



❖ boletín informativo ❖

ASOCIACIÓN CULTURAL «AMIGOS DE MACOTERA»

Número 138

Ejemplar gratuito

Agosto 2012

La Mariseca



¿Qué es eso de la Mariseca?

Como buena tierra de toros, Salamanca no podía comenzar sus fiestas de otro modo que con la Mariseca, que coloca el 15 de agosto de cada año.

Si entras en la plaza Mayor, levantas tu vista hacia la espadaña del Ayuntamiento, verás, en la parte más alta, a la Mariseca, entonces sabrás que algo está por venir. Se coloca hasta el fin de las fiestas de la Virgen de la Vega y de la feria taurina. Antiguamente, solo se colocaba la Mariseca para anunciar las corridas de toros, pero estamos hablando del siglo XVII y la llamada era en la plaza de San Martín, el 25 de julio; pero ya, en 1669, se cambió, porque la veleta se soltó cayendo al suelo, y provocando la muerte a un transeúnte. Luego, la cambiaron al arco de san Fernando, pero, con la mala suerte, que, en 1806, un trabajador, apodado "Mariseca", tras intentar colocar la veleta para anunciar la inauguración de las fiestas, tuvo un accidente y también falleció. Tras esta segunda muerte, se decidió llamar a la veleta con el apodo de aquel hombre, y así se quedó hasta el día de hoy.

Actualmente, quizá por aquello de prevenir, la Mariseca es colocada por el cuerpo de bomberos de la ciudad salmantina. En la silueta, se puede ver escrito el número 9 que son los días de fiesta en honor a la patrona, la Virgen de la Vega".

Y, como Salamanca es la cuna de la provincia, nosotros hemos querido emularla con nuestra Mariseca, anunciadora de fiestas y toros, de alboroto y jarana, de encuentro y convivencia, como lo hicimos con la celebración del Lunes de Aguas, otra tradición salmantina ciudad.

Si Salamanca tiene una Patrona intercesora, nosotros hemos elegido a un Santo por Patrón, también protector y aficionado

al toro; aunque, por lo que se ve en la instantánea, que se adjunta, nuestro Patrón es tan humano, que sabe de miedos y de riesgos, y escapa, ante la fiereza del animal, a guarecerse en el recoveco de la alguna estrella. En esto, debió imitar a san Juan de Sahagún, otro Santo salmantino, que, a un toro, que corría calle arriba por la puerta de Aníbal de Salamanca, lo apaciguó al grito de "detente necio"; hecho que, hoy, recuerda el nombre de la calle, donde aconteció tal evento.

En cambio, san Juan no gozó nunca de la potestad de san Roque de poder caminar y correr entre el aire o sobre el aire, como lo hizo Jesús sobre las aguas. De este don o atributo divino, propio de nuestro Santo entre los santos, lo he descubierto gracias a la técnica sofisticada, que se adueña del mundo a pasos de gigante. Es tal la precisión de los objetivos de las digitales, que captan hasta lo más espiritual y misterioso, y descifran los mayores y complejos enigmas. ¿Aunque tú no habías visto nunca a un Santo correr por los aires y a un toro intentando alcanzarlo y empitonarlo? Pues ahí lo tienes, yo no me lo invento. Ni es fruto de mi inequívoca locura, ni contagio de nuestro hidalgo, don Quijote.

Y esta realidad palmaria justifica la influencia de nuestro Santo en los distintos percances, que suceden en nuestros festejos taurinos, en que nunca pasa nada, y que el personal cataloga como milagro o que san Roque estuvo al quite o que san Roque metió el pico de su capa, y evitó lo imprevisible. Toda esta intervención del Santo tiene una explicación, que no tiene que ver con la milagrera, pero, lo que no cabe duda, es que su presencia es una realidad, y no tiene discusión: San Roque sobrevuela y supervisa, cada mañana y cada tarde, hasta el menor detalle de los aconteceres y peligros, que entrañan el recorrido de los encierros y del espectáculo taurino de cada tarde; al menor riesgo, él no lanza el capote, desde arriba, sí proyecta su sombra, sombra que nubla, ciega, abate y desconcierta la intención de la fiera a hacer daño o más bien de defenderse; y todo queda en susto, en anécdota que nosotros alimentamos en nuestras tertulias y que sirve de presunción al protegido, y que, al año siguiente, agradece al Patrón, echándose mayordomo.

Ya sabes una cosa más de nuestro Patrón, a parte de saber que nació en Montpellier y que socorrió a aquellas personas mordidas de peste, y que los macoteranos elegimos por Patrón, porque, en varias ocasiones de nuestra historia, fuimos afectados y sacudidos por esta terrible y fatal enfermedad; y sabes que también nos sirve de pretexto para estar juntos, cada año, y pasarlo bien todos en buena armonía.

Excursión a Cereceda de la Sierra

Ya es costumbre organizar una excursión, el día de san Juan de Sahagún, con los amigos de Macotera, antes de abrir el telón del verano. Es el día del patrón de la ciudad de Salamanca y también el día del Patrón de su diócesis. Un día de campo, que nos viene al dedillo, para oxigenar, debidamente, nuestro cuerpo, nuestro espíritu y nuestra amistad en la sana presencia de la madre naturaleza.

San Juan nos recibió con un día claro de sol y un airecillo que

corría a la sombra, y confortaba al sol; a medida, que pasaba el día, el cielo se iba salpicando de vellores de algodón, que el sol aprovechaba para jugar al "cus cus - tras, tras", con nosotros; pero, desde el autocar, parecía que la jornada podía ser agradable, y así fue; sin embargo, con un poco de frescura. Una vez, colmadas las ansias de saludos y comentarios familiares, era el momento de recordar a la

concurrencia, quien era el pobre de san Juan, cuya festividad celebramos; se comentó que, a pesar de vivir gran parte de sus sesenta y nueve años en la ciudad, no era natural de Salamanca. Su pueblo le dio el apellido, aunque en la partida de nacimiento figura González. San Juan de Sahagún nació en Sahagún (León), en 1430; sirvió al obispo de Burgos; residió como alumno en el colegio mayor de san Bartolomé de

Salamanca; cayó, gravemente, enfermo, y prometió que, si sanaba, ingresaría en la orden de san Agustín. Así fue, ingresó en el convento y se hizo agustino. Un agustino que, pronto, se ganó a la gente por sus buenas dotes de orador y por su sentido de persuasión. Su fama de buena persona y de casi santo, hacía que muchas personas acudiesen a él a pedirle favores materiales y espirituales. En el siglo XV, Salamanca no se parecía en nada a como es ahora: llena de conventos y

casuchas pequeñas, con pequeños huertos a la vera. Un día, un chaval jugueteaba por la calle y se asomó al brocal de un pozo, con tal mala suerte, que cayó al fondo; la madre y los vecinos, alarmados, se acordaron de Juan, que descansaba en el convento; lo avisan y viene arreando sin tregua. Ve lo que pasa, tranquiliza al niño con el agua al cuello; se suelta el cingulo de la cintura, y lo echa

pozo abajo. ¡La expectación es grande! A medida, que descendía, se alargaba más y más hasta llegar al niño. El pequeño lo agarra y, lentamente, con las palabras de ánimo del fraile agustino, salió a la superficie. ¡Milagro, milagro!, gritaba el personal. Y este hecho prodigioso se encuentra inmortalizado en un relieve conmemorativo en la fachada de nuestra querida paisana, Laly Pérez, en la calle Pozo Amarillo.



boletín informativo

ASOCIACIÓN CULTURAL
AMIGOS DE MACOTERA

Equipo coordinador

Eutimio Cuesta Hernández
Diego Losada Cosmes
Fernando Cuesta Martín
Ramón Zaballos Bueno
Juan Manuel González Hernández
Ángel Blázquez Taboada
José Luis Rivero del Campo
Juan Bautista Blázquez
Cristóbal Martín Bueno
Gerardo García Cuesta
M^a Teresa Nieto Bueno



Cuentas corrientes

Caja Duero:

2104/0012/60//300001166-1

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

Pero no queda aquí la influencia de Juan, sino que un día de feria se escapa un novillo del Teso. El pueblo se guarece en sus casas, y una mujer con su hijo se tropieza con el morlaco, que subía calle arriba; sin saber cómo, Juan aparece, y grita a la fiera: "Tente necio". El toro se encoge y, de la mano del fraile, retorna, mansamente, a su redil. Y, desde ese instante, a la calle del incidente, se la llama Tentenecio; y, para no dedicarle todo este espacio al Santo, te diré que fue la única persona, que fue capaz de pacificar a los bandos salmantinos; las capitulaciones (1476) se firmaron en la Casa de la Concordia, calle de San Pablo, donde pone sobre el arco: "Ira generat odium; concordia nutrit amorem". Castellano puro.

Cuando termina el relato, llegamos a la altura de Tamames, el pueblo de los puchereros, pues gran parte de sus vecinos vive de la alfarería, como sucede con Alba de Tormes; pueblo que tiene que ver con la procedencia de la familia de los Salineros de Macotera, (herrereros y confiteros), cuyos ancestros tienen sus raíces en este pueblo salmantino; y donde se libró la famosa batalla de Tamames contra Napoleón el 18 de octubre de 1809; antes, tributamos un homenaje a las cuadrillas de jornaleros macoteranos, que regaron, con su sudor y trozos de vida, este campo charro, abriendo pozos, labrando charcas, rozando y cortando matas, simplemente, con un legón de quince libras, una pala y unas parihüelas.

Llegamos a Cereceda de la Sierra; pueblo de calles muy estrechas, con sus casas remozadas por los emigrantes, que, en los sesenta, abandonaron el pueblo para ganarse la vida y, vuelven, en el verano, a pasar unos días con los suyos, y a recordar a aquellos años de niñez y juventud; pueblo que aguanta un terreno pobre, pizarroso; con huertos minúsculos, pequeñas parcelas en que se cultiva el cereal (trigo, cebada y centeno), insuficiente para su propio consumo; en el que se cultivó el lino, como en el resto de la sierra; pueblo que de serrano no tiene nada, pues sus casas son de planta baja, propias del llano. Su identidad serrana la recibe de sus parques de robles, que son tan exigentes, que no dejan sitio a otras especies, como los abedules, castaños y pinos. Su parque "la Piñuela", es un espacio bien dotado con buenas sombras, mesas, barbacoas, parque infantil y piscina; un tanto inactivo, pues aún no ha llegado la temporada de verano; en cambio, nos encontramos a gusto en el tiempo que nos acogió.

