

La Peña de Mogarraz

Nº 14

AGOSTO 2018





Ayuntamiento de Mogarrae



LA PEÑA DE MOGARRAZ, nº 14

Agosto de 2018

DIRECCIÓN:

Isabel Herrera Maíllo

REDACCIÓN:

Martín Alonso - Gerardo Barrado Martín
Pilar BlancoValverde - Gabriel Calvo
Eugenio Cascón Martín
Fernando Castro Ramírez
Teresa Criado Hernández
Domingo Criado Maíllo
Pedro García Domínguez - Majo Garufi
Pilar Gonçalves Blanco
Víctor González Villalba
Tomás Hernández Campos
Concha Hernández Vicente
Ramón Hernández Martín
Isabel Herrera Maíllo - Francisco López
Nieves Maíllo Vicente
M^a Teresa Martín Matos
Héctor Minguela García - Alberto Paredes
César Pastor Díez - M^a José Pérez Sánchez
José Luis Puerto Cascón

FOTOGRAFÍA

Ayuntamiento de Mogarraz
Pilar Calama - Lucía Maíllo Calama
Isabel Maíllo Calama
Magdalena Maíllo Calama
Candela Maíllo Calama - Pilar Martín Puerto
Raúl Mateos - María José López Rodríguez
Elena López Caño - M^a José Hernández Pérez
Nieves Maíllo - Nicky Criado
Carmen Calama Hernández - Lidia Calama
Jose Andrés Cascón - José Hernández Vicente

COLABORACIÓN:

Carmen Herrera Maíllo
Roberto García Libiano

PUBLICIDAD:

Francisco López
Desiderio Martín Maíllo
M^a José Pérez Hernández

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 PEÑA VIRGEN DE LAS NIEVES NO SE HACE RESPONSABLE DE LAS OPINIONES VERTIDAS POR LOS COLABORADORES DE ESTA PUBLICACIÓN.

SUMARIO

Editorial	3
Saludo del Presidente de la Peña	5
Saludo de la Alcaldesa.....	7
Presentación del Pregonero 2018 Gabriel Calvo	9
Pregón 2017	11
De Bailes y Músicos. Eugenio Cascón Martín	15
La arcadia de Mogarraz. Pedro García Domínguez	23
Amigos de Mogarraz. Ramón Hernández Martín.....	27
Mogarraz en primavera. José Luis Puerto Cascón.....	31
El ayer enológico de la Sierra de Francia. Víctor González Villalba	33
Verano cultural y programa de fiestas	38
El mundo rural y la escuela. M ^a José Pérez Sánchez...	41
La magia de la luz. Alberto Paredes	43
Canto a Mogarraz. M ^a Teresa Martín Matos	44
17 de septiembre de 2017: el día al que mis emociones y recuerdos retornan sin descanso. Majo Garufi ..	45
Retratos de Mogarraz. De las fotografías de Alejandro Martín al proyecto <i>Retratado2/388</i> de Florencio Maíllo. Fernando Castro Ramírez.....	49
Nuestro tatarabuelo nos cuenta... para que no olvidemos. Martín Alonso.....	53
Agua que has de beber no la dejes correr. Gerardo Barrado Martín	57
Añoranza de otros tiempos, desde el atardecer. José Luis Puerto Cascón	60
¿Quién habitó nuestras sierras? Mari Nieves Maíllo Vicente	61
Las mujeres en el ámbito rural. Pilar Blanco Valverde.	63
El viaje del cerezo. Pilar Gonçalves Blanco	65
A Mogarraz con amor. César Pastor Díez.....	67
¿Y por qué no? Teresa Criado Hernández	69
Para Lorenzo Maíllo López. Domingo Criado Maíllo.....	70
El limón serrano. Héctor Minguela García.....	71
Un año en imágenes.....	73
Fotografías antiguas.....	75

MATADERO SALA DE DESPIECE FABRICA DE EMBUTIDOS

AL ESTILO TRADICIONAL

JAMON IBERICO BELLOTA
FABRICA DE EMBUTIDOS Y JAMONES

NICANOR e
Hijas de CANEIRO



ESPAÑA
10.02929/SA
C.E.E.

¡¡ Felices Fiestas !!



«Si quieres
llegar a mayor,
consume productos
NICANOR»

CARNICERÍAS:
El Cabaco
El Maíllo
Mogarráz
Móvil 646 235 461
LA ALBERCA

Sierra de Francia, S.L.

Áridos
Hormigones
Excavaciones
Materiales de
Construcción
Ferretería

www.laserrana.es

Ctra. Salamanca, Km. 76
37624 La Alberca (Salamanca)
Tel. 923 415 303 y Fax: 923 415 259

C/ Fortis y Fortunio, nº 6 2º D
37001 Salamanca
Tel. 923 196 153 y Fax: 923 196 153



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

Queridos mogarreños y mogarreñas:

Es una gran alegría para mí tener la oportunidad de dirigirme a todos vosotros con motivo del nacimiento de un nuevo número de la **Revista de la Peña**, la revista de todos y cada uno de nosotros. Y no sólo de aquellos que detienen su mirada un ratito en ojear los artículos que nuestros colaboradores han escrito con tanto mimo, o de aquellos que corren para no perderse ni un detalle de "los santos", sino de cualquiera que invierta un solo segundo de su tiempo en pensar en qué podría ayudar.

Me gustaría dedicarles estas líneas precisamente a estos, a quienes están siempre al pie del cañón, la mayoría de las veces en la sombra; a todas las personas que han rebuscado entre los álbumes familiares para que se recuerde "lo antiguo"; a todos aquellos que han puesto su mente y su pluma a trabajar en los textos que siguen; a los que evitan que los escritores más humildes cometamos gazapos. A la alcaldesa, que, además de trazar el camino de nuestro pueblo, ha sacado siempre un minuto para atender las necesidades de esta publicación.

En especial, me gustaría dar las gracias a todas las empresas, grandes y chicas, que han querido gastar su dinero en un anuncio, porque hemos de recordar que, aunque el objetivo de esta revista es, sin duda alguna, mantener una línea cultural que refleje las inquietudes de todos nosotros, además es –lo ha sido hasta el presente– una importante fuente de ingresos que no solamente permite su propia financiación, sino que también supone una contribución sustanciosa al sufragio de los costes de orquestas, toros, juegos y demás componentes festivos.

Por todo esto os pido, mogarreños, que hagamos examen de conciencia, porque no sólo corre serio peligro de desaparecer la revista –tanto por falta de financiación como de colaboración–, sino también la propia Peña Virgen de las Nieves. No dejemos de tener ilusión por nuestras fiestas, no nos dejemos llevar por rencillas y desconfianzas. Dejemos a un lado prejuicios como "si este año está fulano en la Peña, no pago la cuota" o "este año, como no puedo ir al pueblo, no colaboro". Todo lo contrario, hagamos una cadena, donde cada uno eche una mano allí donde pueda: freír un huevo, vender un cartón para el bingo, contratar al empresario, anunciarse en estas páginas, montar la plaza, vender lotería... Pensemos en cuántos de nuestros familiares y amigos aún no forman parte de esta gran familia con número de socio.


Vamos a apostar por un pueblo unido, intentemos seguir apoyando a la Peña Virgen de las Nieves para que nuestras fiestas estén cargadas de risas, amistad y mucha, mucha diversión.

¡Viva Mogarraz y la Peña Virgen de la Nieves!





TALLER ARTESANO DEL HIERRO

 La Alberca S.L.

C/HUMILLADERO 13 (LA ALBERCA)

Móvil: 685233258

Tfno: 923415101



Una tradición centenaria

Obleas Artesanas PAN DE ÁNGEL

Cipérez (Salamanca)

PAN DE ÁNGEL S.L.
C/. Escuelas, 1
37216 CIPÉREZ (Salamanca)
Tel. 923 51 80 79
info@pandangel.com
www.pandangel.com



El CASINO
del tío Eleuterio

*• El tesoro está en los paisajes y los pueblos, nosotros sólo ponemos buena música, buenos bocados, un buen trago, un lugar para la lectura, un oasis para la diversión y un rincón donde disfrutar de la Sierra de Francia.
Te esperamos ¡Ven a conocernos!*

Plaza Mayor, 17, 37610, Mogarráz
www.elcasinodeltíoeluterio.com
f elcasinodeltíoeluterio
e elcasinomogarráz



SALUDO DEL PRESIDENTE DE LA PEÑA VIRGEN DE LAS NIEVES

Queridos socios de la Peña, mogarreños y amigos que nos acompañáis en la fiesta de nuestra Patrona:

Como presidente de la Peña, al saludaros, quiero desearos a mogarreños, familiares, amigos y forasteros que nos acompañáis que disfrutéis, ya que esta fiesta de Nuestra Señora la Virgen de las Nieves es el mejor exponente de nuestras tradiciones y de nuestra identidad.

A todos os deseo felices fiestas.

El presidente

FRANCISCO LÓPEZ



JUNTA DIRECTIVA

Presidente:

Francisco López Vicente

Vicepresidente:

José Hernández De Nacimiento

Tesorero:

Nicanor Criado (Hijo)

Secretario:

Alberto Torrecilla

Vocales:

Nicanor Criado

Ricardo Sanz



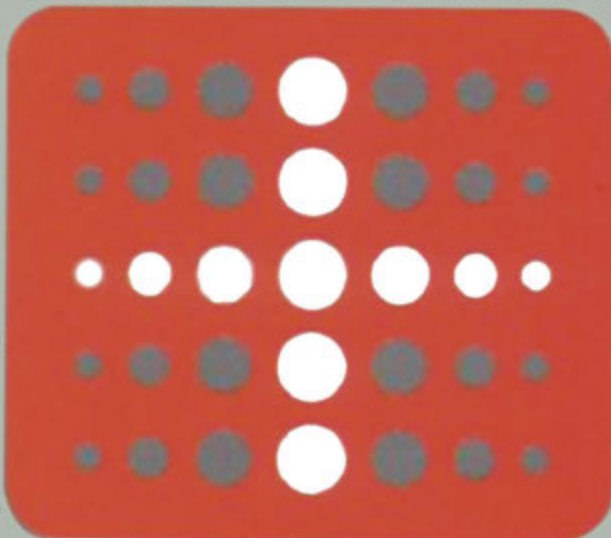
Junta Directiva y Colaboradores.



PROYECTOS Y CONSTRUCCIONES

construcciones

proyectos



Teléfono
615 38 24 31

MonteMar

 **Brico Aguilar**

ATB
CENTROS DE BRICOLAJE

CTRA. DE VALLADOLID, 31-35
37184 SALAMANCA
Tel: 923 220 204
Fax: 923 254 805
bricoaguilar@infonegocio.com

www.bricoaguilar.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



SALUDO DE LA ALCALDESA DE MOGARRAZ 2018



En nombre de la Corporación Municipal y en el mío propio; con motivo de nuestra Fiesta Mayor, en la que conmemoramos la festividad de Nuestra Señora de las Nieves, la patrona de Mogarráz; sed bienvenidos todos a estas fiestas tan deseadas.

Si algo he aprendido en estos años en los que he presidido nuestro Ayuntamiento es que ningún pueblo de la Sierra de Francia es autónomo en sí mismo, sea grande o pequeño, sino que formamos una macroentidad social territorial, no administrativa, formada por las distintas poblaciones de nuestros valles serranos.

La Sierra de Francia en su diversidad es una, con características propias, con una personalidad muy definida y muy distinta sobre todo a las de otras zonas periféricas industriales o agrarias.

Pero también es cierto que la personalidad del serrano, en cada uno de sus municipios es individualista y escasamente gregaria. Dicho de otra manera: nos gusta ir a nuestro aire sin contar con la opinión del vecino, guardando nuestros intereses y querencias. Esto es así históricamente, aunque a través de los siglos haya existido coyunturalmente, algún núcleo urbano y hegemónico sobre los demás. Pero lo cierto es que compartimos patrones de comportamiento similares, festividades y folclore; arte y arquitectura, devociones, filias y fobias. Todo ello típicamente serrano.

Necesitamos unirnos para hacer frente a ciertos imponderables, como son la despoblación y la escasez de aguas. Pero nos lo impide una burocracia obsoleta e inoperante formada por una

legión de burócratas urbanitas que desconocen nuestros problemas y a los que les importamos un bledo. Solamente de nosotros les interesan nuestros votos electorales. Si de algo estamos artos es de promesas incumplidas, de promesas vanas y de palabras vacías. De todo esto sabemos mucho los serranos.

De lo que debemos de estar seguros es que vivimos en un medio rural privilegiado, que debemos proteger; no expoliar, ni contaminar, ni enajenar. Evidentemente, de lo que se trata es de hablar de lo que conocemos, y lo que yo más conozco y donde está todo mi interés es en Mogarráz, en todos y cada uno de sus habitantes. No sabemos la riqueza que tenemos hasta que no la perdemos. No sabemos cuánto queremos a una persona hasta que nos falta. Y pienso ahora mismo en la ausencia de Emiliano, nuestro alguacil, nuestro vecino, nuestro amigo, mi compañero. Años de dedicación callada y silenciosa al servicio de nuestro pueblo. Tenía una memoria privilegiada por lo que no necesitábamos consultar los catastros, porque él sabía de todas las propiedades y de cada uno de sus dueños. Callado y silenciosamente Emiliano tenía otras cualidades bondadosas. Le echamos de menos. Un adiós a todos los mogarreños que nos dejaron en este año y un adiós muy especial a nuestro padre José Maíllo que deja un vacío y un silencio difíciles de soportar. Quizá este sea uno de los acontecimientos que más nos sobrecoge en una sociedad tan cerrada y querida como es la nuestra, la de Mogarráz. Pues en realidad formamos una sola familia, con sus ventajas e inconvenientes.

La satisfacción más grande que puede tener un alcalde, en este caso una alcaldesa es la de ver una sociedad dinámica y pujante en su pueblo dirigida por jóvenes. En Mogarráz todas las empresas están en manos de gente joven, con ilusión, proyectos y toda una vida por delante. Así debe de ser y así es.

A nuestros jóvenes les corresponde escribir el presente y el futuro de nuestro pueblo y de cada uno de nosotros. Pues vosotros, los jóvenes sois el porvenir y la esperanza de todos nosotros: chicos y grandes.

Por esto mismo tenemos encomendada una tarea, para mí sagrada, que es la de que nuestros Bordados Serranos, sean declarados por la Unesco Patrimonio de la Humanidad, tarea que ya se ha comenzado por reconocer el Bordado Serrano como un Bien de Interés Cultural (BIC). Es un trabajo que nos incumbe a cada uno de nosotros: Mogarreños, Serranos y Administración, que en este caso está de nuestra parte, ya colaborando. Debemos de colaborar en la medida de nuestras fuerzas, para conseguir este noble propósito, noble y merecido galardón. Broche de honor de nuestra idiosincrasia y de nuestra cultura, y muy especialmente de nuestras mujeres mogarreñas, serranas.

Me gustaría que estas fiestas se caracterizaran por la concordia y por la manifestación pública de nuestro folclore en armonía, alegría y arte. Que pensemos que lo más importante es que la obra de todos sea nuestra alegría y nuestro orgullo. Que no es necesario que nadie sufra por nuestra causa. Ya que nadie es más que nadie.

Divertíos y tomad nota de cuanta hermosura y tradición os rodea y no olvidéis que es vuestra y que vuestro, también, es su cuidado.

¡VIVA NUESTRA PATRONA, LA VIRGEN DE LAS NIEVES!
¡VIVA MOGARRAZ!

MADERAS NACIMIENTO S.L.



**Trabajamos
a medida**

**Transporte
a domicilio**



Castaño, roble, pino, abeto laminado...



VIGAS, CUARTONES

TABLA Y TABLÓN

TARIMAS, RIPIAS

MADERA EN ROLLO

VIRUTA, ASTILLA

**TRATAMIENTO
EN AUTOCLAVE R3 Y R4**

C/ Pozo Beber, 4 - Parrillas (Toledo)

Tel.: 925 844 198 - Fax: 925 118 016

Email: info@maderasnacimiento.com

www.maderasnacimiento.com



PRESENTACIÓN DEL PREGONERO 2018: GABRIEL CALVO (Monforte de la Sierra, 1964)

Gabriel Calvo, folclorista, editor y productor fonográfico, lleva más de treinta y cinco años de trayectoria musical dedicada a la recuperación y divulgación del cancionero tradicional español.

Ha publicado de forma individual numerosos artículos en revistas, participado en congresos especializados y editado una docena de trabajos discográficos dedicados al folclore de Salamanca y al romancero hispano, en los que han colaborado artistas tan reputados como el grupo canario Los Sabanderos, el ilustre folclorista Joaquín Díaz, el cantante uruguayo Jorge Drexler, el acordeonista Kepa Junkera o los cantautores Víctor Manuel y Marina Rossell.

Gabriel Calvo, *Juglar de juglares*, ha ofrecido más de 1.000 conciertos, en solitario o en compañía de su grupo "La Fabulosa Retahíla". La edición de su último trabajo discográfico y el montaje escénico *Trovadores y Juglares*, reinventa una nueva fórmula de proyectar la tradición y el romancero español, género del cual se le considera en España uno de los más grandes revitalizadores.

Gabriel siempre ha reivindicado sus ancestros mogarreños. Su tatarabuelo Fernando Lucas Maíllo (1843-1918), apodado "Nando la Quina", fue un ilustre y respetado personaje en la villa, elegido popularmente por el vecindario para mediar en avenencias y tratos con alborques. El hijo de éste, Adrián Lucas Maíllo (1874-1958), se casaría con la monforteña Juana Martín Hernández, a la sazón bisabuelos de nuestro célebre pregonero en 2018.



ASESORIA FISCAL - CONTABLE - LABORAL
SERVICIOS EMPRESARIALES REUNIDOS, S.L.

[S E R S A]
WWW.ASESORIASERSA.COM



GESTIONANDO
SOLUCIONES

GRACIAS POR LA CONFIANZA DEPOSITADA

Avda. Peña de Francia, s/n Bajo · LA ALBERCA
C/ Serrano, 2 - 4º D · CIUDAD RODRIGO
C/ Rector Lucena, 11, 1º A · SALAMANCA
Carlos Velasco Domínguez S.L.



[S E R S A]
[B R O K E R S]
CORREDORES DE SEGUROS
NºD.G.S. J3272

- SEGUROS de Hogar, Comunidades, Autos, Asistencia Médica, Accidentes, Ahorro, Vida, Dece-
sos, Responsabilidad Civil, Seguros Convenio, Multirriesgos.
- PÓLIZAS ESPECIALES: Hostelería, Turismo rural, Bodegas, Ayuntamientos, Asociaciones etc.
- PLANES DE PENSIONES
- DEFENSA JURÍDICA



Concertado Seguro de Responsabilidad Civil, según legislación vigente
sersabrokers@mediadoresdeseguros.com
923 415 389

Avda. Peña de Francia, s/n 1ªA · 37624 La Alberca (Salamanca)

casa rural
CASA DE LA PARRA

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



**Agustín
Pérez
Paz**

*Marcos y
Molduras*

Plaza de la Reina, 1
Teléfono 923 21 21 93
37001 SALAMANCA
www.enmarcacionperezpaz.es



PREGÓN DE FIESTAS 2017. D. TOMÁS HERNÁNDEZ

Estimados Mogarreños, en primer lugar debo agradecer a la junta de la Peña el honor que me ha hecho, pidiéndome ser el pregonero de las fiestas de este año.

No es necesario que me presente, soy conocido de todos vosotros, pero por si hay alguien que no me conozca, solo he de decir que soy Tomás, el hijo de Lorenzo el Pataca y de Juana Jarina.

Soy persona a la que le gustan las cosas claras y concisas, lo que normalmente llamamos “ir al grano”, por lo tanto mi pregón va a ir en esta línea, no esperéis de él grandes párrafos.

Cuando acepté ser el pregonero, empezó para mí un gran reto: preparar el pregón.

Para ello he releído los pregones de los años anteriores, no fuera el caso de que me repitiera.

Por lo tanto no os voy a hablar de nuestros orígenes, nuestros monumentos, calles, fuentes... tampoco de nuestra maravillosa gastronomía, de todos conocida, ni de nuestros modismos lingüísticos. Todo esto, ya ha estado ampliamente desarrollado en pregones previos.

Yo solamente os voy a hablar del orgullo de ser mogarreño y de algún recuerdo de las fiestas de cuando era niño.

Cuando viajo, me alejo de esta zona... mi mayor satisfacción es saber que, en el momento en el que hablo de Mogarraz, nuestro pueblo, es conocido.

Mogarraz es conocido por su hospitalidad, por la hospitalidad de los mogarreños. Y esta es una gran virtud de la que todos nos hemos de sentir orgullosos.

Creo que es más importante que conozcan Mogarraz por sus habitantes, personas con unos grandes valores, antes que por el paisaje o monumentos que nos rodean, ya que siendo importantes, no dejan de ser cosas que hoy están y mañana pueden desaparecer.

Pero el orgullo de ser mogarreño, conocido por ser amable, generoso, hospitalario... esto no tiene precio, esto es algo que hemos de mantener.

Para todos los forasteros, que ya han tenido ocasión de comprobar nuestro carácter, voy a explicar un recuerdo de mi infancia.

Hace unos años, el 5 de agosto, cuando repicaban las campanas de la torre anunciando la misa solemne, en honor de nuestra patrona, La Virgen de las Nieves, mi madre ya tenía a punto ese traje que solo se utilizaba en fiestas importantes, limpio, planchado y con ese ligero aroma a alcanfor.

A la salida de la misa, tenía lugar la procesión, el ofertorio, como ahora, esto no ha cambiado, pero sí que hay una pequeña diferencia, el Tío Chirri, durante el ofertorio, tiraba cohetes desde el balcón del Ayuntamiento en honor a Nuestra Señora la Virgen de las Nieves.

Entre unos cuantos socios, se compraba el toro; los toros, dependían del dinero aportado, que era posteriormente toreado en la plaza del pueblo el día 6 de agosto.

Esto ha cambiado bastante, actualmente existe una peña, la Peña Virgen de las Nieves y los gastos de la fiesta corren a cargo de las cuotas de los socios, del excelentísimo Ayuntamiento, entes privados y aportaciones de visitantes, que habiendo quedado muy satisfechos de las fiestas, deciden colaborar.



El presidente Alejandro Sánchez presentando al Pregonero Tomás Hernández.



MADROÑAL

FÁBRICA DE JAMONES Y EMBUTIDOS

administracion@carnicasmadronal.com

NUESTRAS TIENDAS

TAMAMES

Ctra Salamanca
923 449 060

LA ALBERCA

Plaza Mayor
923 415 262

SOTOSERRANO

Ctra de Coria
923 422 237

ARTESANÍA TÍPICA



RAICES

PLATA CHARRA • REGALOS

MOGARRAZ

C/ MIGUEL ÁNGEL MAILLO CASTÓN, 15

LA ALBERCA

C/ TABLADO, 39

T. 923 415 626



APARTAMENTOS RURALES
CASA DEL HERRERO



657 51 46 10 / 923 41 80 96
Mogarraz (Salamanca)
www.casadelherrero.es
reservas@casadelherrero.es



Hasta hace unos años, la carne del toro era distribuida en dos partes, una de ellas era vendida en las carnicerías del pueblo y el dinero recaudado iba al fondo de la peña, la otra parte era guisada para la merienda de hermandad del día 7 de agosto.

Actualmente y por motivos sanitarios, esto ya no es así. La carne para la merienda es comprada.

No puedo cerrar este punto sin mencionar al socio fundador de la peña, Don Domingo Sánchez Campos, y agradecerle la herencia que nos dejó. Su legado nos ha permitido mantener y ampliar año a año las actividades que realizamos.

Para terminar solo os quiero recordar que lo más importante de Mogarraz son las personas. Nuestros antepasados, nosotros y los futuros Mogarreños.

¡Queridos Mogarreños y gente venida de fuera! A partir de este momento demos inicio a las fiestas de Mogarraz 2017, lanzando simbólicamente y desde nuestro corazón, este cohete, ya que por motivos de seguridad no podemos hacerlo físicamente. Disfrutemos de estas fiestas dándole la personalidad que corresponde a tal celebración, saltemos, corramos, bebamos... y démonos unos a otros este abrazo lleno de amor, amistad y sobretodo pleno de sinceridad. Mantengamos en todo momento los valores que nos caracterizan.

¡Mogarreños, gritad conmigo!

¡Viva Mogarraz, Viva la Virgen de las Nieves!



Restaurante
Mirasierra
 Platos con historia
 desde 1974



Reservas: 923 41 81 44
 hola@restaurantemirasierra.com
www.restaurantemirasierra.com



la Zorra
MOGARRAZ



ventas: Agustín Maillo
 M. 609 392 591

más info: www.vinosLaZorra.es





DE BAILES Y MÚSICOS

EUGENIO CASCÓN MARTÍN

El baile y la danza han formado parte de todas las culturas, seguramente desde los orígenes del ser humano. Hay quien considera que son una misma cosa y hay quien entiende que existen diferencias. Por ejemplo, podría decirse que el baile es libre en la ejecución de sus movimientos, mientras que la danza está sometida a una reglamentación, a una secuencia establecida y a una precisión inalterable en su ejecución. Podría entenderse también que la danza supone una estilización del baile. O que el baile es una manifestación o liberación personal, mientras que la danza tiene un carácter más social, responde a rituales folclóricos, costumbristas, religiosos o simplemente estéticos.

