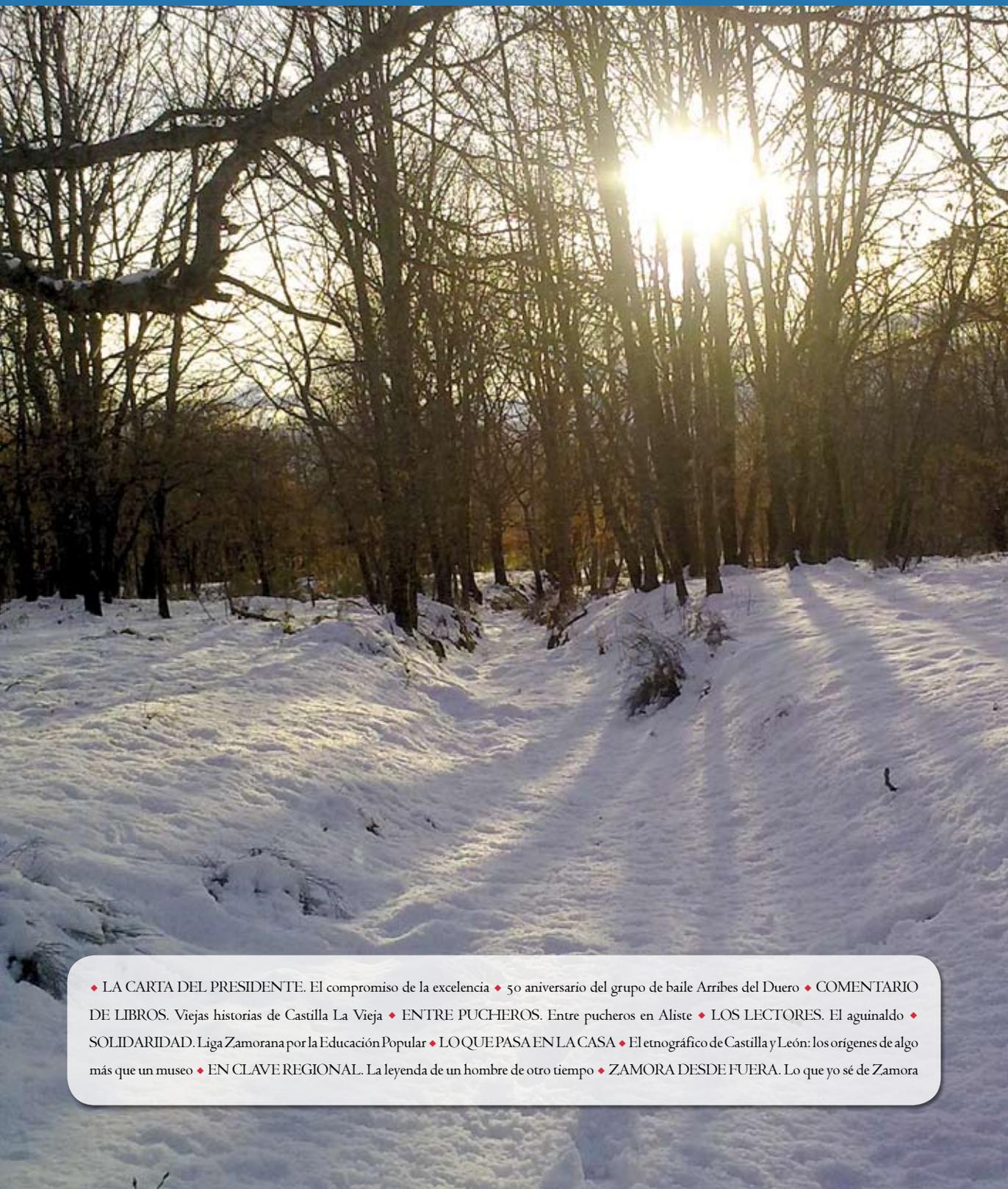




Zamoranos en Madrid

Boletín informativo de La Casa de Zamora ♦ Desde 1956 ♦ 3ª época ♦ N° 6 ♦ Enero 2011 ♦ www.casadezamora.com



♦ LA CARTA DEL PRESIDENTE. El compromiso de la excelencia ♦ 50 aniversario del grupo de baile Arribes del Duero ♦ COMENTARIO DE LIBROS. Viejas historias de Castilla La Vieja ♦ ENTRE PUCHEROS. Entre pucheros en Aliste ♦ LOS LECTORES. El aguinaldo ♦ SOLIDARIDAD. Liga Zamorana por la Educación Popular ♦ LO QUE PASA EN LA CASA ♦ El etnográfico de Castilla y León: los orígenes de algo más que un museo ♦ EN CLAVE REGIONAL. La leyenda de un hombre de otro tiempo ♦ ZAMORA DESDE FUERA. Lo que yo sé de Zamora

miles



DE IDEAS



- MILES DE IDEAS, DE AMANECERES CON HISTORIA, DE CAMINOS POR RECORRER, DE NOCHES PARA SOÑAR, DE LÁGRIMAS DE PASIÓN, DE BOCAS CONTENTAS, ASÍ ES ZAMORA, NO ESPERES A QUE TE LO CUENTEN.

