta inquietud: ¿En qué consistía el oficio de trillique?, ¿quiénes eran mis amos?, ¿cómo se comportarían conmigo?, ¿sabría desarrollar bien mi trabajo?, ¿cuál sería mi sueldo?, etc.

Higinio, el Gavilán, -así se llamaba mi padre- me explicó en qué consistía mi cometido: "Será tarea tuya el trillar; ir a acarrear por la mañana muy temprano; colocar los haces y las morenas (montones de mies) en el carro; cuidar de las mulas, limpiar la cuadra y darles de comer; ayudar al segador -se llamaba Pedro, el Mudo- a recolectar las lentejas y los garbanzos; aventar la parva con el biello -separar del grano la paja con la fuerza del viento-; hacer los 'recaos'; y todo lo que te mande el amo".

El señor Pedro, el Pitis, y la señora Lucía fueron mis jefes. Residían en la calle Peñaranda, número 17 -donde, actualmente, vive Rosa (sobrina de la señora Lucía) con su marido Alfonso, el Tendero-. No tenían hijos, y me trataron como si fuera uno de ellos. Nos acostábamos en la misma habitación, en dos alcobas, una para ellos y otra para



mí. Hacíamos cinco comidas al día: desayuno, muy frugal, a las tres de la mañana; almuerzo, a media mañana; comida, merienda y cena. Pero ¡qué manjares! Recuerdo aquellas bajadas a la bodega para subir el vino sacado por la espita del cubeto; aquellas fuentes llenas de tajadas de chorizo, lomo, costilla y torrezno, extraídas del perol; y los jamones colgados de las paredes, de donde el señor Pedro cortaba unas buenas lonchas. Estos señores poseían unas 15 ó 18 hectáreas. Sembradas no llegaban a 40 huebras. Si tenemos en cuenta el nivel de vida de esa época, los labradores, incluso los pequeños, eran unos privilegiados. En la actualidad, se necesitan 100 hectáreas y cobrar las subvenciones de la Política Agrícola Común (PAC) para que una familia pueda vivir.

El trabajo de trillique resultó ser variado y entretenido. La jornada duraba desde las 3 de la mañana hasta las 9 ó 10 de la noche -amanecía 2 horas antes, pues no se había cambiado el horario solar-. Aprovechábamos todas las horas de luz que nos regalaba el día. Salíamos de noche, unas mañanas antes

y otras después, pues calculábamos el tiempo para llegar a la parcela al amanecer. En el trayecto, el señor Pedro dirigía la yunta de mulas y yo me echaba a dormir un rato, ya que arrasaba mucho sueño; pero con el traqueteo y alguna piedra del camino, la cabeza se me salía de la manta y en más de una ocasión me hice un chichón sin despertarme. Por la tarde, mientras trillaba, mi jefe se echaba la siesta, aunque, de vez en cuando, lo despertaba para dar la vuelta a la trilla. En general, todos los quehaceres me resultaron sencillos y entretenidos excepto, el madrugar y el acarreo de las lentejas, garbanzos y Algarrobas, sobre todo, esto último fue muy desagradable: el dueño me daba las morenas con el horcón, para que las colocara en el carro y en sus barcinas, así que, si unimos el polvillo que desprenden estos vellones de leguminosa, el salitre que sueltan los garbanzos, el calor que hacía, el sudor de mi cuerpo, y que, al pisarlas para apretarlas, quedaba enterrado entre ellas, el resultado era asfixiante: sinceramente, lo

pasaba muy mal.

Después, llegaba a casa y no había cuarto de baño, pues aún no disfrutábamos de agua corriente ni de alcantarillado, aún pasaron seis o siete años para gozar de esas comodidades; por tanto, o bien llenabas de agua la pila del pozo y te bañabas, o bien, el barreño y te lavabas por "parroquias".

Añadiré, como guinda, que mi sueldo fue

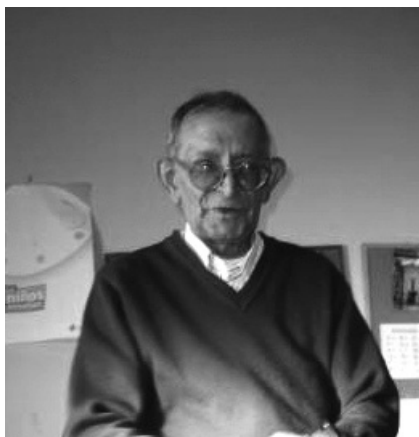
de mil pesetas, un carro de paja y otro de *burrajos* -así llamábamos a la paja fina que solía volarse a la cuneta- y mantenido. Me pagaron el día 14 de agosto con un billete de los Reyes Católicos muy grande. No cabía en mí de gozo, ¡qué ilusión!, ¡qué fiestas de san Roque! Así que cogí la bicicleta para ir más rápido a entregar el trabajo de tres meses a mi madre (se llamaba Isabel, Cabaña). En el camino no resistí la tentación de volver a contemplar aquella sábana -nombre vulgar de ese billete-. No sé si por mirarlo o por alguna piedra que se me cruzó en el sendero, el caso es que me caí, y los reyes Isabel y Fernando volaron unos metros más que yo. Pero, sin mirar las lesiones que me hice en las rodillas y en las manos, me tiré en plancha en busca de aquel billete verde, que ni "el Casillas" ese del Real Madrid.

