# Cuadernos de la JARA

REVISTA SOCIOCULTURAL DE LA COMARCA DE LA JARA | Nº 4 | JULIO/AGOSTO 2009 | 3€

## Nuestros Pueblos

El Campillo de la Jara

Aldeanueva de San Bartolomé

## Nuestra Historia

Asaltos en el Camino de Guadalupe

## Nuestra Gente

Juan Álvarez de Castro

Una lámina de **JP Montemayor "Pío"**

y más

Asesoría de Empresas

AsesJara

- Autónomos
- I.V.A.
- Módulos
- I.R.P.F.
- Constitución de empresas

helvetia

Agente T4 0450079

- ✓ Seguros Automóviles.
- ✓ Seguros Hogar.
- ✓ Seguros Comercios.
- ✓ Seguros Empresas.
- ✓ Plan de Previsión Asegurado.
- ✓ Plan de Asistencia Familiar.

Avenida de Talavera 41. Tlfs. 925 44 46 02 / 665760705
45670 La Nava de Ricomalillo – Toledo
www.asesjara.com

Industrias Cárnicas
Alonso
El Sabor de la Tradición

Telfs.: 925 85 30 22
925 85 34 38

Alcaudete de la Jara
(Toledo)

PREPARACIÓN ASIGNATURAS UNIVERSITARIAS

- Contabilidad
- Estadística
- Matemáticas financieras
- Cursos gratuitos para trabajadores

RECUPERACIONES DE E.S.O Y BACHILLERATO

Santa Leocadia, 1
45600 Talavera de la Reina - Toledo
Telf.: 925 721 785 - Fax.: 925 721 786
E-Mail: daily@logiccontrol.es
www. nuevagrijalba.com

DC
DAILY CONSULTORES, S.L.
Formación y Consultoría

sepecam

CENTRO DE FORMACIÓN NUEVA GRIJALBA

# EDITORIAL

Estimados paisanos y amigos de La Jara:

Lo que tenéis en las manos es el nº 4 (realmente el quinto) de 'vuestra' revista **Cuadernos de la Jara** que, a pesar de la crisis que recorre nuestra geografía, ha conseguido de nuevo salir a la calle para intentar aportar unos sorbos de información sobre nuestra tierra jareña que, entre cañita y cañita, pueda hacer más llevaderos y entretenidos los días de esta calurosa estación.

Puede que os sorprenda que en este número dediquemos sendos reportajes a dos de nuestros pueblos más paradigmáticos, Campillo y Aldeanovita, la razón está en un cambio estratégico decidido en la reunión del comité editorial celebrada a primeros de año (en la foto de al lado podéis ver a algunos de los que aguantaron hasta el final de la misma). Dicho cambio se debe a nuestra incertidumbre sobre el futuro de la revista, ya que aún no hemos logrado su consolidación económica, y al tremendo deseo de no desaparecer hasta no haber 'visitado' al menos los veinte municipios de la Jara toledana. Por eso, a partir de ahora, cada número de Cuadernos estará dedicado a dos pueblos.

De nuevo tenemos la suerte de poder ofreceros un artículo especial de nuestro maestro, D. Fernando Jiménez de Gregorio (Don Fernando de La Jara), sobre los censos de población de los mencionados pueblos en 1816. Quisiéramos, además de agradecerle este regalo, desear a don Fernando una pronta recuperación, ya que se encontraba algo delicado de salud en el momento de escribir estas líneas. Nuestra tierra no puede prescindir de su cabeza más preeminente y nosotros esperamos seguir recibiendo sus escritos algunos años más.

Amigos, ya sabéis que podéis contactar con nosotros, bien por correo electrónico (**acrlajara@yahoo.es**), bien por teléfono (679210058) para aportar vuestras sugerencias y colaboraciones.

**Gracias por vuestro apoyo y FELIZ VERANO.**

**El Comité Editorial**

**EN ESTE NÚMERO:** **PÁGINA**

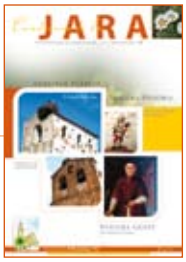

| | |
|---|---|
| **Firma invitada:** D. Víctor Miguel Méndez-Cabeza Fuentes. | 2 |
| **Artículo especial:** El Pretérito Jareño. | 4 |
| **Nuestros pueblos:** Aldeanueva de San Bartolomé. | 5 |
| **Nuestros pueblos:** El Campillo de la Jara. | 9 |
| **Nuestra gente:** D. Juan Álvarez de Castro. | 10 |
| **Nuestra historia:** Asaltos y delitos en el camino de Guadalupe (I). | 13 |
| **Páginas de relatos y poesía.** | 16 |
| **Libros y autores jareños.** | 23 |
| **Páginas de Arte:** El sarcófago de La Pueblanueva. | 25 |
| **Nuestra cocina:** Casa Blas de Belvís de la Jara. | 28 |
| **Nuestro entorno:** La encina. | 30 |



Cuadernos de la JARA

**Cuadernos de La Jara** / Nº 4. Julio/Agosto de 2009

**Edita:** ACR La Jara de Sevilleja



**Comité Editorial Provisional:**

Pedro Díaz Rodríguez (Sevilleja)
Ángel Gómez Alcalde (Sevilleja)
Pablo Covisa Muñoz (Sevilleja)
Francisco López de Castro (Belvís)
Abraham Madroñal Durán (Belvís)
Alicia López de Castro (Belvís)
Jaime Farelo (Alcaudete)
Luis Miguel Alonso (Alcaudete)
Mario Alonso Aguado (Aldeanovita)
Juan José Fernández (Aldeanovita)
Fermín Fernández Craus (Mohedas)
Alfonso Caja Yuncar (La Estrella)
Antonio Gutiérrez del Mazo (La Estrella)

**Puntos de venta en Talavera:**

Librerías Miguel Hernández y Páginas

**Suscripciones:**

Contactar 679210058 o fldecastro@telefonica.net

**Diseño y Maquetación:** IMP Comunicación

**Imprime:** Rail Comunicaciones

**Depósito Legal:** AB-335-2007

# D. Víctor Miguel Méndez-Cabeza Fuentes

**Médico y escritor**

## La Jara Total

La Jara es un enorme territorio delimitado por cuatro ríos entre el Tajo al norte y el Guadiana al sur, y entre el Pusa al este y el Ibor al oeste. Las tierras que diferentes monarcas van otorgando a Talavera de la Reina para que sean repobladas después de haber quedado casi desiertas por las guerras de reconquista constituirán la futura comarca de La Jara. Este es un concepto histórico al que debemos otro más importante, el geográfico y cultural, porque como muy bien dice nuestro ilustre paisano Jiménez de Gregorio, "la geografía manda y la historia obedece".

Esta comarca siempre ha tenido una mayor vinculación con los pueblos y culturas del occidente peninsular y así, las primeras culturas agrarias, las primeras oleadas de pueblos indoeuropeos hacen que nuestra tierra se enmarque en el conocido como megalitismo extremeño, como nos muestran los dólmenes de Azután y La Estrella. También vemos, por los hallazgos arqueológicos de estelas como la de Las Herencias o "Aldeanovita", que en nuestro territorio se encuentran las más septentrionales muestras de las influencias "orientalizantes" y tartéssicas, propias de esa zona cultural del occidente peninsular con la que siempre veremos relacionarse a nuestro territorio.

También es cierto que las esculturas zoomorfas, los verracos de piedra de las tribus vettonas que salpican la geografía jareña nos demuestran la pertenencia de la zona a la España céltica. Es el pueblo vettón especialmente ganadero, como lo es la cultura de nuestra comarca, surcada por infinidad de cañadas y cordeles por donde discurrían desde tiempo inmemorial millones de ovejas de la cabaña trashumante. Esta cultura, al igual que las anteriormente referidas, también nos une con el resto de la comarca natural de Talavera, con el oriente de Cáceres, Ávila y Salamanca, nuevamente con una clara vinculación a la facies cultural atlántica de nuestra península, al contrario que la vecina comarca de los Montes de Toledo, situada más bien en un contexto ibérico.

Los romanos, que como sabemos tenían un concepto muy práctico y realista de la organización del territorio, incluyen nuestra comarca en la provincia lusitana, situándose la frontera con la España Citerior precisamente en el límite oriental de nuestra comarca.

La Edad Media también configuró claramente una distribución geográfica en la que la korá árabe de Talavera incluía todo el territorio de La Jara defendido del avance cristiano por las fortalezas de Canturias, Vascos, Castros, Espejel y Alija, esa fuerte frontera del Tajo que yo denomino línea "Maginot" jareña,

Toda la zona —aunque en la parte más occidental es reconquistada para los cristianos desde la ciudad de Ávila—, queda finalmente en el alfoz talaverano por las concesiones reales, aunque incluida en el reino y arzobispado de Toledo, quedando así fuera del obispado emeritense al que parece haber seguido perteneciendo en los primeros tiempos del reino visigodo con el obispado sufragáneo de Aquis.

En el siglo XIV comienzan las "mordidas" de diferentes casas señoriales a nuestra extensa comarca. Primero la zona más oriental de La Jara pasa a constituir el señorío de Valdepusa que aunque históricamente queda así separado de La Jara, sigue por su paisaje, cultura y condicionantes geográficos muy unido a las tierras jareñas. Alfonso XI segrega un pequeño territorio de la dehesa de Iván Román para la fundación del monasterio de Guadalupe, aunque Alía, Castañar de Ibor, La Avellaneda y Navalvillar de Ibor siguen en el alfoz talaverano. Ya en el siglo XVI comienza la compra de privilegios de villazgo a Felipe II, necesitado de fondos para la financiación de sus iniciativas bélicas, y es Espinoso del Rey el primer municipio que se se-

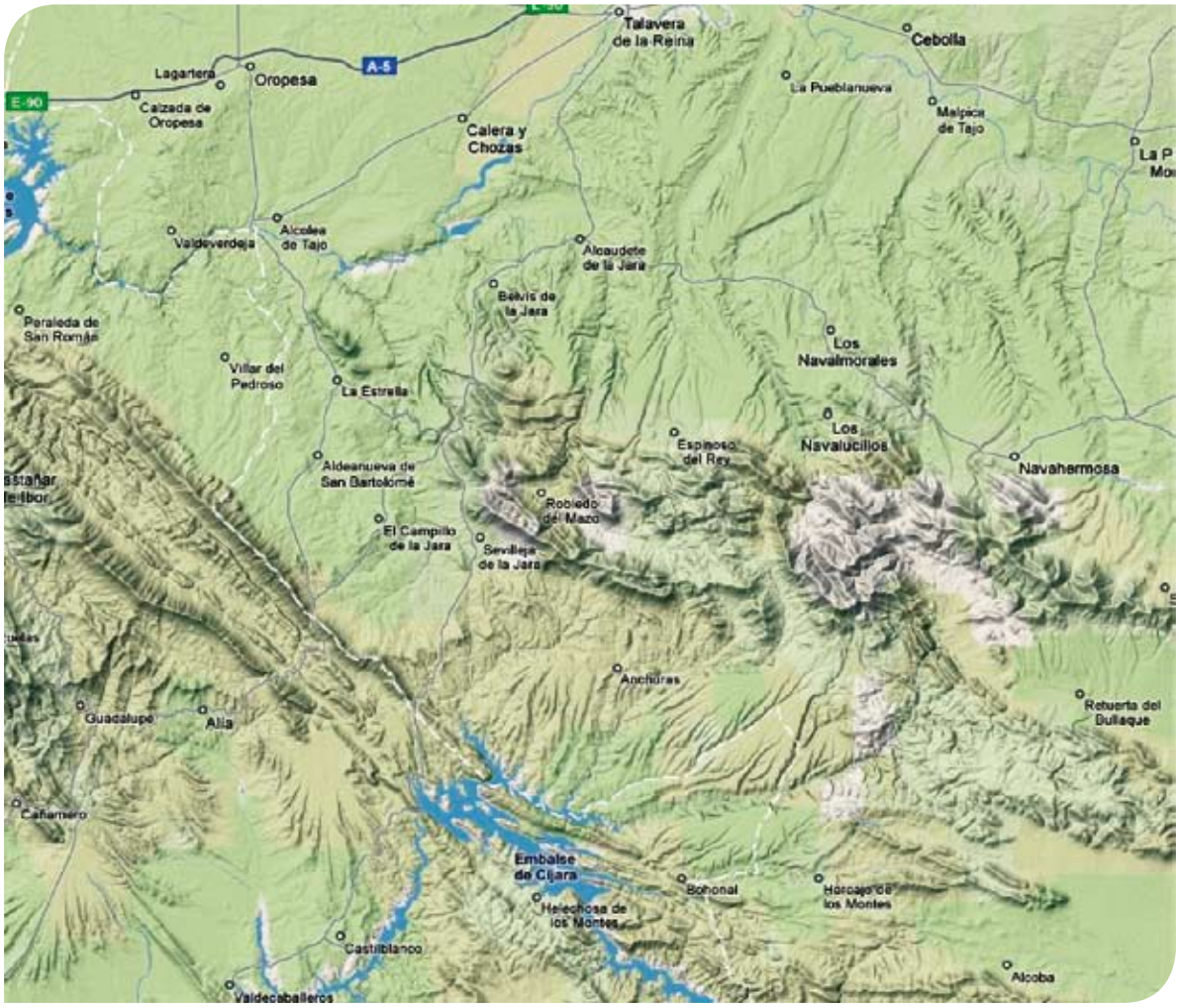
gregará de la villa madre, Talavera, que poco a poco irá perdiendo los territorios bajo su administración, aunque todas las poblaciones seguirán manteniendo ella su vinculación económica, social y cultural, una vinculación de la que es símbolo más claro la fiesta de las Mondas, en la que el alcalde talaverano cambia su bastón de mando con los de los pueblos hermanos.

