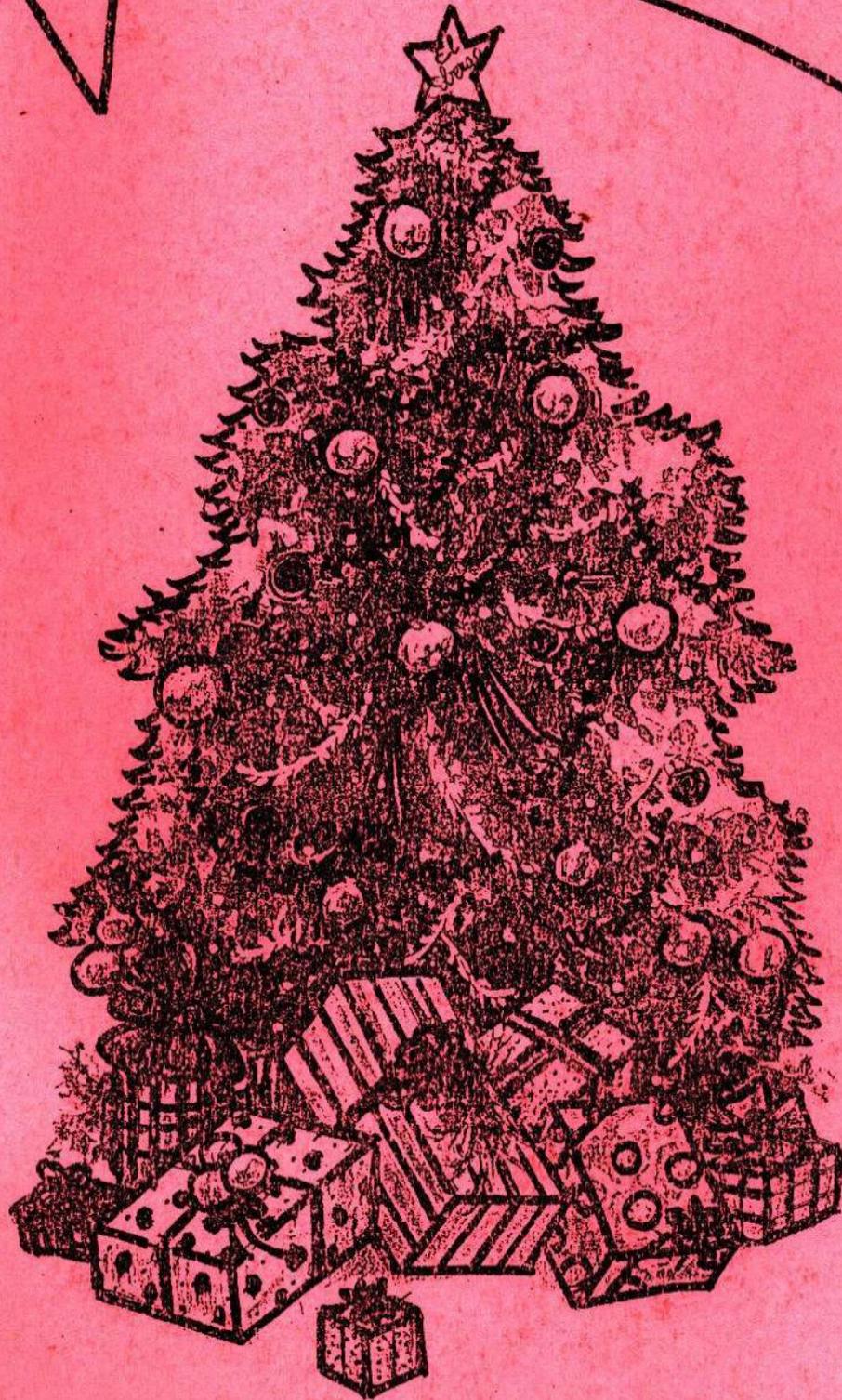




El Soberano



REVISTA DEL CENTRO DE EDUCACION DE ADULTOS DE CONSTANTINA.

NUMERO 4. DICIEMBRE 1.993.

SUMARIO

Página	1	Sumario.
"	2	Editorial.
"	3	Relatos.
"	5	Canciones.
"	8	Romances.
"	9	Villancicos.
"	13	Dichos y Refranes.
"	14	Recetas.
"	17	Poesias.
"	19	Viaje Cultural a Estepa.
"	20	Así hablamos en la Sierra Norte.

* * * * *

Han intervenido en el montaje de esta Revista:

- Candelaria Barbé González.
- Puri Hernández Ruiz.
- Angeles Moruno Romero.
- Rosario Navarro Vizuete.
- Manoli Parrón Taramón.
- Robledo Sayavera Martín.
- Josefa Torrado González.
- Matilde de la Torre Martínez.

Constantina, Diciembre 1.993.

EDITORIAL

A través del presente número de la revista "El Soberao", queremos aprovechar la ocasión para dirigirnos a nuestros paisanos y a todos nuestros compañeros de los Centros de Adultos de la comarca, para deseáros felices fiestas y próspero año.

Es ahora, también, el momento de recordar, con cariño, a los compañeros y compañeras que ya dejaron de venir, unos por haber aprendido lo que necesitaban y otros por causas de fuerza mayor. Pero el recuerdo de los días que permanecieron entre nosotros, seguirá estando presente.

