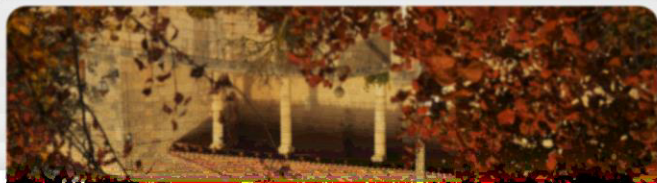


# Villorejo

Nº 19 Año 2019

Ayuntamiento de Villorejo



Revista de comunicación de los Amigos de Villorejo



# Editorial



# Humor y algo más : A qué se dedica un jubilado



## SUMARIO

- Editorial
- Noticias Agosto 2018 a Julio 2019
- Nuestra naturaleza : el peral
- En Ntra Sra. De La Asunción: La japonesa que salvó la vida con la Inmaculada de Murillo
- Tradiciones : El "Monumento" de Jueves Santo, en la Semana Santa
- Aficiones y algo más : Cultivo de Trufa en Manciles, por Santi Tapia
- Rutas desde Villorejo: Desde Villorejo al morro de San Juan
- Laboratorio de ideas y proyectos
- Visita a la fábrica de Galletas de Villadiego.
- Enedina nos cuenta su vida , en su 90 cumpleaños.
- Poesía y relatos : A San Quirico, por Martina de Cañizar. 80 aniversario de la muerte de Machado.
- Recetas : Perdiz escabechada por Julia de Palacios de Benaver y Huevos trufados
- Un año en fotos ( Páginas centrales).
- Fotos para el Recuerdo.
- Santa Cruz de Juarros, nuestro pueblo hermano.
- Disfraces en Villorejo
- Humor : 2018 en viñetas y a qué se dedica un jubilado

No podemos conformarnos con haber sido historia y haber mantenido vivo nuestro pueblo desde hace ya casi 1000 años. Debemos hacer que la historia continúe y que Villorejo continúe muchos años, siendo un pueblo con gentes que se sientan orgullosos de ser cangrejos, que sea un medio de vida para muchos vecinos, que siga con sus tradiciones, conservando y mejorando su cultura y sobre todo, con su buena convivencia.

Mucho se ha escrito sobre la España vacía, y de la despoblación.

De nuestra ilusión, de nuestras ideas, de nuestra lucha y de lo que hagamos con nuestro esfuerzo, nuestro trabajo, y con las ayudas que podamos conseguir; dependerá que podamos hacer de Villorejo, un lugar que sea capaz de dar medios de vida al mayor número de sus habitantes, que tenga unos servicios adecuados para las personas que viven permanentemente, que nos llevemos bien, que sea un lugar donde estemos a gusto durante todo el año, y también en los fines de semana, en el verano y en otros periodos del año.

Abrimos una nueva sección para que sea una puerta abierta a proyectos y nuevas ideas para nuestro pueblo, estudios de viabilidad que quedan servir a algunos emprendedores y apostar por el futuro.

Nuestros agricultores son un ejemplo de que para mantener la actividad, hay que estar a la última en todo: en tecnología, en la mejor simiente, la mejor máquina.

Traemos un ejemplo de un actividad pionera en Manciles, que es otro ejemplo de apuesta por el futuro.

Nuestro pueblo tiene que evolucionar con el mundo, creando nuevas oportunidades, y a la vez conservando sus raíces, su convivencia y su cultura. Hay ejemplos de otros pueblos que lo están haciendo posible. Los iremos viendo y conociendo.

Agradecemos a todos vuestras colaboraciones en forma de artículos, fotos, y noticias. Para siguiente número las podéis enviar a : [carlos.rodrigomata@gmail.com](mailto:carlos.rodrigomata@gmail.com)

## !!! ¿A QUÉ SE DEDICA UN/A JUBILAD@?\*

De acuerdo con un último estudio de las Universidades de Harvard, y Salamanca...  
...los \*Jubilad@s\* y \*Pensionistas\* se dedican, entre otras, a estas actividades:

- LA BOLSA
- LA INVESTIGACIÓN
- LA PRÁCTICA DE IDIOMAS
- LA PRÁCTICA DEL YOGA
- LA PRÁCTICA DEL TROTE

Se dedican a \*LA BOLSA\*:  
del mercado que tienen que cargar; así como a sacar LA BOLSA de la basura.

Se mantienen en \*LA INVESTIGACIÓN\*:

- ¿Dónde dejé las llaves?
- ¿Dónde puse la cartera?
- ¿Dónde se están mis gafas?
- ¿Cómo se llama éste?
- ¿A qué vine al baño?
- ¿De qué estábamos hablando?

Y en la \*PRÁCTICA DE IDIOMAS\*:

- El Alemán con ALZHEIMER
- El Inglés con Parkinson
- El Italiano con Franco D'Teriero.

La \*PRÁCTICA DEL YOGA\* con:

- ¡¡YOGAsto mucho!!
- ¡¡YOGAno muy poquito!!

Finalmente la \*PRÁCTICA DEL TROTE\*:  
porque si no corro... me orino.

¿Sabe usted cuál es el elemento químico de los \*Jubilad@s\*?\*

- ¡El Zinc!
- Porque todo lo deben comer...
- ¡ZINC\_dulce!
- ¡ZINC\_grasa!
- ¡ZINC\_sal!
- ¡ZINC\_harinas!
- ¡ZINC\_dinero!
- Rianse, Rianse, ... ya que para allá vamos todos



Dep. Legal BU-379-2001



# Tradiciones : El Monumento de Semana Santa

# Noticias: Agosto 2018- Julio 2019.

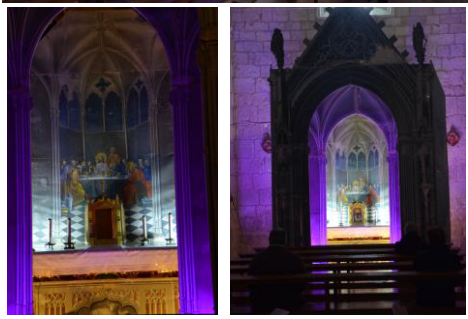


## Monumento de Semana Santa de Villorejo.

Siendo niños, de la Semana Santa en Villorejo, el mayor recuerdo que tengo, son la muerte de las campanas, el tocar de las matracas, y poner el monumento junto con el sacristán, el Sr Florentino y el alcalde. De eso hace ya 50 años. Aquella práctica de colocar el Monumento, se perdió allá por los años 1965-66, debido fundamentalmente a la fuerte emigración en el pueblo y la propia dificultad de montarlo. Entonces el montaje era muy complicado, dado que se hacía con múltiples cuerdas que atravesaban unos agujeros en la bóveda y sujetaban las diferentes arcadas y piezas que componen el monumento. Para ello, era necesario acceder a la cámara existente entre el tejado y la bóveda de la iglesia, lo que era el palomar. No tuve ocasión de subir a la cámara de la bóveda, dado que para evitar sobrepeso y riesgo de derrumbe, sólo accedían en el montaje del monumento las personas necesarias.

Afortunadamente el monumento estuvo guardado en la traseira de la iglesia durante estos últimos 50 años, y no desaparecieron ninguna de las piezas. Tras una reparación por los carpinteros de Villalbilla y una adecuación para montarlo desde el suelo (sin las antiguas cuerdas de la bóveda), lo pudimos volver a montar en la Semana Santa hace 4 años. Toda una sorpresa, hasta para las personas que ahora tienen 55 años, y que no pudieran verlo en su momento. De eso hace ya medio siglo.

El monumento de Villorejo es de tipo **tramoaya** ( como un decorado de teatro ), y **que simula una nave en profundidad de tres niveles. Consta de dos arcadas en monocolor, que simulan el cenáculo y al fondo, como tercer nivel se sitúa a todo color el cuadro de la cena, otro cuadro del cordero bajo el altar y el sagrario en el centro sobre el altar.** En la primera arcada destacan las tres figuras de las tres gracias : fe, Esperanza y Caridad. Respecto a su antigüedad, no lo sabemos con exactitud. La mayoría de ellos son de los siglos XVIII y XIX. Sí sabemos que hubo otros similares en los pueblos del entorno : Isar, Susinos y otros más.



**Cosecha 2019.** Un año más, también extraño en lluvias, muy irregularmente repartidas en el año. Una primavera anómala, con heladas en el mes de Junio, que ha hecho que muchos trigos, en especial en la zona de la vega y las vaguadas de los valles, se hayan helado, y las producciones han sido muy malas. La cebada bastante mejor y con producciones normales. No han estado tan malos los trigos más tempranos, o los más tardíos a los que las heladas pillaron ya granados o menos avanzados..



Los forrajes y las alfalfas en general han dado rendimientos normales. Y el girasol, aún pendiente de evolución, ha nacido bien y esperemos se desarrolle normalmente.

## Actividades de la Asociación 2018-2019.

**Nuestra Asociación ha seguido trabajando y luchando para llevar a cabo las muchas actividades del último año : Miriam , Jorge , Leticia , Alicia , Alberto** siguen organizando con mucho esmero y buen hacer las actividades de la Asociación este año 2019..  
Comentamos las actividades y adjuntamos algunas fotos de las múltiples actividades llevadas a cabo en el curso pasado por nuestra Asociación: mantenimiento del Bar ( con especial agradecimiento a **Javi, Flores, Santos y Mariano**); **Dianas 2018, Fiesta de disfraces** Agosto 2018, **orquesta del día 14 de agosto**, actuación en Villorejo del **grupo Espliego**, varios **talleres para los más pequeños**, obra de **teatro del grupo de Sotresgudo; Juegos infantiles** del 16 de agosto, **fiesta de los hinchables** para chicos y grandes, actuación de **baile por los Peques**; preparación y escenificación de la obra **“ Rosita la Sordita”** preparada por **Iciar**, con todos los **jóvenes participando como actores; tuta de Hombres y de Mujeres**.  
En otras páginas recogemos otras actividades adicionales, como las **salidas de Amador al campo**, las **morcillas con la receta de Isabel**, las **comidas en las romerías de Argaño** , **Excursión al aguapark** de Valencia de don Juan, **la subida del Belén al castillo** , **la fiesta de Halloween** y otras actividades más.



## Introducción : los Monumentos de Semana Santa .

Los llamados «monumentos de Semana Santa» o «monumentos pascuales» constituyen una singularidad dentro de las arquitecturas efímeras o provisionales, también nombradas en las fuentes como «arte de las tramoayas» (debido a su marcado componente escenográfico) o «arte para el caso» (por su uso coyuntural y esporádico).

Como ocurre con el resto de la arquitectura efímera, y aunque su origen parece remontarse a las ceremonias paralitúrgicas bajomedievales relacionadas con la Pasión de Cristo, los **monumentos alcanzaron su máximo desarrollo durante el barroco**, debido al reforzamiento que el misterio eucarístico experimentó a raíz del Concilio de Trento y al consiguiente auge de las festividades del Jueves Santo y del Corpus Christi.

**1.- Justificación. El monumento de Semana Santa es el lugar que en las iglesias se destinaba—y destina— para la reserva del Santísimo Sacramento**, es decir, Jueves Santo, en la que se conmemora la Última Cena, hasta la celebración de la Muerte del Señor en el Viernes Santo, momento en que dicha forma se administra, **expresando de esta forma la unión entre la Eucaristía y la Cruz**. Como se ha visto, el uso del monumento se circunscribía a los días álgidos de la Semana Santa, razón por la que el resto del año quedaba clausurado o cerrado mediante telones O bien era desmantelado y guardado en alguna dependencia parroquial.

**Para la ubicación del monumento se solían —y suelen— destinar capillas o altares secundarios**, que o bien adquieren un carácter permanente en su configuración arquitectónica o más frecuentemente **son provisionales, de «quita y pon»**, pues se montan para la ocasión para luego ser desmontados y almacenados.