Pero en 1833 con la división provincial de Javier de Burgos se produce una distribución del territorio nefasta para nuestra tierra, pues parte de ella se incluye en la provincia de Cáceres (Valdelacasa, Carrascalejo, Villar del Pedroso, Garvín, Peraleda, Navatrasierra)

Como sucede igualmente con esa otra parte de La Jara que hoy llaman Las Villuercas, con Guadalupe, cuya devoción mariana se halla fuertemente arraigada en los jareños, así como Alía, Castañar de Ibor, Navalvillar y la Avellaneda.

Otra parte de nuestra comarca es incluida en la provincia de Ciudad Real y así el muy jareño rincón de Anchuras queda de manera absurda separado administrativamente de La Jara, aunque la geografía manda y hasta para la atención sanitaria siga dependiendo de Talavera. Por último Valdecaballeros, que en su escudo lleva el de Talavera como símbolo de esa pertenencia a La Jara, y Castilblanco, pueblos que, junto a gran parte de la llamada Siberia Extremeña siguen teniendo una fuerte vinculación económica con la comarca.

La Jara no es por tanto ni toledana, ni cacereña, ni pacense, **La Jara es una sola comarca y como tal debe considerarse**, debiendo tender las asociaciones que estudian y defienden su patrimonio cultural y humano a considerar este hecho histórico y geográfico, aunque por evidentes razones, el estado autonómico tienda a segregar estos territorios e incluso intenten que se olviden las raíces de esos pueblos. Y no digamos nada de la nueva geografía del absurdo que los políticos hacen y deshacen a su antojo con la búsqueda de las subvenciones de los fondos europeos, incluyendo, por ejemplo, Azután y Navalmoralejo en la comarca de La Campana de Oropesa, Navalucillos en Cabañeros o San Bartolomé de las Abiertas en los Montes de Toledo.



Por D. Fernando Jiménez de Gregorio

# El Pretérito Jareño

## En el año 1816

El Archivo Municipal de Toledo guarda, entre otros tesorillos, referencias a nuestros pueblos, entre ellos a Aldeanueva de San Bartolomé y a El Campillo de La Jara, que narro a continuación, no sin antes dar las más expresivas gracias a mi querido y admirado amigo Mariano García Ruipérez, archivero, por las facilidades que me ha dado en la consulta sobre estos queridos pueblos jareños, cuya documentación se guarda en las cajas 6.183 y 6.184.

El 27 de marzo de 1816, **Aldeanovita** tiene 122 vecinos (unos 366 habitantes[1]). Es alcalde el señor Domingo López; regidor, Liberio Martín; Juan Paredes, procurador síndico del Común, y Jacinto Horronteros Delgado, escribano. Es teniente de cura Fray Bonifacio de San Antonio. Todas estas autoridades asisten al acto censal para la recluta militar. Son exentos por ser hijos de viuda, nueve, y por impedimento físico al ser tullido, uno. Por ser labrador con dos pares de bueyes, cinco. Por tener ya un hermano en el Ejército, uno.

Los apellidos más comunes en el censo son: García (16), Delgado (16), López (15), González (8), Paredes (8), Sánchez (7) y Moreno (7).

Sobre **El Campillo** figura un documento en papel sellado de CUARTO de 1816, de 4 maravedíes. Es alcalde el señor Antonio Moreno; síndico personero del Común, Diego Blanco; teniente de cura don Rafael Rodríguez. *Fiel de fechos*, por falta de escribano[2], Basilio Gutiérrez.

El día 20 de marzo de 1816 tiene este pueblo 183 vecinos (unos 529 habitantes). En la relación aparecen casados 136 y solteros 6. Viudos 11 y viudas 33.

Mozos exentos del servicio militar por alguna causa: seis hijos de viuda, seis cojos, cinco quebrados, un enano, un defectuoso, un giboso, un manco, un licenciado por inútil y otro que ya ha servido y tiene licencia. Hay otro que ya está actualmente en la Milicia de Trujillo. [Llama la atención el alto número de inútiles por defecto físico.]

En cuanto a las estirpes, referidos a los primeros apellidos, las más comunes son: González (18), Oviedo (12), García (10), Palomo (10), Galán (9), De Ana (9), Moreno (7), Aceituno (7), Romero (6), Oliva (6), Velasco (6), Gutiérrez (6) y Díaz (6).

**En el año 1816, Laennec inventó el estetoscopio.**

[1] El cálculo se hace multiplicando el número de cabezas de familia por tres, aunque puede llegar a multiplicarse por cinco en estimaciones más optimistas [Nota del editor].

[2] Si no se podía financiar un escribano (equivalente al notario actual) se utilizaban los servicios de alguien debidamente autorizado que hacía las veces y daba fe de los hechos. Por supuesto, el fiel de fechos carecía de la categoría social del escribano y percibía menores ingresos, por lo que tenía que estar apoyado en los ingresos de otra u otras profesiones, generalmente sacristán o maestro de primeras letras [Nota del editor].

Por Mario Alonso Aguado, O. de M.

# Aldeanueva de San Bartolomé, popularmente llamada *Aldeanovita*

Aldeanueva de San Bartolomé es uno de los pueblos jareños más singulares. Por tener, hasta dos nombres tiene. El más largo y oficial, antes indicado, y el popular y familiar de Aldeanovita, tal y como es conocido en toda la comarca de La Jara. Juan-José Fdez. Delgado, literato local, gusta de reforzarlo con el apelativo de "Aldeanovita, la bien nombrada". Y tres apellidos ha ido teniendo a lo largo de su ya larga historia. Primero fue apellidado "del Pedroso", por hallarse en la dehesa del mismo nombre. Compartía así apellido con el cercano pueblo de El Villar, hoy en La Jara de Cáceres. Más tarde se apellidaría "de Mohedas", municipio del que dependió, y finalmente, ya independiente, "de San Bartolomé", apóstol al que dedicaron la iglesia parroquial y declararon patrón del pueblo.

Los aldeanovitanos, conocidos en la comarca jareña como mohínos (pronunciado con h aspirada) han llevado una vida sacrificada, son luchadores natos a la hora de sacar adelante a la familia y muy ahorradores. Dedicados de antiguo al pastoreo, han sido hábiles tratantes de ganado. Era famosa su presencia en los mercados y ferias de ganado de Talavera. La pobreza del terreno y lo reducido de su término municipal motivó la emigración. Siempre buscando un trabajo digno, que en el pueblo no había, y mejora en la calidad de vida. Ya en el siglo XIX los hallamos en Bahía Blanca, Argentina, y bien entrado el siglo XX, traspasan los Pirineos, estableciéndose muchos de ellos en la vecina Francia, donde aprenden, entre otros, el oficio de la albañilería.

El rescate del pretérito local se lo debemos a Don Fernando Jiménez de Gregorio, historiador de La Jara, pregonero incansable de su historia y de su idiosincrasia. Por él conocemos muchos de sus vestigios y los inicios de la población actual. Nuestro pueblo fue pronto conocido y habitado por el hombre primitivo; la cultura neolítica, los pastores celtas; los labradores romanos, los soldados visigodos, los beréberes islamizados, los mozárabes, los castellanos conquistadores y repobladores. Todos han dejado aquí sus huellas, reflejadas en muchos casos en la toponimia y en testimonios arqueológicos de lo más valioso: el dolmen de la Aldehuela, un castro celta en lo alto del Castrejón, varias estelas y aras, un sarcófago, diversas monedas romanas y árabes, restos cerámicos y otras valiosas piezas líticas que evidencian un pasado plural en el que se asentaron diversas culturas.

Nuestro pueblo formó parte del alfoz o "distrito" de *Talavera y su Tierra*, y dentro de ésta, de la comarca de La Jara. Después del reinado de Fernando III se inicia la repoblación de estas tierras, convertidas en alijares o heredades, aprovechadas muchas de ellas para la cría de ganado y el cultivo del cereal. El Caserío de Aldeanovita surgió en torno a 1425, cuando unos pastores de Mohedas se establecieron aquí,

Artesanía de Aldeanovita.

muy cerca del poblado de El Toledillo, y fundaron lo que dieron en llamar *Aldea Nuevita*. El crecimiento y fusión de ambos caseríos daría lugar al pueblo actual.

Del siglo XVI tenemos un documento excepcional: *Las Relaciones de Felipe II*, año 1576, por él sabemos que pertenecía al Reino y Arzobispado de Toledo y que acudía en sus apelaciones a la Chancillería de Valladolid. Dice el documento que nuestro pueblo era abundoso de leña, con muchas encinas y retamas. Había caza de liebres, algunos conejos, lobos y zorras. Por el término pasaban dos arroyos, La Andelucha y El Pedroso, en el primero había un molino harinero. Era pueblo de labranza, de trigo, cebada, centeno y criaban ovejas, cabras, puercos y vacuno. El vino que tenían lo traían de Talavera, la sal de Espartinas, el aceite y el pescado venían con ello trajineros de Andalucía. Las casas eran de cuarcita, pizarra y tapias, las armaduras de encina, cubiertas de tejas y otras de escoba. Algunas se hacían de madera de pino, que traían de Arenas de San Pedro. En esta época el pueblo tenía 66 casas, y otros tantos vecinos, más 61 menores y 15 viudas. La mayor parte eran labradores, había dos hidalgos, en general era gente pobre, algunos eran tejedores de lienzos y otros jornaleros. Por el pueblo pasaba el camino real que iba de Andalucía a Valladolid, pero parece que no era muy frecuentado.

D. Ángel de Bodas López, alcalde de Aldeanueva de San Bartolomé.

Avanzando en el tiempo llegamos al siglo XVIII, centuria bien documentada gracias al *Catastro del Marqués de la Ensenada*, a *Las Relaciones* de Lorenzana y de Tomás López y al *Censo de Floridablanca*. De norte a sur medía, el término de nuestro pueblo, tres cuartos de legua; de este a oeste, una; de circunferencia dos leguas. Se podía andar en dos horas y media. Sembraban trigo, cebada y centeno. Había buen forraje para el ganado, y aceite de oliva y hortalizas. Se recogían bastantes bellotas y había un buen número de colmeneros. La mayor parte del ganado era lanar, pero había también cabras y vacas. Para el trabajo en el campo se utilizaba la fuerza de caballos, mulos y burros. Había cerdos en cebadero para el consumo humano. La población en 1752 era de cien vecinos, unos 500 habitantes.

El siglo XIX llega con grandes transformaciones económicas y sociales debido a las desamortizaciones eclesiástica y civil. En este sentido es de reseñar que un grupo de catorce vecinos de Aldeanovita compran y colonizan El Gamonoso, fundando la aldea del mismo nombre, dependiente de Anchuras de los Montes, en la comarca de La Jara de Ciudad Real. Para finales de este siglo la población se acercaba ya al millar de habitantes. La población prosiguió su ascenso y en la década de los 60, del pasado siglo XX, se aproximaba a los 1500 habitantes. Al día de hoy los empadronados en el ayuntamiento son 545. La corporación municipal está presidida por el alcalde Don Ángel de Bodas López, perteneciente al PSOE. Forman parte de su gobierno seis concejales: David Fernández, Domingo Aguado, Florentino Jiménez y Miguel-Ángel Rodríguez, todos del PSOE; y Dionisio Román y Delfín Fernández, del PP. Entre las últimas mejoras realizadas en el pueblo, caben destacar las siguientes: acerado y acondicionamientos de paseos en el margen derecho de la carretera CM4100 a la entrada de la población; pavimentación de la Calle de La Fuente; creación de un nuevo depósito de agua, con capacidad para 800.000 litros. Desde mayo de 2007, está abierta al público la Residencia de Mayores "Aldeanovita", gestionada por la Fundación Alonso Ruiz, con 23 plazas para residentes. Se ha mejorado el alumbrado y se ha reformado tanto el edificio del ayuntamiento como la plaza que hay delante de él. En estos momentos se están acondicionando parte de las instalaciones de la Piscina Municipal. Las próximas obras pendientes de realizar, siempre tendientes a mejorar y actualizar el pueblo, son la creación de una zona de juegos en la plaza donde está el Centro de Salud, un nuevo Parque Infantil en el paraje de La Fuente, nuevos paseos y arbolado en la carretera CM4100 en dirección a Mohedas de La Jara, la pavimentación y mejora de la Plaza de la Iglesia, y una obra cumbre: convertir el

Mercado medieval en la plaza del Pósito (actual Ayuntamiento)

antiguo granero en Salón Cultural de usos múltiples y Museo Etnográfico.

