

NUMERO 237. MAYO 2010



Mayo es el mes de la Cruz, de las romerías, de San Isidro, de la bendición de los campos, del esplendor primaveral y de las Santas Espinas de Atienza.

GABINETE DE PRENSA

Plaza de Santa Ana, 15 (Primero)
Telf. 91 532 44 17 - Fax 91 521 22 01
28012 Madrid



Barriopedro Hnos., S. B.

Distribuidor oficial para la Comunidad de Madrid de vinos
Denominación de Origen:

- ☆ Rioja.
- ☆ Ribera del Duero.
- ☆ Navarra.
- ☆ Rueda.
- ☆ Valdepeñas.
- ☆ Toro.
- ☆ Cigales.
- ☆ Albariño.

Sede Getafe

Nóbel, 7
28906 GETAFE
Teléf.: 91 682 97 11

Sede Alcalá de Henares

Argentina, s/n
28806 ALCALÁ DE HENARES
Teléf.: 91 878 13 88 2

barriopedro@barriopedrohnos.com

EL COLMENAR

Sueños en la Gran Vía

Para un chico de provincias, ese kilómetro y medio que separa la calle de Alcalá de la Plaza de España era lo más parecido a un sueño. Recorrer la Gran Vía, con sus grandes luminosos, con sus enormes carteles cinematográficos y con el ir y venir de gente variopinta, suponía a mediados de los setenta entrar en un escenario desconocido. Era como acceder a un mundo extraño, pero a la vez sugerente y atractivo. Como entrar en el Café Gijón, para ver si te cruzabas con algún escritor reconocido.

Con motivo del centenario de esta céntrica avenida madrileña, un periodista mexicano enamorado de Madrid ha dicho que la Gran Vía “nunca duerme, siempre está viva”. Creo que es una buena definición, sobre todo si nos damos una vuelta un sábado de madrugada por los alrededores de la calle Fuencarral o por la ya peatonal Plaza de Callao. Con el paso del tiempo, las imágenes pueden perder la fuerza y la intensidad de aquel momento ya lejano, pero no perderán nunca su antiguo significado.

El sueño de descubrir la Gran Vía fue, para mí, mucho más real de lo que pudiera imaginar, como les contaré más adelante. Lo recuerdo como algo emocionante. Llegué a pisar sus amplias aceras bien entrado el verano, el día que cogí un “Ferrobús” con destino a Atocha para matricularme en la Facultad de Ciencias de la Información, y después de no haber dormido apenas nada la noche anterior. Mi único objetivo en aquel primer viaje no organizado a Madrid era entregar los papeles en la secretaria de la ventanilla de Periodismo y volver a Sigüenza. Cumplida la misión, podría perderme por Madrid y hacer tiempo hasta el tren de la tarde.

Mientras paseaba por la Gran Vía en dirección a la Plaza de Callao, el calor y el sueño iban haciendo mella en mi persona. Sólo me sacaban del sopor las enormes carteleras de los cines que se cruzaban en mi camino. En este ir y venir, desde el Cine Gran Vía, al Rialto, pasando por el Benlliure, el Palacio de la Música, el Capitol, el Lope de Vega y el Palacio de la Prensa, me llamó especialmente la atención un cartel sugerente de la entrada del Cine Azul, cerca de Plaza de España. Decía, con letras bien grandes: “Sesión Continua. Aire acondicionado”.

Ponían una película de Ingmar Bergman – quiero recordar que se trataba de “Secretos de un matrimonio” –, pero me hubiera dado lo mismo el título. El sueño podía más que el indudable interés y maestría del realizador sueco. En aquellas amplias y mullidas butacas del Cine Azul dormí placenteramente durante unas cuantas horas, ajeno al entrar y salir de la gente que cada hora y media se relevaba con los diferentes pases. El acomodador, a la vista del sueño tan profundo que me embargaba, decidió despertarme, invitándome a desalojar amablemente el local.

Todavía quedaban varias horas para la salida del Ferrobús desde la estación de Atocha. El sueño de la Gran Vía siguió su camino, dentro de mi propio sueño. El edificio de Telefónica – al que en más de una ocasión entré pidiendo línea en una de las numerosas cabinas de la planta baja, con entrada por la calle de Fuencarral – y el Palacio de la Prensa – donde entonces se hacía “La Hoja del Lunes” –, o la Cafetería Nebraska – en la que años después haría algunas entrevistas a locutores y periodistas de la Cadena SER –, se convirtieron en lugares casi familiares.

La Gran Vía que yo descubrí en el verano de 1975 conserva el encanto y la belleza de entonces. Eso sí, ya no quedan casi cines. Ni siquiera el Cine Azul, para echar una cabezadita.

JAVIER DEL CASTILLO

HABLANDO EN PLATA, CON INOCENCIO Y CARMEN, EN EL RESTAURANTE DE LA CASA



Hablamos con Carmen Bravo e Inocencio López, encargados de la cocina y restaurante en la Casa de Guadalajara en Madrid. Se prestan a la conversación con su habitual simpatía y con una primera y necesaria pregunta:

-¿Afecta la crisis?

-Afecta, por supuesto que afecta (responde Inocencio inmediatamente, mientras Carmen lo observa), para poner un ejemplo: ésta

hemos trabajado un setenta por ciento menos que en la Semana Santa del año pasado. Hemos pasado de una media de 25 a 30 menús de la anterior, a los ocho o diez de este año, y me refiero a los días de jueves, viernes y sábado Santo...

-A pesar de todo yo escucho a diario, cuando salen los comensales, la satisfacción por el servicio, el menú, el precio... ¿Quién prueba repite?

-Normalmente sí, no quiere decirse que los mismos comensales vengan a diario, pero cuando se encuentran por la zona normalmente sí. *También funciona el boca a boca* (interviene Carmen), *unos a otros se dicen eso de "he estado comiendo en la Casa de Guadalajara y muy bien", y llegan clientes nuevos que a su vez traen a otros. El boca a boca funciona muy bien aquí.*

-¿Cuál es el plato estrella de la casa, lo que más se pide?

-Lo que más se pide, sobre todo el fin de semana que es cuando tenemos el fuerte, siempre lo hemos tenido, sábado y domingo sobre todo, es el entrecot y la pierna de lechal al horno, los pescados también salen indudablemente con bastante frecuencia; normalmente en pescado solemos trabajar el bacalao a la riojana en fresco, y el lomo de merluza a la parrilla.

-Que también hay que tener una mano especial para que esté en su punto, que ya se sabe lo que ocurre con los asados y con los pescados, que o se pasan o no llegan...

-Sí, la verdad es que sí. Pero la jefa de cocina (Carmen sonrío), tiene una mano especial. *A veces nos equivocamos, como todo el mundo* (interviene ella), *pero siempre tratamos de dar lo mejor que podemos, aunque nadie es perfecto.* La carne es lo que más sale (insiste Inocencio), también el solomillo con cebolla confitada. Algunos platos más..., pero las verdaderas estrellas del menú son el entrecot y el cordero.

-Cocina de la mejor tradición castellana, y alcarreña por supuesto.

-Sí claro, comidas consistentes, a los castellanos les tira más la carne que el pescado, siempre fue así.

-¿Y postres, qué postres salen más habitualmente?

