

DEBAJO DEL OLMO

Revista nº2



TÉBAR
2018

Edita: Asociación Cultural Tébar.

Diseño y maquetación: Expresarte – Diseño & Publicidad.

Redacción y textos: Carmen del Río y Pilar Alarcón Vadillo.

Fotografías: Inma del Cid, Cristina Leal Mota, Jesús Lozano Fernández, spainCenter.org.

Fotografía portada: Victor Hortelano.

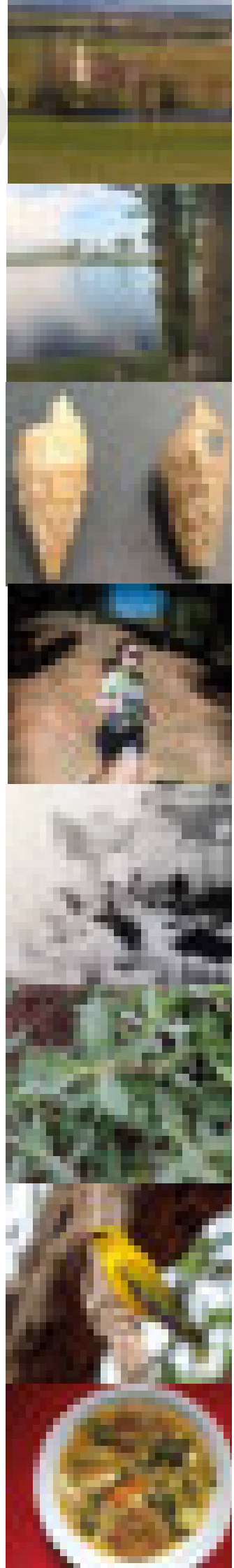
Impresión: Expresarte – Diseño & Publicidad.

Depósito Legal: CU 66-2017.

Colabora: Ayto de Tébar, Diputación de Cuenca.

Sumario

Sumario	03
Introducción	04
Mi pueblo, Tébar	05
Historia / Etnografía	
Noticias	
Caracola	08
Familia	16
La Fragua	
Escritos	
El Despertar	
La Fragua, mi recuerdo	18
Entrevistas	22
Deportista	
Paisajes y parajes	24
Los Cerros	
Tebar y sus gentes	27
La calle San Pedro, recuerdos de mi madre	
Recuerdos de Tébar	30
Motes	
Temas varios	
Collejas	
Matazón	
Refranero Español	
Luminarias de San Antón	32
Naturaleza	
Oropendola	
Romero	
Orquídeas	46
Recetas.	58
Potaje Semana Santa	
Deportes	62
Fotos	64



INTRODUCCIÓN

COMIENZO DEL 3º AÑO DE NUESTRA ASOCIACIÓN

Carmen Vallés

Comenzamos el tercer año de nuestro corto recorrido con la ilusión de continuar muchos años más y la finalidad de realizar nuevos proyectos.

Iniciamos la andadura con la presentación de la Revista “Debajo del Olmo” proyecto que gracias al esfuerzo de muchos soci@s vio la luz en verano de 2016.

Tuvo una gran acogida, lo que nos animó a presentar en el año 2017, el número 1, junto con un dossier de Froilán de Carvajal, ilustre personaje que nació en nuestro querido pueblo.

Este año se edita el número 2, con la colaboración de muchos nuevos socios que han aportado su granito de arena al escribir los artículos aquí recogidos, los cuales estoy segura de que os sorprenderán.

La revista fue el inicio de la presentación de la Asociación, pero la finalidad de su creación fue mucho más ambiciosa y se recoge en sus Estatutos, que están a vuestra disposición.

Con el esfuerzo de todos vosotr@s, socios y colaboradores se han realizado muchas más actividades como:

Exposiciones de Fotografía, Pintura, Trabajos Manuales, etc.

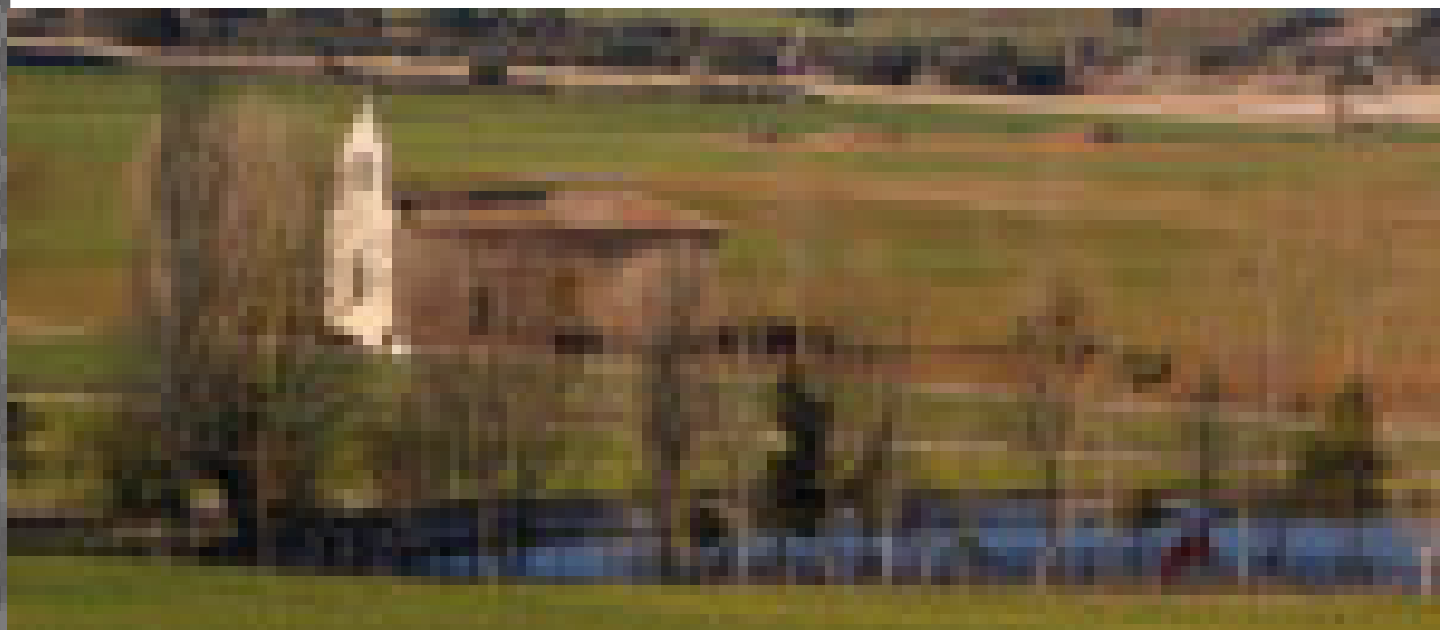
Conferencias sobre Fósiles, Froilán de Carvajal, etc.

Experiencias musicales con cantantes líricos como Jorge Luis de León y Saray García, y músicos como Luis Homedes.

Agradecemos a Remigio Mejías su aportación por el cuadro que regaló, ya que gracias a su sorteo nos pudimos beneficiar Asociación e Iglesia.

Confiamos y esperamos que este tipo de aportaciones nos lleguen a la Asociación, con el fin de que puedan llegar a nuestros vecinos a través de sorteos, loterías, etc., y que ellas nos aporten esos pequeños ingresos que van haciendo posible y viable que sigamos haciendo nuevos proyectos.

Vemos día a día cómo nuestra gente



del pueblo va saliendo a la luz y nos encontramos con grandes artistas como Gustavo Fernández, Ángel Valladolid (padre e hijo), Inma del Cid, Cristina Leal, Ángel Celada etc., etc. y muchos más que poco a poco vamos descubriendo, constatando que Tébar tiene entre sus gentes y paisajes un gran valor.

Poco a poco, con ellos y con el esfuerzo de tod@s, iremos poniendo a TEVAR, en el mapa de Cuenca.

Queremos seguir con las actividades que venimos realizando, pero para ello necesitamos el apoyo de tod@s, los que viven en el pueblo y los que por diversas circunstancias residen fuera, pero siguen manteniendo un fuerte vínculo emocional con él.

Por ello cualquier iniciativa cultural que sea viable, será bien recibida siempre por esta Asociación.

A modo de ejemplo, lanzamos una propuesta: podemos organizar alguna jornada de convivencia, donde coincidamos los asociados (pues la mayoría vivimos fuera), con los que viven en el pueblo, para aportar ideas unos y otros.

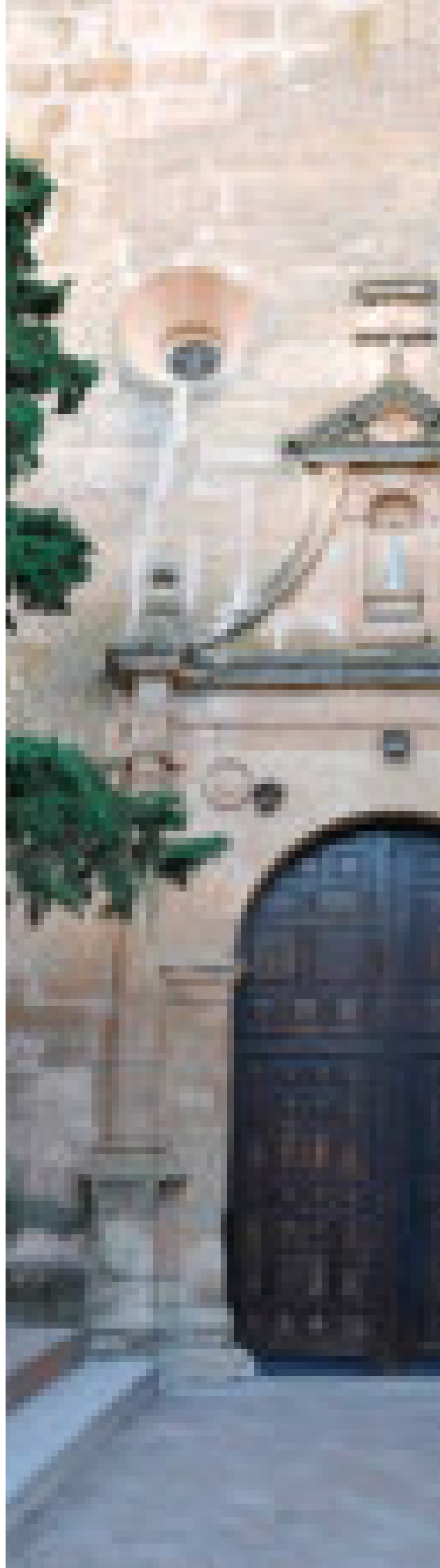
También podríamos colaborar con otras Asociaciones del mismo tipo con el fin de crecer en la puesta en común de nuestras actividades.

Así seguiremos trabajando, para que los niños y jóvenes de hoy conozcan el pasado, y con el referente de hoy, el futuro tenga también sus recuerdos en posteriores generaciones.

Para que todo esto sea una realidad, nos atrevemos a pedir os una vez más vuestra colaboración y, si lo consideráis oportuno, que os hagáis socios. Es muy gratificante, os lo aseguro. Os esperamos.

Por último, queremos hacer llegar a toda la Junta y a todos los colaboradores nuestro agradecimiento por haber hecho posible esta publicación.

Gracias, Gracias



MI PUEBLO

TÉBAR

Juan A. Fernández Picazo

En un lugar de la Mancha de cuyo nombre sí quiero acordarme está enclavado mi pueblo en la provincia de Cuenca: Tébar tiene por nombre.

En la calle Jardines nací, me crie y viví, donde jugaba con los amigos y fui un niño feliz; cierto es, que también me tocó sufrir.

Los lugares permanecen y los recuerdos también, yo añoro con cariño los años de mi niñez.

Qué bonito es mi pueblo, que bonito su lavajo

Donde yo cazaba mariposas, grillos y renacuajos.

Donde las mujeres lavaban su ropa a la sombra de los viejos olmos,

Canturreando unas y vigilando otras que el ganado no pisara las prendas, tendidas y lavadas

Las ovejas la vuelta al lavajo le daban mientras su sed saciaban.

Ya todo aquello pasó, ya nada queda de aquellos años de mi querida niñez,

De aquellas noches veraniegas

jugando por tus calles de gente llenas

Unos paseando, otros sentados en corro junto a sus puertas tomando la fresca.

Contando los quehaceres de un día y la historia de una vida

Qué bonito es mi pueblo, cuánto me acuerdo de él

Hoy vuelvo a pasear y están tus calles vacías

Es cuando siento nostalgia de las experiencias vividas



Recordando el chirriar de los grillos,
con el croar de las ranas en perfecta
sintonía.

Qué bonito es mi pueblo, cuánto me
acuerdo de él

Pasando por mí los días sin poderlos
detener, recordando aquellos años
de mi querida niñez.

Donde el invierno era blanco y frío,
el otoño lluvioso y gris, el verano
muy caluroso y la primavera añil
y es su primavera la que me hace
sentir, sensaciones de lo divino por
su belleza sin fin.

Sus campos de recia tierra son un
parque natural de múltiples colores
como una alfombra oriental, que al
recorrer sus caminos parece que
vas rompiendo la hermosura del
lugar y sientes como miedo de pisar.

De noche tiene mi pueblo el cielo
como un cristal y las estrellas se
multiplican como peces en el mar.

Qué bonito es mi pueblo

Pueblo que me vio nacer, suelo que
me dio su amor, pongo al sol por
testigo, que es verdad lo que digo,
que como mi pueblo no hay dos.



ANTIGÜEDADES

NOTICIAS SOBRE ANTIGÜEDADES DE TÉBAR Y ATALAYA DEL CAÑAVATE EN EL ARCHIVO DE LA REAL ACADEMIA DE LA HISTORIA

Abraham Rubio Celada

Introducción¹

En los últimos años, en el Gabinete de la Real Academia de la Historia, dirigido por su anticuario perpetuo Don Martín Almagro Gorbea, hay un febril movimiento en torno a la investigación y publicación de sus fondos, con la colaboración de Jorge Maier Allende y diferentes equipos de becarios e investigadores que se han ido sucediendo a la largo del tiempo. Yo he tenido la suerte de colaborar en algunos de esos trabajos², como en el catálogo de la exposición “Tesoros de la Real Academia de la Historia”, comisariada por Don Martín Almagro Gorbea, organizada en las salas de exposiciones temporales del Palacio Real en el año 2001, y en el catálogo “Antigüedades siglos XVI-XX” de los fondos de la Real Academia de la Historia, coordinado por Jorge Maier Allende, publicado en el año 2005.

Desde su creación en 1738, la Real Academia de la Historia se interesó por el estudio de las antigüedades, llevando a cabo las primeras excavaciones, viajes de estudios y recogida de documentos, toda una compleja labor por todo el territorio nacional que se centralizó en el llamado Gabinete de Antigüedades. Este trabajo, desarrollado bajo el patrocinio real, adquirió muchos años más tarde un carácter oficial con la publicación en el año 1803 de la Real Cédula de S. M. y Señores del Consejo por la qual se aprueba y manda observar la Instrucción formada

por la Real Academia de la Historia sobre el modo de conservar y recoger los monumentos antiguos descubiertos o que se descubran en el Reyno. Un paso importante en la protección del patrimonio es el que se dio en el reinado de Isabel II con la creación de las Comisiones Provinciales de Monumentos Histórico-Artísticos, que en un primer momento estuvieron desvinculadas de la Academia, pero que a partir de 1865 se regularon mediante un reglamento que las hacía depender directamente de la Real Academia de la Historia y de la Real Academia de Bellas Artes de San Fernando. Ello redundó en un aumento de la documentación, que desde todos los rincones de España llegaron al Gabinete de Antigüedades.

En relación con nuestra comunidad Castilla-La Mancha se conservan en la institución 257 expedientes en los que se recopilan 1091 documentos de todo tipo, encuadrados cronológicamente entre 1789 y 1981. En concreto, se relacionan con nuestra provincia Cuenca, 25 expedientes con un total de 157 documentos. Es en este último grupo donde se encuentran los cinco documentos transcritos más adelante, de mediados del siglo XIX, enviados a la Academia, junto con la donación además de un pequeño conjunto de monedas romanas y árabes.

Breve comentario sobre los documentos existentes en la Real Academia de la Historia en relación con Tébar y Atalaya del Cañabate.

Cuando en el año 1999 el doctor Jorge Maier publicó el catálogo e índices de los documentos que se conservan en el archivo de la Real Academia de la Historia, dio a conocer entre esos documentos, algunos que se referían a interesantes hallazgos arqueológicos en el pueblo de Tébar, enviados a esa institución a mediados del siglo XIX. Esas noticias volvieron a despertar mi curiosidad sobre

1. Este texto fue presentado en las VI Jornadas de la Asociación Cultural Tierras de Alarcón, celebradas en Buenache de Alarcón, los días 24, 25 y 26 de octubre de 2008.

2. Desde el año 2000, recién terminada la especialidad de conservador-restaurador en la Escuela Superior de Conservación y Restauración de Bienes Culturales de la Comunidad de Madrid, empecé a realizar trabajos de restauración y conservación en las colecciones de pintura de la Real Academia de la Historia.



la arqueología tebereña, dormida desde hacía ya más de 20 años, pero que había estado despierta y activa en mi juventud durante los años setenta, más o menos desde que hacía el COU en la ciudad de Cuenca y en los años posteriores, hasta principios de los años ochenta. Merced a esa vocación por la arqueología durante mi etapa estudiantil en Cuenca colaboré con el Museo Arqueológico Provincial, entonces bajo la dirección de Manuel Osuna, participando en alguna de las excavaciones que patrocinaba, entre ellas las dos campañas que se hicieron en el cerro de Santa Quiteria de Tébar. Precisamente en la primera de esas campañas es donde conocí a Marta Sierra, presidenta de la Asociación Cultural Tierras de Alarcón que promueve las tan populares Jornadas de Patrimonio, y que en esos años setenta llegó al pueblo como una de las arqueólogas, emprendiendo al año siguiente como directora, la famosa excavación de Barchín del Hoyo, que en la que tantos años ha trabajado y ha dado tantos descubrimientos.

Los documentos conservados en la Real Academia de la Historia en relación con Tébar y Atalaya del Cañavate son cinco³.

3. Las fichas catalográficas de los números 1, 2, 4 y 5

Los que más nos interesan son los números 1 y 2, donados por Manuel Fermín Garrido, oficial de la Secretaría de la institución, el 27 de enero de 1843. El número 1 está escrito por el propio Garrido y el número 2 es el informe que adjunta, escrito por José Carvajal, sobre el hallazgo de un sepulcro romano en Tébar, en la viña de los Montoya, propiedad del señor José Joaquín Baíllo⁴. Aunque no se precisa exactamente el lugar del hallazgo, sí que se sabe que en el siglo XIX las tierras llanas del valle que rodean al cerro de Santa Quiteria estaban plantadas de viñedos y que incluso se comercializaba un famoso vino, llamado de Calvillos, producido con esas uvas en la bodega que existía en la gran casa situada a los pies del Cerro, propiedad del señor Baíllo. Todavía, hace unos pocos años, aún se conservaban en la bodega un gran conjunto de grandes tinajas de barro, del tipo de las hechas en Colmenar de Oreja. Por la tradición oral y algunos restos conservados, se puede decir que el lugar del hallazgo debió situarse en la zona del valle, próxima a la ladera del cerro, orientada en la dirección de Tébar. En los siglos III y IV, tal vez abandonado ya el poblado iberorromano situado en lo alto del cerro, y establecida la población en grandes casas de campo en la llanura, debió haber en esta zona alguna gran villa dedicada a la explotación agrícola, pues hace algunos años, cuando se plantaron olivos en esa zona del valle, al remover la tierra salieron grandes ladrillos romanos, todavía con argamasa, así como tejas y los restos de un gran muro construido con la técnica del opus incertum, que dado su grosor fue imposible de derribar por los obreros, a pesar incluso de la maquinaria

se han publicado en J. MAIER ALLENDE, *Comisión de Antigüedades de la Real Academia de la Historia. Castilla-La Mancha. Catálogo e índices*, Madrid, 1999. A su vez los números 1, 2 y 4 han sido de nuevo publicadas, junto con el número 3 en F. MARTÍN ESCUDERO, A., CREPAS, y A. CANTO GARCÍA, *Archivo del Gabinete Numario: Catálogo e índices*, Madrid, 2004.

4. La familia Baíllo era una de las propietarias de la gran parte de las tierras del pueblo. Al morir sin herederos el último de los descendientes, su viuda doña Concha creó una Fundación con su fortuna.

que utilizaron. También en esa zona, hoy de olivos, había un pozo con piedras en hileras bien construidas, y relativamente cerca estaba la cueva de Buena Vista con su bóveda de hiladas de piedras paralelas, junto a la cual aparecieron también tumbas, cuando se construyó la carretera de Tébar a Sisante, según me contó mi abuelo. También debo a él la noticia de que en la viña de Baíllo estaba el antiguo pueblo de Tébar, que en tiempos de los moros estaba en lo alto del cerro de Santa Quiteria, y que por una peste que hubo se tuvieron que trasladar a donde está el pueblo ahora. También me contó que haciendo agujeros para las viñas salían restos de las casas del antiguo pueblo y que una vez su padre le contó que se encontraron una lápida de piedra escrita y que dentro había un esqueleto. Evidentemente se estaba refiriendo al descubrimiento del que informa José Carvajal⁵, que su padre debió vivir en directo, pues sería una noticia que pronto se comentaría por todo el pueblo.

