



# ❖ boletín informativo ❖

ASOCIACIÓN CULTURAL «AMIGOS DE MACOTERA»

Número 137

Ejemplar gratuito

Junio 2012

## Noticias de Macotera

La mejor noticia, que podemos dar de Macotera, es que ha llovido. El campo estaba sediento, angostado, y el personal vivía la angustia de la falta de agua; pero ha llovido y el campo se está estirando, desperezando y esponjando con una sonrisa de verdor, que anima el entorno y la esperanza. Dice el refrán que, entre abril y mayo, hacen el año; así será ¿cómo no?

Pero, en Macotera, además del agua y del frío de Semana Santa, han sucedido otras cosas, que bien merece que se subrayen, como el "concierto de música procesional de Semana Santa", que se celebró, en la iglesia, el día treinta y uno de marzo, a las nueve de la noche. Intervinieron, en el evento, la Agrupación dulzaineros de Macotera y la Banda de CC.TT. de la Hermandad de Peñaranda de Bracamonte, con un repertorio propio de las fechas, que se conmemoran; por parte de la Agrupación dulzaineros de Macotera, mostró un repertorio de música selecta, que armonizó y embelleció aún más el amplio recinto del templo, repleto de personal. Así sonaron piezas como "La saeta", de J.M. Serrat; "Pobre Zaragoza", de Alberto Escámez; "Y nació en Triana", marcha procesional; "Victoria nuestra" de Jorge Martín Puerto; "Virgen del mayor dolor", de Alberto Escámez, y "Unidos por tu sangre" de Antonio Amodeo.

La Banda de TT y CC de la Hermandad de Peñaranda nos obsequió con partituras de "El Salvador", de R. Vázquez; "Peñas de Triana", de Antonio Velasco; "Sentimiento gitano", de Raúl Rodríguez; "Emmanuel", de Manuel Cebreros; "Bendición", de Juanma Fernández; y María, de Manuel Esteban. Todos los participantes, como mandaba el ritual del concierto, bien uniformados de negro. El auditorio salió muy satisfecho y se deshacía en elogios por la actuación de los muchachos, tanto de Peñaranda como de Macotera.

La Agrupación dulzaineros repitió su actuación en la procesión del Santo Entierro del Viernes Santo.

Me he levantado con un sonsonete mañanero. "El - hi - jo - del - ti - o - A - ta - na - sio, y - el - hi - jo - del - ti - o - Del - fín...". Aún me resuena en la memoria la exhibición de las danzadoras, que acompañaron y llenaron de alegría y arte la procesión del Encuentro en la plaza Mayor. Es novedad el observar el espectáculo ejecutado por mujeres, porque la historia nos habla de hombres, de mozos y chavales; pero, amigos, novedad es por esto, pero la perfección y el baile tiene más gracia

y esbeltez en las mujeres. Como hubo grabación televisiva del evento, hubo que repetirlo en otro escenario, y el elegido fue la plataforma de la ermita de la Virgen de la Encina; y aquí fue donde pude degustar del buen hacer de las mozas, casadas, que no han tenido inconveniente en ponerse a las órdenes del paciente Vicente Flores, que vive el espectáculo, y lucha porque no desaparezca de nuestro patrimonio cultural. Y, a la perfección del acto, contribuyeron la música de los noveles dulzaineros, Alejandro, Fran, Antonio, bien cobijados por David y Tasi y, en la charrá, Ángel.

Enhorabuena a todas y todos, y pediros que no lo dejéis.

**El lunes de aguas** se asomó al día con cierta incertidumbre; el sol jugaba al escondite con las nubes y, de paso, nos enseñaba una golosina y nos la quitaba; veremos a ver qué pasa, a ver por dónde nos sale cuando llegue la tarde; lo que no

cabe duda es que celebración hayla, pero el dónde estaba un poco en el aire; por fin, se impusieron la cordura y la tradición, y la brisa fría se volvió tibia, incluso, agradable; el inconveniente estaba en la humedad que había dejado la lluvia; por eso, hubo personal, que sí fue a las Cárcavas, pero se dejó la merienda en casa, o sea, se dio un garbeo por el recinto, disfrutó del cobijo del solano, y regresó tranquilo a reponer fuerzas en el comedor o en cualquier sitio a cubierto; en cambio,

otros, los más, jugaron, bailaron y comieron la tortilla como ordena y manda el ritual.

Siempre que viene el lunes de agua, hago fiesta; dedico la mañana a soñar, a soñar con la rogativa con las esquilas y el Niño con el roscón; y con la cesta de mimbre, que me acompañaba cuando iba a pedir el huevo y la rosca a casa de mis abuelas y tías; y me sigo impacientando con la lentitud con que pasaban las horas de la tarde del lunes de aguas; ¡lo que tardaban llegar las cinco en punto, para poder abrir la fiambra! La boca se me hacía agua. Yo no sé si se sigue aplicando el mismo menú, yo, por lo menos, lo respeto: la tortilla, la rodajilla de lomo, el flan y la rosca bañada, que no me falten, y, si sí, el lunes de aguas se me va amoscar. Siempre digo que lo más bonito del día es el buen rato que se pasa junto con la familia y amigos.

Ahora, en el pueblo, sigue reinando la paz, la tranquilidad y el silencio, hasta que otro evento lo quiebre.



## Sentado en el estribo



A todos nos re-crea pasar ratos del día, despertando, en nuestra memoria, retazos de nuestra vida, de nuestra historia lejana e inmediata; jugar y sonreír con nuestra judiadas, y entristecer y llorar con nuestras desgracias. Y yo no puedo ser una excepción, e incluso, quizás más atrevido, porque

nadie me puede negar que la historia, desde su nacimiento, es vida y vive en el tiempo, sin que el olvido, más severo, pueda acabar con ella. Ahí está siempre en nuestro sueño, en nuestras reflexiones, en nuestras ocurrencias, en nuestras lecturas, como imagen imperecedera.

Y como es así, la historia me ha permitido pasar un rato de la tarde del domingo con mi amigo Emeterio Rodríguez; solo un rato, porque, dentro de otro rato, va a empezar el baile, y él es el dulzainero; está sentado en la basa del estribo, que está enfrente del hospital, donde siempre se cobijaron, del frío, los tamboriteros, mientras ejercían su oficio. Emeterio hacía tiempo, esperando a su mujer, Ana Calderón, que tocaba el tamboril, y estaba en el rosario con los niños; me senté a su lado, y me dijo que me conocía de vista de un día, en que me había

encontrado desempolvando unos papeles, escondidos en el fondo de un archivo.

- ¡Buena memoria tienes!

Y no es de extrañar, porque el bueno de Emeterio terminaba de cumplir los treinta y cuatro años. Mientras consumía un cacho de colilla, me fue contando cómo se hizo tamboritero y cómo le iba el oficio en esto del entretenimiento de los mozos y mozas, padres y niños.

*"La cosa fue, porque, como sabes, soy jornalero de profesión, con dos rapaces, Ignacio y Crisanta, que piden pan todos los días, y los jornales andan muy salteados; entonces, me compré una gaita en Salamanca y, como me sobraba el tiempo, fui componiendo e interpretando las jotas, que las abuelas solían cantar y tocar a los sonos del almirez. Como está prohibido bailar arrimao, la cosa fue más fácil para mí. Poco a poco, fui saliendo con el oficio; como el tío Alejo iba ya para viejo, un día, un grupo de mozos se presentó en casa, y me pidió que si quería tocar en el baile de los domingos y fiestas; les toqué unas piezas y no hubo más que hacer, me hablaron de contrato y su oferta resultó una bendición: al menos, tenía asegurado el pan del año. Tocaría todos los domingos y fiestas de guardar, desde la salida del rosario, hasta el toque de oración, y la soldada sería de veinte fanegas de trigo; a esto, se sumaron después las bodas y mayordomías, que, cada día sí y otro también, llegaban: san Antón, las Candelas, san Blas, san Gregorio, el lunes de Aguas, la Cruz, el Corpus, La Virgen...*

Le insinué a san Roque, y me dijo que el día de la Virgen tocaba, pero el día de san Roque se hacía una procesión alrededor de la iglesia, por lo de la peste, pero que no había música. Y por todo esto, me cobraba los ciento cincuenta reales. Vivo con cierto desahogo. Como te digo, más arriba, al baile acudía todo el pueblo, y, aunque los padres daban suelta a sus hijas, las madres no les quitaban ojo, y finalizado el baile: "niña, pa lante", y los pequeños, detrás, y es que había que ser prevenidos, y seguir con la vigía, que recomendaba el cantar:

**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)

*Las ventanas a la calle  
son un poco peligrosas,  
para los padres y madres,  
que tienen las hijas mozas.*

*Y la medida era tan restrictiva, que incluso los novios formales lo tenían crudo. "Los que estuvieren tratados de casar, con esponsales de futuro (amonestados), no se les permitía entrar en sus respectivas casas ni comunicación alguna sospechosa, hasta que recibían el santo sacramento del matrimonio y las velaciones, y quien no cumplía este mandato, pagaba cuatro ducados de multa". Pero toda prohibición trae consigo la "gataríña".*

*- ¡Por qué me preguntas que si toco en san Roque, no lo ves tú?*

*- Perdona, sí que lo veo, pero, a veces, me juego las procesiones, aunque no me gustaría se lo dijeras a mi padre.*

*- ¿Y quién es tu padre?*

*- No lo conoces, pues nació ciento ochenta años después que tú.*

*- ¿Me tomas el pelo...?*

*- No, Emeterio, ocurre que tú vives en un tiempo y yo vivo en otro, pero los dos somos macoteranos, que existimos en distintos periodos de la historia, pero somos la misma historia. Yo te cuento y tú me cuentas. Me dices que ese edificio, que tenemos de frente, es el hospital, que nosotros conocemos como el Ayuntamiento.*

Emeterio sigue con la palabra.

