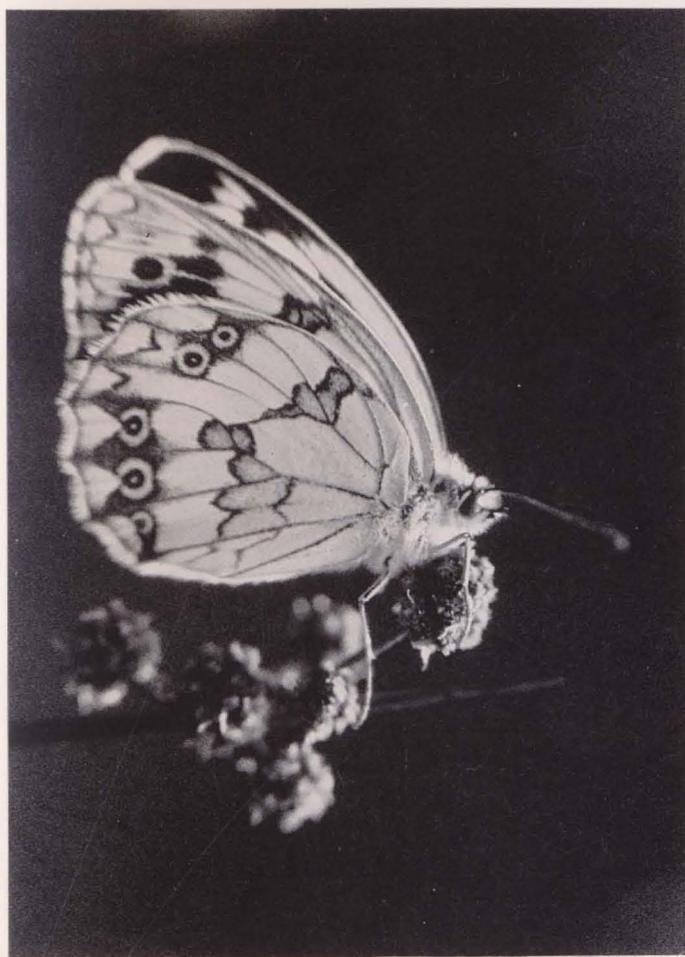


I n f o r m a c i ó

N

Cultural Albacete

marzo 1987



12



3	● Cartas Usuari: Algunas notas sobre la historia de la cocina. La cocina de Albacete	Ensayo
17	● Exposición sobre la fauna albacetense. Inventario fotográfico realizado por Manzanera. Placas conponen la muestra	Arte
19	● Más de 14.000 personas visitaron la exposición de ropalóceros	
	● Conferencia de Justo Oliva sobre técnicas ropalóceras	
21	● Lara Jovera, sexta exposición del curso	
22	● Realizó el ciclo de violín solo	Música
	● Gorgal Comellas ofreció tres conciertos	
24	● En marzo, ciclo dedicado a la lírica española del siglo XX	
26	● Concierto extraordinario del Tío Mompou. Interpretación obras de Granados, Mompou y Villa-Lobos	
28	● Carlos Baral en «Literatura Española Actual». Pronunció una conferencia sobre la autografía como género literario	Literatura
	● Coloquio público entre Carlos Baral y Alfredo	
31	● Intervención, en el mes de febrero, de Juan Manuel Escudero	
	● Dos conferencias sobre las nuevas perspectivas pedagógicas	
34	● Nacionales de Artes Plásticas, en Granada	
35		

Los textos contenidos en este Boletín pueden reproducirse libremente citando su procedencia.

EDITA: Cultural Albacete
Avda. de la Estación, 2 - 02001 Albacete
Tel.: 21 43 83

IMPRIME: Excma. Diputación Provincial de Albacete.
Fotocomposición y Fotomecánica: Gráficas PANADERO - Ctra. de Madrid, 74 - 02006 Albacete

D.L. AB-810/1983
ISSN 0210-4148

Portada: *Melanargia lachesis*, especie de ropalóceros de la fauna albacetense. La fotografía forma parte de la exposición que Cultural Albacete mantendrá abierta en esta ciudad hasta el 22 de marzo.



Sumario

Ensayo	● Carmina Useros: «Algunas notas sobre la historia de la cocina. La cocina de Albacete»	3
Arte	● Exposición sobre la fauna albacetense	17
	Cincuenta fotografías realizadas por Manzanares Palarea componen la muestra	
	● Más de 14.000 personas visitaron la exposición de hologramas	19
	Conferencia de Justo Oliva sobre técnicas holográficas	
	● «Arte Joven», sexta exposición del curso	21
Música	● Finalizó el ciclo de violín solo	22
	Gonçal Comellas ofreció tres conciertos	
	● En marzo, ciclo dedicado a la flauta española del siglo XX	25
	● Concierto extraordinario del Trío Mompou	26
	Interpretaron obras de Granados, Mompou y Villa-Lobos	
Literatura	● Carlos Barral en «Literatura Española Actual»	28
	Pronunció una conferencia sobre la autografía como género literario	
	Coloquio público entre Carlos Barral y Alfredo Bryce Echenique	29
El estado de la cuestión	● Intervención, en el mes de febrero, de Juan Manuel Escudero	31
	Dos conferencias sobre las nuevas perspectivas pedagógicas	
Noticias de Cultural Albacete	● La exposición «Obra gráfica de los Premios Nacionales de Artes Plásticas», en Granada	34
Calendario de marzo		35

«**A** RTE Joven» es el título de la exposición que será inaugurada, el 6 de marzo, en el Museo de Albacete. La muestra, sexta de las presentadas en este curso por Cultural Albacete, permanecerá abierta al público hasta el día 29 de este mes. Cincuenta artistas españoles están representados en esta colectiva.

Carmina Useros Cortés nació en 1928. Maestra Nacional por la Escuela Normal de Albacete. Miembro de Número del Instituto de Estudios Albacetenses en 1978 y Presidenta de la Asociación Museo de Cerámica de Chinchilla. Es autora de: «Cocina de Albacete», «En busca de la artesanía de Albacete» y «Fiestas Populares de Albacete y su provincia».



Algunas notas sobre la historia de la cocina.

Cocina de Albacete

Por Carmina Useros Cortés

AL ser tan variada la geografía de la provincia de Albacete, los guisos resultan tan diferentes como sus paisajes y la influencia de éstos se manifiesta notablemente.

El régimen de alimentación de las personas depende del clima en que viven, ya que la fauna y la flora son el origen de nuestros alimentos. Los hombres han ido reuniendo las fórmulas para preparar los guisos y los han transmitido de padres a hijos, creando de esta forma la cocina típica de cada pueblo, de cada provincia, de cada nación.

Grandes tratadistas dicen que la cocina tiene su origen en la religión. Así Julio Camba escribió en su libro, *La casa de Lúculo*, una página en la que sostiene esta tesis. Dice «En realidad todas las cocinas han tenido un origen religioso y el más modesto matarife de los que, aquí o en Chicago, y directa o indirectamente, abaten reses para nuestro consumo, descende en línea directa de aquellos grandes sacerdotes que se las sacrificaban a la divinidad...».

Con el desarrollo de las comunicaciones se llegó al conocimiento mutuo de los pueblos, transmitiéndose las recetas de un país a otro. Cada pueblo fue adaptando estas recetas según los productos y la creatividad que tenía y éste es el motivo por el que existen platos que con alguna variante se repiten en distintos lugares de España y de otros países.

La imaginación y misterio, unida a la técnica, dan lugar a este arte difícil y delicado que es la cocina. Así vemos como Alvaro Cumqueiro en su libro *Historia de las chimeneas de Galicia* dice: «Cosa del espíritu es la cocina y arte suprema».

Como homenaje a los cocineros el gran gastrónomo Alexandre Grimod de la Reynière insertó en su *Almanach des Gourmands ou Calendrier nutritif (1.803)* unos versos del poeta Désangiers:

Un cocinero, cuando yo ceno,
me parece un ser divino
Que desde el fondo de su cocina
gobierna al género humano
Que desde aquí abajo se le contemple
Como a un ministro del cielo,
Pues la cocina es un templo
Cuyos fogones son el altar

La historia de la mesa nos dice que existían en Roma escuelas culinarias. Llegó a tener tanta importancia que es célebre la frase: «Ya nadie estudia las letras; los profesores se aburren en sus desiertas aulas. Los rectores, los filósofos, están en completa soledad, mientras que, en revancha, una enorme cantidad de jóvenes se sientan ante las cocinas». Y es también muy célebre la frase de Carêure: «Cuando ya no hay cocina en el mundo, se acaba las letras, las ciencias, las inspiraciones..., se acaba hasta la unidad social».

El *Almanaque de conferencias culinarias*, publicado en Madrid el año 1892, incluía un poema, que satirizaba al *Diccionario de la Academia Española*, por haber dado cabida a voces de acepción y técnicas culinarias disparatadas.

Este curioso poema, se titula «Cocina Académica» y está firmado por Eduardo Bustillo:

La Academia Española
usa también, mandil y cacerola
y da a su diccionario
leyes de cocinero estafalario
Que no tome sus fórmulas a bien,
quien no tenga por mango la sartén,
e intente maravillas
para hacer agasajos con tortillas.
¿Daréis al paladar para deleite
huevos frescos «batidos en aceite»?
¿Por qué Ley de figón o mala fonda,
la tortilla ha de ser «siempre redonda»?
ahí está la riquísima «francesa»
dentro de la ley más franca, en mejor mesa,

Cocineras graciosas,
¡qué tortillas hacéis tan deliciosas.
A vuestro gusto hacedlas, que es lo justo,
y no al de la Academia, que es mal gusto.

Para conocer bien la cocina de cada pueblo hay que descubrirla en sus mismas raíces; descubrir en ella el arte, la técnica y el gusto, porque si el gusto evoluciona, también tiene que evolucionar la técnica y el arte.

Los cocidos y las ollas han sido los platos más célebres españoles con los que nos dimos a conocer en el extranjero. En nuestra provincia son un plato primordial y tan antiguo como sus gentes.

Diversas formas de cocido aparecen en todas las regiones. Cocido madrileño, vasco, extremeño, riojano, andaluz, manchego, olla gallega, ollas manchegas; todos ellos tienen como ingredientes fundamentales los mismos, con algunas variaciones.

Ahora bien, el origen de las ollas y cocidos hay que ir a buscarlo en la prehistoria. Al inventar el fuego y dominarlo, el hombre empezó asando las carnes y pescados, la olla no se inventó hasta que apareció la alfarería. Esta tiene su comienzo en algún momento del período neolítico, que es cuando se haría el primer puchero para cocer las viandas, porque para calentarlas hay un procedimiento anterior a la invención de la alfarería. El profesor Hallan L. Movius que ha estudiado las cuevas prehistóricas perigordianas, afirma haber encontrado una amplia serie de cantos rodados en su mayoría resquebrajados por el calor. Parece ser que estas piedras, previamente calentadas, se introducían en un líquido, contenido en una calabaza, para calentarlo.

No tenemos datos que nos demuestren con que tipo de viandas se empezó a cocer el primer puchero. En los tiempos más remotos las ollas y cocidos eran muy pobres, llevaban muy poco condumio, pero ya en el siglo XVII se habla de ollas más sustanciosas. Cobarrubias, en su obra *Tesoro de la Lengua Castellana*, la define así: «La que es muy grande y contiene en sí varias cosas, como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pie de puerco, ajos, cebollas, etc. Púdose decir podrida en cuanto se cuece muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshacerse y por esta razón pudo decir podrida, como la fruta que se madura demasiado».

Después de realizar un profundo estudio bibliográfico sobre la cocina en España, con todo el dolor de mi corazón tengo que decir que de la provincia de Albacete tan sólo he encontrado una cita en el libro de Dionisio Pérez, en el capítulo que se titula «En un lugar de la mancha...» en el apartado *La cocina española en El Quijote*.

Francos Rodríguez reveló el guisado de trigo, venerable receta que está en el primer libro de cocina española, en el Nola de fines del siglo XV o comienzos del XVI. He aquí la receta escrita por Francos Rodríguez hace algunos años: «Respondo de que se trata de una guiso muy popular en Albacete y su provincia. En Hellín el guisado de trigo, quizás por valer poco el trigo, se come mucho...».

Dice Dionisio Pérez que la Mancha es maestra en hacer embutidos y maestra en hacer pastas, tartas y confites...

Es curioso y poco conocido aquel diálogo que recoge Liñán y Verdugo en su *Guía y aviso de forasteros a donde se les enseña a huir de los peligros que hay en la vida de la Corte (Madrid 1620)*.