Una vez que está a punto de terminar 1.993, es quizás el momento de reflexionar sobre todo lo que hemos hecho durante el año y hacer un pequeño balance.

Afortunadamente, podemos decir que ha aumentado el número de alumnos, ya que la gente se ha ido animando más y el Centro de Adultos va siendo bastante más conocido en el pueblo y va teniendo más vida.

Sin embargo, seguimos notando que hay más mujeres que hombres y es por lo tanto el momento de aprovechar la ocasión, para hacer un nuevo llamamiento, pero esta vez especial, a todos aquellos hombres que no se deciden a dar ese paso decisivo de acercarse a nuestro Centro.

Otra idea que queremos dejar clara, es que el Centro de Adultos, no es sólo para las personas mayores, sino que también hay jóvenes y más ahora, que hay un curso de Graduado.

Pero no hay que olvidar que, por encima de la edad que podamos tener, todos los que venimos, o todos los que quieran venir, tenemos que decir que, aquí, lo importante no son los años que tengamos, sino las ganas de participar y de formar parte de nuestro Centro de Adultos, ya que, independientemente del nivel o del curso en el que estemos, hay otra serie de cosas que podemos hacer y hacemos entre todos los compañeros, como por ejemplo esta revista, talleres, visitas culturales, excursiones, etc.

Por último, y para terminar como empezamos, volver a deseáros a todos **FELIZ NAVIDAD.**

EL EQUIPO DE REDACCION.

RELATOS

LA MATANZA

El día de la matanza es una tradición que recuerdo desde pequeña. Se solía hacer en Diciembre o en Enero, que es cuando está el tiempo más frío.

Se hacían todos los preparativos y se dejaba todo dispuesto el día anterior y cuando llegaba la mañana, se cogía el cerdo y se ponía en lo alto de una mesa o un cajón: una persona se echaba encima y otros lo cogían por las patas, las manos y el hocico.

A continuación se le daba la puñalada para desangrar el animal y después se raspaba y se limpiaba con agua caliente o con abulaga.

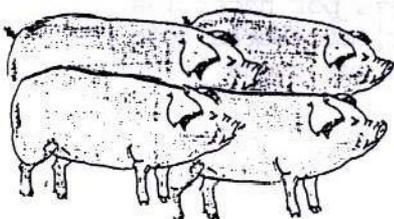
Cuando estaba limpio, se abría por la barriga y se le sacaban las tripas y las asaduras.

Se pasaba muy bien este día, ya que se iban asando en la candela trozos de asadura negra y de pajarilla o trozos de magro y se iban probando.

Entre tanto, se iba preparando el aliño para los chorizos y las morcillas con la sal, el pimenton, el ajo, etc. y al mismo tiempo se iban sacando los lomos, el tocino, los jamones y todo lo demás.

Las matanzas, según dicen, también se hacen de otras maneras, pero yo por lo menos, así las he vivido. Mi abuelo era matarife y mi padre y mis hermanos, también. Por si fuera poco, yo trabajé en los "Pozos de la Nieve", cuando era joven y había allí un matadero. Pero de eso ya hace mucho tiempo y ahora está todo derrumbado.

Candelaria Barbé González



EXPERIENCIAS DE AMAS DE CASA.

Para mí, las amas de casa, somos las grandes discriminadas de la sociedad. ¿Qué hacemos?: De todo. Desde coser un calcetín, hasta hacer de psicólogas de nuestros hijos.

Aunque muchas somos analfabetas, incluso así, somos felices con todos los problemas que conlleva una familia.

¿O es que no tenemos tiempo ni para pensar si somos felices o no?. Y sólo tiramos del "carro" lo mejor que podemos o que sabemos.

Antonia Nieto.



En primer lugar preparo el desayuno, después las camas, friego, pongo la lavadora y voy de compra. Cuando vuelvo hago la comida, comemos y hay que fregar de nuevo. Me ayudan para poderme ir a las clases.

Hay tiempo libre cuando una dice ya no hago nada más. Hay veces que no se reconoce el trabajo, porque hay algunas personas que piensan que las amas de casa tienen mucho tiempo libre por no trabajar fuera.

Antonia Avila.



Las tareas de la casa son inacabables: Se empieza por hacer las camas, fregar, limpiar, hacer los "mandaos", planchar, etc. Estás todo el día sin parar, tienes pocas ayudas y el poco tiempo que queda lo dedico a caser.

En general se reconoce, pero se agradece poco.

Robledo Muñoz.