Y como me he metido en un pequeño lodazal, tengo que cortar por lo sano para poder salir de él a tiempo y sin embarrarme demasiado. El caso es que esa serie de movimientos corporales, llamémoslos baile o danza, entendidos o no como una misma cosa, han estado siempre presentes, como expresión de ritos o de sentimientos, como forma de relación social o interpersonal, como manifestación artística o como simple diversión. Y, claro está, la comarca y el pueblo donde uno ha nacido no podía ser menos, y de ello vamos a hablar en esta ocasión.

Los mogarreños de uno y otro sexo han bailado desde siempre –unos más que otros, claro, en función de los gustos y habilidades–, como los habitantes de cualquier otro lugar, en espacios públicos y compañía multitudinaria, que es como suelen hacerse estas cosas. Hubo un tiempo, hace ya muchos años, en que había baile en la plaza todos los domingos y fiestas de guardar, a los sones que el tamborilero arrancaba a sus instrumentos, la gaita y el tamboril de toda la vida. Ya andaba por allí Lorenzo “Titón”, arreándole fuertemente a la badana con la papota y aventando la gaita a fuerza de vigorosos soplidos.

Era aquella una forma de bailar asentada en la tradición, en la que las parejas interpretaban, según sus saberes y aptitudes, pasos y movimientos establecidos de antemano. Estaba muy unida a lo folclórico: uno frente a otro, sin rozarse. Ellos, con los brazos muy arriba; ellas, dejándolos caer a lo largo del cuerpo, meciéndose unos y otras según el compás impuesto por el tamboril: “tuntún, tun tun tun tun tun tun, tuntún...”. Quizá se acercaba más al ritual de la danza que al baile desinhibido, y pervive en los



Ambrosia y Paca bailando en la plaza. Años 50.

pasos patrimoniales que se trazan con ocasión de determinadas festividades.

No era, pues, baile agarrado (o a lo mejor también lo había, pero no lo reflejan las crónicas), lo que no quiere decir que careciera de contenido erótico: el macho exhibiendo su figura y haciendo reclamos a la hembra, la cual seguía sus pasos en actitud aparentemente abierta y sumisa. La picardía en algunos movimientos, las insinuaciones más o menos veladas... Toda una declaración de intenciones, como en cualquier otra especie biológica.

Todavía con gaita y tamboril, las cosas fueron cambiando poco a poco, y las parejas se atrevieron a entrelazarse, a tocarse, a agarrarse,

para interpretar pasodobles y otros sonos que requerían el acercamiento. Claro que las posibilidades de estos instrumentos no eran muy grandes, por lo que el repertorio debía de ser escaso y reiterativo. Pero no vayamos a pensar en la existencia de aperturas o apretujones entre los cuerpos. No, el aire fluía entre ellos sin obstáculos y, para los mozos más atrevidos, estaban los codos de las mozas como insalvable parapeto de estacas. A lo mejor, ya de noche y en algún rincón poco iluminado...

Y es que el baile agarrado se consideraba peligroso. Las madres vigilaban en directo y los curas, en diferido, tronaban desde los púlpitos contra posibles efusiones carnales. Los guardianes de la moral estaban al acecho y trataban de prevenir los males mediante truculentos sermones y escritos que condenaban nada menos que al fuego eterno a quienes sobrepasaran los límites de la decencia. De por entonces es un conocido opúsculo del padre Jeremías de las Sagradas Espinas (¡caray con el nombre!), el cual, bajo el título de *¿Grave inmoralidad el baile agarrado?*, depositaba en este divertimento las causas de todos los males y corrupciones de la humanidad. Me parece estar oyendo a don Francisco, nuestro viejo párroco preconiliar. Pero la férrea tenaza del nacionalcatolicismo fue aflojando lentamente y el baile entre dos pasó a ser, como en cualquier otra época y lugar, una forma de mutuo consuelo y acercamiento afectivo.

Pero había un momento en el devenir del año en que las posibilidades del baile se enriquecían. Para las fiestas de Las Nieves solía contratarse una pequeña orquesta o grupo musical, procedente de alguno de los pueblos vecinos. La primera de entre las que permanecen en mi memoria era una integrada por tres hermanos de Garcibuey, que tañían dos saxofones –o tal vez saxofón y trompeta– y un redoblante. Tocaban de oído y a fe que lo hacían bien, o al menos así nos lo parecía a nosotros, tan poco habituados a degustar exquisiteces acústicas. Recuerdo también un dúo de San Martín del Castañar, del que ya formaba parte Pedro, el eterno y entusiasta Pedro, que aún no se ha jubilado. Seguramente hubo más, aparte de los que después mencionaré.

A estos grupos los llamábamos, sin más, “la música”. La llegada de la música, con toda su magia, era para los niños de entonces novedad y acontecimiento a la vez. Solíamos salir a esperarlos a la entrada del pueblo –venían a pie, con caballerías para llevar los bagajes– y nos agolpábamos haciéndoles de retaguardia cuando, ya en las calles, avanzaban exhibiendo sus modes-

tos sonos. Del mismo modo procedíamos durante los pasacalles que efectuaban cada uno de los días de los festejos.

Aquella gente se ganaba bien el salario, a cuyo montante habían de contribuir los mozos con sus aportaciones. Además de los mencionados pasacalles y de la amenización del festejo taurino, durante los tres días de fiestas, más la víspera, había baile por la mañana, antes de la comida, ya entrada la tarde (primera sesión) y por la noche, hasta altas horas (segunda sesión). Y tocaban y tocaban sin apenas descanso, con su limitado repertorio de pasodobles, valsos, tangos y boleros, junto a alguna canción moderna que iba llegando: estamos a finales de los cincuenta y principios de los sesenta.

La plaza bullía de gente, del propio pueblo y de los vecinos, sobre todo el segundo día, el del toro. Las fiestas de cada una de las localidades serranas eran compartidas por los mozos y mozas de las circundantes, que acudían al reclamo, en busca de novio o novia, o de lo que saliera ocasionalmente. Y aquello era un mar de cuerpos moviéndose al compás, en el que se sumergían también parejas veteranas, matrimonios bien avenidos, al menos para la ocasión, que acudían a sacudir los huesos y recordar cosas. Por allí rodaba alguna pareja, cuyos integrantes exhibían una rotunda humanidad, que giraba y giraba por toda la redondez del recinto, abriéndose paso como una apisonadora que no conocía obstáculos. Abundaban los dúos formados por dos muchachas (por dos hombres era inimaginable en aquel entonces), que esperaban ser sacadas a bailar por un par de muchachos aguerridos y, si no tenían demanda, seguían ellas a su aire.

Y estaban los que iban solo a mirar, a “golel”, y a criticar, ¡faltaría más!, en cuanto percibían cualquier actitud atrevida o un noviazgo en proceso de consolidación. Los poyos de piedra que circundan la base del álamo, así como los que se asentaban en algunos lugares del contorno, estaban siempre repletos. Y luego venían los comentarios, a menudo malévolos, sobre todo por parte de quienes no ligaban ni a tiros o recordaban con envidia tiempos mejores. ¡Ay, la honra, la honra de las muchachas! Pobres de ellas como quedara en entredicho: “¡Menuda fresca está hecha esa!”; “¡Vaya una sinvergüenza!”; “¿Quién se va a querer casar luego con ese pingo?”. Pero esto ni era nuevo ya entonces ni ha desaparecido del todo: en la actualidad, los poyos de la plaza siguen, durante los bailes de la fiesta, llenos de mirones y mironas que no se pierden detalle de lo que allí ocurre, aunque hoy las habladurías importan bastante menos.



Fiestas 2017.

El tiempo fue pasando, los años sesenta avanzaron y con ellos llegó una nueva época, más libre, con costumbres muy diferentes y otra música con la que bailar. Surgieron nuevos grupos musicales –“conjuntos”, se llamaban ahora–, conformados a imagen y semejanza de las bandas más famosas. Ya eran de sobra conocidos, incluso en Mogarraz, los Beatles y los Rollings Stones, así como los patrios, a los que casi siempre podíamos entender: Los Brincos, Los Bravos, Los Sírex, Formula V, Los Pekenikes, Los Relámpagos, Juan y Júnior, Los Ángeles, Los Diablos, Los Canarias... Para qué seguir. Sus canciones eran interpretadas, a su manera, por nuestros músicos y bailadas con nuevos ritmos y formas: bailes modernos para tiempos modernos.

Los mayores no entendían aquella manera espasmódica de moverse: siempre el choque de generaciones que no se comprenden entre sí. Pero los jóvenes de entonces intentábamos estar al día y hacíamos lo que podíamos, cada uno en función de su gracia y de sus aptitudes bailonas. Claro está que lo fundamental seguía siendo la búsqueda del restregón, por lo que, como en las discotecas de la época, se alternaban piezas movidas y lentas, abundantes estas últimas sobre todo pasada la medianoche, cuando la plaza se iba despejando de ojos escrutadores y la penumbra ocultaba posibles desmanes.

Por aquel entonces había comenzado la diáspora rural, el éxodo hacia las ciudades, y era mucha la gente joven que se había marchado a estudiar –los menos– o en busca de trabajo, lo que les había permitido ponerse al día en las nuevas tendencias de música y moda, al menos de las más populares. Era la época de los “yeyés”, aquella generación de pelo largo y pantalones campana, con chica prototípica y

minifaldera caracterizada en una canción: *No te quieres enterar, ye ye / que te quiero de verdad, ye ye ye ye...* Quien más, quien menos, trataba de que algo de aquello se le pegara.

Las canciones más populares, como las llamadas “del verano”, las conocíamos y tarareábamos todos. Había ya tocadiscos y casetes, lo que permitía escuchar los éxitos más sonados: *En la fiesta de Blas, / en la fiesta de Blas, / todo el mundo salía / con unas cuantas copas de más...*; o *Un rayo de sol, oh, oh oh, / me traje tu amor, oh, oh, oh...*; o *Con un sorbito de champán / brindando por el nuevo amor...* Incluso se oían en la calle, procedentes de alguno de aquellos aparatos, cosas tan terribles como aquello que, con aires de rumba, decía algo parecido a *Pun catapún pun pun, cómo nos gusta el verano, / pun catapún pun pun, pa levantarnos temprano, / ir a la playa solo para bañarnos tranquilos, / y si no vamos solos, vamos con tos los amigos.* ¡Pura y delicada poesía! Pero era lo que triunfaba entre el honrado pueblo, sin duda por lo facilón.

Las canciones surgían por centenares, entre ellas las interpretadas por los grandes cantantes que fueron apareciendo: Raphael, Julio Iglesias, Miguel Ríos, Camilo Sesto, Serrat, Mari Trini, Nino Bravo, Cecilia..., algunos de los cuales aún siguen en el tajo. En muy poco tiempo se había pasado de la España cañí, la del “pasodoble te quiero”, a otra que buscaba integrarse en el mundo circundante, y la música era un medio de los más directos y perceptibles. Y, por si fuera poco, llegamos a ganar el Festival de Eurovisión, y todo el mundo se aprendió el massielano *la, la, la* (no era tan difícil), que se bailaba sacando el culo y moviendo los codos hacia adelante y hacia atrás, mientras se saltaba hacia un lado y hacia otro. Sin dejar de lado el *Congratulations*, del inglés Cliff Richards, a pesar de que a punto estuvo de arrebatarnos el triunfo.

Estábamos, pues, en la onda, en todos los sentidos. La televisión, que empezaba ya a presidir los cuartos de estar de algunos hogares, mostraba las playas de Levante, de Andalucía y de unas y otras islas atestadas de turistas, procedentes del centro y del norte de Europa, que traían nuevas y relajadas costumbres, y enseñaban mucha carne, sobre todo ellas: “¡Esas suecas, esas sinvergüenzas!”. Pero ahí estaba el milagro español, el *Spain is different*, a pesar de los truenos fulminadores y las anatemas de algunos obispos.

Claro que también se empezaron a conocer las canciones en otros idiomas, con sus grandes intérpretes, y eclosionaron los fans de Tom Jones, de Engelbert Humperdinck (¡qué difícil

LOPEZ PUERTO TRADICIÓN IBÉRICA

Desde 1954

¡Deseo...

Ibérico!



Fábrica: Crta. Béjar s/n Mogarraz 923 41 81 87

Fábrica: P.I. Castellanos de Moriscos - Salamanca 923 36 14 08

www.lopezpuerto.com



Compre en nuestra
tienda online

www.tiendalopezpuerto.com

APERTURA
RESTAURANTE
TIENDA
DELICATESSEN
EN
VALENCIA
Plaza del
Ayuntamiento



resultaba pronunciarlo!), de Adamo, de Johnny Halliday y Silvie Vartan, de Carlos Santana, de Simon and Garfunkel..., por no hablar de los ya mencionados e incontestables Rollings y Beatles. Permítaseme una digresión personal: no hace mucho estuve en Liverpool y tuve ocasión de descender hasta las profundidades de *The Cavern*, el antro donde estos últimos comenzaron su andadura, convertido hoy en capilla profana de atracción turística. Una visita con muchos años de retraso, pero, de todos modos, ¡qué ilusión!

Pero estoy convirtiendo esto en una revisión, necesariamente pobre e incompleta, de la música de los sesenta y setenta, y no era eso lo que yo pretendía. Intentaba solamente decir que la gente seguía bailando en Mogarraz y los pueblos aledaños con este aluvión de novedades y que los nuevos conjuntos de la zona se iban perfeccionando. El más conocido y duradero de esta etapa fue el llamado Los Cisnes, en el que Pedro, el de San Martín, encabezaba un equipo de varios intérpretes, dos de ellos mogarreños: Arturo, el tristemente desaparecido Turi, y Miguelín, que por ahí sigue con su coleta y su pachorra de siempre, inmune al paso del tiempo. Tenían ya teclado, guitarras eléctricas y batería. Habíamos avanzado mucho.

Creo que es hora, sin embargo, de que volvamos a los bailes domingueros, que hemos abandonado hace rato, quizá porque durante un tiempo desaparecieron. Llegó un momento en que surgieron conatos de revitalizarlos, pero no ya con gaita y tamboril, sino con los modernos aparatos de que se disponía.

El primer intento que recuerdo se hizo en el bar del tío Charrusco, con la ayuda de un pequeño tocadiscos y unos pocos discos que se había encargado de adquirir Manelín. Lo que sonaba eran sobre todo boleros y aires similares, interpretados por Los Panchos. Era la novedad y recuerdo aquel primer domingo, con el local convertido en salón de baile, atestado de parejas que apenas tenían espacio para moverse. Aunque la cosa no duró mucho, debido a la competencia, de la que ahora hablaremos, aquellos discos y aquel aparato perduraron a lo largo del tiempo y canciones como *Lo dudo; Alma, corazón y vida* y otras similares seguían sonando cuando, años después, el bar era regentado por Minuto. El bolero fue siempre muy resultón.

Y la competencia llegó arrolladora. Lorenzo "Pataca" se había comprometido a traer un picú. Y lo trajo. Recordemos que el término "picú" no fue más que una adaptación fonética y gráfica del anglicismo *pick-up*, que era, en definitiva, el

tocadiscos, pero el neologismo sonaba más exótico. Solo que el picú de Lorenzo y familia era en verdad potente y moderno.

Y con él regresaron los bailongos domingueros. El artilugio comenzó a resonar en el Solano, desde el balcón de la casa donde entonces vivían los propietarios, que dominaba aquel espacio, el cual se llenó de parejas danzantes y mirones cotillas, para no perder la costumbre. Como, por ser un espacio libre, no se podían sacar entradas, la forma de cobro era por solicitud directa, y por allí andaba la buena de la Juana tratando de abrirse paso entre el gentío, reclamando el estipendio, no sé si pactado o no, a los mozos. Pero eran muchos los que se le escabullían de uno u otro modo. Algún tiempo después, alquilaron el local del tío Paco "Pericas", el antiguo salón de la carretera, frente al entonces garaje del coche de línea, y lo convirtieron temporalmente en pista de baile, con ambigú incluido.

Y es que paulatinamente iban apareciendo salones de baile en muchos de los pueblos de la Sierra, a veces incluso por iniciativa de asociaciones o cooperativas de jóvenes. Recuerdo haber bajado en varias ocasiones al que había en Las Casas del Conde, en lo alto del pueblo, junto a la carretera. Y al de La Alberca, cómo no, y a algunos más. Hasta a San Miguel de Valero y Linares, allá por la zona de las Quilamas, íbamos a veces. En Mogarraz hubo baile durante años en el espacio –también sala de cine– que constituía la prolongación del bar del tío Vitoriano, en manos por entonces de Indalecio, cuyo acceso costaba la modesta cantidad de un duro o algo por el estilo.

Hoy el baile, tal como lo conocimos, ya no existe en nuestro pueblo ni en ninguno de los del entorno; aparte de que han cambiado los tiempos, ni siquiera hay gente para ello. Existen, eso sí, algunas discotecas en los pueblos más grandes y significados, como La Alberca, pero eso es ya otra cosa.

En cuanto al baile de la Fiesta, en la Plaza, sigue habiéndolo, pues no podría de ser de otro modo: no se conciben estos festejos sin baile ni, al menos en nuestro entorno, sin toros. Pero carecen del encanto de los de antaño. Ahora acuden cada año varios grupos musicales, cada día uno diferente, pues hay que dar trabajo a todo el mundo, de cierta entidad, con mucho aparataje, con instrumentos electrónicos y señoritas minifalderas que cantan y se mueven en el escenario a modo de *go-go girls*. Traen unos camiones tan grandes que tienen serias dificultades para llegar a la plaza, pues apenas caben por las estrechas calles del pueblo, y alguno que otro se ha quedado atascado, con

*Panadería y Dulces
Sierra de Francia*



Plaza de la Iglesia, 7 • Tel. 923 43 70 60
37659 SAN MARTÍN DEL CASTAÑAR (Salamanca)

Transportes y Mudanzas®
Miguel Alonso
NACIONALES E INTERNACIONALES



- Guardamuebles
 - Repartos
 - Logística
 - Montamuebles
 - Camiones trampa elevadora
- ... Todos los servicios
del transporte*

O. Don Jerónimo, 1 - 37008 Salamanca
Tel. y Fax 923 191 307 / 659 476 635 - 34
transportesmiguelalonso@hotmail.com



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

Trabajos en Madera

Ebanistería • Muebles • Cocinas



Luis Domínguez Fraile

C/ Nueva 9 • La Alberca
37624 • Salamanca
T. 696 498 638
luisdominguezfraile@hotmail.com



Plaza Mayor en la verbena.

los consiguientes daños y perjuicios en balcones y farolas.

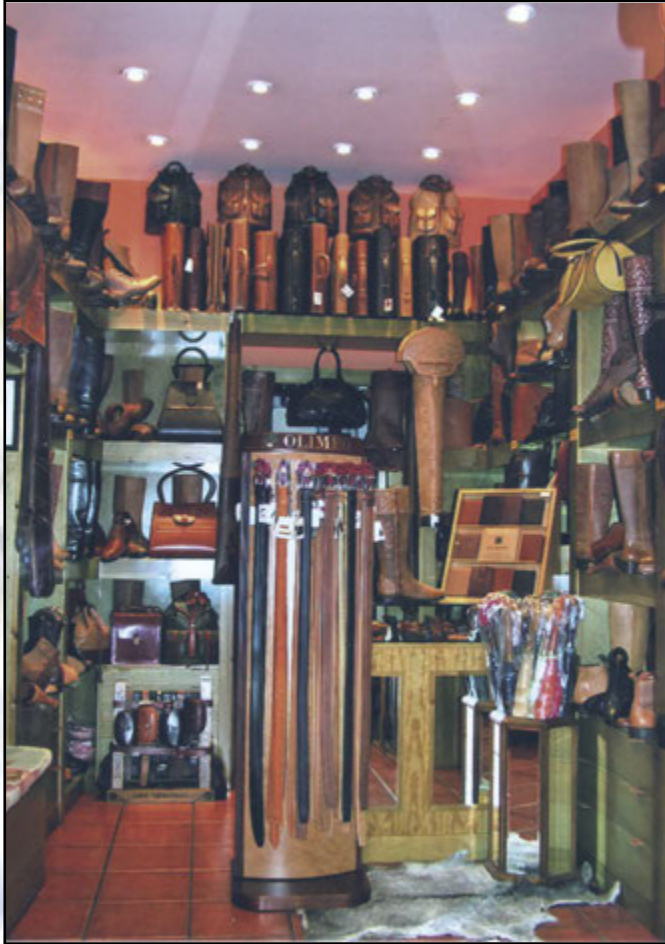
Todo ha crecido mucho, pero se ha hecho más trivial y ya no tiene la magia de “la música”, de la modesta y primitiva música que llegaba cada verano, solo una vez al año. Y la concurrencia se ha empobrecido considerablemente, pues la plaza suele estar medio vacía, ya que en el pueblo queda poca gente, aunque se incrementa en

verano, y los jóvenes de los pueblos vecinos que acuden no lo hacen necesariamente para bailar. Ya no es imprescindible el baile de las fiestas para ligar o, al menos, conseguir el roce o frotamiento..., o lo que sea. Ahora todo es mucho más fácil y directo.

Quedan, eso sí, las notas roncadas y nostálgicas de la charanga de San Martín, que ameniza, en la Fuente de la Pila, las horas que siguen a la merienda del toro, el tercer día de la Fiesta, a modo de cierre. En ella sigue Pedro, el Pedro de siempre, ya con muchos años, pero con el mismo entusiasmo que en sus comienzos, trazando con su saxofón una línea de continuidad a través del tiempo, y con él, unas cuantas parejas veteranas que, en la reducida y empedrada plazuela, siguen haciéndose sitio a empujones, en su intento de ejecutar con gallardía las vueltas de los valeses y el p'acá, p'allá del pasodoble, como han estado haciendo años y años, siempre que han tenido ocasión. Y la jota para terminar, como debe ser. A pesar de los pesares y de la evolución de tiempos y costumbres, algunas cosas y personas siguen ahí, invariables e inasequibles al desaliento en su heroica resistencia al cambio y a la desaparición.

La quilama

SERVICIOS SOCIOCULTURALES



ILUMINACIÓN Y SONIDO PROFESIONAL
 Tel: 923 19 27 28 Móvil 629 42 90 93
www.agmsonido.com





LA ARCADIA DE LA SIERRA DE FRANCIA

PEDRO GARCÍA DOMÍNGUEZ

Independientemente del espacio y del tiempo, nuestra existencia viene condicionada por el lugar donde transcurre nuestra vida y por las personas que nos rodean, formando parte de ella, con las que convivimos, sin haberlas elegido. Ahora bien, todos nuestros actos cotidianos son irreversibles y determinan lo que será nuestra existencia, nuestro devenir futuro. Todos nuestros actos, por insignificantes que nos parezcan, regirán el curso de nuestra vida, de nuestra existencia. Algunas veces nos percataremos de que hemos sufrido un cambio o mutación, pero la mayoría de las veces, esto ocurrirá sin que nos demos cuenta, aunque sí se pueda percatar quien esté a nuestro lado: «esto te ha ocurrido porque hiciste aquello...». Quien está a nuestro lado, lo ha visto con mayor nitidez, porque tiene, con respecto a los hechos, mayor perspectiva, y la distancia crítica nos proporciona una vista panorámica que, de otro modo, no tendríamos.

En lo que respecta a nuestro comportamiento y a nuestros sentimientos, podemos asegurar que, desde los albores de la humanidad, nada ha cambiado. Los sentimientos y las pasiones son los mismos que hace millones de años. Tan solo hemos cambiado científicamente, técnica y tecnológicamente. La Ciencia, sí ha progresado, y han podido modificarse nuestros actos y costumbres. Pero, nuestras pasiones y nuestros sentimientos no han cambiado nada en absoluto. Seguimos teniendo idénticos sentimientos, filias y fobias, que las que tenían nuestros antepasados, el «homo antecesor». Seguimos profesando los mismos afectos, el mismo amor, la misma amistad, idéntica generosidad o tacañería, la misma lujuria, la misma honradez, la misma codicia... y así sucesivamente.

Estos sentimientos no tienen idénticos valores aquí o en las antípodas de las islas de la Micronesia del Pacífico sur. Existe algo que los condiciona.

En la Grecia Clásica del siglo VI y V, antes de la Era Cristiana –entre los pitagóricos, sobre todo en Isócrates–, no sólo nuestros sentimiento y



Sacando los majos a las ventanas.

pasiones, sino también nuestro destino estaba regido por Cronos, que no solo es el tiempo o medida del movimiento; sino el dios Kronos, que lo mide y determina la existencia y el fin de todo cuanto existe y lo devora (incluso a sus hijos). Pero además de Cronos –el Tiempo– existe Cairós –el Instante Preciso– ese momento decisivo en el que todo cambia para nosotros. El momento oportuno o inoportuno, en el que cambia nuestra vida y se modifica todo, porque cambia nuestra existencia y su curso se desvía de nuestras previsiones, de nuestros proyectos. Ocasionalmente podemos percatarnos de que «algo» ha modificado el curso de nuestra existencia; nuestros proyectos; el curso de nuestra vida; pero la mayoría de las veces no nos percatamos, y cuando lo hacemos ya estamos embarcados en otras empresas y nuestros proyectos se han trastocado; algunas veces para empeorar, pero otras veces para mejorar (por casualidad, pensamos).