Como sucede, en cada excursión, una vez instalados en el recinto, reparamos fuerzas y nos desperezamos del viaje. Unas empanadas y un trago de vino nos puso en marcha, para afrontar con energía la ruta de senderismo, que nos elevó hasta la cima mirador, que nos pone enfrente la sierra de las Quilamas, que recibe se nombre de la princesa mora de su nombre, amante de don Rodrigo, el Visigodo. Habíamos leído que, a los habitantes de Cereceda, los llaman los "gatos", llegamos a comprender el motivo; en este lugar, a los retoños de los robles, los dicen bardas, y para limpiar el monte de ellas, suelen realizar una labor, que ellos denominan "arreguñar las bardas", de aquí les viene el apodo de "gatos"; como a los de Navarrenda, el de caleros; y, a los Sequeros, el de chocolateeros o botoneros. No vimos jabalís, pero sí señales de sus hozaduras en busca de las proteínas de los bichos. Allí, arriba,

soplaba el viento fresco, pero era tan bonito y limpio el paisaje, que no teníamos prisa en bajar.

Comimos y la tertulia fue muy amena. La empleamos en repartir y sortear los regalos que nos proporcionó Juli Panera y Marcelino Domínguez, *Molinero*. Todos tuvieron suerte. Es la gracia de estos sorteos, que siempre toca algo.

A las cinco, recogimos y nos trasladamos a El Cabaco, otro pueblo que tiene poco de serrano en sus casas, y mucho en su vegetación; visitamos el pueblo; merendamos en su espléndido parque; bien cuidado, con instalaciones perfectas, con bar abierto, lo que habla de su concurrencia; y, después, alguien propuso hacer la ruta de las "Cavenes"; y siguiendo las indicaciones de las señales, cruzamos el puente romano y llegamos hasta los lugares, donde los romanos abrieron los artugios para extraer el oro. No encontramos una pepita.

Cuando íbamos a regresar, el tiempo templó y nos sentimos a gusto, pero la palabra es la palabra; regresamos a Salamanca con tiempo suficiente para ver los fuegos artificiales.

Ya hubo toros

Lo cuenta así un documento, fechado el 14 días del mes de junio de 1563.

Visita del reverendo y señor licenciado Frías, visitador general en todo el obispado de Salamanca, por el muy ilustrísimo y reverendísimo señor don Pedro González de Mendoza, obispo de Salamanca, a Macotera.

Después de visitar los altares, la pila bautista, el dicho visitador, prosiguió su visita, estando presentes Domingo y Juan Celador, alcaldes e Yagüe Gómez e Juan Infante e Juan Blázquez e Juan Jiménez, regidores, vecinos todos del dicho lugar de Macotera.

Después de revisar las cuentas parroquiales, que le presentó el mayordomo, Pedro García, después de aver fecho las exortaciones y amonestaciones acerca de los vicios y pecados públicos, realizó una serie de recomendaciones y mandamientos, entre los que figura el siguiente

"Item entre otros asuntos, el señor visitador fue informado que los días de Nuestra Señora de la Visitación se corre un toro en el dicho lugar y tienen abierta la puerta de la iglesia, y acuden allí gentes a guarirse y alende deso, sacan allí escaños de la dicha yglesia, lo qual todo es yndezienza, y pónese a peligro de entrar allí el toro.

Mando que, de aquí adelante, el sacristán tenga aquel tiempo cerrada la dicha iglesia, y no la abra aunque lo manden los regidores o curas de dicho lugar, ni se saquen ningunos bancos; lo qual mando se haga e cumpla so pena de excomunió mayor y de tres mil maravedís para la cámara y fisco de su Señoría Reverendísima; y si de abrir la yglesia y sacar los bancos tuviere algún daño, sea obligado a pagar todo el daño, siendo contumaz y rebelde en lo cumplir este mandamiento"

ADSA, sig 244/41, folios 49 v-50 r



República Independiente de Santiago.



La plaza de toros, enjaulada.



Un encierro protegido.



Llegada de los novillos a la plaza.

Taller Mecánico

SEBAS

Reparación de toda clase de vehículos
Servicio oficial de Hispanomotor, S. A.
Motores Lombardini

Teléfonos: 77 y particular 137 (Frente al Silo) MACOTERA
Foto Francisco Hernández García

«EL DULIO»
Transportes

Camiones Pegasos 3 ejes
16 Toneladas - 2 170
12 Toneladas
y Ebro 5 Toneladas

ESPECIALES PARA GANADOS
foto Francisco Hernández García

Teléfonos: 100 y 43 - MACOTERA

Las caries dentales

Una de las consultas más frecuentes que tenemos que realizar casi todas las personas, en relación con nuestra salud, es al dentista, y, en la mayoría de las ocasiones, es debida a las caries dentales.

¿Qué es una caries?

Es una placa formada por gérmenes (bacterias) y tejidos de destrucción del propio diente, que se adhiere al mismo, y puede producir su destrucción progresiva.

¿Qué patologías encadenan?

Múltiples y muy graves. Son causa de molestias, dolores, infecciones; debido a ellas es necesaria la colocación de empastes, extracciones dentarias, la colocación de prótesis, implantes, etc. Pueden ser el origen de alteraciones inmunitarias que provoquen reumatismos poliarticulares y alteraciones cardíacas. Esas infecciones pueden favorecer la producción de trombosis de los vasos sanguíneos en otras zonas del organismo, u otras enfermedades.

¿Por qué ocurren?

La primera razón es porque los dientes no tengan una consistencia adecuada, por ejemplo, cuando le falte dureza debido a carencia de flúor.

-Otra es por deficiente higiene de los dientes y encías; esta se considera la causa más frecuente y más importante.

¿Cuáles son las soluciones?

Para evitar las caries se debe:

-Practicar la higiene de los dientes: cepillado y enjuagues después de las comidas; a veces, es necesario el uso de cepillos finos especiales o hilos interdientales, uso de antisépticos, etc.

-Evitar el tomar alimentos, sobre todo azucarados, entre las comidas que favorecen el desarrollo de los gérmenes y, por lo tanto, de la placa dental.

- Enjuagarse la boca cuando se ingieran sustancias como: carbonatos, soda, alcohol, etc., irritantes que pueden dañar al diente.

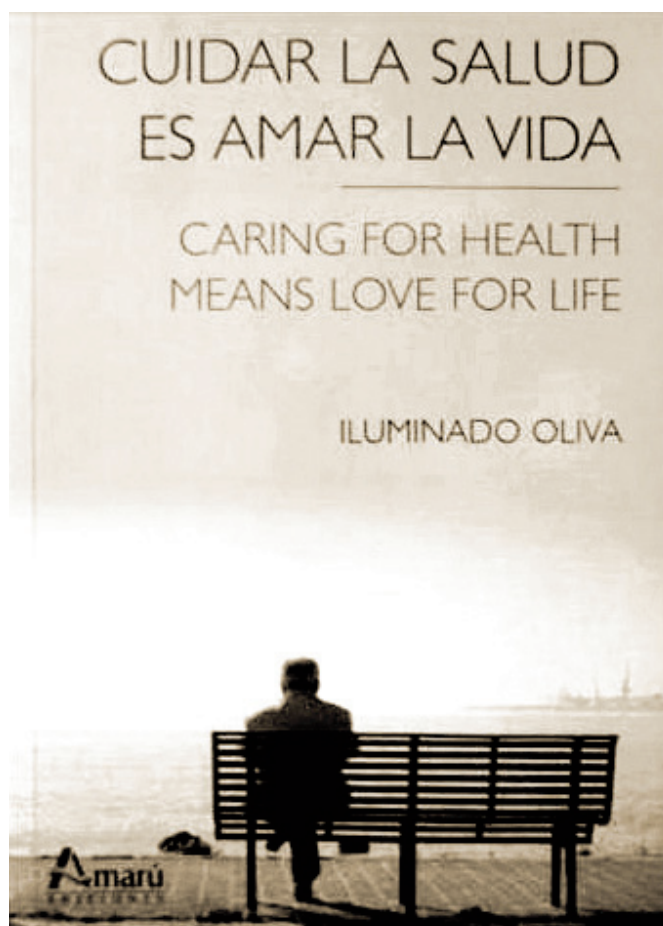
- A veces, tratar a las madres cuando están embarazadas o a los niños, aplicándoles el flúor necesario; aunque las aguas de bebida, normalmente, llevan dosis suficientes del mismo, y por eso, no suele ser necesario ese tratamiento.

-Acudir al dentista periódicamente para revisiones y tratamiento precoz de las caries cuando se formen.



Dr. I. Oliva Oliva
(médico en el Hospital Universitario de Salamanca)

Con la colaboración del Dr. Javier Martínez Alegría y el Dr. Carlos Martín Marcos del servicio de Cirugía Maxilo-facial del Hospital Universitario de Salamanca.





Rutas para vivir

El triángulo mágico: Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda.

A la hora de viajar por España, una de las rutas más completas que podemos encontrar en nuestro peregrinar, sin duda alguna, es Cádiz y su provincia. Tratar de contar todas las excelencias de estas conocidísimas y privilegiadas tierras nos sería imposible en este corto espacio pero, al visitarlas, hemos de hacerlo pausadamente y a sorbos, como sus afamados caldos, estimando cada uno de sus múltiples valores culturales. Al caminar por sus playas, por sus pueblos, por sus parques y reservas naturales, no hemos de olvidar que hace más de 3.000 años los tartesios y fenicios visitaron estas tierras. En su rica historia, encontraremos también huellas de romanos y visigodos. Corría el año 711 cuando fue territorio musulmán, hasta que Alfonso X El Sabio puso fin a este dominio reconquistando estas tierras e incorporándolas al Reino de Castilla.