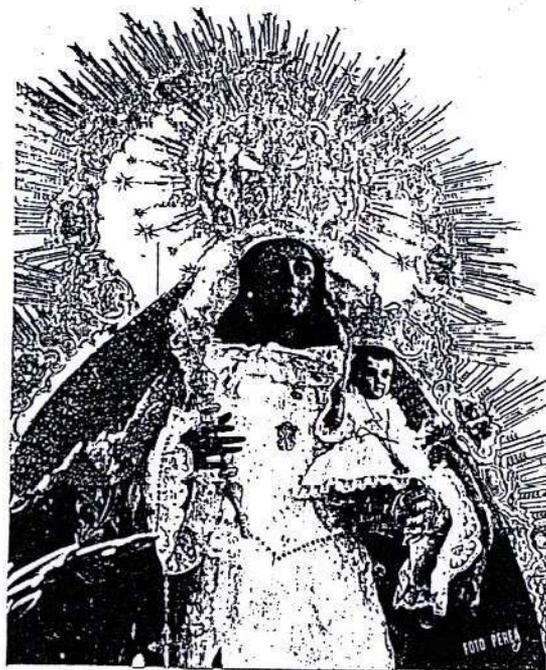
CANCIONES

A MI VIRGEN GUAPA

Mira que quiero a mis gentes,
mira que quiero a mi pueblo,
mira que amo a la vida,
la diversión y el dinero,
pero a tí, Madre del alma,
mucho más que a todo eso.

Recopilado

Yo te amo con fervor, te venero
y cuando te miro a la cara
y Tú te estás sonriendo,
quiero tocar tus mejillas,
llenarte toda de besos,
que me cojas entre tus brazos
y cobijarme en tu pecho.
Bajaste del cielo un día,
elegiste a nuestro pueblo
para ser Reina y Madre
y ayudarnos a ser buenos.



Miles de gracias te doy,
con orgullo y alegría
hoy grita todo mi ser,
¡que lo sepa el mundo entero!
en Constantina hay una Madre
y es la Virgen del Robledo.

Recopilado por Concha Mejías.

Quando de mi patrona se habla
voy a la Ermita.
Se me hace cuesta abajo
la cuesta arriba.
Quando bajo,
se me hace cuesta arriba
la cuesta abajo.
Cómo brillan por la noche
en el cielo las estrellas,
brillan tus ojos chiquitos
en tu carita morena.



Recopilado por Candelaria Barbé

Mañana es Domingo,
se casa Respingo
con una mujer
que no tiene tetas
ni sabe barrer.

Recopilado por Pepi Torrado



CANCIONES PARA JUEGOS



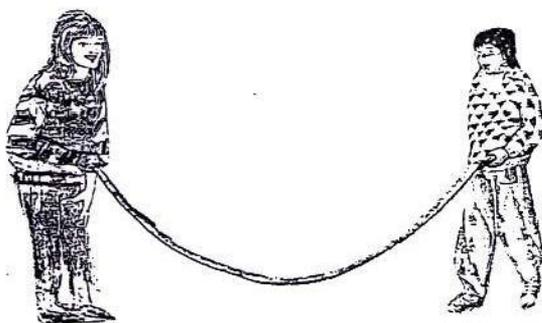
Al jardín de la alegría
quiere mi madre que vaya
a ver si me sale un novio,
el más bonito de España.
(Se saca al elegido)
Vamos los dos, los dos, los dos.
Vamos los dos con alegría.
Vamos los dos, los dos, los dos,
al jardín de la alegría.

Manoli Navarro Córdoba
C.E.A. Constantina

Yo tengo un carro y una carreta
con cuatro mulas cascaveleras.
Las campanillas son de oro y plata
de una morena que a mí me mata.
Para tabaco, para papel,
para cerillas para encender.



En el mar hay un pescado
que tiene la cola verde (3 veces)
Desengañate Rosario
que tu novio no te quiere.
Si mi novio no me quiere
menos lo quiero yo a él.
Que se vaya con Matilde
que lo tiene en su poder.

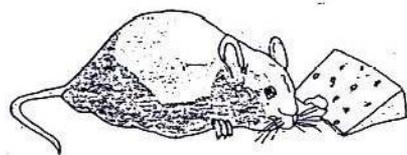


Recopilado por Pepi Torrado

Viva la media naranja,
viva la naranja entera,
vivan los Guardias Civiles
que van por la carretera.
Ferrocarril carril se llama
por el vapor se va tu hermana,
se va mi hermana, se va mi amor,
se va la prenda que adoro yo,
que adoro yo.



Pepe repepe
sube a la torre,
coge ratones.
Yo te los frío
y tú te los comes.



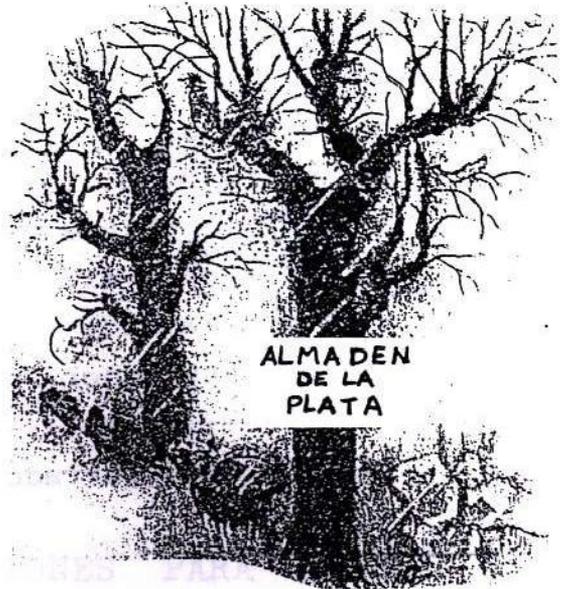
Recopilado por Robledo de la Torre.