Kairós o Cairós se refiere a ese «Momento Decisivo» de nuestra existencia.

Cairós, como Cronos, era también un dios del Olimpo de los helenos. Tan importante, como Cronos, como el Tiempo y tan inexorable o más, porque podía modificarlo decisivamente. ¡Cuántas veces una persona ha bajado la escalera de su casa y no la ha vuelto a subir! Ciertamente no

Gregorio de Blas y Herrera

Cristalería y Ferrería

Ctra. Béjar, s/n

Comercio en General

c/ Juan Antonio Melón, 33

Tef.: 923 41 80 10

Móvil: 609 53 48 41

Mogarraz



CONSTRUCCIONES Y REFORMAS

Francisco Criado Hernández

Avda. Virgen de las Nieves, 6, 1º A
37900 Sta. Marta de Tormes - Sequeros - Salamanca
Tel. 923 13 02 44 - Móvil 637 75 85 53
reformascariado@hotmail.com

Casa Rural

Cabo la Aldea

Capacidad: 10 personas



C/ Cabo la Aldea, nº17 Teléfono: 626.61.99.06

MOGARRAZ (Salamanca)

Sierra de Francia



Mogarraz nevado.

somos dueños de nuestro Tiempo y menos, aún de nuestro Destino. Cairós es ese «Instante decisivo» en el que cambia nuestro Destino. Cronos es un concepto cuantitativo; mientras que Cairós lo es cualitativo. Ambos son conceptos, que no debemos de confundir con juicios de valor. Conceptos, que desde el siglo VI a. C en la Grecia clásica, hasta la actualidad, sobre todo hasta las teorías del filósofo francés Gilles Deleuze, han sido conceptos básicos, categorías elementales del pensamiento humano, que pasan inadvertidas para el común de los humanos.

Si yo me encuentro viviendo a este lado del paraíso, es decir: de la Arcadia, en plenitud, en uno de los más exuberantes y hermosos parajes del universo, donde la naturaleza y el oxígeno puro, entre un sinfín de maravillas nos otorga la naturaleza, todo se lo debo al Cairós, a ese «momento decisivo» en el que se jugó mi Destino.

Frecuentemente pensamos que, a ciertas alturas de la vida, nuestro futuro está escrito y es un tremendo error. En 1998 yo creía que mi destino estaba escrito y era inexorable. Pues, nada más erróneo. Lo esencial de mi existencia estaba por ocurrir. Es decir, en junio de 1998 yo estaba en mi despacho del Ministerio de Asuntos Exteriores, en la Avenida de los Reyes Católicos, nº 3 de Madrid y dos meses más tarde me encontraba, donde me encuentro ahora, en la Plazuela del Banco, nº 1 de Mogarraz, en el corazón del Parque Natural de la Sierra de Francia.

Simplificando, lo que había sucedido es que mientras yo vivía en Madrid, mis ojos veían el mundo que me rodeaba. Es decir el mundo exterior. Y llegó un momento en el que mis ojos se tornaron hacia mi interior. Es decir hacia lo esencial y lo exterior pasó a un segundo plano, mejor dicho a un plano ético y estético, que estaba al servicio de mi espíritu y de mi corazón. Y comencé a percibir el sonido rumoroso de las fuentes, de los manantiales y de los arroyos... A sentir el aire purísimo en mis pulmones; a fijarme en las amapolas, rojas y a veces amarillas, en las primulas, que presagian la llegada del calor; las altivas calas, que se alegran con nuestra presencia; me acostumbré a ver los humildes lirios morados, amarillos y blancos, al servicio de los humildes, lejos de las fanfarrias regias galas de otrora.

Me acostumbré a esta mirada interior de este lado de la Arcadia Félix de Mogarraz. Un lugar armonioso y privilegiado donde se respira la paz de la vida sencilla de bucólico gozo. Aquí no sobra nada, porque nada falta. Vivir con lo justo: el silencio, con la sonrisa amada, con el paseo hasta Monforte de la Sierra. Lejos de la ambición, de la mentira, de la falsedad, que flota en el aire putrefacto urbanita de la pútrida y falsa virtud escardecida. Lejos de mí el plumífero funcionario apoltronado, para quien solo existe medrar a costa del prójimo y el próximo inexistente.

Embotellamos nuestro paisaje

C/ Extrarradio, 11, bajo.
37660 Miranda del Castañar (Salamanca)

www.elperahigo.es

BODEGA EL PERAHIGO
Vinos Sierra de Francia, S.L.

Teléf.: 647 999 920
bodega@elperahigo.es


Todo comenzó para mí inesperadamente. Un 17 de junio de 1998, Cairós, el «instante decisivo», que puede cambiar el rumbo de una vida, cambió la mía y me situó en esa Arcadia Félix donde todo es armonía. El don apacible de un dios, o de dos: Cronos y Cairós. El Tiempo y el Instante decisivo.

BAR FUENTE LA PILA
 C/ Pozo Barrero, 16 (Mogarraz) - Tel. 923 41 80 46




*Tapas variadas
 Amplia carta de raciones
 Pinchos y raciones a la carta
 Terraza exterior
 Especialidad en:
 Jabalí guisado
 Croquetas caseras
 y Embutidos de la zona*

**Chocolatadas
 para Eventos**




www.churreriasroncero.com
 Tel. 636 379 493

Los Hueveros de Sequeros



**HIJOS DE
 ÁNGEL RAMÓN GONZÁLEZ C.B.
 FRUTAS Y ALIMENTACIÓN**



C/ Hilario Goyenechea, 12
 37650 SEQUEROS (Salamanca)
 Tels. 923 43 70 27 - 646 98 03 10
 646 98 03 11



AMIGOS DE MOGARRAZ

RAMÓN HERNÁNDEZ MARTÍN

De todos es conocido el programa de TVE *Espanoles por el mundo*, recurso periodístico utilizado como fuente de información inagotable, referente tanto al lugar y al país en que residen los españoles emigrados como a la historia particular de cada uno de los entrevistados. Los emigrados despiertan gran interés periodístico, cultural y social. Que yo sepa, la TPA, la televisión autonómica asturiana, lleva ya unos cuantos años interesándose por las andanzas de los asturianos que viven fuera de España. No hace mucho, Fran, mi hijo menor, animó el paseo de las cámaras de la TPA por la hermosa y original ciudad jordana de Petra. A través de ese medio, muchos asturianos nos han mostrado las bellezas de los lugares donde viven y las aventuras que ellos mismos han corrido fuera de Asturias. Incluso en Mieres, la “guapina villa” o el “jardín de flores” donde yo vivo, una asociación comercial premia anualmente a mierenses de renombre que dejan honda huella de su mierensía allí donde viven o trabajan fuera del concejo de Mieres.

Mogarreños fuera de Mogarraz

Al seguir viva todavía nuestra revista *La Peña de Mogarraz*, quiero utilizar este año el espacio que habitualmente me reserva, si no para informar sobre los lugares donde vivimos los muchísimos mogarreños que, habiendo salido del pueblo, nos hemos acomodado en otras partes, ni tampoco para premiar a los más sobresalientes o conspicuos de nosotros, sí al menos para tenerlos en cuenta y valorar el hecho como un enriquecimiento colectivo. La emigración es, en todos los casos, además de un hecho doloroso porque arranca al emigrado de sus propias raíces para trasplantarlo en otra tierra, una aventura humana que merece ser tenida en cuenta y valorada como beneficio común.

La asociación de Mieres que organiza los galardones *Mierenses en el mundo* ha premiado, por ejemplo, a personajes de tanto renombre y lustre como el cantante Víctor Manuel, el cocinero José Andrés y el promotor de tantas obras solidarias padre Ángel. De haberme propuesto hacer algo parecido, lo habría tenido muy fácil, pues me habría bastado dedicar unas líneas, remontándome, por ejemplo, un par de siglos, al gran benefactor mogarreño que fue don Juan Antonio Melón. Claro que también podría referirme a tiempos más cercanos, realizando las figuras tan influyentes de personajes que, a pesar de desarrollar sus vidas fuera de



Ramón Hernández, tamborilero de Mogarraz.

Mogarraz, se identificaron totalmente con el pueblo, como el general de división Argimiro Calama Rosellón y el registrador de la propiedad Eufemio Puerto Cascón. De fijarme incluso en nuestros días, me habría dado de bruces con excepcionales personalidades, tan fecundas para lo mogarreño, como el escultor-pintor Florencio Maílo, que tanto ha contribuido a la transformación artística de Mogarraz, y el literato Eugenio Cascón Martín, estudioso de nuestra peculiar habla serrana y operario del esplendor de la lengua española.

Pero no, no es ese mi propósito al rellenar un espacio que quiero dedicar a todos los emigrados mogarreños como peana para realzar sus méritos, como relicario para guardar los ejemplos del coraje de sus vidas emprendedoras y como espacio festivo para celebrar con ellos sus gestas. Referirse a los logros sobresalientes de los que han brillado y dejado huella en alguna faceta de la vida exigiría nombrar y glosar la vida de más de medio centenar. Pero cuentan también, y mucho, quienes solo se ganaron honradamente la vida y crearon una familia. No deberíamos olvidar que, por lo general, quienes se vieron obligados a abandonar sus pueblos, su familia y sus amigos en busca de una vida mejor o menos mala, fueron las personas más desheredadas de la fortuna, las que contaban con menos recursos económicos y culturales. Los otros, los



Concurso de tortillas.

que lo hicimos para estudiar, fuimos unos afortunados que contamos con el sacrificio de nuestros padres para alcanzar un porvenir mejor que el suyo. ¡Cuántas resonancias mogarreñas hay en Argentina, en Estados Unidos, en Alemania, en Francia, en Suiza, en Inglaterra, en Holanda y en tantas ciudades y tantos pueblos de España!

Fuerte emigración serrana.

De niño, cuando la vida de la posguerra era tan difícil en todos los pueblos españoles, sobre

todo para quienes no tenían tierras de cultivo, vi marchar apesadumbrado a algunos mogarreños para la Argentina. Antes, en el primer tercio del siglo XX, lo habían hecho otros muchos a los Estados Unidos y a Centroamérica. Llegué a sentirme orgulloso cuando me contaron que mi abuelo materno, Antonio Martín, de la familia de los Anades, a quien no conocí porque murió siendo mi madre casi una adolescente, había estado trabajando en el Canal de Panamá. ¡Qué canutas debió de pasarlas el pobre hombre en aquellos trabajos! Pero, aun así, en mi niñez Mogarraz era un pueblo animado y muy bullanguero, cuyos habitantes, hombres y mujeres por igual, cultivaban sus tierras de manera totalmente artesanal. Nosotros, los niños, inundábamos de juegos y risas las calles, callejas y plazuelas del pueblo. Solo en 1940, inmediatamente después de nuestra fatídica Guerra Civil, nacimos en Mogarraz cerca de treinta niñas y niños.

Pasaron los años y los mogarreños, como tantos otros, iban descubriendo que más allá del municipio y de la provincia había otras regiones con mejores perspectivas para ganarse el pan con el sudor de la frente. Merecía la pena aventurarse, aunque ello exigiera el coraje de enfrentarse a una nueva lengua y a una nueva cultura. En los primeros años sesenta, Mogarraz se

Soleae
 Jesús Ángel Blanco Fonseca
 Gerente
 923 083 359 // 696 623 731
 soleae@soleae.com
 www.soleae.com
 C/Gómez nº 4. Herguijuela de la Sierra.
 Salamanca

Síguenos en:

RESTAURANTE
Rio de la Plata

PLACA DE PLATA
 AL MÉRITO TURÍSTICO

Rio de la Plata
 Hermanos Andrés Lorenzo, C.B.

Plaza del Peso, 1
 Tels. 923 21 90 05 - 923 21 96 73
 info@restauranteriodelaplata.es
 www.restauranteriodelaplata.es



quedó dos años seguidos sin la cosecha de vino, el principal cultivo de entonces, debido a tormentas cuyos efectos nocivos ni siquiera pudieron contrarrestar unos pintorescos cohetes que, para regocijo de los niños, se lanzaban contra las nubes amenazadoras a la entrada el pueblo, donde hoy están el Hotel Villa de Mogarraz y el Restaurante Mirasierra. El pueblo quedó arruinado, pues no contaba entonces con subsidios de ninguna especie. Se veía a los mogarreños cabizbajos, deprimidos, apagados. Todo ello propició que se desencadenara una emigración en cadena, sufrida igualmente por los demás pueblos de la Sierra de Francia, que dejó la población serrana más que diezmada. Los primeros valientes en liarse la manta a la cabeza y marcharse, en cuanto encontraron acomodo fuera de España, contaron maravillas sobre lo mucho que ganaban y lo bien que vivían. Por ello, no les fue difícil convencer a otros familiares, amigos y vecinos, para que siguieran sus pasos. Hubo momentos en que era fácil ver mogarreños, con pesadas maletas que atesoraban sus pertenencias personales, camino del coche de línea con destino a lo desconocido. En poco tiempo, Mogarraz perdió más de la mitad de sus habitantes. De ahí que los más de mil habitantes de antaño sean solo unos trescientos hogaño, mientras que los más de quince mil serranos de entonces apenas sumen hoy seis mil. De todos ellos, de quienes se fueron y de las familias que formaron, podría decirse que son mogarreños esparcidos por el mundo, porque es seguro que en todos ellos sigue vivo el apego y la añoranza del pueblo donde nacieron o en donde se criaron ellos mismos o sus padres.

Permítaseme dejar constancia aquí de que muchos de los emigrados se enfrentaron a vidas muy duras, de muchísimo esfuerzo, privación y sacrificio. Lo sé muy bien porque me ocupé de españoles emigrados algún tiempo en Francia y en Inglaterra. ¡Cuántas lágrimas de fornidos hombres me tocó enjugar, cuántas gestiones hacer, cuántos caminos abrir! ¡Era un dolor ver a muchos ahorrando, a base de dolorosas privaciones, francos o libras esterlinas para juntar cuanto antes lo suficiente con vistas a establecerse en España con algún pequeño negocio del que poder vivir dignamente!

La fuerza centrípeta de Mogarraz

El emocionado reconocimiento que aquí les tributo a todos ellos me lleva a sugerir algo que puede que tenga enorme importancia para el futuro de Mogarraz si la semilla que lanzo cae en buena tierra buena. ¡Ojalá! Antes de lanzarla, anoto para justificarme que no son pocos los mogarreños que, viviendo fuera, conservan casas y propiedades en el pueblo y los que, trabajando todavía o ya jubilados, retornan a él con

alguna frecuencia para pasar unos días o las vacaciones anuales. Seguro que cada vez que un mogarreño planea un viaje a su pueblo siente agitación en el pecho y alegría en todo su cuerpo. Dejar Salamanca atrás y enfilarse la carretera de Vecinos es como emprender un camino que, tras disfrutar de las hermosas vistas de la Peña de Francia, te lleva directo al paraíso. No sé si el Paraíso estuvo alguna vez en las Batuecas o en la Sierra de Francia, como proclamó Lope de Vega, pero lo que sí sé es que, para los mogarreños de la diáspora, el paraíso es realmente Mogarraz. Mientras los residentes en el pueblo nos consideran afortunados a cuantos, por una u otra razón, pudimos y tuvimos el coraje de librarnos de los rigores de su forma de vida, los mogarreños de la diáspora los envidiamos a ellos por seguir viviendo en él. Deben de ser cosas de la vida, pues, vivamos donde vivamos y hagamos lo que hagamos, nunca nos conformamos, afortunadamente, con lo que tenemos al vernos empujados siempre a emprender nuevas empresas en busca de nuevas conquistas, de nuevas mejoras.

Primera propuesta fallida

Hablo de sentimientos y enfoques que sería necesario no solo reconocer, sino potenciar e incentivar. Deberíamos intentarlo al menos. En una o dos ocasiones, cuando fue necesario acudir al pueblo para hacer ciertas reparaciones importantes en la iglesia de Mogarraz, propuse que entre todos los mogarreños, incluidos naturalmente los que llevábamos años viviendo en otras partes, se creara una asociación en torno a ella, algo así como los "Amigos de la iglesia de Mogarraz", a fin de que, con generosas cuotas anuales voluntarias, se reunieran los fondos necesarios, no solo para acometer las reparaciones urgentes del momento, sino también para mantener la iglesia bella y bien equipada a lo largo de los años venideros. Mi propuesta cayó en saco roto al toparse con oídos sordos. Creo que el fracaso se debió, más que al hecho de tener que hacer jugosas donaciones, a que llevar a efecto esa propuesta exigía compromisos, esfuerzos y trabajos de promoción y organización; es decir, que fracasó más por indolencia que por falta de medios económicos, pues los mogarreños aportaron en aquel entonces, de forma nominal o anónima, lo necesario para llevar a buen puerto las obras proyectadas. De paso, diré que, en otra ocasión, propuse, también sin éxito, que se reconociera con una placa la extraordinaria donación que había hecho un matrimonio mogarreño, en circunstancias tan dolorosas como la muerte por atropello de una hija, para reconstruir con los millones de pesetas de la indemnización recibida el pórtico de la iglesia. Aunque tal sugerencia sigue en el



Corporación Municipal.

limbo, no desespero de ver algún día esa placa en el pórtico restaurado.

“Amigos de Mogarraz”

Pues bien, mi espíritu quijotesco de mogarreño incombustible, que nunca me deja en paz cuando de Mogarraz se trata, azota de nuevo mi mente para proponer hoy otra locura. Seguramente tampoco tendrá ninguna resonancia por las razones ya apuntadas, pero lo hago con la vaga esperanza de que mueva los hilos necesarios para suscitar alguna iniciativa al respecto. Se trata, sin embargo, de una locura en la que deberíamos embarcarnos esperanzados todos los mogarreños, los de dentro y los de fuera del pueblo, y también los hijos y los nietos de cuantos hemos creado nuestras familias en los lugares de nuestro destino.

De salir adelante esta propuesta, sería una hermosa forma de anclar a Mogarraz a jóvenes y no tan jóvenes que, habiendo nacido o vivido fuera del pueblo, se sienten parcial o totalmente desvinculados de sus raíces. Se lograría así que todos ellos no solo vieran a Mogarraz como el hermoso pueblo de sus padres, un pueblo del que poder sentirse legítimamente orgullosos, sino también como una preocupación personal o incluso como un proyecto digno de su atención y dedicación. Un buen motivo, sin duda, no solo para promover la asociación “Amigos de Mogarraz”, por quijotesca que parezca, sino también para concitar la atención y el apoyo institucional necesario.

Esa asociación debería captar el mayor número posible de mogarreños, vivan donde vivan, y extender sus tentáculos a los descendientes de los mogarreños emigrados y a cuantos, por trabajo o relaciones laborales, tienen fuertes lazos con Mogarraz. Los objetivos estarían claros: reunir dinero suficiente, a base de pequeñas cuotas anuales, para conservar y mantener hermoso un pueblo tan hermoso de

suyo y que debemos sentir como el pueblo de todos o, mejor, que todos somos Mogarraz.

Puestos a echar números, de llegar a ser mil socios, cosa que no resultaría difícil de abrir bien el paraguas, con una pequeña cuota anual se dispondría de un dinero que, aunque no fuera suficiente para obras faraónicas, sí lo sería para sustanciosas mejoras. Un efecto colateral nada desdeñable sería que una asociación como esa se constituyese en un hermoso lazo de unión entre todos los mogarreños y los simpatizantes de Mogarraz, unión que podría enriquecerse con algo de gastronomía y jolgorio popular celebrando un día del socio. El afán por la mejora del pueblo daría al traste, por sí solo, con el pesimismo, la indiferencia y la desidia que hoy nos acorralan a muchos.

He hablado de mil socios, lo cual puede que suene a ensoñación o locura quijotesca. Sin embargo, no solo está al alcance de la mano, sino que puede llevarnos incluso mucho más lejos por tratarse de una asociación que sería atractiva también para muchos de los turistas que visitan habitualmente Mogarraz y para los muchos serranos que simpatizan con él. ¿A qué número de socios podría llegarse en ese supuesto? No me atrevo ni a soñarlo, pero puede que no fuera un desvarío pensar en tres mil, lo que triplicaría el dinero con que podría contarse para la mejora permanente del pueblo. Que tres mil socios pudieran considerar a Mogarraz como el pueblo de sus desvelos es algo que sobrepasa incluso la locura de este quijote proponente. Tres mil “amigos de Mogarraz” en tiempos de tanta penuria poblacional, cuando los niños parece que en vez de venir con un pan debajo del brazo lo hacen con una cuenta corriente en números rojos, sería algo realmente fabuloso, un proyecto de parecidas dimensiones al de la magna obra de los cuadros-retrato de Florencio Maíllo en las fachadas de las casas.

¡Felices fiestas!

Y, como los caminos se hacen a base de transitar por ellos, desde ahora mismo me declaro, además de mogarreño a carta cabal, “amigo de Mogarraz”, lo que implica estar dispuesto a pagar la cuota anual que estime conveniente la junta directiva de la asociación proyectada en caso de que llegue a lograrse.

Pero, como a falta de pan buenas son tortas, me conformaré con que durante las fiestas patronales de este año todos los mogarreños y cuantos simpatizan con nuestro pueblo nos sintamos realmente “amigos de Mogarraz”. Que la amistad sea la bandera de la celebración de Ntra. Sra. de las Nieves este año. ¡Felices fiestas a todos!



MOGARRAZ EN PRIMAVERA

JOSÉ LUIS PUERTO CASCÓN

En las laderas de mi pueblo,
Estallaba, como un sentir de ímpetu nuevo.

En los pulmones de la arboleda,
Renacía la savia en el corazón,
Y rompía la luz en el horizonte
De castaños y robledales,
Y los caminos se llenaban
Con aromas de sueños de flores
En brotes de colores
Y de crecidas ilusiones.

En aquellas páginas primaverales
De nuestra niñez,
En la orilla amigable de la Fuente la Pila,
O en la Plazuela,
O bajo el álamo de la Plaza,
O en la Fuente de Cabolaldea,
O junto al Banco, o en el Rincón de Mané,
Un gozo de tiempo aurorales
Nos subía, pecho arriba,
Y nos renacía la ternura
Y las ansias de vivir
En nuestras laderas de luz
Y de blancura.

En el aire perfumado
De los campos,
Brotaban nuevos idilios
De amores, tal vez, soñados
En las esquinas de nuestro entorno,
Y de nuestro espacio.

Se inundaban las campiñas
De tapices verdes,
Y como una nube de nieve
Y de sueños blancos y malvas,
Se cuajaba en las copas de los cerezos
Y en sus ramas.



Las flores inundan de color nuestro pueblo.



Primavera en la fuente arriba.

Por los cauces y vaguadas
De los ríos Milano y Francia,
Entre sauces, alisos y juncos,
Iban cantando las transparentes aguas
Romances cristalinos
De tiernos retoños,
De frescor y de esperanza,
Entre los suspiros adolescentes
De nuestra alma.

El azul de la mañana
Iba creciendo, luminosamente,
Y se llenaba de palomas
Y del gorjeo alado de pájaros,
Que iban cruzando las cimas más altas
De nuestras pequeñas colinas o montañas.

Nos corría un fluir de vida nueva
Por las arterias y veredas
De nuestros campos,
Y por el aire de nuestras calles,
Y el viejo parral del tío Charrusco
Rebrotaba de color verde esperanza,
Y la esperanza se columpiaba
Al viento rizado
De nuestras balconadas de geranios.

Ibéricos



**Fabricación
y Venta
de productos
ibéricos**



CALAMA

El sabor de lo auténtico

Mogarráz




Restaurante



**Comidas y Cenas
Terraza de verano**

Elaboraciones caseras de
productos de la tierra.
Jamón de bellota cortado a
cuchillo, croquetas,
ensaladas, tostas, carnes a
la plancha, asados...



Ctra. Béjar, s/n - MOGARRAZ - Tlf.: 923 418 101 - www.ibericoscalama.es - clientes@ibericoscalama.com

MERCERÍA

J. LOBO

GRAN SURTIDO EN BOTONES Y MEDIAS
MODA BAÑO Y LENCERÍA

SUPERTALLAS



Manoli Guerra Pérez

C/ Federico Anaya, 1-7 Tel. 923 21 47 48



construcciones

Morán

Rafael Calama Hernández

Tlf.: 923 418 112

Móvil: 649 391 687

rafaelcalama@hotmail.com

Plaza de España, 10
MOGARRAZ - Salamanca



EL AYER ENOLÓGICO DE LA SIERRA DE FRANCIA

VÍCTOR GONZÁLEZ VILLALBA

Transcurrían los años 90 del pasado siglo XIX. El mundo vivía un momento de esplendor, pues las nuevas tecnologías estaban emergiendo, un suceso inconcebible para la sociedad del momento. Nadie era capaz de vaticinar que habría un antes y un después de la conocida como Segunda Revolución Industrial y que traería copiosos beneficios para los países que integraban la hegemonía de ésta, a saber: Gran Bretaña, Estados Unidos, Japón y Europa Occidental.