-*Hay mucha variedad* (responde Carmen), *todo casero, claro está.. Desde el*

clásico flan de huevo a la leche frita, que tanta tradición tiene en Guadalajara; el arroz con leche, brazo de gitano...

-¿Cantidad o calidad en el plato?

-Las dos cosas (responden al unísono, sin meditar la respuesta, conoceros de los gustos de sus comensales).

-O sea que quienes vienen quieren ver el plano lleno desechando la cocina de diseño que tan en boga está en los últimos tiempos y de la que comenta un tío mío, comparando tiempos anteriores a los presentes, que antes había que retirar la carne para ver el plato, y ahora el plato para ver la carne.

-Por supuesto que sí. (Carmen sonrío abiertamente). La cocina de diseño nosotros no la trabajamos, nos faltan medios y local suficiente, entre otras cosas. Personal también, y claro, saber muchas cosas. La cocina es una evolución permanente. *Es un continuo aprender* (corrige Carmen), *aunque lo parezca, no todo está inventando y hay que renovarse a diario*. (Carmen asiste con regularidad a clases prácticas en la escuela de gastronomía “Entre fogones”, se ha especializado en postres y arroces, platos fuertes igualmente en el menú diario de la Casa). *La cocina actual es una continua renovación y hay que estar al día de lo que se lleva en el mercado y ante todo que los platos más clásicos sean atractivos a los ojos, que también comen* (añade).

-Este restaurante figura en algunas guías entre los mejores de Madrid...

-Sí. Figura en una guía algo exclusiva, y sobre todo en un portal que se llama “El Tenedor”, en el que estamos incluidos desde mediados de febrero, y lo cierto es que para nosotros ha sido un gran éxito porque a través de él nos han venido bastantes reservas. De hecho cambiamos el menú especial para el día del Padre, y ahora estamos a punto de concluir el menú de primavera; pero el del día del Padre ha sido un éxito, eso es cierto. Para comprobarlo tan solo hay que meterse en ese portal y buscar el restaurante de la Casa de Guadalajara en Madrid, donde los comensales pueden añadir sus opiniones sobre servicio, precio... y lo cierto es que son muy buenas. *La inmensa mayoría de los comentarios son positivos* (interviene nuevamente Carmen, satisfecha de su labor en la cocina). Ahora estamos preparando los menús de primavera como decía, que serán dos o tres primeros y otros tantos segundos, a elegir, que pensamos poner en la página web, que es otro de los escaparates de la Casa.

-¿Qué ingredientes no han de faltar nunca en una buena cocina?

-Ingredientes hay muchos (responden al unísono), pero lo que no debe de faltar nunca es un buen aceite de oliva, y *sal* (añade Carmen).

-No me refería a esos ingredientes, precisamente.

-*Ya* (Carmen capta la directa). *Esos otros ingredientes van unidos al aceite y a la sal. La dedicación, el cariño*. Esos ingredientes son los añadidos a los otros buenos productos (añade Inocencio). Por supuesto que en la cocina hay que echarle también la sal y el aceite propios.

-Artistas, políticos, gentes de pueblo, ¿Quiénes son más exigentes?

-Pues hombre, a veces parece que la gente de pueblo es quien más exige. Siempre se ha dicho que “gente de pueblo, gente ignorante”, y yo creo que eso es un tópico. Para

mí (responde con rotundidad Inocencio), la gente de pueblo es conformista; en cuanto a políticos si, pasan muchos, al igual que artistas, y la verdad es que tanto los unos como los otros son más sencillos de lo que parece; en cambio, quitando esos tres apartados, gente de pueblo, políticos y artistas, si nos referimos a la gente llana del pueblo, puedes encontrarte con cualquier cosa, desde quien te pide algo con la mayor educación a quienes hacen gala de todo lo contrario. Pero por lo general quienes pasan por aquí son de una llaneza exquisita, y por aquí pasa mucha gente de Guadalajara sobre todo, agricultores, panaderos, carniceros, industriales, periodistas, gentes del mundo del toro... , por lo general el trato mutuo es de cordialidad, de familiaridad casi.

-¿Creéis que sigue siendo un sitio de referencia para los alcarreños, viene mucha gente de Guadalajara?

-Bastante. Y cada vez creo que va viniendo más, porque no se la razón, pero hay mucha gente que pasa por delante del edificio y tenía esa idea de que la Casa de Guadalajara desapareció hace muchísimos años, entran la conocen, hablan de recuerdos, y en muchas ocasiones además solicitan hacerse socios para recordar el paso de sus padres o de sus abuelos. Vamos, se asombran de que siga existiendo. Luego todo lo hace el trato y el cariño, y el boca a boca nuevamente, porque suelen venir grupos, excursiones, asociaciones... mucha gente de Guadalajara, por supuesto.

-¿Y qué comemos hoy, un día soleado de mediados de abril? (Hay que decir que la hora de la comida quedó atrás).

-Bueno, hemos comido (corrige Inocencio), hoy el plato era algo que todavía apetecía. Teníamos callos con garbanzos, por ejemplo. Hemos tenido rabo de ternera estofado, judías verdes con jamón, lomo de merluza en salsa verde con almejas..., eso en el menú económico de la casa, con pan vino y postre, por 9,80...

-¿Y el famoso arroz con bogavante?

- Lo hacemos para dos personas, plato único, y lleva incluido una botella de vino verdejo, de Rueda cien por cien, y su precio es de 42 euros.

-Y es un plato estrella también de la Casa...

-Si, es un plato estrella, hay que reconocerlo. *Hay mucha gente que viene exclusivamente por el arroz con bogavante y no toman aperitivo ni nada* (añade Carmen), *esperan pacientemente sus veinte minutos tan solo por degustarlo, mientras se leen la prensa esperando la cazuela.*

-Doy fe de ello, y de la buena mano para dejarlo en su punto, pero también, fuera de esos platos estrella, aquí he comido unas de las mejores patatas guisadas.

-No hay mayor misterio que hacerlas con cariño y poner siempre buenos géneros en el menú, es el principal ingrediente para que los platos salgan en su punto de sabor y cocción. Buena patata y buen producto secundario que forme el plato principal.

-Pero hay también otra cocina en la que últimamente estáis poniendo mucho énfasis, la cocina chilena (hay que decir que Carmen, aunque lleva más de la mitad de su vida en España, nació en Chile). ¿Tiene aceptación?

-Bien, la cocina chilena la hemos mantenido y ahora la tratamos de potenciar un poco con platos de sencilla elaboración, no disponemos de medios para dedicarnos a

HABLANDO EN PLATA



ella con mayor amplitud, eso sí, tenemos la clásica empanada y por supuesto el pastel de choco, que está compuesto de carne picada con un refrito, todo artesano. Eso lo tenemos preparado y en el momento en el que el cliente lo pide se hornea. Ya se advierte que tardará unos veinte minutos. Tenemos algunos otros, pero

ya depende de las reservas y de las peticiones. Hasta el momento no podemos quejarnos, e incluso para septiembre, que son las fiestas nacionales de Chile y que en España se celebra todos los años en la Casa de Campo, tenemos pensado organizar aquí una comida clásica chilena, previa reserva, con la intención de tener un día internacional, al tiempo que de hermandad entre la comunidad chilena y la española, aunque el fuerte de la cocina nuestra siga siendo la tradicional y típica española.

