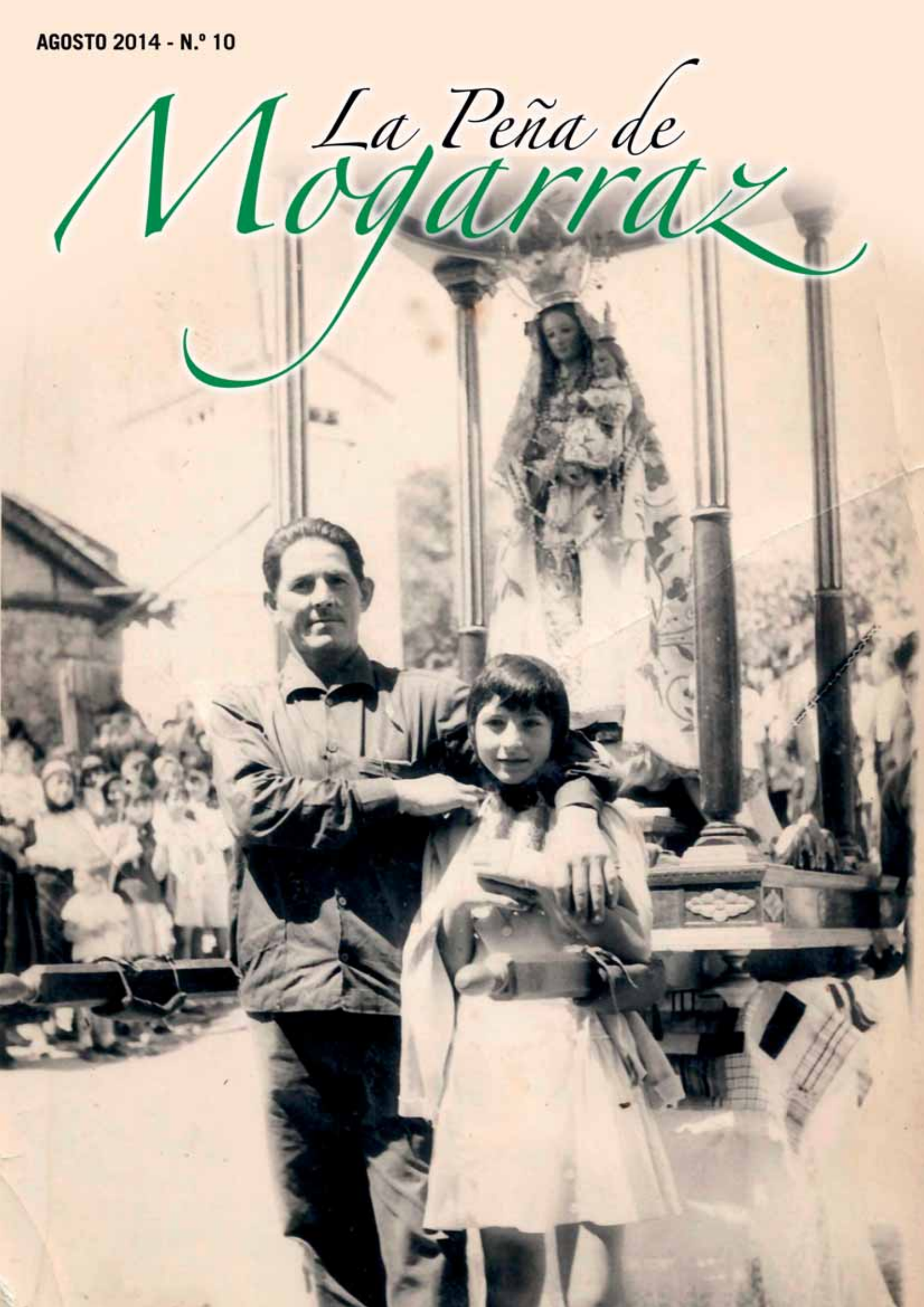
AGOSTO 2014 - N.º 10

La Peña de Mogarraz



Ayuntamiento de Mogarraz

LA PEÑA DE MOGARRAZ, n.º 10

XXXIX aniversario. Agosto de 2014

DIRECCIÓN:
Antonio Maíllo Seisdedos

REDACCIÓN:
COORDINADORES: Isabel Herrera Badosa
y Antonio Maíllo Seisdedos

COLABORADORES:
Florencio Maíllo Cascón
Gerardo Barrado Martín
Isabel Herrera Badosa
José Luis Puerto Cascón
M.ª Teresa Martín Matos
Ramón Hernández Martín
Remedios Seisdedos Maíllo
Pedro García Domínguez
Rosa Gómez
Ángel de Arriba
Teresa Herrera Herrera
Susana Sánchez
Ana Cascón
Paloma Cascón
Gabriel Calvo
Carmen Calama

FOTOGRAFÍA
COORDINADOR: Antonio Maíllo Seisdedos

COLABORADORES:
Carmen Herrera Maíllo
Concha Hernández Vicente
Isabel Herrera Maíllo
Carmen Calama Hernández
Rocío López Calama
Toño de Blas
María Teresa Martín
Florencio Maíllo
Alejandro Zuraga

PUBLICIDAD:
COORDINADORA:
María José Pérez

EDICIÓN: Asociación Cultural
Virgen de las Nieves

REALIZA: Globalia Artes Gráficas
y Distribución

DEPÓSITO LEGAL: AS: 3572-2005

http://www.pvirgendelasnieves.blogspot.com

Revista de difusión gratuita

La A. C. Virgen de las Nieves no se hace responsable de las opiniones vertidas por sus colaboradores.

SUMARIO

Editorial 3

Saludo de la Alcaldesa de Mogarraz 5

Saludo del Presidente de la Peña Virgen de las Nieves . 7

Presentación del Pregonero 2014:
Teresa Hernández Iglesias 9

Pregón de Fiestas 2013 11

MOGARRAZ COMO TEMA
- Mogarraz, cuando duermes (Rosa Gómez) 15
- Mogarraz, en día de lluvia (María Teresa Martín) 17

CÁNTICOS Y TRADICIONES
- Cuando de un polo, otro polo (Remedios Seisdedos) 19
- La moza de ánimas (José Luis Puerto) 21

PROGRAMA DE FIESTAS 2014 24

DE AYER Y DE HOY
- Monumento a la Concordia (Ramón Hernández) 27
- Un cuento con ocho colores (Ángel de Arriba) 31
- El esgrafiado (Florencio Maíllo) 33

PERSONAS Y PERSONAJES
- Los Oribes de Mogarraz (Pedro García) 39
- La señora Sagrario Sánchez. Recuerdos personales de una informante (Gabriel Calvo) .. 41

ESCENAS COTIDIANAS
- La mosca, ejemplo de tenacidad (Gerardo Barrado) 49
- La escalera (Isabel Herrera) 51

FAUNA LOCAL
- De la dehesa a la mesa (Teresa Herrera) 53

MÁS ALLÁ DE LAS FRONTERAS MOGARREÑAS
- La obstinada remanencia (Ángel de Arriba) 57
- El mundo en la mente, Mogarraz en el corazón (Susana Sánchez) 61
- Testimonios de Paloma Cascón y Ana Cascón .. 65

UNIÓN DE GENERACIONES
- Disfrutar jugando (Carmen Calama) 69

UN AÑO EN FOTOS 71

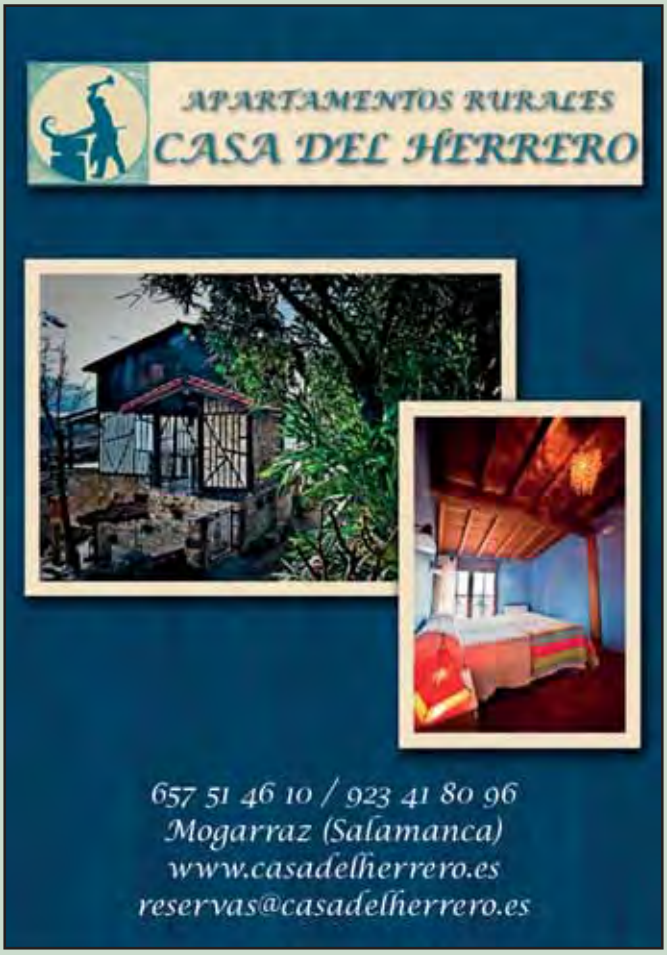
FOTOS ANTIGUAS 74

LUZSAHER, S.L.

MONTAJES ELÉCTRICOS
EN BAJA TENSIÓN

INSTALADOR AUTORIZADO Nº 617

C/. Miguel Ángel Maíllo, 55 • MOGARRAZ
Tel. 923 41 80 02 • Móvil 616 13 51 61



Editorial

Este año, como todos los años cuando se le van acabando los días al mes de julio, estamos de nuevo de celebración. Pero este año la celebración es doble, no solo celebraremos la fiestas en honor a nuestra querida patrona La Virgen de las Nieves, sino que también estamos de aniversario. Y es que ya son 10 años de la revista La Peña de Mogarraz Virgen de las Nieves, 10 años en las que distintas generaciones de mogarreños amantes de su pueblo han trabajado para poder ofrecer un conjunto de escritos que hablan de ti y de mí, de nuestro hogar, nuestro nido, nuestros recuerdos, nuestras vivencias, hablan de lo que todos tenemos en común: sentimientos hacia nuestra tierra. Hablan del amor, de la melancolía, de la alegría, a veces de la pena e incluso del enfado o la rabia por estar tan lejos de la tierra que les vio crecer. Decenas de colaboradores han prestado su tiempo y su esfuerzo para compartir unas palabras que desnudan su interior. Es muy bello poder contar con gente que plasma en nuestra revista su relación con nuestra pequeña villa, nos confían su intimidad, nos regalan su sabiduría. Desde aquí me gustaría dar la gracias a todos aquellos que en estos 10 años han aportado algo a la revista, que han empleado su tiempo en que estas hojas fueran un poco más ricas, en que la cultura mogarreña siguiera viva. Mil gracias a todos.