En esta Segunda Revolución Industrial, primordialmente protagonizadas por los países expuestos con anterioridad, se produjeron numerosas innovaciones en diversos campos, como, por ejemplo, en el de infraestructuras (Canal de Panamá, tendidos eléctricos...), en el tecnológico (nuevas maquinarias...), en el de comercio internacional... Todo esto fue posible debido a la creación de nuevos transportes (avión, automóvil...), nuevas formas de energía (gas, petróleo...), nuevos materiales (acero, zinc, hierro...), etc.

Entre tanta bienaventuranza, nadie podía presagiar que el comercio con vegetales sería la ruina para el sector vinícola. En 1863, se introdujeron en Europa una serie de plantas procedentes del este de Estados Unidos, pero con el desacierto de importarlas sin desinfectarlas con antelación, por lo que con ellas arribó un insecto denominado *filoxera*, que devastó el acervo de los viñedos galos hacia los años 70 del siglo XIX.

En 1878, la filoxera llega a España y acontece lo mismo que en Francia: todos los viñedos fueron arrasados en pocos años, pues desde que la filoxera llega a la planta hasta que esta muere, tan solo transcurren tres años.

Ante esta adversidad, las localidades en las que el vino no era la forma de vida primordial pudieron encontrar un modo diferente de adaptarse. Pero aquellas regiones en las que la vid era el único medio de vida tomaron dos determinaciones para subsistir: por un lado, gran parte de la población decidió emigrar a otros países; por otro, se trató de reimplantar las viñas mediante los portainjertos americanos, que eran resistentes a la filoxera, consiguiendo vadear esta adversidad en los años 30 del siglo pasado. Este fue el caso del área denominada Sierra de Francia, que vio a sus habitantes segregados, ya que unos tomaron la decisión de partir y otros de permanecer trabajando en el campo.



Lucía Maillo vendimiando.

Los serranos que estimaron oportuno quedarse, sabían que su medio de vida hacia los primeros años del s. XIX iba a estar basado, fundamentalmente, en la agricultura de la vid y del olivo, y en menor medida, de los árboles frutales. Por ello adquirieron los terrenos que vendieron aquellos que habían marchado.

Las parcelas ya eran suyas, pero todavía quedaba mucho camino por delante. Tras aquella devastación, solo quedaba eliminar todas las plantas infectadas, arar de nuevo la tierra y volver a sembrar vides, pero esta vez con el portainjerto americano, inmune a la filoxera.

La primera medida que tuvieron en cuenta fue la disposición de cada una de las vides. Ya no

era idóneo sembrarlas al azar o a gusto de cada uno, sino que deberían plantarse en filas, separadas ocho pies, siempre que el terreno lo permitiese. Con esto, lo que se lograba era un mejor desempeño de las labores y permitir que accediesen las caballerías, amén de mantener los sustratos necesarios que les proporcionase el suelo.

Estos conocimientos fueron impartidos en el Coto Escolar, una escuela de agricultura liderada por el general Pando, un general de la Guerra de Filipinas interesado notablemente en la agricultura y establecido en el municipio de Miranda del Castañar.

Una vez preparadas las viñas, los viticultores tendrían que subsistir durante tres años, tiempo ineludible de la vid para comenzar a producir uvas óptimas para la elaboración del vino.

Tras estos tres largos años, se emprende de nuevo el viaje hacia la producción de vino. Llega el mes de noviembre y la vid ha perdido las hojas: es el momento idóneo para el esmellinado o la limpia de la vid, es decir, la eliminación de los sarmientos. Esta tarea es llevada a cabo con un corvillo, herramienta pequeña y de fácil manejo que permite desarrollar la actividad de un modo preciso.

Junto a la labor anterior, existe otra denominada sarmentar o jarmentar, consistente en retirar todos los sarmientos y demás desechos producidos en la viña. Esta es la única tarea realizada por las mujeres en el cuidado de la vid, si bien en ocasiones la mujer también era la encargada de azufrar.

Una vez concluida la limpia, no es hasta el mes de febrero cuando se efectúa el espollate, consistente en cavar un foso alrededor de la vid (individual) o a lo largo de la fila, sin entrecortar el foso (a gavia corrida). En ambos casos, el fin era el mismo: conseguir que la humedad alcanzase las raíces, además de localizar los maliciosos o bravíos (nuevos brotes cuyo nacimiento procede de la parte anterior al macho o al portainjertos) para proceder a su erradicación.

El espollate se podía llevar a cabo de dos modos diferentes: "a hecho" (cavar con el zacho o legón directamente sobre la tierra) o con caballería, la cual araba por ambos lados de la vid para remover la tierra a fin de que, de este modo, el hombre empleara menos esfuerzo a la hora de manejar el zacho.

Asimismo, en esta etapa se procedía al abono de la vid, mediante el empleo de los maliciosos de la viña y de las malezas o maraños de las matas del

MESÓN TAURINO
Hospedaje

Mesón : 923 41 81 19
Habitaciones: 923 41 81 89
mesontaurino@wanadoo.es

Plaza Mayor, 7 - 37610 MOGARRAZ (Salamanca)
Mesón: 923 418 119

ARTESANOS JOYEROS

Manuel
y
Angel Cascón Rosellón

C/ Solano, 2
Telf. 923 41 81 57
658 79 70 91

37610 MOGARRAZ
Salamanca



Arcadio y Paco Maíllo en la vendimia.

monte. El procedimiento era sencillo: los maraños eran amontonados en la sombra y de esta manera se conseguía su descomposición para, posteriormente, introducirlos en el foso realizado con el espollate, procurando siempre que la tierra estuviera mojada. En caso de poseer un mayor poder económico, en vez de estos nutrientes se empleaba nitrato amónico cálcico, vulgarmente conocido como amoniaco, el cual se aplicaba manualmente sobre la base de la vid.

Un mes después, por San José, llega la poda, en la que el vitivinicultor, armado con sus tijeras, se encargaba de seleccionar aquellas yemas que considerase oportunas y descartar el resto de los sarmientos.

Tras la tarea anterior, no es hasta pasados ya dos meses, en mayo, cuando se requiere la siguiente faena, la cava. Ésta radica en tapar de nuevo el foso anteriormente efectuado en el espollate.

A continuación de la cava, pero ya en el mes de junio, se efectúa la tapa. Ésta estriba fundamentalmente en remover la tierra superficial, con ayuda del zacho, para lograr dos objetivos: uno, eliminar todas aquellas hierbas que han germinado, y otro, levantar polvo, ya que era considerado como la primera sustancia curativa de la vid.

Exceptuando la vendimia, ya se han realizado las tareas más arduas que requiere la viña, pero todavía precisa de curativos. Éstos eran llevados a cabo de dos maneras diferentes: mediante el azufrado y mediante el sulfatado.

En lo que al azufrado se refiere, por lo general era suministrado al menos, en dos

ocasiones. La primera, después del desborre, es decir, cuando se observa que la yema ha roto y está brotando el tallo. Y la segunda, en el cierne, es decir, cuando la uva pierde la flor, sobre los meses de mayo y junio. Ambas manos se realizaban mediante el mismo procedimiento: el azufre se introducía en un saco de yute o anjeo, que era sacudido sobre la vid, para que, de este modo, pasase entre los poros, efectuando una especie de lluvia de azufre sobre la planta.

En lo referente al sulfato, era de cobre y se solía aplicar si se originaban precipitaciones y las temperaturas eran elevadas, puesto que, de no administrarse, la vid podría desarrollar alguna enfermedad, como el Mildiu y Oidio (ceniza), que eran las dos principales. La manera de aplicarlo era diferente a la del azufre, dado que el sulfato se portaba en una herrada (cubo de zinc) y, con una escoba impregnada, se iba suministrando a la vid en cada vapuleada.

Una vez tratada la viña y a continuación del cierne, era el momento del espunte. Entre los meses de junio y julio se cortaban los sarmientos con el sable (vara de olivo, u otra madera que cimbrée) con el fin de controlar el porte de la vid y, de este modo, poder realizar la vendimia con mayor soltura.

Finalmente, durante el mes de octubre comenzaba la vendimia. Para determinar con precisión el momento de ésta, se efectuaba una cata, es decir, se probaba la baya y se observaba si era dulce, si las pepitas eran oscuras y, finalmente, si se despegaban las semillas de la pulpa con facilidad. Si esta cata no estaba clara,

Confía en nosotros la impresión de tus catálogos



Libros



Revistas



Folleto



Desplegables



Carteles



Carpetas



Roll up



Rotulación



Vinilos



Tarjetas de visita



Invitaciones de boda



Flyers



Papelería



Displays



Packaging



Sellos



Artículos promocionales



Logística

 **GLOBALIA**
artes gráficas y distribución



C/ Severo Ochoa, 9
37184 VILLARES DE LA REINA. Salamanca
Tel.: 923 20 43 97
globalia.ag@globalia.com
www.globalia-artesgraficas.com

TELYSON

Antenas TV - TDT - SATÉLITE
Mantenimiento de comunidades
Sonido Profesional
Discotecas móviles
Cámaras de seguridad

☎ 609 835 005

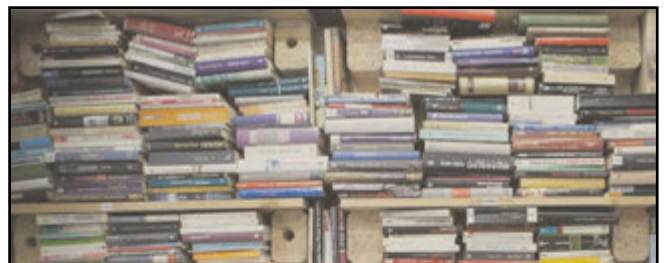
✉ info@telyson.com - www.telyson.com

FSWeb 
factoría de soluciones Web

Informática - servicio técnico
Diseño y desarrollo WEB
Reparación ordenadores - virus
Venta equipos - accesorios - tóner
Redes - WiFi - Internet

☎ 655 806 606

✉ info@fsweb.es - www.fsweb.es



Venancio Sánchez García

923 36 16 21 - 648 96 53 50

C/ Miguel Ángel Maíllo, 14
37610 **MOGARRAZ** (Salamanca)
webmaster@sagabe.es • info@sagabe.es





se realizaba una pequeña recolección de la producción para, posteriormente, obtener mosto. Acto seguido, con el pesamostos o densímetro se analizaba el grado de azúcar que tenía la uva. Si se consideraba que era el adecuado, se procedía a la vendimia, tarea realizada con el corvillín (corvillo de menor tamaño).

Una vez recolectado todo el fruto, se cargaba en banastos, que eran acarreados por las caballerías hasta la bodega.

Al entrar en las bodegas, la uva se situaba encima de las lagaretas (recipientes de piedra con mortero de cal, tapados mediante tablas), donde se molturaba. Debido a la falta de maquinaria, esta tarea se efectuaba con los pies. Una vez realizada esta faena, se despallaba a mano (quitar el raspón) y se dejaba caer el mosto con la pulpa dentro de la lagareta.

A partir de este momento, el mosto debe permanecer con la madre durante los 20 ó 21 días siguientes. Durante este período, las levaduras comienzan un proceso de fermentación, que finalizará cuando los hollejos dejen de elevarse hasta la parte superior del líquido. Es decir, cada día el orujo se posicionará en la parte superior, por lo que el vitivinicultor deberá pisar o bazuquear el gorro (hollejo situado en la parte superior) con una especie de horcas, emplazándolo de nuevo en la base. El día en el que éste no emerja, la fermentación habrá concluido.

Tras la fermentación, llega el momento de trasegar el vino a la cuba de castaño. Para ello se introducía en el lagar una cesta estrecha a modo de filtro, en cuyo interior era alojada una manguera. De esta manera, el mosto era trasvasado por la parte superior del lagar, consiguiendo con ello desechar la madre, que posteriormente sería prensada, mediante máquinas manuales para extraer la mayor cantidad de licor posible. El orujo era vendido a unas fábricas llamadas "potes", que tenían el monopolio de la elaboración del aguardiente.

Antes de introducir el vino en la cuba, esta necesitaba algunos cuidados. Para evitar que el vino se estropease o se perdiese, debía ser impregnada con agua. De este modo, se hincharía y se obstruirían todos los poros y fisuras. Además, una vez realizada esta tarea, se introducía una cuenca de azufre y se quemaba, ya que con su combustión se producía gas sulfuroso, un eficaz conservante del vino.

Una vez en la cuba, hasta el mes de marzo el vitivinicultor solo debería analizar si el nivel del vino había descendido y, de ser así, rellenarlo con el vino que guardaba en cubetos (cubas de pequeño tamaño, de tan solo 12 cántaros de capacidad, a diferencia de las

cubas, que hacían unos 300 ó 400 cántaros) o en pellejos almacenados en la bodega para tal efecto. En la coyuntura de no poseer más vino, introduciría piedras del río, puesto que de hallarse aire en el interior de la cuba el vino tendería a picarse.

Finalizado este período, llega el mes de marzo y es el momento de trasegar el vino a otra cuba. Ésta debía someterse a los mismos procedimientos que la anterior, es decir, se impregnaría de agua y, posteriormente, se quemaría azufre en su interior. Este trasegado se llevaba a cabo con una manguera, a la que se le ataba una vara, controlando así que no descendiera hasta la base, a fin de evitar la absorción de los sedimentos. A modo de filtro, para conseguir que los residuos descendieran, algunos vitivinicultores vertían clara de huevo.

Este proceso se realizaba normalmente en luna menguante y días claros (sin riesgo de lluvia). Aunque ellos no sabían por qué se producía mejor vino en estas condiciones, se ha demostrado posteriormente que la presión atmosférica influye en su elaboración.

Una vez en la cuba, el vino se hallaba presto para ser vendido, acto que solía acaecer durante el mes de mayo, momento en el que el vino ha terminado por completo su elaboración. El intermediario para realizar esta labor era el corretajero, un comercial que se encargaba de vender el vino y cuya comisión radicaba en la obtención de un porcentaje por cada venta. El corretajero (cargo que era subastado cada año) localizaba a un tabernero o cualquier otra persona interesada en su adquisición y, acompañado de él, recorría las diversas bodegas en las que se dispusiese de vino, catando los existentes y seleccionando aquel que más le agradase.

Tras escoger el deseado, solo quedaba depositarlo en los recipientes oportunos para su transporte, a saber, cubetos o pellejos. Pero antes de ponerlo allí, debía ser calculado. A este fin, el corretajero lo vertía, mediante mangueras, en unos baños (troncos vaciados) o en medios cubetos (cubetos seccionados por la mitad), donde se iba introduciendo con medios cántaros (anteriormente a los años 50 del pasado siglo XIX), cuya capacidad era de 8 litros, o mediante decalitros (a partir de los años 50 del siglo XIX), a la vez que se registraba una raya por cada uno. Dicha raya era trazada tanto por el corretajero como por el comprador, para que de este modo no se obrara ningún fraude.

Informantes: JOSÉ GONZÁLEZ MARTÍN, DIONISIO HERNÁNDEZ COCA, MANUELA SÁNCHEZ COCA, PABLO BUENAFUENTE DOMÍNGUEZ

LOS VERANOS CULTURALES EN EL SOLANO

Durante los meses de Julio y Agosto

Exposición en el Museo de las Artesanias de los cuadros premiados en el VI CERTAMEN DE PINTURA RAPIDA FLORENCIO MAILLO MOGARRAZ 2018.

JULIO

20 Viernes

21:00 h. "EXPERIMENTOS SORPRENDENTES DE FÍSICA" (Magia) por el profesor de la Universidad de Salamanca Santiago Velasco Maillo.

Los honorarios del físico están destinados a la ONG SBQ.

21 Sábado

Primer pase 21:00 horas segundo pase 22:00 horas Proyección "LOS BARAÑOS DEL ALBA" (Grupo Cateja Teatro) sala de proyección Museo de las Artesanias.

28 Sábado

20:15 h. Presentación del poemario "AZUL MIRANDA" por su autora Roxana Sánchez.

22:00 h. KARAOKE EN EL SOLANO.

AGOSTO

9 Jueves

20:00 h. TALLER DE BARCOS en TU LIBRERÍA DE SIEMPRE (La de Venancio).

11 Sábado

12:30 h. Entrega de premios concurso "MARCAPAGINAS" en TU LIBRERÍA DE SIEMPRE (La de Venancio).

22:30 h. CATEJA TEATRO con la obra ALESIO "UNA OBRA DE OTROS TIEMPOS".

18 Sábado

20.00 h. Presentación del libro "SUEÑO... SUEÑOS ROTOS" por su autor Perez Villalba.

22:30 h. CONCIERTO DE FOLK grupo "MALAJOTA".

25 Sábado

22:30 h. CONCIERTO DE JAZZ grupo "ALEJANDRO LUCAS TRÍO".

SEPTIEMBRE

1 Sábado

22:30 h. CONCIERTO de "MUSICA TRADICIONAL MAYALDE".

8 Sábado

22:30 h. "HISTÓRICOS CON JAZZ" Grupo: THE LAST QUARTET.

Fecha por determinar Presentación del libro "Y SI LA NOCHE NO ESPERA" de Charo Ruano, Juanvi Sánchez y Alejandro Guinaldo. Poesía, dibujo y música.

Programa de Fiestas 2018

21 DE JULIO SÁBADO

10.00 h. Salida a la finca "Los Talayos" Ganadería Herederos de D. Manuel Santos Alcalde, situada en Ciudad Rodrigo, para ver los dos novillos y las vacas que se lidiarán el día 6 de agosto. Concluida la visita, se celebrará una capea para los más valiente en el mismo lugar. Regreso al camping El Casarito para compartir una comida campestre amenizada con gaita y tamboril.

Una vez de vuelta a Mogarraz se cerrará la jornada con una **Discoteca Móvil**.

28 DE JULIO SÁBADO

08.00 h. **Cierre de la plaza de toros**, con posterior merienda para todas aquellas personas que hayan querido colaborar en el montaje de la misma.

12.00 h. Comienzo del Torneo de Mus y Tute en el Bar El Casino del Tío Eleuterio (inscripciones en el mismo lugar).

2 DE AGOSTO JUEVES

18.30 h. **Concurso de disfraces**, con premios para las diferentes categorías desde niños hasta mayores.





3 DE AGOSTO VIERNES: DÍA DEL NIÑO

- 11.30 h. Gran gymkana desde La Fuente la Pila con muchas sorpresas y regalos para los más pequeños de la casa.
- 17.30 h. Parque infantil y fiesta de la espuma en la Plaza Mayor.
- 24.00 h. **Discoteca Móvil.**

4 DE AGOSTO SÁBADO: VÍSPERAS

- 06.00 h. Rosario de la Aurora.
- 08.00 h. Pasacalles tradicional por las calles del pueblo acompañado de gaita y tamboril.
- 12.00 h. Encierro infantil de carretones.
- 17.00 h. VII Torneo de Tangos en la Plaza Mayor.
- 18.00 h. Tradicional repique de campanas anunciando las **Vísperas.**
- 19.30 h. Pasacalles con gaita y tamboril para recoger al **pregonero Gabriel Calvo** y acompañarle por las calles de la localidad hasta la Plaza Mayor.
- 20.00 h. **Pregón de fiestas 2018.** Nombramiento de Reina y Damas de las Fiestas.
- 20.30 h. Vino español en la sede de la Peña.
- 22.30 h. **Concierto del grupo Folk On Crest:** expertos en versionar temas tradicionales y hacer un poco más conocida la música charra y castellano leonesa.
- 24.00 h. **Macrodiscoteca móvil con animación.**

5 DE AGOSTO DOMINGO: DÍA DE NUESTRA PATRONA VIRGEN DE LAS NIEVES

- 08.00 h. Pasacalles tradicional por las calles del pueblo acompañado de gaita y tamboril.
- 10.30 h. Toque de Campanas desde el Campanario de Mogarraz (Eucaristía a las 12.00 h.).
- 11.30 h. **Salida de los danzarines** y la corporación municipal desde la Iglesia hasta la Casa Parroquial para recoger al sacerdote y acompañarle de vuelta a la parroquia.
- 12.00 h. **Misa Solemne** en honor a nuestra Excelentísima Patrona Virgen de las Nieves. A continuación, procesión, ofertorio y exhibición de bailes serranos en la Plaza Mayor.
- 14.00 h. Tradicional convite de sangría y bizcochos en la Casa Parroquial.
- 18.00 h. Festival de Folklore, precedido de pasacalles con los participantes, que recorrerán las calles del pueblo.
- 24.00 h. Gran verbena en la Plaza Mayor a cargo de la **orquesta TYCHE.**

6 DE AGOSTO LUNES: DÍA DEL TORO

- 07.30 h. Pasacalles tradicional por las calles del pueblo acompañado de gaita y tamboril.
- 08.00 h. Salida desde el frontón hacia la **Finca "Los Talayos"** (Ciudad Rodrigo) para ir a buscar los novillos y vaquillas que se lidiarán por la tarde.
- 10.30 h. **Desenjaule** en la Plaza Mayor.
- 12.00 h. Encierro infantil de carretones.
- 12.30 h. Pasacalles amenizado por la charanga de San Martín.
- 18.00 h. **Festejo taurino** con lidia de dos hermosos novillos –Botero y Azucarero– de la ganadería Herederos de D. Manuel Santos Alcalde, a cargo del valiente novillero Jesús Mejías de Almorox (Toledo). Vaquillas para los más valientes.
- 24.00 h. Vebena popular en la Plaza Mayor a cargo de la **orquesta AMALGAMA.**

7 DE AGOSTO MARTES: DÍA DE LA MERIENDA

- 08.00 h. Pasacalles tradicional por las calles del pueblo acompañado de gaita y tamboril.
- 12.00 h. Misa en memoria de los socios y demás mogarreños fallecidos.
- 16.00 h. Preparación de la merienda en el Pozo Barrero.
- 20.00 h. **Merienda** de la hermandad, ofrecida por la Peña Virgen de las Nieves a sus socios. Finalizada la misma, se celebrará la tradicional verbena a cargo de la **charanga de San Martín**, como cierre de fiestas.

8 DE AGOSTO MIÉRCOLES

- 09.00 h. **Desmontaje** de la plaza de toros, se ruega colaboración. Posteriormente un rico almuerzo recompensará a todas las personas que hayan colaborado.
- 12.00 h. **Junta general** anual en la sede de la Peña.

NOTA: Los horarios que aparecen en el programa son orientativos, la Peña puede modificarlos en caso de ser necesario.



Ctra. La Alberca, Km. 4 - MOGARRAZ 37610 Salamanca - España
Teléfonos: 616 997 483 - 692 210 313 - 626 619 906



EL MUNDO RURAL Y LA ESCUELA

M^a JOSÉ PÉREZ SÁNCHEZ

En el diccionario de la Real Academia Española se define *rural* como “Pertenciente o relativo a la vida del campo y a sus labores”. Por lo tanto, al hablar de mundo rural se piensa en un entorno cuyos habitantes viven básicamente de los recursos naturales.

En las últimas décadas, el medio rural viene experimentando una serie de transformaciones significativas en los estilos de vida y en las relaciones sociales y económicas, haciendo que la diversidad sea la característica principal del mundo rural y estableciendo una clara ruptura entre el concepto de ruralidad y el de agricultura. Las actividades económicas se van diversificando en una continua necesidad de dar viabilidad a los pueblos, más allá de los tradicionales cultivos.

El mantenimiento de un medio rural vivo depende básicamente de dos factores: de que existan personas que quieran quedarse a vivir en él y de que haya alternativas laborales productivas posibles. Mayormente, las personas dispuestas a vivir en el medio rural son de origen local. Se trata de adultos que han pasado casi toda su infancia corriendo con libertad por las calles, jugando en plena naturaleza... La intensidad del deseo de permanecer en el entorno donde has crecido es proporcional a la cantidad de vivencias adquiridas allí. Y la escuela forma parte de esas vivencias. Pero sin niños que amen su pueblo, no puede empezar este cuento. Y sin escuelas rurales, no puede haber niños que amen a su pueblo.

Las posibilidades que ofrece la escuela rural a un maestro que desee ejercer su profesión son inmensas. Posibilita modelos flexibles de organización, potencia el desarrollo de las capacidades de los alumnos, facilita una relación más cercana con las familias y el alumnado, permite la participación real de la comunidad, favorece la innovación y establece interrelaciones constantes con su entorno más cercano. Frente a una educación en la que todo está controlado y regulado, como sucede en los colegios grandes de las ciudades, la escuela rural permite una educación en la que la organización del tiempo es flexible, los espacios de trabajo diversos, las posibilidades inmensas, los límites nulos, etc. En suma, donde se puede ser realmente maestro. Sirva como aclaración decir que la escuela rural no es mejor ni peor que la urbana, sino que es un concepto diferente, pero igual de válido, que



Niñas de la escuela. Antonia, Serafina, Anamari, Pilar Sánchez. Años 60.

necesita otros recursos y organizarse de manera distinta.

