

ATIENZA DE LOS JUGLARES

REVISTA DE ACTUALIDAD, HISTORICO-LITERARIA, DIGITAL
AÑO 1. NÚMERO 8. NOVIEMBRE 2009

Atienza(Guadalajara)



Dirección y coordinación: Tomás Gismera Velasco

email: atienzadelosjuglares@gmail.com
<http://www.atienzadelosjuglares.blogspot.com>

- A MODO DE EDITORIAL,
POR REDACCIÓN.
- LA MATANZA, TRADICIÓN Y NECESIDAD,
POR TOMÁS GISMERA VELASCO .
- LA MATANZA Y EL CERDO,
POR DANIEL GONZÁLEZ GIL.
- EL ÚLTIMO MATACHÍN DE ATIENZA,
POR TOMÁS GISMERA GALÁN
- LA MATANZA EN COPERNAL,
POR GLORIA DE LUCAS SIMÓN.
- TIEMPO DE SETAS,
POR ANDRÉS YAGÜE MARTÍN.
- SOBRE LAS RUINAS DEL ARCO DE GUERRA,
POR ISABEL MUÑOZ CARAVACA.
- ATIENZA MAÑANA,
POR ROSA DE LIMA, Y
JACINTO CHICHARRO SANTAMERA.
- SOBRE LA VENTA DE LA IGLESIA DEL SALVADOR,
POR SONIA BRUNA.
- EL PERSONAJE: JUAN ASENJO BARCA,
POR TOMÁS GISMERA VELASCO.
- ATIENZA EN EL AYER, CURSO DE 1969,
POR TOMÁS GISMERA VELASCO.
- ATIENZA EN UN DOCUMENTO, EL DE LA LLEGADA DE LA VIRGEN DE
LOS DOLORES, ANTES SOLEDAD.
- FELIX LAYNA BRIHUEGA, MEDICO EN LA SERRANÍA.
POR FRANCISCO LAYNA SERRANO.
- LAS GRANDES CAÑADAS REALES A SU PASO POR GUADALAJARA.
POR LUPE SANZ BUENO.
- SUCEDIÓ EN NOVIEMBRE,
POR SONIA BRUNA.
- NUESTROS PUEBLOS: ARAGOSA-MANDAYONA,
POR TOMÁS GISMERA VELASCO.

- RUTAS DE NUESTRO ENTORNO, LA RUTA DE LA LANA,
-ATIENZA POETICA.
- GALVE DE SORBE: LA SIERRA RESPONDIÓ EN SU DÍA.
- NOTICIAS DE LA CASA DE GUADALAJARA EN MADRID.
- AVANCE MES DE DICIEMBRE

A MODO DE EDITORIAL

REGRESAMOS UN MES MÁS PARA HABLAR DE UNA DE LAS TRADICIONES MÁS ARRAIGADAS EN NUESTROS PUEBLOS, Y EN LA MAYORÍA DE ELLOS YA DESAPARECIDA O EN VÍAS DE EXTINCIÓN: LA MATANZA.

TRAEMOS EL RECUERDO DE CÓMO FUE EL ARCO DE GUERRA, EN UN ARTÍCULO QUE NO COMPARTIMOS, DE ISABEL MUÑOZ CARAVACA, PERO QUE TIENE SU SENTIDO COMO DOCUMENTO.

UN DOCUMENTO TAMBIÉN APORTAMOS, EL DE LA LLEGADA DE NUESTRA PATRONA A LA VILLA. ENTONCES ERA “VIRGEN DE LA SOLEDAD”. TIENE SU HISTORIA, COMO HISTORIA ES EL RELATO INVERNAL QUE RESCATAMOS DE LAS MEMORIAS DE FRANCISCO LAYNA SERRANO, Y EL DESTINO COMO MÉDICO DE GALVE DE SORBE, DE SU PADRE.

REGRESAMOS A NUESTRAS HABITUALES SECCIONES Y, COMO SIEMPRE, ESPERAMOS QUE ESTE NUEVO NÚMERO SEA DEL AGRADO DE NUESTROS LECTORES, A QUIENES ANIMAMOS, UNA VEZ MÁS, A COLABORAR CON SUS INICIATIVAS O SUS COLABORACIONES, A LA ESPERA DE NUESTRO PRÓXIMO NÚMERO DEL MES DE DICIEMBRE, EN EL QUE DEDICAREMOS PAGINAS EXTRA, A CONOCER UN POCO MÁS, A TRAVÉS DE SUS ESCRITOS, A ISABEL MUÑOZ CARAVACA, E IGUALMENTE RECORDAMOS QUE LA REVISTA NO TIENE NECESARIAMENTE QUE COMPARTIR LAS OPINIONES DE SUS COLABORADORES, QUIENES SE IDENTIFICAN PERSONALMENTE CON SUS TEXTOS.

MIENTRAS ESE LLEGA, OS RECORDAMOS QUE CONTINUAMOS EN NUESTRA LABOR, Y QUE NOS PODÉIS SEGUIR EN:

[HTTP://WWW.ATIENZADELLOSJUGLARES.BLOGSPOT.COM](http://www.atienzadelosjuglares.blogspot.com), Y NUESTRO CORREO:

ATIENZADELLOSJUGLARES@GMAIL.COM.

LA MATANZA, TRADICION Y NECESIDAD.

POR TOMÁS GISMERA VELASCO.



La matanza consiste en matar los cerdos y prepararlos y adobar la carne para hacer los embutidos. En algunas obras literarias procedentes de la Grecia clásica aparecen citados el jamón, el tocino y los embutidos. Aristófanes, por ejemplo, muestra a un personaje en una de sus comedias que sale adornado con una ristra de chorizos y al que todos conocen como el salchichero. En España, Marcial hace alusión a los jamones en algunos de sus versos. Siglos más

tarde, el Arcipreste de Hita enumera en *El Libro del Buen Amor* las carnes que consumen los españoles y cita los jamones enteros, que son fruto de la matanza. En *El Quijote*, Cervantes elogia las virtudes de Dulcinea y entre otras cosas dice "que tuvo la mejor mano para salar puercos que otra mujer de la Mancha". El origen de los sacrificios revestía en un principio cierta categoría de sacrificio a los dioses. Los romanos troceaban el cerdo, lo mezclaban con tortas de trigo, lo ofrecían a los dioses y a partir de ahí lo echaban a los campos para fertilizarlos. Estos mitos y antiguos rituales no se desterraron con la llegada del cristianismo sino que se perpetuaron en toda su iconografía. La fiesta de San Martín, el día 11 de noviembre, señala la fecha a partir de la cual se puede realizar la matanza y degustación del vino nuevo e igualmente señalaba el principio de la matanza, de ahí el refrán: "A todos los cerdos les llega su San Martín", pero no se generalizaba hasta la llegada de San Andrés que cierra el mes de noviembre, que da pie a otro refrán: "Por San Andrés mata tu res", que era cuando se hacía sentir el frío necesario que requiere la matanza.

La carne del cerdo, nutritiva y gustosa, ofrecía la posibilidad de ser salada y por tanto de conservarse durante largo tiempo; además resultaba muy provechosa para todas aquellas personas que ejercían un oficio o una profesión que exigiera un gasto de fuerzas y grandes energías.

Por una razón puramente autárquica fue en los pueblos de la geografía española donde se instauró como tradición la matanza del cerdo. El conjunto de valores étnicos, sociales e ideológico-religiosos convierten ese rito en una auténtica manifestación cultural. La colaboración de vecinos, familia y amigos es decisiva en este proceso, ya que mientras uno sujetan al animal para su sacrificio, otros prestan los enseres para la elaboración de chorizos y demás alimentos.

La mesa del sacrificio debe de ser de madera de roble y con patas de castaño. El almuerzo de ese día suele consistir en hígado frito en abundante cebolla junto a parte de los tocinos menos grasos. La mondonguera es la encargada de elaborar las morcillas. Suele tratarse de la mujer más mayor de la casa, ya que une su experiencia al hecho de no tener el periodo, y por tanto, no existe la posibilidad de que se eche a perder el embutido.

Tradiciones y costumbres que, según las regiones, acompañaron unas jornadas necesarias en los pueblos de España.

Foto del autor.

LA MATANZA Y EL CERDO

POR DANIEL GONZÁLEZ GIL



La matanza ha sido, tradicionalmente, una fiesta familiar y vecinal. Esos días se reúnen los hijos, parientes y amigos.

Pero esta costumbre popular tiende a desaparecer aplastada por múltiples factores relacionados con el crecimiento urbanístico. Ya solo se mantiene en unas pocas familias o en pequeñas localidades rurales de economía tradicional. No obstante, el cerdo ha tenido un sentido social y un significado cultural que nunca debemos olvidar.

En nuestros pueblos siempre había piaras de cerdos, y en las casas se criaban más de uno, ya que era el alimento básico del consumo. Los muchachos o las mujeres se encargaban de las tareas del engorde. El menú consistía fundamentalmente en harina, patatas o mondas, y los desperdicios, pero también los sacaban a los rastros. Desde San Miguel, a finales de septiembre, hasta San Andrés, finales de noviembre.

Las matanzas abarcaban desde mediados de noviembre a finales de enero, aprovechando la época del mayor frío. El día anterior al sacrificio comenzaban los preparativos. Las mujeres picaban las cebollas y las calabazas, cuando se empleaban, para las morcillas. Los hombres preparaban leña o afilaban las herramientas.

Temprano solevantaban. Los hombres antes de empezar tomaban unas copillas de aguardiente. Son necesarios cuatro o cinco hombres para contrarrestar la tremenda fuerza del animal, que alcanzaba los 200 kilos por término medio.

El matarife era el encargado de sangrarlo, mientras las mujeres recogían la sangre en un recipiente, moviéndola continuamente para que no se coagulase. Después se mezclaría con la cebolla para hacer las conocidas morcillas, mientras los muchachos esperaban a que les diesen la vejiga para hacer zambombas con botes y latas.

En las tripas gordas se embutía el bodrio formado por la sangre, el gordo, el arroz y la cebolla. Luego se ponían a cocer. Cuando al ser pinchadas no salía sangre se retiraban de la lumbre.

El cerdo se mantenía colgado cerca de 24 horas para que la carne quedase tersa. El segundo día era el de mayor bullicio, pues se descarnaba y se preparaban los chorizos.

Para el chorizo se usaban las paletas junto a carnes magras que se picaban y se

dejaba reposar dos días mezclada con el pimentón y toda una colección de especies machacadas en el mortero. Las mujeres, con sus hábiles manos y con un embudo, tejían hileras, atándolas con un cordel. Hasta que las máquinas suplieron a las manos.

Los jamones y el tocino se destazaban y se salaban. Los lomos, la careta y la panceta se adobaban y colgaban en las grandes chimeneas de gran campana. Los chorizos y morcillas se colgaban de varas, en los mismos techos.

Aquellos días, y para comer, se hacía la típica sopa de matanza, que era como la sopa de ajo a la que se añadía la asadura. También se hacían chicharrones con las tiras de vientre y los entresijos.

El cerdo ha sido el animal más controvertido desde la Historia de las grandes religiones que moverían el mundo; dividió a la humanidad en dos, aquellos a los que está permitido comer su carne y aquellos a los que está prohibido. Ha alimentado un conflicto y marcado las fronteras espirituales. Sin embargo, ha llegado a nuestros días ajeno a los apetitos y tabúes de unos y otros.

En nuestro idioma, como todos sabemos, son numerosos los sinónimos: cerdo, gorrino, guarro, cochino, puerco, verraco o marrano. En árabe muharram, significa prohibido, lo que se aplicó a la carne de cerdo. En el siglo XIII aparece esta palabra en documentos portugueses, significando verraco, pero su aplicación a los judíos y moros convertidos empezó en Castilla.

Los “marranos”, era la denominación despectiva de los conversos que judaizaban, pero que temían tener complicaciones con los cristianos, ante los que se veían sometidos.

Además de haber servido de alimento preferido también ha servido para realizar instrumentos, fabricados con su vejiga, tripas o piel. Los panderos y zambombas presentes en todas las Navidades, y los tambores que han alegrado las fiestas y romerías populares.

En algunos pueblos donde abundan las supersticiones, guardaban los dientes del cerdo para ayudar a las parturientas a dar a luz y a las hijas a encontrar un buen novio.

Pueden contarse otras curiosidades en torno al cerdo. Cuentan que la gente de la ciudad con familiares en los pueblos, estaban bien consideradas gracias a las viandas con las que abastecían sus despensas en los tiempos del hambre y la miseria de la postguerra.

Ahora, en lugar de hacer matanza, se suelen comprar el magro y las carnes necesarias para hacer los chorizos y, hasta en algunas lugares, por una módica cantidad mensual, te cuidan el cerdo hasta que alcance el peso razonable, o hasta que te avisan para decirte que está listo para su sacrificio.

Por último, una coplilla que se cantaba allá por los años treinta:

*Tres días hay en el año,
que se llena bien la panza,
Nochebuena, Nochevieja,
y el día de la matanza.*

Foto del autor.

EL ÚLTIMO MATACHÍN DE ATIENZA.

POR TOMÁS GISMERA GALÁN



Al ser mi padre el matachín del pueblo, yo había vivido desde niño aquel nuevo oficio, por lo que por los años cuarenta comencé a ayudarlo, ya que por aquellos tiempos en la época de matanza llegaba a sacrificar más de doscientos cincuenta cerdos él solo. Había otros matachines, e incluso quien se los mataba por su propia cuenta, pero lo que si es cierto es que mi padre, por destreza y buen hacer, era quien mayor número de clientes tenía en el pueblo.

Al regresar de la mili me incorporé de lleno a la faena, junto a mi padre, ya que por aquel tiempo estaba necesitando un ayudante.

No solo matábamos cerdos, también corderos, cabritos, cabras, ovejas e incluso terneras, y ocasiones había en las que algún carnicero de Sigüenza o pueblos importantes cercanos a Atienza venían a la comarca a comprar ganado, sacrificándolo en el matadero municipal y nos buscaban a nosotros para que les echásemos una mano. Esto solía ser habitualmente los sábados y los domingos, en los que, tras concluir el trabajo en el matadero, terminábamos la tarde con una merienda de mollejas y entresijos en la carnicería del señor Tomás, entonces ya difunto y regentada por su viuda, junto a la fuente del tío Vitoriano.