—«Buena tierra es la Mancha —replicó Laynez— buen pan, buen vino, buen carnero...

—No tan pobre —dijo Teresa— yo me acuerdo haber pasado por San Clemente y Albacete, y en verdad que podré decir que jamás he comido mejor fruta ni más en abundancia. A fe de mujer de bien que los melocotones que me sobraban, las uvas crujideras o colgaderas, los higos bulajazores, los membrillos locales, las granadas agridulces y abrideras que se podían poner por acá a la mesa del propio rey, y no faltaban de cuando en cuando los perdigones tiernos y los capones que ellos llaman de cresta abierta...».

El pisto manchego ganó una gran categoría nacional y ha sido copiado en recetas extranjeras.

Dentro de la cocina manchega no puede faltar la cocina de Don Quijote y Sancho Panza, pues según Fernández Duro y otros cervantistas «Es el más sabio compendio de culinaria española que poseemos. Es el pensamiento y realidad de la cocina manchega, madre y escuela de la cocina de Castilla. Bien se ve en las maravillosas páginas de Cervantes la abundancia que había en la Mancha. Los pastores arrieros tenían a su disposición tasajos de cabra, queso ovejuno, sazónadas frutas, aceitunas secas, huesos menudos de jamón, que si no se dejaban mascar, no defendían el ser chupados, y la general e indispensable bota, bien provista, elemento de contemplación del firmamento».

En un estudio que realicé sobre la cocina en la provincia de Albacete, se nota la profunda influencia de la cocina de *El Quijote* en las comarcas específicamente manchegas: Barrax, La Roda, Villarrobledo, El Bonillo, Ossa de Montiel, Lezuza, Balazote, San Pedro... Se cuenta que en las familias cultivadas la lectura de *El Quijote* era una de las preferidas, llegando a influir tanto en las gentes, que se hablaba en los mismos términos que en *El Quijote* y los criados de las grandes casas, sin saber de donde venía esa palabrería imitaban a sus señores con frases parecidas.

Algunas veces presentaban las viandas exquisita y laboriosamente preparadas, como eran los pavos rellenos de pajarillos, que parecían recetas sacadas del libro de *El Quijote*, y la verdad es que así era pues querían imitar todo.

Y es en lo referente a las bodas de los pueblos donde otra vez se manifiesta la influencia de *El Quijote*.

Las bodas de labradores de abolengo llegaron a durar quince días a imitación de las bodas de Camacho el Rico, más tarde se redujeron a una semana y a principio de siglo seguía siendo muy corriente que durasen tres días.

Se mataban corderos, pavos, pollos, conejos. Era imprescindible el guisado y la sopa de boda para calentar el cuerpo el primer día, seguían las pepitorias de gallina y los pavos rellenos, terminando los días de la celebración de la boda con grandes calderas o sartenes en donde se guisaba la carne de los corderos.

Los preparativos de la boda se tomaban con un mes de antelación, empezando por confeccionar las diversas formas de mantecados, que cubiertos con grandes paños de lino conservaban en lebrillos. Las frutas de sartén se dejaban para los últimos días, pues aquellas que eran enmeladas necesitaban este último toque el día anterior de la boda, para que no las ablandaran y estuviesen más vistosas.

Llegado este momento, sería injusto que no se insertara un párrafo de las Bodas de Camacho el Rico:

«Lo primero que se le ofreció a la vista de Sancho fue espetado en un asador de un olmo entero un novillo, y en el fuego donde se había de asar ardía un mediano monte de leña, y seis ollas, que alrededor de la hoguera estaban, no se habían hecho en la común turquesa de las demás ollas, porque eran seis medias tinajas, que cada una cabía un rastro de carne; así embebían y encerraban en sí carneros enteros sin echarse de ver, como si fueran palominos. Las liebres ya sin pellejo y las gallinas sin pluma que estaban colgadas por los árboles para sepultarlas en las ollas no tenían número, los pájaros y caza de diversos géneros eran infinitos colgados de los árboles para que el aire los enfriase. Contó Sancho más de sesenta jaques de más de a dos arrobas cada uno y todos llenos, según después pareció, de generosos reinos; así había rimeros de pan blanquísimo... los quesos puestos como ladrillos enrejados formaban una muralla y dos calderas de aceite mayores que las de un tinte, servían de freír cosas de masa, que con dos valientes palas las sacaban fritas, y las zambullían en otra caldera de preparada miel... En el dilatado vientre del novillo, estaban doce tiernos y pequeños lechones que cosidos por encima servían de darle sabor y enterne-

cerle; las especias de diversas suertes no parecía haberlas comprado por libras, sino por arrobas y todas estaban de manifiesto en una grande arca...».

La cocina ha sido y es uno de los documentos etnográficos de importancia. La alimentación revela lo que acaso no descubren otras indagaciones de carácter científico.

Las primeras materias que tenemos son excelentes. En carnes: corderos, cerdos, aves, caza de pluma y de pelo. En pescados la trucha, carpas, lucios, gobios, cangrejos. Hortalizas y legumbres variadas; frutas extraordinarias.

Sería interminable hablar de los platos históricos de nuestra provincia, por razones obvias de espacio sólo daré unas pinceladas sobre las ollas, cocidos, gazpachos, gachas y guisote de caza común en mayor o menor medida en toda la provincia de Albacete.

El caldo, cocido y la sopa son la evolución del primitivo y gran plato nacional: la olla, muy importante en nuestra tierra, sobre todo, en las zonas pastoriles y en la sierra. Del caldo de la olla se deriva la sopa. La mayoría de las sopas se hacían con el caldo del puchero.

En el Cap. I de *El Quijote* ya se cita la olla como guiso muy importante:

«Una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino de añadidura los domingos, consumían las tres partes de su hacienda».

Sancho Panza habla en varias ocasiones de las ollas podridas «que mientras más podridas son, mejor huelen». El golosazo —así le increpaba D. Quijote— decía, ya de gobernador de la ínsula Barataria: «Aquel platonazo que está más adelante vahando me parece que es olla podrida que por la diversidad de cosas que en las tales ollas hay no dejaré de topar con alguna que no sea de gusto y de provecho. Se la quita de las ávidas narices el Doctor Pedro Recio de Tirteafuera, bajo la especie de que tal plato plaosero es para los canónigos o para los rectores de colegio o para las bodas labradorescas, jamás para gobernadores. Miente el bellaco medicastro: la fuera también para las mesas reales»; así, el padre Cristóbal de Fontseca, en la *Vida de Cristo*, escribe: «Verás al rey cerrando la olla podrida y treinta platos encima».

Francisco Martínez Montaña también se refiere en términos elogiosos a este plato:

«Has de cocer la vianda de la olla podrida, cociendo la gallina, vaca, carnero, un pedazo de tocino magro y toda la demás volatería, como son palomas, perdices y zorzales; solomo de puerco, longaniza, salchichas, liebre y morcillas; todo esto ha de ser asado

primero que se echen de cocer. En otra vasija ha de cocer cecina, lenguas de vaca y de puerco, orejas y salchichones; del caldo de entre ambas ollas echarás en una vasija, cocerás allí las verduras, berzas, nabos, perejil y yerbabuena».

La llamada olla de tres vuelos o tres tumbos consiste, primeramente, en echar su caldo sobre un poco de pan migado, ya en un plato único, o en la escudilla de cada comensal; en el segundo se vaciaban los garbanzos o judías y las hortalizas, restituyendo a la olla la carne, el tocino, el chorizo y la morcilla, que volvían a caer en el plato al tercer y último vuelco. Estos tumbos tenían tantos enamorados que cristalizó en un refrán: «Más vale vuelco de olla que abrazo de moza».

La olla reúne todos los alimentos fundamentales de la nutrición: albúminas por sus carnes; hidratos de carbono por las verduras, legumbres, pan y pastas de la sopa; grasas por el tocino y embuchados; las sales propias de estos alimentos más la sal común que se añade, pues como dice el refrán: «Olla sin sal no es manjar, al gato se le puede dar»; el agua de la cocción y las vitaminas, pues aunque no sean tan abundantes como si fueran alimentos frescos, sí son lo suficiente para, con los demás elementos, ser la base del arreglo de una familia. Dice el refrán «Una olla y una vara, el gobierno de una casa». Cuando se refiere a lo imprescindible que es la verdura en ella dice: «Una olla sin verdura no tiene gracia ni hartura».

Otro elemento esencial es el tocino, elemento sin el cual, no puede llamarse olla. El refrán dice:

«Ni olla sin tocino, ni boda sin tamborino».

«Ni olla sin tocino, ni sermón sin agustino».

Es una comida que puede llegar a tener muchas calorías, dependiendo, como hemos visto, de los elementos que la integran.

Por esto se comprende las razones geográficas por las que la olla es tan diferente en las diversas regiones, en los diversos pueblos, siendo muy flojas en las zonas más cálidas.

En nuestra provincia, hasta hace unos años, ha sido el plato primordial de todas las casas de labranza. Cuando las faenas del campo no se podían interrumpir a medio día, esta gran olla esperaba al caer la tarde para calentar un poco el cuerpo y poder tomar fuerzas para el día siguiente. Y es curioso que hasta en verano se sirviese este guiso, con la peculiaridad de que en muchas zonas durante la siega se seguía confeccionando esta comida. Era costumbre que la guisandera de turno, al alba, pusiese el puchero en la lumbre y una hora antes de dar de mano se marchaba de su «tajo» de la siega para poner la patata y ya esperaba al resto de los segadores para comen-

zar el rito de los tres vuelcos, aunque en algunas ocasiones tenía tan poco condumio que con un vuelco era suficiente.

El refranero castellano tiene sus reglas para la preparación de la olla: «Olla sin piedra, marido sin cena»; quiere decir, que sin un peso en la tapa podría, al hervir, verterse el caldo y trastornarse su contenido, con lo cual, el marido quedaría sin comer.

Otro dice: «Ni olla descubierta, ni casa con dos puertas». En cuanto a la forma de cocer dice: «Olla reposada no la come toda barba». «La olla y la mujer, reposadas han de ser». «Olla que mucho hierve sabor pierde». «Olla ¿por qué no cociste» —Dueña, ¿Por qué no me meciste?».

También dice la olla a la guisandera para que remueva bien su contenido: «Moza: ¿para qué me hurgas, pues el suelo no me mudas?».

Como guiso la olla es un plato fácil de digerir, pues lo cocido es preferible al frito y al asado, ya que la hidratación de los alimentos por la cocción los ablanda e inicia su fase digestiva, facilitando la acción de los fermentos: así se dice: «Lo cocido bien cocido y lo asado mal asado», consejo higiénico muy cierto, pues una carne excesivamente asada, ni alimenta ni se digiere».

Otra condición de la olla es que ha de comerse caliente pues: «Lo caliente es lo que hace buen vientre» y otro refrán dice: «Caliente la comida y fría la bebida».

Es también una comida higiénica porque es la más esterilizada, dice el refrán: «A olla que hierve, ninguna mosca se atreve».

Ha sido, asimismo, un plato primordial de nuestros pueblos, ya que no faltaba en ningún hogar, porque es una alimentación completa, sana y económica. Después de muchos años se vuelve a reconocer su gran valor y se empieza a guisar en muchos hogares, según las costumbres de cada sitio, pues tenemos una gran variedad en la forma de guisar las ollas y esto contribuye a que no haya monotonía al presentar este plato: olla potajera, olla de alma, olla de habas, olla de matanza, olla de pastor, olla de aldea... Todas ellas tienen pequeñas variaciones con sus pequeños misterios.

Con este último refrán resumimos su gran valor popular.

«Después de Dios, la olla, todo lo demás es bambolla».

El gran plato por el que se nos conoce entre cazadores y *gourmets* fuera de nuestra provincia son los gazpachos; y digo los «gazpachos» porque en algunas cartas, escritos o recetarios dicen el gazpacho y ésta no es una palabra correcta para nuestra tierra, dejémosla para el rico gazpacho de Andalucía.

Los gazpachos son un plato clásico y alegre para un día de campo o una jornada de caza. Pero si sólo se hiciesen en estas oca-

siones las personas que no tengan este privilegio o no les gusten dichas excursiones se quedarían privadas de saborear esta comida. Hoy día se hacen en todas las casas.

Como se podrá ver a continuación existen distintas formas de realizar unos gazpachos. Desde los famosos gazpachos viudos hasta los ricos gazpachos con caza, todos muy sabrosos y con su nota peculiar.

Las tortas con las que se hacen los gazpachos son elaboradas al aire libre por los pastores o personas entendidas. Esta elaboración es un verdadero rito, una ceremonia, a la que no debemos faltar siempre que se tenga ocasión.

