



E
-



* EDITORIAL: Equipo de redacción	Pág. 1
* EXPERIENCIAS PERSONALES:	
"El Centro de Adultos". Estrella Fortaleza. Ángeles Rueda. Juana Alonso	Pág. 2
"Experiencia de ama de casa". Manoli Gallego	Pág. 3
"La Caperucita". Fernanda Cacho	Pág. 4
"Los Difuntos". Loli Navarro	Pág. 5
* VILLANCICOS:	
"Dichosos pastores...". "Manolito, Manolito...". Populares	Pág. 6
"A la nanita, nana...". Popular	Pág. 7
* POESÍAS:	
"Ya huelen los polvorones...". Rosario Reina	Pág. 8
"A la Virgen del Robledo...". Aurora Caballero	Pág. 8
* ROMANCES:	
"Un suceso verdadero de antaño". Manuel Fdez. Granados	Pág. 9
* ¿QUÉ SABEMOS DE...?:	
SERRALAT. M ^a Ángeles, Charo, Mercedes y Rosa	Pág. 10
* AZARTAJONES	Pág. 12
* TRABALENGUAS	Pág. 13
* ¿CÓMO SE HACÍA...?:	
El mosto. M ^a Ángeles, Charo, Mercedes y Rosa	Pág. 14
* DICHOS Y REFRANES:	
Dichos Populares	Pág. 16
Refranes	Pág. 17
* NUESTRA OPINIÓN:	
El consumismo. María Cantos Campano. Catalina Aragúndez Mendoza	Pág. 18
La llegada del Euro. Rosario Reina Jiménez	Pág. 19
* RECETAS:	
Lomo de cerdo mechado	Pág. 20
Setas al cuchichí	Pág. 21
Sopaipillas	Pág. 22
* REMEDIOS CASEROS	Pág. 23
* MURGAS:	
"Conocemos a un don Juan..." "Los amiguitos...". Manuel Fdez. Granados	Pág. 24
"Ustedes recordarán...". Manuel Fdez. Granados	Pág. 25
"Los muchachos de Constantina son...". "El maestro tiene el ...". "Cuando llegue el año dos mil...". Eduardo Ávila	Pág. 26
* ¿CONOCEMOS NUESTRO PUEBLO?	Pág. 27
* ASÍ HABLAMOS EN LA SIERRA NORTE	Pág. 28
* PÁGINA ABIERTA . José A. Jiménez Hidalgo	Pág. 29

EQUIPO DE MONTAJE:

Rosario Aguado Campos
 Manoli Gallego Reyes
 Eduardo López Rodríguez
 Ángeles Moruno Romero
 Rosario Navarro Vizquete
 Rosario Reina Jiménez
 Charo Rodríguez Saavedra
 Mercedes Sáenz Carmona
 Robledo Sayavera Martín
 Josefa Simeón Rubiano
 M^a Ángeles Valencia Medina
 Isabel Suárez Corchete
 José T. Fernández García

DISEÑO, IMPRESIÓN Y ENCUADERNACIÓN:

TALLER DE PRENSA.
 PORTADA: Teresa del Robledo Fdez. García

CENTRO DE ADULTOS EPA CONSTANTINA

C/ Hermosa Baja S/N. Aptdo. 88
 41450- Constantina.
 Tfno: 95 588 18 29



EL CONSUMO

Como en cada número de nuestra revista, la Editorial la dedicamos a un tema de actualidad haciendo hincapié en la repercusión que pueda tener éste en nuestra sociedad. En este caso, el asunto que abordamos, el consumo, suele estar siempre de una o de otra manera en boga.

Acaban de pasar recientemente las fiestas de la Navidad y hemos podido comprobar cómo nuestra manera de consumir se ha acentuado ostensiblemente, convirtiéndose en puro consumismo.

Todos necesitamos gastar, cada vez más, en cosas superficiales, porque es nuestra sociedad la que nos exige consumir y nos hace ver algunos productos como imprescindibles en el uso diario.

En las Navidades, por ejemplo, solemos comprar comida y bebida en abundancia, ropa, juguetes y trastos que ya no sabemos ni dónde guardarlos. Y quizás deberíamos pensar un poco, antes de gastar, en aquellas personas que alimentaríamos sólo con las sobras de la Nochebuena o a las que podríamos aliviar en sus sufrimientos con las medicinas que tenemos almacenadas en casa y que al final tiraremos caducadas.

En todas las ciudades hay grandes superficies comerciales (supermercados, grandes almacenes...), donde se nos incita al consumo; se hacen grandes campañas publicitarias y la gente se siente atraída por las succulentas ofertas de cada momento. También en las calles hay numerosos y enormes carteles que reclaman nuestra atención para decirnos que compremos este producto o que con tal otro vamos a tener mejor calidad de vida o que tomando no sé qué vamos a sentirnos mejor.

La publicidad está en todos los medios de comunicación: radio, televisión, prensa,... y todo el día nos están bombardeando con nuevos mensajes, todos de color de rosa, con la única intención de que compremos, de que consumamos. Y la verdad es que la gente ya no mira la necesidad del producto en sí, sino la novelería que le supone el tenerlo, de manera que se compra por comprar y, por pura rutina, entramos en el consumismo.

Por otro lado, hay que tener en cuenta que este exceso de gastos innecesarios puede dar lugar a abusos y engaños por parte de algunos vendedores que, ante nuestro afán de derrochar, ven la oportunidad de beneficiarse. Así, por ejemplo, cuando llega lo que popularmente conocemos como la "Cuesta de Enero", por los gastos que ha habido en Navidad, y llegan las rebajas, se forman enormes colas en los grandes almacenes causándose alborotos y hasta alguna pelea por la disputa por una "gran rebaja" que luego resulta no ser tal.

Por todo ello, es realmente necesario tener en cuenta una serie de pautas a la hora de consumir para no caer en tentaciones innecesarias ni en engaños. Así, por ejemplo, sería preciso, en primer lugar, que se consumiera sólo lo que de verdad se necesita y que los artículos rebajados, lo estén en precio pero no en calidad; que nos fijemos bien en el etiquetado para comprobar la composición, el precio, la fecha de caducidad, etc.; que nos aseguremos, antes de llevarnos el producto, si es posible su devolución posterior en caso de no estar satisfechos o porque tenga algún desperfecto.

En conclusión, seamos consumidores y no consumistas y hagamos uso de nuestros derechos y, si fuera necesario, acudamos a las oficinas de defensa del consumidor, donde encontraremos personal debidamente cualificado, ante el que podremos denunciar los posibles fraudes e informarnos mejor antes de hacer una compra.

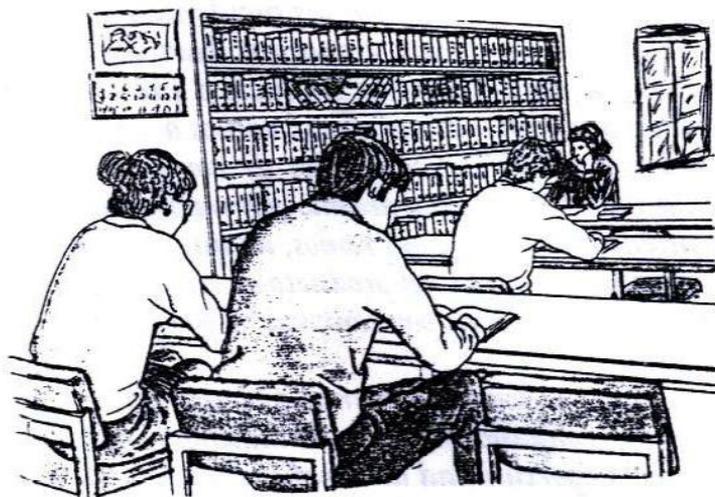
EL CENTRO DE ADULTOS

Recuerdo cuando por primera vez fui al Colegio de Adultos, no sabía nada y me daba vergüenza de los maestros. Pero ahora, cada día que pasa, me alegro más porque ya puedo leer las cosas que quiero y nos enseñan muchas palabras que antes no sabíamos decir.

Al principio me costó mucho trabajo, ya que de mayor es más difícil y la memoria no es la misma que de chica, pero con un poco de paciencia se va aprendiendo día a día. Además, la animación de los tuyos, de los que te rodean, ayuda siempre.

Yo les diría a las personas que dejen la vergüenza y que vengan, que es muy bonito saber leer y expresarse mejor. Además, aparte de esto, también hacemos otras actividades, como trabajos manuales y vamos de excursión y lo pasamos muy bien.

Estrella Fortaleza.



Desde hace años, estoy apuntada a la Escuela de Adultos y he aprendido a leer y escribir y a no tenerle que pedir a nadie que me lea nada.

Ahora me gusta leer todos los carteles que hay por las calles, leer las revistas por las tardes cuando termino las tareas y firmar sin tener que poner el dedo.

Me acuerdo cuando empecé, que íbamos por la calle y decíamos que íbamos al colegio y la gente murmuraba: "A su edad y al colegio, ¡qué ganas de perder el tiempo, no tendrán nada que hacer en sus casas!, ¿qué querrán aprender con lo viejas que son?".