Como ya decía antes, distintas generaciones de mogarreños han hecho que esta revista sea posible y, este año, quería que la revista girara en torno a ese concepto. Es por ello que contamos con una bella sección llamada 'Unión de generaciones' donde distintas generaciones de familias mogarreñas se unen para compartirnos distintos momentos de su vida. Podréis leer y escuchar al mismo tiempo bellas historias contadas de las generaciones más sabias a las generaciones más curiosas. También tocamos este tema en la sección que ha trabajado nuestra mogarreña Susana Sánchez 'El mundo en la mente, Mogarraz en el corazón' sobre los mogarreños que, en generaciones pasadas, tuvieron que emigrar a tierras lejanas y desconocidas para llevarse un trozo de pan a la boca. Y, por mi parte, también he querido hacer un homenaje a mis antiguas generaciones, concretamente a mis raíces Seisdedos, rescatando una imagen de nuestro álbum familiar, que nos enseña que el paso del tiempo solo existe en el mundo tangible: mi abuelo sigue vivo dentro de todos nosotros, mientras que mi madre todavía guarda a esa niña dentro de ella, ya que sigue siendo tan risueña como estoy seguro que lo era en el momento en el que esa foto fue tomada (la inauguración de la cooperativa de Mogarraz, para los más curiosos).

Pero en nuestra villa el tiempo no pasa en vano: en Mogarraz se suceden los eventos sin dejar casi tiempo a volver a coger aire: mercadillos, eventos culturales, fiestas patronales, costumbres centenarias que vuelven con más fuerza que nunca…

Pero el tiempo no solo trae eventos. Mogarraz no envejece, sino que florece cada vez más. Como cualquier arte, tratándolo con mimo se saca lo mejor de él, y eso es lo que le está pasando a nuestro pueblo. Mogarraz está precioso, resplandeciente. Pasear por sus calles es un auténtico placer: seguir contemplando los retratos de Retratados388 como si ya fueran parte de nuestros vecinos mientras paseas por calles impolutas que cuentan con el más mínimo detalle cuidado. Mogarraz está más engalanado que nunca, se asemeja al cuidado que tiene un joven enamorado por su imagen antes de encontrarse con su amado. Mogarraz brilla con luz propia, luz que ha llegado hasta los directivos de Marca España, que lo han nombrado uno de los pueblos más bonitos de España. Merecido galardón que pone un broche de oro a una gestión brillante.

Y es que la razón de que nuestro pueblo haya resurgido y se haya convertido en un referente a nivel nacional, no es fruto más que de la gran gestión de nuestra querida Concha. Desde esta primera página, quiero agradecerle todo el trabajo desinteresado que ha estado realizando todos estos años para hacer de Mogarraz un lugar más bello, si cabe, de lo que siempre ha sido. Mogarraz es un diamante y tú has sabido tratarlo como tal. Mi más sincera enhorabuena. Tú lideras una gestión que coloca como prioridad el bien del pueblo, un interés que compartimos todos los mogarreños, quizá por eso el pueblo responde, algo fundamental, porque sin la colaboración de todos nada sería posible.

Como cada año, también quería rendir un pequeño homenaje a todos aquellos mogarreños que se han marchado en el último año. Dejadme empezar por el más sentido para mí, mi abuela Francisca Cascón, nuestra matriarca y fundadora del Restaurante Mirasierra, una de las mujeres más fuertes que he conocido y que, hasta este año, pensaba que nos enterraría a todos. Junto a ella, también nos han abandonado este año Luisa Herrera Criado, Sebastián Hernández Martín, Manuel Puerto Criado, Flérida Clementina Sánchez Sánchez, Julián Fías García, Natalia Cascón Calvo, Juan Manuel Inestal Cascón, Sara Calama de Blas, Jorge Herrera Cabrero, Teresa Rosellón Cascón, Teresa Criado, Teresa Sánchez Iglesias, Leonarda Martín Martín, Lorenzo Martín Martín, Juana Hernández Criado, Fabrana Sánchez Maíllo y Estrella Calama Morán. Qué descanséis en paz.

Ahora solo me queda una cosa… Desearos una bellas fiestas a todos los afortunados que dejarán su huella por las calles de Mogarraz a principios del mes de agosto. Disfrutad por todos aquellos que la distancia o el paso del tiempo han hecho imposible que estén allí en estos días de júbilo y felicidad.

¡Felices fiestas a todos mogarreños!

Sagrario Sánchez y el autor el 19 de junio de 2010.

han adquirido como estandarte. *¡Qué bellas son las tradiciones cuando uno conoce su significado íntimo e intrínseco!* Qué bellas son las personas cuando uno descubre su tesoro interior y percibe sensaciones cargadas de riquezas desconocidas.

Es la intrahistoria. Detrás de cada historia siempre habita otra que no siempre abre sus puertas preservando sus caudales. El mundo de la tradición, sus imágenes y sonidos van más allá de manifestarse como tal. Convertirse en su espejo y ser compañero al otro lado del camino es esencial. En ocasiones, he efectuado recogidas de campo con otras personas a las que simplemente les interesaba el dato y el grano, demandando información rápida y superficial en detrimento de la propia expresión sensitiva del informante. Una regla fundamental para el recopilador, era examinar con cuidado, que detrás de cada informador habitaba una dimensión artística única. Las cualidades y las facultades van unidas a una originalidad que no siempre se expresa y en la que hay que indagar e inquirir cuidadosamente. Las recopilaciones dependen de demasiados factores que a veces uno no puede gestionar: conocimientos personales, entorno, momento, creencias, prejuicios o motivaciones que incluso se anteponen a la propia memoria del transmisor.

Al que suscribe, nunca le gustó la idea de asaltar a la gente grabador en mano para conseguir piezas de museo. El respeto por el rito comenzaba precisamente aquí. Fueron numerosas las emociones para un joven de mi edad. Esas sensaciones han reafirmado que jamás entendí el folklore como un simple residuo del pasado[14]. Lo que duerme suele despertar. Vamos creciendo con la vida. Fuimos nosotros quienes no supimos caminar al paso de lo heredado. Faltó compromiso con lo propio y nos pudo la falta de autoestima. Todo esto lo confirma el hecho de que aquellos que se marchaban, renegaban de un mundo al que consideraban incluso responsable de sus penurias y falta de oportunidades.

[14] Comparto la opinión del antropólogo y amigo Luis Díaz Viana. Dictamen expresado en su obra de referencia: *Rito y Tradición oral en Castilla y León*. Ámbito ediciones. Valladolid, 1984. *"El interés por el propio folklore puede responder a muy diversas motivaciones. A veces surge una añoranza del pasado, por la idea, tan extendida en nuestro país, de que el folklore, es únicamente, aquello que nos llega de un remoto ayer y perdura casi milagrosamente en el presente. Desde esa perspectiva decimonónica, el folklore es algo que hay que "salvar", una reliquia al margen de la vida ordinaria que los campesinos, en su "atraso" y pura ignorancia, han conservado inconscientemente. La tendencia que identifica folklore y pasado trae consigo, además, la romántica idealización de ambos y un tácito escapismo de la sociedad actual".*

Los años de éxodo migratorio fueron terribles para nuestras tradiciones. Parte de lo rural era negativo y había que exterminarlo de la memoria. Los sentidos posesivos y afectivos se rompieron y el puente que unía pasado y presente se vino abajo con el peso del olvido. Me he preguntado en numerosas ocasiones, ¿qué pudo prender en mí, que me acercara a un universo tan ajeno para algunos congéneres y tan apasionante para mí? Llego siempre a la conclusión que fue un sentimiento.

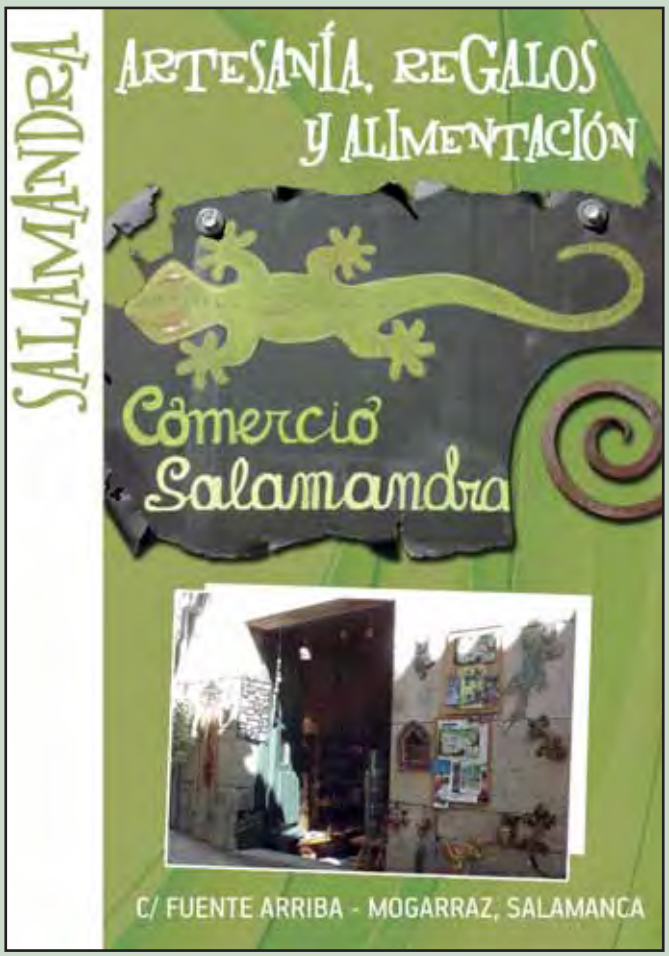
En mi opinión personal, el folclore ha pervivido en buena medida, porque existieron sentimientos. No un sentimiento cualquiera. La cadena de la tradición oral está cargada de estados afectivos. La necesidad de sentir y transmitir es innegable y de sentido común. Las canciones, por ejemplo, son mundos particulares, elixires cocinados con ingredientes bien aplicados por seres cualificados de sensibilidad exquisita. Universos emocionales con vida propia a los que diferentes voces atizan su llama a medida que han ido cambiando de bocas.

En resumen, las canciones tradicionales no son fantasmas que transitan por la historia, son fruto de una labor creativa genialmente asimilada luego por quienes a la vez las fueron divulgando. Es difícil explicar sensaciones tan personales hacia lo que otros crearon anónimamente con belleza y sensibilidad. En la transmisión oral, el gusto por el sentimiento que el informante desprende al transferir no siempre es captado por el recolector, hay que conocer y tener ciertos sentidos necesarios para indagar en sus vidas, sus creencias, sus gustos, afinidades. El carácter emocional de transferir artísticamente es muy complejo. La tradición, se rige también por ese halo misterioso que uno debe conocer, pautas donde se hallan los colores y sonidos que en folclore tanto se idealizan sin haberlo vivido.