ROMANCES

En el pueblo de Almadén
cerca de la capital
ocurrió el caso más grande
que sueña la humanidad.

Por un padre sin conciencia
y un espíritu artero
quiso vender a su hija
por la ambición del dinero.

- Me ha dicho Don Nicolás
que te quiere por esposa
tu serás una señora rica
y una mujer dichosa.
- Padre de mi corazón,
ya sabrás que tengo novio
honrado y trabajador
que ese es el mejor tesoro.



- Caballero me marché a la capital
mi hija se queda sola
y usted la convencerá
y después de convencerla
usted con ella se casará,
y usted me entrega la finca
venga después, lo que venga.

El caballero creído
que todo salía bien
quiso besarla pero,
nada hubo que hacer.

La joven aprovechando el momento
se encerró en su habitación
y echó la llave por dentro.
El caballero que ve fracasado su intento
a fuerza de puntapiés
derriba la puerta al suelo
pero al derribar la puerta al suelo
la joven se preparó
y al entrar al caballero
un hachazo le pegó.

A los gritos acudieron
las vecinas y autoridad.
El caballero de esta forma
declaró en el hospital:

- Señores de la Justicia
les ruego por favor
no le hagan nada a la joven
que la culpa la tengo yo,
también su padre es culpable
por ofrecermela a su hija
por la ambición del dinero
por entregarle mi finca.

El padre muere en la cárcel,
el caballero en el hospital,
ella se casó con su novio
y a gozar felicidad.



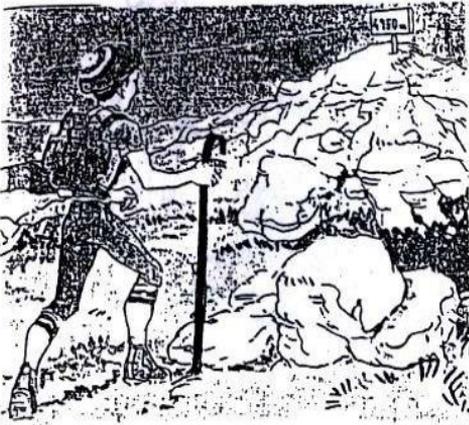
VILLANCICOS

La Virgen está de parto
debajito del laurel.
El aire mueve las hojas
por ver al Niño nacer.

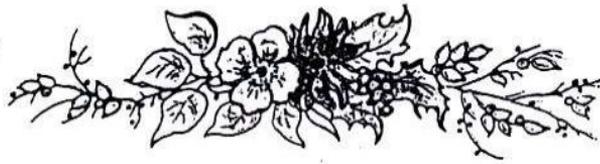


Esta noche es Noche Buena
y no es noche de dormir,
que ha parido la estanquera
un cochino jabalí.

La Virgen está lavando
y tendiendo en el romero,
los pajarillos cantando
y el romero floreciendo.



Los pastores no son hombres,
que son ángeles del cielo,
y en el parto de María
ellos fueron los primeros.



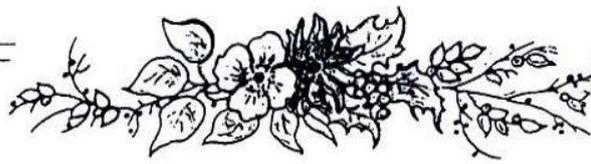
San José era carpintero
y vendía el aserrín.
"To" el dinero que ganaba,
lo gastaba en futbolín.



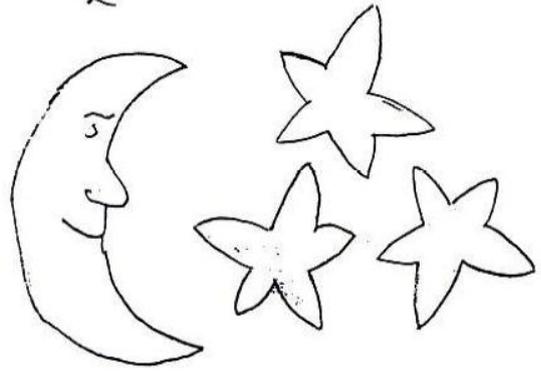
La Virgen se está peinando
entre cortina y cortina.
Los cabellos son de oro
y el peine de plata fina.
Pero mira como beben
los peces en el río,
pero mira cómo beben
por ver a Dios "nacío".
Beben y beben
y vuelven a beber
los peces en el río
por ver a Dios nacer.

La Virgen va caminando,
va caminando solita
y no lleva más compañía
que el Niño de la manita.
Pero mira como beben
los peces en el río.....





En el portal de Belén
hay estrellas, sol y luna,
la Virgen y San José
y el Niño que está en la cuna.
Ande... la marimorena,
ande... que es la Noche Buena.



Si quieres comer pan
más blanco que las estrellas,
en el portal de Belén
la Virgen es panadera.
Ande... la marimorena,
ande... que es la Noche Buena.

La Virgen es panadera
en el portal de Belén.
Ella lo cuece y lo amasa
y San José lo va a vender.