*"Como ves es el único edificio de la plaza, que tiene vivienda alta, todas las demás casas son de habitación baja. Hace muchos años un cura del pueblo, que se llamaba Juan de Pajares, fundó en Macotera un hospital para pobres y menesterosos, y para su funcionamiento dejó su casa, dos cillas y unas tierras como patrimonio, y con sus rentas sostenía el hospital. Entonces, el consistorio solía celebrar sus reuniones en la iglesia, y acordó con el cura que le dejase unas oficinas en el hospital; y así fue: le concedió una habitación alta, para que celebrase las juntas en las que se trataban las cosas pertenecientes al servicio de Dios, Nuestro Señor, y de la res pública, y debajo de ella, un cuarto, que sirve de cárcel para la prisión de reos, y, por este uso, no pagaba renta; las demás dependencias: la cocina, el comedor las dos salas, (una para mujeres y otra, para hombres) y el corral, para el servicio del hospital. Quiero indicarte que, en ese corral, se cerraban los toros que se corrían el día de la Virgen (sólo había toros el día de la Virgen).*

*La casa, que linda a la izquierda del hospital, es de Alonso Jiménez Pulido (después, de Resti)); para completar esa acera, la casa - panera contigua al hospital es propia del mismo hospital y la utiliza la cilla para almacenar los granos,*

*procedentes del diezmo, y le paga de renta ciento cincuenta reales. Ese corral, que está a la vera de la casa - panera, cerrado con tapias de tierra, es el corral de concejo, en él se encierran los ganados que causan daño en los panes de este término".*

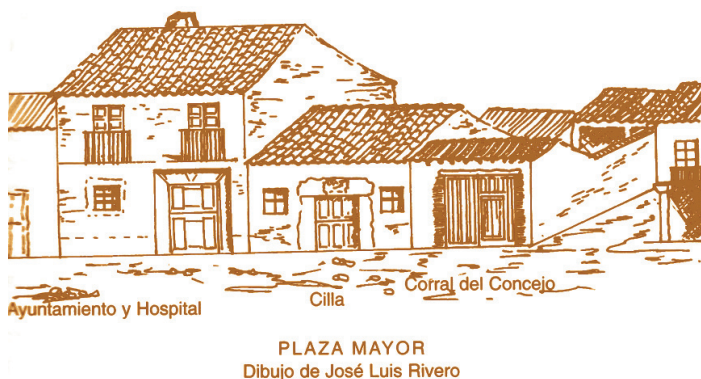
Le escuchaba con la boca abierta, pues yo, con la distancia del tiempo, no había oído hablar de estas cosas, y me di cuenta de lo que cambian de fisonomía los pueblos con el paso de los años. Y a él le pasó igual, cuando yo le enseñé las imágenes del pueblo de hoy, del año 2012.

Yo le informé de que estas cosas han cambiado mucho; casas de una sola planta se han vuelto de dos, con soportal y columnas; el hospital es ya todo Ayuntamiento, con modernas oficinas y otros usos; la panera de la cilla (pósito después y casa de Miguel, el de la Paz), y el corral del Concejo (casa de Fernando Monsas), son viviendas lujosas de dos pisos, que rematan, por abajo, con un amplio soportal, que sirve de refugio y pro-

tección a los viandantes; Emeterio desconocía, porque sucedió después, a principios del siglo XIX, que el Reino no tenía un duro, y, entonces, decidió expropiar los bienes que tenían los hospitales y obras pías; y, del expolio no se libró el hospital de Macotera, pues se quedó sin sus tierras y sin sus cillas: la de granos y la del vino, que estaba a la entrada de la calle Retuerta. La Junta de Expropiación vendió esos bienes en pública subasta y, tras reñidas posturas, se remataron en don Pedro Maestre, cura-párroco de Macotera, que, luego, las escribió a nombre de su sobrina, doña María de la O Cordero Maestre, que casó, a los 18 años, con don Pascual Sánchez, boticario de Macotera. En la cilla de granos, don Pascual, levantó su casa, y la cilla del vino sigue siendo propiedad de la familia de Aurelia, señora de Fernando Monsas; las viviendas de Alonso Madrid Bueno y su hermano Francisco, actualmente, son cafetería y viviendas, con fachada de ladrillo de cara vista, que aportan colorido y elegancia al ágora popular; y si cruzamos la calle pública que vosotros decíais " la que va de la plaza a la calle de La Plata", y después se nombró del Beneficio y, hoy, del Cardenal García Cuesta, las casas de Cristóbal de Horcajo, de Gabriel Jiménez y José García son todo una, grande, que fue de don Pablo Cuesta y de su sobrino el Cardenal, y, después de Mateo el Chiquino, abuelo de Florita Carrola.

Dos generaciones juntas, que nos entendimos, que disfrutamos e hicimos relato, relato descriptivo, que pinta las cosas como fueron y como son, pero que, en esencia, sigue trazando el devenir de un pueblo con su idiosincrasia especial.

Y tuvimos que dejarlo, porque ya salían del rosario; Ana ya estaba con nosotros y el baile ya iba a comenzar. La primera fue: "Dicen que casá, casá..."





Vuelve de esparramar basura.



Primer concurso de aros.



Toñi en plena juventud.



Así amaneció el Viernes Santo.



Valentina Tavera, junto con sus hijas, animan a su paisano Juan Colorao, en Barcelona (22/04/2012)

## INTOXICACIÓN AGUDA POR HUMOS (MONÓXIDO DE CARBONO)

Con frecuencia hay noticias en los medios de información sobre personas que han sufrido intoxicaciones por esta sustancia.

En la respiración aeróbica (que necesita oxígeno) de los seres vivos, incluidos los animales, se consume oxígeno y se produce anhídrido carbónico o dióxido de carbono. Ese oxígeno, en su mayor parte, es producido por las plantas en presencia de la luz.

Cuando se produce una combustión con poca cantidad de oxígeno en el ambiente, el carbono se une al oxígeno y se forma monóxido, en lugar de dióxido. Ese monóxido de carbono es una sustancia que, si es inhalada por el ser humano en cantidades grandes, puede causar hasta la muerte.

### ¿Por qué se puede producir la intoxicación aguda por el monóxido de carbono?

La causa es por inhalarlo en cualquier ambiente donde se produzca: habitaciones cerradas donde haya un brasero encendido, cocinas no ventiladas donde se esté guisando, ambientes cerrados donde existan motores en marcha, etc.

### ¿Por qué el monóxido de carbono hace tanto daño al organismo tras inhalarlo?

Porque roba el oxígeno que transportan nuestros glóbulos rojos, que lo necesitamos para vivir.

### ¿Qué síntomas produce?

Son progresivos dependiendo del grado de intoxicación y de la cantidad inhalada: somnolencia, mareo, visión borrosa, dolor de cabeza, dificultades para respirar, alteraciones en las funciones del corazón (dolor), sopor, frialdad generalizada, convulsiones, se puede llegar al coma cerebral, etcétera.

### ¿Cómo se puede evitar?

No estando en ambientes cerrados donde haya combustiones (como los referidos antes): lugares cerrados donde esté encendido el brasero, habitaciones cerradas donde estén en marcha los motores, lugares donde se esté guisando sin ventilación, etc. Es conveniente activar los extractores de humos en esos casos, si se tienen a mano, y tener revisados los aparatos que produzcan combustiones.

### ¿Cómo tratar a los intoxicados?

Lo primero es retirarles inmediatamente del lugar donde se produzca el monóxido y trasladarles a un lugar bien ventilado. Segundo, tratarle los síntomas debidos al déficit de oxígeno en el organismo y si se tiene a mano aplicárselo allí mismo. Puede ser necesario llevarles a un hospital para oxigenarles y

actuar sobre las demás de alteraciones: la frialdad generalizada, los dolores de cabeza u otros dolores, las alteraciones cardíacas o cerebrales, etc.