-¿Y cómo elegís los productos, vais al mercado, os los traen...?

-A diario, la visita al mercado es diaria. Hay que ver el producto, elegirlo, ver las posibilidades que ofrece en la confección del menú, y algo muy importante y difícil al mismo tiempo, calcular las cantidades para que siempre sea todo fresco y del día. A veces preferimos quedarnos cortos en un menú y ofrecer un plato secundario a tener género almacenado, ten en cuenta que aquí todo es artesano, todo lo hacemos a mano, esto es una casa, y nos llevamos por la clásica política casera de toda la vida...

-¿Me estáis diciendo que esto es como una casa familiar, con un ambiente hogareño, agradable...?

-Sí, sí, claro. Lo mismo que un ama de casa cuida sus productos hacemos nosotros, aquí a lo mejor con un poco más de esmero, puesto que estamos ofreciendo un servicio.

-¿Y de precios, cómo andamos de precios?

-Todo tiene su coste, por supuesto, no lo vamos a negar. Pero en estos tiempos no hay más remedio que ajustarlos, van en relación a la calidad que ofrecemos, y en unidad con la zona, puede que incluso más bajos.

-¿Un menú recomendado?

-Un primer plato de cuchara o unos trigueros de la tierra, de primero; para segundo una paletilla de lechal al horno, con un buen vino; el postre no puede ser otro, bizcocho borracho casero (hay que decir que Carmen ha logrado elevar a manjar el clásico bizcocho borracho de Guadalajara), regado todo con un buen vino.

-¿Y una última petición?

-Que se termine la crisis y vengan más comensales.

Nada más que añadir, o sí, ¡buen provecho!

TOMAS GISMERA VELASCO

LAS SANTAS ESPINAS DE ATIENZA



Entre los muchos tesoros que se encuentran en la villa de Atienza, uno de los más misteriosos y por su origen tal vez más venerado, es un relicario conteniendo dos espinas y un lignun crucis de la Pasión de Jesús.

De su fama milagrera existen multitud de testimonios que pasaron por tradición oral hasta el siglo XVIII, en el que fueron recogidas en un amplio documento titulado "Historia y Milagros de las Santas Espinas", de autor anónimo, desaparecido en 1811 y del que da cuenta el beneficiado de la iglesia de San Juan, autor de la Breve relación Historial de la villa de Atienza, conservado en los Archivos de la Clerecía de la Villa, éste documento, "Historia y Milagros...", se ocultó junto al relicario y los documentos de autenticidad y reconocimientos reales en los días previos a la invasión francesa de 1808, permaneciendo oculto hasta 1813 en el convento de San Francisco.

La calma que supuso la retirada francesa devolvió al convento una parte de su antigua devoción, no obstante el edificio conventual, que fue pasto de las llamas, quedó reducido a la mínima expresión, penuria que aumentó con la primera desamortización de 1835, cuando en el convento quedaban menos de una docena de frailes. Llegaron a las tres docenas, y a éste, como a tantos más, llegó la orden de exclausturación.

Su entonces Padre Guardián se dirigió por carta al Diputado Real de la comarca, Baltasar Carrillo, para que intercediera por el convento, sacado a subasta en 80.000 reales, atendiendo a que en él se conservaban "Las Santas Espinas de Nuestro Redentor Jesucristo", sin embargo la sentencia estaba firmada y no había vuelta de hoja, a pesar de que nadie pujó por aquellas ruinas, que siguieron perteneciendo al Estado Español hasta finales del siglo XIX.

En 1850 se promovió un proceso de autenticidad a instancias del Provisor del Obispado de Sigüenza, comisionando a don Felipe Taberero Bueno, arcipreste de la iglesia de San Gil de Atienza, para que ante el Notario Diocesano recibiese declaración jurada de los últimos frailes que habitaron el convento de San Francisco, recogiendo su testimonio sobre el relicario que se les presentaba. De los ocho o diez que abandonaron Atienza tan solo vivían ya en aquel año dos.

Ambos fueron localizados, fray Francisco García, entonces ecónomo en Albendiego, y fray Bernabé Tejedor, vicario de las monjas de Berlanga de Duero. Como testigos de sus declaraciones firmaron las actas los atencinos Manuel Fernández Manrique, Evaristo López y José Canuto Landeras.

Ambos frailes declararon que el relicario que se les mostraba era el mismo que ellos habían conocido en su convento, y contaron la historia oral que de unos a otros se habían transmitido a lo largo del tiempo, confirmando que nunca podían salir del convento si no eran acompañadas de una licencia del Tribunal Eclesiástico, y siempre acompañadas de dos franciscanos que en ningún momento debían perderlas de vista, y

LAS SANTAS ESPINAS DE ATIENZA

siempre habían de regresar al convento antes de la puesta de sol. Así ocurrió en casos señalados, como cuando fueron llevadas a Jadraque, a curar milagrosamente al futuro rey Felipe IV.

Este proceso de autenticidad del relicario se promovió un año antes, 1849, al fundarse en la iglesia de la Santísima Trinidad la "Cofradía de las Santas Espinas de la Corona de Nuestro Señor", instada por los agricultores del barrio de San Gil, con el único fin de darles culto, y formada en sus inicios por 72 personas.

En la actualidad pertenecen a ella la práctica totalidad de hijos de la villa, hombres y mujeres, y muy poco tiempo después de su constitución solicitaron su entrada no solo los vecinos de la población, sino también de los pueblos vecinos, cuyos concejos, hasta cuarenta, acudían a los oficios con sus cruces parroquiales.

Los cargos de la hermandad quedaron compuestos por un Prioste, un Procurador, dos Diputados, un Depositario, un Mayordomo y un Secretario. Siete personas, en recuerdo de las Siete Iglesias del Apocalipsis.

A estos cargos se añaden varios "pedidores"; personas encargadas de solicitar limosnas para la Hermandad, de las que en sus primeros tiempos había tres clases; pedidores de puertas, que eran quienes se colocaban a la puerta de la iglesia a solicitar la limosna. Pedidores de eras, quienes recorrían la era en tiempo de verano solicitando la voluntad en forma de trigo, y pedidores de la villa, que recorrían las casas del pueblo para recaudar ayudas de forma extraordinaria.

El oficio de pedidor, en cierta forma desagradable por su dedicación, fue durante algún tiempo el único método para acceder a cargos de mayor responsabilidad, por lo que había lista de espera.

Todos los hermanos pertenecientes a la Cofradía estaban obligados a acompañar el Santo Relicario, así como el duelo de cualquiera de los cofrades que falleciesen, e incluso costear los gastos de su entierro en caso de que la familia del difunto lo solicitase por carecer de fondos propios.

Sus constituciones y ordenanzas fueron aprobadas por el Prior de la Diócesis de Sigüenza el 28 de julio de 1850, estableciendo desde entonces su festividad en el 5 de mayo, día de la Santa Cruz, (actualmente primer domingo de mayo), precedida de un novenario que ya había sido compuesto por un religioso franciscano, y era el seguido en el desaparecido convento, y aprobado por el Calificador de la Suprema Custodia de la Provincia de la Purísima Concepción, Fray Francisco de la Isabela, en Valladolid.

