



Lazos

La Revista del Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular
Nº 33 El otoño, 2011



Andrés y Felisa Sanz Moreno, San Pedro de Gaillos, 1904.



Ayuntamiento de
SAN PEDRO DE GAILLOS



SAN PEDRO DE GAILLOS HOMENAJE A SUS MAYORES



Miembros de la corporación municipal formada por (de izquierda a derecha): Chony Llorente, Esmeralda Santa Engracia, Sheila Gordaliza, José Sanz, Esther Castro (Alcaldesa) y María Angeles Casla acompañando a las homenajeadas, Paulina Llorente, Demetria Moreno y Fermina Casado.

“Homenaje a nuestros mayores” es una iniciativa surgida de la nueva corporación municipal de San Pedro de Gaillos, que en esta primera ocasión ha querido personalizar en los tres vecinos de mayor edad del municipio, concretamente tres mujeres: Paulina Llorente de Frutos de 102 años, Demetria Moreno Bravo de 98 y Fermina Casado Benito de 97.

El acto tuvo lugar el pasado 19 de agosto a las 20:30 en el Centro de Interpretación del Folklore, fue un acto entrañable dirigido por la

Alcaldesa, Esther Castro Llorente, que introdujo el acto con un breve discurso en el que resaltó la importancia que para la nueva corporación supone este reconocimiento a la experiencia, acumulada, en algún caso durante más de un siglo, de personas que han vivido épocas de dificultades, sabiendo adaptarse a los nuevos tiempos, donde los cambios se sucedían tan rápidamente. Tras la presentación fue María Matey, amiga de las homenajeadas, quién quiso dedicarles también unas emotivas palabras.



La Revista del Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular
Nº 33. El octavo, 2011

Deposito legal
SG.73/2003

Edita: Centro de Interpretación del Folklore y la Cultura Popular
Dirige: Arantza Rodrigo
Consejo de Redacción: Demetria Casado, Ismael Peña y Carlos de Miguel
Colaboran en este número: Rufino Hernando, Guillermo Herrero, Carlos de Miguel, Carlos del Peso, Fernando Sebastián y Alberto Sigüero.
Fotografía:
Fotos portada: Cedita por Inocenta Delgado.
Foto pág. 3: cedidas por las familias de Demetria, Fermina y Paulina.
Fotos pág 4 y 5: Carlos del Peso.
Foto pág 6: cedida por Carlos de Miguel.
Foto pág 8: Rufino Hernando.
Foto pág 10: Fernando Sebastián.
Fotos pág 11: Guillermo Herrero.

La Revista "Lazos" no comparte necesariamente la opinión de sus colaboradores.

¿Quieres colaborar?

Envíanos aquellas coplas que cantaban en tu pueblo, expresiones, refranes y chascarrillos propias de tu localidad, aquellos aspectos de la vida tradicional, etc. Debes incluir los siguientes datos: Nombre, apellidos y edad de quién envía la información. Cuando corresponda también de quién y dónde se ha recogido la información.

Enviar a:

CENTRO DE INTERPRETACIÓN DEL FOLKLORE

40389-San Pedro de Gaillos SEGOVIA

Teléfono: 921 531001 y 921 531055

Fax: 921 531001

www.sanpedrodegaillos.com

centrofolk@sanpedrodegaillos.com





Fermina Casado Benito, nació en Rebollar (San Pedro de Gaiños) en el año 1914. En la foto está con Isabel Rivera, de La Matilla, compañera de la Residencia de Ancianos "Los San Pedros".



Demetria Moreno Bravo en la cocina de su casa. Nació en Rebollar (San Pedro de Gaiños) en el año 1912.

Durante el acto, que duró no más de media hora, Paulina, Demetría y Fermina respondieron a algunas preguntas en las que se les pedía que comentaran algunos capítulos de sus vidas, la familia, el matrimonio, el trabajo, etc. Hubo tiempo para las anécdotas y los recuerdos, algunos alegres y otros, ley de vida, tristes.

Por último se pidió a cada una de ellas un consejo o deseo para los presentes:

-Paulina: *"que seamos mejores"*

-Demetria: *"que entre un buen gobierno que haga las cosas como se tienen que hacer"*

-Fermina: *"que tengáis salud y llegéis a nuestra edad"*



Paulina Llorente de Frutos con sus nietos. Nació en San Pedro de Gaiños en el año 1909.

Para finalizar el acto se proyectó un montaje con algunas de las fotografías que las familias habían facilitado al Ayuntamiento, tras el cual se hizo entrega por parte de concejales presentes, tres placas conmemorativas del acto.