Deliberes íntimos que me hacen seguir meditando en silencio y con voz propia. Al fin y al cabo yo nací en un pueblo, un lugar en pleno corazón de la Sierra de Francia salmantina donde fui testigo presencial del eslabón perdido. Etnografía en estado puro. El entorno, la familia, los personajes, los trabajos, los olores, la visualización, las sonoridades de antaño, las piedras, la madera, la cultura de la conservación… El folclore no es solo danzar y cantar, hay algo más que algunos no entienden ni pueden comprender. Distanciamiento de vivencias, es evidente, lo suelo comprobar con compañeros y coetáneos.

Esta pequeña reflexión sobre mi afición y afán compilador de joyas literales con melodías añadidas, ha sido la mejor manera de evocar las canciones recogidas aquella lejana jornada, donde la Señora Sagrario cantó para mí. Fui un espectador único, cuyo repertorio se proyectó en exclusiva para este humilde servidor. El programa en aquel precioso teatro sin platea, contenía estilos singulares y breves obras de autores desconocidos. La primera de ellas, el romance de *La vuelta del esposo*. Un texto con bella balada y final feliz que presagiaba las emociones por venir en mi preciosa vida dedicada al relativo y particular mundo de la etnografía y el canto popular.

Fandangos serranos muy singulares como *La Borrega*, mi preferido, o jotas como *La Basilisa*. Rondas, Alboradas profanas y religiosas cargadas de solemnidad como las conservadas de San Blas o San Sebastián, santos honrados antaño con festividades de postín en la villa. Volvía a grabarla de nuevo en 1985 donde interpretó el romance de *Simón Vela*. En fin, de lo bueno lo mejor. Tesoros sonoros de incalculable valía. Sería el destino, quizás el azar. ***Me confieso deudor de su amistad, de su hospitalidad, de su generosidad, de sus palabras, de su temple… Han pasado treinta años. Treinta años no son nada para un recuerdo inmortal. Se que me quiso mucho. ¡Me quiso tanto!...***


SALAMANDRA
ARTESANÍA, REGALOS
Y ALIMENTACIÓN
Comercio
Salamandra
C/ FUENTE ARRIBA - MOGARRAZ, SALAMANCA

Alquiler
de CASETAS
www.tucasetadeferia.com
Tel. 636 379 493
Chocolatadas
para Eventos
www.churreriasroncero.com
Tel. 636 379 493

Agustín
Pérez
Paz
Marcos y Molduras
Plaza de la Reina, 1
Teléfono 923 21 21 93
37001 SALAMANCA
www.enmarcacionperezpaz.es

SÁNCHEZ-ESTEBAN
ABOGADOS
Julián Sánchez Esteban
Rosa Esteban Ayuso
Calle Concejo, 18, 2º A • 37002 SALAMANCA
Tels. 923 27 19 35
669 87 57 37
605 87 39 57
arcojuridico@telefonica.net
www.sanchezestebanabogados.es

La mosca, ejemplo de tenacidad

Gerardo Barrado Martín

Este verano he sido acosado por las moscas. O por la mosca, porque desconozco si siempre era la misma.

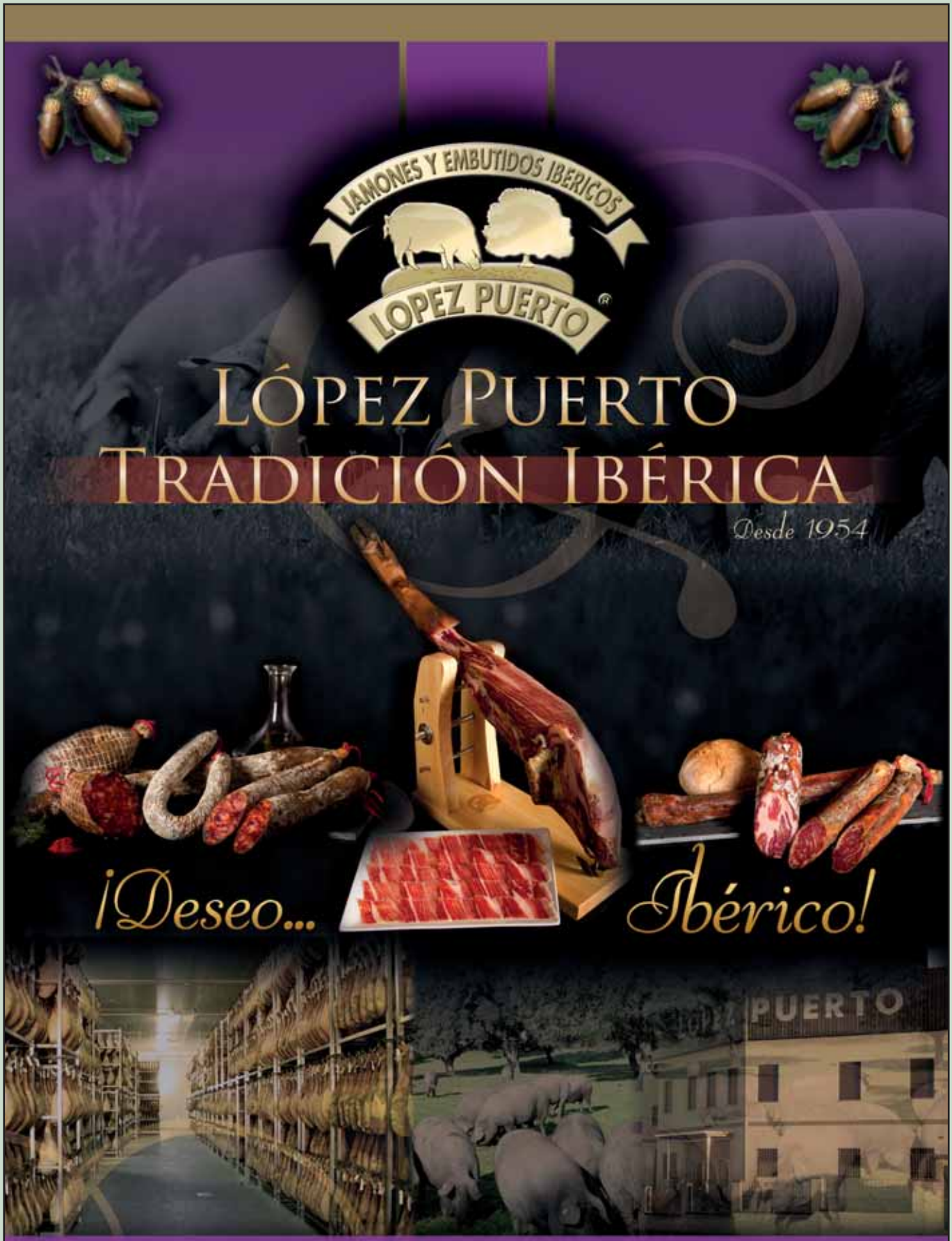
Me parece que mi duda estaba justificada, porque ignoro si hay muchas personas que sean capaces de distinguir una mosca de otra. La mosca tiene, entre otras características, la tozudez. Si te descubre, no te abandona. Hay un momento en el que parece que me haya abandonado, pero vuelve cuando menos lo esperas. ¿Dónde estaba mientras me dejaba en paz? He intentado averiguarlo. Es verdad que la mosca no parece que tenga manías, puede refugiarse en un rincón de la pared, detrás de una silla, sobre una hoja del parral, en el punto más alto de una puerta.

Ha desaparecido y vuelvo a leer el libro que me ocupa, y de golpe me la encuentro encima de la mano. O encima de la palabra que acabo de leer. ¿Es que me quiere decir algo? Muevo la mano repetidas veces para que se aleje, ¿pero quién sabe si me quería avisar para que releyera aquella palabra? De repente desaparece, y confío en que haya ido a parar al otro lado de la terraza. O haya salido volando hacia otros espacios. Pero no. De golpe se me posa en la mejilla e, irritado, me doy a mí mismo una bofetada.

La mosca no sabe leer. ¿Qué hace deteniéndose sobre la G, y luego deteniéndose sobre la M? Las moscas, hasta donde yo sé, son analfabetas, y les saldría más a cuenta, y sería más lógico, que no entraran en la terraza protegida por mosquiteras y donde yo leo, sino que buscaran en la terraza algunos restos de mi desayuno. ¿Pero qué comen las moscas? Mi ignorancia sobre los gustos de las moscas es absoluta, pero nunca habría dicho que mi frente y mi cabello fueran unas tentadoras pistas de aterrizaje.

En fin, empiezo a dudar de que haya vivido una experiencia más como la que un amigo barcelonés me dijo: "Te envidio, este verano –como de costumbre- podrás leer tranquilo cuanto puedas, sin que te interrumpan los ruidos constantes producidos por el tráfico, dejando perder la vista hacia las montañas que rodean tu singular pueblo". Sí,

señor, las montañas son hermosas, puedo distinguir distintos tonos de verdes, disfrutar de su fragancia… Y he aprendido la lección de la admirable tenacidad de las moscas.



Ctra. B jar, s/n. - 37610 - Mogarraz de la Sierra (Salamanca) - Tel. 923 41 81 87
Pol. Ind. Castellanos de Moriscos P-101-A - 37439 Castellanos de Moriscos (Salamanca) - Tel. Oficina 36 14 08 - Fax 923 30 59 04

La escalera

Isabel Herrera Badosa

La edad se ha ido acomodando en su cuerpo, pesa sobre sus párpados y sobre su espalda. Se mueve con armonía, despacio, con suavidad. Apoya su mano sobre la barandilla y carga sobre ella para bajar las escaleras. Nunca ha tenido unas manos delicadas ni las uñas pintadas, pero son femeninas. Son manos de madre, de abuela. Tiene unos dedos finos pero consistentes, endurecidos de empujar agujas. Están arrugadas, como su rostro, lleno de surcos perfectamente arados y cargados de significado; muestran sin vergüenza, y sin orgullo, que ha sudado a sol y a sombra, con frío y con calor; relatan que ha reído y que ha llorado; cuentan, sin que ella quiera, que ha vivido. Creo que no es consciente de su belleza, es más, estoy convencida de que ni siquiera le preocupa.

El sol sale más pronto para ella y, cuando la ves, ya se ha aseado y se ha cubierto con uno de esos vestidos de botones llenos de color que hacen más expresivos sus ojos. Abre la puerta de la calle, sonríe al aire, siempre sonríe, y respira hondo, también con suavidad, sin aspavientos, todo en ella es serenidad.

Si hay gente, habla con la gente; si hay gatos, habla con los gatos; si hay pájaros, les dedica unas palabras, y si no hay nadie, canturrea. Posa los pies sobre el empedrado, da un par de pasos, y vuelve sobre ellos para cruzar de nuevo la puerta y remontar las escaleras hasta lo más alto. Se entrega a sus labores sin conciencia, despojando a los quehaceres de obligación, y es capaz de entretenerse sin perder tiempo. Sale a la terraza dando palmas, advirtiendo a los rosales y las hortensias que ya asoma. Que le cueste agacharse no impide que lo haga unas cien veces, el barreño que se ha caído, unas cuantas hojas secas por el suelo... Se delita con sus plantas como si no hubiera estado cinco minutos antes regando los geranios del otro balcón. Canturrea otra vez y, aunque en casa hay lavadora, coge la pastilla de jabón y empieza a lavar en la pila. Son unas camisas, que dice que quedan mejor. Frota y canta, saca enérgica la pieza del agua, rebusca las manchas y vuelta a frotar. De tanto en tanto mira y se ríe.