En general estas construcciones se caracterizan por la **fragilidad y ductilidad de los materiales**, pues **suelen consistir en telones pintados**, normalmente sobre lienzo o sarga, que luego se adherían o clavaban a bastidores o tableros de madera que a su vez se disponían configurando espacios reales o ilusorios.

El **sagrario en forma de caja, urna, cofre o arca (nombre éste que evoca la de la Alianza del Antiguo Testamento**, que sirvió para guardar el Maná, prefiguración eucarística), constituye siempre el núcleo del monumento, sea cual sea su estructura, y como veremos ocupa un lugar principal, axial y de punto de fuga en su estructura.



Monumento de Ibdes- Zaragoza

## TIPOS

**A. El modelo turriforme**, documentado ya en el s. XVI y caracterizado en esencia por su **planta central, la superposición de cuerpos** y el predominio del lenguaje clásico, fue también el adoptado en España como solución idónea para los túmulos funerarios de la realeza y su uso para este fin se generalizó a partir de las exequias de Carlos V (1558)23; en su formulación se dio una curiosa conjunción de elementos procedentes del mundo funerario y triunfal romano (piras, mausoleos, moles...), por un lado, y del mundo cristiano por otro; en efecto.

**B. El modelo de nave profunda** es el más común, al menos entre lo conservado. Se configura habitualmente por una **sucesión de telones, rasgados todos ellos con un gran vano**, que crean un efecto de **perspectiva acelerada, al final de la cual se coloca el elemento esencial que es el arca**. El primer telón, con función de frontispicio, suele ser tener la estructura de un gran arco de triunfo, a modo de embocadura de capilla. **Los sucesivos crean la ilusión de una profunda nave longitudinal mediante columnas, pilastras, arcos, bóvedas** y demás elementos arquitectónicos fingidos que en progresiva disminución acentúan el efecto perspectivo. Toda esta estructura se encaja a la medida de un ámbito arquitectónico cerrado —v.gr. una capilla— que la envuelve.

JOSÉ IGNACIO CALVO RUATA y JUAN CARLOS LOZANO LÓPEZ





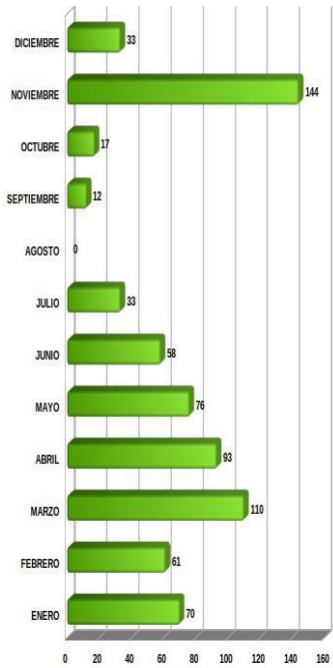
## Estadística de lluvias últimos años y año 2018, con datos de Jesús López

## ... Cultivo de la trufa en Manciles, por Santiago Tapia

LLUVIA 2018

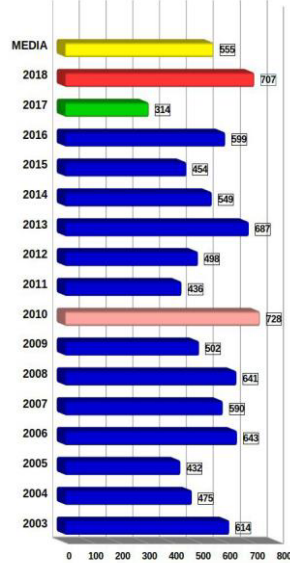
2018, ha sido un año algo más lluvioso de lo normal. Otoño normal, invierno sin nieve, primavera escasa de lluvias pero con abundante hierba y forrajes. Y además heladas en las vísperas de San Quirico. En la huerta de la Ren, Vicente nos enseña los pimientos, tomates y muchas otras hortalizas heladas a mediados de Junio. **Por Jesús López- Meteo melli.**

Meteo-MELLI



LLUVIAS ANUALES VILLOREJO

METE-O-Melli



Qué experiencias más sobre cultivo de trufas hay en Manciles o en otros pueblos del entorno, que conozcas.

Cuando las pusimos nosotros no había ninguna plantación trufera en los pueblos de alrededor, unos años después pusieron dos hectáreas en el páramo de Susinos.

Volviendo a la plantación, coméntanos época de plantación, abonado, cuidados el primer año, etc..

La época de plantación es primavera y otoño, siempre que luego haya lluvias para que la planta agarre. Alrededor de cada encina ponemos un protector por los roedores y el sol. Sino hay lluvias en verano hay que regarlas.

Entiendo lo peor es que es una apuesta e inversión a largo plazo : Cuántos años hay que esperar para poder tener en las manos la primera trufa.

Si es una inversión a largo plazo pero no sin garantías de rentabilidad, en unos 10 años deberían dar trufas, pero depende del terreno, del clima y de que estén bien micorrizadas.

Cuándo te venden los plantones : qué rendimientos comentan se puede tener en una plantación.

No hay rendimientos establecidos, depende de varios factores, pero el principal es la tierra. La cual puede ser muy mala para cereal pero excelente para producir trufas.

Una vez en producción hay que tener un perro o un cerdo para buscarlas : ¿ Ya lo tienes o aún es pronto?. Imagino que enseñarle es similar a enseñarle a oler las codornices .

Es preferible un perro, por ser más fácil de controlar. Las codornices los perros , las buscan por instinto ; para las trufas hay que darle un premio para que siga buscando

De qué depende la cantidad de trufa que se puede producir en un año : lluvias, temperaturas, otros factores.

Además de que la tierra no se compacte en exceso en invierno, es importante que llueva en verano, para que se forme y crezca la trufa.

No sé si una vez obtengáis las trufas es fácil su comercialización . Podríamos vender las trufas a los mismos que nos han vendido los plantones, pero lo primero sería venderlas directamente a los restaurantes.

En Teruel, y Soria , se han especializado en este cultivo y hay pueblos que viven del cultivo, de preparar las trufas para comercializarlas y realmente han conseguido asentar población. No sé si conoces o has visitado alguna zona o pueblo de Teruel ó Soria.

Hemos estado en Abejar (Soria) donde se encuentra la mayor finca trufera de Europa y tenían empleados recogiendo trufa, también hemos estado en Sarion (Teruel) donde había invernadero y tiendas donde se vendían productos para la truficultura, nos dijeron que en este pueblo se habían plantado mas 700ha de arboles micorrizados de trufa.

Entiendo también existe el riesgo de que el precio baje a medio plazo, en la medida que el cultivo se extienda y haya más oferta.

Puede haber años en los que baje el precio pero dado a la dificultad de producción y que la trufa se recolecta a mano, no creo que se desplome.

Crees factible, que en función del resultado, extendáis el cultivo a otras parcelas o fincas de Manciles.

Si conseguimos sacar una buena producción y se mantienen los precios, podremos mirar de sembrar algunas fincas mas que sean aptas para este cultivo.

Muchas gracias Santiago y que pronto podáis comercializar trufas de Manciles.



Visita en Navidad a la plantación de Santiago.



Encinas, en Junio 2019.



Perro de Santi, entre las encinas.

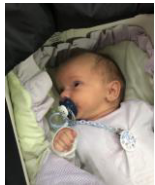


Tierra, de encinas, con Manciles al fondo.

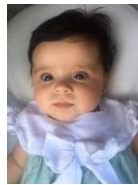
## Damos la Bienvenida y nuestra Enhorabuena .



Alaia, hija de Estibaliz y David, nieta de Angelita y Valentín



Eric, hijo de Luis y Verónica. Bisabuelos : Paz y Emilio



Claudia, hija de Sandra y Fernando, Abuelos : Alberto y Candy.



Telmo, hijo de Manu y Raquel, Abuelos : Merche y Ángel



A Isabel y Jon, que se casaron el pasado Noviembre



June, hija de Jokin y Laura. Abuelos . Alfredo y Mari Luz,



Julia, hija de Cristina y Fran. Abuelos . Carlos y Merche.



Noa, hija de Roberto y Ana. Abuelos : Merche y Ángel.



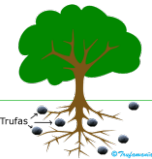
# Más que Aficiones : Proyecto de cultivo de trufa en Manciles, por Santiago Tapia Miguel



**Santi, de Manciles, tras estudiar un Grado de Explotaciones Agrícolas, ha querido continuar ligado a su tierra y seguir con las tareas del campo, que su padre Manolo, lleva haciendo muchos años, en nuestro pueblo vecino.**

**Junto con su primo, ingeniero agrónomo, decidieron en el año 2012, explorar el cultivo de trufa, en nuestros campos, animados por los éxitos de tierras más lejanas, como Teruel y Soria.**

**Santi, nos comenta esta experiencia. Quizás pronto podamos acompañar algún plato con las trufas de Manciles.**



## Nuestra Web



[WWW.VILLOREJO.COM](http://WWW.VILLOREJO.COM)

**Nuestra WEB sigue activa y actualizada**, para ver las noticias y poder sentir un poco más cerca nuestro pueblo estando lejos. La Web sigue puntual, actualizándose y siendo la puerta de comunicación con Villorejo y sus actividades. Queremos agradecer a **Fidel, José**, la publicación de muchas actualizaciones de este último año. Gracias también a **Mari Luz, Álvaro**, por seguir conectados a nuestro pueblo y mantener el servidor de nuestra WEB. **Todos podemos enviar actualizaciones y noticias de interés a [Fidelcfe@yahoo.es](mailto:Fidelcfe@yahoo.es).**

**Nuestra Parroquia 2018-2019** : El **Padre Thomas**, ha seguido con nosotros este año, asistiendo con su sacerdocio nuestras Romerías y nuestras celebraciones. Recogemos en fotos **Romería de Palacios, Oración del Jueves Santo con los Jóvenes, Vigilia Pascual en Villanueva, Corpus en Villorejo con el PP. Miguel Ángel, Romería de Argaño y Semana Santa-Viernes Santo.**



### Cuéntanos un poco de ti Santiago.

Cuando finalicé mis estudios, estuve unos años trabajando en Burgos, pero al jubilarse mi padre vine al pueblo para dedicarme a la agricultura.

También cuando estudiaba un grado medio de Técnico en Explotaciones Agrarias Extensivas, realice un proyecto de una explotación de trufa negra (Tuber Melanosporum) y como realizar una plantación en Manciles.

### Cómo surge la idea de cultivar la trufa en Manciles.

La idea me venía rondando la cabeza, hasta que un día, hablando con mi primo Enrique, que es ingeniero forestal, nos decidimos a poner en marcha la idea. Un año después, en Noviembre de 2012, plantamos las encinas.

### Qué tipo de clima requiere el cultivo de trufa.

La encina es de clima Mediterráneo y Continental. Requiere principalmente, terreno calizo y que no se compacte en exceso.

**Quién os asesoró en este cultivo.** Estuvimos viendo una plantación en Sarrión, (Teruel), que es donde más trufa se cultiva en España. También estuvimos viendo una plantación de Soria, donde nos dieron una visión general del funcionamiento de las plantaciones.

**No sé si existe o existía alguna promoción de este cultivo cuando empezasteis.** En Castilla y León tenemos ayudas para la plantación de arbolado, pero no ayudas específicas para la trufa, como ocurre en Teruel, por ejemplo.

### Cuántas clases de trufa existen y cuáles son las más apreciadas.

Existen muchas clases de trufas, pero las que hoy en día demanda más el mercado por su valor culinario son: Tuber Melanosporum, Tuber aestivum vitt, Tuber aestivum subsp, Tuber brupale vitt.. Nos decantamos por la Tuber Melanosporum por su valor y porque se adapta bien al terreno.