A la vez que se recalcan las bondades de este modelo, es necesario seguir haciendo referencia a la necesidad de mejorarlo y dar respuesta a las necesidades que se van generando, ya que representa uno de los focos más importantes para mantener y desarrollar la cultura de cada localidad. Aún quedan pendientes ciertos problemas que hay que resolver, algunos de ellos muy relevantes. Conseguir mayor apoyo de la Administración, formar adecuadamente a los maestros para su trabajo en la escuela rural, potenciar un currículo adaptado al medio, facilitar recursos, etc., son algunas de esas tareas pendientes.

Tanto las familias como los profesionales del entorno son cada vez más conscientes de la importancia de este tipo de escuelas. Actualmente se están sucediendo una serie de movimientos por parte de las familias para intentar luchar y mantener viva la educación en los colegios más



Niños en la escuela, años 80.

pequeños. Ejemplo de ello son los “Encuentros en defensa de la escuela rural” que ha realizado estos dos últimos años la Asociación de Familias del C.R.A Los Jarales, de San Miguel de Valero, en colaboración con la Federación de AMPAS de Salamanca, cuya finalidad es consensuar las líneas conductoras para la elaboración de un Plan Provincial de Educación Rural, inexistente por el momento. La falta de este plan deja claro el desinterés de la Administración Pública por la escuela rural.

Aunque el colegio rural proporciona vida al entorno, no debemos luchar sólo por mantener viva la escuela, sino que hay que hacerlo por el mundo rural en su conjunto, para que el ciclo de la vida de los pueblos continúe.



Curso Escolar 89-90.



Nº 8. AZUCARERO

**Ganadería Herederos de
D. Manuel Santos Alcalde
Finca «Los Talayos»
(Ciudad Rodrigo)**



Nº 11. BOTERO

**PRODUCTOS ARTESANOS
DE PANADERÍA**

Jesús Pérez Alonso

C/ Salas Pombo, s/n.
Teléf. **923 43 23 21**
37660 Miranda del Castañar
SALAMANCA

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



LA MAGIA DE LA LUZ

ALBERTO PAREDES

*Oro guarda el camino,
entre pasadas y penares,
perdidas pisadas esparcidas,
carga de pesares llevan;
cruce de huellas, en él,
miradas invisibles, olvidadas,
en el paso de la vida, van,
¿adónde llegan?*

*Calima áurea de desierto,
rojas tormentas avivan,
oscuras miserias en lodazales.
Pátina en maderos caneros,
incienso de sahumerio purifica,
aromática luz, tenue, vidriada.
A través del caleidoscopio,
giran rogativas, en variscita.*

*Pompas de colores, en el aire,
suspensa levedad iridiscente,
infantiles sueños alados, rompen,
frágiles escamas de nácar,
pugnan mantener el equilibrio,
luces multicolor, al sol brillan;
liba danzante, funámbulo colibrí,
arpegio de dulzura en el Edén.*

*Refulge a la mirada del loco,
en atardeceres ciegos de luz,
y el silencio de la calma,
en cuna de verde sierra,
dormita en lecho febril;
no desespere y aguarda,
oigo voces en el camino,
gente viene a buscarte.*

*Oro, que al agua guías,
bajo el sol, tu brillo lustra,
si te falta, te mimetizas
al igual que el camaleón;
¿cuál es mejor lazarillo?
no sabría decir el por qué...
En un mundo de ciegos,
siempre el tuerto es el rey.*



Arco Iris.



Oro guarda el camino.

CANTO A MOGARRAZ

M^a TERESA MARTÍN MATOS

Naciste en el monte
de la bella sierra
que lleva por nombre
de Francia las letras.

Creciste al amparo
de cerezos y parras.

Llamaste Milano
al que por tu vera pasa,
rumores de agua
que por el camino arrasa.

Tramoneras y piedras
con retratos prendidos en tu pechera
de familiares que se fueron
y de los que se quedan.

Alrededor de la lumbre
hace tiempo estuvieran
atizando las brasas
bajo pucheros de barro,
contando mil cosas
que sucedieran.

Velos de luz se filtran
por tus calles y callejas
encendiendo geranios y hortensias,
enredaderas que cuelgan de balcones
hablandando paredes de piedras.

El olor, cuando pisan tus uvas
y queman tu leña,
me recuerda hogares de antaño
de los que casi no quedan.

De todas las villas,
para mí la primera,
por tus brazos abiertos,
por tu gran corazón
y por tu belleza.



Torre.



17 DE SEPTIEMBRE DE 2017: EL DÍA AL QUE MIS EMOCIONES Y RECUERDOS RETORNAN SIN DESCANSO

MAJO GARUFI

El día en que mis pies pisaron la tierra que sentó mis raíces familiares más cercanas y que mis ojos se reencontraron con mis abuelos. Diré que Florencio Maíllo “tiene la culpa”. Sus *Retrata2* me impulsaron hacia Mogarraz.

Corría julio del año pasado cuando una mañana mi jefe me llamó sorpresivamente para darme una de las noticias más importantes de mi vida: “Te vas a Vigo a trabajar”. El Instituto de Ciencia en el que formo parte del área de comunicación (INIDEP) estaba a punto de recibir su nuevo barco de investigación y yo era la elegida para cumplir una serie de labores informativas y protocolares. Mi felicidad era incontenible: mi primera vez fuera de Argentina y nada más y nada menos que yendo al país de mis abuelos maternos, con los que me crié. Salí rauda hacia mi casa a buscar mi pasaporte para iniciar los trámites, y en el ínterin llamé a mi madre. ¡Quién más podría recibir tremenda noticia primero! Pero la sorpresa no se la llevaría sólo ella; también me la llevaría yo: “De Vigo salieron tus abuelos hace 65 años”, me contaría emocionada, por primera vez, y mis lágrimas empezarían a brotar. Estaba todo dicho: al finalizar mi trabajo me iría a buscar su historia..., mi historia.

Antonia Criado Cabrero y Tomás Sánchez, con la pequeña Francisca en sus brazos, fueron enviados a Argentina después de la Guerra Civil española, dejando en Mogarraz a sus hermanos, primos y padres... Antonia siempre recordó su tierra con cierta lejanía en el sentimiento y la palabra. La Virgen de las Nieves siempre la estuvo acompañando en sus cánticos y villancicos navideños, pero el volver no fue su objetivo, al menos no explícito. En cambio Tomás, silencioso, siempre pensó en todo lo que allí había dejado, pero sobre todo en “Cisca”: su mamá, mi bisabuela. Hasta el día de su fallecimiento, hace ya casi 17 años, la tuvo en su recuerdo, en su dolor. Lo sabríamos cuando a su partir, mi madre encontrara fotos carnet que él había sacado para iniciar los trámites para el pasaporte.

Había dejado mi última mañana en Vigo para empezar a transitar los pasos hacia mi historia al visitar el Monumento al Emigrante. Movié en mí tantos sentimientos que sería imposible materializarlos en estas líneas. Sentir el dolor



Monumento al emigrante. Vigo.

de los que partieron, junto con la esperanza que llevaban en sus maletas, y lograr ver a mis abuelos como privilegiados por poder partir todos juntos, algo que no era común en aquellos tiempos, en los que los hombres eran los que principalmente salían en busca del nuevo horizonte de este lado del Atlántico. Esa mañana del 15 de septiembre era el primer paso hacia Mogarraz. Esa misma noche Salamanca me recibió y me enamoró. Es que, en realidad, en esas mágicas calles nació Tomás, pero de muy niño la Sierra de Francia lo acunó.

Hace algunos años, mi mamá, Alicia Susana Sánchez, aprendió a usar el ordenador y con él le llegó la era Facebook. Para ella fue la ventana a Mogarraz. A esa tierra que, sin aún haberla pisado, parece haber vivido siempre a través de mis abuelos. Así conoció la obra de Maíllo. Vio cómo magistralmente había evocado a los hijos del pueblo en las paredes de sus casas. Entre ellos mi bisabuela Felipa Cabrero, la mamá de Antonia. Se le ocurrió contactarlo, contarle quién era y la historia de mis abuelos. Y manifestarle su intención de que, a través de sus retratos, por fin descansarían en su tierra, a la que no habían podido volver nunca. Por las

La Peña de Mogarraz

redes le hizo llegar dos imágenes: una de mi abuela en una Navidad y la famosa foto carnet de mi abuelo, que encontró tras su fallecimiento. Maílo los immortalizó. Mamá no pudo más de la emoción. Lo vimos en foto, corría el 2014. Confieso que yo no era tan consciente del momento... hasta ahora.

Esa mañana del 17 de septiembre me levanté temprano en el hotel. Sabía que no tenía más que un micrito a la tardecita para ir a Salamanca y, para colmo, me había olvidado mi registro de conducir en Mar de Plata, mi ciudad en la provincia de Buenos Aires, Argentina. Pero mi objetivo era el día y no la noche en el pueblo. No tenía más que el nombre de Ambrosio, hermano de mi abuelo, y no había avisado a nadie que iría a Mogarraz, más que a Paloma, quien tuvo la deferencia de escribirle

un mail a la alcaldesa, Concha Hernández Vicente, para comentarle. Pero no habíamos recibido respuesta y esa mañana hice un último intento por encontrar alguna forma más económica de atravesar los 82 km que me distanciaban del pueblo. Llamé al Ayuntamiento. Un hombre muy gentil me atendió. Aún recuerdo las palabras de Darío cuando le comenté que, ante la falta de conexiones, entonces me iría en remis. “Pero saldrá muy caro”. “No importa, ya estoy acá. Usted espéreme, que en un rato estaré por allá”, le respondí riendo. Cien euros (dos mil pesos argentinos en aquel mes) no me distanciarían de mi historia.

Llamé al remis, con “la suerte” de que el conductor jamás había ido a Mogarraz. Lo terminé conduciendo con el GPS de mi celular. Pasamos La Alberca y el corazón empezaba a latir más y



Majo Garufi y sus antepasados.



más, hasta que: “¡Esa es mi bisabuela!”, grité dentro del coche al ver la foto de Felipa, generando entre susto y risa en el conductor, que logró frenar su marcha en el Mirasierra. Ahí unos hombres nos dirían que podía bajarme hasta la plaza, pero luego el auto debía esperar en ese estacionamiento. Nos adentramos por la calle Miguel Ángel Maíllo. Un hombre de boina, como las que solía llevar mi Tomás, caminaba junto al auto. El chofer atinó a preguntarle dónde estaba el ayuntamiento cuando me miró y exclamó: “¡Tú eres la niña que llamó hoy!”. Mi alegría no podía creer la coincidencia. Me invitó a bajar y caminar con él hasta el encuentro con Concha..., sin saber me llevaba primero al encuentro con mis abuelos.

Bajando por Cabolalde, la torre de la iglesia de la Virgen de las Nieves me daba los primeros temblores en el cuerpo (como ahora que lo escribo). Sabía que en una de sus paredes estaban Antonia y Tomás esperándome... Unos metros bastaron para encontrarme con los ojos de mi abuela una vez más. “La gallega”, como en mi ciudad le decían, había fallecido hacía poco más de un año, a días de cumplir 91. Y ahí la tenía de nuevo, mirándome como lo había hecho 32 años de mi vida. Y a su lado mi abuelo Tomás, mirándola como lo había hecho muchos años más. Sólo Darío, el cielo y la tierra bajo mis pies saben lo que fue topármelos en la pared sobre la Cancilla. Por fin encontrarlos, por fin volver a verlos. Agradezco el silencio y la compañía de Darío en uno de los momentos más importantes de mi vida.

Me acerqué a sus caras. Mi altura no me permitió tocarlos. Cuando logré componerme de la emoción, seguimos caminando hacia la Plaza Mayor. La que había viajado sin querer molestar o preocupar a nadie estaba a punto de encontrarse con la alcaldesa. ¡Menuda responsabilidad! Y ahora es cuando, al recordar, dejo de llorar mientras escribo y me vuelvo a reír: Concha hablaba por teléfono cuando esta mujercita de metro cincuenta entró a su despacho con la cara morada del llanto (sin poder detenerlo aún, claro) y su compañero abrazándome. La rareza en su mirada aún me genera gracia/ternura. ¡Pobre Concha! ¿Qué hacía esta llorona frente a ella? ¿Quién era? Al cortar su móvil, Darío se encargó de introducirla en quién era esta pequeña argentina. Le conté sobre el mail de Paloma. Aún no lo había visto y de ahí su sorpresa, seguida de una gran calidez. Hablamos un poco, me acompañó con algunas lágrimas ante mi relato. Yo había ido casi sin información realmente. No recordaba muchos de los nombres que mi mamá decía tantas veces. Sólo Ambrosio y su foto.

Un joven alto y rubio aparecería en acción: Samuel Hernández Vallecillo, sobrino de Concha, a quien me presentó y le indicó que fuera a buscar a “Fonso”, del que por lo visto yo era prima lejana. A los minutos, otro muchacho muy alto, de pelo castaño y bigote acompañado de una corta barba, estaría frente a mí. También sorprendido y desconcertado.

Nos presentaron. Intentamos deducir nuestra conexión. Nos reímos. Me invitó a conocer a su familia... y ahí estaba la conexión más grande que podía encontrar. A metro de la imagen de mi bisabuela, estaba la casa de Florián. Entramos. Alfonso se encargó de decirle quién era yo. Y todo fue emoción una vez más. Ese hombre de ojos claro y camisa a rayas recordaba a mi abuelo como si no hubieran pasado 65 años. Como si ayer hubieran estado jugando mi abuelo, junto con el Ambrosio y él, en la plaza, como si la Cisca siguiera por allí esperándolo, como si no hubieran pasado nunca las horas desde su partida. No voy a olvidar su mirada cristalina: sus ojos me hacían sentir a Tomás, me hacían sentir ese pedacito de mi abuelo que él siempre había esperado que regrese. Lo extrañaba. Lo extraña aún. Lo quiere. ¡Cómo lo quiere en su recuerdo! Confieso que me causó dolor despedirme. A sus 93 años lo vi tan bien, pero era hora de almorzar y tampoco queríamos que tanta emoción lo afectara más. Tomó mis manos. No me quería soltar. Y yo tampoco a él, realmente. Hoy sé que un pedacito de mi corazón se quedó con Florian ese mediodía, como alguna vez un pedacito de su corazón se quedó esperando a su hermano de la vida volver.

Luego el rato pasaría almorzando con los papás de Fonso, recorriendo las callecitas de Mogarraz con “mi primo” como guía, junto a su pequeña y bella Gurutze. Conocería a todos mis parientes fallecidos en la torre de la iglesia, luego a la Virgen de las Nieves y, al menos por fuera, La Posada de Mogarraz, hoy restaurante, antes hogar de mi abuelo. Me sacaría una de las fotos más lindas de mi vida: con mis abuelos sobre mi sien, con el sol alumbrándonos. Y ahí le explicaría a una vecina que me hablaba desde su balcón quiénes eran esos dos desconocidos, inmortalizados frente a su ventana.

Han pasado varios meses desde aquel día. Hoy, 3 de mayo, a una quincena de cumplir mis 35, de un impulso decidí contarles mi historia y la de esos dos hijos de Mogarraz que ya muy pocos recuerdan. Aquel 17 de septiembre sólo pasé unas horas en aquel bello pueblo. Pero fueron de una intensidad que mi pecho aún revive ante cada recuerdo que mi garganta anuda, entre la felicidad y la nostalgia.

Para tu Tinto de Verano y tu Clara, **MOLINA**



Distribuidor oficial de:



Contamos con una amplia gama de productos para la hostelería

info@carbonicamolina.com

Tlfn:923401829

www.carbonicamolina.com



RETRATOS DE MOGARRAZ. DE LAS FOTOGRAFÍAS DE ALEJANDRO MARTÍN AL PROYECTO *RETRATADO*_{2/388} DE FLORENCIO MAÍLLO

FERNANDO CASTRO RAMÍREZ

En un pequeño pueblo de la sierra salmantina llamado Mogarraz, las calles se han convertido en el espacio de exhibición de *Retrata*_{2/388}. Quinientos retratos debidos al pintor Florencio Maíllo –ejecutados a la encáustica, sobre plancha metálica para resistir las inclemencias del tiempo– cuelgan de las fachadas de las antiguas viviendas y de los muros de la iglesia. Los retratos muestran a los habitantes del pueblo tal como eran en 1967, cuando los fotografió Alejandro Martín. Como muchos otros pintores antes que él, Maíllo usó las fotografías como modelos. Los actuales habitantes de Mogarraz han acogido con entusiasmo esta exhibición, cuyo tema son ellos mismos.

Mogarraz es un pueblo milenario cuya mayor población se registró hace un siglo, cuando alcanzó 1.110 habitantes. Desde entonces ha estado despoblándose, hasta llegar a una población actual de alrededor de 320 personas. La emigración de las personas que se van a otros lugares en busca de empleo es un hecho que hoy afecta agudamente a toda España. En 1967 el Dr. Isidoro Herrero, alcalde de Mogarraz, le encargó al fotógrafo Alejandro Martín retratar a 388 habitantes adultos que todavía vivían allí. La intención del encargo no era ni antropológica, ni sociológica, ni artística, sino meramente práctica. El Dr. Herrero quería que los mogarreños no tuvieran que viajar hasta la ciudad de Béjar para hacer el trámite de renovación del carnet nacional de identidad.

Alejandro Martín Criado había nacido en Mogarraz en 1917. A los dieciocho años se alistó en el Ejército de Aviación, en Madrid. El final de la Guerra Civil lo halló destacado en Gran Canaria, donde se tituló como piloto de aviones comerciales. Sus habilidades mecánicas lo llevaron a tomar cursos por correspondencia de electrónica y fotografía. Luego de retirarse, volvió a Mogarraz y se convirtió en reportero gráfico aficionado. A finales de los años setenta, los vecinos de Mogarraz lo eligieron alcalde del pueblo. Durante su gestión tramitó la remodelación de las deterioradas calles de la villa. La población lo recuerda como un hombre recto, tolerante y receptivo.

En un frío mes de octubre de 1967, Alejandro Martín improvisó un telón de fondo colgando una limpia sábana blanca en la parte trasera de su casa y colocó su cámara Yashica 44LM de dos



lentes sobre un trípode. Uno por uno, los 388 mogarreños adultos que no habían emigrado desfilaron entre el telón y la cámara para retratarse. Aunque el objetivo de Martín era simplemente lograr fotos de identificación, se discernen en ellas el talento del fotógrafo para captar las emociones y personalidades de sus retratados. Hay en ellos un anticipo de los retratos que Richard Avedon haría a comienzos de los años ochenta de los habitantes del oeste norteamericano. Entre ellos hay incluso un autorretrato, en el que Martín aparece vistiendo su chaqueta de cuero de aviador. Según Maíllo, en 1975 Martín, impulsivamente, decidió deshacerse de sus negativos, pero su esposa, Ángeles de Nacimiento Lorenzo, rescató algunos. No le queda claro al que suscribe cuánto quedó de su obra fotográfica.

Entra el pintor Florencio Maíllo, mogarreño también, cuya obra hasta hace poco había transitado por trabajos con la tierra, la abstracción, la materialidad y lo geométrico. Sin embargo, en 2006 Maíllo ya había realizado otro proyecto con una obra fotográfica: las 3.000 fotografías del archivo de Bienvenido Vega. Fabio Rodríguez de la Flor, comisario de muchas de sus exhibiciones, dice que Maíllo es un artista que “hace del proceso creativo un trayecto de investigación y una ardua tarea documentativa”. De este modo, cuando llegaron a sus manos los negativos de Martín, Maíllo decidió hacer con ellos algo diferente. Ya sea por lealtad, nostalgia, o disposición antropológica, Maíllo se planteó la hercúlea tarea de pintar en cuatro años cerca de 500 retratos, la mayoría de ellos basa-



Hotel Spa Villa de Mogarraz

C/ Miguel Ángel Maíllo, 54 • 37610 MOGARRAZ (Salamanca)
Teléfono (+34) 923 41 81 80/90 • Fax (+34) 923 41 81 91
info@hotelspamogarraz.com • www.hotelspamogarraz.com



Autorretrato del fotógrafo Alejandro Martín Criado; retrato del mismo por Florencio Maílo.

dos en las fotos de Martín. Esto viene a ser un retrato cada dos días. Así, el arriero, la maestra, el zapatero o el posadero mogarreño, que alguna vez se transformaron en fotografía en blanco y negro, sufrieron una segunda metamorfosis hasta convertirse en pintura de color. Declaró Maílo: “He regresado a la época de mi infancia para recordar a mucha gente, incluso a mí mismo. Se trata de mi obra más ‘rara’, porque incluso el escenario lo es, pero el hecho de poder recordar la memoria de mi pueblo hace que los que vivimos estemos implicados en cultivar la memoria de lo que éramos”.

El desenfadado estilo de Maílo en las pinturas de la instalación de *Retrata2/388* no traiciona en absoluto la personalidad de los retratados, congelada en las fotos de Martín. Los vecinos del pueblo que todavía viven se reconocen en estos nuevos retratos, que hacen eco de los de Gerhard Richter copiados de enciclopedias, excepto que los del pintor alemán son intencionalmente grises y despersonalizados. En cambio, los de Maílo son sutilmente coloridos y, en su mejor momento, sus pinceladas le ordenan a la pintura ser cabello, solapa o mentón sin hacerse invisible; es decir, sin dejar de ser el material pintura.

Es posible que algunos de los retratados ya hayan dejado de ser, más en las pinturas de Maílo también dejan de ser mero dato demográfico o archivo olvidado para convertirse en memoria compartida por los que todavía son habitantes de Mogarraz. Entre una plétora de motivos marianos, inquisitoriales, y paganos esculpido en las fachadas y dinteles por la antigua población de judíos conversos, los retratos colgados de Maílo repueblan la villa. Los retratos de los padres de Concepción Hernández Vicente, la actual alcaldesa de Mogarraz, devuel-

ven la mirada al espectador. La alcaldesa Hernández declaró: “Es como si los vecinos hubieran vuelto a tener vida y, en realidad, así es, ya que su recuerdo, ahora más que nunca, aflora entre nosotros”. Un punto interesante para ser discutido es si los retratos fotográficos de la gente de Mogarraz realizados por Martín hubieran generado tanto entusiasmo como el que han suscitado las pinturas de Maílo.



Esperanza Vicente Criado y Justo Hernández Alfajeme, padres de la actual alcaldesa.

En años recientes, Mogarraz se ha convertido en un pueblo museo. El trabajo de remodelación que empezara Martín Criado lo está concluyendo su alcaldesa actual. Pese a su antigüedad, Mogarraz no parece estar acabando, sino comenzando algo importante. Ha dejado de ser un pueblo de donde la gente se va, y se ha convertido en una polis donde la gente llega y participa. Esta exhibición es sólo un síntoma de ese renacimiento.

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

ANIMACION INFANTIL
LUDOTECA-CAFETERIA
DECORACION CON GLOBOS
EVENTOS INFANTILES



Doctor Jaime vera, 17
37007 Salamanca

Telf. **699 456 059**
635 076 872

www.lapiñatacharra.es

info@animacioninfantilsalamanca.es

Restaurante
Las Petronilas



Miranda del Castañar
Teléfono: 691 581 300



Huele a leña
Sabe a carne



Restaurante

EL TRASHOGUERO



Teléfono 923 20 00 02
SANTA MARTA DE TORMES
(Salamanca)



NUESTRO TATARABUELO NOS CUENTA... PARA QUE NO OLVIDEMOS

MARTÍN ALONSO

SEBASTIÁN SÁNCHEZ LÓPEZ “FLORIÁN”.
Nacido el 05.07.1923 en Mogarraz, Salamanca.

Pregunta.- Buenas tardes, señor Florián.

Respuesta.- Nos las de Dios.

P.- ¿Por qué le llaman a Vd. Florián, si no es su nombre?

R.- Mi primer nombre es Sebastián, pero a mí, cuando me bautizaron había un cura que se llamaba don Florián, y se llevaba muy bien con mi abuelo, que era albañil y, claro, siempre que le pasaba alguna cosina en la casa iba mi abuelo y se la arreglaba. Y dice que le dijo el cura a mi abuelo “¿Quiere usted, Sebastián, que le pongamos el nombre mío? (Florián)” – “¡Ah, lo que Vd. Diga! ¡Póngaselo!”. Y me lo puso. Y después, pa que veas, ¡To el mundo Florián! Y si voy p'al Soto (Sotoserrano), por ejemplo, y tos esos pueblos, no me llaman ningún nombre de ese, siempre Fuegos, porque era el mote de mi tío Ambrosio, que tenía un cerezo el “Tío Manelete”, allí atrás en la huerta, costal, y vinon una piara de muchachos mientras misa a comerle las cerezas y salió el Tío Manelete: “Pero eeh..., ...esperar ahí...”, y le dijo mi tío Ambrosio, que era un bicho: “baje pacá”; y tenía un montón de carne el Tío Manelete y se liaron a cantos con él, y dijo el Tío Manelete “¡Me cago en diez!, esto es peor que el fuego aquí”. Y de fuego, Fuegos, y se queó. Y les llamaron así a mi tío, a mi padre y a mí.

