

PEÑA
ROTA



Boletín de Puerto Seguro - Año XXXVII
Nº 183, septiembre 2014



SUMARIO

Nº 183

<u>Pág.</u>	
2.- Sumario	
3.- Para mi hija Blanca	Vicente Hernández Alfonso
4.- Documental “La Cosecha”	Emilio Calvo y José Ferreira
6.- Aquellas fotos de entonces	Javier Peral
8.- Restauración Virgen del Rosario	Inmaculada Escribano
11.- El Museo Etnológico más allá ...	Javier Peral
12.- Memorias de un pescador	Ricardo Calderón/Elisa Espinazo
14.- Melancolía	Modesto Manzano Simón
15.- La fiesta de la cosecha	José Luis Robles
16.- Árboles de Puerto Seguro	David Ferreira Carro
20.- Verano 2014	José Ferreira Suárez
24.- Pasatiempos	José Ferreira Suárez
25.- Noticiero	José Ferreira Suárez
30.- Pluviometría	Carmelo Chicote Bartol
31.- Nuestra portada	José Ferreira/Foto: Emilio Calvo

Dirección de correo electrónico de Peña Rota:

boletinp.rota@gmail.com

Visita la página Web de Puerto Seguro:

<http://www.puertoseguro.org>



Publicación subvencionada por la
Diputación de Salamanca
 Imprime: KADMOS
 Compañía, 5

Depósito legal: S.667-1989

A MI HIJA BLANCA EN EL DÍA DE SU BODA



**MUCHO MÁS GRANDE DE LO QUE APARENTA
Y TIENE EL CORAZÓN SIEMPRE ENCENDIDO
¡ LÁSTIMA! DE NO HABERTE COMPRENDIDO
ROMPIENDO EL CIELO AZUL CON LA TORMENTA.**

**TODO LO DISTE TÚ, Y NADA A CUENTA
ALUD DE COMPASIÓN Y ORO MOLIDO
TORRENTE DE TERNURA EN EL OLVIDO
QUE DERRAMÓ SU LUZ Y YA SE AUSENTE**

**BLANCA ES MI NIEVE BLANCA DE LA SIERRA
MANCHEGA Y CASTELLANA, EN TU HERMOSURA
CONSERVAS EL COLOR DE ESTA LLANURA
Y LA HUMILDAD SALVAJE DE MI TIERRA,
PORQUE ES EL MISMO CRISTO QUE SE ENCIERRA
Y JUEGA CON LA LUZ DE TU FIGURA**

Vicente Hernández Alfonso



Documental “LA COSECHA”

Durante el mes de agosto de 2013 finalizaron las faenas de la cosecha que con trabajo e ilusión se habían venido realizando siguiendo los expertos pasos de Nicolás Arroyo - “Colás”.

Éste había sido el primer objetivo de los que, en la Semana Santa de 2012, nos propusimos alcanzar al iniciar este ambicioso proyecto.

Pero desde un principio pensamos que realizar estas tareas sería algo irrepetible y que por tanto dejar constancia de todo ello sería otro de los objetivos a conseguir.

Por ello, durante todo el proceso, se fueron grabando videos para, en su momento, poder realizar un audiovisual que diera fe y reflejara todas y cada una de las faenas que se habían llevado a cabo.

Elaborar este audiovisual ha sido una tarea larga y difícil. En un principio, nos dirigimos a las instituciones provinciales. Estas gestiones no llegaron a buen término y tuvimos que recurrir a los servicios de una entidad privada que fue quien realizó el documental.

Un guion detallado del proceso, un centenar de grabaciones en vídeo, fotografías y varias conversaciones con el editor posibilitaron la finalización del documental.

Por fin la noche del 21 de agosto se pudo proyectar en la plaza de Puerto Seguro el documental titulado “Las faenas de la cosecha”.

En ese momento se pusieron a la venta copias en DVD al precio de 5 €. Debido a la premura de tiempo con que se confeccionaron salieron defectuosas unas cuantas copias. Ante esta adversidad, se anunció que lo antes posible se volverían a realizar y se haría llegar a las personas afectadas una nueva copia. Y así se hizo.

Consideramos que el documental es técnicamente digno, teniendo en cuenta las deficiencias de los medios con los que se realizaron las grabaciones. Por otro lado pensamos que es un documento único en cuanto al contenido. Tenemos información de que no existe algo tan completo en la provincia de Salamanca (y posiblemente en toda Castilla) que recoja TODOS los trabajos relacionados con la cosecha realizados tal y como se hacían antiguamente. En relación a lo anterior podemos decir que varias casas regionales de Castilla y León en Madrid y Barcelona se han mostrado interesadas en proyectar en sus sedes el documental.

Estamos seguros que este trabajo, en el que ha colaborado tanta gente, será un emotivo recuerdo de los nuestros y de “lo nuestro” para nosotros y para aquellos que sigan escribiendo la historia de nuestro pueblo.



A continuación exponemos el resumen de los gastos que se nos han originado en el montaje del documental y de los ingresos que hemos obtenido para paliarlos:

GASTOS:

Realización y edición del documental	300 €
Copias en DVD (100 copias x 3 €)	300 €
Gastos envío	9 €
100 cajas para los DVD	26 €

Total 635 €

INGRESOS:

Sobrante aportaciones y saquitos (verano 2013)	130,75 €
Venta de DVD (100 x 5 €)	500 €
Saquitos vendidos verano 2014	7 €

Total 637,75 €

Emilio Calvo y José Ferreira
septiembre de 2014



AQUELLAS FOTOS DE ENTONCES

Javier Perals



Foto de Martina Tapia, madre de Felicitas y Ana M^a, hecha para el carnet de identidad. Martina era abuela de Elmina, José Luis, Antonio y Clara, hijos de Felicitas y también abuela de Lilia, Antonia, Serafina, Eloísa, Felicidad, María, Jacinta y José hijos de Ana M^a. Se hizo en torno a 1914.

En esta foto podemos ver a Ana M^a, Martina y Felicitas. Las dos fotografías nos las hace llegar Eloísa.