El documento número 3 está en relación con las monedas donadas, encontradas en Atalaya del Cañavate, y aunque no tiene nada que ver con Tébar, sí que nos interesa por varias razones, entre ellas por ser el pueblo más cercano al nuestro, aparte de la clasificación que hace de las monedas, lo que en un futuro puede servir para identificarlas dentro del ingente monetario de la Real Academia de la Historia. Además, esas monedas pueden estar en relación con una villa con termas, descubierta hace unos años en las proximidades del pueblo de la Atalaya al construir la autovía a Portugal, que acabó siendo la causa de su destrucción⁶. También nos interesa el autor del informe, Juan Bautista Barthe, unos de los historiadores importantes de la arqueología a mediados del siglo XIX, que en alguno de sus estudios cita las investigaciones epigráficas y la

correspondencia del jesuita Andrés Marcos Burriel, erudito de Buenache de Alarcón (1719-1762), lugar donde se celebran estas VI Jornadas sobre Patrimonio.

Los documentos números 4 y 5, conservados en la Real Academia, aunque tienen menos interés al tratarse sólo de referencias escuetas, dada la escasez de noticias antiguas que conocemos sobre Tébar, también son relevantes. El número 4 se refiere a la confirmación de la llegada de las monedas donadas y de la noticia del hallazgo del sepulcro romano, indicando que se den las gracias tanto a la persona que ha hecho la donación como al que ha escrito el informe sobre el sepulcro. El interés del documento número 5 radica en que se cita, entre los lugares de la provincia de Cuenca que pudieran ser objeto de futuras excavaciones, a los despoblados del mismo nombre de Santa Quiteria, de Campillo de Altobuey y Tébar, ello en una época tan temprana como 1867, durante el reinado de Isabel II.



Tendrían que pasar más de cien años, para que por fin le llegara al cerro de Santa Quiteria el día de su excavación, en los años setenta del siglo XX, pero esa es una historia que alguien contará más detenidamente en otra ocasión.

Transcripción de los documentos⁷

7. La transcripción se ha hecho respetando la ortografía del original.

5. Profesor de cirugía, apellido de familias importantes en la zona en el siglo XIX.

6. Hay que recordar la lucha activa que mantuvieron nuestros paisanos Leonardo Gabaldón y Pilar Picazo por la defensa de esas ruinas arqueológicas, llegando incluso a publicar un artículo con fotografías en el diario de Cuenca.

Documento N 1

(27 -I-1843. Oficio de remisión de monedas árabes de plata halladas en Atalaya del Cañavate y otras de diversos hallazgos, todas donadas por el presbítero de San Clemente, Martín Agraz, que informa también del descubrimiento de un sepulcro romano en Tébar).

[Escrito en el margen izquierdo] “Acada de 27 de Enero de 1843.

Recibido todo con aprecio y dense gracias
[Rubricado]

Excmo Señor

Tengo el honor de poner á disposición de la Academia seis monedas árabes de plata, halladas hace algunos años en el término del pueblo llamado Atalaya, de la provincia de Cuenca, al hir y á corta distancia del mismo, cerca del camino, que de él vá á San Clemente, á cuyo partido pertenece, y en el sitio que dicen los Villares, en donde se cree y se encuentran vestigios de que hubo población en lo antiguo. Se encontró gran cantidad de esas monedas en una olla, cabando para sacar una piedra, y las vendieron para fundirlas.

Igualmente presento otras doce monedas de cobre de varios modulos, y bastante bien conservadas é interesantes, una de ellas árabe, encontradas en aquel país en diversos tiempos.

Unas y otras las he debido á la amistad y á la generosidad del Sr. Dn. Martín Agraz y Prieto, Presbítero, vecino del expresado pueblo, á quien indiqué las presentaría á la Academia para su monetario, como me complazco en ejecutarlo, deseando sean de su aprecio.

Habiendo tenido también noticia de haberse descubierto el mês de diciembre último un sepulcro en el término del pueblo de Tébar, de la referida provincia de Cuenca, inmediato al de mi naturaleza y al sobredicho de Atalaya, traté de adquirir algunos datos acerca de dicho descubrimiento; y el profesor de Cirujía de la expresada de Tebar Dn. José Carbajal, me remitió la nota que dá idea de ello, y que igualmente tengo la satisfacción de ofrecer á la Académia por si fuese digna de su sabia atención.

Dios gu[ard]e á V. E. mos. aos

Madrid 27 de enero de 1843

Excmo Señor

Manuel Fermín Garrido [Firmado y rubricado]

[Escrito en la parte inferior] Excmo Sr. Director de la Acada. De la Historia”

Documento N 2

(1843. Informe de José Carvajal, profesor de cirugía, sobre el hallazgo de un sepulcro romano con inscripción en la tapa, hallado en Tébar, en la viña de los Montoya, propiedad del señor Bayllo).

“En 19 Dici[em]bre de 1842, como a las tres y media de la tarde, los trabajadores de D. Jose Joaquin. Bayllo vecinos de Tevar, á presencia de su encargado D. Juan Gavaldon de la misma vecindad, haciendo un hoyo pa. arrancar una vid de viña en la titulada de los Montoyas, propiedad de dho Sor Bayllo sita en el termino de la indicada villa de Tevar y parage denominado Calvillos a las inmediaciones del cerro de Sta Quiteria, tropezaron con los azadones en una piedra, é invitados por el enunciado Gavaldon á lebantarla pa. que no impidiese el progreso del muron que iba á remplazar la vid que se estaba arrancando, fué grande la sorpresa de todos cuando al realizarlo se descubrio una piedra labrada, no con mucha finura, que envetunada de cal y arena muy fresca al parecer y ligando algunos cascotes de teja, servia de tapa á un sepulcrito tamvien de piedra, cuyos bordes superior se dejaron ver, y dos huesos de las extremidades. Inferiors. con alguna que otra costilla se descubrieron dentro de él, todo indudablemte. De alguna criatura humana. Es como de cinco palmos longitud, cerca de dos palmos de grueso, figura atahud y un bacio en medio de la piedra, que es quasi quadrilatera, como tres palmos de longitud y uno de dimension, en el qual fueron hallados los huesecitos de que se deja hecha mencion embueltos entre una tierra muy pulverizada. Su posición era mirando al Norte, y todo el seulcro estaba rodeado y muy ceñido de gruesas raizes de higuera de las que viben a las inmediaciones del sitio que ocupaba advirtiend que pa. extraerlo, hubo necesidad de profundizar

un hoyo como dos barras. En la parte inferior y posterior del predicho sepulcro se notan a cincel dos líneas, digo tres, formando dos renglones, sin que pueda ocultarse al menos inteligente que al cincelar las letras qe. contiene, se desgració el ángulo que produce otro plano; en esta forma =

desgraciado A

NOVELIA Son transversales en el sepulcro
H · S · P ·

No se observa en la tapa ni pilon otra particularidad digna de notarse, pero lo dicho és tan exacto como fácil de comprobarse siempre que el digno curioso que ansia estas noticias lo juzgue necesario, para sus fines ulteriores”.

[Rubricado]

Documento N 3

(10-II-1843. Informe de Juan Bautista Barthe sobre las monedas donadas a la Real Academia de la Historia, enviadas por Manuel Fermín Garrido).

“Excmo. Sor.

He examinado las 19 monedas qe. presentó á la Academia D. Fermín Garrido oficial de la Seca. de la misma, siete de plata y doce de cobre las cuales corresponden á las series sigtes.

Coloniales.

Dos de Segobriga, una de Caligula y otra de Tiberio, esta con el título de Emperador por 8 . vez, y en sus reversos el nombre de la ciudad dentro de una corona de encina: ambas en mediana forma y perfecta conservación.

Celtibericas

Tres en mediano modulo, que por sus caracteres desconocidos, los aplica el Sr. Velazquez á Setabi.

Otra id. que puede atribuirse á Celsa, según el mismo autor.

Imperiales.

- Una del Emperador C. Caligula, con reverso de la Diosa Seguridad.
- Otra del Emperador Vespasiano: reverso de la Diosa Felicidad.
- Otra de Tito: reverso de la Victoria.
- 1 de Domiciano: reverso de la Fortuna.

- 1 medallón del emperador Marco Aurelio, llamado el filósofo, con reverso de la diosa Palas; en perfecta conservación.
- Arabes.

Siete monedas, que según el Sr. Conde corresponden á los Califas de Córdoba sin expresar el año ni la ciudad en que se acuñaron.

Castellana

Una de Alfonso 6 . con su busto coronado y en el reverso escudo con cuatro rodeles. (plata)

Madrid 10 de Feb . 1843.

J. B. Barthe [Firmado y rubricado]

Acad . de 10 de febrero de 1843

Oído con agrado = Coloquense las monedas en las series respectivas de nuestro Monetario =”

[Rubricado]

Documento N 4

(14-II-1843. Minuta de oficio en la que se agradece la donación de monedas de cobre y plata, y la información sobre el hallazgo de un sepulcro romano en Tébar, solicitando haga extensible el agradecimiento a las personas referidas en su oficio).

“Acada de la Historia

He [tachado] presentado á la Academia las veinte monedas antiguas, doce de cobre, siete árabes de plata y una castellana, [tachado], que V. ha ofrecido al Cuerpo en exposición de 27 de Enero último; y así mismo la relación del [tachado] descubrimiento del sepulcro romano hallado al sitio denominado Calvilllos en el término de la villa de Tebar de la provincia de Cuenca – La Academia lo ha recibido todo con el mayor aprecio, acordando que las monedas se coloquen en las respectivas series de su Monetario, y que se den a V. gracias por su estimable obsequio, como yo, ejecuto, [tachado] , y V. podrá [tachado] hacerlo á las personas, que menciona en su citada exposición.

Dios etc. Madrid 14 de febrero de 1843

[Rubricado]

Sr. Dn. Manuel Fermín Garrido”

Documento N 5

(12-X-1867. Copia de un informe en relación con la Comisión Provincial de Monumentos históricos y artísticos sobre los despoblados que existen en la provincia de Cuenca).

“La Historia y la Geografía antiguas ofrecen con frecuencia ancho campo á la controversia de los críticos cuando se trata de determinar con exactitud los sitios ocupados por muchas poblaciones, que ya no existen, y merecieron figurar en aquellas por su importancia, por hechos memorables ocurridos en las mismas, por ser patria de varones ilustres y esclarecidos, ó por otras circunstancias. Ciertamente es que los grandes descubrimientos arqueológicos verificados en los presentes tiempos, y la aplicación de la Lingüística y otras ciencias á ese objeto, han aclarado muchos puntos oscuros, y puesto de manifiesto la verdad en donde tales estudios ocupan la atención de hombres laboriosos y amantes de las glorias de sus pais; al paso que en otros permanecen olvidados y sepultados entre escombros los sitios de Ciudades un tiempo populosas, ó convertidos en insignificantes aldeas y lugares habilitados = La provincia de Cuenca es seguramente uno de los territorios donde más abundan los despoblados, y en que más frutos produciría una entendida investigación, porque casi puede asegurarse que se encontrarían restos y vestigios de todas las razas que han dominado el pais, desde las épocas mas remotas, atendiendo al valor y carácter independiente de las mismas, al apoyo que para sostenerlo y desarrollarlo encontraban en sus ásperas montañas, y á que estas fueron por espacio de muchos siglos el teatro principal de guerras empeñadas y desastrosas = Lo mismo en las inmediaciones del nacimiento de los rios principales que la cruzan, que en las llanuras de la Mancha y en los puntos intermedios por todas partes se hallan esos vestigios, escitando la curiosidad de los aficionados á las antigüedades,

pero imposibles de reconocer, interin no se practiquen excavaciones en una escala regular ... El despoblado de ...Santa Quiteria, en término Campillo de Altobuey, y otra hermita con el mismo nombre en el de Tebar ...y otros muchos parages que sería prolijo enumerar, ofrecen motivos sobrados fundados para fijar la atención de la Comisión provincial de Monumentos históricos y artísticos y que esta, con su celo é inteligencia, procure averiguar esos datos que ni las crónicas ni la tradición han perpetuado, respecto á las épocas en que desaparecieron las poblaciones que existieron en los parages indicados... = Cuenca 12 de Octubre de 1867 = Luis Mediamarca = Señor Presidente de la Comisión Provincial de Monumentos históricos y artísticos

Es copia

..de la Cámara” [Firmado y rubricado] ⁸

BIBLIOGRAFÍA:

ALMAGRO GORBEA. M., El Gabinete de Antigüedades de la Real Academia de la Historia, Madrid, 1999.

MAIER ALLENDE, J., Comisión de Antigüedades de la Real Academia de la Historia. Castilla-La Mancha. Catálogo e índices, Madrid, 1999.

MARTÍN ESCUDERO, F., CREPAS, A., y CANTO GARCÍA, A., Archivo del Gabinete Numario: Catálogo e índices, Madrid, 2004.

8. Debido a la extensión de este documento y a los muchos datos que se dan en él sobre distintos pueblos de Cuenca, hemos copiado sólo la introducción primera y la parte que se refiere a Tébar y Campillo de Altobuey.

CARACOLA

UNA CARACOLA MARINA EN EL CERRO

Alfredo Parrilla Hortelano

A esta publicación hemos ido trayendo curiosidades encontradas en Tébar, monedas, plantas, algún insecto y, en esta ocasión, le toca a una “caracola”. El ánimo de sacar estas cosillas a la luz, no es otro sino el de incitar a la observación cuando se sale al campo, cuidando ciertos detalles y no dejando pasar otros. La importancia de registrar el acontecimiento y/o el objeto, por ejemplo haciendo uso de la cámara del móvil, así como evitar que se destruyan o desaparezcan esas “pruebas”.



A la izquierda, ejemplar actual de *Cerithium vulgare*; a la derecha, el ejemplar encontrado en el Cerro.

Posteriormente y para rematar, la suerte que tenemos de poder consultar a especialistas en la materia que nos pueden orientar sobre este o aquel objeto, insecto, ... y ni que decir tiene, poder compartir esa información, aunque haya pasado algún tiempo.

Hace ya unos cuantos años, paseando con los guachos por las proximidades de la base del Cerro, encontrábamos una caracola. Caracola que no era la típica terrestre, sino que era de origen marino. La primera idea que me vino a la cabeza fue pensar que se trataba de algún resto de alguna paella de las que se pudieron haber preparado en alguna festividad celebrada junto a la casa de Calvillos. Me llamó la atención un agujero que presentaba. Semanas después, fue regresar de Tébar a casa y el primer día que fuimos a la playa, allí, en la arena, un ejemplar idéntico al que habíamos visto en el Cerro. Idéntico, pero completo, actual. Pensé: ¿Habría cogido o no aquella caracola del Cerro para poder comparar?. Por suerte, sí.

Como conocía a Mónica Oliva Poveda, arqueóloga especializada en ornamentos malacológicos, aproveche para hacerle la consulta y he aquí su respuesta, acompañada de un registro gráfico excelente:

“He estado mirando el caracol marino (*Cerithium vulgare*) con perforación y ápex rebajado. La perforación es antrópica, se puede ver un plano de abrasión a simple vista a pesar de que la superficie de los gasterópodos es más abrupta y difícil de trabajar que las conchas. Luego se ven estrías de fregamiento

contra piedra (alrededor de la perforación, en paralelo y en todas direcciones) para poder hacer la perforación por abrasión, así como una pátina brillante de fregamiento contra algún tejido que normalmente se hace al final como acabado.

El ápex, no se ve claro si se rebajó por abrasión pero sí se ven rastros de pátina de acabado.

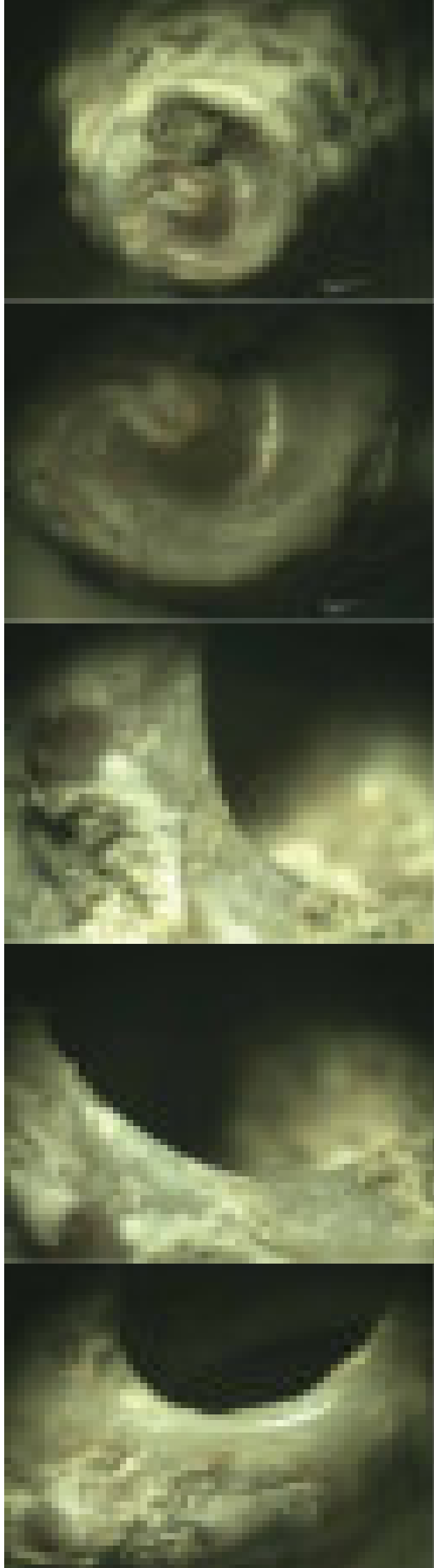
Así, se hizo perforación abrasiva contra una piedra (no con trepante ni por presión/percusión controlada) y después hay rastros de acabado (contra cuero o piel curtida) aunque no se puede descartar que sean rastros de uso (paso de cordel por la perforación), pero debido a la erosión de la superficie no he podido ver. El ápex rebajado es muy característico también de estas piezas.

Cerithium perforados como adorno por el ser humano se documentan desde Paleolítico Superior y se han constado hasta edad del bronce, con algunas excepciones tardías.

Mónica Oliva, 26 de diciembre de 2010"

Al haber aparecido este ejemplar en la superficie del campo, y por tanto, no estar asociado a ningún estrato, se hace imposible su asignación a tal o cual época. La datación por carbono14 podría ser una solución para conocer la edad de dicha caracola, pero al tratarse de una prueba destructiva, ésta acabaría con la pieza.

A partir de aquí, ya solo nos cabe que sea la imaginación quien la coloque en un colgante de algún habitante de los que hubo en las proximidades de Calvillos.

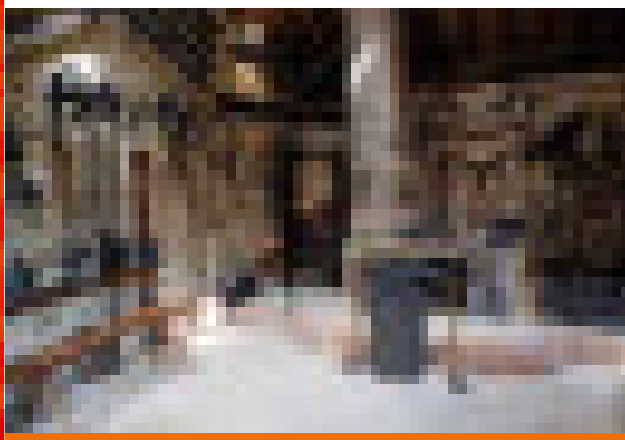


La Fraqua



José Gabaldón

Era oscura en general, tirando a negra, tendría unos veinte metros; al lado derecho, en el centro, estaba la lumbrera de carbón. Avivaba el fuego un fuelle muy grande con remiendos de cuero que tomaba aire y lo expulsaba, accionado por una cadena unida a un soporte de palo, que a su vez estaba unido al techo; terminaba en una anilla, en ella metías la mano, hacía un movimiento de sube y baja; era pesado, para un niño como yo. Mientras, los hombres allí reunidos, ya de noche, hablaban de caza, o de las labores del campo, algo aburrido para mí, a veces me quedaba dormido. Recuerdo una vez que entró un hombre con una especie de piedra algo más grande que su mano, de ella salían varios tallos también de piedra, como huecos, me llamó la atención. Dijo que la había encontrado en una sima a la que bajabas a un primer piso, unos cinco o seis metros, y desde allí se veía un orificio más estrecho, si tirabas piedras, se oía como rebotaban, debía ser muy hondo.



Cuando era de día y no había que soplar, se hacían roscas, lo recuerdo así: cogía un bulón que hacía mi padre en el yunque, lo sujetaba con el torno, que era alargado, tenía un muelle para procurar que estuviese abierto; con una barra

metálica, fuerte, que estaba torcida, la girabas y accionaba un husillo que tenía arriba una boca plana moleteada, que se deslizaba hacia la otra mitad de la boca que apretaba lo que allí pusieras. Después, cogía un bulón hecho por él mismo, y, ayudándose del agujero redondo que había en el yunque (no resultaba perfecto, pero servía) se le hacía rosca. Disponía de porta terrajas para colocar la terraja adecuada; ponía una lata de sardinillas con un poco de aceite y mojaba una pluma de paloma. Así, cada pasada que subía o bajaba la terraja, impregnaba de aceite el bulón y apretaba un poco dicha terraja, eran tres pasadas las que había que dar para hacer una rosca.