### ¿Cuáles son las personas más propensas a padecer esta intoxicación?

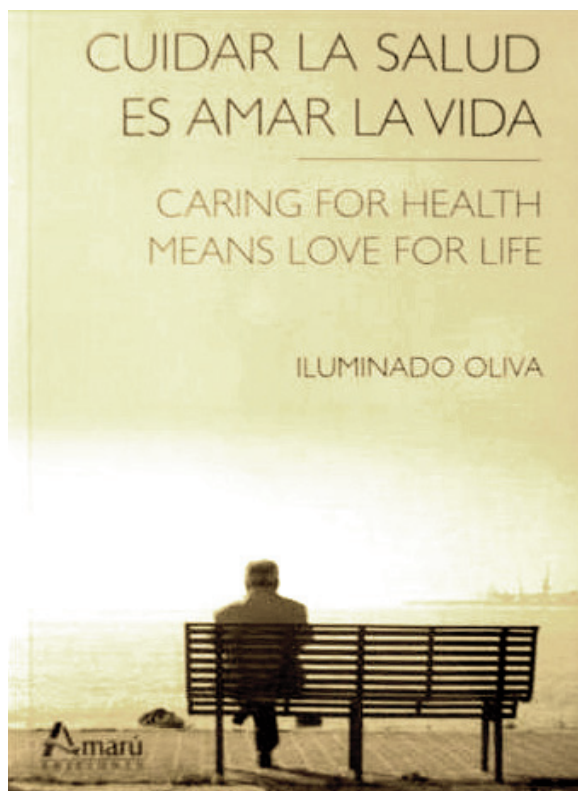
Los niños, los ancianos, y las personas que tengan algún padecimiento de la función cardio-respiratoria.

**Dr. I. Oliva Oliva**

(Médico del Hospital Universitario de Salamanca)

(Con la colaboración del Dr. José María González Ruiz del Servicio de Neumología del Hospital Universitario y del Prof. Florentino Navarro Andrés de la Cátedra de

Botánica, Universidad de Salamanca).





EL ABUELO



## Rutas para vivir *El Abuelo de Iruelas.*

La Reserva Natural "Valle de Iruelas" se encuentra ubicada en la Cordillera Central, en la estribación oriental de la Sierra de Gredos, en la margen derecha del río Alberche, junto al *Embalse de El Burguillo*. Este valle está recorrido por una serie de arroyos de montaña donde destaca el de *Iruelas*, afluente del río *Alberche*. Sus laderas aparecen cubiertas por un importante bosque formado por gran diversidad de especies; entre ellas, sobresale el pino negral y laricio, de los que aún se conservan magníficos ejemplares. Dentro de la Reserva Natural se encuentra el "*Castañar de El Tiemblo*", joya botánica asentada en la cabecera de la garganta de la *Yedra*, donde se alternan castaños jóvenes con venerables castaños centenarios, como "*El Abuelo*", famoso ejemplo que sobrepasa los quinientos años, refugio de pastores y animales hasta hace poco tiempo, al que incluso un fuego destruyó parcialmente su tronco.

Esta pequeña reserva abarca tierras de los municipios de *El Barraco*, *El Tiemblo*, *Navaluenga* y *San Juan de la Nava*, con una superficie 8.828 Ha. Los límites de Reserva Natural se extienden desde los 1.950 metros de la cumbre del *Cerro de la Escusa* hasta los 730 metros de altitud en las orillas del *Embalse de El Burguillo*. Además, en el Valle de Iruelas podremos observar la mayor colonia de buitres negros (alrededor de cien parejas) de toda Castilla y León y una de las más importantes del continente europeo. De hecho, este espacio fue declarado como Zona de Especial Protección para las aves (ZEPA) en 1991.

**Flora:** A pesar de su reducida extensión, este Espacio Natural se caracteriza por tener una intrincada orografía que facilita la formación de microclimas, en los que se ha desarrollado una variada flora con más de 600 especies y subespecies vegetales. A lo largo del tiempo, diversos factores han ido pintando y moldeando este pintoresco paisaje. Sin duda alguna, la altitud es el gradiente que más ha influido junto con su característico relieve, con nu-





meras gargantas y barrancos. No debemos olvidar tampoco la acción del hombre que, a lo largo de los siglos, con su ganadería y tala del bosque ha terminado por favorecer la formación del matorral con especies como piorno florido, piorno serrano, enebro rastrero, escobonales y jara pringosa. Entre las masas boscosas, los encinares se han visto muy reducidos, siendo el pino resinero (*Pinus pinaster*) la especie dominante, ya que se ha visto favorecida para potenciar los aprovechamientos de resina y madera. También se localizan manchas de pino albar (*Pinus sylvestris*) y de pino laricio (*Pinus nigra*), completando, entre las especies más conocidas, los abedules por encima de los 1.400 m. Por debajo de esta cota aparecen alisos, sauces, fresnos, cerezos, avellanos, olmos de montaña, cornicabras y madroños.

**Fauna:** es muy amplia la riqueza faunística de este espacio, sobrepasando las 230 especies de vertebrados; entre ellas, unas 150 son aves. Igualmente, son innumerables los invertebrados, destacando especies como el desmán de los Pirineos, el lagarto verdinegro, la lagartija serrana, ratilla nival, la presencia esporádica del lince ibérico, el gato montés, águila imperial ibérica, buitre leonado, bisbita ribereño alpino, picogordo, colirrojo real, pechiazul, gorrión moruno, paloma torcaz y el buitre negro, que sobresale por su importancia.

Al llegar a La Reserva Natural "Valle de Iruelas", el viajero se va a encontrar en un paraje idílico, lleno de atractivos naturales que puede ir desgarrando en las diversas actividades tanto en el *Embalse de El Burguillo* como en la Reserva, como por ejemplo: senderismo, pesca, baño, rutas ecuestres y de bicicleta, alquiler de canoas, etc. Son muchas las zonas que podemos recorrer en las variadas rutas de senderismo debidamente señalizadas que nos ofrece Iruelas, entre ellas, podemos destacar:

**Senda El Castañar:** Tipo de Recorrido: Circular. Longitud del recorrido: 4,3 Km., ida y vuelta. Identificación de la senda: PRC-AV54. Punto de Partida y Llegada: Área recreativa de "El Regajo". Dificultad: Baja. Desnivel 114 m. de suave ascensión, desde 1.092 m a 1.206 ms, y posterior descenso. Uso recomendado peatonal. Época recomendada: cualquier estación del año merece este bonito paseo, aunque el otoño y la primavera son más atractivas por sus colores. Partiendo del área recreativa de "El Regajo", esta hermosa ruta recorre el "Castañar de El Tiemblo" uno de los más hermosos bosques de la comarca, ubicado en la cabecera de la garganta de la *Yedra*. Podremos caminar entre castaños jóvenes de troncos rectos y castaños centenarios con sus viejos troncos centrales muertos, que se retuercen dibujando esculturas vegetales y siguen abriéndose paso, vigorosamente, gracias a sus múltiples rebrotes. "El Abuelo", insigne ejemplar, que se encuentra en el Catálogo de Especímenes Vegetales de Singular Relevancia de Castilla y León, es el prototipo más conocido que, a pesar de sus más de cinco siglos y el mal trato recibido, sigue luchando por sobrevivir. Lo encontraremos pasada la fuente de los "Cazueleros" y cerca del "Refugio de Majalavilla", cuyo interior está adornado con hermosos grafitis. La ruta prosigue atravesando un pequeño rebollar que desemboca en el paraje conocido por "El Castañar del Resecada" y, un poco más adelante, nos encontraremos con otro famoso castaño llamado "el castaño del Codao". Muy cerca de esta zona, se encuentra un área recreativa llamada "las Barrancas", que puede ser uno de los puntos de partida para la

"Senda al Pozo de la Nieve". Bonita ruta, con vistas panorámicas muy interesantes de la Reserva Natural del Valle de Iruelas, que nos llevará a un antiguo pozo donde se acumulaba nieve en la época invernal para utilizarla en el verano. La nieve se introducía en grandes bolas en el interior del pozo, que los operarios encargados de llenarlo traían rodando por las praderas cercanas. Para mantener la nieve helada, empleaban como aislantes retamas, helechos e incluso paja que iban depositando cada metro o metro y medio de nieve. Una vez lleno el pozo con las bolas, se tapaba empleando los mismos materiales aislantes. En el verano, la nieve se distribuía por los pueblos más cercanos; los bloques helados, metidos en serones, eran transportados por caballerías, viajando siempre por la noche. La nieve helada se vendía, por encargo, a bares, posadas y tabernas, entre otros.

Parece ser que los árabes ya construían pozos de nieve hacia el año 1.100, e incluso, Felipe II estableció un impuesto de dos maravedíes por cada libra de nieve y hielo que se consumiera. En 1607, mediante una Cédula Real, el Rey Felipe IV otorgó licencia a Pablo Xerquies para la creación y explotación de pozos de nieve y hielo. Existen vales de compra, fechados en los principios del siglo XX, que indican que, por aquellos años, el propietario del pozo de nuestra ruta era don Manuel Martín Delgado, que cobraba a tres reales la arroba de nieve. En 1.998, el "Pozo de la Nieve" fue restaurado por el Servicio Territorial de Medio Ambiente de Ávila de la Junta de Castilla y León. En cuanto a los datos técnicos de la ruta: Código: PR-AV 21. Distancia: 4 Km. Tipo de Recorrido: Lineal. Punto de Partida: Puerto de Casillas (1.477 m). Punto de Llegada: Pozo de la Nieve. Uso recomendado peatonal. Desnivel: 40 m. Dificultad: baja. Coordenadas GPS: 40° 20' 37" / 4° 34' 31". Época recomendada: otoño y primavera, por el gran colorido que presenta el paisaje. A lo largo de la ruta no se encuentran fuentes.

