



ESTE AÑO, SAN ISIDRO LABRADOR, SIN BESANA



Hoy, 15 de mayo, festividad de san Isidro. El campo está florido y hermoso, yo diría como casi nunca. Pocas veces, se ha visto el campo con los pies entallados y las espigas flotantes, bien estiradas y casi lozanas, en el mes de abril y principios de mayo. El refrán tenía la culpa: "En abril las aguas caben en un barril": Sin agua, la planta ni crece ni abolece.

En cambio, el año del bicho creará historia. Ha arrastrado consigo mucho bien, y se marchará tan contento, como si nunca hubiese roto un plato; sin embargo, la madre naturaleza es otra cosa, pues ha sido muy condescendiente y generosa con nosotros, No va a ser todo malo, pues nosotros somos muy buena gente. Yo diría, (sin ser profano), que los labradores son mucho más serios y responsables que lo fue san Isidro, pues, mientras el Santo abandonó la yunta para rezar, los agricultores de este mundo cultivan la tierra rezando sin soltar la manquera.

Este año también pasará a la historia, porque no nos ha sido posible sacar al Santo a dar una vuelta a la besana; ni le hemos podido honrar con la misa; ni los labradores han podido disfrutar del ágape de después de misa. Este año san Isidro se ha tenido que conformar con el encendido de una vela o candileja; y el labrador, con el vinillo y el pincho de su cosecha.

Los agricultores macoteranos tienen tanta fe y confianza en la lealtad de Santo madrileño, que, cuando, en 1908, se fundó "El Sindicato Agrícola Católico", que, después, se transformó en Cooperativa, le nombraron su abogado fiel.

Creación del Sindicato Agrícola Católico

(hoy Cooperativa Agrícola de san Isidro)

El 26 de marzo de 1908, 124 agricultores se reúnen y toman el siguiente acuerdo;

"Los abajo firmantes, mayores de edad y vecinos de esta villa, nos comprometemos, en la forma más solemne, a constituir un Sindicato en esta villa y a reglamentar lo referente al aprovechamiento de pastos y reclamación de las cantidades que se

adeudan por este concepto, obligándonos a elevar a documento público este convenio con las cláusulas y condiciones que sean pertinentes. Macotera a veintiséis de marzo de mil novecientos ocho"

El 7 de junio del mismo año, el Excmo. Señor Gobernador Civil de la provincia aprueba los estatutos.

En el artículo 2 de dichos estatutos, se recogen los fines que persigue el Sindicato:

1º.- La adquisición de abonos, semillas, aperos, máquinas y demás elementos de la producción, y el fomento agrícola y pecuario, arrendamiento de pastos y rastrojeras, y demás aprovechamientos.

2º.- La creación, dentro de la Sociedad, de una Caja Rural para el desarrollo del Crédito Agrícola y sostenimiento del Sindicato, cuando la Junta Directiva lo estime conveniente. El Sindicato podrá extender su acción a los fines que mejor respondan a las exigencias locales entre los señalados por la ley de 28 de febrero de 1906.

Integraron la primera Junta Directiva del Sindicato:

Presidente: don Miguel Cuesta Sánchez

Secretario: don Juan Francisco Blázquez Bueno

Tesorero: don Antonio Bueno Nieto

Vocales: don Manuel Bautista Nieto, don Jerónimo Cuesta Bonilla, don Ricardo Bautista Sánchez, don Pedro Blázquez Gómez y don Manuel Gómez Blázquez

Consiliario: don Eloy Usallán Martín, párroco de esta villa.

De esta forma se pone en marcha el Sindicato Agrícola Católico (hoy Cooperativa Agrícola de san Isidro).

Aunque los estatutos del Sindicato recogían entre sus objetivos la creación de una Caja Rural, pasaron veinte años, hasta que, por fin, se decidiera fundar la anhelada Entidad de Crédito. Se toma el acuerdo en la reunión celebrada el día 1 de diciembre de 1928.

La primera junta rectora de la Caja Rural la formaron:

Presidente: don Pedro Losada Sánchez.

Secretario: don Juan Francisco Blázquez Bueno.

Tesorero: don Pedro Bueno Jiménez.

Vocales: don Gabriel Bueno Jiménez, don Roque Bautista Zaballos, don Antonio Flores Zaballos, don Gabriel Sánchez Jiménez y don Francisco Bautista López:

Consiliario: don Ángel Tabernero Bautista.

EL BUEN BACALAO DE MACOTERA, EN "AQUÍ LA TIERRA", PROGRAMA DE TVE, EMITIDO EL 23 DE ABRIL DE 2020.



La cita fue en la plaza. La cámara barrió, brevemente, un trozo de plaza y de iglesia, y centró la imagen en la figura de los hermanos Bueno y la presentadora. La moza sonriente estrechó su saludo con gesto jocoso: "¿el bacalao de este pueblo de la provincia de Salamanca se pesca en El Tormes?"

Ya, en el secadero, Miguel Ángel le fue explicando las diferencias del bacalao común, que, científicamente, se conoce como el "Gadus mirhua", con otros pescados de su familia, como el abadejo, especificando que la piel del bacalao es más fina y recorre su lomo una rayita blanca. De seguido, fue despiezando la bacalada en sus partes características y definiendo sus propiedades culinarias. Así la parte de la cabeza, (la cococha), la consideró una de las partes más jugosas del bacalao, ideal para cocinar al "pil-pil" o en salsa, por la gran cantidad de gelatina que contiene; los filetes o la falda queda bien para fritos, rebozados...; la cola, para guisos, y como acompañante de potajes, patatas y legumbres; y el lomo, la parte central, la más

carnosa y codiciada por cualquier chef, que se precie.

La degustación al "ojo arriero macoterano", con la que se cerró el reportaje, quedó para chuparse los dedos.

La empresa Bacalao M. Bueno cuenta con uno de los dos únicos secaderos de bacalao de Castilla y León. Actualmente, la tercera generación de la familia Bueno se encuentra al frente del negocio que da empleo a cerca de una veintena de trabajadores, que trabajan, día a día, para ofrecer este rico producto. El bacalao, que trabaja M. Bueno, se captura en las lejanas Islas Féroé, ubicadas en el Atlántico Norte -entre Escocia, Noruega e Islandia-. Precisamente, el pescado desembarca en las costas danesas, donde inicia un recorrido cruzando media Europa, para, finalmente, "atracar" en las instalaciones de esta empresa familiar.

En Macotera, "cada pieza se selecciona y elabora de forma manual, con mimo y respetando las características del producto", explica Manuel Bueno, actual gerente de la empresa.

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

M^a Teresa Nieto Bueno



Cuentas corrientes

UNICAJA

ES06 2103 2212 66 0030001166

Cooperativa Macotera "Sección de crédito":

5589

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

Depósito Legal: S.192 - 1987

Impresión:

NUEVA GRAFICESA S.L.
Avenida de la Aldehuela, 80
37003 Salamanca

Dirección de la Asociación:

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

timicuesta@yahoo.es



Faro de las Islas Feroe (situadas en el Atlántico Norte).

El resultado es un bacalao de gran calidad, único en el mercado y con infinidad de posibilidades culinarias.

Bacalao M. Bueno distribuye su producto a toda la provincia de Salamanca además de otras ciudades y localidades limítrofes, como Valladolid, Ávila, Segovia, Zamora...