No sería popular el plato de los gazpachos si sólo se pudieran hacer con tortas preparadas por los pastores. Igualmente pueden prepararse, y muy ricas, en los hornos, que son las que con más frecuencia se utilizan en la actualidad.

Los gazpachos que se hacen en el campo se suelen comer directamente desde la sartén, cortando trozos pequeños de torta que se pinchan con una navaja para poder sacar una buena carga del sabroso guiso o servirlos encima de un trozo de torta del vuelo de un plato, que se va repartiendo a cada uno de los reunidos, para comerlos con tenedor.

También es típico de algunos pueblos, como es Almansa, poner una torta encima de una piedra, abocar los gazpachos en ella, ponerse todos alrededor y desde su sitio ir pellizcando la torta y con ella sacar mojadas de gazpachos.

Es un plato muy fuerte y de muchas calorías, por eso el momento más apropiado de comerlo es en un día de frío, pero con sol radiante y una buena lumbre al lado.

Para hacer las tortas ponen los pastores, en una piel de cabra curtida por ellos, un montón de harina; hacen un hoyico en el que echan un poco de sal, añadiendo agua caliente poco a poco para disolver la sal y mezclar la harina, formando con todo una masa.

Confeccionan bollicos sobándolos muy bien y metiéndoles la harina necesaria hasta que queden duros. Los dejan en reposo un rato, para después extender cada bollo encima de la piel en forma de torta de tres o cuatro palmos de diámetro y un centímetro de gruesa. Las doblan en cuatro partes y las tienen preparadas para cuando llegue el momento de cocerlas.

Echan una lumbre muy grande y cuando ya está casi consumida (unas veces con leña y otras con sirle), separan las brasas a un lado, extienden la torta con un «cubre-pan» echando las ascuas que tienen separadas, por encima, procurando que no tengan humos.

Para saber cuando está cocida la torta, le dan unos golpes por un lado con el «cubre-pan» y cuando se mueve es señal de que está en su punto. La sacan de la lumbre sacudiendo muy bien las cenizas y brasas, la doblan y guardan en un tortero —que es como una carpeta de pleita— abrigándolo con una piel para que no se enfríe. Esta misma operación la hacen con todos los bollicos de masa que tienen en reposo.

El «cubre-pan» es un hierro un poco doblado al final, con un mango de madera y es con lo que se manipulan las tortas. También pueden hacerse amasadas como las de los pastores y cocidas en el horno, se llaman tortas «cenceñas» porque no llevan levadura, o de la masa de hacer pan, que son las que normalmente se utilizan. Una vez terminada la elaboración de las tortas se empieza a confeccionar el plato.

Hay distintas formas de guisar los gazpachos y se denominan según el condumio que lleven: Gazpachos de caza, de pastores, manchegos, de patata, de pollo, con setas, con mízcalos, de cebolla, con caracoles serranos, con caracoles y collejas, con huevo, con costillas, lomo y chorizo, de collejas, vindos, vindos de trilladores, con oruga, etc... (la oruga es una planta que se encuentra en los trigales, con hoja un poco ancha, su sabor es parecido a los espárragos de tamarilla).

En la zona de la sierra, Alcaraz, Bienservida, Villaverde de Guadalimar, etc... a los gazpachos se les llama galianos, pues se solían hacer en las cañadas de los ganados para resguardarse del frío mientras guisaban y comían; también se diferencian de los primeros porque se dejan más secos, de forma que no meten la freidera para moverlos sino que los voltean con la sartén. Parece imposible que se pueda hacer con sartenes de casi un metro de diámetro.

Como la provincia de Albacete es eminentemente agrícola y al mismo tiempo tiene grandes extensiones de monte bajo, se dan unas de las mejores cacerías de pluma y pelo; de aquí se saca la consecuencia de los maravillosos guisos que se hacen con estas deliciosas piezas. Existen casi 30 maneras diferentes de hacer las perdices, otras tantas de conejo y liebre. De venado; de jabalí no abundan tanto porque estos animales se dan en menor escala, pero también tenemos fórmulas maravillosas. Todos ellos, dignos de estar en restaurantes de cinco tenedores: Perdices a la cazadora, al colirón, con col, a lo Duque, en escabeche, con pasas, estofadas, con naranja, con pebre, con chocolate, etc... conejo asado, a la marengo, campero, etc.; pastel de liebre, pastel de perdiz.

Asimismo, hay gran variedad de fórmulas para confeccionar las gachas y ajos, guisos muy comunes en toda la provincia y ali-

mento primordial en el siglo pasado por ser sencillo, económico y digestivo, aunque tienen que estar en su punto justo para que sean deliciosos. Como dice la copla:

Señor, cura, señor cura,
dice María la nostra
que como se hacen las gachas
con agua y harina y aceite encima,
dándole vueltas con el cucharón
hasta que hagan flo, flo, flo.

Hay una gran variedad de fórmulas: gacha miga, gacha de matanza, con cebolla, tostada, de harina de garbanzos, de harina de guijas, con niscalos, tostadas con chocolate... Ajo manchego, ajo de liebre, ajo milagro, modorro molinero, pringue, machurco, mulero mataero...

La matanza del cerdo ha sido hasta hace pocos años una gran fiesta en todos nuestros pueblos y como toda fiesta ha ido precedido de un gran rito.

Al apuntar el día se preparaban los matarifes y personas allegadas a la familia que iban a sacrificar el cerdo, alrededor de una gran hoguera en un patio o en la puerta de la calle, tomaban la primera copa de cazalla con unos higos para ir calentando el estómago y prepararse para la gran faena.

La matanza del cerdo se realizaba siempre a partir de San Andrés, que es cuando los fríos «arreciaban».

El convite al «mataero» es esperado con gran gozo, no sólo por la tradicional comida que ello lleva consigo, sino porque un año más la familia y amigos se reúnen. Los chistes y las bromas son parte del alimento. Pero el rito por excelencia es en el momento de cocer las morcillas. Para que no se revienten las morcillas rezan en cada «tongá» una sarta de disparates y también algunas oraciones. En algunos sitios hay coplas enteras para este momento.

El cerdo ha sido hasta nuestros días el arreglo de una casa para todo el año. La variedad de condimentarlo y arreglarlo es enorme. Se dice del cerdo que de él gusta hasta los andares.

Este es un animal con sobrada categoría gastronómica para presidir los banquetes más importantes y los menús navideños.

He aquí un poema en alabanza del cerdo que se dice el día de la matanza.

Pues jamás faltó en la casa,
más rica de todo el pueblo,
regocijo en aquel día
que tenían «puerco muerto»

¿Qué atabales, qué trompetas,
qué flautas o qué instrumentos,
eran de más alegría,
para niños, mozas, viejos?

y así podríamos seguir con innumerables textos de Cervantes, Quevedo, Zabaleta, Mateo Alemán, etc., etc...

Sobre los productos de la carne de cerdo, Agustín de Rojas, autor de *En alabanza del puerco* pasa lista a lo siguiente:

La morcilla, el adobado,
testuz y cuajar relleno,
el pie ahumado, la salchicha,
la cecina, el pestorejo
La longaniza, el pernil,
¡qué las paredes y techos
mejor componen y adornan
que brocado y terciopelo!

Versos que podrían aplicarse a las cámaras de las casas de campo después de la matanza.

Las dulcerías de nuestra tierra han sido maravillosas. La manteca del cerdo ha jugado un papel importante, pues la variedad de mantecados que tenemos es a base de ese producto.

En las zonas más cálidas los dulces y tortadas llevaban como ingrediente principal la almendra o nuez y se sustituía la manteca por el aceite de oliva.

En fiestas y días señalados no faltaban las frutas de sartén, eran famosas, y lo son ahora, las hojuelas embadurnadas de miel de romero, sacadas de los panales silvestres, que tanto se daban en Liétor, Férez; de ahí también las famosas tortas letuarias con almendra y miel; la tortada de tocino, postre exquisito en las grandes cacerías; el alaju, alfajor de pan, angelorun, barrigas de vieja, bellotas en dulce, bienmesabe, buñuelos de viento, cubiletos, doblao, dulce de bresquillo, boniato, melón, membrillo del paraíso, tomate...; flan de almendra, de avellana, de limón, de café, moscatel, de nueces, de pan; flores de aguardiente, hojaldres, huevos con picatostes y miel, etc.

La cuerva es una bebida refrescante y agradable, típica de nuestra provincia. Antiguamente no podía faltar en las fiestas y celebraciones de bodas, bautizos y muy a menudo se encontraba algún motivo para tomarla fuera de esas ocasiones: reuniones de vecindad, romerías, al terminar las faenas del campo. En estos casos se tomaba casi a palo seco, tan sólo unos altramuses, aceitunas

o «torraos» servían de entretenimiento, confeccionándose de la forma más simple.

Los ingredientes que se necesitan para hacer una cuerva son: agua, azúcar, un limón y vino. En algunos pueblos se hace un poco más historiada añadiéndole melocotones, peros o manzanas. El vino unas veces tinto y otras blanco, según el que da la tierra. El cacharro donde se hace se llama cuervera, hoy fácil de encontrar en muchas casas de Albacete y su provincia por el gran auge que se le ha dado a la alfarería.

La cuervera es un recipiente en forma de lebrillo, con dos asas pequeñas; alrededor del reborde van incrustadas una especie de platicos llamados «puestos» que sirven como soportes para colocar los pucheros o vasos que han de utilizar las personas que forman la reunión. Es una pieza típica de las alfarerías de Chinchilla y La Roda y que en la actualidad se sigue fabricando. La decoración es muy sencilla: algunos racimos de uvas, la típica custodia de Chinchilla e inscripciones como «Soy de fulano», «Convida mengano» sólo las iniciales o un recuerdo.

Antiguamente se solía hacer la cuerva en grandes lebrillos realizados por alfareros, pues rara era la casa que tenía una cuervera ya que éstas se conseguían especialmente por encargo. En el Museo de Cerámica de Chinchilla hay algunas cuerveras de gran valor; unas por su antigüedad, de más de doscientos años, y otras por su tamaño.

La diferencia de las antiguas a las que se hacen en la actualidad estriba, además de una pequeña modificación en la forma, en que las primeras solían tener solamente cuatro «puestos», aunque fuesen muy grandes. En algún pueblo he visto alguna sin ningún «puesto», pero con un pitorro por donde sale el líquido.

Las cuervas más populares son las de Bogarra y Chinchilla. La cuerva de Bogarra se realiza con un litro de vino blanco y cuatro onzas de azúcar.

Se pone el azúcar en un lebrillo o cuervera y se vierte un poco de agua para disolverla. Se parte una manzana y una pera en trozos pequeños y antes de echarlos en el lebrillo o cuervera se saca de él un cazo lleno de azúcar que tenemos disuelta y se reserva. Al echar la pera y la manzana se le añade la raspadura de limón, agregándole el vino y meneándolo bien.

Se va añadiendo el azúcar disuelta que tenemos reservada en el cazo, poco a poco y se sigue moviendo. El «secreto» de la cuerva de Bogarra está en verter el cazo con gracia.

La cuerva de Chinchilla se realiza del siguiente modo:

Se parten melocotones y peros a trozos muy pequeños.

En la cuervera se pone azúcar y se disuelve en dos o tres cucharadas de agua. Se le añade el melocotón, el pero cortado y vino blanco. Se mueve bien con un cucharón y está para beber.

Se reparte en vasos a todos los que asisten a la reunión y el que ha hecho la cuerva empieza con un brindis, terminando con la palabra «bebamos» y continuarán haciendo lo mismo todos los que participan. Brindis:

San Pedro se emborrachó
y durmiendo se quedó
Durmiendo se subió al cielo
del cielo mandó una carta:
Todo el que no bebe vino
en el cielo no hace falta

El capítulo de los vinos, aunque no menos importante, queda aparte. Ahí están (todavía se conservan) las grandes tinajas llenas de ese vino generoso, que tan sólo se guardaba para dar unos litros, gentilmente, a las mujeres recién paridas para que se repusiesen pronto y pudiesen criar a sus hijos. Y la variedad de vinos que tenemos para los distintos guisos; véase por ejemplo el «pollo a los tres reinos»... ya que cada guiso requiere un vino especial. El vino flojo y sencillo para ciertas comidas y también para las cuervas. Los vinos de alta graduación. Las mistelas, espíritu de café, espíritu de apico, zurracapote... Todos confeccionados en nuestras casas y bodegas privadas, que han sido la base y el comienzo de las grandes industrias vinateras que hoy tenemos en nuestra provincia.