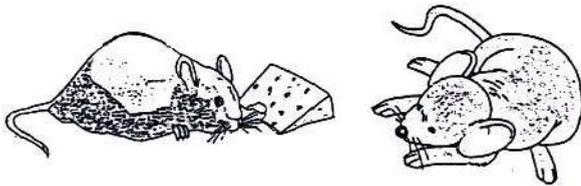
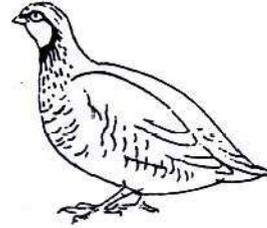
Esta noche nace el Niño
y es mentira que no nace,
esas son las ceremonias
que todos los años se hacen.

En el portal de Belén
hay un viejo haciendo migas
y al coger la cuchara
se ha quemado la barriga.



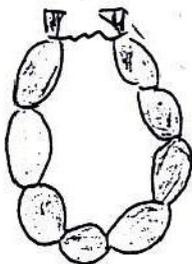


La Virgen va caminando
por una montaña oscura.
Al vuelo de una perdiz,
se le ha asombrado la mula.



En el portal de Belén
han nacido dos ratones
y al pobre de San José
le han roído los calzones.

En un jardín me metí,
cogí un ramo de azucenas,
para llevárselo al Niño,
que nace por Noche Buena.



Toca la zambomba,
menea el carrizo,
la gente de Soria
no come chorizo.

DICHOS Y REFRANES



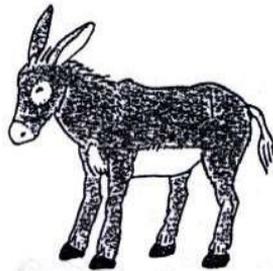
De Navidad a San Antón,
Pascuas son.

En Navidad al balcón,
en Pascua al fogón.

Las Navidades
no se van en balde.

En no lloviendo por
Noche Buena, no hay
sementera buena.

Nochebuena, noche
buena, si hay cena.



Si en Noviembre truena,
cosecha buena.

Ni en Noviembre ni en
Junio permitas que
trasquilen tu burro.

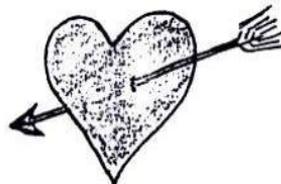
En Noviembre, el labra-
dor, cave y siembre.

En Diciembre, siete
galgos y una liebre.

Diciembre mojado
y Enero bien helado..

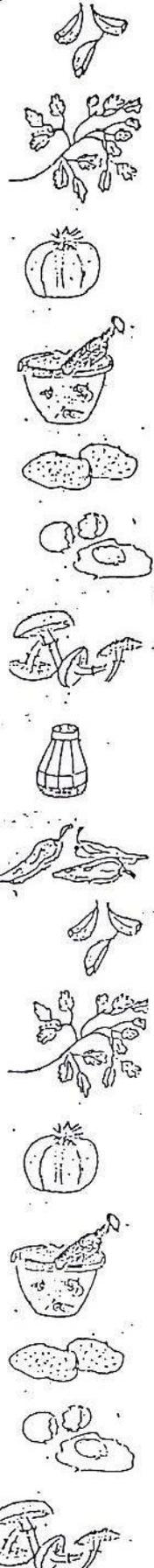
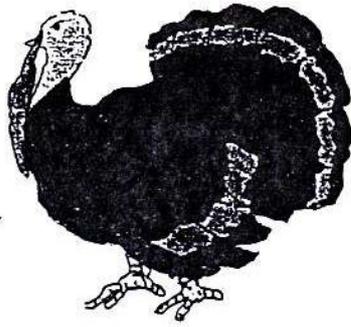
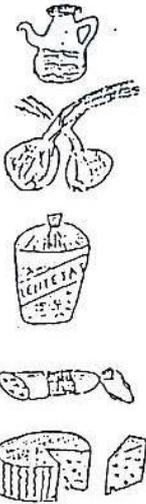
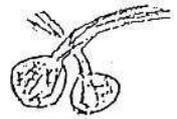
En Diciembre, leña
y duerme.

El verdadero amor desea
mucho, espera poco y
nada pide.



