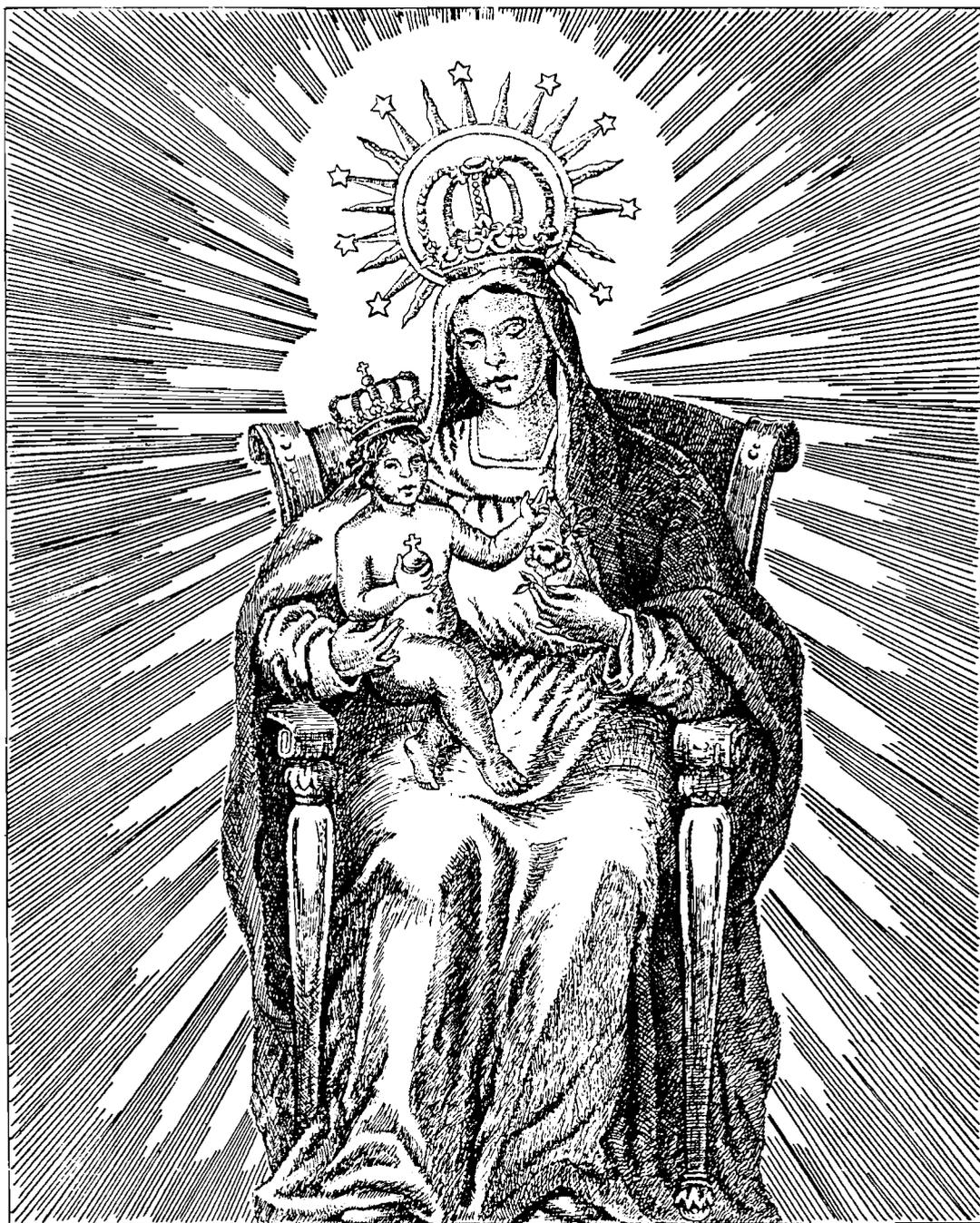




La Voz de Santa Cruz

SANTA CRUZ DE LA ZARZA (TOLEDO) - AÑO II - Nº 12 - MAYO 1996 - DISTRIBUCION GRATUITA

Ha venido Mayo, el mes de las flores y ...



N^ª S^ª DE LAS TRIBULACIONES Y PAZ

Como se ven.^a por su Esclavitud extram.^ª de la Villa de Sta. Cruz de la Zarza. Estan concedid.^ª por diferentes Prelados 1020 dias de Indulg.^a rexando una Ave Maria o Salve ante esta Sta. Imag.ⁿ



La Voz de Santa Cruz

PERIODICO INDEPENDIENTE DE
INFORMACION GENERAL

DISTRIBUCION GRATUITA

AÑO II - N.º 12 - MAYO 1996

Edita:

Comisión de Asesoramiento de Onda Santa Cruz
del Ayuntamiento de Santa Cruz de la Zarza
C/ Hospital, 8
Tel. y fax: (925) 12 52 95
Apartado de Correos n.º 12
45370 SANTA CRUZ DE LA ZARZA (Toledo)

Comisión de Asesoramiento:

Ayuntamiento, Cámara Agraria Local, Banda de Música «La Filarmónica», Hogar del Jubilado «La Paz», Asociación Padres de Alumnos, Asociación «Naturales» niños/niñas del Colegio Público «Eduardo Palomo», Consejo Local de la Juventud, Asociación de Conductores «San Cristóbal», Asociación de Defensa Sanitaria, Club «Santa Cruz» de Karate, Club de Hockey «Dragón», Club de Fútbol «Santa Cruz-UJAF», Sociedad de Cazadores «La Liebre», Asociación de Mujeres «Flor Blanca», Club Motor «Viloria», Agrupación de Voluntarios «Protección Civil», Asociación Cultural «Trébedes» y Asociación Cultural Amigos de la Radio Local.

Dirección y redacción:

Comisión de Trabajo

Presidente:

Manuel Figueroa Arias

Vicepresidentes:

Margarita Gurruchaga Sánchez
Jesús Mota de Osa

Vocales:

Francisco Esteban Belinchón, Seve-Jesús Sánchez Salas, Carlos García Mingo, Angel García Pastor, Marciana Muñoz García, Juana Torres Belinchón, María Angeles Pérez Martínez y Mariano Díaz Garnacho.

Imprime:

A. G. DEAN, S. A. L.
Avda. Constitución, 24, nave 6
28820 COSLADA (Madrid)
Tel.: (91) 673 87 82 - Fax: (91) 673 87 83

Depósito legal: M-7692-1995

La Comisión no se hace responsable de las opiniones aparecidas en artículos de opinión y colaboraciones. Por tanto, todos estos artículos deberán ser firmados por el autor.

EDITORIAL

El mes de Mayo nos ofreció sus primeros balbucesos en la tarde-noche del último día de Abril. Ese día, como viene siendo habitual desde hace muchísimos años, las rondallas nos hicieron disfrutar con sus «mayos». Sus componentes son modernos juglares que, a las puertas del siglo XXI, cantan y cuentan canciones de amor y de ronda. Como es de rigor, los mayos van dedicados a las mujeres, ensalzando su belleza y sus virtudes; pero, eso sí, el primer «mayo» de cada una de las rondallas se canta frente a la Virgen.

Este año tenemos que lamentar que el tiempo no acompañara a esta hermosa manifestación folclórica, ya que la tarde se presentó acompañada de una temperatura realmente baja, lo que enfrió el ambiente que había en la Plaza. De todas formas, las rondas se prolongaron hasta altas horas de la madrugada aprovechando que al día siguiente celebrábamos el Día del Trabajador. Es de destacar el arraigo de la rondalla compuesta únicamente por mujeres (casi todas tocan el acordeón) que se colocan al mismo nivel que los hombres en un terreno hasta ahora predominantemente masculino.

La mujer también fue protagonista el primer domingo, 5 de Mayo. Todos volvimos los ojos a LA MADRE, una mujer cuya entrega y sacrificio sólo pueden ser valorados y comprendidos por otra mujer que sea madre. Las flores, las joyas y demás regalos que ese día reciben no pagan, ni siquiera mínimamente, todos los años de dedicación absoluta que nos ofrecen.

Y, siguiendo con las celebraciones festivas, el segundo domingo de Mayo preparamos las chuletas, los chorizos y las morcillas, las parrillas, los típicos hornazos, ... para irnos de romería a la Virgen de la Paz. Por supuesto, los días previos todos miramos «de reojo» al cielo rogando que no llueva. Es un festejo que aglutina a gente de toda clase de edades que se reúne con los amigos para disfrutar de una comida campestre pasándoselo bien, conviviendo. Y muchos no olvidan comenzar la jornada con una visita a la ermita para ver a la Virgen.

Tres días más tarde, el 15 de Mayo, los hombres del campo, y todos con ellos, celebramos San Isidro. El año pasado pedíamos al Santo que aliviase la angustiada situación por la que pasaba nuestro país debido a la sequía. Y parece que San Isidro escuchó y tuvo en cuenta nuestra rogativa, por que este año ha sido espléndido en cuanto a precipitaciones se refiere y da la impresión de que se presenta una buena temporada en materia de agricultura.

El último día de Mayo nos encontramos con otra fecha importante: el Día de Castilla-La Mancha. Ya sabemos que los castellano-manchegos nunca hemos estado en posesión de un fuerte sentimiento regionalista. Por diversas razones: geográficamente estamos en el centro y siempre nos han vinculado a la capital, no tenemos ningún rasgo lingüístico diferenciador (sólo hablamos el español), no fomentamos ningún sentimiento independentista y, sobre todo, nos sentimos antes españoles que castellano-manchegos y eso, actualmente, no se lleva mucho.

De todas formas, es importante que tomemos conciencia del sentimiento de pertenecer a una Región que, aunque enmarcada dentro de la globalidad de un país, posee unas características históricas, culturales, económicas, ... propias. Sólo así podremos defender y demandar nuestros intereses legítimos (siempre dentro del respeto hacia otras Comunidades) en una época que, políticamente, está caracterizada por los pactos.

Y finalmente, y al hilo de los mencionados pactos, reseñar que ya tenemos Gobierno. Por fin, José M.^a Aznar, tras una larga penitencia, llegó a un acuerdo con los nacionalistas y el 4 de Mayo se procedió a la sesión de investidura. En ésta, el líder popular obtuvo mayoría absoluta con 181 votos de su grupo, CiU, PNV y Coalición Canaria. También se dio a conocer su Gabinete que estará formado por 14 ministros, 4 de ellos mujeres. Significativa es la creación del Ministerio de Medio Ambiente con Isabel Tocino a la cabeza.

Les deseamos suerte en su labor al frente del gobierno de nuestro país y ojalá que el señor Pujol, como bien decía el portavoz de Coalición Canaria, no «quiera marcar los destinos de España» con tan sólo 16 escaños.



TIRAR CANTOS A SU TEJADO

Se ha estado haciendo un mal favor a un producto nuestro como es el aceite envasado por las 13 cooperativas que componemos la cooperativa de Segundo Grado «Molinos de Toledo» con la marca «Cardenal Tavera», envasado en el Patrimonio Comunal Olivarero. Esto ya es una garantía, y si además en el etiquetado dice «de Oliva Virgen Extra», no se pueden tener más garantías, pues para ésto, el aceite tiene que pasar tres controles, de modo que una vez superados éstos el envasador ponga en la etiqueta «Virgen Extra». Por lo tanto es un producto Castellano Manchego de primera calidad.

Por todo ello, esa crítica destructiva que se ha estado haciendo, dice poco en favor de lo nuestro, que al mismo tiempo es de ellos mismos, pues la crítica siempre es buena cuando es para mejorar lo que se está haciendo y nunca, para desmerecer o desprestigiar, como en el caso.

Habrà personas a las cuales no les guste este aceite, lo que es muy respetable, ante gustos no hay nada escrito. Pero no se puede permitir, que se digan las barbaridades que se han dicho de esta marca de aceite así como de la Junta Rectora de la Cooperativa «La Unión». Todas las personas que hemos estado trabajando, y

espero que sigamos haciéndolo, es sin ningún interés particular, sino por los intereses del conjunto de los socios que para eso nos pusísteis, por lo tanto, no sé que les ha movido a decir todo lo que han dicho a una serie de personas, siendo socios de dicha Cooperativa.

Espero que se den cuenta del daño que han hecho a este producto, que es el suyo, y cambien de actitud, porque no es, precisamente ésta, la mejor manera de promocionar lo nuestro por, y para el bien de todos.

Juan García Díaz

SECTOR CULTIVOS HERBACEOS

El sector de cultivos herbáceos ha sufrido una transformación radical desde la Reforma de la PAC de 1992 con la implantación de las ayudas directas (pagos compensatorios). El principal problema que plantea el nuevo sistema es que estas ayudas que teóricamente debían tener como fin último el mantenimiento del tejido rural son percibidas por cualquiera que las solicite con independencia de que tenga o no condición de agricultor.

De esta forma en los últimos años hemos visto como han aparecido una serie de personas cuya actividad económica principal no es el cultivar la tierra, que especulan con las ayudas.

Esto ha tenido como consecuencia una subida de los precios de la tierra y la creación de una mala imagen del agricultor ante la sociedad sin distinción entre los auténticos y los especu-

ladores como «cazador de ayudas» más que productor.