Pues yo, a esas que tanto nos criticaron, hoy no les digo nada, sino que las animo a que vengan y que no se avergüencen, que al principio cuesta, pero que al cabo del tiempo tiene su recompensa,

Ángeles Rueda.

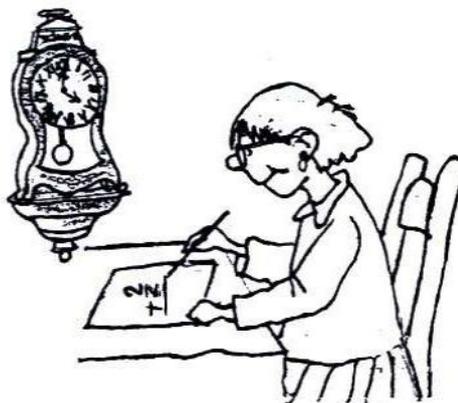
Soy una de las mujeres que van al Colegio de Adultos, de lo que cada día me alegro más. Estoy muy contenta por haberme decidido a ir, pues aunque hace poco tiempo que estoy yendo, creo que voy aprendiendo mucho.

Además, todos los días estoy deseando que dé la hora para ir al colegio y aunque mi sobrino se ríe porque dice que ya soy muy mayor, yo no le echo cuenta.

Un punto muy importante son las charlas que realizamos entre el maestro y los alumnos, que nos sirven de mucho.

A esas personas que no quieren venir a aprender por lo que dirán, yo les diría que se animen y que se vengan aquí con nosotros porque cada día que pasa se van a alegrar de haberlo hecho.

Juana Alonso.



EXPERIENCIA DE AMA DE CASA

Me levanta todos los días mi hija, con un beso, a las ocho y diez de la mañana. A partir de ese momento comienza la misma actividad diaria que siempre y lo primero que hago es prepararle el desayuno a mis hijos.

A continuación, cuando ya se han ido, unos al colegio y otros al trabajo, limpio la casa y me voy a comprar, voy a la panadería, al supermercado, etc. y ya de regreso, en mi casa, me pongo a hacer la comida, para que cuando vengan mis hijos y mi marido, tengan la mesa puesta.

Cuando terminamos de comer, friego y, sin perder tiempo, me arreglo y me voy al colegio, que es donde me relajo un poco.

Después, de vuelta del colegio, me tomo un café y me pongo a hacer los deberes y cuando los termino, me siento un rato para hacer un chaleco para mi futuro nieto.

Más tarde, cuando llega mi marido, le hago la cena, vemos la tele y nos acostamos y hasta otro día.

Todo este trabajo que realizo como ama de casa creo que no lo reconocen ni unos ni otros.

Manoli Gallego.



"LA CAPERUCITA"

Cuando yo era niña me decían la "caperucita" porque le llevaba la comida a mi abuela.

A mi abuela, que por entonces estaba mala, le dolía una pierna y no podía ir a mi casa a comer y como mi madre tenía a mi hermano recién nacido, no podía ir ella a llevarle la comida y me mandaba a mí.

Yo era muy chica, pero como sabía ya el camino muy bien, allá que iba todos los días muy bien abrigada con una manta, que era la que mi madre se ponía para ir a la plaza a por los "mandaos" y con un gorro. Y es que había que resguardarse muy bien porque hacía mucho frío.

Así iba por las mañanas y por las tardes, un día y otro, hasta que una tarde que ya era casi de noche, vinieron unos perros peleando y me dejaron caer y me derramaron la comida.

Yo me puse a llorar porque mi madre me iba a reñir y además, porque mi abuela se iba a quedar sin comer.

Pero una vecina que vio lo que había pasado, salió de su casa y me recogió, le llevó a mi abuela de comer y a mí me llevó a mi casa, explicándole a mi madre lo que me había pasado.

Entonces, mi madre comprendió que yo era muy niña para esa tarea, así que me dejaba a mí cuidando a mis hermanos, uno de ellos recién nacido y otro un poco mayor, mientras ella iba a casa de mi abuela, que era su suegra.



"LOS DIFUNTOS"

Fernanda Cacho.

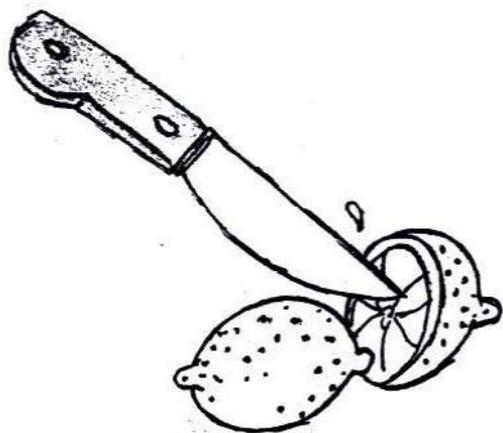
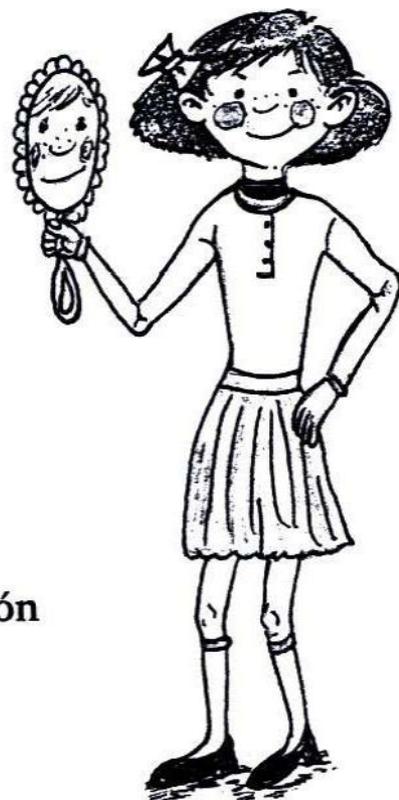
Antiguamente el día de los difuntos iba el sacerdote y el sacristán al cementerio y le decían un responso, delante de cada tumba, al difunto, si es que la familia pagaba, porque recuerdo que si la familia no tenía dinero y no podían pagar al sacerdote, pues no había responso.

Hoy día esto ha cambiado bastante y ahora no dice el cura el responso, sino que se da una misa en el cementerio para todos los difuntos.

También se ha perdido la costumbre de tocar las campanas durante el mes de Noviembre.

Loli Navarro.

La chata virigüela güi, güi, güi,
como es tan fina trico, trico, tri,
como es tan fina lairón, lairón, lairón, lairón,
se pinta los carrillos güi, güi, güi
con anilina, trico, trico, tri,
con anilina lairón, lairón, lairón, lairón.
Su madre le dice güi, güi, güi,
quítate eso, trico, trico, tri,
quítate eso, lairón, lairón, lairón, lairón,
que va a venir tu novio, güi, güi, güi
a darte un beso, trico, trico, tri.
El beso que tu dices, güi, güi, güi,
ya me lo ha dado, trico, trico, tri,
ya me lo ha dado, lairón, lairón, lairón, lairón
y me ha puesto el carrillo güi, güi, güi
muy colorado, lairón, lairón, lairón, lairón.
Chin, pon.



Era afilador que “afi”
que afile cuchillos que “afi”,
con agua y con limón que “afi”.
Era afilador que “afi”
con la “i” y con la “o”.

Recopiladas por:
Mercedes Sáenz Carmona.

Dichosos pastores
que con gran fervor
fueron los primeros
que amaron a Dios.
Ay, que amaron a Dios.

Manolito, Manolito,
el del vestidito azul.
Soy de la Virgen María
y he de morir en la cruz.

Dichosos pastores
que con gran fervor
fueron los primeros
que amaron a Dios.
Ay, que amaron a Dios.



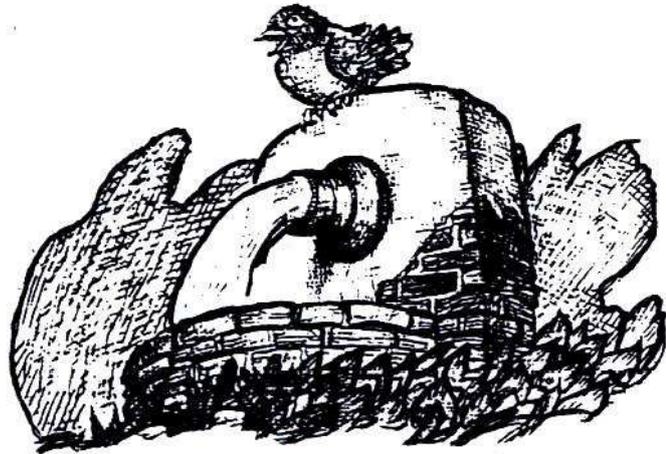
Manolito, Manolito,
el del vestidito verde.
Soy de la Virgen María
y he nacido en un pesebre.

Dichosos pastores
que con gran fervor
fueron los primeros
que amaron a Dios.
Ay, que amaron a Dios.

Manolito, Manolito,
el del vestidito blanco.
Soy de la Virgen María
y del Espíritu Santo.

A la nanita, nana
nanita, nana, nanita ea,
mi Jesús tiene sueño
bendito sea (bis)

Fuentecilla que corres
clara y sonora,
ruiseñor que en la celda
cantando lloras,
calla mientras la cuna
se balancea.