Existen otras rutas muy interesantes llenas de atractivos naturales que nos harán apreciar los valores de esta Reserva; entre ellas, merecen ser destacadas: "Cerro de la Escusa", "Cerro de las Víboras", "Camino de San Gregorio" y la "Senda Botánica". Esta última es una sencilla y cómoda ruta que permite conocer algunas de las especies vegetales más representativas de este Espacio Natural protegido a través de un cómodo paseo, que dura unos 30 minutos comenzando junto al aparcamiento situado frente al *Camping Valle de Iruelas*. Existen carteles informativos junto a los árboles y arbustos repartidos a lo largo de toda la senda, explicando sus características botánicas.

**Otros datos de interés:** En el poblado de "Las Cruceras", junto al "Embalse de El Burguillo" (El Barraco), se halla la Casa del Parque de la Reserva Natural del Valle de Iruelas, ubicada en el recinto de una antigua destilería de resinas. Aquí podréis recoger información y preparar vuestras rutas, además de visitarla, para conocer interesantes datos sobre este privilegiado Espacio Natural. Merece la pena visitar los preciosos pueblos del entorno, sin olvidarnos de los famosos "Toros de Guisando", así como disfrutar de su rica gastronomía. Tienen fama las carnes de ternera, el cabrito asado o en caldereta, las truchas y las patatas revolconas.

## Toda una vida



Tratar de hacer un recorrido por toda una vida, no es fácil. Pero querer dibujar una semblanza sencilla lo es y por ello voy a contar como a lo largo de una vida entera con sus altibajos mis padres han vivido y han criado nada menos que a ocho hijos en unos tiempos siempre difíciles pero a la vez fructíferos. Es si cabe un pequeño homenaje, como reconocimiento público a todos los desvelos que han tenido, que sin duda todos nuestros padres, todos en este pueblo nuestro, seguro los han tenido, también va esto para todos ellos.

Toda una vida ya, llena de trabajo, siempre mucho trabajo, enfermedades, bautizos, comuniones, bodas y un largo etc... estoy hablando de mis padres, de todos conocidos, Jose Manuel "Bonilla" y M<sup>a</sup> Francisca, "Quica la Comenencias". Vivir con la penuria de los años de nuestra niñez, en unas circunstancias para todos precarias desde la perspectiva económica, porque eran años donde siempre íbamos tirando, donde escaseaban muchas cosas, pero a la vez recordamos esa infancia con ilusión, con el juego, el mismo que cualquier niño de otros entornos mejores podían tener, con esa juventud gozosa y llena de vida, llena de esperanza, de alegría, de vivencias nuevas, de tantas cosas, y después la obligada ida a cualquier parte donde cada uno fuimos encontrando nuestro lugar, unos más cerca que otros. Y quienes con sus más y sus menos, con discusiones, con intentar entender lo que era difícil entender en unos tiempos que se antojaban atrevidos y un poco fuera de las normas que siempre estuvieron vigentes, fueron quienes aguantando el tirón de ese empuje nuevo, hicieron posible, con mucho esfuerzo, nuestro alumbramiento a nuevas vidas, porque en definitiva, fueron capaces de adaptarse y permitir los cambios, y hacer posible que sus hijos crecieran lo mejor que se podía, dándoles estudios, dándoles posibilidades para ese mañana no escrito, pero si próximo a llegar. Nuestros padres. Ellos, que durante muchos años tra-

bajando duro, con tesón, con sacrificio, han ido tejiendo la tela de araña de construir una gran familia, porque éramos muchos y había que criarlos y darles ese futuro mejor. Ahora somos aún más.

Hacer un recorrido detallado de cada una de las vivencias y anécdotas que hemos vivido durante tantos años es harto difícil, no lo pretendo, pero si quiero guiar estas palabras en el más sincero e íntimo sentimiento de agradecer todo lo que han hecho por sus ocho hijos, que es mucho. Quizás, esta palabra "agradecimiento" y también "cariño" son las que deberían bastar, y no darle más vueltas, y llenar estas páginas repitiéndolas una y otra

vez, hasta el final. Bastarían, porque es lo que pretendo sencillamente, ni más ni menos. Que sepan, que lo saben, pero si cabe un poco más, que jamás, hagamos lo que hagamos podremos pagar tanto desvelo, tanto trabajo y tanto amor, porque no basta sólo lo material, hace falta algo más para llegar al final del camino, agarrados de la mano, a toda una recua de hijos, hasta donde nos habéis llevado, de una manera bastante decente. Y esto lo tenemos que saber primero, y agradecer después.

A lo largo de todos estos años, en varias ocasiones, hemos organizado algún evento familiar para demostraros estos sentimientos, acompañados ya de hijos, nueras y yernos (hijas,os también), nietos. Todo ello ha estado bien, aunque siempre parece que todo es poco. Pero, sabemos que sabéis que hemos entendido y comprendido la dedicación de toda vuestra vida, para hacernos un futuro del que podemos estar suficientemente orgullosos como para decíroslo hasta en estas líneas al desamparo de la publicidad, pero que así lo queremos. Va por vosotros.

La vida en un pueblo de llanura castellana, como es Macotera, donde nuestro recuerdo perpetuo son los surcos de la tierra labrados con el arado duro y pesado que ha hecho tantas y tantas veces mi padre, y del diario trabajo más callado de cuidado de los hijos de mi madre, cuando se lavaba la ropa en un barreño grande, en invierno amontonada en la cocina al calor de aquella lumbre (esto no es novela) cuando los chipiteles estaban en los tejados y el frío era desgarrador, no puedo por menos que frotarme los ojos por la emoción producida, por saberme protegido y cuidado en aquellos años duros. Los recuerdos se agolpan después de que muchos jóvenes y mayores pasaran a que mi madre tomara medidas para hacerles algún jersey con aquella tricotosa, que tanto hizo para ayudar a la economía de esos años. Parece que hablar del frío nos

amedrenta más el recuerdo, pero que decir cuando el sol aplastante del verano mientras trillaba, sentado en el trillo, paso a paso lento, quietud infinita, donde ese sol hacía saltar con la sola estancia en la era el sudor exuberante, que después se mezclaba con el polvillo del trigo, cebada, garrobaza. Son tantos los recuerdos de aquellos años de dureza que sin embargo se mezclan con la alegría de otros momentos también vividos a la par, por la niñez, la juventud, ansias inmensas de vivir, que sin embargo muchas veces enfrentaban pareceres y formas diferentes de ver las cosas con nuestros padres. Unos y otros, cada día teníamos que adaptarnos para hacer de la convivencia familiar algo llevadera y querida. No podemos excluir aquellos momentos, como en cualquier familia, que han sido más complicados, más problemáticos, pero que sin embargo, se fueron resolviendo con mesura, a veces un poco alterados, pero dando soluciones, para seguir viviendo y conviviendo. No podemos olvidar todas esas situaciones donde hemos tenido que correr a hospitales, con padre, madre, hijos, sí corriendo y con el alma en vilo por no saber a que nos enfrentábamos y después tener que sobrellevar hasta meses enfermedades que agotaban las fuerzas y el aliento para a pesar de ello seguir viviendo, seguir con la vida y más aún no dejar "casi" la huella amarga de todos y cada uno de los momentos vividos.

Las experiencias vividas nos han enriquecido, nos han ayudado a crecer como personas, nos habéis enseñado como hacer en cada uno de los momentos difíciles que sin duda han surgido, y todo ello por el aprendizaje impregnado por ellos hasta los tuétanos de como se deben hacer las cosas, con responsabilidad, con respeto, con orgullo, con el sentimiento que da el crecer entre personas cuyos valores en su vida son aquellos que nos lleven a ser algo tan sencillo como buenas personas, ni más ni menos, y todo ello, con amor, sudor y lágrimas. Sé de que este sentimiento es de muchos hijos y padres, lo cual hace que compartamos muchos la misma sensación para con nuestros padres.

Con los años hemos tenido que volar y hacerlo fuera del nido donde nacimos, siempre con la sensación de que nos perdíamos algo cuando te vas lejos, pero siempre con la esperanza de volver, pero esa vuelta sólo es efímera, rápida, de paso, y en nuestra familia el éxodo ha sido un poco más llevadero, porque al estar todos cerca hace que cualquier incidencia del tipo que fuere, ahora que otras situaciones diarias nos amenazan, sea subsanada de inmediato, con premura.

En el atardecer de una vida, cuando la puesta del sol de esa vida se acerca al ocaso, no podemos por menos que sentirnos agradecidos y agradecidos por compartir toda una existencia, de la que esperamos que este último tramo del camino sea generoso con quienes se merecen descanso y apacibilidad.

En Macotera, Mayo de 2012.

**Cristóbal Martín Bueno.**

## Quisiera ser labrador

Quisiera ser labrador  
para cultivar mi tierra.  
Tener mi yunta de bueyes  
con su arado y vertederas,  
e irme por esos campos  
y hundir en ellos mi reja.  
Abrir surcos de esperanza  
y hacer feraz esta estepa.