Sobre la mesa había una ventana cuyo alféizar solía estar lleno de pucheros para lañar o lañados ya. Poner la lata derecha sobre la mesa vieja, de tablero grueso, pero muy deteriorado, suponía un triunfo; era la única que había, estaba llena de limas. Para lañar, como no había luz, se calentaba la punta gruesa del soldador en la lumbrera, caliente pero no incandescente, sólo el calor necesario para fundir el estaño (lo hace a 500 °C) y así se tapaba el agujero al puchero. Había también un martillo, herraduras y los clavos especiales.

También herraba a los animales. Allí estaba el pujavante, las barrenas, los punzones para marcar las iniciales de los nombres, limas sin mango y mangos sin limas; la máquina de taladrar portátil, que tenía un soporte fijo de madera en el lado izquierdo y una manivela en el lado derecho, a la que dabas vueltas para pasar su movimiento mediante dos ruedas dentadas que hacían girar a la broca con un tope atrás, y que apoyabas en el pecho para empujar. Había un sinfín de cosas más, como aquel cajón negro, desvencijado, que corría muy mal.

En un lateral había una puerta de cuarterones que estaba siempre cerrada, daba a casa de mis abuelos paternos, él había sido herrero y cuando venía mi padre de bailar de otro pueblo, a eso de las cuatro de la madrugada, silencioso, su padre le oía, y le decía: -No te acuestes ya, enciende la fragua-. Al lado de la puerta había también una máquina de taladrar grande, con un volante arriba que giraba, recuerdo que yo no llegaba a él. Junto a esa máquina había unos tablones que tapaban la escalera por la que se llegaba a un pequeño sótano donde se almacenaba el carbón, que era de lignito, mi padre decía que era el que mejor calor daba.

En el centro de la fragua, sobre un tronco de árbol, había un yunque; tenía una parte redondeada en forma de cono, y con un agujero en la unión también redondo. Otro lado similar al anterior pero cuadrado era empleado para colocar a veces una cuchilla y sobre ella poner un hierro candente, así, golpeando sobre él con el martillo o con el macho, se cortaba el hierro. A veces era yo el que macheaba.

Lo más usual era aguzar las rejas del arado, primero las estirábamos. Mi padre con un mandil de cuero, yo macheando con el mazo; íbamos al compás, uno daba una vez y el otro después, rítmicamente. Al final, mi padre les sacaba punta plana, y en los bordes les daba un martillazo, siempre me pregunté con qué fin. Tenía las

rejas marcadas con las iniciales de cada uno.

Por el derecho de aguzar las rejas, había una iguala de un costal de trigo al año. Los trabajos especiales como añadir un trozo a la reja cuando se iba desgastando, u otros arreglos diferentes se cobraban en dinero, en el verano; había gente que pagaba bien, otros no tanto.

Existía un trabajo que se hacía fuera de la fragua: poner un aro de hierro a una rueda de carro. Era un trabajo fundamentalmente para hombres. Hacían dos círculos de piedras pequeñas, uno dentro de otro, separados entre sí varios centímetros; se llenaba de carbón, se encendía por todos lados y se metía el aro metálico, hasta que se ponía muy caliente, pero no incandescente; se sacaba, e intentaban meterlo en la rueda de madera, que, en algunos puntos, echaba humo y a veces pequeñas llamas. Con el martillo dando golpes y unas tenazas especiales que tenía mi padre, similares a la cabeza de un pez martillo, iban introduciendo el aro, pero tenía que ser una operación rápida, para que el aro no quemase la madera. Luego ponían la rueda de pie, la atravesaban con un eje en el centro, para que girase, y le daban vueltas para que pasase por una larga fuente de agua y se enfriase pronto, disminuyendo el aro metálico y apretando la rueda. En ese punto la calle era ancha y podían pasar los carros.



Mi Recuerdo: La Fragua

Juan A. Fernández Picazo

Recuerdo la fragua de mi barrio siendo un niño, en una atmósfera llena de vaho por el contacto del hierro con el agua al enfriarse en la pila.

Cuántos viajes hacíamos a la fragua los críos al salir de la escuela, a pedirle un hinue o un aro para jugar, - “hoy no, mañana tendré varilla”- eso nos decía. Luego, otro día, yo pasaba por la puerta para hacer algún recado, me llamaba y me decía - “toma esto” - y es cuando me daba el hinue o el aro.

Juan, que así se llamaba el herrero de mi barrio, siempre tenía ceñido a su cuerpo el mandil de cuero con actitud colosal. Cuando sacaba el hierro enrojecido del fuego, lo forjaba y lo aderezaba con su martillo al golpe seco contra el yunque, imitando el sonido clamoroso de las campanas de la iglesia.

Al firme golpe del martillo saltaban miles de chispas que como estremitas rojas se dispersaban por el local en un sordo rumor musical que le daba el yunque cuando descargaba el herrero su golpe forjador. La fragua era un punto de encuentro entre la gente del lugar, en los anocheceres era cuando los labradores le dejaban las rejas para aguzar u otros utensilios porque al día siguiente los volvían a necesitar. En su trabajo no había horario, algunos días se quedaba sin cenar hasta las tantas de la noche.

Era sobre todo en esos días de crudo invierno por la lluvia o por la nieve cuando nadie podía salir al campo a trabajar, cuando la fragua se llenaba de gente si estaba la chimenea

encendida. Se quedaban allí, al calor del fuego, a pasar la mañana, y yo no sé cómo podía moverse entre las personas que allí había. Ya lo decían “Días de agua, taberna o fragua”

En esos momentos es cuando se le veía trabajar con mas ahínco, hablaba de todo y con todos a la vez, parecía que le daban una energía especial; una de las cosas que me agradaba de Juan el herrero era la pasión que ponía en esas tertulias de política llana y pueblerina donde todos decían más o menos lo mismo y nadie se convencía porque todos querían tener razón.

Recuerdo una tarde que hablaban de varias cosas del pueblo en tiempo de guerra, al principio eran risas y murmullos de esas cosas que no merecen la pena, pero ayudan a pasar las horas; en algún momento se levantó del asiento, se fue para la boca de la chimenea, cogió la cadena de las fuelles, le estiró unas cuantas veces y el fuego se revivió, cogió un ascua con



las tenazas y se encendió un cigarro, se calentó un poco la espalda y le dijo a uno –“toma la cadena y dale a las fuelles”, porque algún trabajo corría prisa. Con el aire de las fuelles el fuego cogió fuerza, el hierro que había dentro se enrojeció y puso el macho pilón en funcionamiento

Era en esos momentos cuando más feliz se le veía al tener todo bajo control y ser el centro de atención al realizar su trabajo, cuando tenía esos retazos sueltos de política y de historia que tanto le gustaban.

Era entonces cuando a veces sus manos entusiasmadas con su trabajo de toda la vida parecían incomparablemente más listas que su razón.

No tenía el cuerpo y los brazos de esos forzudos herreros que nos tienen acostumbrados a ver en películas y leyendas, sus brazos eran delgados pero estaban hechos de acero y nervio.

A Juan, el herrero de mi barrio, le gustaba hacer un alto en su trabajo a las 12 del mediodía, hora del ángelus, para echarse un trago y fumarse un cigarrillo. Normalmente en invierno iba a su casa y se hacía un vaso de leche que le iba muy bien para sus pulmones, eso decía y al mismo tiempo a darse un recalentón en la lumbre, cuando no tenía la fragua encendida. En verano este descanso lo hacía tomándose un botellín fresquito y cuando la faena lo requería, algunos días, había alguien que a las doce se presentaba con unos botellines; un día a esa hora, una de sus visitas le preguntó por su trabajo, por alguna pieza de hierro que debía reparar. Ese día creo que le dio una lección de profesional:

“Cuando recibo un trabajo a realizar o una pieza a reparar de hierro que me trae algún vecino, enciendo la chimenea y cuando el carbón está ardiendo, meto la pieza dentro del

fuego. Cuando está al rojo vivo la saco y le doy unos golpes con el macho pilón, luego la paso al yunque para moldear con el martillo. Esta operación puede repetirse dos o tres veces o más hasta que la pieza adquiera la forma deseada. Después la paso al pilón con agua y el taller entero se llena de ruido y vaho porque la pieza estalla y grita al violento cambio de temperatura al que es sometida, es en este momento cuando las dos piezas quedan fusionadas en una unión perfecta. Este oficio de forjador requiere muchos años de aprendizaje para llegar a conocer los procesos del hierro y hacer el trabajo preciso que requiere esa pieza porque si no lo haces bien la puedes quebrar y no vale para nada al no conseguir la dureza necesaria”

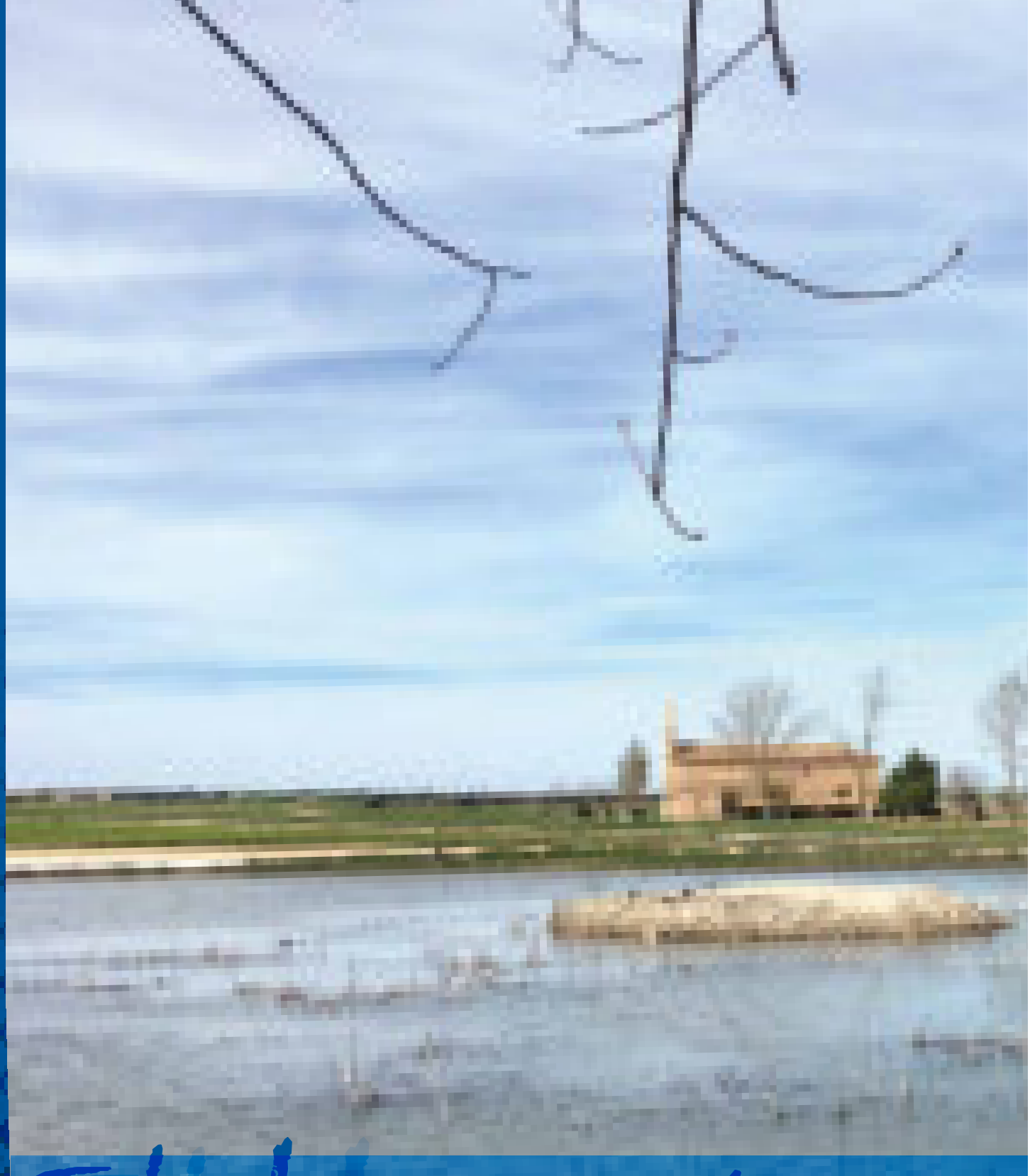
Esto es lo que más o menos recuerdo de este día.

A veces cuando paso por la fragua creo oír el golpe seco del macho pilón y el chirriar de las estremitas que se desprenden con cada golpe forjador, y el repicoteo del martillo moldeador contra el yunque.

Éste es mi recuerdo a la memoria de mi pariente Juan Vallés que fue maestro en su oficio, honesto y sabio entre los hombres del lugar sin olvidar que era justo. Supo defender su trabajo, su pan, su gloria, porque era dueño de sí mismo y hombre de su palabra, buen campechano y mejor vecino y con eso basta para ser de buena casta.

Hay muchas tertulias de la fragua que contar, como alcalde muchas más pero eso será en otra ocasión.

Dijo el poeta PABLO AYALA: “Herrero nuestro líbranos de la espada, no nos dejes caer en la tentación del acero, danos el fuego imprescindible de cada día, olvida nuestra escoria como nosotros olvidamos tus quemaduras por los siglos de los siglos.”



El Despertar

Carmen del Río

A veces la vida, en medio de la desesperación, como jugando contigo, sin saber muy bien por qué, te hace un regalo. Esta mañana Juanín, el hijo del herrero, ha recibido uno bien grande. El

ama le ha dado una torta de manteca, enterita y recién horneada, para él solo. Y, por si fuera poco, le ha añadido dos onzas de chocolate. Se le han saltado las lágrimas oliendo ese prodigio de



Dios. La ha guardado, un poco para prolongar la sensación de dicha, pero también por el deseo de compartir su fortuna con alguien muy especial.

Llegado el momento la coge con sus propias manos y la parte en dos. Le ofrece la mitad de su tesoro a Carmencilla. Ella le regala su sonrisa mellada y se sienta junto a él, en el poyete

de la casa en ruinas. El deleite dulzón de chocolate dibuja garabatos en sus rostros seráficos. Las piernas colgantes golpean acompasadas, zapatito rojo, sandalia marrón, marcando el tic tac de la tarde en guerra. La escena de algodón de azúcar resulta ofensiva en esos tiempos bárbaros. Una piedra lanzada a traición rompe el espejismo. La carcajada loca de un mocoso le llena de asombro su cabecita rota.

UNA DEPORTISTA EN TÉBAR

Juan Corvera

Charlamos con Naomi Leal, una vecina de Tébar que el verano pasado inscribió su nombre en el palmarés del triatlón de El Peral. La pasión que transmite esta tebera por el deporte nos podría ayudar a organizar también nosotros, una carrera de la mujer, al estilo de las que se hacen ya por gran parte de la geografía española.

Naomi, ¿desde cuándo te gusta este tipo de deporte?

Desde muy pequeña siempre estaba corriendo, o iba con la bici a todos sitios. Pero a nivel más serio llevo entrenándome desde hace tres o cuatro años. Empecé solo para estar en forma y le cogí el gusto.

¿Cómo empezaste?

Empecé con mi bici de montaña. Primero hacía alguna ruta, más tarde empecé a apuntarme a alguna carrera.

El triatlón es una disciplina muy exigente, ¿por qué elegiste este tipo de pruebas?

Cuando empiezas a hacer deporte en serio tienes la ambición de superarte, y el triatlón, al combinar tres deportes, te ofrece una ocasión perfecta para ello. De hecho voy a apuntarme a todos los que pueda.

¿Cómo viviste el triatlón de El Peral?

Participaban 60 personas. Éramos diez mujeres, había cuatro favoritas. Yo iba solamente a participar. No pensaba en ganar, de hecho se me cayó la botella de agua que llevaba y me volví a recogerla. Incluso pasé por un viñedo y vi unas uvas que tenían una pinta estupenda. Si no paré a coger un racimo fue solamente por vergüenza, no porque fuese a perder tiempo. Cuando estaba llegando al final de la prueba oí una voz entre el público que me animaba, y me dijo que iba primera. ¡Entonces di el último acelerón!



¿Qué sentiste en el podio?

Mucha alegría y orgullo de haber conseguido algo que me llamaba la atención desde hacía mucho tiempo, pero también algo de vergüenza al estar allí delante de tanta gente.

¿Tienes ayuda de algún entrenador que te aconseje y te prepare?

Por horarios de trabajo no me puedo apuntar a ningún club, pero a lo largo de las carreras vas conociendo gente que te anima y te da consejos de preparación. Durante todo el año voy a la piscina, salgo a correr casi todos los días y cuando hace buen tiempo salgo en bici varias veces por semana. Aunque en realidad lo hago más por afición que por rutina de entrenamiento. Esta victoria me ha animado a continuar entrenando y a seguir haciendo deporte.

¿Has participado en alguna carrera sólo de bici?

Sí, hay algunas que me gustan bastante. Pero a este triatlón llevaba tres años queriendo apuntarme.

¿Y carreras a pie?

Sí, varias. También me ha animado mi hermana que ha participado ya en algunas. La más importante en la que he participado es la de la Hoz del Júcar, de 15 km.

¿Piensas prepararte más a fondo?

Me gustaría encontrar un grupo para entrenar, porque ahora mismo entreno sola. Empecé a correr con mis compañeras

de trabajo, hasta con mi jefe, ¡pero poco a poco me han abandonado! Ahora de vez en cuando viene también mi marido. Aunque cuando llega el invierno es un poco más complicado, tengo que entrenar directamente al salir del trabajo porque si paso por casa no vuelvo a salir por el frío.

Este año quiero dedicar más tiempo a la natación porque hay un proyecto con el que estoy muy ilusionada, se trata de una prueba de natación entre Alicante y la isla de Tabarca, en una jornada de 8 horas por relevo de media hora. Es una prueba organizada en colaboración con la Fundación contra el cáncer infantil del Hospital Niño Jesús de Madrid. Me encantaría participar, por eso me he apuntado al club Máster de Natación a ver si lo conseguimos.

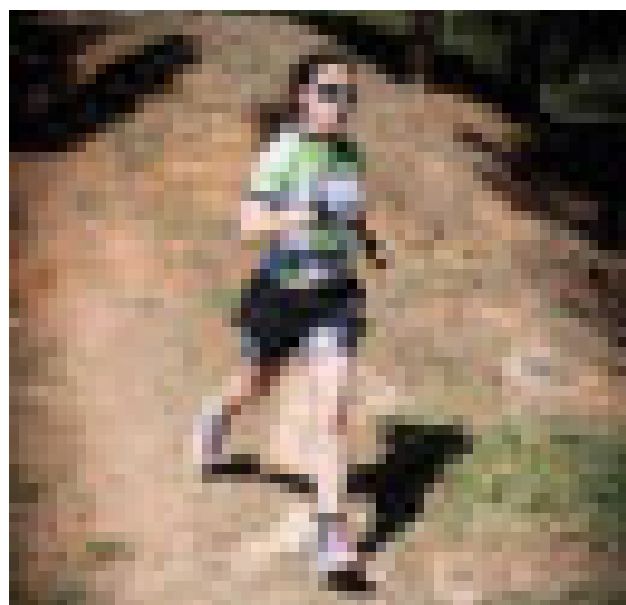
¿Te gustaría que en Tébar se organizase alguna carrera?

Sí, además conozco a algún organizador en Cuenca, y también a bastante gente que podría venir de otros pueblos. El problema es que una carrera de bici, por ejemplo, requiere mucha organización.

¿Piensas seguir participando en carreras de competición?

Sí, pero más que por competir lo que quiero es disfrutar, porque me encuentro muy bien haciendo deporte.

Enhorabuena a Naomi y ojalá podamos seguir felicitándola en muchas más ocasiones.



LOS ORÍGENES DE TÉBAR

LOS CERROS AISLADOS DE SANTA QUITERIA, EL AGUARDIENTE Y PELAO

Jesús Lozano Fernández y Abraham Rubio Parrilla

Este conjunto de cerros surgió como resultado de las grandes avenidas del Júcar y sus afluentes, que se fueron produciendo durante millones de años al sur de las últimas estribaciones de la Serranía de Cuenca, en la llamada sierra del Cañavate.

La formación de estos tres cerros es más o menos similar y las fuerzas erosivas de la naturaleza se han limitado a moldearlos llevándose los materiales más endebles. Cada uno de estos cerros tiene sus peculiaridades, que ya desde antiguo supieron ser aprovechadas, divisoando perfectamente desde cualquiera de las tres aplanadas cumbres el paisaje circundante, siendo fáciles de defender. Junto a ellos, existen otros cerros menores que forman un paisaje totalmente ondulado.

Estos cerros se encuentran situados al sureste de nuestra localidad, entre la carretera local CUV-8307, que conduce hasta el cruce con la N310, que une Manzanares con Villanueva de la Jara, y la autovía A3 de Valencia. Esta ubicación privilegiada donde se encuentran, en una zona de paso entre el centro de la península con las costas de levante, favoreció desde tiempos remotos el asentamiento de grupos humanos.

Estos primeros pobladores de Tébar se fueron estableciendo en torno al

cerro de Santa Quiteria, El cerro del Aguardiente y el cerro Pelao. Estos poblados situados en altura están bien organizados, con distribución de casas y calles, así como zonas públicas y recintos amurallados. Son lugares con laderas transformadas por el hombre y fortificadas en las zonas más vulnerables, con la cima plana, desde donde se podían controlar las zonas de cultivo y el paso del ganado.