En el siglo XV fue muy importante la contribución de Cádiz al descubrimiento y colonización de América, siendo sus puertos punto de partida hacia el nuevo continente. El comercio con ultramar, en el siglo XVIII, trae a estas tierras nuevas ideas de carácter liberal y democrático, culminando en el siglo siguiente con la Constitución de 1812, conocida como "La Pepa".

Son innumerables las rutas que podemos encontrar en la provincia de Cádiz, simplemente hemos de echarle imaginación a la hora de elegir nuestro destino, desde el que iremos visitando aquellos lugares que más puedan satisfacer nuestros deseos. Sin duda alguna, una de las rutas más atractivas y completas es la que conforma el triángulo mágico de Jerez de la Frontera, El Puerto de Santa María y Sanlúcar de Barrameda. Al penetrar en esta atractiva zona vamos a encontrar de lleno la cultura del vino "Jerez", con sus afamados caldos a nivel mundial dentro de sus Denominaciones de Origen: "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda"; amalgamada de otros seductores reclamos, como los caballos, con exhibiciones de doma y alta escuela, enganches, y hasta carreras de caballos en la playa de Sanlúcar de Barrameda. El establecimiento en el s. XV del Monasterio Cartujo en Jerez de la Frontera marcaría un hito en la historia del caballo gaditano, pues los monjes mediante cruces consiguieron la famosa "Raza Cartujana". La Fundación Real Escuela Andaluza del Arte Ecuestre, en Jerez

de la Frontera, es mundialmente conocida por su exhibición "Cómo Bailan los Caballos Andaluces".

El flamenco, Patrimonio de la Humanidad, tiene en este triángulo su cuna y esencia, con sus cantes como la "petenera", "bulería", "tanguillo", "romeras"; y abunda la arquitectura característica de casas y palacios en calles estrechas, así como la de sus iglesias con sabores góticos y mudéjares, erigidas sobre antiguas mezquitas.

Su actual gastronomía es fruto de las tradiciones y costumbres de su dilatada historia con influencias que la enriquecen, como la cultura fenicia, la árabe y la romana. Tanto la costa, como la campiña o la sierra de Cádiz, tienen en sus cocinas una de sus más claras manifestaciones y señas de identidad, empleando productos de alta calidad de su variada y rica huerta, los pescados y mariscos de su costa atlántica, aceite, embutidos y quesos de la Sierra, sus vinos y el vinagre de Jerez, las carnes de su propia ganadería y su amplia y exquisita repostería que está influenciada por los conventos. Restaurantes, bares, cervecerías, tabernas, mesones, asadores, freidurías, chiringuitos son un exponente vivo de esta cocina dispuesta a satisfacer los paladares más exquisitos.

El mar con sus maravillosas playas de arena blanca finísima, con aguas claras y ricas en yodo, es una de las principales atracciones turísticas de esta zona de la Costa de la Luz gaditana; en sus numerosas playas podemos disfrutar del sol, la brisa marina y practicar diversos deportes náuticos. Siguiendo la costa hacia el sur: Sanlúcar de Barrameda con su famosa playa de Bajo de Guía, donde se celebran anualmente las carreras de caballos; Chipiona, con su conocidísima playa de Regla; Rota, con su extensa playa de La Ballena, y El Puerto de Santa María, con sus hermosas playas de la Puntilla, Valdelagrana y Fuentebravía, entre otras. Su Puerto Sherry es uno de los principales puertos deportivos de España.

Sus vinos, con Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda". En este triángulo mágico, el vino es uno de los elementos más importantes, tanto a nivel económico como cultural. Griegos, fenicios y romanos nos relatan las excelencias de los caldos de esta zona. Sus procesos de producción son frutos del trabajo y conocimientos de siglos, que han llevado a estos vinos a ser reconocidos por su gran calidad a nivel mundial.

El sistema clásico de envejecimiento del vino de Jerez es el denominado de "criaderas" y "soleras", también llamado de "escalas".



Para ello, cada uno de los tipos básicos del vino de Jerez, seleccionados previamente, se llevan a su "solera" determinada, compuesta de vasijas de roble llamadas "botas", y superpuestas en escalas, suelen disponerse las botas en tres alturas, donde se desarrolla el sistema de crianza.

De las botas inferiores -(escala de mayor vejez, que está más cerca del suelo, por ello se denomina solera)- se extrae una determinada proporción del vino para consumo y comercialización; esta operación se denomina "saca". De las botas de altura intermedia se saca la misma cantidad que falta en la inferior para rellenar ésta y, de igual modo, la superior con la intermedia. La superior se rellena con vino nuevo, denominándose "rocío" a la operación de rellenar con cada escala y, a la operación conjunta, "saca y rocío". De esta forma se consigue una calidad siempre homogénea pues la parte de vino, añadido en cada "bota", se mezcla con el allí existente, conformando un volumen unitario que envejece conjuntamente.

Se distinguen dos grupos principales de vinos, *generosos* y *dulces*; en los primeros, su proceso de elaboración incluye una fermentación completa de los mostos, habitualmente de uva Palomino, con la aparición del velo de levaduras de "flor" en el vino base. En este proceso de crianza biológica, el vino está en contacto con el aire; en las botas, se deja un vacío equivalente a la sexta parte de su volumen total para permitir su oxigenación y la aparición en su superficie de una capa formada por levaduras llamadas "velo de flor".

Dependiendo del tipo de crianza a la que se someta el vino surgirán los distintos tipos de **Vino de Jerez Generosos**: *Fino*, de color pajizo y dorado, seco y ligero al paladar y una graduación alcohólica de 15 a 17 grados con crianza en "flor".

Amontillado, de color ámbar, seco y ligero al paladar, es fruto de la fusión de dos tipos de crianza: una fase inicial biológica (velo de flor) y una segunda fase la oxidativa, que concentrará y oscurecerá el vino, que oscila con una graduación alcohólica entre 16 y 22 grados.

Oloroso, de un color ámbar a caoba, seco, con mucho cuerpo, con crianza permanente bajo "velo de flor". Su graduación alcohólica oscila entre 17 y 22 grados.

Palo Cortado, vinos de color castaño a caoba, con características del amontillado y el cuerpo del oloroso que se han elaborado a partir de algunas de las botas en las que se ha mantenido el "velo de flor" y clasificadas como potenciales palos cortados (estas botas se señalan con una raya horizontal que corta el "palo" original), y posteriormente, mediante una crianza oxidativa, se encabezan por encima de los 17 grados.

Vinos Generosos de Licor: se definen como vinos obtenidos mediante la práctica tradicional de cabeceos o mezclas a partir de vinos generosos con vinos dulces naturales y otras veces con mosto concentrado; son vinos con distintos grados de dulzor. Dependiendo de los vinos generosos utilizados como base y de los niveles de dulzor finales del cabeceo se obtienen los siguientes tipos:

Pale Cream: un vino de color amarillo pajizo, elaborado a partir de un vino de crianza biológica de fino o manzanilla, aroma punzante y delicado y sabor dulce. Su graduación varía de 15,5° a 22°.

Medium: vino de color ámbar a caoba claro. De aroma atenuado y paladar ligeramente dulce. Con una graduación alcohólica entre 15° y 22°.

Cream: vino dulce obtenido a partir del oloroso, de color caoba. Tiene aroma intenso, paladar aterciopelado y mucho cuerpo. Su graduación se sitúa entre 15,5° y 22°.

Vinos Dulces Naturales: se elaboran a partir de las uvas de las variedades *Moscatel* y *Pedro Ximénez*; después de vendimiadas, se someten a un proceso de sobremaduración o "soleo", sus mostos son extraordinariamente densos y dulces, y se fermentan sólo parcialmente, para conservar el dulzor original. El vino resultante se envejece posteriormente mediante crianza oxidativa en las criaderas y soleras.

Pedro Ximénez: vino de color ébano, con profundos aromas de pasificación. Suave y dulce a la boca. Pleno, vigoroso y con perfecto equilibrio. Elaborado a partir de uvas Pedro Ximénez, expuestas al sol para su pasificación.

Moscatel: vino de color caoba, oscuro, elaborado exclusivamente con uvas de esta variedad previamente expuestas al soleo para su pasificación. Suave y muy dulce, con un aroma característico de la variedad.

Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda: hablar de la Manzanilla es hablar de Sanlúcar de Barrameda, ciudad costera situada en la desembocadura del río Guadalquivir, que constituye uno de los vértices de este triángulo mágico del Jerez. Sin embargo, hay un aspecto que confiere identidad propia a estos vinos: la crianza bajo "velo de flor" en el especial microclima de la localidad de Sanlúcar, formado por el río Guadalquivir, el Océano Atlántico y la marisma. La Manzanilla es de color pajizo, aroma seco y ligera al paladar, con crianza exclusivamente en bodegas situadas en Sanlúcar de Barrameda. Su graduación alcohólica oscila entre 15° y 19°. Dependiendo del tiempo empleado en su crianza, la manzanilla, originalmente llamada "manzanilla fina", mediante envejecimiento prolongado toma características especiales entre la manzanilla fina y el amontillado, denominándose "manzanilla pasada".

Sus bodegas: Es recomendable visitar estas catedrales del vino con cita previa, pues están muy saturadas de público; las más atractivas e interesantes tal vez sean las de Domecq y González Byass en Jerez; Caballero y Osborne en El Puerto de Santa María y las de Hidalgo-LaGitana y Barbadillo en Sanlúcar de Barrameda. Esta zona ofrece al enoturista un sinfín de formas de experimentar la rica cultura del vino con las Denominaciones de Origen "Jerez-Xérès-Sherry" y "Manzanilla - Sanlúcar de Barrameda".

Nuestro correo: rutasparavivir@yahoo.es

Gerardo García Cuesta

La Plaza Mayor desierta en 1870



Ni de noche se podría ahora ver la plaza Mayor sin un alma. Y, como ven, el fotógrafo autor de esta panorámica, inusual para las técnicas fotográficas de aquel tiempo, lo consiguió. ¿De qué tiempo hablamos? En cuanto al año, aproximadamente 1866/70, que fueron los años en los que su autor, **Julián Martínez Hebert**, fotógrafo de la Casa Real, estuvo por Salamanca haciendo fotos de encargo.