A la nanita, nana,
nanita ea.



A la nanita, nana,
nanita, nana, nanita ea,
mi Jesús tiene sueño
bendito sea (bis)

Manojito de rosas
y de alhelíes,
¿qué es lo que estás soñando
que te sonrías?
¿Cuáles son tus ensueños?
Dime alma mía
más que es lo que murmuras
de eucaristía.

A la nanita, nana
nanita ea.

Ya huelen los polvorones,
las rosquillas y el turrón,
ya suenan las panderetas
tocando en cualquier rincón.

Ayer fue Navidad, joven
el calendario no corría.
Hoy pensamos para adentro
¡qué rápidos pasan los días!

Qué brillo tienen los ojos
de un niño en Navidad,
que apagados los nuestros,
recordando felicidad.

Ponemos árboles y portales
añorando tiempos mejores
y, entre risas de los niños,
lloramos los mayores...

...y es que, a pesar
de que nos parece mentira,
puede que la vida siga
incluso en Navidad.



Rosario Reina Jiménez.



A la Virgen del Robledo,
yo se lo pido rezando,
que me ponga pronto buena
para seguir estudiando,
porque cuando llegan las cuatro
y no puedo asistir,
me acuerdo mucho de todos
los que estarán juntos allí.

Aurora Caballero Ramírez.

ROMANCE DE UN SUCESO VERDADERO DE ANTAÑO



En el pueblo de Morente
 una mocita murió,
 su madre tuvo la culpa
 porque veneno le dio.
 Y también tuvo la culpa
 Manolete, el corredor.
 Cuando el novio se enteró
 que la novia estaba muerta
 le dio un arranque a la mula
 que por poco la revienta,
 la ató a una reja
 y se fue a la habitación,
 dándole besos y abrazos
 por quitarle el corazón.

Y el novio no está conforme
 con la muerte de su novia
 y le ha escrito una carta al juez
 para que le haga la autopsia.
 La tendieron en una mesa
 y le rasgaron el vientre
 y era una hermosa niña
 que le causaba la muerte.
 Tres años te estuve hablando
 y no te pude conquistar
 y te ha conquistado un viejo
 con la cabeza "pelá"



Recopilado por:
 Manuel Fdez. Granados.

¿QUÉ SABEMOS DE ... SERRALAT?

Las distintas industrias y fábricas de nuestra localidad, aparte del recurso económico que puedan originar por los puestos de trabajo que generen, también suponen una seña de identidad y es por ello que el conocimiento de ellas ha abierto en esta sección el interés por parte de todos nosotros. En esta ocasión, nos hemos dirigido hasta SERRALAT, donde muy amablemente nos ha atendido Manuel Fajardo contestando a esta entrevista.

- **¿Cómo se llama la cooperativa?**

S.A.T. Nº 2249 SERRALAT, donde las iniciales significan Sociedad Agraria de Transformación.

- **¿Qué miembros componen la sociedad?**

En la actualidad, esta sociedad cooperativa está compuesta por la Junta Rectora, más los socios que la componen, que son, creo recordar cincuenta y siete aproximadamente.

- **¿Quién es su presidente?**

Antonio Hidalgo, conocido en el pueblo como "Capellán".

- **¿Cuántos años lleva funcionando la empresa?**

Como Serralat lleva funcionando catorce años, pero en realidad lleva abierto treinta o cuarenta años.

- **¿Tiene alguna ayuda por parte del Ayuntamiento o Gobierno?**

Ninguna, a excepción de alguna subvención.

- **¿Cuántos trabajadores hay en la empresa?**

La plantilla de trabajadores está compuesta actualmente por doce empleados, ocho en la fábrica y cuatro repartidores.

- **¿Creen que el sitio donde se halla es el más adecuado?**

El sitio está bien, pero se ha quedado ya pequeño y se necesitaría una nave más grande.

- **¿Cuántas clases de productos hay?**

Producimos leche entera pasteurizada para el consumo del día. Pero además, elaboramos también quesos, entre ellos, el queso fresco, el semicurado y el curado y en aceite.

Para fabricar otra clase de leche que requiriese además otro tipo de envasado se necesitaría al mismo tiempo otro sistema de tratamiento que supondría una gran inversión.



- **¿Se exportan los quesos a otras comunidades?**

Además de a toda la Sierra Norte, también se exportan a Extremadura, Madrid y Barcelona.

- **¿Cómo sería el proceso de la leche?**

Se recepciona la leche de los socios en un tanque donde se enfría y después pasa al pasteurizador, a una temperatura que oscila entre los 70 y los 75 grados. A continuación pasa a otro compartimento, llamado tanque pulmón y por último a la máquina envasadora.

- **¿Cualquiera puede llevar leche allí o tiene que reunir algún requisito?**

Normalmente lo que se hace es recoger la leche que traen solamente los socios, aunque también pueden entregarla personas que no pertenezcan a la cooperativa, es decir, que no tengan el requisito de ser socios, pero eso sí, siempre que venga

ésta en las mejores condiciones higiénicas posibles. De cualquier forma, y esto es una condición para todo el que trae aquí la leche, tiene que reunir los siguientes requisitos:

En lo que se refiere a la leche de vaca, tiene que tener menos de 100.000 gérmenes y 400.000 células cémáticas. En cambio, si se trata de leche de oveja o de cabra debe tener menos de 1.500.000 gérmenes.

- **¿Se puede comprar directamente en la fábrica?**

Pues sí, nosotros aparte de ser cooperativa, también solemos vender aquí nuestros productos fabricados.

- **¿Lleva la leche algún conservante?**

Los productos que se elaboran en Serralat, es decir, tanto la leche como los distintos tipos de queso, no llevan ningún conservante. Lo que sucede es que, a veces, la gente se puede encontrar una especie de nata o grumo y piensa que sea algo que se le añade, sin embargo, tan sólo se trata de la grasa de la leche y lo único que hay que hacer, es moverla para que desaparezca.

- **¿Cómo se desinfectan los tanques de leche?**

Para esta tarea, lo que se hace habitualmente es que se friegan todos los días con sosa cáustica y ácido. Pero cuando los tanques no se van a utilizar durante un determinado tiempo, entonces lo que se hace es dejarlo con un desinfectante.

- **¿Cuántas clases de máquinas hay?**

En total hay cinco tanques, tres de 5.000 litros, otro de 2.000 y uno más de 1.000. Además, la fábrica cuenta con dos pasteurizadores, una prensa, dos envasadoras y una máquina de vacío.

Como aparatos de laboratorio tenemos una estufa de cultivo y una máquina centrífuga que se usa para toda clase de muestras. También contamos con un aparato llamado Milko Scan para tratar la grasa, proteínas, lactosa, extracto seco medio y extracto seco total y el Milk Cryoscope, que sirve para detectar el agua que lleva la leche.

- **¿Le gustaría ampliar la cooperativa?**

Sí, claro.

- **¿Qué clase de inspecciones sanitarias tienen?**

Una inspección semanal del veterinario del Centro de Salud, además de la inspección de un laboratorio dedicado a controlar los puntos críticos. Además los empleados cumplen los necesarios requisitos sanitarios e higiénicos exigidos por la ley.

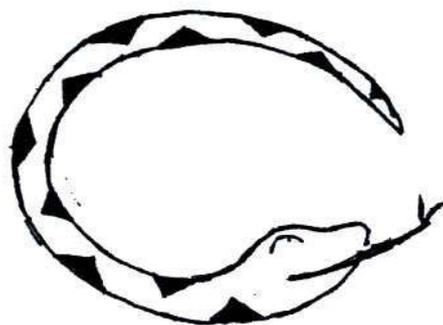
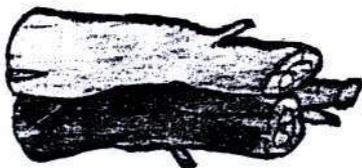
Reiterando de nuevo nuestro agradecimiento a Manuel Fajardo por su atención hacia con nosotros, nos despedimos de él y dimos por concluida esta entrevista, esperando que, a través de las páginas de "El Soberao" se pueda dar a conocer un poco más una de las industrias locales de Constantina.



M^a Ángeles, Charo, Mercedes y Rosa.

Larga y lisa, larga y lisa,
llevo puesta una camisa
toda bordada, toda bordada
sin costura y sin puntada.

(La serpiente)

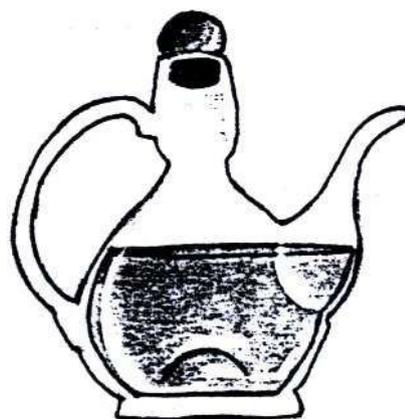
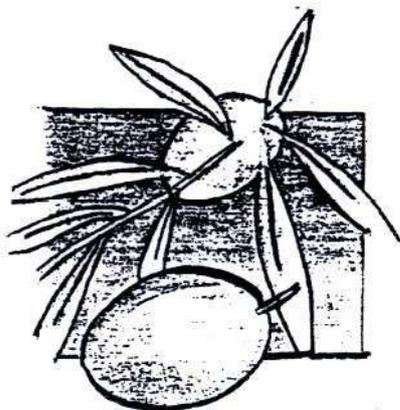


En el campo nací yo,
en el campo me alimento
y dondequiera que me llevan
es para darme tormento.