Sacrificar las reses en el matadero, fuese para los carniceros o para los particulares resultaba mucho más liviano que hacerlo en la propia casa, pues allí disponíamos de todo lo preciso, con la ventaja de que no teníamos que andar de un lado para el otro, recorriendo el pueblo de un extremo al otro, con los útiles necesarios, como antiguamente se hacía.

La época en la que más cerdos se sacrificaban estaba en torno a la Nochebuena, en la que llegábamos a matar entre doce y catorce animales diarios. El sacrificio no consistía únicamente en matar al cerdo, también había que limpiarlo, sacarle las vísceras y dejarlo al oreo hasta el día siguiente.

La matanza del cerdo en Atienza era distinta a como se hacía en otros lugares, pues al cerdo, una vez muerto, no se le chamuscaba la piel, como en otras partes de Castilla, sino que se lo escaldaba con agua caliente para quitarle los pelos con unas cazuelillas de acero. Como en todo ha de haber gustos, también Atienza los tenía. En mi opinión como ganadero y matachín, de esta forma la carne del cerdo se mantiene más fresca; al chamuscarlo y quemarse las primeras grasas de la piel la corteza queda más correosa y

dura.

Hablo del matadero, lugar de cotilleos y chismorreos entre hombres, por comparar, los unos con los otros, quienes habían engordado y cuidado mejor a sus cerdos y quienes, presumiendo de poderío, los habían dejado en los huesos. Parecía mentira, pero allá se juntaban, todas las mañanas, los pobres y los ricos, a comparar, puesto que en aquellos tiempos en los que la miseria, el hambre y la necesidad dominaban España, todos queríamos estar por encima del vecino, por muy amigos que después fuésemos. Mal comparado, era como decir a quien mucho presumía:

- Este año lo vas a pasar mal, que tu cochino tiene pocas chichas.

El matachín, en esas ocasiones, era como el cura en el confesionario. Ver, oír y callar.

Al servicio del matadero municipal había un hombre encargado de ponerlo al día y tener el agua caliente permanentemente, era Hipólito, hombre de gran altura y que murió a muy avanzada edad, próximo a cumplir los cien años en la residencia de ancianos, a pesar de que tuvo una vida difícil y anduvo, en tiempos de la guerra, de un lugar a otro. Cuando entró a trabajar en el Ayuntamiento, para estos y otros menesteres, cobraba una pequeña pensión como mutilado de guerra.

Al término de cualquier día de matanza, antes de que Hipólito cerrase las puertas del matadero, de los ganchos quedaban colgando no menos de una docena de cerdos, al oreo, para que al día siguiente, con las carnes recias y tersas, los propietarios se los llevasen a sus casas y nosotros acudiésemos a descuartarlos, a conveniencia de los propietarios, puesto que un día matábamos y al otro descuartábamos. Ocasiones hubo en las que, en aquellos duros y largos inviernos, al ir a recoger los cerdos, los encontraron tersos y fríos cual témpano de hielo, pues la temperatura había descendido a tales extremos que los había, poco menos, que congelado.

Lo malo del asunto era que, después de realizado el trabajo, algunas de las personas no tenían siquiera los diez o doce reales que por entonces cobraba mi padre por realizar aquel trabajo en el que, como en todos, había que tener a punto el material, puesto que de un año a otro había que renovarlo. Los cuchillos, como los ganchos y cuanto necesitaba para la labor, se lo confeccionaban en el mismo pueblo, en una de las tantas fraguas de las que Atienza disponía, la del "Bomba", en la calle Real, hombre que se las pintaba solo para darle a los cuchillos el temple justo, puesto que eran demasiados los que se utilizaban, uno para sangrar, otro para abrir, otros para ir descuartar...

En el matadero siempre nos ayudaba el empleado municipal, Hipólito San Clemente. Mi padre dejó el oficio por los años setenta, yo cinco o seis años después.

Foto 1. Tomás Gismera Galán, e Hipólito San Clemente.

Foto 2. Bernabé Gismera San Clemente. (Fotos: T. Gismera Velasco)



LA MATANZA EN COPERNAL

POR GLORIA A. DE LUCAS SIMÓN.



Copernal es un pequeño pueblo situado en los confines de la Alcarria, uno de tantos de nuestra provincia que perdió la mayor parte de su población en los años sesenta del siglo XX, a pesar de que ha conservado cierta vitalidad y en los últimos años se ha reestructurado su urbanismo y se ha levantado una veintena de casas de nueva planta. La mayor parte de sus casas están habitadas únicamente los fines de semana y durante los meses estivales, por lo que ya nadie cría sus propios animales domésticos, como el cerdo con el que se abastecía la despensa para todo el año.

La matanza del cerdo y la preparación de sus carnes para su conservación durante todo el año está descrita en mi obra titulada "Lugar de Copernal", publicada en 1983, consistía en una ardua y laboriosa tarea.

La víspera ya se empezaban los preparativos, amontonando la leña, principalmente aliagas, con las que avivar el fuego casi constante para realizar las distintas cociones en grandes calderas de cobre, se picaban y cocían gran cantidad de cebollas que después se empleaban en la elaboración de morcillas, y se ponía en remojo el pan picado para hacer las migas.

El día de la matanza, muy de madrugada, los hombres de la familia se dirigían a la corte en donde se encontraba el cerdo al que el matachín echaba el gancho y entre todos le conducían y colocaban encima de una mesa donde era sacrificado, recogiendo la sangre que era constantemente removida para que no se cuajase. Acto seguido se cortaba y pesaba el rabo, ya que existía la creencia de que su peso en onzas correspondía al peso del cerdo en arrobas, a continuación se asaba este rabo para, junto con un trago de buen vino, ofrecerlo a los que participaban en la matanza. El cerdo, ya muerto, se depositaba en el gamellón, que era un gran recipiente de madera recubierto de cinc en su interior, allí se limpiaba muy bien la piel, apurándole la caspa, es decir, raspándole con una especie de cazos metálicos, denominados cucharrenas, a la vez que se echaba agua hirviendo sobre él. Una vez limpio se volvía a colocar encima de la mesa para afeitarle con una gran navaja los pelos más largos, y se abría en canal para extraerle las vísceras. Concluidas estas operaciones se le dejaba colgado de la parte trasera con la cabeza hacía abajo, hasta el día siguiente.

A la hora de comer se reunía toda la familia ante las tradicionales migas y un buen plato de frituras, compuesto por algunas partes del cerdo, como el alma y la asadura. Por la tarde eran las mujeres las encargadas de lavar el menudo y elaborar las morcillas. El menudo, es decir las tripas o intestinos del cerdo se lavaban en el arroyo, ante la falta de agua corriente en las casas. Las morcillas se elaboraban con las cebollas preparadas en la víspera que, muy picadas junto con la calabaza, arroz, manteca y sangre, formaban el bodrio que se introducía en las tripas más gruesas para después cocerlas en la caldera. Era costumbre recoger el caldo de esta cocción para una vez aderezado, repartirlo entre los más pobres del lugar.

Al día siguiente se descuartizaba el cerdo separando los distintos tipos de carne que eran acondicionados en los días sucesivos. Se salaban los jamones; lomos y costillas se adobaban, las carnes de primera calidad se picaban para elaborar con ella salchichones y chorizos, mientras que las de calidad inferior eran utilizadas para otros embutidos, como las güeñas, una especie de chorizos más oscuros que se consumían preferentemente en el cocido. Uno de los derivados de la matanza más típicos y sabrosos, con distintas carnes del cerdo, liebre, conejo, gallina y pan rallado.

Generalmente la matanza tenía lugar en los meses de noviembre y diciembre, aunque a veces se realizaba una segunda en enero. Algunas familias la realizaban siempre en la misma fecha y era necesario reservar fecha y hora ya que la mesa y el gamellón utilizados eran comunales y solo había tres o cuatro matachines, es decir, hombres capacitados para matar el cerdo, que con las herramientas a utilizar dentro del capazo de esparto iban a las distintas casas.

Foto: Gloria de Lucas.

TIEMPO DE SETAS, POR ANDRÉS YAGÜE MARTÍN.

Con la llegada del otoño, de las primeras aguas y de la humedad ambiental, llega también a nuestras praderas, montes y llanuras las apreciables setas que podemos degustar tan solo de año en año, y no todos.

Tres son las variedades por excelencia de la tierra de Atienza, o al menos las que hemos conocido “de toda la vida”, y a las que se ha dado mayor relieve dentro de la gastronomía atencina. Las que siempre buscaron nuestros abuelos, y que ahora continuamos buscando nosotros. El *Agaricus Campestris*, más conocido como hongo o champiñón silvestre, fácil de reconocer porque es enteramente blanco, con las láminas de color rosado. Se da principalmente en las praderas y zonas de prados, los de Guadiña son una buena fuente cuando existe el grado de humedad que requieren para su crecimiento.



Otra de las variedades por todos conocidas es el famoso níscolo que crece en nuestros pinares, (*Lactarius deliciosus*), que de unos años hacía acá ha logrado salir de nuestros pinares para servirse en las mesas de los restaurantes de Madrid, Barcelona o Valencia.

Y por último, la estrella de los platos, y de nuestras praderas, la seta de caro, (*Pleurotus eringil*); la que, para encontrarla, no hay que abandonar siquiera las murallas de la villa, pues desde las cuestas del castillo a las laderas de la Judería, si el tiempo viene bueno, se puede encontrar. Claro que son los lugares más socorridos por quienes no desean caminar demasiado. Para aquellos que lo deseen, también las praderas de Guadiña son buenos lugares, los Arroyuelos, los Arenales, el camino de Naharros y, un poco más allá, Villacadima.

Como son muchas las recetas caseras conocidas para degustar los unos y las otras, lo mejor asadas con un poco de ajo, una gota de aceite y sobre las brasas vivas, no vamos a entretenernos en dar consejos culinarios, pero si alguno sobre su conservación, para poderlas degustar a lo largo del año sin necesidad de centrarnos en unos días o semanas; allá van:

La desecación:

Entre los diversos métodos caseros para conservar las setas, uno de los más habituales es el de la desecación. No todas las especies pueden desecarse porque algunas se pudren antes de perder el agua. También es importante escoger ejemplares sanos y sin insectos o mohos, y naturalmente, especies que se conozcan bien. Una seta buena para desecar es la de cardo.



Al preparar las setas para desecarlas se deben eliminar las partes dañadas, la porción basal del pie, o todo el pie en el caso de que sea demasiado duro o fibroso, después se les limpia la tierra, (nunca se lavan, ya se hará cuando se vayan a utilizar).

Uno de los métodos más clásicos para desecarlas, fue siempre atravesarlas con una aguja, con hilo, y dejarlas colgadas en la cocina, hasta que queden totalmente secas. Claro que eso era antes, cuando teníamos cocinas de lumbre. De todas formas se puede continuar usando el método colocándolas en un lugar carente de humedad y con algo de calor. Poco a poco se irán desecando y encogiéndose. Es importante que no se rocen entre sí, ya que de lo contrario se nos podrían estropear.

También pueden ponerse a secar al aire libre, mejor a la luz del sol, y no es conveniente emplear métodos artificiales, ya que el intento de acelerar el secado podría dar al traste con la cosecha.

Cuando han adquirido una consistencia correosa y al apretarlas no sueltan ni gota de agua, se pueden guardar en bolsitas de papel poroso y almacenarlas en un lugar seco y aireado, si se está seguro de que están totalmente secas pueden conservarse en cualquier recipiente cerrado.

Para cocinarlas tan solo hay que elegir las que se van a utilizar, lavarlas y posteriormente dejarlas un tiempo en agua templada, aproximadamente una hora o algo más. Veremos como poco a poco van recobrando su aspecto original. Cuando lo tengan tan solo hay que secarlas y cocinarlas a gusto.

En aceite:

Otro excelente método para conservar las setas, sobre todo níscalos y hongos, consiste en guardarlos en recipientes con aceite, vinagre o sal. En un recipiente de barro se disponen sucesivas capas de setas, níscalos u hongos, rodajas de limón y sal, con rodajas de limón y hierbas aromáticas. Se dejan en ese estado unos treinta minutos, tras los cuales se les añade un vaso de aceite y agua, hasta cubrirlos, dándoles entonces un ligero hervor de dos o tres minutos. Tras ello se les quita el agua de la cocción, se lavan y se colocan en un recipiente hermético, cubriéndolas con vinagre. Se dejan reposar ocho días, después se aclaran con vinagre fresco, antes de colocarlas en otro recipiente, que ha de cubrirse de aceite de oliva, en donde se nos conservarán durante un buen espacio de tiempo.

En sal:

Este es un sistema que al día de hoy se lleva muy poco, pero que también en su tiempo fue bastante útil.

Tras lavar y secar las setas, se les da un hervor de no más de dos minutos, en agua y vinagre, luego se dejan escurrir bien y se disponen en un recipiente de cierre hermético, alternándolas con capas de sal de cocina. La última capa tiene que ser de sal. Al prepararlas para cocinas hay que eliminar la sal con un simple y abundante lavado y veremos como nos quedan como si estuviesen recién traídas del campo.

Congeladas.

Por último, el método más moderno y que últimamente viene siendo más utilizado. La congelación. Para ello hay que limpiarlas bien, cortarlas en la forma en la que posteriormente vayamos a utilizarlas, y meterlas al congelador, donde podrán conservarse por espacio de un año, aunque suelen perder alguna de sus propiedades al descongelar.

Fotos: infojardín.com

SOBRE LAS RUINAS DEL ARCO DE GUERRA.

POR ISABEL MUÑOZ CARAVACA.



Cayó a los golpes de piquetas y alcotanes el Arco de Guerra: llegó su hora; la hora inevitable para todos, hombres y cosas.

Era la salida más frecuentada de las varias practicadas en las murallas de la antigua plaza fuerte: los hoy pacíficos moradores de Atienza salían y entraban y seguían llamándole Arco de Guerra, sin detenerse a pensar a qué significado aquel nombre respondía. Hoy su demolición causa tristeza; el viejo portillo merecía la importancia de los antiguos documentos.