En esta foto que nos manda Ángel Rico Hernández aparecen, de izquierda a derecha, Ascensión García Rivero, M^a Joaquina Hernández Rivero, su madre, Rosalía Rivero Chicote, Vicenta García Lorenzo, Amparo García Arroyo, Florentina Hernández Rivero, y delante el niño Martín García Hernández. En brazos de M^a Joaquina está Luis Rico Hernández. La foto se hizo en 1948.



Foto que nos hace llegar María Luisa Almeida de su hermana Charo.

RESTAURACIÓN DE LA VIRGEN DEL ROSARIO

Bajo la advocación del Rosario la iconografía de la Virgen se transforma e incorpora en su mano un rosario animando a la cristiandad a la práctica de su oración.



Esta devoción fue muy difundida por Santo Domingo que, a través de predicaciones en conventos y otras andaduras, exhorta a los fieles a recrearse y meditar la vida de Jesús desde su infancia hasta su resurrección de una manera catequética, dando especial relevancia a la figura de su madre y con ello nos eleva a todas las mujeres como copartícipes en la obra salvadora de Cristo.

De las tres tallas restauradas, (sin contar con la del Nazareno), es, sin lugar a dudas la más antigua. Está sin catalogar y ofrece diferentes signos de pertenecer sin exactitud a mediados del siglo XVIII.

Como ya he dicho anteriormente, un escultor o pintor atiende los encargos y los repite tantas veces como la demanda en el momento lo requiera.

Tanto en tableros pequeños de artesanos carpinteros como en grandes escuelas.

Características de esta talla: Sus características son muy singulares por eso las desglosaré paso por paso.

-Una talla de madera tosca en la cual la polilla ha hecho grandes desastres.

-La cabeza, cubierta con un pañuelo de color marfil sin movimiento y sin más adorno que un filo dorado.

-El pelo, un poco rizado como corresponde a la época.

-La cara es lo más relevante y lo mejor trabajado. Bien esculpida, bien estofada, serena y armónica; los ojos un poco inclinados con expresión de humildad. Todo el rostro guarda buenas proporciones y las facciones corresponden a una mujer con un linaje alto.

Esto es importante resaltarlo pues el resto del cuerpo, así como las manos y túnica y manto no guardan relación artística con la cara, ni en estofado ni en ejecución.

Por lo tanto se trata de dos autores. La cara la esculpe un especialista y las ropas pasan a manos de un artesano.

Es muy habitual esta

combinación cuando una obra se empieza y surgen problemas económicos acabando en manos de artesanos.

La cara es de un autor que contaba con conocimientos escultóricos de buen nivel, pero el artesano fija sus ojos en la cultura popular que lo rodea.



Vestimenta: Una túnica ceñida con un cíngulo a imitación de las mujeres hebreas. De color carmín de granza con ligeros pliegues pero con una ornamentación de ramos dispersos que estampan la túnica determinando este estilo como pintura popular.

El artesano toma como modelo a las muchachas jóvenes en días de fiesta cuando se adornaban con sus mejores galas y así trata de conducir una obra que se hubiera perdido.

El manto cae sobre los hombros con ligeros pliegues y un solo color azul.

-las manos son toscas y, al igual que las vestimentas, el estofado no es de mucha calidad.

En una mano lleva el rosario de madera invitando a la oración y en la otra el Niño Jesús con la bola del mundo, un elemento muy representativo en la iconografía de los Niños Dios, como rey del universo.



La peana, sin valor artístico pues es madera sin ningún elemento decorativo.

Agradecimiento: A Paquita que me acompañó en las tardes de calor para poder acabar el trabajo lo antes posible, colaborando en todo lo que hacía falta pacientemente.

A una persona anónima, que compró parte de las pinturas con su aportación económica, residente en el pueblo.

A Rosalía que vistió y mandó restaurar al Niño, cuando estaba realmente mal.

Y a todos vosotros que confiasteis en nosotras. Creo que la doración de esta talla le ha dado mucho más valor y el resultado es bastante bueno dado que se encontraba en muy malas condiciones.



Gracias.

Inmaculada Escribano

El Museo Etnológico más allá de Puerto Seguro

Javier Peral

La Diputación de Salamanca ha publicado una pequeña guía de 138 páginas dedicada a los Museos, Colecciones y Centros de Interpretación de la provincia de Salamanca.

En un primer apartado aparecen los dieciocho museos de la ciudad de Salamanca, aunque no aparecen salas de exposiciones temporales ni edificios que por sí solos constituyen un museo: como la Casa de las Conchas, la sala de “El Cielo de Salamanca” o La Salina.

El segundo apartado está dedicado a los museos y centros de interpretación de la provincia de Salamanca, distribuyéndolos en los siguientes apartados:

- Arqueología 7
- Arte 9
- Gastronomía 5
- Historia 11
- Naturaleza 11
- Tradiciones 22



En este último apartado dedicado a Cultura y tradiciones populares está incluido el Museo Etnológico de Puerto Seguro al que se dedica la página 126.

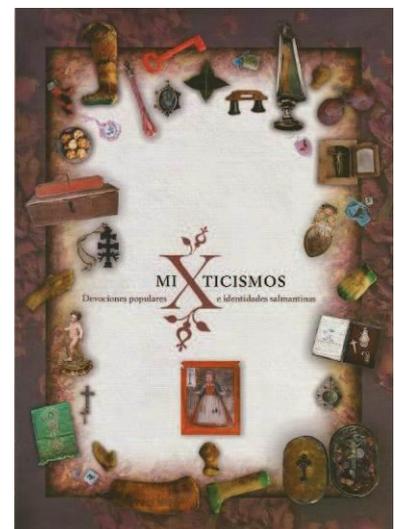
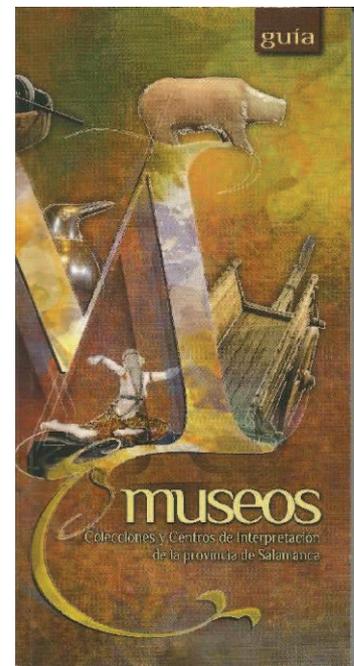
Esta interesante guía se vende en puntos de información turística y librerías autorizadas para la venta de publicaciones de la Diputación de Salamanca al módico precio de dos euros.