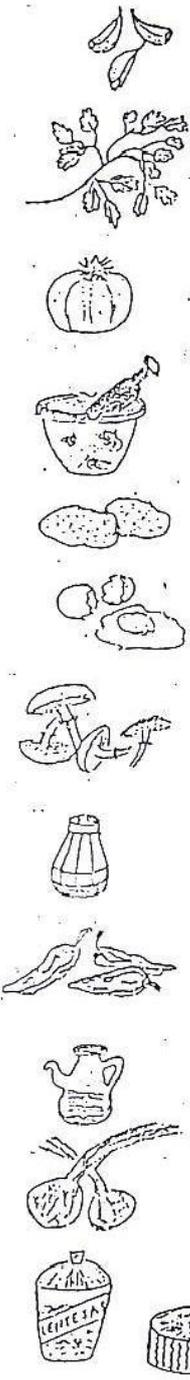


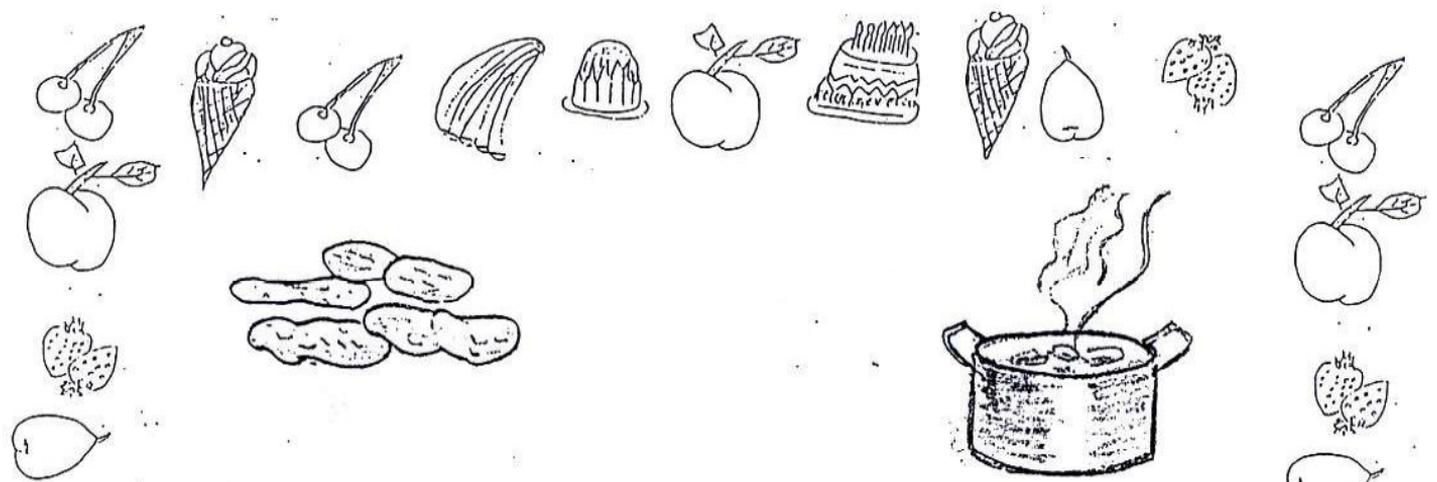
RECETAS



Pechuga de Pavo Rellena

Se le quita la piel de un lado y se deshuesa. Se abre y se le hace un relleno con huevo, pan rallado, pasas, Ciruelas y trufas. Cuando está relleno se cierra con la misma piel. Se dora y luego se le echa una salsa con cebolla, ajo, unas almendras y se le echa vino blanco. Se deja cocer y cuando está hecho se prensa para cortarlo mejor. Se puede servir frío o caliente.