Aqué! Arco había visto: ¡si hubiera podido hablar! Debía su nombre a la reñida obstinación con que la villa en cierta ocasión se había defendido. ¿Qué lucha fue aquella? ¿De la libertad contra la tiranía? ¿De la civilización contra la barbarie? ¿Del derecho

contra los que pretendían atropellarlo? ¡Ah no! De un bando contra otro bando; de una ambición contra otra ambición; de un tropel contra otro tropel; inconscientes ambos, ciegos; agitándose los de dentro del mismo círculo cerrado por el derecho de la fuerza. Era aquella la desoladora guerra entre hermanos, parciales unos de D. Juan II de Castilla, y otros de su primo homónimo y rival, D. Juan de Navarra. El recodo que a la salida forma aún la muralla fue un día charco de sangre: la tierra la empapó; el polvo y el tiempo borraron la mancha; pero allí fue vertida, y ¡quien sabe si un detenido análisis, químico o filosófico, no hallaría aun hoy restos de aquella.

Debió ser construida hacia el siglo XIII; era un arco apuntado, lo cual no contradice aquella fecha; monumento de arquitectura militar, fue en sus días útil; pero no era bello, ni majestuosamente imponente, ni elegantemente sencillo, ni profusamente decorado. Escondido entre las revueltas de la muralla, el que quiso tomarlo hubo de buscarlo primero; y ya dentro de él y del recinto amurallado, quedaba toda la población a la derecha y el invasor al pie de agria pendiente, sirviendo de blanco a las ballestas de otras fortificaciones superiores. A su emplazamiento había presidido el espíritu de resistencia a toda costa; el odio infernal de los hombres y los bandos.

La construcción debió ser sólida; ya no era sino destartada abertura; pero en sus últimos años se ofrecía a la mente cerrado aún, como las entradas se cerraban cuando era más fácil penetrar por la brecha, que por la puerta.

Dos hombres nada más le han hecho caer; ha caído negramente como el que paga negras culpas ajenas; más aún ha caído al primer impulso por falta de equilibrio. Ayer, antes del primer picotazo, ya no era la entrada defendida responsable de la sangre derramada: abierto, desamparado, lleno de quiebras, no ya los guerreros enemigos, sino los muchachos del lugar trepaban por él a todas horas: el viento le conmovía, el agua llovida caía por sus grietas, la ruina inminente amenazaba: la clave, redondeada, sostenida de milagro, iba a caer aplastando a un transeúnte; era aquello una momia apoyada en la pared. El derribo ha sido bien poca

cosa; pero al tocarle ha caído en témpanos; desplomándose sobre los que derribaban; como si la momia, conservando más allá de la vida una intención siniestra, al desaparecer para siempre, intentara matar aún por última vez.

Medio pueblo ha desfilado ante los escombros, y no ha faltado algo de murmuración. Era injusta. Aquí, donde mueres los hombres y sus más bellas obras ¿qué privilegio de vida perdurable pretendía el Arco de Guerra? Se hundía; no era un objeto artístico que mereciera restaurarse; era, a lo más, un recuerdo y para los recuerdos no hay restauración.

Era el testimonio, aún en pie, de hechos sangrientos. Y por si estos merecen memoria duradera, aún subsisten las jambas embebidas en las murallas laterales; sus cimientos están allí, sosteniendo una sombra y una ilusión; sobre la cabeza del que pasa sale del muro un prisma taladrado que sirvió para sujetar la férrea poterna; su nombre durará largo tiempo todavía: el documento no ha perecido.

Documento no de las glorias de la Edad Media, sino de sus injusticias: de la crueldad y la codicia de los grandes, de la codicia del pueblo. Yo quisiera que la razón se impusiera en este caso, destruyendo preocupaciones. ¡Cuántas cosas que valen más mueren y no llora nadie! Si nos fuera dado levantar del polvo de las iglesias de Atienza donde yacen, a las mujeres, los ancianos y los niños de aquella guerrera generación, devolverles la vida y hacerles hablar ¡qué nos dirían de aquellos magníficos varones Juanes, Alvaros o Rodrigos, cruelmente empeñados en el ataque o en la defensa; qué de la embriaguez de la victoria, que les arrasó sus viviendas; qué de aquél arco donde cayeron sus padres y sus hijos, y por donde, pisando muertos y moribundos, tuvieron que hacer su entrada triunfal los vencedores.

Sobre las ruinas, la fantasía desenvuelve ideas de intraducible ironía.

¿Qué son ya aquellos restos? Piedras como cualesquiera piedras; dovelas como las de cualquier arco apuntado, roídas y deformadas por los años. En su edad viril protegieron a la muerte; en su decrepitud amenazaban; hoy... hoy ruedan a puntapiés de los chicos que pasan.

¿Quién cortaría y quien sentaría aquellas piedras? Salieron de las rocas de las inmediaciones, y esas rocas subsistirán todavía, porque ¿qué son quinientos o qué son mil años en la historia de un planeta? Sirvió el arco de defensa contra los enemigos, ¿qué enemigos? Todos los contemporáneos sin distinción de raza, de nacionalidad, de religión, de familia; que todos eran, por turno, enemigos de un pueblo de la Edad Media. Y ¿Quién al construir podía imaginar que nombres futuros iban a unir su fama ante hechos que se realizaran ante aquella puerta sin acabar? Pues nombres y hechos son hoy antiguos: la fábrica sola se tenía porque los muros duran más que los hombres.

La imaginación enlaza los cascotes de hoy con los materiales de ayer; y los hechos intermedios, victorias y derrotas, quedan encerrados entre dos edades, que se acercan, adelgazados, como cogidos entre las dos planchas de un laminador; y puede verse cuan pequeños son esos hechos y esos nombres, cuan poco pesar merece el que, Comcel Arco de Guerra, caiga todo lo que aisladamente no ha servido para dar un descubrimiento a la ciencia, ni un solo paso por la senda del arte o de la civilización.

El Arco de Guerra ha debido caer además porque estorbaba; una carretera va a pasar por el lugar que aquél ocupó; ¡entre el que quiera! El genio de la guerra retrocede ante el genio del progreso. ¡No hay enemigos en el siglo XX!

La Edad Media que santificaba e idealizaba la guerra, pasó, y afortunadamente, para no volver. Ayer mañana dos obreros asestaban enérgicamente sus picos; el arco se bamboleaba en medio de una nube de polvo. Eran dos hombres de nuestro siglo, y pulverizaban lo que ya no sirve, descargando rudos golpes sobre unos cuantos huesos pelados del esqueleto inmundo del pasado despotismo.

Atienza, 10 de junio de 1900.

Atienza Ilustrada, 1900.

(Foto : El Arco de Guerra antes de la demolición. Foto: Isabel Muñoz Caravaca en Atienza Ilustrada.).

ATIENZA MAÑANA: DESDE LOS SUEÑOS

POR ROSA DE LIMA

Me puse a leer el interesante artículo que en el mes pasado se publicó en esta revista, firmado por Jacinto Chicharro, y me puse a soñar...

Si. Me puse a soñar despierta con una Atienza limpia. Pobre, si, pero limpia. Con una hermosa arboleda, algo alejada de la carretera, de lo contrario nos cortarían los árboles antes de que echasen una raíz fuerte. Una hermosa arboleda que, como aquella que aparecía en las postales, rodease la Alameda y subiese hasta la entrada del pueblo. Un paseo arbolado. El Paseo de la Alameda.

Muchas veces me he preguntado por el significado de ese nombre: "La Alameda", y observando una foto del libro "Atienza Ayer", sospecho que el nombre le vino de cuando por allí se plantaron ese tipo de árboles, dando a la entrada de nuestra querida villa una imagen mucho más elegante que la que ahora tiene.

Tengo otros muchos sueños, como supongo que los tenemos todos. Pero por empezar por algo, empiezo por ese.

Nuestro pueblo, por ese punto, se ha quedado huérfano, y se echa a faltar un hermoso paseo, con sus setos, con sus sombras, con sus bancos, de piedra o madera, en los que poderse parar a descansar, y se me desdibuja tanto el sueño...

Vais a decirme algo: que hace años ya se hizo algo parecido en la Alameda, en el entorno de la ermita, que se plantaron árboles y se acondicionó la pradera. Lo malo de eso es que, que es cierto, pero se cuidó el primer año. Al segundo o tercero se dejó de hacerlo.

Supongo que el plan no es costoso para nada, nuestra increíble Naturaleza ya se encarga de proporcionar alimento a las plantas. También pienso que el Ayuntamiento podría hacerse eco de esta idea, y animar tal vez a la creación de un aula de voluntariado de la Naturaleza que se encargase de hacer las plantaciones, de echarles una mirada una vez al mes. No creo que haga falta más tiempo. Pero claro, el Ayuntamiento de Atienza tiene tantos y tantos quebraderos de cabeza que no se si esta idea pudiera entrar en los planes. Si la pudiese encabezar, o si, alguien, sin nombre pero con espíritu, pudiera ponerse a la cabeza y decir: ¡Adelante!

Claro que también soy consciente de la apatía que reina en las calles de Atienza, de ese dejar las cosas como están, y que nadie nos venga a molestar. Es tan triste ver como otros pueblos se unen, mientras que en Atienza pasa lo contrario, y cuando se proponen ideas lo primero es echarlas por tierra... Supongo que, poco a poco, iremos cambiando, aunque cueste.

Me quedo con esas últimas palabras que cierran el artículo:

El hoy se imaginó ayer. Pensemos en el mañana.

Podría ser un buen slogan para esa lluvia de ideas que nos propones....

Es tan hermoso soñar con una Atienza hermosa, humana y hermanada....

Foto de la autora.

ATIENZA MAÑANA: EL MUSEO DE LA VILLA

PO JACINTO CHICHARRO SANTAMERA

ATIENZA MAÑANA
12 de marzo de 2018

EL MUSEO DE LA VILLA



Ayer se inauguró en el Museo de la Villa de Atienza la exposición “1918” La gripe española un siglo después”. Se trata de un riguroso estudio sobre la incidencia que tuvo esta pandemia en Atienza.

La muestra permite comprender el drama humano que supuso el contagio del virus H1N1, más allá de aquellas frías estadísticas que le atribuyen más de 50 millones de muertos en el mundo y unos 200.000 en España.

Esta exposición constituye el preámbulo de un simposio que congregará en el antiguo hospital de Santa

Ana a eminentes científicos que debatirán sobre epidemiología en el siglo XXI.

El clima seco y saludable Atienza, la limpieza de su atmósfera, la longevidad de sus gentes y su proximidad a Madrid han sido factores determinantes para elegir esta tranquila población como sede del simposio.

A la espera de noticias sobre el desarrollo de este evento internacional, trataremos del museo que acoge la exposición.

El Museo de la Villa está ubicado en la sede del Antiguo Juzgado, en la calle Zapatería 17.

Tras una respetuosa restauración del histórico edificio se pensó primero usarlo como Museo de Etnografía, pero fue difícil lograr subvenciones para hacer un museo de carácter local que no aportaba novedades significativas con respecto a otros similares.

No obstante al tomar como suya la iniciativa los pueblos de la comarca, algunos particulares ofrecieron importantes donaciones. Entonces se optó por ampliar su carácter local por el de comarcal. Así surgió el Museo de la vida rural que hoy atrae numerosos visitantes al antiguo Matadero, donde acabó instalándose para aprovechar su patio para exhibir una interesante colección de carruajes y maquinaria agrícola.

El Fielato, lugar tan emblemático en la economía tradicional de Atienza, ahora se está restaurando para dedicarlo a oficina, no solo de promoción turística, sino como centro dinamizador de la economía de la zona.

El Museo de la Villa, al que dedicamos este artículo, se concibió como lugar de interpretación de la historia de Atienza, una historia paradigmática de la historia de Castilla. Era un centro necesario, ya que los propios atencinos alardeaban de lo que desconocían y los visitantes, deslumbrados, se planteaban interrogantes que un simple guía local no podía despejar con rigor científico. Por otra parte existía la

necesidad de centralizar la amplia documentación dispersa para preservarla y facilitar la consulta de documentos que esclarecen la historia de Atienza e ilustran la historia de España.

Ya forma parte del pasado las reticencias que hubo que superar antes de tomar por unanimidad la decisión que lo hizo posible. Las inercias, los miedos, prejuicios, recelos, desconfianzas, partidismos y protagonismos se diluyeron cuando el prestigioso historiador Manuel Martín Galán aceptó el encargo de dirigir la implementación de este museo.

La solidez del proyecto logró reunir un importante fondo documental procedente de la cesión de custodia - que no de la propiedad - de documentos o colecciones del Archivo Municipal, la cofradía de la Caballada, el museo de San Gil, el Obispado, el Museo Arqueológico Nacional e incluso de la familia propietaria del pergamino con los fueros otorgados por Alonso X el Sabio.

Los criterios que se tuvieron en cuenta al organizar el museo fueron: rigor científico, custodia segura, dinamismo y divulgación.

Así, mientras el experto tiene acceso controlado a las fuentes debidamente clasificadas y protegidas, el visitante puede ver facsímiles, pantallas didácticas, maquetas, paneles o fotocomposiciones que le ayudan a comprender el contexto.

Periódicamente se renueva la muestra de algún documento original evitando así que la luz lo deteriore y se organizan exposiciones sobre aspectos concretos, como el de la gripe española que encabeza este artículo.

Al mismo tiempo, al ritmo que los presupuestos permiten, se va digitalizando el archivo - empezando por los documentos de mayor valor histórico - para facilitar la consulta por internet a expertos y curiosos.

El museo consta de cuatro plantas:

Al nivel de la calle, a la derecha, aún se encuentra la oficina de turismo que se ha previsto trasladar al Fielato; a la izquierda está la sala de exposiciones temporales y al fondo una sala de conferencias donde también se proyecta un audiovisual que sintetiza y contextualiza la historia de Atienza..

La planta inferior se destina a la historia antigua y medieval y reúne objetos que antes se exhibían en el baptisterio del Museo de San Gil, en la sacristía de la Trinidad y otros, procedentes que engrosaban el depósito del Museo Arqueológico Nacional.