Aldeanovita es un pueblo que remoza su caserío, donde muchos de sus naturales, con residencia habitual en Madrid, Toledo o Talavera, acuden los fines de semana, puentes y vacaciones. De sus fiestas destacamos las patronales de San Bartolomé, cada 24 de agosto, cuando la población aumenta considerablemente. Próximas a ellas está el Mercado Medieval anual, donde se dan cita la artesanía y las artes. La patrona del pueblo es la Virgen del Rosario, festejada cada primer domingo del mes de octubre, fiesta con carácter meramente religioso, si bien a la misma imagen del Rosario dedican una peculiar fiesta de invierno: La Candelaria, cada 2 de febrero, cuando presentan los niños nacidos en el año a la Virgen y degustan un dulce típico: la candelilla, elaborado con rica miel de La Jara. En el invierno hay otras fiestas notables, como son los carnavales, antaño con la figura de "El Vaquilla", ya desparecida, y ahora con la gran hoguera y asado de sardinas en la Plaza del Caño. Otra gran fiesta es la Nochebuena con la puesta en escena de un Belén viviente en la Plaza de la Iglesia, asado de castañas, canto de villancicos por las calles, y petición de aguinaldos por las casas.

Queso de Aldeanovita.

De la gastronomía del pueblo destacamos sus cocidos, el cordero a la caldereta, las migas de pastor, la cachuela, el pisto, o el gazpacho veraniego. Son famosos los productos derivados de la matanza del cerdo: morcillas, chorizos, jamones, lomos…o los obtenidos en la caza: carne de perdices, conejos, liebres, venados, jabalís…del campo extraen puerros, cardillos, níscalos, criadillas…en los postres brillan con luz propia los de sartén: buñuelos, rosquillas, candelilla, canutos…y otros no menos apetitosos como el arroz con leche, las puches, o los calostros. Su producto estrella son los quesos de oveja, bañados en el reputado aceite de La Jara. Estos quesos aparecen registrados bajo el nombre de "La Estrella y Oropesa", y su fama y gusto trasciende la comarca jareña.

La artesanía típica es la confección del trenzado de pajas de centeno, con él realizan gorras, bolsos, cestos y otras menudencias dignas de reseña. Y junto a ello, el hilado y bordado al más puro estilo lagarterano, manteles, colchas, sábanas, toallas y otras maravillas que se extienden a lo largo y ancho de las comarcas de El Campo del Arañuelo y de La Jara.

Pinturas murales de la Iglesia parroquial de Aldeanovita.

Iglesia parroquial

Por un motivo u otro, Aldeanovita parece estar siempre en el candelero informativo, recientemente salió a luz un proyecto de construcción de un Balneario, recuperando los antiguos Baños de La Herrumbrosa, afamados por el poder curativo de toda clase de dolencias y reumas. En 1994, la revista "Tiempo", presentaba un informe en el que aparecía Aldeanovita entre los pueblos más ricos de España, hasta cuatro entidades bancarias llegó a tener este pueblo tan pequeño. Y puestos a batir record ahí van otros dos: el de poseer el mayor número de titulados universitarios, en proporción a su número de sus habitantes, y el querer convertir su antigua Iglesia parroquial, de estilo tardo gótico, en la Capilla Sixtina de la Jara, a través de las pinturas que el pintor ruso Wladimir Strashko plasmó en sus muros. Un proyecto faraónico, aún inacabado, pero que ya causa admiración en propios y extraños.

Aunque no sea Aldeanovita un pueblo muy dado al asociacionismo, no podemos silenciar las asociaciones existentes. La Asociación Cultural "Aldeanovita", que en tiempos editó el Boletín "Trenza", referencia obligada para quienes quieran acercarse a la historia del pueblo. Las Amas de Casa se agrupan en la Asociación de Mujeres "San Bartolomé", y los Jubilados y Mayores en la Asociación "La Cañadilla". En el ámbito deportivo hay un Club de Petanca, deporte muy practicado en el pueblo. Para las fiestas de San Bartolomé, hay también un buen número de Peñas, y en la Parroquia hay tres hermandades: La de San Bartolomé Apóstol, la de la Virgen del Rosario y la del Sagrado Corazón de Jesús.

**Para conocer más:**
**www.aldeanuevadesanbartolome.com**

**Agradecimientos:**
**a Alicia Aguado, por permitirnos usar las fotos de la página web.**

Por José Luis Martín de la Torre

# El Campillo de la Jara

El Campillo de la Jara es un pueblo muy característico de esa parte de nuestra comarca que se ubica sobre los pizarrales de las entresierras, en medio del cerco de rañas que abraza a los piedemontes de las sierras de Sevilleja y Altamira: una tierra brava, ni muy llana ni muy quebrada, apartada de la suavidad del paisaje y de la bonanza que la cercanía del Tajo da a otros pueblos de la Jara Baja en forma de vegas y regadíos.

No voy a aburrir al lector con una rastrahila (ya se coló una palabreja local) de datos demográficos, productivos, etc., que se pueden hallar fácilmente en las publicaciones oficiales o las páginas del Ayuntamiento en Internet, ni voy a mencionar los planes de dinamización que se hallan en marcha, y que serían merecedores de un artículo exclusivo; prefiero dar a bote pronto mi visión del pueblo, tal y como yo lo veo.

Repartido entre varios barrios más o menos dispersos, abastecidos por una red de pozos que cubrían sus necesidades y por un par de arroyos que refrescaban los surcos de unos pocos huertos, el Campillo se fue articulando sobre unos ejes de crecimiento que se abrían a los caminos que comunicaban con los pueblos vecinos: el principal, que se puede rastrear en algunos tramos de la calle Real y el Carril,

Arroyo de Cubilar

se correspondería con el camino que llegaba desde Talavera por Belvís y La Nava y con el que iba hacia Guadalupe por el Puerto de San Vicente, y el resto, con los que enlazaban con los otros pueblos de la Jara Baja y con el portillo del Cijara, que daba paso a las tierras extremeñas del otro lado del Guadiana.

Siempre fue un pueblo espacioso, extenso en relación con su numero de habitantes, con grandes parcelas interiores que a menudo incorporaban a la casa el huerto y las cuadras donde se recogía el ganado, y que nos siguen hablando de un tiempo

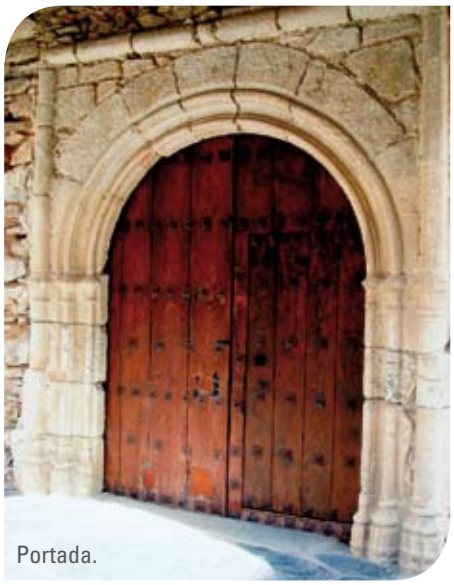
Iglesia parroquial de El Campillo.

pasado, desaparecidas ya las mulas, los carros y los viejos aperos de labranza.

Su existencia, como la de otros pueblos de su contorno, está documentada desde los primeros tiempos de la repoblación medieval, y el poso de su historia se refleja en una bonita y humilde arquitectura tradicional y en alguna edificación de bastante interés, como la iglesia de San Pedro de Antioquia, del siglo XVI, que en estas fechas está siendo restaurada para devolverle en lo posible su aspecto original, la ermita de Santiago, el puente del camino de Mohedas sobre el arroyo de Cubilar, o el antiguo Lagar, el único que aún se mantiene en pie. Otras ruinas de interés, bellamente situadas junto al cauce del río Uso, son las del molino de tío Avelino, de cierta antigüedad y buena fábrica, remarcadas contra el frente serrano por una bella alameda.

La huella ancestral de nuestros antepasados más remotos también está bien acreditada, si no con papeles, que entonces no se usaban, sí con hallazgos prehistóricos como hachas pulimentadas, raederas, amoladeras, etc.

La arquitectura tradicional campillana es la típica de la zona, muros de piedra de pizarra trabados con barro e ingenio y más raramente de tapial, a menudo encalados; los tejados, de teja árabe, suelen llevar un alero corrido de lanchas planas de pizarra que sobresalen largamente de la línea de la fachada, para permitir que las aguas de lluvia rebosen de los muros y caigan a la calle. Esta arquitectura humilde está llena de felices hallazgos, de bellos patios con rincones frescos para el verano y cálidas solanillas para el tiempo fresco, quizá con algún pozo de agua fresca, un par de parras para dar su buena sombra y un puñado de plantas cuidadas con mimo; y dentro de su similitud con la del resto de la comarca tiene la particularidad destacada de presentar a menudo grandes muros redondeados en las intersecciones de las calles para mejor permitir el giro de los carros. Es cierto que de todo eso se ha perdido bastante, tanto por desconocimiento de su propia valía como por la propia humildad perecedera de los materiales empleados; pero ya van siendo muchas las casas que se han restaurado con bastante gusto, o que incluso se han levantado de nueva planta retomando esa sabiduría popular que no debe echarse en olvido.



Portada.

Son típicas del paisaje campillano las dehesas, los campos de cereal, los pastizales más o menos salpicados de pies de encina y los interminables jarales; y también las vistas dilatadas hacia las sierras cercanas: de Sevilleja, de Altamira; de la Estrella, con Gredos al fondo. Sus valores naturales están aún bien representados: una vegetación autóctona que se manifiesta un poco por todas partes, y una explotación agraria razonablemente respetuosa con el medio. La cabaña ganadera y su manejo extensivo también ayudan a la conformación de un paisaje muy peculiar, duro y apacible a un tiempo, donde la áspera flora que medra sobre la peña casi desnuda –chaparros, jaras, tomillos, ulagas- se complementa en un mosaico entretenido con labores tradicionales como las olivas, los cereales, alguna legumbre y otros, propias de una economía diversificada en una tierra que no da para grandes monocultivos.

Nada mejor para disfrutar de ese paisaje que seguir el curso de algún arroyo en la breve primavera, cuando se extienden sobre su cauce las flores blancas de la yerba lagunera, verdean los campos y revienta la explosión floral de jaras, espinos, tomillos y escobeñas. Son del mayor interés paisajístico los entornos del río Uso y el arroyo Cubilar y del trazado de la Vía Verde, pero hay decenas de caminos y veredas que permiten sumergirse en el universo tranquilo de las dehesas a pocos metros de las últimas casas del pueblo.

Ayuntamiento.

La Vía Verde es una parte del trazado de un ferrocarril que no llegó nunca a rematarse, y que atraviesa los parajes más agrestes del centro de la comarca a lo largo de una cincuentena de Km., desde la estación de Calera hasta la sierra de Altamira. Se trata de un recorrido muy atractivo para el sosegado disfrute de la naturaleza y para la observación de la flora y fauna silvestres que puede realizarse a pie, en bicicleta o a lomos de una buena caballería, y supone un buen potencial turístico para el Campillo[1] y para el resto de pueblos a los que atraviesa, que ya ha empezado a reflejarse en una cierta afluencia de visitantes y que irá incrementándose con el tiempo. Otras rutas de notable interés, sendas de largo recorrido que atraviesan la comarca, han sido señalizadas recientemente de forma visible y atractiva a su paso por el término municipal.

El Campillo es lugar de nacimiento o de paso de muchas aguas más o menos modestas que van a dar al río Uso y con él al Tajo, y que acogen una rica vida de pececillos, galápagos y ranas; la esquiva nutria y el veloz martín pescador aún tienen sus cazaderos en algunas de las mejores pozas. Su riqueza ornitológica es bastante grande, aunque no se haya visto libre, como en tantas otras partes, de una disminución que cabe atribuir a distintas causas; aún así, no es difícil ver sobre nuestros cielos a muchas de las aves rapaces propias de la península, tanto sedentarias como migrantes, aunque alguna haya dejado de nidificar en el término en fechas aún recientes.

También las especies cinegéticas mantienen una presencia permanente, que yo, personalmente– pero allá cada cual-, recomiendo disfrutar fuera de la temporada, mediante su observación y no mediante su caza; en cualquier caso, se trata de un activo importante, y si modernamente ha decaído la caza menor, como en tantas otras partes, se ha acrecentado la mayor, cuyo control y gestión se van haciendo más complejos al expandirse la población silvestre.

Tampoco es cosa de limitar nuestro disfrute a andar por esos campos, sin más. Por ejemplo, sentarse en la terraza de la piscina municipal a la caída de la tarde, con una de las mejores vistas de toda la Jara a todo nuestro alrededor y las perdices y los olivos a la misma distancia que la barra del bar-restaurante, es una de las experiencias más agradables y relajantes que puedan darse; y el mezclarse con el paisanaje en alguno de los bares del pueblo proporcionará al viajero curioso un cursillo acelerado de la idiosincrasia lugareña.

La gastronomía local es también humilde, basada en los productos de la tierra, pero los amigos que nos visitan no dejan de sorprenderse de la excelencia de nuestro aceite de oliva o de nuestros

[1] NOTA DEL EDITOR: Sin duda el impulso dado a la Vía Verde de La Jara se debe en gran medida al alcalde de El Campillo y presidente de la Mancomunidad de la Vía Verde, D. Emilio Gamino Sánchez, a quien hemos de agradecer desde CUADERNOS DE LA JARA el apoyo demostrado y decidido a nuestra revista, desde su primer número.