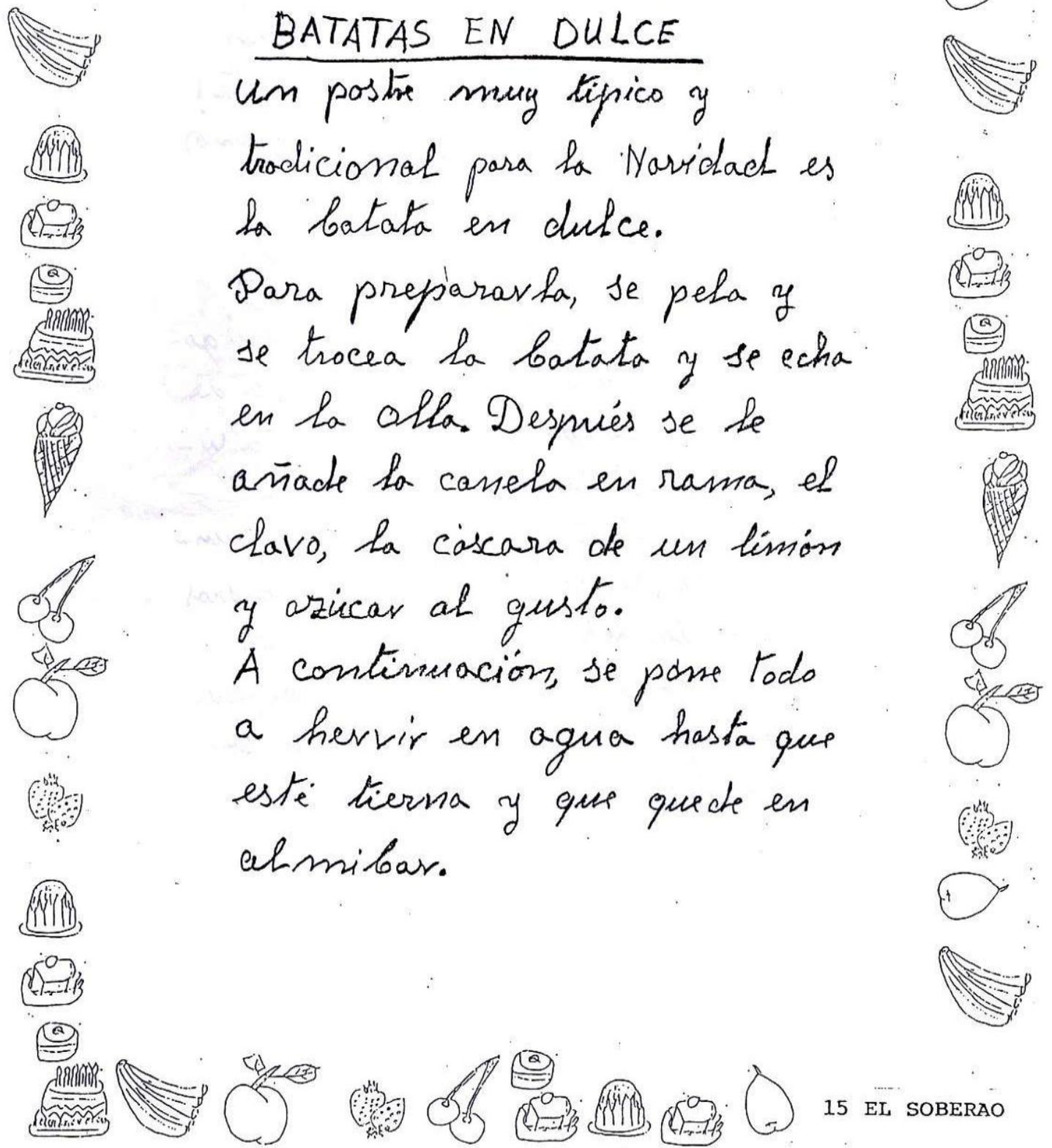


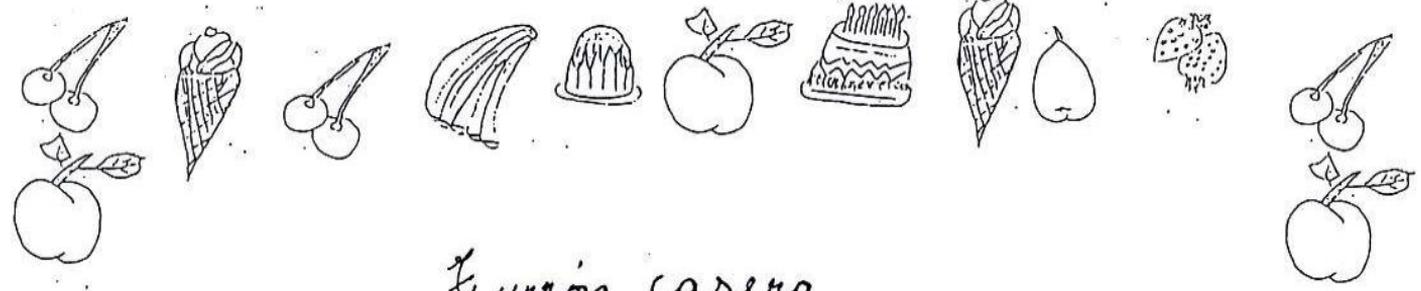
BATATAS EN DULCE

Un postre muy típico y tradicional para la Navidad es la batata en dulce.

Para prepararla, se pela y se trocea la batata y se echa en la olla. Después se le añade la canela en rama, el clavo, la cáscara de un limón y azúcar al gusto.

A continuación, se pone todo a hervir en agua hasta que esté tierna y que quede en almíbar.



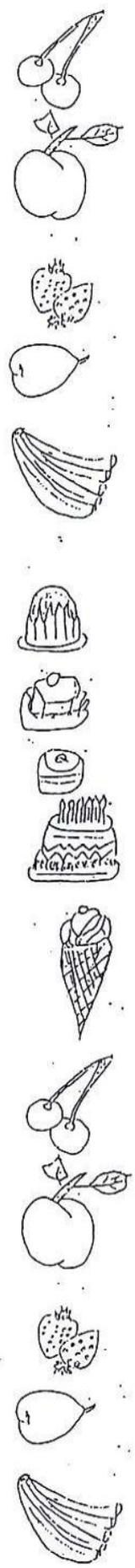


Turrón casero

Otro de los postres típicos que no puede faltar en las Navidades es el turrón. Aunque normalmente lo compramos en las tiendas también lo podemos hacer. ¡Ahí va la receta!

Ingredientes: (6 personas) - 400 gramos de azúcar - 400 gramos de miel - 600 gramos de almendras tostadas y peladas. - 6 claras de huevos - 4 obleas. Se calienta la miel a fuego lento, removiendo con una cuchara de madera y cuando esté líquida añadimos el azúcar hasta hacer una masa. Se baten las claras a punto de nieve, se le añaden las almendras y se mezcla todo con la miel y el azúcar. A continuación, echar la masa sobre una oblea y cubrirla con otra. Esperar hasta que esté fría la masa para comerlo.

Truco: Para que salga mejor, poner antes la oblea en el congelador.



POESIAS

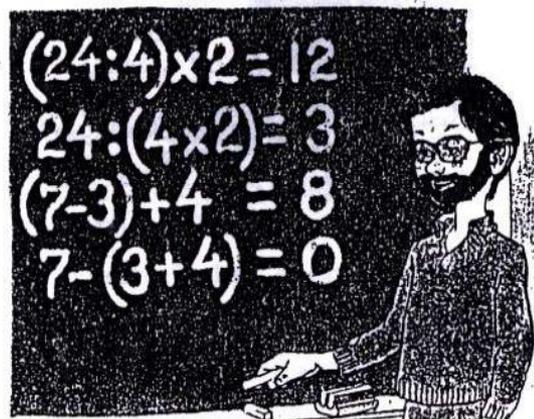
En este pueblo he nacido
y aquí mismo me he criado,
con pena y sacrificio
por llegar donde he llegado.
Estoy yendo al colegio
para aprender a leer
y gracias a estos maestros,
hoy ya lo puedo hacer.