* * *

Sólo he pretendido con este trabajo dar a conocer parte de los platos tradicionales de nuestra provincia. Y a fe mía, que son muy pocos los que aquí he mencionado, porque después de hacer un estudio profundo de nuestras costumbres guisanderas he descubierto platos maravillosos y variadísimos dignos de mostrarlos, guisarlos y probarlos y también dignos de ser mencionados con el nombre de la persona que ha guardado su secreto, siendo capaz de irlos transmitiendo de padres a hijos, de generación en generación. Gracias a estas almas generosas la provincia de Albacete ha pasado del anonimato en estas lides a ser reconocida por todos los albaceteños y enorgullecernos de nuestras tradiciones culinarias.

Fue inaugurada el día 20 de febrero

Exposición fotográfica sobre la fauna de la provincia de Albacete

Hasta el día 22 de marzo podrá ser visitada, en el Centro Cultural La Asunción, la exposición fotográfica sobre la fauna albacetense que fue inaugurada, con una conferencia a

cargo de José Antonio Valverde Gómez, el pasado 20 de febrero. La muestra reúne cincuenta fotografías en color realizadas por el naturalista Antonio Manzanares Palarea.

Es ésta la quinta exposición que, en el presente curso, organiza Cultural Albacete, programa de actividades culturales patrocinado por la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, la Diputación Provincial, el Ayuntamiento de la capital y la Caja de Ahorros de Albacete.

La muestra, concebida con un carácter didáctico, recorrerá gran parte de las localidades de la provincia una vez clausurada en el Centro Cultural La Asunción.

Como complemento a la exposición, la Diputación de Albacete ha editado un catálogo en el que se reproducen los originales expuestos ampliamente comentados, estableciéndose en el mismo las clasificaciones zoológicas de la fauna provincial e ilustrándose éstas con dibujos de detalle. Los textos del catálogo han sido redactados por el equipo de especialistas que componen **Antonio Manzanares** y los biólogos **Antonio Andújar** y **Luis Ruano**.

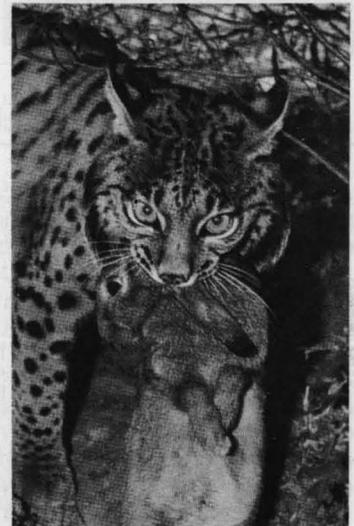
Es la primera vez que, con una intencionalidad divulgativa, se reúne en una colección fotográfica buena parte de la variedad de especies de verte-

brados y de los principales grupos de invertebrados que pueblan esta provincia. Se trata de un primer paso en cuanto al estudio global de la fauna albacetense, que queda reflejado tanto en la configuración de la muestra como en la edición del catálogo que la acompaña.

La provincia de Albacete, constituye una singularidad dentro del rico enclave ecológico que es la Península Ibérica, ya que su situación en el límite de la Meseta y la región mediterránea, y su contacto a través de las sierras del sur con los sistemas montañosos béticos la convierten en una zona fronteriza y de paso, lo que permite la existencia de una gran diversidad ecológica, implantación de especies endémicas y conservación de especies que en otras zonas han desaparecido o se encuentran en regresión por diversas circunstancias.

Albacete es todavía una de las zonas de la Península Ibérica donde es posible la conservación de una flora y fauna singular. Para lo que es necesario incrementar las medidas de protección y racionalizar el uso de los recursos na-

turales, —especialmente en aquellas zonas donde el turismo es o empieza a ser un peligro— así como activar la lucha contra la deforestación (talas e incendios) para evitar la erosión que acarreará, de forma implacable, la desertización progresiva de estas tierras. Uno de los fines perseguidos con esta exposición es la toma de conciencia de la necesidad de proteger nuestro patrimonio natural.



Lince ibérico (*Félix pardina*).



Arriba, a la izquierda, cabeza de muflón (*Ovis musimón*); sobre estas líneas, fotografía de un gavián (*Accipiter nisus*); abajo, a la izquierda, lirón careto (*Eliornys quercinus*); a la derecha, lagartija colirroja (*Acanthodactylus erthrurus*).

Antonio Manzanares Palarea

Antonio Manzanares, se dedica a la divulgación científica como complemento a su tarea docente, que ejerce como profesor de Ciencias Naturales en Hellín (Albacete).

Es lo que podríamos considerar un «periodista del mundo animal», dedicando su vida, atento al proceso biológico cotidiano, a captar en su cuaderno de notas y en su cámara fotográfica todo lo que ocurre en la naturaleza que lo rodea.

Miembro del Instituto de Estudios Albacetenses y de la Sociedad Española de Ornitología, ha publicado unos ciento cincuenta trabajos en libros y revistas y pronunciado numerosas conferencias. Entre otras publicaciones, ha editado sus estudios en las revistas *Conocer*, *Natura*, *Quercus*, *Geografía Universal* (México), *Airone* (Italia), etc. Su último libro, *Guía de campo de las aves rapaces de España*, ha sido publicado recientemente por la editorial «Omega».



Se clausuró el día 4 de febrero

Más de 14.000 personas visitaron en Albacete la exposición de hologramas

La exposición de hologramas que, el pasado 4 de febrero, se clausuró en el Centro Cultural La Asunción fue visitada por más de 14.000 personas, entre las que se contaban numerosos grupos escolares.

La muestra, realizada en colaboración con el Centro de Holografía de Alicante, fue presentada el día 16 de enero con una conferencia a cargo del profesor **Justo Oliva**. De la misma se ofrece en estas páginas un resumen.

Fue ésta la cuarta exposición organizada en este curso

por Cultural Albacete. En ella pudieron contemplarse placas holográficas realizadas por Walter Spierings, Nick Phillips, Margaret Benyon, Guy Desbiolles, Nicole Aebischer junto a otras firmadas por Light fantastic y el Centro de Holografía de Alicante.

Justo Oliva:

«Luz y holografía»

La holografía, a pesar de haber sido descubierta por Gabor en el año 47, en realidad no tuvo un desarrollo importante hasta principios de los sesenta, coincidiendo con la aparición del láser.

Cuando Gabor tuvo la idea de recoger sobre una placa fotosensible la información codificada de un frente de ondas luminosas, información que se podía descodificar iluminando la placa revelada de una forma conveniente, se encontró con que no tenía los medios necesarios para que esos hologramas fueran de una calidad suficiente. Ello se debía a que no tenía el manantial de luz que hacía falta.

El sólo podía disponer de una lámpara de mercurio a la que ponía un filtro interferencial, tratando de aislar una porción lo más pequeña posible del espectro.

Así, consiguió obtener su primer holograma de objetos planos. Esto, que no tuvo una gran trascendencia práctica, sí tuvo un enorme interés teórico, ya que pudo demostrar que las ideas que lo condujeron a aquellos resultados eran buenas. Algún tiempo después, en 1965, científicos americanos formularon la tesis de que, mediante la radiación lumínica de elevada coherencia del láser, se podían grabar sobre una placa foto-



sensible ondas luminosas en lugar de imágenes.

No hay que olvidar que, en cualquier objeto, todo punto que recibe luz la reenvía a su vez. Se produce entonces una infinidad de ondas elementales que, en conjunto, forman una onda complejísima que es el mensaje óptico que nosotros captamos. Mientras que la fotografía nos da una imagen bidimensional, nuestra visión sí que nos proporciona el relieve de los objetos, lo mismo que ocurre con la holografía.

El procedimiento por el que se llega a conseguir un holograma puede explicarse suma-

riamente. En primer lugar, se trata de ensanchar el haz lumínico que procede de un láser, para lo cual hay que hacerlo pasar por un objetivo fotográfico que lo abre y, después, mediante una lente, se lo puede hacer paralelo. A través de un espejo se reenvía la luz hacia la placa fotográfica y, por otra parte, ese mismo haz ha iluminado el objeto y el objeto envía su frente de onda característico hacia la placa. A la placa, pues, están llegando dos ondas: la de referencia —que es la que se reflejó en el espejo y que no lleva ninguna información del objeto— y la que proviene del objeto, que es la que lleva toda la información del mismo. Entonces, en la placa tiene lugar un proceso de interferencia que es lo que hace que, una vez revelada, podamos tener ya un holograma.

El holograma, iluminado en la misma forma que lo hacía la onda de referencia —y una vez que el objeto real ya ha desaparecido— permite que un observador situado detrás de la placa vea la imagen del objeto en el mismo lugar que ocupaba éste. Es una imagen que llamamos virtual. En otros casos, el observador también puede situarse delante de la placa.

El gran hallazgo, después de Gabor, es la iluminación inclinada del haz de referencia. Si operáramos como operaba Gabor, iluminando de frente, ocurriría que el ojo recibiría la luz directa y se superpondría a la imagen, produciendo deslumbramiento y rebajando enormemente la calidad de ésta.

Para todo ésto es funda-

mental el conocimiento de la naturaleza ondulatoria de la luz. Se trata de ondas electromagnéticas y, en realidad, no es nada material lo que vibra. Una longitud de onda es del orden de 0'4 a 0'7 micras desde el violeta hasta el rojo y los vectores están oscilando en cada punto y, en cada momento, tienen una fase distinta, según la longitud y dirección.

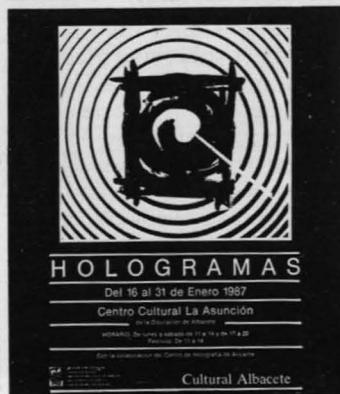
El proceso de interferencia es una pieza clave en la obtención de hologramas. Hay que utilizar dos ondas en concordancia de fase, con la misma longitud y frecuencia. Entonces, lo que ocurre es que se suman las amplitudes y se produce una onda de mayor amplitud, es decir, de mayor intensidad desde el punto de vista práctico, ya que la intensidad de la onda es proporcional al cuadrado de la amplitud. También se puede llegar, cambiando las magnitudes, a una disminución de amplitud, disminución que podría llegar a equivaler a cero. Siempre que tenga lugar, el fenómeno de la interferencia lo que va a provocar es una redistribución de la energía, de tal forma que, en vez de tener una iluminación uniforme, tendremos puntos en los que la iluminación será mayor y otros en los que llegará a equivaler a cero.

En todo este proceso, y para la obtención de buenos hologramas, es fundamental la utilización del láser. El láser da lo que llamamos un tren de ondas continuo, de una longitud tremenda, mientras que una lámpara de incandescencia da series de trenes de onda muy pequeños y, además, de

diferentes longitudes y con una relación de fase entre ellos completamente arbitraria.

Los hologramas que se salen de la placa están hechos en dos veces. Primero se obtiene un holograma normal, utilizando un espejo cóncavo. Una vez hecho esto se reconstruye dicho holograma con el haz de referencia, teniendo una imagen virtual que puede transformar en real al iluminar la cara opuesta con luz paralela. Esa imagen real reconstruida se utiliza como objeto para obtener un segundo holograma y, al ser una imagen que no tiene ninguna consistencia material podemos colocarla en la posición que queramos respecto al plano.

Para obtener hologramas en color hay que utilizar dos láseres, uno de los cuales da dos radiaciones y, el otro, una, produciendo los tres colores necesarios para conjugar: el rojo, el verde y el azul. El procedimiento es parecido, pero podríamos decir que se trata de obtener tres hologramas distintos sobre la misma placa, uno con cada radiación.



A partir del 6 de marzo, en el Museo de Albacete

Muestra de «Arte Joven»

El día 6 de marzo será inaugurada la muestra denominada «Arte Joven» en el Museo de Albacete. En esta exposición, que permanecerá abierta

al público hasta el 29 de marzo, están representados 50 artistas, exhibiéndose una obra por cada uno de los participantes.