**Entiendo vosotros habéis elegido la que mejor se adapte a Manciles y a su terreno. Qué preparación requiere la tierra : arado previo, abonado, plantas por hectárea, riego, etc.**

Arar a vertedera un año antes, pasa el cultivador, realizan los hoyos, no necesitan abono. El marco de plantación que he utilizado es de 5\*5 pero se pueden realizar otros. En cuanto al riego para que la planta enraíce dependerá del clima, si es muy seco será necesario, pero por suerte el 2012 fue un verano lluvioso y no hizo falta y tampoco se han regado el reto de años.

**De donde vienen los plantones, con el hongo ya incorporado. Y no sé si tiene alguna garantía, ya que si al final si las plantas no están bien "micorrizadas", se pueden perder muchos años de trabajo.**

Las plantas vienen de Teruel y de Soria. Nos enseñaron unos análisis de que las plantas estaban micronizadas, pero ello no es garantía de que se vayan a dar las trufas.

**He visto que el vallado es muy importante, para evitar que los animales entren y rompan los árboles, o las propias trufas en el futuro.**

El vallado protege a los árboles para que los animales no les rompan las ramas y no estropeen las trufas cuando salgan.



La pasada Navidad, Vicent, Mónica y Ricardo con Santi



Encinas, en invierno



Tierra de cultivo de trufa en Primavera



**Otras actividades : salidas , paseos , fiestas y marchas . Fiesta de Halloween en Villorejo, Ruta románica con Amador, laberinto en Santander, Acampada 2018 en Manciles , Charanga 2018, Montando el escenario 2018.**





## Ayuntamiento de Villorejo durante el último año.



Foto de nuestro alcalde **José Luis** y de los alcaldes de nuestros pueblos vecinos . La mayoría se ellos han sido reelegidos en las últimas elecciones. El propio José Luis, repite como alcalde de Isar. Repite en Cañizn Pablo, en Palacios Isabel, en Lodoso Oscar , en Hornillos Pedro, y cambios en Manciles y Tobar , y Susinos.

**José Luis**, ha sido re-elegido **alcalde de Isar** en esta legislatura, unto a **Javi y Santos** ( tenientes de alcalde y representantes de la pedanía de Villorejo). Les deseamos lo mejor en estos próximos cuatro años y que todos apoyemos su labor, nada fácil , en nuestros pueblos y Ayuntamientos.

- El proyecto de **cambio de la red de aguas** ( con doble red ), se lanzarán este verano y la idea es que se realice un 30-35% del proyecto global ( unos 45.000 euros), a partir de Septiembre.

La subvención ha sido de unos 7.000 euros, directamente relacionada con el número de vecinos censados en Villorejo.

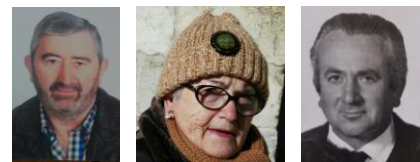
- En este año, se ha terminado de **cambiar la última parte del alumbrado, a tipo LED**, para reducir el consumo y a la vez poder mantener la potencia mínima contratada.

- Se ha seguido con la **contratación de personal** , durante 6 meses, desde el Ayuntamiento , para **hacer labores de desbroce y limpieza de hierba** en todos los pueblos que componen el municipio de Isar.

## Fotos de Grupo de " cangrejos " , destacadas del último año



## Recordamos a los que nos dejaron este año.



- **Pedro López López** , quien venía todos lo años a Villorejo, con su empresa a cosechar en los terrenos de su infancia , y a quien le gustaba venir siempre en las fiestas de Villorejo de Agosto.
- **Teresa Rodrigo Triana**, siempre será para nosotros, la directora del coro de nuestra parroquia. Con ella y el grupo de mujeres, animó nuestras Eucaristías y le dio alegría y música a nuestras celebraciones.
- **José Sáez Ruiz**. Trabajador incansable, siempre viviendo en nuestro pueblo, con su mujer Gloria, hasta que en los últimos años, y a causa de la edad avanzada , se fueron a vivir a Burgos.

*Para todos ellos, nuestro recuerdo y nuestro agradecimiento por su labor*

*<Nada trajimos, nada nos llevamos, nada perdemos.>*

## El rincón de sindo(GGMD): Cosas de gran valor

El aseo de la persona , muchos bienes proporciona. Buen porte y buenos modales abren puertas principales. Dios al humilde levanta, y al orgulloso quebranta. La calumnia y la mentira la gente con gran pena mira. Propio es del justo y sabio , el perdonar el agravio. Da apoyo y tiende la mano, al enfermo y al anciano. Nunca trates con desprecio , ni aún al que tengas por necio. El que es fiel a su palabra, su propio crédito labra. Pobres y ricos, iguales son ante Dios los mortales. Siempre que puedas haz el bien, y no repares en quien. El pudor es un esmalte, que preserva y da resalte.

No desprecies los consejos, de los sabios y los viejos. En boca del mentiroso, lo cierto se hace dudoso. Si es bueno y dócil un niño, de todos goza el cariño. No uses palabras soeces, que a ti mismo envileces. La virtud es un tesoro, más duradero que el oro. Da de comer al hambriento, y siempre estarás contento. Quien maltrata a un animal, no muestra buen natural. Los delitos aborrece , y al culpable compecede. La conciencia es a la vez, testigo, fiscal y juez. Al juzgar un hecho ajeno, mete la mano en tu seno. Sigue a la sana razón, más que a la vana opinión.

**SINDO**



# Fotos para el recuerdo



**Trilla en las eras de Fresnedo , años 50-60**



**En la puerta de la cantina de Goyo , años 60**

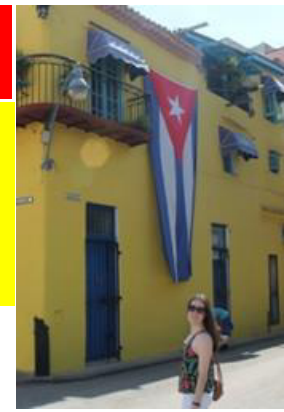


**Foto de invitados a Boda en Villorejo, detrás de la casa de Isaac-Milagros. Año 40-50.**

## Un VIAJE A CUBA, Por Alicia Mata



**Alicia y un grupo de amigos decidieron ir a Cuba el pasado Febrero. País aislado del mundo , con su peculiar forma de vida, el carácter alegre de sus gentes, sus paraísos naturales. Alicia nos lo cuenta en detalle en este artículo. Quizás cuando se inicie la apertura al mundo de Cuba , sea demasiado tarde para descubrir cómo es la Cuba “comunista” y más auténtica.**



**Almadrón , cubano**



**Ambiente, en la Bodeguita de en Medio**



**Plaza de la Revolución**

**En el mes de febrero** un grupo de ocho amigos fuimos de vacaciones a Cuba. Es un país situado en el mar Caribe. Tiene más de 11 millones de habitantes siendo su capital, La Habana, la ciudad más grande y poblada, cuyos principales atractivos son la belleza de su casco histórico, su excepcional arquitectura, la iconografía revolucionaria y cubana, su animada vida nocturna y su cultura musical, que va desde la música callejera al cabaret. Su régimen político es una dictadura comunista, por donde quiera que vayais, se ve propaganda socialista y antiimperialista. La mayor parte de la gente tiene una formación excelente, ya que el colegio, el instituto y la universidad son gratuitos. **El sueldo de un cubano** oscila entre los 500-1000CUP (entre 20-50€) y es similar para un profesor, un médico o un agricultor por eso, muchos prefieren trabajar de taxistas porque el sueldo puede llegar a los 200€/mes. La mayoría de los cubanos viven en condiciones precarias, aunque el gobierno les facilita lo básico para sobrevivir, nunca es suficiente. Es uno de los países más seguros y tranquilos, pero siempre usando el sentido común. **Allí, el regateo es un arte... y que un cubano te diga la verdad o hablen de su situación política es casi imposible**, ya puedes tener paciencia, porque en Cuba, un minuto equivale a 120 segundos, y cuando te dicen un momento, suele ser un siglo.

**El primer día**, como en cualquier viaje largo, lo pasamos en el avión. Viajamos desde Madrid y después de más de 9 horas de vuelo directo, llegamos a su capital, la Habana. El “jet lag” se empezaba a notar, ya que hay 6 horas de diferencia. Desde el primer momento conocimos la parsimonia cubana, la calma con la que hacen todo. Y cuando digo calma son más de 2 horas esperando a que saliera la maleta facturada. En el aeropuerto realizamos el cambio de moneda. Las colas en estos establecimientos son inmensas, ya que, además de la calma con la que se toman todo, no en cualquier pueblo había CADECAs (casa de cambio). La moneda en Cuba es el Peso cubano, pero los cubanos usan la moneda nacional, el CUP, y los turistas el peso cubano convertible, **el CUC. Para nosotros los “cucos”**. 1CUC (0.87€) equivale a 24 CUP, por eso había que tener mucho cuidado, cuando te daban las vueltas al comprar algo, ya que te podían meter gato por liebre. Las monedas CUC son siempre plateadas y las suyas son todas doradas. Con los billetes, los CUC tienen un dibujo de un edificio y siempre pone peso convertible, y los billetes de CUP tienen siempre la cara de una persona.

**La Habana** está dividida en distintos barrios, nosotros nos alojamos en el barrio del Vedado (antaño habitado por las familias más pudientes de la Habana), donde se alojan la mayor parte de los turistas. Nos hospedamos en casas cubanas lo que nos permitió un intercambio cultural importante; la nuestra, era una casa antigua colonial, un chalet con jardín y con techos altísimos y nuestra casera era una señora muy simpática y desde el primer momento conocimos la amabilidad de los cubanos, que nos ofreció de todo nada más llegar. Eso sí, a lo primero invita la casa, lo demás ya había que pagarlo. **La Habana es una ciudad de contrastes**, a un lado podías tener casas derruidas por completo y al lado contrario unas casas preciosas. La Habana Vieja ha sido restaurada con una financiación del gobierno, pero otros barrios como el Centro Habana, están derruidos por completo, como si la guerra les acabara de pasar por encima

**El 2º día comenzamos nuestro tour por la Habana.** Teníamos una guía contratada 3h para que nos enseñara la ciudad. Lo primero que hicimos fue coger **un almadrón**, que son los coches clásicos de los años 50, y son el método de transporte más común. Los coches son de 6 personas, van 3 delante y 3 detrás y por supuesto, no hay cinturones de seguridad. Comenzamos con un pequeño paseo por su larguísimo Malecón, que mide 8km (no le hicimos entero), donde siempre hay ambiente ya sea de noche o de día. Vimos el **castillo de San Salvador de Punta, el Capitolio, el parque de la Fraternidad, hasta llegar a calle Obispo, una de las calles principales de la Habana Vieja**, desde la que era muy fácil orientarse. Recorrimos las cuatro plazas coloniales principales de la Habana Vieja; **la Plaza de la Catedral, la Plaza Vieja que está llena de edificios de colores, la Plaza de Armas, y la Plaza de San Francisco de Asís, también conocida como plaza de las palomas.** Después de una larga mañana de turismo fuimos a comer su comida típica; el arroz con frijoles, el plátano macho frito, la langosta, el pollo grillé y sobre todo la ropa vieja (carne mechada). Todo lo que esté relacionado con el turismo tiene unos precios muy elevados, ya sean las entradas a museos, edificios, etc. pueden ser hasta 10 veces más caras para un turista. Al igual que los restaurantes, para los cubanos es casi imposible ir a uno, ya que el precio por comer ronda los 15CUC (12€). **Avisar a nuestras familias que habíamos llegado bien, no fue tarea fácil**, ya que no existe el internet libre, no hay wi-fi en las casas, ni se pueden usar los datos móviles. Para tener internet en el móvil, tienes que comprar una tarjeta con un usuario y una clave que te permita utilizar internet durante unas horas. Eso sí, no en cualquier sitio, solo existe wi-fi en los parques, y las recepciones de los hoteles, que se distinguen fácilmente porque están llenos de gente con el ordenador y los móviles. Los bares más conocidos de La Habana, son el Florida para tomarse un daiquiri y la Bodeguita del Medio para tomarse un mojito (ambas bebidas llevan ron blanco). A estos bares solamente van los turistas y en cualquier bar tomabas lo mismo mucho más barato. **Pero lo mejor de la Habana sin duda, es pasear por sus calles, todas con música, llenas de ambiente festivo, siempre con cubanos bailando y cantando y con muchísimos turistas. Como dicen los cubanos, “aquí todas las plazas son de gozadera”.**