Secretos culinarios para cocinar bacalao

Desde la empresa Bacalao M. Bueno afirman que la clave para cocinar bacalao es desalarlo bien. "El primer paso sería aclarar los trozos bajo un chorro de agua fría, para eliminar la primera sal. Después, se coloca en un recipiente y se cubre por completo con agua fría. Es importante que el proceso se desarrolle en un lugar fresco, así que, en verano, debería ser en la nevera. Existe una tabla de tiempo aproximada para que el proceso de desalado sea correcto. Así, para un kilo de ganas, quijadas o alas de bacalao, serían necesarias entre 20 y 30 horas. Si se tratan de filetes o recortes, serían necesarias unas 36 horas y, si son lomos, deberían estar en agua unas 48 horas. En todos los casos, el agua debe cambiarse cada ocho horas", Últimamente, han incorporado un proceso de desalación, laborioso y muy particular, que les permite obtener el punto de sal idóneo y listo para su consumo.

Esta experiencia empresarial partió en el año 1958, cuando Miguel y Ana le decían a uno de sus hijos:

"si quieres cambiar esos tirantes que llevas rotos y atados, tendrás que empezar a trabajar".

Manuel tenía 14 años y acababa de terminar la escuela y, con una cesta primero y con un carretillo después, comenzaron Manolo y después Juli a vender por las calles de Macotera y también por las de los pueblos cercanos. Y, entre las mercancías, que vendían, ya se encontraba el bacalao.

EL BACALAO AL HABLA



Este bacalao es auténtico: nos lo dice la rayita blanca que le recorre el lomo. Este bacalao es de color gris, porque se ha criado dentro de aguas profundas; los hay de color rojo, si su "hábitat" se entreteteje con algas; y también, de color verde, si, en el fondo de sus aguas, crecen hierbas. Como ves su cuerpo es robusto, su vientre blanco, su longitud entre 50 y 80 centímetros: este suele ser el tamaño de los bacalaos del mar del Norte y del Báltico. Su temporada de captura se extiende entre el otoño y primavera, y se realiza mediante técnicas de arrastre, palangre y redes de enmalle. Una vez atrapadas las piezas, se procede al desangrado, para evitar que el bacalao se deteriore, así como a la decapitación, que tiene por objeto abrir el tronco a modo de lámina, favoreciendo así su salado.

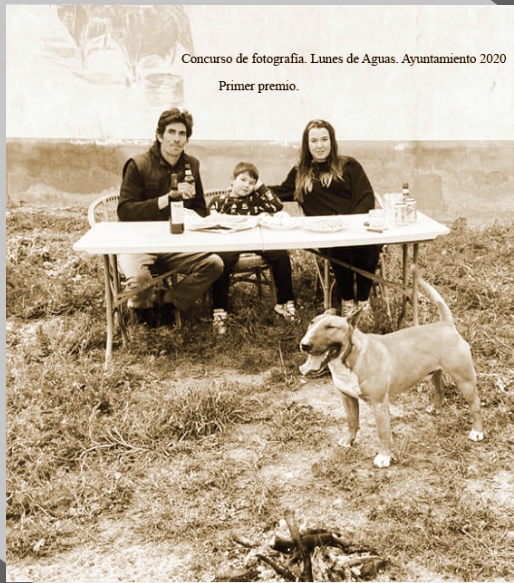
El proceso del salado comienza introduciendo las piezas en salmuera y, después, en sal seca de la mejor calidad, y, posteriormente, se procede a su distribución, transporte, almacenamiento y comercialización.

El bacalao prefiere las aguas frías, que están entre 1 y 8 grados centígrados y profundidades entre los 100 y 500 metros.

Es muy voraz y todas las presas que están a su alcance son buenas para él, incluso sus crías. Pero sus manjares favoritos son el pequeño calamar y el molusco de concha muy dura, que el bacalao digiere con su potente aparato digestivo.

Para la reproducción el bacalao busca aguas menos profundas y más cálidas. Su capacidad migratoria es muy grande y son capaces de recorrer grandes distancias para encontrar las aguas idóneas para la reproducción.

La fecundidad del bacalao es extraordinaria, una sola hembra puede poner entre 5 y 10 millones de huevos, de ellos solo un ejemplar o dos llegan a la edad adulta. Transcurridos de 3 a 5 meses, se empiezan a desplazar a las profundidades.



Concurso de fotografía. Lunes de Aguas. Ayuntamiento 2020
Primer premio.



Ayuntamiento de Macotera
Ancianas reponiendo fuerza. — en Yo me quedo en casa.



Concurso de fotografía. Lunes de Aguas. Ayuntamiento 2020.

Tercer premio

Ayuntamiento de Macotera
Que no nos falte de na'. — en Yo me quedo en casa.



Jose Guerras



Pedro Caballo, Eloy Oreja y Gene Losada.

LOS LARGOS VERANOS DE LOS CINCUENTA



Por San Pedro, entrábamos en el duro trabajo del verano. Se acababan las fiestas, -también los domingos-. Todos los días eran laborables. Con un permiso de la Iglesia, que el párroco anunciaba desde el púlpito, quedaba sin efecto el Tercer Mandamiento de la Santa Madre Iglesia: Santificar las Fiestas. Este mandamiento para el verano no con-

taba. En aquellos años, las jornadas de trabajo empezaban a las tres de la madrugada y terminaban a las nueve de la noche. Aunque los domingos no eran fiestas "de guardar", no podíamos perder la misa. Íbamos a "la tocada", a las nueve de la mañana, los segadores, después de haber segado durante cinco horas, y los labradores, cuando ya habían acarreado un viaje de mies a la era. Era corriente ver en la Iglesia más de una cabezada, esperando el "Ite misa es". A Misa Mayor solo iban "los señoritos" Decenas y decenas de segadores salían de buena mañana con el burro cargado con sus aguaderas, su *vencejera*, sus hoces bien afiladas y sus *dediles* de cuero para proteger los dedos de posibles accidentes. Los segadores iban segando dos cerros a la vez, dejando la mies en *manojos*. Detrás iba el atador formando gavillas, que después convertía en haces, ayudado por el rapaz que recogía las espigas. Los haces se amarraban con vencejos de paja de centeno humedecida. Otras veces se ataban con lías, (pequeñas sogas de esparto). En la siega, también intervenían muchas mujeres, por cierto, más coquetas que las de la "capi". Iban tapadas con sus pañuelos, dejando solo entrever los ojos. Intentaban cuidar su cutis para estar guapas en las fiestas y lo conseguían con pocos medios: un pañuelo y agua clara. Lo mismo pasaba con los labradores, a partir de San Pedro empezaban a armar sus carros, con sus *baluartes*, *travesaños* y *barcinas*, para el acarreo de las mieses. Con los carros siempre iban dos personas, uno para colocar los haces dentro de las barcinas y otro con un horcón de tres dientes metálicos y un mango largo, de más de dos metros, con el que levantaban y lanzaban los haces al carro. También intervenían algunas mujeres, siempre para colocar los haces en las barcinas. Solían ser hijas de pequeños labradores de una yunta de bueyes o de mulas, no iban tan tapadas como las de la siega, pero igualmente se cuidaban para no desmerecer. En aquel tiempo, no estaba bien visto la piel tostada por el sol.

La trilla en la *parva* se realizaba con trillos tirados por parejas de

bueyes o mulas, no era un trabajo duro, pero había que aguantar el calor y el polvo muchas horas. La *parva* se tomaba periódicamente con *horcates* de madera con cuatro *pinchos*. A última hora de la tarde, la mies ya trillada se recogía con las rastras y la cañiza. Se acumulaba en un espacio de la era que iba aumentando los días siguientes, para después formar grandes montones.