José Luis Albelda, José Francisco Aranda, Santiago Arranz, Chiti Ayuso, Maribel Bacardit, Angel Bofarull, Francisco Bonilla, Mercè Botey, Jordi Canudas, Tono Carbajo, José Carretero, Andrés Cobo, Margarita Cortés, Cuni Bravo, Manuel Dimas Salamanca, Begoña Egurbi-de, Mareta Espinosa, Andoni Euba, Ramiro Fernández Saus, Seve Flores, Carles Gabarró, Alfredo García Reuelta, Alberto Ibáñez, Pilar M. Insertis, Pello Irazu, Trinidad Irisarri, Jordi Jové, José M.^a Larrondo, Jesús M.^a Lazkano, Lomarti, Manuel Macías, Nuria Manso, Martínez Arroyo, Martínez de la Colina, Lita Mora, Felicidad Moreno, Parra Boyero, Vicente Pastor, Pérez Llacer, Charo Pradas, Jesús Ramos, Pedro Rovira, Pep Sallés, Angeles San José, Sánchez Rubio, Oscar Seco, Jesús Alfonso Sicilia, Lorenzo Valverde, Ignacio van Aerssen y Santiago Vera, son los artistas que configuran esta muestra, que patrocinada por el Ministerio de Cultura a través del Instituto de la Juventud tiene como objetivo general la promoción y ayuda del arte joven.

Félix Guisasola, crítico de Arte y Director Técnico de Artes Plásticas de ese Institu-

to, ha escrito lo que sigue acerca de la exposición.

(...) «Es muy posible que la potencialidad del “arte joven”, al menos en las artes plásticas, se deba en gran medida a la feliz confluencia de una serie de cambios y desarrollos culturales producidos en los últimos años con la irrupción social de nuevas promociones de artistas alejados de la estrechez cultural de la etapa política anterior. Y de alguna manera se puede sospechar que mucha de la fuerza de esta generación de jóvenes creadores reside en el hecho, a veces desconocido por ellos mismos, de que están haciendo patente la necesidad de un cambio en la estructura cultural.

En ese sentido habría que señalar una serie de factores que muy bien pueden estar directamente relacionados con la desenfrenada voluntad creadora de los jóvenes. Indicación que se hace como aviso de la necesidad de contemplar el fenómeno del “arte joven” desde una perspectiva más general —que es donde se producen los cambios—, y no desde las naturales miserias de un arte incipiente. Al ya comentado desarrollo democrático de nuestra sociedad, que actúa más como un ámbito de posibilidades que como

un factor directo, hay que añadir otros aspectos de la sociedad postindustrial de singular importancia en el arte: la “tradición de lo nuevo” (Harold Rosenberg) —con un posible sinónimo de “lo joven”—; la institucionalización de la vanguardia (Daniel Bell); y, por último, la situación de postmodernidad sea ésta conservadora (Hilton Kramer) o de resistencia. En un ámbito más concreto, el fuerte desarrollo de una política de información (exposiciones y revistas) por parte de la Administración y de otras instituciones ha logrado altísimas cotas de eficacia y de actualización de las corrientes artísticas».



Se celebró en febrero

Ciclo dedicado al violín solo

Tres conciertos compusieron el quinto ciclo musical organizado por Cultural Albacete en el presente curso 86/87. Dedicado al violín, el ciclo contó como intérprete único

con Gonçal Comellas y en él se interpretaron obras de G. Ph. Telemann, H. F. Biber, J. S. Bach, N. Paganini, Béla-Bartók, R. Gerhard y R. Halffter.

En el primer concierto de la serie se ofreció *Passacaglia en Sol menor (sonata XVI)*, de H. F. Biber; *Fantasia n.º 2 en Sol mayor*, *Fantasia n.º 4 en Re mayor*, *Fantasia n.º 5 en La mayor*, *Fantasia n.º 7 en Mi bemol mayor*, *Fantasia n.º 8 en Mi mayor*, de G. Ph. Telemann y *Chaconne*, de J. S. Bach.

En el segundo se programaron los *24 Caprichos*, de N. Paganini y en el tercer y último concierto se interpretaron las obras *Chaconne I al XII*, de R. Gerhard; *Capricho para violín solo*, de R. Halffter y *Sonata para violín solo*, de Béla-Bartók.

Los tres conciertos, que contaron con la colaboración técnica de la Fundación Juan March, tuvieron lugar los lunes 9, 16 y 23 de febrero en el Centro Cultural La Asunción.

A continuación se ofrece el curriculum de **Gonçal Comellas** y unos comentarios a cada uno de los conciertos, a cargo de **José López Calo**, musicólogo y autor de las notas del folleto-programa editado con motivo del ciclo.

Gonçal Comellas

Nació en Avinyonet (Gerona) en 1945. Empezó los estudios de violín a los doce años en Figueras con Ursula Sans, para continuar un año más tarde en Barcelona con Juan Massià, su verdadero director musical, terminando la carrera en el Conservatorio Municipal de Música de Barcelona, con Premio de Honor en violín y música de cámara. Desde su interpretación del Concierto de Brahms en el Palacio de la Música de Barcelona en el año 1967, su incesante labor de concertista le ha llevado a recorrer los principales centros musicales de España, Francia, Inglaterra, Alema-

nia, Bélgica, Holanda, Suiza, Italia, Israel y América, colaborando con importantes directores y orquestas, tales como la Royal Philharmonic, New Philharmonia, Menuhin Festival Orchestra, Sinfónica de Hamburgo, Scottish National, Israel Broadcasting Symphony, ORTF de París, Nacional de Bélgica, Ciudad de Barcelona, Orquesta Nacional, Radio Televisión Española, etc. En 1972, y en ocasión del Concurso Internacional Carl Flesch, en el que consiguió el Primer Premio de violín y el *Audience Price*, tuvo la oportunidad de tocar junto con Yehudi Menuhin el *Doble concierto* de Bach dentro del Festival de la Ciudad de Londres, iniciándose así una colaboración que le ha llevado a actuar en distintas ocasiones con el citado maestro. Gonçal Comellas ha sido galardonado en los Concursos Internacionales Jacques Thibaud en París, Reina Elisabeth en Bruselas y Viña del Mar (Chile). Participa en importantes festivales de música como el City of London, Festival de Prades, de Gstaad, de Barcelona, Festival de Otoño de Madrid. Ha sido fundador y director de la Orquesta de Cámara Reina Sofía.

CICLO DE VIOLIN
Febrero 1987



INTERPRETE
GOÑÇAL COMELLAS

Lunes 9 OBRAS DE G. PH. TELEMANN, H. F. BIBER Y J. S. BACH
Lunes 16 24 CAPRICHOS DE N. PAGANINI
Lunes 23 OBRAS DE BÉLA-BARTÓK, R. GERHARD Y R. HALFFTER

Salón de Actos del Centro Cultural La Asunción de la Diputación Provincial, c/ Las Monjas, s/n. 20º 00 horas. Entrada libre

Cultural Albacete

Los conciertos

I

Heinrich Biber (1644-1704) es uno de los pioneros del arte del violín en el mundo germánico, el más famoso violinista de su tiempo no solamente en su Bohemia natal, sino también en Austria —vivió la mayor parte de su vida en Salzburgo—, y su fama se difundió más allá de las propias fronteras. El mismo Jakob Stainer, le llamó *formidable virtuoso*.

Compuso varias series de obras para violín. Las sonatas que terminan con la que hoy se interpreta fueron publicadas por su autor en Nüremberg en 1681, y son de las más representativas de su arte, en particular las que tratan un tema *ostinato* con sucesivas variaciones. Y aún no estaría de más advertir que, como casi todos los compositores de violín de su tiempo, si bien él era violinista de profesión, compuso también mucha música vocal, incluidas varias óperas.

Georg Philipp Telemann (1681-1767) fue uno de los músicos más famosos de su tiempo en toda Alemania, si no el más famoso. Su producción musical es asombrosa y hoy se asiste a una recuperación de este compositor, tan injustamente olvidado durante tantos años.

Las cinco *fantasías* cuyas que hoy se interpretan fueron publicadas en Hamburgo en 1735. Están muy lejos de las dificultades técnicas de las *fantasías* de Biber y, por supuesto, de las de los *caprichos* de Paganini. En efecto, Tele-

mann, en ellas, más que los aspectos técnicos del arte de las composiciones para violín solo, procura fijarse en la parte formal de la música: sólida construcción, con un tratamiento intencionado de los materiales temáticos, que son sometidos a un incipiente desarrollo y a un contraposición mutua.

Por otra parte, Telemann insinúa ya los comienzos de la construcción de la música en forma sonata. Y el mismo modo con que él ordena los varios tiempos de estas *fantasías* —que más bien deberían ser llamadas sonatas— muestra su preocupación por cuan-

des. El nombre que más se ha sugerido es el de Johann Georg Pisendel, que pasaba por ser el violinista más hábil de su tiempo en Alemania y para quien compusieron obras compositores de la talla de Vivaldi, Albinoni y Telemann; también se ha pensado que el destinatario de estas obras hubiese sido Joseph Spiess, primer violín de la orquesta de Köthen en el tiempo en que Bach fue allí *maestro de capilla*. Pero no se debe olvidar que el violín fue el primer instrumento de Bach y que él lo cultivó a lo largo de toda su vida.



to se refería a la ordenación de los materiales sonoros.

La chacona que concluye este primer concierto es el movimiento conclusivo de la segunda *partita* que Bach preparó en 1720 con el título de *Sei solo, a violino senza basso accompagnato. Libro primo*, y que incluye tres sonatas y tres partitas. Pero no habían sido compuestas entonces, sino que él agrupó en esa colección —parece que con intención de publicarlas— obras que databan de antes.

No está claro para quién compuso Bach estas obras que entrañan tantas dificulta-

Parece más importante otra consideración en torno a estas obras —y lo mismo se podría decir de las famosísimas *suites* para violonchelo solo—: que a lo largo de toda su vida Bach mostró un temperamento reflexivo, que le hacía meditar profundamente sobre todos los aspectos de la música. Y cuanto más avanzaba en edad más se sentía inclinado a esta tendencia. Y que esa meditación le llevaba a *experimentar* con la música. Es muy posible que en esta inclinación innata esté algo de los orígenes de estas composiciones admirables.



Gonçal Comellas intérprete de los tres conciertos del ciclo.

II

Nicolo Paganini fue una de las personalidades más asombrosas de toda la historia de la música: nacido en Génova el 27 de octubre de 1782, comenzó desde muy niño el aprendizaje del violín. Cuando, a la edad de trece años, fue enviado por su padre a Parma para estudiar con el famoso Alessandro Rolla, éste, al oírle, confesó que no podría enseñarle nada que el niño no supiera ya; pero sí le aconsejó que estudiara composición. Para entonces había dado ya varios conciertos en público, siempre con gran éxito.

Y sin embargo su meteórica carrera de *magó del violín* no comenzaría sino mucho más tarde, cuando ya había cumplido los veintiséis años de edad. Y comenzó por un providencial fracaso en sus intentos de ocupar un puesto decente como violinista o director de orquesta en alguna de las ciudades del centro-norte

de Italia. En compensación, los éxitos que cosechó en todas las naciones importantes de Europa fueron apoteósicos: durante más de diez años se limitó a Italia, pero luego se decidió a ir al extranjero: las principales ciudades de Alemania, Francia e Inglaterra fueron testigos de su arte sin par y le dieron honores sin cuento y también dinero en cantidades fabulosas.

Los *24 caprichos* de Paganini son, sin duda alguna, su obra más prodigiosa. Ellos dan la verdadera talla de artista de su autor. Los compuso cuando todavía no había pensado ser un concertista internacional capaz de subyugar los auditorios más exigentes, sino que sus ambiciones estaban limitadas a un campo mucho más estricto: ser un simple violinista de alguna orquesta italiana, o, a lo más, director y maestro de capilla. Este hecho parece muy importante para calificar el sentido que el autor quiso dar a estas composiciones: más que

para apasionar al público, parecen concebidas para la propia satisfacción del compositor, para sus estudios sobre las posibilidades del violín.

El mismo confesó que los había compuesto impresionado por los *24 caprichos* que Locatelli había incluido en su *L'arte del violino*, de que ya queda hecha mención en la introducción general. Paganini conoció esta obra siendo todavía un joven. Y quedó tan profundamente impresionado con ella, que ese encuentro marcó todo su futuro, pues en ellos vislumbró todas las posibilidades de su instrumento. Los publicó en Milán en 1820.

Cada uno de estos *24 caprichos* es una auténtica obra de arte del estudio del violín y sus posibilidades: el 1.º es un brillante estudio del arco, en su más profundo sentido musical; el 3.º es el primer ejemplo, en la literatura del violín, del doble trino; el 4.º contiene pasajes de enorme dificultad con notas dobles, pasajes en décimas, etc., y todo en un tiempo rapidísimo; el 9.º, una exquisita imitación de la flauta y aun de la trompa, con un gracioso tema en *andante*; el 15, una deliciosa barcarola de corte melancólico, seguida de una serie de variaciones; el 19, con dos temas contrastados entre sí, pretende reproducir el diálogo de dos brujas...