Y en cuanto a la estación, es evidente que el calor apretaba aquel día y que podríamos estar en el mes de agosto. Muchos vecinos de la plaza han echado sus toldos para mantener fresca la casa; y algunos comerciantes han hecho tres cuartos de lo mismo con los toldos de los soportales, que les permitían preservar de la calorina los productos de sus escaparates (por ejemplo, los confiteros, las tiendas de ultramarinos y los perfumistas). Observará el lector que, en las hornacinas de la primera balconada del Ayuntamiento, están todavía los bustos de los reyes, que años después, en tiempos de jaleo político, fueron arrojados a la plaza. Ahora, en nuestros días, siguen estando las hornacinas vacías.

También observará el curioso lector (además de curioso ha de tener una cierta retentiva fotográfica) que en medio de la soledad silente, caliente solanera de la plaza, hay una farola como único elemento de iluminación.

Nos llama la atención esa farola no solamente por su incapacidad para iluminar el centro de la plaza. La farola nos suena ¿Dónde hemos visto antes esa farola? Ahora que lo pregunto ya se habrán percatado mis lectores de dónde. La hemos visto, convertida en burladero, en la famosa fotografía, atribuida a **Belvedere**, en la que la plaza se hizo coso taurino y, ante la fachada principal del Ayuntamiento, aparecen un torero y un toro de escaso trapío. Esa fotografía, de la que no se sabe su origen (o, al menos, nosotros no lo sabemos aunque lo sospechamos) pudo tomarse en una feria taurina que, no pudiendo-

se celebrar en ninguna de las plazas que tuvimos en la ciudad, se celebró en la Plaza Mayor.

Antes de seguir adelante en la meditación o elucubración,

recordemos algunas de las plazas de toros que tuvo nuestra ciudad.

Si la memoria no nos falla (téngase en cuenta de que la memoria no es infalible) fueron las que, a continuación, nombro, puestas aquí sin orden

cronológico:

- La del Campo de San Francisco, detrás del palacio de Monterrey.

- La que se levantó en terrenos de la huerta del convento del Carmen Descalzo (hoy Plaza de la Libertad), en la que se celebraron festejos taurinos populares y parece ser que allí toreó su última corrida en Salamanca **Francisco Montes Paquiro**.

- Y la de la Puerta de Zamora, junto al convento de Mínimos que parece que es la misma que, en otras crónicas, se cita como la plaza de toros del barrio del Conejal. El caso, como decimos, es que no habiendo plaza de toros digna se echó mano de la plaza común, la más digna, exageradamente digna.

¿El motivo de la celebración y, por tanto, de la famosa foto tantas veces convertida en cartel? Nos inclinamos a suponer que la foto de **Belvedere** se hizo en 1846, con motivo de las tres corridas que se organizaron para celebrar la boda de la reina **Isabel II** con el infante (algo zero) **Francisco de Paula**.

También hubo necesidad de celebrar en ella, aquel año, las corridas de la feria de septiembre, porque la plaza de toros "vieja" se encontraba en ruinas (la del Campo de San Francisco, que fue demolida en 1867), por tanto, la conocida imagen pudo captarse en esas dos señaladas ocasiones. Pues sí, esa es la misma farola. Lo cual quiere decir que, entre ambas fotografías, aquélla de **Belvedere** y ésta de **Hebert** no hay demasiada diferencia de años (o la farola era la favorita del Ayuntamiento y no la cambió en muchos años).

Hay algunos Ayuntamientos que no renuevan eso que ahora se llama "el mobiliario urbano" por el mero hecho de innovar; y son partidarios de dejar las cosas como están, si las cosas están bien. Ya ven cómo fijándonos, en cosas nimias, salen, a veces, cosas de cierta importancia. Nunca una farola apagada nos dio tanta luz para armar un artículo.

JOSÉ DELFÍN VAL
ESCRITOR Y PERIODISTA

Lentejas de tierras de sabor de mi Macotera.

Quiero hacer un homenaje a la lenteja, como plato de comida, y a los hombres y mujeres, que las sembraron, recogieron y prepararon, para que llegaran a todos los mercados.

Era yo muy niño, cuando mi madre me contaba que, estando ella de moza sirviendo en casa de una familia de lentejeros, apodada los Vivas, ponía a cocer, muchos días de la semana, pucheros con lentejas al amparo de la lumbre baja; antes, como hace ahora mi esposa, por las noches, las echaban “en remojo” en una cazuela de barro; dicen los expertos que es fundamental el agua pura, como elemento primordial para cocer bien las legumbres; en Macotera había un agua, conocida por todos los macoteranos, la fuente del Carril, que es excelente como buena cochera, en tres horas aproximadamente, se hacía la primera prueba de cochura, y, si se observaba que había poco caldo, se le añadía un poquito de agua.

Era fundamental, en la calidad de la lenteja, el terruño donde se sembraba. Según me contaban los labradores de mi pueblo, los mejores parajes de lentejas se hallaban en la Macolla, Carrallano, Las laderas del Valdelamora, los barros de las monjas y unas huebras que había en Sotrobal, entre la Verdina y el valle de san Cristóbal.

El proceso de siembra y de recolección era bastante complicado; había que mirar al cielo, para ver qué día hacía. Me contaba mi padre que las primaveras que eran muy lluviosas y se hacían las labores un poco engrudadas, al nacer la leguminosa, se tenía que hacer un trabajo extra con los picos - palas vueltos; era un trabajo muy artesanal y paciente, pues se tenía que ir, con el pico vuelto, cerro arriba y cerro abajo, moviendo los terrones, para que la lenteja, que aún no había asomado, naciera; era muy importante que las tierras estuvieran bien estercoladas, solían tirar, como abono, ceniza que recogían de las lumbres bajas; también era necesaria una buena escarda y el arico, labores que la planta lo agradecía mucho.

Lo más duro era segarlas, bueno, mejor dicho arrancarlas; los mozos de labranza solíamos ayudar a los segadores los días que andaban a lentejas; se cogían un poco verdes, se acarreamos y, en las eras, se las hacinaba en montones, a la espera de que se secaran y, a mirar al Cielo, que no lloviera para poderlas extender en la parva; de dos a tres días, se las exponía al sol y se las tornaba dos veces al día, se trillaban, se recogía la parva, se barría el solar y, a esperar que viniera un día de aire, el cierzo o el de abajo; tengo recuerdos de los días, de limpiar lentejas, como, por encima de nuestras cabezas, nos rodeaban aquellos pajaritos negros, la golondrina, el gorreato y el vencejo, buscando en el aire aquel bichito negro, llamado gorgojo, que tanto daño ocasionaba a la leguminosa; para hacer que este bichito desapareciera, había que asfixiarle en unas paneras especiales y herméticas, y con un producto que se llamaba bobulina; de estos asfixiaderos, doy fe de cómo se construían en muchas de las casas de los labradores; pero, de renombre, era el del tío Pinto, que tenía preparado en

su corraliza, situada en la plaza de la Leña; disponía de ocho o diez celdas que alquilaba a los labradores para dicho menester; una vez, fallecido el abuelo Pinto, lo atendía su yerno, Pelayo. Después se pasaba al siguiente proceso de arreglarlas, bien, en casas de los labradores o en casa de los Vivas, en una panera que daba a dos calles, Larga y Aceras.

De la lenteja quiero decir, como del cerdo, se aprovechaba todo, el grano y la paja; también recuerdo la presencia de aquellos compradores intermediarios, rondando todos los días las eras para ver como se hacían con el producto de grano y la paja; sobre esta, me vienen a la memoria dos, Juan el Buchito y Damián el Chapilla, aunque había muchos más.

Cuando se limpiaban las lentejas, la paja tenía un doble aprovechamiento; la que quedaba cerca del pez de grano, se aprovechaba para alimentar las ovejas en el invierno o para quemar en la lumbre baja; la más menuda se mezclaba con la más fina del trigo y, de la cebada, que formaba el famoso burrajo, que se utilizaba en las lumbres de las casas de los obreros.

Tengo una anécdota, que me pasó aquí en Sabadell. Hace ya bastantes años, me mandó mi esposa que le comprara, en el mercado, unos kilos de lentejas, y que fueran cocheras, frase tan macoterana, El tendero no entendía nada por cocheras. Me dijo: “Oiga, buen hombre, tengo unas muy buenas que me mandan de una zona de Salamanca, que la dicen la Armuña, son verdosas y se cuecen muy bien”; le pagué al buen hombre y marché a casa; todo quedó así; al cabo de un tiempo, vuelvo por el mercado, el tendero me para y, me dice: “Buen hombre ¿cómo le han salido las lentejas?

- Muy buenas, a más yo soy salmantino y no estaría bien que yo dijera lo contrario; en nuestro cuarto de plaza, que, algunos días, solíamos echar en el mercado, hice pueblo de los productos de Castilla y León: la alubia del Barco de Ávila; los garbajos de Fuentesauco, (Zamora), y la lenteja de Macotera, (Salamanca).

Bueno, amigos, esta historia me ha hecho mucha ilusión contarla; y mando, desde aquí, al Cielo, un recuerdo muy especial a aquellos hombres y mujeres que tanto trabajaron en las tierras de mi pueblo, para que ese producto tan nuestro, como es la “Lenteja”, se sirviera en el plato de los hogares de todo mundo.

Sabadell a 27 de Mayo del 2012

Antonio Sánchez Madrid El Corto

Las lentejas son tan buen manjar, que Esaú fue capaz de vender su primogenitura, con los derechos y riquezas que conlleva, a su hermano menor, Jacob, por gustar un buen plato de lentejas. Ya los padres del mundo conocían el gran poder nutritivo; dentro de sus componentes, abunda de todo: hierro, potasio, calcio, vitaminas, fibra, magnesio... Se dice que tomando un plato de lentejas, tienes suficiente para recuperar energía y el alimento completo para tu organismo.