La postura de la COAG al respecto, es que se deben realizar los oportunos cambios en la reglamentación comunitaria, con el fin de que el derecho a percibir los pagos compensatorios, se restrinjan a aquellas personas que demuestren su condición de profesional de la agricultura. Esto se debería hacer claramente definiendo las tipologías de explotaciones y agricultores. De esta forma no sólo se solucionaría el problema planteado, sino que las posibles penalizaciones por rebasamientos de la superficie de base, serían mucho más improbables al eliminarse del derecho al pago un gran número de propietarios no agricultores, y por tanto, las superficies correspondientes.

COAG

ACTA DE LA SESION ORDINARIA, CELEBRADA POR EL PLENO DE ESTE AYUNTAMIENTO, EL DIA 13 DE MARZO DE 1996

Por falta de espacio en este periódico, no es posible publicar el texto correspondiente al pleno de la fecha arriba indicada (12 hojas 2 caras=24 páginas).

Todo aquel interesado en la citada acta puede solicitarla al Ayuntamiento.

La Comisión de Trabajo



La Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha ha editado la guía de «Actividades Juveniles Verano 96».

Todo aquel que esté interesado en recibir esta información debe dirigirse a la Concejalía de Cultura y Consejo Local de la Juventud de Santa Cruz de la Zarza

LA PRIMAVERA ADECUADA



San Isidro Labrador. Procesión 1996.

Tengo el gusto de hablar del campo, porque cuando las circunstancias son idóneas, como las que tenemos hasta la fecha, nada como el campo da tanto a cambio, ni expresa su gratitud con más júbilo ni colorido y cautiva al pasajero, hace sentirse realizado al que lo trabajó e ilusionado al propietario.

Tengo el gusto de decir que este año se presenta en líneas generales muy bueno, que se prevén buenas cosechas tanto en cereal como en leguminosas, y que el plantío tiene humedad para desarrollarse y dar producciones iguales o superiores a la media, esto es en frase popular «presentarse un buen año».

Tengo el gusto de sentirme cómodo cuando hablo con los agricultores porque se nota como les cambiaron los ánimos, de ver como ondulan las siembras que hacen imaginar el mar en calma y seguido a él la alfombra ver-

de moteada a veces del amarillo de las zapatetas o del rojo de las amapolas que forman las parcelas de lentejas, vezas o yeros, todo separado por las multicolores lindes que a manera de grecas separan parcelas y acompañan el camino, pero si esto es placentero lo que sí recordará todo aquel que tuvo el placer son los olores, hierba cortada, espino, tomillo, etc.

Tengo que decir a aquellos que en expresión ligera dicen: «este año no llorarán los agricultores ni los ganaderos» que ellos no sospesaron su cruz, y que el trabajo sea recompensado es lo lógico.

Tengo que reconocer también que no sólo la naturaleza hace o quita, que el trabajo o la desidia del hombre es un componente del hábitat; en lo que es agricultura, el trabajo ilusionado y bien hecho del agricultor hace que lo natural se convierta en arte. Pero cierto es que en la agricultura los cambios son profundos e importantes, teniendo que amoldarse a políticas de estados y demandas de mercados, y en este punto quisiera particularizar en uno de los productos que caracterizan la agricultura de Santa Cruz y de la zona, y que tiene un problema que es de inminente solución: el gorgojo de la lenteja, mediante fumigaciones en verde, ya que los mercados no aceptan este problema de ninguna de las maneras, y la lenteja es un cultivo ideal en la rotación de cultivos en la zona. Por otra parte es frecuente encontrarnos con muestras de la desaprensión y desidia con que muchas personas tratan el campo, ensuciándolo, dañándolo sin miramientos, y es que estos momentos en los que la primavera se encuentra vestida con sus mejores galas se nota, desprestigia y hasta ofende el ver cómo muchos abandonan desperdicios en los lugares más visitados.

HOW

CURIOSIDADES

ASI SE DIJO Y ASI LO CONTAMOS

Luis Martínez Raboso en el programa «CAMPO Y SOL»:

Y ahora voy a presentar a mis compañeros que se van a presentar ellos.

(El presentador que los presente buen presentador será.)

Angel Aylagas en el programa «PRELUDIO MATINAL»:

Buenos días, estáis en una edición más de preludeo matinal en **esta noche** de Sábado Santo.

(Vaya torrija la tuya.)

Caridad Lizcano en el programa «DEJATE QUERER»:

Esta es una canción interpretada por Pablo Milones. *(Pablo: de profesión milonero.)*

Elena Valencia en el programa «MUSICAL POP»:

Y cuando **sobresaltamos** 5 minutos de las nueve. *(Hay algunos que se sobresaltan con el paso del tiempo.)*

Mándanos las frases curiosas que oigas en Onda Santa Cruz y quién las dijo.



ARTES GRAFICAS
DEAN S.A.L.

Creación, diagramación y realización de

LIBROS • REVISTAS • FOLLETOS
CARTELES • IMPRESOS EN GENERAL

Avda. de la Constitución, 24, nave 6 - 28820 COSLADA (Madrid)
Telf. (91) 673 87 82 - Fax (91) 673 87 83

PRIMERA PASARELA ONDA SANTA CRUZ



Fue una semana de arduo trabajo que precedió a lo que esperábamos fuese una exitosa novedad dentro de nuestra localidad. Idas y venidas al lugar en que iba a tener lugar el acontecimiento se combinaban con viajes de ida y vuelta a boutiques, peluquerías y centros de moda, los responsables de que todo quedase listo.

Un pase de moda que bautizamos como «Primera Pasarela Onda Santa Cruz», era el responsable de tanto ajeteo y tantos «quebraderos de cabeza».

Los protagonistas más directos de aquello eran los jóvenes que intentaban hacer sus pinitos en el mundo de las pasarelas y que recibieron un curso acelerado que les enseñó como lucir el peinado y vestido asignado, mediante una serie de movimientos concienzudamente ensayados sobre el escenario.

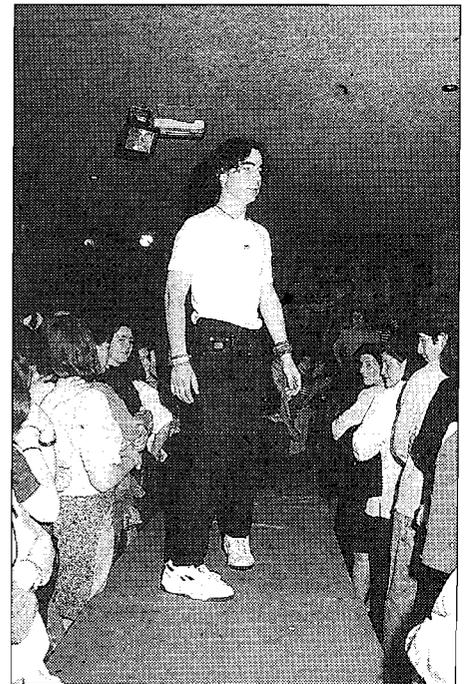
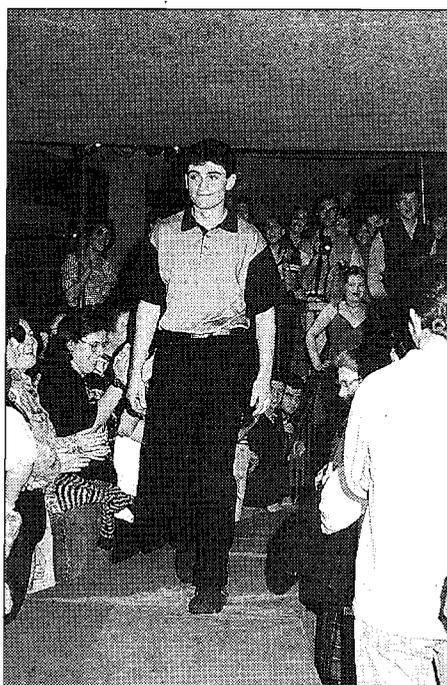
Paralelamente, se escribía la historia de un grupo de jóvenes «radieros» que pretendíamos demostrar nuestra valía ante los *mayores* que integran la Comisión de Trabajo, y que nos dieron el encargo de coordinar todo el *tinglao*.

Pues bien, el día llegó. Nervios más que a flor de piel, idas, venidas, pañuelos de tranquilización, litros de tila... Todo esto conformaba una escena que nada que envidiar tenía a las pasarelas de alta costura. Todos los preparativos de varias semanas de trabajo iban a ver luz en apenas sesenta minutos.

Los santacruceros, una vez más, no nos habíais defraudado, DISCO WATTIOS estaba, como se suele decir «de bote en bote». No cabía ni un alfiler. Esto aceleraba más aún el ritmo de la respiración.

Se acercaban las doce de la noche, hora fijada para el comienzo del desfile de los y las despampanantes modelos que no cabían en sí de la emoción, así que pasan los malos tragos de última hora. Pero, al fin, Luismi y Mariángel, los encargados de animar la Fiesta Conmemoración del II Aniversario de Onda Santa Cruz, salen al escenario, por supuesto no exentos de una buena dosis de nerviosismo, y todo empieza a desarrollarse de forma sorprendente. Se combinan el perfecto ritmo que los presentadores imprimían, la perfecta coreografía de los modelos así como su esbelta figura, la adecuada música para cada momento, el contacto directo con la gente que abarrotaba la sala, y por supuesto los excelentes trajes tanto en estilo sport, como de noche y gala, prestados y dispuestos por diversas boutiques y centros de moda: RANGO, Hiper-Textil «EL RASTRO», TARA MODA (todos ellos de la vecina localidad de Tarancón) así como los Hiper-Textil de C/Villamanrique y C/Empedrada de esta nuestra villa. Modelos que eran acompañados de preciosos peinados acondicionados para la ocasión por Toñi (Tarancón) y nuestros peluqueros Paco y Chari.

El resultado final: todo un éxito tanto de afluencia (y con la conse-



cuente taquilla) como de calidad y lucidez en la pasarela. Como no, un buen grupo de excelsos modelos preparados para saltar a la fama. Estos son los futuros top-model: LISTA MODELOS. A todos ellos muchas gracias. Millones de gracias a todo el conjunto humano de DISCO WATTIOS que nos prestaron toda su ayuda, al Ayuntamiento que colaboró instalándonos una magnífica pasarela, así como a la Comisión de Trabajo por habernos dado la oportunidad de prepararnos para su futuro recambio, ¿no?

En definitiva, gracias a los que con vuestra asistencia y participación facilitáis que día a día os brindemos una radio y un periódico de mayor calidad.

Para concluir, simplemente, citaros para lo que esperamos sea otro magnífico evento, como mínimo comparable al que ocupa esta página: la Segunda Pasarela Onda Santa Cruz.

Onda Santa Cruz
EMISORA MUNICIPAL
Santa Cruz de la Zarza
(Toledo)

C/ Hospital, 8
Tel.: (925) 12 52 95
SANTA CRUZ DE LA ZARZA
(Toledo)

TRABAJOS PRESENTADOS

AL PRIMER CONCURSO LITERARIO DE «ONDA SANTA CRUZ» EN COLABORACION CON ASESORIA CASTILLA, S. L.

MUERTE SIN VIDA

El segundo día del mes de noviembre, sobre la una y media del mediodía, se descubrió en un callejón de Madrid a una chica, de piel negra, muerta. Todo lo que saben es que estaba sentada y a su lado había tres duros tirados en el suelo.

Hoy voy a contar lo que sucedió realmente.

Ese mismo día, sobre las diez y media de la mañana, me hallaba esperando el autobús, en la parada del Corte Inglés de Castellana. Hacía unos dieciocho grados; temperatura agradable para estar en el mes de noviembre.

Unos cinco minutos después, se detuvo el primer autobús desde que estaba esperando. Cuando me disponía a subir, miré hacia mi lado derecho. Cerrando los ojos lo suficiente para poder observar lo que venía en dirección de la parada, y para que no me molestara el sol, vi, como digo, una chica con unas botas de moutón frances, mallas ajustadas, camisa roja, chaqueta cruzada y un pañuelo blanco alrededor de su cuello.

—¡Joooooder! Vaya pedazo de tía, —pensé.

Sin saber por qué di marcha atrás y me senté de nuevo donde hacía diez minutos había consumido un cigarrillo. El autobús cerró sus puertas y desviando un momento mi mirada de la chica, quedé absorto viendo como se marchaba, preguntándome por qué razón el destino me habría hecho volver a sentarme en aquel asiento.

—¡Tonterías! la chica merece la pena —pensé entonces.

Echándome mano al bolsillo de mi «chupa» vaquera saqué un cigarrillo y me lo llevé a los labios, por supuesto todo esto sin dejar de mirar a aquella preciosidad, que, con ese cuerpo, tendría que ser guapa a la fuerza, aunque todavía no podía distinguir su cara, debido al efecto que hace el sol cuando te da en los ojos y al viento, que pro-

duce que su negro pelo rizado la tapara.

Y, efectivamente, era una preciosa mulata con ojos negros profundos, labios carnosos y una nariz perfecta. Me di cuenta de todo esto cuando pasó cerca de mí para ponerse al otro lado de la parada, sin embargo, antes se detuvo para mirarme como si quisiera algo. Yo, a todo esto, estaba degustando su perfume que se me había metido hasta la garganta perdiendo casi el conocimiento, y sin esperarlo, ella abrió su preciosa boca y me dijo algo.