Durante muchos años fueron considerados por los violinistas como imposibles de tocar. Y de hecho, estos *Caprichos* constituyen, desde su publicación, una de las mayores ambiciones de cualquier violinista que pretenda alcanzar las más altas cumbres de su arte.

III

En el caso de las *chaconas* de Roberto Gerhard (Valls, Tarragona, 1896-Cambridge, Inglaterra, 1970), hay que decir que él, en esta obra, pretendió específicamente ante todo experimentar con el sonido y su color, y, al mismo tiempo, con el ritmo musical.

Una nueva diferencia, que también tiene influjo en esta obra, distingue a Gerhard de los compositores anteriores: Gerhard no era un violinista profesional, por lo que el instrumento tenía para él un significado diverso del que tenía para los demás compositores que aparecieron en este ciclo.

Rodolfo Halffter (1900) es el mayor de los varios músicos españoles que llevan ese apellido. Si bien autodidacta, sus notables cualidades y una

admirable constancia en el trabajo le permitieron convertirse en un compositor de sólida técnica y de magníficos y variados recursos.

El *Capricho para violín solo* suena como lo que parece que su autor quería que fuera: simplemente un fragmento hermoso, a pesar de las técnicas modernistas que en él emplea, las cuales son, precisamente, origen de no pocas de las dificultades que la obra presenta para el intérprete, pero sin pretender hacer una obra de un significado que fuera más allá de eso.

La *Sonata para violín solo* de Béla Bartók (1881-1945) es una de las últimas obras del gran maestro húngaro. La compuso entre 1943 y 1944. Nació como resultado de un encuentro con el gran violinista Yehudi Menuhin en 1943.

Este le pidió una sonata para interpretarla en sus conciertos. Y si bien parece que él pretendía que fuese una obra con acompañamiento de piano, Bartók escribió la composición que cierra el programa de hoy. La estrenó el mismo Menuhin en Nueva York el 26 de noviembre de 1944.

Bartók hizo gala, en esta composición, de su enorme versatilidad: él, que había compuesto obras en los más varios estilos, incluidos algunos de vanguardia, aquí volvió los ojos a lo antiguo.

Esta sonata, ofrece al intérprete dificultades muy considerables, sobre todo, paradójicamente, en el tercer tiempo (*Melodía*), que obliga al intérprete a dar tintes del todo diversos a los varios planos en que está articulada la composición.

«Flauta española del siglo XX», en marzo

Un ciclo musical denominado «Flauta española del siglo XX», compuesto por cuatro conciertos, será ofrecido por Cultural Albacete a partir del lunes 9 de marzo en el Centro Cultural La Asunción. Dicha serie, que se desarrollará en lunes sucesivos hasta el 30 de marzo, consta del siguiente programa: PRIMER CONCIERTO (9-III), *Sonatina*, de Manuel Oltrá; *Suite breve*, de Gerardo Gombau; *Quasi niente*, de Ramón Ramos; *Epifonías*, de Amando Blanquer; *Promenade sur un corps*, de Luis de Pablo; *El reflejo de un siglo*, de Pedro Esteban y Suso Sáiz; *Huésped de las nieblas* y *Rimas sin palabras*, de Rodol-

fo Halffter y *Sonatina*, de José Fermín Gurbindo. Intérpretes: **Juana Guillem** (flauta), **Bertomeu Jaume** (piano) y **Juan José Guillem** (percusión). SEGUNDO CONCIERTO (16-III): *Extrío*, de Jorge Fernández Guerra; *Quejío*, de Carles Guinovart; *Seis miniaturas*, de Eduardo Pérez Maseda; *Sequor*, de David del Puerto; *Poema del viento*, de José Manuel Bera y *La comedia dell'Arte*, de José Luis Turina. Intérpretes: Trío Arlequin (**Salvador España**, flauta; **Pablo Riviere**, viola; y **Nicolás Daza**, guitarra). TERCER CONCIERTO (23-III), *Per due...*, de Carmelo Bernaola; *Serenata de Lydia* de Cadaqués, de Xa-

vier Montsalvatge; *Obra a estrenar para flauta y piano*, de Eduardo Pérez Maseda; *Obra a estrenar para flauta y piano*, de Tomás Marco; *Debla*, de Cristóbal Halffter; y *Sonatina Jovenivola*, de Amando Blanquer. Intérpretes: **Jorge Carveyschi** (flauta) y **Haakon Austbo** (piano). CUARTO CONCIERTO (30-III), *Cantar del Alma*, de Federico Mompou; *Epinicio*, de Rodolfo Halffter; *Capriccio*, de Roberto Gerhard; *Para Julia*, de Carlos Cruz de Castro; *Soliloqui*, de Joaquín Homs; *Marina*, de Lorenç Barber y Juan Hidalgo. Intérpretes: **Bárbara Held** (flauta) y **Llorenç Barber** (piano).

En el centenario de Heitor Villa-Lobos

Concierto extraordinario del Trío Mompou

El pasado día 2 de febrero, tras la finalización del ciclo de canto gregoriano, el Trío Mompou ofreció un concierto extraordinario en el Centro Cultural La Asunción. Con él se rindió homenaje a la figura de Heitor Villa-Lobos en el primer centenario de su nacimiento.

En la primera parte del concierto, el **Trío Mompou** interpretó la *Evocación a Paul Valéry*, de Federico Mompou, y el *Trío Op. 50* de Enrique Granados. En la segunda parte, dedicada a la figura de Villa-Lobos, pudo escucharse su *Trío* fechado en 1915, justo al comienzo de su época de producción camerística.

El Trío Mompou está compuesto por **Joan Lluís Jordá** (violín), **Pilar Serrano** (violoncello) y **Luciano González Sarmiento** (piano). Se configuró en 1980 como grupo estable, con un riguroso planteamiento de estudio e interpretación de toda la literatura escrita para estos instrumentos y, también, con el objetivo de rendir homenaje permanente a la figura del compositor Federico Mompou. Numerosos autores españoles han escrito obras expresamente para este trío, que han visto estrenadas por el mismo. Radio Nacional y Televisión Española han secundado las iniciativas de estos intérpretes, produciendo grabaciones de cuantos estrenos han llevado a cabo.

El concierto se centró fundamentalmente en la conmemoración del primer centenario del compositor brasileño

Heitor Villa-Lobos. En torno a esta figura sin par en el contexto cultural de América del Sur, se agrupó la música española de dos compositores muy próximos al brasileño, por su actitud estética nacionalista uno, Enrique Granados, y por la inevitable influencia de entonces, proveniente de la Francia impresionista, el otro, Federico Mompou.

El *Trío* de Villa-Lobos ofrecido el pasado 2 de febrero es el segundo de los compuestos por él para la formación de violín, violoncello y piano, y data de 1915. Se tra-

ta de una obra en la que aún están patentes los influjos de un impresionismo que él asumiera con tanta facilidad como maestría durante sus frecuentes viajes y dilatadas estancias en Francia. Pero Villa-Lobos no pudo sustraerse nunca a la llamada nacionalista, que latió en él permanentemente. Toda su obra está impregnada de ese espíritu que tanto defendiera y difundiera a lo largo de su intensa vida.

El *Trío* responde a una estructuración clásica en el sentido agógico (cuatro movimientos ordenados según los cánones: allegro, andante, scherzo, allegro) y en el contexto formal, pero dotado todo el *Trío* de una unidad evidente construida sobre los temas como hilos dramáticos conductores que aparecen



El Trío Mompou en un momento de su actuación en Albacete.

bien en forma de esbozo, bien en desarrollos de gran amplitud, según el papel dramático que el compositor les asigne, aunque siempre como protagonistas de una forma global que aparece cíclica. Así pues el discurso es instrumental y formalmente dramático, en el que cada tiempo es como un capítulo o acto de un todo, y en el que los temas son como personajes que se ven envueltos en una trama novelesca o teatral.

En el primer tiempo, allegro moderato, aparecen todos los elementos temáticos que configuran el drama instrumental, bien como protagonistas evidentes, a modo de presentación, bien como esbozos, a modo de premonición. Villa-Lobos juega con ellos y les va dando forma. En el segundo movimiento, que él titula *Berceuse-Barcarolla*, cultiva Villa-Lobos un espacio dinámico de sosiego y distensión, como tregua para el frenesí de la danza que viene a continuación (scherzo), en la que el autor hace surgir como personaje principal uno de los temas esbozados en el primer movimiento. Las poliritmias y los cambios de ritmo se suceden como artilugios espectaculares que van a impregnar al *Trio* de un exotismo y singularidad de gran belleza. Termina la obra como empezó, con la teatralidad del tema inicial aumentado y adornado de un boato armónico digno del mejor ejemplo neoclásico.

Una gran parte de la ingente producción camerística de Heitor Villa-Lobos surge en su época joven, es decir entre los años de 1915 y 1930. Villa-Lobos contaba con casi treinta años de vida cuando inicia

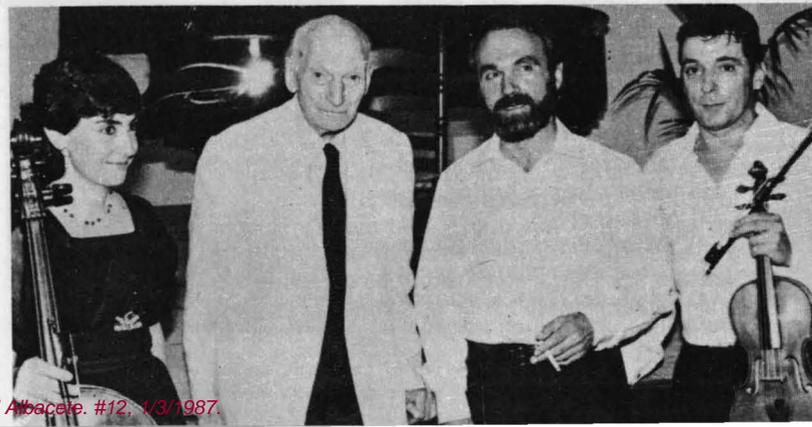
una carrera compositiva de gran envergadura, que le llevará a la consideración universal del más grande compositor americano. Había nacido en Río de Janeiro el año 1887 y muerto en 1959, tras una vida de gran intensidad y laboriosidad.

El singular Federico Mompou, que bien podría enlazar y sintetizar cuantas generaciones hayan existido, compuso el año 1973 sus cinco *Canciones sobre textos de Paul Valéry*. El año 1982 fue transcrita esta obra para trío por los componentes del grupo que lleva su nombre, siguiendo los últimos consejos del propio Mompou. Se trata de una obra magistral por su «postura» esencial ante el hecho musical. Mompou traduce fielmente la naturaleza impresionista del poeta y expresa una vez más, a través de su discurso, su originalidad incomparable. Las sombras, los abandonos y los amores disipados de la «falsa muerta», los secretos entresijos del que miente, en el «insinuante»; el «vino perdido» arrojado un día al océano sin saber por qué; el caminar de la amada, descrito en los «pasos» y, finalmente,

el perfume vivo y muerto que llega con el viento del «Silfo», son las ideas poéticas que Mompou desarrolla a partir de Valéry.

De Enrique Granados pudo escucharse su *Trio, Op. 50*, (1902), es decir, una pieza cronológicamente de madurez. Es una obra de dimensiones formales tradicionales, con cuatro tiempos perfectamente ordenados, según los cánones. El allegro con espressionne responde a la estructura del poema romántico. El apasionamiento y el lirismo se entrelazan en sus temas de sello romántico unos y de carácter popular otros. El scherzetto surge como el típico scherzo de la sonata romántica, con un trío intermedio que refleja el ambiente de los temas galáicos desarrollados sobre una especie de «pedal». El tiempo lento lo titula Granados «Duetto», sometiendo al violín y al violoncello a un diálogo precioso en forma de balada. El último movimiento es una forma de rondó rutilante, rítmico, con unas coplas que rememoran los tiempos anteriores en un intento de configurar el trío completo como un todo cíclico.

Los componentes del Trio con el compositor F. Mompou.



Cuarto invitado en el ciclo «Literatura Española Actual»

Carlos Barral pronunció una conferencia sobre la autografía literaria

La autografía como género literario es el título de la conferencia que Carlos Barral pronunció, el pasado 27 de enero, en Albacete. El día 28, el escritor y editor

catalán mantuvo un coloquio público con el novelista Alfredo Bryce Echenique. Ambos actos se enmarcan en el ciclo «Literatura Española Actual».