Preside la sala principal una maqueta, reconstrucción hipotética de la Villa en el s. XIV, antes ser incendiada por el rey de Castilla.



La sala dedicada a la Caballada se renueva anualmente con la incorporación de la foto ganadora del concurso que organiza esta cofradía.

Gracias a paneles informativos se puede comprender los cambios de fronteras, la estructura del Concejo, la importancia de las salinas, la labor social de la Iglesia, etc.

Sorprende al visitante escuchar en diversos rincones grabaciones en castellano antiguo. Se trata de una selección de documentos sobre las continuas disputas del cabildo con los franciscanos o con el obispado. También pueden oírse absurdas acusaciones de testigos ante la Inquisición.

En el primer piso, en el distribuidor que da paso a las diversas estancias, suele haber esperas para consultar el ordenador que muestra fotos antiguas y facilita información sobre los antepasados, y por lo tanto del origen de los apellidos. Esta base de datos es el fruto de una pacienzuda informatización de los libros parroquiales que se hizo en la pasada década.

La sala principal alberga una biblioteca, resultado de importantes legados sobre, Historia, Literatura, Filosofía, Teología y Arte. También forma parte de su colección una videoteca de películas rodadas en Atienza.



A mano izquierda de la biblioteca se encuentra la joya del museo: el archivo documental equipado con un sistema de alarma específico. A su derecha, una pequeña sala, bien equipada, se destina a la digitalización de documentos.

El museo propiamente dicho continúa en las dos salas posteriores de esta planta que se destinan al Antiguo Régimen. Por lo expuesto, sorprende el rigor con el que la Iglesia fue documentando cada encargo de mejora artística, hasta el extremo que permite hacer hipótesis sobre los daños causados al patrimonio local por las tropas de Napoleón y las desamortizaciones.

En el piso superior, destinado a la historia reciente, la estructura de la cubierta del edificio adquiere tal protagonismo – en esto se asemeja a los museos de arte contemporáneo erigidos a principio de siglo – que lo allí expuesto parece perderse entre vigas: gráficas sobre la emigración y la inmigración, fotografías, objetos significativos de la vida cotidiana, una selección de las obras ganadoras concursos de pintura rápida, etc.

Constituye un acierto haber ambientado, sobriamente, todo el edificio con mobiliario y algún que otro elemento decorativo de cada época.



El museo es una realidad gracias la constante y callada labor de clasificación de documentos promovida, durante décadas, por D. Agustín González en la que participaron expertos universitarios y personas altruistas como Jesús Ruilópez, José Luis Pérez o Abelardo Gismera, por citar algunos.

La financiación se agilizó cuando, unidas por Atienza, las diferentes fuerzas políticas locales presionaron a sus respectivos partidos para obtener, para este y otros proyectos, ayudas provenientes de la Diputación, la Junta y el Gobierno indistintamente. Incluso se logró financiación privada gracias a la capacidad divulgativa y grandes dotes diplomáticas de Tomás Gismera.

En la actualidad siguen trabajando en la digitalización de datos, más por voluntarismo que por la escasa remuneración, Mila, Máximo y Enrique Somolinos. Mariano Cabellos, telemáticamente, gestiona el álbum de fotografías del ayer. Jesús de la Vega es el responsable del archivo histórico y periódicamente nos sigue sorprendiendo con meticulosos trabajos de investigación.

Con la inauguración de este museo, Atienza entera salió beneficiada, al margen de optar al record Guinness de mayor número de museos por habitante, ha logrado cambiar la tendencia: ya no es un destino turístico de un día, sino de fin de semana, lo cual beneficia especialmente al comercio, la restauración y la hostelería.

La exposición “1918” La gripe española un siglo después” y el congreso previsto es un punto de partida para lograr otro objetivo: promocionar la Villa como lugar de veraneo saludable.

Se pretende ahora dar pleno uso a los anexos de la residencia de ancianos en los que se ofrece servicios durante el verano a particulares y a otras residencias de ciudad, organizando una especie de colonias para la tercera edad.

El encuentro de Voluntarios de la Unión Democrática de Pensionistas (UDP), programado para el próximo verano, puede resultar un paso decisivo para lograr este objetivo.

Por otra parte, el Centro Cultural Luis Carandell ubicado en la antigua posada del Cordón y gestionado por La Federación de Sindicatos de Periodistas (FeSP), siguiendo con su trayectoria de fomento del dialogo intercultural, también tiene previsto realizar un encuentro sobre deontología en el tratamiento informativo de los españoles nuevos.

Fotografías datadas en agosto de 2009.

SOBRE LA VENTA DE LA IGLESIA DE SAN SALVADOR

POR SONIA BRUNA

Con la cara a cuadros nos hemos quedado al leer en el libro "Atienza ayer", la información que Mariano Cabellos nos ofrece de la venta de la iglesia del Salvador: *"A las once de la mañana del día 3 de julio de 1969, la diócesis de Sigüenza vende en 2.462.500 pesetas la iglesia atencina de San Salvador... Se da la curiosa circunstancia que la cifra de venta que los atencinos siempre apuntan que se pagó por Sal Salvador ronda la cifra de 250.000 pesetas, cifra muy lejana, como se ve, de la que se pagó en realidad"*.

Algo debe de andar mal, entre esas 250.000 pts. que los atencinos apuntan, y la cifra ofrecida por Mariano Cabellos. La diferencia es de escándalo.

Tenemos delante la "Memoria Parroquial 1969-1970, de Atienza, editada en Gráficas Carpintero de Sigüenza, de la que se distribuyeron 300 ejemplares en el pueblo. Fue mandada imprimir por la Junta Parroquial (de obras) de la que Cabellos nos habla, y esos ejemplares se distribuyen al vecindario a finales de 1970.

Dicha Junta parroquial o de obras está compuesta por el párroco-arcipreste de la villa, como Presidente, entonces don Epifanio Herranz; como vocales don Julián Ortega Asenjo (alcalde de la villa entonces); don Angel López (creemos recordar era el secretario municipal); Don Manuel Martín (entonces recaudador de la contribución y miembro del Ayuntamiento); D. Félix Pérez (industrial); D. Pedro Somolinos, D. Eugenio Gonzalo, D. Mariano Cabellos y como secretario D. Jesús Peces.

En dicha memoria, textualmente y en su página II, dice:

IGLESIA DEL SALVADOR

El Párroco anterior, con permiso del Obispado y oído el parecer de la Junta de obras, vendió esta iglesia a la Sra. Marquesa de Aledo en 225.000 ptas. Se puso una condición, que no cambiaría nada del exterior del edificio.

Al tiempo de formalizar la escritura de venta entregó la compradora 200.000 ptas. y el resto de 25.000 ptas. ha de entregarlo en el plazo de dos años, es decir, para el próximo mes de Abril.

Igualmente, en dichas memorias, figuran las cuentas de ingresos y gastos a 1 de octubre de 1970:

C U E N T A S

	<u>Pesetas</u>
Entregado por el Obispado de la venta iglesia del Salvador	140.000
Ofrendas del lamparario	6.800
Colectas de domingos y festivos	7.120
Limosna penitencial	510
D. Julio Cabellos (para el órgano)	500
Venta de papel viejo	2.220
De fondos de la Sgda. Familia	1.050
» » Milagrosa	2.000
» Virgen del Carmen	1.300
» del cementerio	1.500
» de las parroquias	4.800
TOTAL	<u>167.800</u>

G A S T O S

Restauración iglesia Santísima Trinidad	114.738
Instalación eléctrica	20.000
Arreglo altar Stas. Espinas	1.725
Arreglo puertas hierro del atrio	200
Reparación nichos del cementerio	18.830
Confesonarios y reclinatorios nuevos para la iglesia San Juan	11.565
Portes de los mismos desde Horche	1.200
Completar baldosa vieja piso sacristía	825
Reponer tabla rodillera a 20 bancos	800
Fijación del órgano con cable de acero	698
TOTAL	<u>170.581</u>

Queda un déficit de 2.781 pesetas

Atienza, 1 de Octubre de 1970.

El Cura Ecónomo,
Epifanio Herranz

La diferencia de cifras es tan abismal, entre la conocida por los de Atienza y la ofrecida por Mariano Cabellos que... las cuentan no nos cuadran. Si Mariano lleva razón, a los de Atienza alguien les engañó, con nombres y apellidos. Si la Memoria Parroquial es correcta, Mariano está en un error.

EL PERSONAJE: JUAN ASENJO BARCA POR TOMÁS GISMERA VELASCO



Juan Asenjo Barca, “el señor Juanito Asenjo” para los atencinos, nació en nuestra villa de Atienza en 1923 en el seno de una familia de labradores, siendo él mismo agricultor durante una buena parte de su vida, al tiempo que compaginó la otra con otras dedicaciones que de alguna manera lo sacaron del trabajo en el campo, si bien nunca lo abandonó.

A comienzos de la década de 1950, y no sin poco esfuerzo, estudió oposiciones a funcionariado de Justicia, animado en parte por el entonces maestro de la villa, don Luis Bosgos, y el entonces Juez de Distrito de la población, don Luciano Más.

De la mano de aquellos, y de su propio esfuerzo autodidacta, aprobó aquellas oposiciones para las que había estudiado tras las labores agrícolas, obteniendo su primer destino como auxiliar judicial en Valderrible, en Cantabria, donde estuvo destinado por espacio de un año; tras el que regresó a Atienza, donde desempeñó su labor por algo más de treinta años.

A su cargo, y durante este tiempo, estuvieron no solo la sala de audiencias, o los entonces juzgados de Distrito, de lo civil y de lo penal; al tiempo llevaba el Registro Civil de la villa, por la que siempre demostró una gran pasión.

Mediada la década de 1940 ingresó en la Cofradía por excelencia de Atienza, La Caballada, en la que se mantuvo por espacio de más de cincuenta años, siendo, durante 47, su Fiel de Fechos o Secretario, en sustitución de Don Modesto Almazán. De La Caballada, y del Prioste Francisco Roldán de la Vega, fue Mayordomo en 1960, sirviendo la “vara”, como Prioste de la Hermandad, en 1963.

Perteneció igualmente a la totalidad de Cofradías de Atienza, sirviendo en ellas todos los cargos reglamentarios, desde la de las Santas Espinas hasta la del Santo Cristo de Atienza, pasando por San Antón, la Virgen del Carmen o San José.

Fue, desde los inicios de la década de 1940, íntimo amigo del gran historiador de la provincia, Francisco Layna Serrano, con quien colaboró en alguno de sus trabajos facilitándole la labor de investigación histórica, y junto a Layna Serrano, el entonces Prioste, Raimundo Galgo, el alcalde de Atienza y el Gobernador de la Provincia, visitaron al Jefe del Estado para dar inicio a las conmemoraciones del VIII Centenario de La Caballada; colaborando igualmente con Layna Serrano y el consistorio atencino

en la recopilación de documentación a través de la cual La Caballada fue declarada Fiesta de Interés Turístico Nacional, y posteriormente Atienza “Monumento Histórico Nacional”. La celebración, tanto del título dado a La Caballada, como el de Atienza, fue celebrado en Madrid, en La Casa de Guadalajara, a la que visitó, en compañía de Layna Serrano, en numerosas ocasiones.

De su amistad con Layna Serrano y su esposa, Teresa Gregori, surgió la idea de llevar a cabo una segunda edición de “La Historia de Atienza”, edición que se truncó con la muerte del historiador en 1971.

Animador de la vida cultural de Atienza, fue cronista oficial del semanario Nueva Alcarria, de Guadalajara, por más de veinticinco años, dejando reflejo en sus crónicas del sentido humano y de la vida de Atienza, por encima de la simple crónica periodística. Crónicas que le valieron el reconocimiento por parte del semanario como “Personaje Popular”. E igualmente, fue corresponsal de la Agencia Efe, a la que transmitía aquellas noticias que surgían de Atienza, y era menester que se conociesen, al menos, para que el nombre de Atienza sonase más allá de nuestra provincia. Y no fue extraño que, cuando la televisión nacional se fijaba en Atienza, requiriesen su presencia para que, ya fuese a través de sus calles o desde la roca atencina, describiese su historia para todos los españoles.

Durante interminables años fue igualmente el encargado del servicio meteorológico de la villa, dependiente del Ministerio de Agricultura. Labor que diariamente desempeñaba recogiendo los datos climatológicos y atmosféricos para transmitirlos al servicio oficial, lo que le valió para que su labor fuese reconocida en homenaje tributado a los meteorólogos nacionales como él, entregándosele el “Diploma de Honor” de Medioambiente. De la misma manera que el Ministerio de Agricultura le concedió la Medalla al Mérito Agrícola por su colaboración con dicho ministerio al informar periódicamente de las variaciones de precios de cereales o ganados.

Su pasión atencina le llevó, al quedar Atienza sin farmacia, a montar en su casa una especie de botiquín farmacéutico que, dependiente de la farmacia oficial de Hiendelaencina, remediase en la medida de lo posible la carencia de Atienza, haciendo que los vecinos de la villa no tuviesen que desplazarse a Hiendelaencina o Sigüenza en busca de medicinas. Tarea que compaginó con su esposa, Juana Sanz quien, añadiendo entusiasmo a la labor, ejerció de practicante durante años.

Gran conversador, y gran amante del patrimonio y la historia de Atienza, procuró remediar en lo posible la decadente ruina de sus monumentos, consiguiendo que algunos comenzasen a cimentarse, como la iglesia de Santa María del Val.

A lo largo de mucho más de sesenta años, su mano se dejó sentir en el Casino de Sociedad, en la Hermandad de Agricultores y Ganaderos de Atienza, en La Caballada, en las Cofradías o en el propio Ayuntamiento, del que fue Concejal.

Juan Asenjo Barca, dejando un impresionante legado de obras silenciosas, y una gran parte de la crónica de Atienza escrita en sencillas líneas de prensa, falleció en Madrid el 23 de noviembre de 2001 a los 78 años de edad. Al día siguiente su cuerpo recibió tierra en el cementerio de Atienza.