Molino de tío Avelino.

Puente de Mohedas.

quesos artesanales, o de la exquisitez de nuestras calderetas y nuestros arroces con liebre, o del punto alcanzado por nuestras rosquillas y pestiños. Un buen gazpacho aderezado con cilantro y consumido en el campo, o unas aceitunas aliñadas por alguna abuela sabia –género que abunda en este pueblo- pueden excitar las papilas gustativas y el olfato de cualquier sibarita reputado, y hasta hacerle llorar de emoción.

La viveza de nuestro tejido social se refleja en las asociaciones existentes. Las hay muy activas, como la de las Mujeres, que organiza distintos eventos, excursiones, etc., la de los jóvenes, que se apresta a tomar el relevo en la animación festiva de la población, o la del Lagar, un antiguo molino de aceite felizmente recuperado y digno de ser visitado por el forastero, que organiza al menos dos exposiciones anuales (pintura, escultura, fotografía...) y otras actividades culturales a lo largo del año, además de ser lugar para las comidas de confraternidad o las celebraciones familiares de los socios.

No quiere este artículo extenderse en la loa de unas cualidades específicamente campillanas: considera quien esto escribe que todos nuestros pueblos pequeños suelen atesorar de forma similar virtudes como la laboriosidad, las ganas de fiesta cuando es el tiempo de festejar, la hospitalidad hacia el forastero, etc.; y que en esa partida sacan ventaja a las ciudades modernas, tan deshumanizadas e impersonales. Sí diré que todo el que quiera comprobar nuestra capacidad y nuestra inventiva a la hora de unir la diversión con el entretenimiento para todas las edades, se anime a acudir a nuestras fiestas, que cuentan con un gran

éxito de participación: las de la Juventud en agosto, que se prolongan en una semana cultural rematada por la instalación de un mercadillo rural y animada por una programación atractiva y variada, las de San Blas, que son las más antiguas, o recientemente las de la Vía Verde, al aire libre, que son a la vez una exaltación de la primavera. No se arrepentirá, como tampoco lo hará quien venga con ganas de disfrutar de un buen día de campo en un entorno natural valioso y tranquilo, alejado del turismo al uso.

**Para conocer más:**
**http://www.campillodelajara.org**

# D. Juan Álvarez de Castro, héroe de España y mártir de la Iglesia

Por Fermín Fernández Craus

A lo largo de todo este año se han venido celebrando diversos actos que conmemoran el **segundo centenario de la muerte** del obispo D. Juan Álvarez de Castro. Coria, sede de su diócesis, Hoyos, pueblo donde murió, y Mohedas, que le vio nacer, han tenido el honor de ser los lugares en los que se han ido realizando todos estos eventos que precisamente finalizarán en Hoyos el próximo día 29 de agosto. El pasado 14 de marzo, Mohedas recibió a una numerosísima representación, encabezada por diferentes personalidades civiles y religiosas, de Cáceres, Coria, Hoyos y otros lugares. En la Iglesia Parroquial se celebró una misa funeral por el alma de D. Juan, concelebrada por doce sacerdotes, y en el Ayuntamiento se realizó el acto el hermanamiento entre los pueblos de Hoyos y Mohedas de la Jara.

El Itmo. Sr. D. Juan Álvarez de Castro, Obispo de Coria.
Foto: Gabriel Jiménez Jareño
(por cortesía de Fermín Fernández Craus)

Pero, ¿quién fue D. Juan Álvarez de Castro, aún un gran desconocido para muchos de sus paisanos, para que 200 años después de su muerte le sigamos recordando? Comenzando por el final, si se me acepta la expresión, D. Juan Álvarez de Castro fue el único obispo asesinado por los franceses en la Guerra de la Independencia (1808-1814). El Libro 4º de bautismos de la parroquia de Mohedas dice: *"En veinte y nueve de agosto de mil ochocientos nueve fue asesinado cruelmente por las tropas francesas del Mariscal Nei en la villa de los Hoyos de su diócesis".*

D. Juan nació en Mohedas el 29 de enero de 1724, hijo de Domingo Álvarez, natural de Carrascalejo, y de Luisa Muñoz. A la edad de 18 años era *bachiller* y se encontraba estudiando en Salamanca. Llegó a ser Doctor en Teología. Con 22 años, en mayo de 1746, es nombrado capellán de la Capellanía de Bienhechores sita en la ermita de Nuestra Señora del Prado de Mohedas. Este nombramiento lo hizo el Concejo de Mohedas, que ejercía el patronato de la mencionada capellanía, oponiéndose a la designación que había realizado Cardenal Primado de España, D. Luís de Borbón, para que dicho capellán fuese D. Juan de Contreras, clérigo de la Villa de Talavera. Al frente de esta capellanía, en Mohedas, su pueblo, permanecerá D. Juan por espacio de casi cinco años, hasta el mes de marzo de 1751, en que es nombrado Cura Propio de la Iglesia Parroquial de Santa María de Piedraescrita, donde ejercerá su ministerio durante cerca de nueve años. Al menos desde el mes de febrero de 1760, D. Juan es ya Cura Propio de la Villa de Azután. Tanto desde Piedraescrita como desde Azután, los viajes a Mohedas para visitar a su madre, viuda, y a sus hermanas son relativamente frecuentes. En 1780 se encuentra en la Villa y Corte de Madrid como Cura Propio de una de sus mejores parroquias, la de San Justo y Pástor, la cual consigue en brillantes oposiciones y en donde destacará por sus virtudes y ciencia y sobre todo alcanzará notable éxito como elocuente predicador. Por todo ello, la Santa Sede y el Gobierno de España se fijarán en él para regir la diócesis de Coria y así lo determinó el Papa Pío VI en diciembre de 1789. El 9 de mayo de 1790 recibió la consagración episcopal en el Convento de Santo Tomás de Madrid. En su camino hacia Coria, para tomar posesión de su diócesis, pasa por Mohedas para hacer testamento,

determinando el reparto de sus bienes entre sus hermanas y sobrinos. El 7 de julio hizo su entrada solemne en la catedral de Coria cuando contaba 66 años.

Al frente de su diócesis consiguió que los estudios de Filosofía y Teología que se cursaban en el seminario fuesen oficialmente reconocidos en las universidades españolas y estableció las normas que debían seguirse para cubrir las parroquias de su jurisdicción. Cuidó mucho de la decencia de los templos y su caridad no tuvo límites para los más necesitados, especialmente los niños huérfanos, fundando para ello la Casa de Misericordia. A la vez, fomentó la creación de Juntas de Caridad a las que entregó cuantiosas sumas de dinero. El amor a su patria quedó patente sobre todo en la Guerra de la Independencia, poniendo a disposición de la Junta Suprema todos los caudales de su obispado.

Muy entristecido por la muerte de D. Antonio Martín Montero, su sobrino, Tesorero de la catedral de Coria, también natural de Mohedas, y por sus muchos achaques se retira a Hoyos. El 12 de abril de 1806, ya muy corto de medios económicos para mantenerlos, pues una gran parte de ellos estaban destinados al socorro de los más necesitados y a la manutención y cuidado de los niños expósitos, despide a la mayor parte del personal del Palacio Episcopal de Coria, entre estos al paje D. José Antonio Benigno Muñoz, natural de Mohedas, de donde más tarde sería sacristán, y a Francisco Javier Aguilar, imposibilitado, natural de La Estrella, con una asignación diaria de cinco reales. Desde Hoyos escribe sus dos famosas pastorales las cuales se conservan en el Archivo del Congreso de los Diputados. En una de ellas llama a la unión de los españoles frente a la tiranía napoleónica y en la otra da gracias a Dios por la victoria española en Bailén y dispone los sufragios por los fallecidos. Con la invasión de España por las tropas francesas se ve en la necesidad de huir, teniendo que trasladarse de un lugar a otro, lo que no fue obstáculo para que, como nos cuenta D. Fernando Jiménez de Gregorio, estando postrado en cama en su casa de Hoyos, a sus ochenta y seis años y aquejado de múltiples dolencias, aquellos bárbaros le sacaran de su cama despojándole de su ropa y arrojándole al suelo boca arriba le dispararan dos tiros, uno en los testículos y otro en la boca que tanto anuncio la palabra de Dios. Así, envuelto en su propia sangre y bendiciendo a sus asesinos, murió D. Juan Álvarez de Castro.

En su pueblo natal, Mohedas, construyó una casa, un Vía Crucis de piedra tallada, donó a la parroquia la cajonería que existe en la sacristía y un hermosísimo terno de tisú. Construyó a sus expensas el puente de piedra que sirve para pasar el arroyo de Cubilar en el camino del Campillo y una fuente pública en los llamados Huertos Redondos, cerca del arroyo Zauceral.

D. Juan no tuvo límites en su caridad y amor a los más necesitados y llegada la Guerra de la Independencia dejó patente su gran amor a España hasta derramar su sangre por ella, como un verdadero un héroe, y por su religión, como un verdadero mártir. En la conmemoración del bicentenario de su muerte, honrémosle como verdaderamente merece.

## Bibliografía:

*El Itmo. Obispo de Coria D. Juan Álvarez de Castro, Mártir de la Independencia Española.* Homenaje que la Diócesis le dedica en el Primer Centenario de la Guerra de la Independencia ordenado por D. José F. Nogués. Pbro. Cáceres 1908.

*Martirio y asesinato por los franceses del obispo de Coria Dr. Álvarez de Castro.* TOLETVM. Boletín de la Real Academia de Bellas Artes y Ciencias Históricas de Toledo. Nº 33. Fernando Jiménez de Gregorio.

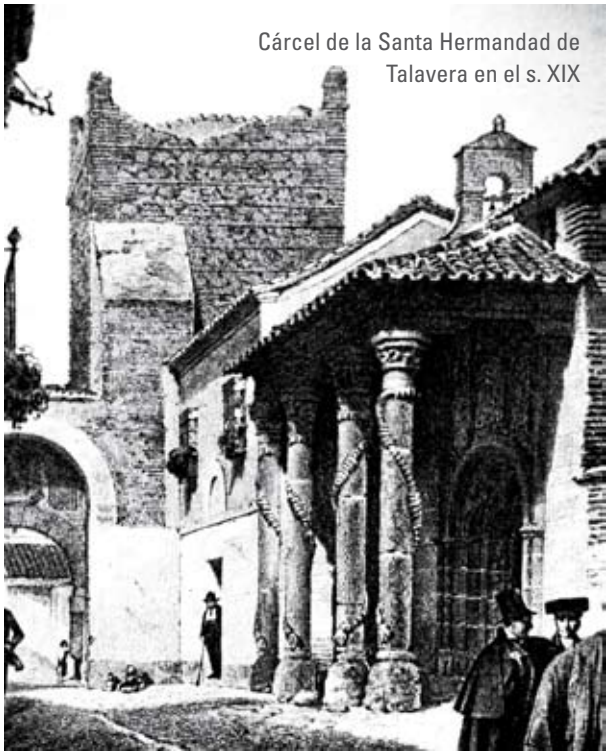
Por Víctor Miguel Méndez-Cabeza Fuentes

# Asaltos y delitos en el camino de Guadalupe (1ª parte)

En el libro sobre las Causas Criminales de la Santa Hermandad del que soy autor junto a Angel Monterrubio y Rafael Gómez[1] ya transcribimos algunos de esos procesos relacionados con nuestra comarca de La Jara. En este artículo desarrollo algunos más, relacionados con los pueblos que se hallan en los caminos que se dirigen a Guadalupe, aunque antes vamos a dar unas notas que faciliten el conocimiento de esta antiquísima policía rural de la que es heredera la Guardia Civil.

## ¿Qué es la Santa Hermandad de Talavera?

Cuenta la leyenda que cuando Fernando III el Santo cruzaba los Montes de Toledo fue asaltado por una partida de bandidos y, aunque él no sufrió daños, llegaron a robar el ajuar al propio Rey. Fue entonces cuando éste cayó en la cuenta de la gravedad de las denuncias de inseguridad que los repobladores de los Montes de Toledo y de La Jara le hacían desde hacía tiempo sobre que toda esa tierra de nadie que había quedado desierta tras la batalla de las Navas de Tolosa en 1212 estaba infectada de bandoleros y soldados de fortuna licenciados y sin oficio, además de otros bandidos, que asaltaban a los ganaderos, labriegos y sobre todo a los colmeneros. Estos últimos habían decidido defenderse contra esos malhechores que asustaban a los repobladores por la rapiña que ejercían sobre el territorio casi desierto entonces de La Jara.



Cárcel de la Santa Hermandad de Talavera en el s. XIX

Muchas de esos grupos pertenecían a los famosos *golfines*, salteadores que con el tiempo se hicieron nobles e incluso construyeron palacios que se mantienen aún en pie en Cáceres.

Aunque esta es una versión legendaria de la fundación de las hermandades, lo cierto es que a partir del siglo XIV se fundan estas instituciones que son unas de las primeras policías rurales que se establecen en Europa y el precedente directo de la Guardia Civil. También son precursoras del ejército, ya que son las primeras fuerzas armadas que se mantienen de forma permanente, siendo requeridas con frecuencia por los monarcas para ayudarles en los enfrentamientos bélicos de la Edad Media. Es por ello que todos los reyes les dan numerosos privilegios fiscales y de otro tipo, pues les son de gran utilidad. Los Reyes Católicos crean las hermandades nuevas, basándose en la Hermandad Real y Vieja de Talavera, Toledo y Ciudad Real.