## ...Un VIAJE A CUBA, Por Alicia Mata

### El 3er día continuamos en la Habana.

Nos pusimos rumbo a la **Plaza de la Revolución**, una de las plazas más míticas del planeta, epicentro de la ciudad donde se celebran todas las actividades culturales y sociopolíticas, con varios edificios y monumentos a las figuras más representativas de la revolución cubana: el **Ché Guevara**, **Camilo Cienfuegos** (mano derecha de Fidel Castro) y una **torre de 112 metros de altura en honor José Martí**. No es una plaza donde haya verde, lugar donde sentare o fuentes de agua, es todo lo contrario, una plaza gris y fría, con guardias militares por los cuatro costados. Cogimos un "taxi", mejor dicho un coche, para volver a la Habana Vieja y pasar el resto del día porque allí todos los coches son taxis. Les parabas, les preguntabas precio hacia el sitio que querías ir y si te convenía te montabas y si no pues parabas a otro coche, hasta conseguir un precio razonable. Recordar, que ellos viven del turismo, nosotros somos "euros con patas", así que en cualquier sitio te ofrecen su ayuda, eso sí a cambio de unos "cucos". **Visitamos el museo de la Revolución y tomamos guarapo que es el zumo de la caña de azúcar**. Por la tarde subimos hacia la **Fortaleza de San Carlos** y el **Castillo de los Tres Reyes del Morro**. Coincidió que justo esa semana era la feria del libro y estaba lleno de puestos de libros, comida y barracas.

### El 4º día alquilamos un coche para movernos unos días por la isla.

Después de **más de 3h de retraso** para que nos hicieran los papeles, nos pusimos rumbo a Cienfuegos. Teníamos más de 300Km por delante. Sus **carreteras** no son como en España, están llenas de baches y sólo hay una autovía. La conducción es bastante caótica, pero no tuvimos ningún problema. Hay que tener cuidado con los animales que pueden salir por la carretera, los carros tirados por caballos, las bicis sin luces, motos etc. ya que todos van por la misma vía. De camino **visitamos el criadero de cocodrilos** y nos dimos un bañito en el mar Caribe, en Playa Larga. En Cienfuegos, paseamos por su Malecón y repusimos fuerzas para el día siguiente.

El 5º día nos pusimos rumbo a **El Nicho, un paraíso natural**, lleno de cascadas, piscinas naturales, pozas y mucha vegetación, donde nos dimos unos buenos baños. **Eso sí, el agua estaba bien fresquita, como la del pilón de Villorojo**, nada comparado al baño que nos dimos en el mar Caribe el día anterior. Por el camino, pudimos ver la inmensa pobreza que hay en los pueblos cubanos. Las carreteras eran caminos de piedras, viven en chabolas sin electricidad, ni la mayoría de los servicios que tiene una casa en la ciudad. Allí son muy pobres, y **gracias a dos maletas que facturamos llenas de ropa y pinturas pudimos regalar muchísimas cosas a los niños**. Sus sonrisas y sus caras de **agradecimiento al dárselo no tenían precio**. Como no podíamos parar en cada pueblo, lanzamos las cosas por las ventanillas del coche cuando veíamos a cualquier chiquillo.

### .Músicos en Trinidad

El 6º día nos despertamos en **Trinidad**, patrimonio de la Humanidad por la UNESCO. Es la ciudad de los mil colores y para mí, la ciudad más bonita que he visto en Cuba. Es una ciudad museo, con calles estrechas y empedradas, muchas de estas piedras eran de los lastres que traían los barcos antiguos. Sus casas son de colores y algunos bordillos medían más de medio metro, para evitar que se inundan las casas porque cuando llueve caen trombas de agua. Su Plaza Mayor, la iglesia de la Santísima Trinidad, y las escaleras de al lado de la Catedral, siempre llenas de ambiente y música festiva, es algo digno de contemplar. La bebida típica de allí es la canchánchara, que es aguardiente, miel y limón. También visitamos la torre de Manaca Iznaga y el Valle de los Ingenios y por último para acabar el día nos dimos un baño a Playa Ancón.

El 7º día nos pusimos rumbo a **Varadero**, para descansar los días que nos quedaban. Teníamos más de 4 horas para llegar y de camino pasamos **por Santa Clara, de donde era originario el Ché Guevara** político, guerrillero y dirigente comunista cubano-argentino y donde se encuentra el mausoleo que lleva su nombre y alberga sus restos. Llegamos a Varadero al atardecer y el contraste es abismal, pasamos de pueblos con chabolas y todo pobreza, al lujo máximo, el equivalente a hoteles de 5 estrellas.

El 8º al 10º día estuvimos en **Varadero**, descansando, en la playa de aguas cálidas y transparentes, y en la piscina. También fuimos en catamarán para ver los peces de distintos colores, hicimos snorkel, canoa, y sobre todo disfrutar del impresionante buffet

El último día nos costó mucho la vuelta a casa, ya que estábamos en el paraíso y después de un baño mañanero, por la mediodía pusimos rumbo a la Habana, donde cogimos un vuelo nocturno que nos llevaría de regreso a Madrid.

**Cuba es un país maravilloso, para mí un descubrimiento personal. Donde la gente vive con lo que tiene y se las ingenia para vivir un poco mejor.**

**Enamorarse de Cuba es fácil, tiene mucha alma, puede que al principio no la entiendas, pero es un sitio que engancha.**

**Saludos. Alicia Mata Gómez**

## En Nuestra Patrona Ntra. Sra. De La Asunción :“ Mujer japonesa, salvada por la imagen de la Inmaculada “.

Decía Dostoyevski que la “belleza salvará al mundo” y si el arte va unido además a la sobrenaturalidad de la Virgen María puede darse lo que ocurrió recientemente en el Museo del Prado de Madrid, donde se produjo un hecho extraordinario alrededor del cuadro “La Inmaculada del Escorial” del gran pintor sevillano Murillo.

*La imagen de la Virgen plasmada en este lienzo salvó literalmente de la muerte a una japonesa, que veía abocada su vida al suicidio.*

La belleza de María la rescató, por lo que años después quiso venir a España para verla de nuevo.



Hay historias reales que, aunque **no han salido de la mente de un gran guionista**, merecerían ser contadas en un libro o en la gran pantalla. **Hace un mes una mujer japonesa se acercó al Museo del Prado**. Hasta ahí nada original, pues hordas de compatriotas inundan a diario la pinacoteca. Ella no se dirigió, como cabría esperar, a la sala donde cuelgan «Las Meninas» de Velázquez, ni a la que alberga «El Jardín de las Delicias» del Bosco. **Puso rumbo a las salas de Murillo**. Buscó y buscó un cuadro en concreto. Una «Inmaculada Concepción». Posiblemente, se toparía en su camino con la hermosísima «Inmaculada Concepción de Aranjuez» (procede de la real capilla de San Antonio, en el Palacio de Aranjuez) o con la no menos espléndida «Inmaculada Concepción de los Venerables» (fue encargada por Justino de Neve para el hospital de los Venerables de Sevilla).

El pintor sevillano llegó a hacer una veintena de versiones de este tema, más que ningún pintor español de su época, creando una iconografía propia del asunto con la que ganó un notable éxito: representa a la Virgen vestida de blanco y azul, con las manos juntas o cruzadas sobre el pecho, pisando la luna y mirando al cielo.

**Pero, volvamos a nuestra protagonista, a la que habíamos dejado tratando de localizar el cuadro que busca con tanto ahínco: «La Inmaculada del Escorial»**, un gran óleo de 206 por 144 centímetros pintado por Murillo hacia 1660-1665. Los operarios del Prado, le comentan que no se halla expuesta: está en el taller de marcos del edificio de Moneo, pasando una puesta a punto.

**Para sorpresa de los vigilantes, la mujer llora desconsoladamente**. No saben qué ocurre y deciden llamar a una restauradora japonesa Minako Wada. Acude a las salas. **La mujer le explica su conmovedora historia**.

- **En 2006 viajó a Japón una muestra con 81 obras maestras del Museo del Prado**, que fue un rotundo éxito de público: había obras del Greco, Velázquez, Ribera, Zurbarán, Murillo, Goya, Tiziano, Rubens, Van Dyck...

- **Fue en esta ciudad donde la protagonista de nuestra historia acudió a visitar la muestra**. Tras dos horas de cola, entró y pudo contemplar la «Inmaculada del Escorial», que le sacudió por dentro. Al parecer, se hallaba destrozada, porque la vida le había golpeado muy duro y ya no tenía ganas de continuar:

«**Si en este mundo hay cosas tan hermosas como este cuadro, merece la pena seguir viviendo»**, se dijo entonces. Aquella «Inmaculada» de Murillo le produjo tal emoción que le dio fuerzas para no tirar la toalla. **Trece años después, viajaba a Madrid** y quería volver a ver aquel cuadro que le cambió la vida, que la salvó. De ahí su impotencia y sus lágrimas.

Miguel Falomir, director del Prado, suele pasear habitualmente por las salas del museo. Le gusta sondear las reacciones del público. Allí conoció la historia de la desconsolada japonesa, a la que, por supuesto, se le permitió el acceso al taller de marcos del Prado, para que volviera a ver a su salvadora, “ la Inmaculada “. Un melodrama con final feliz.  
Natividad Pulido, ABC- 10-Abril-2019

### MURILLO



Pintor sevillano (1617- 1682), fue el último de catorce hermanos. Puede advertirse, por tanto, que el pintor utilizó para denominarse el segundo apellido de la madre siguiendo la amplia libertad en el uso de los apellidos que había en aquella época. El padre, Gaspar Esteban, fue un hombre de discreta fortuna, de profesión barbero-cirujano, cuya casa familiar estaba adosada a la puerta del convento de San Pablo. Su bonanza económica le permitió mantener sin problemas a su numerosa prole, que daría a su hogar una animada vitalidad en la que el niño Bartolomé creció apaciblemente hasta que cumplió los diez años de edad. Hacia 1635 debió de iniciar Murillo su aprendizaje como pintor, muy probablemente con Juan del Castillo. **Muy pronto hubo pinturas suyas en las principales iglesias y conventos de Sevilla, igualmente en las más nobles mansiones de la ciudad**. El haberse convertido en el primer pintor de la ciudad, superando en fama incluso a Zurbarán, hizo que en 1660 decidiera, junto con Francisco de Herrera el Mozo, fundar una academia de pintura en que los artistas pudiesen ejercitarse y perfeccionar sus recursos técnicos. Murillo permaneció en Sevilla hasta el final de su vida. Estando Murillo dedicado a pintar un gran lienzo para el retablo de la iglesia de los capuchinos de Cádiz, se cayó del andamio que tenía levantado en su taller para realizar la pintura, quedando muy maltrecho y falleciendo a los pocos meses, exactamente el día 3 de abril del mencionado año, siendo enterrado en la iglesia de Santa Cruz



En Varadero y Santa Clara



## ... Santa Cruz de Juarros.

En él existían otros once lugares que han desaparecido con el tiempo, como Casares, Molintejado, Olea, San Vicente y otros. Dentro del término de Santa Cruz contaba la villa con tres barrios, de los que subsisten Cabañas y Matalindo y ha desaparecido Celada, situada al suroeste de la villa. La abadía cisterciense de Bujedo de Juarros, aunque con fuero propio estuvo en el mismo término. Cuando llegaron los monjes cistercienses, a finales del siglo XVI, habitaba allí una corta población dependiente de la abadía benedictina de San Pedro de Arlanza.