Terminada la trilla empezaba el aventar o "*limpia*", con los "*vielos*", lanzando contra el viento porciones de mieses trilladas, para separar el grano de la paja. Muchas veces, había que esperar días, hasta que llegaba el aire cierzo -algunos lo llamaban gallego-, viento seco y frío que sopla con fuerza y, que había que aprovechar, porque está claro, que, sin aire, no se podía aventar.

Separado el grano, y aireado el muelo con una pala de madera, se separaban los *granciones*, se cribaba y se metía en costales con la *media fanega*. Después con el carro se transportaba a las paneras. El transporte de la paja a los pajares se hacía con los carros previamente modificados: se ponían dos tableros en los laterales, tanto delante como atrás, y llevaban unas barcinas de huecos mucho más pequeños que las del acarreo de los haces. Para llenar los carros de paja e introducirla en los pajares por los *bocines*, se usaban los *garios*, eran parecidos a los "*vielos*" pero mucho más grandes.

Las comidas, en verano, eran lo clásico en Macotera: el cocido con: su sopa, garbanzos, relleno, tocino y, a veces, chorizo. ¿Postre? Solo había en otoño: uvas, melones o bellotas del monte. Los segadores mandaban al rapaz con el burro y sus aguaderas a buscar la comida al pueblo; los labradores, como estaban en las eras, siempre comían en casa. Después una pequeña siesta, vuelta a la faena.

De san Pedro a san Roque solamente había dos días de descanso: el 18 de julio, fiesta del llamado Alzamiento Nacional. Una fiesta impuesta, que, sobre todo, en los años cuarenta, la Guardia Civil obligaba a cumplir, saliendo a los caminos a impedir a segadores y labradores ir hacer su trabajo. El otro festivo era Santiago, se celebraba por todo lo alto. Por la tarde, se desplazaba toda la juventud a Santiago de la Puebla a los toros y al baile. Todo el mundo iba andando. La vuelta era sobre las diez. En aquel tiempo, en los bares no había bocadillos ni nada de comer -tampoco había dinero-, solo se bebía vino, gaseosa o algún orange. Y si no, agua de la fuente. Así que el estómago pedía ir a cenar a casa. Como todos volvían a la misma hora, la carretera se convertía en un jolgorio de parejas y grupos de mozos y mozas. Después de Santiago hasta san Roque, se volvía a la rutina diaria: siega, acarreo, trilla, y ya empezaba la *limpia*. Así, sin parar hasta el día catorce de agosto.

¡Por fin, empezaba San Roque!

SENTADO EN LA BASA DEL ESTRIBO

A todos nos recrea pasar ratos del día despertando, en nuestra memoria, retazos de nuestra vida, de nuestra historia lejana e inmediata; jugar y sonreír con nuestras 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 dul-

zainero; 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, de 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 re-

cogiendo e interpretando las jotas, que las abuelas solían cantar y tocar a los sones del almirez. Como está prohibido bailar "arrimao", la cosa fue más fácil para mí. Poco a poco, fui saliendo con el oficio; y 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, mayordomías y el baile de las danzas, 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 insinúe 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, solo en el baile. 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, p'alante", y los pequeños, detrás, y es que había que ser prevenidos, y seguir con la vigía, que recomendaba el cantar:

*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, (o sea ya amonestados), no se les permitía entrar en las casa de la novia, hasta que recibiesen el santo sacramento del matrimonio y las velaciones, (y sin las velaciones, los novios, aunque ya estuviesen casados, no podían dormir juntos: cada uno en la casa de sus padres, hasta que las recibían). Quien no cumplía este mandato, pagaba cuatro ducados de multa". Pero, a pesar de la prohibición, se echaba una "gatarilla" que otra.

Me preguntó por mi padre.

- No lo conoces, pues nació ciento ochenta seis 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 enfrente, es el hospital, y nosotros lo 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, se sostenía el hospital.

Entonces, las sesiones del Ayuntamiento se celebraban en la iglesia o en su pórtico, y se acordó con el cura (don Juan de Pajares) 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 sirvió de cárcel para la retención de presos, 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 ese día).

Le escuchaba con la boca abierta, pues yo, con la distancia del tiempo, no había oído hablar de estas cosas, y me doy cuenta de lo que ha cambiado la fisonomía del pueblo con el paso de los años. Y a él le pasó igual, cuando le enseñé las imágenes del pueblo, del año 2020.

LA NOCHE OSCURA



Miro por la ventana y se ha apagado la luz. La luna se ha acostado y ni ronca. Las estrellas se han escapado al infinito por miedo a los fantasmas.

Con la mano tanteo el vacío y mi mano se tropieza con un manto, y después con un perro, y después con una pierna herida y después con un palo, y subo hacia arriba y doy con una calabaza. El rostro no muestra ni un gesto; por eso, se trata de un rostro serio, que se cobija bajo un sombrero de paño de ancha ala.

No sabía quién era, ni qué hacía allí en la noche oscura, fría y con las estrellas huidas. Caminaba despacio y, al notarme, me preguntó ¿dónde está ese bicho, que tiene revuelto a todo el mundo? Dímelo: tengo el encargo divino de aplastarlo con mi bota de cuero de andariego.

Rebusco en mi mente y dándole vueltas a mi memoria, me percató de que ese hombre, que busca y se esconde en la oscuridad, para que no le distraiga nadie en su afán de exterminador de alimañas, se trata, sin ninguna duda, de san Roque, el Santo peregrino y el Patrón de mi pueblo.

EL SENDERO DE LA ALFOMBRA

He abierto un sendero en la alfombra del pasillo de tanto patearla; pero este sendero no se parece en nada al sendero de los Lobos de mi pueblo; aquel sendero es de color tierra-blanca, con alguna escurridera aceitosa de tractor y con mayor experiencia: ha conocido y aguantado a mucha gente de todas las edades y de muchas épocas; y, además, tiene el mérito de conducir al personal a muchos sitios y a muchos menesteres: al río, a la besana, al rompío de hortalizas, a la yunta y al carro a la besana... Ese sendero sí que sabe, no como este sendero de la alfombra que "ni ton ni son". No sabe de sol ni de frío ni de lluvia; ni sabe de tierras de labrantío, ni de mieses, ni de cultivos ni de pájaros cantarines, cruzando el aire en panda o posándose solitarios en los alambres del tendido a cantarnos un solo; ni sabe del croar de la raza de la charca; ni de la alameda del río, ni del río ni de su agua plácida, deslizándose sobre la arena limpia... El sendero de mi alfombra no sabe nada de estas cosas, ni de la vida, ni sabe tampoco, que está ahí, para evitar que el parqué se gaste o se manche. Y tampoco sabe que es útil, mientras dure este tiempo de confinamiento. El sendero de la alfombra solo es de paso y para ir p'allá y p'acá.

Lo he dejado ahí con su ignorancia y me he sentado en el sofá. En veinte días, me he leído tres libros. El último me ha gustado mucho por cómo lo cuenta, lo que cuenta y cómo lo enreda el autor, para que no me entere del desenlace hasta el final. Yo creo que el autor me lo ha hecho tan misterioso, para que disfrute con la sapiencia que encierra en cada frase, en cada giro. Creo no hacer propaganda, porque os invite a leerlo: se trata de "La paciente silenciosa" de Alex Michaelides, un escritor medio chipriota e inglés. Todo un Thriller psicológico, escrito bajo el amparo de Ágatha Christie.