Por otro lado, el Instituto de Identidades de la Diputación de Salamanca ha organizado la exposición “Mixticismos” que se celebra en la sala de exposiciones La Salina (C/ San Pablo 24) del 2 de septiembre al 5 de octubre de 2014, dedicada a las distintas manifestaciones, artísticas o no, de las devociones populares.

En esta exposición está presente el Museo Etnológico de Puerto Seguro que ha cedido una teja escrita con una leyenda en la que se cita a la Virgen de Fátima.

Para el que escribe estas líneas es una satisfacción mostrar el museo a cuantas personas se acercan a él, y lo hace con un profundo respeto a todos aquellos que en algún momento informaron sobre los nombres de los objetos, su proceso de fabricación, su utilidad y a aquellos que con sus donaciones y cesiones hacen posible este museo.

Es también un orgullo que el museo y el nombre de Puerto Seguro aparezcan en guías turísticas o culturales, folletos, catálogos y libros.





MEMORIAS DE UN PESCADOR

Continuamos con las memorias de Don Ricardo y su afición a la pesca. Empezó, como dije anteriormente, por los años 50. Este relato es de esa primera época, cuando era joven y empezaba a pasar sus veranos en el pueblo de Villar de la Yegua.

Espero que sigan siendo del agrado de todos los lectores.

Elisa Espinazo Calvo

BUEN ESTRENO Y MEJOR LOCO MES DE AGOSTO DE 1.953

La ilusión y la alegría se hacían notar en mi cara, en los últimos días del mes de julio. Había convencido a mi mujer para comprarme una nueva caña de pescar. La tenía empaquetada con papeles. Orgulloso de ella, esperaba el final del mes para disfrutar de las acostumbradas vacaciones de agosto.

Llegada la última noche de dicho mes de julio, nos aprestamos a preparar la marcha. Mi mujer hacía las maletas -cosa ésta para mí francamente desesperante-; yo, por el contrario, gastaba mis energías en poner a punto plomos, anzuelos, sedales, corchas, veletas y toda la "industria" pesquera.

Nos acostamos. Ella cansada, yo menos. Los dos conseguimos el sueño reparador.

A las 7 en punto, nuestro despertador anunciaba con su repetido y machacón tintineo el comienzo de nuestra prevista partida hacia el pueblecito de Villar de la Yegua.

Como en todos los viajes, llegamos a eso de las 11. Nuestros padres y cuñados nos esperaban gozosos. Nos lo demostraron con sus cariñosos besos y abrazos. Nos acompañaron hasta la plaza del pueblo y desde allí, hasta nuestra casa, a unos metros, calle de "El Calvario" abajo.

Pasados los primeros momentos, nos establecimos y empezamos a colocar nuestras cosas en el nuevo hogar de verano.

Esa misma tarde, me dediqué libremente a buscar lombrices en distintos muladares que había en los alrededores del pueblo. Conseguí llenar una lata de sardinas. Su peso lleno era de 1 kg. Con esta cantidad tenía para pescar bastantes días. Las coloqué en condiciones para su conservación, en otra de 5 kg. - no sé qué utilidad tendría, antes de que yo la cogiese -. De ésta iba sacando las necesarias para cada día de pesca.

La mañana siguiente se presentaba llena de luz. Emprendí la partida con todas mis cosas y viandas, y, paso a paso, recreándome al caminar, llegué hasta el llamado "Risco Bravo", en el río Águeda.

El sol ya caía sobre la superficie del río. Serían las 8, más o menos. Inicié la pesca en los distintos sitios y rincones que yo ya conocía de años anteriores. Pude comprobar con gran alegría, que los peces - casi todos barbos - se unían ansiosos al festín que yo les proporcionaba. El resultado era que los iba pescando y, a su vez, iba llenando la pequeña costera que llevaba, estrenando sin parar la caña que días antes había comprado.

No fue bueno, sino buenísimo -y aún más que buenísimo- el estreno que di ese día a mi flamante caña de mano.

Me figuraba, tontamente, que era rey con cetro y corona. Estaba solo en aquellos rincones maravillosos, llenos de encanto. Se escuchaban al unísono los cánticos armoniosos de los pájaros, al despertar de la plácida mañana. Entre todos ellos, creo, sobresalía como el más sonoro y timbrado, el del velocísimo ruiseñor, nada extraño en tan solitario y bellissimo lugar.

Como quiera que desde el pueblo hasta donde me encontraba hay 4 km. y medio, esta larga caminata me había abierto el apetito y me sentía con necesidad de comer algo. Me dispuse, por tanto, a comer parte de lo que llevaba, a la sombra de los grandes negrillos que me rodeaban, en la misma orilla del tranquilo y cristalino río Águeda.

Una vez que repuse fuerzas, proseguí pescando hasta bien entrada la tarde. Me encontraba ya un poco cansado, por la falta de costumbre en Salamanca, y me dispuse a dejar de pescar, hasta el día siguiente, renovando las pocas fuerzas que me quedaban.

Recogí todos mis bártulos y emprendí el largo regreso que aún me quedaba hasta el pueblo, con la costera y un gran fardel llenos de peces que, a decir verdad, me pesaban como tierra, ya llegando al pueblo.

Al entrar en casa, me recibió mi suegro (q.e.p.d.) diciéndome sin fundamento alguno, que él se comía todos los peces que yo podía traer. Le gustaban, como se dice, más que a un gitano robar un borrico. No hizo falta, para comprobarlo, más que esperar al día siguiente. Habían desaparecido como por encanto. El solo se bastó y sobró para dar buena cuenta de todos ellos. Pesaron unos 3 kg. corridos.