Un cordial saludo.

**Gavicaba (Gavilán Cabaña, Antonio).**

## Toda una experiencia

### Barrio Puente Ladrillo



Si te das una vuelta por el barrio Puente Ladrillo de Salamanca, sacas la impresión de que no paseas por un barrio de ciudad, sino por una aldea, por un pueblo aseado, pero por un

pueblo con casas bajas, de un solo piso, con sus puertas de hierro o de aluminio (de una sola hoja), y con ventanas, más bien pequeñas, protegidas por una fuerte verja. Se trata de un pueblo abierto, bien ventilado, con luz de sol sin mengua de contaminación, pero con muchos problemas, como sucede con todos los sitios.

Ya que estaba cerca de la parroquia que dicen de "Nuestra Señora de la Asunción", me acerqué a ver a mi amigo Antonio Romo, el cura, que también atiende almas y cuerpos en el "Virgen Vega". Nada más entrar en la casa, me recibió un muchacho moreno, más bien negro, que, con toda amabilidad, me indicó donde se encontraba el bueno de Antonio; me recibió, como siempre, con su sonrisa abierta y con esa voz de bajo frustrada; antes, me había llamado la atención la chimenea; bajo su campana, ardían, ansiosamente, dos palos gordos de madera blanda, que debían calentar a alguien, porque, a su amparo, había dos sillas bajas vacías, como esperando: imagen de todavía más pueblo.

Don Antonio estaba haciendo números en una camilla pequeña, que no daba de sí más que para jugar una brisca de a dos, y que da la sensación de cercanía y complicidad en la conversación. Como hacía tiempo, que Antonio y yo no nos veíamos, nos hartamos de hacer preguntas de nuestras vidas, de nuestras andanzas, de nuestras familias, de nuestra salud, (en su caso delicada por los trajines que se trae), y porque la naturaleza es así, de cuna; Antonio, físicamente, es un mocazo, un hombre debilucho, delgaducho, su moreno resalta aún más las facciones descarnadas de su cara, pero, a pesar de sus debilidades físicas, él está hecho un roble en lo espiritual; Antonio es un puro contraste entre lo físico y su espiritualidad de cura rural - urbano: lo que tiene de enclenque, lo tiene de grandeza humana, de entrega, de servicio, de sacrificio y de fortaleza. Es muy difícil darse cuenta de que Antonio está agotado, cansado, exprimido por la cantidad de tareas, que tiene en marcha en pro de los demás y, sobre todo, de las personas sin techo, pero lo disimula bien; lo lleva bien, porque Antonio es así, no tiene que hacer grandes esfuerzos para hacer lo que hace,

porque su educación y su formación apostólica no le vienen de los libros, sino de sus convicciones y de su sensibilidad por los que no tienen nada; ni siquiera protección; por aquellos que dice la hipérbole de "no tener dónde caerse muertos". A toda esta gente, venida de fuera y a los de casa, Antonio los da cobijo en su casa: los da techo y comida, pero no le vale solo eso a Antonio: les enseña a "manejar el anzuelo", los forma como personas y los prepara para un oficio; y lo hace con la convivencia y el trabajo. "Somos una comunidad que comparte". "El muchacho que quiera estudiar, sacarse una carrera, se le pagan los estudios"; y los que no, se les entrena para que tengan un oficio, que les permita ganarse la vida. Lo hacemos con nuestras armas, con las que tenemos a mano, y con las que nos prestan. En un pueblo cercano a Salamanca, la Junta nos ha dejado una finca de trece hectáreas, y, allí, cuidamos quinientas ovejas lecheras, y, allí, hemos construido una nave donde tenemos la ordeñadora y la fábrica para la elaboración de quesos, bajo la supervisión de Paco Martiáñez, en la que trabajan cinco personas".