P.- Acabamos de ver una foto de cuando era Vd. muchachillo ¿Cuénteme de cuando empezó a tener memoria?.

R.- Coño, de muchacho, siempre estropeando cosas.

P.- ¿Vd. era el más travieso de todos?

R.- No, yo no, el que era más travieso era mi primo Augusto, y mi hermano Tiburcio... y este... Fonso, del secretario, también.

P.- ¿Cuántos hermanos más tenía?

R.- Tomás, Tiburcio y yo, éramos los tres, y ninguna hermana. Se murió otro muchacho que se llamaba Mecés... no, como las mujeres: Ascensión.

P.- ¿Recuerda cosas que sus padres u otros le contaran de cómo era usted por entonces?

R.- De eso yo me enteré por los abuelos, porque mi padre se murió muy pronto. A nosotros nos recogió mi abuela, mi abuela Teresa, porque mi madre, cuando vino era mu joven, y de la parte de mi padre había mucha familia, y estaban muchos en Madrid, y le buscaron una casa



Florián y su familiar Majo Garufi.

pa mi madre, pa trabajar a servir, para mandar algo pa mantenernos.

P.- ¿Después qué vino?

R.- ¿Qué vino? La guerra, y estuvimos tos, tres años aquí, con mi abuela, y mi madre, que fue a ganar algo pa comer.

P.- ¿Cuando empezó la guerra, en el 36, tenía usted 13 años, 16 cuando terminó?

R.- ¿Qué se yo? De aquellas cosas es mejor ni acordarse, de la guerra. Mi hermano, que era el mayor, porque mi padre murió a los 40 años y... ¡Era un ebanista, con unas manos!, y barbero, ya cuando se murió... Y mi hermano estuvo aprendiendo allí, en la barbería, y le daba la brocha a alguno (de los muebles), y después vino la guerra, se fue voluntario a Falange... y, una bomba le cortó la mano, la izquierda, a Tomás (Tiburcio), estaba manco, lo que ya te digo... aquello fue un desastre.../... lo que pasa de muchachos... ya que hablas de muchachos... entonces se sembraba aquí, a la vera abajo de los pareones, de las patatas y eso... canecules, las calabazas, que aquí se llamaban canecules, que

eran reondos, lo que aquí se llamaba calabaza era la del vino... y ¿Qué hacíamos los muchachos? Como estaban colgando de las paredes... con los tiracantos... a hacer puntería.

P.- Hablemos de otra cosa. Terminada la guerra, ya era usted un mocito ¿Ya empezaba a buscar novias y eso?

R.- ¡Que vaaa! A trabajar con mi abuelo que era albañil, y con tu tío Geromo, y con tu padre cuando hizo estas casas de aquí, del tío Paco Pericas.

P.- ¿Y a los 18, 19 o veinte?

R.- ¡Joé, a los veinte, ventiuno ya estaba yo casao.

P.- Pero antes de casarse, Cuénteme, por favor. ¿A cuántas le tiró usted los tejos?

R.- A muchas (risas).

P.- ¿Y..., cómo conoció a su mujer?

R.- Mira, lo más tonto del mundo. Estaba yo de criaio con Borreguillas, de los Botines, el hijo del tío Lázaro Correa, y subía yo a las Seras, donde tenían un majuelo mu grande; y había que taparlo (tapa: faena que se le hacía a las vides), y estaba mi suegro y mi suegra y la Sagrarios (esposa de Florián) allí sentá; y la vieja (suegra), ¡que sabía más que los perros!, dice mi suegra a mi suegro: “Quita que saque ahí una miaja de vino... Y estando así le dije yo (a Sagrarios): ¡Qué!, Pero así, a lo claro ¿Quieres que seamos novios? “—Nooo, lo tengo que pensar”. Cuando bajaba yo por la tarde, estaba ella cogiendo agua en la fuente del castillo y le dije: ¿Lo has pensao? “—Yo..., lo que tu digas”. Y así fue. Y a lo tonto a lo tonto, así se hicieron las cosas.

P.- ¿Y qué fue lo que más le gusto de su mujer, Sagrarios?

R.- (Inmediata) Todo.

P.- ¿Pero habría alguna cosa que destacara?

R.- Era pequeñita, pero era guapísima, mu guapísima, mu trabajadora; obediente, inteligente y to.

P.- Un cantante, trovador de aquí cerca, Monforte, Gabriel Calvo, me contó que ella le relató muchas canciones populares antiguas ¿Tanta memoria tenía?

R.- Y hasta a estos de Salamanca, al Mariquelo, también le enseñó muchas canciones, la Sagrarios. Era mu inteligente, era una muchacha..., y, después, una persona mu buena, venía un pobre aquí y aquel no se iba sin comer de mi casa. Setenta años juntos... como dice aquel, a cualquiera que le digas, es que hay que tener dos gemelos para aguantar a una mujer ese tiempo, y ella a mí (risas). Porque siempre hay caminos, mu rectos, pero hay uno que se tuerce, y aunque no quieras, tienes que subir.

P.- ¿Cuánto pasó desde que se declararon novios hasta la boda?

R.- (Risas) Que se yo, de seguía... cuando eso que se dio... año, año y medio. Me casó don Cayetano, el cura de El Madroñal, porque el de aquí andaba pa tomar las aguas, que estaba malo del hígado...

P.- ¿Y de sus hijos, hijas?

R.- Tere es la mayor, que está pa Almería, y después César año y medio o dos años más chico. Y después los otros; la Paquita, que está en Francia, ya tiene 70 años, me llamó ayer y me dice “papa”... “y le dije yo: ya vas parriba”, y me dice “setenta, papa...”. Después Miguel y Manolo.

P.- Y ya que conocemos su familia ¿Su trabajo, qué fue primero, agricultor o albañil?

R.- Yo desde muchacho empecé con mi abuelo, y con los tíos tuyos, siempre de ayudante, de peón; como era albañil también mi abuelo. Y cuando había libre, p'al huerto; era el trabajo d'entonces. Y entonces, ya sabes, de no ser en carreteras y eso..., pues los trabajos de por aquí eran pocos.

P.- Y sigue la tradición, su hijo César y su nieto Alfonso. ¿Les ha enseñado usted?

R.- Mi nieto no, de su bisabuelo, porque le gusta mucho trabajar las cosas de madera; y César, empezó conmigo en El Zarzoso, en el convento, lo llevé yo entonces p'allí, era un chaval entonces, y después empezó a trabajar, a trabajar.

P.- ¿Se siente usted orgulloso de eso, de haber sido un buen albañil?

R.- Sí, señor. De eso no le tengo envidia a nadie. Tuve mucha gente de Salamanca (clientes suyos). Mira (mirando al techo), este yeso está echao hace 50 años, y no se cae. Mira, vino una vez un señor del ayuntamiento, cuando era alcalde don Isidoro (el médico), y diz que dice el alcalde: “el que trabaja el yeso es usted”, y el otro, que era pintor, me dijo que cuando quisiera me llevaba con él pa Salamanca (como empleado competente suyo), por algo sería.

P.- ¿Usted que ha trabajado con morteros de cal y de cemento, cuál es mejor?



Verbena día de la Carne del Toro.



Mimosa floreciendo.

R.- Depende, pa la cosa de la humedad es mejor la cal, pero si mezclas dos partes de cal y una de cemento queda estupendo, es mejor, queda más fuerte. Sí señor, a mí me gustaban las cosas mu bien hechas. Miguel también estuvo trabajando, poniendo ladrillos.

P.- A través de la vida hay muchos cambios, y en esta vida larga que usted ha disfrutado ¿En qué cosas se ha fijado más?

R.- Tú sabes, cuando estuve de criaio, an'ca (en casa) Borreguillas ¡Tú sabes la vida que traíamos allí!... Esos me quitaron a mí... los ricos... porque an'ca mi abuela había que ir tos los días a misa, los domingos... y muchos días cuando ibas a comer o a cenar, había que rezar un padrenuestro... Eso es lo que más m'a llamao la atención, porque era lo justo que yo descansara ese día, o uno a la semana; los domingos, cuando estaba de criaio, los domingos tenía que ir, hasta el toque de misa, a abrir marugatos y a cavar los majuelitos que andaban por ahí. Eso sí que la tengo clavá aquí, que luego venías, a lavarte... y ya no te daba tiempo a ir a misa.

P.- ¿Eso le dolía porque es usted muy creyente?

R.- Yo, siempre. Yo tengo santos por toos los sitios que vayas de mi casa, lleno de santos, de cristos, por algo será; porque mis abuelos me enseñaron esa educación. Porque mi abuela curaba las "nubes" (enfermedad en los ojos), y la Sagrarios también ¿Sabes lo que es una nube? La última vez, que estaba yo en La Herguijuela, y la Sagrarios; y había uno que lo llamaban Lázaro, que era mu amigo mío, que estaba yo haciendo una casa, en la plaza, ande el álamo, y aquel café lo hice yo, y... le dije yo a José María: anda mu mal Lázaro; y me dijo: "Está p'ahí, toos los días de médicos, que no saben lo que tiene". Al poco rato bajó p'allí, y le dije yo: "¡Qué andas, Lázaro!", y me dice: "Mu mal..., las cuatro perras que tenía me las han comio los médicos, y las que tenía el hijo también..., que me estoy queando ciego, que de este ojo no veo na".

"¡Cagon la leche!, le dije yo, ¿quieres que te mire ese ojo?, ¿quieres que se te cure?" Y me dice: "Curarse, ay...". Era una nube, que los médicos no la quitan; y le dije: "Tú quieres creer que este ojo se te va a curar..., ¡tienes que tener mucha fe, eh! Coges, si tienes por ahí una boina, unos calcetines que has estrenao tú ¿Has estao alguna vez a Mogarraz?". "Sí, una vez a sacarme muelas". "Pues mira, la casa del practicante es esta, de frente, según hace la vuelta es la mía, allí vivo yo... y estás con la mi mujer mia". Aquel ojo estaba perdió, total... Y subió... y ¡Ay... cuando bajó a La Herguijuela, ya de vuelta!; allí le dijo a José María, el que estaba trabajando conmigo, que le preguntó cómo le había ido, y le respondió: "Todavía me duele una mijina, que cuando subía ¡Qué dolores!". Quieres creer que a los seis días estaba el ojo más limpio que una patena. Y el mi muchacho, Manolito, ya las ha quitaio, que se lo enseñó la Sagrarios. Hay que rezarle una novena a Santa Lucía bendita..., se las quita hasta al ganao. Me acuerdo mi abuela, era una mujer lo más inteligente... se lo enseñó a la Sagrarios.

P.- Usted, que ya tiene tantos años, ¿recuerda hace 45, cuando estaba a la mitad de su vida?

R.- Entonces no pensaba uno más qu'en trabajar. No te sé decir, porque mi padre murió a los cuarenta, y mi madre también; le sacaba diez años, mi padre a mi madre. Mi madre tenía diez años y mi padre ya veinte, cuando se hicieron novios. Mi padre, Manuel, y mi madre Sebastiana.

P.- Entonces, ¿no recuerda ninguna anécdota de entonces?

R.- Pues na, na más que trabajar, y que no me faltara el trabajo ¡Ay amigo, había que criar cinco hijos! Y había que buscar el trabajo como fuera, debajo de las nubes. En la carretera de La Fuente de San Esteban, la taberna que llamaban La Fuente..., aquellos portillos de la mano izquierda, están puestos por Augusto y por mí.

P.- ¿Recuerda de cuando nació su primer nieto?

R.- (Dudas)... Fonso... la Tere, de Almería, aquella tiene tres hijas..., la mayor ya es grande; y de Manolo, Moisés. (Le cuesta recordar, por la amplitud de su descendencia, y la distancia de algunos).

P.- ¿Y de sus biznietos, qué me puede decir? ¿Seguramente la hija mayor, Tere, será la que le diera su primer biznieto?

R.- ¡Oño... , unos están p'a un lao, otros p'a otro! La de Tere, esa que está ahí en la foto, detrás del reloj, esa es nieta; y la otra, que ha tenía una muchacha que es taratanieta (tataranieta). ¡Ay, Dios mío... Dios mío...! Ocho nietos, y biznietos por que haya lo menos once...

Nota del redactor: La conversación terminó entre risas, y en la promesa de continuarla cualquier otra tarde.

En más de 40 AÑOS... hemos realizado:

- **Más de 4.000 instalaciones térmicas en:**
 - Edificios comunitarios y residenciales
 - Unifamiliares
 - Hospitalarios
 - Hoteleros
 - Centros de pública concurrencia
- **Más de 300 instalaciones industriales en:**
 - Industrias cárnicas y de transformación
 - Industrias químicas
 - Industrias alimentarias
 - Industrias agrícolas y ganaderas
 - Industrias de automoción
 - Industrias de cogeneración
- **Importación y distribución de sistemas de climatización Inteligentes.**
- **Fabricación y montaje de hidrosistemas.**

- Todo ello avalado, además, por nuestro propio personal técnico homologado y preparado en nuestra propia **sala de experiencias** para ofrecer a nuestros clientes la mejor garantía.

**Nuestros proyectos
de
INGENIERÍA
convertidos en realidad**

Avda. de la Aldehuela, nº 40
Polígono Industrial «El Tormes»
37003 SALAMANCA
Teléfono: 923 18 84 94
tecnoil@tecnoilcalor.com
www.tecnoilcalor.com



MARTÍN & DE LA CUEVA
A S E S O R E S

FISCAL • LABORAL • CONTABLE • JURÍDICA

VÍCTOR MARTÍN MOROLLÓN
ABOGADO

IGNACIO DE LA CUEVA LÓPEZ-CHAVES
ECONOMISTA

Rector Lucena 20-28, escalera Dcha., 1º C | 37002 Salamanca
Teléfono 923 280206 | Fax 923 26 22 67

www.martindelacueva.es



AGUA QUE HAS DE BEBER, NO LA DEJES CORRER

GERARDO BARRADO MARTÍN

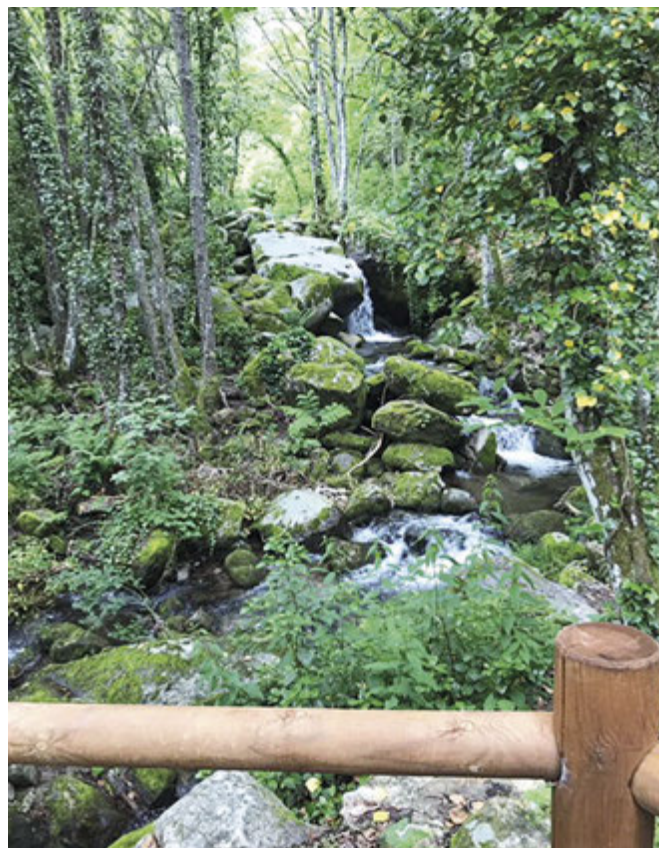
Sancho Panza, el fiel escudero, sabía utilizar los refranes a su conveniencia, de tal manera que sacaba de sus casillas a su señor amo, don Quijote de la Mancha. Aquí, como te habrás dado cuenta, he corregido el enunciado del conocido refrán con el propósito de centrar el tema a tratar. Para llevarlo a cabo, a la hora de la exposición, procederé de lo general a lo particular; es decir, de lo global a lo concreto.

Cuando hablamos globalmente del tema del agua, un bien con el que conectamos a diario, percibimos de inmediato que entraña una gran dificultad, pues no hemos de olvidar que nos enfrentamos a uno de los temas más trascendentales que podamos tratar; sin embargo, no es menos cierto que, al adentrarnos en su análisis –aunque sea parcialmente– nos atrapa un interés desbordante.

El agua, básicamente, no tiene ni principio ni fin. El agua con la que hoy tú y yo hemos elaborado la comida es la misma que sació la sed de los primeros pobladores de la Tierra hace miles de años. Un fenómeno fascinante llamado ciclo del agua hace que circule alrededor, sobre y a través de la Tierra de forma incesante desde el principio de los tiempos. El agua se intercambia sucesivamente entre la atmósfera, los océanos, ríos, lagos, aguas subterráneas y los organismos vivos. El agua dulce disponible de la Tierra se renueva en un ciclo casi mágico: los seres vivos la transpiran, el aire la evapora y las nubes la devuelven en forma de lluvias. Es decir, lluvias, evaporación y transpiración mueven el agua de una parte a otra del ciclo.

Pero que el agua esté sometida a un ciclo constante de renovación no quiere decir que sea un recurso infinito. Si el consumo se dispara, la gestión es inadecuada o la contaminación la degrada, el equilibrio se rompe y el agua comienza a escasear. La intervención del ser humano, sobre todo durante las últimas cinco décadas, ha trastocado el ciclo hídrico y el equilibrio del planeta y, por tanto, de nuestra propia supervivencia. La escasez de agua a la que nos enfrentamos está provocada principalmente por el deterioro de su calidad, que reduce la cantidad disponible para el uso con múltiples consecuencias. Pero para entender lo que significa esa reducción hace falta saber en qué consumimos el agua. ¿Nos la estamos bebiendo? ¿Se pierde por el camino?

El gran fantasma del agua es su propia ausencia, la sequía. Los impactos del cambio climático, causados por el hombre, además de repartirse por el globo de manera muy desigual,



Camino del agua.

han devenido en una climatología impredecible. En los últimos años –los vemos y los sufrimos– aumentan espectacularmente los fenómenos meteorológicos extremos, los huracanes y los tornados, las sequías y las inundaciones de manera súbita. En nuestro país ya empezamos a sentir esas consecuencias. En España, donde los recursos hídricos están distribuidos de forma muy desigual, los embalses solo una vez en su historia habían estado tan vacíos como durante 2017, debido a la pertinaz sequía. Esta sequía se ha prolongado, amenazando seriamente a grandes áreas de la Península, hasta finales del mes de febrero del presente año. Pero en algunas regiones de Etiopía no ha llovido en tres años consecutivos, lo que ha dejado a más de ocho millones de personas –más de cuatro veces la población de toda Castilla y León– a expensas de la ayuda humanitaria para alimentarse. El agua –su escasez– comienza a ser un problema allí donde no lo había sido nunca y los antojos de un clima desequilibrado hacen sonar campanas de alarma.

Veamos, ¿de cuánta agua disponemos? En realidad, de muy poca. Pensemos que la Tierra

está cubierta –así nos lo han enseñado en la escuela– en un 70% por agua, pero solo el 2,5% es agua dulce. De ese total, el 68% son hielos y glaciares, el 30,1% son acuíferos subterráneos y el 1,3% restante son las aguas superficiales de ríos y lagos. ¿Y en qué la gastamos? Del total disponible, la producción de alimentos consume el 70% del agua dulce. El 19% se dedica a consumo industrial y en torno al 11% restante es el que corresponde a uso doméstico. Un rápido vistazo nos informa de que no hay tanta agua dulce disponible y que la mayor parte se emplea en producir alimentos.

Para comprender qué significa ese porcentaje, parémonos en alguna de las cifras sobre las que difícilmente meditamos cuando nos sentamos a la mesa a comer. Para producir un kilo de carne, hacen falta 15.000 litros de agua. Para producir un kilo de arroz, hacen falta 1.500 litros de agua (en 2017 se produjeron 754 toneladas de arroz). Para producir un kilo de patatas, bastan 150 litros, para uno de tomates 80...

El crecimiento constante de población obliga a producir más comida, mientras las señales de alerta del planeta piden reducir el impacto medioambiental de la producción de alimentos. Ese impacto se traduce, entre otras cosas, en la contaminación de los recursos hídricos.

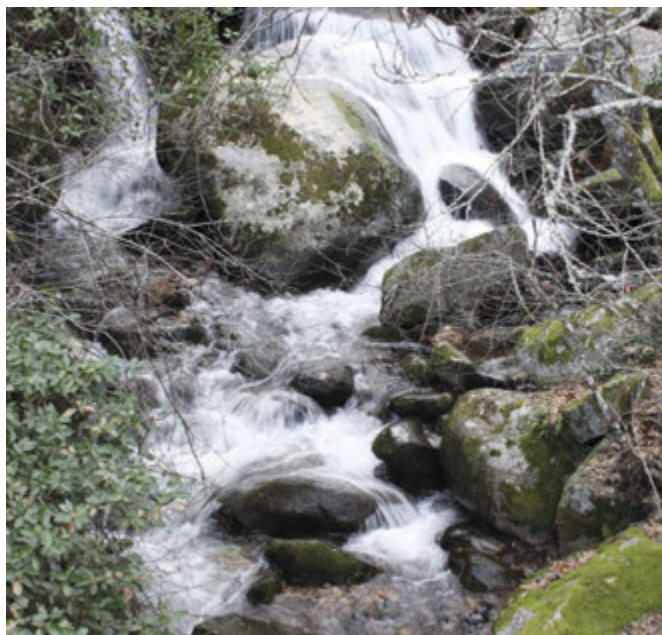
Aún el 80% de las aguas residuales de las grandes y las pequeñas urbes del planeta regresan al medio ambiente sin tratar. Por cada litro de agua con residuos se contaminan ocho. Por eso, hoy una de las grandes batallas de la sostenibilidad está en el tratamiento de las aguas residuales, que está detrás de numerosas enfermedades: diarrea, cólera, disentería, fiebre tifoidea y poliomielitis. Si atacamos el tema desde lo concreto, desde lo que nos afecta directamente, de inmediato nos invaden sentimientos de desasosiego. El crecimiento económico moderno –lo visualizamos en nuestros pueblos serranos– se ha fundamentado en agotar o ensuciar los recursos ambientales (aire, agua, tierra) a cambio de beneficios y multiplicación de servicios, productos... Nadie cayó en la cuenta –ni aún ahora somos muy conscientes– de que el aire sucio envenena y de que el agua contaminada mata animales, plantas e incluso personas. Nos está costando demasiado tiempo imbuirnos de que vivimos en un espacio concreto, con potencial limitado de explotación de recursos y con unas condiciones de supervivencia que se están deteriorando sin que exista una contundente determinación para evitarlo. Urge sumar voluntades para que, de una vez por todas –desde lo público y desde lo privado–, demos solución a aquellos problemas esenciales que, verano a verano, se repiten en Mogarraz. No debemos estar dispuestos a depender de los camiones cisterna –cada año durante más tiempo– para abastecernos de un bien tan básico y necesario como es el agua. No se trata de pedir

un bien banal o de lujo; recordemos que nuestro cuerpo está compuesto de un 70% de agua, aproximadamente. Imposible, pues, prescindir de ella, al margen de su uso en otras necesidades de la vida.

Está bien que distintos organismos públicos y privados destaquen excelencias de nuestro pueblo: Monumento Histórico Artístico, Parque Natural Batuecas Peña de Francia, Patrimonio de la Biosfera por la Unesco y Pueblo más Bonito de España. Pero si de verdad les preocupa el abandono y la falta de arraigo poblacional, están tardando en dar solución de manera urgente y eficaz. El espacio geográfico en el que estamos afincados es muy reducido. En él no fluyen ríos largos y caudalosos; son más bien de corto recorrido. Por ello, tan pronto los vemos rebosantes de agua, cuando el régimen de lluvias es alto, como los vemos secos, cada vez con más frecuencia y durante períodos más largos, debido a la sequía prolongada. Dar solución a este problema exige la colaboración de todos. En primer lugar, las distintas administraciones han de ser solidarias con las necesidades esenciales que sufren sus ciudadanos. Necesitamos nuevas soluciones en la gestión de los recursos hídricos a fin de satisfacer los nuevos desafíos a la seguridad del agua, causada por el crecimiento de visitantes y el cambio climático. De perder la pasividad y la inacción, nuestros emprendedores, que han apostado por crear unas empresas y unos servicios de calidad, invirtiendo grandes sumas de dinero, dejarán de generar riqueza y empleo, y el abandono rural será un hecho irreversible. Este clamor que desde aquí lanzo exige soluciones de urgencia que se basen en las prioridades ciudadanas. Y el agua es prioridad fundamental. Esta es una tarea primordial que todos nosotros necesitamos abordar juntos, de manera responsable, a fin de evitar conflictos relacionados con el agua.