A continuación, vamos a describir las características y particularidades de cada cerro, comenzando por el más importante y conocido por los habitantes y visitantes de Tébar:



EL CERRO SANTA QUITERIA

El Cerro de Santa Quiteria, llamado así porque en su cima se sitúa la ermita de Santa Quiteria, la patrona de Tébar, se encuentra situado en las proximidades de la carretera local CUV-8307, desde la que puede verse en todo su esplendor; está algo retirado de los otros dos, aproximadamente un kilómetro y medio del primero de ellos.

El Cerro posee una serie de particularidades que lo hacen único: tiene una forma cónico-ovalada, es rico en flora especialmente en plantas aromáticas, aunque la vegetación arbórea escasea; además, es el otero más elevado de los tres con 898 metros sobre el nivel del mar, por lo que permite controlar desde su cima un amplio territorio; es muy fácil el acceso a su cima, debido a que existe un camino que lo va bordeando hasta la cumbre. Los primeros pobladores que se asentaron en Cerro de San Quiteria pertenecen a la llamada Edad del Bronce. Posteriormente siguió estando habitado en la época ibérica, pudiendo pertenecer a la etnia de los carpetanos, pueblo de origen ibero que habitaba en la zona de la Meseta sur, pero el cual es muy difícil de definir geográficamente y culturalmente. Se extenderían por la cuenca del Tajo y del Gigüela-Záncara, limitando al sur por la zona del Guadiana con los oretanos, al este por la del Júcar con los olcades, por los terrenos silíceos del oeste con los vetones y por los terrenos montañosos del nordeste y norte con pueblos celtas. En este Cerro de Santa Quiteria existieron manufacturas de

fundición, alfarería y tejedores, pues en sus alrededores y faldas del cerro se han encontrado numerosos desechos de estas industrias de la época ibérica y romana. Ello fue posible debido a la existencia en los alrededores de la materia prima, como canteras de arcilla, minas de hierro y ganadería ovina.

El poblado se encontraba situado próximo a la cima de la colina, formado por casas de piedra y barro con habitaciones pequeñas y que tenían los techos de ramas, típicas de los iberos; en el punto más elevado se encontraba el Santuario dedicado a una deidad ibera femenina; con la llegada de los romanos, el santuario se convirtió en un templo dedicado a Diana, la diosa protectora de la naturaleza y de la caza, de la luna y de la virginidad; en época cristiana se convirtió en un lugar de culto dedicado a Santa Quiteria. Este cerro reunía las mejores condiciones de defensa por su situación estratégica, así como por su altura y desniveles, por lo que junto al Santuario debió existir algún tipo de fortaleza, pues se han encontrado restos de piedras labradas en sus alrededores. Además de los restos de muros de la época ibérica y romana, que han salido a la luz en distintas excavaciones, en una de sus faldas se ha descubierto la necrópolis. Sus enterramientos, se hacían en vasijas de barro cocido, después de haber sido incinerados sus muertos, y alrededor les ponían bienes para la transición de la tierra al otro mundo.



EL CERRO DEL AGUARDIENTE

También llamado Terrones I de manera oficial, se encuentra a algo más de un kilómetro del Cerro de Santa Quiteria, en una posición intermedia, entre este y el Cerro Pelao. Este otero es el gran desconocido pues, en contraste con los otros dos posee una abundante vegetación arbórea: pinos, matorrales, plantas aromáticas y olivos en sus laderas que lo hacen pasar desapercibido. Este cerro con sus 889 metros sobre el nivel del mar ocupa la

segunda posición.

El yacimiento del Cerro del Aguardiente o Terrones I, posee una línea semiderruida de muralla de piedra en seco, que protege su lado norte, teniendo en el lado sur las viviendas, y en la zona más alta un posible fortificación. El poblamiento puede datar de la Edad del Bronce y del Hierro, aunque no está todavía suficientemente investigado.



EL CERRO PELAO

Como es más conocido en Tébar, se denomina oficialmente como Terrones II; se encuentra situado a unos cuatrocientos metros del anterior. Este otero tiene la particularidad de ser el menos elevado de los tres, con 875 metros sobre el nivel del mar. Presenta un perfil muy característico, más acusado al carecer de vegetación arbórea y casi desprovisto de vegetación arbustiva, características ambas que comparte con el Cerro de Santa Quiteria.

Su poblamiento pertenece al llamado Bronce medio, alrededor de 1.500 años antes de Cristo, caracterizado

por utilizar una industria lítica con la que fabricaban herramientas de caza como puntas de flecha y de agricultura como dientes de hoz. Sus cerámicas presentan perfiles con carenas, en paralelo con la cultura del Argar y del Bronce valenciano. Sus enterramientos de inhumación son muy característicos, dentro de grandes tinajas de barro hechas a mano, que solían colocar bajo los suelos de las casas. En algún momento del periodo del Bronce, el poblado fue abandonado, siendo posible que se trasladaran sus habitantes a alguno de los otros cerros que hemos descrito anteriormente.

LA GALLE SAN PEDRO

REGUERDOS DE MI MADRE, ELISA HORTELANO BALLESTEROS

Mercedes Parrilla Hortelano

En las casas de esta calle, vivía gente sencilla. Muchas de ellas eran familias numerosas. Aunque todas las casas parecían iguales desde fuera, por sus fachadas blanqueadas con cal, por dentro las distinguían sus estructuras y el cuidado que tenían de sus patios. Algunas, se caracterizaban por sus pozos.

Por aquellos años (y hablo de cuando yo era pequeña), era habitual tener corrales y animales dentro de las casas, animales para consumo propio y matanza. Era habitual el trasiego de ovejas por las calles, dirigiéndose a sus corrales.



El ganado por la calle San Pedro hacia su corral.

La mayoría de estas casas, como era habitual en el pueblo, contaban con cámaras en la parte superior donde se guardaba, tras la trilla del verano, el grano y la mies. Eran días en los que el aire se inundaba de polvo, y que a pesar de llevar tapados los ojos, estos acababan rabiando de escozor. Días en los que las alergias afloraban.

La calle de tierra, llena de baches y de

cantos. Cuanto habría deseado poder ver la calle arreglada como está ahora, Lauro el de la Consola. Recuerdo que cuando nevaba, la nieve llegaba hasta la rodilla. Al helarse, resbalaba y nos caíamos rompiendo muchos cántaros del agua que sacábamos de los pozos. Todo cambió y ¡como para mejor! cuando en los primeros sesenta se instalaron las tuberías de agua en las casas y el alumbrado público.

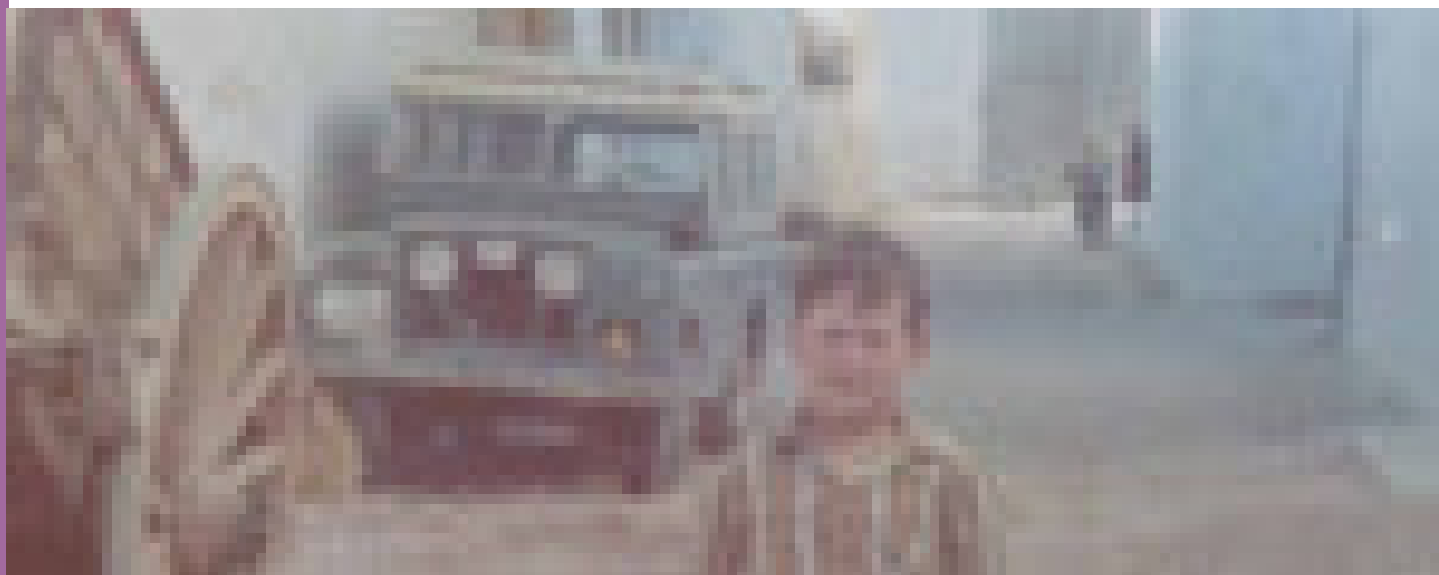


Imagen de los primeros 60

Siempre hubieron personas que se recuerdan de esa calle por su actividad comercial. Eran personas con iniciativa, que comenzaban sus actividades para hacerle frente a la vida, en una época en la que no era fácil salir adelante.

En esta calle, hubo negocios tan dispares como una fábrica de gaseosas y un casino. A lo largo de los años, fueron cambiando las actividades y otras familias se aventuraban comenzando de cero, a veces, sin experiencia, en el negocio que abrían.

Es el caso de la fábrica de gaseosas que montaron Iluminada y Constantino. En aquel entonces, ellos hacían las gaseosas envasadas en botellas de vidrio que la gente solía mezclar con vino a la hora de la comida y la cena. Estuvo abierta solo unos años.

Antonia y el “Gordito” regentaban el casino, centro de interés para un grupo de amigos y conocidos que compartían el hábito de reunirse como actividad de recreo y social. Estuvo abierto bastantes años, durante las noches de invierno. Los hombres que lo frecuentaban, tenían por costumbre apostar dinero en el juego de las cartas, que acompañaban con cenas en grupo. Alguno de los juegos más comunes eran: el tute, la brisca, el mus y el burro.

Hubo también una barbería, la de

Luis, hijo de la hermana Anica. La barbería era también un lugar en el que los hombres debatían sobre sociedad y política. Luis era un hombre especialmente limpio, sus utensilios (como las navajas que tan hábilmente manejaba con pulso firme) brillaban tanto que podías mirarte como en un espejo. A diferencia de otros barberos, él no mantenía la tradición de sacar piezas dentales.

También hubo un par de hornos: el de Práxedes, que lo llevaba Eufemia (mujer de Sotero) y otros panaderos a lo largo de los años, que estaba donde tiene Santiago el porche; y el otro, el de Alberto y Aureliana que era un horno grande y moderno, de los años 50, con fábrica de pan, donde cocían y vendían para todo el pueblo, que estaba en su casa y en la casa que le compraron a Remigio.

Esta calle también contó con una tienda, la de Bernardino, que formaba parte de su casa. Se vendían productos muy variados, desde conservas hasta alpargatas, también había productos de capricho, como chocolates y otros, modernos, como harinas lácteas para los niños o laxantes en forma de fresa y sabor a bombón. Se vendían productos de droguería, polvos para lavar la ropa así como blanqueantes y azuletes; no faltarían productos para

pintar las paredes. La tienda siempre estaba abierta. Y aunque era bastante frecuentada, la gente se repartía entre los diferentes comercios del pueblo. Bernardino, tenía la tienda de soltero y al casarse puso la carnicería porque Elisa, su mujer, era carnicera. Muchos años después, Consola y Andrés habrían tienda en la misma calle.

En esta calle vivió también doña Carmen. Fue la maestra en el pueblo durante muchos años. Se preocupaba porque sus alumnas, todas chicas, aprendieran a buen ritmo, aunque fueran de diferentes edades. Teníamos con ella clases de lectura en voz alta durante las tardes y clases de costura.



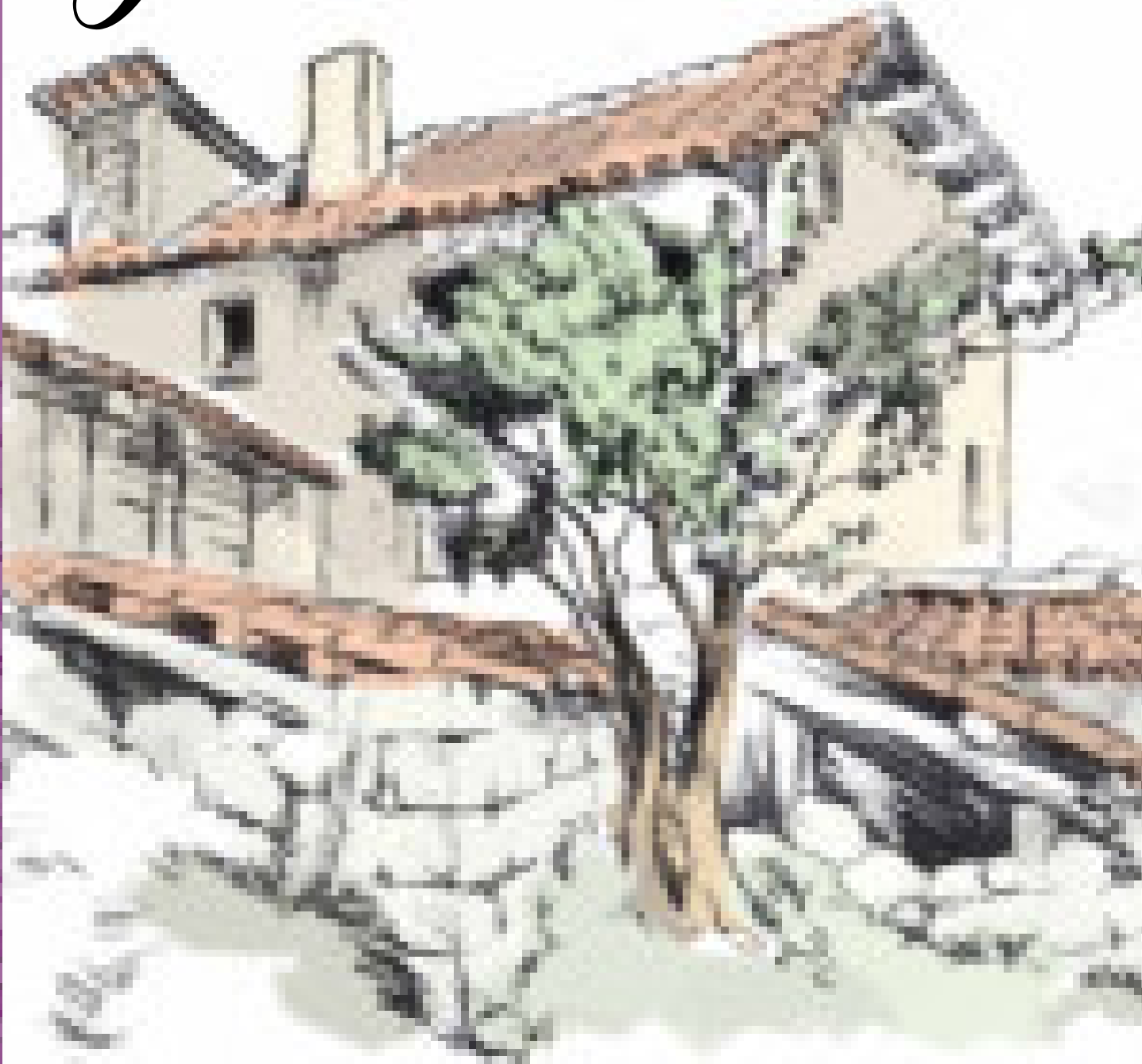
La Cruz, la Vicenta y la Rafaela con la que escribe y primas/os.

Es interesante recordar los nombres de las personas que vivieron en esas casas y qué tenían de especiales, que las distinguían entre ellas, aunque solo fuera por el esmero y cuidado de sus vistosos patios en los que se reunía la familia cuando hacía buen tiempo y era agradable estar sentado al aire libre. Don Juan Pedro y Doña Honorata que veraneaban en Tébar, tenían un patio precioso con dos árboles frutales que daban mucha sombra. Estaba lleno de rosas y baladres, y en otra huerta tenían muchos árboles frutales, todo en la misma casa, con parras en los dos sitios. Nuestra vecina Simona, y su marido Francisco, tenían en su patio una higuera enorme de higos blancos y una higuera valenciana dando las ramas a nuestra casa, lo que nos permitía coger higos. También Elisa tenía un patio grande con suelo de ladrillos de colores y macetas del mismo color con violetas, estrellas, margaritas, rosales y begonias, así como claveles en cubos colgados de las ventanas. Su hija

Cecilia era la jardinera y cuidaba de las diferentes plantas así como de una parra que llamaba la atención por su destacado color verde.

Muchos de esos patios tenían pozo. Llegando a contabilizarse hasta nueve pozos en la misma calle, y en algún caso eran compartidos por dos casas. Ejemplo de esto son el pozo de Leo y Emiliano. Felicidad y Desiderio (casa del abuelo Rocho). Al del Sr. Segundo Soben, había que entrar por el portal de la cocina, a una segunda cocina hasta un patio pequeño donde estaba el pozo. El de Don Juan Pedro y Doña Honorata, estaba en el segundo patio con unas pilas grandes que había hacia el pozo. También Iluminada y la hermana Anica compartían pozo. Felipe y doña Carmen, tenían el pozo en un patio muy bonito adornado por muchas plantas. Antonia y Gordito, también tenían pozo en su patio. Y por último Bernardino que compartía pozo con Práxedes.

Gentes de Tébar



Álvaro Navarro López, nacido en Tébar el 20 de julio de 1921. En el año 1966 emigró, como tantos otros, en busca de trabajo a Cataluña. Desde entonces ha vivido en Capellades, un pequeño pueblo de Barcelona. Únicamente ha regresado a su pueblo natal algún fin de semana durante las vacaciones, aún así y gracias a su lucidez mental a

pesar de su edad, no se ha olvidado de las gentes que vivían en el pueblo antes de su partida.

He aquí una muestra de los motes (probablemente la mejor manera de reconocer a la gente en los pueblos manchegos) de los habitantes de Tebár en los años 50 y 60 del siglo pasado que él recuerda todavía.

Cl. San Francisco

El jaro, el malcasao, el sordo, el pitero, el gerardillo, el corneta, el careto, la babica, la rapaza, parrilla, la toledana, el joto, el narizones, sabanitas, el gargajo, el pardo, la feadoble, el rito, los pañales, el mondongo, vareta

La Plaza del Ayuntamiento

El barraco, el chira, el correas, el corona, tomate

Cl. Rey

Pedera, machaca

Cl. La Iglesia

Huevoduro, canuto, pajarillo, enebra, el torero, ganapanes, arenas, jotilla

Cuesta de la Olaya

Elespañol, la pelota, zarzaparrilla, catapún, menudos, somaten, verduras, rescoldo, perindola, bruno, la rana, collejas, fajeta

Cl. La Estrella

La cojilla, los gallos

Cl. Pozodulce

Calzaeras, el raculo, bartolo, el chele, el mentiroso, picha, tolín, cabullas, bruno, el negro, el rato, cucaracha

Cl. Francos

Ledesma, tomizamalhecha, manos de palo

Cl. Reina

Los rabotes

Plaza del Olmo y alrededor

Adolfón, panzarrata, bumbe, remolín, marragolpes, cape, cabullas, jate, el soso

Cl. D. Isauro Gabaldón

Borriquera, alborquillas, patachula, el cabo, calamona, quijano, bigotes, bodega, tranquilo, sansón

Cl. De la Cruz

El hacha, calomarde, puñema, cortinas, pitita

Cl. El Peral

Candeales, el burdo, pichón, revueltas, el preso, el grillo, el nabo, picunelas, colilla, ramundillo

Cl. Santa Rita

Apóstol, el lastimoso, perdigón, collejas

Cl. San Pedro

El gordillo, patato, fontecha

Cl. San Juan

Los tolones, peloto, torrano, el moreno de la muerte, chazarra, varetas, antolín, serón

Cl. Santa Ana

Misicusi, cucas, pollo, calabaza, pitones

Cl. Agua

Obispo, esquiladores

Cl. Jardines

Chapes, fritillas, calabazo, pisabonitas, cuello de ajo, solico, la bola



Las Collejas

Adela Ortiz Yerbes

Una de las primeras veces que fui al pueblo, en primavera, recuerdo en especial un día en el que, mientras comíamos, mi suegra Juana Antonia me dijo: “esta tarde nos vamos a ir al campo a coger unas pocas collejas para hacer mañana un potaje, y esta noche una buena tortilla o un revuelto de collejas con ajos tiernos, que están muy ricos”.

Yo no sabía lo que eran las “collejas”, pero ya en el campo, cuando llegamos a un rodal, ella se puso a cortar hierbas, y mientras las ponía en una bolsa me decía: “así lo tienes que hacer”.

Comencé a cortar collejas y al no saber cómo distinguirlas, cogía toda clase de hierbas que había entre las matas, la abuela se reía y decía: “¡qué esas no son collejas!”.