◁◁◁◁ • ▷▷▷▷ •

Casi cien años, todo un siglo.

A la luz del candil nacisteis

¡Cuantos cambios vivisteis!

Al calor del brasero cardabais, hilabais, mandabais tejer...

Las ovejas balaban, pastaban, sus corderillos criaban.

Las gallinas cacareaban, sus huevos ponían

y así el tiempo pasaba.

Al colegio fuisteis, a los bolos jugasteis,

al toque de oraciones a casa.

De mayores al campo fuisteis a segar, a acarrear,

a trillar, a alventar, a vendimiar...

La vida era así, todo quedó atrás.

Ahora el mundo cambió, coches, móviles, radio, televisión, maquinas que siegan, alventan... el grano en un día en casa.

Orgullosas podéis sentirlos. Madres fuisteis, cambiasteis

pañales, acunasteis, disteis sopas calentitas de merienda

guardadas en el pucherillo de barro.

En recompensa os sentís ayudadas

Por hijos, nietos y amigos.

En honor a vosotras por la amistad de toda una vida,

vuestra amiga, María Matey.



LA DANZA Y EL PALOTEO DE AMPUDIA DE CAMPOS (PALENCIA)

La Tierra de Campos, esa extensa comarca natural que ocupa parte de las provincias de Valladolid, Palencia, Zamora y León, en tiempos próspera y habitada y ahora a duras penas sobreviviendo, ha mantenido hasta hace pocos años, un buen número de manifestaciones folklóricas de interés y entre ellas, las danzas de palos. Sólo entre las provincias de Valladolid y Palencia registran referencias a antiguos paloteos terracampinos más de 30 pueblos (en Valladolid: Herrín de Campos, Villabaruz de Campos, Villafrades de Campos, Tamariz de Campos, Berrueces de Campos, La Unión, Ceinos y Cuenca de Campos, Gatón de Campos, Villacarralón, Villaverde de Campos, Melgar de Arriba y de Abajo, Moral de la Reina, Bercero, y Montealegre de Campos y en Palencia: Cisneros de Campos, Guaza de Campos, Becerril de Campos, Autillo, Autillo del Pino, Frómista, Fuentes de Valdepero, Fuentes de Nava, Villada, Villamartín, Torremormojón, Husillos, Támara de Campos, Ampudia, Valoria del Alcor, Meneses de Campos, Castromocho, Pedraza de Campos y Palencia capital). Todas estas localidades mantienen o han tenido presencia de danza y/o paloteo, siendo, sin duda, una de las comarcas hispanas que más apego ha tenido a este tipo de danzas. Entre todos ellos, la localidad de Ampudia, en Palencia, sigue manteniendo vivo el entrecocar de palos y el juego de rodillas de su danza.

Los orígenes de las danzas ampudianas se pierden en tiempos remotos pero al parecer, es a partir del siglo XV y XVI cuando se estereotipan las danzas que han llegado hasta nosotros. En un principio las cuadrillas de danzantes se mantu-

vieron ligadas a las cofradías y especialmente a su papel relevante en la procesión del Corpus. También en Ampudia, eran contratados los danzantes para procesionar junto a Jesús sacramentado y en los últimos años se palotea esporádicamente en fecha tan señalada. Las cofradías requerían para dar más realce a la fiesta a las cuadrillas de danzantes que acompañaban con la danza, los paloteos y en ocasiones pequeños autos teatrales la fiesta principal de la cofradía.

La indumentaria propia de la danza de Ampudia ha conservado el característico enaguado de muchos pueblos terracampinos. De blanco immaculado, la librea del danzante se compone de camisa y pantalón blanco hasta media pierna. En la cintura dos enaguillas blancas, muy cortas y almidonadas. Complementan el traje las zapatillas blancas de esparto, las medias blancas, una corbata pasada de moda, un pañuelo, una faja roja o azul, y el encintado simbólico (el sol de la espalda, las cintas cruzadas al pecho, la M de María...).

Hasta los años 50 del siglo XX, fue la danza y el paloteo exclusividad de hombres por su papel ritual, pero el éxodo rural y el fuerte cambio de la sociedad local a partir de la década de los 60 hizo que entrara la mujer en la danza ayudando, en muchos casos al mantenimiento de muchas cuadrillas de danzantes en la comarca.