—¿Qué? —le pregunté.

—¿Eres gilipollas o eres mudo y no sabes pedir fuego?

¡Mierda! había sacado el cigarrillo y no lo había encendido, pero, eso no era lo vergonzoso, lo vergonzoso era que después de dar una calada, soplé para expulsar el humo.

Con un gesto y como si tuviera un mechero en la mano le dije:

—¡Qué me des fuego!

—Creo que eres un gilipollas sin fuego, y además, más valdría que fueres mudo. —Me contestó ella.

Me quedé... pues eso, mudo, sin saber como reaccionar, tan sólo me dediqué a absorber el humo cuando ella me dio el maldito fuego. Luego, mientras esperaba a que pasara cualquier autobús para irme de aquella parada, tirando el cigarrillo que, por cierto, me estaba sentando realmente mal, pensaba en qué podía haberle dicho, o hecho, para que se pusiera tan borde conmigo. En esos momentos se me pasaron un montón de ideas por la cabeza, entre las que destacaría cosas como el racismo y la xenofobia, de la que habla tanto la televisión y los medios de comunicación. Medité si estaría así por esa razón. Pensé en la soledad que deben sentir estas personas al ser rechazadas por otra gente, aunque como decía el sabio alemán Tieck «no se halla solo el que todavía siente dolor». Me pareció que esta chica tenía mucho dolor interior, y suponía, que la sociedad había hecho méritos

propios para que ella apreciara esta soledad.

En ese momento, un autobús paró por una indicación de la chica. Yo me levanté de nuevo dispuesto a subir a ese autobús y pensé a qué posible destino me llevaría; pero me distrajo el culo en forma de corazón de aquella preciosidad, y me convencí de que merecía la pena subir a aquel autobús. Tras enseñar el abono transportes al conductor, me situé justo detrás de la chica, casi sin necesidad de agarrarme a ningún sitio debido a que, ese día, no me habría caído por la cantidad de gente que iba en aquel autobús.

Dos paradas más subiendo gente, la calefacción debía ir a tope ya que hacía un calor insoportable. Por esto, y debido también a un olor horrible, de alguien que se cree que con la colonia se quita el olor a sobaco, las ventanillas iban abiertas. Yo, para no marearme, por el mal olor, me acerqué aún más a ella para oler su exquisito perfume, con tan mala suerte que el viento que pasaba por la ventana hizo que su pelo me diera en la cara y se me metiera en la nariz..., no pude evitar estornudar encima de ella; esta se volvió con cara pálida y mirada de terror.

—¡Perdona chica! pero creo que no ha sido para que me mires con esa cara.

—¡Mira! —me respondió ella señalándome con el dedo fuera del autobús.

Siguiendo la dirección que ella me indicaba con su dedo y tras observar, durante unos segundos, al coche que, debido a un semáforo en rojo estaba parado a nuestra altura, quedé totalmente paralizado, solidarizándome, seguro estoy, con la cara de terror que tenía la chica.

¿Qué vimos? pues intentaré resumirlo en unas cuantas líneas.

A través de la ventana del conductor del coche, vi a un señor que, en un principio creí que tenía una úlcera de caballo, pues su rostro reflejaba una blancura comparada con la cal, aunque instantes después descubrí el porqué de su cara: El copiloto, o mejor di-

cho lo que veía del copiloto, que era solamente desde el hombro hasta las rodillas, apuntaba con una escopeta al conductor. Escopeta negra con culata marrón.

—¡Valla con la úlcera! desde luego las apariencias engañan. —Pensé entre mí.

Aquí me demostré a mí mismo que, cuando me quedo alucinado con una cosa, el riego sanguíneo no me debe subir bien a la cabeza. No podía pensar en nada más, de igual forma que cuando me quedé prendado con aquella chica.

De repente, observamos que el que iba al volante nos miró y, a continuación el copiloto asomó su cabeza inclinándose hacia él y.... ¡disparó!

Recuerdo que miré horrorizado buscando el cuerpo de la chica muerta. Pero no lo estaba, ella estaba todavía mirando hacia afuera del autobús.

Cuando me incorporé, a mi alrededor, vi que toda la gente, menos la chica, intentaba agacharse. Asomándome a fuera, con precaución, distinguí que había sangre y pequeños trozos de algo blanco pegado al cristal del autobús. La ventanilla del coche estaba hecha añicos y la cabeza ensangrentada del conductor estaba apoyada en la puerta.

Rápidamente miré buscando al copiloto, pero a este ya no lo encontraban mis ojos. No estaba dentro del coche ni en las proximidades.

Después de que la policía me tomara declaración durante aproximadamente una hora, me dejaron marchar. A lo largo de esta declaración no dejaba de pensar en la chica.

Cuando me alejaba de aquel lugar, de pronto, alguien me tocó el brazo. Aterrorizado, me volví rápidamente y sin parpadear. Era la chica. Estaba llorando y me pidió que la acompañara hasta su casa. Yo, haciéndome «el machote» de dije que sería un placer acompañarla.

En ese preciso momento alguien me empujó con tal fuerza que me hizo meterme en un callejón. Dándome la vuelta, vi como me apuntaban a la cara con una escopeta. La chica estaba agarrada a mi brazo gritando: —¡por favor, no dispaes, por favor...! —¡Calla! —dijo el hombre que nos estaba

apuntando. Yo, estaba tan acojonado que ni siquiera pensé en alguna tontería, como solía hacer en las situaciones comprometidas.

—¡Hijos de puta, habéis declarado contra mí!

Seguramente ahora tengo a toda la policía de Madrid buscándome. ¡Calla zorra o te mato!

—Por favor, ¡cálmate no les hemos dicho nada! ¡de verdad, joder!

—¡Sentaos! ¡Vamos coño, sentaos!

Nos sentamos en el suelo apoyándonos sobre la pared.

Ella no paraba de llorar, pero intentaba hacer el menor ruido posible.

—Bien, está bien. Calmémonos.— dije— Te lo juro que lo único que les dijimos es que un hombre que iba de copiloto en un coche disparo a otro hombre que iba de conductor. ¡De verdad, joder! ¡no vimos nada más!

—Tú alomejor no viste nada más, pero ella me vio perfectamente —dijo él, en tono amenazador.

—¡No les dije nada!, estaba aterro- rizada y no pude ni siquiera decirles como me llamaba. Ellos después de interrogarme y de no sacar nada en claro, me dijeron que me fuera a casa y que dentro de unas horas pasarían a tomarme declaración ¡de verdad!

De pronto nos hizo una pregunta sin sentido y fuera de lugar. —¿Sabéis jugar a los chinos?

Yo para no llevarle la contraria le dije que sí, aunque no tenía ni idea de como se jugaba. Ella asintió con la cabeza.

—Bien. Sacaros tres monedas cada uno.

Me metí la mano en el bolsillo sabiendo que tenía seis o siete duros. Saqué tres ofreciéndole a la chica otros tres, ella los aceptó.

—Muy bien, esto es muy fácil. Tenéis que esconderos las monedas, sacar una, dos, tres o ninguna, luego, contando con las que tu as sacado y pensando en la cantidad que ha podido sacar el contrincante decir un número, el que acierte tendrá el privilegio de matar a su contrincante y podrá irse. De esta forma el que viva no dirá nada.

—¡Dios mío! la suerte de mi vida pasaba por seis duros, y mi adversario

era la preciosa muchacha que me hizo subir a aquel autobús. Empero, y sin pensar en nada más, saqué mi mano cerrada con mis tres duros dentro. Fijándome en los ojos llorosos de la muchacha le pregunté: —¿Cómo te llamas?

Ella sacó su mano y extendiéndola hacia mi cuerpo me contestó: —Isabel.

—¡Vaaaamos!, tú, negra, vas a tener mayor posibilidad de salvarte solamente por lo buena que estás. Di un número.

—Perdona pero tengo que vivir. ¡tres! —me dijo ella.

Todas las personas que saben jugar a este juego dicen que cuando hay dos contrincantes el que elige primero tiene mayor posibilidad de acertar y aumenta su posibilidad si su número elegido es el tres.

No me atrevía a decir ningún número hasta que pensé cuantas letras tiene la palabra Isabel y dije en voz alta.

—¡Seis!

—¡Abrid los puños! —dijo él tajantemente.

Ella abrió su mano dejando caer tres duros al mismo tiempo que yo enseñaba otros tres. —¡Seis!

Poniéndose el asesino detrás de mí apuntándome con su escopeta y dándome una pistola dijo:

—¡Dispárala! ¡Dispárala o te mato a ti cabrón! ¡Dispara coño!

Lo último que recuerdo de ella es que me miraba con sus penetrantes ojos negros llorosos y que me decía: —¡No, por favor, no lo hagás!

Qué fácil es apretar un gatillo y quitar la vida a una persona, sólo tienes que cerrar los ojos, apuntar a la diana y mover un dedo.

Cuando abrí los ojos, pude contemplar lo que es capaz de hacer el miedo conjuntamente con una pistola en las manos.

La chica, sentada, con un gran charco de sangre, permanecía inmóvil. Yo dándome la vuelta, me di cuenta que estaba completamente sólo. Salí corriendo, huyendo de algo que jamás podré dejar atrás.

CONCURSO LITERARIO POETICO, 1980

Organizado por la Comisión de Cultura

PRIMER PREMIO

CUALQUIER TIEMPO PASADO FUE PEOR

Yo he visto al labriego de mi tierra
caminar al trabajo en la mañana,
fiel a la cita del albor del cielo,
susurrando un himno de amor y
[confianza.

Sembrador de ilusiones incumplidas,
anhelando un dicho amanecer,
camina encorbado en la vesana,
soñando promesa de su fe.

Aferrado a la esteba del arado
—conjunto ornamental que Roma
[le legara—
surca y traza en la ingrata tierra
cuadro artesanal en la otoñada.

Tallado por el cierzo y el solano;
quemado por el sol que le da el ser,
fuerte, resistente en esa lucha
que impiadoso el destierro otorgó a él.

Al dios de la fecundidad invoca;
ríe, llora, aborrece, ama,
implorando que florezcan sus
[sembrados
como premio generoso en la agostada.

¡Cuánto sudor vertido en la esperanza
de un germinar dichoso de pasiones!
¡Cuánto mirar al cielo reclamando
piedad que apacigüe sus temores!

Así vivió el labriego de mi tierra;
trabajo duro y vida austera:
Fue niño y mayor; tuvo pasiones.
Soñó, vivió de cosas vanas, fue un poeta.

Tanto adorar su tierra,
tanto pensar en dominarla,
Que Dios, en su ocaso y como premio,
se la otorga eternamente de morada.

Contemplando aquella vida
de los seres de esta tierra,
ganada gloria tuvieron,
recuerdo eterno merezcan.

Hoy los grandes progresos te relevan
de inhumanos trabajos de ayer.
Hoy los latidos de las horas cuentan,
¡humildemente amemos este bien!

Joaquín Arias

SEGUNDO PREMIO

LA TORMENTA DE LA FERIA

Si el pasado año señores,
la tormenta nos pilló,
voy a recordar a ustedes
lo que en el pueblo pasó.

El treinta y uno de agosto,
cuando más caliente el sol,
un nubarrón traicionero
nuestra feria destruyó.

Si el desastre fue en los Caños
que así se llama el «lugar»,
le pido a Dios que este año
nos deje disfrutar.

Fue un lamentable accidente
que en nuestro pueblo ocurrió,
por culpa de aquel torrente
que al ferial atropelló.

Las cosas empantanaba,
las tómbolas destrozaba,
y el personal del ferial
amargamente lloraba.

Las pobres «gentes» lloraban
al ver su negocio hundido,
mientras sus muebles nadaban
en las aguas del camino.

Fueron momentos de duelo,
los que Santa Cruz vivió,
y le doy gracias al cielo
porque allí nadie se ahogó.

Cuando el turbión se pasaba
el personal reaccionó,
echando mano a la pala
todo el ferial se limpió.

Con máquinas y camiones
la arena se retiró,
sin tener complicaciones
el pueblo colaboró.

Cuando todo se limpió,
después de un esfuerzo grande,
aquel humilde paisano
que va por el mundo errante,
cargando lo que quedó,
se dirige hacia otra parte.

La Junta de Festejos,
que es digna de admiración,
se reunió unos momentos
para darle solución.

De concursos y deportes
los premios se retiraron,
abriendo una suscripción
algún dinero prestaron.

Cerámica se vendió,
pues también se hizo teatro
para socorrer en algo
a todo damnificado.

La recaudación fue grande,
pero el desastre mayor,
Santa Cruz siempre responde
con dinero y con valor.

Si esta copia escribí yo,
la escribí sin alegría,
que a mí también me tocó,
aunque no fuera aquel día.

Es cierto, santacruzcos,
que fueron malos momentos,
pero si hoy lo contamos
podemos estar contentos.

De vosotros me despido,
paisanos, todos amigos,
pidiendo siempre al destino
nos mantenga tan unidos.

Joselillo

TERCER PREMIO

EL VINO DE SANTA CRUZ

Si no fuera por el vino
A las horas de comer
No habría calorías,
Todas nos dan energías,
Alegrias y placer.