La villa mantuvo su independencia administrativa, a pesar de la vecindad de la Real Abadía Cisterciense, y también del Monasterio de San Cristóbal de Ibeas que, en el Libro de las Behetrías de Castilla, aparece como dueño de dos solares. Igualmente se defendió la villa del poderío de la familia Velasco, luego condestables de Castilla que, según cita el mismo documento, son poseedores de cinco solares.

En el año 1591 el partido de Juarros y de la Mata contaba con 870 vecinos; en el año 1843, Santa Cruz sumaba 336 habitantes y funcionaban en la villa sendas escuelas para niños y niñas. Las fiestas de celebraban por San Martín y en el término se alzaban tres ermitas dedicadas a Nuestra Señora de Las Mercedes, San Pedro y San Blas. En sus cauces de agua había instalados siete molinos. El punto más alto de población se alcanzó en el año 1950 con 622 habitantes.

Pero en la economía medieval y en parte de la moderna, Santa Cruz de Juarros tuvo su principal riqueza en la ganadería ovina. La oveja merina pastaba en sus montes durante los veranos, en la villa había esquila y lavaderos de lanas que proporcionaban salarios a mujeres e incluso a los niños. El diezmo de la lana lo percibía en temporadas el cabildo de la Catedral de Burgos y suponía un renglón importante para la Institución.

### Monumentos.

La Iglesia de San Martín es de estilo románico de transición al gótico cisterciense (s.XIV), con añadidos góticos más tardíos y una esbelta torre barroca de 1652. En el interior existen un bonito retablo y un sepulcro gótico.

La Ermita de San Pedro, levantada sobre la antigua iglesia del castillo del Alfoz de Juarros, es un buen ejemplo de iglesia-fortaleza del norte de Castilla. En las cercanías del río Seco se encuentra el Monasterio de Santa María de Bujedo de Juarros, actualmente de propiedad privada.

En una localidad limítrofe, llamada San Millán de Juarros, podemos encontrar un puente originario del s.XII, denominado puente de San Andrés.

### Fiestas y Costumbres.

A lo largo del año, los vecinos de la villa celebran numerosas fiestas. A finales de febrero la fiesta de la Matanza, en la que durante tres días rememoran los antiguos ritos de la matanza del cerdo, elaborando chorizos, morcillas, panzas... y culminando la fiesta con una comida popular. La celebración austera de la Semana Santa, reúne a vecinos e hijos del pueblo que se emocionan con la procesión del Encuentro el domingo de Pascua el canto de los pasos el día de viernes Santo en el que surgen las emociones al entonar la Salve ante la magnífica talla de la Virgen de los Dolores. Hay comida popular el día de San Isidro, en honor a los labradores del pueblo así como el día de San Pedro, después de la misa en la ermita que preside el pueblo. En julio se reúnen el día de la Peña, con una comida en el campo de la que disfrutaron los niños especialmente con hinchables.

El último fin de semana de agosto es la comida de la comarca de los Juarros, que reúne a visitantes de toda la comarca, con una misa de campaña, actuaciones y elección del Juarreño del Año.

La segunda quincena de septiembre se celebran fiestas en honor de su santo patrón, San Martín Obispo, con procesión acompañada de dulzaina, invitación de los jóvenes a los mayores, actuación de algún grupo folclórico e importantes verbenas que reúnen a cantidad de jóvenes. Fuente Wikipedia

Fotos : Pila Bautismal, sepulcro Sres de Marañoñ y Haza, Fuente, Comida de la Asociación, ermita de San Pedro.



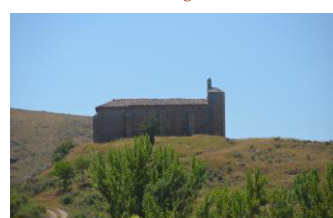
Vista del barrio de Iglesia



Mapa en piedra de la Comarca de Juarros



Tumbas medievales en la iglesia de San Martín



Ermita de San Pedro



Monasterio de Sta. María de Bujedo de Juarros



## Enedina López Delgado, Toda una Vida , que

recogemos a sus 90 años recién cumplidos el pasado Mayo.



**Enedina** , cumplió y celebró sus 90 años el pasado 15 de Mayo, rodeada de sus hijos, nietos y de buena parte de su familia. **Carla** , su nieta nos ha realizado esta entrevista, en la que nos habla de su larga vida, de los tiempos de niñez y juventud, las dificultades cuando se casó con Eusebio y de todos sus esfuerzos para sacar su familia adelante.

Como ella, dice : **“La vida se reduce al trabajo, con respeto y dignidad, y que la felicidad hay que buscarla en el día a día”**.

*Muchas gracias por su testimonio y por transmitirnos su experiencia, Sra Enedina .*

Sra. Enedina, queremos que nos comente su experiencia de vida, ya que son 90 años los que ha cumplido.

- ¿En qué año nació Sra Enedina ?

15 de mayo de 1929

- Sus apellidos son: López Delgado

- ¿Dónde nació y de donde procedían sus padres?

Nací en Villorejo. Mis padres también eran de aquí, vivíamos en la casa donde hoy vive Gonzalo. Mis abuelos maternos también eran de aquí, y la madre de mi padre también, pero se casó con Manuel que era de Villadiego.

- Cuéntenos algo de sus padres y abuelos:

Soy hija de **Constancio López López** y de **Ángela Delgado López**, eran hijos de Manuel y Sergia y de Braulio y Brígida. Mi padre tenía un hermano en Zumel que venía mucho a verle, y una hermana monja en Palacios. Víctor, hermano de mi madre, se casó con Máxima, se entendían juntos en los trabajos del campo. **Mi padre daba posada a los vendedores ambulantes que venían a vender al pueblo**, como los trilleros, los gallegos, afiladores, pellejeros... de ellos aprendí a hacer operaciones matemáticas que no me enseñaban en la escuela, como la prueba del 9.

- ¿Qué recuerdos tiene de esos primeros años de niña, en la escuela.

De pequeña era muy rebelde, me enfadaba bastante. Empecé la escuela con 6 años, aunque mi padre me enseñó a leer en casa, y cuando fui ya sabia. La escuela estaba en la parte alta, al lado de la casa del maestro (donde hoy vive Anita). Me gustaban mucho las matemáticas y geografía, hacíamos también costura. Mi primera maestra se llamaba Bienvenida. Más tarde, la escuela se convirtió en el teleclub, donde pusieron la primera televisión. De pequeña tenía que ayudar en casa limpiando, yendo a por comida para los animales... y a partir de los 10 años, tuve que ayudar en el campo.



Sra Ángela y Sr Constancio

- ¿Recuerda algo de sus abuelos y/o bisabuelos?

A mis bisabuelos no los conocí y a mi abuelo Manuel tampoco, murió el año en que yo nací. Solo conocí a **mi abuela Sergia**, tenía más confianza con ella que con mi madre. Íbamos muchas veces a Palacios a ver a **mi tía Firma** al convento y a oír misa, como las rogativas el día de San Isidro y la misa del gallo por Navidad, y nos quedábamos en la hospedería. Murió el año que me casé.

- ¿A qué se dedicaban sus abuelos y sus padres?

Todos se dedicaban a la agricultura, pero mi madre y mi abuela además hacían trabajos manuales, como hilar o tejer.

- ¿Y de los primeros recuerdos de la familia, quiénes eran sus hermanos y dónde están ahora?

Éramos 4 en total, la mayor soy yo, el segundo Félix, que murió hace 3 años, el tercero Manuel, que murió con 62 años y la más pequeña Brígida, que tiene 83 años y vive en Australia.

- ¿Cómo se vivía entonces en esos años de infancia: cómo eran las casas, las pocas comodidades, la comida en esos primeros años.

En las casas vivíamos y teníamos los animales y la cosecha, estaban preparadas para todo ello. La cocina era con chimenea donde cocinábamos habitualmente y también ahumábamos las matanzas. Comíamos lo que teníamos en casa, los animales caseros y de la huerta, también había molino donde molíamos el trigo para hacer pan.

- De la escuela, ¿qué recuerdos, qué compañeros eran, cuántos eran, qué maestros recuerda?

Tenía muy buenas amigas, éramos unos 40 niños entre chicos y chicas, creo que destacaba en la escuela, ya que me dieron un premio que solían dar a los primeros de la clase. A pesar de tener que trabajar en casa, nunca falté a la escuela. El maestro siempre nos enseñaba con la misma enciclopedia y también estudiábamos costura, como ya he dicho antes. **De mi edad eran Rosa, Natí, Paulino...** y maestros hubo varios, el último que tuve se llamaba Ricardo, era muy estricto.



Celebrando en familia los 90 años



Félix , Manuel, Enedina.



## ... Sra Enedina López, a sus 90 años. .

Imagino que echará en falta a muchos compañeros que ya no están. Sí, siempre se recuerda a los seres queridos, tanto a los amigos como a la familia.

- ¿Hasta cuándo estuvo en la escuela y qué dificultades había para seguir allí?

Terminé con 14 años, la salida que te ofrecían era ir a colegios de monjas y como yo no tenía vocación me quedé aquí.

- ¿Qué recuerdos tiene del pueblo de esos años, de sus gentes, de los jóvenes y sus pasatiempos, de las labores que hacían, de sus calles, de cómo pasaban las diferentes épocas del año, de las matanzas, etc.?

Las calles estaban embarradas, conocí cuando hicieron la carretera comarcal hasta cañizar, que antes era un camino, lo hicieron algunos voluntarios del pueblo, los trabajos fueron remunerados y construyeron el actual puente, en 1945. Recuerdo que había mucho movimiento de ganado, reuniones en la plaza, la taberna llena jugando a las cartas, las mujeres en verano tejiendo a la puerta de casa. La época de matanza era divertida para los jóvenes, se cocían las morcillas en la calle y los chicos llevábamos caldo para hacer sopas a los maestros y al cura. Ibamos a lavar al río porque antes no había agua corriente en las casas y hacíamos un grupo donde hablábamos. He conocido cuando no había luz eléctrica en las viviendas, estábamos con candiles de aceite. Los jóvenes nos íbamos de fiesta a los pueblos de alrededor aunque a mí no me gustaba bailar.



Eusebio y Enedina de novios

- En la guerra, no sé cómo y dónde estaba usted esos años y cómo recuerda esos años.

Solo conocí los aviones que volaban por el cielo, no se notó apenas.

- ¿Qué época recuerda más dura a efectos de falta de alimentos, cosas de aseo, ropa y otras cosas en el pueblo?.

Nunca hemos tenido escasez de alimentos, ya que nos abastecíamos con lo propio y lo que no teníamos, como pesado, ropa y calzado venían a venderlo.

- Mi suegra decía que el mejor invento había sido la lavadora. ¿Qué inventos cree que han mejorado la vida de una manera importante para las familias y para la vida del hogar?

Para mí, lo más importante fue cuando llegaron a la vivienda el agua corriente, la luz y el gas.