Así un día y otro, todo el mes de agosto estuve pescando un promedio de 2/3 kg. Todos ellos -casi me da vergüenza decirlo- fueron consumidos en su mayoría por mi querido suegro. Se los comía a todas horas: en el desayuno, entre mañana, a mediodía, en la merienda, en la cena, en fin, entre horas y a cualquier momento que le venía en gana.

No conseguí que se hartase hasta pasados 26 días. Al final de ellos, me dijo: "Hijo mío: nunca creía que podía hartarme de peces, pero tú has hecho que los deje de sobra para, quizá, el resto de mis días en este mundo".

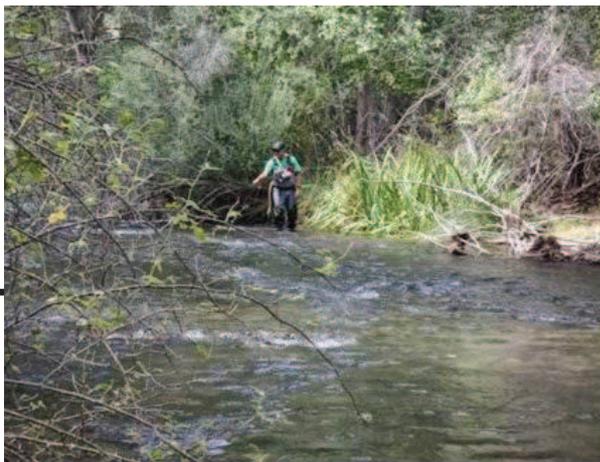
Al fin, Dios quiso tenerlo entre nosotros unos años más todavía, los cuales me sirvieron de estímulo y acicate para continuar pescando mayor o menor cantidad de ellos, según la época del año.

De esta forma que os he descrito, habréis observado que aquel mes de agosto fue para mí el más loco y afortunado en mi vida de pescador deportivo.

Bien quisiera que, al igual que a mí, le sucediera a todos los intrépidos y sufridos pescadores, ya que todo un mes seguido pescando diariamente de este modo, es difícilísimo que suceda, máxime si este mes es el de agosto. Digo esto, porque a pesar de todos los años que llevo pescando -que ya son más de 43- no he podido nunca más conseguir tal promedio de kilos durante un largo mes estival.

Lo considero un record personal que guardo en el baúl de la memoria más entrañable de mi vida de pescador.

Ricardo Calderón Marcos



MELANCOLÍA

Un ángel está en mi cabecera
mirando mi tristeza y mi soledad
a un pobre abuelete que no tiene a quien escuchar.

Estoy desamparado de la sociedad
ni jóvenes ni mayores te dan una sonrisa
para poderte consolar.

¡Qué pena de sociedad!
que te ven arrastrado como los bastardos
y no te van a levantar.

Si Dios quiere
ese camino también lo andarán
y verán las lágrimas que se derraman .

Para poder llegar
y se acordaran del anciano
que les decía la verdad.

¡Oh Dios mío!
¿Porqué me haces sufrir tanto
si tú me puedes curar
y me estás haciendo sufrir?.

Quítame el dolor
que tanto me hace llorar
que las lágrimas de mis ojos
no hay pañuelo
que me las pueda limpiar.



Modesto Manzano

LA FIESTA DE LA COSECHA

Nocturno de gala en La Era recién barrida con escobas de jenjerinas.

Corros de cadenetas cogidas de la mano y hogueras de sarmientos abrazando la estatua de la diosa Ceres.



Frutos de la cosecha depositados a sus pies sobre lienzos de lino tejidos por manos ágiles en veladas de insomnio y parpadeo de candiles.

Nadie faltó a la procesión de las antorchas, de las túnicas blancas, de los pies descalzos y guirnaldas de espigas.

En el rito del ofertorio, rostros encendidos por el fervor, puro sentimiento en los cánticos y en las plegarias recitadas en el lenguaje de los centenales.

Y llegó el nuevo día, aún en plena celebración, mientras los más jóvenes jugaban a tapar la calle para que la fiesta no tuviera fin.

Zeus, padre de los dioses y los hombres, Dios del cielo y del trueno, quiso estar presente: fueron casi uno el relámpago, el estallido del trueno y la lluvia que comenzó a caer, extinguiendo el fuego de los sarmientos y las antorchas.

Fue entonces cuando los doce dioses menores, ayudantes de la diosa, la izaron sobre andas de incienso de regreso al Olimpo.

Ya de retirada hacia las estancias de salvia y romero, todos se dejaron empapar, componiendo una acuarela inigualable, enmarcada en la quietud del amanecer y en el silencio de las gargantas extenuadas, y en la que parecía haber llovido de más.

(Ceres era la diosa de la agricultura, de las cosechas y la fecundidad. Enseñó a los hombres el arte de cultivar la tierra, de sembrar, recoger el trigo y elaborar el pan.

*Tenía a su servicio, doce dioses menores que la ayudaban y estaban a cargo de los diversos quehaceres de la agricultura: **Vervactor**, que transforma la tierra en barbecho; **Reparator**, que la prepara; **Imporcitor**, que hace surcos; **Insitor**, que siembra; **Obarator**, que la ara; **Occator**, que la escarifica; **Sarritor**, que la escarda; **Subruncinator**, que la clarea; **Messor**, que cosecha; **Conuector**, que acarrea lo cosechado; **Conditor**, que lo almacena; **Promitor**, que lo distribuye).*

José Luis Robles



LOS ÁRBOLES DE PUERTO SEGURO

David Ferreira Carro.