Cuando nacen los racimos
Raros y pequeños son,
Unos gordos otros finos
Zanjan nuestro bodegón.

Delicioso y succulento
Entra en el cuerpo divino
Lo mismo que da placeres
Alivia algún desatino.

Zumbón, la cabeza pone,
Arden ricos sus sabores,
Raros casos, pues dispone
Zalamero se compone,
Así es el vino, señores.

Todo aquel que bebe vino,
Olvidar sus penas puede,
Lo mismo que el que no bebe.
En pensar en su destino,
Duendes le parece el vino
O beber vino no puede.

Cándido París García

FUERA DE CONCURSO

POEMA

Yo vengo de un lugar
donde el duro verano,
funde la tierra
con el lejano cielo,
en la caricia torpe
del sol, sobre el aire
que envuelve
en brillante niebla
los secanos, los valles,
la verde vid
de pámpanas altivas.

Yo vengo de una tierra,
arañada en su dura corteza
por los diestros arados,
que hacen la sementera,
como un sagrado rito
que el tiempo transmitiera
más allá de los siglos.

Yo vengo de un lugar
donde el invierno es largo,
donde el hielo y la escarcha
endurecen la tierra,
donde los vientos fríos
dejan sus finas huellas,
donde la escasa lluvia
besa a veces la tierra,
que la guarda en su seno,
dejando su corteza
como un guardián celoso
de la nueva riqueza.

Yo vengo de una tierra
que quizás no sepa
que tiene un destino
que hallar, una meta,
pero que camina,
horadando el tiempo,
que canta en la tarde,
que vive la fiesta,
que llora con llanto
de ancestrales siglos,
que quiere, poniendo
su fe en las ideas,
su vida en un reto
al viento y la tierra.

Maite Alcázar

QUIJOTISMO locuras

Quiso en el mundo desfacer entuertos,
amparar a doncellas desvalidas,
ver a las Maritornes redimidas
y a los malignos mandrines muertos.

Pensó que liberando galateas
su gratitud por ello recibiera;
luchó con todo aquel que pretendiera
del débil abusar a fuerza de azotes.

Dijo que la riqueza y el dinero
la vanidad y el vicio alimentaba,
forjando de impureza inmundo foco.
Fue del credo cristiano pregonero,
pidiendo a aquel que mucho les sobraba
que al que nada tenía diera un poco.
«Pobre Hidalgo manchego, estaba

[loco.]»

Julio García Caballero

ADIOS A UNA DAMA

Cuando se nos va para siempre
alguien con quien hemos comparti-
do tiempo y sentimientos, resulta
difícil orientar las ideas sin caer en
la estéril melancolía, pero es igual-
mente difícil mantener la serenidad.

Amalia Tamariz se nos ha ido el
28 de febrero. La querida y excelen-
te Amalia, con la que hemos com-
partido por espacio de muchos años
el sentimiento que tanto ennoblece
a los bien nacidos: El amor al terru-
ño natal, a nuestro Santa Cruz, re-
viendo en diálogos dilatados sucesos
y personas que dieron forma y con-
tenido al vivir cotidiano del lugar du-
rante décadas.

Tal vez en el fallecimiento de
Amalia sólo haya razón para la se-
renidad, porque para los creyentes
fervorosos, morir no significa acaba-
miento, sino tránsito glorioso, y
Amalia poseía una fe religiosa acen-
drada, capaz de llevarle célere y di-
recta al lado del Hacedor.

Pero si tal ha sido o ha debido ser
su destino más allá del terrenal acaba-
miento, para quienes la teníamos
como persona muy querida, que en-
riquecía con su conversación ame-
na, en una comunión de afectos sa-
nos y profundos, su ausencia es
pérdida y pérdida dolorosa por ser
irreparable. Ya se acabaron las evo-
caciones de sucesos importantes
ocurridos desde un siglo acá en San-
ta Cruz, incluido el revivir la figura
paterna y el sentir popular respec-
to a la expeditiva manera que el
doctor D. Juan Tamariz tenía de
tratar a sus pacientes, de lo que
Amalia decía que los curaba aun-
que no quisieran, y muchas otras
memorias frescas y substanciosas,
como lo era la memoria de esta ami-
ga entrañable y su forma de contar,
llena de colorido y viveza realista,
pero siempre limpia de juicios con-
denatorios, sin decir mal de nadie,
como correspondía al lenguaje de
una auténtica señora, de una ver-
dadera dama.

Y también es de justicia dedicar
un recuerdo al que fue asimismo un
completo caballero, su esposo, el
doctor don Herminio Santos, cuya
pérdida nos resulta aún tan penosa
como nos fue prematura.

Porque Herminio Santos compar-
tía con Amalia el cariño a nuestro
pueblo, aunque no era el suyo; pero



Amalia Tamariz.

sí fue suyo el deseo de vivir sus últi-
mos días en Santa Cruz, en la casa
que había adquirido, aislada del
mundanal ruido y a la cual acudía
desde Palencia, para tonificar los
nervios, en cuanto llegaban los fines
de semana, para regresar el domín-
go... Mucho bien habría de reportar-
le el viaje para hacerle tan corto en
tiempo como largo en kilómetros.
Bien aclarado lo dejó un día en que
coincidimos en un viaje, diciéndome:
—El día y medio de que dispongo
para mí aquí, me libera de toda cla-
se de tensiones. Es como un lenitivo
prodigioso, que me alivia para toda
la semana.

Y al darse la coincidencia de que
nuestras casas son colindantes, nos
prometíamos sabrosos diálogos y
amenas tertulias en el futuro, cuan-
do ambos estuviésemos jubilados...
!Amarga verdad es que el hombre
propone y el destino dispone!

Vaya, pues, como final, un doble
adiós a Herminio y a Amalia, unidos
de nuevo, ahora en la unión definiti-
va del más allá, y quede patente, co-
mo testimonio de una sinceridad
acrisolada por el tiempo, el recuer-
do vivo del ayer, que perdurará en
nuestro espíritu mientras alentemos.
Sirvan estas líneas también de ofren-
da de esa amistad cordial y perdura-
ble para sus hijos Rosina, Cari y Her-
minio, cuyo dolor compartimos
desde las raíces más hondas de nues-
tro humano sentimiento.

Jerónimo-Gregorio Navarro

LOS MAYOS DE SANTA CRUZ DE LA ZARZA



Rondalla «EL DESGUACE»: Segundo López, Luis Palacios Gallo, Arnaldo García, Paco Bolaires, Constantino de Agustín, Segundo Fuentes, Jesús Mateo, Julio González, Paco Cirilín, José Pavón, Valentín López, Pedro López Serrano, Jesús de la Cruz, Luis Raboso, Jesús Díaz Sánchez, José Lázaro, Isabel de la Osada, Francisco Ortiz, José Carlos Sánchez, Paco Loriente, Carlos Alberto Bravo Pavón, Pedro Hijón, José Luis Molina, Pedro Pavón Rodríguez, Julián del Nuevo, Eduardo Rivas, Ricardo Fuentes, Esther del Nuevo, David del Nuevo y Alicia Verdugo Loriente.

QUE SIGA I

El mes de mayo siempre es el más esperado por muchos santacruzcos, los que gozan con las fiestas populares y tradicionales de nuestra localidad. Y es que mayo en Santa Cruz viene repleto de celebraciones, comenzando por Los Mayos y terminando con el Día de Castilla-La Mancha. En estas páginas nos ocupamos de la primera de éstas: la Fiesta de los Mayos.

Un año más, los santacruzcos acudimos a nuestra cita con la tradición en la tarde-noche del 30 de abril, una cita con nuestras rondallas y con nuestro «Mayo», al que hay que darle siempre la bienvenida. Aunque, más bien, por el frío que hacía, parecía que era marzo al que recibíamos. Y es que ya lo dice el refrán: «Cuando marzo mayea, mayo marcea». Pero no es más que un cierto otro que dice: «A mal tiempo buena cara», la cara que siempre nos ponemos para acudir a estas citas, nuestra mejor cara.

Y una vez más, la Asociación Cultural de los Amigos de la Radio Local hizo su pequeña aportación a la continuación de esta fiesta, otorgando los que ya nos van siendo habituales premios.



Rondalla «LOS BARDOS»: José M. Pavón, Benito de Andrés, Antonio Medina, Jesús Sánchez, Tomás Abril, María Abril, Lourdes Pilar Medina, José Gómez Monje, Andrés Mac-Veigt, Manuel Muñoz, Luis de la Osada, Ángel Antonio Medina, Marta Abril, Nicolás Abril y Manuel Muñoz.



Rondalla «DE LORIENTE»: Félix Sánchez Martínez, Pepe Ballesteros, Laura Verdugo, José Antonio Loriente, Marcial Dimas Almendros, Diego, Paco (Tuno), Gustavo (Tuno), Carlos Martín de los Santos, Lucas (Tuno), Javier (Tuno), David (Tuno), Julián de Gracia, José María Muñoz Torres, Enrique Martín de los Santos, Jesús Hijón, Antonio, Ángel, Antonio Loriente, César (Tuno), Jorge (Tuno), Toño Contreras y Rafa García Navarro.

TRADICION

os faroles de las rondallas, que esta ocasión saltaron así:

- Premio al mejor farol artístico: El Desguace.
- Premio a la originalidad del farol: Los Unidos.
- Premio «supérate el año que viene»: Rondalla del Acordeón.

Que siga la tradición. Que sigan «Los Mayos Santa Cruz de la Zarza», una de nuestras mejores fiestas que siempre ha convocado y atraído a numerosos visitantes. Que sigan nuestras rondallas haciendo música, dando a conocer nuestras canciones por donde vayan. Así lo han y así van obteniendo sus recompensas, que, por supuesto, son de agradecer. Como la que este año se ha llevado la rondalla El Desguace, obteniendo el primer puesto en un concurso en localidad madrileña de Morata de Tajuña.

Enhorabuena a El Desguace y enhorabuena a todos los que disfrutáis con nuestras tradiciones. Y a tí, mes de mayo, hasta el año que viene.

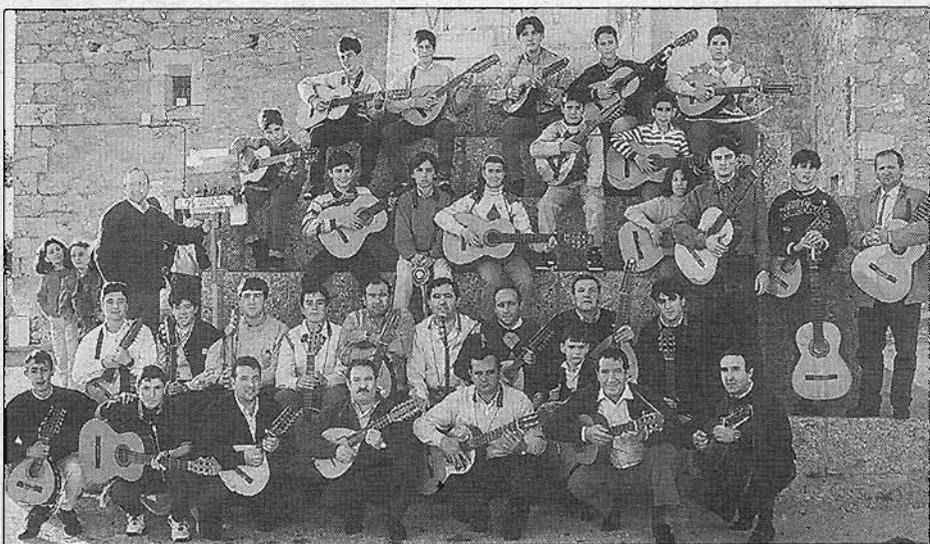


Rondalla «DEL ACORDEON»: Amparo Martínez, Alicia de Gracia, Monserrat Loriente, María del Pilar del Nuevo, María Angeles Sánchez, Leticia López, Mariola García, Ana Isabel Sánchez, Virginia del Rey, María Hernansaiz, Almudena Sánchez, M.ª Carmen Trigo, María Teresa Torres, Almudena García, Antonia José Sánchez, María Concepción del Nuevo, Esther Ruiz, Manoli Blanco, Laura de Gracia, María Victoria del Rey, Carmen Fe de Gracia, Cristina Ruiz, María Jesús Sánchez, Ana Isabel Lizcano y Jesús Ruiz.



Rondalla «DEL TIO MOTA»: Luis Miguel Rivas, Miguel Hijón, Valentin Martínez, Felipe Jesús Urbina, Jesús Fuentes, Miguel A. Hijón, Eva María Mota, Lorenzo del Nuevo, José Jesús Ballesteros, Luis de la Cruz, Cándido Martínez, José Antonio Trigo, Lorenzo del Nuevo, Santiago López, Mari Juli de la Cruz, Cristina Hijón, Vanessa Belinchón, María Jesús Álvarez, Luis de la Cruz (hijo), Jesús del Nuevo, Luis Mota y Julián Trigo.