Mientras comienza la misa

Lo hemos visto tantas veces, que nos pasa desapercibido; tiene que venir un forastero a recordarnos que tenemos un retablo de buena traza, armónico, y con imágenes de buena y artística hechura. Este retablo se colocó en 1752; por lo que corresponde al periodo final de la escultura barroca española.

Antes de entrar a analizar y exponer las características del retablo y de sus imágenes, vamos a hablar del proceso de su construcción, de la diversidad de artistas y artesanos que intervinieron; del material y técnicas, que empleaban a la hora de componer un retablo y las figuras de bulto, que cobijan sus hornacinas, que suelen ser el motivo de su devoción.

El vocablo retablo procede del latín "retro tabularum" que significa tabla que se coloca detrás. Se trata de una estructura en la que se combinaban las artes de la arquitectura, la escultura y la pintura, y que se dispone delante del muro de cierre de una capilla, encima del altar. Tiene su origen

en la antigua costumbre litúrgica de exponer, para su adoración, reliquias o imágenes de santos sobre los altares.

Lo más común era que, para su fabricación, se utilizaba la madera (pino, castaño, peral, roble, nogal y tejo), pero no eran extraños aquellos contruidos en piedra, alabastro, mármol y otros materiales duros y semipreciosos como el lapislázuli y la malaquita.

En el caso de los pueblos, eran las iglesias parroquiales, las que encargaban los altares barrocos, mediante contrato que firmaba el mayordomo de la iglesia con el ensamblador, casi siempre aconsejado o recomendado por los visitadores responsables del obispado, y previa su autorización; o por subasta a la baja. La puja a la baja solía hacerse con la modalidad de la vela, anunciando las pujas por pregón, y admitiéndolas hasta que se consumía la vela encendida, desde el principio del acto. La última puja, ofrecida antes de que se apagase la vela, era la que se llevaba la adjudicación de la obra.

Como ya hemos indicado, en la composición del retablo, intervenían varios maestros especialistas en cada una de las tareas. La traza y diseño de la pieza era tarea propia del arquitecto, pero, normalmente, esta gestión, por lo que he comprobado, por los contratos de los retablos de Alaraz y Santiago de la Puebla, la realizaba, también, el ensamblador junto con los pintores.

Nos vamos a detener a explicar cual era la tarea específica de cada uno de los maestros, que prestaban su acción en la fabricación de un retablo: El ensamblador se encargaba de encajar las diferentes piezas, hasta dar, a un objeto, la forma deseada; el proceso del ensamblador, en la construcción de un retablo, es mucho más amplia y compleja, ya que no se limita al mero trabajo mecánico de montar y hacer coincidir las distintas partes que lo conforman, es también el encargado, entre otras funciones, de establecer contacto con el cliente, de presentarle la traza y el diseño de las formas, del transporte de los materiales hasta el taller, del corte de las piezas en las molduras y perfiles requeridos y, finalmente, de su montaje y encolado.

El entallador, llamado también tallista o ebanista, se dedicaba a la labor de la talla de la madera; es el encargado de la parte



Nuestra Señora del Castillo

ornamental del retablo, relieves del banco, talla de las columnas y pilastras de las calles...; y, además, actuaba de escultor o autor de las figuras de bulto de gran tamaño.

Los pintores se encargaban del dorado, estofado y policromía del retablo. El dorado consistía en aplicar panes de oro sobre la superficie del retablo; el estofado sigue a la fase del dorado; una vez aplicada la base de pan de oro, esta se cubre, por encima, con pintura al temple; una vez seca, se rasca el color con un pequeño punzón en los lugares, en los que se desea que aparezca un efecto dorado, es como hacer un esgrafiado sobre el pan de oro; y, por último, la policromía, proceso por el cual se pintan de varios colores las obras artísticas.

Tratándose de una figura de bulto, a las tareas del pintor había que añadirle la fase del encarnado; tras dorar y estofar una escultura, el último paso, en su decoración, es aplicar, en manos, pies y rostros, los colores que se asemejarán al tono de la piel.

Proceso del trabajo del pintor:

La fase previa a la labor de policromía de una escultura o retablo, consistía en preparar la madera para recibir los pigmentos; en primer lugar, se alisaba bien la superficie, rellenando todas las posibles grietas y huecos, para aplicar varias capas de yeso; en un segundo momento, se aplicaba una capa de arcilla roja muy untuosa, que servía de base a la pintura; una vez seca, se procedía al dorado y estofado de la pieza.

Como final de esta primera parte, en la que hemos intentado explicar, el proceso de construcción de un retablo, queremos señalar las partes en que se distribuye o consta un retablo:

Banco o predela, se denomina la parte inferior, el basamento del retablo.

Calle, nombre que recibe cada una de las divisiones verticales de un retablo; por ejemplo, nuestro retablo tiene tres calles, divididas por cuatro columnas.

Cuerpo o piso, cada una de las divisiones horizontales de un retablo. Nuestro retablo presenta un solo cuerpo o piso

Ático, parte superior de la calle central de un retablo, donde se halla colocada la imagen de Nuestra Señora del Castillo.

Guardapolvos o polsera, saledizo que enmarca un retablo tanto por los laterales, como por la parte superior; es el marco del retablo.; a partir del año 30 del siglo XVI, se fue añadiendo, en cada extremo del retablo, una columna gigante, que recibió el nombre de pulsera.

Estructura del retablo

Como podéis observar el retablo de la capilla mayor es de gran altura y cubre, completamente, el lienzo recto del presbiterio. Se construyó este retablo en 1751, desconocemos el nombre de su autor, aunque por el aire que se da con el retablo de la iglesia de San Esteban de Salamanca, tallado por José de Churriguera, seguramente, fue labrado por alguno de sus seguidores; se colocó al año siguiente 1752, y Juan de Horcajo,

albañil macoterano, fue quien levantó el altar mayor. Como es natural su colocación fue un acontecimiento y todo el pueblo, junto con las autoridades y sacerdotes, acudió a los actos programados; se abrió el día con la bendición del retablo y con la celebración de la santa misa, en la que actuó como orador sagrado, el padre Francisco Juan Vilar, predicador mayor y general del convento de San Francisco de Salamanca. La construcción de retablo importó once mil reales de vellón. Durante nueve años, el retablo muestra el tono propio de la madera, con la presencia, únicamente, de Nuestra Señora del Castillo en su trono, y el tabernáculo o sagrario.

En 1763, se manda que, con caudales de la iglesia, se haga dorar el retablo mayor, para que esté más decente; el dorado del retablo importó 11.900 reales de vellón, y se incluye, en dicha cantidad, la hechura de Nuestra Señora de la Concepción, retocar Nuestra Señora del Castillo (que se había dorado y estofado en 1760) y el dorado de los marcos del altar mayor.

Firma el recibo el salmantino, Diego Enríquez, que es el encargado de llevar a cabo el trabajo. El retablo es de madera dorada y policromada. Consta de un enorme banco, un gran cuerpo central y un ático de medio punto, abrochada su clave por una tarjeta (adorno) con el anagrama mariano en su centro y decorada con hojas carnosas.

El banco tiene en sus laterales dos puertas, decoradas con placas, adornadas con follaje; sobre ellas hay dos veneras, rodeadas de hojas carnosas y en los lados colgaduras de hojas.

El cuerpo está dividido en tres calles, siendo la central más ancha y profunda que las laterales por cuatro columnas salomónicas, profusamente decoradas con adornos ovalados, pámpanos y racimos de uvas y espigas, (símbolos de la Eucaristía), hojas carnosas y cabezas angelitos; Las columnas se apoyan sobre ménsulas con adornos de hojas y con un ángel alado en sus frentes. Dos pilastras adosadas y decoradas flanquean la calle central, que alberga el sagrario y la hornacina con la imagen de la Inmaculada Concepción. El sagrario es un tabernáculo flanqueado por cuatro columnas, adornadas profusamente y sobre tres gradas; a los lados, hay dos cortinajes recogidos. Sobre él, está la hornacina, que acoge la figura de la Inmaculada, rodeada de una orla de cabezas de ángeles; otros cuatro sujetan dos cortinones a los lados, que rematan en la parte superior en una Gloria, con la paloma del Espíritu Santo, rodeada de nubes, flores y cabezas de ángeles.

En las calles laterales, hay dos hornacinas decoradas con hojas, frutos y flores, con las imágenes de san Ildefonso, en la calle de la derecha, y san Juan Bautista, en la calle de la izquierda; bajo las hornacinas hay sendos espejos (adornos) decorados con un jarrón de flores y rodeados de hojas carnosas, con cabezas de ángeles en la parte inferior; sobre las hornacinas, hay un dorado sol, rodeado de nubes y cabezas de ángeles y

con uno regordete, columpiándose en la parte inferior.

Dos pilastras dividen el ático en tres calles; las dos laterales tienen forma semicircular, decoradas con jarrones de azucenas (símbolos de pureza), rodeados de caprichosos follajes; Delante de las dos pilastras y cabalgando, sobre repisas, hay dos angelotes con las alas desplegadas, que llevan en sus manos dos varas con flores.

La hornacina, que acoge la imagen de Nuestra Señora del Castillo, está flanqueada por dos pilastras decoradas con follaje.

Imágenes

Imagen de la Inmaculada, de madera policromada, fue hecha en 1763, por Diego Enríquez, encargado de dorar el retablo mayor, y también fue dorada por él; la Virgen está sobre la peana adornada con dos cabezas de ángeles, rodeados de nubes; viste túnica y manto, cuyos pliegues son muy dinámicos, como agitados por el viento; uno de sus pies, adelantado, aplasta la serpiente. Toda figura dotada de gran movimiento; su rostro es de gran dulzura, delicadeza y belleza.

La imagen de San Ildefonso, arzobispo de Toledo, fue dorada y estofada en 1760, y costó hacerlo 250 reales; hecha propiamente para el retablo; con rostro benévolo y sonriente; con mitra, vestido con alba y la casulla que había recibido de manos de la Virgen.