Quisiera ser labrador  
para fertilizar mi hacienda.  
ir con la talega al hombro,  
cabizbajo y en silencio,  
depositando en los surcos  
la simiente con mis besos,  
y regarlos con mi llanto  
y abrigoarlos con mi cuerpo.

Quisiera ser labrador  
y recoger mi cosecha.  
uncir mis bueyes al yugo,  
llevar conmigo las hoces,  
y segar, segar derecho,  
sin levantar la cabeza,  
y sudar por todo el cuerpo  
el amor que llevo dentro.

Quisiera ser labrador,  
y llenar de haces mi carro  
con las redes bien repletas;  
y en las eras,  
en parva de terciopelo,  
tender la mies en su lecho;  
y quererla muy despacio  
con el trillo y con el biello.

Quisiera ser labrador  
para ver pasar el tiempo,  
el tiempo lento que pasa  
en esas noches de invierno,  
sentado junto a la lumbre  
de paja y algunos leños,  
con la badila en la mano,  
y poder soñar despierto...

Y preparar los aperos  
y apacentar los ganados  
e irme por los caminos  
y ver florecer mi campo.

**"De retazos de mi tierra" de Eloy Losada Cosmes.**

## IV Feria Agroalimentaria en Macotera

El mes de mayo comenzó en nuestro pueblo, como viene siendo habitual desde hace unos años, (además de ser el mes de las flores), con la celebración de la IV feria agroalimentaria; este año, se eligió, como fecha, el fin de semana del 5 y 6 de mayo; y digo bien, porque, aunque la feria fue el domingo, el sábado se destinó al concurso y degustación de la IV feria del pincho; participaron ocho bares con sus respectivos pinchos, en los que la innovación y la elaboración fueron la nota dominante: desde el tigre, las patatas, ali-oli, bocadito de anchoa, mar y montaña, bacalao moderno de Constante, bocadito de pollo y pimienta relleno y pasando por un rollito de espárrago y jamón ibérico y el capricho; pero, este año, el premio recayó en el pincho "Tropical", elaborado a base de mango y queso de cabra y polvo de frutos secos, presentado por el café bar Central; la **valoración** de dicho premio fue a cargo de los miembros del jurado, formado por representantes del Ayuntamiento, de las peñas Honolulu, Charros, Gnomos, Teufels, San Roque, la **asociación** de Mayores y Macoteranos por el mundo, en la red facebook. Todo un éxito de asistencia con la que respondieron jóvenes y no tan jóvenes, recorriendo todos y cada uno de los bares. Enhorabuena a todos por su esfuerzo, colaboración y por sorprendernos con una elaboración de altura y, los mejores parables, sobre todo, al ganador, café central y, en particular, a Norberto, creador del pincho "Tropical".



diable; la sala se llenó y los asistentes salieron encantados.

El domingo, a las 11, se inauguró la IV feria agroalimentaria, con la participación de 61 stands, en su mayoría de artesanía y alimentación, con las degustaciones del hornazo de Salamanca, y queso y vino de las Arribes del Duero; mientras los paisanos fueron paseando, mirando y, por supuesto, comprando; sonaban, de fondo, las dulzainas de la escuela de dulzaina de Macotera, con una asistencia considerable de público.

La feria seguirá adelante y seguiremos presentando los productos de nuestra tierra un año más y, tras el sorteo de algunos regalos, a las 21, se clausuró la VI Feria Agroalimentaria Villa de Macotera.



El sábado, por la tarde, en el centro cultural de Santa Ana, tuvo lugar la representación de "Ole", una obra de humor gestual, francamente, buena, con un trío de actores de un nivel envi-

### "SAN ROCADA 2012" LA CARRERA POPULAR DE MACOTERA

El sábado, 11 de agosto, organizada por el Club "Atletismo Macotera", tendrá lugar la 4ª edición de la "San Rocada".

Como, en años precedentes, las distintas pruebas, por categorías, se iniciarán, a partir de las 19:30 horas, con la salida de los más pequeños; cerrando la competición los absolutos, a las 21:00 horas.

La salida y llegada, de todas las categorías, será en la avda. de San José de Calasanz, frente al parque municipal; los distintos recorridos se adaptarán a las edades de los participantes.

Los corredores de las categorías absolutas pasarán por las principales calles de Macotera: plaza La Leña, La Plata, Honda, plaza Mayor, Peñaranda, Aceras de abajo, ermita del Cristo, Santa Ana, ermita de la Virgen... Se darán tres vueltas, hasta completar los, aproximadamente, 9 kms., de que consta la prueba.

Si quieres participar, tienes que apuntarte, a partir del 1 de julio, principalmente, en la página web de la carrera, donde encontrarás toda la información de la misma. El plazo de inscripción finalizará el 8 de agosto a las 22:00 horas; a partir de entonces, por motivos de seguridad, no se admitirán inscripciones, por supuesto, tampoco el día de la prueba. Habrá regalos para todos los participantes que terminen la carrera.

No dejes que otros te lo cuenten, participa.

**Juan Antonio Bueno Bueno**

①

# EL PASADO



## Las casas

La casa, donde vivía mi abuela, estaba hecha de piedra y adobe (barro); era muy pequeña, solo tenía dos habitaciones, la cocina y un dormitorio, donde dormían hasta cinco personas, y no había baño, tenían que ir al corral.

## El calor y la luz

Se calentaban con pajas y leñas.

La luz eran candiles, que funcionaban con aceite, que, luego, se encendía una mecha para que diese luz el candil, y también, con velas.

## El agua

En las casas no había agua corriente, iban a buscarla a una fuente.

La ropa la lavaban en el río o en una artesilla, que era de madera y, en esta, ponían la ropa para poder lavarla.

También, en las casas, en un cubo, sacaban el agua de un pozo, y lavaban la ropa.

## Los teléfonos

En casa de mi abuela no había teléfono, tenía que ir hasta otro pueblo, que era más grande, donde había teléfono y telégrafos.

## Las calles

Las calles estaban sin asfaltar, cuando llovía, se llenaban de barro, y no había farolas en las calles.

## El transporte

Iban de un pueblo a otro en burro o andando. Para ir a la ciudad, las personas, que podían permitirse pagar el autocar (antiguamente, se llamaba la Serrana), iban en ella, y las que no podían, iban en burro y tardaban dos o tres días en llegar a la ciudad. Los coches eran un medio de transporte de lujo, y casi nadie tenía.

## Los juegos

Jugaban a la comba, las canicas, la chirumba, al pati... Antes los juegos eran muy simples, y apenas había juguetes. El juego favorito de mi abuela era la chirumba.

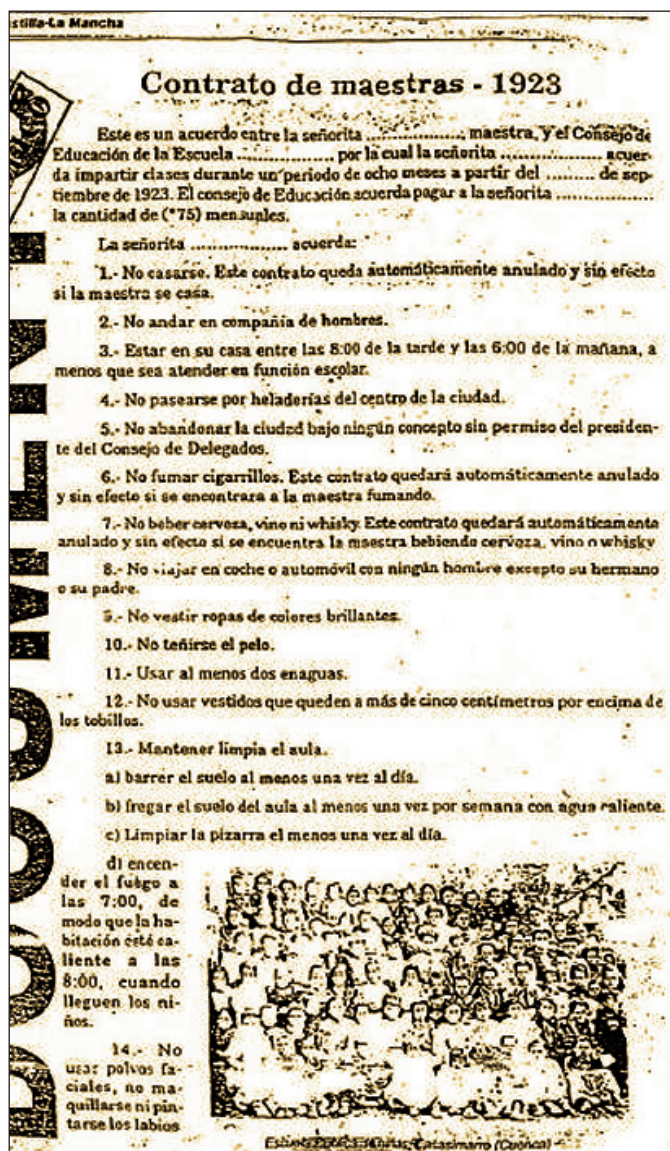
## La escuela

En la escuela separaban a los niños de las niñas en diferentes aulas; en cada una, había un pipitre grande con agujeros, donde se metía un tintero, para que pudieran escribir con la pluma. En cada pupitre, se sentaban cinco o seis niños. Al colegio, solo llevaban una enciclopedia, que servía para todas las asignaturas. Antiguamente, aprendían a leer, a escribir, a sumar, a multiplicar y a dividir. Mi abuela tuvo que dejar la escuela a los doce años, porque tenía que trabajar.

## Los profesores

La maestra de mi abuela se llamaba doña Adoración, había solo cinco profesores, porque muchos niños y niñas no podían ir a la escuela, porque tenían que trabajar para ayudar a sus padres.

**Andrea Rodríguez Muñoz, 9 años**, nieta de M<sup>a</sup> Antonia Menda, hija de Santiago.



## Primera plaza portatil de toros en Macotera

Corría el año 1972, cuando, en Macotera, cambió el sistema de los encierros de los toros por las calles; pues bien, en este agosto del 2012, si Dios lo permite, vamos a celebrar los cuarenta años del aquel acontecimiento. De esos cuarenta, veintiséis han contado con plaza portatil, el resto, hasta el día de hoy, hemos disfrutado de la nueva monumental con su albero. Quiero hacer un poco de historia de los encierros por esas calles de Dios. En un principio, se encerraban los novillos en el comedero de bueyes, que tenía Jesús el Monsas en la calle del Príncipe; de allí, pasaban corriendo por la plazuela de la Alameda, también conocida de Gabriel Madrid, con dirección a la calle Miguel Delibes y avenida de San José de Calasanz, y, en esta confluencia, las escuelas grandes se convertían en zona de refugio, para aquellos no podían aguantar la larga carrera. Recuerdo, con mucha emoción, la juerga que se armaba en el corral de don Antonio, el veterinario, donde había una piscina "sin agua"; se metían los novillos por el empalizado y allí se organizaba un alboroto tremendo con mil imágenes de miedos y sustos alrededor y dentro de la piscina, muchas de aquellas personas, habituales al empalizado de don Antonio, nos han dejado. Posteriormente, se cerraron los toros en el corral del señor Joaquín el Minuto, junto a la casa del señor Aniceto; Floriche el Dulio, con su camión, era el encargado de transportar los novillos desde las dehesas del campo charro, se contaban mil historias de novillos que no querían subir al camión.



Tras el encierro se encerraban los toros en los toriles de la portatil, que se colocaba en las eras grandes. Aquellos años, dimos, en varias ocasiones, gracias a Dios y al capote de san Roque, porque hubo muchas cogidas y revolcones en la calle y en la plaza, y ninguno ocasionó situaciones graves. Recuerdo algunas cogidas como la que sufrió Miguel Hidalgo, Galo, en la plaza; Ruperto, el Corto, en el garaje del Peque; Mocete, con su inseparable muleta, en el vallado de las escuela; el tapón, que se montó a la entrada de la plaza, que se dijo que se amontonaron cuarenta, los más perdieron la gorra y las alpargatas; Fernando, el zapatero, un toro *colorao* a la puerta de la casa de mi amigo Aniceto; José, el Esther, que le atropelló un cabestro en la plaza de toros; pero, la más grave, fue la que sufrió Juanito, el de la Adela, esta fue dentro de la plaza: el toro *colorao* arrancó el burladero y se lio con él hasta que se cansó, pero sin consecuencias. Quiero recordar a los que un día nos dejaron y que tan buenos ratos pasamos en la mañana, antes de iniciar el encierro, en casa de Florentino, el Morenito, que nos invitaba a una copita de aguardiente con su correspondiente perronilla: Juan Machaca, Julianete, Hipólito sillettero, Gabriel Bartolo y este que os escribe, con

nuestras conversaciones de cuarto de plaza, en las que surgían temas y anécdotas de los años pasados en la plaza de carros y escaleras, y en los encierros del campo y de la calle Peñaranda. Alguno le comentaba a Machaca, ¿por qué no te animas y haces una loa en recuerdo de Eliseo y el abuelo Berbique? Así sucedió el año 1983, Juan se animó y nos dijo:

Si me prestáis atención,  
en forma de poesía,  
les diré a continuación,  
lo que antaño sucedía  
en la fiesta del Patrón.

Fueron doce loas, que han quedado escritas en el libro de Juan Machaca, "Con voz quebrada"; en la primera hacía referencia a los componentes de la peña del Cencerro, por el cabestro que se metió en su burladero. Fueron muchas historias y muy bonitas para mí; ya estaba casado y con un niño de dos años..

Y, como me encuentro con ánimo de añoranzas, no me digáis que no eran divertidas las verbenas del día 14, con churras; sonaba la música, te agarrabas a la morena y, cuando estabas más ensimismado con el baile y con la moza, te soltaban la churra, que corría sorteando parejas, y derribando a unos y a otros, con el bullicio, broma y griterío; el protagonista de la espectáculo era

Inda, que se encargaba de apagar la luz y de soltar las beceras; más de uno tuvimos que ir al botiquín, que había montado en un aula de las escuelas, para que nos pintaran un poco de mercromina; un año se corrió el toro del alba, a las tres de la mañana; y no quiero obviar aquellos encierros, que se organizaban con los peques, donde mis hijos de diez y cinco años, entonces, disfrutaron mucho, tanto que, al día de hoy, los recuerdan con mucha emoción; aún conservo varias fotografías de aquellas capeas infantiles, en las que se ve a unos niños citando la churrina; a otros, frenados por el miedo; y a otros, saltando el burladero nada más que miraba.

Eran otros tiempos y otros momentos, que nos llenaron de curiosidad, y, cuando somos mayores, nos vienen a la memoria.

No estaría mal, se trata de una sugerencia, preparar una tertulia en el teatro de Santa Ana, con un grupo de personas de hace cuarenta años, para comentar las mil anécdotas y perances de los aquellos años, con hechos y personajes.

Nos vemos en San Roque

**Antonio Sánchez "El Corto"**

## Carolina murió y nos dejó varios trazos de su vida



Una tarde, se personó, en mi casa, Ana María, la hija mayor de Carolina, junto con su marido Federico, a notificarme que su madre había fallecido. Había cumplido 93 años, y se encontraba, mentalmente, como una rosa. Carolina era una macoterana de pro, que llevaba en el alma y en la palabra a su pueblo, y presumía de él, hasta tal punto que la motejaban la macoterana. No había un

día que no nombrase a su Macotera del alma, y, en sus ratos de oración, siempre se dirigía a su Virgen de la Encina, a su Corazón de Jesús, y, sobre todo, a la Virgen del Perpetuo Socorro, aquella imagen, que ocupó el muro frontal que separa el presbiterio del altar de la Virgen del Rosario, y que adquirió la señora María, la de Andrés Manolajas, y propagó su devoción entre las niñas y mozas del pueblo.

Carolina y su marido, Matías Morrín, vivió enfrente de su padre, el abuelo Pili, en la travesía de san Gregorio, que, hoy, dicen de las Nieves; se la compraron al tío Matilla por dos mil reales en un verano segundo; aquí les nacieron cuatro hijos; aquí vivió la pareja hasta 1952, en que Matías decidió dejar la siega, el cortar matas, el abrir charcas y pozos en esas fincas de Dios, y el arrancar las gatunas, que hincaban sus mil raíces en los tuétanos del terruño, y que reventaban las uñas y los riñones de tanto tirar para soltarlas; el huerto familiar, y recuerda Ana María, su hija, que, en su casa, nunca faltaba la fruta de la huerta de su abuelo; y, un día, determinó cambiar de aires, en busca de un jornal diario, pero, también duro, en Robliza de Cojos, donde le habían ofrecido un puesto en la cerámica del lugar.

El abandono del pueblo fue una experiencia, que nunca olvidó Carolina; detrás dejó a su familia, a su pueblo con sus costumbres, a su gente, a sus devociones... Y lo mismo les sucedió a sus hijos, que les costó mucho dejar a sus amigos, a sus maestros y sus juegos, pero la necesidad y la vida trazan los destinos, y hay que seguirlos si quieres sobrevivir. Llevaron los cacharros en una furgoneta, pero, junto con todo, iban las gallinas, los conejos, el cerdo y la cabra; todo no, menos la cama de hierro, que aún existe.

Carolina nunca quiso deshacerse de la casa, porque ella se había prometido volver a pasar, junto con Matías, los últimos años de su vida, pero su marido murió a los cincuenta y siete años, y fue enterrado en Robliza, donde ella también descansa, y su ilusión se desvaneció, como muchos sueños y añoranzas. Y estos años, sus hijos no la han abandonado un

momento, han estado con ella, y ella se ha sentido acompañada y querida hasta el último momento por todos sus familiares; lo que se siembra se recoge, y ella se preocupó siempre de servir y cuidar de los suyos, de prestarles toda su atención, su cariño y su entrega incondicional; a todos: tanto hijos y nietos, como hermanos y sobrinos; por eso, en el momento de su muerte, estuvo rodeada de todos los suyos.

Y me lo cuentan: todo el día nos hablaba de Macotera, de su gente, de sus fiestas, de los carnavales, de san Roque, de los sermones de cuaresma, de las cruces, de los misereres, de cuando iban a espigar, a regar el huerto a cigüeñal, a la lavar al río, a buscar agua a la fuente, a sacar patatas y cortar fruta de los árboles de su padre; de cuando cambiaba el pan blanco por garbanzos, pues su marido, Matías, estuvo trabajando un tiempo en la fábrica de harinas, y le daban harina, que ellos cambiaban por pan blanco.

Y también de costumbres, religión y política; y les cantaba el himno del Corazón de Jesús, el de los huertos familiares, la calle de Santa Ana y aquel que dice:

¡Qué viva, Gil Robles,  
y también Clairac;  
viva Casanueva  
y también Leal,  
viva las derechas  
de Acción Popular!

Siempre que podía o por cualquier acontecimiento familiar, se acercaba a Macotera; la última vez, que visitó Macotera fue el quince de mayo de 2011, con el pretexto de las bodas de oro de sus sobrinos, Anuncia y Juan; y también estuvo en las bodas de plata de Antonio y M<sup>a</sup> Carmen. Preguntó qué dónde se encontraba el cuadro de la Virgen de Perpetuo Socorro, que lo habían cambiado de lugar; y se recreó remirando la iglesia, remozada en su artesanado y retablos, y se llenó de plegarias, allí vividas, y no olvidadas.

Y disfrutó, de lo lindo, cuando el alcalde de Robliza, en compañía de Isabel Jiménez, le entregaba una placa, en reconocimiento por haber cumplido los noventa años; fue un día muy feliz para ella, y más, al enterarse de que la entrega iba a hacerse en presencia de Isabel Jiménez, presidenta de la Diputación y alcaldesa de su pueblo; pudo recordar, junto con Isabel, a su pueblo y a su familia; le hizo mucha ilusión.

Sus hijos la echan de menos y se palpa por las palabras y las emociones difíciles de controlar, pero es lógica la manifestación de dolor y pena, que produce la pérdida de un ser querido; todas son palabras de gratitud y cariño las que estos hijos testimonian, y así lo percibimos y lo expresamos.

Nosotros queremos hacernos eco de ese dolor y acompañarlo con nuestro sentimiento.

## La Cultura del vino

### Vinificación en blanco.

El vino blanco se elabora con fermentación única del zumo de uva, es decir, sin maceración de las partes sólidas del racimo. Los mejores vinos blancos no contienen ningún elemento procedente de los hollejos, de las pepitas y, menos aún, de los raspones; por lo tanto, la separación del mosto de las partes sólidas debe ser rápida.

Desde el punto de vista técnico, en la vinificación en tinto, la separación del líquido de la parte sólida (madre) y el prensado siguen a la fermentación, mientras que, en la vinificación en blanco, la separación por escurrido y prensado la precede. Hay raras excepciones de vinos blancos macerados, fermentado con los hollejos, normalmente, en vinificaciones artesanales, para facilitar el prensado.

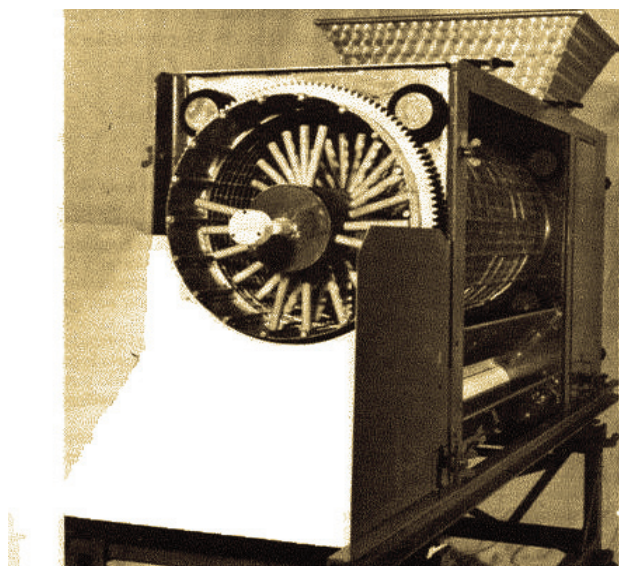
Los tipos de vinos blancos son extremadamente variados. Pueden ser aromáticos o de baja intensidad aromática, secos, semisecos, dulces, dulces o licorosos, tranquilos o espumosos, frescos y afrutados o rancios y maderizados, envejecidos en madera o conservados como jóvenes.

Esta diversidad responde, a la vez, a técnicas diferentes de vinificación. En este caso, nos vamos a centrar en el proceso más utilizado, actualmente, para la elaboración de blancos de calidad utilizando la tecnología más reciente. Este proceso se desarrolla en cinco partes bien diferenciadas:

#### Despalillado y Estrujado.

El despalillado o eliminación del raspón es la primera operación que se realiza una vez tenemos la uva en la bodega. El raspón aporta al vino una fuerte aspereza y astringencia así como cierta cantidad de tanino que no es interesante para un vino blanco. También el grado alcohólico es inferior, ya que el raspón cede agua de su constitución durante la fermentación. Esta operación se realiza con máquinas llamadas despalilladoras. Estas máquinas consisten en un tambor perforado (agujereado) y un eje con paletas en el centro. El racimo entra en el tambor, las paletas lo golpean y lo van desgranando, el grano pasa a través de los agujeros y cae a la estrujadora y el raspón es expulsado al exterior de la máquina por fuerza centrífuga.

#### Esquema de una despalilladora.



#### Estrujado.

El estrujado tiene como fin romper los hollejos y desprender la pulpa. El estrujado debe ser suficiente para facilitar la separación del zumo, pero no debe ser violento con el fin de no romper las partes sólidas. Actualmente, únicamente, se utilizan las estrujadoras de rodillos de caucho. Los granos de uva despalillados caen directamente a la estrujadora, pasan a través de los rodillos, y una vez estrujados son impulsados por una bomba al dispositivo de escurrido.



#### Escurrido.

Su misión es separar el zumo liberado por el estrujado y debe hacerse inmediatamente después de esta operación. En la actualidad, el medio más utilizado y el que nos permite obtener mostos de mayor calidad es la utilización de prensas neumáticas. Este tipo de prensa nos permite realizar el proceso de escurrido y prensado en la misma máquina.

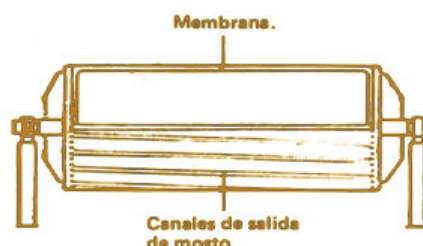
Este tipo de prensa, consiste en un tambor horizontal de acero inoxidable cerrado con unos canales de salida de mosto (sangradores), y un cuyo interior, hay montada una membrana (lona) de prensado. La uva despalillada y estrujada, impulsada por una bomba, va entrando dentro del tambor que va girando en ambos sentidos, las partes sólidas (hollejos, pepitas) quedan dentro del tambor, mientras que el mosto va drenando al exterior. A este mosto, procedente del escurrido (sin prensado), se le denomina mosto yema, y es el destinado a los vinos de mejor calidad. Este mosto pasa a los depósitos de fermentación, donde se realiza el proceso de desfangado y posterior fermentación.

Una vez llena la prensa y, perfectamente, hecho el escurrido, se procede al prensado propiamente dicho.

#### Prensado.

Se realiza para el agotamiento total de los hollejos que han quedado en la prensa. La lona se va hinchando de aire, y ejerciendo presión a los hollejos sobre el tambor. El mosto obtenido, ya del prensado, es de menor calidad, y se destina a otro tipo de vinos más comunes. Una vez terminado el prensado, se vacía la prensa de los hollejos prensados (orujos), y queda preparada para un nuevo proceso. Normalmente, hay que disponer de dos prensas. Mientras una realiza el proceso de prensado, la otra realiza el proceso de llenado y escurrido.

#### Esquema de trabajo de una prensa neumática.



**Ventajas de este tipo de prensas:**

-El prensado se efectúa casi sin contacto con el aire debido a que el tambor está completamente cerrado durante el trabajo.  
 -El mosto obtenido es de buena calidad, con pocas sustancias astringentes, ya que la ligera presión de la membrana trata la uva suavemente.

**Desfangado.**

El mosto obtenido tanto por el escurrido, como por el prensado, se presenta turbio, como consecuencia de la rotura de células de hollejo, partículas gruesas procedentes de la viña (polvo, arenilla) etc. Todo esto es fundamental eliminarlo antes de la fermentación.

El mosto se enfría en los depósitos a unos 10°C, para impedir que las levaduras entren en actividad. Así se consigue que, en unas 48 ó 72 horas, todas las partículas y sustancias, que provocan la turbidez, precipiten al fondo del depósito, obteniendo así un mosto totalmente limpio y brillante. El mosto limpio pasará a otro depósito para realizar la fermentación, mientras los fangos se desechan.

El vino, procedente de un mosto desfangado, ofrece más frescura, de acidez, de ligereza. Su aroma es más franco, y menos propenso a oxidaciones.

