



Una publicación cuatrimestral de la Asociación Cultural *Amigos de Alcaudete*

asociacion@amigosdealcaudete.com

Presidente:

Eduardo Azaustre Mesa

Vicepresidente:

Fermín Enrique Hernández Tejero

Coordinación:

Eduardo Azaustre Mesa

Redacción y Maquetación:

Elena Torrejimeno Moreno, Ary García Vázquez, Eduardo La Torre Rodríguez, Antonio Aguilera Baltanás, Manuel Zafra Rodríguez, José Luis Rodríguez Rufián.

Colaboradores habituales:

Elena Torrejimeno, Toribio, Telesforo Ulierte Ruiz, Enrique Pérez Torrejimeno, Segundo Heredia Machado, Victor de Dios Galocha, Antonio Rivas Morales, Manuela Castillo Panadero, Eduardo Azaustre Mesa, Ary García Vázquez, José Cruz Gámez, Felisa Moreno Ortega, Rafael Canales Herrador, Sebastián Moreno Herrera, Paco Gerardo Espejo Machado, Encarnita Sarmiento, Manuel Arrebola Serrano, Antonio Aguilera, Paco Luque Carrillo, Paco Ureña, José Manuel Leiva Tobaruela, Rafael Carmona Ávila y el Arcipreste Senrita.

Taller de Periodistas Aficionados

Los alumnos y alumnas, que han participado en esta revista, como periodistas aficionados, se citan dentro de los artículos o secciones en las que han colaborado:

La casa de ..., Entrevista a..., Sorprendentes ..., Venerables Mayores... etc.

Imprime:

Tres Impresores Sur S.L.

Tel.- 953 58 43 94 Alcalá la Real (Jaén)

D.L.: J-699-2006

Noticiero Digital:

http://laamistaddealcaudete.blogspot.com/

Web:

www.amigosdealcaudete.com E-mail:

revista@amigosdealcaudete.com buzon21@amigosdealcaudete.com

Teléfono.- 690961955 Apartado de Correos 21 ALCAUDETE 23660 (Jaén)

EDITORIAL



A por la Fiesta de la aceituna

Estamos en plena campaña de recogida de la aceituna después de un año cuidando cada uno de los olivos que nos va a dar este fruto, con sus distintas tareas: la tala, el abonado, las curas... Del aceite extraído obtenemos los recursos para vivir en el medio rural con la dignidad y el sosiego que nos dan los campos de olivos. Nos ha acompañado la lluvia, el sol y toda la diversidad de la naturaleza de la cual dependemos. Por tanto tenemos que respetarla y cuidarla al máximo, para que nos pueda seguir alimentando a nosotros, a nuestros hijos y a todos los seres vivos que de ella dependemos.

La mayoría de nosotros recordamos los meses fríos del año, como aquellos en los que los hombres y mujeres de nuestro pueblo iban a los campos, con sus mulos y burros, a recoger sus frutos . En ellos se cantaba y se contaban mil historias diferentes y al mediodía, para reponer fuerzas, se sacaban las talegas o las capachas repletas de panes redondos, cuyo centro se empapaban de rico aceite, los embutidos que se habían preparado en la matanza del mes de Noviembre, las aceitunas machacadas con sabor a tomillo e hinojo, el bacalao con naranja y el pan de higo. Los residuos eran productos de carácter orgánico que se dejaban en el campo y lo alimentaban, pero hoy llevamos materia no orgánica, que cuidadosamente recogemos para depositarla en los contenedores apropiados. Al atardecer, los caminos se llenaban de aceituneros que volvían a sus casas, cansados de su tarea. Era una tarea dura, penosa, que se realizaba en los meses de frío y lluvia, con el único recurso del esfuerzo físico de todos, junto con el de los animales que se tenían.

La realidad de hoy es muy distinta, ya que no se canta ni se cuentan historias en el tajo, que queda invadido por el ruido de barredoras, tractores y piquetas mecánicas, rompiendo el sosiego del campo, pero que ha hecho el trabajo más cómodo y eficaz, por tanto menos penoso.

Pero no sólo ha cambiado el proceso de recogida de aceituna, sino los actores de la misma, ya que se han incorporado hombres jóvenes, la mayoría de procedencia africana, sobre todo Mali, que necesitan el reconocimiento de todos nosotros, además de un salario justo por su trabajo.

La diversidad humana y cultural está presente en nuestros campos, plazas y calles. Seguimos haciendo lo mismo pero con personas que vienen de muy lejos a trabajar para obtener recursos, no tanto para ellos como para todo el clan familiar, que tan dolorosamente han dejado en sus paises de origen. Nosotros sabemos de esa situación y de ese sentir porque hemos sido durante bastantes años buscadores de trabajo en otros lugares, en otros países alejados de nuestro pueblo, con el propósito de seguir adelante y de mejorar nuestra vida y la de nuestra familia.

Es importante ver y valorar que sabemos hacer fácil la convivencia en los tajos con los nuevos trabajadores, realidad que nos debe llenar de orgullo, porque sabemos vivir juntos por encima de las diferencias y la esencia está en saber reconocer, valorar y convertir esa diversidad en un enriquecimiento mutuo y no en un problema. Así también aumentaremos la solidaridad entre nosotros. Esta convivencia nos servirá para crear un grupo social más cohesionado, equitativo y justo.

Desde la Asociación Amigos de Alcaudete proponemos hacer una fiesta común, de remate de la recogida de la aceituna, donde estemos todos con la satisfacción de una tarea bien terminada, de forma colectiva. Podría ser el domingo anterior al Domingo de Ramos en la zona central del parque del pueblo y con actividades relacionadas con nuestro oro verde, como degustaciones de los distintos aceites de la campaña de nuestras cooperativas y molinos, un concurso de aceitunas aliñadas caseras, etc.

El Consejo de Redacción

SUMARIO

Diciembre de 2010 n° 26, II Época.

Noticias.

- 4 Buzón 21 (Cartas de M. Villén y J. Osuna)
- 10 Los Plenos Municipales. Con los acuerdos de la Corporación remitidos desde el Ayuntamiento.

Reportajes

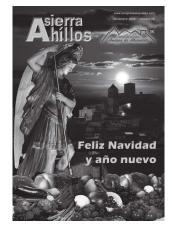
- 7 Fray Leopoldo de Alpandeire Encarnita Sarmiento
- 39 Plantas en Alcaudete Zarzaparrilla José Cruz Gámez
- 48 Caravaca de la Cruz Eduardo Azaustre Mesa.

Entrevistas.

- **Venerables Mayores.**Charla con Cristobalina Vázquez García Elena Torrejimeno.
- **La Familia Fernández Fernández** Elena Torrejimeno
- **56** De profesión... Tendero A. Bermúdez Olmo "Molletes" Elena Torrejimeno.
- **67** La Fabrica de Calzados de F. Porras Eduardo Azaustre Mesa

Colaboraciones.

- **19** San Cristobalón y María Castaña. Telesforo Ulierte Ruiz.
- 22 Los Arquitectos de nuestras iglesias (2) Serie sobre las iglesias de Alcaudete Antonio Rivas Morales.
- **30** Por San Marcos y San Antón. Manuel Arrebola Serrano.
- **60** El vecino del quinto. Felisa Moreno.
- 72 El caballero iracundo. Arcipreste Senrita.
- **75** La medicina popular en la Sierra Sur (5). Del cuaderno de Paco Gerardo Espejo.

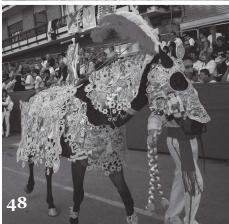


EN PORTADA

Desde esta asociación cultural, nos hemos sentido especialmente satisfechos con la recuperación de los festejos en honor de San Miguel, Patrón de Alcaudete.

Esta portada es un montaje, de Eduardo Azaustre, para sumarnos a dicha festividad y a la recuperación de tradiciones que se iban perdiendo.













Queridos amigos:

Como siempre os sigo junto al blog de Paco Molina, la web de Amigos de Alcaudete y la revista Sierra ahillos, me atrevo a relataros mi agradable experiencia y la de mi familia durante el fin de semana del 13 al 15 de agosto.

Yo vivo en Palma de Mallorca pero nací en Alcaudete. Toda mi familia es de ahí y este verano aprovechando que mi madre iba a pasar unos días con la familia, mis hermanas, sobrinos y yo decidimos reencontrarnos con nuestra familia Villén, aunque sólo fuera un fin de semana, ya que nunca tenemos vacaciones en verano y es en verano cuando también están en el pueblo los primos que viven en Barcelona, Tarragona, Granada, etc.

Hacía muchísimos años que no veíamos a algunos miembros de nuestra familia, más de 30 años en algunos casos y por otro lado mis dos sobrinos Andrés y Luis que ya han nacido aquí en Mallorca no conocían Alcaudete, así que nos hizo muchísima ilusión visitar "nuestro pueblo". Ha sido muy emotivo reencontrarnos con la familia de mi padre (él desgraciadamente murió hace 11 años) y por eso quisiéramos, mi madre, mis dos hermanas y mis dos sobrinos, agradecer de una forma original el cálido recibimiento que hemos recibido por todos y cada uno de los miembros de nuestra familia Villén. Ya sabíamos por nuestros recuerdos de infancia cuando visitábamos a nuestros abuelos cada verano, que nuestra familia es algo especial y siempre nos han acogido a las mil maravillas, pero esta vez ha sido algo muy especial que no olvidaremos nunca.

Los hermanos y cuñados de mi padre que ya están muy mayores (Ramón Villén García, Manuela Pérez, Dolores Villén García, Enrique Villén García, Enriqueta Bermudez, Antonio Villén García), no dudaron en salir de sus casas con mucha dificultad en algunos casos, para acudir a la comida sorpresa que nos organizaron nuestros primos en el castillo de Alcaudete que nos ha dejado impresionados. Fue todo un éxito, nos organizaron una visita



guiada al castillo calatravo que ha quedado precioso y todavía no conocíamos, seguida de una gran comida en las caballerizas, todo un honor para nosotros. Estas cosas son las que hacen que la gente que vivimos fuera del pueblo nos sintamos orgullosos de nuestras raices y por eso os envío algunas fotos para, que si lo encontráis oportuno, las publiquéis en la web o en la revista Sierra Ahillos que solemos conseguir a través de nuestros familiares en el pueblo.

Por la noche, también tuvimos la oportunidad de disfrutar viendo las carrozas de la Velada de la Virgen de la Fuensanta, participar de la fiesta en el parque de nuestros recuerdos de infancia muchísimo más bonito y cuidado, y de visitar a la virgen como hemos hecho siempre que hemos visitado Alcaudete desde que eramos niñas. Todo ello acompañados todos de algunos miembros de nuestra familia que no nos dejaron ni un momento como siempre han hecho.

Queremos agradecer a todos nuestros tíos, primos Eduardo, Quique, Puri, Loli, Marie, Jose Enrique, Ma-







nolo, Ana, Victoria, Lolo, sus parejas, hijos, nietos, casi toda la familia al completo y especialmente Adolfina Villén Bermúdez y Antonia Granados Villén que han sido las organizadoras del evento.

Muchas gracias y saludos desde Palma de Mallorca

Manuela Villén Díaz (en nombre de toda nuestra familia Lola Díaz García, Loli Villén Díaz, Inmaculada Villén Díaz)















Diciembre 2010 5









A/A. Sr. Director de la revista "Sierra Ahillos- Amigos de Alcaudete"

Soy Jacinto Osuna Morales, socio de esta revista, la cual espero cada nuevo número con emoción, ya que me permite mantener un pequeño contacto con mi pueblo y mis gentes.

Me gustaría que publicara en su revista esta carta para que sirva como homenaje a una de las familias más representativas de Alcaudete como es la familia de Don Bautista Ortega Ávalos que como todo el pueblo conoce vivían en "La Casa de los Leones".

Me gustaría agradecerles todo lo bien que se portaron con mi familia, especialmente con mi Padre Francisco Osuna La Rosa, al que todos conocían como Paquito Osuna, que estuvo trabajando de Manijero en su casa hasta su muerte y siempre se le trató más como a un familiar que como a un empleado. Recuerdo con admiración la relación de respeto mutuo que siempre tuvieron y la gran amistad que les unía, muestra de ello es que en el momento de la muerte de mi padre el Sr. Bautista se hizo cargo de los costes del entierro y le vi llorar como si de un hermano se tratase. Después de la muerte de mi padre, mis hermanos Antonio y Manuel siguieron trabajando en la casa.

Cuando murió Don Bautista, se hizo cargo de todos sus asuntos su hijo Ramón, el cual demostró tener igual o mejor corazón que su padre, ya que desde ese momento se hizo cargo de mi hermano Manuel el cual siguió trabajando para él hasta que se hizo mayor. Cuando ya no pudo trabajar, le hacia ir cada día a su casa para que mantuvieran la buena relación que tenían y para sentirse querido y acompañado, ya que estaba solo en el pueblo

porque mi madre había muerto, mi hermano Antonio estaba en Lérida, mi hermana Dolores en Jaén y mi hermana Estela y yo en Manlleu (Barcelona). Cuando no pudo estar solo en su casa, el mismo Sr. Ramón Bautista le ingresó en una residencia de Martos. Nunca podremos agradecer al Sr. Ramón, yo y mi familia, todo lo que ha hecho por nosotros y por eso quiero que todo el mundo sepa lo que son la familia Ortega, que hoy día quedan pocas como ella.

Tengo muchos recuerdos de mi infancia en torno a esta familia, cuando yo tenia diez o doce años mi padre me llevaba cada noche a casa del Sr. Bautista a escuchar la radio y recuerdo las conversaciones que mantenían con mi padre y lo que yo admiraba y respetaba a aquel señor.

Muchos años después, cuando yo iba de vacaciones a Alcaudete, la primera visita que hacia era para saludar a la familia Ortega y sus hijos Ramón y Bautista que tendrían unos 12 años ya tocaban el piano maravillosamente y su padre les decía "Tocad el piano para Jacinto" y eso a mi me emocionaba mucho y me traía muchos recuerdos. Tampoco podría olvidarme del Sr.Diego Ortega al cual le tenia mucho aprecio.

Sr.Director le estaría muy agradecido que publicara estas líneas con el único objetivo de rendirle un homenaje y agradecimiento eterno a esta familia de parte de Jacinto Osuna Morales quien a sus 77 años no puede dejar de admirar la valía de esta familia.

Fdo. Jacinto Osuna Manlleu, 1-9-2010

FRAY LEOPOLDO

Beatificación de fray Leopoldo de Alpandeire.



El día 12 de Septiembre, las parroquias de Santa María y San Pedro de Alcaudete, con sus párrocos, don Sebastián Moreno Herrera y don Juan Ramón Gómez López, acompañados por más de cien feligreses, nos dirigimos a Granada para estar presentes en la beatificación de fray Leopoldo de Alpandeire.

En la base aérea de Armilla, donde se celebró el acto, nos encontramos con unas sesenta y cinco mil personas, ante un altar y una sacristía provisionales realizadas con lonas. Este espacio litúrgico estaba presidido por las imágenes de Santa María de la Alhambra y el Cristo de la Misericordia y como principio de la ceremonia nos deleitamos escuchando el Ave María de Shubert, interpretado por la cantante Rosa López.

La misa comenzó a las diez de la mañana, presidida por el arzobispo Ángelo Amato, que fue el que leyó la Carta Apostólica, Prefecto de la Congregación y legado pontificio para las causas de los Santos. En la procesión de entrada, participaron buena parte del consejo de la diócesis, la delegación de capuchinos llegada desde Roma, los obispos andaluces y los dos arzobispos, de Sevilla y Granada junto a los cardenales Amigo Vallejo y Cañizares Llovera. Acompañó el solemne pontifical el obispo de Santa Rosa de Lima, monseñor Bernabé de Jesús de la Orden de los Capuchinos.

En la misa se descubrió un tapiz que representaba a fray Leopoldo rodeado de ángeles en el Cielo.

Todo el acto fue seguido con gran respeto y devoción hacia el beatificado, sobre todo cuando se leyó una carta, en la que el Papa Benedicto XVI, inscribe como beato al fraile, conocido como el "limosnero de las tres avemarías".

La homilía fue seguida con atención, pues en ella se destacó la proyección universal de la figura del fraile de Alpandeire y las razones por las que merece estar en la lista de santos.

Esta misa se alargó un poco por los agradecimientos finales que dió el arzobispo de Granada, monseñor Martínez Fernández y el ministro provincial de los capuchinos de Andalucía Rafael Pozo.

Fray Leopoldo, nació en 1864, dejándonos en el 1956, y en el último siglo, es el nombre más popular de Granada. No fue arzobispo ni torero, tampoco fue alcalde o rector de universidad, fue llana y simplemente "un hermano menor capuchino", el último del convento, el limosnero que durante cincuenta años pateó las calles de Granada, tendiendo la mano para suplicar alguna moneda y repartiendo a raudales, bondad, sonrisas del alma, paz para el corazón, oraciones para los necesitados y mucho amor para todos, ganándose el amor de todos los niños, que le llamaban "fraynipordo", y hasta las más altas autoridades. En vida ya era considerado como





DESDE 1970 A SU SERVICIO

Plaza 28 de febrero, 5 Tlf.: 953 560 184

E-mail: pajares_navarro@yahoo.

ALCAUDETE (Jaén)







santo, por su manifiesta unión con Dios y su permanente oración, en medio de las ajetreadas calles, por las que paseaba su tosca figura de campesino de Alpandeire vestido con el viejo sayal capuchino. Muchos granadinos fueron testigos de sus milagros, que Dios obró, por medio de su siervo fiel, la entrañable figura de un San Francisco de Asís del siglo XX.

Cada nueve de mes, especialmente en Febrero, en que murió, media Granada y muchas personas de toda España, acuden a venerar la tumba de fray Leopoldo de Alpandeire, que se encuentra en el sótano de la iglesia Divina Pastora de Granada, junto a los Jardines de Triunfo.

* * *

Por la tarde y después de la comida visitamos el Monasterio de la Cartuja, precioso edificio al que accedimos por su portada plateresca realizada en el siglo XVI por Juan García de Pradas. En el compás de entrada se hizo una introducción a la vida de los cartujos y a la historia de este monasterio.

cartujos y a la historia de este monasterio.

La iglesia del siglo XVI y mitad del XVII, tiene tres puertas de acceso, una para los fieles y las otras dos para los legos y los frailes. En su nave destacan los retablos con pinturas de Sánchez Cotán, "Descanso de la huida a Egipto" y "el Bautismo de Cristo" del siglo XVII y el cancel con puertas de cristales adornadas con conchas ce nácar, plata, maderas preciosas y marfil. Paramentos y cubiertas aparecen profusamente decorados con yeserías y escayolas.

El presbiterio cubierto con bóveda elíptica destaca por por su altar mayor con baldaquino en madera dorada, realizado por Francisco Hurtado Izquierdo, en el XVIII y que acoge una Asunción de José de Mora.

El Sagrario, obra de Francisco Hurtado, es uno de los conjuntos barrocos más completos del arte español, donde armonizan arquitectura, pintura y escultura. Destaca el Tabernáculo de mármol y jaspe donde se alberga el sagrario, así como la cúpula decorada al fresco por Antonio Palomino.

La Sacristía de la Cartuja de Granada ha sido atribuida a Francisco Hurtado Izquierdo, y pertenece al experimentalismo barroco andaluz con referencias,







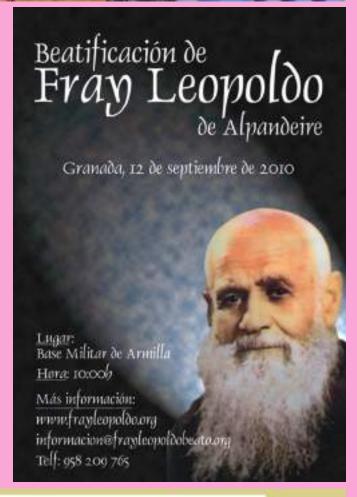
aunque sea con brevedad, a la tradición musulmana. Es maravilloso su juego de luces, molduras y filetes de estuco, así como sus mármoles de Lanjarón. En su retablo aparecen imágenes de san Bruno y de la Inmaculada, pudiendo decirse que es uno de los lugares barrocos más hermosos de Andalucía.

El Claustrillo, trazado por fray Alonso de Ledesma en el XVI, está situado a la derecha de la iglesia, con un patio y tres galerías de arcos de medio punto con acceso al refectorio de planta rectangular y cubierto con bóvedas ojivales. En sus muros cuelgan cuadros de Sánchez Cotán, presidiendo el testero principal una Santa Cena. Desde el refectorio se puede pasar a la Sala de Profundis, con retablo que exhibe un lienzo que representa a san Pedro y san Pablo.

La Sala Capitular de Legos es la más antigua del monasterio y data de mil quinientos diez y siete, con una hermosa bóveda de crucería y que muestra en sus paredes lienzos de Vicente Carducho.

En la galería del patio, junto a la nave de la iglesia, hay una capilla con un Ecce Homo, en terracota, de los hermanos García.

Hasta aquí nuestro viaje a Granada, y sin que nos diese tiempo para más, volvimos a Alcaudete a las seis de la tarde.





Tfno: 953 562 042 Fax: 953 562 044 Movil: 666 004 099













Pleno del día 30 de Septiembre de 2010

ACUERDOS:

- Aprobar inicialmente la Modificación Puntual nº 4 del Plan General de Ordenación Urbana de Alcaudete, redactada por el Arquitecto D. Antonio Manuel Daza García: "Modificación que afecta a la Estación de Servicio situada en la calle Zagales, s/n".

- Aprobar inicialmente la Modificación Puntual nº 6 del Plan General de Ordenación Urbana de Alcaudete, redactada por el Arquitecto D. Antonio Manuel Daza García: "Subsanación del Suelo Urbano en la Calle Palomar de Alcaudete".

- Aprobar inicialmente la Modificación Puntual nº 9 del Plan General de Ordenación Urbana de Alcaudete, redactada por el Arquitecto D. Antonio Manuel Daza García: "Interpretación y Modificación del Artículo 8.27.3 del PGOU de Alcaudete". Sometida la propuesta a votación ordinaria, la misma es aprobada por unanimidad."

- Se propone aprobar, la concertación de una operación de crédito a largo plazo por importe de 1.500.000 euros, para sufragar gastos de inversión para dotación de suelo industrial, con la Entidad Bancaria LA CAIXA, en las siguientes condiciones: Tipo de interés: Euribor 6 meses+2%.

Comisiones: De apertura: 0,50 %; De amortización anticipada: El préstamo podrá ser amortizado anticipadamente a voluntad del prestatario, coincidiendo con un periodo de intereses y con un preaviso de 30 días comisión 0,00%

Plazo: 240 meses Revisión: Anual Cuotas: Mensuales

-Se propone aprobar, la solicitud de adhesión al fondo de Participación de las Entidades Locales en los Tributos de la Comunidad Autónoma, según la Ley 6/2010 de 11 de junio, reguladora de la participación de las entidades locales en los tributos de la Comunidad Autónoma de Andalucía.

- Aprobar la lista preferencial de las solicitudes presentadas para su aprobación por el Excmo. Ayuntamiento Pleno en el orden establecido en la relación de expedientes con informe favorable de la Delegación Provincial de Jaén de la Consejería de Obras Públicas y Vivienda, en la que consta las que disponen de la tarjeta Andalucía-Junta Sesentaycinco, modalidad Oro.(Se adjunta la lista preferencial como anexo)

Intervenciones:

Don Salvador Fernández Fernández pide, si es posible, copia de los listados de Rehabilitación.

-Declarar válida la licitación y adjudicar provisional el contrato de obras consistentes en construcción "ESPACIOS ESCÉNICOS", a UTE - "PYCSA-CYTEL-RAMÓN RUIZ CONSTRUCCIONES", por el precio de 2.598.861,15 euros y 467.795,01 euros correspondientes al Impuesto sobre el Valor Añadido.

Notificar y requerir a UTE - "PYCSA-CYTEL-RAMÓN RUIZ CONSTRUCCIONES", adjudicatario provisional del contrato, para que presente la documentación justificativa de hallarse al corriente en el cumplimiento de sus obligaciones tributarias y con la Seguridad Social y cualesquiera otros documentos acreditativos de su aptitud para contratar, así como constituir la garantía definitiva, siendo el plazo para elevar a definitiva la adjudicación provisional de cinco días hábiles.

Sometida la propuesta a votación ordinaria, es aprobada por unanimidad de los asistentes.







-Aprobar el Proyecto de Actuación a instancia de ALGAYDAK COCINAS S.L., relativo a la "Instalación Fotovoltaica de 130 KW sobre cubierta de nave existente en el Paraje "Fuente Peña", Carretera Nacional CN- 432, Pk. 362 (Polígono 19, Parcelas 234 y 419)", en suelo clasificado como No Urbanizable: Condicionando la Aprobación definitiva del Ayuntamiento a que quede acreditado ante éste, por una parte la plena legalidad urbanística y administrativa de la nave industrial y su actividad existente, ambas vinculadas a esta Actuación. Se deberán aportar autorización previa de la Consejería de Innovación Ciencia y Empleo (CICE).

-Aprobar el Proyecto de Actuación a instancia de HORMI-GONES DE BAENA, S.L., relativo a la "Planta Dosificadora de Hormigón en Explotación Minera del paraje Cerro Serafín, polígono 33, parcelas 57,60 y parte de las 408 y 412" en suelo clasificado como No Urbanizable Común de carácter Rural. El sistema de eliminación de aguas residuales, en caso de que éstas se produzcan, o la extracción de ésta, caso de necesitarse para cumplir requisitos correctores medioambientales, si la hubiera, deberá ser autorizado por el órgano competente (Agencia Andaluza del Agua) de la Consejería de Medio Ambiente.

RESOLUCIONES DE ALCALDÍA.-

Se da cuenta de algunas:

-Decreto de la Alcaldía de 29 de julio de 2010, sobre Aprobación bases concurso de embellecimiento de balcones de Alcaudete 2010.

-Resoluciones de Multas desde MU92/2009 hasta MU352/2010 de 29 de julio de 2010, sobre 41 Sanciones de Tráfico de 36 infractores.

-Decreto de la Alcaldía de 13 de agosto de 2010, sobre Unificación criterios de gestión y funcionamiento Bolsas de Trabajo del Excmo. Ayuntamiento de Alcaudete.

Intervenciones:

Don Leocadio Arroyo Aranda manifiesta, en relación a la Resolución número 11: Si la corporación pretende gobernar por decreto lo que tiene que hacer es suprimir la Comisión de Personal y Paritaria, parece que el PSOE, de este modo lo que quiere es utilizar estas plazas para sus enchufados. Pienso que debiera informar previamente, se manipulan las bolsas y la Comisión Paritaria y de personal lleva 5 o 6 meses sin reunirse.

Don Valeriano Martín Cano manifiesta que para hacer una acusación tan grave en el Pleno deben presentarse pruebas y si el Partido Popular piensa eso lo que debería de haber hecho es denunciarlo. No se deben hacer esas afirmaciones ante este



órgano. El equipo de gobierno ha actuado conforme a la Ley, las bases se aprobaron todas en la Comisión Informativa y si las Comisiones no se han reunido es porque no ha habido nada de trascendencia.

RUEGOS Y PREGUNTAS:

Doña Vicenta González Carrillo ruega al pleno lo siguiente:

No sé si el Ayuntamiento tendrá competencias o no pero desde que entró en funcionamiento la TDT hay problemas para ver algunos canales, si se puede desde el Ayuntamiento que se presione para que la empresa subsane dichas deficiencias.

Don Valeriano Martín Cano manifiesta que la competencia no es del Ayuntamiento pero que cuando tienen conocimiento de alguna deficiencia se pone en contacto con la empresa y ésta las subsana.

Don Leocadio Arroyo Aranda ruega que se cubran las plazas vacantes existentes en la Policía Local ya que ha habido días que se ha encontrado de mañana o tarde a un solo Policía y el servicio es bastante precario.

Don Valeriano Martín Cano lo invita a que examine los cuadrantes, siempre hay dos Policías de servicio, salvo que un día puntual haya habido algún problema, pero siempre hay dos. También hay que agradecer la colaboración por parte de la Guardia Civil en fiestas u otras actividades en las que apoyan con efectivos.

El proceso para cubrir las vacantes es lento máxime cuando en los pueblos pequeños formamos a los policías y luego piden traslado a otros sitios.



mesón "Las rejas"

1.2 de Oetubre 8 Trno 953 70 86 49 Local climatizado y terraza de verano

Exquisitas tapas y raciones, Gran variedad en pescados frescos Chopitos al ajillo, y marisco variado. Flamenquines "las Rejas." Choto y cordero de primera calidad.



San IVI Patrón de Alcaudete le los horte



"Procesionar" a San Miguel.

La idea, como bien dice el díptico que se ha repartido, surgió del Párroco D. Sebastián. Fue comentándolo a las personas que formamos parte de las Cofradías de la Parroquia de Sta. María y parece ser que quienes más atención prestamos y más interés pusimos en la idea, fuimos los miembros de la junta directiva de la Real Cofradía de Ntra. Sra. de los Dolores y Stma Virgen de la Soledad. Lanzada la idea, y no pretendiendo hacer una procesión ostentosa por parte del párroco, fuimos los directivos de la Cofradía los que reunidos en junta a tal efecto, decidimos organizar esta primera procesión, tras 45 años de abandono. Contamos desde primera hora, con la valiosa ayuda, trabajo y colaboración de Francisco Adolfo González Sánchez, que no ha escatimado en gastos y horas de trabajo, en una primera restauración "lavado de cara" de la Imagen (bastante deteriorada), fotos, diseño de cartel y dípticos (pago de 3.000), los cohetes y fuegos artificiales, estampas pequeñas con la Imagen de San Miguel, que se repartieron a los asistentes a la Fiesta Religiosa, etc.

La Real Cofradía de Ntra. Sra. de los Dolores asumió toda la organización: invitación a todas las Cofradías de Alcaudete y aldeas, Agrupación de Cofradías, Autoridades, petición a la Cofradía de nuestra Patrona del trono de la Virgen de la Fuensanta y la adquisición y reparto de velas a todas las personas que acudieron a alumbrar en la procesión. También, puestos en comunicación Párroco, Alcalde y Director de la Banda Municipal de Música, se consiguió con el consentimiento de los componentes de la Banda, el asistir oficialmente a esta procesión, asumiendo el Excmo. Ayuntamiento los gastos

de dicha actuación y la impresión de los carteles anunciadores de la fiesta. Finalmente, y con la colaboración de personas de la Parroquia, se está intentando terminar de pagar el adorno floral del trono. Destacar que la familia Osuna Sarmiento tiene en perfecto estado de conservación el gallardete de cuando San Miguel era Cofradía y los báculos de representación de los hermanos mayores. Enseres que facilitaron para la procesión.

Buena aceptación por parte de los fieles, tanto en la Fiesta Religiosa (así lo reconoció el Párroco D. Sebastián) como en participación de personas para llevar el trono, acompañar alumbrando y representar a las Cofradías de Alcau-



Alexadete, 1 y 2 de Octubre de 2010









dete (excepto dos) y la aldea de Noguerones, que nos acompañó con las insignias de la Virgen de los Remedios y San Miguel, ambos Patrones de Noguerones. Quiero destacar una frase que dijo el Párroco en la Fiesta Religiosa y que a mi personalmente se me quedó grabada. "Era y es de justicia el celebrar esta fiesta con San Miguel, Santo que es Patrón de Alcaudete e Imagen que preside la fachada del Ayuntamiento, casa consistorial del pueblo".

San Miguel, hortelano.

El día de San Miguel se celebra el 29 de Septiembre de cada año. Es una celebración menor ya que en el pueblo no era un día festivo, a pesar de ser el patrón de la ciudad.

Como patrón, lo tienen pocos pueblos de Jaén, Úbeda sí. Sin embargo, en Córdoba hay muchos que lo tienen como Patrón de los Hortelanos.

Antiguamente se encargaban los hortelanos de celebrar la fiesta, al regresar de las huertas y para dar gracias por la cosecha obtenida. Había una corta procesión. En la plaza se formaba como un mercadillo con puestos de alimentos: orejones, pan o bollo de higo, almendras... Era el día de los hortelanos del pueblo, en principio muy nu-





Plaza de la Constitución, 5- Bajo Tino - 953 70 88 45

Parque, 2 socie coloborodor are 19 Trno - 953 560 502

Peñuelas, 17

Tfno - 953 70 81 02









merosos por la existencia de las dos riberas existentes en el término municipal, pero eso no suponía que la fiesta fuese importante y por esta razón prácticamente desaparece durante tantos años. Yo recuerdo que todos subían al pueblo para acompañar a su Patrón. Venían con sus mejores ropas después de realizar la recogida de todos los productos que daban las huertas.