(La leña)

En verdes ramas nací,
en molino me estrujaron
en un pozo me metí
y del pozo me sacaron
a la cocina a freír.

(El aceite)

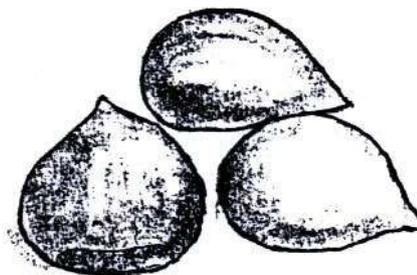


Blanco fue mi nacimiento,
después de verde me vestí.
Y para dar luz al mundo,
mil tormentos padecí.

(La aceituna)

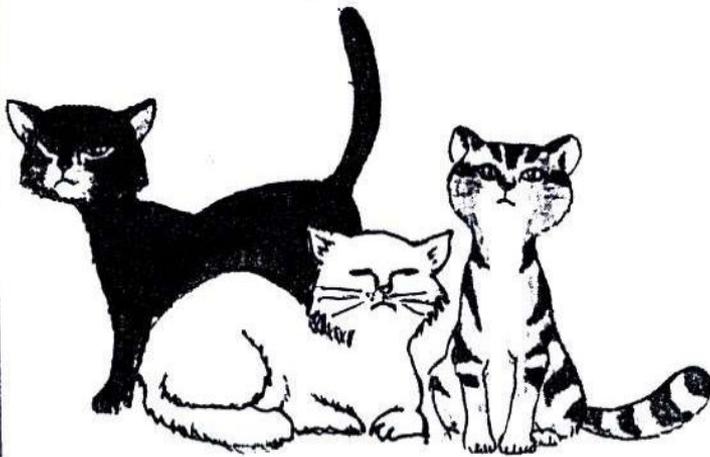
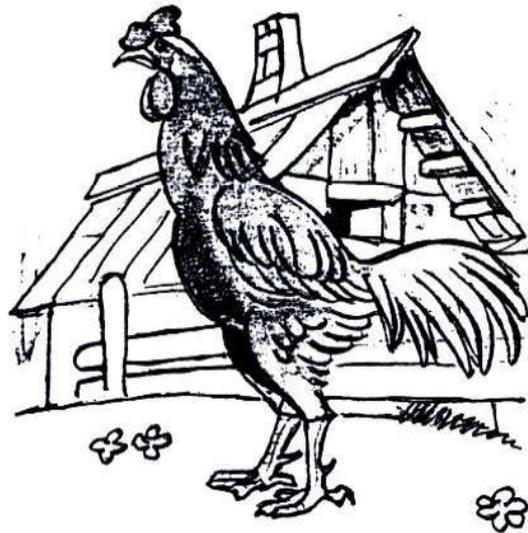
Sois de color chocolate,
os ablandáis al calor
y si os meten en el horno
explotáis con gran furor.

(Las castañas)



De poyo en poyo
saltaba un pollo.
¡Oh pollo, pollazo!
¿Le vas a picar
a mi abuela
en el "iriondo" hoyo
codo del brazo?

Consuelo Meléndez.



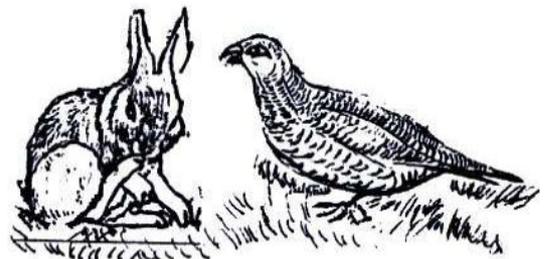
Mira que danza
la gata gansa...
Mira que danza,
mueve la panza
y nunca se cansa...

La gata danza,
mueve su panza,
su panza gansa,
ya sí se cansa
y ahora descansa.

Pepe Fernández.

La perdiz le dijo al conejo:
¿Qué hace usted aquí, buen viejo?
¿Qué hace la perdiz? , dijo el conejo.

Catalina Aragúndez.



EL MOSTO

Al llegar los primeros días del mes de Noviembre, empezamos a preguntarnos unos a otros: ¿Hay mosto ya?. Y es a partir de ese momento cuando comienza una espera impaciente por probar este preciado caldo de la tierra. Hasta que un buen día alguien dice: "Ya he probado el mosto de este año. Está buenísimo, aunque un poco turbio todavía". Pero es tal la ansiedad por catarlo pronto, que no podemos resistir la tentación a pesar de que aún no esté reposado.

Hay, como en todas las cosas, partidarios del mosto que hacen unos y partidarios del que hacen otros y así tenemos los de Pinchete, zapatorro, Larguito, Pajón, Ferrero,... Cada uno tiene su toque particular, pero hay algo en común, que es su elaboración tradicional y típica de nuestro pueblo.

Por este motivo, vamos a explicar en nuestras páginas cómo se hacía y cómo se sigue haciendo, de la misma manera tradicional que siempre, el mosto en nuestro pueblo.

El mosto se empieza a elaborar en el mes de Octubre y, para que esté en su punto, se debe esperar aproximadamente dos meses.

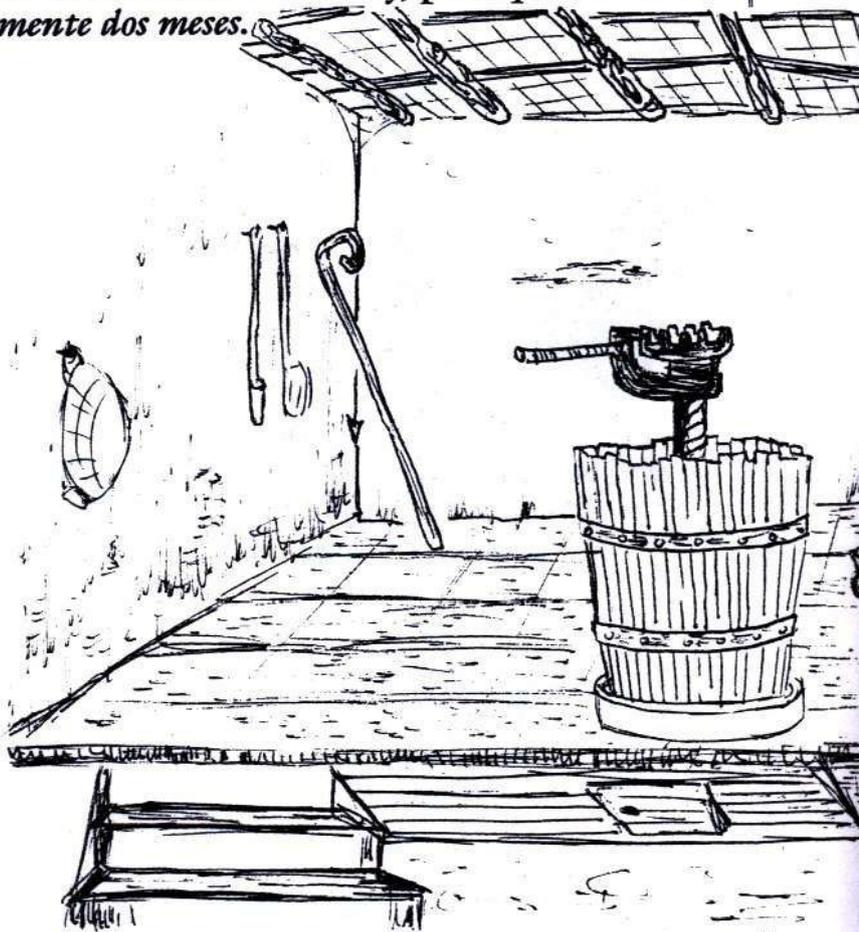
Pero vamos a empezar desde el principio y paso a paso:

Una vez cortada la uva y ya en la bodega, lo primero que se hace es echarla en la moledora. Este aparato tiene unos rulos y dos volantes aunque actualmente, algunos llevan un motor que hace que funcione.

A continuación, el caldo que va soltando la moledora, va cayendo a un pilón y el orujo, a una prensa. Esta prensa está compuesta por unos "marranos", que son unos palos, y por dos tapas, también de madera que, por un mecanismo de palanca formado por dos cuñas que hacen trinquete, van golpeando la prensadora para que termine de exprimir el orujo.

Una vez que deja de soltar caldo, el orujo se pica con una "incha" o paleta y se desborona en el suelo. Después se vuelve a vaciar de nuevo el orujo en la prensa y esta operación se hace como mínimo tres veces.

El caldo que sale va cayendo al ladrón, que es como una especie de aljibe, y con un cubo se van llenando las tinajas de barro, que previamente se habrán desinfectado poniéndoles dentro una lata con azufre y metiéndoles fuego. Es esta



una tarea que aún hoy día se sigue haciendo así, ya que es la mejor manera de conseguir que queden bien desinfectadas.