La tele no la veo mucho, de vez en cuando, pues no es santo de mi devoción, cuando pone programas curiosos, de calado, películas de cartel, entrevistas..., y que, realmente, me interesan. Me siento a gusto con ellos. Por lo demás, no me enseña gran cosa ni me divierte, quizá, porque la vida ya comienza a desteñirme el paladar de las cosas nuevas, que, a veces, se muestran, ante mis ojos, cargadas de excesivo morbo y vaciadas de sustancia.

Tengo que agradecer al confinamiento, asimismo, el que me haya desempolvado aquellas tablas de gimnasia, que practicaba de más joven. No me ha costado mucho su práctica a pesar de los años. La grasa me dificultó un poco los primeros días, pero, una vez que se deslían los músculos, el acordeón se mueve con mejor soltura, y yo diría, hasta con gracia.

Y la escritura no la dejo por obligación personal y porque tengo compromisos: me entretiene durante horas del día, y me cunde. Sinceramente, no me aburro. Estas son las cualidades de las

cosas, que nos echan una mano en momentos duros y complicados de nuestra existencia. La situación nos pide paciencia y solidaridad a todos y para con todos: "después de esta tormenta, vendrá la calma".

EL VIRUS NO ES UN BICHO

Me he sentado en el pupitre y he esperado a que el profesor abra la carpeta y saque los folios. La lección, que tocaba hoy sábado, era sobre el virus. Puse toda mi atención, porque yo estaba interesado en conocer si el Covid-19, es un bicho u otra cosa. Y, según el profesor, se trata de una molécula rellena de proteína y cubierta de una capa fina de grasa. Y me dije: si es una molécula, no es un organismo vivo. No se trata de un bicho. Es como una piedra, que está ahí, hasta que un cantero la corte, la moldee según unas determinadas medidas, y que el albañil le busque un hueco para levantar una pared. Ella se deja hacer sin abrir la boca; y, si no la mueven, se está quieta por tiempo jamás.

Lo mismo tendría que pasar con esta molécula cargada de proteína y cubierta de una capa fina de grasa. Yo opino que alguien la tiene que mover, alguien la tiene que transportar, alguien la tiene que depositar en el algún sitio, alguien debe hurgar en sus entrañas, algo la tiene que activar para que reaccione y cobre vida, y se vuelva tan agresiva y multiplicadora.

Según el profesor, su cómplice es otra molécula, que los que saben denominan "enzima". Cuando el virus se asocia con las células de las mucosas oculares, nasales o bucales, su cómplice "la enzima" lo hace reaccionar y lo transforma en una célula agresiva y prolífica, que no hay posibilidad de frenar ni controlar: se expande por doquier sin miramientos, y se lleva por delante todo lo que encuentra sin defensas.

Hasta la fecha no hay fármaco que lo detenga; de ahí, las recomendaciones de estar alerta, para que esa molécula de proteína y cubierta de grasa no se acerque a nosotros; de ahí, que nos recomienden que nos quedemos en casa, que nos protejamos con mascarillas y nos lavemos las manos.

Los sanitarios nos aconsejan lo de la higiene, porque el alcohol o cualquier mezcla con alcohol de más de 65% disuelven cualquier grasa, como sucede con la capa externa, que protege el virus; y porque cualquier mezcla de cloro, (1 parte de cloro y 5 de agua) disuelve, directamente, la proteína y desintegra el virus.

El profesor recogió los folios, cerró la carpeta y se despidió de nosotros.

Sin levantarme del asiento, me puse a escribir un resumen.

¡¡¡QUÉ NO SE QUEDE UN VECINO SIN MASCARILLA!!!

Estoy realmente impresionado por las muestras de solidaridad, generosidad y responsabilidad del pueblo español ante la situación, que nos ha tocado vivir. Se ve que, cuando nos invade un cuerpo extraño, sabemos reaccionar como pueblo y actuar con toda seriedad y sensatez, obedeciendo la norma, que se nos demanda, aunque no faltan los desalmados y buitres en la viña del señor.

El testimonio solidario es un clamor en todo el territorio nacional, y, como ejemplo cercano, puedo contar como una persona me llamó, casi sin conocerme, interesándose cómo me encontraba; se echó un pequeño *parlao* conmigo y se ofreció por si precisaba algún tipo de ayuda; lo mismo me ocurre con una pareja vecina, que aprovecha su salida a la compra, para llamar, si necesito que me acerque alguna cosa; y me llega la noticia que, en Macotera, un grupo de personas se ha comprometido a confeccionar mascarillas con filtro para todos los vecinos; buena parte de ellas son profesionales de la confección en el taller de confección del pueblo, a las que se han sumado otras personas dispuestas a echar una mano. Han marcado un diseño y se han puesto a la tarea, cada una en su casa. Han aprovechado telas apropiadas, que guardan en sus arcas y unos tenderos, desinteresadamente, también les sirven material y gomas para su sujeción. Su lema: "que no se quede un vecino sin mascarilla". Hasta el momento, han preparado quinientas mascarillas, aún quedan unas cuantas.

Un señor se encarga, con su coche, de recoger las piezas elaboradas, y una tienda de alimentación y el supermercado se encargan de repartirlas entre la gente, o se aprovecha la salida a la compra para retirarla de la "modista" más cercana. Su objetivo es llegar a todos los hogares.

Previamente, Alicia Hernández, con fundas plastificadas, que le proporcionó la dirección del Centro Escolar, preparó 50 pantallas para las dos residencias, y está dispuesta a elaborar otras 100, para el personal que la requiera; asimismo, se confeccionaron mascarillas para las trabajadoras de las residencias, hasta que las abastecieran de material homologado.

No les gusta que les saque a la luz, pero yo no me resisto a hacerlo, porque, en realidad, están mostrando una generosidad y una sensibilidad humanitaria, que todos debemos reconocer y aplaudir.

Y concluyo dando las gracias a Catalina Bóveda, Margarita Ralina, Feli Chapa, Tere Pirina, Mari Campos, Gertru Bedija. Antonia Bella, Ludi, Petri Patana, Angelita, M^a Tere Nieto, José Guerras y los hermanos Pañero, responsables de esta labor en-

comiable. Seguramente, hay más personas que implicadas en este hermoso gesto, y otras, que ofrecen material: a todas/os nuestro agradecimiento.

Parte de este equipo no reduce su colaboración a este momento tan duro para nosotros, sino que, en todos los eventos tanto culturales, sociales y deportivos, que se programan en el pueblo, su entrega incondicional está presente, e incluso algunos, si no fuera por su prestancia, no se podrían llevar a cabo.

Va nuestra enhorabuena y gratitud más sincera.

Añoranzas, el 1º de mayo



Estoy rememorando con añoranza aquellos primeros de mayo en el Monte de los Gómez, cuando bautizamos a las encinas con el nombre de los bares de Macotera: Pedro, Cele, Emiliano, Pedro, Dulio, Sindical, Constante, Café, Fachenda (puede que me deje alguno) y dejábamos una jarra de vino por bar.

De taberna en taberna íbamos dando gritos: ¡¡¡Trabajo, justicia, libertad!!! Terminábamos el recorrido de los vinos un poco calamosanos.

Después, comíamos y, pasados los efectos de la comida y bebida, jugábamos un partido de fútbol (algún año en calzoncillos). La merienda, y para casa.