Nos comentan que después de ese día se podía ir a las huertas a recoger lo que el hortelano había dejado y no suponía ningún delito, o sea que esa fecha significaba el final del verano y el comienzo de otra estación.

Todos regresaban a su vivienda del pueblo a la espera del momento de empezar la recogida de la aceituna, aunque previamente se preparaba la matanza del cerdo que durante el verano se había engordado en la huerta.

Se dice de San Miguel que en el siglo XVII libró a Alcaudete de la peste, aunque los historiadores afirman que fue el agua del cerro La Cal, la que libró a nuestros paisanos de la epidemia.

No existen recuerdos de celebración de ningún tipo de fiesta popular, aunque nos cueste creerlo, ya que la fiesta religiosa tiene su origen en fiesta de terminación de ciclo vital, en este caso el verano.

Es el Consejo de la UNESCO quien nos anima a conservar las tradiciones y recuperar nuestro pasado. ¿Seremos los alcaudetenses capaces de hacerlo en este caso?

Programa de los festejos que se celebrarán los dias 28 y 29 de septiembre con motivo de la festividad de San Miguel Arcángel, patron de los Hortelanos



Lunes día 28

A las 12-Gran repique de campanas y disparo de atronadores cohetes en la Plaza del Generalísimo

Martes día 29

A las 10 Reunión de todos los Hermanos en casa del Vice Presidente D. Antonio Garcia Expósito; Calle Almendro, que se dirigirán a la Iglesia Parroquial de Santa María para asitir a la

FIESTA ANUAL

que en honor del Patrón se celebrará a las 10³0 de la mañana, en la que ocupará la Sagrada Cátedra el Rvdo. D. Amador Gutiérrez Garcia.

A las 6.- Nuevamente deberàn reunirse los Hermanos y Horquilleros en casa del Vice Presidente; calle Almendro, e iniciarán desde alli la salida juntos con el Hermano Mayor de este año D. Agustin López Garcia, Calle Los Hoyos, 7 y organizar la solemne Procesión de,

SAN MIGUEL ARCANGEL

saliendo de la Iglesia de Santa María a las 7'30 de la tarde con el siguiente itinerario: Carmen, Plaza del Generalísimo, Carnicería. Agua, Torres Ortega, Llana y Maestra, hasta la Parroquia de Santa María.

A las 9 - En la Plaza del Generalísimo, la Banda Municipal de Música actuará con un escogido,

CONCIERTO VERBENA

donde los Hermanos y público en general nos reuniremos a igual que en años anteriores

> Alcaudete y septiembre de 1964 LA DIRECTIVA

AÑO 1964

NOTA.- Se ruega a los horquilleros la puntual asistencia a todos los actos o se entrevisten con el encargado de carroza D. Juan Jiménez.

A la presentación del recibo se entregará una vela a cada hermano en casa del Tesorero D. Antonio la Torre Baltanás. calle Alta, para acompañar a la Imagen durante la Procesión

Venerables mayores

Cristobalina Vázquez García



Esta alcaudetense que nació en el Molino El Moro allá por el verano de 1922, ha vivido casi siempre en la calle Fuente Zaide, aunque ahora nos recibe en la carretera de la Fuensanta, en casa de su hijo Francisco (Paco Montiel), donde está finalizando su estancia de un año. Ahora se marchará para tierras catalanas: la espera su hija, Manuela, con ella vivirá otro año y de nuevo volverá a esta casa, con su hijo y Conchi, la mujer de éste. Dice que en todas partes se encuentra muy bien atendida y muy querida.

Cristobalina lleva un vestido oscuro, el pelo rizado y blanco, y muestra una expresión cariacontecida. Las cuencas de los ojos, profundas y grandes, albergan a unos ojos tristes, que en algún momento se impresionaron y aún perdura el halo del espanto y de la tristeza, en la que ella está sumida, regodeándose, sin ánimo de querer o poder salir de ella. A pesar del trabajo, que la acompaña desde su niñez, sus manos blancas se muestran sin huellas, ni máculas de la mujer hacendosa que siempre ha sido. Pero al hacérselo notar, las retuerce para demostrar el dolor que la invade. Descubriremos, a lo largo de nuestra entrevista, qué hechos justifican la melancolía y el estado de afligimiento de esta sencilla mujer.

E. T. (Elena Torrejimeno) ¿Sabría recordar, a pesar de sus 88 años, algo de su infancia?

C. V. (Cristobalina Vázquez) Sí, me acuerdo de muchas cosas. Pero no me pregunte lo que he hecho hace un rato que ya se me ha olvidado (Esto mismo repiten muchas personas mayores, a las que le extraña, sin entender que es lo normal que suceda).

Yo soy hija de Jesús Vázquez Panadero y Silvestra García García, los cuales tuvieron 14 hijos, aunque sólo sobrevivieron 10: José, Paquita, Francisco, Socorro, María, Ricardo, Jesús, Enriqueta, Manuela y Cristobalina (yo). De ellos sólo vivo yo, pues mi última hermana, Enriqueta, murió el año pasado. Recuerdo cuando estalló la guerra y también la muerte de mi padre, cuando él sólo tenía 48 años y "no fue de Dios querer". Mi padre se dedicaba a comprar tierras, sacaba los olivos y con ellos hacía carbón. Tenía yo por aquel entonces unos ocho años. Mis hermanos mayores estaban en la aceituna. Mi padre hacía los mandados. Había bajado el canasto de la plaza y entre las cosas que había comprado traía 2 Kg. de boquerones de "hojas de olivo" (por el tamaño), mi madre se quejó de que eran muchos para arreglarlos y mi padre contestó que iba a la taberna, pero que enseguida bajaba y él mismo le ayudaba. Sucedió que en la taberna encontró a un hombre que le debía el ramón y mi padre le dijo: -"Me tie-





nes que pagar el ramón. El pan de mis hijos no te lo puedes comer"-. Y el hombre cogió un paraguas que llevaba y se lo metió por la cara.

Yo me enteré cuando iba por la Pontanilla, camino del Matadero, a llevarle pañales a mi tía María Zapata, prima de mi madre y que había tenido a su hijo Paco Gutiérrez Zapata. Mi madre me había dicho, al salir de mi casa, que a ver si veía a mi padre. Me salió al encuentro Magdalena la de Blanco y me dijo:-"Niña, carbonera, tu padre está en la cárcel y le han dao puntos en la cara". Yo no quería decirle a mi madre nada, porque estaba delicada, de una bocanada de aire que le había dado. Así que, por la Barrera subí hasta la cárcel y me abracé a mi padre. Me dijo que avisara a mi madre y a mis hermanos. Mi madre se puso corriendo un chal hermoso y subió a verlo. Mis hermanos acudieron a hablar con Francisquito el Checo, tío de Andrés el Checo, que para nosotros eran como de la familia. Lo sacaron de la cárcel y nos fuimos a mi casa. Allí duró dos días, porque murió de tétanos. Dejó dicho que mis hermanos no salieran buscando venganza. Después de morir, la justicia le preguntó a mi madre qué le deseaba al culpable. Y ella contestó: cárcel y lo que el señor mande. Lo metieron en la cárcel. En la guerra lo fusilaron. Mi madre quedó viuda con 10 hijos y un borrico en el pesebre.

E. T. Busquemos otros recuerdos infantiles más agradables ¿Fue a la escuela? ¿A qué jugaba?

C. V. No había nada más que una escuela, la de Don Juan Ulierte, marido de una prima de mi madre, Francisca Vázquez García, que era, a la vez, mi tía y mi prima. Jugaba a las esquinas y al escondite, con Matilde la del "paesanto" (padre santo) a las ruedas, en el Carnaval. Había misa de alba a las cinco de la mañana. Me crié con mi tío Paco, al que quería como si fuera mi abuelo. Yo no conocí a mis abuelos. Él me hizo una arquita con una raja para que echara el dinero y me mandó a vender carbón a la calle Campiña, a la alhóndiga de Serrano. Allí vendía el kilo a una gorda. Un día me porté mal con una pescadera que había venido nueva al pueblo y le eché en los pies el polvo de barrer el carbón. Mi tío José, el torero (padre de las toreras, Patro y Gertrudis) me regañó mucho y a su padre, mi tío Paco, aquello no

le gustó. Finalmente mi tío Paco, al que tanto quería y tanto me quería a mí, murió dos años después que mi padre. Siempre había estado enfermo desde que vino de la guerra de Cuba. Y vo seguí con sus hijas, mis primas que a la vez eran mis tías. Mi madre me enseñó a coser, a bordar y me gustaba hacerme muñequitos de trapo. Le ayudaba a mi madre en la cocina porque me encantaba guisar. Con 10 años me fui a trabajar a la casa de Trinidad y Milesio. Hacía todas las cosas de la casa. Barría con una escobilla de mano. Ayudaba en la panadería. Me dejaban una tabla con panes preparados y yo, como no alcanzaba a los serones del caballo, los revoleaba y todos caían dentro. Mi marido cuando me veía solía comentar: "Que buen molinero hubieras sido" (por lo de revolear los paneros). Allí me enseñaron a encalar. Me daban tres duros al mes, el pan de cada día y harina. Me iba a mi casa para cenar.

E. T. Cristobalina, el trabajo la ha acompañado desde pequeña. Pero, cuando fue joven, ¿iba a bailes? ¿Cómo conoció a su marido?

C. V. No, yo no he ido nunca a bailes. A mi marido, Francisco Montiel Murillo, lo conocí porque era carbonero como mis hermanos. Su familia remanecía de Carchelejo de Jaén. Estuve poco tiempo de novia. "Me fui con él" a su casa en el Camino Bermejo cuando vino de la guerra. Mi marido era muy joven y no le pertenecía ir a la guerra, pero se fue voluntario al bando republicano y pasó los tres años de la contienda en el frente. Como era muy joven, no lo llevaron a los campos de concentración, pero, cuando le llegó su tiempo, lo llevaron a hacer la "mili" a Ceuta, donde pasó tres años. Él era muy guapo, pero siempre fue muy "bregoso". Yo ayudaba a mi suegra que salía a trabajar y mientras me quedaba con sus hijos pequeños: Carmen, Lucía y Andrés. Y mi suegra decía que vo era muy apañada, que ojalá hubiera otra Cristo para su Andrés. Durante el tiempo que estuvo en la "mili" vino varias veces al pueblo. Quedé embarazada de mi hija Manolita y, cuando nació, a mi marido le dieron permiso para venir a verla. Después nacerían mi hijo Francisco, Jesús, Cristobalina (murió con 18 meses). Cristóbal y Enrique. Para entonces ya vivíamos en la calle Fuente Zaide.



E. T. Mucho trabajo con tantos hijos ¿no?

C. V. Y más, porque puse una tienda y empecé a vender artículos de estraperlo: harina de garbanzos, chocolate de bollo... Vendía por entonces 11 reales de aceite, 1 peseta de bacalao, 2 reales de bollo de higo... Gané y junté 8.000 pesetas, que echaba en un cantarito que me prestó mi vecina Pilar (la abuela de Carmelo el de la Aurora), y compré la casa donde vivíamos, que era de alquiler. La casa tenía tres pisos y encalaba la fachada, que me gustaba tener siempre bonita, con macetas... Como era terriza, la cal la echaba espurreada. No salía nunca, no me gustaba y tenía mucho trabajo. Una vez fui a la feria y llegué hasta la fruta. Otra vez fui al cine, a ver "Los diez mandamientos". Recuerdo que en el año 1957 fui a Jaén, a acompañar a mi hijo Francisco, cuando se examinó de ingreso. También a Torremolinos, pero no de veraneo, a ver a mis hermanos, José y Ricardo, que estaban en un campo de concentración, fui con otras dos mujeres y llevaba un aval que me firmó Miguel Salido. Vi el mar por primera vez, aunque la alegría más grande fue la de traerme a mis hermanos para acá. Trabajaba de día y de noche, así pudimos costearle la carrera de maestro a mi hijo. Mis hijos Enrique y Cristóbal se pusieron a estudiar, pero lo dejaron. (Su hijo Paco interviene para asegurar que nunca vio a su madre acostada, tan solo cuando daba a luz, que permanecía dos días en la cama). Tuve un parto difícil con mi hijo Cristóbal, si no van a por Don Fernando Castro, nos morimos los dos, porque el niño venía atravesado. No lloraba al nacer y tuvieron que pasarlo de una palangana de agua caliente a otra fría hasta que rompió a llorar. D. Fernando dijo: "Si no lo veo, no lo creo". Mis hijos han nacido todos muy bonicos y se han criado con mucho brillo, les daba hasta 20 meses de pecho.

E. T. Su marido, mientras, ¿dónde trabajaba?

C. V. Mi marido trabajaba arrancando olivos y haciendo carbón con ellos. En el año 56 que fue un año muy malo, se secaron hasta los olivos, se fue a trabajar a Asturias, a las minas. Cuando vino de las minas estuvo trabajando en la cantera de yeso del Cojo el Alcalde. Cuando dejó este trabajo, estuvo unos años en el molino "El Prao" y después estuvo en la fábrica de los Funes, hasta que se jubiló. A mi hija Manolita, que la enseñé a ser una mujer fue de pequeña a la escuela de Doña Ramona que era una "escolante" que ejercía en las esquinas de San Pedro. Después estuvo varios años aprendiendo a coser en el taller de Laureana, que era una señora que tenía un taller de costura en la esquina de la calle El Agua con la calle Carnicería. En el año 1967 se casó y se fue a Vich. Me quedé sola con cinco hombres y dormía 3 ó 4 horas. Me acostaba a las 12, porque los arrieros llegaban tarde, y a las tres o las cuatro ya estaba levantada. Limpiaba la casa y después iba a la panadería de mi prima Patrocinio, en la calle Sabariego, a por los bollos para los molineros. Un día llevaba mil pesetas en el bolsillo y las perdí. Volví sobre mis pasos y las encontré, como era tan temprano no dio tiempo a que las encontrara nadie.

En la tienda le fiaba a mucha gente, porque eran tiempos difíciles para todos y me he sentido siempre muy querida por todos. (Las sobrinas nos han dicho que siempre la han querido mucho).

E. T. Cuénteme qué cosas recuerda que vendiera. Cierre los ojos y a ver qué olor se le viene de su tienda.



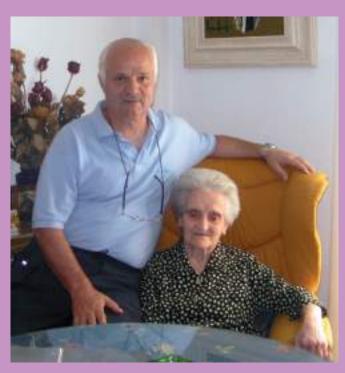
C. V. Tenía aceitunas, que yo endulzaba para venderlas; pienso, para los animales; zapatillas, que yo traía de casa de Aurora Ávalos; tabaco, botones, cintas, detergentes...De todo, menos carne y pescado. Y se me viene el olor que desprendía una mortadela al cortarla en rodajas.

E. T. No se quejará de salud. ¿No tuvo que ir nunca al hospital?

C. V. Estuve una vez con un dolor que me dio que decían que era de apendicitis y me prepararon para operarme. Mientras "me iba a cocer llorando", pensando en mis niños. El médico me decía que no me podía ir, tenían que operarme o me moriría. Me salí del hospital y fui en busca de Adolfo, el de la alsina, para contarle que me quería venir al pueblo pero no tenía dinero y me dijo que yo no lo necesitaba. Recogí a mis niños en cuanto llegué al pueblo y puse agua caliente para lavarlos. Ya no he vuelto, gracias a Dios, más al hospital.

E. T. Cuénteme alegrías que haya tenido en su vida.

C. V. Ver casarse a todos mis hijos, aunque yo no he querido ser la madrina. Y una alegría muy especial: el día que supe que mi hijo Francisco había sacado las opo-



siciones para maestro. Pero lo demás todo tristezas...

En el año 1976, mi hijo Jesús, con 24 años trabajaba en Vitoria. Una noche, después de cenar se fue a dar una vuelta con el hijo de Pedro, el del bar, policía, que se había comprado un coche nuevo y quería comprobarle las luces. Se montaron cuatro, mi hijo iba atrás. Se salieron de la carretera y mi hijo murió.

A los diez años, mi hijo Enrique, que trabajaba como representante de Friomar, casi recién casado y con un hijo de cuatro meses se salió de la carretera a la salida de Baena y murió. Mi marido murió en enero del 2002.

- E. T. Queda justificada toda su tristeza. Cristobalina. ¿Se podría decir qué siente una madre ante estos hechos?
 - C. V. No, no hay palabras... Yo era alegre.
 - E. T. ¿Cuántos nietos tiene?
- C. V. De mi hija Manolita, dos nietas: Inma, que es abogado y Manoli, que trabaja en la Universidad, de ella tengo biznietos de 5 años y 8 meses. De mi hijo Francisco, también dos: Francisco, profesor de Instituto y Pedro, que está estudiando. De mi hijo Cristóbal, Tengo tres: Fuensanta, Enrique Jesús y Rubén. Tenía otro nieto, Enrique, hijo de mi Enrique y también murió, como su padre, con 23 años. Todos mis nietos valen mucho y a todos los adoro.
- E. T. ¿Qué cosas le gustaban más de antes y qué otras de ahora?
- C. V. Antes los niños hacían más caso de los padres que ahora. Mis hijos, por ejemplo, llevaban pantalones cortos y no los dejaba que se hincaran de rodillas. Tenían las rodillas blancas como "la nácar". El pan era más bueno antes porque las harinas eran de trigo recio, los trigos de ahora no tienen fuerza. Me lo tengo que comer "asentao" de un día para otro. De ahora lo que más me gusta es lo bien que se vive. Antes era nada más que trabajar y pasar fatigas. Ahora los matrimonios salen mucho juntos y se lo pasan bien.
 - E. T. ¿Cómo es un día cualquiera de su vida?
- C. V. Antes vivía en mi casa y, cuando me quedé viuda, bajaba mi Francisco y me llevaba comida de la que hacía Conchi para ellos y, por la noche me llevaba a dormir a su casa. Pero llegó un momento en que mis hijos no vivían tranquilos estando yo sola en mi casa y fue cuando empecé a irme un tiempo con mi hija a Barcelona y otro con mi hijo y mi nuera Conchi. Ya llevo 6 años fuera de mi casa, repartidos entre mi hija en Barcelona y mi Francisco aquí en Alcaudete. Despierto al amanecer, pero me levanto más tarde, sobre las nueve. Me lavo y me arreglo. Tiene que ducharme mi nuera Conchi, que lo hace muy bien conmigo, me lleva a la peluquería. Me gusta ver mucho vuestra revista, sobre todo las fotos, conozco a mucha gente.
- E. T. Pues ahora le va a tocar verse a usted. Vamos a finalizar la entrevista para no cansarla más. Gracias por habernos atendido y disfrute muchos años más de su salud.

Todos los intentos por desviar la conversación hacia temas más alegres han sido en vano. Cristobalina vive inmersa en su particular tragedia y es difícil animarla. Motivos no le faltan. La vida a veces se ensaña de mala manera con algunas personas. Y ella ha sido, por desgracia, una de ellas. Ojalá el resto de su vida pueda





tener muchos momentos felices, y que esta calidad de vida que disfruta le hagan más llevadera su existencia y mejoren su estado de ánimo.

SAN CRISTOBALÓN Y MARÍA CASTAÑA



Telesforo Ulierte

Con un rosario de refunfuños, Maria Castaña, después de santiguarse, salió de su casa dando un fuerte portazo en la puerta del zaguán; la de la calle hacía rato que estaba abierta, y, sin vacilar, tiró calle abajo. De lejos, destacaba su figura enjuta, enhiesta, altiva, elegante y de aspecto limpio en su sobriedad, pero con un halo de tristeza. A ello contribuía su semblante serio y tenso y la ropa que imponía la ñoña sociedad a su estado de viuda: toquilla, blusa, basquiña y refajo, pañolón, todo de color negro; al igual que sus enaguas con puntillas; medias y zapatos cerrados, también iban a juego. María, hija, esposa y madre de medianiles, aún en su frugalidad, no era el obtener el pan de cada día lo que le atormentaba esa mañana.

Mari Castaña, que de lejos aparentaba una edad indeterminada, de cerca, sus rasgos denotaban sus cuarenta y pocos abriles que le rebosaban por encima de su ropa de calle; incluso sus andares, garbosos y guerreros, golpeaban el empedrado con fuerza, denunciando en su taconeo el vigor de su cuerpo joven. El mechón de cabellos azabache, sin una cana, que rebelde se escapaba de su cárcel de satén, también pregonaba su lozanía. A esa hora, su cara siempre limpia de afeites, se combinaban el rojo de las mejillas y el fulgor de sus negros ojos, para dar a su expresión una sensación furiosa con más pasión, más coraje que otros días. No. No era momento propicio para que su gallardía recibiera un requiebro, una sonrisa o un adiós. Más de uno se quedó con la gana. Pero María era mucha María.

Y negras eran, también, las ideas que por su cabeza rondaban. El día, por acompañar, se adornaba con un negrotormenta tupido y, por si fuera poco, la sierra Ahillos aún en el albor se veía con moño, que presagiaba la lluvia con carácter inmediato y torrencial; su comadre, en el tranquillo de su casa, le había repetido el consabido refrán: "Cuando"

la sierra Ahillos tiene moño, bajan los pastorcillos como demonios". Y así sería; tendría que aligerar el paso si no quería mojarse, pero el asunto tenía que resolverlo iya!

-iAy! -iAy! iSan Cristobalón bendito, en que lío má-grande m'has metio! Qué te'cho, pa que me pagues asina. No t'e tenío siempre en mi memoria, no t'e cendío má velas que naide. No sem'an ga'tao lo deo de taticos rosario' que te rezao. ¿Por qué m'a mandao este castigo? Es verdad que te tenío cansao de tanto pedirte un novio para mi Carmela, qu'era la única que me queaba por casar. La probe no es mu graciosa y, a má, e un espárrago. Contoico, no se merecía ese mario. iNo!, ni yo ese yerno, ques ma' feo que un pecao, y má saborío, y má rabizo, ni má... ie'que no lo puedo ni veri Y él a mi tampoco, pero como no tienen casa, viven conmigo; con la cosa de que el probetico de mi mario tuvo la ocurrencia de dejarle la mitad a Carmelilla porque creía, como yo, que iba pa've'ti santos', y lo tengo que aguantá toicos lo días.

En esas jaculatoria iba nuestra María con la cabeza baja, llamándose al interior, bajando deprisa por la calle San Marcos. -iAy Señor! meno'ma que'l barranco Almona aún nos'tá crecío. -Seguía recitando por la calle Pastelería. Al llegar a la Plaza dudó entre atravesarla por medio o irse por los soportales de las Casas Consistoriales¹. Pronto se decidió: vio al Alcalde entretenerse con Fabián, el cirujano; tiró por medio para esquivar al alcalde, que desde su viudez la asediaba con frecuencia, cosa que le hacía muy poca gracia no porque le disgustara saberse requerida por un hombre, sino porque sabía que el Sr. Alcalde pretendía otra cosa y ella no era de esas; en un momento se plantó debajo del Arco La Villa y calle Maestra

SAN CHRISTOVAL MARTIR

1 La descripción del pueblo se corresponde según rastros de escrituras del siglo XVII



Diciembre 2010 19

arriba, enfiló para Santa María. Porque: ¡Tenía que decírselo! ¡No había derecho! Se lo iba a espetar a la cara: -tanticos añicos suplicándote y me manda un simplón con mala leche: ¡qué le habrá vi'to mi Carmelilla, si por no tené no tiene ni los ojos al l'á!

En el Pósito ya había gente trajinando y en sus aceras los hortelanos preparaban sus frutas y verduras para venderlas, más tarde se pondría la calle de bote en bote. Cruzó el fielato y la sombra de la cárcel le hizo acelerar el paso. Y con un *ibuenos días no' de Dios, Pepa!* saludó a la sirviente de una de las fondas. La puerta de la ermita del Espíritu Santo aún no estaba abierta, pero se santiguó por segunda vez al pasar; en ese momento el aire que entraba limpio y frío por su plazoleta frontera y la

Barrera la hizo sentir un escalofrió. Oyó, antes de verlo, el caño de la fuente que estaba en la pared de la ermita de la Vera Cruz, que sí estaba con las puertas de par en par; en ese momento vio a Antonia, la Camacha, con su cántara en la cadera subir por la calle de igual nombre que la ermita, no había quien se le adelantara, iqué mujer más trabajadora! Santiguarse en la puerta de la ermita y decirle adiós con el brazo, fue todo uno. Al torcer la casa de los alcaides, vio la escalinata doble de Santa María y volvió a santiguarse, pero como las puertas se veían cerradas, al llegar a la casa del diezmo, donde se guardaban el aceite y le trigo que se pagaba a la Iglesia, inició la suave pendiente con pequeños escalones que lleva-

ba al Palacio pasando por la puerta del Perdón. Le gustaba ir por ese camino porque le venían a la mente recuerdos agradables. En efecto, le permitía perder la vista a lo lejos y observar el paisaje, mientras sin esfuerzo subía la cuesta: las sierras de Priego, la Tiñosa, Luque, Fuente Tojar y sobre todo La Jarea y La Vega, donde tenia un haza de cuatro fanegas largas con olivos y encinas que heredó de sus padres. Por eso, por traerle la memoria de sus padres y por la paz que sentía al subirla, le gustaba la leve subida tempranera; si el día era claro, se veía el olivo de Jesús sobresalir en su grandeza por encima de una alfombra de encinares, olivares, alguna que otra higuera y muchos claros de tierra calma, que el riego de la

Fuente Muña mantenía siempre verde.

Perico, el sacristán, estaba abriendo la pesada puerta del Perdón. –Mucho has madrugao, Mari Castaña. –Sí, porque tengo que ajustar muchas cuentas. Y se coló en la seminoche de la iglesia. De siempre le había sobrecogido Santa María. Era tan alta, tan ancha, tan grande, que uno se volvía mucho más pequeño y parecía que sus muros oprimían. Tomó agua bendita y se santiguó por quinta vez en lo que iba de mañana. Y de reojo miró para la izquierda y lo vio imponente. El momento había llegado, pero las piernas le flaqueaban y sentía de cerca ya el arrepentimiento. No era capaz de mirarle a los ojos, y menos a su preciosa carga; sólo en la palmera su mirada se detuvo un instante y, en ese momento, Satanás

-no podía ser otro- le trajo al primer plano el rostro de su yerno y la pizquita de respeto-susto se trocó en un arrebato pasional y acercándose al enorme lienzo, le espetó a bocajarro:

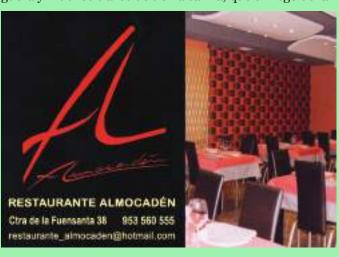
> iSan Cristobalón, Patazas-manazas, Cara de cuerno; Como tienes la cara Me diste el yerno!

Y dando un rabotazo, se dirigió a la capilla de Nuestra Señora de la Antigua para que la consolase en su tristeza y amargura, aunque su corazón no se sentía en paz por la reconvención que había hecho a su San Cristobalón; sabía que el enfado había de durarle poco, ya que

era mucho lo que "el Gigantón" le había ayudado durante toda su vida, pero ahora no podía perdonarle el no haberle hecho la gracia completa; es decir: un marido para su hija bueno, guapo y que, ya que tenían que compartir casa, se pudiesen ambos soportar medianamente.

NOTAS:

A) Lo que antecede es un cuentecico muy recordado en sus muchas versiones, que antes de que caiga en el olvido, he preferido recrearlo o mal-narrarlo según opiniones. Está basada en la devoción que en el pueblo se daba a san Cristóbal que se traducía en una ermita en las afueras y un gran lienzo en salida de Santa María la Ma-





yor por la puerta del Perdón, lugar que le corresponde al patrón del tránsito de las almas. Según me contaban mis mayores, era igual en porte y tamaño al de la Catedral de Jaén o al de San Ildefonso, también de Jaén.

La tradición cristiana hace a San Cristóbal encargado

de trasportar nuestras almas al Creador, y por eso se le suele pedir lentitud en su quehacer, que es lo mismo que retrasar

nuestra muerte. Lo mismo que pedimos a Santa Bárbara, Santa Ana o San José que nos libre de la muerte súbita, porque no nos daría tiempo al arrepentimiento, aun-

que sea de atrición. También lo he sacado a colación porque he leído una versión casi igual pero cuyo protagonista es San Antón. Con este otro santo, en mi opinión, no tiene igual sentido, ya que sus miembros son normales: sus manos y pies son pequeños y apenas son visibles en cualquiera de la iconografía existente. Por el contrario. en San Cristóbal, aunque todo su cuerpo es descomunal, sobresale muy "al desnudo" sus grandes manos, que hacen enana la palmera, y sus enormes piernas, que hacen del río acequia. La cara,

según gustos o estados de ánimo; por ejemplo "fea" como la vio nuestra María Castaña en esa mañana...

B) Leyenda de San Cristobalón: Una versión muy bonita sobre la vida del santo la podemos leer en esta revista en el número 16, Agosto de 2007, página 77, obra de El Arcipreste Senrita, donde se cuenta las andanzas de

san Cristóbal mientras buscaba al señor más poderoso de la tierra para servirle. Su encuentro con el diablo y, sobre todo, el lance del niño que pesaba un mundo es el motivo principal de numerosas representaciones artísticas.

C) Aunque por la relación sinodal de 1511 sabemos de la existencia de una ermita dedicada a san Cristóbal, sólo he encontrado

> bro de fabrica de Santa María de Alcaudete² (1532-1558), t.1, pág. 41, dentro de los bienes de las capellanía de Rodrigo Arias y su mujer: "3° Una viña que es çerca de la her-

> > mita de San Cristóbal.

una referencia fidedigna en Li-

linde con viña de Per Esteban, clérigo. Está despoblada y es haça rasa", que es bien parca para poder situarla, lo más probable es que estuviese en el cerro de igual nombre. Esta referencia, que yo sepa, es la primera vez que se hace.

D) No puede existir confusión con la vecina de San Antón porque, además de venir también referenciada en el sínodo provincial aludido, en el testamento de Baltasar

de Amaya ante Juan Alcalá Peláez, escribano público, folio 366 y año 1603 aparece la

manda siguiente: "declaro que en la ermita de San Antón tengo un haza para alcacer (cebada o trigo verde) en la ladera de su cerro, la cual tengo dada a renta a Juan López Santacruz, vecino (de ésta)".

2 De don José María Ruiz Povedano.





ARQUITECTO DE LAS IGLESIAS DE ALCAUDETE



SEGUNDA PARTE MARTÍN DE BOLÍVAR

La figura de Martín de Bolívar ha permanecido prácticamente en el anonimato durante varios siglos. Una de las primeras estudiosas que lo han sacado del olvido ha sido Concepción Félez Lubelza en su obra "El Hospital Real de Granada. Comienzos de la arquitectura pública". Esta autora lo considera como uno de los discípulos aventajados de Diego de Siloé.

El magnífico estudio que de su producción artística hace el profesor Gila Medina ha conseguido situar a este arquitecto en el destacado lugar que merece. De su libro "Arte y artistas del Renacimiento en torno a la Real Abadía de Alcalá la Real" han sido extraídos la mayoría de los datos relacionados con el mismo, aquí expuestos.

Martín de Bolívar pertenecía a una amplia familia de canteros procedentes de la Anteiglesia de Bolívar en el señorío de Vizcaya. No se conoce la fecha de su nacimiento en este lugar, aunque se cree fuese en los últimos años del siglo XV, o primeros del

Martín se desplazó a Andalucía, al igual que numerosos canteros del norte de España (vascos, montañeses, gallegos, etc.), atraído por el abundante trabajo que el fin de la Reconquista generó en esta región. En efecto, durante la primera mitad del siglo XVI se inició aquí la construcción de numerosos edificios de carácter civil o religioso.

Parece ser que en primer lugar se estableció en la ciudad de Granada, avecindándose en la parroquia de San Ildefonso, cerca del Hospital Real en cuya construcción participó: Patio de los Mármoles y portada del Patio del

Buen amigo de su paisano Juan de Marquina, debió trabajar en varios proyectos de este arquitecto a comienzos de su andadura andaluza. Posteriormente Martín se independiza y adquiere un estilo personal con características propias.