El Ministro Provincial, fray Bartolomé Sarmiento, dio su autorización para celebrar la novena, firmando el acta correspondiente el 10 de marzo de 1751, así como para que se imprimiese aquél novenario, y el Examinador Sinodal, fray José Escudero Alvarado, lo aprobó en la misma fecha. El siguiente 3 de abril el Obispo de Valladolid autorizó su impresión.

El Relicario de las Santas Espinas de Atienza, quedó como patrimonio de la iglesia de la Santísima Trinidad .

Nueve días antes de la festividad oficial comienza el novenario, habitualmente tenido

LAS SANTAS ESPINAS DE ATIENZA

a la caída de la tarde en la iglesia de la Trinidad, a excepción del primer día de novena, que suele ser mediada la mañana.

Este primer día todos los miembros de la Cofradía están obligados a asistir, lo mismo que el último, y el de la festividad principal, ocupando banco de honor junto al altar, al lado de la epístola.

A la entrada de la iglesia, los dos pedidores de puertas, con su bandeja de madera, cubiertos con capa castellana, idéntica a la que portan quienes componen la Diputación, solicitan a quienes van entrando en el templo la correspondiente limosna, tanto a la entrada como a la salida, con la misma cantinela: "limosna para las Santas Espinas. Las Santas Espinas aumentan la caridad..."

El día de la festividad, junto a la iglesia, y rememorando las fiestas de mayo, se planta el "mayo" ante la puerta, mayo del que por la tarde colgarán roscos y ofrendas, que serán subastados entre los fieles.

La misa mayor tiene carácter extraordinario, en tiempo pasado a estos oficios asistían varios clérigos, habitualmente del entorno de la población, haciendo también presencia en la iglesia las cruces parroquiales de los pueblos vecinos, y teniendo un papel privilegiado uno de los sacerdotes, contratado al efecto para el solemne sermón, como ocurriese con los del novenario; curiosamente "a predicar" en las Santas Espinas, pasaron por Atienza a lo largo del siglo XX los mas prestigiosos sacerdotes que conoció la diócesis de Sigüenza-Guadalajara.

Tras la misa el relicario de las Santas Espinas, custodiado por su Cofradía, es sacado en procesión en torno a la iglesia, portado por el abad, y bajo palio. Al término de la misa la reliquia, acompañada por miembros de la Hermandad, y en la mano del abad, recorre el pueblo para ser llevada a aquellos hermanos de la Cofradía que por enfermedad no han podido asistir a los oficios, para que sea venerada por estos, siendo recibida en las casas particulares a las que se lleva, con toda veneración.

Esa misma tarde, como ocurrirá en la mañana de Viernes Santo, se da a adorar a los asistentes. Las dos únicas veces en el año que se hace, en ocasiones especiales y fuera de estos días es necesaria la licencia episcopal.

Al día siguiente celebra la Hermandad el oficio de difuntos, y posteriormente vendrá el "echar la vara", nombramiento de la nueva junta directiva para el año siguiente. Es en este día cuando quienes no son hermanos pueden solicitar su ingreso en la Hermandad.

Durante todos los actos de novenario y exposición pública, en la iglesia de la Trinidad, el relicario se sitúa en el altar mayor, en un expositorio presidido por aquél Ecce Homo llegado a la villa en siglos pasados de la mano de Felipe II.

Folclore, fiesta, religiosidad, esperanza., de todo un poco ha de haber en la celebración, de lo que no cabe duda es de que Atienza guarda su fe para este santo misterio del que cuenta la tradición que dos días al año, el de la Cruz y Viernes Santo, las espinas reverdecen y la sangre parece licuarse.

GISMERA

EL VIRUS DE LA SEMANA DE PASION

Antes de que comenzara la Semana Santa tomé la decisión de vivirla con pasión y por supuesto en nuestra provincia. Yo mismo puse la “excusa” de “motivos profesionales” pero la pura realidad, fueron “motivos personales”. Quería vivir no solo las procesiones o pasiones vivientes más cercanas a mí pueblo, puesto que las conozco en profundidad y quise conocer otras tradiciones santas de otros pueblos y el resultado no pudo ser más satisfactorio.

Primero estuve en Guadalajara disfrutando de una de esas procesiones “importada” de Sevilla, pero sin ese teatro hispalense y con un sabor alcarreño que la hace pura. No contento con eso me fui al corazón de la Alcarria para ver a los Soldados de Cristo de Budia, donde me encontré como no podía ser de otra manera a nuestro querido amigo y socio Javier Blánquez, que lucía con un orgullo desafiante su lanza. Jamás Cristo pudo tener una escolta más bella que esa. Gracias a la recuperación de esa soldadesca a Budia no sólo se la conoce por encarcelar a nuestro ilustre premio Nóbel en su primer viaje por nuestras tierras, sino por recuperar una tradición que ya aparece en los legados en el siglo XV y que con acierto fue recuperada hace muchos años por nuestro querido Javier y otro budiano que le siguió con los ojos cerrados (Javier Blánquez, es un seguro a todo riesgo).

El viernes decidí ir al pueblo de las minas (Hiendelaencina) a ver su famosa Pasión Viviente y para pasión la que pone todo el pueblo para hacer esa espectacular Pasión, digna de súper producción de Hollywood. Allí no faltó nadie, ni el presidente de Castilla La Mancha (acompañado de la Dama de Hierro de nuestra provincia), que hasta se atrevió a portar con la cruz (hay documento gráfico de ello), que era de madera y no de plata. La Pasión Viviente de Hienlaencina, es una de las cosas que hay que ver antes de morirse, valen tanto como las toneladas de plata que de allí salieron.

Con tanto trajín, comí en Bustares en buena compañía (la esencia de Guadaqué estaba allí junto con la consejera de educación de la JCCIM) y aunque las coberturas telefónicas eran terribles (es así en toda la provincia) la comida era inmejorable.

Por la tarde me fui a ver al doncel y pasé por el castillo de Tomás Gismera (Atienza), que es más pequeño que el mío (Zorita de los Canes) pero que he terminado por adoptarlo en mi corazón.

Llegar a Sigüenza, es llegar a una gran ciudad medieval y con los “Armaos” allí, tuve que mirar el calendario y buscar al señor de la máquina del tiempo para pedirle que aquello no terminara nunca. No sólo encontré “Armaos” allí, mi amigo Gaudencio, Javier Sanz Serrulla, Mariano Canfrán y nuestro vicepresidente 1º, Manuel Martínez Palomino (Manolín, el incansable), también estaban allí, donde me recibieron con cariño y con los brazos abiertos, porque la gente que formamos parte de la leyenda de la Casa de Guadalajara en Madrid, da igual donde nos encontremos, somos así y así son los amigos para toda una vida.

Solo espero volver a vivir otra semana de pasión igual el año que viene...

JAVIER LIZON

CRONICA EN IMAGENES



La Virgen María y distintas advocaciones marianas en España fue la conferencia que, a cargo de la directora del Aula María de Molina, Gloria de Lucas, conmemoró su XV aniversario.

Alvaro González Gascón habló y proyectó un interesante documental para hablarnos de “La Hispano-Guadalajara, una industria innovadora.



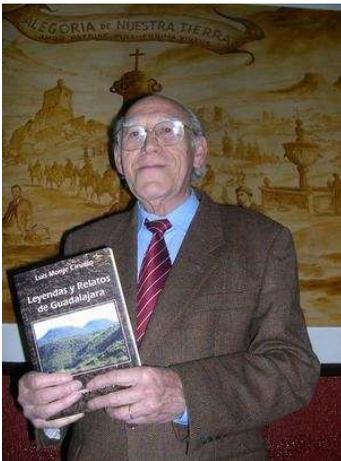
El Club de la Zarzuela de la Casa puso en escena la obra “Katiuska”, acompañado del éxito de público.

Los Mendoza de Guadalajara fue la conferencia que impartieron los profesores Wladimir Vedyunskin y José Luis García de Paz.

CRONICA EN IMAGENES

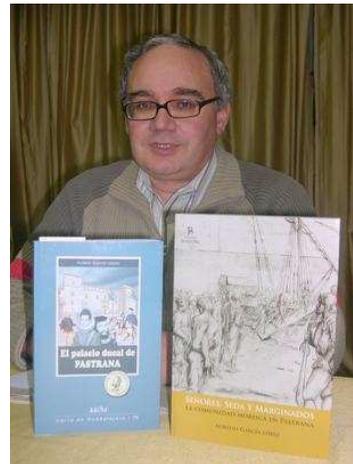


El Grupo de Teatro José de Espronceda, de la Casa de Valladolid, puso en escena uno de los éxitos de José de Espronceda, “Sainetes”. Éxito fue, igualmente, la I Feria de Bisutería, Artesanía y Diseño, a cargo del taller “Achesinache”



Luis Monge Ciruelo nos trajo su última obra, “Leyendas y relatos de

Guadalajara, Alcarria, Sierra, Campiña y Señorío. Una gran obra.



Pastrana nos llegó a través de la obra del profesor Aurelio García López, quien nos habló de su comunidad morisca y de su palacio ducal.

CON NOMBRE PROPIO

Tres son los nombres propios que, a lo largo de este mes, se han pronunciado en la provincia de Guadalajara, y fuera de ella (socios de nuestra Casa), y que traemos a esta sección:

Francisco García Marquina es el primero. La Fundación Siglo Futuro de Guadalajara le concedió el merecido premio a su labor cultural. Francisco García Marquina es todo un símbolo de las letras provinciales, y nacionales.

Manu Leguineche. La Diputación Provincial de Guadalajara ha instituido el premio de periodismo de viajes que lleva su nombre. Un premio con nombre propio que institucionaliza a uno de nuestros más entrañables y queridos personajes.

Manuel Criado de Val. El pasado 17 de abril, en Peñalver, recibió el premio “Su peso en miel”, en reconocimiento a su labor en torno a la fundación y continuidad de los Festivales Medievales de Hita, ambos, “Su peso en miel” y festivales medievales, surgidos de nuestra Casa que, a su vez, le impuso la Insignia de Plata “Melero Alcarreño”.

A los tres nuestra más cordial felicitación. Y el orgullo propio de contarlos entre los nuestros.

AUTOESCUELA **GALA**

ANTES GOYA

JOVEN Y CON MUCHA EXPERIENCIA

- Vehículos nuevos • Profesorado altamente cualificado • Alto índice de aprobados.
- Sistemas interactivos de enseñanza. • Sala de ordenadores.

4 SUCURSALES EN MADRID

Goya, 108. Tif. 91 401 47 42 - (Junto Palacio de Deportes)

Vinateros, 85. Tif. 91 437 40 08 - (Salida Metro Vinateros)

Arturo Soria, 310. Tif. 91 302 20 12 - (Pinar de Chamartín)

En Colmenar: Autoescuela Sánchez (Grupo Gala)

Plaza de la Vaquilla, 2. Tif.: 91 845 14 00

POR TU SEGURIDAD VEN A AUTOESCUELA GALA



LOTERÍA “EL REY DE OROS”

La mejor inversión

JUEGUE EN “EL REY DE OROS”

ENVIAMOS A PROVINCIAS

c/ CARRETERA DE CANILLAS, 140. Teléfono: 91 381 00 16 - Fax: 91 764 52 58

Te espera Javier, tu paisano

LA ROMERÍA DE SAN ISIDRO, ANTAÑO Y OGAÑO

Yo he leído que Madrid tuvo en sus mocedades una vega florida, y que en esta vega hubo un Sotillo, donde el 1º de mayo se celebraba la fiesta de Santiago el Verde; que a esta fiesta, poetizada por Lope, Rojas, Calderón y otros ingenios de la villa, acudían sin excusa, desde el Monarca hasta el último vasallo; en carroza las reales personas y la corte con las damas apergamizadas o de más pergaminos; en silla de manos el Corregidor y algún abad mitrado o consejero de Castilla; en mula señorial enjaezada a la morisca los hidalgos de gotera y gente moza de clase; a pie los escritores y artistas de la calle Cantarranas, y en jumentos formando cuadrillas alborotadas los vecinos de las Villillas, del Lavapiés, de la Carrera de San Francisco y barrios adyacentes.

Por aquella vega pasaba el Manzanares, río murmurador e inquieto, de cortesanas aguas acasi navegables, que estuvo pidiendo puentes para darse tono en sus crecidas, hasta que Tirso le tapó la boca con su célebre sátira.

Y sin embargo es fama que las algas del río velaban en agosto todos los años a más de una seductora náyade, y que en sus orillas, esmaltadas de margaritas y berros, triscaron los rebaños de la arcadía madrileña.

En aquella vega y al lado de aquel río tuvieron el Monarca su casa de campo, el arzobispo Sandoval La Moncloa, el Duque de Alba la Florida, los magnates sus plácidos retiros, los mayorazgos sus huertas y jardines, las damas su parque del alcázar para dejarse ver en las mañanitas de abril y mayo. Por último, el alegre y decididor pueblo de la villa tenía para su solaz la Pradera del Corregidor con sus célebres verbenas, las alamedas y los bosques del Manzanares, la fuente de la Teja y los sotos de Luzón y Migascalientes.

Para que no faltase el carácter peculiar de aquellos tiempos, la vega del Manzanares tuvo, como Córdoba o Monserrat, sus ermitas del Angel, de San Dámaso, de San Antonio de la Florida, de la Virgen del Puerto y de San Isidro, con sus praderas adjuntas donde cada año se celebraban, en los días del titular, las romerías bulliciosas que han llegado hasta nosotros palpitanes de interés y de atractivo.

La ermita de San Isidro existe en el mismo lugar. De las antiguas posesiones de aquellos bosques, alamedas y jardines, apenas se conserva vestigio. Quedan por excepción los puentes de Toledo y de Segovia, luciendo su gallarda estructura sobre el cautivo lecho de un río que se ocultó de vergüenza al sentirse humillado por las lavanderas, el egregio Manzanares que mojó los pies de la Diana de Montemayor; quedan la Casa de Campo, la Florida y la Moncloa y ocupan el mismo sitio que tuvieron antes las nuevas ermitas de la Virgen del Puerto y San Antonio de la Florida.

Pero en cambio desaparecieron las mañanas de abril y mayo con sus intrigas y galanteos; la tela de justar, las florestas, viveros y jardines.

Queda, no obstante, y a esto venía a parar con esta excursión descriptiva, la pradera histórica de tupido césped y en ella el recuerdo querido de las zarabandas, la tradición de las verbenas y la vistosa y alegre romería que el pueblo de Madrid dedica todos los años a su amado patrón, el glorioso San Isidro.

Apenas las últimas luminarias de la albada de San Isidro ocultaban sus destellos ante el brillante resplandor de la aurora del 15 de mayo, el ermitaño, que era un labrador a

LA ROMERÍA DE SAN ISIDRO, ANTAÑO Y OGAÑO

la usanza del tiempo, medio clérigo, medio seglar, abría la puerta de la ermita en cuyo dintel aguardaban llenos de recogimiento los capellanes de la Virgen del Puerto y San Antonio de la Florida, encargados de decir las primeras misas; algunos mandaderos de los conventos de monjas, que madrugaban para recoger agua de la fuente de la salud en sendas botellas, varios hermanos de las órdenes mendicantes con la alforja al hombro, y el borriquillo al alcance de la suave vara de fresno, dispuesto a trasladar a sus santas casas el contenido de los puestos de comestibles y golosinas, si para ello dieran licencia los dueños; beatas madrugadoras a quienes el histerismo místico tenía en perpetuo insomnio; algún embozado de porte altivo con la nariz al viento y la flamberga levantando por detrás los pliegues de la airosa capa; soldados de los tercios con licencia y en disponibilidad a media soldada; algún chulillo trasnochado de vigía para dar el alerta, y una turba de lazarillos y granujas como el que sirvió de tipo a Velázquez para su cuadro del Ciego que existe en Palacio.

Entre ocho y nueve bajaban por la Cuesta de la Vega al Campo del Moro y a la Pradera las damas más renombradas de este Madrid, que en todos tiempos ha sido emporio de bellezas femeninas, unas en carrozas doradas con blasones aristocráticos y soberbios corceles; otras en mulas enjaezadas según el estilo del tiempo de Isabel la Católica; otras en sillas de mano con las cortinas corridas para evitar el polvo y otras a pie luciendo ese garbo cadencioso del andar español, que es la desesperación de las mujeres nacidas en tierra extranjera. Los lindos ocupaban el puesto que la galantería les designaba, sirviendo a las damas de escuderos.

A derecha e izquierda del camino una compacta fila de mendigos, tullidos y estropeados, demandaba la caridad pública con tono plañidero y con acento gruñón y duro, porque el pobre de aquel siglo era un compuesto de mendigo y bandido, que así pedía limosna en latín macarrónico como reclamaba la bolsa en castellano.

Detrás de la nobleza venían la clase media y el pueblo, aquella presidida por estudiantinas, y este por comparsa de majos que tañían guitarras, y mandolinas, acompañadas por el repiqueteo de los crótalos o castañuelas de los barrios bajos.

El repostero mayor, no de palacio, sino de la pastelería de Mesón de Paredes, donde Quevedo, Cervantes, Calderón y Lope acudían con frecuencia a saborear los hojaldres, que han llegado a nosotros con la fama literaria de la casa existente aún, había esparcido previamente por aquellos campos a sus dependientes cargados de empanadas de ternera, de cubilete, de picadillo y almendra, de huevos hilados, de perdices escabechadas, de conejos y cabritos asados y de ropa vieja a la castellana, porque por aquel entonces dominábamos todavía en Europa y no había memus franceses en nuestras meriendas.

Tampoco se usaban tiendas de campaña. Bastaba a las necesidades de los romeros el puesto de viandas con el tenderete de lona, que hacía un poco de sombra, y para merendar ofrecía espléndido comedor la pradera esmaltada de flores.

Al escucharse el toque del Angelus en el convento de San Francisco, que repetían al unísono los monasterios de Atocha, San Jerónimo y Recoletos, todos los concurrentes

LA ROMERÍA DE SAN ISIDRO, ANTAÑO Y OGAÑO

a la Romería se descubrían piadosamente, rezaban la oración y enseguida, formando corrillos, arreglaban sus mesas campestres sobre el mullido césped sirviendo a veces los mantos de manteles, y almorzaban y comían o merendaban empezando invariablemente por la nacional ensalada de lechuga con cebolla y huevos duros. El peleón de Arganda, la ralatia y el hipocrás circulaban de mano en mano en tazas de Alcorcón o en vasos de cristal y de cuero. Luego los señores bailaban con mucha tiesura la zarabanda y el pueblo unas seguidillas primitivas parecidas a las habas verdes.

Y al toque de oración, después de santiguarse devotamente todos los circundantes, cada cual desfilaba con su cada cual por diferentes caminos, recalando algunos pocos en el corral de la Pacheca, que solía dar este día función de noche, y yendo los más a acostarse rendidos de cansancio.

Ahora es el pueblo el que principalmente frecuenta la histórica pradera del Manzanares, y en sus escondrijos, formados con tablas, esteras y desechos de cortinas o telones, se atraca de buñuelos freídos a la vista, entre nubes de humo y abundante sudor o se administra enormes pedazos de atún en escabeche, conservado en vinagre.

Al amanecer empieza el movimiento de los romeros contemporáneos. No es ya la tradición religiosa o la devoción al glorioso San Isidro la que conduce a la mayor parte, es el deseo de divertirse y cometer toda clase de locuras casi en las barbas del Santo.

Una nube de carruajes de todos los tiempos y procedencias, desde el calesín carcomido hasta las diligencias, solo falta el tranvía que acaso lo veamos algún año, se lanzan a todo escape desde la Puerta del Sol, cuesta abajo por la de la Vega, o se desbocan desde la plaza de la Cebada y sus contornos, por la fábrica del Gas, hasta la puente Toledana y ermita de San Isidro.

El jaleo fino que se arma con tal motivo principia desde la noche anterior en que acampan en la pradera los fondistas, buñoleros, vendedores y parientes de la tía Javiera, tía de todo el que hace rosquillas, y matrona a quien siento no haber tenido el gusto de conocer, aunque solo sea por la inmensa fama que ha sabido conquistarse con su buena pasta.

Durante el camino es a cada instante más variada la colección de tipos que, a pie y en coche, se dirigen a la pradera. Una vez en la pradera es verdaderamente magnífico el espectáculo que allí se ofrece. Infinidad de puestos de comestibles y bebestibles, de juguetes y figuras de barro, de buñuelos y leches de las naras; fondas con su mesa redonda que siempre es cuadrada, mucho tío vivo, versos en algunas muestras; la iglesia llena de gente risueña; la fuente de la Salud atestada de devotos y devotas; parejas misteriosas tomando en un café la clásica tostada; mucha gente del bronce dispuesta a armar la bronca por si te miro o me miraste; innumerables botijos grandes y chicos de los que hacía el santo cuando era niño, mucho baile campestre y algún agente municipal.

Otros tiempos requieren otras costumbres.

RICARDO SEPÚLVEDA

15 de mayo de 1876.

TANGO EN LA CASA DE GUADALAJARA EN MADRID



Año tras año hemos ido forjando nuestro tango en una serie de cadenas que nos ha hecho llegar a buen puerto. Actualmente, el papel de la Casa de Guadalajara en Madrid y de su Vicepresidente 1º D. Manuel Martínez Palomino es de resaltar y agradecer, ya que ha permitido brindar a nuestros tangueros tres milongas que, semanal y mensualmente, se están celebrando en esta entidad, al tiempo que se imparten clases por los organizadores de las mismas. Estas tres milongas están dirigidas por Ezequiel y María Antonieta, Marcos y Stella y la Asociación Tangoneón. La última ofrece gratuitamente a sus socios su milonga y clases de tango una vez al mes.

La Organización Cultural de Naciones Unidas (UNESCO), declaró el pasado 30 de septiembre de 2009 al tango como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad.

Es en Argentina, mas concretamente en Buenos Aires donde, a finales de los siglos XIX y XX, debido a la fusión de composiciones musicales de diversos países, surge el tango. Todo esto se produjo como consecuencia de la inmigración procedente de Europa, así como de las fiestas que los trabajadores y relegados hacían en los conventillos. Los hombres, en aquel entonces, bailaban entre sí para que las mujeres les vieran y poder entablar cualquier tipo de relación con ellas. Se bailaba con música de organillos callejeros o violines u otros instrumentos hechos con latas y cuerdas que terminaban dando el sonido adecuado.

Posteriormente empezaron los burdeles o casas de citas, en el Barrio de la Boca, donde emprendieron el arte de bailar tango. El tango en aquel entonces era un baile que no estaba bien visto, aunque con el tiempo fue cambiando, y cuando traspasó el Atlántico llegando a París (Francia) fue dando, como he dicho anteriormente, un cambio o giro importante donde en esa ciudad del Sena los compositores de tangos, letristas o músicos, ya empezaban a sentirse de diferente manera; los argentinos comenzaron a verlos también de diferente forma y con diferentes ojos, porque ya no se consideraba tan arrabalero. Entonces es cuando comenzaron a bailar otro tipo de gente más selecta y de la alta sociedad que, bajo la dirección de algunos bailarines importantes de los años 30 como “El Cachafaz”, criado en el Barrio Balvanera sur, impartía sus clases en una Academia de Tango y en uno de los barrios igualmente más selectos de Buenos Aires. Según fuentes fidedignas El Cachafaz tenía una elegancia y compás único. Fue un gran creador de pasos pero también tenía muchos cortes (figuras).

Actualmente como dije al principio, se puede conseguir que muchos alcarreños tengan un par de horas libres para acercarse a este centro y comenzar clases de tango. Seguramente con el paso del tiempo lo agradecerán porque, si no lo saben, “el tango engancha”

ROSA MOLINA

18

**APODOS QUE SE APLICAN A LOS NATURALES DE ALGUNAS
LOCALIDADES DE LA PROVINCIA DE GUADALAJARA, LOS
HABITANTES DE LOS PUEBLOS PRÍXIMOS A ELLAS.**

Congostrina.- Cardadores. Les dan esta denominación porque en la citada localidad abunda mucho el ganado lanar.

Copernal.- Modorros.

Cubillo de Uceda (El).- Tramposos.

Chiloeches.- Truchos. Les llaman así por lo mucho que emplean esa palabra en la conversación.

Chillarón del Rey.- Tiñosos.

Escariche.- Boliches, garlines.

Fontanar.- Troncheros. Les llaman así porque les atribuyen que pusieron un ojo en un troncho de berza a la imagen de San Matías, patrón del pueblo.

Fuentelveijo.- Ahumados

Fuentelencina.- Borrachos, respeños.

Fuentelahiguera de Albatage.- Cigüeños. Se les puso este nombre porque aseguran que los de esta localidad para coger un nido de cigüeñas que había en la torre de la iglesia hicieron otra torre de cestos de mimbre, y porque les faltaba uno para llegar al nido de las cigüeñas, alguien propuso quitar el cesto de abajo y ponerlo arriba, con lo cual todos se vinieron al suelo.

Fuentenovilla.- Bubillos.

Galve de Sorbe.- Galvitos.

Gárgoles de Arriba.- Lañas.

Gascueña de Bornoba.- Acelgueros.

Guadalajara.- Arrastraos, embusteros.

Hiendelaencina.- Matos, chismosos, tontos.

Hita.- Gatos.

Hontanillas.- Gamellones. Dicen de los de este pueblo que por no ensuciar platos comen en el gamellón, que es la vasija donde echan la comida a los cerdos.

Hontoba.- Percheros.

Horche.- Los de la barbaridad, cabezudos.

Horna.- Perreros.

Huertahernando.- Cocotones.

Huertapelayo.- Gitanos.

Humanes.- Bailarines, holgazanes, varracos.

Illana.- Albarderos.

Imón.- Jaquetones, fanfarrones.

Jadraque.- Jaquetones, soles.

Jocar.- Rabotes.

Ledanca.- Los de la mielga.

Loranca de Tajuña.- Los de la viga atravesá, panaderos.

Málaga del Fresno.- Perejileros.

APODOS QUE SE APLICAN

Maranchón.- Muleros.

Marchamalo.- Gallardos. Les denominan así porque llaman El Gallardo al Santo Cristo de la Esperanza, que se venera en la iglesia del pueblo. Cuentan que un arriero que atravesaba por el pueblo con un asno excesivamente cargado, no pudiendo resistir éste el peso que llevaba se cayó en medio de la plaza y su amo empezó a apalearle mientras decía: levántate Gallardo, que era el nombre del burro; pero al oírlo los de Marchamalo que estaban en la plaza se abalanzaron sobre el arriero y le dieron una paliza que le dejaron medio muerto de ella, por considerar ofensivo para ellos que llamase Gallardo al asno que llevaba.

Matarrubia.- Ahumados.

Medranda.- Raneros. Les llaman así por existir muchas ranas en una laguna próxima al pueblo.

Megina.- Guasones.

Membrillera.- Ahorcaperos, peces.

Miedes.- Respeños.

Mierla (La).- Mieleros.

Miñosa (La).- Codiciosos, golosos. Les llaman así porque los de los pueblos próximos a ellos les atribuyen que escondieron siete gatos debajo de una losa para comérselos.

Molina. Carlistas. Se les denomina así porque fueron grandes partidarios del pretendiente don Carlos durante la primera guerra civil española.

Mondéjar.- Borrachos, judíos.

Orea.- Borrachos.

Pastrana.- Jeteros. Los de la jeta,.

Peñalba.- Brutos.

Peñalva de la Sierra.- Barranquetes.

Pinilla de Molina.- Troneras.

Poveda de la Sierra.- Borregos.

Pozo de Almoquera.- Tramposos.

Puebla de Beleña.- Confiteros.

Puerta (La).- Pantorrilludas.

Quer.- Seteros. Se les llama así porque se dice de ellos que no teniendo corona para la Virgen, patrona de esta localidad, le pusieron una seta.

Razbona.- Pelones.

Rebollosa de Hita.- Cucos.

Reñera.- Perros.

Retiendas.- Franceses, conejos.

Robledillo de Mohernando.- Rabotes.

Romancos.- Perjuros. Les llaman así los de Brihuega porque negaron personalidad a su señor Diego Ansúrez cuando la vendió en 1585, solicitando el derecho de tanteo para redimirse.

Romanillos de Atienza.- Novillos, borrachos.

APODOS QUE SE APLICAN

Sacedón.- Vanidosos.

San Andrés del Congosto.- Coretes.

San Andrés del Rey.- Cabezotas.

Sayatón.- Los del embudo hueco. Los de la venta la saya.

Sigüenza.- Borrachos, sinvergüenzas, fraileras.

Sotoca de Tajo.- Berreros.

Tamajón.- Agalloneros.

Taracena.- Ahumados, judíos.

Tendilla.- Encenagados.

Toba (La).- Descamisados, valientes..., cochinos.

Tordelloso.- Toledanos, gente de buen rozo. Se cuenta de ellos que se comen los berros sin echar en remojo para dar a entender que son poco escrupulosos para las comidas.

Torija.- Judíos.

Torrebeña.- Brutos.

Torre del Burgo (La).- Bubielos.

Torrejón del Rey.- Azafraneros. Les llaman así porque se dice de ellos que echaron un pelo rubio al cocido en vez de azafrán.

Torrónteras.- Borrachos.

Tórtola.- Moros.

Trijueque.- Mosqueros.

Trillo.- La gente mala.

Uceda.- Judíos.

Usanos.- Salvajes por lo mucho que repiten la palabra la en la conversación.

Valdeavellano.- Los llanos.

Valdesaz.- Ahorradores.

Villanueva de la Torre.- Ahumados. Se les da este nombre por el color muy moreno de casi todos los vecinos de este pueblo.

Yebes.- Bubillos.

Yebra.-Disfraceros.

Yela.-Buenos mozos.

Yunquera de Henares.- Trasquilados, porque se dice de ellos que trasquilaron la imagen de San Gregorio, su patrono.

Los apodos acabados de enumerar que se aplican a los naturales de algunas localidades de la provincia de Guadalajara, son suficientes para comprender el interés que tiene el recoger en las demás provincias de España los dicterios que se encuentren en casi todas sus poblaciones, relativas a los que viven en ellas he recogido cuantos gentilicios y apodos he podido para completar el Diccionario, aunque esta clase de obras no se consideren nunca definitivamente concluidas.

Gabriel María Vergara.

Revista de Dialectología y Tradiciones Populares. Tomo III, 1947.

NUESTRA CONVOCATORIA

MAYO:

1 al 5 de Mayo, Excursión a Portugal. Organiza Vocalía de Turismo. Inscripciones de Administración.

Martes, 4 19,00 h.: “GUADALAJARA, UNA TIERRA DE TAPICES”, conferencia documental a cargo de Victoria Ramírez.

Miércoles, 5 19,00 h.: “ZAPATEANDO TANGOS”, presentación de dicha obra a cargo de su autora, Rosa Molina López.

Domingo, 9 Actuación del Grupo Arriaca en el Teatro Federico García Lorca, de Getafe, en acto organizado por la Federación de Comunidades Originarias de Castilla-La Mancha en la Comunidad de Madrid.

Martes, 11 19,00 h.: “HISTORIA DE LA HOYA DEL INFANTADO”, proyección de dicho documental a cargo de su autor, Roberto Monseco.

Miércoles, 12 12,30 h.: Visita al PALACIO DE FERNAN NUÑEZ, organiza Vocalía de Turismo. Inscripciones de administración.

Miércoles, 12 19,00 h.: Conferencia sobre Madrid, a cargo de la Asociación de Amigos del Foro Cultural de Madrid.

Sábado, 15 FESTIVIDAD DE SAN ISIDRO. El Grupo Arriaca participa en el HOMENAJE A MADRID, de la Federación de Casas Regionales, con lo mejor de su repertorio, a las 11,00 h., en el Parque de las Vistillas.

Martes, 18 19,00 h.: “TRADICION Y CAMBIO EN EL CICLO FESTIVO DE GUADALAJARA”, conferencia a cargo de José Antonio Alonso Ramos, Director de la Escuela de Folclore de Guadalajara.

Miércoles, 19 19,00 h.: “267 Convocatoria del Aula Literaria Tresmil-José Antonio Ochaíta”. Presentación de la obra “SOLEDADES Y SILENCIOS”, de la que es autora Irene Mayoral.

Jueves, 20 18,30 h.: “LA UNESCO”, conferencia a cargo del profesor Jesús López-Solórzano Arquero, experto en la Unesco. Organiza Aula María de Molina.

NUESTRA CONVOCATORIA

Domingo, 23 19,00 h.: El Club de la Zarzuela de la Casa de Guadalajara, como homenaje a Madrid, pondrá en escena fragmentos de “MADRILEÑAS Y ARAGONESAS”.

Martes, 25 19,00 h.: “OVILA, OCHENTA AÑOS DESPUES DE SU EXILIO”, conferencia a cargo del investigador José Miguel Merino de Cáceres.

Sábado, 29 9,30 h.: Excursión a Aranjuez. Organiza Vocalía de Turismo. Inscripciones de Administración.

Domingo, 30 19,00 h.: A petición del público, el Grupo de Teatro Buero Vallejo repondrá la obra “UNA NOCHE DE PRIMAVERA SIN SUEÑO”, de Enrique Jardiel Poncela.

AVANCE DE JUNIO

Martes, 1 18,00h.: “DIA DE CORPUS CRISTI”, proyección de dicho documental a cargo de su autor, David Recio Gil.

A LO LARGO DEL MES DE JUNIO, ENTRE LOS DÍAS 8 Y 20, LA CASA DE GUADALAJARA EN MADRID CELEBRARA EL LXXVII ANIVERSARIO DE SU FUNCACION, CUYO PROGRAMA ADJUNTAREMOS EN EL PROXIMO BOLETIN.

**CASA
PACO**



FUNDADA EN 1933

TABERNA - RESTAURANTE
NO TENEMOS SUCURSIALES

Puerta Cerrada, 11
28005 MADRID
Teléf.: 91 366 31 66 Restaur.
91 366 31 67 Bar

Colaboran en el desarrollo de nuestras actividades:



ARRIACA BOLETIN
Edita: Casa de Guadalajara en Madrid

Dirección y coordinación:
José Ramón Pérez Acevedo
Imprime: Impresos Nieto
Depósito Legal: M-3831/1962

0%
comisión
de apertura

0%
comisión
de amortización

hipoteca Vivienda Joven

para menores de 35 años

ahora sí puedes

euribor -0,20
los seis primeros meses

euribor +0,33
el resto



Caja de Guadalajara

www.cajaguadalajara.biz

Cómoda.
Pensada para ti

Interés nominal: 4,42%. TAE: 4,51%
en una hipoteca a 40 años
(Interés calculado Euribor 1 año: 4,09%
Febrero 07. Revisión semestral del tipo)
Comisión de subrogación: 0,4%
Te damos el 80% del valor de tasación
de la vivienda y hasta el 100% con
garantías suficientes

Sólo tienes que domiciliar la nómina
y 3 recibos en tu cuenta de Caja de
Guadalajara, así como contratar el
seguro de hogar y amortización
del préstamo.

Infórmate en la Bolsa de Vivienda Joven
de la Junta de Comunidades
o en cualquiera de las Oficinas de
Caja de Guadalajara