Años después, fuimos al río de Gajates. Allí fue la aventura: el burro del guarda nos comió la ensalada, que refrescábamos en las aguas del río, y, para más "inri", nos multó por montar el hato en un prado privado; y tuvimos que pagar la "Contenta" por orden del señor Blas, alcalde del pueblo. Fiesta de recuerdos, y, sobre todo, de Juan Bueno y de Paco López que ya no están con nosotros.

Antonio García Bueno, Cabaña.

ADELA CORTINA: “LA SOCIEDAD VA A CAMBIAR RADICALMENTE DESPUÉS DE ESTA CRISIS”



La filósofa augura que habrá “un antes y un después” y advierte: “O sacamos los arrestos éticos o muchos quedarán en el camino”

“Tenemos que sacar todos nuestros arrestos éticos y morales y enfrentarnos al futuro con gallardía, porque si no mucha gente va

a quedar sufriendo por el camino, y a eso no hay derecho”, advierte la filósofa y catedrática de Ética, **Adela Cortina**, ante la pandemia de **coronavirus**.

En una entrevista con la *Agencia EFE*, asegura que la sociedad va a “cambiar radicalmente” después de esta crisis, va a haber “un antes y un después” de ella, y afirma que para poder salir adelante se va a necesitar toda “la capacidad moral” y todo el “capital ético” de cada uno.

“Plantearnos el futuro y elegir unidad o disgregación”

La catedrática de Ética de la Universitat de València destaca que los seres humanos tienen ahora que plantearse el futuro y decidir qué quieren: si una sociedad unida en la que trabajen todos juntos para que la gente esté mejor, o una marcada por la separación y el ir “unos contra otros”.

“Si elegimos el conflicto, la polarización y la disgregación, se nos irá todo al traste y sufrirá todo el mundo, desde los más vulnerables, por supuesto, pero también los más poderosos”, asevera.

“Si nos damos cuenta de que lo importante es estar unidos, porque las personas lo merecen y porque tenemos que trabajar juntos, nos irá muchísimo mejor”, sostiene Cortina, quien insiste que todo depende de la libertad de elección de cada persona y asegura que “hay mucho margen de maniobra” por parte de todos.

“Cultivar la solidaridad y las buenas costumbres cada día”

Insiste en que la solidaridad, la justicia y las buenas decisiones “se cultivan”, y eso va conformando un “carácter” en los pueblos y las gentes. “Nunca es tarde para empezar”, asegura Cortina, quien precisa que el coronavirus ha dado lugar a “brotes de solidaridad”, pero hay que ver cómo se actúa cuando no haya una “amenaza constante”.

“Nos estamos jugando mucho cada día, aunque solo nos acordamos de todas estas cuestiones en momentos de grandes amenazas, de grandes catástrofes o de grandes guerras: en

esos momentos pensamos que habría que hacer las cosas mejor”, sostiene.

La catedrática de Ética reivindica que no hay que esperar a que haya una “desgracia rotunda” para darnos cuenta de que la humanidad “viviría mucho más feliz y mucho más contenta, y todos podrían salir adelante y seguir sus planes de vida”, si, en cada ámbito de la vida social, se tratara de alcanzar los fines por los que existen.

“A ver si aprendemos que, igual que el campo hay que cultivarlo día a día para que las plantas crezcan, nosotros también tenemos que cultivar las buenas costumbres, las buenas aspiraciones y hábitos y los grandes ideales en cada momento, no solamente cuando aparece una catástrofe aterradora”, afirma.

“No hemos aprendido nada de la crisis de 2007”

Cortina destaca que siempre se dice que hay que convertir las crisis en oportunidades de crecimiento, pero se teme que de la crisis económica de 2007 “no hemos aprendido nada”.

“Veo (tanto en la ciudadanía como en la política) las mismas actitudes de antes, el mismo jugar al día, a la baza más cercana, nunca pensar en el medio y largo plazo”, afirma la filósofa, que añade: “no se trata de hacer una jugada corta”, sino de “construir el futuro, que es algo muy amplio”, cada día.

Pero confía en que se aprenda de la crisis actual, por un motivo: “después de la catástrofe vamos a vernos con tal cantidad de retos y de problemas por resolver que, como no lo hagamos con ese pensamiento del medio y largo plazo, va a quedar muchísima gente por el camino, en la cuneta”.

“Las empresas tienen que ser éticas en los ERTE”

La también presidenta de la Fundación Etnor (Ética de los Negocios y las Organizaciones Empresariales) defiende asimismo que en estos momentos las empresas “tienen que ser éticas, por supuesto que sí”.

“Si hay empresas que aprovechan este momento para eliminar puestos de trabajo de una manera que no es en absoluto necesaria, eso es una inmoralidad impresionante, y una buena empresa no lo hace”, alerta.

Adela Cortina afirma que, en este momento, seguir con un puesto de trabajo es “fundamentalísimo para la vida de las personas” y eso “una empresa ética lo tiene en cuenta”. Las que “despiden a gente sin ninguna necesidad” son “malas empresas”, añade.

Y concluye que lo mismo se puede aplicar a la política: “la que no se preocupa del bien común es una mala política, además de inmoral”.

DEÍFICO CORAZÓN



Yo de la iglesia me sé casi todo, digo casi todo porque no lo sé todo. No sé en qué año se construyó la iglesia, ni el autor que ensambló el retablo mayor, e ignoro, completamente, todo del retablo que llamamos del Corazón de Jesús, porque no nos han legado ni un dato. A simple vista, se trata de un retablo de estilo barroco, de buena traza y dorado; por los dos estiletes, que flanquean a las dos columnas,

puede pertenecer a la etapa final del barroco. Este retablo fue dedicado a la Pasión, pues, en la parte central del ático, hay un lienzo, que representa al “*Ecce Homo*”, con dos figuras difusas al fondo, que se aprecian bastante mal, porque está muy estropeado, y por el espejo con tres clavos, que figuran en la cornisa saliente que remata el conjunto. Es muy similar al retablo de la Dolorosa de Santiago de la Puebla. ¿Son de la misma época? Tampoco nos han dejado pistas del retablo de la iglesia vecina. Tampoco sabemos qué imagen se albergó en su hornacina central. No debió gustar a algunos, que se retirase la imagen, que se guardaba en dicha hornacina, pues, cuando el coadjutor, don Ricardo Caballero felicitó a los iniciadores de la idea de adquirir una imagen del Corazón de Jesús, “*pareció quimérica en el tiempo en que se suscitó*”.

Según palabras del don Joaquín Cruz, párroco de Macotera, el origen de la devoción al Sagrado Corazón en esta parroquia, data del año 1885, en que el cólera morbo diezmo a los habitantes de este pueblo, y fue, en 1895, cuando se implantó, en Macotera, el Apostolado de la Oración, fundado, en 1844, por el padre jesuita francés, don Francisco Gautrelet, cuyo rasgo característico es la práctica y propagación de la devoción al Sagrado Corazón de Jesús, especialmente, a través de la adoración reparadora y la misa y comunión en los primeros viernes de mes, y propagó también la “consagración de las familias” al Deífico Corazón de Jesús.

La primera medida, que tomó el Apostolado, fue comprar una imagen del Deífico Corazón de Jesús. Ha sido la primera vez, que me tropiezo con este adjetivo “deífico”, pero me gusta la palabreja, y su significado tiene que ver con los atributos de divino, celestial, excelso y supremo; con motivo de la inauguración de la nueva imagen, tuvo lugar la celebración de un triduo los días, 21, 22 y 23 de junio de 1895.

SOR RAMONA: GENEROSIDAD Y EXIGENCIA

Hace medio año que falleció Sor Ramona y teníamos pendientes unas líneas que sintetizaran las diferentes misivas que nos han llegado.