Carlos Barral fue el cuarto invitado a este ciclo en el presente curso. En meses anteriores intervinieron en el mismo **Francisco Umbral**, **Carmen Riera** y **Manuel Vázquez Montalbán**, que mantuvieron sendos diálogos públicos con **Eduardo García Rico**, **Montserrat Roig** y **Guillermo Carnero** respectivamente.

«Hace poco tiempo —comenzó diciendo Carlos Barral en su conferencia— asistí a un cursillo en la Universidad de Aix-en-Provence en el que se definía la autografía como un esfuerzo de restituir la crítica literaria y la filología aplicada a la literatura a unos canales más filosóficos que lingüísticos; un esfuerzo para redefinir los géneros después del bloqueo del estructuralismo y, en concreto, este género, que consiste en escribir sobre la propia experiencia. Resulta que, en el cursillo, me encontré con que yo resultaba ser prácticamente una asignatura, pues aparte de mi ponencia había otras sobre parte de mi obra».

Carlos Barral puso de manifiesto que, dentro de la gran variedad de relatos autobiográficos, pocos responden a

una vocación distinta de la mera expresión literaria: «Son libros, en unos casos, de confesión, cuyo ejemplo lo podemos encontrar en las memorias de Pablo de Olavide, el último condenado de la Inquisición española. El hecho de que esta obra sea además una pieza literaria de enorme interés no impide que el motivo por el que nació la misma

no fuera otro que el de justificar su vida ante los tribunales religiosos».

Tras señalar que, en otros casos, los libros de memorias se han escrito con justificación política, siendo la transición española un periodo a incluir a este respecto, Barral puso como ejemplo de libro autobiográfico escrito con auténtica vocación literaria las *Memorias del caballero Casanova*, «una obra con absoluto desprecio por la realidad de los hechos y que pretende, desde el primer momento, ser una construcción literaria montada sobre el cinismo, la distorsión clara de la verdad, etc.».

«En realidad —explicó el escritor catalán— la distinción entre autobiografía por otros motivos (de justificación religiosa o política) y autografía (o autobiografía por motivos literarios) consiste en establecer un equilibrio entre dos polos que son la imaginación y la realidad, pero, claro, la imaginación de la realidad y la realidad en sí; o bien entre la invención artística y la expresión verista de la experiencia».

El juego de la nueva afir-



mación filológica acerca de la autografía, según Carlos Barral, es decidir que, a partir de un cierto punto de voluntad de ficción, ya no hay autobiografía; ya no importa en absoluto que los elementos de la historia narrada se parezcan a los de la realidad. A partir de ese momento, la historia deja de ser autobiográfica para pasar a ser autográfica.

Acerca de su novela *Penúltimos castigos*, que se inserta en la línea de la autografía, Carlos Barral comentó: «Me propuse hacer una novela autográfica, sin borrar totalmente los rastros de la reali-

dad. Lo cierto es que se trata de un libro sobre la dualidad como idea, entendiendo ésta como un punto de vista sobre la relación de uno mismo con los demás o de uno mismo con la realidad. Es un punto de vista intermedio entre lo subjetivo y lo objetivo que se inserta en un contexto religioso, pues es conocida la teoría de la gemelidad de los dioses en la tradición indoeuropea. Todo esto se estructura en la novela a base de un procedimiento aritmético elemental por el que todos los personajes son dobles, o casi todos».

Carlos Barral concluyó su conferencia afirmando que, desde Baudelaire, la obra de la mayoría de los poetas modernos es autográfica, así como una buena parte de la narrativa europea comprendida entre la novela psicológica y el realismo americano. La autografía descarada —finalizó— podría conducir al final de la novela como género, aunque tal vez la salve de una disfunción cada vez más evidente: la novela no ha muerto pero su papel en la estructuración de la conciencia colectiva es cada vez menos importante».

COLOQUIO



Carlos Barral dialogó con Bryce Echenique

—Debo decir en primer lugar que, para los escritores latinoamericanos, Carlos Barral ha sido siempre un personaje fundamental, y es que gracias a él muchos de nosotros pudimos darnos a conocer en este continente. Yo, encima, tengo la suerte de ser amigo suyo. En aquellos años setenta, ¿por qué empeñarte en publicarnos?

—Mi empeño en rescatar aquella literatura hispanoamericana se materializó con el Premio Biblioteca Breve, que ganó Mario Vargas en 1971, pero ya desde antes era un asunto que me interesaba. Empezamos a publicar escritores hispanoamericanos y, curiosamente, uno de cada país; tampoco teníamos noticia de

más. Esta unicidad se rompió en el caso peruano y, precisamente, fue contigo. A partir de que, en los setenta, comenzamos a publicar en España a estos escritores jóvenes es cuando se empieza a hablar, ya en serio, de los más viejos: Borges, Carpentier e incluso el mismo Asturias que, hasta entonces, no eran más que nombres para eruditos, pero no escritores verdaderamente leídos.

—¿En qué medida pudo contribuir a ello la creación del Premio Formentor?

—Yo creo que mucho, y no ya tanto el premio como el hecho de que existiera el grupo de editores que lo concedía. Comenzó siendo un grupo de siete en el que estaban los máximos representantes de la edición europea. Yo estaba allí, quizá inmerecidamente, pero para algo fui yo quien lo inventé, y lo hice como un medio de promoción en Europa. El premio duró siete años y proporcionó una enorme velocidad de circulación a los descubrimientos literarios. Mario Vargas Llosa, por ejemplo.

—Que se nutrió de escritores latinoamericanos fundamentalmente...

—Es cierto, pero es que los hispanoamericanos tenían una ventaja: se trataba de grandes escritores que, además, descubrían a los lectores europeos un mundo inédito del que sólo tenían vagas referencias.

—Como editor, ¿cuáles fueron para ti en aquellos años los manuscritos más entrañables?

—Realmente muchos, pero recuerdo de un modo especial mi sorpresa ante *La ciudad y*

los perros, de Mario Vargas, que tuvo una historia bastante curiosa. El manuscrito me llegó de una editorial mexicana que, en aquel momento, ya tenía su programación hecha y no lo podía incluir. Yo lo pasé a un lector de Seix-Barral —que hoy es un famoso novelista español— y éste hizo un informe del libro muy contradictorio. Era un informe tan detallado que leí el manuscrito personalmente, y me pareció uno de los más interesantes que había leído en los últimos años y en todas las lenguas. Fue una de mis grandes sorpresas, no ya como editor sino como lector editorial.

—¿Cómo se conjugan en una misma persona los papeles de escritor y de editor?

—Yo he vivido siempre intentando separar el mundo de la creación literaria —de poeta solitario— de ese otro mundo de funciones puramente editoriales, pero ocurre que separarlos es extremadamente difícil. Uno no puede hablar los jueves de la propia obra con los amigos literarios y, los viernes, de la literatura en general. Eso me ha creado una gran tensión personal que ha durado tanto tiempo cuanto he ejercido la edición, y que se ha mitigado mucho desde que ya no soy lo que llamaba Moravia un lector de profesión.

—Abandonada la edición, ¿te has entregado de lleno a la creación literaria?

—Sólo en parte. Es difícil conjugar ocupaciones distintas y yo, en la actualidad, soy parlamentario. De todas formas, estoy escribiendo mi tercer volumen de memorias.

CARLOS BARRAL

Nació en Barcelona en 1928. Licenciado en Derecho, ha sido editor y traductor de poesía (Rilke, Pasternak) y autor de los volúmenes de memorias titulados *Años de penitencia* y *Los años sin excusa*. Su obra poética ha sido reunida en *Figuración y fuga* y, posteriormente, en *Usuras y figuraciones*. Además de *Penúltimos castigos*, su primera novela, es autor de

Veinte poemas para mi nieto Malcolm, *Lecciones de cosas*, *Barcelona a vista de pájaro* y *Cataluña desde el mar*.

ALFREDO BRYCE ECHENIQUE

Nació en Lima en 1939. Obtuvo los títulos de abogado y doctor en Letras en la Universidad Nacional de San Marcos. Tras ampliar sus estudios en la Sorbona, vivió en Italia, Grecia y

Alemania. Posteriormente ejerció la docencia en diversas universidades parisinas y en la de Montpellier, abandonando definitivamente Francia en 1984. Traducida su obra a quince idiomas, es autor, entre otros títulos, de *Un mundo para Julius*, *Tantas veces Pedro*, *La vida exagerada de Martín Romaña* y *El hombre que hablaba de Octavia de Cádiz*.

En el mes de febrero

Dos conferencias de Juan Manuel Escudero sobre temas pedagógicos

Los días 6 y 7 de febrero, el catedrático Juan Manuel Escudero pronunció dos conferencias, sobre temas pedagógicos, enmarcadas en el ciclo «El estado de la cuestión». En su segundo día de estancia en Albacete, el conferenciante mantuvo un seminario de trabajo en el que se abordaron cuestiones relativas a su especialidad, la Didáctica».

Innovación y cambio en la educación es el título de la conferencia que **Juan Manuel Escudero**, director del Instituto de Ciencias de la Educación de la Universidad de Murcia, pronunció el día 5 de febrero en Albacete. Al día siguiente, y tras mantener por la mañana un seminario con especialistas, se produjo su tercera intervención en el ciclo, pronunciando una conferencia titulada *Análisis de la función del profesor*.

En su primera charla, Juan Manuel Escudero analizó las coordenadas generales en las que se plantea, en la actuali-

dad, la necesidad de la renovación escolar, ofreciendo algunas sugerencias sobre las condiciones y procesos que facilitan el cambio en las escuelas y valorando, así mismo, la realidad actual española en esta materia.

El viernes, día 6, el conferenciante consideró en su intervención elementos tales como la naturaleza y el contexto en el que el profesor ejerce su actividad profesional, la función de éste en la mejora de la calidad de la enseñanza y los conocimientos acerca de la formación del profesorado y su perfeccionamiento profesional.

«Nuevas perspectivas pedagógicas»

El cambio sociocultural, económico, político y también educativo, representa sin duda uno de los fenómenos de mayor actualidad en estos momentos. Se trata, en definitiva, de una característica claramente definitoria de nuestra época. Cambios en extensión y en profundidad han acaecido en la práctica totalidad de ámbitos sociales,

culturales, políticos, económicos y personales en las décadas más recientes. El futuro más inmediato aparece planteado bajo grandes retos en todos estos sectores, y va a depender en gran medida de nuestra capacidad social y personal de articular cambios necesarios, orientar debidamente sus tendencias, y hacer factible su realización en una



Juan Manuel Escudero, catedrático de Didáctica de la Universidad de Murcia y director del I.C.E. de dicha institución, ha ejercido la docencia, anteriormente, en las universidades de Valencia y Santiago de Compostela. Entre otros libros, ha publicado *Modelos didácticos* y *La renovación pedagógica*. En la actualidad, sus trabajos se centran en temas relativos a la investigación sobre la enseñanza, la renovación y el cambio educativos y el perfeccionamiento del profesorado.

línea de progreso, de justicia social, de desarrollo social y humano.

En este concierto de cambios generalizados, el cambio en educación supone tanto una exigencia derivada del surgimiento de meras necesidades, como una contribución imprescindible para conferir sentido, contenido y una cierta orientación al mismo cambio social más amplio.

El cambio en educación

El sistema educativo se encuentra ante un claro reto histórico. Ya en estos momentos, y cada vez con mayor urgencia, habrá de responder a qué tipo de contribución ofrece la educación formal a la socialización de los individuos, ya sea en el ámbito de su equipamiento personal (valores, actitudes, conductas, capacidad crítica, participación...), ya sea en el de su equipamiento profesional.

La educación habrá de hacer frente a grandes temas tales como qué enseñar, cómo enseñar y qué espacios sociales crear para la transmisión y recreación de conocimientos, así como para la formación social de individuos y grupos.

Los cambios en educación, los proyectos varios que articulen determinados contenidos y estrategias de cambio educativo, no podrían desconocer esa serie de coordenadas sociales donde habrán de surgir. Además, dada la misma complejidad y relevancia social de los cambios en educación, reclamarán cada vez más la deliberación social, en su sentido más amplio, para legitimar, consensuar y aunar

perspectivas diferentes. Sólo así el cambio educativo dejará de ser un tema episódico, coyuntural y meramente técnico-administrativo para convertirse en un proyecto de compromiso y de respuesta a nuestra situación socio-cultural.

El cambio en educación puede ser considerado a múltiples niveles y desde diversas perspectivas. Varias razones me animan, sin embargo, a centrar mi reflexión sobre el cambio a nivel de centro. Cabe resaltar a este respecto las

“ **Cambiar la educación no se reduce a introducir nuevas técnicas; primero hay que justificar lo que se va a cambiar y para qué se va a cambiar** ”

siguientes consideraciones en las escuelas es donde ocurren los procesos de enseñanza-aprendizaje, como sabemos contenido fundamental de cualquier cambio educativo; aun siendo importantes los cambios estructurales, lo son en función a su contribución a lo que ocurre en las escuelas; existe hoy una hipótesis muy plausible que sostiene que el centro escolar es la unidad básica del cambio; la mayor parte de nuestros conocimientos sobre cambio educativo han sido derivados de la investigación a nivel de centros.

De modo esquemático, hablar de cambio educativo nos lleva a referirnos a intentos,

planes, proyectos o programas, sistemáticos y planificados, para mejorar los procesos educativos que tienen lugar en las escuelas. Dicha mejora suele llevar consigo el cambio en condiciones de trabajo, métodos, materiales y relaciones personales, con la finalidad de facilitar aprendizajes en los alumnos, y también en los profesores y los propios centros como organización institucional.

Esta breve acotación supone tan sólo una mera descripción del fenómeno. Conviene hacer otras precisiones para adquirir una idea más precisa de una empresa como ésta, sin duda muy compleja.

En primer lugar, es necesario advertir que todo proyecto de cambio reclama una plataforma ideológica y socio-cultural. Esta es la única instancia capaz de conferir legitimidad, sentido y orientación al cambio. Así, cambiar la educación no se reduce a una cuestión de cómo introducir nuevas técnicas o procedimientos, sino que ha de consistir, primariamente, en una tarea embarcada en la justificación de *qué* cambiar y *para qué* hacerlo.

En segundo lugar, el cambio educativo requiere una plataforma constituida por el conocimiento teórico disponible sobre qué significa cambiar, qué implica y cómo, plausiblemente, puede hacerse con cierta racionalidad.

En tercer lugar, el cambio educativo reclama una plataforma institucional como escenario privilegiado donde habrá de ocurrir. Cada centro escolar es una organización repleta de cultura, reglas,

relaciones, estructuras que, de un lado, no pueden ser desconsideradas en los proyectos de cambio, y, de otro, no pueden quedar insensibles a los mismos. Así, por lo general, un proyecto de cambio no es sólo un plan para que los alumnos aprendan más y mejor, también lo es para que las escuelas cambien, aprendan nuevos sentidos y nuevos modos de funcionar. Por fin, una plataforma personal. Me refiero a profesores y alumnos como agentes prioritarios del cambio. O éste ocurre y se hace realidad, a este nivel, o queda en mero folklore y parafernalia administrativa y burocrática.

El profesor y los cambios en educación

El tema resulta delicado, pues, fácilmente, podría caerse en dos extremos a obviar. Sería problemático sobreestimar el papel del profesor, sobre todo si eso implicara atribuirle responsabilidades exclusivas en los éxitos y fracasos innovadores. Así pues, un extremo a evitar sería el de remitir el éxito/fracaso en cambios a la inercia y monotonía y mala disposición de los profesores para cambiar, descargando con ello de responsabilidad a otras instancias (administración) o agentes (expertos, asesores, etc.).

Otro extremo, bien distinto, vendría dado por la idea de que el cambio puede ser tecnológica y administrativamente gestionado al margen de la contribución decisiva, crítica, de los profesores.

Una perspectiva más co-

rrecta vendría dada por suponer que entre innovación y profesores han de establecerse relaciones interactivas, de modo que los proyectos de cambio supongan retos y condiciones favorables para el aprendizaje innovador de los profesores. Al tiempo, aquéllos han de ser pensados teniendo muy en cuenta la realidad de los profesores, las condiciones y naturaleza de su actividad docente.

Creo que para analizar debidamente el papel y la contribución de los profesores en los proyectos del cambio educativo hay que considerar, al menos, tres tipos de cuestiones.

En primer lugar, la naturaleza de la actividad profesional de los profesores y su contexto de trabajo. En segundo lugar, las bases sobre las que actúan los profesores y por qué lo hacen como lo hacen. Por fin, cuáles pueden ser estrategias planeables para su capacitación para innovar.

La enseñanza como actividad profesional que realizan los profesores es un aspecto importante a considerar. Como tal, la enseñanza es una actividad humana, personal, de considerable complejidad tanto por sus dimensiones como por su contexto de realización.

La enseñanza puede ser descrita como una secuencia sucesiva de tareas académicas, que tienen lugar al amparo de una cierta estructura de actividad (formato de trabajo, metodología, estrategias, etc.). Amén de su dimensión propiamente académica, la actividad de enseñar es una actividad social, que comporta relaciones sociales y ocurre en un marco de relación social. El aula como entorno ecológico más inmediato, y el centro como contexto institucional, suponen otras tantas fuentes de complejidad de la tarea docente.

Por su complejidad en el número de sujetos, en sus características diferenciales, en



Juan Manuel Escudero durante el seminario de trabajo celebrado con especialistas.

las metas y en los modos de trabajar, por el carácter único y particular de cada situación, y por la carencia de un marco normativo que garantice el éxito en la actuación, la enseñanza resulta ser una tarea muy compleja que reclama del profesor competencias difíciles de adquirir para desenvolverse.

El riesgo, la incertidumbre, la ambigüedad, son algunas de las notas que definen la tarea docente de los profesores.

En ausencia de teorías u orientaciones precisas, los profesores suelen apoyar sus prácticas de enseñanza en sus propias teorías prácticas y experienciales. Así, a lo largo de la práctica docente, como conveniencia sobre todo de la propia experiencia, cada profesor va equipándose de una teoría personal de la enseñanza y de su repertorio de patrones de actuación práctico.

Sobre dicho equipamiento cognitivo y operativo ejercen

cierta influencia otras muchas fuentes (lectura, cursos de formación, conversaciones con colegas, etc.), pero en gran medida parece que surge de la propia experiencia en cuanto vivida, sentida e implícitamente contrastada y valorada por cada sujeto.

Habida cuenta de estas referencias, si se quiere facilitar la renovación habrá que repensar las estrategias al uso para formar a los profesores.

Noticias de Cultural Albacete



«OBRA GRAFICA DE LOS PREMIOS NACIONALES DE ARTES PLASTICAS», EN GRANADA

Tras su clausura en Caudete, el día 15 de marzo, la exposición denominada «Obra gráfica de los Premios Nacionales de Artes Plásticas» será mostrada en Granada, durante la segunda quincena de este mes, en la Caja de Ahorros y Monte de Piedad de la ciudad andaluza. Treinta y dos aguafuertes realizados por **Manuel Boix, Juan Manuel Caneja, Ráfols Casamada, Luis Gordillo, José Hernández, Hernández Pijuán, Eduardo Arroyo, Canogar, Guinovart, Alfonso Fraile, Lucio Muñoz, Manuel Valdés, Darío Villalba, José Caballero, Juan Genovés y Manuel Mompó** componen esta colectiva que, con anterioridad, ha sido expuesta en distintas localidades albaceteñas. En la fotografía, *Desconcierto*, grabado de Juan Genovés que puede verse en la exposición.

		<p>► <i>Exposiciones.</i> «Fauna de Albacete». Cincuenta fotografías realizadas por Antonio Manzanares Palarea. Lugar: Centro Cultural La Asunción. Hasta el 22 de marzo.</p>
Domingo, 1	19'00 horas	<p>► <i>Teatro.</i> Obra: «Madame de Sade», de Yukio Mishima. Intérpretes: Berta Riaza, Herminia de Lamo, Magüi Mira, Celia Ballester, Adriana Ozores y Eva García. Director: Joaquín Vida. Lugar: Auditorio Municipal.</p>
Lunes, 2	20'00 horas	<p>► <i>Conciertos.</i> Recital de arpa a cargo de Rosa María Calvo-Manzano. Lugar: Centro Cultural La Asunción.</p>
Martes, 3	20'00 horas	<p>► <i>Exposiciones.</i> Inauguración en Caudete de la muestra denominada «Obra gráfica de los Premios Nacionales de Artes Plásticas». Treinta y dos aguafuertes realizados por Manuel Boix, Juan Manuel Caneja, Ráfols Casamada, Luis Gordillo, José Hernández, Hernández Pijuán, Eduardo Arroyo, Canogar, Guinovart, Alfonso Fraile, Lucio Muñoz, Manuel Valdés, Darío Villalba, José Caballero, Juan Genovés y Manuel Mompó. Lugar: Salón de la Caja de Ahorros de Albacete en CAUDETE. Hasta el 15 de marzo.</p>
Jueves, 5	11'30 horas	<p>► <i>Recitales para jóvenes.</i> Concierto de guitarra. Intérprete: Ismael Barambio. Obras de Mudarra, Sanz, Bach, Roldán, Albéniz y Tárrega. Comentarios: Crescencio Díaz Felipe. Lugar: Delegación Provincial de Cultura.</p> <p>► (Este concierto se repetirá el día 12). (Sólo asisten grupos de alumnos de colegios e institutos previa concertación de fechas).</p>
Viernes, 6	20'00 horas	<p>► <i>Exposiciones.</i> Inauguración de la muestra denominada «Arte Joven». Conferencia inaugural a cargo de Félix Guisasola. Obras de cincuenta artistas españoles. Lugar: Museo de Albacete. Hasta el 29 de marzo.</p>
Lunes, 9	20'00 horas	<p>► <i>Conciertos.</i> Ciclo «Flauta española del siglo XX». Intérpretes: Juana Guillem (flauta), Bertomeu Jaume (piano) y Juan José Guillem (percusión). Obras de Manuel Oltrá, Gerardo Gombau, Ramón Ramos, Amando Blanquer, Luis de Pablo, Pedro Esteban y Suso Sáiz, Rodolfo Halffter y José Fermín Gurbindo. Lugar: Centro Cultural La Asunción.</p>

Lunes, 16	20'00 horas	<p>► <i>Conciertos.</i> Ciclo «Flauta española del siglo XX». Intérprete: Trío Arlequín. Obras de Fernández Guerra, Carles Guinovart, Eduardo Pérez Maseda, David del Puerto, José Manuel Berea y José Luis Turina. Lugar: Centro Cultural La Asunción.</p>
Martes, 17	20'00 horas	<p>► <i>Letras.</i> Ciclo «Literatura Española Actual». Diálogo público entre Gloria Fuertes y Francisco Nieva. Lugar: Delegación Provincial de Cultura.</p>
Miércoles, 18	12'00 horas	<p>► <i>Letras.</i> Ciclo «Literatura Española Actual». Coloquio de Gloria Fuertes con estudiantes y profesores en un centro docente de Albacete.</p>
	20'00 horas	<p>► <i>Letras.</i> Ciclo «Literatura Española Actual». Recital poético de Gloria Fuertes. Lugar: Delegación Provincial de Cultura.</p>
Viernes, 20	22'30 horas	<p>► <i>Teatro.</i> Obra: «Paso a paso», de Richard Harris. Intérpretes: Gemma Cuervo, Julia Martínez, Isabel Mestres, Encarna Paso, Mari Carmen Prendes, Marta Puig, Lucía Adriani, Laura Cepeda y Miguel Arribas. Director: Angel García Moreno. Lugar: Auditorio Municipal. ► (Esta obra se repetirá el sábado 21, a las 19'00 y 22'30 horas y el domingo 22, a las 19'00 horas).</p>
Lunes, 23	20'00 horas	<p>► <i>Conciertos.</i> Ciclo «Flauta española del siglo XX». Intérpretes: Jorge Caryevschi (flauta) y Haakon Austbø (piano). Obras de Carmelo Bernaola, Xavier Montsalvatge, Eduardo Pérez Maseda, Tomás Marco, Cristóbal Halffter y Amando Blanquer. Lugar: Centro Cultural La Asunción.</p>
Martes, 24	20'00 horas	<p>► <i>Exposiciones.</i> «Fauna de Albacete». Cincuenta fotografías realizadas por Antonio Manzanares Palarea. Lugar: Casa de la Cultura de VILLARROBLÉDO. Hasta el 5 de abril.</p>
Lunes, 30	20'00 horas	<p>► <i>Conciertos.</i> Ciclo «Flauta española del siglo XX». Intérpretes: Bárbara Held (flauta) y Llorenç Barber (piano). Obras de Federico Mompou, Rodolfo Halffter, Roberto Gerhard, Carlos Cruz de Castro, Joaquín Homs, Albert Sardá, Llorenç Barber, Juan Hidalgo y Llorenç Balsach. Lugar: Centro Cultural La Asunción.</p>

JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA

DIPUTACION PROVINCIAL DE ALBACETE

AYUNTAMIENTO DE ALBACETE

CAJA DE AHORROS PROVINCIAL DE ALBACETE