[Parte III]



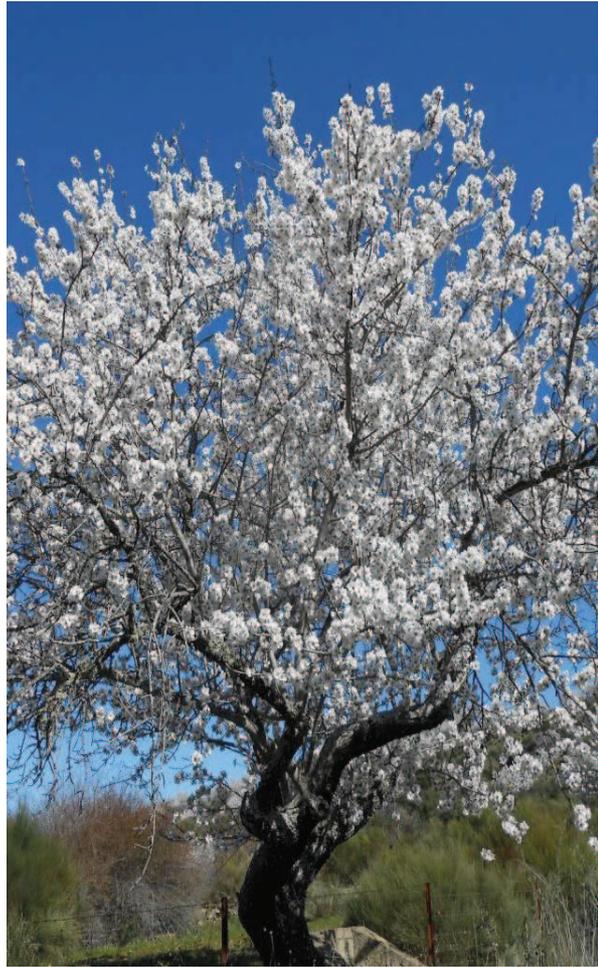
10 - FRESNO (*Fraxinus angustifolia*). Nombre local: "Fresno".

El fresno es un árbol caducifolio que no sobrepasa los 25 metros de altura. Es muy habitual su uso para "desmoche" en ciertas dehesas y montes de fresnos, donde se le podan todas las ramas, dejando únicamente un tronco sin copa de unos 3 o 4 metros. Con ellas se proporciona alimento para el ganado y leña, ésta última de no muy alta calidad. Posteriormente, el árbol generará nuevos brotes. Su madera posee unas extraordinarias propiedades respecto a la flexión y al choque, cualidad que ha hecho que sea empleada para multitud de usos, como la ebanistería, la escultura, la confección de juguetes, la fabricación de material deportivo como esquís o raquetas de tenis, etc. En las zonas rurales, los pastores la utilizaban para hacer varas y bastones. Se distingue fácilmente por sus hojas "imparipinnadas", cuyos folíolos presentan una forma romboidal, son estrechos y con el margen aserrado. Tienen un color verde claro. El fruto es una pequeña semilla alada. Los ejemplares viejos, de hasta 200 años, suelen presentar troncos agrietados y con grandes huecos, que sirven de morada a multitud de animales. Es una especie que requiere de abundante agua, por lo que crece cerca de las orillas de ríos y arroyos así como en los fondos de valle donde el nivel freático no es profundo.



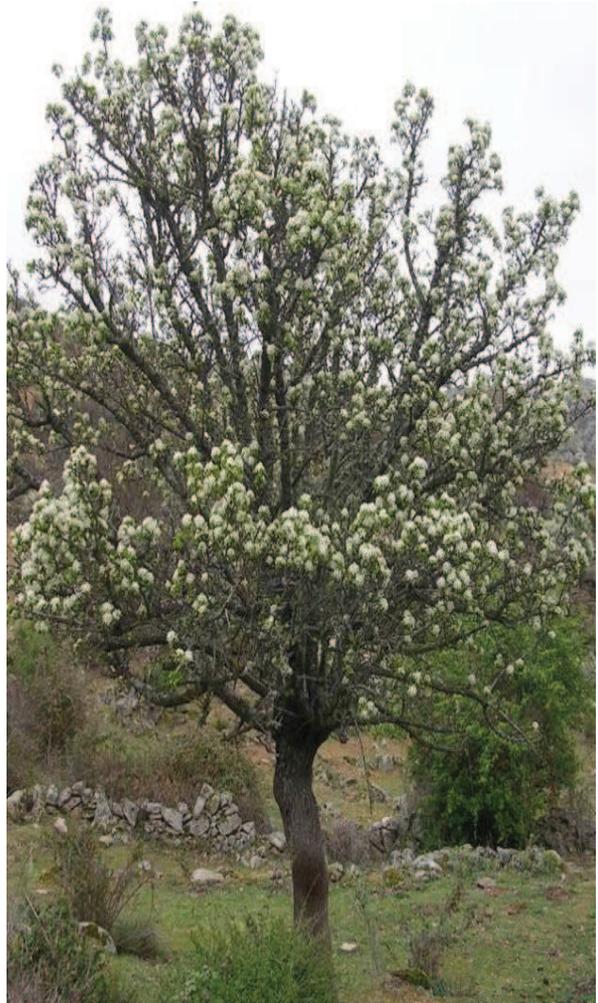
11 - OLIVO (*Olea europaea*). Nombre local: "Olivera".

El olivo, "olivera", como se le conoce por estas tierras, es un arbolillo de unos 10 metros aunque rara vez se le encuentra con más de 5. Tiene una hoja perenne, dura, de forma elíptica o lanceolada, verde por el haz y blanquecina por el envés. Su interés fundamental radica en su fruto, la aceituna, de la cual se obtiene el aceite de oliva, una de las principales grasas vegetales. Esto la ha convertido en una de las especies de mayor importancia económica de la región mediterránea. De igual modo, en Puerto Seguro su cultivo ha constituido un pilar en la economía de sus gentes durante varios siglos, habiendo ocupado de manera casi exclusiva todos los terrenos más cálidos ubicados al norte del municipio. Para el mejor aprovechamiento de éstos, se construyeron por todas las Arribes enormes zonas aterrazadas, obra colosal cuyos principales testigos son los ahora desgastados bancales que aún se pueden observar en la comarca. Hoy en día, el cultivo del olivo en esta región ha perdido la importancia que antaño tuviera y no quedan más que pequeñas explotaciones particulares. El resto fue abandonado y poco a poco devorado por reincidentes incendios forestales que de manera continuada fueron provocados a intención a lo largo y ancho de todo el extremo oeste de las provincias de Salamanca y Zamora.