El día 17 de noviembre nuestra paisana, Hija de la Caridad, Sor Ramona García Blázquez, falleció en Alba de Tormes, Casa “Virgen Milagrosa” a los 91 años y después de 68 de vocación. Nació en 1928 en el seno de una familia cristiana, hija de Diego y Quintina estudió con las Hijas de la Caridad de Macotera y después en Gordejuela (Vizcaya). En este ambiente familiar y cristiano, Sor Ramona sintió la llamada para ser Hija de la Caridad. Entró en la Compañía el día 6 de septiembre del año 1951.

Tuvo tres destinos. El primero el Colegio de la Milagrosa de Alba de Tormes durante 22 años y donde hizo los votos. El segundo el Colegio de la Encarnación en Peñaranda de Bracamonte durante 43 años. En ambos destinos, se dedicó a la docencia y, en este último, lo compaginó con labores de secretaria del centro. Siempre hizo honor a su carácter Vicenciano. Su afán por estar al lado de los más necesitados y su gran generosidad la llevaba a preocuparse siempre por las familias más necesitadas, que tenía a su alrededor con ayuda económica y espiritual. Acercaba la comunión a las casas de los enfermos y personas mayores infundiéndolos consuelo.

Como buena matemática que era, la mayoría de sus alumnos ensalzan su don para la enseñanza de esta materia. Solía decir que las matemáticas son una ciencia que también lleva a Dios. A través de ellas, les inculcaba los valores y buenas costumbres. Su profesionalidad hacía que no escatimara tiempo en aquellos niños con dificultades en esta disciplina, para que alcanzaran el nivel de los más avanzados. Destacaban su energía y entusiasmo tanto en las aulas, como en la vida. Era alegría, pero también temperamento y exigencia. Varios compañeros destacan su gran dosis de ironía. Recuerdan como “picaba” a sus alumnos con el fútbol del que era aficionada, el Marca fue su periódico favorito.

Si tuviésemos que extractar las dos cualidades que más nos han repetido quienes la trataron, son la generosidad durante toda su vida y la exigencia en su etapa docente. Sin duda, ha dejado huella en las personas y alumnos que tuvieron la suerte de cruzarse en su vida

Cuando sus facultades físicas la fueron limitando, se trasladó a Alba de Tormes (María Milagrosa), donde no fue casualidad que falleciera el día, en que la Iglesia celebra el día de los pobres a los que tanto entregó su vida.

¡VENTURA BLÁZQUEZ JIMÉNEZ, PUCHERERO

Nos llegó la noticia del fallecimiento de Ventura. Y, sinceramente, cuando alguien se nos va, se va con él parte de nosotros mismos y de nuestro pueblo; sin embargo, Ventura no se nos ha ido del todo, pues quedan con nosotros su recuerdo, su obra y sus vivencias compartidas con su familia y con la comunidad más cercana.

Ventura nos deja en su casa un auténtico museo, un legado de etnología y de esculturas, muy interesante, como corresponde a un gran artista, que fue.

Un día de agosto, mi hermano y yo pudimos disfrutar de su obra, que despertó, sobremanera, nuestra sensibilidad y admiración. Ya, en casa, me senté al ordenador y escribí para el boletín el siguiente comentario.

Una casa museo de "talla"

La casa de Ventura Puchero es un auténtico museo de escultura, que satisface plenamente la curiosidad de quien la visita.

Ventura, aquella tarde de agosto, estaba recostado en la mesa y esperaba que se secase el humedecido pasillo recién fregado. Se lo pisamos, pero no le dio importancia: "se vuelve a fregar".



Nos tomamos la confianza de sentarnos a su lado, pues queríamos que nos contara cosas de su vida y de su obra. Nos costó sacarle alguna palabra, pues él nos señalaba, con un gesto, su obra: "Ella es la que habla y la que interesa, a mí no me gusta decir cosas de mí". Esta humildad no se traduce en su obra, pues, realmente, se trata de una muestra de calidad, de perfección y de modelado exquisito. Su alma, maestra de su creación, puede estar orgullosa de Ventura, un hombre sencillo, que se ganó la vida en el campo, mezclando arenas y cementos y, hay que añadir a su currículo profesional, los nueve años de emigrante que pasó en Alemania, en Ratisbona, cuna del Papa actual.



Ventura es un artista autodidacto, no ha ido a ninguna escuela, salvo algún rato por el curso de talla, que impartieron, en Santa Ana, Antonio García *Confitín* y el escultor peñarandino Pro. Es su maña, junto con su idea, quienes han interpretado la realidad en el estilo más directo posible; y, dentro de esa realidad cercana, se hermanan la sensibilidad de artista con el mundo que le rodea y le toca: los aperos de labranza con los que convivió tantos años, hasta sentirlos como algo propio; la colección de espejos, que envuelve en marcos torneados, que son una auténtica maravilla por su filigrana y por el moldeado de la madera, que ennoblece aún más con su acabado; ¿qué más podemos decir de la escultura del retablo mayor de la iglesia de Macotera? Y, aparte de la representación de los escudos nacional, comunitario y local, me quedo parado ante la percha de la que cuelgan más de una docena de castañuelas, discutimos sobre la identidad de los artefactos, insistí en que se trata de pitos, no de castañuelas, pero no quedó muy convencido; el caso es que, si pasáis por allí, no dejéis de echarles una, porque merece la pena. Y se escapa, por un momento de su pueblo, para contemplar, en vivo, la zona monumental de Salamanca, y, en un boceto, dibujado en la hoja de un cuaderno de muelle, se trae los detalles más significativos de la plaza Mayor de Salamanca, de la Universidad, del Puente Romano, de las Catedrales, de San Esteban..., que, en un montón de ratos, pacientemente, los va extrayendo, con su gubia y escofina, de las entrañas de los



trozos de madera de nogal, de haya, de teca, de arce, de encina y de aliso, que le trae su amigo Miguel de Madrid, o ha espigado él mismo entre los desgajes de las encinas del monte Fresnillo. A pesar de la variedad de temas que desarrolla, la calidad de la talla de Ventura no decrece en ningún momento, se mantiene en su originalidad, con el mismo perfil, con el mismo trazo y con el mismo porte de elegancia y seriedad. Ventura no traiciona la realidad rural, la mantiene en su tono y en su verdad, y su gubia se encarga de verter, con desparpajo, las esencias que siempre han acompañado las manifestaciones importantes de los grandes artistas. Y, en el caso de Ventura, es una realidad evidente.



NOTICIAS DE MACOTERA

El bicho puede restringir nuestra actividad física, pero nunca nuestro quehacer mental. Y esta libertad nos ha permitido llenar el tiempo con iniciativas personales y familiares, que han enriquecido nuestra convivencia y aguzado nuestro ingenio.

El Ayuntamiento ha organizado algunas actividades, que han contribuido a rellenar algunos huecos en este tiempo de confinamiento, con la convocatoria de algunos concursos, que han



tenido como protagonistas a los niños y mayores.

Los niños han podido mostrar sus habilidades artísticas en un concurso de pintura; y los jóvenes y mayores, en uno de fotografía, motivado

en el Lunes de Aguas (las fotos premiadas aparecen en el página 4 de este boletín), y en el "I Concurso de relatos cortos "Río Margañán".

Este último ha ofrecido su oportunidad a tres categorías: infantil, (hasta los 12 años); juvenil (de 13 a 18 años inclusive) y adulto (mayores de 18 años). Salvo, la infantil, las otras dos categorías han dado su respuesta: la primera, presentando dos trabajos, y la adulta, diez. Como estímulo, se premiaba al primer ganador con 100 euros y diploma; y al segundo, con 50 y diploma.

El concejal de Cultura, Francisco Jiménez, nos informó de que el primer premio del grupo juvenil correspondió al relato "Efímera la vida", de Paula Zaballos Jiménez. Para el primer premio de la categoría Adulta, el jurado seleccionó el trabajo "Abuela, abuela, ha florecido el almendro", de Sonsoles Fiallegas Rebollo y para el segundo, "Triste historia de los sueños", de Alberto Hernández Santos.

Una vez acabe el confinamiento, se fijará una fecha para la entrega de premios a los ganadores.

Asimismo, el 3 de mayo, domingo, el Ayuntamiento sorprendió a los niños y adolescentes, con el reparto sorpresa de cucuruchos de gominolas, ofrecidos, de manera gratuita, por la empresa macoterana "Colmados Petra", y los niños, desde los cero años y hasta los dieciséis, recibieron una mascarilla homologada, gestionada por el Consistorio.

El día 9 de mayo, el Ayuntamiento procedió al reparto de mascarillas y solución hidroalcohólica a cada uno de los vecinos. Las mascarillas han sido fabricadas en Salamanca. Los puntos de recogida se fijaron en el Centro Cultural de Santa Ana y en el Museo Etnográfico.

EL LUNES DE AGUAS, (este año en casa).

Comentaba, hace tiempo, que había indagado sobre el origen del Lunes de Aguas, y no había dado con la pista: solo disponía del documento real, que habla de la casa de la Mancebía y de sus pornaes, y me quedaba ahí; pero estoy casi seguro de que la festividad del Lunes de Aguas no tiene su origen en esos decretos, sino en la amenaza de la sequía y sus consecuencias: las grandes hambrunas. Y, a este fenómeno natural, sancionador, había que buscarle un culpable, y los predicadores se encargaron de atribuírselo al pecado: "el pecado es el causante de todos los males", y, para más "inri", de la indignación divina. Y lo machacaron tanto desde el púlpito, que la gente campesina se lo creyó, de tal forma que, para apaciguar la justicia divina, lo primero que hacía al levantarse, era santiguarse, rezar el padrenuestro y mirar al cielo y a su entorno y, a la vez, dentro de su confusión, rebuscaba en el bolso del chaleco de su conciencia, qué había hecho él de malo, para enmendarse.

Y la misma pregunta se la hacían los campos, y los productos de la tierra, y los pájaros, y todos los seres vivos, e, incluso, las cosas todas, que pueblan la tierra.

El caso era sembrar el miedo en aquellas personas honestas, para que ellos pudieran salirse con la suya y obrar a su antojo. Esta práctica suele ser común en todos los que quieren someter la voluntad y la libertad de las personas. Lo utiliza el empresario, el político, el predicador y todo aquel que se erige en señor y amo.

Y aquella indignación divina por el desacato humano había que *tamarla*, y, para el menester, los clérigos se inventaron plegarias, cantos, triduos, misas, bendiciones, rogativas y letanías generales, que los fieles seguían con gran devoción y esperanza; y, aquí, en Salamanca, nuestros ancestros eligieron el segundo lunes de Pascua, el de la octava, para implorar a su Patrona, Nuestra Señora de la Vega, que tenía su morada aledaña al río, el agua necesaria para regar sus sedientos campos y sus mantiales; y, en rogativa romera, y acompañados de viandas que degustaban a la sombra de la alameda del Tormes, se le hizo coincidir con la fecha, en que las mujeres públicas, recluidas en la casa de la Mancebía durante la Cuaresma, retornaban a la ciudad a cumplir con el precepto pascual de la confesión y la comunión.

Y así era en todos los pueblos de la España seca; cada uno sacaba, en procesión, a su patrona o santo o santa de su devoción, invocando su intercesión ante el Hacedor, para que escuchara la plegaria del pueblo; y, a veces, no eran los pecados de los hombres los culpables del castigo divino, sino la acción de los malos espíritus, que se ensañaban con el hombre, y, había que ahuyentarlos hisopando los campos y sus productos.

Y los clérigos se inventaron cantos "pro lluvia", como la "Salve del Agua", y otros, que se cantaban en los pueblos de Castilla, como en Alaejos: "¡Oh Virgen de la Casita! "Tú que tienes el poder, quita el candado a las nubes, para que empiece a llover", o en Valverde del Majano "Los brazos tenéis abiertos, los ojos mirando al cielo, suplicando a vuestro Hijo que nos riegue nuestro suelo".

Y los muchachos, en mi pueblo, convertíamos nuestros juegos en plegarias por la lluvia, cuando cantábamos en corro el "que llueva, que llueva, la Virgen de la Cueva; los pajaritos cantas; las nubes se levantan; que sí, que no, que caiga un chaparrón" Y aquella otra que dirigíamos a san Marcos, otro abogado de los campos de mi pueblo: "Agua, san Marcos, rey de los charcos, para mi triguito, que ya está bonito; para mi cebada, que ya está granada; para mi melón, que ya tiene flor; para mi sandía, que ya está florida; para mi aceituna, que ya tiene una".

Pero, sin duda, al Santo, que más marean los agricultores y ganaderos, es san Isidro, porque fue monaguillo antes que Santo, y se le considera el más indicado de elevar las súplicas ante el Hacedor.

Las rogativas fijaron su fecha de celebración en el pontificado de San Gregorio Magno en el año 590. Tenían lugar dos veces al año: en la festividad de San Marcos (25 de abril) y los tres días anteriores a la Ascensión, conocidas como rogativas y letanías mayores; además el Papa y los obispos podían prescribirlas en cualquier época del año en calamidades y necesidades públicas perentorias.

Es posible que las rogativas de san Marcos suplantaran a las "Robigalia" romanas, tradicionales festejos de carácter agrícola, que se celebraban en la misma fecha (25 de abril), en honor del "dios Robigo", con procesiones a través de los campos y sacrificios de animales, que tenían, como objetivo, interesar a aquella divinidad pagana en el cuidado y protección de los sembrados.

Oración al dios Robigo, protector contra la roya del trigo, del poeta Ovidio.

"Tizón inmundo, respeta las plantas
de Ceres, y que su tallo ligero se
cimbree en la superficie de la tierra.
Deja tú crecer los sembrados,
fertilizados por los astros propicios del cielo,
hasta que vengan en sazón para las hoces.
Tu poder no es liviano:
los trigales a los que tú pusiste tu marca,
los da por perdidos el colono entristecido.

ADIÓS A VENTURA BLÁZQUEZ JIMÉNEZ



La vida tiene sus dos extremos: La infancia y la vejez. De por medio la travesía.

Dicen que, cuando cerramos los ojos por última vez, alguien nos pregunta ¿Qué hiciste en esta travesía?

Yo no sé la respuesta de Ventura, pero me tomo la osadía por él y digo: “ fui hijo del esfuerzo y del tesón y, en mi camino, practiqué la bondad con cuantos pude”.

Ventura nació en Mayo de 1934, y, sin un día de descanso, el pasado 15 de abril, nos dejó definitivamente como si él mismo ya hubiera contado su tiempo.

Partió como había vivido, con sencillez, como el silencio de un rezo, apretando entre sus manos el hatillo de sus ilusiones y desesperanzas, esas manos, que reflejaban el castigo de la vida, pero también las caricias de la madera que con arte tallaba.

Toda su vida deseó vivirla, abrazarla a remo de lucha, de emigración y trabajo.

Aunque los años le minaron el paso y el aliento, siempre dejaba una sonrisa y su persona traslucía ese modelo de coraje callado y mudo, que es el que remueve la tierra y deja ejemplo.

Con su adiós definitivo, se ha llevado grabadas en su retina todas las imágenes, que contempló su vida, en su corazón, el cariño de su familia y amigos y, en sus brazos, que tanto saludo y ayuda dieron, el recuerdo de la manquera del arado, y el cultivo de los campos.

Ventura sabía que todo hombre tiene derecho a recoger lo que ha sembrado; por eso, allá donde ahora esté, y aquí, entre nosotros que le quisimos, permanecerá el recuerdo de lo buena y gran persona que fue.

I. Flores.

MURIÓ MI AMIGO ANTONIO CUESTA



Hoy he recibido una mala noticia: Ha fallecido mi compañero y amigo, Antonio Cuesta García. Compartimos unos años en el Aspirantado Maestro de Ávila. Desde que abandonamos el Aspi, como lo nominábamos nosotros, no había vuelto a verlo hasta hace unos años. No lo re-

conocía, pues se habían interpuesto entre nosotros 67 años, muchos años, que han ido marcando nuestras vidas y nuestros físicos. El tiempo puede modificar fisonomías, pero no puede acabar con los sentimientos; por eso, hoy es un mal día para mí.

Hacia dos días, que había publicado un escrito sobre San Roque, abogado de la peste en facebook, y él lo apostillaba así: “Líbranos de la peste y males, Roque Santo y Peregrino. Un abrazo”. El último, pero así son las muertes repentinas.

Esta foto me la envió Antonio el 19 de abril de 1954. Nos la hicimos en la finca de Pericalvo. D.E.P.

Un abrazo a su familia.

Defunciones

Don Ignacio Pinto Sánchez, *fue coadjutor de Macotera.*
 Miguel Blázquez Blázquez, *Pocotrigo.*
 Laureana Hernández Rubio, *Macuca.*
 Román Jiménez Bautista, *Gumersindo.*
 Gertrudis Cuesta Blázquez, *Venturina, discípula de Jesús.*
 Antonio Pérez Martín, *Molinero.*
 Teófilo Oreja Domínguez, *Salesiano.*
 Buenaventura Blázquez Jiménez, *Puchero.*
 Francisco García Hernández, *Tacones.*
 M^a Antonia García Hernández, *Tacanas, Hija de la Caridad.*
 Manuela Sánchez Alonso, *Güisa.*
 Silvestre Zaballos Hernández, *Potanche.*
 Antonio Cuesta García, *Palomero.*
 Gertrudis Nieto Nieto, *Manolilla, Discípula de Jesús.*
 Pedro Blázquez Blázquez, *Fraile.*
 Agustina Zaballos Blázquez, *Fraile.*
 Carmen Lerma Sánchez, *Jarina.*

LOS CALDERAS



Se fueron cayendo las hojas sin necesidad de que llegara el otoño. Muchas veces he pensado que mi vida hubiera sido diferente de no haber salido de Macotera, pero la vida a los macoteranos nos fue llevando a la diáspora y andamos la mayoría perdidos por ahí. Siempre pensé que yo tendría que haber sido carpintero. Por mi tío Antonio, al que ayudábamos mis primos y yo en su viejo taller de la plaza de la Leña. No se me han olvidado nunca los nombres de las herramientas, ni de la maquinaria que allí tenía, todo un tesoro. Cuando entro a visitar la iglesia recuerdo que, de niño y siendo incipiente aprendiz, le ayudé cuando restauraba la parte de madera que hay junto al Sagrario, entonces deteriorada, donde aún se nota la diferencia entre las tablas, a pesar de haber pasado 55 años. Le daría los destornilladores, el berbiquí, el martillo o algún clavo... Creo que estaría orgulloso de saber la cantidad de cosas que he hecho en mi vida con la madera, aunque nunca tantas como las que ha hecho mi amigo Pedro Calores. He amado este material desde niño y sin duda se lo debo a él.

De los otros tíos, Miguel y Juan, con los que finalmente traté más, me quedé su sabiduría en la albañilería (tengo otro tío más albañil, del que también observé mucho, Pedro Cartagena, el de mi tía Mari). Así que con esta escuela luego he sido capaz de levantar casas con las propias manos y pasó a ser también mi propio bagaje con el que me convertí en gran experto como periodista en todas las revistas de Bricolaje que ha habido en España y con Leroy Merlin, con quien sigo trabajando desde hace más de 20 años en los contenidos de sus revistas, su web y sus libros.

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

Macotera no la entiendo ya tanto sin mis tíos, Los Calderas, sin ir a la Fuente del Carril hasta la casa de Antonio y Beatriz, sin pasar por la calle Honda a charlar y charlar y charlar sin que el tiempo pasara con Miguel y Rosa; o a subirme a la hermosa y entrañable higuera en el patio de la casa de Juan y de Anuncia. Esa higuera será el recuerdo vivo de mi tío Juan, con el que aprendí a amar los árboles y con el que pasé semanas maravillosas cuando reformé mi vieja casa de Lavapiés en Madrid. No se me olvidará lo contentos que nos sentíamos comiendo conejo al ajillo en el entonces bar más famoso del barrio, "Er 77", en la calle Argumosa.

Así que sin tíos con los que poder comer, acompañarnos a los bares, sentarnos en los bancos de la plaza, bajar a las bodegas o con los que poder ir a las viñas o a los huertos del río parecerá que no tenemos pueblo y será más difícil recorrer las calles macoteranas. Nos faltará siempre algo necesario. Pero, bueno, siempre tendré sus recuerdos cuando me acerque a la ribera del Margañán, a donde tanto les gustaba ir a mis tíos con mis padres (juntos fueron siempre uña y carne), a la chopera de mi tío Juan y antes a la huerta del Tío Pilili, un lugar que está en mis recuerdos desde niño, que alguna vez soñé con comprar con mi primo Ildelfonso para tener un burro. Era uno de nuestros lugares mágicos. Allí ayudé a mi tío Juan a plantar los guindos, que ya estarán viejos y tal vez marchitos. A los amigos que no tienen pueblo, a los que fueron conmigo por allí o a los que me escucharon sus historias, siempre les he dicho que la felicidad es tan simple como ir a coger cardillos silvestres por el campo abierto, contemplando de lejos las montañas de las sierras de Ávila, con un saco de rafia y una azadilla y teniendo al lado, eso sí, un tío Miguel y un tío Juan con los que poder gastar las horas.

Manuel G. Blázquez (Carloto)

Querido abuelo Juan

Me acuerdo cuando fuimos a Roma porque hacíais la abuela y tú los 50 años de casados. Mi siguiente recuerdo fue cuando me llevasteis a Macotera la primera vez, que fuimos a mendar a la huerta. Qué buenos recuerdos pasábamos. En la huerta me enseñaste a regar las fresas y a cuidar de los árboles. Mis mejores recuerdos de Macotera eran cuando por la noche nos sentábamos en la calle y me dabas a la comba o me enseñabas a montar en bici. También me acuerdo cuando me comprabas mis antojos en la Kandi y en San Cristóbal. Como dice la abuela, eras un correndón, no perdonabas ni un día el vino, pero que sepas que a mí también me gusta tomar el aperitivo.

Sofía Blázquez (Calderas)