(De mi cosecha). Los quesos se venden, con facilidad, por su calidad, y puedes adquirirlos bien en el almacén de la propia parroquia y en la carnicería "Víctor" en la Avda. de Portugal, 154, (plaza del barrio Vidal).

"En otros lugares, (Rodríguez Fabrés y Aldealengua) nos han dejado parcelas, donde sembramos todo tipo de hortalizas, que vendemos en el Merca, pero hemos decidido abrir una frutería en el mercado municipal de San Bernardo, y vender nosotros, directamente, nuestros propios productos".

En estas tareas, Antonio emplea a treinta jóvenes, con su correspondiente contrato, y a los que paga su seguro; y, mientras desarrolla este periodo de formación e integración, les va buscando trabajo, de forma que, poco a poco, se van situando en otros lugares, donde se ganan un digno salario y se pueden organizar su propia vida.

Y decimos que toda la actividad se lleva en comunidad, porque todo el mundo participa tanto en las tareas domésticas, como laborales y de gestión; todos los miembros conocen los distintos ingresos y gastos, y, si hay algún beneficio, se reparte, equitativamente, entre todos los componentes de la comunidad.

Pero, en esta ingente y ejemplar labor humana y social, Antonio no camina solo, tiene muy buenos compañeros de viaje como Juan Francisco Buitrago y Carlos Rufino, Juan Antonio Cortés, alcalde de San Morales, y varios más, que están ahí dispuestos a impartir clases de alfabetización, cultura básica, dirigir el taller de restauración o impartir conferencias sobre temas de actualidad y de formación integral.

De vuelta a casa, junto con la ingestión de la niebla fría, que se colaba por cualquier rendija del tabardo, iba ingiriendo el caldo caliente de esta experiencia tan sencilla, como humana. Y, al mismo tiempo, me sentía complacido y contento, e incluso orgulloso, de haber pasado un rato con un hombre grande y rico, que no tiene nada.

## Historia de las huertas de la Huelga

Corrían los años sesenta, cuando, en Macotera, la Huelga se convirtió en huertas. Del tejero de Santiago, no quedaba señal, y, menos, del majuelo del tío Caquis que se estiraba por toda la ladera, hasta posar sus pies en el sendero de la *calzá*. Pues bien, en primer lugar, quiero recordar y, al mismo tiempo, agradecer a un macoterano, pionero de esa gran obra de transformación de un paraje de labrantío, en regadío, y que, significó una iniciativa esperanzadora para los labradores y obreros del pueblo; nuestro hombre fue Alfonso Bueno "Colorao", el de la Caja Rural.

Recuerdo, como si fuese ahora mismo, un domingo, al salir de misa mayor, nos quedamos un grupo de amigos, charlando con él, y nos comentó: "Quiero hacer un pozo para ver si hay agua en una tierra, que tengo en el camino de Salmoral". Nos encogimos de hombros, como dudando de que pudiese haber agua por esa zona, y no le comentamos nada, sabedores de la gran inteligencia y aplomo de Alfonso, como hombre de bien. Abrieron el pozo y salió mucho agua. A modo de anécdota de la nueva, la peña era tan dura, que no hubo que vestir el pozo, sólo se construyó una pequeña cimbra junto a los manantiales y el brocal. La noticia despertó el interés en todo el pueblo, pues el descubrimiento fue una esperanza para las familias, que poseían fincas en esa zona. Pronto cundió el ejemplo y se comenzaron a abrir pozos por doquier, y, con la garantía del agua, convirtió la zona de un verdadero vergel. Guardo un recuerdo de este momento histórico, pues mi hermano Francisco y yo estuvimos trabajando con un grupo de poceros en la construcción de dos pozos, en el mes de septiembre de 1962: uno para el señor Avelino; otro, para el señor Pedro, hijo de Facó, el de Rosa. Decían bien los que estimaban a los macoteranos como buenos poceros, ¡y qué verdad es!, para mí fue mi primera experiencia y, hasta el día de hoy, la última; por eso, reconozco la dureza de esos trabajos de pico y pala, y alabo a las cuadrillas de jornaleros de mi Macotera, por su gran hombría. Los pozos dieron mucho agua, que sirvieron para dar grandes cosechas de maíz y remolacha; aún me suena en los oídos los ronquidos de los motores a la atardecer.

Quiero también resaltar que, Alfonso fue un gran hortelano; su huerta del Soto fue modélica; sus árboles frutales eran dignos de ver, tanto en primavera en flor, como, en otoño, con sus frutos; y aquellos canteros de patatas, alubias y tomates de tierra agradecida.

Después de esta gran experiencia pocera, se pasó a los sondeos por otros sitios del término y alrededores, y la lluvia artificial es el nuevo sistema, que aún sigue mimando las sembraduras, aunque con bastante menos furor.