Ángel Sánchez Cuesta, enólogo

### Día 12 de junio, San Juan de Sahagún Excursión tradicional al campo.

El presente año, se ha elegido, como lugar de asueto, el parque municipal de Cereceda de la Sierra, paisaje serrano de luz, verde y sombra, de frecas y cristalinas aguas. Se saldrá de la plaza de Gabriel y Galán, a las **10 de la mañana**.

El precio por persona, **10 euros**.

Que no falte la fiambra.

Si no sale personal suficiente, nos quedaremos en casa. Para avisar ponemos, como fecha límite, **el día 8 de junio**, aunque, cuanto antes lo comuniquemos, mejor, para poder realizar las gestiones.

Puedes llamar a los teléfonos:  
**923 23 20 26 ó al 923 25 20 12**

**Sotrobal**

La tarde invitaba al paseo por su brisa; los campos extendían sus sábanas verdes al sol, salpicadas de gotas de sangre, que se balanceaban entre la urdimbre. Desde la loma del charco de Valdegómez, atisbé el punto lejano, donde, un día también lejano, estuvo sentada una aldea, que la intemperie no ha dejado rastro; y, de ese poblado antiguo, tan viejo como Wamba, el rey visigodo, sólo nos ha quedado su topónimo: Sotrobal. Sotrobal, pueblo, llegó a contar treinta vecinos, y su iglesia se hallaba bajo la advo-

cación de Santiago; el recinto era angosto, enmaderado, y, anteriormente, había sido centro de oración de moros; Alfonso IX completó su población con gentes traídas del norte de España, en 1224.

Y no sólo Sotrobal disponía de iglesia, sino que llegó a tener, en sus aldeaños, una ermita, dedicada a Santa Ana, que era menester reparar su capilla, que se iba ladeando a un lado; y, un poco más allá, en territorio de La Nava, existía otra ermita, que guardaba la imagen de Nuestra Señora de la Vega: esta ermita estaba muy bien tratada, pero ambas carecían de rentas y se mantenían de las limosnas de los devotos. Pilar Sastre, en "Estudios Históricos Salmantinos", pag. 264, dice que "En 1652, se despobló totalmente Sotrobal". Ya sin iglesia y sin ermita, hasta hace cincuenta o sesenta años, aún habitaban las casas de Sotrobal algunas familias macoteranas y foráneas, que se encargaban de labrar y de cuidar los ganados de sus nuevos propietarios.

El término de Sotrobal pertenecía, de tres partes dos, al Duque de Alba; y la parte restante, se la distribuían el mayorazgo de doña María Palomino, vecina de Zamora, una capellanía que gozaba don Vicente Gómez, vecino de Alba, y la catedral de Salamanca. El duque llegó a construir un palacio de ocio, igual que sucedió en Gajates, para descanso y correrías de caza menor, que abundaba y mucha al asomo del río.

El término de Sotrobal ocupaba 2.327 huebras; y estaba distribuido en tres hojas: la hoja del Medio, que comprendía los sitios de las Eras, Valle de la Medialagua, las Tabarneras, Valdegómez, el Espinar, las Fraguas y las Eras de abajo; la hoja raya de La Nava, formada por los sitios de la Raya, Salmuero, charco Mesado, las Callejas y el camino de La Nava; la hoja de la raya de Bóverda, integrada por el Carrascal, prado Terreros, prado Sanchobuey, las Dehesillas, Pedro García y sendero de Peñaranda. Desde tiempo inmemorial, el Ayuntamiento de Macotera lo arrendaba y, después, se lo subarrendaba a los labradores de Macotera. Los antiguos propietarios vendieron sus parcelas a gentes de Peñaranda y otros lugares, que los macoteranos, a finales del siglo XIX, fueron adquiriendo e integrando a sus haciendas.

**Defunciones**

Juana Blázquez Hernández, *Faciosa*.

Ana María Bueno Jiménez, *Marusa*.

Isidro Bueno Martín, *hijo de Vidal Manolajas*  
*(accidente en los Pirineos)*.

Pedro Blázquez Blázquez, *Pocotriego*.

Regina García Martín, *Ralina*.

Juan Gómez Blázquez, *Misionas*.

Diego Hernández Sánchez, *Dulio*.

José García García, *Confite*.

Manuel García Nieto, *Punzón*.

Teresa Sánchez Madrid, *Ajera*.

## Entrevista con Dalai Lama

Esta entrevista nos la remite nuestra amiga Paqui Martín desde Lérica. Y, por su sustancia, te invitamos a que la leas.

"En el intervalo de una mesa redonda sobre religión y paz entre los pueblos, en la cual participaba el Dalai Lama y un servidor (el teólogo brasileño Leonardo Boff), maliciosamente, más también con interés teológico, le pregunté en mi inglés defectuoso.

- "Santidad, cuál es la mejor religión?"

Esperaba que dijera: "El budismo tibetano" o "las religiones orientales, mucho más antiguas que el cristianismo..."

El Dalai Lama hizo una pequeña pausa sonrió, me miró fijamente a los ojos, lo que me desconcertó un poco, porque yo sabía la malicia contenida en la pregunta- y afirmó: "La mejor religión es la que te aproxima más a Dios, al infinito". "Es aquella que te hace mejor".

Para salir de la perplejidad delante de tan sabia respuesta, pregunté.

- "Qué es lo que me hace mejor?"

El respondió: "Aquello que te hace más compasivo, más sensible, más desapegado, más amoroso, más humanitario, más responsable, más ético... La religión, que consiga hacer eso de ti, es la mejor religión".

Breve diálogo entre el teólogo brasileño Leonardo Boff y el Dalai Lama.

Callé maravillado, y, hasta los días de hoy, estoy rumiando su respuesta sabia e irrefutable. No me interesa amigo tu religión o si tienes religión. Lo que, realmente, me importa es tu conducta delante de tu semejante, de tu familia, de tu trabajo, de tu comunidad, delante del mundo. Recordemos: "El Universo es el eco de nuestras acciones y nuestros pensamientos. La Ley de Acción o Reacción no es exclusiva de la física, es también de las relaciones humanas Si yo actúo con el bien, recibiré el bien; si yo actúo con el mal, recibiré el mal. Aquello que nuestros abuelos nos dijeron es la más pura verdad. Tendrás siempre el doble de aquello que desees a los otros: "SER FELIZ NO ES CUESTIÓN DE DESTINO" "ES CUESTIÓN DE ELECCIÓN".

## A todas las madres de la tierra

No tiene por qué ser el día de la madre para recordarla o quererla, las personas, que tenemos la suerte de tenerla entre nosotros, tenemos la oportunidad de demostrarle nuestro cariño y respeto, junto con el agradecimiento más sincero.

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

Todos tenemos dos madres: a María, en el cielo, y otra, en la tierra, que nos cuidan y nos miman.

Yo no entiendo cómo puede ser que haya personas que no la quieren y le hagan tanto daño, si ella es la persona más buena, más fiel, más auténtica y generosa que existe.

¿NO LE HAGAS DAÑO!, por favor, porque no se lo merece.

La madre es toda amor y a sus hijos quiere, ella es bondad y así se comporta con ellos; te llena de cariño, se dedica por entero y se entrega por amor, pero, además, es fiel y puedes contar con ella, es generosa y muy tierna.

La madre da la vida, te lleva en sus entrañas, te cuida, te protege, te aconseja..., es la persona más importante de tu vida; una madre, además, siempre está cerca y muy pendiente de ti, no solo en las buenas, sobre todo, en los momentos más difíciles, dolorosas y duros de la vida.

Jesucristo, al morir, nos dejó a la suya, ¡ qué hermoso regalo!...

Las madres solo quieren lo mejor para sus hijos; yo quisiera, a través de estas palabras, darle las gracias, por lo que dentro llevan.

**María Izquierdo Blázquez**

### El Rincón

#### La fábula del tonto

Se cuenta que, en una ciudad del interior, un grupo de personas se divertían con el tonto del pueblo, un pobre infeliz de poca inteligencia, que vivía haciendo pequeños recados y recibiendo limosnas.

Diariamente, algunos hombres llamaban al tonto al bar, donde se reunían, y le ofrecían escoger entre dos monedas: una de tamaño grande de 50 céntimos y otra de menor tamaño, pero de un euro. Él siempre tomaba la más grande y menos valiosa, lo que era motivo de risas para todos.

Un día, alguien, que observaba al grupo divertirse con el inocente hombre, lo llamó aparte y le preguntó si todavía no había percibido que la moneda de mayor tamaño valía menos y éste le respondió.

- Lo sé señor, vale la mitad, pero el día que escoja la otra, el juego se acaba y no voy a ganar más mi moneda. Esta historia podría concluir aquí, como un simple chiste, pero se pueden sacar varias conclusiones:

La primera: Quien parece tonto, no siempre lo es. La segunda: ¿Cuáles son los verdaderos tontos de la historia? La tercera: Una ambición desmedida puede acabar cortando tu fuente de ingresos.

La cuarta, y la conclusión más interesante: Podemos estar bien, aun cuando los otros no tengan una buena opinión sobre nosotros.

Por lo tanto, lo que importa no es lo que piensan los demás de nosotros, sino lo que uno piensa de sí mismo. MORALEJA:

'El verdadero hombre inteligente es el que aparenta ser tonto delante de un tonto que aparenta ser inteligente'.