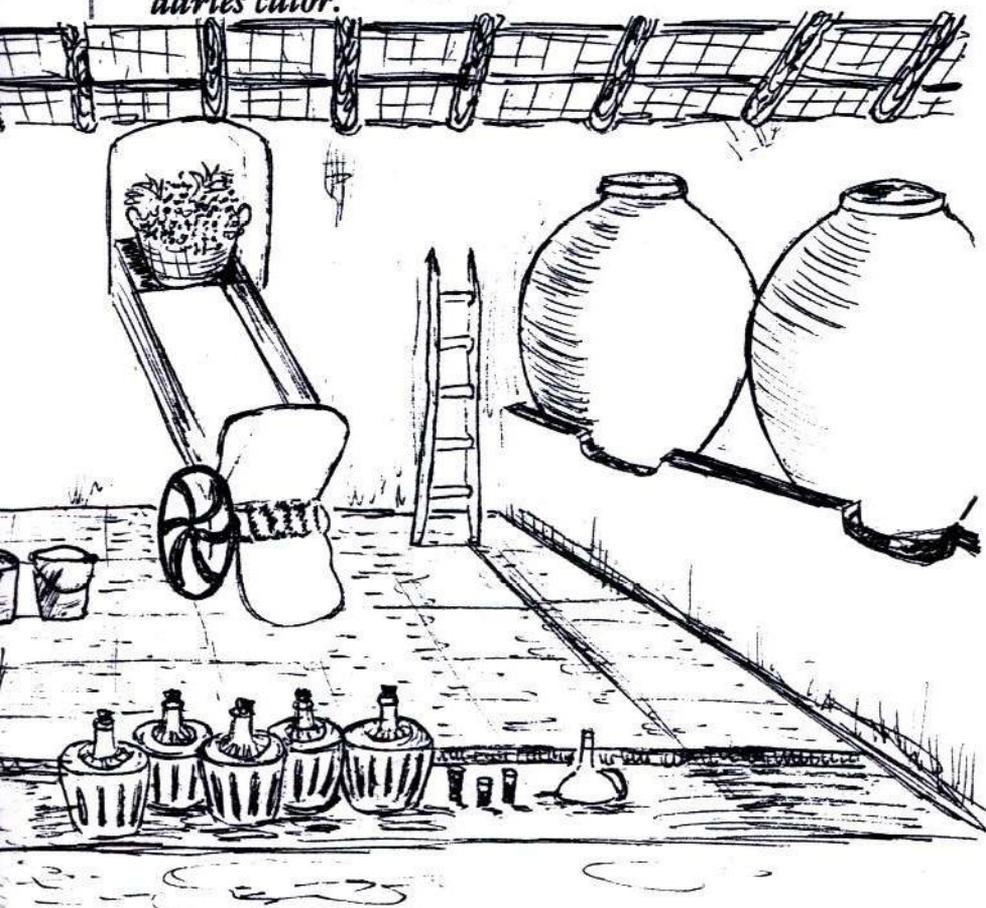
Durante veinte días, con un rodillo de madera, se mueve el vino dentro de las tinajas, pero es importante que este movimiento no se haga en redondo, sino batiendo con un movimiento constante de arriba hacia abajo.

Pasado este tiempo, se tapa muy bien y se deja cinco o seis días sin removerlo y luego se va cambiando a otras tinajas.

Cada vez que se va cambiando el vino de unas tinajas a otras, hay que volverlas a limpiar y esto se hace metiéndose dentro con unas escaleras y, una vez dentro, fregarlas con un cepillo de raíces. Pero también hay que tener cuidado antes de meterse a limpiarlas, ya que hay que esperar unas horas porque los gases que desprenden son peligrosos.

El paso del vino de unas tinajas a otras se llama entresaque y, transcurridos unos ocho o diez días, se repite la misma operación, es decir, se vuelve a echar el caldo a otras tinajas limpias. Este entresaque se realiza al menos tres veces.

Mientras el vino está en las tinajas fermentando hay que vigilarlas, porque como hierve mucho, se puede salir. Así que para que no se salga, se le unta jabón verde por el filo. Por el contrario, si hace mucho frío, se les pone braseros para darles calor.



Después del último entresaque se deja cuatro o cinco días para que asiente y, por último, se echa el vino en las garrafas, que tienen que estar bien tapadas para conservarlo mejor.

Mientras más variada sea la uva más bueno será el vino. Así, puede llevar malagueña, manzanilla, Pedro Jiménez, Mollar, Parrón, Aragonés... y la graduación que suele alcanzar es de 15°.

El mosto tinto lleva el mismo procedimiento de elaboración pero con uva garnacha, de forma que a una tinaja de noventa o cien arrobas se le echa de

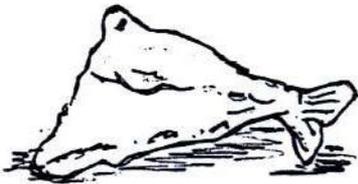
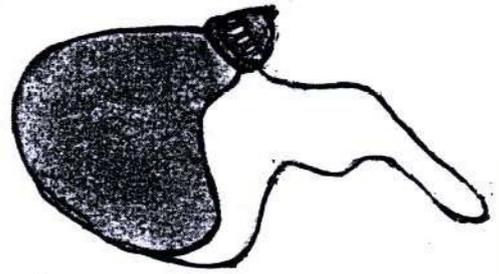
cuarenta a cincuenta cubos de unos diez litros de garnacha.

Una cosa importante en la preparación del mosto es que antes de echarlo en las tinajas hay que quitarle los escobajos, es decir los rabos de las uvas, para que no coja acidez.

M^a ANGELES, CHARO, MERCEDES Y ROSA.

*Bendito licor:
que te criaste entre las matas,
que se sube a la cabeza
y se aflojan las patas.*

*Cuando el arriero vende la bota
o hace malo el vino o está rota.*



*Los hombres son como el bacalao.
Cuando se les quita la cola,
se les va lo más "salao".*

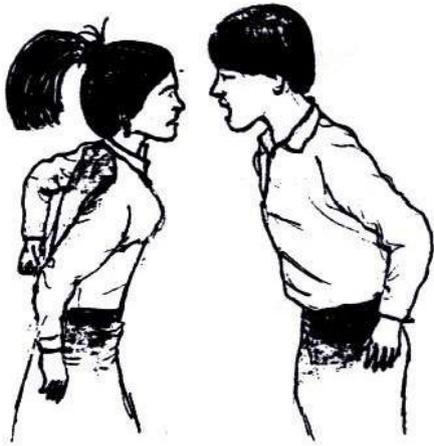


*Mi marido se fue al campo
y no me dejó ni un cuarto.
Le voy a tener que vender
la cueva de su lagarto.*

*El que calla y obedece
"joe" tres veces.
Pero el que lo escucha detrás,
"joe" a los demás.*



*La amistad es un don
que se consigue
con la simpatía,
pero un amigo como tú
no se conoce cualquier día.*



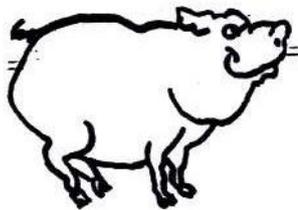
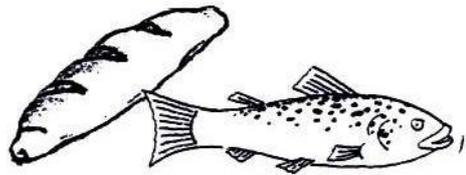
*Lo que el diablo no puede hacer,
pregúntaselo a la mujer.*

*El hombre para ganar
y la mujer para gastar.*

*Con botella y mujeres,
nunca harás lo que quieres.*

*Donde dan poco pan,
menos queso te darán.*

*Quien trucha quiere pescar,
las bragas se ha de mojar*



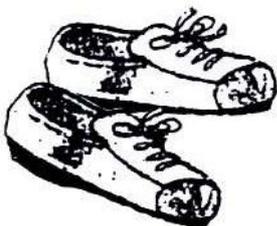
*Cuatro sabores tiene el cerdo
y todos gustan de comerlo.*

*Buen tiempo en San Andrés,
guarda los higos para él.*

*El día de San Clemente,
el que siembra trigo,
lo pierde.*



*Otoñada mala,
mejor tardía que temprana.*



*Zapatos blancos en Enero,
señal de poco dinero.*

El consumismo

El consumismo supone hoy en día un gran bombardeo por parte de todos los medios de comunicación, ya que, en la "tele" por ejemplo, tenemos anuncios con toda clase de productos que nos hacen ir a los "super" a comprar de todo lo que nos dicen, incluso aquello que no nos hace falta.

Pero también existe otro tipo de consumismo, el de la ropa de marca, que nuestros hijos algunas veces nos exigen. Pero en este caso, somos nosotros, los adultos, los que tenemos que hacerles pensar y recapacitar en que no es esta una cuestión importante y mucho menos si no se puede tener la posibilidad económica de comprarlos, ya que hay otras cosas más importantes que son de verdad las necesidades básicas en una casa de familia.