12 - ALMENDRO (*Prunus dulcis*). Nombre local: "Almendrera".

El almendro, por esta comarca más conocido como "almendrera", es un arbusto o arbolillo de hasta 8 metros de altura, que habitualmente no sobrepasa los 4 metros y medio y que presenta una ramificación bastante intrincada. Sus hojas son alargadas y lanceoladas, finamente dentadas y suelen doblarse en forma de V a lo largo del nervio central en sus inicios. Sus flores, muy vistosas, tienen 5 pétalos, los cuales presentan un color rosado antes de abrirse y se vuelven más pálidas o blanquecinas en su madurez, si bien es cierto que algunas estirpes mantienen ese color púrpuro. La floración de los almendros dibuja un paisaje primaveral de gran hermosura. Es una especie ampliamente cultivada, más en tiempos pasados que en la actualidad, para la producción de almendras. Pese a la popularidad y gran extensión que ocupan sus plantaciones, no se trata, en realidad, de una especie autóctona de la Península Ibérica. Procede de Asia Menor y el NE de África, aunque se ha cultivado desde tiempos antiguos en torno al mediterráneo, donde ha llegado a expandirse de forma natural. Además de la almendra, produce una leña de muy buena calidad.



13 - PERAL SILVESTRE (*Pyrus cordata*). Nombre local: "Peral".

Es un arbolillo de pequeño tamaño, de no más de 8 metros de altura aunque generalmente bastante más bajo, que crece en zonas con cierta humedad en el suelo, a menudo junto a majuelos, zarzas y rosales. Pertenece a la familia de las Rosáceas y, como suele ser habitual en las especies de esta familia (almendro, por ej.), cuando está florecido muestra un porte hermoso, con su copa rodeada de flores blancas de cinco pétalos. Sus hojas son blandas, con el limbo de entre 3 y 5 centímetros, con forma ovada. Su fruto, que no es comestible, nada tiene que ver con las variedades de peras que se comercializan para el consumo doméstico (*Pyrus communis*). Se trata, por el contrario, de un pomo de pequeño tamaño, no más de 2 centímetros, de color pardo-rojizo. Es el peral silvestre, sin embargo, un bello arbolillo que incrementa la diversidad florística del municipio y contribuye a embellecer aún más sus campos.



Fiestas Agosto 2014

Un año más se celebraron las fiestas de Agosto con el aire festivo y la ilusión con que se caracterizan estos días.

El programa de las fiestas propiamente dicho se extendió desde el lunes, 18, hasta el sábado, 23.

No obstante, el día 15, festividad de Nuestra Señora de Agosto, tocaron las campanas a fiesta y se ofició la misa solemne como corresponde a día tan señalado. Un año más fue cantada la misa tradicional de los mozos por Pepe y Tito, como se hacía antiguamente, en latín y con una música popular que nada tiene que ver con el canto gregoriano, sino salida del espíritu del propio pueblo. La misa fue oficiada por el sacerdote escolapio Javier Agudo García, de Villar de Ciervo.

A la salida de misa los responsables de Peña Rota montaron sus mesas para el cobro anual de la revista.

Al propio tiempo la mayor parte de la gente se encaminó hasta el bar de los jubilados donde se pudo degustar un suculento convite tanto en el interior del bar como en la terraza, que estaban a rebosar.

Por la tarde, en la plaza, tuvo lugar una actuación del cantautor flamenco, Diego Cruz, que se trasladó hasta nuestro pueblo y actuó de forma gratuita para deleitarnos con su intervención, lo que es de agradecer.

Lunes, día 18

No podemos por menos de destacar este año la gran cantidad de niños que llenaban las calles y la plaza de nuestro pueblo. Hacía muchos años que no se sentía una algarabía infantil como la de estos días de Agosto.

Como anillo al dedo vino la actuación de “Bobolino y Piruleta” la noche del lunes a cargo de las jóvenes puertosegurenses Maica y Rosa. Disfrutaron los pequeños y los no tan pequeños con colaboraciones del público como la de Tito y Emilio que sorprendieron a la concurrencia.

Martes, 19

El martes 19, estuvo contratada una discoteca móvil que actuó en la plaza por la noche de ese día. Jóvenes de todas las edades bailaron al ritmo de la música hasta la madrugada.

Miércoles, 20

El miércoles se repitió lo del baile pero esta vez con actuación en directo. La orquesta “COMPÁS” amenizó una gran verbena que atrajo a la fiesta numerosos forasteros de los pueblos vecinos.

Jueves, 21

El jueves fue un día especial dedicado a los más pequeños.



En la plaza se montaron los hinchables y el toro mecánico donde se subieron los numerosos niños que llenaban la plaza y disfrutaron al máximo de las atracciones.

Posteriormente comenzó la fiesta de la espuma. En un extremo de la plaza, al comienzo de la calle del General

Hernández, un cañón esparció espuma en una cantidad tal que llegaba a cubrir las personas. Todo el mundo, grandes y pequeños, marcharon y se sumergieron en aquel mar rebosante de burbujas.



Por la noche, a las 11,30, tuvo lugar la proyección del documental "La Cosecha", que reflejaba todo el proceso de la actividad agrícola que durante los dos años pasados se llevó a cabo en el pueblo.

Viernes, 12

El viernes, antes de comer, hubo otra actuación de cara a los más pequeños. Simulando un encierro y una capea de verdad los chavales corrieron delante de los carretones que les perseguían como toros embravecidos.



Por la tarde, a las 8,30, hubo un excelente concierto del grupo “*Gabriel Calvo y la fabulosa retahíla*”. Interpretaron canciones populares escenificando algunas de ellas. La afluencia de público fue masiva que aplaudió entusiastamente su magnífica actuación.