Rondalla «LOS UNIDOS»: Luis Miguel Pérez Fuentes, Félix Angel Bricios del Rey, Emilio Sánchez Cocoma, Ricardo Rivera Raboso, Jesús de Gracia Belinchón, Jesús Cámara, Javier Belinchón Sánchez, Juan Angel Cámara Serrano, José Luis Verdugo, Juan A. Loriente, Jesús Mota Jiménez, Rosario de Andrés Tello, Nuria Díaz Sánchez, José Sánchez, José Julián García, Juan Muñoz Trenado, Javier Sánchez Raboso, Antonio París Oliva, Carlos Loriente García, Jesús Abril, José Luis Sánchez, Jesús Mota de Osa, Cándido Ribera Tello, Julián del Rey, Miguel Sánchez, Jesús Verdugo, Manolo Urbina, Félix Sánchez Fuentes, Angel Peña Fernández, José Antonio Pérez, Federico Urbina y Jesús Loriente García.



ASOCIACION DE AMIGOS DEL MUSEO ETNOLOGICO DE SANTA CRUZ DE LA ZARZA (TOLEDO)

Santa Cruz de la Zarza ha sido un enclave donde confluyeron tradicionalmente distintos pueblos que fueron dejando las huellas de su cultura, conformando así un rico y variado patrimonio histórico cuyos vestigios se conservan hasta hoy. Pero a pesar de su trayectoria histórica, Santa Cruz de la Zarza se halla necesitado en el presente de incentivos que atraigan a la gente para apreciar y valorar su importante patrimonio histórico y cultural, que en los últimos años está desapareciendo rápidamente.

Con este fin se crea la *Asociación de Amigos del Museo Etnológico de Santa Cruz de la Zarza*, cuyos objetivos son el rescate, la salvaguarda y la investigación de las tradiciones populares. Estos objetivos se canalizan mediante la creación de un *museo etnológico*, que se propone en primera instancia, servir como lugar donde se conserven los objetos de las artes y tradiciones populares santacruceños. La existencia de un lugar donde de-

positar estos objetos, fomentará su conservación y creará mayor interés por rescatar los vestigios que hasta hoy se hayan conservado.

El segundo objetivo es el de servir como centro de investigaciones etnológicas. A tal efecto, el museo se debe convertir en un aula de enseñanza y divulgación de las costumbres populares, fomentando los estudios locales por medio de cursos, ciclos de conferencias, congresos, etc. La divulgación de esta riqueza etnológica se enfocará especialmente hacia la juventud, en un intento por atraer su interés y fomentar el estudio de la cultura popular entre los jóvenes. Las actividades periódicas organizadas por el museo en el municipio de Santa Cruz de la Zarza, representarán una ocasión para el desarrollo cultural del público en general, para despertar la sensibilidad por las costumbres tradicionales, por los elementos y símbolos de una cultura popular como exponente de la historia del pueblo.

Otro de los objetivos se centra en el desarrollo de un foco de atracción turística a escala regional. A este respecto el museo se integrará dentro de los circuitos culturales de la comarca, beneficiándose de las promociones de visitantes en los itinerarios organizados por el Gobierno Regional.

La *Asociación de Amigos del Museo de Santa Cruz de la Zarza* quiere ser un foro donde se den cita todas las personas que estén igualmente interesadas en la recuperación de nuestro patrimonio cultural, que se sientan igualmente atraídas por las tradiciones populares y la historia de nuestro pueblo. Para llevar a cabo esta labor contamos con nuestro esfuerzo y nuestro entusiasmo, y queremos invitar a trabajar con nosotros, a formar parte de la *Asociación*, a todos aquellos que compartan nuestro entusiasmo y se hallen dispuestos a compartir nuestro esfuerzo.

Joaquín Arias Loriente

MAYOS DE LOA A LA VIRGEN

Que ha venido mayo
y el campo tenemos
gozoso de flores
silvestres cubierto.

A la Virgen gracias
cantándole demos,
pues para nosotros
las tuyas da el cielo.

Gracias, Virgen Santa,
por los soles buenos,
por las verdes mieses
y los frutos nuevos.

Líbralos de pestes,
pedriscos y hielos,
para que se colmen
lagar y granero.

Tus divinas gracias
le dé el justo premio
al que los sudores
sembró en el barbecho.

Bendice, María,
nuestros pensamientos,
para que seamos
en las obras buenos;

bendice la tierra,
que nos da el sustento;
las aguas, los peces,
las aves del cielo,

y todas las cosas
que el Gran Padre Eterno
creó, Madre nuestra,
con su amor supremo.

A tus pies, María,
la ofrenda ponemos
de nuestros cantares,
amor y respeto.

Que mayo tus gracias
copiando risueño
en flores y aromas
nos ha dado ejemplo.

El nardo y la rosa
de tu rostro bello,
para sus colores
tomaron modelo.

Cuando las abejas
tu mirada vieron,
cantaron felices:
—«¡Cuánta miel tenemos!»—

La gloria de verte,
copiándola el cielo,
la ofrece a tus hijos
hecha bien eterno.

Haz, Virgen María,
que al fin la gocemos,
pues piedad te sobra
si nos faltan méritos.

Jerónimo G. Navarro Cámara

*Publicado en su libro
«TESTIMONIOS»*

DICCIONARIO COMENTADO DEL SABER PASTORIL MANCHEGO (3)

(Testimonio de una cultura)

Por Jerónimo Gregorio Navarro Cámara

CAREAR. Ac. tr. 2.^a acep. Dirigir el ganado hacia alguna parte.

CAREO. Dic. m. Acción y efecto de carear. Extr. Porción de terreno dividido para la montanera. II Sal. Pasto, hierba.

COM. El leng. c. de los pastores manchegos está conforme con el Dic. de la R. A., pues entre ellos carear el ganado es conducirlo por el terreno más conveniente cada día para aprovechar el pasto.

Pero el decir más conveniente implica tener en cuenta: 1.º la extensión, topografía y clases de pasto del terreno. 2.º Tiempo ambiente, ya que el lluvioso no permite carear el ganado por las barbecheras, en las cuales se atacarían, por lo que se dará el careo por cerros, eriales y esperillas. 3.º La alternación necesaria, para no carear siempre por el mismo sitio, a menos que la abundancia de pastos lo permita. 4.º La distancia a recorrer con el ganado en la jornada, de modo que no se le fatigue innecesariamente. Para esto, deben tenerse en cuenta las circunstancias del rebaño: Si es el vacío, puede llegarse con él hasta los extremos de la dehesa, suerte, cuarto, maravedí, blanca o lo que sea el pastadero, para aprovecharle cuando quedan demasiado alejados de la majada o es el terreno quebrado en exceso para el ganado de vientre, de leche o cría. 5.º La distribución, de forma que el ganado, además de pacer de modo conveniente, pueda abrevar sobre la marcha en el careo y no demasiado temprano, pues si fuera por la mañana, habría de pasar luego muchas horas sin beber. Lo mejor es que accedan al aguadero a media mañana y a media tarde. 6.º Que el terreno tenga anchuras, es decir pocos sembrados o cultivos, que siempre restringen la libertad del ganado, o que sea estrecho, que es lo contrario. En este caso no puede aprovecharse con grandes rebaños, aunque haya pastores suficientes para manejarlos y guardar bien los cultivos: Deben carearse los pastos con «puntas» o fracciones del rebaño, resultando así bien aprovechados sin dañar los cultivos ni «trabajar» a las reses con exceso.

Como se ve con lo apuntado, planear bien el careo del ganado exige premisas que sólo pueden satisfacerse con los conocimientos que da la ex-

periencia en el oficio de pastor. Estas premisas debe cumplirlas un buen mayoral, que es a quien corresponde planear el careo, sea cual fuere la importancia del rebaño a su cargo. Según que éste sea bien o mal atendido, serán los resultados económicos que dé.

CARETA. Leng. c. Dícese de la res negra que tiene la cabeza o la mayor parte de ella blanca. Si lo blanco aparece sólo en medio de la cabeza, se llama coronada, y si además le muestra por la frente bajándole hasta el hocico, picalba.

CARNERO. Ac. m. Mamífero rumiante, de siete a ocho decímetros de altura hasta la cruz, frente convexa, cuernos huecos, angulosos y arrollados en espiral, lana espesa, blanca, negra o rojiza y pezuña hendida: Es animal doméstico muy apreciado por su carne y por su lana.

COM. A la definición del Dic. de la R. A. hay que oponerle algunas objeciones. La primera y más importante es que no todos los careneros poseen cuernos, ni siguiera la mayoría de las raza españolas lo poseen, sino a la inversa. En la raza manchega, la de mayor alzada de la cabaña nacional, los carneros presentan algunas veces unos cuernecillos rudimentarios, que los pastores llaman curnios, y que son casi inapreciables.

Respecto al color de la lana, si bien lo corriente es que sea blanco o negro, lo de rojizo hay que distinguir el real del aparente, ya que si bien las razas vasca o carranzana, la guirra y la roya poseen este color, las demás razas, cuando la capa es negra, si las reses pasan el invierno a la intemperie, sufriendo la lluvia y las heladas, alternadas con la luz del sol, adquiere su lana el color rojizo, de modo que basta ver un rebaño poco antes de ser esquilado para saber en qué condiciones de majada ha pasado el invierno. A veces el color rojizo pasa al pardo claro, desvaído, que es la máxima decoloración que puede alcanzar por las circunstancias mencionadas.

Lo que tampoco dice el Dic. de la R. A. es que el carnero, llamado también morueco, es el macho de la oveja. Por esta circunstancia es muy importante su selección, ya que de sus cualidades genéticas se derivarán las de sus descendientes. Como los conocimientos que poseen los pastores so-

bre este aspecto son esencialmente empíricos, transmitidos de unas generaciones a otras, reforzados y ampliados por la observación, han venido a poseer una ciencia zootécnica rutinaria, efectiva y nada libresca.

Consecuente con este saber, eligen para carneros las crías que ofrecen las mejores condiciones, como son gran tamaño cuando nacen, ser hijos de ovejas grandes, bien proporcionadas, de lana abundante y cerrada, muy lecheras con buena teta, lo cual facilita su ordeño. Podría suceder que el seminal elegido o su madre fuesen mellizos, lo que sería un reparo, ya que la descendencia tendería a reproducirlos, y a menos que se posean buenos pastos y abundantes, es preferible criar un solo cordero grande y bien nutrido mejor que dos pequeños y hambrientos, cuya madre quedaría agotada, leng. c. estezada. Además la genética seguiría imponiendo sus leyes, de modo que en la tercera o cuarta generación nacerían incluso trillizos, lo cual equivaldría a perder toda buena cualidad la mejor raza.

CASCAJO. Ac. m. 3.^a acep. Vasija rota o inútil. Leng. c. Dícese de la cencerra hendida o abollada, por lo cual se ha cascado, perdiendo el sonido natural.

COM. Cuando una cencerra suena a cascada, los pastores la desechan; pero a veces no están estropeadas, sino que el mal sonido se debe a tener adherido un pegote de barro u otro cuerpo extraño en el interior, bastando retirarlas para que la esquila recupere el buen sonido.

CASTRAR. Ac. tr. Capar, extirpar los órganos genitales.

COM. En su leng. c., los pastores utilizan la palabra capar, desconociendo la mayoría la de castrar.

Aplican la castración, algunas veces, a los asnos, para hacerlos más dóciles a los carneros, para facilitar su engorde; a los perros, para evitar que se alejen del ganado «a novias», y a los machos cabríos cuando han adquirido el frecuente vicio de cubrir a las ovejas; también porque los carniceros sienten prevención hacia estos animales, cuyo hedor característico, aunque no estén encelados, transmiten a la carne, hedor que desaparece y carne que mejora y aumenta mucho después de ser capado el animal.

Hay entre los pastores capadores excelentes, y emplean dos sistemas, según la naturaleza y edad del animal y la época del año en que se realice la capadura. Esta es sin sangre en el tiempo de calor y, por consiguiente, de las moscardas, y la otra es sangrienta, en el tiempo frío. En los carneros, perros y machos cabríos suelen emplear la primera, por desbridamiento, que consiste en retorcer los testículos del animal y manipularlos hasta volverlos, invirtiendo su posición en el interior del escroto, rotas las fibras, leng. c. brinzas, que los sostienen. Cuando la cruel operación culmina, sin corte ni atadura, se juzga más o menos perfecta, según que la puesta del revés sea completa o no. En caso de duda, se les eleva todo lo posible dentro del escroto y se ata éste para que no descendan, manteniéndolos así tres o cuatro días. Por lo general resulta efectiva, y en pocas semanas los testículos comienzan a atrofiarse, a la vez que el carácter del animal se modifica, haciéndose más torpe y manso.

El otro procedimiento, más expeditivo, aplicado comunmente al ganado mayor macho (y en algunas hembras del menor, al margen de la vida pastoril, como son los porqueros en las cerdas) consiste en hacer sendas incisiones en el escroto del animal, extraer las glándulas, cortar su embridamiento, cerrar las heridas escrotales y coserlas. Aunque emplean algún desinfectante común, no son raras las infecciones secundarias, que, a veces, hacen precisa la intervención del veterinario. Hoy, con los antibióticos, estas inyecciones se cortan en plazo breve; pero antaño podían durar, y de hecho duraban, varias semanas, e incluso meses, y solían combatirlas lavando las heridas con agua hervida, bañándolas después con «zotal» rebajado, sublimado, «aceite de raíz del traidor» y cubriéndolas por último con zumaque en polvo, que actuaba de secante; vieja farmacopea, tan compleja como lenta o dudosa en su eficacia.