Aunque actualmente la danza y el paloteo de Ampudia se acompaña por la dulzaina (o charambita) y la caja, existen referencias históricas al acompañamiento por la flauta de tres agujeros y el tamboril ejecutados por una misma persona: el tamborilero. Es a finales del siglo XIX y principios del XX, cuando este instrumentista es



La danza al punteado

desplazado por la dulzaina en toda la Tierra de Campos, resistiendo, a duras penas, el instrumento vinculado a las danzas de danzantes y paloteos en algunas localidades, sobre todo de El Cerrato, hasta los años 40 (Villamediana, Torquemada, Tabanera de Cerrato, Frómista o Palencia capital entre otras). Las danzas de Ampudia fueron ejecutadas por Moisés Castro y su hijo Agustín Castro hasta los años 90. Posteriormente tocaron las danzas Los Dulzaineros de Campos y hoy en día son Los Dulzaineros de Ampudia los que las acompañan. También la figura del tamboritero era, en muchos casos, la que enseñaba los lazos, de ahí que el repertorio de toda la comarca mantenga un mismo origen o temática, repitiéndose con variantes en las distintas localidades.

La danza se compone de ocho danzantes y el chivorra o birria que en Ampudia recibe el nombre de "galleta" y que tenía el papel de dirigir, ordenar y enseñar la danza. Su indumentaria, difería del blanco inmaculado de la danza reservándose generalmente para este papel, trajes grotescos y coloridos y sombrero bicornio. Desgraciadamente la figura del "galleta" se ha perdido en la danza ampudiana.

Junto con la figura del "galleta" y la exclusividad masculina, la cuadrilla de danzantes de Ampudia ha perdido también el paloteo a Santiago Apóstol, el uso de castañuelas en la danza, y la representación de un interesante auto teatral: "La Entrada del Moro". Esta pequeña obrilla se ofrecía, por la comparsa de danzantes, en los

actos de la fiesta de La Aparición de Santiago Apóstol (el 23 de mayo) y es junto con "La Entrada de Napoleón" en Autilla del Pino y "David y Goliat" en Dueñas uno de los pocos vestigios de teatro popular ligado a las danzas de palos de las que hay referencias en la provincia de Palencia.

El paloteo de Ampudia, actualmente sólo se ejecuta de forma asidua y con carácter ritual, en la fiesta de Nuestra Señora de Alconada, el 8 de septiembre. Así mismo, desde hace ya algo más de 30 años, en verano, tiene lugar el conocido Festival del Palo, donde los danzantes palotean acompañando a otros grupos de la región. El paloteo se acompaña en las procesiones, con La Danza "al punteado", pieza característica de toda la comarca terracampina y que se ejecuta con los palos en la mano o con castañuelas y con un característico giro de rodillas marcando el ritmo quinario, en dos tiempos: el primero de cara al estandarte de la Virgen y el segundo de cara a la propia imagen. Durante la octava de la Virgen de Alconada, en la conocida Fiesta de los Pastores o del Ofrecimiento, se danza a la Virgen, esta vez de forma espontánea por los cofrades y peregrinos que, llegados de todos los pueblos limítrofes, visitan el Santuario.

La cuadrilla de paloteo y danza de Ampudia ha conservado apenas una decena de lazos de origen y antigüedad diversos (El Antón, El Portal de Belén, El Enrame, La Estrella, Los Franceses, El Doble, El Triste, El Caracol, y la Marcha Real). También se llegaron a palotear algunos lazos de marcado carácter pseudopatriótico propios del tiempo de posguerra (el Cara el Sol, o el Amance). Completan el repertorio la danza de danzantes, usada de pasacalles y para procesionar y el trenzado del Árbol. Este último, baile de cintas con presencia en otras localidades palentinas como Támara de Campos, Husillos, Tabanera de Cerrato o Palenzuela, donde se solía ofrecer a la salida de la imagen o durante la procesión.

Carlos del Peso Taranco
www.paloteodeampudia.blogspot.com





II CICLO DE OTOÑO “DULZAINEROS. SEMBLANZA Y REPERTORIO”

19 de noviembre: Juan del Val
26 de noviembre: Joaquín González
3 de diciembre: Los Mellizos de Lastras



Joaquín González acompañando a su maestro Agapito marazuela en un alarde de Dulzaina de los que se organizaron en los años 70 en la provincia de Segovia con el fin de reivindicar el instrumento.

Tras la magnífica acogida que tuvo el primer ciclo, y gracias al apoyo entusiasta de algunos de los mejores dulzaineros en activo de nuestra provincia, nos lanzamos a programar el segundo de estos encuentros otoñales con el instrumento más representativo de nuestro folklore, la dulzaina, y con las personas que mantienen viva esta tradición musical. Desde Lazos venimos dedicando periódicamente un amplio espacio a los intérpretes tradicionales en el folklore segoviano (dulzaineros y tamborileros) sección de la que se ocupa Carlos de Miguel, profesor de dulzaina en nuestras Aulas de Música Tradicional, además de amigo y colaborador. Y

así, de su mano volvemos a ofrecer una serie de conciertos en los que conocer mejor a estos personajes, que nos contarán de su vida como músicos tradicionales e interpretarán las piezas emblemáticas de su repertorio.