Con la ropa tendida vuelve a la calle, es la hora del pan y entre panes grandes, chicos, colones y barras se va formando alboroto. El momento del pan se convierte en un auténtico ritual en Mogarraz, es un rato de reunión que ofrece conversación y sirve al desahogo, afloran los dolores, las penas, las alegrías, lo que van a poner de comer, los hijos, los nietos y demás familia, se escucha de todo. Y ya que bajó cogió unos frejoles que tenían muy buen aspecto, tomates no que tiene en la huerta. Y se queda pensando, un poco de tomate con ajo picado para acompañar las patatas con carne no estaría mal. Así que después de dejar la compra y todo dispuesto para hacer la comida a la vuelta se baja dando un paseo a la huerta. Todavía no calienta, aún se puede salir a estas horas. De camino para tantas veces como gente se cruza, a algunos ni los conoce, pero también para ellos tiene siempre alguna gracia, alguna frase, algún comentario. Y a los que conoce ni que decir tiene, y eso que tampoco es charlatana, pero siempre ofrece conversación.

Los tomates están hermosos. Aprovecha para dar una vuelta entre los cerezos, la higuera, los olivos, las viñas... Aquí sí, aquí se distrae un poco la serenidad y se escapa una euforia intensa pero discreta. Se mueve más rápido, se la ve más joven, y aun así no remolonea, agarra sus tomates, que los echa al mandil que se ha recogido con una mano, y se marcha porque se le hace tarde para poner las patatas.

El guiso empieza a hacerse sentir así que coge la jarra para bajar a por agua sin maldecir a las escaleras. Las venas de la mano se le abultan cuando agarra con fuerza la barandilla. Otra vez sale sonriendo a la calle y, con la jarra llena sube de nuevo descansando en algún que otro escalón.

La comida está lista y la sirve en los platos hondos verdes aunque deja la cazuela por si quieren repetir. Olía bien, pero es que sabe a gloria. Se ha sentado en el sillón, pero deja el culo al borde y no apoya la espalda, todavía no, antes dejará recogida la cocina, fregados los cacharros y pasada la escoba. Coge sus gafas y la bolsa de coser. Ahora está haciendo un bolso de hilo, y tiene un cuadro que empezó a deshilar, pero que ha dejado aparcado. Ahora sí se deja querer por el sillón un rato.

En su vida ya ha trabajado todo lo que tenía que trabajar, pero le cuesta estarse quieta. Sube, baja, entra, sale, viene, va, y acaba por sentarse a la puerta de casa como la de al lado, como el de enfrente, como ayer, como mañana. Así, en familia, va cayendo el sol, cada día un poquito más tarde, cómo se nota ya. Se despide, sonríe y cierra la puerta.

Son ya muchos años colaborando con esta joya de revista que se ha convertido en todo un símbolo de las fiestas y, aunque una habla de este pueblo incluso cuando no se le presenta la ocasión, el folio en blanco impone. Estas páginas están llenas de sentimiento, de calidad, de pluralidad temática y de esfuerzo. Y estoy segura de que también abiertas a seguir creciendo. Cada uno aporta lo que puede, y Mogarraz está lleno de historias, de recuerdos, de leyendas, de ciencia, de rincones, de caminos, de oficios, de canciones, de costumbres, y nadie mejor para hablar de ello que quienes más lo conocen.

Estaré encantada de seguir emborronando páginas para contribuir con esta revista, pero animaría también a todos y todas que nos regalen sus conocimientos, su bagaje, sus impresiones. Me consta que lleva un importante trabajo materializar este 'libro', un trabajo que es digno de agradecer a quienes en todo este tiempo han estado tirando de ello. Queremos, o al menos yo, saber de Mogarraz, dejar constancia escrita de su memoria, y eso es cosa de todos.

La señora Victoria tras comprar el pan. Alrededor de 1988.

De la Dehesa a la mesa

Teresa Herrera Herrera

Salamanca y jamón ibérico; conceptos que aunque quieras no los puedes separar.

Buque insignia de nuestra gastronomía, gran fuente económica de la provincia charra y tesoro y lujo para los paladares que tenemos el placer de tener cerca este manjar y degustarlo de manera más o menos frecuente.

El Jamón Ibérico es un producto recomendable para nuestra salud por su contenido en grasas cardiosaludables y otras propiedades que hacen aconsejable su consumo. El aporte nutricional del jamón ibérico es equilibrado y muy apreciado por su sabor y textura; no es un producto sólo para alimentarse y beneficiarse de sus cualidades, sino que es sobre todo para disfrutarlo.

Este año quería hacer un homenaje a este grandísimo producto desde el punto de vista del respeto a su materia prima, el cerdo ibérico, y su elaboración.

¿Cómo empezamos? Pues… ¡desde el principio!

Hablar del jamón ibérico es referirse a su gran protagonista: el cerdo. Pero no un cerdo cualquiera, sino el cerdo ibérico.

Por las calles del pueblo de Mogarraz podemos observar al emblemático 'Antón', cerdito que es la atracción de los turistas que visitan la villa. Quien haya estado en Mogarraz y no se haya hecho una foto con este pata negra es que no ha estado. 'Antón' es uno de los tantos ejemplares de cerdo ibérico que nos podemos encontrar en la geografía española.

El cerdo ibérico es una raza de cerdo cuyas características le distinguen morfológicamente de cualquier otra especie porcina. Tiene su origen en una subespecie mediterránea del jabalí (*Sus Scrofa Mediterraneus*) y se extiende por las zonas del suroeste de la península ibérica.

Es un animal que está adaptado a las condiciones medioambientales de la dehesa arbolada. Su rusticidad, adaptación al pastoreo y desarrollo tardío lo diferencian de otras razas.

Por lo general, se corresponde con animales de tamaño medio para su especie, piel oscura, pelo escaso, hocico afilado y patas finas y largas que suelen ir acompañadas de pezuñas de color oscuro. Su carne va del rosa al rojo púrpura y tiene una textura poco fibrosa, con una grasa brillante, fluida y blanda al tacto. Esta raza tiene la característica genética de poder almacenar grasa en su tejido muscular, infiltración grasa, que es la clave del inconfundible sabor y textura de los jamones ibéricos. Los animales que viven en la dehesa suelen alcanzar pesos entre 135 y 175 kg entre el primer y segundo año.

Cuando nos referimos al jamón hacemos alusión al nombre genérico del producto alimenticio obtenido de las patas traseras del cerdo. Actualmente, desde el 10 de enero de 2014 se estableció una norma de calidad para regular la carne, el jamón, la paleta y la caña de lomo ibérico. Sin entrar en detalle en este Real Decreto, quebradero de cabeza de empresarios del mundo chacinero y veterinario, utilizaremos esta norma para comentar algunas cosas interesantes que, como consumidores de esta delicia, pueden interesarnos.

Antes de entrar en el proceso de elaboración del jamón, en los secaderos y tiendas de embutidos que podemos encontrar en nuestro pueblo, así como en los de todo el territorio español, dentro del jamón ibérico existen distintas denominaciones. La diferencia entre ellas estará en la pureza de la raza y la forma de alimentación.

Destacar que en el mercado hay ejemplares denominados 'Jamón Ibérico' que no provienen de animales que son 100% ibéricos, sino que se tratan de jamones que provienen de animales cuyo material genético tiene al menos un 50% de coincidencias con el ibérico puro, es decir que sus madres son cerdas ibéricas y sus padres de otra raza, como la 'Duroc'. Esto deberá quedar reflejado en la etiqueta del producto y como consumidores podréis reclamar dicha información.

Sabiendo que lo que tenemos en nuestras manos es un jamón ibérico, éste podrá ser 'de bellota' (procedente de cerdos criados en libertad en la dehesa, alimentados exclusivamente por bellotas y pastos naturales), 'de cebo en campo' (criados en libertad en la dehesa, alimentados por pastos naturales y pienso) y 'de cebo' (que no se

M

TALLER
DE CERRAJERIA
Y FORJA
ORNAMENTAL

C.M. LA ALBERCA, S.L.
c/ Castillo Alto, 8 - Telf.: 923 41 51 01
37624 LA ALBERCA (Salamanca)

El Ayuntamiento de Monforte les desea Felices Fiestas

MONFORTE

El Mirador de la Sierra de Francia

han criado en libertad y su alimentación se basa en piensos de cereales y legumbres). La denominación que conocemos tradicionalmente como 'recebo' ya no puede utilizarse, debiendo usarse la anteriormente mencionada 'de cebo en campo'.

La incorporación de nuevas tecnologías y controles sanitarios ha elevado la calidad de los jamones, pero continúa siendo imprescindible la experiencia y saber hacer de los maestros jamoneros, herederos de una tradición que ha pasado de padres a hijos durante cientos de años para la elaboración de este tesoro gastronómico. En concreto, en Mogarraz contamos con muy buenos expertos en la materia.

El proceso de elaboración del jamón ibérico puede resumirse en cuatro etapas básicas: salazón y lavado, asentamiento, secado, y maduración y envejecimiento. Etapas que necesitan de unos cuidados específicos para cada una de ellas y de unas condiciones concretas. Es por ello que la Sierra de Francia es un buen entorno para elaborar uno de los mejores jamones ibéricos de la península.

Tras sacrificar al animal, siempre cumpliendo las condiciones de seguridad alimentaria y bienestar animal, las canales se orean y se procede al posterior despiece de la canal. Uno de los despieces es el jamón. Estos jamones se cubren con sal marina durante una semana o diez días, dependiendo del peso, y se conservan en cámara. Esta cámara estará a una temperatura de entre 1 y 5 ºC y tendrá una humedad relativa muy alta (entre 80 y 90%). Pasado este tiempo, se lavan las piezas en agua templada para eliminar la sal de la superficie.

A continuación, en la fase de asentamiento, las piezas lavadas se dejan entre uno y dos meses en cámaras con una temperatura de entre 3 y 6 ºC y una humedad relativa del 80 al 90%. En este tiempo la sal, que echamos en la anterior fase y que entró en la carne mediante un proceso que denominamos técnicamente 'ósmosis', se va distribuyendo uniformemente por toda la pieza, produciéndose la deshidratación de la pieza y su conservación. Pasado este tiempo las piezas aumentan su consistencia notablemente.

Trascurrido este tiempo, los jamones son llevados a los secaderos. La temperatura de estos es superior a la de los otros emplazamientos de fases anteriores y oscilará entre los 15 y 30 ºC durante los 6 a 9 meses que dura el secado. En este tiempo, el jamón continúa deshidratándose y también tiene lugar el sudado (difusión de la grasa entre las fibras musculares que permitirá retener el aroma una vez impregnadas). El sabor final y los aromas se empiezan a generar en esta etapa, gracias a una serie de alteraciones producidas en las proteínas (proteólisis) y las grasas del jamón.