Imagen de San Juan, se hizo en 1762, costó su hechura y estofado, 540 reales; Debió hacerla también Diego Enríquez, autor de la Inmaculada y de San Ildefonso; talla bastante buena, el santo semidesnudo, parte de su cuerpo cubierto con una piel de camello y un manto de pliegues muy movidos; con una de sus manos recoge el manto, dejando al descubierto una pierna, apoyada sobre un peñasco y la otra empuña un bastón, tiene el "Agnus Dei" a sus pies; las facciones de su rostro son nobles y elegantes, con su larga barba y cabellera.

Nuestra Señora del Castillo, patrona de la iglesia, ocupa la hornacina del ático, Imagen de autor anónimo, que ocupó el centro del primer retablo hacia 1540. La imagen está sentada en un trono adornado con pilastrillas corintias, para ser vista de frente, su rostro es grave y serio, preocupado por el destino de su hijo, de facciones ovaladas, su cabellera lisa, peinada con la raya al medio, cubierto por un manto con pliegues casi arquitectónicos; los pliegues de su manto de color rojo y túnica de color azul son airosos y amplios; su túnica ceñida con las mangas abrochadas con pequeños botones; le faltan los dedos de una de sus manos; con la otra, magníficamente tallada, agarra al Niño Jesús, que está sentado en un almohadón, desnudo, gordito, pelo rizado con un mechón encina de la frente; le faltan las dos manos; A pesar de las preocupaciones del rostro de la Virgen, se evidencia su aceptación y resignación ante el destino de su hijo.



Se trata de una figura que pertenece al estilo renacentista, y, por la presencia del almohadón, muy del uso de Diego de Siloé, y que, por esos años, trabajaba en el retablo de la capilla de Toribio de Santiago de la Puebla, pudo recibir el encargo de su escultura.

Iconografía

Este retablo, por los símbolos que muestra, es una exaltación del dogma de la Inmaculada Concepción (la Virgen concebida sin pecado). Esta idea la avalan la presencia de la Espiritu Santo, en forma de paloma, sobre su cabeza; la presencia de los jarrones de flores o azucenas (símbolo de pureza), la presencia de la serpiente (símbolo del pecado original); la compañía de la figura de San Idefonso no es capricho de Diego Enríquez, pues el Santo, en el siglo VII, profesaba una profunda devoción a la Inmaculada Concepción, muchos siglos antes de que se proclamara como dogma de la iglesia (8/12/1854). Y sobre la Virgen concebida sin pecado original, publicó su tratado "De Virgine Sanctae Mariae"; como tampoco es caprichosa la figura de san Juan Bautista, su sobrino, como testigo de su concepción en la "Puerta Aurea"; el coro de ángeles, que orlan su imagen, la presencia del sol (símbolo de pureza), las nubes y los ángeles, salpicados por todo el retablo, la muestran como Reina de los Cielos.

Su estilo escultórico

Este tipo de retablo se inician en el segundo tercio del siglo XVII (1630), se distinguen por su abultamiento de la decoración, ornamentación naturalista con vegetales, hojarascas, frutas, columnas salomónicas con manojo de espigas y racimos de uvas, alusivos a la Eucaristía. A finales del XVII, la ornamentación se hace abrumadora. Como consecuencia del culto eucarístico, propugnado por el concilio de Trento, el expositor de la custodia toma mayores dimensiones y resulta el punto principal del retablo. La estructura arquitectónica sigue dividiéndose en calles y pisos; hace su aparición el estípite (columna en forma de tronco de pirámide invertida), que ocupa el puesto de las columnas salomónicas-

La anchura o fondo de un altar es importante para datarlo, ya que, a medida que avanza el barroco, esta va siendo mayor al afecto de que aumenten los juegos de luces, el claroscuro. Cuanto mayores sean los entrantes y salientes, el retablo es más barroco. Son más tardíos los retablos con mayor número de concavidades y convexidades y con mayor desarrollo del tabernáculo.

La columna salomónica comienza en una basa y termina en un capitel, como la columna clásica, el fuste tiene un desarrollo retorcido, de forma helicoidal, que da de común seis vueltas, y que produce una sensación de movimiento y fuerza; evoluciona hacia pámpanos, vides espigas con sentido eucarístico. Cada vez más abultada. Cuanto más abultada y decorada es más tardía. Hacia 1650 los entalladores madrileños ponen de moda esta columna y los retablos pasan a tener un solo cuerpo con columnas todo a lo alto. Tener más cuerpos es pasado de moda. La tipología es variada: cuerpo y ático, (como sucede con el retablo de Macotera) o dos cuerpos y ático.

Afirmamos que nuestro retablo es churrigueresco, porque posee peculiaridades señeras del autor, como son el banco demasiado grande, lo mismo que el ático, abrochado con un arco de medio punto; el parecido de su traza con el retablo de la iglesia de San Esteban de Salamanca; el uso de cortinones; la presencia de ángeles orlando la imagen de la Inmaculada, descorriendo la cortina y distribuidos por todos los elementos del retablo y, sobre todo, la de los angelotes alados, que cabalغان sobre las reprises del ático, evidencian que su autor, pertenecía a la escuela de José de Churriguera.

SEMBLANZA DE MI PADRE, MATEO SÁNCHEZ JIMÉNEZ "CABRA"

Es muy difícil resumir, en pocas líneas, la semblanza de una persona y más compleja aún, cuando tienes que hacerlo de tu propio padre, recientemente fallecido. Mateo, mi querido padre, Dios te tenga en su gloria.

Mi amado padre creía en Dios, tenía una profunda fe. Mi añorado padre fue, ante todo, un hombre bueno y sencillo. Bueno, con su esposa e hijos; bueno, con sus amigos; bueno, con y para todos los que le conocieron y tuvieron la suerte de disfrutar de su compañía y de su gran sentido del humor.

Sencillo, haciendo de la sencillez virtud, y llevando una vida más bien austera, donde todo se compartía. Mi padre fue un hombre honrado y muy trabajador.

Honrado y fiel a sí mismo y sus convicciones. Y como se decía antaño: "trabajador de sol a sol".

Nació en Macotera (Salamanca) en el año 1929, año de profunda crisis como la que vivimos actualmente. A pesar de todo, y de una dura infancia y juventud en la Castilla de aquellos años de guerra y posguerra, mi padre fue una persona luchadora, amante de la vida y de la alegría; una persona feliz o, al menos, feliz a su manera, trabajando mucho para que a su esposa, mi madre María Teresa, y a sus hijos no les faltara el pan de cada día.

Emigró en los años 60 a Francia, como muchos paisanos y castellanos de la época, y con su trabajo y duro esfuerzo, mi madre y sus tres hijos salimos adelante. Regresó poco después, y trabajó muy duro en el campo y en la construcción. Compró la casa y una parcela, y así, poco a poco, con duro trabajo y, arrojando todos el hombro, salimos adelante; y, sin sobrnarnos nada, tampoco lo necesitábamos. Lo que teníamos era de todos y para todos. Eran tiempos felices de mi infancia, que ahora con el paso del tiempo recuerdo con mucha nostalgia. La familia, toda la familia – abuelos, tíos, primos-, compartía momentos y veladas alrededor de la lumbre en esas largas y frías noches de invierno. Aún recuerdo con muchísimo cariño cómo mi padre me recogía de la cama y me llevaba en sus hombros para encender la lumbre. Son inolvidables los momentos compartidos con él en Navidad, los toros y las fiestas de San Roque, patrón de Macotera, que mi padre vivía con mucha pasión; la matanza, la Semana Santa y su procesión de Viernes Santo, las verbenas y el kiosco de la Plaza Mayor, que tenían mis padres, los Carnavales, y miles de momentos emotivos que se amontonan en mi mente y que me hacen enormemente feliz haber compartido con él.

Ahora que ya no estás, me será muy difícil sobrellevar tu ausencia. Padre, querido padre, gracias por darme la vida, gracias por darme y darnos todo, gracias por ser como has sido. Nos has dado amor y nos has enseñado a amar.

Jamás te olvidaré. Jamás te olvidaremos. Te queremos. *Requiescat in pace.*

Muchas gracias a todo el pueblo de Macotera que asistió en masa con profundo respeto y sentir a la emotiva ceremonia oficiada por el alma de mi padre; así como, a los paisanos y amigos, que se acercaron al tanatorio de Peñaranda, a acompañarnos en unos momentos tan tristes para mi familia. Tampoco quiero olvidarme de mis compañeros del Gamo Diana y del padre Juan Carlos que nos regaló una sentida misa de funeral en la Parroquia de San Gerardo en Madrid el día 28 de junio de 2012.