El objetivo del ciclo es mostrar distintos perfiles de dulzaineros y tamborileros que puedan aportar diferentes visiones del oficio y mostrar sus vivencias y su repertorio. Los músicos tradicionales que participarán este año proceden de distintos ambientes y realizaron su aprendizaje de manera muy diferente.

JUAN DEL VAL, dulzainero afincado en Duruelo (Segovia), será el primero en participar,



el sábado 19 de noviembre. “Juanito de la Fresneda”, como todos le conocen por haber nacido en este lugar, hoy despoblado, en 1945, es un claro ejemplo de dulzainero autodidacta, hecho a fuerza de ilusión y tesón. Aprendió a base de escuchar a los dulzaineros de Navares cuando tocaban en las fiestas de la comarca. Su primera actuación la realizó en 1967 en el pueblo de Ventosilla, con la dulzaina de Florencio Pulido, el dulzainero de Navares de En medio. Desde entonces no ha dejado nunca de ejercer el oficio por varias comarcas de la provincia de Segovia y alguna de Guadalajara. A Juan le han acompañado conocidos tamboriteros, como el “Nisio” de Santo Tomé del Puerto, “Juanitillo” del Valle de Tabladillo o Julián “Percaro” de Riaza. Con este último actuó durante más veinte años, además de en los pueblos del Nordeste de Segovia, en las fiestas de Sigüenza o en la famosa “Caballada” de Atienza, en la provincia de Guadalajara.

JOAQUÍN GONZÁLEZ, nacido en Segovia el año 1958, nos transmitirá sus conocimientos el 26 de noviembre. Durante los años 70 y 80, Joaquín González se convirtió en una de las personalidades más destacadas en el campo de la música tradicional castellana. No en vano fue, durante cerca de diez años, discípulo directo del gran músico y folklorista Agapito Marazuela, a quien tanto debemos por su empeño en preservar el legado cultural que representa la música tradicional y que dejó plasmado en su “Cancionero de Castilla”. En 1976 participó con su maestro, arropados por el tamboril del gran Facundo

Blanco, en la grabación colectiva del mítico LP “Segovia viva”. En este trabajo, una iniciativa de Ismael, colaboraron también La Banda del Mirlitón, Nuevo Mester de Juglaría y Hadit. En 1978 grabó, junto al organista Pedro Aizpurua, “Dulzaina y Organo” (música religiosa popular). A Joaquín González le debemos también haber sido el impulsor y primer director de la Escuela de Dulzaina de Segovia, creada en 1982 por la Diputación Provincial.

OSCAR Y ROBERTO HERRERO DE FRUTOS, conocidos por todos como “Los Mellizos de Lastras”, serán los encargados de cerrar este ciclo el sábado 3 de diciembre. Nacidos en Lastras de Cuéllar en 1967, representan uno de los últimos y mejores ejemplos de aprendizaje por transmisión oral. Ellos son discípulos directos de una pareja de músicos tradicionales de talla reconocida como fueron el “Tío Cerrillas” y el “Tío Mariano”, dulzainero y tamborilero, respectivamente. Roberto y Oscar, pese a su juventud, representan el nexo de unión con la antigua tradición. La generosidad de los maestros y la afición de los discípulos han permitido mantener la riqueza musical de esta comarca, con sus ritos, sus danzas de palos, sus bailes. Con tan solo diez años comenzaron a tocar acompañando a sus maestros. Estos dulzaineros nos transmitirán sus experiencias, sus vivencias, cargadas de anécdotas, pero también nos ayudarán a conocer mejor la figura del músico tradicional a través de la sabiduría que les transmitieron sus maestros.

VISITA AL MUSEO DEL PALOTEO + TALLER

Curso 2011-2012. Oferta para grupos

El uso del folklore en los distintos niveles educativos es una buena herramienta a la que los alumnos responden de manera muy positiva.

Los programas de interpretación del patrimonio cultural se realizan coincidiendo con el calendario escolar dirigidos a grupos organizados de cualquier edad, preferentemente a centros escolares y asociaciones. Se trata de un Programa de Interpretación de la Cultura Tradicional que combina la visita al Museo del Paloteo con actividades adaptadas a los diferentes niveles educativos y edades.