Pero esto supone una inversión. Es cierto. Después de un estudio real y objetivo de la cantidad de agua que necesita el municipio para cubrir las necesidades de abastecimiento de agua, la Corporación –y con la fuerza de todos– ha de presentar a las administraciones las dos posibles soluciones a mi entender: ejecución de un azud lo menos invasivo posible para el medio natural, o ampliación del depósito de agua. Un gran espejo nos dejaron los serranos que nos han precedido en el que podemos reflejarnos: el ingenio derrochado hasta conseguir la central eléctrica y, con ella, la luz. Ha pasado más de un siglo de esta gesta. ¿Seremos nosotros capaces de conseguir la nuestra?

No creo que la inversión deba ser desorbitada. Ha de saberse bien lo que deseamos. Tratemos de aprovechar las estaciones más lluviosas del año para almacenar y ahorrar el agua que se produce en nuestro entorno. La queremos para consumo humano. Con este sistema, ni



Río Monforte.

perjudicaríamos a nuestros pueblos vecinos, ya que habría agua suficiente para todos, ni se alteraría significativamente la Cuenca Hidrográfica del Tajo, a la que pertenecemos geográficamente, pues el número de usuarios a los que ha de abastecer es francamente limitado.

El sector empresarial debe sentirse preocupado y, como tal, implicado activamente. El agua es un recurso necesario, vital, no solo para disfrutar de una vida saludable, sino también para crear riqueza y desarrollo. El agua es vida y da vida; el agua es futuro. Y es precisamente pensar en el futuro lo que os ha movido a invertir y dedicar todo vuestro tiempo y vuestros desvelos con el fin de asegurarlo consolidando el presente. Estos objetivos –muy loables, por supuesto– fueron probablemente los que os animaron un día a dar el paso hacia adelante. Por todo ello, considero que os habéis erigido en la locomotora y en los agentes activos en la generación de desarrollo económico y social, y en consecuencia, es responsabilidad de todos que deis voz al agua como fuente de vida y de futuro.

¿Cómo podemos contribuir todos los vecinos para revertir la situación creada en Mogarraz los últimos veranos con el asunto del agua de uso humano? El primer objetivo ha de ser el de sensibilizarnos y hacernos reflexionar sobre la necesidad de crear una nueva cultura del agua que permita el desarrollo justo y una gestión sensible de nuestros recursos hídricos. Entre todos, luchando juntos, podremos hacer visible este problema que nos afecta. Si “el acceso al agua potable limpia y segura y al saneamiento como un derecho humano esencial para el pleno disfrute del derecho a la vida” ha sido sacado a la luz, en julio de 2010, en la Asamblea General de Naciones Unidas, en pleno siglo XXI, se me antoja tarde para llegar a semejante obvedad. Y,

sin embargo, la implementación de este derecho sigue en cuestión al dejarlo en manos del mercado, las grandes corporaciones o la desidia de ciertas instituciones.

Nuestra Corporación Municipal –con el apoyo rotundo y sin fisuras de los sectores empresarial y vecinal– ha de reclamar fehacientemente la necesidad de avanzar hacia una concepción pública del agua y, al tiempo, ejercer con autonomía sus competencias en esta materia tan sensible: no es posible dejar correr el agua que nos pertenece y que hemos de beber.

Solo la ejecución de estas vitales intervenciones evitarán el abandono y la desolación de este tan hermoso rincón de la sierra salmantina, que con tanto empeño y pundonor han sabido preservar y conservar nuestros esforzados antepasados.

Todo tiene secretos, incluso el agua, ¿lo sabías? Vivir, crecer, aprender, tener salud, un futuro... son algunos de los secretos que esconde el agua. Nuestro objetivo debe ser que dejen de estar ocultos y formen parte de nuestra vida cotidiana. Por fortuna, de nosotros dependerá, en gran medida, el conseguirlo. Lo tremendamente trágico es saber que muchos millones de seres humanos no podrán más que soñarlos.

Es tiempo de hacer piña insistiendo y resistiendo en nuestros derechos. En caso contrario, nos veremos en la necesidad de aparecer en los telediarios, como Teruel, Zamora, Segovia, Almería..., las provincias más presentes en las calles exigiendo inversiones, infraestructuras y medidas contra la despoblación para salvar unas zonas de España que no están dispuestas a que las dejen morir por una sangría constante de población. Lo que me hace dudar es que la provincia de Salamanca, en los estudios consultados, no aparezca citada, cuando, para muchos observadores, está sometida al mismo desgarramiento poblacional.

De cualquier manera, no debemos dejarnos robar las oportunidades, y menos sin siquiera defenderlas. Jamás nos perdonarían nuestros hijos y nietos que, a pesar de nuestra petición agónica de auxilio para escapar del abandono institucional, camino de la despoblación total, tuviéramos como respuesta la indiferencia y la inacción institucional, cuando sería fácil solventar el problema si, de verdad, hubiera una mínima voluntad política. No reivindicamos grandes inversiones; solo lo justo para cubrir las necesidades esenciales de un bien que producimos: el agua.

Aunque sea incómodo y fatigoso, dada nuestra ubicación respecto a Salamanca, aceptamos ciertos imponderables, aunque a veces nos vaya en ello la vida, como la concentración escolar y el tener que hacer un *tour* de más de una hora hasta Salamanca en caso de una urgencia médica.

En definitiva, si la unión hace la fuerza, aquí tenemos la ocasión. Actuemos. No es momento de mostrar debilidad. Y ten presente por lo que luchas: agua que has de beber, no la dejes correr.

AÑORANZA DE OTROS TIEMPOS, DESDE EL ATARDECER Remembranzas de algunos momentos de nuestro ayer

JOSÉ LUIS PUERTO CASCÓN

Al atardecer, en el espejo de los años,
Contemplo los arroyos
De luz de agua
Que corrían por la orilla
De las calles empedradas
De mi pueblo,
En el azul lejano de nuestra infancia.

Al atardecer,
me he asomado al balcón de luz
de la Peña la Cabra,
y he contemplado, casi como con pena extraña,
aquel paraje como un mar de cierzo de oleajes
de viñedos fértiles productivos y verdes,
o de olivos tiernos,
columpiándose
por entre las colinas y los valles.

Al atardecer.
He recorrido las veredas
De nuestros huertos y majuelos,
Y veo como crecían y soñaban,
En el viento de los años,
Semilleros de fecundas hortalizas
O campos oliendo a frutales,
O manzanos frondosos, o cerezales, o dulces perales,
O claudias amarillas de ciruelos.

Y al atardecer,
En la acuarela del ayer, veo
Cómo llegaban con su cansancio a cuestras,
Y el sudor al hombro,
Los hombres de la vendimia
Acarreando cestos de uvas, en sabor maduro,
A la anchura de sus espaldas,
O en los banastos cargados de los borriquillos, o de los mulos.

Y, ya cerca del atardecer, contemplo
A las mujeres de mi pueblo,
En corros de amistad cercana y palabra,
Cómo bordaban, con sus manos mágicas,
Encajes de Manila, o filigranas de lana, o de seda,
En sus sueños crecidos de esperanza.

Al atardecer,
Recuerdo, con aire triste de nostalgia,
Aquel éxodo, con riesgo aventurero,
Del correr de los sesenta,
De muchos niños y mayores
Que, un día, emigramos,
casi como desnudos, con la aurora saliente del alba,
desde las raíces del corazón del pueblo,
en busca de los espacios de otras geografías,
o de otros lares de soles y de nuevas mejoras de vida.

Y no olvido el atardecer de muchachos y muchachas
Que jugaban en la tierra gastada de la Plaza,



Luces de Mugarraz.

A los tangos, o “a la una la brinca la mula...”,
o a las chapas..., o a la “chirumba”.
O que saltaban al aire de la comba,
Mientras la tarde junto al álamo se doraba.

Y al atardecer,
en el embrujo silente de las calles,
sonaba, siempre, el eco fervoroso de la esquila
de la moza de ánimas,
suplicando el rezo de una plegaria
por el eterno descanso de nuestros difuntos
y el espíritu de su alma.

Al atardecer,
Desde las campanas colgadas
Del alto granito antiguo de la torre,
Caían los tañidos en bronce
De las horas, relatando
O contando el transcurrir del historial cotidiano
Del tiempo apaciblemente transitado.

Al atardecer,
En la historia de nuestras viejas tradiciones y eventos,
Recuerdo, con cierta añoranza,
Entre alegre, sombreada y simpática, aquellos días,
Cantando o bebiendo en pandilla,
Y animada francachela y bullanguería,
De las reuniones de los quintos,
Festejando al sol o la sombra de calles y plazas,
Al cumplir la edad,
Siempre, inolvidablemente “marcada”
Al ser llamados a filas.

Y ya, al atardecer de los Domingos, rememoro,
Al son del tamboril y la gaita, las mozas y los mozos,
Buscando en el aire de los abrazos, sus requiebros, y
sus chanzas,
Entre los guiños de pícaro complicidad,
Y los ritmos enamoradizos de la danza.



¿QUIÉN HABITÓ NUESTRAS SIERRAS?

MARI NIEVES MAÍLLO VICENTE

Os propongo un ejercicio arqueológico por nuestros montes y sierras: descubrir altares de sacrificios de los pueblos que poblaron nuestras tierras, 219 años a. C. Es decir, antes de que Iberia fuera romanizada.

Pero... ¿quiénes habitaban nuestros lares por aquel entonces? Nuestros paisanos eran los VETTONES. Y sabemos de ellos gracias al griego Estrabón, que en la época del emperador Augusto, y aunque nunca llegó a visitar Hispania, se documentó muy bien a través de Homero, Herodoto, Aristóteles, etc.

Estrabón, en el libro III de su obra *Geografía*, nos habla de Iberia, y nos dice que los vettones, junto con los lusitanos, eran una mezcla de culturas celtas e íberas; es decir, celtíberos.

Los vettones, nos cuenta Estrabón, vivían en castros; de ahí que muchos de nuestros pueblos estén contruidos en lo alto de colinas y montañas, como Miranda o Cepeda, que muy posiblemente, en sus inicios, fueron castros vettones.

Literalmente nos dice Estrabón: *Su sal es rojiza, pero machacada se hace blanca. La dieta de los habitantes de las sierras es a base de pan de bellota, mantequilla y cerveza. En lugar de aceite, usan manteca. Dos tercios del año viven de bellotas, que secan, machacan, muelen y convierten en pan. Por lo general, comen carne de cabrón. Sacrifican a Ares cabrones, caballos y prisioneros de guerra... A los condenados a muerte los arrojan desde un peñasco.*

Estrabón destaca las costumbres guerreras y bárbaras de lusitanos y vettones, como, por ejemplo, la inspección de las entrañas de los prisioneros para predecir y augurar el futuro. Hacían hecatombes de cada clase o especie, como los antiguos griegos, y sacrificaban caballos y humanos a los dioses de la guerra en los altares contruidos expresamente para ello: los llamados altares de sacrificios. Según Píndaro, estos pueblos sacrificaban todo por centenares.

Respecto a sus costumbres de fiesta, nos cuenta el viejo Estrabón: *Fabrican y beben cerveza en vasos de madera y a veces les falta el vino, que, si lo poseen, beben pronto en las noches de plenilunio, cuando cantan y danzan a*



Otoño.

un dios sin nombre, hasta el amanecer y ante las puertas de sus casas. Sus danzas en común son dando saltos y poniéndose en cuclillas o cogidos de las manos. Cuando están embriagados, bailan una danza en círculo, al son de la flauta o el cuerno. En algunas de estas danzas participan las mujeres. Visten sayales negros los hombres y vestidos bizarros, floreados, las mujeres.

También nos cuenta Estrabón que se lavaban los dientes con orina envejecida en cisternas, y que dormían en el suelo o sobre lechos de paja. Se dejaban el cabello largo y colgando, como las mujeres. Sigue diciéndonos que estas gentes desconocían las costumbres civilizadas, tales como el paseo, dado que pensaban que sólo se podía hacer la guerra o permanecer sentados. *Sus mujeres son bravas y valientes –continúa–, pues trabajan la tierra y, cuando dan a luz, sirven a sus maridos, acostándose a ellos en vez de acostarse ellas mismas en sus lechos. Frecuentemente dan a luz en las tierras de labor, lavan al recién nacido y lo envuelven en pañales, agachándose junto al arroyo. Son, en general, gente espartana. Se untan dos veces por día y toman baños de vapor, echando piedras calientes al agua.*

Los condenados a muerte eran despeñados desde lo alto de las rocas y a los parricidas los apedreaban hasta la frontera de sus tierras. Tenían una sola mujer, como los griegos. A los enfermos los colocaban junto a un camino, por

La Peña de Mogarraz

si pasaba alguien que entendiera de la enfermedad.

Entre los vettones, el caballo ocupaba un lugar importante en sus vidas. Los utilizaban como forma de trueque o como botín de guerra. Sus monedas eran bastas piezas de plata.

A pesar del transcurso del tiempo, numerosos restos arqueológicos de estos antepasados vettones han llegado hasta nuestros días, dispersos en muchos casos y destrozados en otros. Los verracos, los castros, los toros de piedra, torques y altares de sacrificios, que si no son tan bellos como el de Ulaca, sí podemos aún encontrar en nuestros montes y sierras, como vestigio de estos que fueron nuestros paisanos.

Desde aquí os reto a buscar y descubrir algunos de estos vestigios vettones, escondidos y camuflados por el paso de los siglos. Con un poco de imaginación, podríamos encontrar



Becerro.

algún que otro altar, con sus escaleras ya desfiguradas por el paso del tiempo y sus doce surcos, por donde corría la sangre de los sacrificios para fecundar la tierra y dar gracias a los dioses por el éxito en la lucha.



Casa Rural **El Humilladero**

C/ Don Miguel Ángel Maíllo Cascón, 57
Telf.: 923 41 81 86 - 652 41 05 24
37610 Mogarraz (Salamanca)
elhumilladero@hotmail.com

Apartamentos Rurales
LA ZURDINA

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



LAS MUJERES EN EL ÁMBITO RURAL

PILAR BLANCO VALVERDE

Los cambios sociales que se vienen produciendo en nuestro país en los últimos 40 años han ido transformando las sociedades rurales, donde la influencia de la familia y la Iglesia se manifestaban más que en las urbanas y donde las formas de pensar eran más conservadoras y perpetuaban los estereotipos de lo que se consideraba ser mujer o ser hombre, y confinaban a las mujeres al ámbito doméstico y al de los cuidados (sin olvidar su trabajo en otras tareas agrícolas, ganaderas...).

El acceso de la mujer a la educación, las nuevas formas de entender las relaciones familiares, la incorporación al mundo laboral, la influencia de la economía global y las comunicaciones, han configurado un nuevo mundo rural en el que las mujeres no acaban de encontrar su sitio, pues, aunque se han realizado grandes avances, aún están muy arraigados los estereotipos de género. Claro está que esto se agudiza si hablamos de las zonas más rurales (con menos de 2.000 habitantes, como es el caso de Mogarraz), que se caracterizan por sufrir graves problemas de despoblación (regresión del 25%), masculinización de los grupos en edad reproductiva, especialización agraria, elevado nivel de formación de las mujeres jóvenes, mercado laboral poco cualificado que no absorbe a las mujeres cualificadas, escaso desarrollo de servicios para la población, desadaptación entre la demanda y la oferta laboral, falta de mano de obra con formación profesional, emigración de mujeres jóvenes, envejecimiento de la población. Las mujeres rurales representan el 6% de la población rural total en España.

Existen otros entornos rurales llamados **intermedios** (entre 2.000 y 10.000 habs.), algunos de los cuales han aumentado por la llegada de inmigrantes y por el turismo rural. Se caracterizan porque, en general, mantienen o aumentan la población; tienen mercados laborales con



Curso P.P.O. Lali, Carmen, Tere, Ele, Brigi, Anuncia, Flora, Consola, Ani, Ambrosia, Magdalena, Pilar y Juani.

relativo dinamismo; poseen importancia las actividades industriales de carácter endógeno; existe concentración de servicios comarcales, como son los sanitarios, educativos, atención a la 3.^a edad, ocio y otros servicios comerciales. Las mujeres conforman el 15% de la población en los entornos intermedios.

Algunos de los aspectos negativos son que aprovechan sus recursos a costa de su entorno natural; existen dificultades para asumir a trabajadoras/-es con mayor nivel de especialización; hay pocos servicios de atención a familias, lo que dificulta la incorporación de la mujer al ámbito laboral; existe una gran dependencia de los desplazamientos continuos.

Los entornos llamados **periurbanos** o **áreas urbanas** (más de 10.000 habs.) son las áreas más dinámicas. Más de las $\frac{3}{4}$ partes tienen más de 10.000 habitantes; están cerca de núcleos urbanos mayores, lo que favorece que puedan ir a la ciudad a trabajar y volver; ofrecen viviendas más económicas, lo que ha favorecido que se instalen en ellos un mayor número de parejas jóvenes con hijos menores. Al mismo tiempo, tienen todo tipo de servicios sanitarios,



Quisca Calama, Paco Maíllo y Manolo Cabrero trabajando.

guarderías, escuelas, institutos, servicios de ocio y otros comerciales; gozan de mejores comunicaciones y transportes, que facilitan que la mujer pueda ir a trabajar a los espacios urbanos cercanos, e incluso le ofrecen la posibilidad de trabajar en el área periurbana, así como acceder a otras actividades culturales y políticas.

Como nuevos problemas de estas zonas, podemos observar que hay un envejecimiento creciente de la población femenina, aparte de que las parejas en que trabajan ambos no tienen suficientes servicios desarrollados que les permitan conciliar la vida familiar y laboral. El 79% de las mujeres en nuestro país viven en espacios urbanos o periurbanos.

Tanto hombres como mujeres, en especial los jóvenes, se desplazan en función de las oportunidades de trabajo, en busca de mejores formas de vida. Pero hay otra parte de la población que permanece en los pueblos.

Todas las leyes y políticas comunitarias, nacionales y locales han contribuido, sobre todo, a que la sociedad haya tomado conciencia y se haya colocado en el centro del debate la importancia del papel que las mujeres desempeñan en el ámbito rural. Pero aún se siguen manteniendo los estereotipos de género, la división sexual del trabajo, el desigual reparto del tiempo y los espacios. La conciliación sigue siendo un tema para las mujeres; los proyectos y prácticas sociales son diferentes; la segregación sigue poniendo a las mujeres de los ámbitos rurales en los primeros lugares de desempleo y

exclusión social. Por lo tanto, podemos concluir que, en cuanto a la igualdad de oportunidades, estamos en fase de desarrollo.

Es necesario, para aprovechar y mejorar las condiciones de vida de las personas que desean vivir en zonas rurales, que hombres y mujeres trabajen juntos y no dejen de lado el potencial de las mujeres, a fin de evitar que éstas acaben por marcharse. De cara a mantener la población joven, es muy importante que, desde la educación, se desmonten los prejuicios que existen sobre el medio rural; se explique la ventaja que supone la cercanía con su entorno; se les haga descubrir el potencial que tienen desde los recursos naturales propios, y se les planteen nuevas posibilidades de crear empresas en el entorno. Es importante para ello el apoyo de la familia, para que puedan realizar inversiones en nuevos proyectos empresariales sostenibles; mejorar las redes de servicios sociales; posibilitar la creación de nuevos yacimientos de empleo (PYMES, turismo rural, Internet y nuevas tecnologías, productos ecológicos de la agricultura, creación de cooperativas con maquinaria, profesionalización de empresas dedicadas al cuidado de los mayores y personas dependientes; en definitiva, nuevos yacimientos de empleo).

Vivir en las zonas rurales puede suponer sumar una calidad de vida que no tienen las ciudades, más grandes y masificadas.

Las mujeres rurales cada día se forman más, se organizan mejor... Poco a poco están aprendiendo a defender sus derechos. Los pasos que se dan hacia la igualdad en el medio rural son lentos. Están accediendo a la propiedad y titularidad de las tierras (en 2016, el 67,58% de los titulares de explotación eran hombres, frente al 32,42% que representan las mujeres). Son pocos, pero se va avanzando. No se rinden ante las dificultades, emprenden, avanzan hacia la igualdad de oportunidades y un entorno rural donde por fin dejen de ser invisibles.

Termino con esta reflexión:

Cuando el medio rural muere, también desaparece una parte de las ciudades... Nos enfrentamos a una situación paradójica, y es que el desarrollo rural es un asunto que nos afecta a todos, pero nadie se da cuenta de ello. Las zonas rurales son biotopos vivientes a los que no pueden renunciar nuestros ciudadanos.

Franz Fischler (miembro de la Comisión Europea y responsable de agricultura y desarrollo rural).



EL VIAJE DEL CEREZO

PILAR GONÇALVES BLANCO

Entre huertas, vides, robles y castaños, hay un árbol que acompaña, generación tras generación, a los habitantes de Mogarráz: el cerezo. Árbol de gran belleza que, al florecer, parece cubrir de motas de nieve las laderas de la Sierra de Francia. Los vecinos de la zona han crecido oliendo sus flores, saboreado sus frutos y unos pocos han conseguido hacer de ellos su forma de vida. Pero ¿cómo ha llegado este árbol, originario del Lejano Oriente, a convivir con las gentes de Mogarráz? Nos adentraremos en un viaje en el tiempo para conocer cómo esta especie, en su origen exótica, terminó siendo parte del paisaje natural de la zona.

La procedencia exacta de los cerezos es incierta. Sabemos que surgió en Asia Menor y también que su historia está estrechamente ligada a la del hombre. Se sabe que, ya en la prehistoria, los hombres consumían cerezas; de hecho, se han encontrado grandes cantidades de huesos en asentamientos de la Edad de Piedra, 6.000 años a. C. Hasta el siglo I a. C, el cultivo de la cereza se limitaba a la zona comprendida entre el mar Negro y el mar Caspio. En el año 67 a. C, los romanos conquistan la colonia griega de Cerasunte (hoy Giersun, en Turquía), donde abundaba el cultivo de cerezas.

El general romano Lucio Licinio Lúculo, un apasionado de los placeres de la mesa, tras la conquista de Cerasunte, loco por estos dulces frutos, llevó 74 ejemplares a la ciudad de Roma para que pudieran deleitarse con este manjar que había descubierto. Los romanos rebautizan la ciudad conquistada como Cerasus, dando también su nombre al fruto que de allí procedía. Es precisamente esa denominación en latín el origen del nombre español de la cereza. No obstante, es posible que el cerezo, gracias a las rutas migratorias de las aves que ingerían estos frutos y transportaban sus semillas a kilómetros de distancia, ya se conociera en Europa anteriormente. Lo que sí parece claro es que este hecho facilitó su expansión.

El cerezo llegó a España mucho más tarde, en el Alto Medievo, y posiblemente fueron los árabes, y no los romanos, los que lo introdujeron en la Península Ibérica, estableciendo su cultivo, entre otras regiones, en el Valle del Jerte. Tras la Reconquista, los nuevos colonos mantuvieron su cultivo en la zona. No es, sin embargo, hasta el siglo XIV cuando aparecen los primeros escritos que dan constancia de su cultivo de manera más generalizada en la zona. En siglo XVI, el médico Luis de Toro, en su *Placentiae*, hablaba



Cerezos en flor.



Las primeras cerezas.

de las cerezas de la zona del Jerte “como cerezas de gran gusto y tamaño extraordinario”. A principios del siglo XIX, las cerezas del Jerte ya gozaban de gran fama y eran consumidas hasta en la corte. El cultivo del cerezo se expandió hasta alcanzar un gran esplendor a principios del siglo XX, llegando a adquirir un papel crucial en la economía de todo el Valle.

El origen de las cerezas en la Sierra de Francia no debe de diferir en gran medida del descrito anteriormente. Sabemos que los árabes fueron pobladores de la Sierra de Francia: de hecho el término Mogarraz se cree que puede proceder del árabe Murgis, que alude a plantación. No parece descabellado, entonces, pensar que los árabes pudieron introducir las plantaciones de cerezo también en la zona. No obstante, en todo este proceso no debemos olvidar, como señalábamos anteriormente, el papel fundamental que juegan y han jugado los pájaros en la dispersión de las cerezas. Sin duda, las aves favorecieron el asentamiento en la zona de especies silvestres con frutos pequeños, negros y de sabor azucarado y amargo.

Pero ¿cómo llegaron las cerezas a convertirse en uno de los pilares de la economía de Mogarraz? Las historias que van pasando de padres a hijos nos cuentan que, a principios del siglo XX, los cerezos se criaban salvajes entre los robles y castaños originarios de los montes serranos. Las gentes de la zona conocían estas cerezas bravías como “amargalejas”, pequeñas de tamaño y con poca salida comercial, que comían niños y mayores cuando el hambre apretaba y no había otra cosa que llevarse a la boca.