Sábado, 23

Por la tarde del sábado se llevó a cabo el desfile conocido como “*Carnaval del burro*” con la “*Vaca pendona*” incluida. Tres o cuatro carros engalanados tirados por burros y repletos de niños recorrieron las calles del pueblo a la par que la vaca pendona, este año dos, perseguían a la gente por doquier.

Ya por la noche, a las 11,30 tuvo lugar el desfile de disfraces repleto de vistosidad.



Con esto finalizaron los festejos de este año donde todavía hubo campeonatos de juegos de mesa que se reflejan en otro lugar.

Texto y Fotos
José Ferreira Suárez

*

PASATIEMPOS

JEROGLÍFICO



-¿Qué día es hoy?

SOPA DE LETRAS

L	M	P	O	S	V	Z	A	T	S	A	S	O
O	R	E	U	G	I	H	C	R	E	B	L	A
B	V	R	M	I	R	T	D	R	M	N	A	R
D	C	A	R	B	B	R	U	Ñ	E	R	O	C
F	T	L	L	C	R	N	P	L	L	R	R	D
A	U	H	G	N	O	I	I	Y	A	T	A	P
D	C	E	I	G	O	R	L	A	P	U	E	P
V	A	D	A	T	O	R	I	L	I	R	E	C
M	E	L	O	C	O	T	O	N	E	R	O	I
C	C	C	I	R	R	A	S	R	R	R	Ñ	A
C	S	L	A	P	V	D	O	E	O	P	O	P

-Busca 8 nombres de árboles frutales en masculino.

SOLUCIONES AL NÚMERO ANTERIOR

JEROGLIFICO: A la almenara.

SOPA DE LETRAS: Almendrera, Olivera, Manzanera, Perera, Higuera, Guindera, Cerecera.

José Ferreira Suárez

NOTICIARIO



MATRIMONIOS

El día 14 de julio contrajeron matrimonio en la iglesia de las Edades del Hombre de Valladolid Marcos Risueño Llamas y Vanesa. Marcos es hijo de Marcos y Eva y nieto de Víctor Risueño Barroco y María Almeida Manchado, naturales de La Bouza.

El día 20 de septiembre contrajeron matrimonio, en la Parroquia del Buen Pastor de Albacete, Blanca Hernández Escribano y Juan Ángel. Blanca es hija de Vicente e Inmaculada y nieta de Blas Hernández Bartol y Agustina Alfonso García.



NACIMIENTOS

RECTIFICACION: En el pasado boletín consignamos por error la fecha de nacimiento del niño Marco Díez Herrero en el mes de Mayo. Marco nació exactamente el día 10 de junio de este presente año.

JUBILACIÓN

Javier Peral Samper se jubiló como maestro de Enseñanza Primaria el día 1 de septiembre pasado, tras 35 años de dedicación a la enseñanza. Javier es, además, redactor del boletín PEÑA ROTA.

Esta casado con María Agustina Hernández Martín, hija de José Manuel Hernández Rivero y Matea Martín Martín

VISITA DEL SEÑOR OBISPO

El Día 10 de agosto nos visitó por primera vez el señor obispo, Don Raúl Berzosa, celebrando en la iglesia la misa dominical.

No se trataba de una visita pastoral por lo que no hubo un recibimiento especial sino una visita ordinaria para conocer y darse a conocer a los fieles de la parroquia.

Había aprovechado el viaje para visitar también La Bouza con el mismo propósito. Después de decir la misa en Bouza vino a Puerto Seguro donde ofició la Eucaristía en la iglesia repleta de fieles.

Comenzó la celebración revistiéndose en el presbiterio delante de los asistentes a la misa y explicando el significado de cada ornamento que se ponía. De esa manera se desmitificó el

boato ornamental que se ponen los obispos y conoció la gente el significado de cada prenda.



Impartió una homilía sencilla y cercana al pueblo que todos los fieles pudieron entender perfectamente.



Al finalizar la misa se colocó al lado de la puerta de la iglesia y fue saludando uno a uno a todos los asistentes a la liturgia, departiendo con ellos, igualmente, a la salida.

CARRETERA

A finales del mes de julio pudimos ver con satisfacción cómo nos estaban arreglando la carretera. Era una incomodidad tener que dar la vuelta por La Bouza y Fuentes de Oñoro para ir a Ciudad Rodrigo pero la causa lo merecía. Se le ha dado una capa de alquitrán, se han arreglado los arcenes y durante todo el mes de agosto hemos podido viajar cómodamente sin tener que sortear los baches.



Pero esto no era todo. A finales de septiembre se le volvió a poner otra capa más de lechada bituminosa, mejorando la superficie de la vía y, por lo mismo, tuvo que permanecer cerrada la carretera desde el día 22 de ese mes hasta el día 3 de octubre, mientras duraron las obras.

El mismo arreglo que se ha hecho en esta carretera se ha efectuado en la de Bouza a Aldea del Obispo. Mientras duran las obras tienen que efectuar el recorrido inverso al nuestro para ir a la ciudad, o sea, venir por Puerto Seguro y Villar de Ciervo.

Las obras han sido promocionadas y financiadas por la Diputación Provincial de Salamanca, propietaria de la carretera, la DSA-471.

Se ha de llamar la atención acerca de la causa principal del deterioro de la carretera que no es otro que el tránsito de camiones de gran tonelaje cuando vienen por la almendra o con materiales de construcción. Es imprescindible que las autoridades locales tomen conciencia de ello y hagan las gestiones pertinentes para que se ponga una limitación del tonelaje de estos vehículos a la salida de Villar de Ciervo. Todo se arreglaría efectuando los transportistas un viaje más para portear el material respectivo. Sería una pena que por un descuido de este tipo la carretera que tan magníficamente ha que dado arreglada se volviera a estropear.

VACACIONES DE AGOSTO

En este mes estival la inmensa mayoría de los puertosegurenses acuden al pueblo para pasar las vacaciones del verano.

Sin duda el día que más gente se reúne es el día 15, pues no había más que ver lo repleto que estaba el bar de los jubilados, tanto en su interior como en la terraza para degustar el aperitivo con que año tras año nos obsequia el club.