- Otro aspecto es la evolución de la agricultura en el pueblo: cómo ha variado la participación de las mujeres en las tareas del campo, desde que usted era joven a hace unos años y en nuestros días.

La tecnología ha avanzado mucho en todos los aspectos de la vida, antes en el campo se necesitaba mucha mano de obra y era necesaria la labor de la mujer en el campo, ahora con la maquinaria actual lo puede hacer una persona sola.

- Cómo conoce a Eusebio y cuándo se casan.

Nos conocimos en Villorejo en las fiestas de nuestra señora de 1946, yo tenía 17 años y él 23. Nos casamos el 6 de noviembre de 1948.

- No sé cómo fue la boda, si uno o varios días y si pudieron ir de viaje de novios a alguna parte.

La boda se celebró en la iglesia de Villorejo por Don Balbino, párroco del pueblo. Los padrinos fueron Rosa y Antonio. La boda duró 2 días, que es lo que duraban entonces, y de viaje de novios no fuimos a ningún sitio.

- Luego, en qué casa del pueblo viven y cómo han ido cambiando de casa.

Comenzamos viviendo en la casa que hoy vive Gonzalo, después fuimos vivir a la casa que hoy es de Maisi y Concha y dos años más tarde nos pasamos a la que hoy vivimos.

- ¿Cómo han ido cambiando las casas y las comodidades en el pueblo, desde que usted se casó hasta ahora? Todas se han reformado conforme a las nuevas generaciones.

Al quitar los animales, las casas se han ido transformando en viviendas más amplias y luminosas que son muy diferentes a las que había cuando yo era pequeña.

- Cuántos hijos ha tenido, cuántos nietos y cuántos biznietos.

Tengo 7 hijos, 13 nietos y 4 biznietos.



Eusebio, Enedina, con sus siete hijos y con Félix.

- Actualmente vive usted en Burgos con su hijo Fernando e imagino más tranquila, aunque siempre como madre y abuela, siempre hay preocupaciones.

Sí, en Burgos llevo ya viviendo 15 años, me fui temporalmente mientras arreglaban mi casa. Después, Félix enfermó y vino a vivir con nosotros, y empezamos a vivir los 3 juntos. Desde entonces solo vengo al pueblo los fines de semana.

- Enedina, después de tantos años, y haciendo un pequeño balance: qué nos puede comentar, qué es lo que más merece la pena, que no y a cuáles a veces damos demasiada importancia.

La vida se reduce al trabajo, con respeto y dignidad, y que la felicidad hay que buscarla en el día a día.

Muchas, gracias Sra. Enedina.

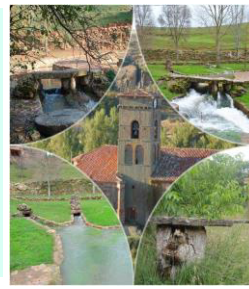
Entrevista realizada por su nieta : Carla Sáinz



# Santa Cruz de Juarros



Aunque no pertenece al valle del Hormazuela, *gracias a Santi: Villorejo y Santa Cruz de Juarros están hermanados, y seguro seguiremos celebrando actividades juntos.* Traemos en este número este bonito pueblo de la comarca de Juarros, con mucha historia, bonitos paisajes, mucho arte y con una Asociación que no para de realizar actividades por mantener vivo Santa Cruz de Juarros.



## A nuestros queridos amigos de Villorejo.

Desde Santa Cruz os mandamos un cariñoso saludo.

Este año se nos abren nuevos horizontes. Destacamos la elección de Miguel Arribas, como nuevo alcalde pedáneo, que con nuevas ilusiones y auxiliado por Fernando y por nuestros convecinos, caminaremos en la dirección exitosa para nuestro pueblo.

Con la elección de Santi, como presidente de la Peña, garantizamos la continuidad y ampliación de la misma, con renovadas ilusiones, y centrándonos también en temas culturales ( biblioteca, charlas, exposiciones, excursiones, etc.), y consolidación de la unión mediante la gastronomía.

Intentaremos poner en valor todo aquello que tenemos y que queremos potenciar, como la iglesia de San Martín, magnífico edificio y con contenido de gran valor.

El sendero de los manantiales, de extraordinario valor paisajístico y que habría que recuperar y potenciar.

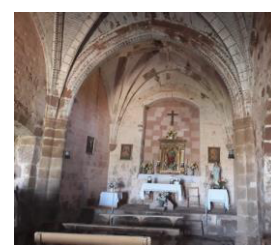
El dolmen del Cubillo, yacimiento arqueológico.

Los sepulcros de la familia Maraón y Haza, de gran alcurnia en el Medievo.( don Gonzalo de Maraón fue alférez de Alfonso VIII).

La ermita de San Pedro, iglesia fortaleza del alfoz de Santa Cruz, cuya rehabilitación tiene buenas perspectivas.

De gran importancia es la conservación de nuestra cultura tradicional, procurando la participación y responsabilidad de los jóvenes en todas estas labores.

Reiteramos nuestro afecto a todos los habitantes de Villorejo.



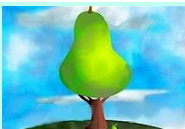
Fotos : Iglesia de San Martín, placa homenaje a Músico Alejandro Yague, Santa Cruz nevado , interior ermita de San Pedro



# ...El peral . Cuentos y fábulas

## Fábula : El árbol de las peras

Había un hombre que tenía cuatro hijos y buscaba que aprendieran a no juzgar las cosas tan rápidamente.



Entonces envió a cada uno por turnos a ver un árbol de peras que estaba a una gran distancia. El primer hijo fue en el Invierno, el segundo en Primavera, el tercero en Verano y el hijo más joven en el Otoño.

Cuando todos ellos habían ido y regresado, los reunió y les pidió que escribieran lo que habían visto.

El primer hijo mencionó que el árbol era horrible, doblado y retorcido.

El segundo dijo que no, que estaba cubierto con brotes verdes y lleno de promesas.

El tercer hijo no estuvo de acuerdo, él dijo que estaba cargado de flores, que tenía aroma muy dulce y se veía muy hermoso, era la cosa más llena de gracia que jamás había visto.

El último de los hijos no estuvo de acuerdo con ninguno de ellos; dijo que estaba maduro y marchitándose de tanto fruto, lleno de vida y satisfacción.



Entonces el hombre les explicó a sus hijos que todos tenían razón, porque ellos solo habían visto una de las estaciones de la vida del árbol.

Les dijo a todos que **no deben juzgar a un árbol, o a una persona, sólo por ver una de sus temporadas**, y que la esencia de lo que son el placer, el regocijo y el amor que viene con la vida sólo puede medirse al final, cuando todas las estaciones han pasado. Si te das por vencido en el invierno, habrás perdido la promesa de la primavera, la belleza del verano y la satisfacción del otoño.

**MORALEJA:** No dejes que el dolor de alguna estación destruya la dicha del resto. No juzgues a la vida sólo por una estación difícil. Persevera a través de las dificultades y malas rachas ... mejores tiempos seguramente vienen por delante.

## El Peral de la Tía Miseria. Cuento popular

La tía Miseria era una pobre anciana que vivía de limosnas. Tenía un hijo, llamado Ambrosio, que andaba por el mundo, también pidiendo. Y poseía un perro mil razas, que la acompañaba en la pequeña choza en que habitaba. Junto a la misma tenía un peral, del que obtenía poco fruto, pues los chicos del pueblo le robaban las peras nada más madurar.

Un día llegó a la puerta de su casa un hombre pobre y, como helaba fuera, la tía Miseria lo acogió en la choza. Compartió con él lo poco que tenía para cenar y le fabricó un rudimentario jergón para que pudiera dormir. Al despertar, por la mañana, también le ofreció un humilde desayuno.

El pobre, agradecido, se dirigió entonces a Miseria diciéndole:

-En vista de tu noble corazón, voy a concederte un deseo pues, aunque me veas vestido como un pobre, en realidad soy un ángel del cielo.

Aunque Miseria no quería nada, el santo insistió y, entonces, se acordó la anciana del peral:

-Éste es mi deseo -dijo-: que cuando alguien suba al peral, no pueda bajar sin mi permiso.

Al instante le fue concedido el deseo, y fue la idea tan definitiva que, al cabo de poco tiempo, tras algunos palos de bastón y no pocos jirones en sus ropas, no volvió a acercarse al peral un solo zagal.

Así pasaron largos años, hasta que un hombre alto y seco, con una guadaña, se acercó a la puerta de la choza y comenzó a llamar a la tía Miseria:

-Vamos, Miseria, que es hora.

Miseria, que reconoció rápidamente a la Muerte, no pareció estar muy de acuerdo

-¡Hombre, ahora que empezaba a disfrutar algo de la vida! -le dijo-. ¿Por qué no me haces el favor de cogerme esas cuatro peras del árbol, mientras yo me preparo para el viaje.

La Muerte, ingenua, se dispuso a coger las peras y, como estaban en todo lo alto, no tuvo más remedio que subir al árbol. En ese momento escuchó la carcajada de Miseria que, asomada a la ventana, le decía:



-¡Muerte fiera, ahí te quedarás hasta que yo quiera!

Y quiso Miseria que allí se quedara, hiciera calor o helara, durante muchos años. Tantos que en el mundo empezó a sentirse la falta de la Muerte. Nadie moría, ni en las guerras, ni por enfermedad, ni por vejez. Había ancianos de más de trescientos años, en estado tan penoso que ellos mismos buscaban poner fin a su vida.

Algunos se tiraban por los precipicios, otros al mar, otros se arrojaban a las vías del tren, pero ninguno lograba su propósito y los hospitales se llenaban, sin poder atenderlos a todos.

Así hasta que la Muerte vio pasar por allí cerca a un médico, antiguo conocido y amigo de ella:

-¡Eh, viejo amigo, acércate y observa mi estado! ¡Duélete de mi situación! ¡Avisa a las gentes del pueblo y venid a cortar este maldito árbol!

Al poco llegaron los vecinos, armados con sus mejores hachas, pero, aunque lo intentaron por todos los medios, no lograron hacer la mínima mella en el tronco del peral. Y todos los que quisieron bajar de allí a la Muerte, sólo consiguieron quedarse colgados con ella. Entonces empezaron a rogar a la vieja Miseria que se apiadase de ellos, de los que tanto sufrían y que permitiera bajar del peral a la Muerte y a sus acompañantes. Tanto insistieron que al fin cedió la tía Miseria, aunque le puso una condición a la Muerte:

-Que no te acuerdes de mí ni de mi hijo Ambrosio hasta que te llame por tres veces.

Accedió la Muerte, y bajó, y comenzó a cumplir con todo el trabajo que tenía pendiente, lo que la tuvo ocupada durante muchas semanas. Todos los que debieran haber muerto, veían llegar su hora. Todos menos la anciana y su hijo, que por eso vivían todavía : la Miseria y el Hambre.

# Recetas : Perdiz en escabeche y huevos "trufados".

## Receta de Perdiz en escabeche, por Puri de Palacios de Benaver.

**Tomás y su amigo Eli** , marido de Puri, cazan las perdices en el otoño . **Puri**, mujer de Eli, las prepara, entre otros modos, en escabeche , de acuerdo a la receta que adjuntamos . Las he probado y puedo asegurar que está buenisísima. **Gracias a los cazadores y a la cocinera** , por esta receta de perdiz, la reina de nuestros campos.

### Ingredientes :

- 12 perdices bravías de nuestros campos.
- Cebollas.
- Ajos.
- Sal
- Granos de Pimienta.
- Aceite 3 litros.
- Vinagre , la mitad de aceite 1,5 litros.
- Medio litro de vino blanco.
- Laurel.
- Rejilla o tramilla para atar las perdices , usado para rellenos de carne.