Taller 1: Planeta de las mil danzas (infantil y 1er ciclo de primaria)

Taller 2: Juegos Tradicionales (Primaria y secundaria)

Taller 3: Paloteos (Primaria y secundaria)

Taller 4: Todo lo que suena (Primaria y secundaria)

Taller 5: El Gran Juego de las Tradiciones (a partir de 9 años)

Para el Museo del Paloteo este apartado se ha convertido en parte fundamental de la oferta que desarrolla.

Consultar precios y ampliar información sobre el programa en:

Tfnos: 921 531 001 / 921 531 055

mail: centrofolk@sanpedrodegaillos.com





PAN

Apenas vislumbró por entre las hojas de la puerta un hilo de luz, se echó abajo de la cama. Llevaba ya un buen rato despierta, como siempre que tenía que *masar*; esperando que se hiciera de día. Entre los oficios propios de la mujer, amasar el pan le gustaba especialmente: convertir la harina blanca y fina en pan tierno y esponjoso evocaba en ella cierta misión esencial y creadora; pero, sobre todo, era el propio proceso lo que llevaba a la mujer a reflexiones íntimas propiciadas por el agua tibia, la harina maleable y el calor de la cocina.

Se abrigó bien y metió en casa un haz de escobas que había dejado ya preparado en la casilla la noche anterior. No se fijó mucho en la fina película de nieve que adornaba el suelo ni en los carámbanos que colgaban de las canales porque en el pueblo y en este tiempo era algo natural. Encendió la lumbre y colgó de las llares un gran caldero de cobre, limpio y reluciente por dentro, lleno de agua a la que añadió un buen puñado de sal; bajó la artesa del sobrado y la colocó en el escaño y, mientras se calentaba el agua, se bebió un tazón de café con leche y un poco de pan. Luego se lavó cuidadosamente las manos, echó la harina en la artesa y vertió el agua, añadió la *lielda*¹ y comenzó el amasado: despacio, mezclando harina y agua cuidadosamente, con cariño, triturando con las manos los pequeños grumos que se iban formando, una vez y otra hasta que el agua y la harina se fueron mezclando en un solo cuerpo tierno y maleable.

Amasaba la mujer y pensaba. El pan. Pan con chorizo, con queso, solo; pan con todo. Pan. La

palabra más importante en las cocinas de Castilla. Ni siguiera lo llamaban trigo cuando lo sembraban, sino, pan. Ya hemos recogido el pan, decían. Lo habían sembrado, aricado, escabuchado, escardado, segado y trillado. Habían sufrido para recogerlo y limpiarlo y se habían enfurecido muchas veces ante la escasa colaboración del cielo que, incomprensiblemente, enviaba el granizo cuando ya estaba seco o la tormenta cuando estaba en la era. No era de extrañar lo que contaba su padre: aquel labriego que, con la parva extendida, ya casi trillada y en la oscuridad encendida por una sucesión de rayos furiosos y una lluvia salvaje, blasfemaba furibundo por encima del ruido ensordecedor de los truenos desafiando a Dios, con una horca en la mano. Baja si te atreves, decía, mientras veía alejarse el trabajo de todo el año y acercarse inexorablemente el hambre, como en tiempos pasados. Hambre para él y hambre para los suyos, porque el pan era el alimento principal: pan en el desayuno, pan en la comida y pan en la cena. Pan a cualquier hora y en cualquier momento. Cómete un bocao pan y vete a cambiar el agua. Pan. Siempre el pan como alimento fundamental y, a veces, único.

La mujer no amasaba ya con las manos, sino con los puños cerrados, hundiendo los brazos, ahora libres de ropa hasta los codos, en la masa tibia y esponjosa. Habían acibado el grano y lo habían envasado en blancos costales, limpios como el jaspe, lo habían llevado al molino y habían seguido el runrún de la piedra, habían frotado la harina entre los dedos calibrando su textura, imaginando el pan. Pan bienhechor, generoso, pan sano, saludable, benefactor. Por eso decía el

¹ Lielda: levadura. En León, yelda



Cuando la masa tuvo la textura adecuada, la distribuyó con mimo ocupando toda la superficie de la artesa, la roció levemente con harina y la arropó con una manta, como se arropa a un niño y, ciertamente, la artesa y la ropa parecían una cuna. Metió otro haz de calabones en la cocina, los partió, los echó en el horno y, con un tizón de la lumbre baja, los prendió fuego. Se quedó un momento mirando las llamas y, cuando tuvo la certeza de que no se iban a apagar, se retiró hacia la trasera oscura de la cocina y cogió un pequeño pedazo de masa que había separado anteriormente, se sentó a la lumbre, debajo de la claridad de la chimenea y, con la práctica que dan los años, hizo cuatro bolas de masa, moldeándolas en el hueco de la mano y estirándolas hasta formar una especie de torta. Puso a la lumbre las trébedes -ella decía estrébedes- y, encima, una sartén con una buena cucharada de manteca de cerdo que se derritió al instante, y depositó cuidadosamente una torta hasta que adquirió un hermoso color dorado; la sacó y la espolvoreó generosamente con azúcar e hizo lo mismo con las otras tres, consiguiendo unos suculentos bollos fritos que, sin duda, harían las delicias de los hijos cuando salieran al recreo.

La mujer quitó la tapa del horno y se cercioró de que la leña ardía sin dificultad; retiró la manta de la artesa y acarició la masa, hizo un gesto de asentimiento y, con un cuchillo enorme, cortó un buen trozo, lo amasó otra vez, le dio forma de pan y lo depositó encima del otro escaño sobre el que había extendido un mantel. Repitió el proceso varias veces hasta configurar ocho panes redondos en los que hizo cuatro cortes superficiales en forma de cuadrado. Luego formó dos más pequeños, los frotó con aceite y les

hundió el dedo índice varias veces siguiendo el borde circular. A continuación moldeó un trozo más para la lielda que usaría la próxima vez. A la mujer le habría gustado inventar panes con formas caprichosas, originales: pájaros, animales, flores o plantas, pero cierto pudor y la trascendencia del oficio se lo impedían.

Se levantó, retiró la chapa de la puerta del horno y, sin más termómetro que la mano derecha extendida, calibró la temperatura. Demasiado caliente, pensó; así que metió del corral un palo largo con unos trapos atados en uno de los extremos -el barredor- lo mojó en un cubo y le restregó por el suelo del horno, encima de las brasas, rebajando así la temperatura. Esperó un momento, cogió una pala de madera, colocó encima el primer pan y lo introdujo en el horno, depositándolo cuidadosamente en el fondo; hizo lo mismo con los otros y con otro palo largo curvado en un extremo, que llamaban jurgunero, fue comprobando que los panes no se tocaban. Cerró el horno y con un paño se limpió unas gotas de sudor que perlaban su frente noble. No estaba cansada, sólo algo intranquila por el resultado de la hornada que se estaba cociendo. Tenía calor, pero se abrigó bien, porque el calor y el frío son muy traicioneros, y salió a la puerta para ir fregando los cacharros que había usado. Cuando entró de nuevo en la casa, un olor familiar y eterno lo invadía todo. Se acercó al horno, retiró la chapa de la puerta, y, con la pala, fue sacando los panes, uno a uno, los limpió de ceniza con un trapo y los fue depositando en un cesto de mimbre para que se enfriaran. Fuera nevaba copiosamente.

*Rufino Hernando Madera
Nov. 2010*



Rufino Hernando Madera es de Horcajo de la Ribera, un pueblo de la Castilla serrana y ganadera trashumante de Gredos.

Es profesor de Lengua y Jefe de Estudios en un Instituto de Enseñanza Secundaria de Coslada, y su amor y dedicación a la enseñanza y a sus jóvenes alumnos lo reparte también hacia su pueblo, hacia nuestro pueblo, que conoce, y hacia todos los pueblos, pues sabe que en ellos queda tallada el alma y enraizado lo que somos.

Así, viajero atento por muchos pueblos de España, ha sabido admirar, coleccionar y compartir el esfuerzo de esta revista por rescatar también nuestro patrimonio del olvido.

Tiene listo un libro en el que recopila y explica el vocabulario y los decires de su pueblo, y prepara otro que recoge sus vivencias y su profundo conocimiento del pueblo en forma de breves relatos, muchos autobiográficos, de una categoría literaria extraordinaria, con las palabras precisas que nombraban cada cosa y cada actividad, con un estilo sencillo y fluido que sólo los grandes son capaces de conseguir.

Y ha querido compartir con nosotros uno de ellos, el que recuerda con absoluta precisión y sensibilidad cómo se hacía el pan en cada casa y la importancia que tenía, narrado desde el entrañable sentimiento de la madre que lo hacía.

Si te ha gustado éste, puedes leer otros en internet, en el blog que ha creado y que ya es una referencia de la etnografía de su comarca: www.cafedetizon.blogspot.com

Alberto Sigüero



MIS PUEBLOS SE ME MUREN

Por Fernando Sebastián Álvaro

Los pueblos se me mueren aquejados de un mal cáncer de soledad y abandono. Unas campanas en su lento y machacante latir nos lo anuncian con una frecuencia que nos entristece a los lejanos y hace llorar ya sólo a una siguiente generación. Mis pueblos se me mueren, no queda la menor duda, ya en la historia se perdieron muchos, los que quedan aun resisten sin escuelas, sin críos correteando por sus calles, sin nueva simiente ¿que crecerá en ellos? Sus calles apenas unos pasos cortos y cansados las recorren, lentos, demorando su llegada, pues en la vuelta de la esquina tal vez les espera su ultimo destino.

Los pueblos se me mueren, y con ellos esos saludos de cada mañana tan rituales como entrañables: "hola Juana, ¿que tal estás hoy? María hace fresco abrigate, ¿viste ayer a la Dominga? Dicen que está mala".

Dejarán de sonar esas bocinas anunciando el pan de cada día de esquina en esquina, esas charlas a la fresca de la noche del verano, contando mil historias del pasado, no sólo se mueren mis pueblos, se muere algo más, algo que ya no se lleva en otras sociedades, la convivencia.

Los pueblos se me mueren al igual que sus animales de cuadra, esos mulos yeguato o como los burros del tío Tizón, que ni que decir tiene el porqué le llamaban el tío Tizón, tan negro él como sus entrañas y es que en los pueblos conviven todos, le tienen cogida la medida a cada uno, dejarán de oírse los gallos en el corral, aquel perro detrás de las puertas carreteras, y aquel cerdo preparado para la matanza, que reclamaba su festín a base de sobras, patatas cocidas, algo de pienso y cebada cada mañana, ya no lucirán sus chorizos en el sobrao, tampoco en ese jamón colgado de un clavo de la cocina para terminar de curarse se darán más coscorriones sus inquilinos -"redios"- . ¿Y quien nos dirá, cuanto de sal, cuanto de pimentón, cuanto de orégano?

Los pueblos se me mueren, veremos caer sus casas poquito a poco, primero sus tejados rojos de teja árabe dejarán a la vista el esqueleto de sus maderas de cubierta, recogidas antaño en el enebro y ahora en la intemperie, aguantarán algunos años pues son duros como sus dueños que nacieron de la misma tierra, y luego, poco a poco, sus paredes de piedra y cal se irán desmoronando. Ya sus paredes interiores de adobe, galvegadas de cal se cayeron hace tiempo, para pasados unos años no dejar ni siquiera el recuer-

do de ese hogar construido en muchos casos por los mismos dueños, ayudados por sus vecinos y es que en los pueblos era así. Y los pueblos se me mueren y con ellos la arquitectura tradicional.

Serán desiertos sus huertos de tomates con sabor a tomate, de lechugas tan frescas como el agua de sus fuentes, ahora ya secas, y sus frutales tan esqueléticos y secos como sus áridas tierras no regadas por ese pozo acenagado ya por esas piedras que formaban la pared para evitar intrusos. Mis pueblos se me mueren y con ellos esos sabores de juventud tan recordados... como cuando asaltábamos alguno para coger alguna zanahoria, algún guisante, cuidados con ese mimo que sólo los nacidos de esta tierra saben dar y es que nada sabe igual que la fruta prohibida, como el primer beso robado detrás de los lavaderos a esa chica que te traía por la calle de la amargura, o ese revolcón en las eras que martirizaba tus sueños, los pueblos se me mueren y con ellos mis recuerdos.

Ya años atrás murieron muchos pueblos de nuestra comarca, aún en el recuerdo de nuestros mayores, San Miguel de Neguera, El Carpio, Villaveses, Cabrerizos, Aldeafuente, Fresneda de Sepúlveda, la relación de ellos sería larga de enumerar, tan larga como las tradiciones, ritos, gastronomía, folclore, ermitas, arquitectura que también con ellos murieron. Algunos pueblos de estos citados aún no desaparecieron en su totalidad, sus casas aparecen como esqueletos a nuestros ojos, inertes, mudos a nuestros oídos, pero no indolentes a nuestras demás sensaciones, sientes que algo muy nuestro, nuestra historia, se murió con ellos.





“DE FIESTA EN FIESTA POR SEGOVIA”

El nuevo libro de Guillermo Herrero



Romería de San Frutos

“De Fiesta en Fiesta por Segovia” es el título de un nuevo libro, cuyo autor es el historiador y periodista de 'El Adelantado' Guillermo Herrero Gómez, que ha sido publicado por la Obra Social y Cultural de Caja Segovia, en su colección 'Conocer Segovia’.