CAZA. Es una actividad paralela de los pastores con el cuidado del ganado, de manera que decir pastor es decir cazador en alerta constante para atrapar de mil maneras cualquier presa de caza. Salvo la liga, utilizan todos los procedimientos. El más usual es el lazo para la liebre y el conejo, y la percha para la perdiz. En el careo, no desdeñan la ocasión que se les brinde para abatir con el cayado, lanzado con destreza, aun conejo o a una liebre cuando les sale a su alcance, y no es pequeño el que tiene un pastor con el garrote, ya que desnuda a una liebre

o le quiebra las patas a más de treinta metros. Cuando es una bandada de perdices o de palomas la que vuela sobre él, puede abatir a varias con el lanzamiento del cayado, que por cruzar entre ellas girando como las aspas de un molino, quiebra fácilmente alas y hasta decapita a las veloces voladoras.

Los lazos son confeccionados por los pastores con alambre flexible, de bronce por lo regular, y diámetro variable, según que sean para conejo o para liebre; una tomiza de esparto machacado, para atar la piedra o rastra, y una estaquilla para sostener alzado el lazo. Si la tomiza puede ser de pita, mejor, pero se da preferencia a lo tradicional en las descripciones, de forma que resalte el carácter que lo tipifica. (Para comprobar los cambios que el progreso ha introducido en la vida pastoril, ver este artículo).

El afán cazador de los pastores es indiscriminado con exceso, resultando dañino. Porque no reparan en las consecuencias que producen al emperchar a la perdiz que incubaba la nidada, malogrando ésta, que frecuentemente ni pueden aprovechar por hallarse la incubación avanzada. Cuando descubren un nido, lo celebran como una fiesta, lo mismo que si hallan un madriguera, sobre todo si es un muchacho el que lo encuentra, y en seguida preparan el modo de atrapar a la perdiz o a la coneja disponiendo la percha para la primera o el lazo para la segunda.

Cuando reúnen bastante huevos, fruto del saqueo de varios nidos, preferentemente de perdiz, y desean llevarlos al pueblo como regalo a los hijos pequeños, que los reciben con alegría, para que no los descubra la guardia civil, si la encontraran en el camino, suelen meterlos en las cántaras de la leche. Pero no siempre da resultado la astucia, pues cuando un guardia ha sido antes pastor, conoce la treta y tantean con la baqueta el contenido de las cántaras para ver si oculta o no el cuerpo del delito.

Como la mayoría de la gente del pueblo, sienten los pastores viva aversión hacia algunos animales, persiguiéndolos sin tregua. Por eso cazan a las zorras con cepos o con estricnina, y a las aves carroñeras y a las rapaces, si no pueden apresarlas, destruyen sus nidos para que no críen.

Una sutileza, que merece registrarse, aunque nunca aplaudirse, es el procedimiento que emplean los pastores para cazar a los cuervos, con el sólo fin de exterminarlos, ya que nunca aprovechan su carne, demasiado correosa y de mal sabor: Como es ave curiosa y voraz, cuando los pastores levantan el hato después de haber ses-

teado, el cuervo acude al punto en busca de restos y desperdicios. Para atraparle, los pastores sujetan los huesos o raspas grandes de bacalao con una cuerda fina y resistente, que entierran, así como una piedra, que atan en el otro extremo, dejando a la vista sólo el cebo. El cuervo, al engullir éste, queda atrapado, pues no puede regurgitarle ni alzar el vuelo o desprenderse de la piedra, viniendo luego los pastores sobre el ave y la matan. A veces la conservan viva para enseñarle a hablar, cortándole las plumas de las alas para que no vuele, y de este modo no es extraño encontrar cuervos parladores, generalmente con rudimentos de lenguaje soez, en algunas casas de pastores.

Lo mismo persiguen a otros córvidos menores, como las urracas, leng. c. burracas, pegas o maricas, según el lugar. Pero suelen limitarse a deshacer los nidos, rompiendo los huevos, que no aprovechan para alimento porque tienen un sabor amargo muy desagradable.

El empleo del lazo para atrapar la caza es llevado por los pastores a extremos tan notables como la captura de la astuta y difícil avutarda. En este caso colocan la trampa en sentido horizontal sobre los huevos del nido, que suelen ser dos y puestos en el suelo, sin protección alguna. Una gruesa piedra asegura la retención del ave, si ésta se enlaza alguna de las patas, y sabiendo los pastores la hora en que la avutarda volverá al nido, la esperan al acecho. Por la forma de posarse ya intuyen si ha quedado prendida o no. Como es animal muy desconfiado y anida en terreno abierto por lo general, puede ser vigilado, y de hecho deber serlo, desde lejos. Si no logran que la presa se enlaze en la primera ocasión, insisten hasta lograrlo... si no es que el ave, advertida por su agudo instinto del peligro, aborrece, leng. c. aburre, el nido, abandonándole para siempre. Lo mismo acontece con las perdices y muchas otras aves. Hay una excepción muy curiosa: La gallina ciega o chotacabras, cuando advierte que su nido ha sido descubierto, traslada los huevos, sólo dos por lo común, a otro sitio, llevándolos en la boca, cuya amplitud extraordinaria lo permite.

Para cazar a los pájaros, como alondras, totovías, terreras y otras aves menores, si anidan en el suelo, al amparo de pequeñas plantas, como los tomillos, los pastores emplean la losa y las estaquillas. Consiste el simple artilugio en una piedra plana, de unos ocho por diez centímetros de superficie por uno o dos de grueso, colocada sobre el nido pero de-

jando un hueco para que el ave pueda entrar en él, de forma que la losa queda apoyada por delante sobre una estaquilla vertical, cuya base a su vez apoya en el extremo de un segunda horizontal, tendida sobre el interior del nido. Cuando entra el pájaro en él, derriba la losa, que le aprisiona. Aunque si lo intentara, probablemente lograría liberarse, lo cierto es que pocas veces lo intenta, permaneciendo quieto y atemorizado hasta que el aprensor lo coge.

CECINA. Ac. f. Carne salada, enjuta y seca al aire, al sol o al humo.

COM. En el leñg. c., salón, lo cual está conforme con el Dic. De la R. A.: m. p. us. (poco usado). Carne o pescado salados para que se conserven.

Por lo general los pastores eligen, para hacer el salón, la carne de las reses que no han podido ser degolladas a tiempo, habiendo quedado sin desangrar, lo cual hace aparecer la carne muy roja, de aspecto sospechoso, que impide ser vendida; pero sabiendo ellos la causa de la muerte, cuando no ha sido de índole infecciosa, no tienen inconveniente en aprovecharla para el propio consumo. Sin embargo, consideran necesario que la res estuviera gorda, pues de lo contrario, al secarse la carne, resultaría correosa en demasía. Descuartizada, la deshuesan le quitan el sebo que cubren algunas partes exteriores, como las piernas y el lomo, cortan en largas y gruesas tiras la carne, sajándola de trecho en trecho, introduciendo en los cortes sal gruesa y sobre una capa de ella, la ponen en una artesa u otra vasija parecida, cubriéndola con otra capa de sal y encima colocan una tabla de anchura y longitud suficiente para que haga presión sobre toda la carne, terminando la preparación con objetos pesados, puestos encima de la tabla, para que ésta oprima por igual el salón. Al cabo de dos o tres semanas puede retirarse, dejándole secarse al aire, quedando listo para ser consumido. El tiempo mejor para preparar el salón es el verano, pues en el invierno, la humedad ambiente licúa la sal, y la carne, reblandecida, no alcanza el punto deseable, pues no se amojama o accina, y en cambio se enguachirla, enaguacha o enaguaza.

Como alimento, el salón o cecina es comparable al jamón, si bien puede variar, y de hecho varía, en el gusto; pero no le cede ventaja en lo nutritivo y substancioso.

CEDRAS. Ac. f. Alforjas de pellejo en que los pastores llevan el avío.

COM. Más flexibles y suaves que la alforjas de esparto, las cedras se adaptan bien lo mismo al aparejo de las caballerías que al palo en que se cuel-

gan en la majada. Por lo común se hacen con tres pellejos grandes, para que resulten holgadas y de buena adaptabilidad sobre el lomo de las caballerías. No es conveniente que los pellejos tengan larga la lana, porque en caso de mojarse, accidente ordinario en la vida pastoril, absorbería mucha agua, tardando en secarse demasiado tiempo, lo que daría lugar a estropearse el contenido de las cedras y los mismos pellejos de que están hechas. Una lana a medio crecimiento es lo ideal, de manera que los pastores hacen las cedras con pieles de reses sacrificadas en los meses de agosto y septiembre.

La forma de las cedras es la misma que la de las alforjas comunes, aunque de mayor tamaño; se cosen con agujetas y la lana se deja hacia afuera. Aunque no es regla general, suelen sobarse las pieles antes de ser cosidas y desde luego es aconsejable por su mayor flexibilidad. Algunos pastores, poco esmerados, dejan que sea el uso el que las suavice.

CERVIGON. Ac. m. Cerviguillo.

CERVIGUILLO. Ac. m. Parte exterior de la cerviz, cuando es gruesa y abultada.

COM. Ninguna de estas definiciones académicas coincide con el sentido que los pastores manchegos dan a la palabra cervigón. Para ellos lo es el cordero o cabrito que nace con la mandíbula inferior más corta que la superior, de forma que no puede mamar por escapársele la teta, salvo cuando ésta es muy larga. Por lo general la cría cervigona es ayudada por los pastores cuando no puede alimentarse por sí sola.

En los casos en que puede lactar, por ser el pezón de longitud suficiente, se deja a la cría hasta alcanzar la cuaja, sacrificándola entonces, ya que no podría aprehender el pasto al no coincidir la pared delantera de las encías de ir la dentadura contra el paladar.

No es un caso frecuente, pero tampoco raro el nacimiento de cervigones, defecto anatómico que puede ser considerado como fenómeno (Ver comentario a este artículo).

COCER. Ac. tr. Hacer que un manjar crudo llegue a estar en disposición de poderse comer, teniéndolo expuesto en un líquido a la acción de la lumbre. II Enriar.

COM. Aunque los pastores no emplean esta palabra en su leng. c., lo que hacen, en realidad, con el esparto y, a veces, con la anea o espadaña, es enriarlos, pero suelen decir cocerlos.

La palabra enriar, de «en» y «río», es correcta, si bien la acción se realiza también en arroyos y charcos, in-

cluso se hacen «pozas» con este sólo propósito, desviando el agua de los arroyos.

Para cocer el esparto, los pastores forman con él manojos, que atan con el mismo material, y con 8 ó 10 manojos hacen un haz, sumergiéndole en el agua, con preferencia corriente, para evitar que se descomponga si es estadiza. Para lograr una buena inmersión, lastran el haz con una piedra; pero le sujetan con una tomiza, la misma que forma el haz, a una junquera, arbusto o estaca en la orilla, disimulándolo todo lo mejor posible con el fin de que pase desapercibido y no sea robado por cualquier desaprensivo.

Por lo regular lo mantienen cociendo de diez a quince días. Al sacarlo, lo ponen, extendido, al sol para que se seque y se blanquee. En esta operación permanece expuesto de cinco a ocho días, según la época. Luego lo recogen y enmanojan de nuevo, guardándolo hasta que lo utilizan, por lo general machacándolo antes, pues con este fin suelen cocerle.

Al descomponerse en el agua la parte soluble del esparto, llamada pectosa, adquiere un olor nauseabundo, que perdura largo tiempo en él y en el agua donde ha permanecido.

Cuando se cuece el esparto recién cogido, conserva más tiempo su color verdoso, de modo que los pastores acostumbra a exponerlo antes al sol y también después de cocerle, obteniendo de este modo un buen material, que, al ser machacado, adquiere un color dorado pálido, que pasa luego a las piezas que con él se confeccionan.

Para utilizar el esparto seco, pero sin machacar, con el fin de que no se quiebre, leng. c. salte, los pastores lo ponen en remojo algún tiempo, una o dos horas normalmente, conservándolo envuelto para que guarde la humedad en tanto le trabajan. Esto lo suelen hacer en la confección de pleita, que requiere esparto cocido o enriado, pero entero. Porque el verde, al secarse, hace que se aflojen los ramales, deformándose la pieza, y, por otra parte, el machacado no posee nunca la necesaria rigidez que la pleita necesita, especialmente si es para el queso. Pero este remojo ya no es una cocción.

La espadaña no precisa un enriado o cocido tan largo como el esparto. Con cinco u ocho días bastan para tornarla flexible, y tampoco necesita ser machacada para su empleo. Basta con pisarla para aplanar sus tallos y hojas. Se la trabaja siempre húmeda, por resultar más dúctil.

(Ver comentarios a los artículos *esparto*, *labores de esparto* y *pleita*).

COCINA PASTORIL. Este artículo ha de resultar necesariamente incompleto, ya que la cocina pastoril, por su extensión y variedad, ocupa una gran parcela de la gastronomía española y su estudio llenaría un libro.

Por consiguiente, el artículo recogerá sólo los guisos más típicos y aquellos apenas conocidos por el común de la gente, incluso por los gastrónomos más competentes y curiosos, de los cuales muy pocos o ninguno conocen el *farro*, ni saben distinguir las sopas canas de las sopas blancas e ignoran cuántas clases de tortillas son los pastores capaces de hacer.