Juan Francisco Sánchez Hernández

Toda una vida, pintando

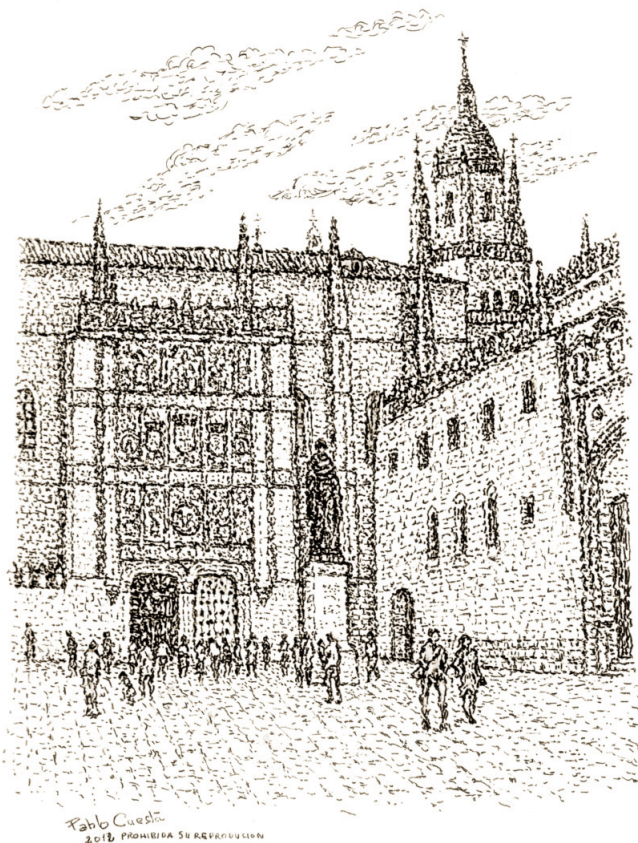


Un poco más abajo del armatoste, que le han colocado a la fachada plateresca de la Universidad de Salamanca, para sacar perras a los turistas, hasta que, en octubre, se inicien las obras de restauración y limpieza de la extraordinaria joya salmantina, aparece la figura de un personaje, acurrucado en una silla plegable de playa, con sus gafas eternas de pasta oscura, que simulan una mirada pícaro de hombre forofeo de la libertad descarnada, y de perfil de linco, que no se le escapa el menor detalle de la realidad que adherir al lienzo; con su cabellera blanca, menos por los años, que por el contagio de las nieves, que tanto aprisionó en aquellos lienzos de paisaje serrano de Cuevas del Valle. No deja en casa, nunca, su sombrero negro de anchas alas o su visera de cuadrines, que estrenó aquella tarde de san Roque, cuando lanceó aquel novillo de Flores, y que le valió que los de Macotera y Peñaranda lo apuntaran en el cartel de feria, como primer espada, entre otros espadas; y en la que imitó al Gallo en aquello de la espantá. Yo creo que, aquella tarde, decidió caminar por libre en esta vida, con sus personales condicionamientos de bohemio de cuna; y así se siente y se disfruta feliz, realizando aquello que conoce a las mil maravillas, como es pintar; sin duda, es el artista que más y mejor ha pintado todos los rincones monumentales y callejeros de Salamanca, con sus luces y sus sombras, con sus colores dorados y azules, limpios de sol; cientos de lienzos y láminas recogen la transcripción veraz y perfecta de todo el elenco de nuestro patrimonio cultural artístico.

Hacia tiempo que no veía a este madrileño macoterano; creo que, desde que tuvo que ausentarse de Salamanca por una intervención quirúrgica; supe que estaba aquí, por una entrevista que le hicieron en la radio; lo conocí por la voz y lo vi en forma; por lo que manifestó, él sí tiene solución para salir de la crisis, medida que tiene que ver con la desaparición de las castas; se fijó el medio en él, porque se trata de la figura más castiza e interesante de la calle Libreros; se dejó decir que su familia procedía de Macotera. Y claro que son macoteranos sus padres José Manuel Perines e Isabel Canillas; y, aunque Pablo no nació en Macotera, correteó por sus calles de chico;

travieso hasta el punto de echarlo de los curas (de los que guarda buenos recuerdos); enredador en mil oficios, entre los que quiso ser torero, marinero, menos lanero, el oficio del padre ...; no asentó la cabeza (si es que la ha asentado alguna vez) hasta que no cumplió la edad de Cristo, que determinó y se comprometió, en la intimidad de su alma, a vivir y morir de la pintura. Y a fe que la ha cumplido con toda fidelidad durante más de cuarenta años.

Y Pablo sigue siendo actualidad, como es actualidad toda la persona que se asoma a la vida diaria para sacar un poco de arte de sí y para recreo y admiración de los demás; si observas bien a Pablo en su silla, con el soporte y la lámina sobre su pierna izquierda y la caja de pinturas, sobre la derecha, lo ves como una auténtica dispersión de los pintores de Montmartre de París; y es tan peculiar su facha, que, al turista, no le queda más remedio que pararse a contemplar su casticismo y, sobre todo, su elegancia de artista consagrado, de seguridad de trazo; y su pintura no solo detiene, sino que engancha y seduce por su perfección, por su realismo, por su perspectiva y, sobre todo, por la luz y el color cambiante que proyectan sus cuadros; luz y sombras que nos impregnan de tenebrismo. Podemos decir de Pablo que fue uno de los pintores, que se escapó de la escuela impresionista de Barbizón. Y ahí está Pablo, concentrado en lo suyo; se sobrecoge cuando lo tocas o lo interrumpes; se fija en ti, y se sonríe, con la sonrisa abierta de un hombre bueno, que juega en la vida a ser un muchacho travieso y generoso.



La Cultura del vino

Vinificación en blanco.

Al contrario que en la vinificación en blanco, donde el mosto fermenta en ausencia de las partes sólidas de la uva, hollejos y pepitas, el vino tinto es un vino de maceración, es decir, la fermentación se realiza en presencia de los hollejos y pepitas. El contacto de la parte líquida con la parte sólida nos permite extraer y disolver las sustancias que van a aportar al vino: color, taninos, cuerpo y aroma.

No obstante, en la piel y en las pepitas, hay también sustancias de sabor herbáceo, vegetal, amargo, sustancias con olor y sabor a hojas; por eso, la maceración debe ser muy suave, no, por más tiempo de maceración, vamos a conseguir más sustancias favorables, sino podemos empezar a extraer esas sustancias no deseadas para un buen vino.

Los vinos que se elaboraban o se elaboran en Macotera no los podemos considerar como vinos de maceración, ya que no se utilizaba la totalidad de la parte sólida, sino que se fermentaba el mosto con una fracción de esta, lo que conocemos como "madre", de ahí que los vinos fueran de poco color y suaves y también, porque, generalmente, se mezclaban las uvas blancas con las tintas.

La vinificación en tinto se desarrolla en las siguientes fases:

Encubado

La uva, una vez en la bodega, al igual que la uva blanca, se despallilla y estruja y la "pasta" conseguida (mosto más hollejos y pepitas) pasa al depósito de fermentación. Una vez iniciada la fermentación, el carbónico, que se desprende, hace subir toda la parte sólida a la parte superior del depósito, formando lo que se conoce como "sombbrero". Este sombrero se debe regar o mojar dos veces al día, lo que se conoce como "remontados" y consiste en sacar mosto por la parte de abajo del depósito y echarla por arriba regando el sombrero. Esta operación tiene por objeto no dejar seco el sombrero, por lo cual proliferarían microorganismos no deseados y, por otra parte, favorecer la disolución de las sustancias contenidas en los hollejos.

La duración del encubado siempre dependerá del vino que queramos obtener:

Para vinos comunes y en variedades de mucho color, como pueden ser las tintoreras, el vino se descuba cuando aún tiene restos de azúcar sin fermentar; la fermentación terminará en otro depósito con el vino ya limpio.

Para vinos jóvenes de una comercialización rápida, se suele descubar nada más terminada la fermentación, para evitar la dureza de una maceración larga.

Por último, se aplica una maceración larga a los vinos destinados al envejecimiento, cuya dureza se pulirá en las barricas. También hay que tener en cuenta de que una maceración demasiado prolongada puede disminuir el color del vino, ya que las sustancias responsables del color vuelven a fijarse en los hollejos y las pepitas.

Descube

Esta operación consiste en trasegar el vino del depósito de fermentación a otro recipiente o, en el caso de vinos destinados al envejecimiento, directamente a las barricas.

Es importante no dejar enfriar demasiado el vino para así favorecer el inicio de la fermentación maloláctica. Las bacterias lácticas degradan el ácido málico en ácido láctico, dándole al vino mayor suavidad.

Prensado

Una vez extraídos los orujos fermentados del depósito, se someten a un prensado con el fin de extraer la totalidad del vino que aún contienen. Este vino se llama vino prensa y representa, aproximadamente, un 15% de la totalidad del vino elaborado. Este vino lógicamente es de menos calidad, pero, obtenido con prensados suaves en prensas neumáticas y con poca oxidación, alcanzan la calidad suficiente para ser mezclados con otros.

Otro sistema de vinificación en tinto y que se utiliza desde muy antiguo es la maceración carbónica. Consiste en colocar los racimos enteros en un depósito cerrado herméticamente y en atmósfera de gas carbónico. En estas condiciones, las uvas enteras sufren una fermentación intracelular. El estrujado y prensado se realiza después del tiempo de maceración.

El tiempo de maceración depende de la temperatura y del desprendimiento de gas carbónico. Cuando baja la temperatura y no hay desprendimiento de gas carbónico, se procede al descube, la uva se estruja y se prensa.

Estos vinos son muy aromáticos y afrutados y se suelen comercializar muy pronto, aproximadamente, a los dos meses de la elaboración. No obstante, son de consumo rápido, pues no suelen aguantar en el tiempo y, mucho menos, someterlos a envejecimiento.

Ángel Sánchez Cuesta, enólogo.



San Rocada 2012

Tocan a vísperas de san Roque. Se nota, porque todas las puertas de las casas están abiertas, y el trajín de la gente es más activo y más populoso. Somos muchos más y se nos ve más; los saludos y las conversaciones han roto el silencio de las calles, y Macotera, por unos días, vuelve a ser que lo fue: un pueblo dinámico, tertuliano, alegre y soñador de esperanzas, aunque sean oscuras.

Y, en el ceremonial de las vísperas, se incluyen un montón de actividades, que intentan ilusionar a pequeños y a grandes; y, al mismo tiempo, pretenden también engalanar de vida y distracción esos ratos muertos, que no sabemos como llenar.

Entre las muchas actividades programadas, en el exordio de las fiestas, tenemos la ya tradicional **San Rocada**, carrera popular, organizada por el "Club Atletismo Macotera", el día 11 de agosto, sábado, a partir de las 19.30 horas, con la salida y llegada en la Avda. de san José de Calasanz, y, en la que pueden participar corredores de todas las categorías. Me dicen que el plazo de inscripción finaliza el 8 de agosto a las 22 horas; te aconsejo que no lo dejes para última hora. El recorrido para los mayores es de 9 kilómetros y habrá regalos para todos los participantes, que finalicen la carrera.

El Cerro

¡Hola a todos!

Después de un año duro y complejo, lo que más deseamos es descansar y qué mejor que pasar unos días en Macotera.

Se aproxima San Roque y nuestro pueblo se llena de bullicio, de vida y se me antoja que el Santo ya desea dar su vuelta anual por el pueblo; siempre me ha parecido que, con la solanera de ese día, coge colorete para todo el año.