Mi amigo el poeta, Juan Machaca, dejó constancia, en sus libros de versos, de la dureza y penalidades de los jornaleros y trabajadores del campo

No soy ningún adivino,  
mas nuestros cultivadores  
sé que son trabajadores,  
como la copa de un pino;  
por eso, les rindo honores.

Y Juan los va citando y empieza con los Pepinos, y sigue con los Majines, con Pedro Madriles, con Ino y los Dieguines, Cajarines, Dámaso y su primo, y sigue con los Campines, con Mateo el Calzaeras, los Malitos, los Abuelitos, los Mieleros, los Garrapos, los Comenencias, y los Venturinas; y no se olvida de los Paquiques, Filiberto, Taramonas y los Adelas; y Román el Vedija, y jojo, con los de la Buena, los Castores, con Mateo el Cabrina, Cristóbal Chaquetilla, Gregorio Madriles.

Todos sois de maravilla,  
pero no basta, señores;  
porque, aclara la apostilla,  
se ganó los honores.  
Una de esas temporadas,  
Marino dijo contento:  
"A treinta y tres toneladas,  
limpias de todo descuento,  
A dieciséis de riqueza,  
dijo a Fabi, echando un vino.

Vale, jefe transportista,  
comedido y taciturno,  
va nombrando en una lista  
al que le toca su turno.  
También tiene un gran palista  
a los mandos del tractor,  
carga con el pundonor  
del mejor especialista.  
Se lo puedo asegurar  
que Luis *Saberes*, señores,  
es uno de los mejores  
palista de este lugar;  
poniendo la pala en ristre,  
con el tractor trepidante,  
A los montones embiste,  
como toro amenazante.  
Un día le vi cargando,

y, cuando dijo : ¡marchando!,  
el palista Luis *Saberes*  
le dijo al chófer Fernando:  
"Ya puedes irte si quieres".  
Y Fernando *Cajarines*,  
sin pensárselo dos veces,  
dijo adiós a *Saberes*,  
y salió con el cuatro ejes.  
Luego, se acercó Antoñito  
y, en cuanto le puso el trailer,  
rápidamente, Luisito,  
llegó y empezó a cargarle.  
Luego, le cargó a Valito  
a Flori, Diego y a Vale,  
y, más tarde, a Gabrielito.  
Allí se quedó el palista,  
mirando como acelera,  
y se marcha el transportista,  
derecho a la azucarera.  
Al avanzar la otoñada,  
el campo queda desierto,  
y todo quedará yerto,  
si aparece la nevada.  
Terreno de salvación,  
gracias a sus manantiales,  
la Huelga se hizo vergel,  
que acabó con el plantel  
de hambres y sinsabores.

### Defunciones

Rosa María Zaballos Zaballos,  
*administrativa de Caja Rural de Macotera.*  
Gabriel García García,, *Confite.*  
Miguel Cuesta Sanz, *Macareno.*  
Isabel Bueno Bautista, *hija de Rita Tobala.*  
Eutimio González Hernández, *zapatero.*  
Cristina Lerma Sánchez, *Lerma.*  
Francisco Sánchez Madrid, *Ajero, médico en Zamora.*  
Felipe Briones Rubio, *Albardero.*  
Irene Caballo Madrigal, *monja Pelela.*  
Enriqueta Sánchez García, *Burrajas.*

**Antonio Sánchez Corto**

## Despedida con amor a "Rosa Zaballos"

Rosa, desde lo más profundo de mi corazón y con la tristeza que hoy nos invade, te decimos adiós. Aunque no será un adiós definitivo, sino más bien un "hasta siempre".

Sin esperarlo, te has encontrado con una compañera que casi nadie quiere y que ha llegado sin avisar.

A todos los que te queremos, y te aseguro que somos muchos, nos va a ser muy difícil vivir sin tí, con este vacío tan grande que nos has dejado.

Rosa, siempre estarás en nuestro corazón, en aquel rincón reservado a las personas, que queremos muchísimo y que nunca olvidamos.

Después de 44 años, viviendo todos los acontecimientos de la vida, tanto las fechas importantes como las cotidianas, ¡vamos a sufrir tanto tu ausencia...! Los días serán diferentes sin ti... Echaremos en falta ese cariño que transmitías con tu mirada, esas risas, esa serenidad, esa alegría de vivir, esa facilidad de hacer felices a los demás, y esa fortaleza que, en los momentos duros, demostrabas y nos animabas para no preocuparnos. Ahora nos queda tu recuerdo y puedes estar segura, allá donde estés, que estarás en nuestros corazones y en nuestros pensamientos todos los días de nuestra vida.