C u a n d o
l l e n a m o s
u n a b o l s a
n o s
f u i m o s
a l

pueblo, y al llegar a casa, mi suegra las vació sobre la mesa y me dijo: “ea, ahora toca mondarlas”. Mondar era ir quitando con el cuchillo la parte que aún quedaba de alguna raíz que habíamos arrancado; y así, una por una, ir eliminando las hojas que estaban feas y las malas hierbas, un trabajo que requería mucha paciencia pero que a ella le



encantaba, se podía estar horas mondando las collejas y una vez limpias las ponía en un barreño con agua y las lavaba. Ya preparadas, las dejaba en una olla a hervir y una vez escurridas ya estaban listas para guisar.

En los últimos años, cuando mi suegra estaba mayor y ya no salía al campo, cada vez que le llevábamos collejas se alegraba muchísimo, más que con cualquier otro regalo. A veces pienso que no sé si le gustaban más por su sabor o por todo lo que conllevaba el hecho de tener que realizar su particular “ritual”, pues le encantaba hacerlo y no le importaba estar hasta las tantas de la noche para dejarlas preparadas.

Una vez cocidas, las iba separando en porciones y las guardaba en unas bolsas de plástico, las metía en el congelador y de esta forma las cocinaba cuando quería, algunas veces incluso en verano nos hacía su potaje de garbanzos y otros guisos.

Hoy en día, cuando es temporada, seguimos cogiendo collejas, y cuando las como, siempre me acuerdo de ella. He pasado de no conocerlas a que formen parte de nuestra gastronomía y siempre que podemos vamos a buscarlas porque me encanta seguir con el ritual.

En cuanto a los beneficios para la salud, las collejas son ricas en potasio, magnesio, calcio, vitamina C y antioxidantes como la clorofila y el caroteno, propiedades para depurar el hígado.

Como consejo decir que, si las cogéis en algún sembrado o linde y sois principiantes, tengáis la precaución de ver que no hayan echado líquido a la siembra porque os podéis llevar un disgusto después de haberlas comido. Sobre todo, hay que lavarlas muy bien para evitar problemas.





Corría el año 1985 aproximadamente cuando estuve en una matazón. No era la primera vez que iba, ya que mi padre había matado algunos gorrinos unos años antes y me contaba que me llevaba con él de vez en cuando, aunque era tan pequeño que no las recuerdo.

Ésta que voy a contar es posible que fuera una de las últimas matazones hechas en Tébar.

Por aquella época la crianza del cerdo en los corrales estaba ya prácticamente en desuso en el pueblo porque las familias compraban la carne ya picada si querían hacer chorizos.

En aquellos días yo era un niño tirando a travieso de 8 años que cursaba segundo la antigua E.G.B. El día de esta matazón no sé qué fecha era exactamente pero sí sé que era una mañana de invierno porque hacía mucho frío, frío de los de verdad, frío de los de antes, de esos que colgaban chupones de hielo de los tejados, de esos que hacían imposible componer el huevo con los dedos de las manos.

Aquel día se madrugó, puede que todavía fuera de noche cuando llegué acompañado de mis padres a casa de Ángel de cucaracha y su mujer Isabel, propietarios del animal y de la casa donde se celebraría esta peculiar ceremonia. Para nosotros estas dos personas y sus

hijos no eran amigos, eran prácticamente familia.

Recuerdo ese día como un día festivo, donde se trabajaba duro y rápido arreglando al verraco, pero donde se pasaba bien comiendo, bebiendo y riendo en armonía.

A tal ilustre reunión llegaron los mencionados propietarios del cerdo, su hijo Ángel, mis padres, Agustín el albañil, sobrino de la familia con toda su cuadrilla de operarios (porque para manejar esos 180Kg aproximadamente de animal hacía falta mucha fuerza) y también una de las figuras imprescindibles del evento, el “matarife” que fue Josele, el hijo de Jate y de la Kika, y que no paraba de reír y bromear con el resto de la cuadrilla.

YO ESTUVE EN

Carmen del Río

Antes de ir a buscar el gorrino a su estancia, los mayores tomaron una copa de anís del mono para calentar un poco el cuerpo mientras hablaban de por dónde lo iba a agarrar cada uno, quién lo ensogaría con las cuerdas para que no se moviera, y en el momento de subirlo a la mesa todos tuviesen clara su posición. A mí me dejaron agarrarlo del rabo, eso sí, mi padre me dejó claro que hasta que el animal no estuviese bien asegurado por el resto, no me acercase.

La mesa donde se habría de subir y matar el animal, recuerdo que era grande, de madera fuerte y estaba en medio del patio al aire libre justo encima de un desagüe donde evacuar el agua que luego se utilizaría para lavar el bicho. A la de tres subieron el gorrino a la mesa, lo sujetaron bien como estaba previsto y Josele con mucha destreza, maestría y de un solo pinchazo degolló con un cuchillo a aquella

bestia. Aunque es una muerte atroz yo no recuerdo que ese animal sufriera, ni se movió, ni esbozó gruñido alguno dando su sangre primero a borbotones y luego poco a poco, intuyendo que su vida llegaba a su fin y que él poco podía hacer ya.

Mientras el tranquilo animal era degollado, Isabel, veterana ya en estos menesteres, estaba allí preparada con un lebrillo de barro para recoger la sangre que brotaba, con cuidado de no desperdiciar nada. Luego se emplearía para las morcillas; ésta no era una tarea fácil, pues era necesario remover la sangre con la mano sin parar hasta que se enfriara. Si no se hacía así, se corría el riesgo de que la sangre se cuajara y resultara inservible.



Seguidamente tocaba poner guapo a aquel maloliente animal. Mi padre, Basilio, tenía un quemador de butano con el que procedió a chuscarrar todos los pelos del cuerpo del cochino. Una vez terminado este menester se le echaba por encima agua caliente de una caldera grande que estaba encima de unas trébedes puestas al fuego, adonde nos acercábamos de vez en cuando a calentarnos. Luego se frotaba bien todo el cuerpo con una teja y unos cepillos de púas duras, y después de volverlo a enjuagar quedó más limpio que la patena.

A continuación y sin moverlo de la mesa, Josele nuevamente abriría y despiezaría

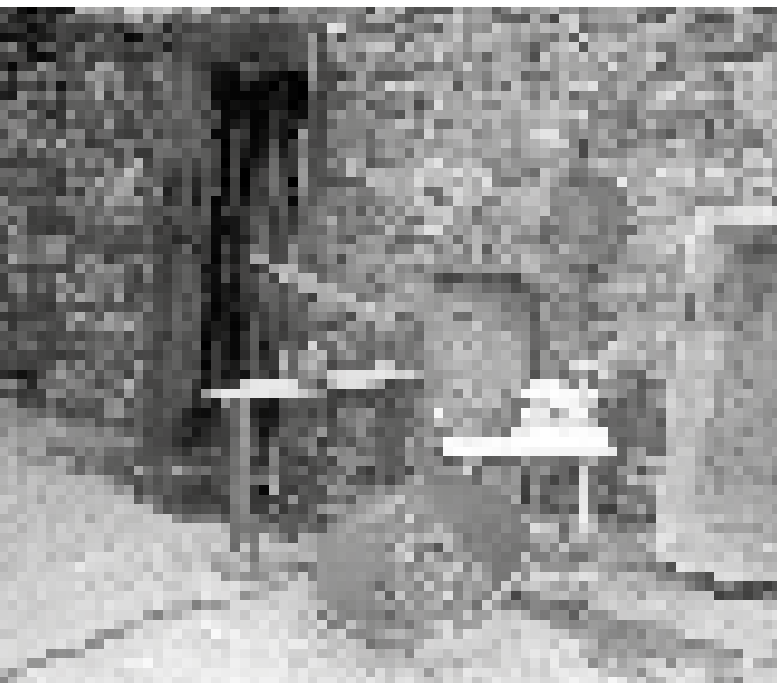
aquel animal. Recuerdo muy bien aquella “operación”, era como un tutorial de anatomía forense pero a lo bruto, sacando piezas de carne utilizando hachas, cuchillas y sierras, lo hacía con una facilidad pasmosa. Hoy nos parecería algo escabrosa esta situación, pero entonces era algo normal, algo cotidiano y honrado, matar no para divertirse sino para algo tan digno como es alimentar a la familia.

Ya con la faena más dura prácticamente realizada tocaba almorzar, uno de los momentos más esperados de la mañana. Recuerdo que allí degustamos una buena sartén de panceta frita con ajos, regada por un buen vino tinto bebido desde una redoma.

Posteriormente, se empezaría con los preparativos para hacer las morcillas con la sangre, preparar el magro para los chorizos y salar los jamones pero ésa es ya otra historia.....

UNA MATAZÓN

Una vez que el cerdo había muerto, en el ambiente se notaba sosiego, tranquilidad y volvieron las risas que unos minutos antes habían sido aparcadas por unos momentos de concentración. También se felicitaba al matarife por su certero pinchazo y buen trabajo realizado.



EL REFRANERO ESPAÑOL

Pilar Alarcón Vadillo

“Pareceme, Sancho, que no hay refrán que no sea verdadero, porque todos son sentencias sacadas de la misma experiencia, madre de las ciencias todas, ...”

Miguel de Cervantes Saavedra, El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha, cap. XXI

No hay mejor definición de refrán que la que se adivina en esta frase de don Quijote a Sancho; esas sentencias de las que habla, no son meros sinónimos de frase u oración gramatical, se refieren a todos aquellos dichos expresados de forma sucinta, con entidad, importancia y circunspección, que causan respeto y encierran doctrina y moralidad, porque provienen de la vida misma, de la experiencia, en palabras de Don Quijote; y qué es la experiencia sino la ciencia de la vida, y qué son los refranes sino pura filosofía, la más primitiva, la cotidiana, el sentido común de la gente corriente de todas las épocas y lugares.

La palabra refrán proviene de la francesa refrain, que a su vez tiene sus raíces en la occitana refrahm. Curioso que, a partir de los siglos XIII y XIV, se adoptara este vocablo en vez de aquellos con raíces griegas (paremia), latinas (adagio, proverbio) o fábula, como se los denominaba en la Edad Media. El Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española (DRAE) define refrán como dicho agudo y sentencioso de uso común; y a la expresión tener muchos refranes o tener refranes para todo, como una locución de carácter coloquial que significa hallar salidas o pretextos para cualquier cosa.

El Refranero en España es la expresión más popular de la sabiduría de nuestros ancestros, un conocimiento no empírico, basado fundamentalmente en la experiencia



Don Quijote de La Mancha

de la vida y en la observación aguda y perspicaz de situaciones cotidianas, de comportamientos humanos, animales, meteorológicos,... Antiguas creencias de carácter pagano diluidas en la religiosidad cristiana más fervorosa, costumbres rurales asociadas a las cosechas, a los ciclos estacionales, etc. Los dichos tienen una génesis impersonal y anónima, popular y

oral. Porque el refranero español es esencialmente rural y por ende, asociado a las capas más humildes

de la población. Bien definida esta situación en ese famoso dicho: “hombre refranero, poco dinero”.

SIGLOS XVI Y XVII: “LOS REFRANES DE ORO”

No es de extrañar que los más ilustres escritores del Siglo de Oro pongan en boca de los protagonistas de sus obras multitud de dichos y refranes de los que circulaban entre la población menos leída y sin embargo más sabia. Lázaro de Tormes es un saco sin fondo de sabiduría popular (“Los gustos no son todos uno”, “No echar la sogá tras el caldero”, “El mozo de un ciego un punto ha de saber más que el diablo”, “Lo que te enfermó te sana y da salud”, “Más da el duro que el desnudo”). Así como mucha es también la sabiduría con que Fernando de Rojas adornó a su *Celestina* (“Malo es esperar salud en muerte ajena”, “Miserable cosa es pensar ser maestro el que nunca fue discípulo”, “Por huir hombre de un peligro, cae en otro mayor”, “Es necedad o simpleza llorar por lo que con llorar no se puede remediar”, “Da Dios habas a quien no tiene quijadas”, ... todos del Acto I).

O el maestro de la sátira, Quevedo, que en palabras de Francisco Ynduráin, “conoce como nadie el lenguaje popular”, recreando refranes y modismos, adecuándolos a su perspicaz ingenio sin dejarse llevar por la frase hecha. Tenemos en el *Buscón* buen ejemplo de ello, sobre todo en la figura de María de la Guía, personaje popular y “celestinesco” que va ensartando refrán tras refrán: “De tales polvos, tales lodos”; “cada oveja con su pareja”; “sábetete, hijo, que de la mano a la boca se pierde la sopa”, ... En las obras de carácter más serio, Quevedo intentará evitar el refrán o denunciar su inconveniencia, dejando clara su postura respecto a las fórmulas prefabricadas, en palabras

de Francisco Ynduráin: “entenderlo como voluntad de evitar lo trivial”. O, como también apunta este autor, la paradoja del censor, que se ve atraído por momentos hacia lo que censura.

Pero quizá sea Sancho Panza el personaje refranero por excelencia de la literatura del siglo XVII. Cervantes puso en boca de Don Quijote y de su escudero toda la tradición proverbial de los pueblos de La Mancha. Mención especial me gustaría hacer del magnífico estudio de Nieves Rodríguez Valle, *Los refranes en el Quijote: poética cervantina*. La autora nos habla del paso de la tradición oral (dichos que van de boca en boca) a la escrita (refranes literarios), investigando en el hecho de que, a partir, de la publicación del *Quijote*, los refranes contenidos en la magna obra de Cervantes son recogidos en refraneros posteriores (no aparecían en los anteriores), lo que sitúa al escritor alcalaíno como autor (o por lo menos “adaptador”) de muchos de ellos. Es en el *Quijote* donde se reflexiona por primera vez sobre el refrán y se lo define. A diferencia de Don Quijote, que en todo momento trata de argumentar sobre el refrán con filosofía y autoridad, es Sancho, quien con más libertad y profusión los usa, no necesita justificarlos, le salen de forma natural, los aprendió entre su familia y las gentes de su pueblo. Sancho los utiliza continuamente, son su principal fuente argumentativa, y Don Quijote trata de convencerlo de la importancia de decirlos sólo en los momentos apropiados, que según el escudero son... siempre. Así, a diferencia de Sancho, Don Quijote “refraneá” con un motivo, lo que convierte al refrán

en una reflexión filosófica: al retarse con el caballero de la Blanca Luna, Don Quijote está dispuesto a aceptar el resultado como si de una decisión divina se tratara (“A quien Dios se la diere, San Pedro se la bendiga”).

Después de estos breves apuntes, lo que me gustaría destacar es la plena actualidad del refranero español, no hay conversación diaria que no contenga algún dicho o refrán, sin que por ello resulte arcaica o fuera de lugar. Los medios de comunicación utilizan el refrán en titulares o entradillas con bastante frecuencia, dándole a la noticia ese cariz sentencioso de verdad palpable e incuestionable; de manera

que, curiosamente, modismos que se mantienen en nuestra lengua desde el siglo XIV, conviven con la masiva introducción de anglicismos que nos invade en la actualidad.

Hay casi cien mil refranes registrados en lengua castellana, uno de los grandes valores que la tradición oral ha aportado a nuestra cultura. Dada tal magnitud, la mayor parte de recopilaciones los agrupan por temáticas: las estaciones del año, asociadas con las cosechas o con las onomásticas de los santos; refranes sobre animales, sobre los vecinos, los viajes, el dinero o el trabajo, sobre el hambre, la vejez o la meteorología, etc.

SANTO Y SEÑA

Analizar refranes de toda condición en estas pocas líneas sería tarea ardua y dispersa, por eso, mejor centrarse esta primera vez que nos acercamos al Refranero en un solo tema. Recurrente en la tradición proverbial española es el de los santos, casi siempre relacionados con el tiempo, las estaciones o las cosechas. Generalmente van asociados al día concreto del calendario en que se celebre su onomástica o, en otros casos, a su condición de patrón o patrona; tal es el caso de Santa Bárbara, mártir y patrona del arma de Artillería y de los mineros. Cuenta la historia que en el momento en que iba a ser decapitada, cayó un rayo, de ahí que “sólo nos acordemos de Santa Bárbara cuando truena”; o aquel de: “Santa Bárbara bendita, que trae el sol y el trueno quita”.

En el caso de San Blas, también es un hecho real de su vida o leyenda, el que da lugar a ciertos refranes. Cuando conducían a este santo hacia el martirio, una mujer le salió al paso llevando un

niño con una espina atravesada en la garganta. San Blas puso sus manos sobre la garganta del niño y éste expulsó la espina. Varios son los dichos que decimos cuando se atraganta un niño: “San Blas bendito, que se ahoga este angelito”, o “San Blas, pásale por detrás”.

Otras veces, se alude a los santos para hacer concordancia fonética con las sílabas del pareado: “Santa Rita, Rita, lo que se da no se quita”, “Una y no más, Santo Tomás”; o cuando hacemos algo sin demasiada convicción: “Si sale con barba, San Antón, y si no, la Purísima Concepción”. También las personas mayores y achacosas se acuerdan de los padres de la Virgen, como símbolos de la ancianidad, en aras de una vejez mejor: “San Joaquín y Santa Ana, dadnos buena muerte y poca cama”.

Quizás sea San Antonio el santo de tradición milagrera más famoso en España, la Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes (<http://www.cervantesvirtual.com>) recoge una

bonita página dedicada al folklore tradicional relacionado con el santo de Padua. La piedad popular atribuye a San Antonio la capacidad de encontrar novio o marido, aunque históricamente no existe ningún hecho en la vida de este santo que podamos relacionar con ello. Una explicación nos llevaría a la dimensión que se ofrece en “Los Gozos de San Antonio” del santo como “refugio universal para todas las necesidades”; así como a la “confusión” que se establece en distintos rezos y oraciones donde el alma es interpretada como una mujer en el imaginario popular. “San Antonio bendito, búscame un marido que lo necesito”, dice el refrán, y cientos de coplillas como las siguientes:

“San Antonio portugués,
devoto de lo perdido,
mi amante se perdió anoche,
buscármelo, santo mío.” (Folklore extremeño)

“Dice la Tarara que no tiene novio,
debajo la cama tiene un San Antonio.
La Tarara sí...” (Canción La Tarara)

“San Antonio bendito
dam’ un marido
que no fume tabaco
ni beba bino,
ni bay’a la taberna
con suh amigoh.” (Canción infantil: “Al pasar el arroyo”, Valdecaballeros)

“San Antonio bendito
búscame un novio, (bis)
que venga derecho
pa el matrimonio.” (Recogida en Don Benito)

“Por San Antonio bendito,
patrón de las mujeres,
que esta noche me sueñe
con el chico que me quiere.” (De Fregenal de la Sierra)

“Fuiste tú la que metiste
a San Antonio en el pozo
y lo ahogastes en el agua
pa que te saliera un novio.” (Recogida en Murcia, 1893)

Otras alusiones a los santos en el Refranero español tienen que ver con el día de su onomástica. Uno de los más famosos, utilizado en numerosas ocasiones y en todos los escalafones sociales es: “A cada cerdo le llega su San Martín”. Cada 11 de noviembre se celebra la festividad en honor de Martín de Tours, fecha muy señalada a lo largo y ancho de la geografía española por tener lugar la matanza del cerdo. Estos días de noviembre eran fecha propicia ya que se producía



El Lazarillo de Tormes

un fenómeno atmosférico de anticiclón que daba la ocasión de disfrutar de un ligero “veranillo”: “El verano de San Martín dura tres días ¡y fin!”, “El verano de San Martino, son tres días y un poquito”. Ya en la obra de Francisco de Quevedo, *La vida del Buscón*, publicada en 1626, aparece este refrán en la forma de “a cada puerco le viene su San Martín”. Relacionado con la matanza del cerdo, encontramos otras expresiones como “a quien no mata puerco, no le dan morcilla”, recogida en 1627 en el Vocabulario de refranes y frases proverbiales de Gonzalo Correas. También en Francia se dice: “à chaque porc vient la Saint Martin”. La expresión nos viene a decir que no queda impune el comportamiento del malvado, ya que antes o después, el que ha obrado mal, recibirá su merecido. El Refranero Multilingüe del Centro Virtual Cervantes, destaca que en la actualidad se está imponiendo la forma “A cada uno le llega su San Martín”, por resultar insultante o arcaica la alusión al muy noble animal.

Un refrán de origen histórico relacionado con un santo, en este caso que daba nombre a una ciudad, es: “Armar(se) la de San Quintín”, expresión que ha llegado hasta nuestros días para referirse a una confrontación entre varias personas con un tinte algo violento. Estando Felipe II en el trono, el 10 de agosto de 1557, día en que se celebraba San Lorenzo, las tropas españolas se enfrentaron a las de Francia en la ciudad francesa de San Quintín (Saint-Quentin). España obtiene la victoria a costa de la muerte de muchos compatriotas.

También histórico aquel refrán que nos aconseja alabar el lugar (físico o de otra índole) donde nos encontremos: “Bien está San Pedro en Roma”; ya sea el santo o la basílica, resulta difícil que se mueva de la capital italiana. En la obra citada más arriba de Gonzalo Correas (1627),

se cita este refrán con una coletilla: “... si no le quitan la corona”, y también: “... aunque no coma”. Es sinónimo de “más vale lo malo conocido que lo bueno por conocer”. Una redondilla del folklore popular dice:

*“Bien se está san Pedro en Roma,
y aunque pierda lo servido,
donde el hombre es conocido,
no le falta pan que coma”.* (Refranes Glosados / Sebastián de Orozco)

La figura histórica del Santo de Asís y su generosidad compartiendo la pobreza con sus semejantes, ha dado lugar a dichos como: “En la mesa de San Francisco, donde comen cuatro comen cinco”, cuya última parte es la que más ha llegado hasta nuestros días. Pero si existe un santo por excelencia en el Refranero, ese es San Juan Bautista. Y en este caso, la devoción popular enlaza con la tradición pagana heredada de los primeros pobladores de la Península. La Fiesta de San Juan, Víspera o Noche de San Juan se celebra en la medianoche del día 23 de junio. Fiesta pagana en la que se daba la bienvenida al solsticio de verano con hogueras en la noche más corta del año. La iglesia católica vio imposible desarraigar esta fiesta de la tradición popular, así que la convirtió en la conmemoración del día del nacimiento del Bautista (caso único del santoral y no elegido al azar: San Juan nace el 24 de junio y anuncia la llegada del Mesías seis meses después, el 24 de diciembre). La fiesta cristiana de San Juan goza de una gran tradición: “Navidad y San Juan, hay una al año nada más”. Son muchos los refranes que, con este acontecimiento, dan la entrada al verano: “Hasta pasado San Juan, no te quites el gabán”, “Ni calor hasta San Juan, ni frío hasta Navidad”, “Al fin y al cabo, por San Juan verano”, “San Juan, sanjuanero, quita frío y

pone sombrero". O avisan del peligro de lluvias excesivas en esa época del año: "Agua de San Juan, quita vino y no da pan", "Agua por San Juan, vinagre a la Navidad", "Las mareas por San Juan, quitan vino, aceite y pan", "San Juan soleado da gusto, pero lluvioso, un disgusto".

También echamos mano de San Juan para decir que algo no sucederá nunca o como poco, tardará una eternidad: "Hasta que San Juan baje el dedo".

Pintores y escultores de todas las épocas han representado al Bautista con el dedo levantado señalando la venida de Jesús según las Escrituras: "He aquí el Cordero de Dios". El dedo índice de San Juan señalaba unas veces hacia arriba y otros a un cordero representado a su lado. Las gentes, a fuerza de ver esta imagen de San Juan, se quedaron "con la copla" como vulgarmente se dice. Otra variante, la encontramos en Sudamérica, donde dicen: "Hasta que San Juan agache el dedo".

UN REPASO AL CALENDARIO



La Celestina

Pero quizá la riqueza del Refranero español sea aún mayor cuando la fe y la santidad son el marco idóneo para hablar de cosechas, de meteorología, de las estaciones del año y en general, de todo lo relacionado con la naturaleza. Empezando el año, el 17 de enero nos deja algunos refranes populares: "Hasta San Antón, Pascuas son", "¡Detente varón!, que es antes el Niño que San Antón", y era esta la fecha hasta la que se mantenían

"belenes" y adornos navideños en numerosos pueblos españoles, y ¡hasta se felicitaban las Pascuas! Lo cierto es que también en algunos lugares, se mantenía el recuerdo de la Navidad hasta la Virgen de la Candelaria, el 2 de febrero, día en que, desde el siglo IV, se celebraba la Presentación de Jesús en el Templo, a los cuarenta días de su Nacimiento. Dice el refrán que "si la Candelaria afiora, el invierno es fora".

El 22 de enero, festividad de San Vicente, mártir, el invierno nos va dejando poco a poco: "Por San Vicente, alza la mano de la simiente", "Por San Vicente, el invierno pierde un diente", "Por San Vicente, salta el agua de las fuentes", "Por San Vicente, toda agua es caliente", "Por los Reyes, lo conocen los bueyes; por San Vicente, una hora es creciente; y por San Blas, ajete, mete uno y sacarás siete"; "San Lorenzo, calura; San Vicente, friura; uno y otro poco duran".

"Por San Blas, las cigüeñas verás, y si no las vieres, año de nieves"; el 3 de febrero, los días se alargan y estas majestuosas aves vuelven anunciando el buen tiempo, o también: "Por

San Blas, si ya no lo has sembrado, siembra tu ajar”, “Por San Blas, una hora más”. El 25 de abril se celebra la festividad de San Marcos. Este mes es por antonomasia el más refranero en cuanto a la naturaleza se refiere, iel mes de las aguas mill!, una cancioncilla popular decía así: “¡Agua, San Marcos, rey de los charcos!, para mi triguito, que ya está bonito; para mi cebada, que ya está granada; para mi melón, que ya tiene fior; para mi sandía, que ya está florida; para mi aceituna, que ya tengo una”.

El 15 de mayo Madrid se engalana para celebrar a su patrón, San Isidro Labrador, patrón también de todos los agricultores. Es por ello que la tradición popular y refranera identifica al santo con las labores del campo y el inicio del buen tiempo: “San Isidro Labrador, quita el agua y pon el sol”, “San Isidro Labrador, se va el frio y llega el sol”, “San Isidro, dos semanas de sol y una de frio”,... El 7 de julio, Pamplona celebra su fiesta de San Fermín, que nos deja esta versión de “hasta el cuarenta de mayo no te quites el sayo”: “Hasta San Fermín, bufanda y calcetín”. La cronología del verano nos la da este bonito refrán: “De Virgen a Virgen, el calor aprieta firme”, es decir, del 16 de julio festividad de Nstra. Sra. del Carmen al 15 de Agosto, la Asunción.

También el 4 de octubre, festividad de San Francisco de Asís, decimos: “Por San Francisco, no hay fruto que no sea rico”, porque la fruta tardía es mucho más agradable al paladar que la temprana. El 12 de octubre, festividad del Pilar, el frio se va haciendo presente: “Hacia la Virgen del Pilar, empieza el tiempo a empeorar”. El 18 de octubre es San Lucas y el invierno, a veces, se adelanta: “Por San Lucas asoma el invierno las orejucas”, “Por San Lucas, echa tus yuntas mojadas o enjutas”, un consejo algo dudoso el de sembrar esté como esté la tierra; “Por San Lucas siembra

habucas y recogerás muchas”. Varios refranes de Castilla la Vieja celebran el 22 de octubre: “Por San Simón y San Judas, las habas orejudas”, o “Por San Simón y San Judas, las mejores uvas”.

El otoño y la caída de la hoja tiene refranes como este que celebra la onomástica de Santa Flora el 24 de noviembre: “Días antes de Santa Flora, ya no tiene hojas la mora”. O el día 25, festividad de Santa Catalina de Alejandría, que anuncia el crudo invierno a través de refranes como éstos: “Por Santa Catalina, coge tu oliva; la vieja que lo sabía, cogida la tenía”, “Por Santa Catalina, la nieve se avecina”,... Para el 30 de noviembre, San Andrés nos deja también buena colección de dichos relacionados con el inminente invierno: “Por San Andrés, el mosto vino es” (recordemos que la uva se recogía entre agosto y septiembre: “Por agosto, ni es vino ni es mosto”), “Cuando San Andrés viene, o trae agua o nieve”, “Por los Santos, nieve en los altos, por San Andrés, nieve en los pies” (la festividad de Todos los Santos se celebraba el 1 de noviembre: “Por Todos los Santos, frio en los campos”).

Terminando en diciembre con este recorrido por los meses del año, nos encontramos con numerosos refranes que aluden a ese fenómeno del hemisferio Norte llamado solsticio de invierno: “Por Santa Lucía, mengua la noche y crece el día”, “En llegando Santa Lucía, un palmo crece el día”,... la idea tiene múltiples variantes en distintas culturas y lenguas. Todas ellas coinciden en situar el 13 de diciembre, festividad de Santa Lucía, como el inicio del crecimiento de los días. Aunque, en la actualidad, dicho fenómeno se corresponde con el día 21 (cuando el sol alcanza el Trópico de Capricornio). La explicación más lógica: los distintos cambios en el calendario a través de la historia, que han ido variando la circunstancia astronómica.

Y termino como empecé, el último refrán que nos regala Cervantes en boca de Don Quijote, o mejor dicho, de un Alonso Quijano ya abatido, testamentando, y al borde de la muerte: “En los nidos de antaño no

hay pájaros hogaño”. Es la respuesta que le da a Sancho cuando éste trata de animarlo a volver al ejercicio de la caballería. Pero bien sabe él que ya no hay caballeros andantes...

Ilustraciones originales de Elena Velasco Alarcón.

Bibliografía citada

Centro Virtual Cervantes. Refranero Multilingüe. <https://cvc.cervantes.es/lengua/refranero/Default.aspx>

Cervantes, Miguel de. Don Quijote de La Mancha / edición y notas de Francisco Rico. Madrid: Real Academia Española, 2004. (Edición del IV Centenario)

Lazarillo de Tormes / edición de Francisco Rico. 19 ed. Madrid: Cátedra, 2006. (Colección Letras Hispánicas, 44)

Quevedo, Francisco de. La vida del Buscón llamado Don Pablos / edición de Domingo Ynduráin. 6 ed. Madrid: Cátedra, 1984. (Colección Letras Hispánicas, 124)

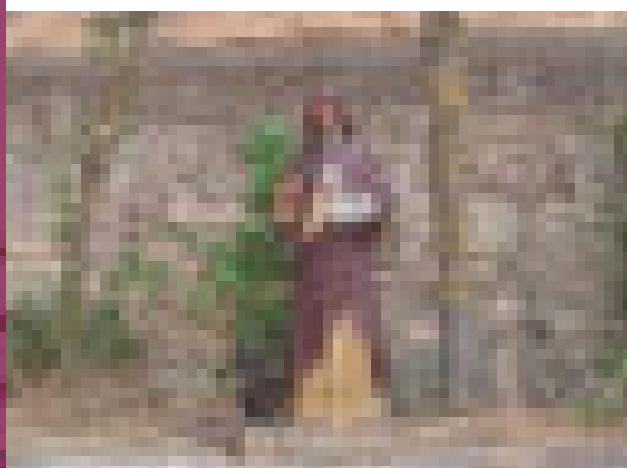
Rodríguez Valle, Nieves. Los refranes en el “Quijote”: poética cervantina. México: El Colegio de México, 2014. (Serie Estudios de Lingüística y Literatura, 62)

Rojas, Fernando de. La Celestina. 16 ed. Madrid: Cátedra, 2007. (Colección Letras Hispánicas, 4)

Ynduráin, Francisco. Refranes y “frases hechas” en la estimativa literaria del siglo XVII. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2012



Las Luminarias de

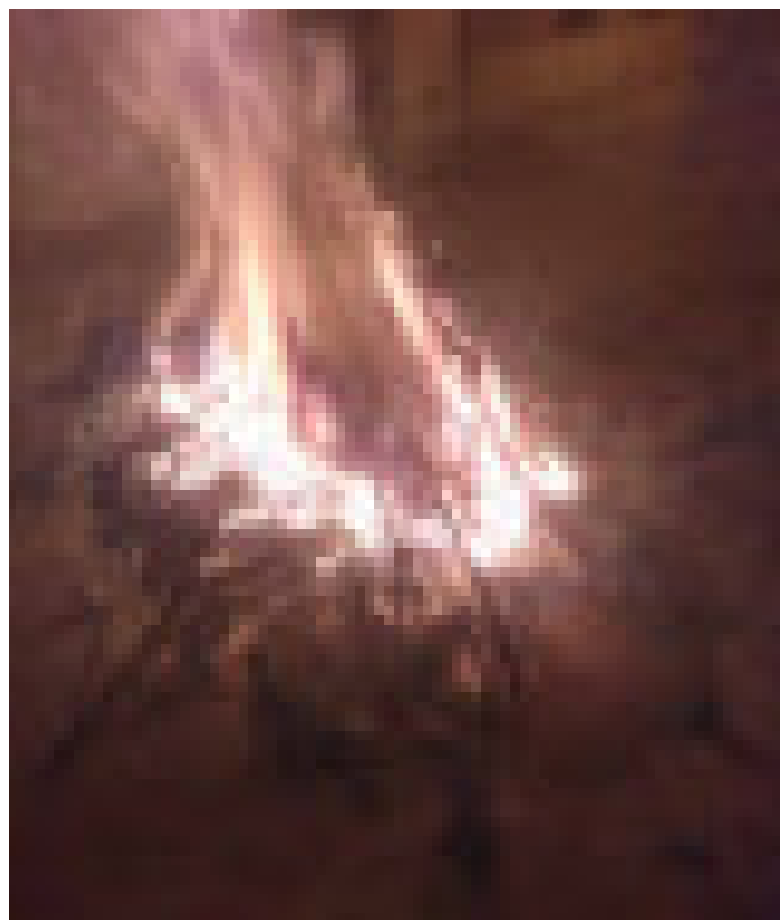


El origen de la tradición de las Luminarias de San Antón (San Antonio Abad) es muy antiguo, se remonta a varios siglos anteriores al cristianismo. Las luminarias eran una tradición muy extendida por todo el continente europeo, aunque en la actualidad, apenas se conserva en unos pocos lugares, entre ellos Tébar.

Las luminarias tienen en el fuego su factor fundamental; ya desde la antigüedad pagana han tenido un doble significado. Por un lado las luminarias han sido consideradas como un elemento protector, porque las luminarias nocturnas servían para alejar maleficios y malos espíritus; por otro lado, el fuego simbolizaba la purificación y la regeneración, quemar lo impuro, lo viejo, para acabar con todo lo maligno y renacer a una vida nueva.

Estas tradiciones se fueron reconvirtiéndose con la aparición del cristianismo que aunque siguiendo manteniendo los símbolos fueron cambiando paulatinamente su significado. Este podría ser el caso de las luminarias de San Antonio Abad, asociado al fuego ahuyentador de los malos espíritus provocadores de enfermedades cutáneas en las personas y, posteriormente, protector de los animales domésticos.

Las Luminarias en honor a San Antón (San Antonio Abad) se celebran la tarde noche del día 16 de Enero, víspera del día de San Antón.



San Antón:

Jesús Lozano Fernández

Esta celebración tiene un marcado carácter popular, aunque desde hace algunos años empezó a recuperar el carácter religioso de esta festividad.

Esta devoción de los tebereños o teberos a San Antón es muy antigua, se remonta siglos atrás, y se asienta en la larga tradición agropecuaria de estas tierras que veían en San Antón al protector de sus animales tan necesarios para el trabajo del campo.

La tarde misma del día 16, la gente, especialmente los jóvenes van al campo con remolques a recoger ramas de olivo, carrasca o pino, hasta hace unos años también enebro; sin embargo, a día de hoy, el enebro es una especie protegida cortarlos o podarlos es delito.

Las luminarias empiezan al anochecer, entre las 19:00 y las 19:30, después del tradicional toque de las campanas de la Iglesia Parroquial que marca el inicio oficial.

El día 17, festividad de San Antón, por la mañana, en la Iglesia Parroquial se celebra la eucaristía en honor del Patrón de los Animales. Tras la eucaristía, en el Patio de la Parroquia ante la imagen de San Antón, se procede a la bendición de los animales y se le dan tres vueltas a la Imagen de San Antonio Abad.



FAUNA

DE NUESTROS CAMPOS

Juan J. Monteagudo



Me he decidido a escribir este artículo porque disfrutamos en nuestro pueblo de una riqueza faunística que debemos conservar y que a veces no sabemos apreciar.

En la zona situada al este y sur de la población, desde La Fuentecilla hasta los rincones de Calvillos pasando por Las Marañosas, Las Simillas y Las Chozas, encontramos amplias zonas de monte bajo salpicadas de algunas tierras de cultivo, olivares y campos de almendros.

Si a todo esto añadimos la cercanía del río Júcar, que abastece de agua a las especies que la necesitan diariamente, junto con la finca de la Varga y el monte de Sisante, que sirven de refugio a muchas de esas especies, disponemos de un enclave perfecto para que desarrollen en ella su vida gran variedad de animales.

Aves como el búho real, autillo, águila calzada, águila culebrera, halcón peregrino, cernícalos, pardillos, jilgueros, ruiseñores, lavanderas, verdecillos, verderones, pinzones, alondras, arrendajos, cucos, chorlitos, críalos, petirrojos, alcaudones, ánades reales etc. No es raro poder contemplar también a grupos de buitres esperando encontrar los restos de alguna oveja muerta. Entre los mamíferos, ratones de campo, erizos, lirones, jabalíes, zorros, comadreja, tejones, jinetas etc. Últimamente nos encontramos también algunos corzos (no muy bien vistos por los agricultores por el daño que causan en los cultivos).

Aunque más difíciles de ver, encontramos también algunos reptiles como la culebra de escalera, la culebra de herradura y el lagarto ocelado; y anfibios como el sapo zampoño (escuerzo); las ranas desaparecieron del lavajo hace tiempo (no vamos a investigar por qué causa aunque no es difícil de adivinar)

Creo que la mejor forma de respetar tanto a los animales como a las plantas de nuestro entorno es conocerlos. Con un poco de paciencia podemos observar a algunos de ellos muy cerca del pueblo como es el caso de este pájaro tan llamativo.



La Oropéndola

Oriolus oriolus.

Pájaro de aspecto completamente tropical del que podemos disfrutar en nuestras tierras entre los meses de mayo y septiembre, permanece el resto del tiempo en la zona lluviosa centroafricana. Es un ave del tamaño de un estornino, los machos son inconfundibles por ese plumaje, las hembras y las crías son de un color verdoso-amarillento más difícil de observar.

El canto de estos pájaros sólo es audible desde las inmediaciones, constando de tonos y silbidos melódicos, interrumpido una y otra vez por un tono afautado fuerte.

Su territorio de cría se encuentra en pequeños bosques claros con poca densidad de vegetación, en zonas de cultivo de almendros, huertos de frutales, parques y orillas de los ríos.

Ambos adultos construyen el nido, siendo éste un caso único entre los pájaros europeos ya que se valen de fibras de corteza, partes de plantas trepadoras o enredaderas y tiras de tallos que ensalivan bien para entrelazarlas en la bifurcación de una rama hasta conseguir tejer una cesta capaz de resistir cualquier vendaval.

La hembra pone entre 3 y 5 huevos que incuba ella misma siendo alimentada por el macho en ese periodo. La incubación dura 14 ó 15 días, los pollos nacen ciegos, con poco plumaje de color gris. Desde su nacimiento se agarran tan fuertemente al nido que ninguna tormenta es capaz de tirarlos al suelo.

Cuando abandonan el nido, la familia se mantiene unida durante el verano. El plumaje de los jóvenes es igual que el de la madre; viven tan discretamente que es difícil observarlos, únicamente se ven cuando se trasladan de un árbol a otro.

Se alimentan de insectos que viven en los árboles, orugas, y en raras ocasiones, si hay escasez de insectos, comen pequeñas bayas.

EL ROMERO EN EL QUIJOTE

Pablo Cañamares

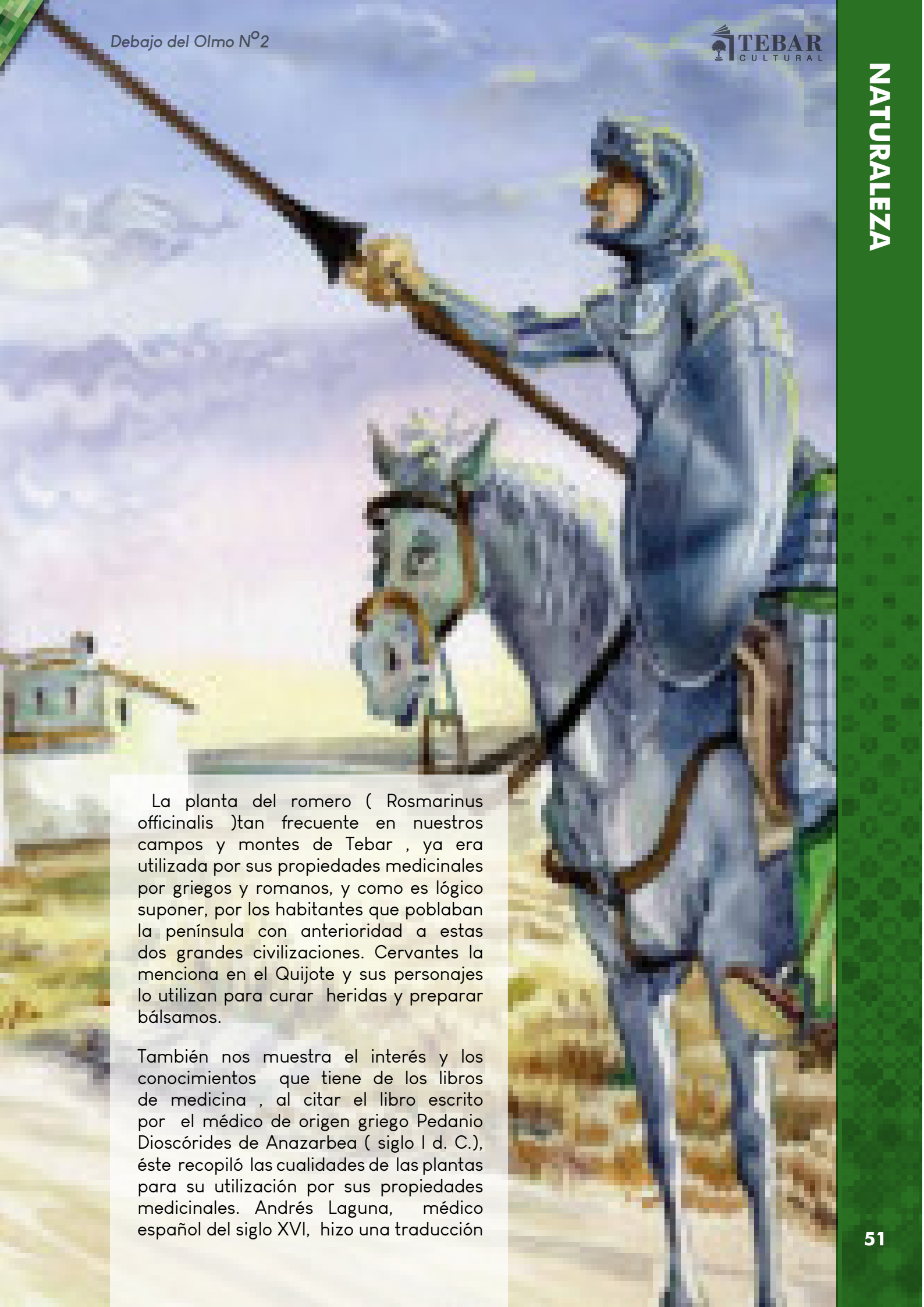
Cervantes, en las páginas de su obra *Don Quijote de la Mancha*, nos describe las características de la sociedad en la que vive. Nos habla de las profesiones que ejercen sus personajes, de sus comidas y vestimentas, de los ambientes de las ventas que tan bien debió conocer debido a sus viajes como recaudador de impuestos.

Uno de los temas que nos llama la atención es la abundancia de citas que realiza en aquello relacionado con la salud y la medicina.

Según sus biógrafos, nuestro escritor fue hijo de cirujano barbero. En esa época eran dos actividades que solía compartir el mismo profesional, es decir, que el barbero podría realizar de forma indistinta un corte de pelo o afeitado, que una sangría o cura de heridas. Fueron los iniciadores de la que más tarde sería la profesión o especialidad de cirujano.

Todos reconocemos el episodio del yelmo de Mambrino, donde D. Quijote confunde una bacía de azófar (latón) que lleva un barbero sobre la cabeza para protegerse de una lluvia pasajera, con el yelmo del famoso Mambrino, personaje muy conocido para los aficionados de las novelas de caballerías.

"en aquel contorno había dos lugares, el uno tan pequeño, que ni tenía botica ni barbero, y el otro, que estaba junto a él sí; y así, el barbero del mayor servía al menor en el cual tuvo necesidad un enfermo de sangrarse y otro de hacerse la barba, para lo cual venía el barbero y traía una bacía de azófar." (1 Parte, cap. XXI)



La planta del romero (*Rosmarinus officinalis*)tan frecuente en nuestros campos y montes de Tebar , ya era utilizada por sus propiedades medicinales por griegos y romanos, y como es lógico suponer, por los habitantes que poblaban la península con anterioridad a estas dos grandes civilizaciones. Cervantes la menciona en el Quijote y sus personajes lo utilizan para curar heridas y preparar bálsamos.

También nos muestra el interés y los conocimientos que tiene de los libros de medicina , al citar el libro escrito por el médico de origen griego Pedanio Dioscórides de Anazarbea (siglo I d. C.), éste recopiló las cualidades de las plantas para su utilización por sus propiedades medicinales. Andrés Laguna, médico español del siglo XVI, hizo una traducción

ilustrada con dibujos de la obra de Dioscórides, del cual se conserva un ejemplar en la biblioteca del Escorial:

" con todo esto -respondió D. Quijote- tomara yo ahora más aína un cuartal de pan o una hogaza y dos sardinas arenques, que cuantas hierbas describe Dioscórides, aunque fuera el ilustrado por el doctor Laguna". (1 Parte, cap. XVIII).

Don Quijote para elaborar su famoso bálsamo de Fierabrás utiliza el romero junto a otros ingredientes:

".levántate, Sancho, si puedes, y llama al alcalde de esta fortaleza y procura que se me dé un poco de aceite, vino, sal y romero, para hacer el salutífero bálsamo (1 Parte , cap. XVIII).

La utilización del romero como planta medicinal se vuelve a repetir para la cura de una herida de Don Quijote:

"y, viendo uno de los cabreros la herida, le dijo que no tuviese pena, que él pondría con que fácilmente se sanase. Y tomando algunas hojas de romero del mucho que y por allí había, las mascó y las mezcló con un poco de sal, aplicándoselas a la oreja, se la vendó muy bien, asegurándole que no había menester otra medicina, y así fue la verdad" (1 Parte, cap.XI).

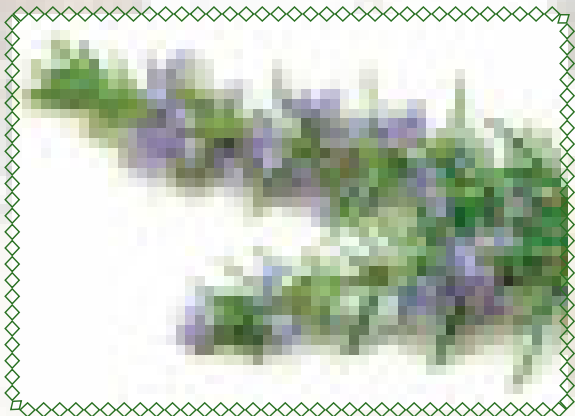
De la importancia que para la sociedad de entonces tiene el uso de plantas y sus preparados nos sigue dando muestra Cervantes en su obra. Los caballeros andantes según D. Quijote deben estar al tanto del uso de las plantas para realizar su actividad:

".Ha de ser médico, y principalmente herbolario, para conocer en mitad de los despoblados y desiertos las yerbas que tienen virtud de sanar las heridas "(2 Parte, cap.XVIII).

UTILIZACIÓN DEL ROMERO EN NUESTROS DÍAS

Después de muchos años de olvido y desuso de nuestras plantas medicinales , nuevamente ha surgido el interés y la utilización de los tratamientos con estos remedios. La aparición de programas de radio, televisión, explicando sus beneficios, así como la apertura de herbolarios ha facilitado el interés por el uso de estas plantas.

En la actualidad es frecuente la utilización del aceite y el alcohol de romero para realizar friegas y masajes en aquellas zonas musculares y articulares que se encuentran doloridas , evitando aquellas partes donde se aprecien heridas o lesiones en la piel.



Existen abundantes manuales y textos que describen la forma de preparar estos aceites. Vamos a pasar a describir una de ellas:

La preparación de un aceite para uso externo de romero se puede realizar de dos maneras: por infusión fría o por infusión caliente.

INFUSIÓN CALIENTE

- Preparar 1/4 de kg. De hoja de romero
- 1/2 litro de aceite de oliva o girasol
- Recipiente de vidrio (para colocar el aceite junto con el romero)
- Botella o frasco de cristal con cierre de seguridad o hermético.
- Embudo

PROCEDIMIENTO

Poner el aceite y el romero en el recipiente de cristal y calentar suavemente en un cazo o cacerola

al baño María durante tres horas.

A continuación filtrar la mezcla mediante un sistema de filtro, papel o bolsa de gelatina.

Guardarlo en un frasco a ser posible de color oscuro llenándolo con un embudo.

Conservarlo en sitio fresco y oscuro en botella o frasco de vidrio. Las propiedades se van perdiendo con el paso del tiempo (conviene identificar el contenido del frasco y la fecha de embotellamiento) y no conviene mantenerlo más de un año.

INFUSIÓN FRÍA

1. Colocar un frasco de cristal lleno de hojas de romero, añadir el aceite que nos permita el contenido que hemos puesto en el frasco.
2. Cerrar el frasco y dejarlo en una zona soleada durante 2-3 semanas.
3. Extraer y filtrar el contenido una vez transcurrido el tiempo mencionado.
4. Volver a echar este aceite de nuevo en el mismo frasco con hojas de romero nuevas y volver a dejarlo 2-3 semanas.
5. Después de escurrir el aceite de la mezcla y prensarlo, si es posible, guardarlo en un frasco de cristal a ser posible oscuro y ya está listo para su uso.
6. Recordar que su máxima actividad es en el tiempo más reciente a su elaboración.
7. Se aplicará en músculos y articulaciones doloridas. No aplicar sobre heridas. De Esta manera tan sencilla, podemos disponer de un material natural y eficaz para actuar sobre determinadas molestias musculares.

Al mismo tiempo nos permite mirar de otra manera a estas plantas que la naturaleza pone a nuestra disposición de forma tan generosa. Nos asombraríamos de la cantidad de plantas que pisamos cuando vamos al campo sin tener en cuenta el bien que nos pueden producir si conociésemos sus beneficios, y que solo con conocerlas y agacharnos a recogerlas podríamos utilizar.

ORQUÍDEAS

DOS ESPECIES NUEVAS EN LA PROVINCIA DE CUENCA

Susana Balaguer Cortés y Alfredo Parrilla Hortelano

Dos especies nuevas de orquídeas para la flora de Cuenca, localizadas recientemente en Tébar:

- *Himantoglossum robertianum*, en las proximidades de Calvillos, y
- *Orchis itálica*, en la finca La Varga,.

Especies de las que no había citas anteriores que indicasen su presencia en la provincia y que suponen “novedad provincial” en Cuenca.

Las orquídeas, en la Península Ibérica, aparecen en el suelo de bosques, claros de matorral y, sobre todo, en prados y humedales, habiéndose descrito 25 géneros y un centenar de especies. Plantas pequeñas, difíciles de observar en su medio pero que, una vez descubiertas, su belleza embelesa.

Presentan morfologías florales únicas, una extraordinaria diversidad en modos de vida así como en adaptaciones nutricionales. Algunas orquídeas tienen la capacidad de biosintetizar y liberar análogos estructurales de las feromonas emitidas por las hembras de los insectos polinizadores. En ocasiones, el aspecto de sus flores recuerda a la hembra del polinizador. Y en algún caso, llevan a cabo modificaciones nutricionales, como aquellas que no realizan fotosíntesis y se nutren como parásitas. Otras presentan la necesidad de que un hongo infeste su semilla para que ésta se pueda desarrollar. Todo ello, y mucho más, hace de este grupo de plantas vivaces monocotiledóneas algo único.

Hasta el momento presente había descritas en la provincia de Cuenca 57 especies de orquidáceas, (CORONADO & SOTO, 2017). Sumando estos dos hallazgos, hacen un total de 59 especies, sin descartar la presencia de nuevos taxones.

Darwin, tras *El origen de las especies*, publica en 1862 *La fecundación de las orquídeas*, reforzando con este argumento de peso, la tesis de *El origen...* en cuanto a su modelo de evolución de las especies vs. creacionismo.

En *La fecundación de las orquídeas*, describe las maravillosas y diversas estrategias de la fecundación cruzada. La mayoría de las especies de orquidáceas son hermafroditas, si bien, la coevolución entre orquídeas e insectos ha favorecido la fecundación cruzada y la diversidad de poblaciones de orquídeas (también hibridaciones estériles o no), a la que podemos asistir.

En 2003 aparecía por primera vez publicada en castellano la obra de Darwin sobre orquídeas. Habían pasado más de 140 años desde la primera edición en inglés. Ese retraso también se ha puesto de manifiesto en las publicaciones sobre orquídeas de la Península Ibérica. Por suerte, en estos últimos años, se observa una explosión de publicaciones, ya sea por zonas, provincias o comunidades autónomas. La laguna que existía en relación a este conocimiento se está rellenando a marchas forzadas, soslayando así el retraso.

Himantoglossum robertianum (Loisel) P. Delforge.

La especie de orquídea más grande de la Península Ibérica (puede pasar de 50 cm. de altura), conocida como *Orquídea Gigante*. Hojas basales en roseta, anchas, carnosas, y ovaladas. Hojas caulinares que abrazan el tronco. Tallo robusto estriado longitudinalmente, coronado por la inflorescencia, con aspecto de racimo de flores muy denso. Flores de gran tamaño con un gran labelo con lóbulo central y dos laterales, de tonos lila-purpúreos a rosados. De floración temprana, entre enero y abril. Aparece en bordes de caminos, taludes, sobre suelos calizos. (Sinonimos: *Barlia robertiana*).

Imágenes del ejemplar encontrado de *Himantoglossum robertianum*. 30SWJ7369 Tébar. Calvillos. 844 m. Linde entre fincas. 25-03-2016



Orchis itálica Poiret in Lam., Encycl. 4: 600 (1798)

Orquídea que se caracteriza por tener las hojas basales con el margen ondulado. El labelo está muy lobulado, los laterales son agudos y el central es triangular profundamente dividido en dos lóbulos secundarios separados por un diente, de aspecto claramente antropomorfo. Hábitat donde se ha observado: pinar con poca densidad de vegetación.

CORONADO & SOTO (2017), en referencia a la existencia de esta especie en provincias próximas a Cuenca, comentan que: “RIVERA & LOPEZ (1987) aseguran su presencia en la provincia de Albacete, sin embargo, todas sus citas son de la provincia de Jaén y de Alicante”.

Nuestra confirmación de la presencia de *O. itálica* en la provincia de Cuenca, avala la aseveración de la existencia de esta especie en Albacete, tal y como indicaron RIVERA & LOPEZ (1987).

El primer paso para la conservación del patrimonio natural se consigue a través del conocimiento del entorno inmediato, apreciando la diversidad y riqueza genética que aporta.

En los últimos tiempos, la actividad naturalista se ha desplazado desde los ámbitos más académicos hacia los colectivos “amateurs”. Esto ha dado lugar a la llamada ciencia ciudadana, caracterizada por una investigación participativa que aúna aficionados con formaciones muy diversas, combinadas con el rigor metodológico más exigente. Este nuevo naturalismo es clave para continuar estudiando nuestro patrimonio natural, y como demuestra esta aportación, es capaz de producir resultados interesantes.

El presente escrito forma parte de un estudio de campo de las orquídeas de Tébar y el entorno cercano donde se han identificado: *Aceras anthropophorum*, *Cephalanthera damasonium*, *C. longifolia*, *Epipactis kleinii*,

Imágenes del ejemplar encontrado de *Orchis itálica*.

30SWJ799709 Tébar.

Finca La Varga. 709 m.

Pinar despejado de *Pinus* sp. 22-04-2017



Limodorum abortivum, *Neotinea maculata*, *Ophrys apifera*, *O. bilunulata*, *O. dyris*, *O. incubacea*, *O. lupercalis*, *O. lutea*, *O. scolopax*, *O. speculum*, *O. tenthredinifera*, *Orchis papilionacea*, y *O. tenera* así como las dos novedades provinciales anteriormente descritas. Hacemos referencia a 19 especies de orquídeas, y todo ello sin mencionar el material identificado en la Zona Especial de Conservación “Hoces de Alarcón”-ES4230006.

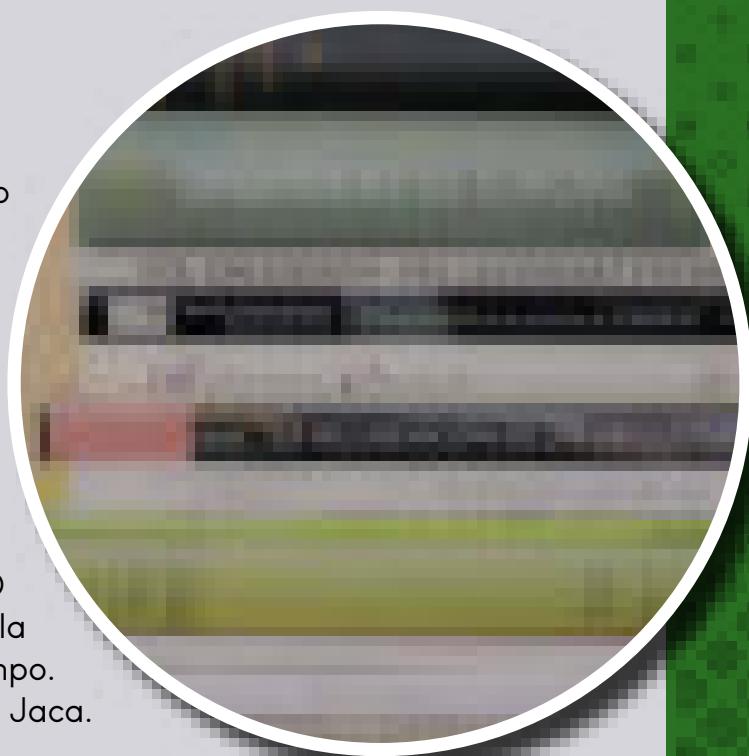
Se puede afirmar también que algunas de las especies observadas durante este estudio están condenadas a su desaparición, por no ser consideradas útiles y por la degradación de los ecosistemas, lo que supone una grave pérdida de la diversidad biológica.

El alto número de especies de orquídeas encontradas en Tébar y proximidades se pone de manifiesto este verano mediante una exposición fotográfica en dicha población, así como en una próxima publicación. El patrimonio natural de Tébar nos revela sus secretos mejor guardados.

Recibido: 27/11/2017, aceptado (revisado): 28/02/2018

Bibliografía

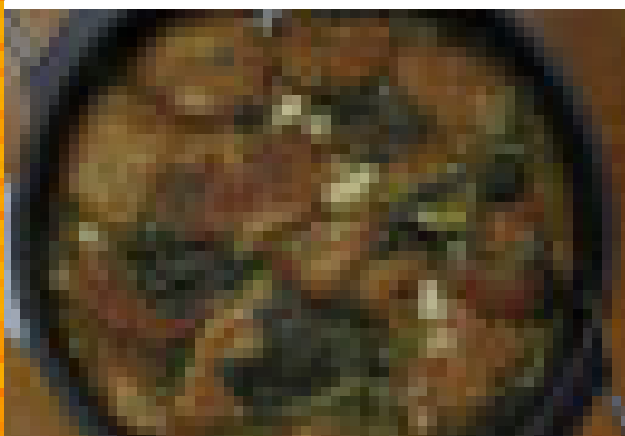
- BENITO AYUSO, J. 2017. Estudio de las orquídeas silvestres del Sistema Ibérico. Tesis Doctoral. Universidad de Valencia. 754 pp
- CASTROVIEJO, S. 2005. Flora ibérica. Vol. XXI. Smilacaceae-Orchidaceae. CSIC. Madrid. 412 pp.
- CORONADO MARTINEZ, A. y SOTO PEREZ, E., 2017. Orquídeas de la provincia de Cuenca. Guía de campo. Jolube Consultor Botánico y Editor, Jaca. 252 pp.
- DARWIN, C. 1862. *On the various contrivances by which British and foreign orchids are fertilised by insects, and on the good effects of intercrossing.* John Murray, London. 400 pp.
- DELFORGE, P. 2018. Guía de campo de las orquídeas de Europa. Omega. 544 pp.
- RIVERA NUÑEZ, D. y LOPEZ VELEZ, G., 1987. Orquídeas de la Provincia de Albacete. Instituto de Estudios Albacetenses. C.S.I.C. Albacete. 203 pp.
- <http://www.orquideasibericas.info/>



POTAJE DE SEMANA SANTA

Pilar Alarcón Vadillo

Potaje de Semana Santa, potaje de vigilia, potaje de Cuaresma, potaje de bacalao con garbanzos y espinacas, guiso de abstinencia,... De muchas y variadas maneras se ha nombrado a lo largo de la historia este potaje tradicionalmente servido los viernes de Cuaresma en España. Hablar de potaje de Semana Santa es hablar de tradición y de renovación, es hablar de cultura gastronómica española y de modernidad desde el más absoluto respeto a un plato con siglos de tradición.



La prohibición religiosa de comer carne durante los cuarenta días que preceden a la Pascua cristiana, hizo que este plato que contenía el aporte proteínico del bacalao en salazón, se incorporara a la dieta de los españoles sobre todo en las tierras del centro peninsular, donde era prácticamente imposible que llegara ningún otro pescado desde las costas, convirtiéndose así en el

plato por excelencia de la gastronomía de Semana Santa, sin olvidar esa exquisitez que nos dejó la cultura árabe, las torrijas.

Hoy en día, las recetas asociadas con estas fechas de recogimiento y rigor ascético, se consumen todo el año y las severas normas eclesiásticas, como el ayuno, van cayendo en desuso. Lo más razonable es pensar que, al margen de los dictados de la Iglesia, la austeridad en tiempos pasados obligaba a prescindir de la carne, sobre todo de las carnes rojas, por su elevado precio. No obstante, la tradición cristiana nos habla de reforzar la fe mediante estos actos de penitencia o sacrificio, aunque hay que recordar que el Cristianismo es la confesión más laxa en lo que respecta a prohibiciones alimenticias. No mencionan los Evangelios la prohibición de comer carne en Semana Santa ni la obligación del ayuno, que no aparecen hasta el siglo IV cuando la Iglesia instaura la Cuaresma como tiempo de penitencia. En la actualidad, “cumplir con los preceptos de abstinencia de comer carne” nos puede parecer cuanto menos curioso, dada la amplitud de exquisiteces que podemos disfrutar hoy en día sin tener que recurrir a los derivados cárnicos.

Las primeras referencias que tenemos en España del origen del potaje datan de los siglos XIII y XIV, y van asociadas

a la difusión del tratamiento de los pescados con la técnica del salazón, posiblemente introducida por los judíos. Ya en el siglo X los pueblos nórdicos comerciaban con el bacalao en nuestras costas, pero el hecho de secar y salar el producto de manera que pudiera aguantar el transporte hacia los pueblos del interior, supuso una auténtica revolución gastronómica, el ingenio popular convertiría el guiso de abstinencia en algo sabroso y nutritivo.