No cabe duda de que Juan Asenjo, “el señor Juanito”, fue e hizo muchas cosas a lo largo de 78 años, pero si algo destacó en él fue su pasión atencina.

Foto: T. Gismera. Caballada de 1978.

ATIENZA EN EL AYER: CURSO DE 1969 POR TOMÁS GISMERA VELASCO

No se por qué absurda tontería, se me quedó grabada la imagen de mi hermano en el colegio, en la clase de don Gerardo Heredia, en esa foto que todos nos hicimos por los años sesenta con el mapa de España detrás; con gesto de inteligentes, y los libros sobre la mesa. Dando una imagen totalmente irreal de lo que eran las clases de Atienza, y de toda España, en aquellos días. Confieso



que mi foto “oficial”, mapa detrás, no es, ni mucho menos, tan elegante como la de mi hermano, y eso que conforme nos advirtieron a todos, ese día íbamos a la escuela con traje de fiesta “para hacernos la foto”.

En el Colegio de La Salle, en Griñón, las aulas no tenían absolutamente nada que ver con las de Atienza, ni los pupitres ni los suelos, ni siquiera el edificio. Lo de Atienza, lo que quedaba atrás, comparado con lo moderno de Griñón, parecía arrancado a los tiempos de... Bueno, quedemos en que sí, de Mariscastaña. Allí ni crujían las puertas, ni las tarimas de los suelos y, ni siquiera era preciso arrimarse a la estufa o soplarse las manos para que no se nos helasen en invierno, porque el edificio contaba con calefacción por todas partes. Vamos, comparado con el destartado edificio de Atienza era un hotel de cinco estrellas, o muchas más.

Se echaban a faltar todas esas cosas que empezaban a quedar atrás. La compañía de los amigos de toda la vida; de los vecinos, de aquellos olores de humo y marajo del mes de noviembre que inundaban las calles de San Gil.... Del canto de los gallos no, porque el colegio disponía de una sección de granjas y criaderos de pollos que, al amanecer, jugaban a gallear.

Cuando llegué era el único chiquillo de la provincia de Guadalajara entre centenares originarios de Toledo, Cuenca, Ciudad Real, Toledo, Segovia, Valladolid... Vamos que como para ponerme a hablar de Guadalajara, o de Atienza, que prácticamente nadie sabía siquiera donde estaba. Puedo asegurar que cuando dejé el colegio todo el mundo ubicaba en el mapa un pueblo que se llamaba Atienza.

La buena suerte llegó pocos días después de mi ingreso, con la llegada de un molinés que venía de la mano del hermano del hermano Embid. Lo malo es que no se adaptó al colegio y se fue a los pocos días, cuando todos estábamos metidos en los preparatorios del recibimiento del Hermano Superior, un francés poco menos que gigantesco que nos miraba continuamente desde todos los descansillos de las escaleras, pues en todos estaba su retrato. Un señor que no entendía ni papa de español, pero que para eso llevaba traductores. Nos advirtieron que podríamos hablar con él; era algo así como el papa de Roma dentro de la orden, siempre y



cuando le hablásemos con mesura, es decir, despacito y pronunciando bien, y como aquellos fue después de la foto oficial, al hermano Superior le dije: ¿Sabe hermano que los franceses quemaron mi pueblo? Y el hermano, sin entender ni papa de lo que yo le dije, me soltó en su perfecto francés eso que, sin traducción, viene a

decir “trè bon”. El tirón de orejas me lo dio después el hermano Estanislao de Kostka, que en realidad se llamaba Salvador y era de Teror, en las Canarias.

De todas aquellas cosas que en Atienza comenzaban a quedar atrás, una de ellas era la de, alguna que otra tarde, acudir a casa de cualquiera a tocar a la puerta y decirle desde el portal: “que me ha dicho mi padre que les diga que pasado mañana les toca matar”. Claro que, así como suena pudiera resultar un poco bárbaro si no se aclara que lo que se les quería decir era que les tocaba la matanza. Porque, a pesar de que los atencinos ya iban preparándose para ello, el matachín quien tenía que marcarles el día y la hora, porque había lista de espera.

Hipólito, “el Poli”, siempre estaba dispuesto en el matadero para echar a la gran caldera de agua caliente gavillas y más gavillas de estepas. El patio del matadero, por aquellos días, estaba repleto de cargas de leña, para que no faltase combustible en la inmensa hoguera. Y era de agradecer el calor que desprendía, porque el matadero era un lugar harto frío. Y con los fríos de noviembre y diciembre y hasta de enero, mucho más.

La fragua del Bomba, donde se afilaban los cuchillos, también trabajaba a destajo por aquellas fechas, y la del Linda, donde se hacían los cuchillos a medida.

Se adivinaba enseguida cuales eran las casas que ya habían hecho la matanza, o las que se preparaban para ella.

Las que se preparaban las delataban el ruido de cacharros y el inconfundible olor a cebolla picada que más tarde sería ingrediente para las morcillas. Las que ya la tenían hecha por otro olor no menos significativo, el del orégano de los adobos, y el de los chorizos puestos a secar en las cocinas, a la lumbre baja. Dispuestos en sus respectivas varas. Había que tener la precaución de, al pasar por debajo, procurar que no nos cayese la última gota. Los dichosos chorizos, hasta que comenzaban a secarse definitivamente, siempre dejaban escapar la última gota, y parecían aprovechar el momento en el que, cualquier miembro de la casa, pasaba por debajo de ellos.

Debajo, como invitados de excepción, y a la espera siempre, andaban los gatos, con un maullido que, aunque delataba su hartazgo de días anteriores, nunca se parecían dar por satisfechos.

Fotos del autor.

FELIX LAYNA BRIHUEGA, MEDICO EN LA SERRANIA.

POR FRANCISCO LAYNA SERRANO.

Tuvo el autor de mis días mucha afición a la carrera gustándole la cirugía y sobre todo la Obstetricia, para la cual tenía grandes aptitudes pues era muy habilidoso y sus manos, por pequeñas y finas, adecuadas para realizar las delicadas maniobras propias de la especialidad de partos. Ejerció primero en Medranda y de allí pasó a Galve de Sorbe, pueblo situado en pleca cordillera Carpetovetónica y muy frío por tanto, cosa que no agradaba a mi padre, pero como era buen partido, fue a servirlo. Hoy no se vive en aquellos parajes con el primitivismo de antaño ya que las carreteras han revolucionado la existencia de los pueblos serranos, tan arcaica. Entonces la vida en Galve lo mismo que en Campisábalos, Cantalojas y los Condemios, lugares constitutivos del partido médico, era por demás patriarcal y sencilla. Las mujeres compartían con los hombres la ruda tarea de arrancar a la tierra mediante el laboreo, parte de lo necesario para sustentarse.

Como no bastara, se dedicaban también al pastoreo, a la corta y arrastre de los pinos entonces más que ahora abundantes en la serranía, así como a trabajar la madera construyendo cuencos, artesas y artesones, cucharas y tenedores de boj, etc. Los troncos de árbol eran transportados muy lejos por laboriosos galvitos en arcaicas carretas de eje giratorio en las que para nada entraba el hierro, pues hasta las llantas de las ruedas eran de madera lo mismo que la clavazón, carretas arrastradas por pequeños bueyes insustituibles para el caso, ya que el carro tanto lo llevaban por malos caminos como por abruptas laderas.

Según refería cuando al amor de la lumbre contaba a los niños episodios de su vida profesional, en Galve era el invierno largo y crudo, quedando los pueblos comunicados meses enteros por culpa de la nieve, que formando gruesa capa cubría al país. Con frecuencia la ventisca agravaba el mal amontonando la nieve en las calles hasta alcanzar la escasa altura de los tejados y los vecinos tenían que abrir trincheras a diario a fin de poder salir para echar pienso al ganado. La gente se acostaba con el sol y se levantaba muy tarde, pero no tanto como unos vecinos que fue mi padre a visitar dadas las doce, halló la puerta tapiada por la nieve, la descubrió, dio en ella un aldabonazo y a poco salió la familia muy intranquila porque siendo de noche hicieranla abandonar el lecho. ¡Ya dije que era mediodía y permanecían en la cama, creyendo no haber amanecido, pues tanto la puerta como las ventanas, obstruidas por la nieve, fingían en el interior una noche bien ajena a la realidad!

Las llamadas desde los pueblos pequeños eran en invierno terribles, pues a más del frío intenso estaban los caminos borrados, había riesgo de perderse caminando de noche y por último había que guardarse de los lobos que se acercaban a los poblados azuzados por el hambre. Mientras nieva en la calle y silba el viento helado, agradan las historias de lobos si quien las oye o cuenta está junto a buena hoguera y bajo techo. Recuerdo que no pocas veces, siendo niño, algunas noches invernales mi padre nos refería episodios de su vida en Galve en tanto aguardábamos al amor de la lumbre la hora de la cena. Entre otros, una vez que fue llamado al anochecer para

asistir un parto difícil en cierto pueblo cercano, con el campo alfombrado por la nieve y soplando la ventisca helada contra la cual de poco o nada servía el grueso capote de monte. Al lugar del suceso se encaminaron el médico y espolista y a poco de iniciada la marcha advirtieron a lo lejos seis lucecitas, mientras el perrillo de mi padre se metía entre las patas del caballo y este paraba en seco aguzando las orejas y resoplando sin cesar:

- Señor méico, ¡tres lobos! -Dijo el guía.

Encendieron una cerilla, las lucecitas lejanas se apagaron, el caballo tornó a caminar y los viajeros montaron los revólveres por si acaso. Al poco tiempo las anteriores lucecitas estaban más cerca y eran ocho. Determinando otro acobardamiento del can y nuevos relinchos del jamelgo, pero otra vez desaparecieron aquellas cuando mi padre consiguió prender la tea de pino llevada a prevención. Vuelta a caminar con grandes precauciones, más al recodar un cerillo, doce lucecitas fosforescentes y más próximas que no se apagaron al encender la tea resinosa, por lo que mi padre hubo de apearse y disparar el revólver en dirección a los seis lobitos que emprendieron la huída. Otra vez la marcha hasta que nuevas luces, más no pareadas, les indicaron que llegaban al pueblo de destino.

Algunas veces atacaban los lobos a manadas el ganado, teniendo que reunirse las gentes de varios pueblos para organizar batidas, y nos explicaba mi padre como el ganado vacuno se defendía formando círculo en cuyo interior quedaban los terneros defendidos por las astas de las vacas y toros semejantes a exterior erizo, mientras las caballerías llegado el caso formaban el cuadro al revés, o sea dejando hacia el centro del círculo las cabezas para defenderse a coces. Durante las persistentes nevadas, el hambre hacía que aquellas alimañas asaltaran los cementerios desenterrando los cadáveres, por cuyo motivo, para asustar a los lobos acostumbraban los montañeses a encender hogueras por la noche sobre la tumba de sus muertos recientes. En invierno no era costumbre acompañar los restos mortales al camposanto, sino que metido el difunto en su ataúd y cargado sobre una mula, llevábanle al cementerio, y según contaba mi padre ocurrió cierta vez que mientras sus familiares le daban tierra dejando la mula atada a la puerta, los lobos la devoraron.

Aunque el país era pobre, los serranos dados al ahorro pagaban bien, pues encontraban dificultades para hallar quien se prestara a encerrarse en aquellas soledades por servirlos y como la vida era por demás sencilla y económica mi padre ganaba y ahorró bastante dinero, pues su fama de tocólogo se extendió pronto y llamábanle desde muy lejos cuando había un parto difícil, sin embargo era muy friolero y a los cuatro años se marchó de Galve a Jadraque, lo que representaba ir casi a una capital, pues entonces por estar la gente muy poco acostumbrada a viajar, esas pequeñas poblaciones situadas en la vía férrea eran cabeza natural de una circunscripción de pueblos que acudían a ellas para todas las necesidades, bien se tratara de cosas relativas al comercio, como a las profesiones liberales. Al hombre de hoy que lea esto, parecerá mezquina la aspiración de mi padre que estuvo años y años ilusionado con ser médico de Jadraque. Si el autor de mis días hubiera crecido en otro ambiente más amplio que el de su modesto lugar hubiese sido ambicioso, por ser activo, trabajador y arriscado. Nació en un medio pequeño, apenas sin horizonte y ni siquiera pensó en tentar fortuna lejos del terruño.

LAS GRANDES CAÑADAS REALES A SU PASO POR GUADALAJARA

POR LUPE SANZ BUENO



Cuando los romanos ocuparon la Península encontraron vestigios de caminos para el tránsito de ganados. Estas vías pecuarias estaban vigiladas por una serie de torres que advertían a los ganaderos de la presencia de ladrones de ganado. Pero no era el robo el único peligro que acechaba a los rebaños, sobre todo era preciso defenderlos de los agricultores que se oponían a todo cuanto supusiera un interés ganadero alegándose el daño que el ganado causaba en sus tierras.

En 1273 Alfonso X organiza la trashumancia ganadera por medio del Honrado Consejo de la Mesta, en él se agrupan las asociaciones y propietarios de ganado.

Fruto de la Mesta son las cañadas y sus derivados, estos caminos son pasos entre tierras de cultivo que van a servir para facilitar el desplazamiento del ganado y proporcionar pastos de paso para los desplazamientos estacionales de las cabañas ganaderas, que buscaban en verano los climas frescos y pastos abundantes de las sierras desnorte, y en invierno los valles y dehesas meridionales con ricos pastos, a salvo de los rigurosos fríos de la sierra (Murcia, Extremadura, norte de Andalucía).

El privilegio otorgado por el Rey Sabio establecía un ancho de 90 varas castellanas para el paso, y definía unos itinerarios fijos que constituyeron las cañadas reales: Leonesa, Segoviana, Soriana y Conquense.

Existía toda una red de caminos que desde diversos puntos de la sierra conducía a las cañadas reales principales.

El decreto que reguló en 1944 estas vías las seguía clasificando según su anchura en: cañadas, con 75 m. y 22 cm; cordeles con 37 m y 61 cm; veredas, con 20 m y 89 cm, y coladas, que eran las de menor anchura.