Hoy por hoy, se consume más de lo que se necesita, pero todo ello creo que es una consecuencia de lo que nos dejamos influenciar por los medios y por lo que les estamos enseñando a nuestros hijos, porque con toda la avalancha de propagandas de todo tipo, se nos atosiga constantemente y lo malo es que la nueva generación se está criando en la idea de que todo se puede conseguir y, como consecuencia, todo hay que tenerlo y, por el contrario, no se valoran otras cosas más importantes como la amistad por ejemplo.

Pero, de todas formas, pienso que es muy difícil, por no decir imposible, que todo esto pueda cambiar, sobre todo porque en la actual sociedad de consumo, aparte de los constantes mensajes publicitarios, hay que decir que por parte de los padres tampoco queremos que a nuestros hijos les falte de nada.

María Cantos Campano.

Lo que yo opino con respecto a los gastos excesivos que se hacen en determinadas fiestas, como las navidades y otras celebraciones, así como en los cumpleaños, en los "santos" y demás, es que algunos, por no decir la inmensa mayoría, son innecesarios.

Tanto en comidas como en ropas, aparte de algunos otros caprichos, una familia compuesta por un matrimonio y por tres o cuatro hijos, se puede gastar al mes una cantidad considerada normal y dentro de sus posibilidades, en cambio en estas fiestas, el gasto supera el presupuesto normal sólo en comida y ropa y todo ello sin contar los juguetes que también son bastante caros.

Todos estos gastos se hacen con gusto, ya que normalmente son para la familia, los hijos, nietos y otros componentes, aunque algunos sí que es verdad que se podían evitar.

Catalina Aragúndez Mendoza.



La llegada del Euro

Con la llegada del 2.000, entramos en la cuenta atrás para la imposición del Euro en la sociedad. Deseado y temido Euro, usurpador de nuestra querida "rubia", especie en extinción, para dar paso a la novata

LOMO DE CERDO MECHADO**Ingredientes:**

- 1 kg. De lomo.
- Una cabeza de ajos.
- Una cebolla grande.
- Tres zanahorias.
- Laurel.
- Pimienta molida.
- Una lata de champiñones.
- Aceite.
- Un vaso de vino blanco.
- Sal.

**Preparación:**

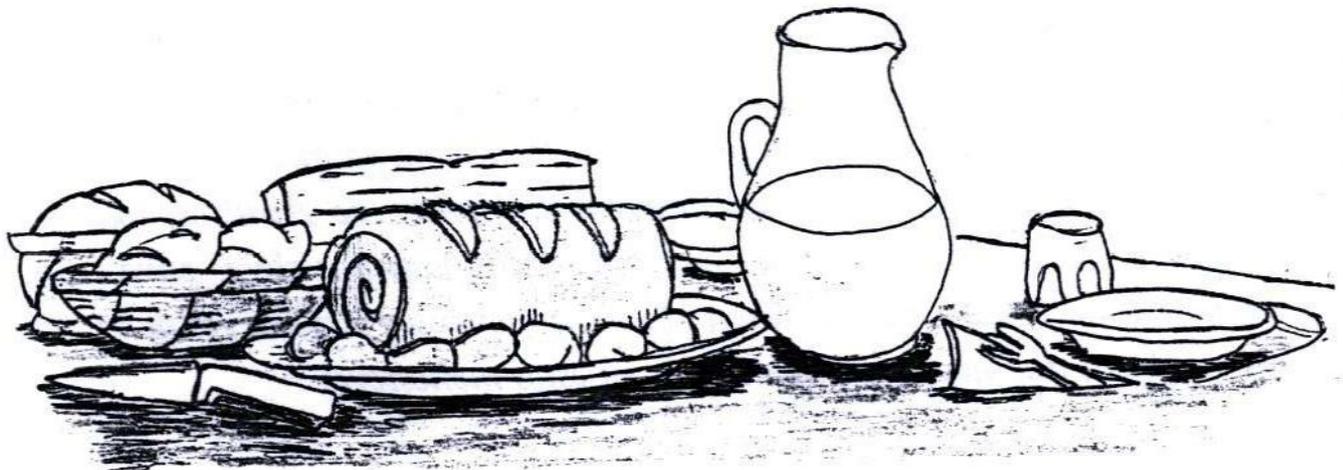
En primer lugar, se pone en una olla un buen chorreón de aceite a calentar y se dora el lomo, primero por un lado y después se le da la vuelta. Una vez dorado, se le añaden todos los ingredientes, menos los champiñones.

Se deja cocer todo hasta que esté tierno, teniendo en cuenta que si se pone en la olla exprés estará tierno en media hora.

A continuación, se aparta y se deja enfriar para que de esta forma se pueda cortar el lomo en finos filetes sin que se estropee.

Los demás ingredientes, junto con la salsa, se pasan por el chino y se le añaden los champiñones laminados.

Se puede servir la carne fría y la salsa caliente.



SETAS AL CUCHICHI

Ingredientes:

- Ajo.
- Pan.
- Aceite.
- Sal.
- Huevos.



Preparación:

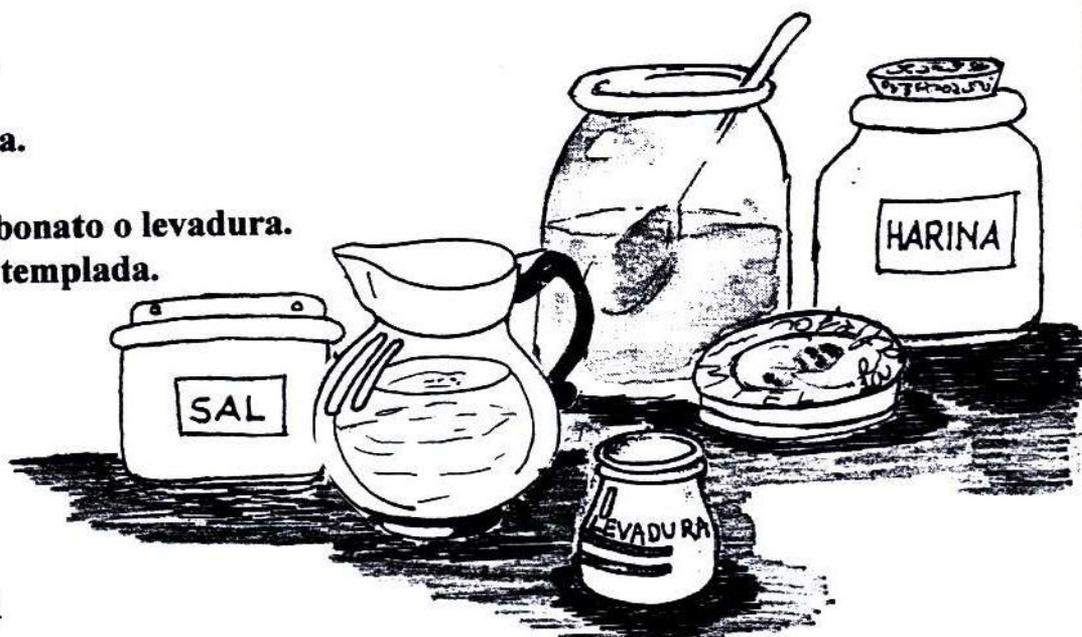
Las setas, una vez lavadas y picadas, se ponen a cocer en una perola con un poco de agua, aceite y colorante. Cuando estén tiernas se echa el pan y el ajo majados y se dejan hervir un rato. A continuación, se le echan los huevos para que se cuajen a fuego lento.



"SOPAIPILLAS"

Ingredientes:

- Harina.
- Sal.
- Bicarbonato o levadura.
- Agua templada.
- Miel.



Preparación:

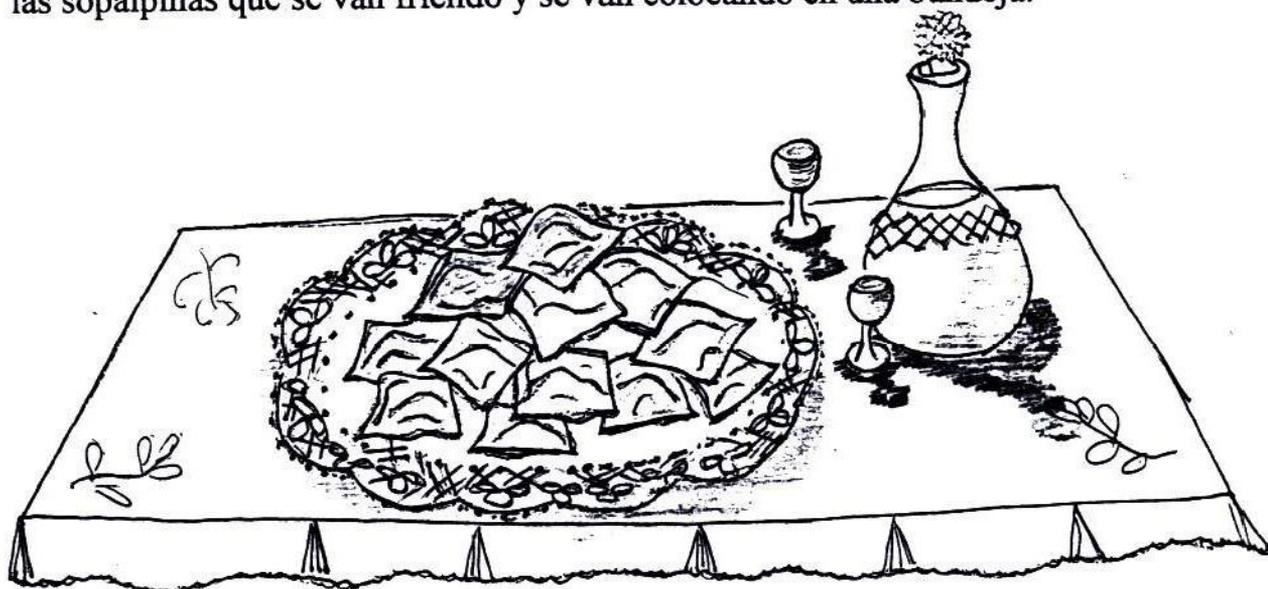
Antes de nada, se calienta en un cazo el agua con un poco de sal, pero sin que llegue a hervir.