Bacalao, garbanzos y espinacas son sus ingredientes protagonistas, después las variantes son innumerables, dependiendo fundamentalmente de la disponibilidad que cada región tenía de los alimentos. La palabra potaje proviene del francés potage, una especie de sopa de verduras, legumbres y algo de carne, que se hacía en el pote o pot, es decir, en la olla, el caldero o la cazuela.



he mencionado antes que la forma de cocinar este plato difiere de unas regiones a otras, pero bien dice el dicho que cada ollero alaba su puchero, así que ahí va la mía que es la de mi familia.



El plato se ha de planificar con antelación, puesto que los garbanzos deben ponerse en remojo el día anterior y el bacalao debe desalarse durante dos días

En mi casa, por tradición, el potaje se hace el Jueves Santo, dejando para el día siguiente, Viernes Santo, el ajo mortero y el bacalao con tomate. Ya



RECETA DE POTAJE DE SEMANA SANTA



Los ingredientes, sin cantidades ni pesos, como siempre han cocinado nuestras madres y abuelas, poniendo toda la sabiduría heredada en el cálculo de los “puños”, las “pizcas” y demás argot culinario.

Un buen puñado de garbanzos castellanos, puestos en remojo la noche anterior

Buen bacalao atlántico en salazón, previamente desalado durante al menos dos días en abundante agua fría que se irá cambiando cada ocho horas aproximadamente

INGREDIENTES

- Un manojo de espinacas frescas
- Una patata hermosa
- Un pimiento rojo
- Una cebolla no muy grande
- Un tomate maduro
- Un diente de ajo
- Pimentón de la Vera o murciano, que eso va en gustos
- Una rebanada de pan frito
- Una pizca de azafrán, un clavo, una pimienta, un pellizco de comino, unas ramitas de perejil
- Huevo duro (hay que decir que el huevo fue posiblemente un añadido posterior a la receta tradicional, cuando se levantó la prohibición de comer huevos y lácteos durante la Cuaresma)
- Buen aceite de oliva virgen y sal

Para los rellenos (o como se dice en otros lares: pelotillas, pelluelas fritas, bolas o tortitas): un par de huevos, pan rallado, ajo, perejil, un poco de bacalao cocido y un pellizco de bicarbonato.

Se ponen a cocer los garbanzos y el bacalao con agua y un poco de sal, en la olla rápida serán suficientes 10 ó 15 minutos puesto que luego seguirán cociendo según vayamos añadiendo los demás ingredientes. Una vez cocido el bacalao, retiramos un poco que luego picaremos en la masa de los rellenos o pelluelas. El resto, limpio de espinas o pieles que pueda haber soltado, se deja con los garbanzos.

A partir de este momento, con la olla abierta y cociendo lentamente, iremos incorporando todo lo demás. Ni qué decir tiene que según vamos agregando ingredientes observamos cómo cambia el color, la textura, el olor,... primero de cada alimento al incorporarse, después al mezclarse con todo lo demás, un festival de aromas único.

Vamos añadiendo el pimiento rojo, la patata troceada y las espinacas que, bien limpias y lavadas, yo prefiero cocer aparte un par de minutos para que pierdan algo de verdor y no dejen el caldo del potaje tan oscuro.

En sartén aparte hacemos el sofrito: un buen chorreón de aceite de oliva virgen (bien dice el refrán que la mejor cocinera, la aceitera), rehogamos la cebolla, un minuto después el ajo. Cuando se vaya transparentando la primera, echamos el tomate pelado y troceado. Irá adquiriendo una textura cremosa, revolvemos media cucharadita de pimentón y añadimos inmediatamente a la olla.

Le toca el turno al mortero. He de decir que en mi casa se ha utilizado siempre el almirez, esos morteros metálicos que han quedado como utensilios decorativos o incluso instrumentos musicales y que tienen ese sonoro nombre proveniente del árabe, al-mirhäs, o “instrumento para machacar”. En el mortero clásico de barro o loza, o en el almirez, machacamos la rebanada de pan frito, unas hebras de azafrán, el clavo, la pimienta, el

comino, el perejil y la yema de huevo. Añadimos la pasta conseguida a la olla e inmediatamente notamos como los olores de las especias van impregnando todo el guiso.

A fuego lento dejamos cocer el potaje mientras el caldo se va trabando en torno a todos los ingredientes. El tiempo justo para hacer los rellenos o “pelotillas”. Para que nos salgan unas seis unidades, batimos un par de huevos con un pellizco de sal, incorporamos un par de cucharadas de pan rallado, un ajo cortado menudo, el bacalao que habíamos reservado muy picadito, un poco de perejil cortado finamente y media cucharadita de bicarbonato. Vamos cogiendo cucharadas de esta pasta y las vamos friendo en abundante aceite bien caliente. Según sacamos las bolas se van dejando en papel absorbente para quitar el exceso de grasa.

Sólo queda echarlas en el potaje para que cuezan un poco en el caldo y se infien. Por último añadimos la clara de huevo picada por encima.

Como todos los guisos de cuchara, el potaje está mejor cuando ha reposado un tiempo. Se puede hacer temprano y a la hora de comer estará en su punto. Tampoco importa que sobre, al día siguiente estará aún mejor y, además, quien come y deja, dos veces pone la mesa.

Y no puedo terminar una receta de potaje sin hablar del “Moje”. La tradición del “moje” en mi familia viene por otra rama también manchega pero no conquense. En los pueblos de la provincia de Ciudad Real y más concretamente en aquellos que abarca el Campo de Calatrava, se tenía la costumbre de, una vez terminado el potaje, sacar todo el bacalao, picarlo finamente, añadir un sofrito de tomate, unas tiras de pimiento morrón, cebolleta muy picadita, ajo y comino machacados, vinagre, aceite de oliva virgen, sal y varias cucharadas del caldo del potaje. Esta especie de ensalada está deliciosa. No tiene nada que ver con el “moje de bacalao” típico de las tierras de Valdepeñas, en este caso se parte del potaje. Se sirve frío o templado y mucho mejor de un día para otro.

3.500 KM EN

HOLANDA-MÁLAGA PASANDO POR TÉBAR

Como golondrinas fuera de temporada, aparecen en nuestro pueblo, en Tébar, durante los meses de verano, siguiendo la carretera que viene del pantano, son pequeños grupos de ciclistas, de dos o tres componentes normalmente.

No se trata de los aficionados al ciclismo de pueblos próximos que a menudo recorren nuestras carreteras los fines de semana. Sus bicicletas van preparadas con grandes bolsas en las que se adivina una larga travesía, su aspecto físico nos lleva a pensar que su origen está en los países del centro y norte de Europa.

Los he visto pasar durante los tres o cuatro últimos años. Al principio pensaba que algún despiste los había apartado de su ruta, pero al observar cómo repetían año tras año, la curiosidad me llevó a indagar en el motivo de estas visitas de paso.

He aprovechado sus breves paradas en nuestro pueblo para preguntarles por el objetivo de su viaje y por su país de procedencia. La mayor parte

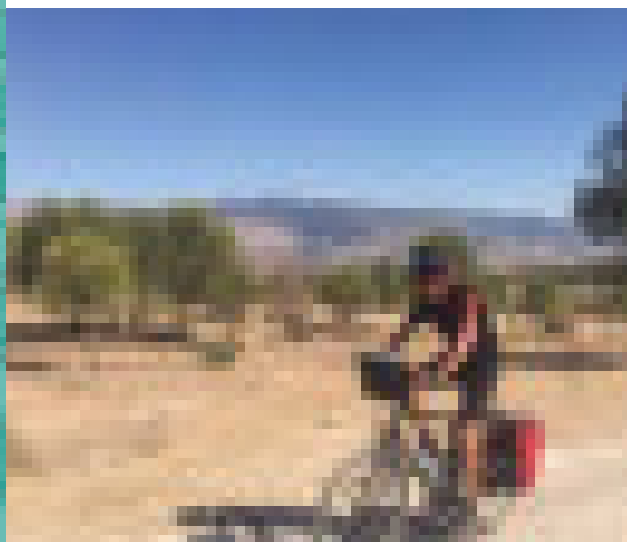
de los ciclistas con los que he hablado son holandeses, aunque también tuve la ocasión de contactar con un grupo de daneses. Sus edades suelen rondar entre los 50 y 60 años, en alguna ocasión también los acompaña alguien más joven.

A veces paran para aprovechar las sombras que les ofrecen los árboles a los lados de la carretera, próximos al jardín del quiosco, y de paso, un breve descanso, o reponen fuerzas en el bar del Cordobés. Otras veces los he encontrado debajo de los pinos de Calvillos tomando un refrigerio.

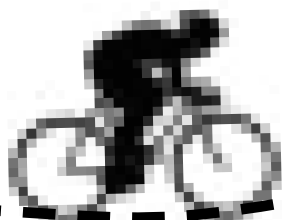
A finales del mes de septiembre, en 2017, entablé conversación con dos de ellos, sus nombres eran Arco y Harry, procedían de Holanda. Iniciaron su viaje en su país natal, atravesaron Bélgica, Francia y España, para finalizar en Marbella.

Todos ellos suelen seguir una guía (www.Cyclingeurope.nl) que les ayuda a realizar con éxito este viaje. La guía les indica las carreteras por las que deben transitar, pueblos y ciudades por los que pasan, kilómetros por etapa, etc. Tébar es zona de paso según el trazado de la ruta.

El día 22 desde el inicio de su periplo entran en España por la provincia de Gerona para continuar por Cataluña y seguir a través de Castellón, Teruel, Cuenca, etc. Utilizan las vías verdes, recorridos de las antiguas vías del



N BICICLETA



Pablo Cañamares

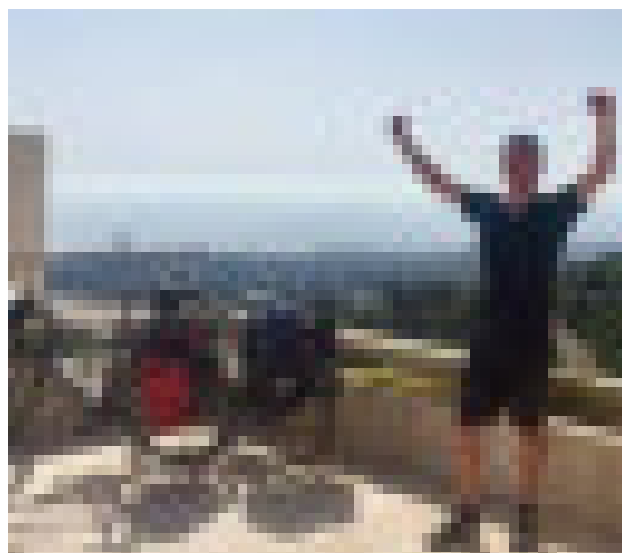
tren (hoy fuera de servicio) que se han adaptado a la bicicleta, y que se pueden seguir por las diferentes comarcas de nuestro país.

Pueblos y ciudades como Manresa, Teruel, Albarracín, Morella,... quedan registrados en su memoria y en sus máquinas fotográficas. Por supuesto que no puede faltar una imagen de nuestro vecino e histórico pueblo de Alarcón, al que llegan junto con Tébar el día que hace el número 33 de su viaje, de aquí continúan hacia Villagordo del Júcar

Le he preguntado a Arco por el motivo de este viaje. No todo el mundo se sube a una bicicleta y se dispone a realizar una travesía de esta envergadura sin estar preparado física y mentalmente para embarcarse en esta aventura.

Según me contó había un compromiso de por medio en forma de promesa hecha a sus hijas: para cuando se retirase de trabajar en la empresa en la que estaba, haría un viaje al sur de España en bicicleta, una buena excusa para aprovechar y dejar unos kilos en el camino. No cabe duda que su organismo le ha agradecido semejante esfuerzo perdiendo kilos de más y adquiriendo mayor fortaleza muscular, pero no es menos importante el hecho de superar el reto mental que supone una actividad como esta durante 42 días.

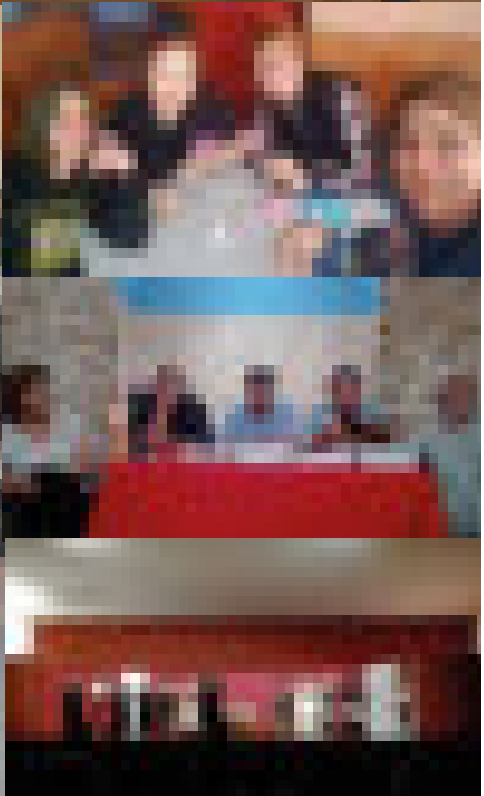
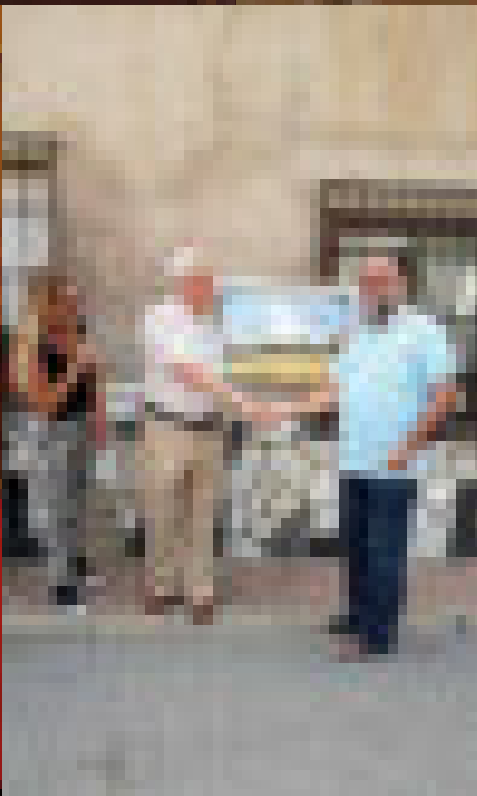
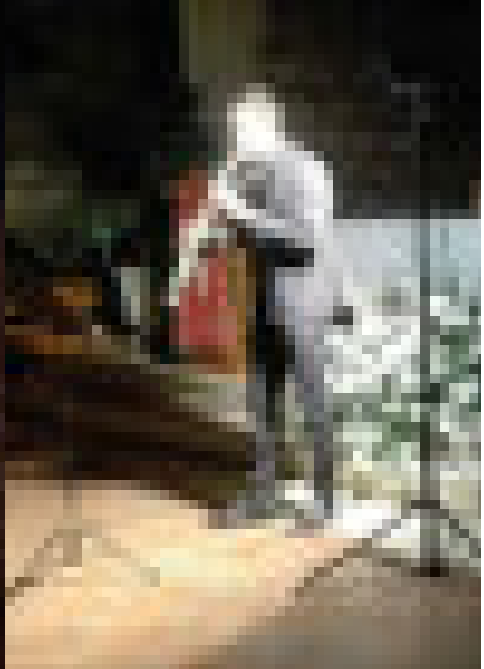
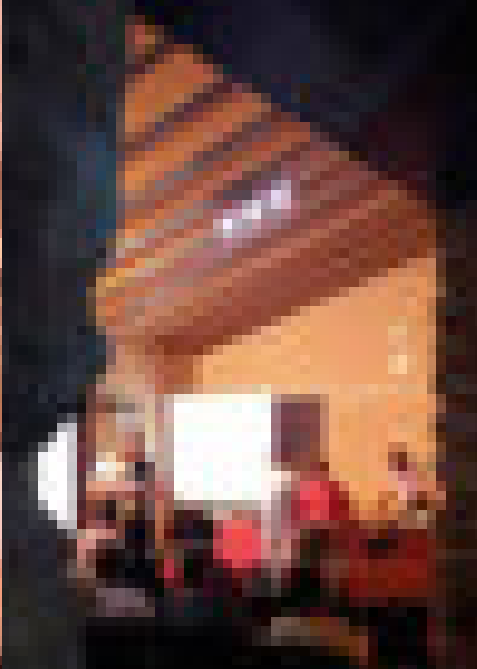
Y por supuesto no todo iba a ser mover las piernas..., han disfrutado de

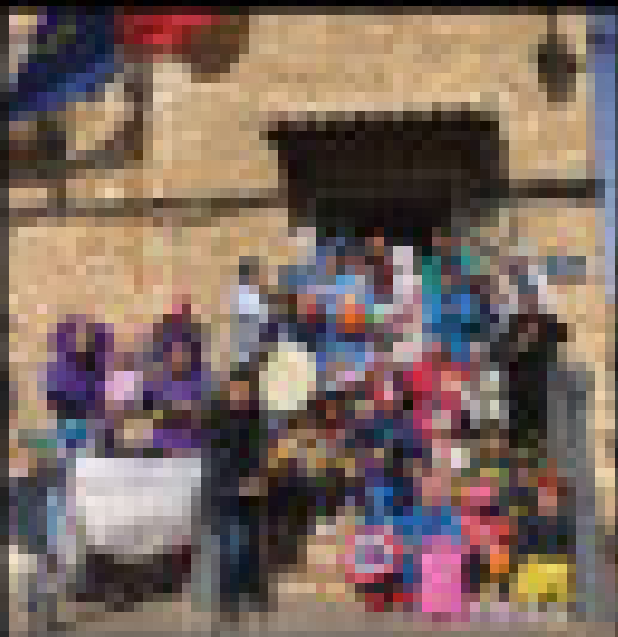


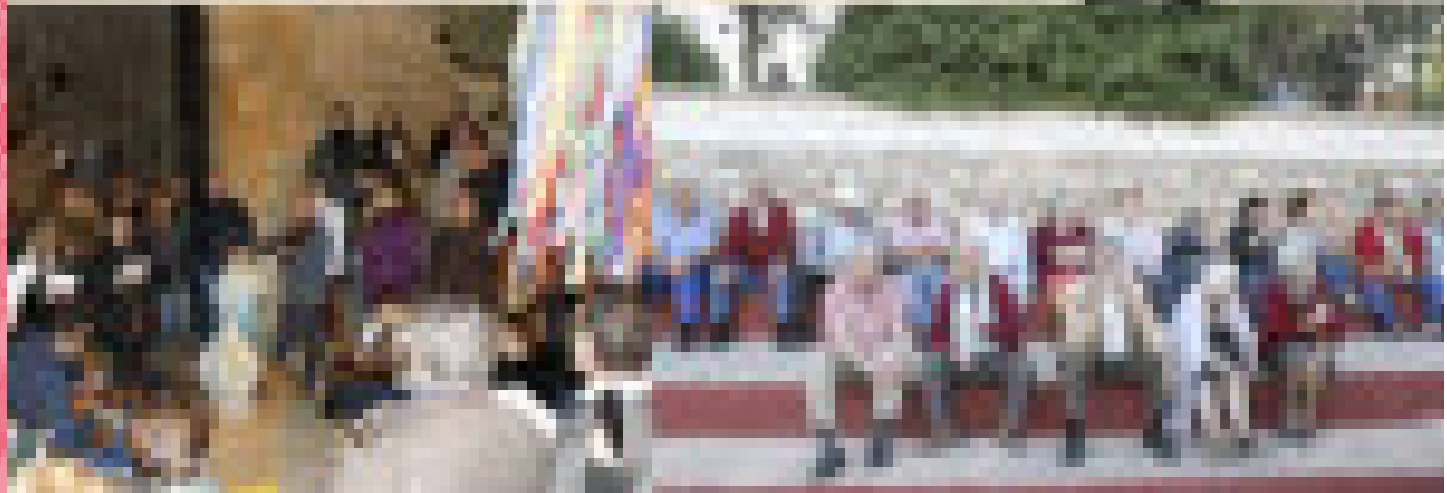
la comida, de la conversación con las personas que iban encontrando en el camino, de los paisajes por los que pasaban, etc. Cuentan que una de las sensaciones más agradables que tienen es la de subir y bajar por las pendientes, colinas y montes de nuestra geografía con la agradable sensación del calor pegado a su cuerpo. También les llamaba la atención los menús a 10 euros con diferentes platos a elegir que les permitía conocer la variedad gastronómica de nuestra cocina.

Muchas gracias a Arco y Harry por darnos a conocer su experiencia, cuando veamos a otros ciclistas pasar por nuestro pueblo, nos acordaremos de estos dos holandeses que pasaron por Tébar en su viaje migratorio hacia el Sur.

Los datos y las fotos, me los ha facilitado Arco por e-mail cuando finalizaron su viaje.









EVOLUCIÓN TERRITORIAL

Provincia de Cuenca

SIGLO XIX

EVOLUCIÓN TERRITORIAL 1808-1809

- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)
- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)
- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)
- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)
- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)
- TERRITORIO DE LA PROVINCIA DE CUECA (1808-1809)