El verano en general ha sido fresquito. No ha hecho el calor sofocante de otros años y la mayor parte de las tardes-noches había que ponerse alguna prenda de abrigo para conjugar el frescor vespertino. Y si no que se lo digan a los que se suelen sentar al fresco, que todos los días tenían que buscar la abrigada para resguardarse de la brisa.

Una cosa importante es que, quizá porque el verano no ha sido muy caluroso, quizá por la vigilancia permanente de la Guardia Civil, no se ha producido ningún incendio, cosa que es de celebrar.

La afluencia de gente ha sido normal, probablemente menos que otros años pero se compensa con la profusión de niños pequeños que hemos tenido, que daban alegría y colorido al pueblo.

ALMENDRA

Este año se ha reanudado notablemente el interés por recoger la almendra. No es que haya habido demasiada, concretamente en el Lombo apenas había, pero en el resto del término había “*un granito*”, como dice la gente.

Gente del pueblo, sobre todo jóvenes, que disponen de tiempo, se han propuesto aprovechar este fruto que en tiempos fue tan apreciado y últimamente se había abandonado su recogida por la falta de incentivo económico.

Como todas las labores del campo la recogida de la almendra también se va modernizando. Son muchas las máquinas de escascabullar que hay en el pueblo y, por si fuera poco, se van a sustituir los viejos varales de álamo y fresno por otros de fabricación industrial.

El precio es lo que está por determinar, pero parece ser que se puede aproximar al euro por kilo lo que ya compensaría el esfuerzo de la recogida.

PATATAS Y MELONARES

Las copiosas lluvias de los meses de Mayo, Junio y Julio han sido de lo más beneficiosas para el campo. En esos meses están en pleno desarrollo los melonares y las tierras sembradas de patatas, por lo que no hay nada que le venga mejor al terreno que la lluvia.

Los que habían sembrado patatas han quedado plenamente satisfechos y los pocos que aún ponen melonares han recogido sandías de hasta 10 kg. Todo un record para ser de secano.



PLUVIOMETRIA

JUNIO

Total litros /m2.....**28 litros**
Día más lluvioso.....Martes, 24 con 18 l.

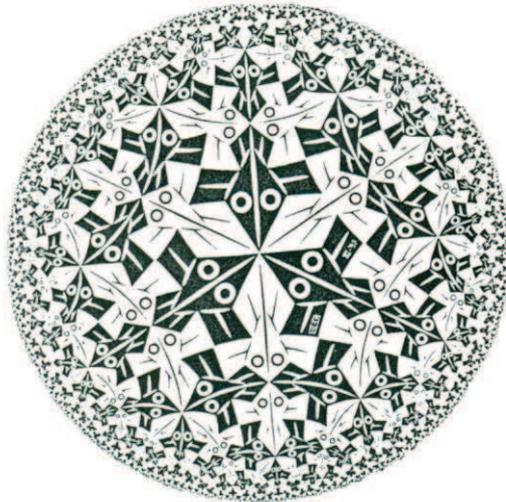
JULIO

Total litros/m2.....**26 litros**
Día más lluvioso.....Miércoles, 2 con 13 l.

AGOSTO

Total litros /m2.....**1 litros**
Día más lluvioso.....Sábado, 2 con 1 l.

Carmelo Chicote Bartol



NUESTRA PORTADA

La matanza.- Por San Martín, como dice el refrán, comenzaban las matanzas. Los cebones se habían engordado a base de higos y de patatas cocidas en el caldero que cada tarde se colgaba de las llares sobre el fuego del hogar hasta hervir lo suficiente. De vez en cuando se detraía alguna patatilla que pelada y con un poquito de sal resultaba sumamente apetitosa.

El cerdo era la base de la alimentación de todo el año. Por eso el día de la matanza tenía un significado especial. Era un día de fiesta familiar. Posiblemente fuera el día en que más parientes y allegados se reunían en cada casa. Abuelos, tíos, primos..., todos acudían al domicilio de la familia que protagonizaba el acontecimiento para ayudar y colaborar en la disección del cerdo.

La víspera por la noche los hombres picaban el pan para los farinatos y las morcillas y las mujeres, mientras tanto, ataban las tripas. El trabajo de los hombres y el de las mujeres estaba perfectamente diferenciado.

Por la mañana de buena hora se agarraba el cochino y a empellones se ponía sobre el banco matador. Una mujer iba recibiendo la sangre sobre un barreñón agitándola permanentemente para después hacer con ella las morcillas.

Después de muerto el cerdo se chamuscaba con paja de centeno, se pelaba la piel y se abría en canal para deshacerlo: tripas, jamones, tocinos, lomos, patas, etc.; del cerdo se aprovechaba todo.

A continuación se picaba la carne, se condimentaba debidamente en las artesas y se hacían los chorizos. De la misma forma se preparaba el pan con manteca y pimienta o con sangre para hacer los farinatos y las morcillas respectivamente.

Todo el embutido se colgaba del techo de la casa para que en los meses sucesivos se secara y se oreara, excepción hecha de las morcillas que se colgaban en la chimenea. Las chimeneas eran de campana y presentaban en su base una anchura suficiente como para que pudiera haber un varal en su interior.

Pero, aparte del trabajo, la matanza era una fiesta. Los muchachos, que habían participado en las tareas matanciles cogiéndole el rabo al cerdo, tenían permiso de sus padres para no ir a escuela ese día. Era obligado preparar al fuego una olla con membrillo, que, una vez cocido y con un poco de azúcar, se ofrecía a toda la concurrencia. Los mayores, en cambio, por la noche degustaban la bolla de aceite empapada en aguardiente y a media mañana eran obsequiados con un picadillo hecho con las asaduras.

La cena era un banquete familiar donde, ya finalizadas todas las tareas y con la euforia que produce la ingesta de abundante y buen vino, se contaban anécdotas, se rememoraban historias y se charlaba de todo hasta la hora de irse a dormir.

Texto: José Ferreira Suárez.

Foto: Emilio Calvo García