Para el mejor orden, se estudian y describen los diferentes platos alfabéticamente.

ARROZ con leche. Plato popular, que excusa explicación, aunque sea uno de los favoritos de los pastores.

ARROZ con aceite crudo. Se cuece el arroz con agua y sal, más una cabeza de ajos limpios y enteros. Cuando el arroz está a punto, se le añade el aceite y se aparta. Es un plato poco substancioso, bueno para quienes sufran desarreglos digestivos o enfermedades del estómago.

ARROZ con patatas. Se guisan las patatas como de ordinario cuando se preparan solas, leng. c. viudas, dejándolas caldosas y algo saladas. Al estar casi cocidas, se les echa el arroz, que al cocerse absorberá el caldo y tomará la sal. Es una comida ordinaria y económica.

CACHUELAS. Aunque es también plato de cazadores, lo es más comúnmente de pastores. Consiste en guisar higadillos, corazones y riñones de conejo o liebre, revueltos con migas de pan. Puede cocinarse frito o cocido, resultando muy sabroso, aunque más en la primera forma.

COCHIFRITO. leng. c. cochiflo, sin duda porque una de las formas de prepararle suprime el frito, de manera que el aparente defectivo es más concordante con la realidad que el término académico.

Se prepara el cochifro o cochiflo con carne de cordero, incluyendo la cabeza, abierta por la mitad y sin quitarle los sesos. Se pone todo en un puchero, da lo mismo que sea de barro que de porcelana; se le cubre de agua y se le agregan sal y cominos, éstos en abundancia. Si la carne contiene sebo, se le deja cocer con él, y si careciera de suficiente grasa, se le añadirá aceite frito con ajos dorados al final de la cocción. También se le echan varios ajos en crudo cuando la sal y los cominos. La cocción dura unos cuarenta minutos, dependiendo del fuego; pero es conveniente que sea moderado y la cocción lenta, pudiendo pro-



Terrenos de Abajo, muy utilizados por los pastores de nuestro pueblo.

longarse hasta una hora, y no más de lo necesario para que se consuma el caldo, pues esto indica el punto exacto de la cocción. Si ésta se prolongara, el guiso se agarraría, perdiendo el sabor de los cominos, sabor que caracteriza al cochifrito.

Entre los pastores manchegos, el cochiflo tiene una modalidad diferente: Mantienen el guiso caldoso hasta el final, y acabada la cocción, con el caldo hacen sopas, que resultan muy sabrosas, y la carne la comen luego aparte.

CONEJO con tomate. Troceado el conejo, se fríe en aceite fuerte (muy caliente), y cuando está a punto, se le agrega el tomate picado o machacado, se le deja hervir unos cinco minutos, hasta que se consume el jugo, y se le retira. La sal puede echársele al freírse la carne o al añadirle el tomate, pues la coge bien en ambos casos.

CONEJO con arroz. Se le fríe primero y al estar dorado, se le echa el agua en cantidad adecuada a la necesidad que se prevea para el arroz, según el número de comensales, sazónándose cuando empieza a hervir el caldo. A los cinco minutos de la cocción, se añaden cinco o seis ajos machacados con perejil, romero o un tomate igualmente triturado y que esté bien maduro. A continuación se echa el arroz, un puñado por cada comensal, y se deja que prosiga la cocción hasta que esté blando, vigilando el caldo para que no le falte y evitar que se pegue. Conviene que resulte algo caldoso para que, al reposar después de apartado del fuego, quede más a punto.

CONEJO con patatas. Lo mismo que el guiso anterior, pero sustituyendo el arroz por las patatas. En este caso el caldo suele resultar muy sabroso,

de modo que los comensales declaran que está mejor que las tajadas.

Para cocinar la liebre se procede igual que con el conejo, pero prolongando la cocción un poco más por ser esta carne más dura, y aumentando la condimentación, ya que es también menos sabrosa. (Debe aclararse que la creencia sostenida por el vulgo de que la liebre es carroñera, por vérsela, en ocasiones, cerca de animales muertos y en los cementerios, es completamente falsa: Como animal herbívoro por excelencia, su aparato digestivo está incapacitado para digerir carnes ni carroñas. Si a veces aparece en tales sitios, se debe a que en ellos el pasto es más jugoso y abundante. Deben desecharse, por lo tanto, la creencia y la consiguiente prevención hacia el consumo de la carne de liebre).

FARRO. Plato sin duda exclusivo de pastores y no conocido por todos ellos tal como lo preparan los de La Mancha Alta. Es más bien un guiso de emergencia, que requiere pocos ingredientes: Patatas, aceite, sal, pan y leche. Se guisan las patatas como si de ellas solas se tratara. Cuando están cocidas, se les agrega la leche, con preferencia de oveja, dejándola cocer hasta que suba; entonces se echan las sopas, cortadas en rebanadas finas, y se aparta el caldero del fuego, dejando que repose unos minutos antes de servirse.

GACHAS. Para este plato, el Dicc. de la R. A. dice así: Comida compuesta de harina cocida con agua y sal, la cual se adereza con leche, miel, etc.

Pobre manera de explicar uno de los platos o guisos más típicos de los pastores y desde luego de los más sabrosos y nutritivos, si se hace con todos los elementos que deben componerle. Hay que añadir que ya no es privativo

de pastores, sino que, con poca diferencia de como ellos las preparan, las gachas se cocinan ya en todos los hogares manchegos, incluso los de Madrid, y si han de ser de buena ley, jamás verán en su castiza composición incluida la miel. Esta y el azúcar sí entran en las puches, también llamadas algunas veces gachas, que más o menos corresponden a la descripción académica; pero nunca llevan sal, cosa que indica el Dicc., pues ello chocaría con el posterior endulzado con el azúcar o la miel. Las puches o gachas blancas se hacen con harina de trigo y son dulces, y las gachas propiamente dichas se hacen con harina de almortas, prínsoles, titos o muelas, que todos estos nombres tienen la gramínea, y son saladas. Con qué y cómo se hacen lo vemos descrito al por menor y de forma exacta en el siguiente cuadro literario, del que es autor el escritor manchego Francisco García Pavón, en su novela «Una semana de lluvia»:

«Encima de las llamas colocaron la sartén bien medida de aceite. Mientras se freía, cortaron pequeños trozos de tocino bien vetado y de hígado fresco de cerdo. Cuando el aceite se puso fuerte, fueron echando en la sartén despacio y con cuidado el tocino y el hígado. El aceite saltaba entre nuevos humos provocados. El cocinero movía el cucharón en la sartén con mucho pulso. Todo lo que había en ella parecía movido a la vez y con igual ritmo. Y al tiempo que movía, abría las narices para cazar el punto exacto de la fritura. Cuando le alcanzó, apartó la sartén con las dos manos, y con el cucharón fue sacando los trozos de tocino doradito y los trozos de hígado. Todo ellos muy menudamente y pausado hasta que el aceite quedó totalmente limpio.

«Tornó la sartén al fuego y en la sartén fueron cayendo los ajos, limpios y partidos por la mitad. Los movía lentamente, pero sin cesar. Le importaba que se pusiesen dorados, nada más que dorados. El quemar los ajos es de mal gachero.

—Tenedme preparados el pimentón y la harina de titos, aquí a mano. (que en La Mancha a las almortas le llaman «titos» y a las sandías, melones de agua).

Ramira se acercó con un plato pequeño con pimentón y una gran fuente con harina de almortas.

—¿No estará húmeda esa harina?

—Qué va, chalao —dijo ella—, sabemos lo que tenemos entre manos. Mira como no se pega en los dedos.

—Así me gusta —respondió el cocinero, perito en gachas.

Apartó la sartén, sacó los ajos y echó la harina, y al contado, espar-

ciéndolo bien, el pimentón, que en seguida formó en el aceite una especie de barro sanguino, que movió y aplastó con mucha habilidad y aceleró hasta que adquirió un aspecto pastoso y ligeramente tostado, después de unos instantes de haber puesto la sartén al fuego.

—Que está ya frito. Traedme un jarro de agua.

Apartó la sartén, esperó a que se posase un poco el aceite y con mucho pulso echó el agua fría a chorro medido. Movía el cocinero muy deprisa el revuelto y la mujer echaba otro chorrete, hasta colmar la medida necesaria y evitar que se hicieran burujos, que allí llaman burullos. Echó las especias de especiero que tenía ya a mano: Orégano, pimienta negra y alcaravea, además del hígado frito bien machacado en el mortero y volvió la sartén al hogar, sin dejar de mover el cucharón hasta que se trabasen y echasen gorgoritos, que esto llaman al soplar de las gachas. Una vez que el aceite emergió a la superficie, las dejó tranquilas con su pedorreta. Al que no le peen las gachas, o tiene que echarles agua, es cocinilla o mal gachero. Y no digamos si le crían espuma. Ya lo sentencian el cantar:

Las gachas con espumilla,
son blandas o saladillas.

Cuando los gorgoritos fueron más lentos y tramitados y el aceite compuso rodalillos rojizos muy aparentes, apartó la sartén el cocinero, dando su quehacer por concluido.»

A continuación se describe el modo de comerlas. En este quehacer la cuchara está excluida, en cambio se requiere buena provisión de pan y no recién cocido, sino sentado, de un par de días, para que la miga resista el peso de las gachas. Ello es de esta manera: Cada comensal corta un buen cantero de pan, también zoco en el leng. c., y se provee de navaja. Va cortando trozos pequeños de pan, con algo de corteza y entre ésta y la miga clava la punta de la navaja, de forma que tenga consistencia; luego mete el pan en las gachas, cogiendo una porción de ellas, de modo que ni por muchas «aterriecen» entre el caldero y la boca ni por cortedad el pan haga el viaje en balde.

Cuando los comensales son muchos, como en las matanzas, en las que es típico hacer las gachas, o con otro motivo en que se reúnen numerosas personas, las comen de pie, y en constante movimiento: primero, paso adelante y mojar, paso atrás y comer, y así todos, sin que la jarra o la bota dejen de circular por el corro. Pero lo normal es comerlas sentados, y los pastores lo hacen sobre los serijos puesto el caldero en el quitarrñas en el centro del corro.

Es muy importante dar a las gachas el punto exacto, lo mismo en la densidad que en la sal. Porque muy duras, se rompe la sopa o trozo de pan que hace de cuchara, y muy blandas, se escurren, haciendo regueros entre el caldero y la boca del comensal; y si están saladas, resultan muy desagradable.

GALIANOS. Plato esencialmente pastoril, que ya se conoce en esferas más altas y hasta se prepara en los restaurantes manchegos que desean ofrecer a sus clientes platos de la llamada cocina típica.

Hay varias maneras de hacer los galianos. La más común entre los pastores manchegos es la siguiente: Con una provisión de carne de conejo, liebre, perdiz o paloma, según el número de comensales, se deshuesa la carne, aunque no es imprescindible, y se pone a cocer con trozos de jamón y especias. Aparte se fríen una rebanada de pan y unos dientes de ajo, hasta que se doren, y luego se retiran. En este aceite se pone la carne, ya cocida, añadiéndole una cebolla grande, muy picada, y cuando está frito, se echan medio litro de vino blanco y uno de agua, y se sala. En un mortero o almirez se machacan los ajos y el pan que se tienen fritos, con unos granos de pimienta y unas hebras de azafrán. Cuando está bien deshecho, se deslíe en agua y se echa en la carne, dejando el conjunto hervir unos minutos.

En una piel de oveja, con harina de trigo, sal y manteca, pero sin levadura, se amasa briosamente lo necesario para hacer dos tortas, que se cuecen entre brasas. una se desmiga en un barrero y la otra se deja entera. Cuando la carne está cocida, se vierte el caldo en la torta desmigada, formando una sopa, que se echa junto con la carne sobre la torta entera, la cual sirve de plato, y de mantel... que se va comiendo con su contenido. Por eso se dice que el que come galianos, no deja ni el mantel. Es un plato substancioso y sabrosísimo.

MATAHAMBRE. Plato consistente en migas de pan amasadas con leche y huevo y después cocidas en la olla. Es un plato típico pastoril, que en los días de vigilia confeccionan las pastoras y le llevan al monte, donde las esperan los rabadanes para comer en familia al aire libre. El nombre le viene dado de que mataba el hambre de los pastores que ayunaban, por respeto a la vigilia. Hoy es uno más de los platos típicos pastoriles.

Debido a lo extenso del comentario de COCINA PASTORIL y por falta de espacio en este número, dicho comentario continuará en el próximo número.

FUTBOL SALA

RESULTADOS

19.ª jornada

Jugada los días 30/31 de marzo

Pub Asterix	5	-	El Tiburón-Akostar	3
Zarza de Tajo	11	-	Buitres/El Revés	3
Harley Wachington	1	-	Atlético Celaya	13
Parcamán	4	-	Q-III	8
Caf. La Dorada	2	-	San Antón	1
Amsterdam	3	-	La Mona	7
Santa Cruz/UJAF	7	-	El Pluma	6
J. Belinchón	1	-	Orugas	9
Peques	7	-	Termitas	3
Los Perdíos	3	-	Mutua General	0

Descansa: Elegantes.