[1] Gómez Díaz R, Méndez-Cabeza Fuentes VM y Monterrubio Pérez A. Causas criminales de la Santa Hermandad. Talavera de la Reina: Colectivo La Enramá, 2000. 192 Págs.

Cuadrilleros y tienda de la Santa Hermandad en el siglo XVII

Las hermandades aparecen en numerosas alusiones de la literatura del Siglo de Oro por sus temidos cuadrilleros, e incluso en dichos populares como ese que dice "¡A buenas horas mangas verdes!" para referirse a alguien que llega tarde a solucionar un problema. Los cuadrilleros de la Santa Hermandad vestían de verde y como iban a caballo o a pie y tenían que cubrir grandes distancias, a veces era poca su efectividad real en la persecución de los delincuentes. Este color verde lo tomó después la Guardia Civil, como sucesora que fue de la hermandad en la vigilancia del medio rural.

La Santa Hermandad estaba perfectamente organizada con una jerarquía compuesta por dos alcaldes, dos regidores, un Cuadrillero Mayor, jefe directo de la fuerza armada, un carcelero y los escribanos. Los alcaldes eran al mismo tiempo jueces, por lo que su poder era simultáneamente ejecutivo y judicial y de hecho, en los primeros tiempos de la Hermandad se asaeteaba a los delincuentes atados a un árbol cuando se les capturaba in fraganti después de un delito. Aunque en general se hacían juicios con todas las garantías habituales en la época, con su defensor e incluso sus pruebas periciales. Como por ejemplo, cuando después de un robo de trigo se midió el grosor y la densidad del grano para comprobar que era el mismo cereal que el hallado a los ladrones. También se realizaban reconocimientos forenses por el médico, el cirujano o la comadrona en caso de violaciones, asesinatos, lesiones etc. Cuando se iniciaba un proceso lo primero que se le hacía al acusado era embargarle todos sus bienes para pagar así las costas del proceso y, en general, era difícil que se los devolvieran aunque luego resultara inocente.

También se les podía aplicar tormento a los reos para que declararan y en el Archivo Municipal de Talavera se guardan algunas actas de estas torturas con todo lujo de detalles escabrosos sobre, por ejemplo, la aplicación del potro a algún acusado. En la cárcel se les daba poca alimentación y en general los presos comían lo que les llevaban sus familias o algunas instituciones caritativas. Las penas eran muy variadas, desde la cárcel a las galeras, los trabajos forzados, el destierro de la comarca etc. La pena de vergüenza pública se hacía recorriendo siempre un trazado concreto del callejero talaverano, arrastrando al culpable en un serón de esparto con el sambenito puesto y pregonando sus delitos, salvo en el trayecto de la calle de El Perdón, llamada así por este motivo. La pena de muerte no era muy frecuente, pero sí la de trabajos forzados en las minas de azogue de Almadén, que equivalía a una muerte casi segura debida a la intoxicación por mercurio.

Tenía la hermandad una serie de normativas que podíamos considerar "ecológicas", que derivaba de la original protección que se quería dar a los colmeneros al comienzo de la historia de la institución. Esas normas impedían perjudicar a la apicultura por los incendios, las talas abusivas de arbolado, las quemas de monte bajo, o el descorche de los alcornoques, pues los corchos servían para hacer las colmenas. Incluso se premiaba en metálico a aquellos que trajeran a la sede de la hermandad en la puerta de Zamora las garras y la cabeza de un oso, e incluso se pagaba más cantidad si era una hembra o un osezno.

Cuadrillero del siglo XVIII.

En la Santa Hermandad estaba por cuestiones de prestigio la mayor parte de la nobleza talaverana, pero también por cuestiones de exención fiscal, ya que desde la Edad Media no estaban obligados a pagar ciertos impuestos sus componentes. El impuesto que principalmente financiaba a la entidad era la asadura, que correspondía a una cabeza de ganado por un determinado número de reses que cruzara las tierras talaveranas.

Puerta de Zamora de Talavera, en un grabado del XIX.

Las hermandades de Toledo, Talavera y Ciudad Real se juntaban en las Llegas, que eran reuniones en lugares más o menos equidistantes de las tres ciudades como el pueblo de Navas de Estena o El Molinillo. Establecían sus tiendas y pendones en señal de su poder y hacían en determinadas ocasiones desfiles muy vistosos haciendo alarde de su armamento y sus trajes.

Su sede y cárcel estaba en la Puerta de Zamora, donde se guardaban sus documentos y privilegios en su capilla de la Virgen de Rocamador, patrona hermandina. Edificios todos prácticamente desaparecidos por la desafortunada remodelación de la plaza, incluido un magnífico artesonado decorado con pinturas mudéjares. En el Archivo Municipal de Talavera se guardan casi mil causas criminales donde se pueden extraer argumentos para mil novelas.

## Asalto en los Guadarranques (1788)

D.Josef Pérez salió de Pueblanueva con su criado Manuel Durán. Sus obligaciones, como agente del mayordomo del Arzobispo de Toledo, le obligaban a realizar largos viajes por las tierras de La Jara para cobrar las rentas que el arzobispado tenía en toda la tierra de Talavera de la Reina.

Primero se dirigieron a Talavera la Vieja donde recibieron del escribano quinientos tres reales y medio. Mientras el cobrador contaba las monedas una a una el criado miraba con curiosidad un edificio con grandes columnas que, según decía su señor, habían construido los antiguos romanos. Desde allí se dirigieron por el Camino Real hasta El Castañar donde pagaron una deuda a una vecina del lugar. Al día siguiente continuaron su recorrido entre castaños y alcornoques para descansar en Guadalupe. En otra jornada pasaron por Alía y Valdecaballeros para cobrar otras rentas, terminando su periplo recaudador en Castilblanco.

Se levantaron de madrugada, el criado preparó las caballerías y después acudió a oír misa con don Josef. Querían salir pronto hacia Talavera, pues era sabido que en el lugar de los Guadarranques abundaban las gentes de mal vivir y los contrabandistas que, ocultos en las cuevas y la fragosidad del terreno, no dudaban en asaltar a los viajeros que se aventuraban a pasar por lugar tan solitario. Había que andar rápido para que al menos no les sorprendiera la noche allí.

Era una mañana soleada de Junio y a las diez de la mañana ya amenazaba con ser un día caluroso. El temor por lo intrincado del monte y lo angosto del paraje hacían sudar al cobrador más que la elevada temperatura. Los buitres sobrevolaban el lugar en el momento en que cuatro hombres armados salieron al camino dando el alto a los viajeros.

Uno de ellos, moreno y velludo, caripintado de viruelas, grueso y como de dos varas de alto parecía el jefe. Mirando a las víctimas, con la seguridad que le daba su cinturón de grandes hebillas doradas repleto de pistolas y cuchillos, gritó:

– Apearos y sacar inmediatamente todo el dinero que traigáis.

– Aquí está el dinero- dijo el cobrador- pero no nos molesten ni a mi criado ni a mí.

Otro de los hombres, delgado, descolorido y con los dientes negros respondió:

– No tenéis que temer, pues sólo queremos el dinero. Alguien tiene que pagar el tabaco que nos han quitado.

Por estas palabras dedujeron las dos víctimas que los cuatro asaltantes eran contrabandistas de tabaco. Desmontaron tres de ellos y comenzaron registrar los fardos que llevaban a lomos de las caballerías hasta encontrar un talego con dos mil reales en plata. El otro hombre, recio, caricolorado y pecoso de viruelas, permanecía subido aún en el caballo observando a uno y otro lado.

– Usted trae más dinero- dijo el jefe.

El agente del Arzobispo señaló un fardo con papeles y, sacando un gran cuchillo de triple filo que produjo un escalofrío a las víctimas, el cuarto bandido, también picado de viruelas, muy negro de tez y con el pelo largo, cortó la cuerda del paquete apareciendo entre los legajos un envoltorio en cuyo interior estaba escondido el oro.

– ¡Venga!, saca lo que tengas en la faltriquera.

Mientras don Josef mostraba unos cuartos en la palma de la mano, el jefe de los bandoleros dijo que podía quedarse con algún dinero para las necesidades del viaje. El hombre de los dientes negros protestó argumentando que bastante dinero le quedaba en casa, que no debían dejarle nada. Sin embargo, el del pelo largo le alargó una de las monedas de oro.

El jefe cogió también la escopeta que llevaban los dos temblorosos viajeros y montando en su magnífico caballo castaño sonrió diciendo:

– Dios le dé a usted salud para juntar más dinero y que otros grandísimos pícaros como nosotros se lo quiten.

Dando grandes risotadas los cuatro hombres vestidos con sus botines de becerrillo blanco, sus chambergos, la chupa de cabrón y el chaleco de estameña se marcharon galopando río abajo, agitando sus sombreros y con siete mil reales en las alforjas.

A la una y media los infortunados llegaron a Mohedas y a las diez de la mañana del día siguiente estaban en el mesón de Belvís de la Jara contando sus desdichas al mesonero. La Santa Hermandad de Talavera tomaría rápido cartas en el asunto pero, probablemente ya era demasiado tarde pues la causa conservada en el Archivo de Talavera no nos proporciona ningún otro dato.

Los Guadarranques, escenario de numerosos asaltos.

# La iniciación del Alquimista

**Por Serafín Picado (*Serafo*)**

*Planta vivaz y trepadora de la familia de las vitáceas, con tronco retorcido, vástagos muy largos flexibles y nudosos, hojas alternas, pecioladas, grandes y partidas en cinco lóbulos puntiagudos; flores verdosas en racimos, y cuyo fruto es la uva. Originaria de Asia, se cultiva en todas las zonas templadas.*

El vía crucis de buscar la definición de cualquier palabra en el Diccionario de la Lengua de la Real Academia Española suele verse recompensado, a veces, con un texto tan frío, distante y académico como la anterior explicación de la vid; pero, en este caso, tiene la virtud de hablar de la uva que, al fin y al cabo, es un fruto universalmente conocido y la mayoría de los lectores conseguirá asociarlo con alguna planta perdida en los linderos que median entre la memoria y el olvido definitivo. Si, por casualidad, por método... o por lo que sea, se nos ocurre buscar vitáceas, nos encontramos con un texto mucho más académico, farragoso e ininteligible que el anterior. Veamos su contenido:

*Dícese de plantas angiospermas dicotiledóneas, por lo común trepadoras, con tallos nudosos, hojas alternas, pecioladas y sencillas, flores regulares, casi siempre pentámeras, dispuestas en racimos, y fruto en baya; como la vid* ¿El idioma al alcance de todo el mundo? Parece que no. Ejemplos hay a miles; pero, en este caso, se trata de la vid, tal vez la planta más presente en los paisajes españoles y de cuyo fruto se extraen infinidad de vinos, cualidad ignorada por el Diccionario. Acierta plenamente al declarar que la viticultura es "*el arte de cultivar la vid*", aunque no explique en qué consiste ese arte ni la particularidad de los múltiples y complejos procesos que han de desarrollarse para obtener el resultado final: un buen vino en nuestra mesa.

Si, a pesar de los resultados obtenidos, ahondamos más en las profundidades de los libros que sustentan el saber de la humanidad, nos encontraremos en una enciclopedia con párrafos, tal vez con páginas enteras, que mencionan variedades, especies, formas de elaboración del vino, distribuciones geográficas de los viñedos, beneficios y perjuicios de su consumo, estadísticas...descubriremos hermosas palabras como zarcillo, sarmientos, cepas, filoxera, vendimia, fudres...pero, a pesar de ello, siempre nos queda la impresión de que se nos ceda la entrada a un mundo misterioso, cargado de connotaciones esotéricas, reservado a unos cuantos poseedores de la raíces del conocimiento humano. Y es que, en cualquier caso, para acceder a la esencia de la viticultura hay que marcar la tierra, estrujar los terrones con las manos, pisar la uva, seguir el trasiego del caldo...Podríamos concluir diciendo que hay cosas del quehacer humano que no se aprenden en los libros, ni en la Universidad, ni en los cursillos acelerados de catadores de vinos, ni en las explicaciones apresuradas de los guías turísticos y, por supuesto, tampoco en estas páginas cuyo único objetivo es intentar enseñar la belleza que se encierra entre la tierra y el esfuerzo del hombre por o, por decirlo de alguna forma más concluyente, entre la salvaje naturaleza y el trabajo bien hecho.

La primera sorpresa es la explosión del verde en medio de los pardos y ocres de la llanura recién arada, recién roto el barbecho para acomodar las semillas de plantaciones anuales, recién estrenados los soleados días de

una primavera extremadamente seca, regada con los recipientes y agresivos hielos invernales, sin perspectivas de que aparezca la lluvia para calmar la sed del llano y ayude a brotar yerbas y amapolas en las cunetas, en las lindes y a la vera de los caminos. El verde, agrandado en la distancia, son las primeras hojas de la vid, los primeros sarmientos que brotan de las retorcidas cepas un par de meses más y ocultarán los tonos rojizos de la llanura), los últimos viñedos a ras de suelo y los primeros a la altura de un hombre a mejor servicio de las máquinas que ocuparán la tierra.