Más tarde se desplaza a Alcalá la Real, efectuando ya en 1.541 un proyecto para un arco de enterramiento en la iglesia mayor abacial. La relación con esta localidad continuó hasta su muerte. Su obra principal, la iglesia mayor abacial, la realizó aquí, los pies de la cual estaba edificando cuando murió. A él se le debe, también en este edificio, los dos primeros tramos de sus naves, la torre, la portada de poniente, el coro y el trascoro, y algunas capillas interiores.

Su labor se extiende también a la arquitectura civil en encargos del municipio alcalaíno, como el de un lavadero público y en las antiguas Casas de Cabildos.

Su fama se extendió por los pueblos





próximos a Alcalá, de los que recibió numerosos encargos:

En Carcabuey trabajó en la iglesia parroquial, cuyo proyecto realizó.

En Moclín realizó la construcción de la cabecera de su iglesia parroquial formada por la Capilla Mayor y la torre, que terminó su hermano Miguel.

Un trabajo que se le atribuye, aunque esté sin documentar, es la portada lateral de la iglesia de la Asunción de Priego.

Murió Martín de Bolívar en Alcalá, seguramente a finales de 1.551, pues el año siguiente se reúnen en su pueblo natal, para hacerse cargo de la herencia, los tutores de su hijo, menor de edad.

Martín de Bolívar puede ser considerado como uno de los arquitectos más significativos dentro de su época y en el ámbito regional en el que se encuentra Alcaudete, en donde se halla una muestra muy interesante de su arte.

Su actuación va más allá de la mera ejecución, alcanzando la categoría de creador y diseñador al dotar a sus obras de una serie de características propias que le imprimen un estilo personal.

SU TRABAJO EN SANTA MARÍA

Parece fuera de toda duda que Martín de Bolívar hizo una Capilla Mayor desde 1.544 a 1.550 por la que cobró 103.565 maravedíes. ¿Cuál fue esta capilla?. Según el profesor Moreno Mendoza este espacio fue en donde se encuentra el altar mayor de la iglesia, limitando la actuación de Francisco del Castillo a la mera decoración de la misma.

Sin embargo, el profesor Gila Medina es de la opinión, que yo comparto, de que esta Capilla Mayor fue enteramente construida por Francisco del Castillo. La obra debida a Martín de Bolívar pudo ser, según este autor, la correspondiente a la bóveda de crucería estrellada central, extendiéndose su actuación, incluso, a las otras dos bóvedas laterales. Parte de la ejecución de este proyecto pudo ser debido al cantero Luis Pérez, reseñado en su sitio. Este lugar pudo cumplir la función de Capilla Mayor hasta la construcción del otro, que adquirió su nombre.

Cree Gila Medina que es dificil que Martín Bolívar, "un maestro de cantería muy tradicional en sus planteamientos", fuese el autor de esta verdadera obra de arte renacentista pura, más propia de un buen conocedor del arte italiano, como era Francisco del Castillo, cuya impronta estilística se ve reflejada en ella.

Este último investigador opina que el estilo de la parte de las bóvedas corresponde con el del maestro vasco, incluyendo en ella motivos arquitectónicos propios del mismo como el arco final de medio punto con decoración de pequeños discos. Por otro lado, parece existir una semejanza acusada entre la bóveda de crucería estrellada de esta iglesia y otra efectuada por Bolívar en la iglesia abacial alcalaína.

Sabemos también que no debió cobrar todos los trabajos efectuados en esta villa pues, después de muerto, su hermano Pedro vino, desde Vizcaya, con poderes para percibir las deudas de Alcaudete, derivadas de sus realizaciones artísticas en la misma.

JUAN DE LA MONJA

Particular interés reviste para nosotros la figura de Juan de la Monja, ya que aparece en varios documen-



tos como vecino de Alcaudete, existiendo la posibilidad de que fuese así mismo natural de esta villa.

La importancia de este artista va aumentando cada vez más, pues en los estudios que últimamente se realizan sobre la arquitectura en esta comarca, y en las próximas, se encuentra su nombre relacionado con la construcción de significativos edificios, particularmente en los que intervenía Francisco del Castillo.

Su vinculación con este notable arquitecto jiennense debió comenzar pronto, desde los primeros trabajos del mismo en las iglesias de Santa María y de San Pedro. Lo cierto es que en el testamento, efectuado por Francisco del Castillo en 1.586, de-

clara que todas sus cuentas con Juan, relacionadas con los trabajos de Santa María, están liquidadas.

Antes, en 1.576, en un acuerdo del ayuntamiento de Priego, se encargo al "cantero" Juan de la Monja que sacase y labrase las columnas del patio de las Carnicerías Reales de las canteras de "su villa de Alcaudete". La traza de este edificio es atribuida a Francisco del Castillo, aunque no exista constancia documental de ello.

En la década de los ochenta, Juan participa, conjuntamente con el maestro de cantería Alonso González y otros, en la licitación para la remodelación de la Audiencia y Cárcel de Priego. El proyecto de estas obras era también de Francisco del Castillo. En esta ocasión el artista alcaudetense se autotitula "maestro alarife'. Creería que los importantes trabajos que había realizado anteriormente le daban derecho a este título, aplicado, a veces, a los arquitectos y a los aparejadores.

En 1.584 el cantero Cristóbal del Castillo, con el que Juan había trabajado en la portada lateral de la iglesia de San Ildefonso de Jaén, en una manda de su testamento pedía a sus albaceas que pagasen a éste 14 ducados que le debía. Cuatro años más tarde, estando en Valdepeñas, posiblemente efectuando algún trabajo, Juan de la Monja autorizaba a un tercero para cobrar la referida deuda.

Pero donde más significativa fue su actuación (salvo que aparezcan nuevos datos de otras realizaciones suyas, cosa por otro lado muy posible) es en las iglesias de San Pedro y Santa María de Alcaudete. En ambas interviene como aparejador muy cualificado de Francisco del Castillo.

El trabajo de ambos en estas obras debió comenzar por los años centrales del siglo XVI; en Santa María no antes del 1.558, año último del que tenemos datos en su Libro de Fábrica, sin que hasta esa fecha aparezca en él ningún pago al arquitecto jiennense. Sus relaciones con San Pedro debieron comenzar antes, posiblemente efectuando el proyecto, y labores de explanación o cimentación. Lo cierto es que en 1.560, con motivo de su boda, Francisco del Castillo declara que en Alcaudete se le debía 2.000 ducados (22.000 reales o 748.000 maravedís, no sabemos si producto de sus actuaciones, o de las finanzas que se exigían entonces previamente a los arquitectos como garantía de la terminación de las obras contratadas.

Existen indicios de que Francisco del Castillo trabajó, en las obras de Alcaudete, mancomunadamente con Juan de la Monja por razones de colaboración profesional y económica. Juan debió de aportar parte de las fianzas exigidas para la realización de las obras en esta villa, actuando a la vez como maestro de obras en las mismas, y en otras fuera de este pueblo. Muerto el arquitecto

Diciembre 2010 23

jiennense terminó alguno de los proyectos inacabados, y posiblemente actuase como tracista (cosa que aún hay que demostrar) en otras obras propiamente suyas.

De la capacidad y maestría de Juan de Monja da testimonio Francisco del Castillo cuando en su testamento de 1.586 declara que le ha dado un poder para finalizar las obras de San Pedro de Alcaudete "... dando una fianza proseguirá la obra y acabará la torre a su cargo".

Su relación con el arquitecto continuará después de la muerte de éste a finales de 1.556. Así, en 1.601, en el inventario de los bienes que hacen los herederos del artista jiennense, su hermano Lope declara haber pagado a Juan de la Monja 35.000 maravedíes por tasación de una obra. Así mismo se reconoce al mismo una deuda de ocho ducados por dos viajes efectuados a Torredelcampo para tasar la obra de la iglesia.

Hasta aquí todos los datos que disponemos de Juan de la Monja, aunque tenemos la seguridad que aparecerá nuevos documentos que engrandezcan y den luz a su figura.

Otra persona que aparece, junto a Juan de la Monja, en el testamento de Francisco del Castillo, es el de Andrés de Monte, seguramente otro colaborador suyo. No tengo otras noticias de este señor, con un apellido de recio abolengo alcaudetense. Solo hay una referencia muy lejana en el tiempo de otro arquitecto alcaudetense, Antonio Monte "maestro de fábrica (arquitecto) de la catedral de Murcia" que, en su testamento de 1.814, nombra como legatario de parte de su herencia al cabildo catedralicio de esa ciudad, y herederos de una posada en la calle Campiña y de unos olivares en los Morrones a sus familiares de Alcaudete. Sabemos que los oficios tenían carácter familiar que se trasmitía de padres a hijos, aunque los dos siglos que median entre Andrés y Antonio es mucho tiempo para establecer esta relación. De todos modos existe esa posibilidad.

SIMÓN PÉREZ

No conocemos el lugar de nacimiento de este artista, autor de la fachada del Perdón de la iglesia de Santa María. Sabemos que era vecino del pueblo cordobés de Castro del Río. Seguramente algunas de sus obras, aún desconocidas por nosotros, serían realizadas en aquella comarca, próxima a la nuestra.

En el Libro de Fábrica de la iglesia de Santa María figura como cantero, pero la verdad es que su actividad profesional en la fachada antes mencionada sobrepasa los límites artesanales de la cantería.

Asimismo, intervino en la construcción de la parte inferior de la torre de la iglesia de San Pedro de Castillo de Locubín, en la que actuó como maestro de obras, siguiendo el modelo trazado por Martín de Bolívar. Posiblemente fue llamado para realizar esta obra cuando

estaba trabajando en Alcaudete en la referida portada.

En la iglesia de San Pedro del Castillo no tuvo mucha fortuna, pues en 1.540 fue demandado por el abad de Alcalá la Real (del que dependía aquel pueblo) por no cumplir sus compromisos en la edificación del templo mencionado.

Esperamos encontrar nuevos datos que nos completen las facetas personal y artística de este hábil artífice.

CANTEROS

La gran cantidad de edificios religiosos que se levantaron en Alcaudete, especialmente durante el siglo XVI, y la existencia en el término municipal de piedra negra de gran calidad, aunque dura para trabajarla, provocó la existencia de una nómina de canteros creemos de cierta envergadura, de la que solamente conocemos algunos nombres, algunos de ellos nacidos o avecindados en la villa, y otros que vivieron, o residieron, más o menos tiempo en la misma.

Dejando aparte al alcaudetense Juan de la Monja, y a Simón Pérez, vecino de Castro del Río, por considerarlos arquitectos más que canteros, citaremos a:

Francisco de la Torre.

Vecino de Alcaudete, que trabajó con Juan de Bolívar, aportándole piedra para la iglesia de Castillo de Locubín, cuya Capilla Mayor fue efectuaba según trazas dadas por Alonso Barba. En este trabajo estaba acompañado por el cantero **Marcos López.**

Cristóbal del Castillo.

Seguramente familiar del arquitecto Francisco del Castillo, que debió trabajar en Alcaudete hacia mediados del siglo XVI, pues en su testamento, otorgado en 1.584, reconoce un débito a Juan de la Monja de 14 ducados. Desde 1.560 desarrolló su actividad en Valdepeñas. También trabajó en la portada lateral de la iglesia de San Ildefonso de Jaén bajo las órdenes de Francisco del Castillo.

Juan Roldán.

Vecino de Alcalá la Real, desarrolló su actividad durante el primer tercio del siglo XVII. Trabajó también con el arquitecto Juan de Aranda en la obra de la iglesia de San Pedro del Castillo de Locubín. En Alcaudete intervino en las obras de la torre de Santa María, como ya vimos en su lugar.

Simón de Perales.

Cantero de Alcaudete, que conjuntamente con Juan Roldán trabajó en el segundo y tercer cuerpo de la torre de Santa María

Luis Pérez.

Cantero que trabajó en las bóvedas nervadas de la cabecera de la iglesia de Santa María a mediados del siglo XVI.





HERMANAMIENTO ENTRE LA COFRADÍA DE LA FUENSANTA DE ALCAUDETE Y LA HERMANDAD DE LA VIRGEN DE LA FUENSANTA DE SABADELL



El pasado sábado día 16 de octubre, tres directivos de la Cofradía de la Virgen de la Fuensanta, se desplazaron a Barcelona con motivo de hermanarse con la Hermandad de la Fuensanta de Sabadell, fundada por emigrantes murcianos en Cataluña en el año 1952.

El acto tuvo lugar dentro de la celebración anual de las Glorias de María que organiza el Consejo General de Hermandades y Cofradías de la Archidiócesis de Barcelona, presidido por nuestro paisano Manuel Zamora Negrillo.

La recepción de personal se ini-

ció a las cuatro de la tarde y a las cinco empezó el acto propiamente dicho con la intervención del Alcalde de Sabadell D. Manuel Bustos, seguidamente dio la bienvenida el presidente del Consejo y cedió la palabra al Obispo de Tarrasa Monseñor Jose Angel Saiz Meneses que ofreció una charla de exaltación sobre la figura de María y donde pidió al numeroso grupo de cofrades, robustez a lo hora de ejercer como cristianos e invitándoles a ser discípulos ejemplares de Cristo como lo fue la Virgen María.

A la conclusión de la charla, tuvo













lugar la presentación mediante un montaje visual de la ciudad de Alcaudete, su patrimonio, sus tradiciones y sobre todo la relación de los alcaudetenses con su patrona la Virgen de la Fuensanta, donde el vicepresidente D. Edmundo De Torre, ayudado por el decano de la hermandad, D. Juan Jesús González Sánchez, describió los actos que la Hermandad realiza a lo largo del año. El público asistente agradeció con aplausos la presentación. Después la hermandad de la Virgen de la Fuensanta de Sabadell, nos mostró otro audiovisual con fotografías y vídeos que recogían los cincuenta y ocho años de hermandad.

Acabadas las presentaciones tuvo lugar el hermanamiento de las dos hermandades homónimas y el intercambio de presentes. El protocolo de hermanamiento fue firmado por el presidente de la Fuensanta de Sabadell D. Vicente Lorente y por el presidente de la Hermandad de la Fuensanta de Alcaudete D. Manuel Pérez Barrero, actuando como testigo el presidente del





Consejo general de Hermandades y Cofradías de la Archidiócesis de Barcelona, D. Manuel Zamora Negrillo.

Concluida la firma se procedió al intercambio de regalos. A destacar la teja decorada que la hermandad sabadellense obsequió a la Alcaudetense y el cuadro que ésta entregó. También hubo por parte de la Hermandad de Alcaudete un reconocimiento a las hermandades de origen jiennense que existen en tierras catalanas, la de la Virgen de la Cabeza en Cataluña y la de la Virgen de Guadalupe, patrona de Úbeda en Cataluña.

Acabados los actos protocolarios se pasó a la celebración de la Santa Misa y una degustación de productos murcianos.

Durante el encuentro, los representantes de Alcaudete hablaron con numerosos miembros de las hermandades barcelonesas y sentaron las bases para futuras acciones que sirvan para dar a conocer nuestro pueblo, nuestras costumbres y sobre todo a su patrona fuera de sus limites.







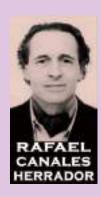




Diciembre 2010 27

UN TESORO DE SABERES

En recuerdo de Paco Molina, que acogió con entusiasmo la primera aventura impresa de Juan Mudarra.



En una cacerola puso el aceite a calentar y echó las habas. Le añadió la cebolleta picada con su verde, la hoja de lechuga también picada y la tajada de chorizo en rodajas. Lo mareó un poco dándole volteretas a la cacerola de vez en cuando. En esa tarea siempre se acordaba de su madre, cuando le advertía que las habas se destrozarían si se menearan con la paleta. Luego lo cubrió todo de agua, sazonó al gusto y lo dejó hervir a fuego lento. Mientras, se sirvió un vino de tinaja y se llevó el catavinos a la nariz. Luego tomó un sorbo. El regusto afrutado, achampañado del caldo joven montillano permaneció unos instantes en el paladar. Tomó unas aceitunas machacadas y prosiguió su labor. En el almirez machacó los ajos y una ramita de culantro y los echó al guiso. Añadió una muñequilla con unas ramitas más de culantro y de hierbabuena, y espolvoreó la cacerola con el azafrán. Batió el huevo y le echó un chorreoncillo de vinagre y unas cucharadas de caldo del guiso. Lo meneó con cuidado para que el huevo no se cuajara y, fuera del fuego, lo incorporó a la cacerola. Continuó meneando hasta que se trabó el caldo. Finalmente, sacó las hierbas v llevó la cacerola al comedor.

Sentado a la mesa, ante la olorosa sobrehúsa y una botella de vino de la granadina sierra de la Contraviesa, Juan Mudarra pensó en la ironía de su afición gastronómica. Si desde hacía largo tiempo disfrutaba cocinando algunas comidas aprendidas de su madre, la cosa se había limitado a los cuatro platos emblemáticos de la cocina popular andaluza. Fue unos años atrás, coincidiendo con una agudización de sus problemas digestivos, cuando despegó su intensa afición actual. "De alguna manera -se dijo, mientras degustaba el clarete alpujarreño- llegué aquí por pura necesidad. Por hambre". Saboreando el popular y ancestral plato de habas verdes recordó el texto aljamiado del Melillí, y le dio deseo de trabajar. Así era su forma de proceder. Por impulso. La



constancia no era una de sus virtudes. Subió el café al estudio y se puso manos a la obra.

En esa reflexión, miró por la ventana. El castillo levantaba pesadamente hacia el cielo sus rotundas formas cúbicas. Y perfectas. Siempre se lo habían parecido, al menos desde lejos. Ahora, tras la restauración, lo eran más que nunca. El torreón aparecía taladrado por un ajimez árabe, con su parteluz formado por una columnilla de mármol. Era casi una miniatura. Esa delicadeza, practicada en la solidez austera del muro calatravo, se le antojó una metáfora de la cultura andaluza. En el escritorio, frente al pesado manuscrito, el pensamiento lo llevó a un día no lejano.

Aquella mañana, al cruzar presuroso delante del ayuntamiento, Juan Mudarra se encontró con Paco Molina. Iba hacia el local de la concejalía en la calle Campiña, camino de su ocupación de organizador incansable de la cultura municipal. Paco lo miró con curiosidad inquisitiva. Lo veía notablemente ansioso. Sabía que algo se traía entre manos. Juan, sonriendo, se limitó a contestarle que acudía a una llamada del arqueólo-



go, desde el castillo. Luego –se dijo-- le contaría.

Juan Mudarra subió el caminillo de acceso al castillo con disnea respiratoria. Las cuestas de la villa, por pronunciadas que fueran, aún no representaban para su ya avanzada edad demasiada dificultad. Su fatiga estaba motivada por la emoción, como era habitual en él. Esa era la expresión que Paco Molina le había visto dibujada en el rostro.

Bajo el arco de entrada lo aguardaba el arqueólogo. Su corta amistad —hacía sólo unos años que el profesional había venido a la villa para encargarse de la dirección de las obras de la fortaleza medieval—era ya intensa. La afabilidad del arqueólogo y el interés común por la historia, lo habían facilitado. Juan Mudarra no podía olvidar el día que el *maestro*, como lo llamaban los muchachos de la escuela taller, lo había acompañado personalmente en su primera visita a las obras del castillo. Ese día, el *maestro*, lleno de fervor, hizo con Juan las veces de guía. El mejor de los guías posibles.

Juntos, se adentraron en la fortaleza. Las obras de excavación y ordenación de los restos continuaban. Delante del refectorio, los muchachos se afanaban en la limpieza de un suelo empedrado formando motivos vegetales. El arqueólogo le hizo entrar en un espacio bajo la torre del homenaje. Juan Mudarra recordó que, cuando era niño, el habitáculo parecía haber sido utilizado en tiempo reciente como cuadra. Próximo a un rincón, el muro presentaba un enorme hueco. El maestro le dijo que se había producido accidentalmente, y que lo habían reforzado para que no cediera más. También le explicó que los muros del torreón tenían un grosor de hasta tres metros. El de ese lado apenas alcanzaba el medio metro, recuperando el grosor normal en los ángulos.

Provistos de una potente luz entraron por el hueco. Ante ellos se abrió un espacio abovedado de escasa altura y, respecto a lo que era habitual en la fortaleza, estrecho, pues estaba practicado a lo largo del muro. Al fondo y a los lados lo rodeaba un anaquel de losas, sostenido por columnillas de ladrillo. Sobre él aparecían libros de distintos tamaños, tumbados unos sobre otros. Algunos eran tomos enormes. Juan Mudarra enmudeció. Parecían códices. Fue de aquí para allá abriéndolos al azar. Sorprendido por el buen estado de su encuadernación, recordó que en las bibliotecas antiguas los libros se de-





positaban horizontalmente, en una especie de anaquel único. Sí. Eran códices.

-Códices árabes. Un tesoro de saberes- dijo el arqueólogo, y él se preguntó qué significaba esa biblioteca oculta en un castillo calatravo. Entonces se acordó de Jorge de Burgos, el benedictino ciego de *El nombre de la rosa*, guardián celoso de la biblioteca-laberinto del monasterio. En ella ocultaba de su efecto *pernicioso*, entre otras joyas de la Antigüedad, la *Poética* de Aristóteles. Un personaje que Umberto Eco concibió en homenaje a Jorge Luís Borges, otro obseso de los libros. Y pensó que quizás algún superior de aquellos belicosos freires hubiera adoptado la misma actitud. Libros nocivos que convenía, si no quemar como en otras ocasiones, sí sustraer a la curiosidad de fieles menos íntegros que él; de espíritus más vulnerables.

Pero estaba haciendo conjeturas, sin duda.

-Muchos, la mayoría, están escritos en aljamía- dijo a su acompañante.

-Quizás alguno de aquellos señores del castillo fuera, amén de guerrero, protector de la cultura; si no de los moriscos, como hubo casos- le contestó.

Juan Mudarra no lo había escuchado. Uno de aquellos viejos manuscritos le hizo suspirar. Estaba compuesto por Abdelkader Granados el Melillí, el autor del Bestiario qabdaquí de Tombuctú que él mismo tradujera años atrás. Era un bello ejemplar miniado con imágenes de animales y alimentos. Leyó una página en voz alta: "Manjar de habas verdes con cordero y culantro. Se tomará media libra de cordero de lo mejor, deshuesado y cortado en porciones pequeñas y se pondrá en una marmita con aceite dulce a fuego alto, hasta que tome un color dorado. Se bajará el fuego y se le añadirá una libra de habas verdes gordas, una cebolla tierna y una hoja de acelga picadas, unos ajos enteros y almendras peladas. Se sacarán los ajos y la mitad de las almendras, se majarán con culantro y cominos y se devolverán a la marmita. Se cubre de agua. Se preparará un nudo con más culantro y yerbabuena y se añadirá al guiso. Por fin se espolvoreará con azafrán y se dejará hervir. Cuando el cordero estuviere tierno se sacará el nudo con las yerbas y se pondrá la marmita a la mesa. Se tomará con buen provecho si Dios lo quiere".

"Un tesoro de saberes, sí. Y de sabores" -se dijo- y, en su escritorio, ante el pesado manuscrito, comenzó a trabajar.

29

POR SAN MARCOS Y SAN ANTÓN

Madrid, 12, octubre, 2010.



La vida es imposible sin el agua. El agua siempre ha conformado y seguirá conformando nuestras vidas. Hubo un tiempo en que el mundo era un caos. Y Dios-lo dice el Génesishizo que se hiciera la luz y separó la tierra de las aguas y se hicieron los mares y los ríos y las simas profundas y las montañas. Y Dios creó el firmamento y las estrellas y las plantas y los animales Y después creó al hombre y a la mujer. Y en eso estamos.

Sí, la vida es imposible sin el agua. Por ello el hombre siempre la ha buscado y ha construido su casa junto a ella, al borde de la mar, al borde de los ríos, al borde del arroyo...

Caput Aquae, Cabeza del Agua, el nombre de mi pueblo significa. Porque Alcaudete fue construido donde el agua nace, mana y corre rica y abundante, al pie de la Sierra Ahillos, la Loma de los Santos y los Morrones.

Primero fue el castillo y sus murallas, buscando fortaleza en la defensa, y luego mi pueblo se expandió hasta donde pudo, teniendo por frontera sólo al agua, bajando de la Plaza hasta el Arroyo, teniendo como Orilla la sima infranqueable de un Barranco.

Yo, que he visto crearse nuevos barrios (hablo de las Protegidas y del Barrio de Belén o Corea, y de las casas de Don Juan Pedro -levantadas cuando era Presidente de la Diputación de Jaén el que fue también fundador y director del Hospital Psiquiátrico Provincial de Los Prados, el doctor psiquiatra Don Juan Pedro Gutiérrez Higueras, al que de pequeño conocí en un viaje a Jaén; nacido en Alcaudete de familia alcaudetense, primo por parte de madre de mi abuelo materno, y cuyo mauso-

leo familiar originario forma parte del cementerio de nuestro pueblo, con el Ángel y
la trompeta llamando al Juicio Final-; hablo también del Barrio de la Paz y de San
Cristóbal o las Cañadillas y del Ruedo, que
se extiende también hacia la Fuensanta,
del entorno del Parque y de la extensión
hacia el Calvario), yo, decía, hoy miro hacia atrás y me imagino cómo verían los primeros pobladores de nuestro pueblo el terreno y el entorno geográfico sobre el que
se asentaron y decidieron vivir. Porque las
cosas no siempre han sido así, como hoy
las vemos.

Posiblemente Alcaudete se extendiera primero hacia la Plaza, el Carmen y Santa Clara, por un lado, y hacia el Barrio Bajo y San Pedro, Llana, Alcaudetejo y la Orilla, con límite natural en el Barranco y Arroyo, hacia San Antón y San Marcos, por otro.

Lo que hoy es una calle llamada Barranco de Almona, sería un profundo barranco, paso de las aguas en las crecidas de las lluvias, donde también irían a parar las aguas residuales de una cercana fábrica de jabón o almona- de ahí el nombre actual- y continuaría por la actual calle del Arroyo hasta más allá del emplazamiento de Fuente Nueva. No existían estas últimas calles, pues, y después de ellas todo, todo sería campo.

Existirían tal vez algunos puentes para facilitar el paso de caminantes, carruajes, animales y ganado. No se hace difícil imaginar el puente que debió haber en el actual cruce de la calle de San Marcos con la del



Alcaudete y el castillo, vistos desde el camino que viene de los Charcones



Calle de San Marcos, la Orilla, el Barranco y Arroyo, vistos desde la ruina de las escuelas del Palomar

Arroyo y el Barranco y el camino que pasaría por lo que hoy es calle de San Marcos, las Cuevas, el Encantar, Media Legua, el Chaparral, por la calzada romana y el puente romano sobre el río Víboras, hacia la vecina Martos. A uno y a otro lado sólo campo, pasto de los ganados de cerdos, ovejas y cabras, cultivo de cereales y tierras de pan llevar. Y muy posiblemente junto a la Fuente de las Cuevas, protegiendo los campos y los ganados, la evangélica figura de San Marcos, desde su ermita, ermita que luego dio su nombre a la calle de San Marcos.

En una sociedad completamente agraria, pastoril y de menestrales, el evangelista San Marcos era el santo protector de los campos y de las cosechas, al que se invocaba cuando faltaban las lluvias, o escaseaban los pastos, y especialmente cuando la terrible langosta devastaba los cultivos de trigo, trayendo consigo la escasez de pan y de alimentos, porque no había insecticidas como hoy para poder hacerle frente o evitar su aparición.

El culto a San Marcos estaba muy extendido por toda la diócesis de Jaén. Martín Ximena Jurado recoge a mediados del siglo XVII en su Catálogo de los obispos de las Iglesias Catedrales de la diócesis de Jaén y Baeza y Anales Eclesiásticos Della, publicado en Jaén en 1654, varias ermitas dedicadas a este santo, repartidas por toda su geografía. Éstas eran las de Alcaudete, Linares, Bailén, Marmolejo, Baeza (Iglesia), Jimena, Torreblascopedro, Vilches, Bedmar, Torreperogil, Sabiote, Jódar y Porcuna. No obstante, su culto estaba mucho más extendido, construyéndose en este siglo nuevas ermitas dedicadas a San Marcos. Pueblos como Torrequebradilla, Huesa, Hinojares y Canena mantienen aún su culto.

Hablando de Alcaudete, dice Ximena Jurado en la página 168 del mencionado libro (signatura 9/37051 de la Biblioteca Nacional):

"Tiene también esta Villa de Alcaudete las ermitas siguientes: Nuestra Señora de la Fuen-Santa, el Espíritu Santo, San Roque, Santa Cruz, Santa Catalina, San Sebastián, San Marcos y Santa Ana".

No sabemos cuándo se construiría la ermita de San Marcos de Alcaudete, aunque sí es seguro que lo fuera antes de 1654, fecha de publicación del Catálogo de Ximena Jurado, y probablemente en esas fechas pudiera llevar dos siglos construida. También es conocida la vinculación de San Marcos con los conjuros contra la langosta y sus plagas. Así, se sabe, y así lo recoge Ximena Jurado en el libro mencionado, que en 1449 hubo una terrible plaga de langosta en toda la provincia de Jaén y ello dio lugar en Baeza a un voto de fe popular en San Marcos, con una procesión del pueblo, descalzos todos, en ayunas y en rogativa con sermón, hasta la ermita de San Marcos, extendiéndose después dicho voto por toda la provincia, por lo que no es descabellado pensar que el mencionado voto también se diera en Alcaudete, con su ermita de San Marcos, lo que refuerza la idea de su antigüedad, que se remontaría a mediados del siglo XV.

Como ejemplo ilustrativo de cómo se desarrollaba ese voto mencionamos el de Albanchez, recogido por Manuel Amezcua en su *Encuesta de fiestas populares en Sierra Mágina*, Sumuntán, nº 2, 1987:

"El boto que ay en la dicha villa de Alvanchez partiqular hes quel día de san Marcos de cada un año todos los vezinos del dicho lugar y forasteros que en él hoviere, van todos descalços en proçesion hasta la dicha hermita de san Marcos, y ayunan todos, chicos e grandes, hasta medio día que se acaba de deçir la misa sin enzender fuegos, ni dan de comer a los ganados ni teta a los niños, en qual voto hiçieron por la langosta, y después que se haze nunca jamas se ha visto hazer daño alguno la dicha langosta en el término de la dicha villa, y una vez que vino no hizo más que sentarse e yrse luego sin hazer daño alguno".

También recoge Amezcua que en Bedmar se daba otro voto semejante en relación con San Marcos y la langosta, realizado en 1449, que además presentaba algunas coincidencias con los anteriores en el aspecto del ayuno. Consistía en:

"Comer de una vez aquél día, incluso los pasajeros que atravesaban la villa, los cuales si ya han comido los de Bedmar, no se les dará de comer. Además, en este día no se podía andar a caballo, ni encender lumbres, ni dar de comer a las bestias, ni de mamar a las criaturas de pecho hasta después de la Misa Mayor. No se podía comer ni leche ni huevos."

Otra coincidencia con el resto de los votos, como la de la procesión descalza, junto con el ayuno, aparece en el voto de San Marcos del pueblo de Jimena, que recogen las relaciones topográficas de Felipe II:

"..., dixeron que el término desta villa ay dos hermitas una de San Marcos y otra de San Sebastián, con las quales tienen los vecinos desta villa mucha devoción, y se va a la de San Marcos en su día e bísperas en proçesyón a la missa que allí se dize, toda la jente descalça, e ayunan todo el pueblo, niños e mujeres, syn comer hasta que hayan dicho missa, y ençierran los ganados para que no coman... dixeron que en esta villa ay voto e procesyón del dicho día contenido en el capítulo antes deste, el qual se hizo por los daños que solía hacer la langosta. E que a la otra hermita de San Sebastián se va en proçesyón por la pestilencia"

En Cambil también existen referencias al voto a San Marcos, que debió hacerse a principios del siglo XVI, tras su conquista, según el cual ese día se ayunaba y no se encendía la lumbre. Así como en Campillo de Arenas, por voto que hizo Pedro Coello, conquistador del castillo. (Amezcua)

En otros pueblos, aunque no se conserva el voto a San Marcos, aún perduran las ermitas dedicadas al Santo o se celebra su fiesta cada 25 de abril, fecha en que la langosta biológicamente estaba en su pleno desarrollo. Tales son los pueblos de Mancha Real, Huelma, Garcíez, Bélmez de la Moraleda, Larva, Carchelejo y Torres.