20.ª jornada

Jugada los días 6/7 de abril

Atlético Celaya	4	-	Santa Cruz/UJAF	6
El Pluma	5	-	Parcamán	6
Mugua General	2	-	Peques	2
Orugas	4	-	Los Perdíos	2
San Antón	3	-	Pub Asterix	11
Q-III	3	-	Caf. La Dorada	3
Termitas	7	-	Harley Wachington	5
El Tiburón-Akostar	2	-	Elegantes	4
Amsterdam	13	-	Buitres/El Revés	7
La Mona		-	J. Belinchón	

Descansa: Zarza de Tajo.

21.ª jornada

Jugada los días 13/14 de abril

Zarza de Tajo	7	-	El Tiburón-Akostar	3
J. Belinchón	6	-	Amsterdam	3
Pub Asterix	6	-	Q-III	4
Elegantes	17	-	San Antón	1
Harley Wachington	4	-	Mutua General	8
Parcamán	6	-	Atlético Celaya	5
Caf. La Dorada	7	-	El Pluma	4
Los Perdíos	1	-	La Mona	2
Peques	1	-	Orugas	11
Santa Cruz/UJAF	5	-	Termitas	10

Descansa: Buitres/El Revés.

Clasificación

	J.	G.	E.	P.	F.	C.	Pts.
1. Zarza de Tajo.....	20	17	0	3	200	74 51	+126
2. La Mona.....	20	15	5	0	107	47 50	+60
3. Orugas.....	20	16	1	3	131	52 49	+74
4. Q-III.....	20	13	4	3	140	75 43	+65
5. Los Perdíos.....	20	14	1	5	157	63 43	+94
6. Mutua General.....	20	13	4	3	96	44 43	+52
7. Elegantes.....	20	13	2	5	140	66 41	-74
8. Caf. La Dorada.....	20	12	2	6	95	66 38	+29
9. Pub Asterix.....	20	12	2	6	120	100 38	+20
10. Peques.....	20	11	3	6	94	82 36	+12
11. El Tiburón-Akostar	20	10	2	8	84	69 32	+15
12. Termitas.....	20	7	6	7	90	95 27	-5
13. Parcamán.....	20	7	0	13	74	129 21	-67
14. Amsterdam.....	20	6	1	13	77	110 19	-33
15. Atlético Celaya.....	20	6	1	13	98	137 19	-39
16. El Pluma.....	20	6	1	13	82	129 19	-45
17. Harley Wachington	20	4	1	15	62	112 13	-50
18. Jiménez Belinchón	20	3	0	17	35	140 9	-105
19. Santa Cruz/UJAF..	20	3	0	17	77	196 9	-119
20. Buitres/El Revés....	20	2	1	17	77	155 7	-78
21. San Antón.....	20	1	1	18	56	151 4	-95

SOPA DE LETRAS N.º 2

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

Dentro del cuadro encontrarás 10 «mo-tes» de Santa Cruz de la Zarza.

PLAY OFF POR EL TITULO

(Las ocho primeras eliminatorias al mejor de tres partidos)

Cuartos de Final-Primer partido

Zarza de Tajo	0	Caf. La Dorada	2
Q-III	6	Los Perdíos	3
La Mona	9	Elegantes	1
Mutua General	2	Orugas	4

Cuartos de Final-Segundo partido

Zarza de Tajo	17	Caf. La Dorada	3
Q-III	2	Los Perdíos	7
La Mona	8	Elegantes	1
Orugas (p)	2	Mutua General	2

Cuartos de Final-Tercer partido

Zarza de Tajo	4	Caf. La Dorada	5
Q-III	6	Los Perdíos	3

Semifinal-Primer partido

Caf. La Dorada	0	Q-III	6
Orugas (p)	2	La Mona	5

PLAY OFF DE CONSOLACION

(Eliminatorias al mejor de tres partidos)

Ronda previa

Atlético Celaya	2	J. Belinchón	4
Parcamán	4	Buitres/El Revés	5
Termitas	6	San Antón	2
Amsterdam	9	Santa Cruz	8
El Pluma	8	Harley Wachington	2

Cuartos de final-Primer partido

Pub Asterix	5	El Pluma	8
El Tiburón-Akostar	3	Amsterdam	6
Peques	5	J. Belinchón	2
Termitas	3	Buitres/El Revés	3

Cuartos de final-Segundo partido

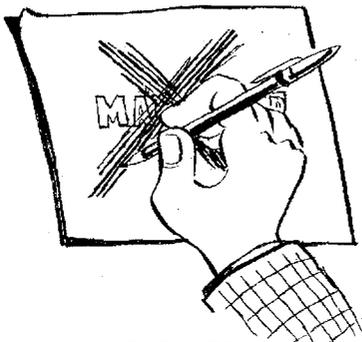
Pub Asterix	9	El Pluma	10
El Tiburón-Akostar (p)	3	Amsterdam	3
Peques	6	J. Belinchón	4
Buitres/El Revés	6	Termitas	3

Cuartos de final-Tercer partido

Termitas	6	Buitres/El Revés	7
El Tiburón-Akostar	5	Amsterdam	3

JEROGLIFICO Por Jacobo

HU VION



IOON

Parajes de nuestro pueblo

Solución al jerooglífico publicado en el n.º 11: POZO DE VALDELOSFRRAILES

SANTA CRUZ-UJAF C. F.**CAMPEONES, CAMPEONES, CAMPEONES**

Esto era lo que cantaban los jugadores del Santa Cruz-UJAF en la localidad de Huerta de Valdecarabanos, cuando conseguían matemáticamente proclamarse campeones del grupo 5.º de Segunda División Autonómica, o lo que es lo mismo conseguían el acceso a jugar los play-off por el ascenso a la Primera División Autonómica. Después de imponerse al equipo de Huerta por 0 a 1 aunque todavía quedase otra jornada más para terminar el campeonato, todo fue una fiesta la que celebraron hasta casi de madrugada los jugadores y directivos del equipo santacrucero. Y la verdad no era para menos, ya que se había conseguido algo muy importante por lo que habían luchado durante muchos meses.

La fiesta continuó el domingo día 5 de mayo cuando se jugaba el último partido del campeonato frente a Horcajo, en un partido sin más historia que el 4 a 0 que ganó el Santa Cruz, que la verdad no fue demasiado vistoso. Cosa por otra parte lógica ya que todo estaba decidido, cabe destacar la deportividad de la que hizo alarde el equipo Horcajeño, que como mandan las buenas maneras deportivas, cuando un equipo se proclama campeón antes de finalizar un campeonato se le debe hacer el pasillo del campeón y este equipo lo hizo de muy buen gusto.

Como ya contamos la fiesta continuó, y la directiva del equipo santa-

crucero quiso hacer partícipes a todos los aficionados invitándoles a una limonada y algún pincho, todo esto amenizado por la charanga de música que durante todo el encuentro estuvo amenizando este día de fiesta para el fútbol santacrucero. Hubo tracas, cohetes, corrió, además del agua en los vestuarios, donde todos los jugadores sin excepción (aunque algunos lo hubieran hecho anteriormente) pasaron por la ducha, la sidra y el cava, que no champaña que para eso tenemos productos nacionales mejores que los franceses.

Pero esperemos que todas las celebraciones, no terminen aquí, aunque como dice el dicho «que les quiten lo bailao», por que el siguiente objetivo es el ascenso, lo que daría que entonces los festejos fuesen mayores.

El equipo santacrucero va a contar con un problema que los demás nueve equipos, con los cuales se debe enfrentar, no van a tener, y es la inactividad, ya que los demás grupos al ser más numerosos terminarán después, y por lo tanto no perderán el ritmo de competición. Esperemos que se haga una buena planificación de este espacio de tiempo, que será de tres o cuatro semanas, y el Santa Cruz no note esa inactividad, que por otro lado puede beneficiar algunos jugadores que vienen ya muy cargados de partidos,

como José Chavos Pacheco, Eladio y algunos más.

Esperemos que en el siguiente número podamos contar a los lectores de la Voz de Santa Cruz como el equipo de su pueblo a conseguido el ascenso, y lo que desde estas páginas pedimos es el apoyo de la afición por el deporte de nuestro pueblo, y en este caso el fútbol, que seguro que los jugadores rendirán más y mejor si se sienten arropados por el público y la afición de su pueblo, y que además los bravos jugadores santacruceros se lo sabrán recompensar con buen juego y buenos resultados.

Buen juego y buenos resultados es lo que también están cosechando los jugadores del equipo juvenil, que en estos momentos marchan como segundo clasificado de la Liga Provincial, y que algunos de ellos también están aportando su grano de arena para el buen funcionamiento del primer equipo, y es que la cantera de nuestro pueblo se está cuidando, y parece que está dando frutos. El próximo año seguro que algunos de los jugadores que lo están haciendo a la perfección en el equipo juvenil, tendrán su oportunidad en el primer equipo, ánimo muchachos.

Seve Jesús Sánchez Salas
Redacción de Deportes
Onda Santa Cruz

MOVIMIENTO NATURAL DE LA POBLACION**ABRIL-MAYO****Nacimientos**

- Marina Lorenzo García, nacida en Toledo el 11-4-96, hija de Santiago e Ignacia.
- Jesús Trigo García, nacido en Toledo el 15-4-96, hijo de Luis Fernando y Petra Francisca.
- Valentín Garrido García, nacido en Toledo el 1-5-96, hijo de Valentín y Misericordia.
- José López Fernández, nacido en Toledo el 16-5-96, hijo de José y María Isabel.

Matrimonios

- Jesús Antonio López Hijón con Marina Moreno Estéban, el 27-4-96.
- José Manuel Pavón de la Cruz con Gregoria Sánchez Loriente, el 4-5-96.

- Julián Petizco Ruiz con Carmen Verdugo Urbanos, el 11-5-96.
- José Antonio Tórreres Álvarez con María Victoria García de Andrés, el 18-5-96.
- Juan Eugenio Pérez Valencia con María Mercedes Herrero Vidal, el 18-5-96.
- José Lázaro de la Osada con María Jesús Mata, el 25-5-96.

Defunciones

- Rosario de Gracia Urbina, fallecida el 12-4-96.
- Julián García Sánchez, fallecido el 21-4-96.
- Segundo Medina Fernández, fallecido el 22-4-96.
- Nicanora Torres Teruel, fallecida el 1-5-96.
- Miguel Agustín Coloma Pérez Durán, fallecido el 7-5-96.

- Marcos Verdugo Martínez, fallecido el 16-5-96.
- Tomasa del Nuevo Urbina, fallecida el 19-5-96.

**FARMACIAS DE
GUARDIA****JUNIO 1996**

Del 1 al 2: D. Rafael Elso.

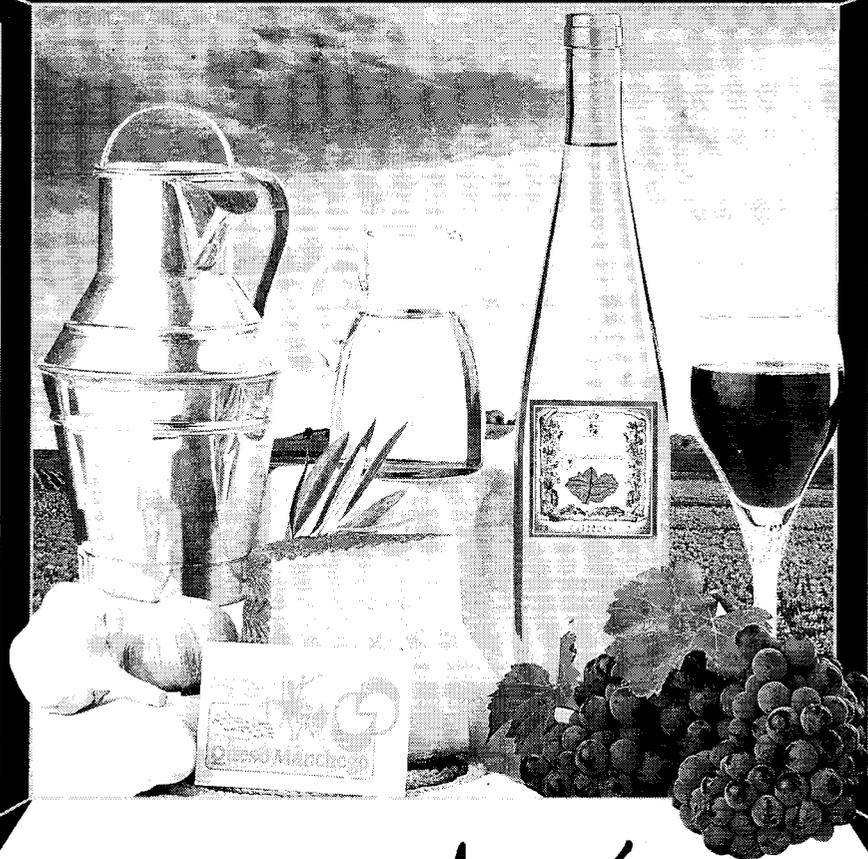
Del 3 al 9: D.ª Begoña Manzanares.

Del 10 al 16: D. Rafael Elso.

Del 17 al 23: D.ª Begoña Manzanares.

Del 24 al 30: D. Rafael Elso.

*Nuestros productos
tienen las puertas abiertas...*



*...y, además,
viajan en primera*



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha