Villorejo nº 9 Año 2009





Revista de comunicación de los Amigos de Villorejo



Editorial



SUMARIO

- Editorial
- Noticias Agosto 2008 a Julio 2009
- In memoriam de los que nos dejaron este último año.
- Repaso de toda una vida : Tío Manuel y Tía Paulina
- -En Ntra Sra. De La Asunción : Arquitectura de nuestra iglesia parroquial.
- -Nuestra Historia : Primeras citas escritas de nuestro pueblo, antiguo Villa Ouregio
- Poesía relatos y otros : Hna Trini y su libro , La espiritualidad que vivimos
- -Tradiciones: Los "silos" en los alrededores de nuestros pueblos
- Un año en fotos (Páginas centrales).
- Desde la distancia : Luis v su visita al centro de África (Uganda)
- Begoña y José Manuel : Cómo ven nuestro pueblo tras su estancia de varios años.
- Nuestra naturaleza : El Nogal
- Fotos para el Recuerdo.
- -El valle del Hormazuela: Coculina
- -Aficiones :Senderismo , con Maite y Marceliano.
- -Historias para los pequeños y para los grandes
- Recetas : Lomo en manteca colorada. Jabón al estilo artesanal
- Humor : El encanto de los 50 y cómo reconocer un extranjero (I).

Dicen que no hay nadie imprescindible en este mundo. Pero no cabe duda de que en este último año hemos tenido pérdidas importantes de personas muy ligadas al pueblo, y apreciadas por la mayoría.

No somos muchos, nos conocemos todos desaparición de ciertas personas se nota . lo primero para la familia, pero también para todos nosotros.

Seguro que nos vienen a la memoria muchas contactos. actividades realizadas vivencias. conjuntamente ,charlas, partidas de cartas, etc...

Pero la vida debe seguir y debemos cubrir esos vacíos que nos dejan y además intentar suplir en la medida de lo posible, las aportaciones que ellos realizaban a esta pequeña comunidad. Ser también, acogedores y enriquecernos con las aportaciones y el compromiso de nuevas familias y personas que se incorporan a nuestro pueblo.

El legado de los que ya se fueron, además de su familia, son todos aquellos valores y obras buenas que nos han dejado y transmitido.

En nuestras manos está que su labor y la de todos aquellos que les precedieron, continúe en el tiempo.

Sirvan estas palabras, para recordar a todos y vecinos de Villorejo, que nuestros familiares descansan en nuestro cementerio o en otros lugares.

¡Que seamos dignos continuadores de todas aquellas personas que desde hace ya 10 siglos hasta nuestros días, pasearon, trabajaron, rieron, Iloraron y sobre todo, convivieron y colaboraron juntos, en nuestro pueblo!.

Las colaboraciones para siguiente número pueden entregarse a Santos , José, Félix ,

Alberto, Javi ó Carlos

Dep. Legal PUBU-379201



Noticias

Agosto 2008– Julio 2009

Cosecha 2009.

El año 2008, terminó con abundantes lluvias, pero el año 2009, hasta el momento ha sido seco y anómalo. Faltó la nieve y faltaron las lluvias desde Enero a Junio, con especial carencia en la primavera. Fruto de todo ello ha sido una cosecha regular en forrajes y mala en cereal (con 3000 Kg/hectárea de promedio). Los precios están bajos y sólo los forrajes y la paja tienen un precio aceptable. Lo malo es que conforme les va a los ganaderos (con pérdidas en sus explotaciones por los bajos precios de la leche), difícilmente se podrá mantener a medio plazo nuestra agricultura.



Cosechando en Fresnedo, 2009



Visita a S. Pedro Cardeña



Matanza, casi 200 Kg de cerdo



Zona replantada de los Olmos Altos

Actividades de la Asociación y Parroquiales

- En la parroquia, un año más, se han llevado a cabo las celebraciones dominicales y festivas. Además de el Rosario de la aurora a Argaño, Las Romerías del Cristo de Palacios y la de la Virgen Argaño por S. Quirico.
- Las actividades de la Asociación (desde el pasado Noviembre, con nueva directiva), han continuado como en años anteriores. Este año algunas realizadas en el invierno : El taller de plantaciones y apadrinamiento de árboles, la morcillada, la visita a S. Pedro Cardeña. A destacar también, la matanza, al estilo tradicional, realizada en Enero : No faltaron las morcillas, el picadillo y la buena carne a la parrilla.
- Durante el resto del año, se han realizado diferentes actividades, con el plato fuerte de las que se realizan en verano y durante el mes de Agosto: Las actuaciones musicales de Trigal, el concierto de piano y violín, la actuación de baile del grupo Dobla, el taller de galletas, la acampada en Onteán, el teatro, los disfraces, el baile, los fuegos artificiales, para terminar con la comida de hermandad del final de las Fiestas.
- •En las páginas centrales, se recogen en fotos, muchas de las actividades realizadas a lo largo de este último año.

Replantaciones

Con cierta prisa y algo a destiempo, se replantaron 10-12 hectáreas en los Olmos Altos y morro de Valdemaña. Un espacio, que con el tiempo seguro que nos parecerá desconocido. No parece que hayan agarrado mal, a pesar de todo.

Con estas actuaciones , y con los árboles tanto frutales como de otro tipo que se están plantando a nivel particular, irá aumentando nuestra pequeña "masa verde"

Los pequeños también tienen cada uno su árbol en Fresnedo.

Obras y actuaciones del Ayto. en el último año.



Casa para dispensario médico y Sala de Juntas

Muchas visitas a las Administraciones y la Diputación, de **nuestro alcalde Paulino** en representación de nuestro ayuntamiento, se traducen en la concesión de subvenciones que junto a la aportación del ayuntamiento, se materializan en nuevas actuaciones en nuestro pueblo. Mencionamos las de este último año:

- -Rehabilitación completa de la antigua casa del guarda, que servirá para dispensario médico, sala de juntas del Ayuntamiento y otros usos.
- -Se llevó a cabo **el saneado-acuchillado de todos los caminos** y una actuación con más profundidad en el de Palos Praos y Vallejuelos.
- -Se ha **construido la depuradora** (obligatoria), al final del colector de aguas del pueblo.
- -Como estaba previsto se **asfaltó la carretera** , desde el puente hasta la fuente de la Sra. Puri.
- -Está terminada la acometida nueva de **agua potable** , así como los depósitos previstos.
- -Está aprobada una subvención para efectuar la **limpieza interior del río** Hormazuela, desde la raya de Cañizar , hasta la de Manciles.
- -También está aprobada una subvención para **reubicar la carga de agua** para las sulfatadoras agrícolas.

Estadística de lluvias año 2008, con datos y fotos de Jesús López

Un año normal en lluvias, pero que dio paso a un año 2009 muy seco y anormal . Las fotos muestran algunos fenómenos meteorológicos del pasado año.



Carama , en la fría mañana



Débil nevada de Diciembre



Al sol, en el almacén de Gonzalo

DIA		LLUVI	AS RI	ΞC	COGID	A	SEN	VI	LLORI	EJO	EN EL	. AÑO 2	2008					DIA	
	ENERO	FEBRERO	MARZO		ABRIL		MAYO		JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEM.		DICIEM.			
1									28									1	
2	11	7							7					7				2	
3	2	9										4 3		3		2		3	
4			9	Ν			11	Т	6			3		2		3		4	
5	1																	5	
6																12		6	
7	2				15								14	6		21		7	
8					3		17							1		3		8	
9					25		10					15				20		9	
10	3		2		2		16		4							4		10	
11	12											5		11				11	
12														1				12	
13	2				10	Т	16						2			9		13	
14							3											14	
15	7								3							3	N		
16							4		7		3							16	
17			4		12													17	
18			4		13		4									2		18	
19					5		2											19	
20		4			3						5							20	
21					2		5						13					21	
22			9						5									22	
23			10	Ν			17											23	
24														16	Ν			24	
25							8											25	
26			4				3									2	N		
27		17	2				1						7					27	
28					3		2							4	Ν			28	
29					2		2											29	
30			3				2						4	2	Ν	4		30	
31							12						14					31	
	ENERO	FEBRERO			ABRIL		MAYO		JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEM.	OCTUBRE	NOVIEM.		DICIEM.			TOTAL
	40	37	47		95		135		60		8	27	54	53		85			641

Nuestra Web



WWW.VILLOREJO.COM.

Mary Luz, y su hijo Álvaro siguen manteniendo nuestra web. Todo el mundo, previamente registrado, puede enviar contenidos relacionados con nuestro pueblo.

Animamos a todos a actualizar con nuevas aportaciones nuestra Web.

Damos la bienvenida en este último año



Sofía (hija de Fede y Ainara)



Yoel, hijo de María y Santiago



Cristina, hija de Mátías y Rosana



Violeta, hija de Mónica y Alberto



Lucía, hija de Héctor y Ana Belén



Unai, hijo de Oscar y Estela



Angela, hija de Carolina y Roberto



Antonio, hijo de Antonio y Cristina



Luis Mariano, hijo de Aurora y Kevin

Los nacidos en 1958 en Villorejo, nos reunimos y celebramos nuestros 50 años

MariCrescen, Elías, Sagrario, Ana Mari, Carlos, Vicent y Vicente, nos juntamos en el Castillo de Olmillos para celebrar que llegamos a los 50. En Navidad también tuvimos una misa de acción de gracias en Villorejo.

Boda de Leticia y José.



El pasado Septiembre, se casaron en nuestra parroquia Leticia y José, para ellos nuestra enhorabuena



Bautizo de Miguel



Miguel, hijo
de Merche y
Javi, se
bautizó
también el
pasado
Septiembre
en nuestra
parroquia.
Que todos te
veamos
cumplir
muchos
años.

In Memoriam de los que se fueron este año



Purificación Delgado

Manuel Gómez

Sor Andrea Pardo

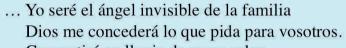
Desiderio Redondo

Angeles Rodrigo

Eva Angelines Rodríguez

Martina Varona

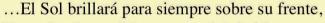




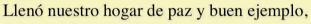
... Convertiré en lluvia de rosas sobre vuestras almas, la corona de oraciones que depositáis sobre mi tumba.

¡ Qué dulce es morir cuando se ha sabido vivir bien! S. Agustín





Y una luz intangible asegurará definitivamente sus fronteras. Vivió la palabra de Dios en una vida de fe y de amor verdadero.



Su dulce fortaleza fue su encanto.

Una escuela de fe fue su regazo, todos fueron dichosos a su encuentro.

Su muerte en el Señor, fue un tierno abrazo, Su vida será eterna primavera....**Hna Visi , a su madre.**



... Les doy las gracias

a cada uno de ustedes por el amor que me brindaron pero ahora Dios dispuso que tengo que viajar solo. Si tienen que llorar, solo lloren un momento y dejen que la fe en Dios conforte su pena . Recuerden que solo nos separamos un tiempo. Mantengan los recuerdos en sus corazones.

Y piensen que aunque no me puedan ver ni tocar... yo estaré cerca. ...

Anónimo



Repaso de toda una vida: Tío Manuel y Tía Paulina

El **Tío Manuel**, se nos fue el pasado 15 de Mayo, antes de que pudiera ver escritas estas letras, que le pedí que escribiera y que con tanto cariño nos ha transmitido.

No es casi nada , recoger toda una vida y la de **Tía Paulina**, en un par de páginas. Pero aquí están

Que sirvan para recordarle siempre, con su labor callada, y sin molestar a nadie .

Pocos sabíamos que siendo alcalde en 1957, con ayuda de D. Mariano (aquel buen médico algo gruñón) ,se llevó a cabo la construcción de las actuales escuelas que todos disfrutamos , en sus diferentes usos.

También condujo el primer tractor que hubo en Villorejo.



Tía Paulina y Tío Manuel, el pasado Agosto en Argaño

Manuel Gómez: Voy a resumir mi vida en cuatro etapas:

- 1º) de mi nacimiento a los 14 años
- 2º) de los 14 años hasta pasar la mili
- 3°) de los 25 hasta los 60
- 4º) de los 60 hasta nuestros días

A los 6 años ingresamos en la escuela, íbamos con mi hermana Fidela, aprender las letras, a los 10 años recuerdo que entre de monaguillo con Antonio Gutierrez y el señor cura que era D. Balbino, él nos daba las preguntas y respuestas en latín, porque entonces se decía toda la misa en latín, y por la cuaresma había una semana de confesiones en cinco pueblos San Pedro, Susinos, Avellanosa, Tobar y Villorejo, había cinco misas, una en cada pueblo.

- En el año 1934 estalló la republica, que era contrario a la religión y si se hacia una procesión tenían que pedir permiso y si ocurría algo ellos no se hacían cargo, recuerdo que yo iba con el que quería a la doctrina, a la Iglesia con D. Balbino de una a dos y después a la escuela, recuerdo que íbamos la difunta Rosario, Marciana, Catalina y no recuerdo mas. Había un señor maestro que se llamaba Don Benito que era de los Tremellos y había estado de fraile, se había salido e hizo después la carrera de maestro y claro para que le dieran escuela tenía que apuntarse a los socialistas, yo aprendí mucho con él fue de los 12 a los 14 años y me quería mucho porque aprendía bien las lecciones.

-Pero en 1936 estalló el movimiento y entonces los de derechas venían a buscarle porque se apuntó a los socialistas pero él no demostró nada porque iba con el señor cura y el practicante y le pidieron informes al señor cura y él le defendió la vida y después estuvo en las fuerzas nacionales. Don Balbino nos daba 25 pesetas a la semana y a las 3 de la mañana los domingos en verano a misa y recuerdo que quitaron el santo Cristo de la escuela cuando la república.

-De 14 hasta los 25......

Después de que salimos de la Escuela, hacer las labores de casa, yo como mis padres tenían muchas ovejas bajar paja del pajar y dejarlo en coloños para cuando vendría el pastor y muchos ratos corriendo por el pueblo, yo como tenía muchos hermanos iban ellos a arar y por el tiempo bueno a segar forraje y a cavar los linares a pala, sembrar patatas y alubias hasta el verano y cuando se hacía la recolección, un año y otro parecido, pero un año recuerdo que estábamos veldando por S. Caprasio que es el 20 de octubre con la máquina del señor Inocencio puedes figurarte como estaría. En esos años estalló la guerra y después de los voluntarios movilizaron quintos, y les llevaron al frente y el día 30 de mayo de 1937.Cañizar de Argaño hoy, Villanueva, Isar, Hornillos, Hormaza, las Quintanillas, Palacios de Benaber, S. Pedro Samuel, , Avellanosa del Páramo, Villorejo , Manciles, Susinos, Pedrosa del Páramo , Citores del

Páramo, Yudego, Villadiego, Manciles, Olmillos ,Sasamon, Olmos de la Picaza , Pedrosa de Río Urbel, Tardajos Y Frandovinez ... los 22 pueblos acudieron al soto de la Virgen a pedir algo elemental y sencillo ; " la paz" y desde entonces , no ha vuelto a cabalgar el monstruo de la guerra. Después del 1939 que terminó la guerra se bajo otra vez los 22 pueblos con sus insignias, pendón, estandartes y cruz, a darla gracias por habernos concedido el milagro y desde entonces a cogido una gran devoción Nuestra señora de Argaño por esta comarca, por concedernos la paz.

Yo en casa de mis padres trabajando en la agricultura, como ya habían venido licenciados los hermanos, se iban casando y mirando su porvenir. Cuando se murió mi padre 1942 el 10 de Agosto paso ese verano y en Septiembre se repartieron las ganancias y cada uno se fue por su lado. Yo como estaba aquí D. Celestino me dijo que había plazas para la legión de aviación, me preparé los papeles y en octubre ingresé. Después de ingresar me llevaron a Ávila a unos barracones que habían dejado cuando la guerra, allí tres meses aprendimos la instrucción, después nos dieron destino y nos mandaron a Barajas a un destacamento para echar gasolina a los aparatos pequeños y allí un año, luego exámenes para cabo y me presente, éramos diez y saque el número uno, me destinaron a Cuatro-Vientos y luego me reclamo para su oficina como asistente y cuando hacía falta para hacer encargos, así estuve tres largos años. Pero como estaba mal para hacer carrera, pensaba pasarme a la Guardia Civil .Me comunicaba con Paulina y decidimos marcharnos al pueblo y casarnos. Ayudando a su padre, para que descansara; yo a ese trabajo ya estaba acostumbrado.



Familia al completo, en la boda de Pili.

... Sr. Manuel y Sra. Paulina



Clinando ajos

Nos casamos el 20 de febrero de 1946 y de nuestro matrimonio han nacido7 hijos , los cuales se han criado en salud, la boda fue bien grata , todos lo pasamos bien : dos días de unión familiar con baile y cada edad según su diversión cartas , baile , juerga...

Los hijos la madre cuidaba de ellos y por el verano nunca estuvieron solos porque los abuelos se encargaban de ellos, teníamos una cabra para darles leche cuando tenían sed, eso por el verano que era cuando la madre iba al campo.

La madre tenía un corazón de carne y al mismo tiempo de hierro por lo mucho que tenía que luchar por venir al campo cansada y luego muchas noches no la dejaban dormir, a sí un año y otro hasta nuestros días.

Compramos la trilladora porque el año anterior vino un verano con mucha paja . Luego juntándonos las fincas conseguimos una subvención del Estado por cada hectárea no en dinero si no en abonos, fue en el año 1959. Ese año gracias a que la compramos empezamos a trillar, el tercer día de Nuestra Señora echamos a suertes y tocó al señor Félix . Lo trillamos todo en tres días lo que se tardaba en beldarlo antes. Después empezó a llover y se estropeó mucho. El tractor (el viejo Steyr), lo conseguimos también gracias a tu tío Nicanor, que tenía influencia , y nos lo trajeron en un camión de mi tío Atanasio , desde Madrid. Luego de adaptarle la polea, pudimos trillar con él.

El carné yo lo saqué porque mi tío que me dejó el libro de conducir y me dio explicaciones (las mas necesarias) y lo saqué a la primera, había unos mas apurados porque les habían suspendido e iban de nuevo. El año 1953, me nombraron alcalde estuve hasta el 1957 y había un médico que se llamaba Don Mariano y se preocupaba mucho de los pueblos y daba subvenciones para hacer escuelas y lo solicitamos y aprobaron, que había unos 50 niños y niñas y en 1957 se inauguró

Ese médico cuando tu naciste le avisaron y estuvo toda la noche en vela y yo estuve con el en la gloria porque la daban unos ataques y no le parecían normales.

Fíjate desde entonces cuantos años han pasado y desde entonces a nuestros días ha ido progresando. Cuando terminó la guerra, España estaba destrozada y todo poco a poco ha ido hacia delante. Tu has estado conmigo metiendo paja juntos para las ovejas y en ese trance se han comprado tres cosechadoras y se quedaron Faustino Eloy y Vicente. Yo me marche a Burgos ya, que ese trabajo es para gente joven, y hemos vivido bien, dando gracias a Dios y a nuestra madre la Virgen María.



Con la mayor ilusión, trabajó Tío Manuel e el monumento de bienvenida

Mis recuerdos, Paulina Quintano Mata

- Mi padre era de Susinos , Pedro Quintano Mata, mis abuelos paternos Miguel Quintano y Felipa Mata, abuelos maternos Felipe Mata y Petra Simón , la única que conocí. Entre Susinos y Villorejo había buenas relaciones por medio de un amigo fue el casarse en Villorejo con María Mata , hermana de tu abuelo Felipe. Yo nací el 31 de diciembre del año 1924 en Villorejo, a los 4 días mi madre murió, así que me crió una tía hermana de mi padre en Susinos (la madre de Visi, mi prima) hasta los 14 meses, cuando mi padre se casó de segundas nupcias con Anastasia Pérez de Tobar desde entonces ella fue mi madre, a pesar de todo tuve buena infancia.

Con buenos vecinos, la Sra Caya, la madre de Benjamín, era como mi abuela. Sr Honorato y su mujer con su hija Nati (que eran cantineros) me cuidaban en verano cuando mis padres estaban en el campo. Al cumplir los 6 años empezamos la escuela con D. Ángel y unos cuantos mas. Cuando estalló la guerra yo tenía 12 años , no había maestros (les llevaban al frente) ; nos mandaron una maestra Da Bienve , con ella aprendíamos a hacer crucetilla , vainicas y otras cosas .. mis compañeras Elo , Patro , Victoria , Orencia y otros ... a ellos mientras tanto les daba geografía , que les sería de mas utilidad ; Antonio Gutierrez , Pedro López , Antonino Mata, y Ángel López ... los que eran de mi clase. Al cumplir los catorce años teníamos que dejar la escuela aunque tengo buenos recuerdos en los recreos jugando al corro, las prendas, las caracolas y las tabas (nuestro juego favorito). El aburrimiento no existía como ahora.



Haciendo morcillas en la cocina vieja

Al empezar la edad adulta como en casa de mis padres había poco trabajo fui donde la sa Petra (que era modista) ayudándola a rematar las prendas y hacer lo ojales. Ella me enseñó el corte y confección, así fueron transcurriendo los años. Me fui relacionando con Manuel; al ir a la mili nos escribíamos , transcurrieron tres años viéndonos solo en verano , los dos meses que estuvo de permiso y quince días en navidades, que estuvo donde su hermana Fidela. Al licenciarse decidimos casarnos porque el estaba solo y mi padre tenía que coger un obrero para hacer la sementera de lacebada. Al casarnos decidimos vivir juntos con mis padres. Así pasamos diecisiete años hasta que el uno de febrero falleció mi padre en el año 63; en el quince del mismo mes falleció mi madre. Para mi fue un año muy duro. Ya teníamos a Pili, Vicente, Tere, Luís y Manolo. Luego llegarían Pauli y Yoli (se llevaban año y medio). Tuvimos que trabajar mucho, entonces no había paro, los mayores echaban una mano cuidando de los pequeños y de los animales. Pili v Vicente avudaban en el campo. Tere v Manolo cuidaban la casa ya que teníamos 200 gallinas y conejos. Todas las semanas venía un huevero de Santibáñez, era de confianza y Tere le vendía los huevos. Después de pagos del pienso ellos disponían del dinero sobrante, para hacer la compra de la semana, cuando iba " el camisas" de Villadiego. Luego cuando transcurrieron los años, se fueron al colegio; Vicente se quedo en casa ayudando al padre, hasta que juro la mili y se caso, entonces nos vinimos a Burgos con Pauli y Yoli para que acabasen de estudiar, luego cuando se casaron, y nos quedamos solos, nos íbamos de vacaciones: a Benidorm, a las islas (en avión) y así ha ido transcurriendo nuestra vida con nuestra familia, numerosa pero muy felices.



En Nuestra Patrona

15 de Agosto ...: Un poco de Historia de nuestra Iglesia dedicada a la Asunción.

Arquitectura de la Iglesia de Ntra. Señora de la Asunción de Villorejo.

Está situada en la parte alta del pueblo., y se asciende hasta ella por dos escalinatas de piedra que desembocan en un pequeño atrio delimitado por un pretil.

Se trata de un edificio Tardorrománico, construido de sillería caliza de las primeras décadas del siglo XIII. De esos momentos sólo se conserva la nave, con arquerías ciegas en el interior (similar a las de Villanueva de Argaño), y canecillos lisos en el exterior, marcando la primitiva altura de sus muros.

En el siglo XVI, se reformó el templo, construyéndose entonces la cabecera, el crucero y la bóveda del tramo más oriental (lado de la puerta) de la nave, tapando algunos de los arcos ciegos y destruyendo otros, merced a la colocación de nuevos soportes adosados a los muros. La construcción de las bóvedas góticas obligó a recrecer los muros con mampostería, quedando los antiguos canecillos muy por debajo de la cornisa actual.

Posteriormente, en el siglo XVIII, se reformaron las cubiertas de los dos últimos tramos.

En el lado sur, se halla , la antigua portada , formada por un arco de ingreso apuntado y tres arquivoltas de bocel , separadas por otras más finas, decoradas con un curioso motivo de semicírculos afrontados u ovas, que se repite también en las parroquias de Arenillas de Villadiego, Villusto y Fuenteúrbel. Apoyan las primeras , sobre tres pares de columnas con capiteles de hojas planas, rematadas en volutas de grotescos mascarones de rasgos antropomorfos. Cerrando el conjunto, se dispone una chambrana de tacos. La talla de estos elementos , evidencia la participación de un cantero con escasos recursos técnicos , que desarrolla su actividad en la primera mitad del siglo XIII.

Realizado por PLHH

Bibliografía : Martínez Garrido 1983b, doc. 308. Martínez Díez 1981 t.II pag 246-247. Martínez Díez 1987, p 330. Serrano Pineda L. 1935-1936, t. III, p. 326.



Portada (Al Sur)



Vista general



Mascarones de la portada



Detalle de arcos

El Rincón de la Historia

Las dos primeras referencias escritas de nuestro pueblo , Villorejo



Arcadas de antiguas casas

Tras la repoblación de la Meseta por los Foramontanos, se van efectuando los primeros asentamientos estables. El decidido avance repoblador, hacia el Duero, no siguió los mismos métodos que durante la primera salida de las montañas cántabras. No era ya decisión de los hombres libres, sino que partía del Rey. El cual confiaba a un infante o conde las tareas de repoblar las aldeas abandonadas o fundar nuevas; trayendo para ello gentes del Norte o bien huidos del Sur

En estos siglos IX-X y los dos posteriores nacen las mayoría de nuestros pueblos. Así lo atestiguan ya las primeras referencias escritas que poseemos. Recogemos las dos primeras que hacen mención a Villa Ouregio (el nombre original de nuestro pueblo, hace ya casi 10 siglos).

Primera referencia escrita : 6-IX-1135, "Et in villa Ouregio", nombre que Martínez Díez, interpreta como diminutivo de Ouro, un antropónimo que según el mismo autor, está atestiguado en los diplomas de Sobrado.

Segunda referencia escrita: Junio 1193, Documento en el que Rodrigo Sánchez cede al obispo D.

Marino y a la catedral de Burgos su propiedad en Quintanaortuño **et in Villa Oreio**, como agradecimiento a los servicios recibidos por el prelado.

Reproducimos el Texto, tal como aparece en el documento original:

In nomine Patris et Filiis et Spiritus Sancti, amen. Ego Rodericus Sancii spontanes voluntate, pro remissione peccatorum meorum, do et concedo Deo et beate Marie Burgensi ecclesie et tibi Marino, eiusdem ecclsie episcopo, succesoribusque tuis, totam mean hereditatem quam habeo in Quintana Fortunno et in Villa Oreio cum solaritus populatis et populandis, cum montibus et fontibus, cumingressibus et regressibus et cum omnibus suis pertinenciis, ut habeatis ey possideatis illas hereditates supradictas iure hereditario in perpetuum.

Et hoc facio propter multa bona sevicia quod a vobis accepi et cotidie accipio, et pro tertia

Sant Johanis de Sarza Agusta quan cum hereditate vestra de **Villa Oreio** michi in prestimonium omnibus diebus vite mee dedistis, tali conditione ut post mortem meam predictas hereditates de Villa Oreio, tam meam quam vestra, cum frustibus in eis repertis et cum tertia Sant Johanis, Statim integre et absque omni contradictione ad burgensem ecclesiam revertatur.

Facta carta junii era Mª CCª XXX 1ª, regnante rege aldefonso cum uxore sua alienor regina et filio suo Ferrando in Toleto et in Conca et in Burgis et in toto regno suo. Huius sund testes: Ennenco García de Tamaio, Petrus Sancii, Didacus Lupi, nepos Roderici Sancii, Petrus Petri de Cereso, Gutier Carnero, Egidus de Ovirna, Dfiag Roit de Salas, García Frrandi Dormaza, Ordinius filius eius don Armillo et frater eius ferrandus Ferrandi, Garcia Lupi del çediello, Ferrandus Roderici de Palacios, Albarus Petri, Dominicus Dominicis Dominicus filius Petri Salvatoris.

Egidus d Taida. Johanes de Riolaredo, esccripsh (14)El obispado de Burgos y la Castilla primitiva Luis Serrano , Tomo III Pág, 326

Poesía, relatos y otros.

Recogemos en esta página una breve explicación de la Hna Trini, sobre el libro "La espiritualidad que vivimos", que junto

a la Hna. M. Serneguet, han publicado. Nos comenta cómo surgió la idea, su objetivo y un breve resumen de su contenido.





M. D. Serneguet Sanfelix rsj, M. T. Ruiz Mata, rsj, La espiritualidad que vivimos, comentario espiritual a las constituciones, Religiosas de San José de Gerona, Madrid 2007.

Este libro recoge la espiritualidad que se ha ido manifestando a través de las distintas Constituciones que ha tenido el Instituto de Religiosas de San José de Gerona desde el primer reglamento Provisional de 1872 hasta las Constituciones actuales aprobadas el 18 de marzo de 1984.

La idea de escribir estas páginas, viene del Capitulo General de 2004, que pide que se escriba un comentario espiritual de las constituciones para profundizar en ellas y para que las formadoras de los diferentes países tengan unidad en la formación inicial. Para cumplir este objetivo, la Madre General Maria Martínez pensó en las dos autoras que acogieron con gusto la idea

Durante un año 2006-2007, me servía de tema de reflexión y estudio tomando notas de lo que cada me llegaba, repasando la doctrina de la Iglesia sobre la vida Consagrada confrontándola con nuestras constituciones. Con H. Amparo Serneguet, tuve tres encuentros en la Comunidad de Roma para trabajar juntas.

El contenido no es un examen exhaustivo analizando todas las fuentes de las diferentes Constituciones, sino una reflexión de lo que han vivido las Hermanas desde el inicio del Instituto y que actualmente vivimos o deseamos vivir. Contiene 8 capítulos siguiendo el orden de las Constituciones actuales.

En el primer capitulo, desde la historia, quienes somos?, contiene de forma somera la narración del inicio del Instituto y la fragua de los distintos textos constitucionales que a lo largo de los tiempos hemos tenido. El Carisma que Maria Gay había recibido lo describe el Obispo de Gerona en el Reglamento Provisional cuando ve que algunas piadosas jóvenes volaban a la cabecera del enfermo, le aliviaban y con el acento de su voz y palabras sembraban la paz en su corazón. El ver lo que hacían las Hermanas y cómo lo hacían suscita a otras jóvenes a unirse a ellas con el mismo objetivo de "velar enfermos" sembrando la paz en su corazón.

Con el segundo capitulo abordamos desde nuestra espiritualidad cómo entendemos la vocación y cómo la han ido viviendo las Hermanas a través de la historia. Seguidamente se responde a las preguntas cómo la joven puede discernir la voz de Dios entre las miles voces que sienten cada día y cómo llegar a ser Religiosa de San José de Gerona.

La espiritualidad de los votos, castidad aceptada por amor del Reino de los cielos, pobreza participando en la pobreza de Cristo, obediencia que expresa nuestro deseo de entrar plenamente en el proyecto salvador de Jesús es el tema del cuarto capitulo.

Piadosas jóvenes, llama el Obispo Constantino Bonet al ver lo que hacían, cómo lo hacían y por qué lo hacían. En el fondo de la actividad está el "por qué" lo hacían y ese es el verdadero fundamento: *inspirándose el Instituto en la forma más propia de la caridad os comprometéis todas principalmente a servir y velar enfermos... mirando en ellos a Jesucristo vuestro Esposo* (Constituciones 1984, 146). La vida de piedad estará cimentada sobre el objetivo de "Trasparentar el amor misericordioso de Cristo" que ha de encontrar su luz y su fuerza en la contemplación del mismo Cristo. De la vida de piedad según nuestra espiritualidad trata el quinto capitulo.

Sigue el tema de la Comunidad: el lugar donde nos hacemos hermanas. Si la vida común tiene su sentido en la caridad, esto implica llevar las unas las cargas de las otras, el fomentar el apoyo mutuo, las relaciones de amistad, la colaboración fraterna. Todo esto exige atención y aprendizaje.

El apostolado es el amor hecho servicio (Cons. 1984,140), la historia de la caridad que escribieron nuestras hermanas, frecuentemente con sacrificio, se plantea en el capitulo siete. Por ultimo el servicio de la autoridad, estilo de gobierno del Instituto, actitudes de las Superioras, sus tareas y la misión de animación.

El libro ha sido traducido en francés para las Hermanas de las comunidades de África.

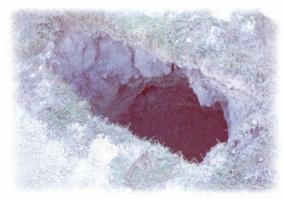
Las autoras, por su parte, nos sentimos contentas de haber cumplido, una obra útil para cada Hermana y en especial para las formadoras, y de haber contribuido, aún en mínima parte al crecimiento espiritual.

Hna Trini

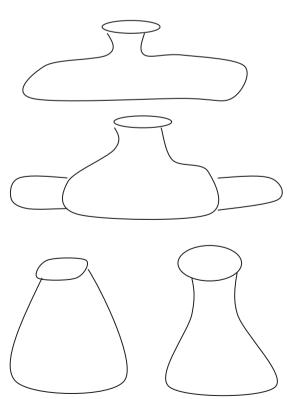
Tradiciones: Los silos



Silo aparecido en la pared de las eras Bernardas, en la excavación del almacén de Faustino



Silo aparecido en la era de Gonzalo hace pocos años. Muchas vueltas con el trillo dieron, antes su padre Avelino y su familia, pero apareció no hace mucho tiempo.



Formas de silos encontrados en Isar y Villorejo

La primera vez, que muchos de nosotros, de niños, vimos uno, nos sorprendió y nos hizo pensar e imaginar en las historias de los cuentos. Aparecían como tantos otros haciendo las labores de labranza. En todos los alrededores del pueblo, en las eras, tierras cercanas, al hacer obras y demoliciones han seguido apareciendo muchos más. Que se lo comenten a Gonzalo, que en la era de detrás de casa(foto inferior), un buen día, casi se le cuela la rueda del tractor.

La primera foto corresponde a uno de los varios que aparecieron en la construcción del almacén de Faustino en las eras Bernardas. Puede apreciarse perfectamente las lanchas de la boca y la forma que tenía este silo en su interior. (Por Luis Carlos Rodrigo y Alberto López)

Silo, palabra procedente del latín sirus y del griego siros. Estos recintos, de origen incierto, normalmente se excavaban en tierra preferentemente caliza o arcillosa, que fuera porosa y no dejará pasar la humedad.

Estos "agujeros hechos en el suelo", fueron utilizados en todo tiempo con muy diversos fines:2

A. Como lugares de enterramiento de fardos funerarios.

B. Como graneros, silos o cías, bien en función de despensa temporal o para guardar el grano ante un peligro inminente, o como almacén para las simientes de la siguiente campaña cerealista.

C. Como lugares para esconder joyas o herramientas.

D. Para líquidos (aceite, vino, agua), en cuyo caso sería más propio llamarles aljibes.

Plinio, que contando las variadas costumbres de todas las provincias del mundo Romano, decía que se "usan para conservar sin daño los granos".

La forma de utilizar estos hoyos como silos pudo ser:

1º Colocar dentro de las fosas unos recipientes de cerámica para el grano.

2º Forrar el interior del hoyo con arcilla.

3º Almacenar directamente el grano.

Los autores Peña-Chocarro, Zapata, González e Ibáñez investigaron estos elementos que aún se utilizan en Marruecos y nos han aportado un detallado informe de su uso.

Una vez limpio el interior se enlucían las paredes con una mezcla de tierra, paja, moyuelo y agua, o bien barro y excrementos de vaca. Tras el enlucido se metía un pequeño fuego para secar las paredes. Luego se forraban estas con paja que se sujetaban con varas de cañas que recorrían todo el perímetro en diversas alturas a modo de zunchos, con el fin de aislar lo más posible el grano de la humedad de las paredes. Igual se hacía con el fondo.

Se llenaba con el grano bien prieto y se añadía paja bien tupida hasta la boca. Luego se cerraba con una gran piedra y una capa de barro con excrementos de vaca. Era muy importante que no pasara al interior nada de oxígeno, de forma que la respiración del grano se efectuara únicamente a costa del aire encerrado en el interior al principio. Parte del grano interior comenzaba a germinar, sobre todo el colocado más cerca de la superficie y las paredes, con lo que consumía en este proceso de germinación todo el oxígeno interior y producía anhídrido carbónico, deteniéndose en ese momento este proceso de germinación y creando en el interior una atmósfera estable que garantizaba la buena conservación del resto

Si entraba humedad o algo de oxígeno el proceso de putrefacción comenzaba de nuevo hasta llegar de nuevo a estabilizarse, siempre claro está a costa de alguna pequeña cantidad de grano.

... Los Silos



Los silos se comenzaron a usar en la Edad Media, para almacenar grano

Muchos autores afirmaban que este sistema de conservación era para tenerlo largo tiempo, y no se podía abrir y cerrar, por lo que solamente se abría para su consumo, pero la experiencia de los profesores antes citados indicaba que en Marruecos los silos se abrían cada cierto tiempo (cada 3 o 4 semanas y como máximo cada dos meses) con el fin de extraer parte del grano. Como consecuencia cada vez que se abría germinaba la capa de grano situada en la parte superior, que se eliminaba después en las sucesivas aperturas y este material se daba a los animales.

Estos silos marroquíes solían tener una boca de unos 0,8 m de diámetro, capaz para poder entrar por ella una persona, un diámetro interior de unos 3 metros y una profundidad entre 5 a 6 metros. Su capacidad era variable, pudiendo contener hasta los 1.000 kilos de cereal. Sobre ellos se construía una especie de montículo que servía para indicar su ubicación, esto en los que se

hacían en el exterior de la casa, ya que los del interior se buscaban por medio del sonido, simplemente golpeando el suelo.En estos silos se guardaba trigo, cebada, garbanzos, habas, etc. que constituían la reserva alimenticia de la familia o la comunidad.



Detalle de las losas de cierre, silo eras Bernardas



En zonas rocosas, los silos se hacían horadando la roca

Silos en Villorejo e Isar.

Los primeros silos tiene su origen en la Edad Media como graneros. Según he podido averiguar lo mismo se hacían dentro del pueblo, en las casas, que en las afueras del mismo. Por lo general las dimensiones y la forma no tenían ninguna regla a seguir. Una boca redonda de unos 50 cm de diámetro era tapada con lanchas o piedras planas. El interior de la mayoría de ellos en simple forma de calabaza o bien cónica. Algunos se hacían con cavidades laterales. Las dimensiones varían bastante, dependiendo del lugar donde se hicieran. En los hechos debajo de las casas casi parecen bodegas por las dimensiones, una boca de entre 50 y 100 cm y el diámetro de hasta 4 m con una altura de 1 a 1,5 m. Los hallados fuera del casco urbano son más pequeños, boca de 50 cm, diámetro de unos 2m; algunos de estos con túneles de hasta dos metros de largo por unos 50 a 70 cm de circunferencia. Una peculiar característica, en todos ellos, es el no existir una estructura de sujeción de los huecos; solo la propia tierra. Dependiendo del grado de humedad visto al excavar se oreaba con fuego, que a la vez reforzaba las paredes; después el suelo se cubría con paja de centeno, que al parecer es la mejor para aislar. Usados regularmente para guardar granos y semillas secas. También utilizado para el estraperlo o mercado negro, después de la guerra civil o también para evitar las requisas. Recientemente he leído que probablemente silos, eran utilizados por los vencidos en la guerra civil para esconderse.

Alberto López

Repaso en fotos



Comida 17-08-08



Dianas 2009



Comida 17-08-08



Final de Fiestas



Taller de galletas



Comida 17-08-08



Cortando jamón cena 16-08-08



Excursión a Santander



Exposición de cuadros religiosos



Los peques disfrazados



Todos los dusfraces 2008



Grupo Trigal en su recital



Acampada en Ontean



Visita a a la Virgen de Argaño



Comida 17-08-08



Comida 17-08-08

s del último año



Comida 17-08-08



Comida, S. Quirico, Junio 2008



Remojón a Flores en el río



Baño de espuma, con Cañizar en pleno



Baño de espuma



Bonito espectáculo de Danzas: Debla



Mónica, José Luis y Eloy, en concierto



Echando una brisca



Momento de relax y charla



Misa de Navidad Diciembre 2008



Taller de Plantaciones en Navidad



Jóvenes , Navidad 2008



Excursión en coches a OjoGuareña



Morcillada en navidad



Coro en Agosto de 2008

Memorias de un viaje al Centro de África por Luis Miguel Gómez, en Uganda



Luis, en su labor de coordinación de las tareas que llevan a cabo los Hemanos Menesianos en el mundo, ha estado este año visitando los centros que la congregación tiene en Uganda. Nos aproxima a una realidad, que a veces sólo conocemos por los reportajes que nos llegan por la tele. En medio de las grandes desigualdades existentes en el país, los Hnos se esfuerzan en educar a los jóvenes que luego decidirán el futuro de este país.













Fotos: distintas instantáneas de los centros de los Hnos menesianos en Uganda.

Después de un largo y ajetreado viaje vía Ámsterdam y pasando por Nairobi (**Kenia**) a las 23, 00 h. llegué a Entebbe **(Uganda)** ,en el aeropuerto me estaba esperando el Hno Vincent (religioso menesiano) y de allí nos dirigimos **a Kisubi** , donde residen varias comunidades de HH Menesianos (la comunidad del postulantado, dos comunidades de Religiosos, la comunidad del Escolasticado y cuatro obras educativas o colegios).

A la mañana siguiente cambié la hora del reloj, pero no la del móvil que ejercía de despertador y cuando me desperté, no a la hora convenida me dirigí a la iglesia y después al desayuno en la comunidad ,en un segundo viaje me acercaron a Nabninoonya (un lugar cerca del Lago Victoria en medio de la "selva domesticada" y pude saludar a los participantes de la Conferencia General en la que participaban todos los Provinciales de la Congregación . En total un grupo de 16 más el Consejo General en pleno.

Nabninoonya es un lugar de descanso que los HH tienen al borde del gran lago Victoria y a pocos kilómetros de Kisubi. El lugar es paradisíaco, una vegetación frondosa, árboles gigantes, monos en ellos, marabues, garzas, mosquitos en abundancia, botecitos pescando, etc. Un lugar ideal para encontrarse y experimentar la fraternidad universal.

Apreciación personal. En esta reunión y estancia en Uganda es de agradecer y tener presente la calidez de la acogida de los Hermanos de Uganda en la persona de su Provincial: Hno Vincent y de las distintas personas que allí trabajan, su sencillez, su paciencia y su servicio delicado.

31 de marzo Hoy fue un día de "toma de contacto y de encuentro". Por la tarde algunos nos encontramos en Kisubi y más precisamente en la Universidad, dirigida por el Hno Francis de EEUU. Allí se imparten distintas carreras. Muchos son religiosos y religiosas que se forman en este centro, más de 20 Congregaciones distintas y otros muchos laicos con el fin de poder impartir luego clase en los distinto colegio del país. Algunos de ellos viven internos en el lugar a modo de colegios mayores; también los profesores tienen su espacio para residir

La tarde la dedicamos a visitar el **colegio St. SAVIO**. Un colegio de primaria (de 1º de primaria a 6º que está en el lugar). Niños de buena posición económica. Viven internos, al mismo estilo que el resto de muchos colegio, tres meses internos y uno de vacaciones o visita a sus casas, los viajes son caros y las situaciones familiares muy adversas. Los domingos, algunas familias vienen a compartir un rato con ellos de visita. Son más de 800 niños y todos chicos, se los ve contentos. Luego visitamos el **colegio Kisubi boys**, escuela de primaria también. Allí los niños están todo el día, pero duermen en sus casas. Son los pobres del lugar. La escuela no dice lo contrario. Los educadores y HH que allí trabajan, se mostraron amables con nosotros. Tuvimos un rato para intercambiar con los niños y ellos con nosotros . Esto fue lo mejor.

Por último visitamos el **colegio St. Mary's College Kisubi (SMACK).** Un colegio de secundaria de 12 a 16 años. Solo chicos. 1200 internos. La mayoría viene de Kampala –capital-. Son chicos de "buena posición". Todos impecables en su presentación. Respetuosos. Ubicados. Unos señoritos ingleses. Por la tarde hacen deporte, fundamentalmente rugby, poco fútbol, tenis, balón volea, coro, etc. Imaginarse esa escuela, es como un pueblo, en construcciones y población. Jardines por doquier. Dicen que es la mejor escuela de Uganda. El vicepresidente de la nación, es antiguo alumno del colegio.

... con Luis Miguel Gómez en Uganda.

Allí conocimos a uno de los HH mayores de Uganda, un encanto el hermanito, un viejecito sabio con su sotana blanca, el crucifijo al pecho y una sonrisa contagiosa... el tiempo para el no cuenta....

Apreciación personal: Los contrastes son grandísimos entre los colegios. La solidaridad interna, un gran desafío.... Mucha ilusión y ganas de trabajar y salir adelante, necesitados de ayuda y dar un empujón para organizarse

Del 1 al 4 de Abril

Días de trabajo, de reuniones de los miembros de la Conferencia General con los Ecónomos de la Congregación.

Tema: Presentación y situación general de los distintos países donde estamos establecidos Creación del fondo solidario con el fin de poder ayudar a países más necesitados

Ritmo de vida y comidas

Levantarse a la 6 h de la mañana. Oración a las 7 hs. y luego desayuno (estilo inglés). 8,30 iniciamos el trabajo de la mañana hasta las 11,45 con un corte al medio. Misa a las 12,15 y posterior almuerzo (de todo, pero siempre lo mismo: sopa, arroz, fideos, puré de patatas o matooke –puré de bananas bien seco, una salsa, queso, verduras crudas varias, algo de carne o pescado –trocitos pequeños-, postre: pedacitos de sandía, papaya, piña, mango o bananas). Un rato de descanso y a las 15, 15 iniciábamos el trabajo hasta las 18,30 hrs con un corte en el medio. Oración a las 19 hs y posterior cena (igual que el almuerzo). Y vuelta a Kisubi donde algunos nos alojábamos

A modo de conclusión

- . Después de haber experimentado la fraternidad y la vida compartida junto a los Hermanos que tienen la responsabilidad de animar la vida en los distintos continentes y países donde estamos presentes los Menesianos, les comparto lo siguiente
- La formación permanente es una clave de más vida para todos
- La vida de la Congregación se juega en la vida y significatividad de cada comunidad
- · Sin la célula originaria es imposible la vida en el cuerpo todo. Es por ello que nos debemos preguntar, dónde queremos estar juntos.
- · Sabemos que las personas valoran mucho nuestra entrega, nuestro trabajo, nuestra presencia, pero la realidad nos dice que no hay jóvenes que quieran ser Religiosos
- · Necesitamos apostar fuertemente con recursos y con personas. Aquí en África hay personas, vida, ilusión... necesitamos estar cerca de ellos
- · Es decisivo que los Religiosos contemos con un Proyecto de Misión, que una voluntades y corazones y nos haga vibrar en sintonía con el carisma para el que fuimos fundados: Dar a conocer a Jesús a través de la educación de los niños y jóvenes.

4 de abril: Hoy día de descanso, eso nos dijeron, pero la paliza fue grande. Visitamos dos escuelas y tres comunidades de HH. La primera en Kasasa. Una obra pequeña, sin ayuda estatal. Chicos de clase social baja, muy cercanos, afectuosos. Viven internos (viven internados en el lugar durante 3 meses, luego 1 mes de vacaciones y otros 3 meses, y así sucesivamente.) chicos y chicas. Hay en el lugar una comunidad de religiosos. Trabajan en el colegio. También está en el lugar el noviciado. 6 jóvenes, 1 Tanzano y los otros Ugandeses.

Luego nos fuimos a Kitovu, al colegio St. Henry's. Un colegio de chicos. 1040 alumnos. También internos y al mismo ritmo. Primaria y secundaria. Un mundo de alumnos y de instalaciones. Propuesta educativa bien aceptada. Un espectáculo verlos moverse, hacia las habitaciones, hacia el comedor con su plato en la mano, comiendo, jugando distintos deportes, etc. Cada pabellón de habitaciones está vigilado por un jefe de disciplina, un alumno mayor el cual tiene mucha autoridad.

Por la tarde visitamos otro colegio en Kabojja (Kampala). Internado , niños de primaria, 850 internos, igual sistema que los anteriores. Nos pegó fuerte la calidez y sencillez de la acogida de los HH y de Kabojja, danza, música y una orquesta con más de 50 instrumentos locales. Chicos de un nivel medio. Genial puesta en escena de los peques. Al final pasamos revista a los diferentes grupos que desfilaron , mucho orden, recepción de los HH y de un grupo de profesores . Música y danza típica (algo así como la danza del ñandú... vestían como ñandúes). Apreciación personal: compartimos el almuerzo con los HH en otra comunidad. Atención preferencial. Realidades que te sorprenden y desconciertan.

Me gustó la visita. Hno. Luis Miguel Gómez

Unos pocos datos sobre UGANDA



La República de Uganda es un país en la parte centro-este de África. Limita al sureste con el Lago Victoria, al este con Kenia, al norte con Sudán, al oeste con la República Democrática del Congo y al suroeste con Ruanda y Tanzania. La capital de Uganda es Kampala. Tiene 27,5 millones de habitantes.

Tiene considerables recursos naturales, incluyendo suelos fértiles, lluvias regulares y grandes yacimientos de cobre- y cobalto. La agricultura es el sector más importante de la economía, empleando más del 80% de la fuerza de trabajo, con el mayor ingreso proveniente de la exportación de café. Desde 1986 el gobierno (con el apoyo de otros países y agencias internacionales) han estado actuando para rehabilitar una economía diezmada durante el régimen de Idi Amin y la posterior guerra civil.







Instantáneas : Centros de enseñanza y atardecer en el lago Victoria

Cómo ven Villorejo, los que hace años y sin ser del pueblo, se quedaron a vivir entre nosotros.

Por José Manuel Gil y Begoña Millán





Hola a todos:

Ni mi familia ni yo tenemos antiguos recuerdos de Villorejo ni de sus habitantes, y no podemos contaros ni anécdotas ni costumbres antiguas, pero me animo a escribir estas líneas para contaros nuestra experiencia desde que estamos con vosotros en este pueblo.

Cuando decidimos comprar una casa en Villorejo, no conocíamos a nadie, incluso el nombre del pueblo nos era desconocido, fue por casualidad, creo yo, que acabáramos en este bonito pueblo, o quizás fue el destino.....; quien sabe!

Pero un buen día aparecimos en este pueblo con un poco de miedo y mucha ilusión, Comenzábamos una nueva aventura y no sabíamos lo que nos íbamos a encontrar y lo que encontramos no pudo ser más satisfactorio, de verdad.

Encontramos a gente que nos recibió con amabilidad y nos sentimos integrados en el pueblo desde el principio.

Recuerdo con agradecimiento las primeras partidas de cartas por la noche en el bar, los paseos por la tarde con las mujeres y con todo el que quisiera apuntarse, la ilusión con la que se celebran las fiestas, las risas en las clases de mimbre, las excursiones etc.

Nunca nos faltó un consejo con la huerta, una buena conversación en las tardes de verano, incluso una larga partida de mus de vez en cuando.

Y en las muchísimas cenas, meriendas y comidas que se organizan siempre nos hicisteis sentir que éramos bien recibidos. Gracias

Aprovechamos esta nota para felicitaros por vuestro pueblo, os aseguro que la mayoría de los familiares y amigos que nos han visitado se han sorprendido gratamente por lo cuidado y bonito que está el pueblo, al cual ya consideramos un poco nuestro.

Por nuestra experiencia, animamos a quien no conozca Villorejo que se acerque a conocerlo y a quien hace tiempo que no viene, que regrese, que aquí se recibe bien a todo el mundo.

Un saludo.

José Manuel Gil y Begoña Millán

Nuestra Naturaleza: El NOGAL



Es un árbol que se da bien en Villorejo. Basta ver los que hay en las huertas del pueblo , en las laderas de las alberizas. Además de su buena presencia como árbol, aporta dos cosas buenas adicionales : su fruto , muy nutritivo y fácil de conservar durante años en los desvanes y su madera, apreciada en la fabricación de muebles de calidad y en siglos pasados para figuras ornamentales en las Iglesias : retablos , figuras, bancos, etc..

Se amontonan los buenos recuerdos de la recolección y apaleo de Octubre, las manos manchadas de amarillo verdoso, de tanto pelar las cáscaras de las nueces, las subidas al Castillo en otoño y primeros días con el Tío Celestino, para ver si el viento había tirado algunas nueces del Nogal del palomar del Tío Constancio.

Y todos disfrutamos de ese nogal de la huerta de Gaudencio y Masi, que hemos declarado "especie protegida".

Refranero y dichos

"Sábele bien y hácele mal a mi borriquito hoja de *nogal*"

"A la sombra del *nogal* no te pongas a recostar"

"Palo de *nogal*, quiebra costilla, no hace señal"

"El villano y el *nogal*, a palos dan lo que han"

"Al poder le ocurre como al nogal, no deja crecer nada bajo su sombra"

"No hay árbol como el *nogal*, ni fruta como el madroño, ni cosa que encaje mejor que lo que sabes en él"

"Por San Urbán vendimia tu *nogal*"

"El cura y el *nogal*, lejos del corral"

"El pobre semeja al *nogal*, que es apedreado de todos"

"En tierra de señorío, almendro y guindo; y en tierra real, moral y *nogal*"



En Cairncastle, Irlanda del Norte, hay un raro y viejo nogal en un cementerio, dicen que nació de la semilla que un náufrago allí enterrado llevaba en el bolsillo . Este náufrago era marinero de la fracasada Armada Invencible, que pretendía conquistar las Islas Británicas.

ORIGEN: Natural de los bosques europeos, sobre todo predominante en el suroeste del continente, el nogal es un árbol que se identifica fácilmente con el clima y la cultura mediterránea.

DISTRIBUCIÓN: originario de Asia, su distribución por Europa se atribuye a los romanos, ocupa gran parte de Europa excepto la zona norte, se extiende por China y en general por el centro de Asia llegando hasta el Himalaya. En América ocupa desde Canadá hasta el sur de Estados Unidos, no faltan ejemplares distribuidos por la América Latina. En general se puede decir que se extiende por gran parte del hemisferio norte . **En España** se localiza en las zonas bajas del norte y en las montañas del sur de la Península. Su madera es muy apreciada por su belleza y calidad, y su fruto, la nuez, que madura entre agosto y octubre, es uno de los alimentos más apreciados en la cocina.

Este enorme árbol, de gran longevidad y que puede superar hasta los 30 metros de altura, tiene una amplia copa y denso follaje, por lo que permite ofrecer sombras grandes y compactas. Por eso, son especies ideales para instalar en los jardines, ofrecen belleza a la casa y proporcionan una silueta elegante que protege del sol. Por lo general, los nogales crecen más o menos dispersos, sobre todo cerca de los ríos, y rara vez forman bosques.

Sus hojas son caducas y de color verde en ambas caras. La flor nace entre abril y mayo, y el fruto comienza su eclosión en agosto. Éste nace con la piel verde, y dentro encontramos la nuez, formada por dos valvas leñosas.

Su hábitat natural se encuentra en una altitud de hasta 1.500 metros, con suelos preferiblemente sueltos y ricos en nutrientes. Requiere climas húmedos, pero que no encharquen el suelo, que casi siempre será bastante profundo. Aguanta hasta 30° C, y resiste climas extremos y las heladas.

Su fruto: LA NUEZ

Su fruto es la nuez, apreciada por su fruto aceitoso, posee una superficie rugosa y dura. Por termino medio un nogal maduro puede dar entre 20 y 40Kg de fruto.

Madera de Nogal : Tiene una densidad media, entre 650 y 700 Kg/m3. Considerada semidura, la velocidad en el secado es lenta pudiendo dar lugar a deformaciones y hendiduras. Es relativamente resistente a hongos pero no así a insectos. El grano es recto o en todo caso ondulado. Se utilizo de siempre en la fabricación de muebles por su excelente acabado, es frecuente ver esta madera en altares y mobiliario de iglesias, también en la fabricación de culatas de armas de fuego. Hoy en día se usa laminada en chapas para revestir aglomerados o maderas de peor calidad, en la fabricación de artículos para el deporte, pianos, puertas, molduras, etc.

19

Nogal



Nogal de las escuelas o de la huerta de la Sra. Emiliana



Área de distribución del Nogal en el mundo

CULTIVO

Los nogales se propagan por injertos y por semillas. Para que se multiplique por semillas, no hay más que elegir las mejores nueces y eliminar lo que recubre la nuez. Se dejan en arena, se maceran y se abre la cáscara. Se pueden disponer de dos a tres semillas por hoyo durante dos años hasta la aparición del pie.

Las labores para sembrar nogales deberán hacerse varios meses antes de cultivar y sobre la superficie seca. Los suelos profundos necesitan ser desfondados ,para cultivar nogales. Si el suelo es superficial, podemos roturarlo en la parte más profunda sin voltear el suelo. Los suelos arcillosos tendrán que ser bien drenados.

No debemos olvidar eliminar cada cierto tiempo las malas hierbas. Durante el crecimiento, necesitará podas periódicas que sirvan para darle forma -en copa-, aumentar su vigor, así como la producción del fruto. La mejor época para podar es tras recolectar las nueces.

Para que los nogales crezcan fuertes y produzcan ricas nueces, el riego es fundamental. Debemos tener constancia siempre de la humedad del suelo y evitar que esté mucho tiempo seco. Durante las seis semanas tras la floración no podemos dejar de regar el árbol, ya que de este agua depende el tamaño que posteriormente tendrá la nuez.

RECOLECCIÓN

La recolección de las nueces se produce de septiembre a octubre. Normalmente cae al suelo, o bien se varea, siempre evitando que la nuez se quede más de tres días en el suelo. En las grandes producciones de Estados Unidos y Francia se utiliza la recolección mecanizada.

PROPIEDADES DE LA NUEZ

Las nueces son frutos muy ricos en aceite: éste tiene además un sabor dulce y agradable. Los subproductos que se extraen sirven para la alimentación animal, así como la fabricación de productos químicos para cosméticos. Con el cocón, la cáscara que cubre la nuez, se realiza nuecino, un licor de propiedades febrífugas.

La medicina natural recurre a las hojas y los cocones se pueden elaborar remedios naturales con características astringentes, vermífugos y contra la ictericia. Las almendras contenidas en la cáscara se comen también verdes y secas, y se utilizan para elaborar un sinnúmero de postres. La nuez, tiene omega 3 y 6, vitaminas A, B, B6; minerales como el cobre, el magnesio, el calcio y

el potasio, y proteínas. Por Sindo Gómez y L. Carlos Rodrigo



EL NOGAL

Un nogal que había crecido al pie de un camino y al cual los caminantes herían a pedradas para tomar sus frutos, dijo para sí suspirando:

-¡Infeliz de mí que todos los años me atraigo injurias y dolores! -

MORALEJA

Nunca seas rudo con quien generosamente te ayuda.

El viejo Nogal

La rutina del viejo Nogal Allá en el claro, donde siempre podemos encontrar algún que otro animal, tiene sus raíces el gran y viejo nogal. Si queréis saber su día a día, lo que os diré habréis de escuchar.

Al amanecer, cuando empieza el alba, hemos de acabar. ya comenzamos, el ruiseñor canta. Se ve husmear un pequeño ratón; investigar el gris hurón.

La ardilla busca frutos, las hormigas piedras llanas. Tranquilos duermen erizo, búho y rata en escondrijo.

Al atardecer se ve pasear un zorrillo, busca algunos ratoncillos, para que su tripa llena esté.

De noche se hace, Pero ya hemos vivido la jornada de un árbol, la jornada del nogal.

Fotos para el recuerdo



Mozos Villorejo, años 1955-60



Sra. Marciana y Sr. Máximo, en su boda (1939-1940)



Seminaristas salesianos, año 1955-60. PP Agustín Mata en primera fila

Por el valle del Hormazuela

Coculina



Vista general de Coculina

Coculina es el pueblo donde nace el Hormazuela, nuestro río. Tres fuentes, con más o menos agua (según el año), juntan sus aguas a la salida del pueblo, para dar origen al Hormazuela.

Un pueblo bien arreglado y cinservado, situado en un lugar de trasnsición a la montaña de la peña Amaya. Lo recordamos de pequeños, porque de allí traían la arena y grava, para hacer las obras en Villorejo.

Cinco vecinos quedan en invierno, y muchos vienen en verano a celebrar las fiestas de Agosto. Los molinos de viento, han aportado fondos y dinero para conservar en muy buen estado el pueblo, hacer un parque en las afueras y tener un buen local de la asociación de vecinos



En las calles de Coculina



Parque en las afueras del pueblo

Un poco de Historia de Coculina

En Julio de 1187 se la conocía como Coscolina y en noviembre de 1192 como Covacolina, compuesto de cova o cueva y de colina; según el libro de pueblos y alfoces burgaleses, perteneciendo ya entonces al Alfoz de Villadiego del que ahora es pedanía.

En los años de reinado de Alfonso XI, haya por 1350, este lugar era behetria, pueblo libre, y se llamaba Cotalina. Eran vasallos de Gutierre Ferrández Delgadiello y son señores naturales del dicho lugar Garçi Ferrández Manrrique y los de Villalobos, el dicho Gutierre Ferrández y los señores de Penna Flor.

Dan al rey por martiniega cada año cien maravedies. Pagan en moneda y servicios. No pagan yantar ni fonsadera, (ni comida ni posada),porque nunca la pagaron.

Dan cada año al señor Garçi Ferrández y a los Villalobos seis maravedíes a cada uno. A los Penna Flor una tercia de maravedí cada uno cada año. Dan por infurción al señor cuyos vasallos son; cada año una fanega de pan mediado trigo y cebada (mostajo) y cinco dineros cada uno.

Por el valle del Hormazuela

... Coculina



Iglesia de Coculina



Uno de los lugares donde nace una de las tres fuentes que luego dan origen al Hormazuela

No ha cambiado mucho la estructura general de este y otros muchos lugares de los alrededores, incluido Villorejo, cuando el señor Pascual Madoz escribio su famoso diccionario, aunque ya no es ayuntamiento sino pedanía de Villadiego, sigue haciendo mucho frío y las enfermedades más comunes siguen siendo las mismas; ya no tienen escuela de primeras letras pero siguen honrando a San Millán de la Cogolla y celebran fiestas. Los cultivos tampoco han cambiado tanto, la variedad de semillas y la forma de hacer el trabajo desde luego, trigo, cebada, forrajes y huertas siguen con menos manos como ocurre en todos los lugares de esta dura Castilla. Siguen soltando sus riquezas más valiosas las colinas que la rodean, estas no es otras que las cada vez más escasas aguas. Una de sus fuentes mana en dirección más o menos sur formando un pequeño riachuelo que toma el nombre del vecino pueblo de Hormazuela, con este nombre será conocido hasta juntarse con el Arlanzón. También da nombre al valle por el que pasa. Curiosamente a este río los primeros pobladores debieron tenerle cierto respeto, pues casi ninguna población esta cercana a sus orillas sino más bien distantes. Es de suponer que en aquellos primeros asentamientos respetaran y temieran las fuertes crecidas primaverales.



No es un Banco de los de dar dinero. Sí tranquilidad y descanso



Arcada de casa típica de piedra



Fuente en las afueras del pueblo

Aficiones: Senderismo, con Marceliano y Maite.



Tras la prejubilación, decidieron no quedarse "parados" y desde entonces no han dejado de hacer rutas de senderismo casi todas las semanas. Así han recorrido casi todas las rutas de la provincia de Burgos, de todas las provincias limítrofes y hasta de los Pirineos.

Ellos nos cuentan cómo es esta afición, sus satisfacciones y sus anécdotas .

Salvo algún momento puntual de excesivo cansancio, de no encontrar el camino o las molestias de la lluvia, el resto son satisfacciones y buenos momentos.

¿Cuándo comienza esta afición?

Empezamos con la prejubilación, hace ya 10 años. Todo surgió a través de la asociación de jubilados de Telefónica de Burgos (a la que pertenecemos , junto con otras 300 personas). Una de sus actividades es la de organizar rutas de senderismo. También se realizan actividades culturales, gastronómicas etc..

¿Cuántas personas participáis en estas rutas?

Solemos participar unas 20-30 personas . Son gente de similar edad y es una satisfacción , no sólo hacer las rutas, sino compartir la charla, relacionarse con gente y a la vez mantenerse en forma.

¿Cuál es la equitación básica que utilizáis?.

Lo fundamental son unas buenas botas, que sean cómodas y preparadas para aguantar la humedad : lluvia, nieve, barro. También las prendas exteriores , que suelen ser de gorotex, que no se calan y transpiran bien. Un buen polar para cuando hace frío, un impermeable sencillo, que no ocupe espacio, ni tenga mucho peso y una mochila sencilla con : el bocadillo , algo de líquido y una ropa de repuesto, para cuando se termina la ruta, poder cambiarse y estar seco.

¿Cuándo realizáis las rutas?.

Se organizan los miércoles, si son rutas de un día y las de 2-3 días, suelen ser entre-semana, ya que es más fácil buscar alojamiento y hay menos gente.

¿Qué características suelen tener las rutas?.

Las de un día, se organizan con una cita en un lugar determinado , hasta el lugar de la ruta. Luego se hace la ruta propiamente, que suelen ser de 9.30 a 13 horas , y se recorren unos 15 a 20 kilómetros entre la ida y vuelta. Suelen ser en Burgos, y las hacemos llueva , nieva , haga frío a calor.

Las de 2-3 días, se suelen organizar con un viaje en autobús a la zona de la ruta. Allí se busca el alojamiento para los días que correspondan. A partir de este punto y con ayuda del autobús, se va hasta el punto de inicio de las rutas. Se suele hacer una cada día, que dura toda la mañana. Luego solemos comer tranquilos en un restaurante de la zona y terminamos con una partida a las cartas.

¿Qué dificultad tienen la rutas?.

Las hay más y menos difíciles. Dentro de cada ruta, hay opciones de hacerla completa o parcial, según el grado de dificultad y la propia capacidad .

Comentar algunas rutas que hayáis hecho.

En Burgos, muchas de la Sierra de le Demanda, de las Merindades, del Rudrón, del Ebro, Valdelateja, el tren minero, etc..

En Santander y León : varias en los Picos de Europa, Liébana, Pnferrada, etc..

En el Pirineo: Ordesa y Pirineo Navarro.

En Segovia y Avila: Arenas de S. Pedro, Pedraza, etc.



Grupo de senderismo , con Maite y Marceliano

Algunas anécdotas y momentos complicados.

- En Ordesa, estuvimos en una ruta peligrosa(sendero con riesgo de despeñarse). Hubo una persona que le entró vértigo y no se atrevía a pasar. Tuvimos que hacerle una especie de sandwich, entre dos personas, para que pudiera avanzar .
- En otra ocasión, (de Sta Gadea a Frías), tras estar perdidos y tardar 2-3 horas más de lo previsto, a una persona le entró ansiedad .No teníamos cobertura de móvil y no podíamos avisar. Finalmente dimos con el sitio y nos pudieron recoger.
- Una ruta que vamos casi todos los años es la subida al Monte Mencilla, el domingo antes de Nochebuena (Pineda de la Sierra), para montar un Belén. Son 1230 metros . Participa mucha gente (800 personas), de los cuales llegan una tercera parte hasta la cima. Lo malo suele ser la climatología : a veces con nieve y otras se congela hasta el aceite de la tortilla. Una vez arriba, es muy bonito compartir entre todos lo que se lleva para comer y beber.
- En cualquier caso, a pesar de estos momentos a veces algo duros, es una satisfacción completar las rutas, compartir el almuerzo, la partida de cartas y estamos muy contentos de practicar esta actividad. Merece la pena.

Historias para los pequeños ... Y los grandes

EL TÉ AMARGO



El maestro llamó al discípulo y le dijo: "Hace unos días el té que me preparas no me sabe bien. ¿Has cambiado algo en su preparación?". El discípulo respondió: "No, Maestro. Son las mismas hojas y el mismo procedimiento y la misma tetera. Espero encontréis que el gusto es el mismo de siempre".

Pocos días más tarde el Maestro habló así a su discípulo cuando le trajo el té: "El té que me preparas sigue sin gustarme, Ya sé que no han cambiado las hojas ni el agua ni el hogar. Eres tú el que has cambiado. Antes estabas a gusto en mi escuela, estudiabas y trabajabas a gusto, me hacías el té con gusto. Y por eso me sabía bien. Hace una temporada vas cambiando. Ya no estás a gusto en mi presencia, trabajas a regañadientes y me haces el té a disgusto. Por eso me sabe mal. No quiero tomar lo que alguien prepara a disgusto. Su resentimiento al hacerlo dañará mis entrañas al tomarlo. Puedes marcharte si no estás aquí a gusto. Yo mismo me haré el té cuando lo necesite".

El mejor condimento es el cariño. El puro veneno es el rencor. Y ambos se deslizan en los manjares de la vida, en el trato y en el trabajo, en la conversación y la convivencia, y les dan su sabor oculto con las especias del sentimiento. El tono de la voz, el calor del gesto, el brillo de la mirada, el sabor del té. El Maestro nota enseguida el cambio sutil que delata el cambio de afecto en las intimidades del convivir. Y lo señala con firme claridad.

Las hojas del té son las mismas, pero ha cambiado el toque de la mano del que lo hace. Y ha cambiado el gusto del té. Sepamos curar su amargura.

Carlos G. Vallés

Dos reflexiones de la Madre Teresa de Calcuta



LA FAMILIA

"La paz y la guerra empiezan en el hogar. Si de verdad queremos que haya paz en el mundo, empecemos por amarnos unos a otros en el seno de nuestras propias familias. Si queremos sembrar alegría en derredor nuestro precisamos que toda familia viva feliz." -Madre Teresa, M.C.

LA MAYOR ENFERMEDAD

"La mayor enfermedad hoy día no es la lepra ni la tuberculosis sino mas bien el sentirse no querido, no cuidado y abandonado por todos. El mayor mal es la falta de amor y caridad, la terrible indiferencia hacia nuestro vecino que vive al lado de la calle, asaltado por la explotación, corrupción, pobreza y enfermedad." - Madre Teresa, M.C.

Buenas recetas

Los ingredientes



El lomo en manteca ya preparado

"Lomo en manteca al estilo de Atajate en la serranía de Ronda",

Por L. Carlos Rodrigo (con receta de Máría Sánchez, misuegra)

- 2 Kg. de lomo de cerdo(una cinta de lomo no muy grande)
- 1,5 kg de manteca de cerdo (bien natural o de la que venden ya preparada).

10 dientes de ajos.

- 1/2 vaso (de los de vino) de vinagre.
- 4 Ñoras (pimientos rojos-secos)
- 1/2 cucharada sopera de pimentón molido
- 2 cucharadas de orégano,

sal

Limpiamos las ñoras y las ponemos a remojo . Pelamos y cortamos los ajos y los machacamos en el mortero, junto con la ñora remojada. Luego, añadimos al mortero el orégano y el pimentón.

Agregamos la sal al lomo. Luego esparcimos por el lomo todo el contenido del mortero. También añadimos el vinagre y revolvemos. Lo dejamos macerar 24 horas en la nevera.

En una sartén honda , ponemos a derretir la manteca , sacamos los taquitos de carne de la maceración y los vamos friendo poco a poco en la manteca , durante $\frac{1}{2}$ hora.

Cuando ya hemos terminado de freir todo el lomo, se vierte todo : el lomo y la manteca con la zurrapa (añadidos del lomo : ajos, ñora etc.) en una fuente , para que queden cubiertos todos los tacos de lomo con la manteca.

Se deja enfriar, se tapa y se guarda en el frigorífico. Se puede consumir poco a poco durante mucho tiempo.

Jabón al estilo de nuestras abuelas, por Sindo Gómez

En los pueblos se hacía jabón con cierta periodicidad. Nuestras abuelas, y madres han sido y siguen siendo artesanas que , cuidando la economía familiar, utilizan los restos de aceite y grasas para obtener jabón. Hacerse el propio jabón en casa es una tradición milenaria, que se está perdiendo. Sin embargo, no es complejo y resulta muy gratificante usar jabón hecho por uno mismo. Aquí os presento una técnica más tradicional y casera, recuperando la receta de nuestras abuelas.





Jabones artesanales, comerciales

Ingredientes: 3 litros de aceite o grasa, 3 litros de agua, ½ kg de sosa cáustica, fragancias, etc..

El procedimiento para fabricar el jabón es el siguiente : Aceite o grasa+agua+ sosa+esencias = jabón.

- 1.- Se cogen partes iguales de grasa y agua (por ejemplo 3 litros/kg de grasa y 3 litros de agua). Se calienta esta mezcla hasta que hierva, al mismo tiempo que se remueve , siempre en el sentido de las agujas del reloj, para evitar se corte.
- 2.- Una vez hervido, se retira del fuego e inmediatamente se añade poco a poco y en lugar ventilado la sosa cáustica (½ kg de sosa cada 6 kg de mezcla de aceite+grasas). A la vez se va removiendo toda la mezcla.
- 3.- Ahora es el momento de añadir (la fragancia, el color, etc..) que son os aditivos naturales que corresponde, en función de las cualidades que queremos dar a nuestro jabón. Seguiremos removiendo un rato, hasta que empiece a coger consistencia.

Las esencias pueden ser lo variadas que queramos, y según dispongamos de los aceites esenciales más habituales : espliego, limón, aloe vera, tomillo, etc...

- 4.- Vertemos en un molde que tengamos preparado , nivelamos la superficie con un utensilio y dejamos que se endurezca . Tardará de 3 a 5 días (dependiendo del lugar y la temperatura.
- 5.- Sacamos del molde, cortamos en trozos y dejamos reposar el jabón envuelto en papel de repostería durante 30 minutos, antes de utilizarlo, a fin de que el proceso químico termine y desaparezca cualquier resto de sosa cáustica.

Nota: precaución con la Sosa Cástica, ya que es corrosiva e irritante para la piel y sobre todo para las mucosas: boca, nariz y ojos.Usar guantes de plástico en todo este proceso de preparación del jabón.

Humor: Humor

El encanto de los 50 años. (Con cariño, para los quintos de Villorejo y en especial para los de 1958 en su aniversario)

Si usted está cerca de los 50, usted está en las Bodas de Oro de su nacimiento y ha llegado a la "Edad de los Metales", ¡ya que al hombre se le pone el cabello color plata, usa dientes de oro y aquello se le pone como el plomo!

Es la época en que todo comienza a arrugarse y a aumentar (¡a los hombres les crece la barriga, les aumenta la calvicie y le crecen sólo las bolas!). ¡¡¡A los 50, lo que no crece se cae!!!

No se trague el cuento de que usted está en su mejor edad. Eso fue a los 30 y a comienzos de los 40, cuando repetir de todo era motivo de orgullo y de jactancia. Pero a los 50, "repetir" es una palabra prohibida.

Veamos: ¿Repetir matrimonio? ¿Con quién, qué y cuando? ¿Repetir sancocho?¡Diarrea segura! ¿Repetir frijoles? ¿Y los gases qué? ¿Repetir el acto sexual?¡Será dentro de una semana o dos! ¿Volver a ser papá? ¡No sea ocioso! ¿Volver a trotar? ¡Infarto seguro! ¿Volver a nadar? ¡Será a flotar! ¿Volver a beber como antes? ¡Párele bolas a la cirrosis!

Después de los 50 todo es grave: de cama, de muerte. Un catarro: bronquitis. Un resfriado: neumonía. Un golpe: hematoma. Un chicharrón: diente partido. Dolor de cabeza: derrame. Dolores en las manos: artritis. Un olvido tonto: Alzheimer. Un escalofrío: Parkinson. Un estornudo: tuberculosis. Una oclusión intestinal: cáncer de colon. Sed: diabetes. Un kilo de más: escoliosis. Un kilo de menos: leucemia. Una mancha: SIDA. Una orinada a media noche: próstata.

A los 50 todo es mas peligroso:

Sonarse fuerte la nariz: hemorragia nasal. Visión borrosa: cataratas. Cera en los oídos: otitis. Insomnio: ataque depresivo. Un pelo en el peine: calvicie. Dolor en la nuca: osteoporosis.

No es por mortificarlo, pero es mejor que sea consciente de lo que le espera, para que vaya organizando su testamento y escogiendo un buen lugar en su cementerio favorito. Claro, puede que llegue a los 80, pero no le recomiendo confiarse demasiado; y en todo caso, ¡nunca será lo mismo! Por favor, puede poner sus propiedades a mi nombre y/o remita sus donativos y dinero a la siguiente cuenta: 6969-6969-70. ¡Gracias!

¿Cómo reconocer a un extranjero? (primera parte)

ITALIANOS (Homo Pesadísimus)

Pululan por nuestras playas en enjambres de hasta 50 ejemplares, acosando sin descanso a toda tía que pillan, o en su defecto, a cualquier cosa con forma femenina que se les ponga a tiro. La causa de semejante ansia chingadora radica en que casi todos los que vienen son de la parte de Nápoles o Sicília, y ya se sabe cómo son allí las mujeres: gordas, con más pelos que un oso y con una familia dispuesta a acribillarte si te acercas a ellas.

NÓRDICOS (Homo Kartofen)

La gente mayor es un chollo, pero los jóvenes son de lo mas ruinoso para nosotros. Van con la mochila cargada en plan Wally, duermen en campings y gastan menos que Adán y Eva en la esteticien. En las playas se detectan a kilómetros por su inconfudible olor a "after-sun". Las suecas siguen estando muy buenas, pero para ser francos, hoy día las de aquí no tienen nada que envidiarles.

LATINOS-HISPANOS (con excepción de los argentinos, porque ellos son otra vaina)

Cuando están borrachos les da por cantar rancheras y salsas de despecho. Tratan de bailar sevillanas en medio de la pista al ritmo de techno. A donde van ofrecen sus servicios de clases de baile. Fuera de sus países toda la comida les sabe mal. Por eso, donde vayan, llevan una botella de tequila, ron o una bolsa de café. No saben pronunciar en inglés correctamente las palabras terminadas en "ed".

CHINOS

Siempre andan en bicicleta. No saben dónde queda América pero sí saben como llegar a ella. A donde vayan llevan cajas de salsa de soja y esencias. Cocinan en grupos de hasta cinco al mismo tiempo durante 3 ó 4 horas. Se ríen de cualquier chiste sin importar lo malo que éste haya sido.



Ayuntamiento de Villorejo



Asoc. Cultural Los Cangrejos