Finalmente, los jamones se cuelgan en bodegas durante no menos de 6 meses y hasta un máximo de 30 a temperatura entre 10 y 20 ºC, y humedad relativa entre el 60-80%. En este tiempo continúan los procesos bioquímicos iniciados en la curación y en los que interviene la flora microbiana, que le conferirá su peculiar aroma y sabor final.

El proceso de elaboración del jamón ibérico, aunque aparentemente sencillo, requiere de muchísimo control y dedicación. Somos unos privilegiados de tener cerca establecimientos que elaboren y comercialicen este manjar. Aprovechemos, defendámoslo y pregonemos a los cuatro vientos que *Salamanca es una de las mejores cunas del Ibérico del mundo*.

REPUESTOS AVENIDA

HERMINIO Y NELLY

Avda. Emilio Romero, 49 - 05200 ARÉVALO (Ávila)
Tel.: 920 300 394 - Herminio: 607 319 988

La obstinada remanencia de una tierra

Ángel de Arriba

Los humanos, como los vinos, siempre damos razón de nuestros orígenes.

Es algo que no podemos ocultar y, a la menor, se nos nota la casta de los aires, el timbre de las aguas, el color de la tierra donde nuestra vida echó las raíces. E igual ocurre al hábitat por donde correteó nuestra infancia, y el caserío del lugar por cuyos recodos hurtamos el primer beso, y con la sombra boscosa de los montes que anida en nuestros ojos.

Esto que sigo contando seguro que también os pasó a vosotros alguna vez.

Era un frío día, y llegaba yo a una ciudad del norte del país. Asuntos de trabajo me habían llevado a un diciembre nevado y a un castizo hotel. Los viajeros laborales y solitarios sabemos del quiebro que dejan en los huesos el traqueteo de los trenes, del primer sabor a sangre en la nariz de los lugares extraños, de lo que pesan las añoranzas en las maletas, y de los ladridos fieros de los cuartos de interior. ¿Habría de quedarme yo varios días en un lugar así? En cuanto vi la habitación que me asignaron, un espacio en donde la luz entraba en la habitación subsidiaria de un patio de luces, y en el que el armario se avergonzaba de sí en un rincón oscuro, salí a solicitar una estancia en la que las horas se asomaran a la ancha plaza de la ciudad como en los días de fiesta.

Pero no había otra, se me dijo en la recepción.

Era un hotel al que yo había querido ir por haber leído que en él se alojaba Hemingway, y por ello, a pesar de todo, habría de quedarme. Dejé la maleta sobre la cama intentando reunir el ánimo para deshacerla, y me eché sobre la apaleada cama a remirar el techo, ese confidente con el que hablan en la distancia los trasterrados. Pasarían veinte minutos cuando llamaron a la puerta. Era el gerente del hotel, había visto en mi carné el lugar de nacimiento y que no hacía mucho había pasado unos días en la Sierra de Francia con su familia, y que qué días, y que qué pueblos, y que qué chacinas y que…

Y me llevaron al otro ala del edificio, y hombre: la del barboso Ernesto no me la dieron, pero que se fastidie, pues él, aunque mucho más bueno que este escribidor, nunca podrá contar esta historia.

Y luego, en la amplia y alegre habitación que me dieran, me puse presto a airear mi equipaje

VÍCTOR MARTÍN MOROLLÓN S.L.P.

ABOGADO • GRADUADO SOCIAL • ASESORÍA DE EMPRESAS

RECTOR LUCENA, 20-28, ESCALERA DCHA., 2° C • 37002 SALAMANCA

TELÉFONO 923 28 02 06 • FAX 923 26 22 67 • asertec@asertecasesoria.es

PANADERIA

DOMINGO SANZ SERRANO

BIZCOCHOS, MADALENAS, PERRONILLAS, MANTECADOS, NEVADITOS
ROSQUILLAS, BASTONCILLOS, TURRELETES, SACATRAPOS, FLORES ...

ESPECIALIDAD EN HORNAZOS SERRANOS

La Alberca Salamanca

... ¡ Que nadie te amargue la vida ! ...

c/ Balsada, 3 Telf.: 923 41 50 57

pensando qué sería lo que se habían traído aquella gente de su visita a mi lejana tierra para que yo mereciera el trato de un embajador de un país de maravilla. Y abrí la maleta, y apenas lo hice, salió de su interior una música de gaita serrana con su retiemble de tambor, y un olor a jara y a cantueso, y un agua de fuente con sabor a fresca plata, y un sol oribe de agosto luciendo sus joyas, y una pájara en vuelo clamando palabras de mis mayores, y un león florido y…

Y lo que en mi maleta veía no eran ropas disimulando su desarraigo y lejanía, sino todo aquello con lo que la Sierra de Francia me había preparado, con la dedicación de una abuela de pelo lunar y limpias sayas negras, un equipaje para cuando hubiera de salir al mundo.

Era extraño que en el rácano espacio de ese cajón -apenas un puñado de embuerzas- entrara toda mi niñez y juventud.

'Embuerza' es una de las palabras de nuestros mayores, y significa, como nos dice el gran poeta albercano José Luis Puerto en su libro 'Cuentos de Tradición Oral de la Sierra de Francia': *Porción de cosas que caben en el hueco de las dos manos juntas.*

Pero en aquellos tiempos de este relato, yo desconocía que en el hueco que formaban mis dos manos juntas –el cuenco mágico de una embuerza serrana– entraban las inconmensurables cosas de mi querencia.

Entretenido por esos mundos tardé años en volver, y para entonces lo que llevara en mi equipaje de memoria andaba algo desgastado, como una estampa muy remirada. Pero en mi regreso de una tarde de verano, fue salir del Campo Charro y entrar donde los robles y los castaños se enseñorean, cuando volví a oir música de gaita y tamboril en la maleta de mi pecho. En los días siguientes recorrí todos mis lugares de la Sierra, y allá por donde iba me saltaban al paso los recuerdos y oía su subyugante voz cuando me contaban lo que nadie más sabe de mí.

Esto es lo que con tanta sensibilidad y magia muestra el artista Florencio Maíllo en Mogarraz con su obra 'Retrata2', al poner en las fachadas de las casas de este bello lugar, los rostros de quienes las habitaron, esos cuadros que en realidad son espejos que nos miran y nos dicen que siguen siendo, que están en nosotros y en todo lo que hay.

Ahora, al final del sendero de estas letras, sé lo que reciben los viajeros que por aquí se acercan, sé qué es lo que se llevan de retorno los visitantes a sus lugares, sé lo que guardamos cada serrano en el equipaje de nuestras entrañas.

Y esto es la **obstinada remanencia** de esta tierra, de sus tradiciones, de sus villas y pueblos, de su naturaleza, de sus frutos, de la cartografía de los rostros, de la muerte siempre viva, y de la vida inquebrantable que impregna al viajero, como en pocos lugares, en Mogarraz y en ésta nuestra Sierra de Francia.

¡Felices Fiestas patronales de la Virgen de las Nieves!

HERRERO Y NUÑEZ MOTOR

- Mecánica
- Electricidad
- Chapa
- Pintura

TODO PARA SUS VEHICULOS

MULTI-MARCA

A UN PRECIO AJUSTADO

C/ Topacio Nº 9

Pol. Ind. San Cristóbal, Valladolid

Tel.: 983 108 888

- Control de gasto
- Gestión on line
- Vehiculo taller
- Asesoramiento

El mundo en la Mente, Mogarraz en el Corazón

Susana Sánchez

Aunque no nací en Mogarraz, siempre me he sentido mogarreña. En esta tierra están gran parte de mis raíces y en ellas he disfrutado a lo largo de mi vida de muchos buenos momentos que serán difíciles de borrar de mi mente y de mi corazón.

Mi padre, Luis 'el Remisio', salió de aquí para cumplir con el servicio militar en la capital, allá por los años sesenta. Una vez terminado, encontró trabajo y fijó su residencia en Madrid. Poco después, por medio de otra mogarreña, su prima Conchi, conoció a mi madre, ya que éstas eran compañeras de trabajo.

En Madrid se casaron, en Madrid nacimos mi hermano y yo y allí seguimos todos viviendo, pero nos escapamos a Mogarraz de vez en cuando para recargar las pilas que se nos vacían en la gran ciudad.

Es imposible evitar la huella de estas raíces, lo llevo escrito en la cara, o al menos eso dicen muchos mogarreños que así lo comentaban cuando tomaban el fresco a la puerta de su casa y yo pasaba por allí, "eres igual que tu tía de joven", "esta es remisina, no lo puede negar"... en fin, madrileña nací, pero mogarreña me siento.

Esa pasión y cariño que siento por esta tierra sin duda viene de familia, en especial de mis padres. Mi madre, aunque tampoco nació aquí, sino en Vitigudino, se integró rápidamente en la familia y desde hace más de 50 años disfruta de Mogarraz y sus gentes. Esa mezcla entre paisaje y hospitalidad hace que te sientas bien en este lugar; Evidentemente, no todos sus ciudadanos son ejemplares y por mucho que nos empeñáramos, este pueblo no va ser diferente al resto del mundo, pero tengo que decir que el carácter serrano, aparte de rencillas, enfrentamientos políticos o vecinales presentes en cualquier localidad del mundo, sabe agasajar a los suyos y a los de fuera que vienen a conocer nuestra tierra, nuestros paisajes, nuestra gastronomía, nuestras tradiciones... en definitiva, nuestras raíces. Si no fuera así, no sería posible la celebración de fiestas tan señaladas para nosotros como es San Blas en las que hay casi más forasteros que autóctonos o las patronales de la Virgen de las Nieves, que son la excusa que tenemos todos para coincidir con nuestros amigos y familiares que no podemos ver el resto del año.

¿Cómo no voy a sentirme mogarreña si en mi memoria guardo cantidad de recuerdos generados en mi infancia, adolescencia y juventud? Eran otros tiempos y a pesar de las más de 12 tortuosas horas que tardábamos en recorrer los casi 300 kilómetros que separaban Madrid de Mogarraz haciendo escala en la majestuosa Salamanca, pasábamos aquí todos los veranos y Semanas Santas: esas calles de piedras con las que te tropezabas cada dos por tres, el canalillo de agua que pasaba por casa de mis abuelos en la calle del Castillo con el que jugaba a las cocinitas con mis primos, el vestido que con ilusión me compraba mi madre para estrenar el día de las Nieves, a mi abuela pidiéndome que bajara a llenar el botijo a la Fuente de la Pila, las tardes en el Charco del Diablo o el frontón con mis amigos... efectivamente, eran otros tiempos, pero nunca los olvidaré.