Desde hoy, nos toca aprender a vivir sin ti, y es tan largo este silencio, que no se acaba nunca y que nos duele en el alma. Pero seguro que tú nos ayudarás a sobrevivir una faceta más de esta vida, triste y dolorosa, pero una más.

¡Nos hubiera gustado tanto... y tanto... seguir disfrutando de ti, de tu compañía, de tus conversaciones, de tu cariño, de tus mimos... y haber aprendido de ti tantas cosas buenas...!

Aunque esta carta es triste y dolorosa, Rosa, queremos agradecerle, infinitamente, todos los años que has estado entre nosotros, todo el cariño y amor que nos has dado, en definitiva, todos los momentos que hemos disfrutado contigo.

Si existe el cielo y está reservado para las personas buenas, tú seguro que ya estás allí y has entrado con las puertas abiertas de par en par, para ocupar un lugar preferente.

### Gracias por ser así. Como tú eras.

Te queremos muchísimo, "Tu familia"

Como dijo un escritor:

"La muerte no nos roba los seres amados. Al contrario, nos los guarda y nos los inmortaliza en el recuerdo. La vida sí que nos los roba muchas veces y definitivamente."

P.D. La familia agradece todas las muestras de condolencia y de cariño recibidas.

Gracias, a todos.

D. ....  
 C/ ..... n° ..... Piso .....  
 Localidad ..... C.P. ....  
 Provincia .....

## El Rincón

### DIALOGOS CON MI PADRE

Paso algunos ratos en amenizada conversación con mi padre (Tomás el cuerdas); los dos hablamos mucho de todo lo que va ocurriendo en el transcurso de la vida.

Él me pregunta:-¿Ya te ha llegado a ti el boletín?- Contesto, pues no estoy muy al corriente de ello, tengo otras cosas que ocupan prioridad y, francamente, no le presto mucha atención.

Pero tú no te preocupes, padre, que ellos no se olvidan de ti, y, en breves días, lo recibirás en casa.

Ya, por fin, ha llegado el ansiado y esperado "boletín".

Lo lee, se lo vuelve a leer, mira las fotos, busca en esos rostros a sus compañeros de su tiempo de infancia y adolescencia, busca quienes son y, cuando ya su memoria le da pistas y lo confirma su cerebro, entonces abre el archivo de esa persona, me cuenta todo lo que sabe de su vida, de qué familia viene, lo trabajadora que era, y así, una y otra vez, me tiene enganchada a su querida Macotera.

Me lo cuenta todo, me pasea por las calles, por las plazas, me nombra los apodos, me dice en que trabajaban, lo alegres que eran en los carnavales, y no para de hablar; y en ese entusiasmo interno que lleva, me zambullo con él y se nos van las horas.

Para él "el boletín" es el cordón umbilical que le tiene conectado a sus raíces.

El boletín es un instrumento donde suenan todos los cantos, llenos de armonía, de música, color, belleza de historia, de cultura, de devoción, de personas todas ellas nacidas bajo el mismo sol, el mismo frío, la misma lluvia y los mismos vientos. Las estrellas saben como es cada uno de los nacidos en Macotera, gentes o personas que han destacado en la medicina, en las artes, en la diplomacia, maestros, sacerdotes, religiosas: muchos personajes ilustres ha dado esta tierra; pero también nacieron personajes anónimos: los campesinos que sembraron en tiempo de sementera; los albañiles que hicieron los pozos, las casas, el silo; los horneros que transformaron, luego, esa harina en pan, en dulces; los carpinteros que hicieron nuestros muebles; los herreros que adornan nuestras ventanas con esas verjas; las madres de familia con ese amor hacia el hogar; las modistas poniéndonos elegantes para la fiesta del "Corpus"; los anónimos también son los tristes, los que están enfermos, sin olvidarme de los que nadie se acuerda de ellos.(Si me dejo de nombrar a alguno, que me perdone).

Los que nunca salen en el "boletín", ellos, los anónimos, forman parte de este mismo instrumento, todos estamos dentro.

¿Por qué este instrumento nunca está desafinado? Porque desde el primero, empezando por "La Asociación Cultural Amigos de Macotera" hasta el anónimo, todos hacemos posible que el instrumento se mantenga en buen estado, porque ahí está - "la esencia"- de cada uno de nosotros.

Aquí os dejo mi pequeño homenaje al "Al Boletín Informativo", que siga sonando con ese mismo entusiasmo y esa misma ilusión que lo lee, y lo recibe mi padre.

Gracias os doy a todos, recibir un inmenso abrazo de **Paquita.**