En un recipiente, se pone la harina con una pizca de sal y con el bicarbonato o la levadura. A continuación, se le va añadiendo agua hasta que se forme una masa compacta.

Después se deja reposar esta masa durante, aproximadamente, quince o veinte minutos y se van cogiendo pequeñas porciones que se aplastan y se estiran con un rodillo hasta que queden hechas unas finas tortitas.

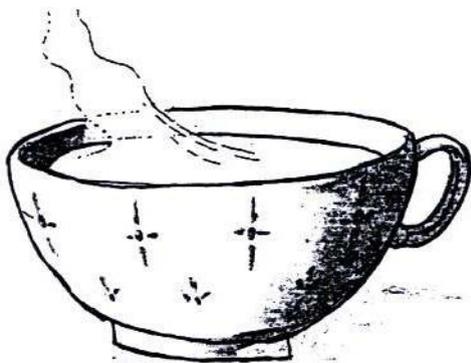
A medida que se van haciendo las tortitas, se van echando en la sartén y se fríen, de manera que queden hinchadas.

En otro fuego, se pone un cazo con la miel y se le añade agua dejando que hierva para que se mezcle bien. A continuación, se va volcando este líquido sobre las sopaipillas que se van friendo y se van colocando en una bandeja.



PARA CALMAR EL DOLOR DE VIENTRE

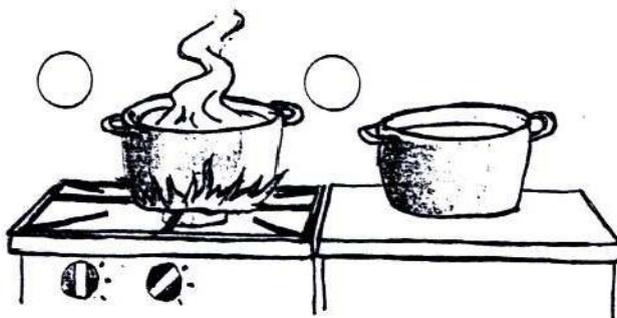
Cuando yo era niña me daban dolores de vientre y mi madre, como no tenía dinero, no podía llamar al médico. Entonces, me ponía una ventosa, que era una moneda mojada en aceite y me la colocaba donde tenía el dolor. Después, encima de la moneda ponía un vaso "bocabajo" y cuando pasaba un rato se quitaba el dolor.



PARA EL DOLOR DE BARRIGA

Según nuestros mayores, no había mejor remedio que las "Flores Cordiales", que eran las siguientes: La hierba del ratón, la hierba de las siete espigas, la raíz de la zarzaparrilla, la flor del escambrón, la flor de la "valdivieja", "chupaera" y la pelusa de la mazorca de maíz.

Todo ello se echaba en una talega y se dejaba orear para que se secase y, con un puñadito, se hacía una infusión.



PARA REGAR LAS PLANTAS

No hay cosa mejor para regar las plantas que el agua que se ha usado para hervir las verduras, siempre y cuando no lleven sal.

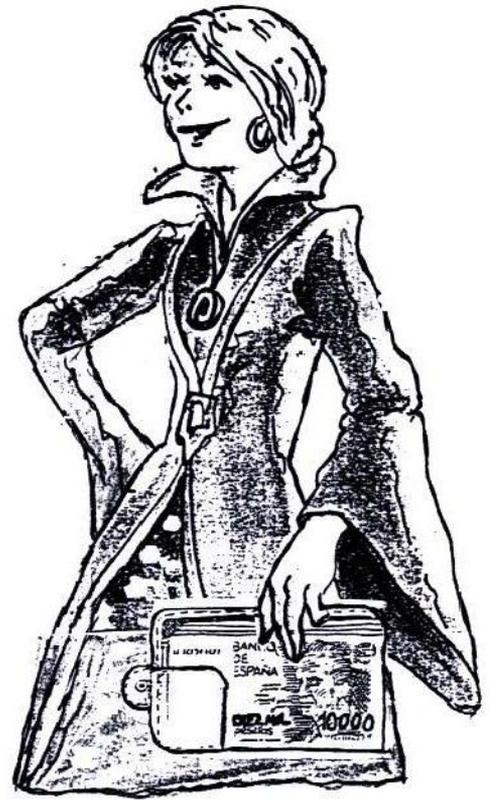
PARA QUE LAS HOJAS NO SE PEGUEN

Algunas veces, cuando hay mucha humedad en el ambiente, las hojas de los libros se pegan. Para poder separarlas sin que se rompan, se pone el libro sobre una cacerola con agua hirviendo y el vapor las va despegando.

Conocemos a un "don Juan"
que la cartera perdió.
Muy bella sería ella
cuando se lo traginó.

Desde chica me quisiste
y no me quisiste pagar,
por un rato de cariño
pegaste un salto mortal.

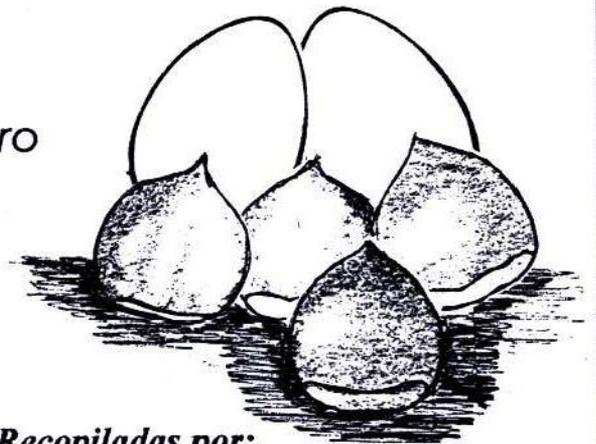
La bella, muy dulce,
a él le decía:
me llevo la "tela",
adiós vida mía.



Los amiguitos por distraerse
repartían hojas muy indecentes
pues esta noche muy memorable
a "Periquillo Porres" fueron en balde.

No estando allí el cocinero,
ganas de comer ellos tuvieron.
Entonces muy amable y muy oscuro
le dieron castañas y huevos duros.

Toma, toma, querido,
¿qué nabo florido te apetecerá
que mientras no chillarás?



Recopiladas por:
Manuel Fdez. Granados
(Aproximadamente de 1.935)

*Ustedes recordarán
el año treinta y dos,
el día catorce de abril,
todos teníamos los ojos
puestos en el porvenir.*

*La República traíamos limpia
y sin mancha ninguna,
pero ese señor Maura
la convirtió en amargura.*

*Tiene corazón de piedra
y la sangre de un liviano
que en la calle ametrallaste
a los obreros sevillanos.*

*Hay que ser fuertes y no desmayar,
daremos la vida
por un cacho de pan.*



*Ustedes recordaréis
en el año treinta y seis
una lluvia de estrellas.*

*Fue un caso muy raro,
no se ha conocido otra
en miles de años.*

*Mi prima Petra, muy asustada,
cogió a su novio
y no lo dejaba:
Dame, dame besos
que el mundo se acaba.*

*La cogió por el brazo,
la llevó a la cama.
De lo ocurrido
risas nos daba.
Ja ja, no fiaros niñas
de esos accidentes
que a la pobre Petra
le ha crecido el vientre.*

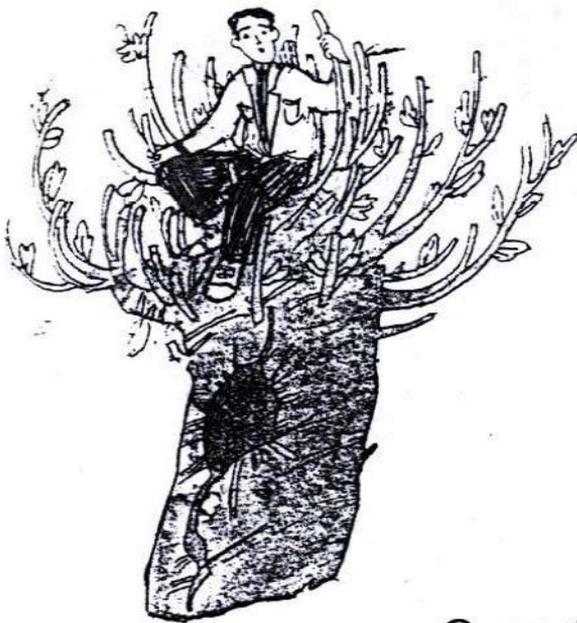
**Recopiladas por:
Manuel Fdez. Granados
(Aproximadamente de 1935)**



Los muchachos de Constantina
son unos excelentes muchachos.
Tienen un defecto,
que son un poco borrachos.