Si oteamos La Mancha desde el Cerro de los Molinos de Alcázar, por ejemplo, en meses sucesivos durante la primavera y el verano, iremos viendo el cambio de colores: El trigal, pongamos por caso, pasará del verde luminoso al dorado de la siega, para terminar en el limpio amarillo de los rastrojos. Los viñedos seguirán con sus verdes –más claro el de uva blanca, más intenso el de la uva tinta-, hasta las primeras jornadas otoñales que irán cubriéndose con colores rojizos, más amarillo el de la uva blanca, más rojo el de la uva tinta.

Una leyenda popular, recogida por un historiador murciano llamado Cuenca, sitúa a Sabacio Saga –hijo de Tubal y bisnieto de Noé-, en la colonización y fundación de Caravaca de la Cruz y, por lo tanto, podría haber sido el responsable de la introducción de la vid en España. Una afirmación tan atípica se encontró con el rechazo y el olvido por parte de la investigación académica que, además, no consideró los veinticinco siglos con que cuentan, según la tradición, algunos de los utensilios empleados en viticultura y conservados, por ejemplo, en el museo de Valdepeñas. Otras fuentes más cercanas y contrastables hablan de monjes y monasterios enfrascados en cultivar la vid en los territorios nacionales.

La frase campesina *los bueyes del agua* fue recogida, con mucho acierto, por García Lorca en uno de sus poemas. Algo sustancialmente poético y parecido sucede cuando el viticultor dice que *la vid llora* o que *la cepa se está llenando de mariposas,* para explicar que la savia está inundando los sarmientos y que están apareciendo las pámpanas, dándonos una magnífica interpretación de los ciclos naturales por los que atraviesa el viñedo. Existen una docena de ejemplos que hablan de la perfecta integración del campesino con su medio, del profundo conocimiento que tiene de los procesos vitales que se producen en su entorno y de la necesaria adaptación de la labor humana a estos procesos.

Pero, cuando todo esto entra en el campo del mito, de la leyenda y de la alquimia es en la elaboración de los caldos, en la relación entre el moderno acero inoxidable y la tradicional barrica de roble, entre el cristal y el tapón de corcho, entre las heces y lo obtenido al final de las revueltas del alambique.

Por Elena Díaz Mateos

# Racismo

El problema del racismo ha sido, desde siempre, uno de los temas más influyentes en todo el mundo, especialmente en Occidente a partir de la Edad Media. Esta conducta discriminatoria ha tenido gran repercusión en el trato dado a determinados grupos raciales, en especial a los negros, los cuales han sido durante décadas apartados de la sociedad y utilizados como esclavos para el poderoso hombre blanco. Pero no es el único grupo étnico que ha sufrido confrontaciones violentas, son muchos los que han vivido conflictos de este tipo, siendo, en ocasiones la discriminación tan violenta que ha llevado al genocidio.

En mi opinión, no pueden concebirse en la actualidad conductas de este tipo, y lo cierto es que el ser humano va tomando conciencia de su papel en el mundo y que las distintas razas y culturas van modificando su concepción de distinción respecto a otras culturas, para poco a poco llegar a verse, no como únicas y diferenciadas en cuanto a su raza, sino como semejantes al resto de grupos étnicos pertenecientes todos a la misma especie y, de esta forma, el hombre debe llegar a la consideración de una única raza, la humana, eliminando toda discriminación intergrupal.

Las conductas racistas están presentes en numerosos ámbitos sociales, desde entornos cotidianos hasta niveles más importantes como posiciones de autoridad o responsabilidad laboral…pero voy a exponer el tema del racismo en el ámbito educativo, porque a pesar de que estas conductas discriminatorias son cada vez menores, aún hay muchos estereotipos que eliminar y prejuicios que vencer, ya que como muestra Devine en sus investigaciones, incluso los individuos sin prejuicios sufren el influjo de estereotipos activados de manera inconsciente. Considero que para solucionar el problema del racismo hay que partir de los ámbitos escolares, inculcando a los niños conductas de compañerismo y cooperación, ya que un adulto es más difícil que cambie o elimine sus prejuicios. De esta forma deben crearse opiniones positivas respecto a temas como el multiculturalismo, el respeto a la diversidad, la libre expresión, etc. Ésta es una solución que ya está presente en la teoría pero opino que no siempre se aplica en la práctica, o no de manera efectiva, ya que en muchas ocasiones no ha logrado los resultados deseados. También es cierto que las instituciones educativas no son las únicas responsables de formar al niño y enseñarle valores humanos y un adecuado comportamiento, los familiares, en especial los padres, son los mayores responsables. También influyen en gran medida los medios de comunicación, los amigos, etc. Sin embargo, si se logran formar niños que mantengan estas actitudes positivas, llegará un día en que estos niños sean adultos y del mismo modo que ellos las han aprendido, enseñarán a sus hijos cómo llevar a la práctica estas ideas antirracistas.

Para conseguir todo esto no es suficiente con la enseñanza de palabra, es necesario, crear un ambiente apropiado para que el niño experimente directamente lo que se le ha pretendido enseñar. Un buen método a aplicar sería la hipótesis del contacto, el niño debe convivir a diario con niños de distintas nacionalidades, compartir pupitre con niños de otras etnias, realizar trabajos y juegos con los de otra religión (por ejemplo a través del método del rompecabezas), en definitiva, formar amistad con niños de todo tipo de lugares, etnias, etc., y de esta forma, tomar conciencia de la gran variedad de culturas humanas y aprender el beneficio que ello puede aportar.

**Por Pedro Díaz Rodríguez**

# Antonio Machado, un poeta universal

Se cumple el setenta aniversario de la muerte de un grandísimo poeta, filósofo y pensador. Antonio Machado nace en Sevilla en 1875, estudió Filosofía y Letras y obtuvo una cátedra de francés que ejerció en Baeza, Segovia y Soria. Fue representante de la Generación del 98.

Antonio Machado, tristeza que caminara, pasó por la vida dejándonos palabras verdaderas de hombre bondadoso. Cultura y humanidad fueron cualidades que le sobresalían, reconocidas por todos los miembros de su generación. "*El hombre más descuidado de cuerpo y más limpio de alma*", decía de él Unamuno. Sin embargo, este hombre bueno, habría de vivir los sucesos más dolorosos.

Al comienzo del golpe de Estado de Franco se encuentra en Madrid, en donde se había instalado con su familia en 1883; desde el primer momento apoya la legalidad republicana; allí recibe la noticia del asesinato de su amigo Federico García Lorca, por lo que amigos como Rafael Alberti y León Felipe tratan de convencerle para que abandone la ciudad, ante el peligro de que pudiera pasarle a él lo mismo, a lo que se niega tozudamente, alegando querer correr la misma suerte que su pueblo; sólo la situación de su madre anciana le convencen para trasladarse a Rocafort, Valencia, y luego a Barcelona, desde donde sigue colaborando con la causa de la República.

El 27 de enero de 1939, un día lluvioso, enfermo, con el ejército republicano en retirada tras la pérdida de Barcelona, y su madre de 97 años y algunos familiares, emprende el camino del exilio. Ya nunca más ha de volver, y él lo sabía.

El 22 de febrero de 1939, muere, en el pueblecito francés de Collioure, tres días antes que Ana Ruiz, su madre, *casi desnudo, como los hijos de la mar*. En sus bolsillos sólo un verso escrito: *Estos días azules y este sol de la infancia*.

*...pero mi verso brota de manantial sereno*
*Estos días azules y este sol de la infancia*

**Antonio Machado**

Llegaremos pronto a Sevilla, Antonio, poeta, aunque pese este saco de injurias sobre las espaldas.

Ya se ven campos que recolectan naranjas y versos que brotan de manantial sereno.

En cada reverso, un mojón manchado, como ceniza descuidada en la solapa, nos lleva más allá del frío de enero y las flores de Collioure.

Disertaremos, con Abel y Juan, sobre los ojos que nos ven, luna llena o eclipse, mientras llegan a puerto las campanas y aclara la desmemoria en los hacheros.

Un hombre solo, contra el tiempo, traza un mundo que ya ha perdido.

Se sienta a llorar sobre una roca.

Las moscas del exilio le devuelven estos días azules y este sol de la infancia.

**Pedro Díaz Rodríguez**

## VII

El limonero lánguido suspende
una pálida rama polvorienta
sobre el encanto de la fuente limpia,
y allá en el fondo sueñan
los frutos de oro…

Es una tarde clara,
casi de primavera,
tibia tarde de marzo
que el hálito de abril cercano lleva;
y estoy solo, en el patio silencioso,
buscando una ilusión cándida y vieja:
alguna sombra sobre el blanco muro,
algún recuerdo, en el pretil de piedra
de la fuente dormido, o, en el aire,
algún vagar de túnica ligera.

En el ambiente de la tarde flota
ese aroma de ausencia,
que dice al alma luminosa: nunca,
y al corazón: espera.

Ese aroma que evoca los fantasmas
de las fragancias vírgenes y muertas.
Sí, te recuerdo, tarde alegre y clara,
casi de primavera,
tarde sin flores, cuando me traías
el buen perfume de la hierbabuena,
y de la buena albahaca,
que tenía mi madre en sus macetas.

Que tú me viste hundir mis manos puras
en el agua serena,
para alcanzar los frutos encantados
que hoy en el fondo de la fuente sueñan…

Sí, te conozco, tarde alegre y clara,
casi de primavera.

**Antonio Machado**
[De SOLEDADES]

## CXXI

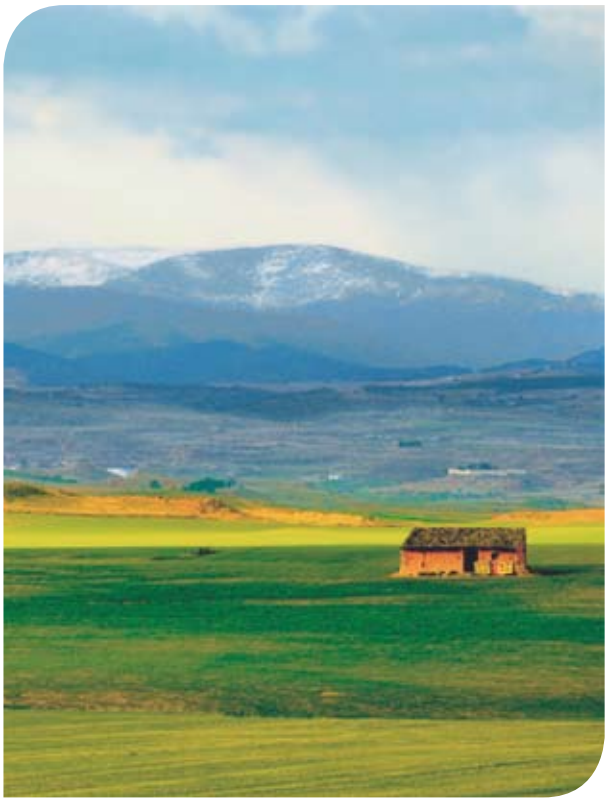
Allá, en las tierras altas,
por donde traza el Duero
su curva de ballesta
en torno a Soria, entre plomizos cerros
y manchas de raídos encinares,
mi corazón está vagando, en sueños…

¿No ves, Leonor, los álamos del río
con sus ramajes yertos?

Mira el Moncayo azul y blanco; dame
tu mano y paseemos.

Por estos campos de la tierra mía,
bordados de olivares polvorientos,
voy caminando solo,
triste, cansado, pensativo y viejo.

**Antonio Machado**
[De CAMPOS DE CASTILLA]



## PROVERBIOS Y CANTARES

Para dialogar,
preguntad primero;
después…escuchad.

Hoy es siempre todavía.

En mi soledad
he visto cosas muy claras,
que no son verdad.

Conversación de gitanos:
-¿Cómo vamos compadrito?
-Dando vueltas al atajo.

Poned atención:
un corazón solitario
no es un corazón.

¿Tu verdad? No, la Verdad,
y ven conmigo a buscarla.
La tuya, guárdatela.

Tres veces dormí contigo,
tres veces infiel me fuiste,
morena, conmigo mismo.

Pasó don Juan por tu calle,
y en tu balcón le dijeron:
suba un ratito, Don Nadie.

No extrañéis, dulces amigos,
que esté mi frente arrugada;
yo vivo en paz con los hombres
y en guerra con mis entrañas.

**Antonio Machado**

# POR TIERRAS DE ESPAÑA

El hombre de estos campos que incendia los pinares
y su despojo aguarda como botín de guerra,
antaño hubo raído los negros encinares,
talado los robustos robledos de la sierra.

Hoy ve a sus pobres hijos huyendo de sus lares;
la tempestad llevarse los limos de la tierra
por los sagrados ríos hacia los anchos mares;
y en páramos malditos trabaja, sufre y yerra.

Es hijo de una estirpe de rudos caminantes,
pastores que conducen sus hordas de merinos
a Extremadura fértil, rebaños trashumantes
que mancha el polvo y dora el sol de los caminos.

Pequeño, ágil, sufrido, los ojos de hombre astuto,
hundidos, recelosos, movibles; y trazadas
cual arco de ballesta, en el semblante enjuto
de pómulos salientes, las cejas muy pobladas.