La constatación de que Segovia tiene un abundante patrimonio festivo y la conveniencia de describir a grandes rasgos sus principales manifestaciones animaron hace unos años a Herrero a escribir un libro monográfico sobre las fiestas segovianas, al estilo de los ya publicados en la mayoría de las provincias españolas.

Las fiestas recogidas en el libro son, a juicio de Herrero, las más significativas de la provincia. Ahora bien, ni están todas las que son ni son todas las que están, ya que, por las dimensiones del libro, no se ha descrito de forma pormenorizada todas las que hoy se celebran. Sin embargo, Herrero sí ha optado por incluir otras que, aunque ahora se encuentren en declive o prácticamente desaparecidas, como las 'carreras de gallos' o la 'Sierra Vieja', han tenido a lo largo de la historia gran relevancia.

El hilo conductor del libro es el ciclo anual, una liturgia que se repite año a año. Pero ello no significa que la lectura deba comenzarse por la primera página y acabar en la última; puede abrirse y leerse por donde se quiera.

El libro será presentado, en una fecha todavía no confirmada, en Segovia.

MARÍA ÁNGELES SÁNCHEZ Premio Europeo de Folclore “AGAPITO MARAZUELA”

La periodista y escritora María Ángeles Sánchez ha sido la ganadora del XVI Premio Europeo de Folclore "Agapito Marazuela", fallado el pasado 24 de septiembre. Este galardón reconoce la importante labor realizada en medios de comunicación para la difusión del folclore y la cultura tradicional española.

El jurado presidido por Joaquín González-Herrero (discípulo de Marazuela), ha estado compuesto por Honorio Velasco (antropólogo), Ismael Peña (folclorista), Fernando San Romualdo (director de La Esteva), María Salgado (cantante), José Ramón Pardo (musicólogo), Elfidio Alonso (componente de Los Sabanderos, premiados en la edición 2010) y Carmelo Gozalo Prieto (presidente de la Ronda Segoviana).

María Ángeles Sánchez, nacida en Elche en 1952, inició su andadura profesional, de más de 35 años, especializándose en viajes y tradiciones, primero en el desaparecido diario "Ya", con la sección de viajes. Después dirigió las secciones de viajes de "ABC", "Blanco y Negro" y "Época", entre otras. En Radio Nacional trabajó como guionista entre 1978 y 1981.

En 1988 creó el suplemento "El Viajero" del diario "El País" y fue directora editorial de Viajes y Turismo de la editorial El País-Aguilar, una de las más importantes editoriales especializadas en esta materia.

Cuenta en su bibliografía con más de 37 libros y publicaciones, en la que cabe destacar la "Guía de Fiestas Populares de España", obra de referencia en el estudio de costumbres y fiestas tradicionales de todo el territorio nacional". En 2006 fue distinguida con la Medalla de Plata del Turismo de España, galardón que también ha recibido en Portugal y Francia. Sin duda un merecido premio.



Auto-Taxi "JOSEMA"



Tfno: 630 002 046

San Pedro de Gaillos

SERVICIO 24 h



Albergue

Hoces
del Duratón

Tels. 921 531 082 - 686 336 315 - 686 742 123

E-mail: info@alberguehocesdelduraton.com

www.alberguehocesdelduraton.com

C/ Nueva, 1

40389 SAN PEDRO DE GAILLOS (Segovia)



BAR - RESTAURANTE

"El Caserón"

Especialidad en
Carnes Rojas y Asadas

40389-SAN PEDRO DE GAILLOS

Tfno: 921 531 178

reservas@restauranteelcaseron.es

www.restauranteelcaseron.es

BOTIQUÍN FARMACÉUTICO



Vinculado a la oficina
de Farmacia de Sebúlcor
(Segovia)

LDA. PALOMA BRICEÑO GONZÁLEZ

En San Pedro de Gaillos. Situado en la Plaza Mayor,

Horario: 10 a 15 horas de lunes a viernes.

Teléfono: 921 531 044

H nos Castro

Horno de Asar para encargos
(cordero, cochinitillo y pollo)
Productos de matanza artesanos
Especialidad en chuletones de buey,
ternera y cordero



Embutidos Los Sanpedros S.L.
Ctra. de San Pedro de Gaillos a Aldealcórvo s/n
40389-San Pedro de Gaillos - Segovia
Tfnos: 921 063 898 / 660 619 031



Museo del Paloteo

Centro de Interpretación del Folklore

San Pedro de Gaillos

CAJA  SEGOVIA
Obra Social y Cultural