De pequeña pensaba que todos los pueblos de España eran así de bonitos porque era lo que estaba acostumbrada a ver, pero cuando comencé a ir a los pueblos de mis amigos del cole me di cuenta que Mogarraz no tiene nada que ver con otros, podrá ser más pequeño, sin apenas locales en los que los de 'ciudad' solemos distraernos e incluso puede que hasta hace poco no se encontrara en muchos mapas de carretera, pero no podemos negar que Mogarraz tiene algo que cautiva al visitante.

Orgullosa puedo decir que docenas de amigos han pasado por aquí y han disfrutado de esta tierra, y no hay uno sólo que se haya llevado un mal sabor de boca, muchos de ellos han repetido experiencia y hablan maravillas de su paso por la Sierra de Francia dando así a conocer el embrujo de nuestra tierra. Más orgullosa te puedes sentir si cabe, cuando un domingo cualquiera, tomando el aperitivo en un bar cualquiera de Madrid, oyes sin proponértelo a un chico que está al lado tuyo "el fin de semana pasado estuve en un pueblo chulísimo de Salamanca, en Mogarraz". De repente, te das la vuelta y dices "perdonen, ¿quién ha estado en Mogarraz?" y ves cómo de forma inconsciente te ves arropado por un desconocido (hasta ese momento) con el que comienzas a intercambiar anécdotas de viajes y lugares como si te conocieras de toda la vida cada vez que coincides con él dejando atrás el estrés de la jornada diaria. Sí... Mogarraz embruja.

Casi toda mi familia emigró a distintos puntos, pero nunca se han desvinculado de Mogarraz, puesto que a día de hoy, muchos de los descendientes de mis bisabuelos, Alfonso y Luisa, seguimos disfrutando de Mogarraz. Mi abuela, Antonia Cascón, además de sus hermanos Casilda y Fernando, fueron a Madrid, Andrés permaneció en Mogarraz hasta su reciente fallecimiento esta primavera, Pepa, a la que vemos sin falta todos los veranos, marchó a Pamplona, y el más valiente, Silvestre, se decidió a cruzar el charco hasta la lejana Argentina.

A finales de los 70, los primeros "remisinos" que salieron por trabajo fuera de España durante unos años, concretamente en Argelia, fueron mi tío Toñi y familia. Más recientemente otros primos míos, han fijado su residencia temporalmente fuera de España: Brasil, Londres, México o Canadá entre otros, ya sea por estudios, amor o trabajo.

Hace un par de veranos en las fiestas de la Virgen cenaron en mi casa varios familiares de esta rama, algunos venidos del extranjero, aquello parecía una reunión de la ONU, mis padres; mi hermano; mis sobrinos; mi tía Alfonsa; mi prima Eva, además de Roberto, un encantador brasileño con quien ha formado familia y con quien vive actualmente en Sao Paulo y los hijos de ambos; la hija de Silvestre, Paloma, con su marido Rubén, un argentino de ascendencia italiana (no era el primer año que nos visitaban), y una prima más que no conocíamos, Ana, nacida en Río de Janerio y casada con Bill, un sonriente canadiense que apenas entiende el castellano pero que disfrutó de lo lindo durante ese verano en estas tierras descubriendo el lugar que vio nacer al abuelo de Ana, Fernando, hermano de mi bisabuelo Alfonso y conociendo de paso a la rama española de la familia.

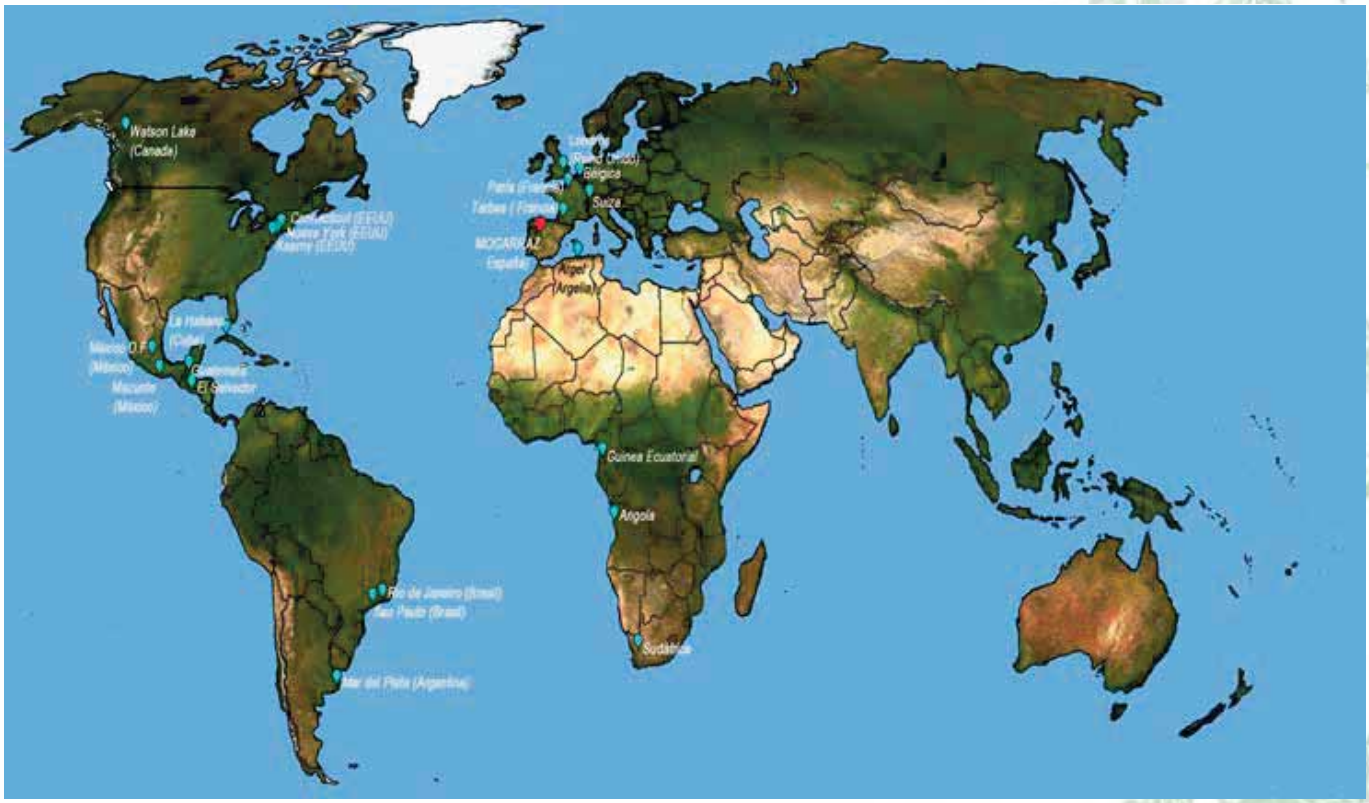
¿No pensáis que es hermoso juntarnos? Yo sí.

Tampoco puedo dejar de nombrar a los familiares pertenecientes a la rama de mi abuelo Remigio. Su hermana Leonor marchó a Sevilla donde siguen viviendo parte de sus hijos y nietos y otros se establecieron en Almería, Málaga y Cádiz (uno de ellos es fiel a Mogarraz todos los años, Rafael y su cariñosa esposa Rosa). El otro hermano de mi abuelo, Hilario, acabó en Avilés, Asturias, con sus hijos. Algunos de mis primos siguen en Asturias, pero otros se han establecido en Gerona y León. También disfrutamos de algunos de ellos durante muchos veranos: Pepe, Tere, Santiago o Rafaela, y sus respectivos cónyuges, Tere, Emilio, Trini, e hijos, Jose Carlos, Mª Nieves, Maite… Ya veis que aunque mi familia reside lejos, siempre lleva su origen en el corazón.

No quiero aburriros, es la primera vez que me lanzo a escribir algo, pero quería haceros reflexionar sobre esto; todos, por poco que nos relacionemos, nos damos a conocer en el entorno en que habitamos y transmitimos nuestros sentimientos sea cual sea el lugar del mundo que elijamos para vivir, así que seguid dejando buena huella de nuestro querido MOGARRAZ.

Aquí os dejo un mapa marcado con los lugares que me habéis indicado algunos de vosotros donde sabemos que han habitado en algún momento de la historia mogarreños o descendientes de Mogarreños. Si no encuentras la banderita en el lugar en el que tú has dejado tu huella, háznoslo saber para marcarla otro año.

Mapa de Mogarreños por España



Mapa de Mogarreños por el Mundo

MERCERÍA
J. LOBO
GRAN SURTIDO EN BOTONES Y MEDIAS
MODA BAÑO Y LENCERÍA
SUPERTALLAS

Manoli Guerra Pérez

C/. Federico Anaya, 7

Tel. 923 21 47

EL BLOG DE Ságabe EL VALOR DE LAS COSAS
tu librería de siempre
www.sagabe.es
www.tulibreriadesiempre.es
VENANCIO SÁNCHEZ GÁRCIA
923 361 621 - 648 965 350
webmaster@sagabe.es
Avda. de Salamanca, 10
37439 San Cristóbal de la Cuesta
C/. Juan Antonio Moleón, 8
37610 Mogarraz

Funeraria «SANTA INÉS»

- Traslados de Salamanca a toda la provincia
- Traslados nacionales e internacionales
- Tanatorio y Velatorio Comarcal en La Alberca
- Contrate aquí su seguro de decesos
¡¡AHORA Más barato¡¡
- Servicio de Floristería con reparto a domicilio

Teléfono 923 44 91 89
Móvil 620 22 58 38 • 24 horas
TAMAMES, LINARES DE RIOFRÍO, LA ALBERCA,
MATILLA DE LOS CAÑOS Y SALAMANCA

La Tahona
PRODUCTOS ARTESANOS
DE PANADERÍA
Jesús Pérez Alonso
C/. Salas Pombo, s/n.
Teléf. **923 43 23 21**
37660 Miranda del Castañar
SALAMANCA

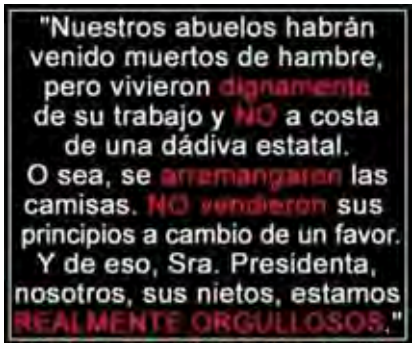
Testimonios

Paloma Cascón

"Les quería contar la historia de tres mogarreños... Un día partieron del puerto de Vigo rumbo a Buenos Aires, República Argentina, el 31 de octubre de 1950... Llegamos al país reclamados por un tío de mi madre, ésa era la única manera de entrar al país... fue muy triste la llegada... un pueblito en medio de una inmensa llanura... tan distinto a ese pequeño pero acogedor lugar de donde veníamos. Gracias a Dios en 1955 llegamos a Mar de Plata, provincia de Buenos Aires, y todo cambió a través de la adquisición de un crédito a 50 años, tuvimos nuestra casa propia. Mis padres dejaron su vida en este país... pero les aseguro que nunca salieron de SU pueblo, mi padre hasta el día de su muerte estaba con su corazón en él... Soy hija de Silvestre Cascón Vicente y de Paulina Criado Cabrero y fueron ellos quienes nos enseñaron a mí y a mis hijos el amor a ese pueblo... ¡Mogarraz!