A principios del siglo XX, como decíamos, las cerezas comenzaron a adquirir un gran interés comercial. Era cuestión de tiempo que la Sierra de Francia, teniendo estos frutos a su disposi-

ción, se sumara a esta tendencia. Los primeros en dedicarse a las cerezas a nivel profesional en la zona, como cuenta un gran conocedor de estos cultivos, Juan Manuel Herrera, fueron los vecinos de Casas del Conde, que supieron ver el interés comercial del producto. En Mogarraz, Jorge Herrera tomó el relevo y comenzó a explotar el recurso de las cerezas bravías que crecían en el monte. A partir de este momento, las gentes del lugar se dieron cuenta de las salidas comerciales de este recurso tan valioso que durante años apenas habían aprovechado. Sin embargo, esta variedad de cerezas tenía una salida comercial muy limitada y el mercado demandaba cerezas de mayor tamaño y dulzor. Fue Arcadio Maíllo quien, en un viaje a Salamanca, decidió que quizá esas cerezas más dulces que crecían en el Jerte podrían crecer también en sus tierras. Así, se hizo con unos cuantos ejemplares de Navalindas y, en púas de invernadero, las trajo a su Mogarraz, donde comenzó a “rejetarlas” con las cerezas “amargalejas” que crecían en los montes, denominándose desde entonces esta variedad en el pueblo como las cerezas de “Arcadio”.

Este fue el principio del cultivo como fuente de ingresos en el pueblo. Después llegarían poco a poco otras variedades, como las cerezas de la “Tía Mesia”, la picota, la costalera y, más actualmente, las variedades Sunburst o Summit, que llegaron a la Sierra de la mano de los hermanos Manolo y Agustín Herrera.

Sea uno u otro el origen, los cerezos han encontrado en la Sierra de Francia un lugar de condiciones climáticas y edafológicas perfectas que han permitido que se mantenga a lo largo de los años, llegando a convertirse, como decíamos, en uno de los pilares de la economía mogarreña.



A MOGARRAZ CON AMOR

CÉSAR PASTOR DÍEZ

Durante muchas décadas, Mogarraz fue para mí un punto ignorado y opaco en la constelación de nuestros pueblos peninsulares. Ahora es una estrella de primera magnitud que iluminará con su cálida luz los caminos que me falta recorrer en mi ya larga travesía por el mundo. Esta conversión estelar se debió a mi primera visita a la comarca de la Sierra de Francia hace veinte años y, más recientemente, por el hecho de haber entrado en el entorno de mi vida una persona excepcional crecida en estas latitudes y que vive por y para esta joya de oro viejo que se llama Mogarraz.

En aquella visita me enamoré de todos los pueblos de la Sierra de Francia por donde pasaba y que se parecen unos a otros como gotas de agua. Y me enamoré hasta el punto de no poder evitar ahora un temor reverencial al escribir un encendido elogio al pueblo de Mogarraz y a sus gentes por su heroico tesón y empeño en que los hogares de sus antepasados sobrevivan a los embates de la despoblación que amenaza engullirlos en su vientre insaciable.

En esta menguada agrupación vecinal, cada casa con su tramonera o bojareque, cada piedra, cada dintel, cada cornisa o voladizo, cada peldaño de granito de la escalera exterior describe la epopeya ciclópea de unas personas que, con esfuerzos y sufrimientos indescriptibles, humildad y constancia, vencieron los arduos retos que les presentaba la naturaleza en un medio hostil. Las múltiples paredes de piedra seca que sostienen los bancales y los bosques del entorno hablan de hombres fuertes y perseverantes capaces de rectificar un paisaje y dejar tras ellos un asentamiento consolidado, así como trabajo y futuro para las generaciones que les sucedieron y que, junto con el sentimiento de solidaridad entre el vecindario, es la herencia más honrosa que los mogarreños han recibido de sus mayores.

Hacia mediados del siglo XX Mogarraz alcanzó los 1.000 habitantes y con ellos escribió una parte de su historia reciente, cuando el pueblo contaba incluso con un teatro del que sólo restan las maderas tronchadas y carcomidas de su patio de butacas. Después, el paso del tiempo, el éxodo y la diáspora de las últimas décadas redujeron su demografía a la mínima expresión, con 300 almas en números redondos, pero que aún enarbolan con orgullo el estandarte de su pueblo. Por imperiosa necesidad vital, huyó la



Cuartilla 2017.

juventud en busca de futuro y aquí quedaron los ancianos, cual hierbas de ayer secándose al sol, como un eco del viejo tango “Yira yira” y como el árbol secular y glorioso que va perdiendo su ramaje.

Consultando las cifras del Instituto Nacional de Estadística, observamos que las únicas poblaciones españolas que crecieron demográficamente fueron las grandes ciudades. De seguir esta tendencia, en pocas décadas desaparecerá el medio rural entero, y la población española quedará concentrada y comprimida en unas pocas ciudades-hormiguero, donde las personas se disputarán a cada instante hasta el aire que respiran.

¿Dónde quedó nuestra vocación europea si dejamos morir nuestra campiña y tenemos que importar de otros países verduras y legumbres de muy inferior calidad que las que aquí se cultivan? Como viajero impenitente, me he paseado por el agro de Francia, Bélgica, Holanda y Alemania, y he visto por todas sus campiñas un emporio de riqueza forestal y agrícola, con sus pueblos colmados de habitantes de todas las edades que no necesitan marchar a las grandes ciudades porque sus gobernantes ya han acercado al medio rural los frutos del progreso técnico y económico. ¿Por qué no se hace aquí lo mismo para evitar que los pueblos se mueran y no tengan que depender al cien por cien del turismo? Bien está el turismo cuando es un complemento de la economía local, no cuando significa una

La Peña de Mogarraz

necesidad primaria para sobrevivir y que puede esfumarse en cualquier momento. Las autoridades competentes están obligadas a hacer algo para evitar que estos pueblos y estas comarcas se conviertan en geografía muerta.

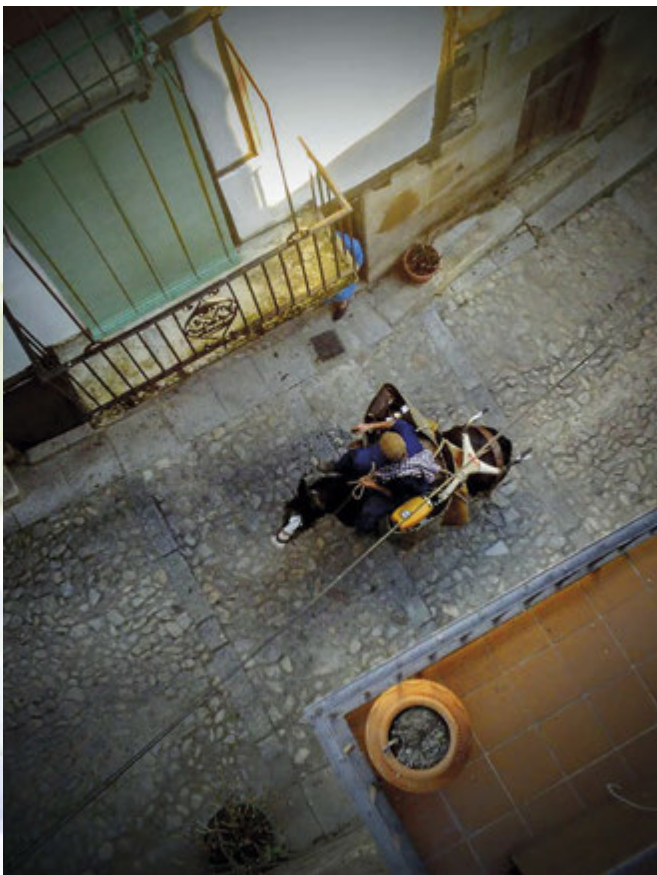
A pesar de todo y volviendo a Mogarraz, *beatus ille*, bienaventurados quienes todavía pueden pasear por el Camino del Agua entre la verde espesura de arbustos, enredaderas, árboles, flores, arroyos y alamedas, y escuchar de pronto las campanas de la iglesia del pueblo sonando en el valle como un salterio de esquilas. Allí las personas mayores sentirán añoranza del tiempo pasado, mientras las parejas jóvenes quizá puedan prodigarse discretamente arrumacos en la divina embriaguez en que sume a un alma la visión de un mundo de sueños que se transforma en realidad. Así se forja la creación poética. Y es evidente que Mogarraz posee buenos poetas que



Fachada de tramoneras típica.

podrían corroborar mis modestas ideas. Por cierto, en una revista atrasada de la Peña Virgen de las Nieves he encontrado unos sonetos antológicos escritos por una mujer cuyo nombre no recuerdo en este momento. Yo no soy más que un viejo atormentado y decrépito, que miro el pasado porque no tengo futuro; pero si pudiera dar marcha atrás en mi vida y volver a mis lozanas primaveras, también me encantaría pasear al atardecer por ese paradisíaco Camino del Agua esperando a que me alcanzara la amorosa clemencia de una estrella, o bien por la tarde, acompañado de jóvenes mogarreños y mogarreñas y, sentados a la sombra de un roble o de un castaño, recitarles los áureos versos de Teócrito y de Virgilio, cuyas inmortales composiciones parecen las más idóneas para ensalzar la vida del mundo rural y los goces honestos de los seres humanos.

Junto a otros pueblos de la Sierra de Francia, Mogarraz ha quedado incluido en la lista de los pueblos más bonitos de España. Sin embargo, la belleza no es hija de la razón, sino de la sensibilidad y, por tanto, no es susceptible de ser medida con un patrón científico como, por ejemplo, la distancia, la velocidad o el calor. Al final la misma razón nos dirá que amamos a las personas, a las cosas y a los pueblos no porque sean más o menos bellos, sino porque son más o menos nuestros, porque forman parte de nosotros, son retazos de nuestro propio ser, de nuestro yo subjetivo y abstracto. Mogarraz es hermoso por sí mismo pero, sobre todo, porque sus habitantes lo adoran.



Anselmo y Pantoja.



¿Y POR QUÉ NO? TERESA CRIADO HERNÁNDEZ

A mediados de abril recibí un correo de Isa, donde me comunicaba que se hacía cargo de esta revista, para así mantener la tradición y conseguir que esta publicación siga llegando a nuestras casas como en todas las fiestas. Le contesté que, si tenía un rato, de lo que en esas fechas no disponía, lo haría, y más cuando a mí esto de escribir me cuesta: prefiero las letras dentro de una buena fórmula.

Eran las fechas en las que se celebraba el Día de la Madre y nos sentíamos bombardeados por miles de mensajes en redes sociales, teléfonos móviles, televisión..., y hablando con Jimena me di cuenta de que lo mejor de esa fecha, para mí, era simplemente el poder celebrarlo como tal.

Aunque también pensé que a todo el mundo le gusta recibir algún regalo de vez en cuando y me dije: “¿por qué no?”. Por ello, desde aquí quiero hoy mandarles mi humilde regalo a todas nuestras madres, y en especial a la mía. GRACIAS.

Gracias, por supuesto, por hacernos buenas personas y ayudarnos a crecer.

Gracias por los pequeños detalles que quedaron en nuestra memoria, como ese bocadillo de



Águedas 2017.

salchichón de la matanza al llegar de la escuela; ese disfraz improvisado con la ropa de la abuela Felipa para, en carnaval, dar una vuelta por el pueblo.

Gracias por ir dejando pan “asentao” y hacer migas para cenar; por mediar y hacer que Eloy, “el Zurdo”, nos llevara unas llaves del coche hasta las Batuecas cuando se nos habían perdido las que llevábamos y mi padre, como debe ser, me había dicho por teléfono “que me buscará la vida”, ante la asombrada y preocupada mirada de uno de los frailes del convento.

Pero como esto va de mantener tradiciones, gracias por ser las guardianas de nuestras costumbres. Son nuestras madres la que se esfuerzan en transmitírnoslas, al igual que ellas las recibieron de nuestras abuelas. Sobre todo, en estas fechas, preparar la novena, cambiar de muda y manto a la Virgen, ponerle sus “hilos”, cantar la alborada...

Gracias por el afán de hacer las cosas bien; “Que ese pañuelo está desmentio”; “Que el galápago tapa la medalla del cristo”; “El hueco del pañuelo no está bien”; “El moño está bajo”; “Hay que mandar dorar el hilo”...

Gracias por esos desvelos, desvelos que a más de una nos han valido algunos buenos picotazos. Gracias por ese trabajo que no se ve y que, sin embargo, consigue que todo luzca bien: los bailes, la procesión... LA FIESTA.

GRACIAS por enseñarnos a ser
MOGARREÑOS.



Rocío, Teresa y Amparo.

PARA LORENZO MAÍLLO LÓPEZ

DOMINGO CRIADO MAÍLLO

Alguien me dijo una vez, y no exageraba en nada, que: “tu abuelo por donde va, se dedica a hacer amigos”.

Y eso es algo que sembró con naturalidad y de manera innata. Avilés, Madrid, Cadalso de los Vidrios, Mogarraz,... que puedo decir, si incluso ingresado en La Paz, se hacía rápidamente con el liderazgo de la planta...

RELATOS

Aún recuerdo con calidez aquellas conversaciones de su niñez en La Alberca con su padre “el tío Arsenio Manolino” trabajando en la fragua. Su particular emigración a tierras asturianas empujado por la búsqueda de empleo donde plantó una semilla de amistades aún conservada por nosotros. Risas y más risas, cuando contaba las bromas y vivencias con sus tíos Agustín, Vito, Eloy. Una crianza llena de imaginación que suplía la falta de recursos. Bromas, chascarrillos y jugarretas con tíos, primos, vecinos y conocidos. Porque aunque muy trabajador siempre reservaba una parte de sus pensamientos en cómo liarte para pasar un buen rato: ni los nietos estábamos libres de ser objeto de sus chanzas.

LA PEÑA

Además de todo eso, sacrificó como muchos otros, buena parte de su tiempo en la creación y el desarrollo de lo que entonces fue algo novedoso en la sierra. La Peña. Algo de locos como muchos pesimistas auguraban, que sólo consumiría tiempo y dinero para ofrecer poco al pueblo. Pues él fue uno de esos valientes pioneros que arriesgó, hasta su propio dinero, para dar a luz esta idea, este sueño. Nunca se arrepintió, al contrario, orgulloso presumía de La Peña de Mogarraz, de como con el esfuerzo de unos pocos salió adelante y consolidó las bases de lo que es hoy. Tesorero incansable durante 18 años al lado de varios presidentes y juntas, nunca fue perezoso en seguir arrimando el hombro para otras faenas y vivió con pasión y emoción propias de un niño cada fecha señalada en ese calendario que llevaba la Peña. La compra de la lotería (“madre mía niño como toque, hacemos otras Nieves en diciembre con toros y todo”).

Preparar la salida a la dehesa para ajustar los novillos en invierno. La visita a la ganadería en Santiago, las fiestas, deseando que los toros dieran buen juego y quedásemos en buen lugar en la Sierra, la merienda del día 6... y vuelta a empezar el ciclo el siguiente año. Inagotable, teniendo en cuenta que era un “jubilado” llevando el ritmo de sus compañeros inseparables, Canor y Fonso el cartero, Agapito y Jose... y muchos otros.

La venta de camisetas en casa, el cobro a mano de las cuotas apuntándolas en la libreta que siempre llevaba encima, ya que entonces, aun habiendo la posibilidad de pagarla en banco, la mayoría buscaban al “tío Lorenzo” para pagar donde fuera (en el bar, en la calle).

Todo sin ordenadores, para llegar a casa y pasar a limpio en los cuadernos las cuentas. Lo sé bien, ya que esperaba muchas veces a mis vacaciones para que le hiciese las listas de socios en cuadernos nuevos: tú ves mejor que yo y escribes más rápido, me decía.



El tío Lorenzo.

SONIDOS

El machaqueo del hierro en la bigornia. Cientos de “asaeros”, punteros, bisagras, cantos, llares, badilas y tenazas. Muchas tardes rodeado de su fragua, desplegaba maestría para doblar el metal a su gusto, técnica y conocimientos... Perfeccionista hasta rozar la obsesión, era capaz de repetir un encargo desde el inicio si no estaba como debía. Muchas veces me fijé en como calentaba el hierro y lo trabajaba, el temple que había que dar a cada parte en cuestión, pero no supe guardar esa sabiduría que el atesoraba.

TRABAJO

Atendió a mi abuela, muy mermada físicamente, la fragua, su puesto como tesorero, las viñas y los cerezos, y no contento con eso, cada vez que veníamos a Mogarraz no dejaba que nos ocupásemos de nada en la casa...

Vendimia, vino. No dejaba nada atrás. Porque él disfrutaba de todo el doble si, al acabar la jornada, se acompañaba con un vino y sus amigos: Florencio, Tito, Anselmo, Toño, etc.

Trabajo y humor: ligados a una personalidad afable y risueña. Es un legado que guardamos como la mejor de las memorias, la mejor de las herencias que un abuelo puede dar a sus nietos. Porque con los niños de eso se trata: dar buenos principios y buenos recuerdos.

PD. Agradecer especialmente a Isabel Herrera Maíllo la oportunidad que nos ha dado para hacer este pequeño homenaje a mi abuelo.



EL LIMÓN SERRANO

HÉCTOR MINGUELA GARCÍA

La primera vez que escuché en Mogarraz las palabras “limón serrano”, pensé en una variedad de cítrico oriundo de la Sierra de la Francia, una zona del sur de Salamanca declarada Parque Natural desde julio del año 2000, aunque quizá fuera mejor decir vergel en el que crece gran variedad de árboles frutales, como cerezos, prunos, naranjos, limoneros, así como viñas y muchas otras especies del mundo vegetal.

Tal fue mi sorpresa cuando me explicaron lo que realmente era que pensaba que me estaban gastando una broma: ¡¡¡una ensalada con limón, chorizo y huevo!!!

La RAE define *ensalada* como “Hortaliza o conjunto de hortalizas mezcladas, cortadas en trozos y aderezadas con sal, aceite, vinagre y otros ingredientes”. Y en otra acepción, *ensalada de frutas* como “Mezcla de trozos de distintas frutas, generalmente con su propio zumo o en almíbar”. Pues bien, digamos que el limón serrano sería una ensalada de frutas, en este caso cítricos como el limón y la naranja, cuyo valor nutritivo se complementa con las proteínas y grasas que aportan el chorizo u otras carnes y el huevo. Y aunque en un principio parezca que estos ingredientes no deberían mezclarse entre sí, su armonía en este plato serrano es espectacular.

Este plato es típico de la Sierra de Francia, de la Sierra de Béjar y del norte de la provincia de Cáceres, donde se le denomina ensalada hurdana, por la zona geográfica de las Hurdes donde se elaboraba.

Centrémonos ahora en los orígenes de esta receta. Es probable que proceda de la cocina sefardí, en la que la que los cítricos son muy comunes. Pero otras versiones apuntan a que la idea original de su combinación de ingredientes la tuvieron los pastores de la zona, para conservar las carnes durante más tiempo y ablandarlas. El ácido cítrico de la naranja y el limón actúa igual que el ácido acético del vinagre: en primer lugar rompe las fibras musculares de la carne, ablandándola, y, en segundo lugar, aporta un medio ácido en el que los microorganismos no pueden proliferar, aumentando considerablemente el tiempo de conservación. Este proceso es idéntico al que tiene lugar en los famosos escabeches, cuya finalidad es la misma, al tiempo que se añade el objetivo de aromatizar el género que se trate con ellas.



Limón Serrano.

Obviamente, existen multitud de recetas distintas, dependiendo de la zona y de la persona que la prepara: unas con naranja solamente, otras con carnes como el cabrito, con jamón serrano, con conservas o escabeches de pescado, con huevo cocido o escalfado en vez de frito, regadas con vino tinto...

Para terminar, vamos a ver cómo se hace este plato en Mogarraz, ese precioso pueblo declarado uno de los más bonitos de España. En esta villa era común que los hombres lo elaboraran en las bodegas como almuerzo el día de San Blas (3 de febrero), junto con cabrito asado a la brasa. Esta tradición sigue fiel a sus orígenes y actualmente se degusta el limón serrano ese mismo día en la plaza mayor del pueblo. Uno de esos hombres es Agapito Hernández Iglesias, que lo elabora de la siguiente forma:

RECETA para 4 pax:

- Limón: 2 uds.
- Naranja: 3 uds.
- Ajo: 2 dientes.
- Huevo: 5 uds.
- Chorizo curado: 500 g.
- AOVE (aceite de oliva virgen extra): 3 dl.
- Vino tinto o clarete: 1 dl (a ser posible de la variedad Rufete, típica de la zona).
- Sal, pimentón: C/S (cantidad suficiente).

ELABORACIÓN:

Pelar y cortar los cítricos en rodajas. Reservar las pieles para infusiones o alguna elaboración dulce, como flan, natillas, arroz con leche, crema pastelera... Cortar el chorizo en rodajas, picar el ajo, cocer dos huevos y freír los otros tres con abundante aceite.

Picar la clara de huevo y juntar con el ajo y el chorizo.

Elaborar una salsa con el vino, el aceite, la sal, el pimentón y la yema de los huevos duros.

Colocar los cítricos en la base del plato, encima las rodajas de chorizo, el ajo, la clara de huevo y los huevos fritos. Regar con la salsa y servir acompañado de un buen pan de miga blanca.

Este plato también puede degustarse en los excelentes establecimientos hosteleros del pueblo.



Domingo preparando el limón en San Blas.

Artesanía
HOYOS MARCOS



Puertas • Ventanas
Carpintería en madera de castaño
Escaleras en roble macizo

620 22 21 69 • 659 44 27 19
LA ALBERCA

Frutas



Aurelio

Venta ambulante de
Fruta, Verdura y Legumbres

 **Teléfono**
696 363 804

C/ Antonio Machado N° 4 2° C
BEJAR

UN AÑO EN IMÁGENES



Cabalgata.



Carne.



Charanga.



Ramo Mayores.



Día del Niño.



Día del Niño.



Grupo de danzarines.

UN AÑO EN IMÁGENES



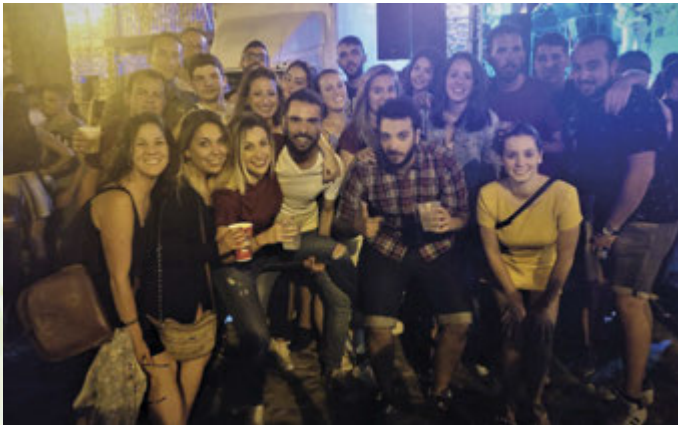
Elena, Ángel y Darío



Familia Maíllo.



Fiesta de la Espuma.



Peña 2.0



San Blas.



Verano Cultural.

FOTOGRAFÍAS ANTIGUAS



Chico, Argimiro, Canor, Mari y Ambrosia. Finales 40-50.
Propiedad de M^a José López Rodríguez.



Alfonsa, Arturo, Rocío, Teresa y Hortensia, 1955.
Propiedad de Rocío Hernández.



Ángel, Teresa, Rafa Calama y César Sánchez.
1977. Propiedad de Rocío Hernández.



Lucía Martín, Juani y Aniana Cascón, Fátima Maíllo,
Lourdes Martín, Ita y Pilar y Sole Álvarez.
Años 70-80. Propiedad de Pilar Calama.



Tomasa, Enriqueta, Lucas, Agustín, Domimica, Antonio Calama,
Ambrosia, Remedios, Hortensia, Filiberto, Visi y Amando.
Años 30. Propiedad de Pilar Calama.



Tomás (o Lala). 1963.

FOTOGRAFÍAS ANTIGUAS



Grupo de danzarines. Años 30.
Propiedad de Pilar Martín.



Hortensia Hernández y Paco Criado en carnavales.
Años 70. Propiedad de Magdalena Maíllo.



Isabel y Lucía Maíllo. Años 60.
Propiedad de Lucía Maíllo Calama.



Mari Tere, Tere, Teresa, Carola, Juanita, Elena, Ana Mari,
Lucía, Claudi, Isabel, Humi, Candela y Nieves.
Curso P.P.O Años 60. Propiedad de Isabel Maíllo.



M^a José y Rafael Hernández. Finales 70.
Propiedad Rocío Hernández.



De izquierda a derecha: Mundi, Alfonso Cascón, Sebastián Martín,
Aníbal Calvo, Tomás Martín, Mudo Sequeros, Ricardo. 1964.
Propiedad de Pilar Martín Puerto.

*Sé diferente
Sé ...*



Ibéricos José Puerto S.L.U
C/ Valladolid N 9
Pol. Ind. Castellanos de Moriscos
37439 Castellanos de Moriscos
(Salamanca)
Telf.: 923355664
info@josepuerto.es
www.josepuerto.es



SALAMANCA



Web: abadiadelostemplarios.com

Teléfono: 923 324 107

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 cual 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 A Jardinadas, 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.