Cuando me pongo a escribir
lo hago bastante mal,
pero como no me canso,
ya lo podré mejorar.
Estoy casada y sin niños,
con muchas ocupaciones,
con mi madre y mi marido.

No faltan las discusiones,
somos dieciséis alumnas
y un alumno pequeñín,
con Pepito por cabeza,
nos "jartamos" de reir.
No faltan cuentos y chistes
o anécdotas que contar,
nos pone cuentas muy largas
y decimos: ¡Ahí va!

Robledo Sayavera Martín



El pasado día 26 de Noviembre, nuestro Centro de Adultos realizó un - viaje a Estepa y Osuna, aprovechando la invitación que nos hizo la fábrica de mantecados "San Jerónimo".

Teníamos previsto salir del pueblo a las 8 de la mañana, pero a causa de una "compañera dormilona", la salida se retrasó un poquito.

Antes de llegar a Estepa, en Aguadulce, paramos para desayunar. Desde allí, nos dirigimos ya hasta la fábrica de mantecados, donde nos enseñaron el proceso de elaboración de sus productos: mantecados caseros, alfajores, bolas de coco, bombones de trufa, etc. Luego nos ofrecieron una degustación de éstos.

Estepa tiene una tradición en la fabricación de mantecados de, aproximadamente, un siglo. Cuentan, que la primera persona que dio a conocer los mantecados fue Micaela Ruíz, ya que su marido era cosario y ésta le metió en la maleta polvorones, que él empezó a vender en sus viajes. Actualmente, Estepa, cuenta con 32 fábricas de mantecados.

Después de ver la fábrica, una guía nos acompañó a visitar el pueblo. Pasamos por el Convento de San Francisco, vimos restos del Palacio de los Marqueses de Estepa, el Convento de Santa Clara -con un reloj de sol en la fachada- y el de Santa María. La Iglesia de Santa María es la más antigua y sólo se utiliza para dar el pregón de la Semana Santa. También vimos la "Torre de Merá", donada en el siglo XV por la Orden de Santiago. Desde el Cerro de San Cristóbal, a unos 600 metros de altura sobre el nivel del mar, se divisaba una bella panorámica de Estepa.

Una vez concluida la visita cultural, y cuando ya se acercaba la hora del almuerzo, nos fuimos a comer al restaurante "Los Pacos".

Eran aproximadamente las 5 de la tarde, cuando llegamos a Osuna. Estuvimos viendo primero, el Convento de las Mercedarias, con un patio adornado con cerámica de estilo sevillano; después vimos diversas salas con obras -maravillosas de pintura y escultura y por último, su retablo barroco.

Nos quedaba por ver La Colegiata (especie de catedral, pero regida por un abad) y allí pudimos apreciar auténticas maravillas en estilo renacentista y barroco, pero sobre todo, algunas pinturas del famoso pintor Ribera. También nos llamó la atención el ver allí cuatro bulas escritas por distintos Papas, entre los años 1.538 y 1.585 y unos ternos de 1.534. Otra cosa curiosa de ver, fue el sepulcro familiar de los Duques de Osuna.

En fin, que pasamos un día maravilloso, en compañía de Pepe y Paco, nuestros "profes".

Puri Hernández.

Como continuación de la sección, "ASI HABLAMOS EN LA SIERRA NORTE", que iniciamos en el N^o 3 de esta Revista, relacionamos la 2^a parte del trabajo:

Agatear: Trepar.

Algofifa: Aljofifa. Paño que se usa para fregar el suelo.

Algofifar: Fregar el suelo con la algofifa.

Babero: Vestido. Bata.

Badil: Recogedor de hierro para la basura.

Cabetes: Cordones de los zapatos.

Cacho: Pedazo. Trozo.

Cachorro: Vara pequeña para dejar caer la aceituna. Quino, vareo, sango, apuraera.

Chacaera: Charca. Baño.

Chacho: Hermano mayor. Muchacho.

Embarcaero: Alineación de palos o hierros para subir el ganado.

Embarcar: Tirar algo al tejado.

Empenacar: Abrir las piernas para montarse en algún sitio.

Faisán: Especie de hongo comestible característico de la sierra.

Gañanía: Lugar donde viven los gañanes.

Halmut: Medida de grano equivalente a un kilo.

Jamar: Comer.

Jaqueta: Chaqueta de lona para ir al campo.

Lagareta: Charco de agua. Lagar de uvas.

Macaco: Especie de espuerta utilizada para la recolección de la aceituna.

Machacaó: Maja del mortero.

Ocho: Medida que equivale a un litro de leche.

Pajareta: Bajada de la paja al pesebre.

Palenque: Palo de encina para perchero.

Palmar: Morir.

Rabisa: Cuerda del látigo fabricada en pita.

Rebate: Poyete o escalón a la entrada de la casa.

Sacho: Azada pequeña.

Sagal: Úsase como chaval, muchacho.

Tajá: Calá de sandía o melón. Borrachera.

Tajo: Corte en la piel. Trabajo.

Tapino: Tapón de una botella.

Vara: Palo pequeño, normalmente de castaño, usado para varear la aceituna.