La foto fue tomada en Mogarraz el día antes de partir. En ella se ve a parte de la familia Cascón Vicente: mis abuelos Alfonso y Luisa; mis tíos, Antonia y su marido Remigio, Andrés con su mujer Cruz, y Pepa. Los niños son mis primos Manolo, Alfonsa, Luis, Flores, Toñi y Casi, y por supuesto, mis padres Silvestre y Paula conmigo en brazos.

Recientemente un senador nacido en Buenos Aires de ascendencia italiana redactó una carta contestando a las palabras poco afortunadas de la presidenta actual del país, la cual refiriéndose a las corrientes inmigratorias que llegaron a la República Argentina expresó que "los que bajaron de los barcos lo hicieron muertos de hambre" me gustaría reproducirla, porque, aunque tengo que decir que a nosotros en particular no nos trataron mal, refleja la situación de muchos de aquellos inmigrantes cuando decidieron salir de su tierra.



En resumen, Esteban Juan Caselli escribe:

"Pareciera ser que para la primera mandataria las ilusiones de aquellos seres que querían dejar atrás una situación de angustia y desesperación, causada por la guerra y sus terribles consecuencias como el hambre, hubieran sido motivo para considerarlos inferiores o no dignos de la generosidad que en esa época el gobierno argentino supo demostrar. Esas personas a los que la Sra. Fernández llama "muertos de hambre" fueron precisamente nuestros abuelos que no llegaron a suelo argentino solo en busca de saciar sus necesidades -sin ciertamente buscar la asignación de algún plan social gratuito y cómodo a cambio de un voto- sino para trabajar duramente forjando la Argentina que llegó a ser la sexta nación en el mundo. Han sido ellos los que convirtieron a la Argentina en el granero del mundo. Han sido ellos que, trabajando de sol a sol, comían solo pan y cebolla para poder ahorrar y enviar a sus hijos a estudiar. Han sido ellos, los inmigrantes, quienes han poblado la extensa tierra argentina con hijos, nietos y bisnietos contribuyendo a crear, como ejemplo para toda Latinoamerica, una magnífica clase media culta y progresista, hoy tan atacada. Los descendientes de aquellas maravillosas mujeres y hombres "muertos de hambre" aprendimos que el pan se gana con el sudor de la frente y no con asistencialismo. Produce indignación escuchar el apelativo de "muertos de hambre" con tanta soberbia hacia personas que ciertamente tenían "hambre", pero de progreso y serenidad. Sinceramente, más que aquella descripción poco generosa y agraviante, hubiera correspondido un homenaje y un reconocimiento no solo a los italianos sino a todos los que han querido "habitar el suelo argentino", según reza la carta magna, en paz y armonía. Senador Esteban Juan Caselli".

MADERAS NACIMIENTO

ASERRADERO DE MADERAS

Con más de 35 años de experiencia en la industria maderera, Maderas Nacimiento se destaca por su calidad no solo de la materia prima si no de su fabricación.
Conocido como uno de los mejores aserraderos de Castaño Español.

Establecido en 1973

- ✓ Vigas
- ✓ Cuartones
- ✓ Tablones
- ✓ Tablas
- ✓ Tarimas
- ✓ Frisos
- ✓ Ripias
- ✓ Rastreles
- ✓ Rollos
- ✓ Panel Sandwich
- ✓ Estacas
- ✓ Escalones
- ✓ Encimeras
- ✓ Serrín
- ✓ Viruta
- ✓ Ferretería

Trabajamos con estas clases de maderas:

- **Castaño**
- **Roble**
- **Pino**
- **Cedro**
- **Iroko**
- **Nogal**
- **Aliso**
- **Abeto laminado**

Nuestros Servicios Incluyen:

- **Tratado en AUTOCLAVE**
- **Cepillado**
- **Canes**
- **Empalme de madera**

TRABAJOS A MEDIDA
Vigas de hasta 12 metros

- **Particulares**
- **Empresas**

Transporte a domicilio

MADERAS NACIMIENTO
C/. Toril, s/n
45611 Parrillas (Toledo)
Tel. y Fax: 925 844 198
Email: info@maderasnacimiento.com

www.maderasnacimiento.com

Testimonios

Ana Cascón

Mi nombre es Ana Cascón, nací en Río de Janeiro, Brasil. Mi padre, Augusto, también nació en Brasil, hijo de Fernando Cascón Vicente.

Mi abuelo Fernando nació en Mogarraz, hijo de Vicentino Cascón y Ambrosina de la Concepción Vicente. Hablaba siempre con mucho amor de España. Tanto amor que nunca quiso la nacionalidad brasileña. Y siempre hablaba portugués con una fuerte mezcla de español. Salió de Mogarraz después de un incidente muy triste, con destino a la Argentina, pero acabó quedándose en Brasil, donde se casó con la que él pensaba era "la chica más linda de Niteroi". Y para mí fue muy bueno, si no acá yo no estaría.

Siempre recitaba poemas, hablaba de muchas cosas. Nos juntábamos 10 niños, y en las fiestas familiares siempre había mucha poesía, canciones, teatro, y mucho de eso en español. Siempre hablando de España, Salamanca, teatro, poesía del anarquismo.

Brasil es una tierra de inmigrantes, y nunca me sentí menos Brasileña por tener un abuelo español. En verdad yo siempre he estado orgullosa de mis orígenes. Tengo la suerte de tener esta mezcla ¡Me siento rica con tanto patrimonio!

Mi bisabuelo Vicentino también emigraría a Brasil, pero más tarde, también por causa de alguna confusión. ¡Mi familia tiene sangre caliente!

Existe una foto en el Brasil que me encanta, se ve a toda la familia en la Iglesia de la Roca, en ella aparece incluso mi bisabuelo Vicentino y mi padre siendo aún niño.

De pequeña nunca oí hablar de las noticias de la familia, y pensé que la relación con España se perdió, hasta que un día apareció una prima de la Argentina. Paloma Cascón Criado se llama, ustedes saben muy bien de ella, ya estuvo en Mogarraz muchas veces. Más tarde nos visitaron nuestra prima Alfonsa Sánchez Cascón (hija de Remigio y Antonia) y su marido Amadeo. Hoy son muy amigos de mi familia, y cuya hija Eva terminó casándose con Roberto, de São Paulo, y tiene dos hijos en Brasil.

Al visitar Mogarraz en 2012, me sentí más rica aún, al saber con precisión dónde mi abuelo vivió, viendo las fotos de la familia, la casa donde nació, los primos y tíos.

Mis padres, Augusto Cascón y Seiva, fueron los primeros de la familia brasileña en conocer Mogarraz en 1995. Viendo las fotos y películas de la temporada, veo como mis padres se pusieron contentos. Y cómo yo me sentí feliz cuando me ha tocado a mí conocer mi maravillosa familia en Mogarraz.

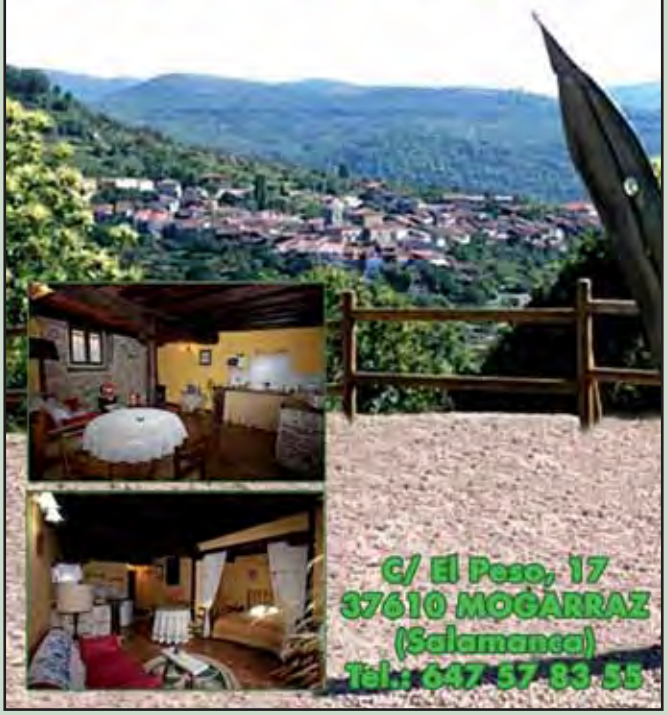
Espero que ustedes me den permiso para considerarme mogarreña yo también, ya que así es como me siento.

¿Casualidad o destino?

Muchos años después, en verano de 1995, no sabemos bien si fue casualidad o el destino quien consiguió unir de nuevo a esta familia e hizo que hermanos, primos y sobrinos pasaran unos hermosos días que dejaron recuerdos en todos los que los conocimos.

En la foto aparecen: Los hermanos Andrés, Silvestre (y su mujer Paula, residentes en Argentina), Fernando (y su mujer Rosa, residentes en Madrid), Pepa (y su marido José, residentes en Pamplona), los primos Augusto (y su mujer Seiva, residentes en Río de Janeiro) y los sobrinos Amadeo, Mari y Luis (residentes en Madrid).

Un abrazo a todos los Cascón que andan por el mundo.

Apartamentos Rurales
LA ZURDINA

C/ El Peso, 17
37610 MOGARRAZ
(Salamanca)
Tel.: 647 57 83 55

Maleni
Peluquería y Belleza

C/. Hospicio, 30, Bajo
37624 LA ALBERCA. Salamanca
Tels.: 923 415 150 - 661 723 531

cárnicas
Madroñal
¡El sabor de una tradición!
Reparto diario en toda España

Fábrica y Tienda en Tamames
Avda. Salamanca, 69
(Ctra. de La Alberca)
Teléfono 923 44 90 60
Móvil 689 41 12 79
Tamames de la Sierra
37600 (Salamanca)

Carnicería en la Plaza Mayor
de la Alberca
Teléfono 923 41 52 62

Disfrutar Jugando

Carmen Calama

Un 26 de mayo, con un frío atípico para la época en la que estamos, nos sentamos alrededor de una mesa camilla al calor del tradicional brasero tres generaciones de mi familia, mi madre (1949), mi sobrina (2001) y una servidora (1976).

Mi madre se dispone a contarnos alguno de los juegos con los que disfrutaba de pequeña, así como el día de la matanza; la cara de sorpresa de mi sobrina fue en aumento.

Cuando éramos chicas, la noche anterior al día de la matanza no dormíamos, queríamos que nos fueran a llamar a cualquier hora, como si era a las 5 de la madrugada, impacientes esperando ese día. Con la única satisfacción de salir corriendo para ver cómo mataban a los cerdos. A los niños cuya familia estaba de matanza, le colocaban el "albero" una especie de delantal formado por una servilleta "maja" (paño bordado) y atado con las cuerdas de los chorizos, y nos tirábamos todo el día con él puesto.