### Preparación

- Lo primero es salpimentar las perdices y atarlas con la tramilla o ponerlas en las rejillas. Se dejan una hora .

- Luego se pone algo de aceite en una cazuela y se van haciendo las perdices según el tamaño de la cazuela , hasta que cogen calor . Luego se sacan de la cazuela y se apartan en un plato.

- En el mismo aceite se frien las cebollas, los ajos, el laurel , la pimienta y se pocha todo. Cuando cogen calor y antes de que se doren , se echan las perdices en la misma cazuela y a continuación se echa el vino blanco, el vinagre y el resto del aceite.

- Se dejan cocer a fuego lento durante una hora aproximadamente , pinchando las perdices hasta asegurar estén tiernas. Luego se dejan en reposo hasta el día siguiente.

- El día siguiente y una vez frío toda la cazuela, se van metiendo en tarros las perdices, con la cebolla, la pimienta y el caldo de la cazuela. Se rellenan a tope y se cierran los tarros.

- Se ponen los tarros al baño maría, y una vez empiecen a hervir, se cuentan 20 minutos.

¡ Quedan listas para enfriar y degustar en los próximos meses!.



## Receta con Trufa : Huevos trufados con patatas

Los huevos trufados son siempre un acierto. No dejan indiferente ni al más exigente de los paladares. Se pueden combinar en multitud de recetas aunque las patatas suelen ser grandes aliadas. Eso sí, sea cual sea el plato que elijas, hay dos trucos infalibles: guardar los huevos junto a un trozo de trufa negra fresca de unos 15 gramos unos días antes y rallar o laminar trufa (puede ser congelada) encima en el momento de servir



### Ingredientes

- 2 huevos frescos trufados previamente
- 2 patatas Monalisa o Agria
- 1 trufa negra (para trufar los huevos y una porción de 15 g para rallar)
- Aceite de oliva virgen extra
- Cristales de sal

### Paso a paso

Guarda unos días los huevos junto a una trufa en un envase hermético en la nevera. Sácalos diez minutos antes de preparar el plato.

Corta las patatas en finas rodajas y fríelas en aceite muy caliente. Una vez fritas, déjalas sobre papel absorbente y fríe los huevos. Emplata, ralla la trufa sobre los huevos y añade unos cristales de sal.

## El truco

Como la cáscara de huevo es porosa, deja pasar los olores. Por ello, si guardas los huevos junto a una trufa negra, estos cogerán un intenso olor y sabor a trufa.

Para el mejor resultado, elige una variedad de patata Agria, especial para freír, o Monalisa, una de las variedades más versátiles y perfecta para todo tipo de platos.



# NUESTRA NATURALEZA : El Peral

Villorejo , con sus huertas , siempre ha sido un lugar de buenas peras y grandes perales. Recuerdo las peras limoneras de la huerta del tío Manuel de la Bolera, las de invierno, que recogían mis abuelos Felipe y Fidela y que siempre nos ofrecían para comer en el invierno. Las de la Sra Silvana que degustábamos todos lo chicos, las mantecosas de la huerta del Sr Valeriano ( la mejor pera que recuerdo ), el gran peral de la huerta del Sr Silverio aún existente , los perucos de la huerta del Tío Eulogio , los perales de invierno de las Codornices , y el peral de la huerta de nuestro abuelo Félix en la Guera, en la foto. Un peral que daba tres clases de peras en el mismo árbol : las de pico perdiz, las verdiales y las empalagosas.

Recogemos refranes una fábula y un cuento , sobre éste árbol que nos da tan buenos sabores y muy buenos recuerdos de la niñez.



**El Peral** .Crece de 2 hasta 20 m de altura y su fruto es la pera. Vive de promedio 65 años, aunque puede llegar hasta los 400. De raíz leñosa profunda, tronco erecto, de color gris con corteza agrietada. Hojas ovadas de hasta 10 cm de largo, con el haz verde oscuro brillante y pecíolos amarillos. Flores blancas o blanco rosadas con pétalos de hasta 1,5 cm en corimbos de 3 a 7. El fruto es un pomo comestible, de verde a marrón.

## Distribución y hábitat

Prospera en climas templados y algo húmedos.

Es una especie criófila, con buena tolerancia del frío, aunque susceptible a las heladas primaverales. El peral presenta requerimientos de frío para una adecuada ruptura de la dormición e inicio de la nueva estación de crecimiento. Estos requerimientos de frío son muy variables, según los cultivares: desde 620 a 1800 horas de frío.3

El clima más adecuado se caracteriza por inviernos con suficiente frío invernal, pocas heladas tardías y primaverales y veranos soleados con temperaturas no muy elevadas. Florece a 7° C y resiste temperaturas de -18 °C a -20 °C y hasta -40 °C en pleno reposo invernal. Hay una gama de variedades adaptadas a climas diferentes dentro de la zona templada y también a climas fríos de valles de montaña tropical con una temperatura promedio de 13 °C y precipitación media anual de 800 a 1000 mm.

P. comunis proviene de Europa oriental y Asia Menor. En excavaciones arqueológicas se han encontrado vestigios del árbol domesticado que datan de 3000 años a.C. Los romanos mejoraron y difundieron su cultivo.

## Plantación .

El peral se injerta principalmente sobre pie franco, es decir, plantas obtenidas por siembra de semilla, y sobre membrillero. La injertación se efectúa principalmente a yema dormida en otoño, aunque también pueden emplearse todos los injertos de púa.4 Algunos cultivares, como 'Old Home' y 'Bartlett' pueden propagarse por estacas o estaquillas, mediante sistema de niebla o nebulización intermitente (del inglés, mist). Con todo, los porcentajes de enraizamiento son bajos, y este sistema de propagación es poco practicado.

## Productores

Actualmente los principales productores son, en orden, China, Italia, Estados Unidos, España, Argentina, Alemania, Corea, Japón, Turquía, Chile y Suráfrica. La mayor productividad la registra Austria con 44 toneladas por hectárea aproximadamente

## Variedades.

Las variedades de peras más conocidas en España son:

- Blanquilla : Piel lisa verdosa, carne muy jugosa, buena conservación frigorífica, recolección agosto-septiembre, también se llama Blanca de Aranjuez y pera de agua.
- Ercolini :Piel fina amarillenta, mediano tamaño, pulpa blanca, recolección temprana junio-septiembre.
- Limonera: Fruta un poco deforme, piel amarilla limón, pulpa blanca, se deshace en la boca, buena conservación, julio-agosto, también se llama Dr. Jules Guyot, se dedica parcialmente a exportación.
- Buen Cristiano William's: Piel verde-amarilla limón, carne blanca y jugosa, utilizada por la industria conservera, agosto-septiembre.
- Otras variedades :Conferencia, Buena Luisa, Bardett, de Roma, passacressana, anjou, comicio roja, etc.

## REFRANES

**-La mujer y la pera , la que calla es buena.**

**-Moza , viña , pera, cabra y garbanzal, malas cosas son de guardar.**

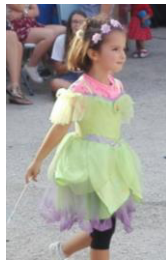
**-Pera y nuera buena, la que no suena.**

**-Peras y viudas , solitas se caen de maduras.**

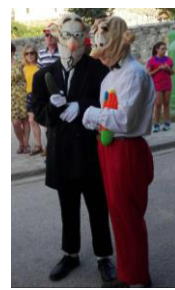
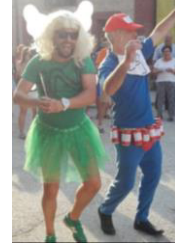
**-Si de peral no diste peras, quién milagros de ti espera.**

**-Si por San Jorge hiela, no cogerás nunca peras.**

**-Año de peras, malo para las eras.**

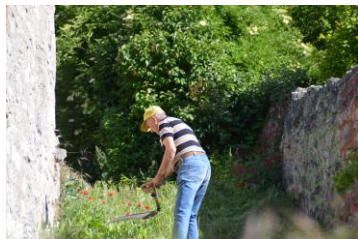


## Una de Disfraces Villorejo 2017-2018





## Rutas desde Villorejo : Paseo desde el pueblo hasta los pinos de San Juan



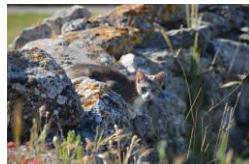
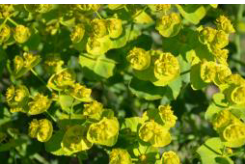
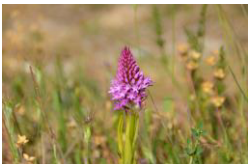
Ángel, segando la hierba al dalle.



Félix, arrastrando las alfalfa del puente..



Caseta de la era del Tío Manuel



*"Caminar sirve para algo más que poner la sangre en movimiento. Quita las telarañas de nuestros cerebros y el agotamiento de nuestras almas. La próxima vez que te sientas perezoso e indolente, date un paseo. Detente a apreciar las flores del campo, o del jardín de tu vecino, acaricia un gato, observa cómo pasan las nubes y tu corazón y tu alma se alegrarán".*

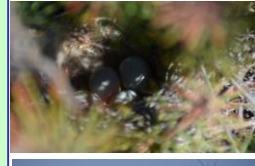
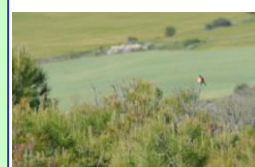
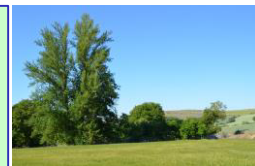
Aprovechando la primera quincena de Junio, se puede disfrutar de nuestros campos en pleno apogeo . Es un paseo corto, el que nos lleva del pueblo a San Juan. Pero intenso y que tiene su recompensa cuando se sube al morro de San Juan y se disfruta de las bonitas vistas del valle del Hormazucla, tanto la vista hacia abajo : valle hacia Cañizar y Villanueva, como cuando se mira hacia arriba, con el valle en su parte de Manciles y Susinos.

Los pinos van creciendo, mejor en una zonas que en otras, y van sirviendo de hábitat y cobijo para los animales. . La sorpresa del paseo fue ver salir un pájaro de un pequeño pino y descubrir un nido con sus cuatro huevos.

Desde el morro, se divisan las tareas agrícolas de junio : Félix arrastrando las alfalfas, previo a su empacado. De camino, paso por las eras de Fresnedo. Aún recuerdo cuántas eras , de tantas familias que se llenaban en verano de mies, trillos y trilladoras . La de José Fuentes, la de Emiliano y Dionisio, la del sr Avelino, la de Antonio.

Y aún bien conservada está la caseta de la era del Tío Manuel , donde hemos echado tantos ratos , trillando, veldando, y también jugando de niños en el arroyo y a la sombra de los grandes olmos .

En plena subida, la era de Pedro, ahora de Jesús, y la guindalera del Sr Aproniano. **Luis Carlos Rodrigo**



## Laboratorio de Ideas y proyectos de Villorejo

Traemos en este número, una propuesta-proyecto : La **" Ruta del Burro viejo"** , para promover nuestro pueblo y otros pueblos más que aparecen en unas rimas que recuerdo escuchar a mi tío Manuel y que Sindo recogió en un escrito , que nos ha servido de base para preparar el proyecto.

Villorejo, **" Donde mataron un burro viejo"** es el origen y motivo de la ruta, en el que se recogen rimas relacionadas con la muerte del burro, en relación a otros pueblos cercanos y termina con Burgos. En total 30 pueblos-localidades.

El proyecto tiene como objetivo dar a conocer nuestros pueblos, su arte, sus lugares de interés , sus casas rurales, sus personas singulares, su naturaleza, y fomentar que se visiten y se conozcan.