En Canena se conserva el voto primitivo relacionado con la plaga de langosta, que fue renovado, en el que el sermón, la procesión descalza, la limosna y el ayuno están presentes, como lo estarán en otros lugares de la provincia. En otros pueblos existe constancia de su culto, aunque su vinculación con la langosta terminó por

Diciembre 2010 31

olvidarse. Es el caso de Mengíbar, donde cada 25 de abril tenían lugar las Rogativas de San Marcos en su ermita, la del "Señor de las lluvias", lugar desde el que se bendecían los campos, se rezaba el rosario y se cantaban las letanías de los santos. (Barahona Vallecillo, Sebastián: La Parroquia de San Pedro Apóstol de Mengíbar. Templo y Comunidad. Historia, Tradición y Fe. Caja de Jaén, Diputación Provincial y Ayuntamiento de Mengíbar. Jaén, 1995, páginas. 239-240).

En el caso de Alcaudete, aunque no han aparecido fuentes documentales que lo corroboren, no es aventurado pensar que existiera el mencionado voto, ni se hace difícil imaginar al pueblo subir descalzo y en procesión por el camino que hoy es calle de San Marcos, en rogativa hasta la ermita, delante de la cual un sacerdote rezaría sus plegarias pidiendo protección a San Marcos e invocando su nombre, en conjuro contra los demonios, monstruos, duendes y fuerzas del mal, que en este caso adoptaban la forma de langosta y habitaban en el infierno y en el fuego que brotaba del centro de la tierra, ocultando su maldad en los más profundos antros, cuevas, simas y madrigueras, como en las próximas Cuevas, que desde entonces asustan y se llaman del Encantar.

Hoy sólo queda el recuerdo de San Marcos en el nombre de una calle y un callejón. Nada más. El barranco y el arroyo terminaron por cubrirse por una bóveda y se hicieron calle, desaparecieron los puentes, los campos fueron urbanizados, desapareció la ermita, y sólo el agua de la fuente que aflora en el Encantar y mana más abajo y cuando puede en la Fuente de las Cuevas, puede saber dónde estaría situada y en qué año se fundó la ermita de San Marcos.

Vinieron luego años y siglos de olvido y de leyendas, de oscuro temor a brujas y encantamientos. Yo, que viví los primeros años de mi infancia en la calle de San Marcos, icon cuánto cariño la recordaré siempre y al mismo tiempo cómo conservo aún el miedo que me provocaban, hablando de la Fuente y del Encantar, los relatos de mi madre, que en



Vista parcial del Encantar

ella se crió y vivió también con mis bisabuelos!

Un uno de enero de 2007, día de mi cumpleaños y onomástica, camino de los Charcones, pasé por las Cuevas. Un canto de piedra y agua salió de mi corazón y de mi recuerdo en la

FUENTE DE LAS CUEVAS

Solo, con mi sombra, pasé por las Cuevas. Una luz de invierno, transparente y fresca, pintaba los campos como una acuarela: Verdes, los olivos, grisáceas, las sierras; blancas, las fachadas de las casas, cerca, y hacia el Encantar, verde y gris, la piedra. Me acerqué a la Fuente. Solitaria y lenta, silenciosamente, cristalina y fresca, el agua manaba contando leyendas. Y por un momento sentí la presencia de duendes y trasgos, de gnomos y viejas brujas de la infancia, fantasmas y meigas, perros de ojos grandes que mudos acechan, que no dicen nada y nada se llevan; tesoros y entierros nocturnos, con velas...

...tal y como cuando, sentado a la mesa, al calor del fuego de brasa y paleta, en tardes de invierno lejanas y tiernas, mi madre contaba historias y viejas leyendas de antaño, que igualmente a ella, en tardes de invierno y en la chimenea, llenas de misterio, le contó su abuela.

Ladridos de un perro se escuchaban cerca. Y el agua en la Fuente sus viejas leyendas contaba y contaba para el que quisiera pararse a escucharla, solitaria y lenta. -¿No envejeces, agua? (le pregunté) y ella, con frescas palabras, me contestó presta: -Siempre soy la misma y aunque no lo creas envejeces tú: Poco a poco y lentamente envejeciendo las canas te asedian; ya no eres el niño que yo conociera, que con otros niños, cantando lindezas. subía a San Antón jugando a la rueda. También envejece



Fuente de las Cuevas

la perpetua piedra, la letra en la lápida que preside y reza quién fue aquel que hizo la Fuente, ya vieja, por donde yo mano joven siempre y nueva. Todo pasa y va siguiendo la senda que lleva al olvido de la trascendencia.

Hondo y pensativo, me di media vuelta; miré al Encantar, consciente de que era cierta la palabra, sabia y verdadera, que me decía el agua, transparente y lenta, manando y manando, una tarde fresca de un día de invierno, estando en las Cuevas.

Y seguí el camino de la trascendencia...

.. Ya no eres el niño que yo conociera, que con otros niños, cantando lindezas, subía a San Antón jugando a la rueda...

No todo el mundo ha tenido la suerte de vivir la experiencia de dos épocas tan contrapuestas como a los de mi generación nos ha correspondido.

Sin padecer la desgraciada y traumática experiencia de la Guerra Civil, haber nacido unos años después de terminada la misma y haber podido vivir en una sociedad que quería mirar hacia delante y, aprendida la dura lección de los errores pasados, también quería transmitir, desde la escasez, si no de la penuria a veces, la primacía sobre todo valor de la dignidad humana, y los valores del bien común, el esfuerzo, el sacrificio, el trabajo y el estudio como método para ganarse la vida, la autoestima v la estima de los demás; el amor a la familia y a los amigos, el respeto a los demás, especialmente a los maestros y profesores y a los mayores, y tantos valores, que hoy podrán tratarse de ocultar, obviar o sustituir, pero que son permanentes v no pasarán.

Y no es que cualquiera tiempo pasado sea mejor. Porque cada tiempo tiene su valor. Y no ha pasado tanto, pero sí que constatamos que han cambiado las cosas y la sociedad.

Yo he tenido la ocasión de vivir en una sociedad casi completamente agrícola y ganadera y de vivir y presenciar el desarrollo industrial de los años sesenta y el posterior desarrollo de la informática y las comunicaciones, hasta llegar a la presente sociedad globalizada de Internet, tan compleja y contradictoria, donde todo parece estar interconectado y puede que, sin embargo, no conozcamos a nuestro vecino; en la que un relativismo moral y un materia-

lismo exacerbado lo domina todo; en la que la mediocridad impone su gobierno excluyendo a los mejores para perjuicio de la propia sociedad; en la que el fin justifica en muchos casos los medios y en la que todo está supeditado a la economía y al mercado, porque todo se compra y se vende, pareciendo que así hubiera sido siempre.

Pero no, a mí no se me olvida que viví en un tiempo en el que las necesidades básicas de comer v de beber no se satisfacían como ahora. abasteciéndose en uno cualquiera de los numerosos supermercados que están junto a nuestra casa- y que conste que no tengo nada contra ellos, sino todo lo contrario, porque no voy a negar que su presencia es signo de progreso y de beneficio para todos.- Porque lo que hoy llamamos las "grandes superficies" o los descontrolados "mercados" y "brokers", en términos financieros, simplemente no existían.

Muchas casas contaban con su propio autoabastecimiento -había muchas que tenían y criaban sus propias cabras, gallinas, conejos, pavos, cochinos..., para tal fin-. Y había cabreros que te ordeñaban y vendían la leche en tu presencia, y pastores de ovejas y porqueros, y un único mercado de abastos en el que se compraban y vendían todos los alimentos, animales y vegetales, que se necesitaban. Contando además con las tiendas de barrio que acercaban para su consumo los productos más necesarios.

Recuerdo con especial y familiar afecto a Leandro y Eduardo Barranco Escuchas, con sus rebaños de cabras por la calle de San Marcos y la calle San Antón; a Frasquito "Habas duras", con su piara de cerdos, por San Antón, San Cristóbal y las Cañadillas; a los "Curiosos" de la calle Alta, a Manolico y Eduardo "Matamoros", en el Arroyo y San Marcos; a Fermín "Zalagarda", el cabrero, por las casas de Don Juan Pedro; al ingente rebaño de ovejas de Don Emilio Castillo, bajando de la sierra por la calle Pilarejo, para encerrarse en su aprisco y casa de la calle Llana; a Alfonso Torrejimeno, "el de los mulos", a Paquillo el Arriero y a tantos que seguirán pastando sus ganados en otros campos de eternos luceros y estrellas y abrevándolos en una invisible fuente que nunca se acaba.

Y también recuerdo aquel mercado de animales o feria de San Andrés que cada treinta de noviembre se celebraba en los alrededores de la desaparecida fuente de los Zagales, desde casi la calle Baja en su cruce con la de Zagales, hasta más allá de la desaparecida fábrica de los Funes hacia el Calvario, por no decir de la feria de ganado que se hacía todos los años formando parte de la Feria de septiembre, en la que se compraban y vendían los mulos, asnos o burros, y menos caballos, tan necesarios e imprescindibles en las labores del campo. Porque puede parecer un sueño, pero las labores de arar, del transporte de trigo o de aceituna, de trilla y moltura, e incluso del transporte del aceite o la de sacar el agua del pozo moviendo la noria, yo las he visto exclusivamente realizadas por animales.

Y aún tengo vivo el recuerdo de cómo, llegado el día diecisiete de enero, día de San Antón, la gente subía por la calle de San Marcos o la calle San Antón y pasando por delante de la Fuente de las Cuevas, ascendía los trescientos pasos, paso más paso menos, que separan dicha Fuente de la ermita de San Antón. Unos, jugando a la rueda y cantando canciones, como preludio del carnaval; muchas para pedir un buen novio; otros, para agradecer la protección del santo para sí o para sus animales o el concedido favor de un buen yerno, y quizás los menos para echarle en cara su tacañería por no haberles concedido lo que con tanto egoísmo le habían pedido. Porque allí, en lo alto del cerro, dominando el espléndido paisaje, Alcaudete y su Castillo, en su sencilla y blanca ermita se encontraba desde siglos San Antón, patrón protector de los animales, con un cochino a sus pies.

> San Antón era un francés que de Francia a España vino y lo que tiene a los pies es un hermoso cochino, canta un dicho popular.

Algo hay de verdad, pero a medias. San Antonio o Antón Abad (Comas -Heracleópolis Magna-, Egipto,



Imagen de San Antón, de Zurbarán

251-†Monte Colzim, Egipto, 356) fue un monje cristiano, fundador del movimiento eremítico.

Nació en el pueblo de Comas, cerca de Heraclea o Heracleópolis Magna, en el Alto Egipto. Se cuenta que alrededor de los veinte años de edad vendió todas sus posesiones, entregó el dinero a los pobres y se retiró a vivir en una comunidad local haciendo ascética, durmiendo en un sepulcro vacío. Luego pasó muchos años ayudando a otros ermitaños a dirigir su vida espiritual en el desierto, más tarde se fue internando mucho más en el desierto, para vivir en absoluta soledad.

De acuerdo con los relatos de san Atanasio y de san Jerónimo, popularizados en el libro de vidas de santos La leyenda dorada que compiló el dominico genovés Santiago de la Vorágine en el siglo XIII, Antonio fue reiteradamente tentado por el demonio en el desierto. Las tentaciones de san Antonio se volvieron un tema favorito de la iconografía cristiana, representadas por numerosos pintores, tan importantes como el Bosco.

Su fama de hombre santo y austero atrajo a numerosos discípulos, a los que organizó en un grupo de ermitaños junto a Pispir y otro en Arsínoe. Por ello, se le considera el fundador de la tradición monacal cristiana. Sin embargo, y pese al atractivo que su carisma ejercía, nunca optó por la vida en comunidad y se retiró al monte Colzim, cerca del Mar Rojo, como ermitaño. Abandonó su retiro en el año 311 para visitar Alejandría y predicar contra el arrianismo.

Jerónimo de Estridón, en su vida de Pablo el Simple, un famoso decano de los anacoretas de Tebaida, cuenta que Antonio fue a visitarlo en su edad madura y lo dirigió en la vida monástica; el cuervo que, según la leyenda, alimentaba diariamente a Pablo entregándole una hogaza de pan, dio la bienvenida a Antonio suministrando dos hogazas. A la muerte de Pablo, Antonio lo enterró con la ayuda de dos leones y otros animales; de ahí su patronato sobre los animales y los sepultureros. Porque San Antón también es el patrón de los sepultureros.

Se cuenta también que en una ocasión se le acercó una jabalina con sus jabatos (que estaban ciegos), en actitud de súplica. Antonio curó la ceguera de los animales y desde entonces la madre no se separó de él y le defendió de cualquier alimaña que se acercara. Pero con el tiempo y por la idea de que el cerdo era un animal impuro se hizo costumbre el representarlo dominando la impureza, y por esto le colocaban un cerdo domado a los pies, porque era vencedor de la impureza. Además, en la Edad Media, para mantener los hospitales soltaban los animales y para que la gente no se los apropiara los pusieron bajo el patrocinio del famoso San Antonio, por lo que corría su fama. En la teología el colocar los animales junto a la figura de un cristiano era decir que esa persona había entrado en la vida bienaventurada, esto es, en el Cielo, puesto que dominaba la creación.

Se afirma que San Antón vivió hasta los 105 años, y que dio orden de que sus restos reposasen a su muerte en una tumba anónima. Sin embargo, alrededor del año 561 sus reliquias fueron llevadas a Alejandría, donde fueron veneradas hasta alrededor del siglo XII, que fueron trasladadas a Constantinopla. La Orden de los Caballeros del Hospi-



Ermita de San Antón, vista desde el cruce de la calle Pilarejo con la Cuesta de Heredia

tal de San Antonio, conocidos como Hospitalarios, fundada por esas fechas, se puso bajo su advocación. La iconografía lo refleja, representando con frecuencia a San Antón con el hábito negro de los Hospitalarios y la tau o la cruz egipcia que vino a ser su emblema.

Tras la caída de Constantinopla en 1453, las reliquias de Antonio fueron llevadas a la provincia francesa del Delfinado, a una abadía que años después se hizo célebre bajo el nombre de Saint-Antoine-en-Viennois. La devoción por este santo llegó también a tierras valencianas, difundida por el obispo de Tortosa a principios del siglo XIV (de ahí lo de San Antón era un francés que de Francia a España vino..., aunque lo de francés, por lo dicho anteriormente, no es ni exacto ni cierto)

La orden de los antonianos se especializó desde el principio en la atención y cuidado de enfermos con dolencias contagiosas: peste, lepra, sarna, venéreas y sobre todo el ergotismo, llamado también fuego de San Antón o fuego sacro o culebrilla. Se establecieron en varios puntos del Camino de Santiago, a las afueras de las ciudades, donde atendían a los peregrinos afectados.

El hábito de la orden es una túnica de sayal con capuchón y llevan siempre una cruz en forma de tau, como la de los templarios. Durante la Edad Media tenían la costumbre de dejar sus cerdos sueltos por las calles para que la gente los alimentara. Su carne se destinaba a los hospitales o se vendía para recaudar dinero para la atención de los enfermos.

Sí, allí desde hacía siglos se encontraba la ermita de San Antón.

Aunque Ximena Jurado no la nombra, y no sé por qué, disponemos de otras fuentes que permiten asegurar su existencia con anterioridad a la fecha de publicación del Catálogo de dicho autor (1654).

Francisco Rus Puerta en su *Historia Eclesiástica del Reyno y Obispado de Jaén* (signatura 2/46395 de la Biblioteca Nacional), publicada en 1634, es decir, veinte años antes que el Catálogo de Ximena Jurado, nombra como ermitas de Alcaudete las de Nuestra Señora de la Fuensanta, Espíritu Santo, San Roque, Santa Cruz, Santa Catalina, San Sebastián, San Marcos y Santa Ana. Tampoco nombra a la de San Antón, pues.

Sin embargo, en 1511, con motivo del Sínodo Provincial celebrado en el Obispado de Jaén, se publicó una lista de ermitas de la provincia en la que figura que en Alcaudete, en esa fecha de 1511, existían las siguientes ermitas: San Antonio Abad (San Antón), San Cristóbal, La Fuente Santa, San Roque, San Sebastián, Santa Catherina (o Santa Catalina) y la Santa Cruz. No se nombra a San Marcos.

Conclusión: La ermita de San Antón ya existía en 1511, pero ello no quiere decir que la ermita de San Marcos no existiera también, porque de no nombrarla no se deduce que no pudiera existir, ya que a sensu contrario, la ermita de San Antón no se nombra como existente en 1634 y 1654 y, sin embargo, existía.

Lo más probable, y va estaríamos en el terreno de la conjetura, es que ambas existieran probablemente a mediados del siglo XV, ya que, como dice Ximena Jurado en su Catálogo, en 1449 se celebró el voto que hemos mencionado anteriormente en la ciudad de Baeza, con procesión a la ermita de San Marcos "...y viendo las demás Villas y Lugares de la comarca el remedio tan milagroso hizieron la misma promesa y voto" (página 402), lo que permite suponer que en Alcaudete también pudiera existir por esas fechas de mediados del siglo XV, la ermita de San Marcos, así como la de San Antón, dado que en 1511 ya existía y pudo construirse con anterioridad.

Cabe también pensar que la ermita de San Antón y la de San Marcos fueran la misma y que se llamasen indistintamente de San Marcos (Rus Puerta y Ximena Jurado) o de San Antón (Sínodo de 1511), porque es por lo menos chocante que existiendo la ermita de San Antón actualmente y en 1511, no la nombraran, ni Rus Puerta en 1634, ni Ximena Jurado en 1654.



Imagen de San Antón custodiada en el convento de las Hermanas Mercedarias de la Fuente de la Villa, cedida por el Rvdo. Don J.R.Gómez López, Párroco de San Pedro



Ermita de San Antón hoy, de cerca.

Y pasaron uno, dos, tres, cuatro, cinco largos siglos... Y allí estaba y seguía estando San Antón. Fui de los últimos que pude verlo. Y también de los últimos que guarda su recuerdo.

Hay otras cosas, sin embargo, que no recuerdo. El tiempo va borrando inexorablemente todo y hay veces que por tu edad no fijas cosas o imágenes que puedes haber visto, pero por tu niñez no se han anclado contigo. Como la imagen de San Marcos, procedente de su antigua y desaparecida ermita (?). Afortunadamente todavía hay quien recuerda y asegura haberla visto en la ermita de San Antón, adonde fue trasladada(?), y allí estuvo desde entonces junto con la de San Antón, como me asegura mi querida tía Manuela Serrano Escuchas, que San Marcos, San Antón y Dios guarden por muchos años aún.

Y sí que recuerdo, aunque muy vagamente, ver entrar y salir a las mujeres en la ermita, decían que para pedir novio a San Antón, aunque yo, como niño, a esas cosas no le diera importancia. Preguntando a los más antiguos del lugar, algunas mujeres ya mayores me han contado que hasta lanzaban piedras a la imagen de San Antón y si alguna de ellas se quedaba encima del libro o entre los pliegues de su vestidura, ello era señal inequívoca de que su ruego había sido escuchado y sería inminente, itantas eran las ganas!, la llegada de un buen novio.

Y verdaderamente eran tantas las ganas que algunas veces, por atrapar a quien fuera, sucediera lo que le sucedió a aquella suegra y, sin embargo, buena mujer, que fue a toparse para su hija con un novio y luego yerno más malo que el mismísimo demonio y, resentida, le reprochaba a San Antón, según me decía mi madre, aquello tan irreverente que ya he contado alguna vez de

San Antón, santo cabrón, cara de cuerno, que según tienes la cara me diste el yerno.

O lo de

San Antón, santo francés,

santo que no bebe vino, aquel que tiene en los pies, San Antón es un cochino

no poniendo la coma después de *San Antón* para llamarle a San Antón lo que no era, por mucho que ella en su resentimiento con el demonio de su yerno, le reprochara al santo protector de los animales algo de lo que no era ipobre de él!, bajo ningún concepto, culpable.

...Y poco a poco, sin echarle cuentas, pero de una manera acelerada, fueron cambiando las costumbres; los animales, según se mire, fueron menos animales, y lo de pedir novio se fue quedando por lo menos *demodé*, si es que lo de novio o novia subsiste, que esa es otra cuestión y no precisamente lingüística.

Hoy la ermita de San Antón es una lamentable y no sé si irreversible ruina.

Las imágenes de San Marcos y de San Antón que en ella estaban fueron hace ya tiempo trasladadas por unas manos misericordiosas aún al convento del Jesús y tras la incipiente y posible ruina del mismo, si Dios no lo remedia, la imagen de San Antón fue trasladada al convento de hermanas mercedarias de la Fuente de la Villa, donde está actualmente custodiada, aunque no al culto.

De la imagen de San Marcos, no sé qué ha podido ser de ella. ¿Alguien lo sabe?

Mi admirado maestro y buen amigo, Don Antonio Rivas Morales, Ilustre Cronista de Alcaudete, recoge en su magnífica Historia de Alcaudete, Tomo IV, Segunda Edición (Editorial Benamazor, Granada, 2007), la existencia adicional de la imagen de San Francisco de Sales en la ermita de San Antón, de la que no recuerdo absolutamente nada. Tampoco sé qué pudo ser de ella.

Ya sólo sé que

HE VISTO ARRUINARSE LENTAMENTE A la ermita de San Antón de Alcaudete.

He visto arruinarse lentamente, en la altura de su cima coronada, la belleza y la gracia de una ermita, como flor que de un soplo es arrancada con su garfio despiadado por el viento, como casa que se cae desmoronada.

Cinco siglos de historia y sentimiento han pasado por ella, cual si nada hubiera sucedido. Ni un lamento, ni un grito de protesta, ni la callada voz con que la indiferencia calla su pensamiento, lloran su ruina desgraciada.

Allá en lo alto está lo que resta de su muro y el fantasma en que ha quedado su espadaña. San Antón no es templo ya, es un oscuro y arruinado solar, como esta España.

(Todos los poemas están protegidos y registrados con el copyright nº M-001040/2008 del Registro de la Propiedad Intelectual)

NECESITAMOS TRES ESPAÑAS Y MEDIA PARA MANTENER NUESTRO CONSUMO ACTUAL.



PROFESORA

de la organización ecologista internacional porcionar los recursos renovables que las WWF y en el que colaboran la Sociedad personas utilizamos y que incluye el es-Zoológica de Londres y la Red Huella Glo- pacio necesario para infraestructuras así bal, el descenso de la biodiversidad, unido como la vegetación para absorber el dióxial aumento de nuestra demanda de recur- do de carbono (CO2). Desde 1.966, hemos sos, ha superado la capacidad regenerativa duplicado mundialmente nuestra huella del planeta. Además, los países enriqueci- ecológica. dos del N. vivimos a costa de degradar los ecosistemas de los países más empobreci- diferentes ecosistemas y el uso que hace-

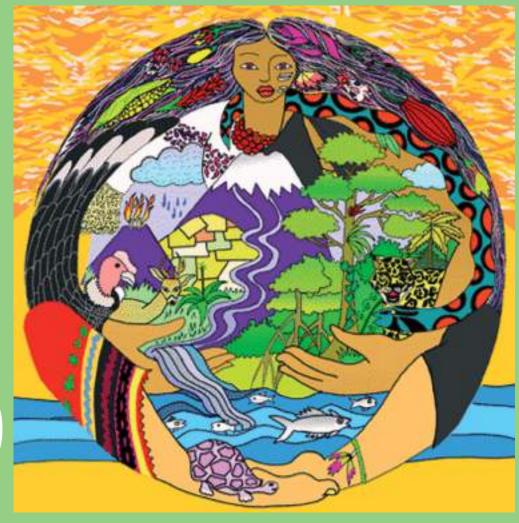
del medio ambiente y, en paralelo, el au- dos situaciones futuras en base a dichos mento de la demanda de recursos, la huma- análisis: la probable, si seguimos con la nidad necesitaríamos dos planetas como la gestión actual y la posible, si reducimos el Tierra, en el 2.030 y tres en 2.050.

El proceso de desarrollo incontrolado vi- te. vido en España en las últimas décadas, ha provocado la duplicación de nuestra huella de datos, el Índice del Planeta Vivo (IPV), ecológica, lo que supone que cada español que mide el estado de la biodiversidad (rinecesitemos, actualmente, una media de queza o variedad de los ecosistemas, en 5,4 hectáreas de tierra. La huella ecológi- definitiva, de los seres vivos), ha bajado en ca mide el área de tierra biológicamente un 30% y entre las razones de la destruc-

Según el reciente Informe "Planeta Vivo" productiva y el agua necesaria para pro-

El Informe, que analiza la salud de los mos los seres humanos del planeta para De seguir el ritmo actual de degradación satisfacer nuestras necesidades, plantea impacto humano sobre el medio ambien-

Desde 1.970, primer año de la recogida





ción de los ecosistemas se señalan la pérdida del hábitat, la sobreexplotación, la contaminación y la introducción de especies invasoras. Todas estas acciones son debidas, básicamente, a la actuación humana.

El estado de la biodiversidad es un indicador del estado de salud medio ambiental del planeta. Para la obtención de dicho Índice se ha analizado la situación de 8.000 poblaciones de 2.544 especies de vertebrados, estableciéndose el índice de valor 1 en 1.970 y como si fuera una bolsa de valores, se computan las fluctuaciones anuales de las distintas especies.

Biodiversidad: diferencias Norte-Sur.

El estado de la biodiversidad en el hemisferio N. ha mejorado, en la zona euroasiática el estado de salud de las especies ha mejorado un 43% debido a la implantación de medidas de protección, pero sobre todo porque aquí los grandes cambios se produjeron antes de 1.970.

El descenso dramático de la biodiversidad se está produciendo en el hemisferio Sur, en las zonas intertropicales la bajada ha sido del 60%, especialmente en el sureste asiático, América tropical y sus mares. Estas dos grandes zonas geográficas son el mejor ejemplo para relacionar el descenso de la biodiversidad con el aumento de la huella ecológica.

De nuevo aparecen las desigualdades: si todos los habitantes de la Tierra tuvieran un nivel de consumo similar al consumo medio por habitante en EEUU, necesitaríamos los recursos de 4,5 planetas como la Tierra, pero si tomamos como referencia el consumo medio por habitante en India, sobraría la mitad del planeta.

Es evidente que nuestro modelo económico de consumo incontrolado está provocando el colapso de la capacidad del planeta para recuperarse y que estamos consumiendo recursos ajenos, los recursos de los países del Sur a los que cada vez más empobrecemos. Y es evidente también, que en este mundo global, las otras personas, las diferentes, no son forasteras, son "nuestras compañeras de viaje" porque ya todas y todos vamos en el mismo barco.

Por ello, es necesaria la actitud de responsabilidad y coherencia que nos lleve a la reflexión crítica y replanteamiento, tanto a nivel individual como colectivo, de nuestro modelo económico basado en el fomento de unas formas de vida consumistas y, en consecuencia, que también nos lleve a la defensa de la justicia social y a la solidaridad.

Afortunadamente, cada vez son más numerosas las personas y colectivos a escala global que articulan propuestas y promueven actuaciones orientadas hacia un consumo consciente, crítico y responsable frente a la consideración, casi generalizada, del hecho del consumo como un fin en sí mismo. Por ejemplo, la celebración internacional del Día sin Compras, el 26 de Noviembre, propuesta en 1.992 por el publicista canadiense T. Dave contra los excesos consumistas, es una jornada- campaña de boicot, no contra un producto o una empresa concreta sino contra el aparato mercantilista y publicitario y contra el modelo de consumo resultante. Eligió esta fecha, festiva en EEUU, porque marca el pistoletazo de salida a la oleada de las compras navideñas y es la jornada en la que se produce el mayor volumen de compras en este país.

Los lemas "Un día sin compras, 364 de consumo sostenible" y "Nada, el producto más vendido en el Día sin Compras" son los dos últimos utilizados para su celebración en nuestro país. Podemos reconocer una situación parecida de consumismo generalizado en nuestras fiestas navideñas de estos últimos años.

¿Por qué no transformar esta dura situación de crisis en una posibilidad de CAMBIO, en una reflexión y debate colectivos, en una posibilidad de búsqueda común del camino por donde transitar hacia la sostenibilidad socioambiental y hacia un sistema económico respetuoso con el medioambiente y con los valores éticos?.

Busquemos alternativas posibles, apostemos sin miedos por la transformación de nuestro actual modelo de producción, distribución y consumo, así como por la reconducción de nuestro estilo de vida contemporáneo. Porque vivimos en un planeta de recursos limitados al que hemos sobreexplotado y aún seguimos estrujando por encima de su capacidad natural de recuperación y porque no podemos olvidar nuestra responsabilidad para con las siguientes generaciones, sería terriblemente injusto dejar que nuestra deuda ecológica la pagasen nuestros nietos, sus hijos y a su vez sus hijos...

Las alternativas basadas en la AUSTERIDAD y en el gradual y planificado decrecimiento económico de algunos sectores ya no deberíamos verlas como una opción, sino como una NECESIDAD que las sociedades y países enriquecidos del N. deberíamos asumir (a nivel colectivo e individual) por JUSTICIA SOCIAL, como máximos responsables de la problemática situación actual.





PLANTAS EN ALCAUDETE Zarzaparrilla

José Cruz Gámez

DEPURATIVA DIURÉTICA Y APERITIVA

El otoño es el momento ideal para descubrir los colores de la naturaleza. Ninguna otra estación es comparable en matices tan singulares que son capaces de maravillar al espíritu del caminante. Los días se acortan, la capa de niebla se espesa y las primeras escarchas recuerdan que el invierno se aproxima.

El hombre no puede sustraerse a su pasado de cazador-recolector; es algo que se encuentra en nuestra memoria genética, ya que durante mucho tiempo los humanos sobrevivieron recolectando bayas y frutos silvestres. Será por eso por lo que todo aquél que alguna vez haya paseado por el campo, ha sentido una irresistible tentación de probar esos frutos expuestos al aire y al sol, dotados de una cálida explosión de colorido. Sin embargo hay que tener precaución al elegir los que consumimos ya que, en ocasiones, esos mismos colores llamativos son una advertencia que nos avisa del posible peligro de toxicidad.

Ha llegado el momento de llenar la despensa para el inminente invierno, guardar para disponer de las reservas. Las viejas costumbres vuelven y los frutos se convierten en mermeladas, gelatinas, licores y dulces; siendo las almendras, granadas, endrinas, membrillos, moras, nueces y castañas algunos de los principales protagonistas. Pero hay otro frutillo que se desarrolla paralelamente por esta época, pequeño y humilde, que cuenta en las raíces de la planta que lo produce -la zarzaparrillacon unas propiedades que hacen de ésta una verdadera aliada de nuestra sangre, al depurarla, ayudándole a eliminar de nuestro líquido vital sustancias que se consideran verdaderas toxinas para nuestro organismo.

REFERENCIAS HISTÓRICAS

Ya el célebre médico y botánico de la antigua Grecia Dioscórides, en su tratado "De materia médica", hablaba de las propiedades antiveneno de la zarzaparrilla.

Por esta supuesta propiedad la planta fue tomada con frecuencia por los emperadores romanos para evitar los peligros de un envenenamiento durante las comidas, ya que algunos dejaron su trono por culpa de bebedizos traidores. Por este motivo en la Roma antigua se promulgaron leyes especiales contra quienes utilizaban estos venenos.

Diferentes especies de zarzaparrillas en todo el mundo han sido utilizadas desde la antigüedad por sus propiedades beneficiosas. Cuando los colonizadores españoles llegaron a América, vieron que los nativos utilizaban las raíces de unas lianas para el tratamiento de enfermedades reumáticas, para tratar externamente la piel y como afrodisíaco o tónico general. Eran zarzaparrillas locales que se parecían mucho a la europea, de ahí que las llamaran con el mismo nombre. En el siglo XVI algunas especies americanas fueron traídas a Europa, donde pronto se convirtieron en plantas medicinales muy prestigiosas y reconocidas.

El famoso botánico gaditano José Celestino Mutis (su cara figuraba en



Carretera de Córdoba 14 23660 ALCAUDETE (Jaén)

Oficinas: Tfnos: 953 560 725/726 Fax: 953 708 512

Tfnos: 953 561 165 (3 lineas) Fax: 953 708 752

socio colaborador 2



los antiguos billetes de 2 000 pesetas) en su "Arcano de la quina", obra póstuma publicada en 1 828, habla de las ventajas de combinar esta planta (Cinchona officinalis) con la zarzaparrilla para aliviar la inflamación y combatir la infección catarral.

La zarzaparrilla gozó de algunas virtudes mágicas en la península Ibérica, así como en el resto de Europa. Los campesinos que habitan en el macizo de los Vosgos (Francia) creen que esta planta es una especie de "curalotodo", pero debe recolectarse una noche estrellada de plenilunio, con la mano izquierda y sin mirarla, formulando al mismo tiempo una oculta invocación.

NOMBRE

Nombre botánico o científico: Smilax aspera L.



Nombre común o popular: Zarzaparrilla Sinónimos: zarza morisca, salsaparrilla, uva de perro.

Con el nombre de zarzaparrilla se designan más de 200 especies del género Smilax, repartidas por las regiones cálidas y húmedas del globo y que poseen efectos similares. Su nombre deriva de la ninfa o diosa griega "Smilax", que significa "hiedra con espinas". Según una leyenda esta diosa se convirtió en zarzaparrilla para estar al lado de su amado "Crocus" que es la planta del azafrán. De otro modo la denominación de zarzaparrilla significaría "zarza en forma de parra", por tratarse de una enredadera trepadora con frutos en formaciones similares a las uvas de la parra.

DESCRIPCIÓN

Se trata de un arbusto perenne de la familia de las Smilacáceas, antes de las Liliáceas, que puede alcanzar varios metros de alto, encaramándose a la copa de los árboles y formando una maraña difícil de atravesar porque se agarra a todo lo que encuentra a su alcance por medio de zarcillos. Tiene ramas delgadas y angulosas y más o menos espinosas. Sus hojas alternas son verdes y brillantes con forma acorazonada. Presenta un rizoma que se ramifica y forma prolongados tallos subterráneos. Las flores son pequeñas, de seis hojitas y de color crema; siendo el fruto una baya en forma de guisante, de color rojo más o menos oscuro, o bien negro cuando el fruto está bien maduro, formando una especie de racimo colgante.

SITUACIÓN O HÁBITAT

La zarzaparrilla es originaria de Asia, África y Europa. Se desarrolla especialmente debajo de los árboles perennes de los bosques mediterráneos de pinos carrascos y



encinas y en zonas arbustivas de coscoja o zarzamora, necesitando disponer de una cierta humedad para desarrollarse con mayor facilidad.

Podemos encontrar zarzaparrilla, sin mucha dificultad, si damos un paseo por los alrededores de la Sierra Ahíllos, pero especialmente por aquellos parajes en los que los árboles son más frondosos y húmedos, ya que es muy común en las zonas bajas y barrancos debajo del Cortijo Grande asociada a zarzales y otros arbustos que le sirven de apoyo en su crecimiento. Su presencia puede servir como indicadora de las zonas en que la vegetación natural estaba constituida por formaciones de tipo "maleza".

ÉPOCA DE FLORACIÓN

Las flores, de color amarillo verdoso, suelen aparecer a finales de verano o principios de otoño en grupos de 6 a 30 y con seis estambres o un solo pistilo, según se trate de un pie macho o hembra. Estas flores -que se parecen a las de la madreselva- desprenden un olor dulce y potente. Cuando la fecundación ha tenido lugar, generalmente desaparecen las piezas florales y el ovario se transforma en pequeños frutitos, durante los meses de noviembre y diciembre.

DESARROLLO Y RECOLECCIÓN

La planta de zarzaparrilla no tiene muchos requerimientos en cuanto al tipo de suelo. Crece muy bien en variados y distintos, sin embargo es necesario mantener con un cierto grado de humedad el lugar donde se encuentra.

Puede reproducirse mediante semillas y por esquejes. Para estos últimos la época ideal para realizarlos es durante el verano. Si se hace el cultivo por semillas es necesario sembrarlas en los primeros días de la primavera,





siendo aconsejable ponerlas en maceteros o semilleros, de esta forma se puede ejercer una mayor protección y seguimiento durante el proceso de germinación. Las plantitas aparecerán al cabo de 20 ó 30 días aproximadamente.

El interés de cultivar esta planta puede ser ornamental o terapéutico. Las flores y frutos son muy vistosos; sin embargo los aceites esenciales se encuentran principalmente en los rizomas. Si se quiere fomentar el sistema de raíces es aconsejable podar lo más posible las ramas de la planta, de esta forma se otorga mayor energía al crecimiento de la raíz, al mismo tiempo que cosecharemos brotes jóvenes destinados a la alimentación.

PROPIEDADES E INDICACIONES

En la actualidad algunos especialistas creen que la





zarzaparrilla europea (*Smilax aspera*) tiene parecidas propiedades que la sudamericana (*Smilax officinalis*) aunque es menos potente. En sus raíces se acumulan saponinas (actúan como espumante para las bebidas), principio amargo, resina, taninos, azúcares y sales minerales, entre otros. Se ha venido utilizando tradicionalmente para las siguientes finalidades:

- 1-Para depurar el organismo. Esta capacidad depurativa se debe principalmente a las propiedades diuréticas que le proporciona su riqueza en minerales como calcio, potasio y magnesio. El aceite esencial que contiene aumenta la producción de orina contribuyendo a eliminar líquidos, siendo indicada en las siguientes dolencias:
- Retención de líquidos. Las propiedades de la bebida de la zarzaparrilla la hacen aliada en las dietas de adelgazamiento de manera natural, por eso es aconsejable si necesitas bajar de peso.
- Enfermedades reumáticas (gota, artritis, artrosis, ácido úrico). La eliminación de líquidos mejora los síntomas reumáticos al ayudar a eliminar las acumulaciones serosas en las articulaciones, por lo que mejora la movilidad de los enfermos y disminuye el dolor.
- Enfermedades de la piel (acné, eccemas, dermatitis). Su capacidad depurativa la convierte en un buen remedio para el tratamiento de anomalías de la piel, que se manifiestan como consecuencia de un exceso de toxinas en el organismo.
- Enfermedades de las vías urinarias. Su capacidad diurética, antiséptica y antibacteriana se ha utilizado para prevenir o tratar las inflamaciones y piedras de los

riñones y también de la vejiga urinaria.

- 2-La zarzaparrilla ha demostrado su eficacia contra algunas afecciones febriles como la gripe, y se recomienda como aperitivo en casos de inapetencia o contra las digestiones pesadas.
- 3- Alimentarias. Los brotes jóvenes o los zarcillos de esta planta pueden comerse tiernos en ensalada, como una verdura más, o fritos en tortilla como si fuesen espárragos.

A partir de las raíces se obtiene una bebida -la zarzaparrilla-, que fue muy popular durante el siglo XIX tanto en Europa como en Estados Unidos, convirtiéndose en la bebida refrescante más popular de la época. La fabricación no alcohólica se hacía con extracto de raíz, azúcar, miel y agua. Posteriormente con la aparición de las "colas", especialmente de la Coca-Cola, perdió importancia.

4- Aplicaciones mágicas. Se dice que mezclada con cinamomo y sándalo en polvo, se esparce por la casa para atraer la fortuna de sus moradores.

Precaución.

Aunque las bayas de la zarzaparrilla no son tan tóxicas como las de la nueza (Bryonia dioica) o la hiedra (Hedera helix), que son parecidas y cercanas en el desarrollo del tiempo, no se recomienda su consumo ya que, en exceso, pueden producir náuseas y vómitos.

PREPARADOS

Infusión.

Se prepara (para adelgazar) con 30-40 g de raíz triturados en un litro de agua hervida durante diez minutos. Se puede consumir durante unos 45 días 3 tazas diarias, una delante de cada comida.

Decocción.

Primero se maceran durante 12 horas 2 cucharadas de raíz seca en un litro de agua. Después hay que calentar la maceración durante 15 minutos. Se deben tomar un par de vasos al día durante 15 días como máximo para mejorar los síntomas de celulitis, hipertensión o colesterol.

Receta de zarzaparrilla.

Mezclar la miel (1 kilo), el agua (1 litro) y la zarzaparrilla (1 vaso y medio de extracto) en una cacerola a fuego lento. Revolver bien con una cuchara hasta que quede una especie de jarabe homogéneo. Poner dos cucharadas de este jarabe en un vaso con agua carbonatada que esté bien fría y guardar el resto en frascos de vidrio en la nevera para utilizar posteriormente.



Carretera de Alcalá s/n Apartado de Correos 8 - 23660 Alcaudete (Jaén)

Socio colaborador 3

E-mail: frutossecos@danielortega-sl.es Tfno - 953 70 80 90

FILATELIA

ORÍGENES Y DESARROLLO (3)



Antes de comenzar esta tercera entrega, quiero significar que en el bloque de cuatro sellos, dedicado a Pablo Ruiz Picasso, en el Centenario de su nacimiento, 1881, se produjo una falsificación masiva que obligó al Gobierno a desmonetizar el mismo, dada su perfección, ya que el error consistía en el espesor del papel utilizado. El mostrado en la Revista nº 25 es ilegal.

Una vez visto lo que es Filatelia y sus orígenes, como igualmente su desarrollo, antes de pasar al coleccionismo y su sentido, veremos algunos conceptos fundamentales que iremos tratando más a fondo a medida que surjan.

MADRIESTANA

CORACTOS

4. julio 2005

PRIMER CASTALLO DE ALCAUDETE LIAEN

A RCM-FMT 2005

De la puesta en Circulación del Sello dedicado al Castillo de Alcaudete guardo un entrañable recuerdo y agradecimiento a todos los que hicieron que esto fuera una realidad. Una de las personas que de forma definitiva contribuyó a que esto fuera realidad fue nuestro querido y nunca olvidado Paco Molina (q.e.p.d.), con el que me unía una gran amistad, pues, además de amigo, era un gran trabajador y emprendedor. Siempre lo llevaré en el mejor de mis recuerdos.







Existe una gran variedad de Matasellos o Canceladores:

Además de los Matasellos originales y otros que ya hemos apuntado, están los Matasellos Especiales y los Conmemorativos; Franqueos Mecánicos o "Rodillos Publicitarios". Dentro de este apartado están los Franqueos Mecánicos, con utilización de tinta roja, manipulados por las empresas directamente (El coleccionismo de estos está tan extendido y cotizado, que se editan catálogos monográficos de los mismos). Las Tarjetas Postales y del Correo y los Enteropostales o Entero Postales, según se utilice como adjetivo o sustantivo.

Dentro de los Matasellos o canceladores, están los ordinarios o de uso corriente, que son los utilizados en las oficinas de Correos diariamente. Los Especiales o Conmemorativos, son los que se solicitan a Correos, para su uso durante uno o varios días, en el lugar que se elija, donde se instala una Estafeta Temporal, asistida por un funcionario de Correos. En unos y otros, el peticionario es el que elije un boceto, que después se plasma en el Matasellos especial de accionamiento semiautomático, de reciente implantación. Dicho boceto puede conmemorar una fecha, o mostrar algo de interés general o privado. Por todo ello, hay que abonar unas cantidades tales como Tasas, derechos de Estafeta Temporal, minuta por horas de asistencia del Funcionario y coste por fabricación del Matasellos. Las Tasas, bien correspondan a particulares o empresas, tienen un tratamiento según las tarifas fijadas anualmente y, reducido, cuando es para las Sociedades Filatélicas Federadas.

El Franqueo Mecánico, que tiene dos vertientes, El Rodillo Publicitario o de Propaganda, cuya utilización la fija Correos en un mes de duración. El coste de confección y puesta en servicio, ha de



ser abonado por el peticionario. La utilización de este Rodillo, solo se realiza en Oficinas Técnicas. En dicho rodillo, como su nombre indica, se está publicitando algo, bien con imagen o levenda, o ambas cosas. El otro Franqueo Mecánico, es el utilizado por las empresas, en sus factorías u oficinas; lleva, además de la fecha y lugar de origen, el valor que le corresponda, según tamaño, destino y peso y, en la parte dedicada a la publicidad, la imagen o motivo que se elija, con la leyenda correspondiente. Estos Matasellos, son usados con tinta roja y, aunque en los países europeos, en un principio también utilizaron tinta roja, actualmente, concretamente Alemania, Francia, Suiza y algunos más, están utilizando tinta azul. Estos se utilizan bajo contrato entre empresa y Correos, en función del tiempo de utilización y suma de las cantidades fijadas en cada caso, por la máquina, para el franqueo correspondiente. Este tipo de Franqueos, son muy solicitados por los coleccionistas, ya que son documentos filatélicos al cien por cien. Se coleccionan en fragmentos recortados de los sobres, o el sobre completo, máxime si se trata de carta o paquete Certificado.

Recientemente, en la ciudad de Rota, la Fundación Alcalde Zoilo Ruiz Mateos, del 10 al 21 de septiembre de 1998, se utilizó un nuevo Franqueo Mecánico, denominado "Franqueo Digital", que está en estudio para su definitiva aprobación por la Comisión de Modernos Signos de Franqueo de FESOFI. (Federación de Sociedades Filatélicas).

Las Tarjetas Postales o del Correo, definidas por su propio nombre, Están catalogadas, desde su aparición en 1873-74, como Entero Postales. Hasta 1960, la cara anterior de la misma, estaba reservada para plasmar las señas del destinatario. El número emitido de estas, con



distintos motivos de franqueo y añadidos, se aproximó a las 50 variedades, hasta el año 1938. En 1960, se emitieron dos con motivo de celebrarse en España el Congreso Internacional de Filatelia y otra cuyo franqueo era la imagen del Caudillo. A partir del 3 de diciembre de 1973 y hasta 1976 inclusive, estas se emitieron anualmente, en número de cuatro diferentes y dedicadas a las ciudades españolas en su ilustración. Desde 1977 y hasta nuestros días, estas se emiten en número de dos por año, salvo excepciones.

El Sobre Enteropostal, es un documento similar a la tarjeta, cuya aparición en la Filatelia data de 1985, emitidos por parejas y año para, posteriormente, pasar a 3 e incluso 4 por año, cuya emisión continúa hasta la fecha. Estos están ilustrados en su cara anterior con diversos motivos, en su mayoría históricos y personajes célebres, coincidiendo, en no pocas emisiones, que el sello impreso en el mismo es coincidente con la ilustración del mismo, pues por su condición de ser un Entero Postal, ha de llevar el sello impreso.

Hay otro producto que recogen los Catálogos Especializados, como son las "Hojas Recuerdo de Efemérides Filatélicas" que, por ser de origen privado, no entramos en su estudio: Datan de 6 de mayo de 1972. Las incluyen en los catálogos, porque son los comerciantes los que editan éstos y no Correos.

Otro producto de Correos, son las Pruebas sin Dentar, de Artista o de Color e incluso en blanco y negro. Estas se empezaron a emitir el 4 de abril de 1975, con motivo de la puesta en circulación de la serie dedicada a la Exposición Mundial Filatélica "España 75" Todas ellas, en base a la reproducción de una Hoja Bloque o sello suelto, ambos dentados, ya que se emiten en la misma fecha. En principio, Correos fue muy cauto en esto, emitiendo



OFICINA DE ALCAUDETE CTRA DE ALCALÁ LA REAL S/N TFNO. 953 70 80 25

una o dos por año, quedando algunos en blanco sin que se emitieran, pero, desde finales de los años 80 se han producido de tal manera, que ya resulta abusivo su uso. Cada una cuesta actualmente 7 € en Correos, pero en el mercado se han llegado a pagar por algunas, cantidades verdaderamente disparatadas. La emisión de éstas no cesa, estando ya programadas para el presente año tres, en este caso dedicadas a las Catedrales Españolas.

Otro producto digno de reseñar por su valor filatélico son los Carnés. El primero de ellos se emite en enero de 1986 con motivo del

ingreso de España y Portugal en la Comunidad Económica Europea. El contenido del mismo, cuatro valores ilustrados con motivos alusivos al evento. El siguiente fue emitido el 15 de octubre de 1986, dedicado al V Centenario del Descubrimiento, con seis valores, todos ellos de personajes relacionados con el evento. A estos le siguieron otros hasta sumar un total de diez, siendo el último de los emitidos el 15 de octubre de 1991.

El Cupón Respuesta Internacional requiere oficinas adheridas a la Unión Postal Universal:

Hay un documento que debe conocer todo Filatélico que se precie, no solo por su valor filatélico sino por el cometido del mismo. Desde que comencé a montar mis colecciones y adquirir documentos en el extranjero hice bastante uso de él; se trata del "Cupón Respuesta Internacional". Se adquiere en las Oficinas Técnicas de Correos, pagando una cantidad estipulada. Este se envía con la carta de pedido y, el destinatario al que se le hace el pedido, lo canjea por el franqueo que le corresponda en una Oficina de su ciudad, siempre que ésta esté adherida a la Unión Postal Universal. Este primer Cupón que se muestra, caducó en su día, siendo sustituido por otro que, a su vez, ha sido anulado con fecha 31-12-2009. Este otro, de mayor tamaño, ha entrado en vigor con efectos 1-1-2010.

Otro elemento a tener en cuenta para los menos versados en materia Filatélica, son las Hojitas Bloque, emitidas como recuerdo de un evento de cierto relieve, que son gestionadas por editoriales de carácter privado, donde no figura en ningún sitio las iniciales F.N.M.T. (Fábrica Nacional Moneda y Timbre) que es lo que las avalaría como documento filatélico. La mayoría de las emitidas con este fin las ha gestionado la firma H. Eraclio Fournier-Vitoria.

Lo que llevamos visto conforma lo que en el argot postal se conoce como "Sistemas de Franqueo" Es de destacar que, aunque poco frecuente, en este capítulo se encuentran las "Etiquetas Franqueadoras", ya que su uso se ciñe principalmente a eventos muy destacados,



pues el coste de las mismas, ya que se confeccionan mediante encargo, es elevado. Tienen como fin publicitar el evento, que normalmente este caso se da en las Exposiciones Filatélicas.

Otro tipo de matasellos franqueadores son los de Servicio, de tipo octogonal, utilizados para Certificado, valores ambulantes por tren o carretera, correo marítimo, aéreo...

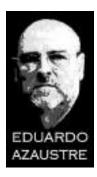
El sello del Castillo de Alcaudete tuvo su matasellos PDC:

Hay otro matasellos, que no podemos dejar de citar. El de "Primer Día de Circulación" (P.D.C). Después de esta fecha y durante un mes natural de 30 días, los Filatélicos, pueden solicitar se le estampe en toda la correspondencia que envíen, franqueada correctamente, a Correos y Telégrafos S.A. Via Dublín nº 7 - 28070 MADRID – Departamento de Matasellado. Con los documentos y la petición, hay que acompañar un sobre colector, ya domiciliado, para la devolución al peticionario. Cuando un sello determinado está ilustrado con un monumento, personaje u otro motivo de interés, se puede solicitar por el Ayuntamiento u otra entidad de la localidad, le sea concedida la utilización de un "Matasellos Primer Día de Circulación", con carácter gratuito, para ser utilizado en la ciudad en cuestión, quedando incluida en este acto la Presentación Oficial de dicho sello.



Pilar Salazar

...en el recuerdo



A mi nieto Mario

Mis abuelos han sido tan importantes para mí que considero una desgracia que una persona no tenga este tipo de recuerdos

Pilar Salazar Martínez era mi abuela paterna y nació en Alcaudete, provincia de Jaén, el miércoles tres de enero de 1883. Poco o nada puedo decir de su infancia o adolescencia, ni siquiera puedo decir exactamente el número de hermanos que tuvo. Sus padres fueron Juan Salazar Carrillo y Ana Martínez Vigil y de sus hermanos solo conocí a su hermana Dolores que fue la madre de Amparo y Manuela Bermúdez de Castro, esta última madre de los Salido Bermúdez de Castro, Eduardo, "Bobes" y demás hermanas y hermanos.

También conocí a un hermano de mi abuela que se llamaba Paco y que se quedó cojo de una pedrada, que le dieron en la rodilla cuando era un zagal. Recuerdo su figura encorvada, siempre acompañado de su muleta con una permanente sonrisa y muy cariñoso conmigo cuando venía por la casa a visitar a mi abuela.

El 22 de Agosto del 1914 se casó con mi abuelo Eduardo y tuvieron dos hijos, mi padre Eduardo y mi tío Manuel.

Mi abuela Pilar fue una mujer muy peculiar, sastra y camisera de profesión tuvo taller propio hasta más allá de lo que hoy entendemos por edad de jubilación y junto a ella aprendieron a coser un buen número de mujeres de Alcaudete, las "nenas" como ella les decía. Todas sentadas en las sillas de enea, sin respaldo, a las que llamábamos "monas" y de las que aún queda alguna en mi patio.

La tarea de la costura debió ser una pasión para ella, pues no hizo otra cosa en su vida, eso y hacer la comida, aunque ella comía muy poquito. Su arroz con despojos de gallina, caldoso y ahumado por la madera de olivo que usaba como leña y su tomatillo frito, muy aceitoso, con chorizo y un huevo, perviven en mi recuerdo como deliciosos.

Era menuda y pequeña, con aquellas gafas de cristales redondos que lentamente se iban desplazando hacia la punta de su nariz. Se sentaba, para coser, a la izquierda de la salida al patio de la casa, donde había, (y



sigue habiendo), un frondoso jazmín, del que, por las tardes de verano, se recogían sus flores para hacer las moñas o biznagas que lucían en la solapa de sus blusas de pijama, los hombres de la familia o amistades.

La recuerdo con la aguja en la mano, armando la pechera de una americana o dando forma al cuello de una camisa de popelín, cantando, con un hilo de voz, el cuplé Flor de té, que inmortalizase Raquel Meller.

Otro soniquete que dejaba escapar con suave voz eran unas estrofas que decían así:

- ¿Te gustan los claveles?
- iPues ya lo creo!
- Si yo te los regalo, ème harás un feo?

Al correr de los años supe que se trataba de una escena compuesta por Venancio e Isidra, personajes de "El Santo de la Isidra", un sainete lírico de costumbres madrileñas, musicado por Tomás López Torregrosa y con letra de Carlos Arniches.

También me acuerdo de otra cancioncilla que repetía con un cierto deje argentino...

- El día del casorio



dijo el tipo'e la sotana:
"El coso debe siempre
mantener a su fulana".
Y vos interpretás
las cosas al revés,
¿que yo te mantenga
es lo que querés?...
... Si en tren de cara rota
pensás continuar,
"Primero de Mayo"
te van a llamar.

No hace mucho que me sorprendió oírlo en la voz de Carlos Gardel y entonces pude saber que se trataba del tango "Haragán", escrito por Manuel Romero y Luis Bayón Herrera y con música de Enrique Delfino. Ignoro donde y como aprendió mi abuela esa canción.

Entre los recuerdos de mi niñez, aparece un Tiovivo de hojalata, colocado sobre una cómoda de *la salita de recibir* y con el que me dejaban jugar en escasas ocasiones, así como dos caballos grandes de cartón, el más nuevo, colgado del techo en el hueco de la escalera de la casa.

El patio de la casa estaba partido en dos partes, la primera con su parra situada a la entrada de la cocinilla, estaba ajardinado con arriates y empedrado, la segunda parte estaba destinado a los pilares para el agua y el retrete, a almacenar leña de támaras de olivo y a una higuera de considerables dimensiones a la que me gustaba subir. ¡Un quebradero de cabeza para mi abuela!

También recuerdo un barreño con agua y ceniza en el fondo, en el que me gustaba meter una ramita para removerla suavemente y observar el movimiento de la ceniza dentro del líquido. Ya de mayor supe que dicha agua se usaba a modo de lejía y de ahí que no me dejasen enturbiarla.

Otra cosa que me fascinaba era observar a mi abuela, como mecía la plancha de carbón para avivar las ascuas que contenía. Cuando alcanzaba la temperatura adecuada la utilizaba sobre un cobertor y un lienzo blanco que colocaba sobre la mesa camilla. A veces se ayudaba con una pesada tabla de formas redondeadas que le servía para planchar las mangas de las chaquetas.

También he de mencionar una bandeja de mimbre, plana, que conservo como oro en paño y que mi abuela usaba como expositor de las camisas dobladas y recién planchadas.

Mi abuela Pilar me quería con desmesura y auténtica pasión, me resultaba embarazosa la forma en que me miraba, totalmente fascinada y no me quedaba otra que permanecer a su lado mientras me acariciaba y me miraba con arrobo. Yo también la quise mucho y por azares de la vida hoy vivo en la que fue su casa.

Solo de su mano y en su compañía, me atrevía a acercarme a un cuadro de grandes dimensiones que tenía en su dormitorio: *Las Ánimas benditas del Purgatorio...*, iesas mujeres y hombres desnudos, con caras compungidas y entre llamas me producían auténtico pavor!

Su vida era una vida de trabajo de sol a sol y solo al anochecer, se vestía de negro, naturalmente, se encasquetaba el velo y al Carmen, a rezar el rosario, mientras se abanicaba mirando con descaro a unos y otras y a los que no dudaba en preguntar:

- "..., oye..., tú de quien eres..."

Toda su vida se quejó del estómago, "tengo acedía",



repetía con malestar y se tomaba un papelillo con bicarbonato. Cerca de cumplir los ochenta años, mi padre la llevó al médico en Almería, donde por aquel entonces vivíamos. Cual no sería la sorpresa que de acedía nada, lo que tuvo toda su vida fue falta de ácidos en el estómago y por eso su digestión era muy defectuosa, así es que mi padre le repetía una y otra vez..., "¿Acedía?¿acedía?, acenoche es lo que usted tiene"

Yo también le hablaba de usted, es lo que oía, pero no por eso tuve una relación distante con mis abuelos, al contrario.

Los últimos años de su vida tuve poco contacto con ella, le escribía cartas desde Barcelona que leía y releía una y otra vez. Perdió mucha vista y casi no podía coser, así es que su carácter se agrió un tanto y como es natural la pagaba con mi abuelo Eduardo, al que cuando se enfadaba llamaba "jurel" y le recriminaba diciéndole ..., "disfrutas friyéndome la sangre". Tuvo la mala suerte de caerse y quebrarse la cadera, no la operaron y así murió, en 1967, después de muchos días entre lamentos. Eran otros tiempos, pero no por eso justifico la crueldad de su final. No se si estará en la Gloria pero la mereció con creces, lo que si creo es que uno está un poco vivo cuando entra en el recuerdo de alguien. Por ese lado mi abuela Pilar está bastante viva, pues no pasa un solo día que no la recuerde y piense en ella.





El viernes 30 de Abril, salimos de Alcaudete a eso de las nueve de la mañana con destino a Caravaca, en la comunidad murciana, para asistir a sus fiestas de los Caballos del Vino.

Nos fuimos hacia Guadix vía Iznalloz, pues desconocíamos si se había reparado la A-92 en el gran socavón que se produjo cerca de Granada por las últimas lluvias. El buen tiempo nos acompañó todo el trayecto, pasamos Baza y nos salimos de la autovía para tomar el desvío a Cúllar que pasando por la Puebla de Don Fadrique nos dejaría a las puertas de Calatrava de la Cruz.

Nos teníamos que alojar en el Hostal rural El Zorro, en el pequeño municipio de Barranda a dieciocho kilómetros de Caravaca. Este alojamiento lo habíamos reservado en el mes de enero ya que a esa fecha estaban completos los hoteles y la Hospedería de Caravaca. El hostal El Zorro, no merece mayor atención pues era de lo más mediocre, no por las instalaciones que son bastante buenas sino por pequeños detalles que te hacer incómoda la estancia, falta de limpieza, grifos en mal estado por la cal acumulada, agua templada tirando a fría, falta de almohadas para suplementar las existentes, mal aislamiento entre habitaciones, chirridos de las bisagras de las puertas, tapa del water descolgada, televisión demasiado pequeña, etc., cosas subsanables prestando un poco de atención al establecimiento y que sin duda dejarían mejor impresión entre los clientes.

Esa misma tarde pudimos tomar contacto con Caravaca, ciudad bonita y bien cuidada, algo mayor que Alcalá la Real en habitantes, pero con mucha mayor presencia en sus edificios y servicios. La Gran Vía de Caravaca es impresionante y toda ella nos la encontramos engalanada esperando los festejos que se nos ofrecerían el fin de semana. Sus restaurantes, cafeterías y bares dejaban bien a las claras que nos encontrábamos en una ciudad "de posibles" donde hay dinero, mucho dinero y que además, se lo saben gastar.

La ciudad moderna está bien diferenciada del barrio medieval que se encuentra adosado a los alrededores del castillo y de la basílica de la Santa Cruz. Este año es Jubilar, pero me parece que los demás años es igual.

Junto a Santo Toribio de Liébana, Santiago de Compostela, Jerusalén y la ciudad eterna de Roma, Caravaca de la Cruz, comparte el honor de ser una de las cinco ciudades

que en el mundo pueden celebrar el jubileo.

La historia de la Cruz de Caravaca es motivo de un relato que pienso escribir pronto, pero cualquiera que esté interesado en el tema lo podrá encontrar en internet sin ir más lejos.

Lo primero que hago al llegar a una ciudad para visitarla, es acercarme a una oficina de turismo, donde generalmente son muy atentos y te dan todo tipo de informaciones. Allí me enteré que además de los Caballos del Vino celebran estos días sus fiestas de Moros y Cristianos y icomo no! enamorado de las Fiestas Calatravas de Alcaudete, me dispuse a disfrutar con la contemplación de los maravillosos trajes que moros y cristianos lucen en sus desfiles.

Pero vamos por partes, los Caballos del Vino es una ancestral celebración que procede de cuando a finales del siglo XIII, la ciudad de Caravaca de la Cruz estaba protegida por la orden de los templarios.

Los habitantes vivían tranquilamente en el pueblo que rodeaba el castillo, hasta que los moros lograron asaltar la ciudad. Los lugareños resistieron pero los moros eran más poderosos y finalmente les invadieron. Muchos murieron, pero otros pudieron llegar hasta el castillo, que dio albergue a los exhaustos caravaqueños. Esto hizo que los moros urdieran un plan para dominarlos contaminando las aguas que llegaban hasta el castillo.

El plan de los moros produjo envenenamiento y enfermedad entre los refugiados y cuenta la leyenda que fue entonces cuando un grupo de templarios decidió salir del castillo. Aunque estaban rodeados, los caballeros lograron pasar y alejarse unas leguas hasta un lugar que llaman el Campillo de los Caballeros. Allí pudieron llenar de vino unos pellejos que llevaban consigo en sus caballerías. Regresaron y con gran habilidad sortearon la vigilancia de los moros, entrando a galope por la cuesta del castillo. El estado de los enfermos era deplorable, de tal modo que solamente un milagro salvaría a la población. Así es que los templarios decidieron bañar en el vino traído la reliquia de la Santa Cruz y luego se lo dieron a los enfermos, rezando para que sanasen. Así fue como la epidemia desapareció y los refugiados sanaron totalmente.

Hoy en día solo un caballo lleva dos odres de vino al principio del desfile y en plan testimonial, los pellejos llenos de vino han sido sustituido en los caballos por ma-

ravillosas vestimentas completas bordadas a mano que asombran y conmueven por su increíble trabajo.

Caballos hay más de una cincuentena y detrás de cada caballo hay una peña que apoya y porfía frente a las demás peñas. Las vestiduras de los caballos se acercan de los cuarenta mil euros en algunos casos, sirviendo de ostentación y orgullo para sus seguidores que poseen además lugares y sedes donde reunirse. La fiesta se reparte por todas las sedes de las peñas, convirtiéndose en el lugar de celebración para comer y beber todos sus socios.

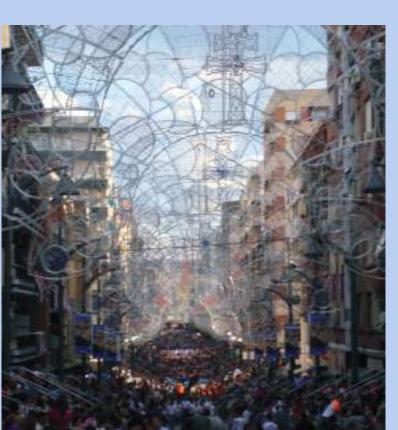
Al mismo tiempo se celebran los festejos de Moros y Cristianos, uno de los más lujosos e impresionantes de España en relación a una ciudad con el número de habitantes como el de Caravaca. Las distintas agrupaciones desfilan acompañadas por una banda de música, de modo que las bandas para caballos, y moros y cristianos, seguro que pasan del centenar.

Si los vestidos de los caballeros cristianos son bonitos, no digamos los de los moros, y moras, que se cambian regularmente casi cada año, superando en costo los mil euros muchos de ellos. Armaduras, cotas de mallas, cascos, armas y escudos, capas y sobrevestes, son impresionantes y todos los de la misma agrupación, iguales y conjuntados, Todo una gozada.

He de mencionar que el sábado nos acercamos al mediodía a la próxima población de Calasparras, pequeña ciudad famosa por su arroz y allí pudimos degustar un arroz con conejo y caracoles que "quitaba el sentío". El restaurante Centro fue el lugar donde nos lo sirvieron, así es que ya lo sabes, si pasas por Calasparras.

Dos días de fiesta que hemos pasado, pero que ha continuado hasta el día cinco de Mayo.

Desde luego que lo recomiendo vivamente a todo el que le guste este tipo de celebraciones. El espectáculo desde las tribunas que colocan en la Gran Vía de Caravaca es magnífico, los asientos son cómodos y en los bares y confiterías que hay en la ciudad nos surtirán de exquisitas viandas, en dulce y salado, para acompañar los tragos del Vinillo de la Cruz, indispensable en estas fiestas.











Semblanza de una familia Fernández y Fernández



Pensando en entrevistar a Salvador Fernández Gomar por la cantidad de años que ha estado al frente de su negocio familiar, una imprenta, y por conocer más de cerca a él y a su mujer, Encarnita Fernández Rueda, solicitamos que nos concediera poder hacerle una entrevista. Al final, este matrimonio tan amante de la familia, especialmente de sus hijos, nos han ampliado la perspectiva que teníamos y nos ha ofrecido toda clase de información para convertir este espacio en la historia de la familia Fernández Fernández.

Soy amablemente recibida en su vivienda, en la calle Zurbarán, dentro de uno de los barrios más tranquilos y antiguos, que no viejo, (continuamente se renueva) de Alcaudete: Las Protegidas.

Salvador y Encarnita forman un matrimonio inseparable. Desde siempre, todos los alcaudetenses los hemos podido ver juntos acudiendo al trabajo, a misa, a entierros, a fiestas, etc. Fieles a un estilo: Encarnita es una mujer alta y delgada, clásica a la hora de vestir, lleva siempre el pelo recogido con un moño italiano, todo ello lo luce con una sencillez y elegancia que no ha cambiado con el paso del tiempo; al igual que le ocurre a Salvador. A lo largo de la entrevista descubriremos lo bien avenidos que resultan como pareja, consultándose las dudas que surgen al evocar los recuerdos. Aunque sea Encarnita la más comunicadora y la que más lleva la iniciativa. Empezaremos por Salvador.

E. T. - Alcaudetenses los dos ¿no?

S. F. -Sí, pero no de nacimiento, yo nací en Coimbra (Portugal) el día 10 de noviembre de 1923. Mis padres eran Antonio Romero de Adán, que sí era de Alcaudete y Julia Gomar Pastor, valenciana, de Beniganin. Soy el 2º de 8 hermanos: Antonio, Salvador, Daniel, Niceto, Salustiano, Julia, Belén y Lolita. Mi hermano Salustiano falleció cuando tenía cinco años, Lolita hace

7 años y Antonio, hace cuatro. Mi infancia transcurrió en Alcaudete, vivíamos en la calle Llana, nº 1. Después nos trasladamos a la calle Campiña para volver de nuevo en los años 60 a la calle Llana en donde hoy vive mi hermana Belén. Mi maestro de pequeño: Don Luis Piédrola. Después de la guerra, fui a la clase de Don Rafael Aldehuela. En noviembre de 1938, cuando yo tenía quince años, fallece mi padre. Quedando mi madre viuda, con 7 hijos. Fueron años muy difíciles, pero con la fortaleza y el carácter de mi madre y su fe fuimos avanzando y saliendo adelante. Los hijos mayores nos pusimos a trabajar, poniendo todo nuestro esfuerzo y cariño por ella; así vimos muchas ilusiones realizadas, aunque no todas. Mi hermano Antonio pudo proseguir sus estudios, que unos años antes había iniciado en Cabra y, compaginando el estudio con el trabajo, terminó la carrera de Derecho, a la que se dedicó con total entrega y cariño toda su vida. Daniel y yo trabajábamos en una imprenta que había en la calle Pilarejo, (frente a Facundo Ruiz, muy buen







amigo) allí nos hicimos impresores. Sobre el año 45 nos instalamos por nuestra cuenta en la calle Campiña, que era donde vivíamos entonces. Mi hermano Niceto trabajaba en la casa Funes; mi hermana Julia, que era la mayor de las hermanas, ayudaba a mi madre en las tareas de la casa y al cuidado de las más pequeñas: Belén y Lolita. Ésta también estudiaría después Magisterio. Belén estudió 6º de Bachiller y más tarde hizo Geografía e Historia en Jaén, después de casada. Estos tiempos los recuerdo llenos de alegría, junto a mi familia y vecinos, que tanto nos querían: familia Espejo Ulierte, Ulierte Ruiz, Padilla López y la familia de Isabel Molina. Mi juventud fue muy feliz, he tenido la suerte de tener muy buenos amigos: Carlos Mata, Vicente Infante, Antonio Mata, Manuel García, Pedro Ruiz.... que aún los conservo y faltan algunos, siguen en mi recuerdo: Antonio Torres, Eduardo Calderón y Francisco Arrabal.

E. T. -Vayamos ahora con Encarnita. ¿Qué puede contar de su infancia y juventud?

E. F. -Yo nací en la Puerta del Sol, el 5 de octubre de 1929, soy la hija mayor de Luis Fernández Peinado y María Antonia Rueda Sánchez. Antonio, era mi hermano. Siempre hemos vivido en la Puerta del Sol, con mi abuela y mis tías Dolores y Encarnación. Fui a la escuela, teniendo como maestras a Da Carlota, D^a Esperanza y D^a Trini. Siempre fui una niña buena. Cariño tuve a montones. (Salvador siempre me ha dicho que soy la mimada de tres madres). Hice la Primera Comunión el día 24 de junio de 1936, en Santa Clara, el mismo día que cantó misa por primera vez el Don Carmelo Serrano Ruiz. Me examiné de ingreso en Martos en la academia de Don Antonio Travesí. Junto a mí se examinaron: Pepita Monte, Carmen Ruviejo, Mariqui Serrano, Carmelo Víboras, Cristino Ansino, Virgilio Moreno...después en la Academia de Don Vicente González la Torre, hice hasta 4º de Bachiller y Reválida... No continué los estudios porque mis padres no tenían medios, pero me gustaban tanto aprender que no dejé de estudiar para tener nuevos conocimientos. Cuando terminé el Bachiller sustituía a maestras: Doña Damiana y Doña Purita en las es-



cuelas Del Carmen y el Palomar. Dí clases particulares y preparé para la Primera Comunión a Pati de Castro, Pepita Rodríguez, Mari Celi Rodríguez. Me enseñó a bordar, mi prima Eulalia que había aprendido con Doña Ángeles, madre de Doña Carlota Sarmiento y hacer punto Doña Esperanza Úbeda y más tarde Sagrario Ansino, que vivía frente a nosotros.

Tengo muy buenos recuerdos de mis padres, siempre me inculcaron hacer el bien y a respetar a los mayores y sobre todo a tener a amor y fe en Dios.

Mi padre era un hombre alegre, tenía muy buenos amigos que conservó hasta el día de su muerte. No puedo olvidar que murió como cristiano, asistido de sacramentos, y sobre su ataúd la bandera de la Virgen de la Fuensanta, que le trajo su amigo, Víctor Marti.

Le gustaba mucho el carnaval, se disfrazaba junto a sus amigos Enrique López, Pablo Serrano, Sergio y Rogelio Burgos y Enrique Olmo (Bartolo, el taxista) hacían comparsas, que en el pueblo se recuerdan con cariño. Mi hermano Antonio heredó esta afición. También era muy gracioso y le gustaban mucho las chirigotas. Yo, sin embargo, siempre he sido más triste y no me he vestido de mantilla, ni de gitana. (Interviene Salvador y nos cuenta que él sólo se vistió una vez, nos da la foto que conserva; en ella aparecen: arriba, Vicente Infante, Manuel García, Salvador Fernández, Paco Arrabal; abajo, Carlos Mata, Antonio Torres,





Antonio Mata y Eduardo Calderón).

Mi madre fue una mujer buena, trabajadora y sufrida, entregada siempre a los demás y disfrutando cuando hacía dulces y los compartía con los vecinos.

Conocí a Salvador a través de mis amigas que eran mayores que yo: Angelita Vallejo, Carmen Arrebola, Eulalia Caño...mantuvimos relaciones durante trece años. Salíamos con otras parejas muy amigos nuestros: Paco La Rosa y Mento Calderón; Charico Díaz y Paco Arrabal; Baldomero Zapata y Patro Vázquez. Me pidieron el 23 de noviembre de 1954, estando presente Don Vicente González la Torre (Párroco), 9 de diciembre de ese año, ofició el sacramento del matrimonio Don Juan Fuentes en la iglesia del Carmen y se celebró en la casa de mi tía Dolores, en la calle Llana. Sirviéndose comidas preparadas por Lucía, la cocinera de la fonda.

E. T. -(Con tan buena comunicadora no hace falta preguntar) Hablemos ahora de los comienzos de la vida en matrimonio y del trabajo de los dos.

S. F. -Nos vinimos a vivir aquí a las Protegidas, a esta misma casa. Aunque ya está más transformada. Yo me quedé sólo en la imprenta y la trasladé a la calle Encarnación en el año 74. Y ahí sigue. Ahora, aunque jubilado, todas las mañanas doy una vuelta por allí. Se ha quedado con ella Damián Ávila, que lleva trabajando conmigo desde su adolescencia. Continuamente he tenido que estar actualizándome porque los primeros tipos quedaron obsoletos. Hemos adaptado máquinas digitales y ordenadores. Trabajamos con tipografía y Offset.

E. F. -Al poco tiempo de casarnos entró a trabajar en la casa Rosario, permaneciendo durante 46 años junto a





Obra Social

nosotros. Ella murió hace dos años. Era una mujer buena, de raza gitana, fiel, cariñosa y muy servicial. Todos la queríamos mucho. Cuando llegábamos a mediodía siempre tenía la mesa puesta. La cena siempre la hacíamos en casa de mis padres en la Puerta del Sol.

Yo puse una papelería en la calle Llana en el año 70. Para poder ayudar a los gastos de mis hijos que estudiaban afuera. En ella también trabajó mi hermano Antonio, y sus hijas María Luisa y María Isabel, que me ayudaban.

Fueron años de mucho trabajo pero también de buenos momentos cuando salíamos con nuestros amigos Filiberto Burgos y Elvira, Pati de Castro y Pura.

E. T. -¿Cuándo vienen los hijos?

E. F. -Primero nació Julia, el 1 de octubre de 1955, aquí en esta casa. Fue una niña traviesa y graciosa y como fue la primera nieta de ambas familias se crió muy consentida. Iba al Colegio de las Hermanas Obreras del Sagrado Corazón de Jesús, teniendo como profesoras a la hermana Rosalía, a Doña Brígida y su hija Josefina. E hizo amigas que lo han sido para toda la vida: Paqui, May, Mari Trini, Inés, Pili, Chelo Mata, Regi... Participaba en todas las fiestas y teatros del Colegio y en la Cabalgata de Reyes. Empezó a hacer Bachiller en la Academia de Doña Maruja, a quien tanto se le debe por la labor que hizo, junto al profesorado, para que muchos alumnos pudieran estudiar. Finalizando COU en el entonces recién construido Instituto de Alcaudete, institución que fue posible gracias al esfuerzo e interés de su tío Antonio Fernández Gomar, en esa época Alcalde del pueblo. Estudió en Granada Farmacia, residiendo al igual que su







Avda Andalucía, 71 Alcaudete 23660 (Jaén) Tel.:953 56 21 55









amiga Paqui en el Colegio de las Madres Concepcionistas. Al finalizar instaló un laboratorio de Análisis Clínicos en la calle del Carmen, trabajó en el Hospital Princesa de España, en Jaén. En la actualidad es Inspectora de Sanidad en Úbeda. Casada con Fernando Gómez Ruiz. De ellos tengo dos nietos: Julia, casada recientemente, y Fernando.

Mi segundo hijo, Salva, nace el 10 de abril de 1958. De pequeño era un niño muy hermoso y muy tranquilo. Hasta los diez años tuvo como maestro a Don Manuel Delgado, en el colegio de las Protegidas. Hizo el Bachiller Elemental en los Maristas de Jaén y luego el Superior y COU aquí en el Instituto. Aunque los Maristas querían que se quedara allí por formar parte del equipo de baloncesto del Colegio. Sus amigos eran Manolo Ansino, Paco Molina, Miguel Salido, Carmelo Camacho... Estudió la carrera de Matemáticas en Granada, coincidiendo con Juan Domingo y Paco Aranda. Residía en el Colegio Mayor San Jerónimo. El último año de carrera vivía con Daniel García Tirado. Hoy compañeros en el Instituto de Alcaudete, junto a Paco Aranda, donde imparten clases de Matemáticas. Formó parte de la primera tuna de Alcaudete que fundó su tío Antonio y de la que fue director Ramón Ortega Pérez. Se casó con Conchi Peinado Montilla y de ellos tengo tres nietos: Salva, Teresa y Conchi.

El más pequeño es Luís Antonio que vino al mundo el 1 de abril de 1966 en Baena. Era un viernes de Dolores y los tambores en el pueblo vecino no dejaron de sonar en todo el día. Por eso creemos que ha salido tan amante de la Semana Santa. Asistía al Colegio de Juan Pedro. Era muy travieso, pero los profesores: Doña Brígida Padilla, Don Manuel Ruíz, Don Francisco Montiel, Doña Maruja, Don José Luís Luna, Doña Mari Carmen Fernández...me comentaban que con ellos era muy respetuoso. Hizo 1º y 2º de Bachillerato aquí y luego como jugaba en el F.C. de Martos se fue al Colegio San Antonio de los Franciscanos a hacer 3º y después volvió al Instituto de Alcaudete.

Con su primo Rafa y Bernardo lo pasaba muy bien de niño junto a sus amigos: Sergio, Fili, Juanjo, Alberto, Antoñín y siguen esta amistad junto a sus esposas e hijos.

Terminado COU también se fue a Granada a estudiar Derecho. Entró a trabajar como Director de la Caja de Jaén, hoy Unicaja, aquí en el pueblo. Casado con Esther Serrano Merino. Tiene dos niños pequeños: M ^a Jesús y Luís Antonio.

S F y E F.- De los hijos no podemos decir más que cosas buenas. Estamos orgullosos de ellos y de poder haberle costeado sus carreras. Están bien situados y se quieren



entre ellos que es lo más importante.

E. T. -(Encarnita, que se nota que es muy madraza, estaría hablando de sus hijos horas)

Este año ha sido de homenajes ¿No?

- S. F. -Sí, me han nombrado Cofrade de Honor del año 2010, queriendo agradecer a la Agrupación de Cofradías, con este gesto, la cantidad de años que desde el local de la imprenta he prestado servicios colaborando para la Semana Santa. Y Encarnita recibió un pergamino de reconocimiento por su colaboración con la Cofradía del Santísimo Cristo de la Misericordia y un homenaje de las Amas de Casa en abril.
- E. T. -Ahora que recuerdo Encarnita también hizo el Pregón de Semana Santa ¿Qué año?
- E. F. -Tuve el honor de pregonar la Semana Santa de 2008 y presentar al párroco Don Pedro Montesinos Moya, que lo hizo el año siguiente.
 - E. T. -¿Cómo son ahora sus días de jubilados?
- S. F. -Son tranquilos, todas las mañanas me doy una vuelta por la imprenta y a veces alguna tarde. No puedo pasar sin ir por allí y si puedo le echo una mano a Dami.
- E. F. -No nos levantamos muy temprano, a no ser que tengamos que ir al médico. Somos católicos practicantes. Desde que era presidente Víctor Marti, estoy rezando el rosario en la novena a la Virgen de la Fuensanta, pero este año no he podido terminar por una caída que tuve. Leo por las tardes y hago media (teje unas mantas de colores preciosas). Vemos la televisión y rezamos el rosario todas las noches. A diario recordamos con alegría el cariño que todo el pueblo nos ha demostrado durante tantos años de trabajo. Gracias a todos y aquí nos tenéis para lo que necesitéis de nosotros.
 - E. T. -De salud están estupendamente ¿no?
- S. F. -Hasta ahora sí. Últimamente he tenido algunos problemas que me están tratando médicamente y Encarna sí lleva bastante tiempo medicándose y, gracias a Dios, va recuperándose.
- E. T. -(Dejamos a esta encantadora pareja. Encarnita se disponía a hacer unas batatas en dulce y nos da la receta. Nos comenta que su madre era muy buena cocinera)

Se pelan y se hacen rodajas (1 Kg. de batatas). Las echo en agua con limón para que no se oxiden. En una cacerola se cubren de agua y se les pone cáscara de limón o naranja, canela en astilla y ¼ kg. de azúcar. Se cuecen hasta que el caldo se haga almíbar.

Terminamos agradeciéndoles que nos hayan concedido la entrevista y deseándoles que sigan gozando de buena salud.









de profesión: tendero

Antonio Bermúdez Olmo, "Molletes"



En estos días se cierra por jubilaciónprimero de Antonio Bermúdez Olmo y ahora de su mujer, Pepa Checa Lópezuna de las ferreterías más antiguas de Alcaudete. Tienda que ofrece también a sus clientes algunos comestibles y otros artículos. Ubicada en la calle Campiña presenta el aspecto antiguo del comercio tradicional: mostrador de madera, estanterías con baldas donde están colocadas las cajas de cartón que albergan los diferentes géneros de ferretería, vitrinas y restos de artículos. Su dueño, Antonio Bermúdez, más conocido como "Molletes" supera en edad a la tienda y también son muchos los años que lleva de tendero, aunque por su aspecto vital nadie lo

E. T. Antonio ¿no le importa que le digan Molletes? ¿Por qué lo apodan así?

A. B. No, a mí que me va a importar. Esto viene de cuando era pequeño que a mí no me gustaba pelearme con nadie y entonces mi primo Manuel Bermúdez Vázquez, "el herrador" me decía: "Como eres un mollete de bueno, todo el mundo te pega", y así me quedé con lo de "Molletes" y por lo que significa, no me importa que me lo digan.

E. T. ¿Muchos años de edad? ¿Muchos de tendero?

A. B. Pues tú calcula, nací el 30 de Noviembre de 1931. Aquí en esta misma calle que vivían mis padres: Domingo Antonio Bermúdez García y Dulcenombre Olmo Porras.

Voy a cumplir 79 y entré a trabajar como dependiente con Paco Salido cuando tenía 12 años; así que de tendero: 67 años. No creo que me gane nadie en años.

E. T. ¿Tenía más hermanos?

A. B. Sí, una hermana menor, que murió con 14 meses y mi hermano Rafael, que vivía en Guadix y que murió repentinamente hace tres años (hace un esfuerzo controlando la emoción, pero la voz se le quiebra y los ojos se le empañan).

E. T. ¿Qué recuerda de niño?

A. B. Pues que jugaba en esta calle con los amigos, a las bolas, los platillos, al palillo... Y que iba a la escuela de El Coto con D. Jaime. Y luego que aprendí con mi primo Manolillo "el herrador" a herrar bestias. También iba a la aceituna con ocho años con mi tío Félix Bermúdez y con mi padre, en el puesto de mi primo Manuel Bermúdez, que estaba en la mili.

E. T. Háblenos de la tienda de Paco Salido.

A. B. Esa tienda estaba en la esquina de la calle Llana con la Plaza, donde hoy está la joyería de Francisco García. Entré a trabajar en el 1943 y estuve hasta 1980. Enrique, el hijo del dueño tenía entonces 5 años. Tenía ferretería, comestibles y droguería. Al entrar, a la derecha disponía de un buen mostrador en madera de pino. Al fondo, en la esquina, una registradora preciosa. También un aparato para medir el aceite, un depósito de chapa, con capacidad para 50 litros. Lo llenaba yo mismo, yendo a la casa Funes con un burro con aguaderas para traerme el aceite. Había otros dependientes: Eusebio Moreno y el hijo de Paco "El Manchego". Siempre estábamos con el dueño, que permanecía sentado. La señora del dueño, Doña Isabel Sarmiento, me llamó para conocerme y fui hasta la Cuesta Heredia, que era donde vi-

Recuerdo que un día fatídico, estando yo en la tienda y cuando se arreglaba la calle Llana, bajaba un camión que atropelló









al niño pequeño, de 5 años, de D. Jesús de Vicente y D^a Pilar Lázaro. El municipal que lo recogió fue Anacleto.

Más tarde el dueño compró la casa donde hasta hace poco ha estado Correos, en la Plaza, al lado de la casa de Doña Curra. Allí recibíamos los barriles de sosa cáustica de 400 kgs. Los maceaba con un porro antes de sacarlos para partirlos. Entonces se vendía mucho la sosa para hacer jabón casero. Hoy solo se vende en bolsas en escamas para curar las aceitunas.

Se vendía mucho: pinturas, barnices, nogalinas, ocre, almazarrón, nogalina... En ferretería: clavos, puntas, cerrojos... Como comestibles: pipas, avellanas, aceitunas curadas con sosa, que preparaba el dueño y la señora le añadía el aliño en una taleguilla de tela, que luego le retiraba. Cuando cerrábamos la tienda me iba a repartir Pepsi-Cola, Fanta, patatillas y aceitunas por los bares.

E. T. ¿Había más ambiente en el comercio de la Plaza en aquel tiempo que ahora?

A. B. Bueno, mucho más. En las vísperas de San Andrés, con la venta de aliños para las matanzas, no nos movíamos de la tienda, "de sol a sol" trabajando.

E. T. ¿Qué otras tiendas había?

A. B. Había tres quioscos de chucherías: el de Gabriel; el de Juanito, marido de Rosa; el de los Morenos, enfrente de Marti. Las que hay ahora, más la de Pepe Ariza y Antonio del Moral, en la calle Llana; la de Tobaruela, en la calle el Carmen...

E. T. ¿Cómo se divertían los domingos?











A. B. La diversión era pasearse por la calle Llana y por la calle del Carmen, hasta la Muralla.

E. T. ¿Cuándo se pone novio?

A. B. Con 17 años. Con Catalina Pardilla Fernández. Era de Membrilla (Ciudad Real). Su padre tenía un bar en la esquina de San Pedro. Cuando me casé yo tenía 27 años. Tuvimos tres hijos: Francisco, el mayor, que es policía local y tiene dos niñas, Gemma y Virginia; Antonio, que tiene una cristalería y de él tengo dos nietos: Catalina y Antonio Jesús y Juan Enrique (el más semanasantero del pueblo y el cofrade de la Humildad más exaltado) posee una tienda de marcos y es padre de Álvaro y Borja.

E. T. Se quedó viudo ¿no?

A. B. Sí. A mi mujer le diagnosticaron un tumor cerebral. La operaron y quedó bien. Después nació mi hijo Juan Enrique. En el 1967 empeoró y entró en coma. Después murió. (La pena aparece en sus ojos y de nuevo su voz se rompe).

E. T. ¿Qué hace entonces?

A. B. Pues que iba a hacer. Los niños tenían 9, 8 y 6 años. En mi casa vivían mi madre y mis suegros. Ellas hacían la comida y ponían la lavadora, el abuelo iba a comprar y yo cuando volvía de la tienda barría y fregaba la casa. Limpiaba polvo, encalaba...

E. T. (Estamos en la misma tienda como cliente y vendedor sobre el mostrador. Mientras se desarrolla la entrevista han entrado clientes a comprar: Puños de madera para hacer una máquina para machacar aceitunas, parches para las ruedas de la bicicleta, trampa para las ratas...)

E. T. Dígame que es lo más antiguo que tiene en la tienda.

A. B. Pues estas anillas para atar los toros. Esto ya no se vende, pero antes eran para sujetarlos por la nariz. Ya me quedan pocas cosas porque estoy liquidando. Pero hay: unos preciosos llamadores en bronce, cadenas para lámparas, sumideros, azadones para partir leña, cuchillos para cortar los espárragos en el campo, jaulas para los pájaros, botas de vino en cuero; plomadas, niveles, macetas, palustres y planas de albañil; material eléctrico, poleas para los tendederos, lápices de carpintero, destornilladores, bombas de engrase...

La tienda la abrí en el año 1980. Una vez que se cerró la



de Paco Salido. Este bajo se lo tengo alquilado a Dionisio. Aquí ante hubo bares y ahora cuando cierre, desgraciadamente, pasará a ser uno más de los locales cerrados y por alquilar que ya existen en la zona de la Plaza.

- E. T. ¿Cómo son los clientes? ¿Es difícil tratar con el público?
- A. B. Hay de todo. He tenido suerte. Nadie me debe nada. Pero una gitana me engañó y me dejó a deber. Ya irrecuperable.
 - E. T. Y se casa por segunda vez. ¿Cómo surgió?
- A. B. Yo estaba buscando una compañera, una madre para mis hijos. En el año 1974 conocí a Pepa, ella trabajaba en la casa de D. Alfonso el Notario. Ella tenía 30 años. Nos casamos en el 76 y dos años después nació mi hija: Dulcenombre. Ha estudiado Historia y ahora trabaja en el INE de H. Olvera (Almería). Pepa fue la salvación de mi casa. Todo empezó a funcionar. Para mis hijos una verdadera madre. Ellos la aceptaron bien. A pesar de las diferencias que podían surgir: yo vivía con dos suegras, la madre de mi primera mujer y la madre de Pepa. Entre ellas se llevaban bien, iban de paseo, a misa...
- E. T. Lo recuerdo siempre de nazareno y de tesorero de la Humildad. ¿Le gusta la Semana Santa?
- A. B. Me encanta. Tenemos una Semana Santa muy hermosa y gracias a Dios va cada vez más arriba. He salido muchos años de romano, con Fede Porras (padre), de teniente abanderado y de nazareno. Y he sido tesorero cuando era Presidente Serafín Hernández, Paco Salido, Enrique Salido, Antonio Baena y Fermín Enrique Hernández. Mis hijos y mis nietos también han heredado el amor a la Semana Santa (Antonio, el que menos).
- E. T. Y ahora a descansar de la tienda ¿Cómo se plantea la jubilación?
- A. B. De vez en cuando nos iremos con mi hija a Almería a pasar unos días. Me gusta pasear...
- E. T. Le deseamos salud, que no le falte, y que descanse haciendo lo que le apetezca.

Muchas gracias.

Salimos meditando el cierre de esta tienda. Ojalá que cuando en el futuro pasemos por aquí encontremos algún negocio en este local que dé vida al casco urbano tan decaído últimamente.









AL MARMA DAL BAMMAN

Finalista en el VII Certamen Canal Literatura

Visite el blog de Felisa Moreno en: http://felisamorenoortega.blogspot.com/



MORENO ORTEGA

Las manos no siempre mienten, me dijo. Yo lo miré, sorprendida. Era la primera vez que me dirigía la palabra y apenas pude controlar el rubor que subió a mis mejillas. Cerré de un golpe el buzón, murmuré un adiós educado y me marché escaleras arriba, tratando de recomponer el moño que había improvisado para bajar a recoger el correo. Tras varios días sin salir de casa por culpa de una gripe, me sentía sin fuerzas para arreglarme. Miré mis manos huesudas, los dedos largos y las uñas cortas; me pregunté por el significado de aquellas palabras, entonces no podía ni imaginar la crueldad que encerraban.

El resto del día lo dediqué a lamentarme mientras me miraba en mi espejo mágico, el que tengo situado en una posición estratégica para que el sol de la tarde no sea demasiado cruel conmigo. A veces pienso que me iba mejor cuando vivía con un hombre, que al menos disponía de motivos suficientes para sentirme desdichada. Contaba con el pretexto de sus desprecios, de sus engaños, de sus desaires para licuarme en un mar de lágrimas. Ahora lloro por puro vicio, que motivos no tengo para sentirme triste.

Las manos no siempre mienten, ¿qué habrá querido decir con esta frase el vecino del quinto? Lo vi llegar hace unos meses, solo traía una maleta azul eléctrico y una mochila colgada al hombro, que por su forma y tamaño podría contener un ordenador portátil.

El vecino del quinto tiene las manos

grandes. Cuando las veo, imagino que en ellas podría dormir con holgura un recién nacido, acunado entre sus dedos de gigante. Siempre que pienso en niños se me encoge la matriz, puedo notar a la perfección los movimientos de mi útero y sé que se rebela cuando imagino bebés, me reprocha que nunca tuviera uno. Aún estoy a tiempo, le digo en voz baja para tranquilizarlo y pienso en otra cosa para evitar herir su sensibilidad.

Nunca había intercambiado ninguna palabra con el vecino del quinto hasta la mañana en que bajé a recoger las cartas: misivas del banco, folletos publicitarios; ninguna de amor, ninguna redactada a mano. Ya no se escriben cartas de amor, suele decir mi amiga Margarita; luego siempre se quita las gafas para limpiarse la nariz, me mira con sus ojos transparentes y sonríe, como si todo aquello del amor no fuera con ella.

Reconozco que no dejo de pensar en el vecino del quinto, me gusta imaginar en qué trabaja, cada día busco oficios que empiezan por una letra en concreto, hoy le toca a la f: funcionario, fotógrafo, fontanero, funambulista... Lo imagino moviéndose con agilidad sobre una cuerda, sin red. Yo lo espero abajo, con los ojos bien abiertos, atenta a una posible caída, mi profesión sería fisioterapeuta. Aunque después de escuchar sus palabras sobre las manos que no siempre mienten, me inclino a pensar que es poeta o psicólogo, quizás se ha dado cuenta de que mis manos son más delgadas que el resto







de mi cuerpo, quizás ha advertido que son el reflejo de mi alma escuálida. En ese caso, yo podría ser pediatra y cuidaría de la salud de nuestros hijos. Mi útero se regocija, cree que ha llegado su hora.

La fiebre me ha afectado, será eso, por lo general soy una persona normal y equilibrada y no ando haciéndome ilusiones con el primer vecino del quinto que se cruza en mi camino. Quizás debería presentarme en su casa con cualquier excusa tonta, así hablaríamos de las cosas que hablan todos los vecinos, del tiempo y de lo lento que va el ascensor los lunes, justo cuando más prisa tenemos, y no me dirá que las manos no siempre mienten, esas cosas no se las dicen los vecinos normales.

Tras dudar un buen rato si pedirle sal o azúcar, llamé a su puerta y tardó un rato en aparecer; aún me encontraba indecisa, así que llevaba en una mano el salero y en otra el azucarero, los dos vacíos, pruebas irrefutables de mis necesidades. Me miró sin sorpresa y me invitó a entrar. Quitó de mis manos los recipientes y los dejó sobre una mesa de cristal llena de polvo y papeles garabateados a mano. Me reafirmé en mi idea de que era poeta, ya que las líneas mostraban la consistencia etérea de los versos. Ambos permanecíamos callados.

El silencio es el alma de las palabras, dijo, y yo lo miré sorprendida, iba a ser imposible establecer una conversación coherente con el vecino del quinto. Opté por responderle en su mismo lenguaje, "que no tienen alma". Me miró con curiosidad mientras ensayaba una sonrisa de seductor. Tuve que reconocer su tremendo atractivo.

Las hojas del otoño nunca son discretas, respondió; y yo, para tomarme un respiro, miré por la ventana; el atardecer se desplomaba sobre los tejados e incendiaba la chimenea del edificio de enfrente. Sin pensar respondí a sus palabras "Crujen bajo la más ligera de las pisadas".

Por un momento noté que me faltaba el aire y me

senté en el viejo sofá que había junto a la mesa de cristal, cogí un folio al azar y empecé a leer:

El silencio es el alma de las palabras

Que no tienen alma

Las hojas del otoño nunca son discretas

Crujen bajo la más ligera de las pisadas

No pude seguir, un mareo persistente se había apoderado de mí, la lámpara que había sobre mi cabeza giraba a una velocidad vertiginosa. Si yo sólo había subido a por sal, fue lo último que pensé antes de desmayarme. Y lo primero al despertar, y así se lo dije. No pareció preocupado por mis palabras, sólo un poco molesto porque no pudiéramos seguir componiendo poemas que ya estaban escritos. Sentí ganas de vomitar, de salir corriendo y volver a mi casa, tomarme un calmante y despertar al día siguiente para confirmar que todo aquello sólo había sido una pesadilla. No podía levantarme, ni hablar, le interrogué con los ojos, pero sus palabras de nuevo fueron enigmáticas, alejadas de los lugares comunes. No sufre quien ama sus males, dijo mientras acariciaba mis mejillas con sus manos de gigante. No ama quien no sufre, contesté reprimiendo una arcada. No podía imaginar lo que me arrepentiría de haber pronunciado estas palabras. Fue como si hubiera apretado un resorte, un mecanismo secreto que activaba la verdadera personalidad del vecino del quinto. Yo seguía sin poder moverme, me preocupaba que por la ventana apenas entraba luz y él aún no había encendido las lámparas de la casa. Siempre tuve miedo a la oscuridad, desde niña. Me hubiera gustado decirle que encendiera la luz; de repente sentí un miedo absurdo a molestarlo, ya no era el chico sonriente que me había recibido con silenciosa amabilidad. Sus ojos habían adquirido un brillo extraño, de fiera enjaulada, la boca contraída en un rictus amargo, las manos cerradas con los puños crispados.

Me levanté con considerable esfuerzo, como un oso que acabara de salir de su sueño invernal. Medí los pa-







sos que me separaban de la puerta cerrada. El vecino del quinto adivinó mis pensamientos, fue más rápido que yo e interceptó mi camino hacia la salida. Las manos seguían cerradas, ya no imaginaba bebés sonrosados durmiendo sobre ellas, las vi manchadas de sangre, magulladas de propinar golpes y destrozar mandíbulas.

Entonces empezó a hablar y a mí se me grabaron las palabras a fuego.

"No ama quien no sufre. Te enamoraste de mis manos, descubrí tus miradas fugaces de deseo, cómo desviabas tus ojos hacia ellas cada vez que nos encontrábamos en las escaleras. Pero las manos no siempre mienten. Míralas, son duras, ásperas, grandes, están diseñadas para golpear".

Mientras hablaba nos movíamos en círculos, él siempre cortando mi huida; por fin se cansó del juego y me ordenó que me sentara. En menos de cinco minutos me vi atada a una silla, no podía gritar porque en la boca me metió el pañuelo de seda que llevaba en el cuello, el más bonito que poseo, el que elegí para impresionarlo. Traté de retomar el tono desenfadado que nos había acompañado hasta media hora antes, los destellos acerados que emitían sus ojos me frenaron.

"Te conozco mejor que tú misma, sé lo que piensas, lo que anhelas, sólo hay que mirar en tus pupilas, son libros abiertos...; y en tu ordenador, claro. Es allí de donde saco mi inspiración, de ese estúpido diario de quinceañera. No me costó mucho entrar en tu equipo, ni siquiera tienes una clave, ningún programa de seguridad, ¿no creías que alguien podría interesarte por ti? Eres tan idiota que ni tan siquiera recuerdas que el poema que recitamos antes lo habías escrito tú. Mis manos han sido fuente de inspiración para ti, acunaron bebés en tu imaginación, rozaron tus muslos, apretaron tus pechos, rodearon tu cintura... Mis manos, que no siempre mienten".

Ya era noche cerrada, sólo había encendido una pequeña lámpara de mesa, que apenas nos iluminaba a nosotros, dejando a oscuras la habitación. No comprendía cómo había tenido acceso a mi ordenador, yo había oído hablar de los hackers en las películas y poco más. Mientras pensaba en esto, vino el primer golpe; me dio cerca del ojo izquierdo e hizo que se me nublara la visión, un dolor insoportable cruzó mi mejilla, algo caliente resbalaba por mi cara hasta gotear en mi escote, desprotegido sin el pañuelo de seda que ahora tenía otra



misión, impedir que gritara.

"No ama quien no sufre, escribiste un día, y yo quiero que me ames a través del sufrimiento, que te vayas desprendiendo de todos los reparos, que te liberes de ti misma y resurjas del dolor, renovada para mí. Crujirás bajo la presión de mis puños, sufrirás, me amarás y, cuando comprendas que todo lo hago por ti, me perdonarás".

No recuerdo dónde me fue propinando los golpes, al menos no recuerdo el orden, quizás el siguiente fue en el abdomen, o en la oreja, quizás fue el que me machacó la mano contra la silla. No puedo recordarlo. Sin embargo, sus palabras no se me olvidan.

"El silencio es el alma de las palabras. No puedo permitir que hables, romperías el alma de todas las palabras pronunciadas hasta ahora, así que no trates de librarte de la mordaza, no la escupas o tendré que machacarte tus preciosos dientes o arrancar tu lengua blanda. ¿Quieres saber quién soy? Te lo preguntas a menudo en tus diarios, has acertado; soy un poeta, un poeta de los sentidos, mi materia prima es el miedo, lo voy recolectando en ojos verdes como los tuyos, fue por eso que te elegí, por el color de tus pupilas. En el verde radican las verdades de la vida, mi inspiración surgirá del brillo de tus ojos, del miedo de tus ojos".

Tras estas palabras vino el golpe final, seco, sobre mi nuca, como el que se propina a los conejos para aturdirlos antes de hincarles el cuchillo.

Cuando desperté me encontraba en la habitación de un hospital, mi madre hacía ganchillo sentada en un viejo sillón de piel sintética. Me explicaron que una vecina me había encontrado tirada en mitad del pasillo de la quinta planta, justo frente a la puerta de un piso que llevaba varios meses vacío. Por más que describí al vecino del quinto, nadie parecía recordarlo, ni siquiera el portero, como si nunca hubiera existido, como si sus manos se hubieran volatilizado. De esto hace unos meses, aún sigo ingresada en un sanatorio mental; por si acaso, me fijo en las manos de mis cuidadores, ya sé que nunca mienten.

Felisa Moreno acaba de publicar su libro *Trece cuentos inquietantes*, en el que se recoge una selección de sus mejores relatos, este libro está disponible en las librerías de Alcaudete.

PIVOTES PARA "ANDAR BIEN POR LA VIDA"

I. Equilibrio Emocional

- II. Personalidad
- III. Afecto



Víctor de Dios Galocha

I. Equilibrio Emocional

A-Tener equilibrio, control emocional.

Es tener exigencias adecuadas

- " " respuestas
- " ser mesurado, comedido, en "casi todo".

Y como acompañante, hay que añadir ciertas dosis de paciencia:

- . saber esperar "casi siempre",
- . no precipitarse,
- . pocas veces la prisa sirve para algo, más bien, lo entorpece todo,
- . antes de actuar informarse y reflexionar,
- . aceptar que ante los retos y dificultades que todos tenemos es normal ponerse tenso o nervioso. Si esto se asume el sofoco puede ser menor,
- . esa inquietud o impaciencia de querer ser los primeros, de que nos atiendan enseguida, es un defecto infantil sin corregir,

Creo que a todos nos vendría bien esas advertencias que a veces me hago con resignación:

- . ino te preciPUTES!
- . ino seas CAGAprisas!

Y, como complemento, ciertas dosis de buen humor,

- . que permita analizar las situaciones con flexibilidad,
- " relativizar los acontecimientos,
- . y que permita aceptar con deportividad nuestros inevitables defectos e insuficiencias.



B- Tener equilibrio, control emocional. Supone:

. saber actuar y responder con ecuanimidad y coherencia en los momentos fáciles

El Taller de Periodistas de la Revista Sierra Ahíllos, agradece el apoyo que le presta la Diputación Provincial de Jaén.



y difíciles de nuestra vida,

. saber responder de forma proporcionada con actitudes y comportamientos a los variados retos profesionales y sociales.

En definitiva, "saber estar" en nuestro trabajo en nuestras relaciones. Es decir, "saber estar" allí donde estés, cómo estés y con quién estés".

Pero, lograr este equilibrio, este control emocional, no solo depende del querer, de la voluntad, sino especialmente:

- a) de la fortaleza y la madurez,
- b) y de los siguientes valores humanos y espirituales:

educación y cultura respeto y afecto generosidad y magnanimidad

C- Pero, para tener equilibrio, control emocional.

- . no se puede caer en la euforia desmedida, en la actitud pre-potente, que nos hace fantasear que somos "superman" o que somos "más que ...",
- . por el contrario, tampoco se puede caer en el escepticismo, en el catastrofismo, porque estas vivencias negativas pueden acarrearnos desvalorización y fracaso,
- . también es preciso concienciar, que no es verdad esa idea utópica de que todos somos buenos. La agresividad y la maldad se palpa por doquier. Y, además, creo que todos llevamos un "mal bicho" dentro y que controlamos mal. En su génesis, hay múltiples factores, entre los cuales citaría los siguientes: dolor, sufrimiento, decepción, resentimiento, odio, envidia, celos, carencias físicas y psíquicas, trastornos de carácter, conflictos psíquicos, enfermedades graves, ...,
- . iHay que tener cuidado con nosotros los seres humanos! Cuando menos lo esperas das o puedes recibir "coces" y agresividades varias, en función de la vanidad, de la frustración que acarreamos y de otras variables difíciles de conocer..

II. Personalidad

A- Es imprescindible alcanzar el estilo propio, tener personalidad, mediante:





- . la valoración adecuada de las propias cualidades y posibilidades,
- . la aceptación de los propios defectos, insuficiencias y limitaciones,
- . asumiendo la "propia verdad", sin engaños y falsedades, que por otro parte nos limitan y desprestigian,
- . y, enfrentándose, al posible y casi inevitable riesgo de que nos critiquen, calumnien o rechacen, porque abundan los acomplejados, envidiosos, resentidos y otros especimenes humanos.

Creo que estos contenidos engarzan bien con la humildad evangélica.

B- En la aventura de vivir hay que aprender a elegir los senderos y caminos, que nos conducen a "ser uno mismo"

Estamos convencidos de que lograr la meta de "ir a nuestro aire, a nuestro ritmo, a nuestro estilo, según nuestra personalidad", supone reconocimiento y admiración, satisfacción, fortaleza y autoestima.

C- Sin embargo la vanidad, el orgullo, la soberbia, el narcisismo desmedido torpedean el crecimiento, la evolución sana y las relaciones humanas.

La valoración propia, la autoestima, el narcisismo normal, que denotan la necesidad de dignidad, son básicos y necesarios, pero requieren unos límites sensatos.





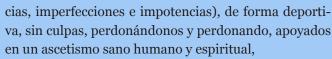
D- Por otra parte, tener personalidad conlleva ser eficaz, operativo y triunfador.

Y, para lograr estas metas, aparte de la inteligencia, aptitudes y actitudes, buena forma física y psíquica, se precisa:

- . hacer un buen análisis de la realidad tanto a nivel intelectual como emocional,
- . disponer de un reglamento didáctico habitual: ordenar, discriminar, priorizar, sintetizar, simplificar,...
- . calibrar con rigor y la máxima precisión el tiempo escurridizo e incontrolable , en función de nuestras tareas rutinarias y nuestros proyectos más importantes.
- . ser capaces de enfrentarse al reto de pasar a la acción, apoyado en el esfuerzo y la constancia,
- . y, como aditamento más profundo, cierta valentía, "un poco de locura sana", para enfrentarse a los miedos y ansiedades que surgen ante el riesgo.

E- Una ayuda extraordinaria para alcanzar un equilibrio emocional adecuado, es aceptar con fortaleza y resignación las situaciones vitales que acarrean frustración, fracaso, dolor, enfermedad y muerte.

- . Nuestra vida "tan genial" es a la vez dura, competitiva, impredecible. Es "una carrera de fondo sin fondo". Las irregularidades fallos, equivocaciónes, disgustos, dolor, enfermedad, muerte, ... rozan sin cesar nuestros talones,
- . pero, no podemos quedar fijados o enganchados a éste cúmulo de limitaciones, sino seguir caminando como atletas y héroes que somos de este mundo fantástico e inabarcable. Tenemos que asumir las "IN" (insuficien-



- .todos necesitamos seguir en la carrera de la vida y del triunfo, según nuestras alforjas genéticas, psico-fisiológicas y espirituales,
- . en suma: "lo límites son física, psicológica, filosófica y espiritualmente, una realidad. Y, aceptarlos, supone gratificación al lograr más fortaleza y una resignación sana.

III. Afecto

A- No se puede "andar bien por la vida" sin afecto, cariño y sin encuentros afectivos.

Necesitamos:

- . comunicación, diálogo,
- . contacto físico, cercanía, (caricias, besos, abrazos, sonrisas, miradas aceptadoras y cómplices, ...)
- . sensualidad, sexualidad,
- . confianza, valoración,

. ...

Sin ese goce de "los encuentros", de "estar con los otros" se vive mal, tristemente. Hay que buscar y aprovechar la ligazón afectiva amplia, incluyendo la de algunos estupendos animales domésticos.

B- Pero, los encuentros no son fáciles, hay que salir a buscarlos:

- . relacionarse con personas cercanas espacialmente y con los compañeros no es difícil,
- . pero "tener amigos" sí que lo es, es una meta costosa, que me parece un don "casi divino",
- . y estar abierto a los seres que te rodean, sin tener en cuenta la clase y la raza, es un logro excepcional que acarrea alegría, plenitud humana y espiritual.

C- Dialogar es un valor sublime y difícil de alcan-

- . lo poseen "los que tienen mucha clase"
- . y, el dialogo exige:
- . un tono adecuado,
- . un ritmo,







- . contenidos apropiados,
- . precisión del lenguaje,
- . silencios oportunos,
- . listeza, picardía, prudencia,
- . sentido del humor,

. ...

D- Hay actitudes que perturban el dialogo

Creer ingenua o estúpidamente que nuestro criterio es el válido:

- . pocas veces podemos aseverar "esto es así",
- . lo suyo, lo más sensato y objetivo es decir,
- . "yo creo", "me parece que", "en mi opinión", ...

Los seres humanos somos demasiado vanidosos, orgullosos, soberbios y necesitamos presentar una imagen de "gallitos" y poderosos y de imponer "nuestra verdad".

Creer ingenua o estúpidamente que los demás son iguales que nosotros. Lo cual no es verdad, todos somos diferentes, y nos resulta penoso reconocerlo.

¡Cuántos roces, enfrentamientos, disgustos, distancias, rupturas..., se deben a nuestra actitud "prepotente" y a no tener en cuenta "las diferentes peculiaridades de los otros"!

E- A veces lo "pobres y maravillosos seres humanos", cuando sugerimos o pedimos, conscientes o no, presionamos o mandamos de forma exigente y autoritaria:

- . Tengo la impresión de que esta actitud que también "a mi se me cuela", es fácil que se cuele en otras personas,
- . Aparte de las motivaciones de cariño y buenas intenciones, pueden entrar en juego otras más espúreas e irracionales: impaciencia, ansiedad, perfeccionismo,

obsesividad, frustración, mal carácter, egoísmo... O la peste humana ya citada del síndrome presuntuoso y egocéntrico:

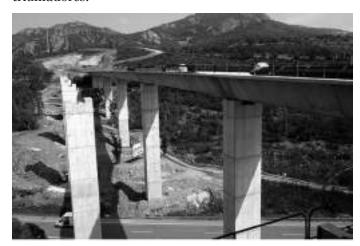
- . necesidad de llevar la voz cantante,
 - " ser el primero, el mejor,
 - " " ocupar el centro,
- . " ser "el más"
- . " "

F- Para terminar, creemos que "la maravillosa y puñetera vida" se lleva mejor con algunos Goces v Caprichos:

Se trataría de estas "pequeñas cosillas", pequeñas aficiones y manías, que alegran y compensan discretamente la vida. Cada persona tiene las suyas. Puedo citar solo algunas: un plato, un postre, una copa, un perfume, un placer erótico, una prenda, un viaje, unas vacaciones, un perro, un móvil, un chisme de dos o cuatro ruedas ... la lista sería interminable. Sentimos pena por las personas que no pueden darse estos gustos. Y, alegría y admiración por las que se privan de muchas de ellas, por amor, renuncia y sublimación.

iiUn "soplo de viento FRESCO"!!

"Me parece" que las personas que están motivadas y se apasionan por conseguir estos PIVOTES de Equilibrio Emocional, Personalidad y Afecto, lograrán paulatinamente unas cotas de satisfacción, alegría y paz, ligadas a la adquisición de mayor fortaleza, seguridad y éxito, así como esa vivencia de libertad e independencia de los seres triunfadores.









La fábrica de calzados de Federico Porras



Unos dos años antes de que comenzase la guerra española, surgió en Alcaudete una empresa de calzados liderada por Federico Porras Hidalgo, ayudado por sus dos hijos mayores. Este señor era un zapatero que conocía bien su oficio y además, fue un emprendedor, como se dice ahora, que a pesar de las dificultades de la época, tuvo la valentía de fundar una fábrica de calzados.

Durante treinta años, esta empresa familiar, dio un puesto de trabajo a una treintena de zapateros locales y sus botas y sandalias se distribuyeron por toda Andalucía y algunas otras regiones españolas.

Federico Porras Hidalgo estaba casado con Aurelia Rossi Fernández, cuyo padre, Pietro Rossi Deldiviedro, oriundo de Novara, ciudad del Piamonte italiano, se afincó en Alcaudete para ejercer su oficio de hojalatero.

El matrimonio Porras Rossi tuvo cinco hijos: Pepe que era el mayor, Julián, el segundo y al que muchos alcaudetenses recordarán por su simpatía y buen humor, subido en una moto Vespa, recorriendo las calles del pueblo. Vicenta la primera hija, que ayudó a su padre en la oficina de la fábrica, Carmen que casó con Amador Fernández, que vive actualmente en el Ruedo, justo al lado de su hermano menor Federico.

Si Vicenta se encargaba de buena parte del trabajo de oficina, Pepe y Julián regentaban la fábrica y la tienda al por menor, que primero instalaron en la calle Llana, en donde estuvo la tienda de Pepe Mendoza Bonilla y donde hoy está el "Todo a"

cien de Elías". Tiempo después, la trasladaron a la calle del Carmen, frente a la iglesia, y estuvieron regentándola, primero Julián y luego Carmen Porras con Enriqueta Sánchez de dependienta.

La maquinaria para la fábrica se trajo desde Alemania a finales de 1934 o principios de 1935, a través de la firma Endres & Bozung y sirvió para que el negocio prosperase, a pesar de múltiples vicisitudes, hasta que el sistema de fabricación mediante el vulcanizado de la piel con el piso (ilos conocidos "gorilas" de Calzados Segarra y otras marcas!) hizo insostenible su continuidad. La inversión que se requería en hormaje y maquinaria para seguir en los años sesenta necesitaba de un gran capital, del que no se disponía, por lo que no hubo más remedio que cerrar la fábrica, que tuvo una breve continuidad en una cooperativa que formaron los trabajadores y después, en manos de Clemente y Pepe Aceituno, esas máquinas han seguido dando fruto hasta hace poco tiempo.

De los obreros que quedan vivos aún y que trabajaron en esta fábrica de calzados, podemos nombrar a Carmen López Panadero (madre de las peluqueras Cristina y Manoli), muy desenvuelta ella, fue una especie de comodín, que lo mismo estaba en la sección de terminado y embalaje como en la de aparado. (Es hija de Paquita Panadero, hermana de Emilio, padre de Antonio el del Tanatorio, y Luis Panadero), a Federico Porras Bédmar, a Manuel Ramírez Pedrosa, que hasta hace pocos años trabajó en la recepción del Ayuntamiento, a Germán Buzón Aguilera y Antonio Panadero, nombrado anterior-





SERVICIOS FUNERARIOS ANTONIO PANADERO GUERRERO Calle Llana 34 Tfno 953 560 311









mente y que fue director de la Banda de Música de Alcaudete y que hoy día regenta el Tanatorio de la antigua carretera de la Estación del Ferrocarril, también trabajó allí algún tiempo. Seguro que se nos queda alguno en el tintero pero esperamos que nos sepa disculpar.

Hay que significar la armonía y buenas relaciones que tuvieron los propietarios de la empresa con todos sus obreros. En una relación totalmente familiar se trabajaba e incluso en los días de fiesta se juntaban para pasar la jornada en el campo. De ello dan buena muestra la cantidad de fotografías que dan testimonio de ello.

Lo que más y mejor se fabricaba era un buen muestrario de botas para las labores del campo, casi una decena de modelos, y sandalias para el verano que, asimismo, tenían gran variedad de tipos y diseños.

Federico Porras hijo, recuerda haber ido en moto hasta el norte de España a vender este calzado y no debemos olvidar que también se atendía la confección de botas y zapatos de encargo y a medida, trabajo que estaba en manos de Francisco Salazar Martínez, "Paco el Cojo", entre otros hábiles artesanos. Mi abuelo paterno, Eduardo Azaustre Márquez, trabajó ahí y en su cometido estaba el corte de las piezas de cuero que servían para confeccionar el calzado.

La guerra española vino a dificultar el trabajo de esta industria, así que, durante la contienda, se optó por trasladar la maquinaria más imprescindible a un molino aceitero, próximo del río, en la zona de Vadofreno o Vado Fresno en las Casillas de Martos, aposentándose la familia Porras Rossi, en el cortijo de los Codes y vendiendo sus calzados casi al trueque, por alimentos, huevos, gallinas y hortalizas, que tan escasos estaban y que se repartían con algunos de los obreros que también se trasladaron a las Casillas. Aún recuerdan los Porras, Carmen y Fede, a los caseros de esa finca, "Pepico el Perchero" y su mujer Encarnación que se encargaron de facilitarles la vida en ese lugar y durante esa época tan difícil. Al finalizar la contienda y vueltas las máquinas a Alcaudete, la guerra mundial vino a dificultar mucho tiempo la llegada de una bancada de máquinas de coser PFAFF, que ya se habían pagado en parte a Endres & Bozung y que no podían atravesar la frontera.

El patriarca Federico Porras murió en octubre de mil novecientos cincuenta y nueve, quedando la fábrica en manos de sus hijos que, como ya hemos dicho, se encontraron con las dificultades de las nuevas tecnologías y el dichoso vulcanizado, así como que eran de las pocas empresas de la provincia de Jaén que estaban al día de sus pagos e impuestos, con lo que se hacia difícil competir con los que no lo hacían. De este modo y después de meditarlo mucho se decidió dar por finalizada esta industria.

Enrique Molina (q.e.p.d.) compró la vivienda y el edificio de la fábrica que estaba en la carretera de Alcalá y eso ayudó a la liquidación del negocio. En esa vivienda, remodelada y rehabilitada, viven actualmente los hermanos Antonio y Cándido Molina.

Hemos de nombrar aquí el taller artesano de calzado que regentó José Ríos, conocido por el apodo de "Campanario", que estaba situado en la calle Campiña cerca de la Plaza, pero esa es otra historia que pensamos publicar, Dios mediante, en el futuro.



En compañia de los abuelos, un Federico Porras Hidalgo, con mostacho al uso de la época, posa en la parte superior derecha.



En el cortijo Codes (en plena sierra Vivoras o Caracolera, frente al Castillejo Vivoras) durante la guerra española. Se tardaba más de una hora desde el cortijo al taller, que estaba en Vadofresno, a lomos de la burra Misiana. Era camino obligado y diario, para atender a la clientela.

Diciembre 2010

















Sociedad de Agencia de Seguros Avenida de Andalucía 73 ALCAUDETE Tfno . 953 70 89 39 Fax 953 56 20 13 amuna.gest@allianzmed.es www.agenteallianz.com/amuna_gest





Vista de la nave de la fábrica, donde a duras penas se puede reconocer a algunos trabajadores





En estas dos páginas traemos una pequeña muestra de fotografías realizadas en el campo, en jornadas de asueto, donde la familia Porras compartía con los trabajadores de la fábrica esos momentos de descanso.

También dos fotos de la fábrica, y otras dos de la oficina donde podemos ver a Vicenta Porras y a su padre Federico que luce la blusa de pijama que se puso de moda en los veranos alcaudetenses.







Nuestro pueblo está de enhorabuena, desde el inicio de este curso sus ciudadanos y los de los pueblos de los alrededores tienen una nueva e importante oportunidad a la hora de decidir cómo continuar su formación; a partir de este curso 2010-2011 se puede estudiar en el IES Salustiano Torres un nuevo ciclo formativo de grado superior. Se denomina "Sistemas de Regulación y Control Automáticos" y viene a completar la oferta del centro en cuanto a los ciclos formativos, de los que ya contaba con tres: CFGM de Gestión Administrativa, CFGM de Equipos e Instalaciones Electrotécnicas y CFGS de Administración y Finanzas.

Conseguir que este ciclo formativo se implante en nuestro municipio no ha sido una tarea fácil, se llevan varios años solicitándolo, tanto desde las sucesivas juntas directivas como desde el profesorado del departamento de Electricidad, en especial de los profesores Rafael Arjona y José Manuel Vilar.

El esfuerzo realizado por el Centro y las autoridades educativas debería verse complementado con el hecho de que las familias, al menos, se planteen esta opción como válida para la continuación de los estudios de los hijos.

Con motivo de completar la información con un testimonio de primera mano nos acercamos a entrevistar a José Manuel Vilar Perea, Jefe del Departamento de Electricidad del IES Salvador Serrano.

Sierra Ahíllos.- ¿Qué motivos os han llevado a los profesores del Departamento de Electricidad a luchar por la implantación de esta Ciclo en nuestro Centro?

J.M. Vilar.- He de decir que mi compañero Rafael Arjona lleva unos cuantos años luchando para conseguir la implantación del ciclo de Sistemas de Regulación y Control en nuestro instituto. A esta lucha nos hemos unido los que hemos llegado después incluido el nuevo equipo directivo. Los motivos que nos llevan a promover el ciclo de grado superior se basan en el futuro profesional y académico de nuestros alumnos de Grado Medio, que tienen en el ciclo de Grado Superior una continuidad en sus estudios y una posibilidad de mejora en

las condiciones laborales. Con este ciclo se abre también una nueva posibilidad para los alumnos que aún no pudiendo o no queriendo hacer bachillerato tienen una oportunidad de acceso a la universidad a través del ciclo de grado superior. Igualmente pensamos que la implantación de un ciclo de estas características puede favorecer el crecimiento de Alcaudete al atraer alumnos interesados en el ciclo y convertirlo en un referente andaluz en la formación de profesionales cualificados en el campo industrial.

Sierra Ahíllos.- Sabemos que tuvisteis que actuar de forma rápida, una vez concedido el Ciclo, para conseguir captar un número suficiente de alumnos para hacerlo realidad. Cuéntanos las acciones que llevasteis a cabo.

J.M. Vilar.- La verdad es que nos enteramos de la concesión del ciclo bastante tarde, así que tuvimos poco tiempo para promocionarlo. No obstante basamos nuestra estrategia de promoción en charlas que dimos en distintos institutos de la comarca donde explicábamos las características del ciclo, salidas profesionales, formas de acceder, acceso a la universidad a través del ciclo, etc. También hicimos carteles y dípticos informativos que repartimos por la comarca e incluso en Jaén capital, realizamos anuncios en radio y prensa así como una entrevista en la radio que nos hicieron a mi compañero del departamento de Administración, Paco Gómez, y a mí. Los resultados de nuestra campaña han sido satisfactorios y hemos conseguido un total de 15 alumnos. A partir de aquí tenemos un argumento más para promocionar el ciclo y es el de conseguir un alto grado de satisfacción de estos alumnos al finalizar el curso, consiguiendo así una buena forma de publicitarnos inherente al trabajo bien hecho.

No obstante pensamos que esto acaba de empezar y que cada año habrá que seguir promocionando el ciclo, aunque sinceramente, esperamos que con el tiempo el IES Salvador Serrano sea un referente en materia de control industrial.

Sierra Ahíllos.- ¿Crees que tiene futuro un ciclo como éste en Alcaudete?

J.M. Vilar.- Personalmente creo que sí. Es un ciclo que en Andalucía oriental se encuentra en pocos sitios, y los más cer-

canos se sitúan en Granada y Linares, así que puede atraer a personas interesadas fuera de nuestra comarca. Alcaudete, aun siendo una localidad pequeña, dispone de un tejido industrial bastante importante y requiere de técnicos cualificados que el ciclo de Sistemas de Regulación y Control puede proporcionar. Esto unido a que nuestro instituto está preparado profesional y materialmente para impartir un ciclo de este tipo con suficiente calidad, hace que creamos que es posible la implantación del ciclo. Ahora bien esto va a suponer un esfuerzo por parte de la comunidad educativa y necesita de la ayuda y apoyo de todos los sectores de la sociedad, políticos, asociaciones de madres y padres, empresas, fundaciones y en general de todos los habitantes de Alcaudete.

Sierra Ahíllos.- Supongo que el alumnado que tenéis ha accedido de diversas formas al Ciclo; háblanos un poco de ello.

J.M. Vilar.- Para acceder a un ciclo de grado superior se puede hacer por medio de distintos procedimientos, como haber terminado 2º de Bachillerato o COU, tener el título de Técnico Especialista (antigua FP), alguna titulación universitaria o bien por medio de una prueba de acceso, que podrán realizar todas las personas que tengan 19 años en el año en que se realiza la prueba, o 18 años para aquellos que posean un título de grado medio relacionado con el ciclo superior al que se quiere acceder.

Quiero añadir que el equipo directivo del instituto ha promovido e implantado clases extraescolares para la preparación de la parte común de la prueba de acceso, sirviendo de apoyo para nuestros alumnos de grado medio tanto de administración como de electricidad para una posible presentación a la prueba.

Sierra Ahíllos.- Por lo que sabemos, el hecho de que el Ciclo se dé en horario nocturno ha sido iniciativa del profesorado. ¿Cuáles han sido los motivos que os han llevado a esa opción?

J.M. Vilar.- Cuando estuvimos realizando charlas y entrevistas con posibles alumnos, llegamos a la conclusión de que el ciclo estaba destinado a ser impartido en horario de tarde si queríamos tener posibilidades de éxito. Las características personales y profesionales de los posibles alumnos así nos lo hicieron ver. Al ser un ciclo de grado superior, el 70% del alumnado se concentra en personas que están trabajando y que tienen cargas familiares, por lo que la única posibilidad de realizar el ciclo es siendo en horario de tarde.

El departamento de electricidad estudió la posibilidad y se lo planteó al equipo directivo que a su vez le dio el visto bueno y lo comunicó tanto a la comunidad escolar, claustro y consejo escolar, así como a la inspección educativa, siendo aprobados por todos ellos. A partir de su aprobación por parte de todos estos organismos el ciclo quedaba implantado en horario de tarde, un horario comprendido entre tres y media de la tarde hasta las diez de la noche.

Sierra Ahíllos.- Pero me imagino que este hecho puede influir de manera decisiva en vuestro horario y en la forma de organizar vuestra vida diariamente; ¿es así?

J.M. Vilar.- Efectivamente, el hecho de tener dos ciclos formativos en el mismo centro, uno impartido en horario de tarde y otro en horario de mañana hace que los profesores implicados tengamos un horario particular teniendo clases tanto por la tarde como por la mañana, repartidos a lo largo de la semana. Intentamos evitar que los profesores que impartimos clases por la tarde, el día que lo hacemos, no tengamos clase por la mañana, pero en algunos casos esto no se puede cumplir y hay compañeros que tienen algunos días doble sesión de mañana y tarde. Esto unido al horario tan tardío del turno de tarde, imaginate, salir a las 22:00 de la noche, que en mi caso particular al desplazarme hasta Granada supone llegar a casa a las 23:00, hacen que altere la organización de nuestra vida diaria compaginando como podemos la vida laboral y personal. No obstante pensamos que nuestros alumnos realizan igualmente un gran esfuerzo al "abandonar" a sus familias para poder asistir a clase, nosotros nos debemos a ellos y por

Ciclo Formativo de Grado Superior Sistemas de regulación y Control Automáticos

Título: Técnico Superior en Sistentas y Regulación y control Automáticos

Módulos Profesionales	Horas Semana	Horas Totales	Curso
Sistemas de control secuencial	- 6	192	FRIMER CURSO.
Sistemas de medida y regulación	5	160	PRIMER CURSO
Sistemas electrotécnicos de potencia	- 6	192	PRIMER CURSO
Gestión del desarrollo de sistemas automáticos	3	161	PRIMER CURSO
Administración, gestión y comercialización en la pequeña empresa	3	96	PRIMER CURSO
Refaciones en el entorno de trabajo	2	64	PRIMER CURSO
Seguridad en las instalaciones de sistemas automáticos	2	64	PRIMER CURSO
El sector de la electricidad y electrônica en Andalucia	1	32	PRIMER CURSO
Formación y orientación laboral	2	64	PRIMER CURSO
Informática industrial	8	184	SEGUMBOCUMBO
Comunicaciones industriales	6	138	SEGUNDO CURSO
Desarrollo de sistemas secuenciales	7	161	SEGUNDO CURSO
Desarrollo de sistemas de medida y regulación	6	138	SEGUNDO CURBO
Calidad	3	64	SEGUNDO CURSO
Proyecto integrado		60	SEGUMDO CURBO
Formación en centros de trabajo		295	SEGUMDO CURSO









ello hacemos un esfuerzo añadido.

Sierra Ahíllos.- Sin extenderte demasiado, ¿qué conocimientos adquieren los alumnos que lo cursen?

J.M. Vilar.- El ciclo de Sistemas de Regulación y Control está dentro de la familia profesional de Electricidad y Electrónica y a través de su realización se adquieren competencias relacionadas con el sector industrial. Podría estar hablando un buen rato de este tema pero para resumir deciros que en este ciclo se estudian todo tipo de automatismos industriales ya sean autómatas programables, microcontroladores, informática y redes industriales, sistemas electrónicos de potencia, sistemas de medida y regulación, robótica, neumática, gestión y realización de proyectos técnicos, así como los temas relacionados con el mundo empresarial y el trabajador.

Sierra Ahíllos.- ¿Y a la salida?, ¿qué opciones tienen una vez que sean Técnicos Superiores?

J.M. Vilar.- Al igual que en la pregunta anterior, podría extenderme bastante en este asunto. Son muchas las competencias que se adquieren con la realización de este ciclo y que están todas recogidas en la correspondiente orden. Sin embargo os puedo comentar rápidamente que el título de grado superior acredita a su titular para trabajar en puestos de responsabilidad dentro de una organización dedicada al diseño, montaje y mantenimiento de equipo industrial. Para aquellos que ya están trabajando puede suponer una mejora en sus condiciones laborales y salariales. Para aquellos que aún no se han incorporado al mercado de trabajo, pueden hacerlo de forma automática y en nuestro caso de Alcaudete existen numerosas empresas que pueden acoger a estos Técnicos Superiores.

Existe una tercera posibilidad muy a tener en cuenta y es la de realizar una carrera universitaria, Ingeniería Industrial en cualquiera de sus especialidades. Esta opción es ideal para los alumnos que aún no han comenzado a trabajar y les puede proporcionar un valor añadido a su formación técnica, obteniendo a la finalización de sus estudios universitarios un curriculum difícilmente superable al conjugar capacidades puramente prácticas obtenidas por el ciclo formativo y capacidades teóricas obtenidas a través de la carrera universitaria.

Sierra Ahíllos.- De todas formas el Ciclo no se monta sobre nada, el Departamento lleva años trabajando con el Ciclo de Grado Medio y, aparte de las promociones de alumnos a los que habéis formado, podéis presumir de algún que otro premio. Háblanos de ellos.

J.M. Vilar.- Como he dicho al principio, mi compañero Rafael Arjona lleva luchando por la Formación Profesional desde sus comienzos como profesor técnico, y desde hace 8 años trabaja duro para fomentar las virtudes y beneficios de tener un ciclo formativo puramente técnico en una localidad como Alcaudete. Para ello ha animado y seguimos animado a nuestros alumnos a participar en concursos relacionados con el sector a nivel nacional obteniendo grandes resultados. Por poner un ejemplo hemos sido finalistas y obtenido dos veces el tercer premio del concurso que organiza SIEMENS a nivel nacional relacionado con el sector industrial, compitiendo con institutos de toda España e incluso con algunas universidades. Actualmente tenemos un alumno que quedó primero en el concurso provincial de Jóvenes Electricistas y que la semana que viene participará en MATELEC (Salón Internacional de Material Eléctrico y Electrónico), que se celebra en Madrid, en el concurso nacional de Jóvenes Electricistas como representante de la provincia de Jaén. Igualmente se intenta involucrar a los alumnos en proyectos y actividades paralelas que den un valor añadido a su formación en el centro.

Sierra Ahíllos.- Por último: ¿para cuándo una chica entre el alumnado de los ciclos de Electricidad?

J.M. Vilar.- Esto es un asunto que todos los años lo incluimos dentro de nuestros objetivos. Hasta ahora ha sido imposible, pero creo que tenemos bastantes argumentos para pensar que las mujeres tienen un hueco dentro del sector técnico y que con el tiempo esto puede cambiar. En nuestras charlas a padres y alumnos incluimos alguna reseña a este respecto e intentamos sacar alguna vocación oculta de alguna interesada que se pueda ver presionada por unas costumbres machistas, ocultando alguna vocación que está restringida socialmente y exclusivamente a los hombres.



acaudete (Jaén) Tfno.:953560211 - 678741164

LA MEDICINA POPULAR EN LA ZONA DE SIERRA SUR (V)



Granada, Abril 1974

LOS "PROFESIONALES" DE LA MEDICINA POPULAR EN LA ZONA

(Última entrega)

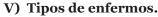
III) Frecuencia y número de enfermos.

En la actualidad el número de enfermos que visitan a los nudistas y rezadores ha disminuido mucho. A los primeros solo acuden en raras ocasiones, mientras que a los segundos van, casi únicamente, en caso de "mal de ojo", ya que su tratamiento sigue siendo considerado privativo de estos "profesionales", al considerarse esta enfermedad como fruto de un maleficio frente a la cual la medicina científica no tiene nada que hacer. Esta regresión de la clientela de estos "profesionales" viene determinada, como ya hemos expuesto, por la mejora de la asistencia sanitaria, y el avance progresivo del proceso de aculturación de estas zonas.

El número de enfermos que visitan a los "santos" y naturalistas es, sin embargo, muy grande, tanto que, aumenta día a día. Esto parece un contrasentido en relación con lo que hemos expuesto anteriormente, sin embargo, existen unas causas, que expondremos en otro apartado, que determinan la creciente clientela de estos "profesionales".

IV) Áreas geográficas de influencia.

Dichas áreas son reducidas en el caso de los nudistas y rezadores, comprendiendo casi, únicamente, el territorio vecino a la aldea o cortijo en el que el "profesional" vive. No ocurre lo mismo con los naturalistas y los "santos", cuya influencia -en el caso de los más famosos ("El santo Manuel", "El santo Custodio", "El santo Borrego", etc.)- abarca las zonas de Alcalá la Real y Montefrío, así, como pueblos vecinos a estos, que pertenecen a las provincias de Jaén (Alcaudete), Granada (Íllora y Moclín) y Córdoba (Priego). Estas áreas son las de gran influencia, pero no las únicas, ya que, enfermos de lugares, de dichas provincias, -fundamentalmente-, acuden a estos "profesionales". Pacientes de diversas provincias andaluzas (casi todos de Málaga y Almería), así como, incluso, de Madrid y Barcelona vienen a visitar al "profesional" que junto al "Santo Custodio", más fama ha alcanzado en estas tierras, "El santo Manuel". Dichos enfermos suelen ser naturales de las zonas de Alcalá la Real y Montefrio, o pueblos vecinos, que han marchado a otras tierras, o bien que vienen por indicación



Antes de referirnos al tipo de enfermos (cuadros patológicos), que acuden a los curanderos, vamos a ver el aspecto socio-cultural de los mismos. Los pacientes pertenecen, en su mayoría, a clase baja, y media baja, siendo el porcentaje de analfabetos muy elevado. También encontramos enfermos de clase media, incluso alta, que podríamos llamar pseudocultos, de un nivel cultural bastante deficiente.

En la actualidad los enfermos no suelen ir a los "profesionales" al principio de la enfermedad, salvo que tengan mucha "fe" en estos, o bien que la enfermedad sea "privativa" de un "profesional"(v.g.;"mal de ojo").

Por lo general van de entrada al médico. Solo cuando el proceso patológico se hace crónico es cuando suelen acudir al curandero (naturalista o "santo"), una vez cansados de tomar medicinas y de ir de médico en médico -muy característico de los enfermos crónicos-, por probar a "ver qué pasa".

Junto a los enfermos, que acuden a los "profesionales", de tipo crónico están los psiconeuróticos, ya que el proceso que estos padecen, aparte de su habitual cronicidad, es considerado, todavía, en muchos ambientes de estas zonas, como fruto de maleficios, posesión, etc., siendo, para estas gentes, un "santo", con sus atributos "carismáticos", la persona más indicada para tratarlos.

Son por tanto, los enfermos crónicos y los psiconeuróticos los que componen la mayor parte de la clientela de los "profesionales" que, hoy día, tienen gran vigencia, los naturalistas y los "santos". Estos enfermos, al ser cada día su número mayor (aumento de la longevidad y de las enfermedades degenerativas), hacen que la clientela de los naturalistas y "santos" sea cada vez mayor, cuando la de los nudistas y rezadores va en franca decadencia por causas ya expuestas.

E) Relación "sanador" - enfermo.

Las gentes del medio rural, de las zonas que estudiamos, pertenecen a una sociedad cerrada de la que apenas han salido, por lo que desconocen el exterior y recelan de él. Esta desconfianza es general hacia todo aquello que no pertenezca a su grupo, ya que esto representa una forma de defenderlo de un mundo hostil que desconocen, y frente al que se encuentran indefensos por la debilidad que la dispersión del habitat crea. Es por esto, por lo que médico perteneciente al "exterior" no va a ser bien





aceptado -sobre todo en años pasados-, pues representa una persona ajena a esta sociedad cerrada.

Sin embargo, el curandero pertenece a esta sociedad, conoce a sus gentes, habla su mismo"idioma", y no presenta una barrera sociocultural que le distancie de los enfermos, por lo que la relación con estos va a ser excelente, moviéndose en un clima de cordialidad y confianza. Si esto lo unimos a que los curanderos escuchan pacientemente a sus enfermos -cosa que la mayoría de los médicos no hacen-, y que suelen decirle frases de consuelo ("te pondrás bien","lo tuyo no tiene importancia", etc.) -cosa que todo enfermo anhela-, comprenderemos porqué su relación con los enfermos es excelente.

Todavía contribuye a estrechar más

esta relación el que algunos "profesionales" de la medicina popular ("santos") actúen de consejeros, con lo que las gentes les confían sus problemas y les depositan su confianza.

F) Estudio del acto sanador.

El acto sanador de los naturalistas y nudistas carece de interés, por no presentar trasfondo alguno que necesite ser interpretado. En cambio, merece que nos detengamos para ver el contenido del acto sanador de los "santos" y rezadores, si "bien ha sido expuesto, en otros capítulos, al referirnos a la práctica de los "profesionales" de la medicina popular.

El acto sanador de los "santos" viene determinado por el "carisma" que poseen, lo que les lleva a tratar de comunicar o transferir su "gracia"

a los enfermos (bendiciones, soplos, rozamientos, etc.) con lo que estos se verán libres de su mal.

También hemos visto como imponen penitencias a los enfermos, de tipo religioso, lo cual puede perseguir la ayuda y protección de Dios, o bien la reconciliación con Éste, lo cual llevaría, de ser así, a una concepción teúrgica de la enfermedad.

Es interesante el que los "santos" ejerzan su "gracia" sobre los enfermos por simpatía es decir a distancia, bastándole una fotografía o una prenda personal del enfermo (V.g.:"El santo Custodio" y el "Santo Manuel").

En los procederes "terapéuticos" de los rezadores hemos visto una serie de aptitudes, claramente identificables con la medicina primitiva:

- Transferencia de la enfermedad a un objeto. En el tratamiento de la erisipela las placas son rozadas con unos tallos que luego son destruidos. En el tratamiento del eccema el liquido de las vesículas es "injertado"en una planta.
- "Ahuyentar" la enfermedad del enfermo. En la gastroenteritis infantil es espurreado el vientre del enfermo, para que por impresión salga la enfermedad.
- Rescate del enfermo del mundo de las tinieblas, y entrada a una nueva vida. Esto lo podemos ver en el tratamiento de las hernias de los niños.
- Lavado de una impureza, que simboliza un maleficio. En el tratamiento del "mal de ojo" -aunque casi me es desconocido- el niño es lavado.





Productos terapéuticos.

Vamos a exponer, siguiendo un orden sistemático de enfermedades, algunos de los productos más utilizados en la terapéutica popular, en las zonas de Alcalá la Real y Montefrío. La mayoría son de tipo empírico, aunque no faltan los que tienen un claro contenido creencial.

Agalactasia: Vino dejado al relente durante una noche, en el que se han puesto piñones.

Bochornos: Infusiones preparadas con "hierba de las siete sangrias"(?), una taza durante tres semanas.

Colecistitis: Infusiones de "tomillo cantueso", zarzaparrilla y poleo. Una taza de cualquiera de ellas durante nueve mañanas.

Conjuntivitis: Baños oculares con infusión de manzanilla.

Dismenorrea: Infusión de "hierba luisa".

Erisipela: Se untan las placas erisipelatosas con aceite, en el que han estado, durante algún tiempo, los testículos de un conejo.

Epístasis: Obstruir los orificios nasales con tapones de perejil.

Estreñimiento: Tomar el fruto de la planta "tanino".

Fiebre: Infusión de "hierba cantuosa".

Forúnculos: Cubrirlos con emplastos de hojas de la planta "sanalotó".

Gastritis aguda: Se cubre el vientre del enfermo con un emplasto, que se prepara batiendo un huevo en el vinagre en el que ha sido cocido.

Hemorragias: Se cubre la zona sangrante con telas de araña.

Hemorroides: Se untan las varicosidades con aceite, en el que se han frito "cochinicas de S. Antonio".

Heridas: (para que cicatricen rápido). Aplicaciones de orines humanos

Litiasis renal: Comer cebolla cruda. Ojos: (infecciones en general). Poner el "colirio" que resulta de dejar macerar en agua el cordón umbilical, una vez desprendido del niño.

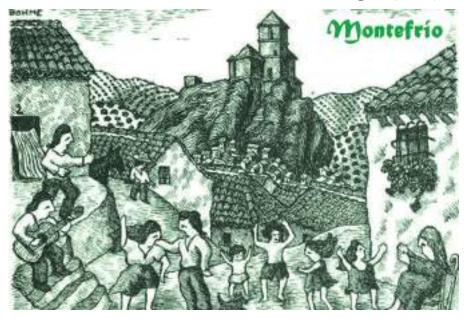
Otitis del lactante: Poner en el oído del niño una gota de leche materna.

Perniosis: Frotar la zona afectada con un ajo asado.

Picadura de abeja: Cubrir la zona de la picadura con tierra amasada con vinagre, o bien con un emplasto de ovas y tierra.

Poliomielitis: Frotar el miembro afectado con ortigas trituradas.

Quemaduras: Se cubre la superficie



quemada con una mezcla de lechada de cal, aceite y limón.

Reumatismo articular: Se untan las zonas articulares con aceite, en el que ha habido un escorpión seis meses. Resfriado: Cubrir el pecho del enfermo con un emplasto, que se prepara mezclando agua de cocer malvas con manteca.

Sarampión: Infusiones de amapola. Verrugas: Se untan con agua en la que han bebido gallinas, o bien con sangre menstrual.

Vocabulario Médico-Popular.

Exponemos algunas expresiones medico-populares más usadas en las zonas de Alcalá la Real y Montefrío, expresándolas tal como las hemos recogido, sin modificarlas en aquellos casos que presentan un defecto de pronunciación.

"Aire": Parálisis que queda después de un accidente cerebral.

"Asaura": Hígado.

"Boquera": Herpes labial.

"Canillas": Huesca de la pierna.

"Calor delicao": Escrófula.

"Cólico cerrao": Obstrucción intestinal.

"Cólico miserere": Abdomen agudo.

"Colorín": Sarampión.

"Compañones": Testículos.

"Corcusilla": Región cocigea.

"Corva": Cara posterior de la rodilla.

"Cuerda": Tendón.

"Culebrina": Herpes Zoster de localización en los espacios intercostales.

"Chichón": Hematoma de cuero cabelludo.

"Congestión": Rictus cerebral.

"Desate": Hemorragia.

"Descoyuntar": Luxar.

"Dilatación": Diarrea.

"Distraido": Enfermo.

"Dolor de entuerto": Dolor abdominal que aparece en los días consecutivos al parto.

"Dolor de mueso": De igual significado que el anterior.

"Dolor de rayo": Dolor cólico.

"Empeine": Región dorsal del pie.

"Espinazo": Columna vertebral.

"Espinilla": Apófisis anterior de la tibia.

"Flato": Mareo o desvanecimiento.

"Fogará": Bochorno.

"Garrotillo": Difteria.

"Gaznate": Garganta.

"Golondrinos": Ganglios infectados de la región axilar.

"Hijares": Flancos de la región abdominal.

"Jorre": Costra lacte.

"Lengua raida": Lengua saburral.

"Mal de orina": Oliguria.

"Mal de la tarántula": Mal de S. Vito.

"Mollera abierta": Fontanelas.

"Palluelas": Varicela.

"Pasmo": Enfriamiento.

"Paletilla": Escápula.

"Placeta": Rombo de Michaelis.

"Puente": Sínfisis del pubis.

"Pujos". Enterocolitis mucosa.

"Pujamiento de sangre": Bochornos.

"Pupa viva": Cáncer cutáneo.

"Purgaciones": Gonorrea.

"Ramalazo": Erupción.

"Rigor": Grado de agudeza de un proceso patológico.

"Roseta". Angioma plano.

"Sabañones": Perniosis.

"Ternillas": Cartílagos de la oreja.

"Trancazo": Gripe.

"Uñero": Panadizo.

"Viruelas locas": Varicela.

Granada, Abril 1974



(Antiguo cuento anónimo)

- Don Ramiro, contadme una historia.

Martín se había sentado junto al cojín rojo sobre el que el viejo guerrero descansaba su dolorido pie. El caballero Setienne, cerró con parsimonia las cubiertas del libro que ojeaba y acariciando los cabellos del rapaz le dijo:

- Un caballero, su caballo y su perro iban, bajo una pertinaz lluvia, por una senda camino de su hacienda. La fatalidad quiso que al pasar cerca de un árbol enorme cayese un rayo sobre ellos y de resulta de ello los tres murieron fulminados.

Pero, hete aquí que el hombre no se dio cuenta de que ya había abandonado este mundo, y prosiguió su camino con sus dos animales. (Sabrás Martinillo que a veces, los muertos siguen como si tal cosa, durante un cierto tiempo antes de ser conscientes de su nueva condición...)

Después de un largo trecho acabó la tormenta mejorando mucho el tiempo. Como el camino era largo, colina arriba y el sol intenso, ellos empezaron a sentir una sed irresistible. Pues bien al pasar una curva del camino vieron unas altas tapias que se abrían en unas magníficas portadas de mármol, que conducía a una plaza pavimentada con adoquines dorados.

El caminante se dirigió al hombre que custodiaba la entrada y entabló con él, el siguiente diálogo:

- Buenos días tenga su señoría.
- Buenos días Respondió el guardián
- ¿ Cómo se llama este lugar tan bonito?.
- Esto es el Cielo.
- iQué bien que hayamos llegado al Cielo, porque estamos sedientos!
- Vuesa merced puede entrar y beber tanta agua como quiera.- Y el guardián señaló la fuente.
 - -...Pero, mi caballo y mi perro..., también tienen sed...
- Lo siento mucho Dijo el guardián pero aquí no se permite la entrada a bestias y animales.

El hombre, torció el gesto se dio media vuelta con gran disgusto, puesto que tenía muchísima sed, pero no pensaba beber sólo. Dio las gracias al guardián y siguió adelante.

Después de caminar un buen rato por la cuesta arriba, ya exhaustos los tres, llegaron a otro sitio, cuya entrada estaba marcada por una cancela oxidada y vieja que daba a un camino empedrado, rodeado de altos cipreses.

A la sombra de uno de ellos dormitaba un hombre echado, con la cabeza cubierta por un sombrero blanco.

- Buenos días señor – dijo nuestro caminante.

El hombre respondió con un gesto de la cabeza.

- Tenemos mucha sed, mi caballo, mi perro y yo.

Hay una fuente detrás de aquellas rocas – dijo el hombre, indicando el lugar.- Podéis beber toda el agua que queráis vos y vuestros animales.

El hombre, el caballo y el perro fueron a la fuente y se refrescaron calmando su sed. Después volvió atrás para dar gracias al hombre del sombrero blanco.

- Podéis quedaros aquí si así lo deseáis Le respondió éste.
- A propósito ¿Cómo se llama este lugar? preguntó el caminante.
 - Cielo le respondió.
- ¿El Cielo? Pero si el guardián del portal de mármol me ha dicho que aquello era el Cielo.
- Aquello no era el Cielo... Era el Infierno contestó el hombre del sombrero blanco.

El caminante se quedó perplejo.

- iDeberíais prohibir que utilicen el nombre de vuestro lugar! i Esta información falsa debe provocar grandes confusiones! – advirtió el caminante.
- iDe ninguna manera! respondió quitándose el sombrero, en realidad, nos hacen un gran favor, porque allí se quedan todos los que son capaces de abandonar a sus mejores amigos...

Pasaron unos minutos de silencio entre don Ramiro y Martín, que al poco, éste acertó a decir.

- O sea que..., no entiendo don Ramiro..., así es que..., ¿por fin se dio cuenta de que había muerto?
- Eso es lo de menos muchacho, lo importante es que entiendas que el que no abandona a sus amigos es merecedor de la gloria eterna.
- No..., si ya..., ¿y..., el perro y el caballo se quedaron con él en el cielo?
- Anda y tira para tu casa que me ha parecido oír a tu ama que te está llamando...

Martín se levantó despacio y dio unos pasos hacia la salida, se paró un momento para girarse de nuevo con otra pregunta en los labios, pero la voz chillona y lejana del ama le apremió a salir a la calle.

Continuará...



- ... Y luego dicen que soy un quejica.
- ¿Que te pasa Cansino?
- ¿Que qué me pasa?..., pues te lo voy a decir..., ayer me acerqué a la confitería de la plaza a comprar unas rosquetas, que por cierto, son *forasteras*, y me encontré con un amigo mio, paisano de nuestro pueblo y que hace muchos años marchó a buscarse la vida por esos Madriles. Lo saludé y enseguida me di cuenta de que estaba quejándose a la confitera, porque hacía unos días le compró unas magdalenas que distaban mucho de parecerse a las que en otras ocasiones había probado de este mismo establecimiento.
- ... Mire usted, por poco que se esmeren van a conseguir pronto que se parezcan a las magdalenas industriales que venden en los supermercados..., pero con qué aceite las hacen que se me estuvieron repitiendo toda la tarde...
 - Pues con aceite vegetal, contestó la dependienta.
 - -¿Vegetal? ¿Qué vegetal? ¿De aceite de oliva no será?
- No, no, de aceite de oliva las hacemos solo de encargo.
 Mi amigo se calló y cuando salimos a la calle, se despachó a gusto.
- Nunca me lo habría imaginado, en Alcaudete, en la tierra del aceite de oliva, si quieres magdalenas medio en condiciones las tienes que encargar..., pero..., si tenia que estar prohibido hacerlas con otro aceite que no fuese de oliva..., vivir para ver.... y que eso ocurra en mi pueblo.
- Pues estoy de acuerdo con tu amigo madrileño. Eso, aquí en Alcaudete no lo debíamos permitir. Yo conozco un bar que se instaló en los porches que hay delante de la Escuela de Artes y Oficios de Jaén, que por poner aceite de regular calidad para las tostadas tuvo que cerrar al poco porque la clientela dejó de ir.
- Mira Cándido, para hacer las magdalenas que se han hecho toda la vida en Alcaudete, se necesitan huevos, aceite, ralladura de limón, levadura o unas *bolsitas del Tigre*, harina, azúcar, moldes de papel y si quieres que salgan más, pero que bajan en sabor y calidad, se le añade leche.

Si no pones huevos y pones ese líquido que llaman huevo liquido pasteurizado industrial que venden en garrafas de plástico.



Si no pones ralladura de limón y pones ácido cítrico artificial.

Si no pones azúcar y pones E-952 (Ciclamato), E-954 (Sacarina) o E-951 Aspartamo.

Si no pones aceite de Oliva Virgen Extra y pones aceite de Girasol, o vaya usted a saber qué otro tipo de grasa.

¿Qué es lo que nos venden?, ¿magdalenas?

Y suponiendo que pongan los ingredientes de la receta; un litro de aceite de oliva de Alcaudete se consigue por dos euros y medio o tres euros como mucho y un litro de aceite de girasol está de un euro a un euro y medio. Si tenemos en cuenta que de un litro de aceite salen cincuenta magdalenas, (si le ponen leche salen más), la diferencia de precio entre una magdalena con aceite de girasol y otra con aceite de oliva es aproximadamente de tres céntimos de euro..., y digo yo ¿esa diferencia es como para que las de aceite de oliva tengan que ser de encargo?

- Lo que yo te diga Cansino..., vamos a morir todos..., pero envenenaos.
- Es una pena, pero es así. Hace unos días fui a Jaén, a lo de Sevillana Endesa, que esa es otra historia, y compré unos roscos fritos con apariencia de roscos de pueblo de toda la vida. Por la tarde estuve durante horas eructando a una cosa que le echan también a los Donuts, que por esa misma razón no los como nunca. No se si será un estabilizante, conservante, potenciador del sabor o qué otra guarrería, pero es que mi estómago no lo soporta..., así es que los tiré y no volveré a comprar esos roscos en mi vida.
- Me estoy acordando ahora..., de una vez que estuve con unos amigos, comiendo en un restaurante que hay en el puerto de Garrucha, en el levante almeriense. Buena cocina de pescados fresquísimos y bien *aviaos. Pagamos* más de cuarenta euros por persona. Comimos estupendamente y yo disfruté de un besugo al horno *que pa qué*. Todo perfecto..., pero el fallo vino a los postres. Pedí leche frita y vaya si estaba frita, pero con aceite *requemao* y que de seguro no era de oliva. Llamé al dueño y lo puse de *hojilla de perejil*. Me irritó muchísimo esa *garrapería*, después del precio que pagamos, que no fue cualquier cosa, les habría regalado con gusto una propina por valor de un litro de aceite de oliva si me hubiesen hecho la leche frita con buen aceite y al contrario, me fui muy descontento..., mala propaganda les estoy haciendo desde entonces..., El Almejero se llama.
- Es una pena que se pierdan las buenas costumbres..., mira que en Alcaudete tener que pedir de encargo las magdalenas para que sean de aceite de oliva... Hombre yo entendería que fuesen de encargo si las quieres de mantequilla, pero ¿de aceite de oliva?, y aquí, en Alcaudete. Así se iba de irritao el madrileño.
- Cansino, me parece que eso no lo vamos a poder solucionar ni tú ni yo, lo que si podemos hacer es comprar con nuestro dinero en donde nos convenga y que los demás se apañen como puedan que bastante tenemos con lo que tenemos, la pensión *congelá* y los impuestos *pa`rriba*, anda ya y *tira pa* Las Rejas que ahí hay buen aceite y cerveza bien fresquita.

zl cavallero iracundo

EN LA MUY NOBLE Y LEAL CIUDAD DE ALCAUDETE



El Arcipreste Senrita

80

Permitan vuesas mercedes que les cuente la historia de don Romualdo, barón bravo e iracundo que apaciguó su temperamento gracias a la intercesión de un sabio prior. Después de la batalla de las Navas, Don Romualdo Núñez fue reconocido por su bravura en combate y nombrado barón, a la decisión de su majestad don Alfonso VIII de Castilla; en una ceremonia, donde estuvo presente Don Rodrigo Ximénez de Radai, Arzobispo de Toledo y una buena parte de los nobles y componentes de las órdenes militares que lucharon a su lado en la contienda.

Era Don Romualdo mal encarado y tan iracundo que muchos de los que le conocían se extrañaron de verle esbozar una leve sonrisa cuando se le entregó el pergamino de baronía. Le agradó sobremanera ser declarado barón y antes de regresar a su hacienda se pasó por un convento del cister, en el que residía un habilidoso monje, que dominaba el miniado, para que le hiciese su nuevo escudo de armas. Dióle al prior unas monedas de oro por el trabajo y le instó a que el trabajo estuviese realizado en el plazo de un mes.

Pasado el tiempo se acercó al convento para recoger el encargo y acompañado por el prior se llegaron a la biblioteca, donde trabajaba todos los días el fraile. Al verle llegar, una gran desazón se apoderó del monje que no había acabado el encargo.

- Perdonadme señor barón pero el trabajo no está acabado pues se me ha terminado el pan de oro...
- Ni una excusa os acepto Dijo lleno de ira, y sacando su espada de la vaina la levanto con aviesas intenciones.

Púsose por medio el prior, que le dijo de seguido:

- En nombre del Cristo Redentor, perdonadme señor barón y escuchar primero, antes de hacer ningún daño.
- Hablad presto antes que se agote mi poca paciencia.
- Cuando alcéis la mano, sosegad vuestra furia y cuando la ira nuble vuestro entendimiento, apaciguar vuestra mano.

El caballero quedó sorprendido por el adagio y lentamente envainó la espada.

- Bien..., puede que tengáis razón..., pero espero que en cuanto esté terminado el

trabajo, me lo hagáis llegar hasta mi casa, pues la próxima vez no seré tan paciente - Y dando media vuelta se alejó del monasterio.

Diversos encargos le entretuvieron de regreso a su hacienda, así es que cuando llegó, era bien entrada la noche. Todos dormían y pudo observar que en el patio central hacían noche los carromatos de una caravana, que como era costumbre buscaban allí refugio nocturno. Dejó su caballería en las cuadras y con sigilo se acercó a sus aposentos.

Iba a llamar a su dama y cual no sería su sorpresa cuando vio en la penumbra de la sala, que su esposa yacía con alguien. Una oleada de sangre le nubló la vista y sintió como la ira le anulaba la razón. Ya tenía la mano sobre la empuñadura de su mandoble cuando recordó las palabras del prior:

- Cuando alcéis la mano, sosegad vuestra furia y cuando la ira nuble vuestro entendimiento, apaciguar vuestra mano.

Tragó saliva un par de veces, respiró profundamente y salió de la antesala para decir con fuerte voz:

- ¿Nadie recibe al señor de la casa? esposa, ¿dónde estáis?

Al entrar de nuevo, pudo ver como salía sonriente su esposa, acompañada de su propia madre, que vestida con las ropa de cama que él usaba, había decidido dormir con la nuera pues pernoctaban huéspedes en el patio y de tal modo se sentían más amparadas, máxime cuando el dueño de la hacienda estaba fuera.

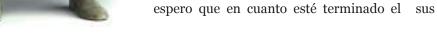
Pasaron unas semanas y una fría mañana, apareció, sobre un mulo, el monje que portaba el encargo del escudo de baronía miniado.

- Señor barón, aquí tenéis el trabajo que espero que os agrade y perdonad la tardanza que lamentamos y que nunca deseamos que ocurriese.

El barón sonrió levemente, sacó de su faltiquera una taleguilla con monedas de oro y dándosela al fraile le dijo.

- Cierto que me gusta el miniado y aunque ya os había pagado el trabajo, tomad estas monedas como dádiva para el convento, que en modo alguno pagan la deuda que me obliga para con vuestro prior por sus acertadas enseñanzas.

Diciembre 2010



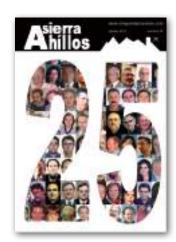
Pórtense bien y procuren que no me den las quejas, ya que luego "menrito" y eso da lugar a regañinas.

Asierra INFORMA LAS PORTADAS DE LA REVISTA ANTERIOR

La revista anterior fue la que llegaba al número veinticinco, y por ese motivo tenía algo de especial.

Durante muchas horas de trabajo en el ordenador, con el Photoshop, se recopilaron casi la totalidad de las fotografías de los personajes y colaboradores que han pasado por las páginas de Sierra Ahíllos en estos años, y con ellas se hizo el montaje que se puede ver en las dos páginas finales de este número. Lo que se pretendía, era realizar un puzzle-homenaje a todas esas personas que han colaborado desde estas páginas a engrandecer esta publicación.

La mala fortuna, o como se acostumbra a decir, "los duendes de la imprenta", dieron al traste con un trabajo complicado y con una buena idea de diseño. Aquí intentamos explicar como deseabamos que hubiese



sido realmente y no como llegó a las manos de nuestros socios y lectores.

En la documentación que se envió a la imprenta todo iba perfectamente especificado y explicado, pero...

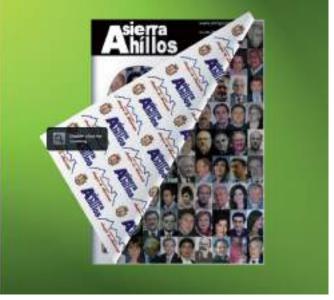
El día de la entrega nos encontramos de sopetón con mil revistas para repartir, con un montaje no deseado que rompía por completo nuestras expectativas. Nuestro enfado ya no tenía remedio, así es que no iba a ser aquello de "a liebre ida palos a la madriguera".

Sirvan estas letras, y las dos últimas páginas de esta revista, de justificación nuestra y de disculpas, por parte de la

imprenta, a todos nuestros lectores.

El Equipo de Redacción





ASÓCIATE A AMIGOS DE ALCAUDETE



LA PRÓXIMA SIERRA A HÉLLOS

EN EL Nº 27 DE SIERRA AHILLOS ENCONTRARÁ:

Una revista con la secciones habituales y nuevos reportajes para esta segunda etapa.

Los Amigos de Alcaudete Agradecemos la colaboración de nuestros lectores y asociados, ya que son los que hacen posible la revista Sierra Ahíllos.

¿LE GUSTA ESTA REVISTA?

¿Qué le parece si fuesen a color todas sus páginas? Para poder hacerlo necesitamos más recursos y tener más socios.

Hágase socio





Sierra Adillos Número 26 Diciembre 2010