Si sean borrachos que sean,
a nadie le importa "na",
ellos toman lo que quieran
y a ninguno les pasa "na".

Beber y beber,
el agua para los peces
y las ranas que nadan bien.

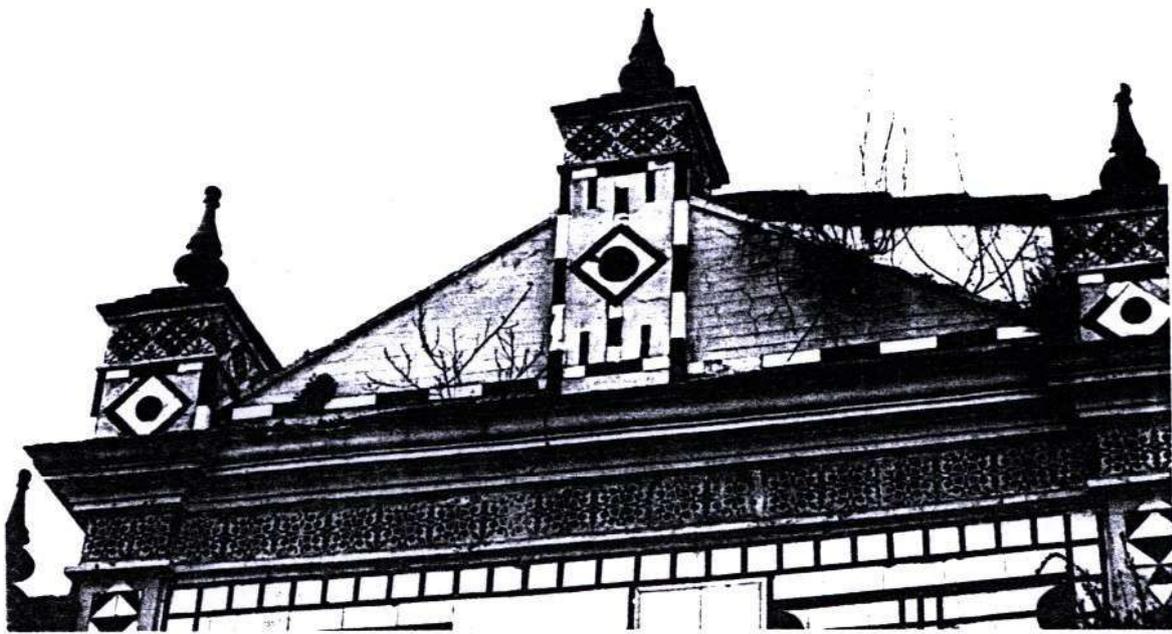


El maestro tiene el culo "colorao"
de subirse en la higuera
y comerse los higos "pasaos"



Cuando llegue el año dos mil
ya veremos los tiempos "cambiaos",
no hará falta ningún albañil
porque no habrá goteras en los "tejaos",
las niñeras serán prohibidas
porque los niños nacerán "criaos"
y no se verán por parques y avenidas
con ningún "soldao".

Recopiladas por:
Eduardo Ávila Ortiz
(Aproximadamente de 1.930)



En nuestro último paseo fotográfico del pasado curso 98/99, os planteábamos dos instantáneas con el propósito de poner a prueba vuestra memoria visual. Ahora, en este nuevo número, os damos la solución y os volvemos a proponer dos nuevas imágenes para comprobar de nuevo si es verdad que... “¿Conocemos nuestro pueblo?”

SOLUCIÓN AL NÚMERO ANTERIOR:

*Foto de arriba: Calle Mesoncillo, vista desde la calle Mentidero.

*Foto de abajo: Fachada del edificio de la Oficina del INEM, popularmente conocido como “la pepeó”

ASÍ HABLAMOS EN LA SIERRA NORTE

Acarrá: Se dice de la oveja, cuando se pone a la sombra en los tiempos de mucho calor.

Achacales: Avíos o trastos del trabajo.

Botana: Bultito o verruga que sale en la cabeza.

Cabezá: Acción de respeto para dar el pésame a los familiares del difunto consistente en hacer una inclinación de la cabeza.

Cagajones: Excrementos que van dejando los mulos, burros o caballos al pasar por las calles.

Empercochao: Sucio, que no se lava. Persona de mal aspecto y greñoso.

Garrotillo: Nombre que se le daba a cierta enfermedad con síntomas de ronquera o garraspera y sensación de ahogo.

Greñoso: El que tiene greñas, es decir, que tiene los pelos sucios y sin peinar.

Júa: Mala persona, como Judas.

Miserere: Nombre con el que se conocía antiguamente al dolor provocado por la apendicitis.

Mozo: Palo o hierro que se pone verticalmente, por delante o por detrás, para aguantar los varales del carro.

Mozo: Palo o tronco gordo que se coloca en la chimenea, en la parte trasera, para mantener el fuego.

Nombradía: Persona de importancia, con fama y renombre.

Pergara: Dícese del que no quiere trabajar por su condición de vago.

Pergareo: Se le llama así a la acción de estar siempre dando vueltas por la calle sin hacer nada de provecho.

Recarcao: Estar dolorido por haber tenido un recarcón.

Recarcón: Lastimarse la cintura o la espalda al hacer algún esfuerzo o movimiento brusco.

Sancochá: Hervor que se les da a algunas verduras y carnes para quitarles la bravez antes de guisarlas.

Sangraúra: Golpe o corte que provoca una herida sangrante.

Tarama: Rama seca caída de los árboles y que se suele utilizar para encender una candela.

Zafra: Recipiente de chapa con un grifo en su parte inferior, que se utilizaba para almacenar el aceite del año.

La Palabra se hizo carne (*Cuento popular*)

Había una vez una pobre niña esquimal. No tenía lo suficiente para comer ni ropa suficiente para calentarse y protegerse del frío ártico.

Un día, un periodista llegó al pueblo en el que vivía la niña. Vio la pobreza de la niña y decidió hacerle algunas preguntas.

Le preguntó:

- ¿Crees en Dios?

- Sí, creo -dijo la pequeña-.

- ¿Crees que Dios te ama? -preguntó el reportero-.

Y de nuevo la niña dijo:

- Sí, lo creo.

- Si crees en Dios y crees que él te ama, entonces, ¿por qué crees que no tienes suficientes alimentos ni ropa que te abrigue?

Ella respondió:

- Yo creo que Dios pidió a alguien que me trajese estas cosas. Pero ese alguien dijo NO.

**José Antonio Jiménez Hidalgo.
Presbítero.**

2000

ENERO							FEBRERO							MARZO									
S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S			
52					1	2	5	1	2	3	4	5	6	9	1	2	3	4	5				
	4	5	6	7	8	9	6	7	8	9	10	11	12	13	10	6	7	8	9	10	11	12	
	10	11	12	13	14	15	16	7	14	15	16	17	18	19	20	11	13	14	15	16	17	18	19
	17	18	19	20	21	22	23	8	21	22	23	24	25	26	27	12	20	21	22	23	24	25	26
4	24	25	26	27	28	29	30	9	28	29						13	27	28	29	30	31		
5	31																						
ABRIL							MAYO							JUNIO									
S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S			
13					1	2	18	1	2	3	4	5	6	7	22				1				
14	3	4	5	6	7	8	9	19	8	9	10	11	12	13	14	23	5	6	7	8	9		
15	10	11	12	13	14	15	16	20	15	16	17	18	19	20	21	24	12	13	14	15	16	17	18
16	17	18	19	20	21	22	23	21	22	23	24	25	26	27	28	25	19	20	21	22	23	24	25
17	24	25	26	27	28	29	30	22	29	30	31					26	26	27	28	29	30		
JULIO							AGOSTO							SEPTIEMBRE									
S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S			
26					1	2	31	1	2	3	4	5	6	35				1	2	3			
27	3	4	5	6	7	8	9	32	7	8	9	10	11	12	13	36	4	5	6	7	8	9	10
28	10	11	12	13	14	15	16	33	14	15	16	17	18	19	20	37	11	12	13	14	15	16	17
29	17	18	19	20	21	22	23	34	21	22	23	24	25	26	27	38	18	19	20	21	22	23	24
30	24	25	26	27	28	29	30	35	28	29	30	31				39	25	26	27	28	29	30	
31	31																						
OCTUBRE							NOVIEMBRE							DICIEMBRE									
S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S	S	L	M	M	J	V	S			
39					1		44	1	2	3	4	5		48				1	2	3			
40	2	3	4	5	6	7	8	45	6	7	8	9	10	11	12	49	4	5	6	7	8	9	10
41	9	10	11	12	13	14	15	46	13	14	15	16	17	18	19	50	11	12	13	14	15	16	17
42	16	17	18	19	20	21	22	47	20	21	22	23	24	25	26	51	18	19	20	21	22	23	24
43	23	24	25	26	27	28	29	48	27	28	29	30				52	25	26	27	28	29	30	31
44	30	31																					