Consta de tres actuaciones :

- **Preparación de un libro guía de "la ruta del Burro Viejo"**, donde se recogen los datos de interés de los diferentes pueblos.

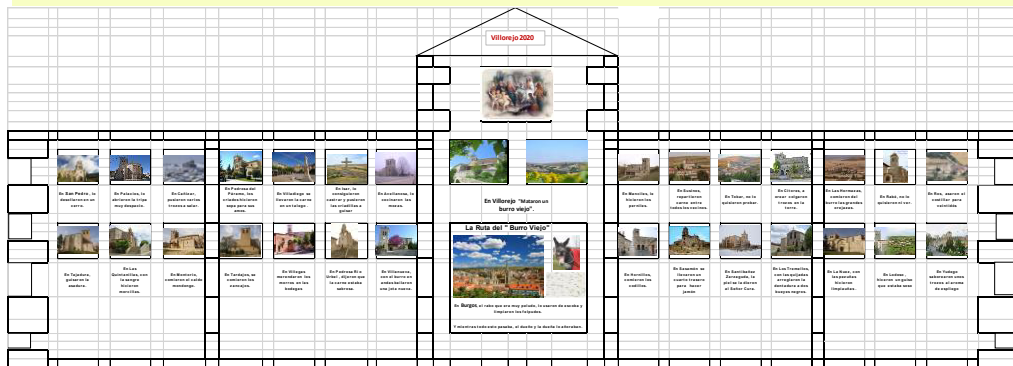
- **Construcción de un Mural de piedra en Villorejo**, donde figuren en azulejo una imagen de cada uno de los pueblos con su rima referente al burro viejo, y en el centro figurarán los azulejos con los motivos principales : La entrada en Jerusalén montado en un burro, dos azulejos de Villorejo, otro de un mapa con los pueblos de la ruta, un azulejo de un burro de nuestras tierras y un azulejo de Burgos.

- **Edición de un tríptico e inserción de este tríptico en páginas Web turísticas y de guías de Burgos y otras de interés.**

Para llevar a cabo el proyecto se recurrirá a las posibles subvenciones de Diputación, Junta de Castilla León, Adecco y otras aportaciones . Pedimos de antemano la colaboración de los vecinos que lo deseen y puedan para la construcción del mural de piedra, para que así sea obra de todos , como ya hemos hecho en otras ocasiones.

El mural tendrá unos 12 metros de largo , 2 metros de alto en sus laterales y uno más en su motivo central. La ubicación del mural de piedra aún está por decidir , ya que hay varias opciones y se acordará con el Ayuntamiento y vecinos.

Esperamos sea un proyecto que guste a todos y sea obra de todos, para mejorar nuestro pueblo.



### La "Ruta del Burro Viejo " : Pueblos y rimas.

- En Villorejo mataron un burro viejo.
- En San Pedro Samuel , lo desollaron en un cerro.
- En Palacios de Benaver , le abrieron la tripa muy despacio
- En Cañizar de Argaño , pusieron varios trozos a salar.
- En Pedrosa del Páramo, los criados hicieron sopa para sus amos.
- En Villadiego se llevaron la carne en un talego .
- En Isar, lo consiguieron castrar y pusieron las criadillas a guisar
- En Avellanosa del Páramo , lo cocinaron las mozas.
- En Manciles, le hicieron los pernils.
- En Susinos del Páramo , repartieron carne entre todos los vecinos.
- En Hornillos de Sasamón , comieron los codillos.
- En Sasamón, Se llevaron un cuarto trasero para hacer jamón..
- En Santibáñez Zarzaguda, la piel se la dieron al Señor Cura.
- En Los Tremellos, con las quijadas arreglaron la dentadura a dos buyes negros.
- En La Nuez de Abajao, con las pezuñas hicieron limpiaúñas .
- En Lodoso , hicieron un guiso que estaba soso.
- En Yudego saborearon unos trozos al aroma de espliego.
- En Tobar no lo quisieron probar.
- En Citores, a orear colgaron trozos en la torre.
- En Las Hormazas, comieron del burro las grandes orejizas.
- En Rabé, no lo quisieron ni ver.
- En Ros, asaron el costillar para veintidós.
- En Las Quintanillas, con la sangre hicieron morcillas.
- En Sta María Tajadura guisaron la asadura
- En Montorio, comieron el caldo mondongo.
- En Tardajos, se comieron los zancajos.
- En Villegas merendaron los morros en las bodegas
- En Pedrosa Río Urbel , dijeron que la carne estaba sabrosa.
- En Villanueva de Argaño , con el burro en andas bailaron una jota nueva.
- En Burgos, el rabo que era muy peludo, lo usaron de escoba y limpiaron los felpudos.



# Visita a la fábrica de Natural Biscuits , en Villadiego

El pasado Agosto, pudimos visitar la fábrica de galletas de Villadiego , antigua marca de **Villa Dieguitos** y hoy **Natural Biscuits**. La fábrica está funcionando en esta segunda etapa desde el año 2009. Trabajan en ella **28 personas** y elaboran los tradicionales **Villa Dieguitos**, las pastas de té de **La Moderna**, y la nueva gama de **galletas vegetales**. Un producto de nuestra tierra , con buena parte de materias primas de nuestros campos , muy cercano a nosotros y hechos con cariño, como menciona su lema : **"Made with love"**



<http://www.naturalbiscuit.es/index.php/es>

## Productos .

Fabrican tres tipos de productos principalmente : las ya tradicionales pastas de té en múltiples formatos , con 5 tipos de galletas , los rosquillos fritos en aceite y la nueva gama de productos saludables, inaugurada recientemente.

## La Fábrica

- La fábrica comienza por la **zona de almacenamiento y recepción de materias primas**, donde se almacena, bien a temperatura ambiente o en refrigerador las diferentes materias : Azúcar glass y cristal, harina, margarinas, mermeladas, aromas, chocolate , suero de leche y bicarbonato fundamentalmente.

-Tras la zona de materias primas se pasa al **obrador**, donde los maestros pasteleros elaboran las masas , tantas como las diferentes galletas que se fabrican.



-Dichas masas una vez elaboradas, pasan a las **máquinas moldeadoras y de dosificación** que son las que forman las galletas. En las propias cintas donde se forman, avanzan inmediatamente hacia el horno de cocción y tostado. Este proceso que duran entre 8-12 minutos a 160-220°C, termina por dorar y dar a la galleta la forma casi definitiva. En total desde que se echa la masa a las tolvas de moldeado hasta que quedan envasadas conlleva 45 minutos.

- **El horno** funciona con butano y tiene 30 metros de largo. La capacidad de fabricación viene determinada por el horno y pueden fabricar 3600 Kg de galletas al día.

- Tras el horneado, las galletas pasan bien directamente al **envasado** o bien pasan por las distintas máquinas donde se le añade la mermelada y el chocolate blanco o negro.

- La mayor parte de la mano de obra se encarga del envasado, y empaquetado final. **En total actualmente trabajan 28 personas en un único turno .**

- En la fábrica tienen además un pequeño **laboratorio** para hacer pruebas de diferentes galletas y sabores.

**Marcas** : Actualmente comercializan marcas blandas para Día, Eroski, Alcampo, Carrefour y están ya produciendo una nueva gama de galletas con vegetales , que de salir adelante incrementará la producción y el personal que trabaja en la fábrica.

Las marcas propias que comercializan son **La Moderna** " antes dulce que sencilla", con diferentes formatos ( empaquetado en plástico y en cajas metálicas con bonitos diseños ), y los **VillaDieguitos**, que son los rosquillos tradicionales.

## •Galletas SIN Aceite de Palma

•Natural Biscuit, bajo su marca **La Moderna**, lanza la nueva línea saludable. Una línea que se ha elaborado con los mejores ingredientes y han sido cuidados a lo largo de todo su proceso.

•**SIN Aceite de Palma** pero con Aceite de Girasol Alto Oleico, la línea saludable (**Quinoa Cookies**, **Tortitas de Zanahoria con Canela** y **Tortitas de Avena con Naranja**) proporciona un aporte extra con el que conseguir una vida más activa y saludable. Marcando el camino de la alimentación del futuro. Ideales para toda la familia.



# Poesía, relatos y .... otros

Poesía cantada en la celebración de San Quirico y Santa Julita , en la **Ermita de Argaño** , **Junio 2019**. **Compuesta y cantada por Martina Pérez ( Cañizar de Argaño)**.

San Quirico , San Quirico  
un símbolo de esta ermita  
hoy celebramos tu fiesta ,  
y el de tu madre Julita,



Y estamos todos contentos,  
aquí en la ermita.  
Y nuestra Virgen de Argaño,  
nos quiere acompañar.

Le damos también las gracias,  
por poderlo celebrar,  
Palacios y Villorejo,  
Juntos con Cañizar.

Salud te pedimos  
Virgen de Argaño,  
salud te pedimos,  
para volver otro año.

Es una fiesta bonita,  
la fiesta de la amistad,  
no se deben de olvidar,  
que un 16 de Junio,  
lo tienen que celebrar.



**Antonio Machado, 80 aniversario de su muerte. Fragmentos de Campos de Castilla.**



II

Las tierras labrantías,  
como retazos de estameñas pardas,  
el huertecillo, el abejar, los trozos  
de verde oscuro en que el merino pasta,  
entre plomizos peñascales, siembran  
el sueño alegre de infantil Arcadía.

En los chopos lejanos del camino,  
parecen humear las yertas ramas  
como un glauco vapor las nuevas hojas  
y en las quiebras de valles y barrancas  
blanquean los zarzales florecidos,  
y brotan las violetas perfumadas.

IV

¡Las figuras del campo sobre el cielo!  
Dos lentos bueyes aran  
en un alcor, cuando el otoño empieza,  
y entre las negras testas doblegadas  
bajo el pesado yugo,  
pende un cesto de juncos y retama,  
que es la cuna de un niño;

y tras la yunta marcha  
un hombre que se inclina hacia la tierra,  
y una mujer que en las abiertas zanjas  
arroja la semilla.

Bajo una nube de carmín y llama,  
en el oro fluido y verdinoso  
del poniente, las sombras se agigantan .  
...





## Fotos último año

## Fotos último año



Poniendo el Belén en la Iglesia , Navidad 2018



Visitando Nacimiento de Ángel y Mercedes



Morcillas . Invierno 2019



Misa de Difuntos 2018



Sirviendo la comida en San Quirico



Coro Villorejo, Agosto 2018



Bingo, en Nochevieja año 2018



Paella, 16 agosto 2018



Halloween en Villorejo , 2018



Dianas 2018, en el corral de Tía Paulina



Una jota al toque de " Espliego"



Jóvenes Agosto, 2018



Fin de año en el Bar, 2018.



Desgranando garbanzos en el corral



Las mejores de la Tuta



Ángel y Mercedes , en su belén Dic. 2018



Corpus en Villorejo, junio 2019



Misa de difuntos, Agosto 2018



En La Fiesta de la Sidra 2018



Al Pilón, en Septiembre.



San Isidro en 2019.



Bailando con la actuación de Espliego



Vecinas : Vicent, Rosa, Yoli, Agosto 2018



Jóvenes, juegos en el bar, Junio 2019



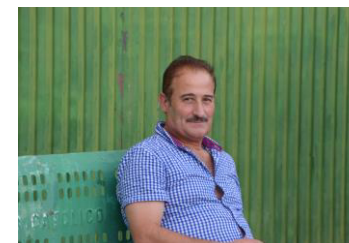
En el puente, de paseo, Julio 2019



Belén en el castillo, Navidad 2018



Senderismo, Valles Románicos



Angulo , el hombre del tiempo en Villorejo



Preparando la cena de Viernes Santo



Comida en San Quirico 2019 .





**Bodas de oro de sacerdote PP Agustín Mata, Agosto 2018**