Hace un tiempo, paseando por el pueblo y sin haberlo planeado, me encontré subiendo al Cerro; lo tenía un poco olvidado ¡Qué silencio y qué bella panorámica de nuestro pueblo! Una pena no verlo con más frecuencia. Me sorprendió gratamente ver lo limpio que estaba, seguro que la proximidad con la residencia de mayores favorece a ello.

De repente, mi cabeza empezó a funcionar y se agolparon en ella todos los recuerdos de antaño. ¡Qué cantidad de piedra y qué movimiento de carros, cargados, hasta los topes, con materiales! En mis pocos años, no entendía dónde pondrían todo aquello. ¡Eso sí que era una movida!

Luego, lo fui viendo más claro y, como todo el mundo echaba una mano, no podía faltar la de los niños y niñas, y sí, busqué mi arbolito. ¿Os acordáis cuando íbamos con nuestro botellín de agua para regarlo? (las niñas ahora irían con su cubito de diseño) ¡Cuánto tiempo ha pasado y cómo ha cambiado todo! La imagen del Corazón de Jesús me pareció, como siempre, majestuosa, soberbia; la sorpresa, menos agradable, fue la situación del Corazón de María: la piedra se ha ensuciado mucho, y está muy deteriorada; las manos se han roto, y pensé, **esto tiene arreglo, seguro que ningún niño o niña de la generación del 40 al 60 (me refiero a los que regábamos el arbolito) se eche para atrás a la hora de colaborar para su arreglo, ya sabéis eso de que, a ESCOTE NADA ES CARO.**

Y este es el motivo de poner aquí estas líneas, ¿no os parece que merece la pena restaurarla? ¿La vamos a dejar caer? No podemos ni debemos. El Cerro es para nosotros como la herencia recibida de nuestros mayores y tenemos que obligarnos a cuidarla y fomentarla; es más, el CERRO es como ese amigo de toda la vida que, aunque no lo frecuentes, sabes que siempre estará ahí para lo que necesites.

Lo comenté con D. Rafael y bueno, dijo que alguna vez había pensado en la posibilidad de hacer un arreglo.

Ya sabéis que la primera y última palabra es de D. Rafael, pero, entre todos y ahora que iremos al pueblo, podemos comentarlo con él y ponernos a su disposición, para ayudarle con los trámites de pedir presupuestos etc. (sabemos que tiene mucho trabajo) También cabe la posibilidad de que algún paisano sepa o se dedique a esta materia y se ofrezca a echar una mano o, por lo menos, a asesorar.

¿Qué os parece la idea? La época no es la más propicia para donativos, pero bueno, serían unas cañas; además, **los del 45 no celebramos los 60, lo ahorramos ja, ja,...** También podemos pedir ayuda al Sr. Alcalde, Caja Rural etc. Siempre habrá alguna ayuda para patrimonio.

A Don Rafael decirle que no importa de quién parta la idea, solo queremos que no siga estropeándose, hasta el punto de no tener arreglo y si estamos de acuerdo para el pago... .

HACED CORRER LA VOZ, ya sabéis que es una idea, espero que prospere.

Os deseo buen verano y felices fiesta.

Matilde Bóveda Martín
Mbóveda@telefonica.net



Defunciones

Urbano Hernández Martín, *Barriles*.
Antonio Zaballos Sánchez, *Pelele*.
Manoli García Bautista, *Berbica*.
Teresa González Martín, *hermana de Juan Vaquerizas*.
Manuel Blázquez Bueno, *Prudencio*.
Mateo Sánchez Jiménez, *Cabra*.
Juan Manuel Sánchez Nieto, *Juanancho*.
Alfonso Bueno Zaballos, *Colorao*.
Petra Martín Blázquez, *Discípula de Jesús (Pajarera)*.

Historias de barbería

- Buenas y santas, don Nicolás.
- ¡Pasa, pasa, Manolito!
- ¡Vaya tela, don Nicolás, si parece que va a nevar!
- Ya lo creo, Manolito, tiene toda pinta de eso. ¡Qué barbaridad, 35° a la sombra! ¿Qué van a dejar para cuando llegue el verano? ¡Y que no llueve! Entre este calor, que no llueve y la crisis, no sé lo que va a pasar, Manolito.
- Pos ná, que va a pasar, lo del calor y la lluvia ya sabe usted, que es cosa del de arriba; asín que ya lloverá cuando él lo diga; y lo de la crisis, dice la mi Antonia que ya tiene la solución; asín que, don Nicolás, ¡que to arreglao!
- ¿Cómo dice la Antonia que va a arreglar lo de la crisis? Porque anda medio mundo dándole vueltas al asunto, y no son capaces ni unos ni otros de arreglarlo.
- Pos mu fácil, ¿cuántos somos en España?
- Más de cuarenta millones, Manolito.
- Pos eso es lo que dice la mi Antonia, con tantos millones que hablan que si mil millones pa esto, que si mil millones pa lo otro...; pos que dejen ya de tanto hablar, y no hacer ná; que nos den un millón a cada uno, y to arreglao.
- Pues mira, Manolito, no había caído yo en esa solución.
- Si ya le digo yo, don Nicolás, que cuando la mi Antonia se pone a pensar, déjela usted sola.
- Así que, Manolito, entonces con esa solución, todos millonarios, ¿no?
- Pos claro que sí, don Nicolás, que se pasan todo el día hablando, y no hacen ná.
- Pero, Manolito, si vamos a ser todos ricos, ¿sabes tú si ha pensado también la Antonia, quién va a sembrar las patatas y quién va a poner los ladrillos ...?
- Esas son ya cosas del gobierno, que pa eso los pagan, pa pensar. Que no vamos a hacerlo todo nosotros.
- Y déjeme ya en paz, don Nicolás, que me enreda tos los días de mala manera, y, cuando vuelvo al bar, está la mi Antonia con una jeta que pa qué; que si la misma distancia hay de la barbería al bar, que del bar a la barbería..., y ya sabe usted.
- Pero, Manolito, yo no puedo dejar el negocio abandonado.
- Bueno, bueno, pos hasta mañana.
- Espera un poco, hombre, y cuéntame lo que ha pasado en el pueblo de tu suegro, si es que lo sabes, claro.
- A mí no me se escapa ná.
- Pues cuente, cuenta.
- Ya sabe usted que los de ese pueblo son mu atravesaos. Que los pone usted boca abajo, y caen muebles rústicos. Y la semana pasá, el alcalde reunió a los guardias municipales y les echó una bronca de aquí te espero. Les dijo: "Que sois mu burros, que porque se pase un ceda el paso un coche, no podéis sacar la porra, y romperle los espejos y el cristal de adelante; y a otro, por no respetar un paso de

peatones, le bajáis del coche y le pegáis una paliza; que no es eso asín animales, más que animales; se les para, se le explica el código, pa que aprendan y asín, si es necesario, se le pone una multa, y se le quitan los puntos que haga falta.

El jefe de los municipales, le contesta al alcalde:

"Que no, señor alcalde, que son mu cafres, y por las buenas es imposible; que los de este pueblo no intentan meter la viga atravesá, estos la meten sin más.

- Pos es igual, vosotros sois la autoridad y tenéis que impartir justicia. Sos voy a contar algo que pasó hace muchos años, a ver si asín entendís: "Había un rey que se llamaba Salomón. Este rey era mu sabio y mu justo; y una vez fueron a pedirle justicia dos mujeres, que se disputan un niño; y, entonces, el rey dijo al jefe de la guardia: "Corta a este niño en dos partes, y le das una a cada una". Entonces, una de las madres dijo: "Majestad, yo prefiero ver a mi hijo en brazos de otra mujer, antes que verle muerto"; entonces, dijo el rey: "Mujer, tuyo es el niño. Castigad a la otra". ¿Me habís comprendido? - Sí, señor alcalde, gritaron todos a la vez. Pos, a la calle, a impartir justicia.

Al día siguiente, el jefe con un guardia, pasaban por el mercado, y había dos gitanas discutiendo: que si el niño es mío; que no, que es mío, y me lo has quitao...

Llegó el jefe, y dijo: ¿Qué pasa aquí?

- Ná, señor guardia, que esta me ha quitao el niño.

- Que no, señor guardia, que el niño es mío.

Dijo el jefe al guardia: "Coge ese niño y vamos pa el carnicero".

- ¿Cómo que al carnicero, jefe?

- Que vamos, te digo.

Llegaron al carnicero, y le dijo el jefe: "Corta a ese niño en dos trozos, y le das un cacho a cada una".

- De ninguna manera, señor guardia, yo no corto al niño en dos.

- Pos entonces, ya está claro dijo el jefe: "De este, es el niño".

Entonces, Manolito, salió corriendo para el bar riendo, y dejando al pobre don Nicolás, cabreao como siempre.

- ¡No vengas mañana por aquí, que te mato, bandolero!

Y Manolito decía a voces: "Hasta mañana, maese Nicolás, y a ver si averigua usted de quién era el niño.

El Rincón

San Roque

La iconografía nos cuenta de san Roque que, según la leyenda, descendía de una rica familia de Montpellier; que repartió sus riquezas y emprendió su peregrinación a Roma; que ejerció la caridad con los apestados y que se contagió del mal; que se retiró a un monte y un perro le llevaba la comida, hasta que un ángel lo curó. Sanado, volvió a su patria, lo tacharon de espía y murió en prisión, hacia el año 1327. Su fiesta es el 16 de agosto.

A san Roque, le visten siempre de peregrino, mas no con el largo sayal, sino con el traje de nobles, capa con esclavina y sombrero de alas, adornado con las insignias pertinentes: las llaves (como peregrino a Roma), la santa Faz (como peregrino a Jerusalén) y conchas.

Nosotros le contemplamos ataviado con todos los atributos, propios del peregrino: conchas, bordón, calabaza, con su inseparable perro con un pan en la boca, y mostrando la úlcera de la pierna.

D.

C/ n° Piso

Localidad C.P.

Provincia