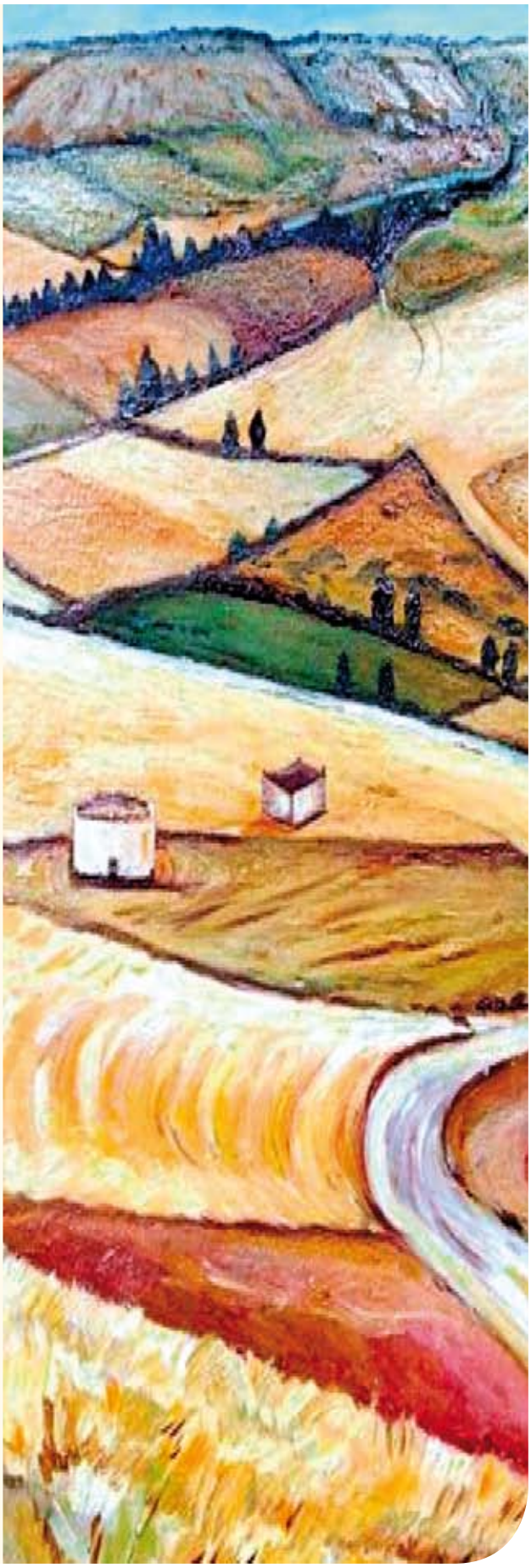
Abunda el hombre malo del campo y de la aldea,
capaz de insanos vicios y crímenes bestiales,
que bajo el pardo sayo esconde un alma fea,
esclava de los siete pecados capitales.

Los ojos siempre turbios de envidia o de tristeza,
guarda su presa y llora la que el vecino alcanza;
ni para su infortunio ni goza su riqueza;
le hieren y acongojan fortuna y malandanza.

El numen de estos campos es sanguinario y fiero;
al declinar la tarde, sobre el remoto alcor,
veréis agigantarse la forma de un arquero,
la forma de un inmenso centauro flechador.

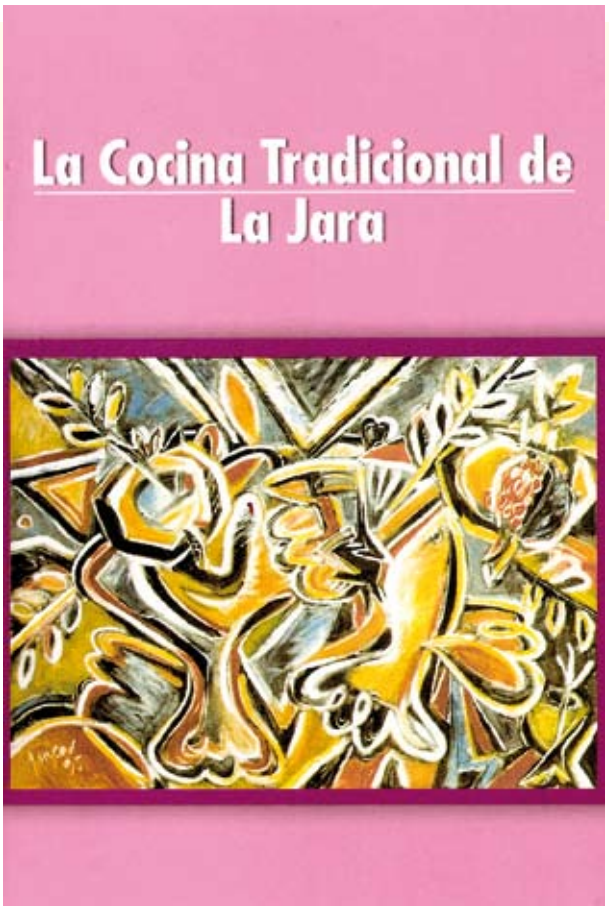
Veréis llanuras bélicas y páramos de asceta
- no fue por estos campos el bíblico jardín -;
son tierras para el águila, un trozo de planeta
por donde cruza errante la sombra de Caín.

**Antonio Machado**
[De CAMPOS DE CASTILLA]



Por Mario Alonso Aguado

# Libros y Autores Jareños



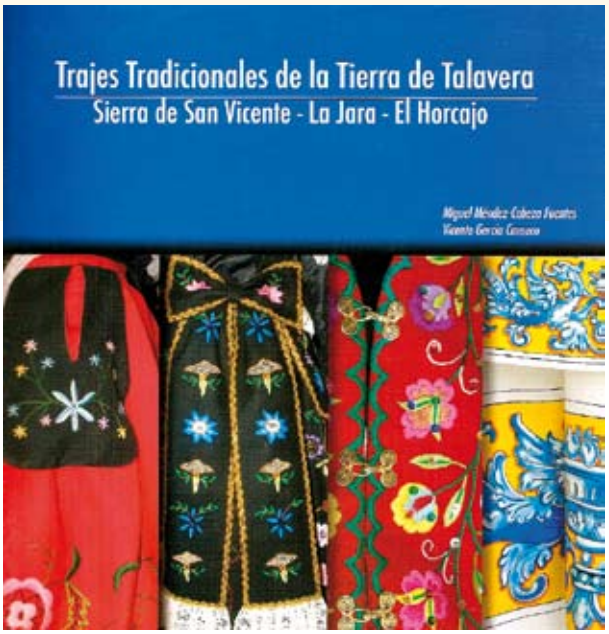

**MIGUEL MÉNDEZ-CABEZA, La Cocina Tradicional de La Jara, Canseco Editores, S.L., Talavera de la Reina 2008, 167 Páginas.**

Un domingo de agosto del pasado año 2008, el día 17 para más señas, asistí desde mi Aldeanovita a la presentación oficial de este libro, fue al aire libre, en presencia de sus autores, en plena plaza de La Estrella de La Jara, bello pueblo perteneciente a la comarca toledana de La Jara. Era al atardecer y allí se dio cita el pueblo entero, en un acto cultural y popular a la par, lleno de sabor a lo nuestro, recuperando nuestras más sanas tradiciones culinarias, con olor a nuestras raíces y donde las mujeres tuvieron un gran protagonismo. Coral Martín, presidenta que fue de la Asociación de Mujeres "Estrella", era la artífice de tan original edición.

Dos partes bien diferenciadas posee este libro. La primera de ella titulada "Breve historia de la cocina de La Jara", páginas 9 a la 51, es obra de Miguel Méndez-Cabeza, autor asimismo de la Presentación del libro, en ella traza un recorrido histórico por los fogones, por los asados, las carnes, los productos de caza o de la matanza, los pescados, el queso y la miel, los frutos secos, los postres y dulces caseros y otras delicias al paladar. Sorprende, de un lado la pureza y frescura de los productos elaborados, y de otro, las exquisiteces sacadas de la pobreza ambiente y de la sequedad del terreno. De cosas aparentemente sencillas se pueden logra platos de lo más elaborado, que colman las expectativas de los más exigentes.

La segunda parte, páginas 52 a la 166, reproduce una serie de recetas que Coral Martín fue recogiendo pacientemente, algunas son de elaboración propia, otras de mujeres amigas, y el resto fueron solicitadas a diversas Asociaciones de Mujeres de pueblos comarcanos como Aldeanueva de San Bartolomé, Alcaudete de La Jara, Aldeanueva de Barbarroya etc. Las recetas van subdivididas en dos apartados, ingredientes y preparación, y se agrupan del siguiente modo: carnes (caza, cerdo, cordero, ternera, cabrito, aves y huevos), guisos; ensaladas, vegetales y entrantes; pescados, postres y licores. Muchas llevan la firma de sus autoras y varias están repetidas, pues de todos es sabido que cada uno aporta su toque particular a cada plato, singularizándolo del resto. Al final, a modo de colofón, se publica un apartado titulado "Agradecimientos".

La maquetación y edición del libro es óptima, un cuadro del pintor jareño Alfonso Caja Yuncar embellece la portada. Los dibujos que amenizan el recetario son obra de Alejandro Fernández Paredes y de Carmen y Esther Gutiérrez Pinilla. Las fotografías que ilustran el texto pertenecen a Miguel Méndez-Cabeza y Vicente García Canseco. Aplaudimos la edición de libros como el presente al tiempo que felicitamos a Coral Martín por tan genial idea, que cunda el ejemplo y que todos podamos saborear y gozar del rescate de nuestra cocina más tradicional y familiar.




**MIGUEL MÉNDEZ-CABEZA (texto) y VICENTE GARCÍA CANSECO (fotografía), Trajes Tradicionales de la Tierra de Talavera. Canseco Editores, S.L., Talavera de la Reina, 2008, 155 Págs.**

Talavera y sus antiguas Tierras, conforman una unidad histórica, geográfica, cultural, etnográfica y social. Son una suma de comarcas al norte y al sur del río Tajo, que han tenido en muchos casos un pasado común, que gozan de un presente compartido y que aspiran a un mismo futuro. Lo sabe muy bien D. Fernando Jiménez de Gregorio, autor de la Presentación de esta obra, que señala que la indumentaria es una forma de testificar, tanto, que el vestido señala, indica, un tiempo, y añade que las revoluciones no sólo son hechos cambiantes en la política, en la economía, en la sociología; cambian también las costumbres y los modos de vestir, y lo hacen de manera bien característica.

Este libro, bellamente ilustrado, con buenas y significadas fotografías, muestra los trajes típicos, especialmente la indumentaria femenina, de tres comarcas talaveranas: La Sierra de San Vicente, La Jara y El Horcajo de Santa María.

En la recuperación de los trajes y atavíos han tenido buena parte las Asociaciones de Mujeres de los diferentes pueblos. Ellas han sido las verdaderas guardianas de cualquier atisbo de cultura popular, desempolvando viejos trajes de los cofres y baúles, rescatando recetas de la cocina de siempre, reaprendiendo cantares tradicionales, recuperando fiestas y tradiciones que yacían en el olvido colectivo o elaborando productos artesanos. El papel de la mujer en la puesta en marcha de la cultural rural tradicional ha sido fundamental y muy meritorio.

Es especialmente valiosa la parte del libro que se titula y habla de "Los Trajes Tradicionales en la Tierra de Talavera" (Págs. 9 a 19). En ella se nos dice que la indumentaria tradicional viene conformada por la confluencia de varios factores, como el clima, la geografía, la sociedad, la economía o la cultura. Hoy en día, aunque ya no se viste a diario con los trajes que conformaron todo un modo de vida, si hay una vuelta a los mismos en los grupos folklóricos, en los mercados rurales o artesanos que tanto auge están teniendo en los últimos tiempos, en las fiestas patronales, en las diversas asociaciones etc. Al presente se pierde el sentido práctico de las indumentarias para pasar a tener un sentido más bien simbólico y representativo de un pueblo, de una comarca, de una tierra concreta.

Son un total de 33 poblaciones las que aquí reflejan sus bellos "trajes regionales", se observa en las mismas bastante desigualdad, desde las que han fraguado sus trajes a base de estudios bien documentados en archivos, en vista a viejas fotografías o recurriendo a la memoria de los mayores, hasta otras que parecen haber echado mano a lo primero que han encontrado y sin más preámbulos se lo han plantado. Estas observaciones últimas no restan valor al libro, que en verdad lo tiene, y mucho. Al final de la obra un glosario de términos ilustra al lego en la materia, dando cumplida cuenta de las diversas piezas y sus distintas denominaciones. Bello libro, ideal para regalar y pregonar así los valores propios de nuestra Tierra.

Si está usted interesado en que aparezca la reseña de su libro en la revista, póngase en contacto con nosotros en la dirección de correo electrónico **marioalonsoa@gmail.com** o llámenos al teléfono 659 37 23 63 (Mario Alonso).

Por Alicia López de Castro

# "El sarcófago de la Pueblanueva"

Sarcófago paleocristiano del museo de Córdoba.

Vayan primero, a modo de explicación introductoria, unos datos sobre los sarcófagos de la Época Imperial Romana y posteriormente de los paleocristianos, ya en el Bajo Imperio.