Pero también las cañadas necesitaron ser vigiladas para que los labradores no sobrepasaran sus límites, los entregadores eran los encargados de mantener el orden.

La Hacienda Real obtenía un tributo por el derecho a utilizar las cañadas reales; el cobro se hacía en determinados puntos, llamados Puertos Reales.

En la Cañada Conquense se localizaba en Socuéllamos, y en la Soriana en Alcázar de San Juan.

Hasta la primera mitad de este siglo, el ganado salía a mediados o finales de septiembre desde las tierras norteñas y después de un viaje de un mes o mes y medio (300-800 km en etapas de 10-30 km) llegaba a finales de octubre a los invernaderos del sur.

A mediados de abril iniciaba el retorno, procediéndose al esquila y a la venta de la lana durante el recorrido.

La provincia de Guadalajara es atravesada por la Cañada Real Soriana, y por la Cañada Conquense. A continuación describimos someramente el paso de cada una de ellas.

Cañada Real Soriana.

Tiene su inicio en el norte de la provincia de Soria (Monte Real) y entra en la provincia de Guadalajara por el noroeste, recibiendo una colada procedente de Atienza y Sienes; continúa por los términos de Torre de Valdealmendras, Alboreca, Alcuneza (en este punto hay un abrevadero sobre el río; también hay otro abrevadero que discurre un trecho sobre la antigua Cañada).

En el término de Algora, en el paraje conocido como El Tejar, se incorpora otra cañada que viene de la provincia de Soria, de Agreda.

La Cañada Real Soriana sigue desde aquí en un único ramal por Mirabueno, donde se bifurca con dirección a los montes de Brihuega y Guadalajara (próximo a la capital y al norte de la vía del ferrocarril discurre un camino que aún lleva el nombre de La Galiana, en el término de Cabanillas del Campo), este ramal iba a encontrarse con la Cañada Real Leonesa.

El ramal principal de la Cañada Real Soriana prosigue, desde Mirabueno, por el término de Olmeda, donde de nuevo se produce una bifurcación que pasando por Chiloeches se dirige a La Sagra, en la provincia de Toledo, donde se incorpora a la Cañada Real Leonesa; el otro ramal circula por Ambite y vuelve a integrarse en la Cañada Soriana que atraviesa los términos de Las Inviernas y Masegoso, donde salva el río Tajuña mediante un puente, antes de entrar en Solanillos, donde está situado el abrevadero en la Vega del Villar.

Prosigue entre Olmeda y Henche, y entre Castlmimbres y Picazo. Continúa entre dehesas y sabinas por Budia y San Andrés, entrando un trecho por el término de Berniches.

En Fuentelencina atraviesa las calles del pueblo, sigue por los términos de Valdeconcha, Escopete y Pastrana, donde hay una colada, para entrar al abrevadero de la fuente del Guijarro.

Después de atravesar un robledal continúa por límite entre Pastrana y Escopete,



ocupando en cada término la mitad de la cañada.

Más tarde entra en la mojonera divisoria de Escariche y Yebra, para continuar por el Pozo de Almoguera, entrando posteriormente en Fuentenovilla.

A partir de Escariche la cañada se llama La Galiana, y con este nombre entra en el despoblado de La Conchuela, donde hay un descansadero y abrevadero. Atraviesa los términos de Albares, Mondéjar, Mazuecos y Driebes, para dirigirse a Brea, ya en la provincia de Madrid.



Cañada de Cuenca.

Varios ramales que enlazan con esta cañada parte de la provincia de Guadalajara. Uno de ellos sale de Peralejos de las Truchas, pasa el río Tajo por el puente de Rodrigo Ardaz, aguas arriba del puente Martinete. Este ramal enlaza con la Cañada de Cuenca por Beteta.

Procedente de los partidos de Cifuentes y Molina, entra también en Cuenca un ramal por el término de Alcobujate.

La parte Norte de la provincia de Guadalajara también tenía enlaces y comunicaciones con la Cañada Real Segoviana. La Casa de Mestas, que hasta no hace muchos años existió en término de Casas de Uceda, fue un descansadero dentro de la vía que seguía el curso del Jarama.

En 1836 desaparece el Concejo de la Mesta, surgiendo posteriormente la Asociación General de Ganaderos del Reino, integrada luego en el antiguo Sindicato Nacional de Ganadería, precursor de las actuales Asociaciones Ganaderas.

La trashumancia del ganado se ha seguido haciendo por las cañadas y sus derivados hasta que el progreso ha hecho que el tren y los camiones sean los que transporten a los rebaños hacia los prados del norte o del sur, y en algunos casos se han encerrado las reses en régimen de estabulamiento, aprovechando todos los avances tecnológicos.

Un claro ejemplo nos lo da la instalación que tiene en Uceda un ganadero quien, mediante cultivo hidropónico produce en el mismo establo el forraje necesario para la alimentación de su cabaña ganadera; el proceso lo completa transformando la leche de sus ovejas en queso de fabricación artesana que, poco a poco, va consiguiendo su merecida fama.

Bibliografía:

Atlas de Castilla La Mancha. Junta de Comunidades, 1986.

Régimen Legal de las Vías Pecuarias. C. Grau. Reus S.A. (Incluye datos del Archivo de La Mesta).

Imagen 1, emblema de la Mesta. 2, Santiago Bernal. 3, Javier Lizón.

-1928.-La Rondalla Castellana de Atienza, integrada por jóvenes y mozos de la villa, ofrece, en el Casino de la Unión, un singular concierto de música clásica que es seguido por gran parte de los vecinos de la villa. El Director de la Rondalla, Tomás Galán, recibe las felicitaciones en nombre de todos. El concierto tiene lugar el día 22, con motivo de la festividad de Santa Cecilia, patrona de los músicos y, por supuesto, de la Rondalla de Atienza.

-1930.-Tras varios años de solicitarse, y muchos más de retraso, las escuelas de niñas de Atienza comienza a renovarse, con unas obras que obligan a interrumpir las clases, a las que asisten 120 niñas. En Atienza hay, en ese mismo mes y año, cuatro escuelas, dos de chicos y dos de chicas.

-1930.-María Asenjo publica, en Flores y Abejas de Guadalajara, un artículo que titula: “El Cristo de Atienza”, en el que hace una égloga del “Cristo de los Cuatro Clavos”, al que da el nombre de “El Bendito Cristo de la Realeza”.

-1932.-Misiones Pedagógicas instala en Atienza la primera de una serie de exposiciones que recorrerán los pueblos de Guadalajara y España. Se trata de dar a conocer las obras de arte que se encuentran en el Museo del Prado. Copias de obras de Velázquez, Goya o Murillo, ocupan por unos días las salas del Ayuntamiento de la villa en una experiencia piloto que se salda con un éxito rotundo. Como guía de la muestra ejerce don Ramón Goya, copista oficial del Museo del Prado y autor de gran número de las obras expuestas.

-1933.- En Tordelcuente, en la provincia de Soria, donde su padre ejerce la medicina, fallece a los 14 años, la niña Numancia de la Llana, sobrina del párroco de La Trinidad, don Julio de la Llana, nacida en Atienza

-1964.- El Subdirector General del Servicio Nacional de Concentración Parcelaria se reúne en Atienza con los alcaldes de la zona, a fin de comenzar la planificación de ordenación rural. Lo que se llamaría Concentración Parcelaria.

-1965.- El 20 de noviembre se traslada hasta Atienza el jefe de la Sección de Crédito Hostalero del Ministerio de Información y Turismo, don Félix Arévalo Sánchez, con varios miembros de su Gabinete. El objeto de la visita se centraba en conocer la villa y su famosa Posada del Cordón, donde el Ministerio había puesto los ojos para dedicarla a alguna actividad dedicada a la hostelería, dependiente del Ministerio de Información y Turismo.

NUESTROS PUEBLOS: ARAGOSA-MANDAYONA. POR TOMÁS GISMERA VELASCO



ARAGOSA.

El Nomenclátor descriptivo, geográfico y estadístico del Obispado de Sigüenza, nos da cuenta de cómo era Aragosa en 1886:

“Este pequeño pueblo de la Alcarria, de unos 30 vecinos, anejo de la parroquial de Mandayóna, pertenece a la provincia de Guadalajara, y forma ayuntamiento con su matriz. Está situado entre peñascos, a la orilla del río Henáres, que hace su clima húmedo y

enfermizo, distando de su provincia, nueve leguas. La Iglesia parroquial está dedicada a San Pedro apóstol, y el término confina con los de La Cabrera, Mirabuéno y Mandayóna. Celebra su fiesta a Ntra. Sra. de la Paz, el mismo día que su matriz, y el término comprende 1.700 fanegas de tierra, de las que se cultivan 560. De ellas, unas hay que se destinan a huertos, otras hay plantadas de viñedo, y las incultas hasta las 1.700, permanecen desatendidas por su mala calidad. El terreno, en lo general, es pedregoso, y produce granos, legumbres, vino y leñas de combustible, que llevan a vender a los mercados de Sigüenza, que dista dos leguas: aunque posee hermosos montes, son de propiedad particular. Tiene una fábrica de papel blanco, otra de harinas, y en la jurisdicción de este pueblo y La Cabrera, una de papel sellado titulada Los Heros, desde donde parte una carretera, hasta enlazar con la de Madrid a Barcelona, que cruza muy próxima. Esta fábrica es de propiedad particular, siendo su dueño en la actualidad, D. Pedro García Oseñalde, vecino de Madrid, si bien en ella, hay un delegado del Gobierno, para la inspección del papel, que se hace para el Estado. Tiene 34 vecinos, de los cuales, 15 están agregados a Aragosa, y 19 a La Cabrera. En la secretaría de Aragosa, está la copia de la escritura de compraventa, la cual dice en resumen: «que por 74.000 reales compró D. José García Oseñalde el año 1847, una fábrica de papel, de una tina, y molino de harinas de una piedra, inutilizado llamado de Los Heros, con la presa de aguas y el caz, que la conduce para dar impulso a las máquinas, con todos sus edificios, sito todo lindante en términos de La Cabrera y Aragosa, jurisdicción de Mandayóna, la ermita titulada de San Rafael, y las huertas contiguas a la fábrica, llamadas de arriba y de abajo, las hazas, que llaman de la tegera y del Olivar, y cuantas nogueras y árboles rodean a la fábrica; dos huertas en el término de La Cabrera, llamadas el huerto Judez, que está a la salida para Sigüenza, cercado de piedra seca, y el titulado de Aguilar, con árboles.» Esta escritura, se hizo en Zaragoza, el 14 de Agosto de 1847, ante notario público”.

En la actualidad, Aragosa está unido municipalmente a Mandayona, población con la que comparte servicios municipales. Si bien se encuentra en uno de los parajes más pintorescos de la provincia, en el valle del río Dulce, a poco más de 18 kilómetros de Sigüenza. Su población ronda los 20 vecinos. En los molinos papeleros de Aragosa se fabricó el primer papel moneda que se empleó en España, y de su

castillo no queda apenas rastro.

MANDAYONA.

El mismo nomenclátor de la diócesis, cuenta de Madayona:

“Es una villa de La Alcarria, correspondiente a la provincia de Guadalajara, y cuenta unos 200 vecinos con Aragosa, su anejo y agregado municipal, distante nueve leguas y media de la provincia; tres de Sigüenza su audiencia de inscripción y partido judicial, y diez y nueve de Madrid, su Capitanía general. Se halla situado en un valle, de despejado horizonte, en las márgenes del río Henares, y

tiene escuela de niños y niñas, una Iglesia parroquial de primer ascenso dedicada a San Pedro Apóstol, situada fuera de la población, casa rectoral y un palacio, que edificó el Sr. Cardenal Delgado, obispo de Sigüenza, el cual habitaban los párrocos hasta estos últimos años. Confina el término con los de Mirabueno, Aragosa, Villaseca, Almadrónes y Castejón de Henares. Los naturales cantan a Nuestra Señora de Mirabueno, que está en un alto próximo. Virgen de Mirabueno, - blanca paloma - bájate a los jardines - de Mandayóna. En las eras, camino de Almadrónes, está la ermita de La Soledad con un pórtico de tres columnas, un campanillo y en la portada un azulejo expresando las indulgencias concedidas por cada Ave Maria ó Salve, rezada devotamente delante de la Santa Imagen. El terreno, es regado por el río Henares, y otro arroyo que desagua en él; es de buena calidad: comprende montes, bien, que los que hay en este pueblo, Mirabueno, Almadrónes, Aragosa, Argecilla, etc., son de propiedad particular: produce granos, legumbres, hortalizas, frutas y vino. En los montes, se cría caza menor, y en el río pesca de truchas, anguilas y cangrejos Su industria consiste en la agrícola, dos fábricas de harinas y una de papel de estraza, cuyo edificio han montado y mejorado recientemente, según los adelantos modernos. Celebra su fiesta anual a Ntra. Sra. de la Paz, el 24 de Enero, es centro de Conferencias y corresponde al arciprestazgo de Jadraque. El terreno de Mandayóna, y el de todos los pueblos limítrofes desde Sigüenza hasta los actualmente del arzobispado de Toledo, forman tres valles paralelos, entre si, fertilizados por tres ríos, estando los pueblos situados en sus faldas. El del centro, es el Henares. y comprende Pelegrina, La Cabrera, Los Heros Aragosa, Mandayóna, Villaseca, Castejón, Matillas y Jadraque. El valle de la derecha, regado por el río, que pasa por Sigüenza y es conocido por diferentes nombres, comprende Horna, Mojares, Alcuneza, Sigüenza, Vianilla, Baides y Matillas: y el de la izquierda, que fertiliza el Vádiel, comprende Almadrónes, Argecilla, Ledanca, Valfermoso de las monjas. Gajanejos y Utande”.

En la actualidad Mandayona, incluido Aragosa, cuenta con algo más de cuatrocientos habitantes censados. Su historia, unida desde antiguo al común de villa y tierra de Atienza, posteriormente a la tierra de Jadraque, está ligada a la casa ducal de Pastrana y, posteriormente, a la del Infantado.

Imágenes: Mispueblos.com

RUTAS DE NUESTRO ENTORNO: LA RUTA DE LA LANA

3ª Jornada: Cuenca-Villaconejos de Trabaque



Se sale de Cuenca por el Puente de San Antón que salva el Río Júcar. En un cortado bajo el puente, junto a una oquedad convertida en hornacina, se encuentra la réplica de la imagen de la patrona de la ciudad: la Virgen de la Luz que se venera en la Iglesia que hay justo enfrente.

Siguiendo la carretera que discurre paralela al curso del río, dejamos a la derecha la

antigua Morería, convertida en el Barrio de San Antón, asentado en la ladera del Cerro de la Merced, y poco después unas instalaciones deportivas y la Residencia de la Seguridad Social. Al pasar una gran superficie Comercial, llegamos a una rotonda desde donde parte a la izquierda la carretera de Nohales.

De Nohales a Chillarón son 4 km. A la entrada de Chillarón. Después de atravesar el pueblo tomamos una carreterilla que sale a la derecha en dirección a Arcos de la Cantera. A 700 metros del desvío, llegamos a un grupo de casas. Una flecha amarilla nos dirige entre ellas a una pista de tierra.. Después de recorrer unos tres kilómetros desde el centro de Chillarón, entramos en Arcos de la Cantera.

Nada más salir del pueblo, la pista que debemos tomar comienza a descender hacia un barranco para iniciar el ascenso por la ladera opuesta. Cuando llevamos 3400 metros recorridos desde Tondos, la pista desemboca en una carretera. Por la derecha se dirige a Bascuñana de San Pedro, de la que nos separan 5 km.

Una hora después estamos entrando en Bascuñana de San Pedro dejando la Ermita de la Concepción a nuestra izquierda. Desde Cuenca llevamos recorridos 24 km.

Reanudamos la marcha tomando la única pista que se dirige hacia el monte dejando la Ermita de San Isidro a la derecha y unas cuevas-bodega después. La pista va llaneando por la ladera unos 1500 metros. A partir de aquí, se inicia una pendiente pronunciada. Desde el collado hay que tomar una pista en descenso que sale a la izquierda con la referencia de una chopera que crece en el fondo del barranco que es adonde debemos dirigirnos.

A unos 1600 metros de la Fuente del Gallo y tras dejar unos corrales abandonados a la derecha, el valle comienza a abrirse. A unos 1000 metros de los corrales, el camino desemboca en otro que cruza., hay que tomar el de la derecha, después a unos trescientos metros una roca situada en un camino que se desvía a la izquierda, unas franjas blanco-rojas que aunque algo desvaídas son visibles todavía indica el camino.

Por el nuevo camino seguimos a lo largo del valle. A 450 metros del nuevo desvío el camino forma un recodo derecha-izquierda para librar un bancal. Seguimos adelante. A 2800 metros del recodo, el camino se bifurca, hemos de tomar el de la derecha. A 1400 metros de la bifurcación ya podemos ver las primeras casas de Torralba, poco más de medio kilómetro más allá se encuentra el pueblo. De allí a Villaconejos de Trabaque, un paseo.

Foto: Villaconejos de Trabaque.com

4º Jornada: Villaconejos de Trabaque-Salmerón.



Desde Villaconejos de Trabaque, seguimos la pista que discurre paralela al río. Tras el río.

A 1 km de la capillita de San Roque, llegamos a una bifurcación. El camino de la derecha se dirige al fondo de la vega, nosotros tomaremos el de la izquierda.

A 400 metros existe una nueva bifurcación, el camino que describe la Guía es el de la derecha, como muy bien dice, "siguiendo a tu vista la hoz de Priego".

Seguimos la nueva pista que a 600 metros se bifurca de nuevo. Cuando esto ocurre siempre surge la duda si no ves ninguna flecha. Esta vez, se toma a la izquierda. La pista pronto comienza a empinarse sin descanso. A 1800 metros sale un camino a la izquierda todavía más empinado y 200 metros más allá, en las proximidades de unos corrales, llegamos a lo más alto. Desde aquí ya podemos ver una carretera junto al río, y al fondo hacia el norte, la silueta de unos cerros aislados en cuya cima se ubican unos depósitos de agua que, desde esta perspectiva, están escondidos tras una arboleda. Esos cerros serán hacia donde tendremos que acercarnos. En descenso nos encaminamos hacia la carretera que alcanzamos tras 400 metros, justo donde un puente salva el río Trabaque.

Tomamos la carretera hacia la izquierda. A 250 metros crece un solitario nogal a la derecha. Junto al nogal sale un camino que es el que tomamos.

Pasando un arroyo, encontramos un cruce de caminos, hay que seguir por el de enfrente que inicia una subida exigente que se prolonga durante casi un kilómetro. Casi 2 km después estamos ante los cerros que vamos bordeando por la izquierda. Ahora sí que podemos ver los depósitos de agua.

Ya en el llano, y dejando atrás los cerros de los depósitos de agua, vemos al frente unos cortados no muy altos. A 1800 metros del punto anterior, desembocamos en una pista que cruza y tomamos a la derecha que es la dirección norte. A unos 300 metros del cruce, sale una pista a la izquierda.

Poco a poco nos vamos acercando a la ribera del río Guadiela. A 2000 metros del corral ya tenemos el puente delante de nosotros, tras un recodo y un descenso.

A partir del puente, la pista se dirige en ascenso directamente a la carretera, que alcanzamos a 1 km. La tomamos hacia la izquierda y 3 km más adelante nos encontramos entrando en la localidad de Albendea. Han sido 18 km y pico los recorridos desde Villaconejos de Trabaque. Después tomamos la carretera de Valdeolivas. Son 4400 metros de asfalto. Un poco antes de llegar a Valdeolivas, tomamos un desvío que accede al pueblo por la parte de abajo directamente a la Iglesia. Ya en la carretera y a unos 300 metros de la parada del autobús, sale una pista a la derecha donde se ubican las escuelas. Una vez en el desvío, nos adentramos unos 200 metros por donde sale otra pista a la izquierda. Esta sin perderla nos conducirá a Salmerón

Entramos en la provincia de Guadalajara.

Imagen: <http://celiact.files.wordpress.com/2009/04/salmeron6.jpg>

EL CASTILLO DE ATIENZA

Atalaya de siglos que domina
horizontes de campos medievales
en los que el Cid, con huestes fantasmales,
ensanchando Castilla se adivina.

Testigo mudo de ambición mezquina,
proteges, con tu sombra, a los leales
arrieros de caminos imperiales,
que al rey liberaron de prisión y ruina.

Castillo hecho por Dios en los albores
del mundo. Firme roca inatacable
por el cierzo y la guerra destructores.

¡Dame tu fortaleza imbatida
para desafiar imperturbable
los insultos del tiempo y de la vida.

Antonio del Cerro Torrecilla.

OFERTORIO ATENCINO

Atienza, que está punzada,
de redentoras espinas,
ofrece las esclavinas
que luce la Caballada.

Su castillo, su coraza.
Sus murallas, su armadura.
¡Qué bien le siente la dura
capa bajo el capisallo!

¡Atienza, verde en el mayo
de la cardencha madura!

José Antonio Suárez de Puga.

GALVE DE SORBE: LA SIERRA RESPONDIÓ EN SU DÍA.

Un reportaje de Julio Martínez. GuadaQué.com



La serranía de Guadalajara es una zona espectacular en cuanto a sus paisajes, tradiciones y gentes. Sin embargo, uno de sus problemas más acuciantes es el de la despoblación y la falta de comunicaciones – tanto viarias como de nuevas tecnologías-. Pero esto no ha sido un obstáculo para que

un grupo de personas de la zona se rebelasen contra esta situación y hayan creado una asociación que toma el nombre de la comarca, y entre cuyos objetivos se encuentra el de fomentar la comunicación entre los pueblos o dar a conocer la cultura del entorno.

Uno de sus actos clave tuvo lugar el pasado sábado, 17 de octubre, en Galve de Sorbe. Se trató de la segunda edición del Día de la Sierra, una jornada llena de actividades –desde conferencias a exposiciones, pasando por actuaciones musicales, concursos de pintura o caldereta- a la que asistieron más de 1.500 personas.

“El balance ha sido positivo y satisfactorio en la medida de que se han cumplido todos los objetivos del programa de actos preparado, y teniendo en cuenta que el respaldo a la fiesta que hemos obtenido ha sido total y absoluto, tanto por parte del público como de las entidades que han colaborado en la organización y el patrocinio” señalaba Raúl Conde, presidente de la entidad impulsora, una vez que terminaron las propuestas.

Otra de las personas que se mostró encantada con el resultado de la jornada fue Javier Sanz, encargado de pregonar la iniciativa con unas palabras que rebosaron poesía. Éste odontólogo y articulista natural de Sigüenza quiso destacar las bondades de la comarca. “La sierra es un país espectacular que queda un poco a desmano para venir, pero que cuando llegas te enamoras. Tiene un paisaje con una fuerza tremenda, pero lo más importante son sus gentes, que son nobles y con las que da gusto departir”, comentaba Sanz.



Añadía que los vecinos de la zona “deben participar en una cita como ésta por dos motivos. En primer lugar, para hacer su gran día de fiesta y que sea su homenaje, y,

por otro lado, para que sea una apuesta de futuro". Además, tras su discurso y en declaraciones a éste medio, el pregonero apostaba por mejorar las comunicaciones de la zona, tanto por carretera como a través de Internet.

Precisamente, éste fue uno de los temas sobre los que incidió Fernando Almansa durante su alocución tras recibir el premio Serrano del Año. Según confirmó a GuadaQué, en esta zona hay "carencias muy importantes en servicios sociales básicos", donde, aunque "se ha avanzado", todavía existe mucho camino por recorrer.



"En Sigüenza, por ejemplo, llevamos con un centro de salud paralizado desde hace cuatro años". Además, también subrayó la falta de transporte público o el escaso desarrollo de las telecomunicaciones en la zona.

Almansa, además de vivir diariamente en Condemios de Arriba, dirige desde su despacho de la Ciudad del Doncel la acción humanitaria de Oxfam, que acoge en su seno a 15 organizaciones

de todo el mundo. Esto no le impide reconocer que la concesión del mencionado galardón le ha su puesto "un honor" debido a que en la comarca hay "unos valores humanos muy grandes, y que me den éste premio lo interpreto como que se me acoge con esos valores".

"El Día de la Sierra me ha parecido una jornada extraordinaria porque la gente lo ha vivido muy directamente y con mucha ilusión", aseguraba una vez concluido su discurso.

Una jornada en la que primó la diversión y la emoción

La iniciativa que tuvo lugar en Galve comenzó a primera hora de la mañana, con animación callejera a cargo de los dulzaineros Kalaberas. Uno de sus miembros, Javier Pérez Barca, destacaba la buena recepción que ha tenido la idea. "Hemos quedado sorprendidos tanto por la asistencia como por el resultado global de la fiesta", explicaba.



Poco después, al recorrido que estaban haciendo los gaiteros castellanos se unían varias mujeres galvitas que, ataviadas con trajes tradicionales, iban repartiendo entre los presentes rosquillas, tortas, chocolate, vino dulce y aguardiente. Tras ello se inauguraron las exposiciones de dibujo y talla de madera a cargo de los artistas locales José Luis y Paco Díaz Benito, así como la muestra fotográfica sobre Arquitectura Negra, que cedió la asociación cultural y de vecinos de Robleluengo.

Más tarde, llegó el pregón y la entrega de los premios "Serrano del Año" a Fernando Almansa y "Abuelos Serranos" a Gertrudis Gordo, que con sus 98 años se alza como la

persona de más edad de Galve. Éste fue uno de los momentos más emotivos, ya que a La Tía Gertrudis –como la conocen sus vecinos- estaba acompañada por gran parte de su familia y, cuando se le otorgó la placa conmemorativa, logró arrancar los aplausos de los centenares de personas que estaban congregados en la plaza.

Una vez concluido el acto, comenzó la conferencia del escritor atencino Tomás Gismera que, bajo el nombre de “Guadalajara, crónicas de un siglo”, logró llenar el salón de actos del Ayuntamiento de la localidad. Al filo de las 15.00 horas, se comenzó a repartir la comida, en la que se podía elegir paella o caldereta. Entre ambos platos se distribuyeron las 1.500 raciones que se habían previsto.

Para la tarde, se reservaron diversas actuaciones, como la de los danzantes de Galve y de Condemios de Arriba, o la de José Antonio Alonso y su grupo. Precisamente, éste último calificaba su concierto como “muy entrañable, porque estoy entre los míos”.

“Desde el escenario se siente el calor de la gente que se identifica con lo que yo canto, se saben los temas y los van siguiendo”. Además, aprovechó su intervención para interpretar algunas canciones de su último disco, en el que se ha incluido varias piezas relacionadas con la comarca.

Las encargadas de cerrar el segundo Día de la Sierra fueron dos rondallas, la de Horche y la del Ocejón. Ésta última, a través de uno de sus componentes, Octavio Mínguez, confirmaba el deseo de repetir su actuación en la próxima edición de la iniciativa.

Propuestas durante todo el día

A todas estas actividades se han de unir otras que se realizaron paralelamente durante gran parte de la jornada. Entre ellas, diversos juegos tradicionales –como el chito o la rana-, un concurso de pintura infantil o un pequeño mercado en el que asociaciones y artesanos del entorno mostraban sus productos a los viandantes.



Uno de los puestos lo instaló la asociación de Zarzuela de Jadraque, y allí sus miembros mostraron varios ejemplos de piezas de cerámica propias del municipio. Nuria Sanz Gómez fue una de las encargadas de atender este espacio, y señalaba que entre los productos que se ofrecían se encontraban botijos, cántaros, cellas o copas. “Todos son artesanales, siguiendo la tradición típica del pueblo, y utilizando el torno tradicional de la localidad” reconocía.

Otro de los lugares que la gente pudo visitar fue el quiosco que montó la asociación Serranía de Guadalajara, encargada de organizar la propuesta. Allí, se podían adquirir camisetas, boletos para una rifa de ibéricos, o inscribirse en la agrupación. Carolina Lozano fue una de las personas que recogía las inquietudes de los asistentes en éste puesto, y confirmaba la buena aceptación del sorteo y el interés a la hora de apuntarse a la entidad.

Durante la jornada, también existió la posibilidad de comprar juguetes

tradicionales o diversos objetos puestos a la venta por vecinos de Galve en una tómbola preparada al efecto. Además, el bustareño Pedro Vacas también quiso levantar un puesto en el que ofrecía, además de alguno de sus libros, mantones y otros productos tradicionales.

Las autoridades también se dejaron ver

Entre los más de 1.500 asistentes a la cita se encontraron diversos responsables políticos, como la presidenta de la Diputación, M^a Antonia Pérez León, las consejeras de Educación y Ciencia, M^a Ángeles García, y de Administraciones Públicas y Justicia, Magdalena Valerio, así como varios alcaldes de la zona –el de Galve de Sorbe o Hiendelaencina- y representantes del PP, como el portavoz de la formación en Diputación, Mario González, o el concejal de Servicios Públicos Municipales y Cementerio en Guadalajara, Mariano del Castillo.

También, hubo personalidades de la economía, como Ramón Tamames, o de la universidad, entre las que se encontraban los profesores de la Complutense Juan José Fernández Sanz y Ángel Rubio.

Impulsados por el éxito cosechado, los organizadores ya están preparando la tercera edición del Día de la Sierra, que tendrá lugar en Arbancón. Según explicaba el presidente de la asociación, Raúl Conde, ésta ha sido una localidad que se ha prestado a echar una mano.

“El Ayuntamiento, con su alcalde a la cabeza, se ha ofrecido desde el principio a acoger la celebración”, a lo que se añadiría que, desde este municipio, siempre se ha mostrado un gran apoyo a las iniciativas de la entidad.

Además, realizar la actividad en éste lugar supondría una rotación de la iniciativa, ya que en 2008 se realizó en Hiendelaencina –zona del Alto Rey-, éste año ha tenido lugar en Galve de Sorbe –municipio enmarcado en la sierra de Pela-, y en 2010, se trasladará a la que se considera como “una de las puertas de la comarca”.

Un Periódico: La Serranía.

Una de las novedades de este año es la edición de un periódico gratuito dedicado exclusivamente a temas de la comarca. El primer número del periódico LA SERRANÍA se ha distribuido por todos los rincones de la comarca, desde Sigüenza hasta la sierra de El Cardoso; desde la Sierra de Pela hasta la zona de Arbancón y Cogolludo; pasando por el Alto Rey, Atienza y su zona, Jadraque y comarca, además de Guadalajara capital, oficinas de turismo y el Centro de Interpretación Turística (Citug) del castillo de Torija. El primer número realiza un repaso de la actualidad de los pueblos y comarcas serranas, incluye varios reportajes de temas de interés como el Parque Natural o la actividad de los comerciantes serranos, una entrevista con la presidenta de la Diputación y el portavoz de la oposición en esta institución, además de algunas colaboraciones con firmas de lujo dentro del panorama de la prensa de Guadalajara: Manu Leguineche, Pedro Aguilar, José Luis García de Paz, José Serrano Belinchón, Tomás Gismera y Antonio Pérez Henares. El periódico está dirigido por el periodista Raúl Conde y cuenta en la coordinación editorial con Julio Martínez. La edición ha corrido a cargo de Editores del Henares de Guadalajara, empresa editora de este digital, así como de Henares al día y Villas Alcarreñas.

Fotos en: www.serraniaguadalajara.com

LA GUADALAJARA INDUSTRIAL, OBRERA Y PRODUCTIVA, EN LA CASA DE GUADALAJARA EN MADRID.

El martes día 6 de octubre, se presentó en La Casa de Guadalajara en Madrid un nuevo libro que trata de rescatar otra parte de la Historia de Guadalajara, “El movimiento obrero en Guadalajara”, un libro que, mucho más allá de su título, nos introduce en la Guadalajara industrial y laboriosa de finales del siglo XIX y comienzos del XX, cuando en Guadalajara, capital y provincia la industria era incipiente y los derechos obreros, como en el resto de España, comenzaban a nacer.

Señaló su autor, Enrique Alejandro Torija, al inicio de la presentación de su obra que “una parte de la historia de la mayoría de la población estaba todavía sin hacer”, y es cierto, puesto que, mientras se ha escrito largo y tendido sobre la historia de nuestros pueblos, nuestros monumentos o nuestras tradiciones, escasamente se ha hablado de las gentes que hicieron posible todo ello, al menos desde que se tiene conocimiento.

Enrique Alejandro, natural del alcarreño pueblo de Torija, con residencia desde hace más de cuarenta años en Guadalajara, entendió, a la hora de ponerse a la labor de llevar a cabo un libro como este, que era demasiado poco lo escrito sobre la clase trabajadora en la provincia de Guadalajara, sobre las condiciones de vida de los trabajadores de las antiguas minas de plata de Hiendelaencina, de sal de Imón, o de las distintas fábricas que en los inicios del siglo XX comenzaron a instalarse en la capital de la provincia, y que fueron parte del progresivo desarrollo de algunas de nuestras comarcas, que pasado el tiempo, y debido a la emigración, se vieron abocadas al olvido y la despoblación.

Habló igualmente de la antigua fábrica de armas de Molina de Aragón, donde se dieron los primeros conflictos laborales conocidos en la provincia, en pleno siglo XIX, tras la invasión napoleónica; o de aquella inusual huelga en la que los resineros de la zona de Mazarete se armaron de valor y cruzaron sus brazos a favor de quien entonces era el cacique de la comarca, Calixto Rodríguez. Destacó que en aquella resinera no se despedía a los obreros, al contrario de lo que sucedía en otras explotaciones, algo que comenzó a cambiar al entrar el rey Alfonso XXIII en el Consejo de Administración de la Unión Resinera, entonces presidida por Calixto Rodríguez, al que desbancaron del cargo, por lo que sus obreros, en solidaridad con el patrón, se alzaron en huelga.

A través de la obra desfila la historia de la cementera de Matillas, que comenzó su andadura en 1909; de la Hispano Suiza, que tanta vida dio a la capital de la provincia, o los movimientos obreros que precedieron en la comarca de Sigüenza a la Guerra Civil.

DESCUBRIENDO A CRISTÓBAL COLÓN, EL ORIGEN ALCARREÑO DEL NAVEGANTE SE EXPUSO EN LA CASA DE GUADALAJARA EN MADRID.

Continuando con el trabajo realizado en su día por el estudioso en la incógnita

sobre el lugar de origen de Cristóbal Colón, Ricardo Sanz García; su hijo, Alfonso Carlos Sanz Núñez, retomó el testigo de continuar la labor emprendida por su padre para divulgar y concienciar sobre el origen natal del descubridor de América, que ambos sitúan en Espinosa de Henares.

Fue el grueso del debate que se llevó a cabo, en la Casa de Guadalajara en Madrid, dentro de la conferencia: “El secreto de Colón, un alcarreño”, pronunciada por el señor Sanz Núñez, y que más que una conferencia fue la exposición de documentación sobre el posible nacimiento de Colón, basado en los documentos hallados y estudiados en su día por el profesor Sanz García.

Según estos documentos, Cristóbal Colón habría nacido, como ya apuntamos, en Espinosa de Henares, siendo hijo de Aldonza de Mendoza, duquesa de Arjona y señora de Cogolludo, y de Diego Gómez Manrique, conde de Treviño.

Su nacimiento se habría producido el 18 de junio de 1435, viviendo en el convento de los jerónimos de San Bartolomé de Lupiana, donde recibió una completa formación, hasta ser presentado a los Reyes Católicos por el primer duque de Medinaceli, don Luis de La Cerda, y por los monjes del monasterio de La Rábida, a quienes supuestamente les habría revelado su verdadera identidad, al igual que a su supuesto sobrino, el Cardenal Mendoza.

Sin duda es una de las tantas teorías que circulan, no solo en España, también a lo largo de algunos países europeos, sobre el origen de Cristóbal Colón que, quinientos años después del descubrimiento de América, continua generando noticias, e igualmente son muchos los investigadores que avalan la tesis elaborada en su día por Sanz García, mucho más desde que recientes estudios catalanes den por falsa la teoría de su nacimiento en Génova; claro que, esos mismos catalanes que niegan la autenticidad de la documentación genovesa, si es que existe, dan como lugar de nacimiento de Colón a la comunidad autónoma de Cataluña, donde al descubridor se le emparenta con la Casa Real portuguesa, así como con los duques de Braganza y condes de Ribeira.

Esa teoría, la del origen catalán, del que igualmente se habló, está basada en la falsedad del testamento de 1498, autenticado por el de 1506, en el que ya no se habla del origen genovés del Almirante. Testamentos que tratarían de encubrir algunas inversiones de las que serían beneficiarios los bancos de Génova.

Una tercera tesis, la elaborada por el investigador Luis Schoch y Pereira de Castro, en la que se habla del origen mallorquín del navegante, también salió a lo largo de la tarde. Tesis continuada por el mallorquín Gabriel Verd Martorell.

Sin lugar a dudas, todas las teorías son aceptables, para quienes entendemos poco, o nada, de historia, cualquiera nos parece lo suficientemente fundada como para ser cierta. De lo que no sabe la menor duda es de que, si para los catalanes Cristóbal Colón nació en Cataluña; para los mallorquines lo hizo en Mallorca; para los portugueses lo hizo en Portugal; para los gallegos en Galicia y para los genoveses en Génova; para los guadalajareños, tras las averiguaciones, convenientemente documentadas o no, del profesor Sanz García, Cristóbal Colón, mientras no se nos demuestre lo contrario, será natural de Espinosa de Henares, en la provincia de Guadalajara; sus restos descasarán en la iglesia de Cogolludo, y su madre, la duquesa de Arjona, será la madre del descubridor de América.

Entre el concurrido público que asistió a la conferencia, que contó con la

proyección de distintos documentos en los que se basa la teoría del doctor Sanz García, junto a cronistas, escritores e historiadores de la provincia de Guadalajara, se encontraban dos de los descendientes directos del Almirante, vinculados de alguna manera a la provincia; el duque de Veragua, don Cristóbal Colón de Carvajal, descendiente por línea directa de Cristóbal Colón, y la escritora Almudena de Arteaga del Alcázar, condesa de Cea, e hija del actual duque del Infantado, Don Iñigo de Arteaga, quien representó en el acto a la familia Mendoza; así como el marqués de Zorita y señor de Balazantegui.

“Breve historia de fray Diego de Landa”, de Víctor Martínez Viana.

Fray Diego de Landa Calderón nació en Cifuentes el 12 de noviembre de 1524. Poco se sabe de su infancia. A los 16 o 17 años llega al convento de San Juan de los Reyes de Toledo y profesa en la orden franciscana. Posiblemente allí se convirtió en un obstinado defensor de la fe católica. En 1547 acompaña con otros cinco sacerdotes a Nicolás de Albalade cuando éste regresa a Yucatán. En 1549 llega a Yucatán y es nombrado ayudante del guardián de Izamal. En 1552 es nombrado guardián y se le encarga construir un convento que sustituya a las chozas en que habitaban los franciscanos. En 1556 era custodio del Yucatán y primer definidor de la Provincia dentro de la orden franciscana. Cuando Yucatán y Guatemala formaron una sola provincia, fray Diego fue nombrado Provincial de la misma en 1561. Se le tenía por hombre virtuoso y prudente.

Es la base de la obra de Víctor Martínez Viana, natural de Cifuentes y emparentado con Hueva, de donde fue alcalde durante dos legislaturas, que fue presentado en la Casa de Guadalajara en Madrid el pasado martes 20 de octubre.

La obra de Víctor Martínez Viana, presentada en la villa condal de Cifuentes el pasado verano, es el sueño de la constancia de un escritor admirado por la figura de uno de los más ilustres hijos que dio la villa de los Silva.

A lo largo de su intervención, Martínez Viana, que compaginó su labor como primer edil de Hueva con la corresponsalía de prensa de varios medios de comunicación de la provincia, fue desgranando a breves retazos como surgió la obra que presentaba, en primer lugar del cariño hacía su pueblo natal; después por la admiración hacía un paisano irreplicable.

La vida y obra de Fray Diego de Landa es por si densa y plena de claroscuros, no en vano hizo quemar los ídolos y libros y objetos sagrados de los indios, a pesar de que legó a la posteridad una de las obras clave para entender aquella cultura, La relación de las cosas del Yucatán, y es el único español que cuenta con una estatua levantada en México. De aquella obra, que se creía perdida, sólo quedó una copia parcial en la Academia de la Historia de Madrid, descubierta y publicada en 1864. Dichas copias han servido para que Martínez Viana, autorizado por la Real Academia de la Historia, haya dado a la imprenta una obra en la que, desgranando la vida y obra del cifontino universal, nos haya dejado unas páginas en las que se conjugan a partes iguales los hechos de Diego de Landa, así como los pasos de Martínez Viana en busca de su historia.

Fotos en: <http://lacasadeguadalajaraenmadrid.blogspot.com/>

Estará en la red a partir del 1 de diciembre.

Dedicaremos la portada, y páginas extra, a conocer la vida y obra de quien fuese maestra de Atienza, Isabel Muñoz Caravaca, a través de sus artículos de prensa.

También hablaremos de la Navidad y añadiremos villancicos tradicionales.

El personaje será... (Nosotros tenemos el nuestro, pero podéis proponerlo, enviándonos a ser posible una foto también).

Nuestros pueblos se dedicará a: .

Continuaremos con la ruta de la lana.

Hablaremos de Atienza, por supuesto, y esperamos vuestras noticias, vuestras colaboraciones o vuestras críticas, también las admitimos.

Queremos hacer cosas por Atienza.

Podéis seguirnos en <http://www.atienzadelosjuglares.blogspot.com>

Y por supuesto en cualquiera de los lugares en los que, con simplemente marcar en el buscador de Google "Atienza de los Juglares", cuelgan mensualmente nuestras noticias y nuestra revista.

Nota importante: *Atienza de los Juglares no se identifica necesariamente con los contenidos de sus artículos o comunicados, valoraciones u opiniones que pudieran aparecer y que son responsabilidad exclusiva de sus firmantes, articulistas y colaboradores.*