Para que jugáramos nos echaban la "engalea" (columpio hecho con una cuerda gorda alrededor de una viga de madera). Si hacía mal tiempo, nos la echaban en las cuadras de las casas, entre todo el estiércol, y nos poníamos perdidas, como os podéis imaginar. Sin embargo, cuando hacía bueno, nos la echaban en los olivones y llevábamos la merienda que nos daban (el rabo, el corazón y la palometa); pero ya no nos daban otra cosa para cenar, ya estábamos listos, con eso merendábamos y cenábamos. Hacían postre, pero sólo para los mayores. Recuerdo una vez que mi madre hizo unas natillas y las dejó en la sala, uno de mis hermanos (Agapito) arañó uno de los platos simulando un gato para probarlas y se metió en la cama como si no hubiera hecho nada, pero mi madre se dio cuenta enseguida y la bronca fue considerable, el postre no era para los niños. En las matanzas poníamos el "zahumerio" (azufre prendido en una lata) por las casas, sobre todo en la de Todosio y Manuelina, casi todos íbamos allí.

Antes echaban hoja seca por las calles para meterla en las cuadras y hacer el estiércol con los excrementos del ganado, nos encantaba salir de la escuela por las tardes y pisotearla una y otra vez hasta dejarla molida.

Antes del anochecer jugábamos al "vendao" y nos metíamos por todos los casetones. A veces también jugábamos al "ven-ven", nos escondíamos todos menos uno. Los que nos escondíamos decíamos "ven-ven" y el que se la quedaba decía "voy-voy" hasta que nos encontraba.

La infancia de mi madre respecto a la mía fue diferente. Pero recuerdo cuando era pequeña, en la matanza de mis tíos Teresa y Jose (Chiche) que me iba a acostar con mi prima (Tere) para levantarnos pronto y ver cómo mataban a los cerdos. Y, por supuesto, recuerdo a mi abuela Vicenta (cómo le gustaba lo de la matanza), cuando me acostaba en su casa, que se levantaba muy temprano para irse a las matanzas de los familiares más cercanos y echarles una mano y no volver hasta por la noche. Y, cómo no, el vago recuerdo de haber montado en la engalea en la matanza de mis tíos Eloy y Chani con mi prima Rocío, nos la montaban en la cuadra de su casa.

También jugábamos en la calle, a unos juegos no muy distintos a los que jugaba mi madre, al escondite, al pico-zorro-zaina, a apagar los chivatos de las casas, a tocar el timbre y salir corriendo, al escondite…

Mi sobrina conoce la matanza, pero no como lo hizo mi madre, los tiempos han cambiado. Pero somos afortunados de mantener aún esa fiesta familiar. Y, en cuanto a los juegos, el cambio es considerable; ahora con las nuevas tecnologías no hay mucha cabida para los juegos con los que yo disfruté en mi infancia y, mucho menos, para aquellos juegos con los que lo hizo mi madre.

"Este artículo no solo se lee, también se escucha. Escanea el siguiente código con tu Smartphone y disfrútalo directamente de la voz de la autora"

Restaurante
Las Petronilas

Miranda del Castañar
Teléfono: 691 581 300

CONSTRUCCIONES TINI

AGUSTÍN GARCÍA IGLESIAS
C/. El Teatro, 15, 1º - 37650 Sequeros (Salamanca)
DNI: 72569407-Z
Tel.: 923 41 18 98 - Móvil: 691 44 67 91

casa rural
CASA DE LA PARRA

C/. Juan A. Melón, 28
MOGARRAZ
Tel. 686 584 402
casadelaparra@hotmail.com

Camping Sierra de Francia

Junto al Parque Natural
de Las Batuecas

Acreditado con la Carta Europea
de Turismo Sostenible

Pura Naturaleza
www.campingsierradefrancia.com

EL CASARITO
(Salamanca)
Tel. 923 45 40 81

UN AÑO EN FOTOS

Nombramiento
Florencio Maíllo Serrano del año

Nombramiento Mogarraz
Uno de los pueblos más bonitos de España

Las águedas 2014

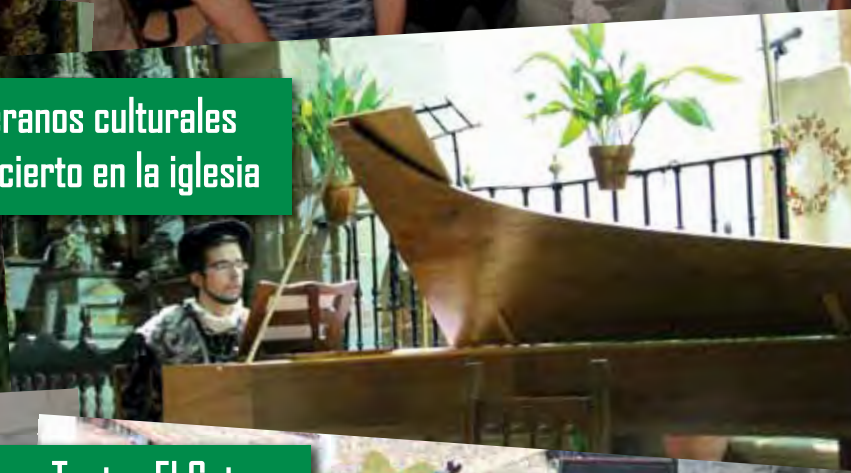
II Certamen de pintura rápida Florencio Maíllo

San Blas 2014 & Reconocimiento por sus méritos Mari y Tomás Perez

Noche de ánimas

Veranos culturales - Charla Dra. Isabel Velázquez Soriano

Veranos culturales
Concierto en la iglesia



Veranos culturales - Teatro El Gato

Virgen de las Nieves

Recuerdos FOTOGRÁF9COS

Fiestas de Mogarraz, comienzos de los años 60. En el centro Emilia Luis Martín, a la derecha Carmela Cascón Martín.

Ricardo Seisdedos Maíllo con sus hijas Ana María y Remedios, y sus sobrinas Sera y Francisca. Final de los años 50.

Madre de Eleuterio Barrado Lucas, comienzos de los años 60.

Hijo de Eleuterio Barrado Lucas, comienzos de los años 60.

Esperanza Vicente Criado con sus hijos Eleuterio, Lucía y Concepción.

Benito "de Casas del Conde", Indalecio López "el novio", Benjamín Crego "de Casas del Conde", Florián Sánchez, Antonio Hernández Vicente, Paulino Hernández Cabrero y el niño Alfonso Martín De Pablos.
Fotografía: Bienvenido Vega Rodríguez.

Florián Sánchez López y Eleuterio Barrado Lucas serrando una viga, al fondo Miguel Inestal Cascón, final de los años 50.

Marcelino Sánchez Maíllo, Teógenes Maíllo Sánchez, Ángel García y el constructor de la bodega cooperativa, en el bar "Charrusco" en la villa de Mogarraz, el 5 de agosto de 1965. Fotografía: Bienvenido Vega Rodríguez.

Remedios Seisdedos Maíllo el 31 de julio de 1965 en Sequeros. Fotografía: Bienvenido Vega Rodríguez.

Remedios Martín de Pablos vestida con traje peruano el 20 de febrero de 1965 en la Plaza Mayor de Mogarraz. Propiedad de Bienvenido Vega Rodríguez.

Antonio de Blas Benito con Eva Benito Fonseca en torno a 1942. Propiedad de Toño de Blas.

Feliciano de Blas Angulo, alrededor de 1935. Propiedad de Toño de Blas.

Victorino de Blas Benito en su mili alrededor de 1962.

Manuel Cabrero y amigos. Años 60. Propiedad de Candela Maíllo Calama.

Manuel Cabrero jurando bandera en la mili. Años 60. Propiedad de Candela Maíllo Calama.

Antonio de Blas Benito en 1965.

Toño de Blas Rodríguez con su abuelo Feliciano de Blas Angulo en torno a 1968.
Propiedad de Toño de Blas.

Candela Maíllo Calama, Lucía Maíllo Calama y Engracia en los 60.
Propiedad de Candela Maíllo Calama.

Águeda Calama Morán, años 60.
Propiedad de Francisco Maíllo Calama.

Boda de Antonio Calama y Francisca.
Propiedad de Francisco Maíllo Calama.

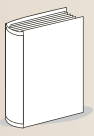
Familia Maíllo Calama, finales de los 50 principios de los 60.
Propiedad de Francisco Maíllo Calama.

Candela Maíllo Calama recogiendo el diploma del curso de cocina que se impartió en el pueblo en los 60.
Propiedad de Candela Maíllo Calama.

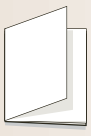
GLOBALIA

artes gráficas y distribución

Porque todas las grandes ideas nacieron en un papel

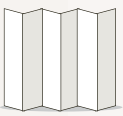


Libros

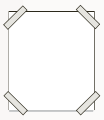


Revistas

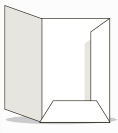
Folletos



Desplegables

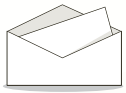


Carteles



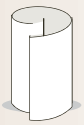
Carpetas

Flyers



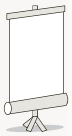
Sobres

Tarjetas de visita

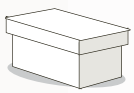


Vinilos

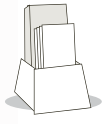
Papelería



Roll Up



Packaging



Displays

Sellos

C/. Severo Ochoa, 9 • 37184 VILLARES DE LA REINA (Salamanca)
Tel.: 923 204 397 - Fax: 923 259 064
globalia.ag@globalia-artesgraficas.com

www.globalia-artesgraficas.com

ABADIA DE LOS TEMPLARIOS

Durante una década los maestros artesanos han dejado su impronta en bóvedas, torres, tallas, artesonados, bordados, vidrieras, retajos de cantería y carpintería, dando forma al actual complejo.

El hotel Abadía de Los Templarios se encuentra inmerso entre 100.000 m.^{2} de naturaleza en pleno corazón del Parque Natural de las Batuecas. Integrado dentro de un Complejo Rural del cuál forman parte 47 villas en la misma línea y confort que el propio hotel.

Dotado de 57 Junior Suites, 2 Suites y 2 Suites Imperial, el hotel incorpora las más modernas tecnologías y equipamientos.

Instalaciones: Piscina El Lago, Pistas de Tenis, Restaurante Las Bóvedas (capacidad 600 personas), Cafetería, Sala de Lectura, Servicios de Guardería, Complejo Termal Spa, Zonas Ajardinadas, Auditórium (capacidad 250 personas) y Restaurante Los Capiteles con capacidad para 350 personas.

Actividades: Vuelos en globo, Rutas a caballo, Rutas en quads, Descensos en canoa, Tiro con arco, Paint-ball, Senderismo, Comidas camperas, Cenas medievales (con representación teatral), Excursiones en catamarán (por los meandros del pantano Gabriel y Galán visitando Granadilla) y Rutas en Buggies.