Los sarcófagos son interesantes para el estudio del relieve escultórico. El origen de éstos se encuentra en la Grecia Helenística y pasarán posteriormente al arte paleocristiano. Hubo un momento en que tuvieron poca importancia, pues la inhumación no tenía aceptación en la cultura romana, siendo predominante la incineración, pero en la época de Trajano y Adriano, con la influencia de las religiones orientales, rebrota esta rama de la escultura que llevaba siglos atrofiada: el sarcófago de mármol decorado con relieves.

Los sarcófagos contenían diversos temas: mitológicos, de batallas (éstos escasos) como el *Ludovisi*, los que aluden a las virtudes del difunto, etc. También de diversos tipos, entre ellos los columnados, es decir, con figuras enmarcadas en arquerías que compartían los frentes y los lados en una serie de nichos ocupados por figuras aisladas o en grupo, rígidas o con movimiento. Estos relieves van aumentando en bulto y evolucionan hacia el relieve pictórico con gran claroscuro, utilizando la técnica del trépano.

De los sarcófagos paleocristianos del Bajo Imperio podemos decir que son una evolución de los anteriores. Se decoraba la parte central y la cista, existiendo dos tipos, con variantes. Un primer grupo -inspirado en los modelos paganos- con escenas o personajes que ocupan todo el frontal, con figuras contínuas o separadas por columnas en un marco arquitectónico; y un segundo tipo con escenas mínimas o personajes dentro de un rectángulo o medallón central y flanqueadas a ambos lados por *estrígilos*, ondulaciones que se conseguían imprimiendo los objetos metálicos así llamados, que los deportistas usaban para retirar la arena. En cuanto a la temática, lógicamente aluden a símbolos cristianos: pez, pavo real, paloma (alma) orante con los brazos en alto, cacerías (Cristo como cazador de almas), y el tema de Jesús entregando el rollo de la nueva ley *Traditio Legis.*

Por lo que respecta a los sarcófagos paleocristianos en la Hispania cristiana, encontramos piezas de buena calidad, traidas directamente de Roma, y otras de factura local que tienen relación con el ambito oriental y africano. Esta similitud es muy frecuente y por ello se hace referencia al arte peninsular como bizantino, y es que las costas levantinas estuvieron abiertas a los navegantes orientales y en ellas, según la tradición, desembarcarían los doce varones apostolicos que cristianizaron la Bética, y a través de ellos debieron llegar relatos de los evangelios apócrifos e historias de santos que en España tienen sus mejores representaciones iconograficas. Existe una gran relación también con los sarcófagos norteafricanos. Tienen

diferente calidad, pero sí afinidad en los temas y en la destrucción sistemática de muchas figuras humanas, probablemente por los musulmanes, hecho que se repite en muchas piezas.

A partir del siglo V d.C., la decadencia de los talleres romanos y orientales hizo que surgieran talleres hispanos, sobre todo en Levante, con una iconografía propia y original que curiosamente se basaba en fuentes remotas. Esta originalidad se pone de manifiesto en la representación de la entrega de la ley a Moisés o en el encargo apostólico a Pedro o Pablo, que se realiza manteniendo las manos horizontales, posición similar a la del sarcófago que analizaremos a continuación.

dirigidas por Hauschild mostraron un mausoleo con cripta funeraria, reutilizado luego como mezquita en el periodo andalusí, lo que explicaría la profanación de las figuras en el sarcófago. También Jiménez de Gregorio nos da información sobre esta pieza, aludiendo a su hallazgo por el erudito talaverano Jiménez de la Llave en una cripta destruida cuyos restos nos hablan de un mausoleo octogonal con sillares de granito y su bóveda de ladrillos enlucida de estuco y con restos de otras épocas posteriores.

El sarcófago de la Pueblanueva está labrado por un solo lado; es de mármol portugués y realizado por expreso encargo de un rico propietario. El tema presenta a Cristo entronizado con seis apóstoles a cada

Sarcófago de La Pueblanueva (Toledo)

El ejemplar jareño de las Vegas de la Pueblanueva, datado en el siglo IV d.C., que se encuentra en el museo Arqueológico Nacional de España es una muestra muy interesante del arte paleocristiano de la península. Fue encontrado en 1871, en un paraje llamado "dehesa de Santa Maria de las Albuelas", sobre una de las terrazas al sur del Tajo, en los alrededores de la Pueblanueva (Toledo). El informe de la Real Academia de San Fernando dice que se produjo dicho hallazgo *en un recinto subterráneo de planta hexagonal, construido de sillería y cubierto con bóveda de hormigón romano*. Más tarde, las excavaciones

lado; con túnicas romanas y colocados bajo arquerías con columnas. Sobre los arcos aparecen los nombres de los apóstoles y tiene la originalidad a la que hemos aludido anteriormente. En él se nos muestra la entrega del Evangelio de Mateo a Bartolomé para que lo propague, tema poco difundido y muy posiblemente encargado expresamente. Por otra parte, está la destrucción de las cabezas que, como dijimos, es intencionada ya que se repite en otros ejemplares, como el sarcófago del arqueológico de Córdoba, de parecidas características, y que se explican por las destrucciones del periodo andalusí .

## Para saber mas :

- ANTONIO BLANCO FREIJEIRO. Historia 16. La Roma Imperial.
- RAMÓN CORZO. Historia 16.

Por Ángel Gómez Alcalde

# Nuestra Cocina

*Por las tierras jareñas no sólo campa la cocina tradicional, también hay lugares donde degustar platos más elaborados, propios de la cocina moderna o, si se me permite la expresión, de la "nueva cocina jareña". Uno de estos lugares es Casa Blas, en Belvís de la Jara, que nos ofrece este suculento menú.*

*¡Buen provecho!*

## Primer plato: Marmitako de Guetaria

Ingredientes para seis personas:

- 1 kg de patatas
- 1 cebolla
- 1 tomate
- 2 dientes de ajo
- 1 guindilla
- 1 kg de bonito
- Fumé
- Sal, pimienta y aceite de oliva

### Elaboración:

Cortar la cebolla y el ajo muy finos, salpimentar y pocharlos en cazuela de barro, incorporar el tomate triturado y las patatas cortadas en cachelos (para que suelten almidón y espesen) y rehogar junto con la guindilla.
Limpiar el bonito quitándole las espinas y la piel, cortarlo en dados no muy grandes y salpimentarlo, añadir a la cazuela y cubrir con fumè de pescado, dejándolo cocer unos 40 minutos.

## Segundo plato: Lomo asado a la miel con peras

Ingredientes para seis personas.

- 800 gr lomo de cerdo
- 2 peras
- 200 gr de miel
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva

### Elaboración

Limpiar la pieza de lomo del exceso de grasa y salpimentar, colocar en una bandeja de horno engrasada con un poco de aceite y meter al horno precalentado a 150º durante media hora. Pelar las peras y cortarlas en rodajas, sacar la bandeja del horno, poner las rodajas de pera en el fondo y sobre ellas el lomo barnizado con la miel y hornear otros 20 minutos a 180º. De vez en cuando barnizar el lomo con la miel que va escurriendo. Trinchar el lomo y servir acompañado de las rodajas de pera.

## Postre: Frutas al gratén

Ingredientes para seis personas.

- 2 peras
- 1 naranja
- 4 fresas
- 2 kiwis
- 1 manzana
- 1 plátano
- ¼ de piña
- 250 gr azúcar
- 1 l de agua

Para el merengue

- 10 claras de huevo
- 400 gr azúcar glas

### Elaboración

Pelar y limpiar las frutas cortándolas en dados grandes, poner a cocer el agua con el azúcar y cuando empieza a hervir añadimos los dados de fruta (excepto la naranja y el plátano), dejamos cocer 6 minutos y luego agregamos la naranja y el plátano. Pasados otros 2 minutos quitamos del fuego y escurrimos la fruta, colocándola en una fuente resistente al horno.

Para hacer el merengue: En un recipiente hondo y bien limpio, batir las claras con una varilla y, cuando empiezan a esponjarse, ir añadiendo el azúcar poco a poco y sin dejar de batir hasta ver que esta consistente. Las claras se montan con más facilidad cuando han sido declarados los huevos un día antes de su utilización, también facilitará su montado y consistencia unas gotas de zumo de limón o una pizca de sal.

Poner el merengue sobre la fruta (mejor con una manga pastelera) y gratinar en el horno precalentado a 180º.

A la hora de servir se puede flambear con un licor (Kirsch, Brandy, Whisky, etc.)

## CONCURSO DE RECETAS DE COCINA TRADICIONAL JAREÑA

*¿Te gusta la cocina? ¿Conoces alguna receta de platos típicos de nuestra tierra? ¿Te acuerdas de cómo hacía tu madre o tu abuela aquellos platos maravillosos que las prisas actuales ya casi han hecho desaparecer?*

***Cuadernos de la Jara**, con el patrocinio de Luis Vicente Muñoz, quiere colaborar en la recuperación de la cocina jareña tradicional, convocando un concurso de recetas entre sus lectores, cuyo premio consistirá en una noche de hotel y una cena para dos personas en **El 31** de Toledo.*

*Además, las mejores recetas, a juicio de nuestro jurado, serán publicadas en el número de las próximas Navidades.*

*Envíanos tu receta, junto con una fotografía del plato, a esta dirección postal, antes del 31 de octubre de 2009:*

Ángel Gómez Alcalde. Avda. Orovilla 44, 4º A. Madrid 28041. *O, si lo prefieres, por correo electrónico*: fldecastro@telefonica.net

**No olvides adjuntar un teléfono para que podamos contactar contigo.**

Por Pablo Covisa

# La Encina

Quercus ilex sub. Rotundifolia

Dehesa jaral

La encina (Quercus ilex) es el árbol más representativo de nuestra comarca. La podemos encontrar aislada, en medio de un terreno cultivado, mostrando su figura redondeada y aplanada en su copa; de forma diseminada en terrenos también de cultivo, donde la poda le ha dado otro aspecto para favorecer el desarrollo de la siembra; delimitando caminos o ribazos de cultivo; en forma de chaparreras en las laderas de las sierras o en áreas más o menos boscosas en las dehesas. En otra época, una actividad otoñal lo constituía el vareo de la bellota, para el engorde del cerdo poco antes de la matanza y obtener así los mejores jamones. La despoblación de las zonas rurales y el abandono de las actividades agropecuarias, ha llevado a muchas dehesas a transformarse en jarales, formando un ecosistema idóneo para la caza mayor, especialmente para el jabalí que encuentra en las bellotas uno de sus mejores alimentos.

La encina se adapta casi a todos los terrenos, pero está especialmente preparada para sobrevivir en climas secos. Se distinguen dos subespecies: *Ilex*, (bellota amarga) y *Rotundifolia* (bellotas dulces). La coscoja (*Quercus coccifera)* es otra especie de apariencia similar a la encina, de menor tamaño (no suele pasar de los 3 m), con las hojas más espinosas y verde brillante por el envés. Los árboles, en primavera, muestran sus flores *monoicas* (flores masculinas y femeninas). Las masculinas aparecen en forma de racimos colgantes –*amentos*- de color amarillento. Las femeninas son pequeñas y salen aisladas sobre los brotes del año para gestar el fruto –la bellota-. Las hojas, perennes, permanecen en el árbol entre dos y tres años. La encina, es un árbol protegido, cuya longevidad alcanza varios siglos.

Aprovechamiento: Leña y carbón de gran calidad; productos apícolas (miel menos dulce y de color oscuro, llamada de mela o de rocío, obtenida a partir de secreciones de las partes vivas del árbol); productos micológicos (setas del genero *russulas*, *lepiotas*, *lepistas*, también la trufa es una de ellas, pero desafortunadamente no en nuestra zona). En otoño, la caza de la paloma torcaz que invade los encinares para alimentarse de bellotas. Pero donde la encina muestra su mejor aprovechamiento es en las dehesas - de Extremadura, Salamanca y Huelva-, bosques de encinas dedicados al pastoreo y sobre todo a criar y engordar al cerdo ibérico en libertad (montanera).

Enfermedades. "Seca de la encina", se caracteriza por hojas que amarillean y caen, produciendo la muerte de los renuevos y la emisión de numerosos chupones, que termina finalmente con el árbol.

Cultivo con encinas diseminadas

FINCA CANTURIAS

Con motivo de los premios obtenidos
y de la concesión de la Q de Calidad,
les obsequiamos con la suite principal
para la celebración de su boda

CALIDAD TURISTICA

Menús a su medida
Regalo de álbum de fotos
Coche clásico de 1924 para traslado de los novios
Discoteca gratis
Exclusividad de todo el complejo para su boda

Información y Reservas: 925 59 41 08 - 609 68 66 16 Fax: 925 59 41 07
Finca Canturias, s/n. Ctra. de Alcaudete a Calera km. 12 - Belvís de la Jara (Toledo)

Gráfico 1 creativos
AGENCIA DE PUBLICIDAD

tlf./fax: 925 82 48 09
av. de toledo, 31 - 3ª - L 21
45600 talavera de la reina

Librería Páginas

LIBRERÍA
PÁGINAS

Av. Pío XII, 4 - Tlf. 925 82 44 96
45600 - TALAVERA DE LA REINA

"SANTA Mª LA MAYOR (TALAVERA)". Juan Pablo Montemayor Farelo "Pío" (Alcaudete de la Jara)