www.diputaciondezamora.es



zamora

cuenta mucho



◆ LA CARTA DEL PRESIDENTE. El compromiso de la excelencia	4
◆ 50 aniversario del grupo de baile Arribes del Duero	7
◆ COMENTARIO DE LIBROS. Viejas historias de Castilla La Vieja	12
◆ ENTRE PUCHEROS. Entre pucheros en Aliste	14
◆ LOS LECTORES. El aguinaldo	20
◆ SOLIDARIDAD. Liga Zamorana por la Educación Popular	22
◆ LO QUE PASA EN LA CASA	24
◆ El etnográfico de Castilla y León: los orígenes de algo más que un museo	35
◆ EN CLAVE REGIONAL. La leyenda de un hombre de otro tiempo	39
◆ ZAMORA DESDE FUERA. Lo que yo sé de Zamora	42

Zamoranos en Madrid es una publicación de La Casa de Zamora, entidad sin ánimo de lucro fundada en 1930.

Presidente: Juan Antonio Barrio Ferrero [presidente@casadezamora.com]

Editor y director de Zamoranos en Madrid: Manuel Mostaza Barrios [revista@casadezamora.com]

Gestión de publicidad: Alberto J. Vázquez Hidalgo [revista@casadezamora.com]

Han colaborado en este número: Juan Antonio Barrio Ferrero, Jesús Fuentes Lázaro, Antonio García Panizo, Laia Moreno Maillo, Jorge Moreta Pérez, Manuel Otero Alonso, David Redolli Morchón, Obdulia Ríos

Diseño y maquetación: D. G. Gallego y Asociados. <http://www.dg-gallego.com>

Imprime: FRAGMA. <http://www.agma.es>

ISSN: 1889-6782.

Dirección para todos los servicios: La Casa de Zamora, Tres Cruces 12, 1º - 28013 Madrid

☎ Oficina: 91 532 72 73 📠 Portería: 91 531 12 35

<http://www.casadezamora.com> • Correo electrónico [info@casadezamora.com] y [casadezamora@hotmail.com]

La Casa de Zamora no comparte necesariamente el contenido de todos los artículos aquí publicados, cuya responsabilidad es de cada uno de sus autores.



JUAN ANTONIO
BARRIO FERRERO

*Presidente de
La Casa de Zamora*

El compromiso de la excelencia

Estimados Socios y amigos, zamoranos todos. Estamos ya en el ecuador del mandato, son dos años de trabajo apasionado por esta Casa, ayudado por un equipo inmejorable. El tiempo ha pasado deprisa (Me decía un amigo “Qué despacio pasan las horas y qué rápido pasan los años”) y ya nos encaminamos hacia el otro polo de nuestro trabajo.

Así han pasado estos dos años entre los libros de Caminos, Trabajo, Familia, Instituciones, tareas de la Junta Directiva y 600 socios que reclaman (con razón) tu atención y dedicación. A veces, reconozco que me he podido sentir desbordado. Pero cuando hablas con tus socios y sientes su afecto, amigo mío, eso lo vale todo, e inmodestamente, reconoces que ya no serás uno más y que has presidido una Entidad de casi 100 años de historia, y que 100 años de trabajo y dedicación te observan.

A veces me siento en el la Biblioteca “Claudio Rodríguez” y cuando veo las fotos de los Presidentes, vestidos de gala unos, otros con aire aristocrático, los otros con gesto intelectual, me he sentido abrumado, al saber que he venido de Escuredo, el último y más hermoso pueblo de Zamora, para acabar al lado tan ilustres personajes.

Pero, no cometeré el pecado de la falsa modestia, no, yo no he venido a aprender como aquel ayudante de imprenta metido a Ministro, a esta Casa he venido a servirla con un proyecto y unos conocimientos. Los miembros de esta Junta hemos venido a trabajar por Zamora, ¡bueno sería que La Casa nos hubiera tenido que “despiojar”!, como diría el castizo.

Sin perder el norte de la responsabilidad, somos conscientes de que es ahora la entidad quien nos necesita, pero

el que nos necesite no quiere decir que en nuestro trabajo cualquier cosa vale, a modo de limosna social, no. La Casa no está para eso y a La Casa no le vale cualquier cosa.

Ahí es adonde voy con el título de mi carta, “El compromiso de la excelencia”, ya que a pesar de que es un trabajo voluntario, no está exento de la búsqueda de la excelencia. Así, por parte de los miembros de la Junta, los Socios y las Instituciones se ha establecido un nivel de exigencia que me parece sano para conservar “leit motive” de esta Casa.

Es to, en un contexto social donde se prima el compadreo, el medio pelo y la excusa barata, creo que es una eficaz cantera para aquellos jóvenes que quieran aprender a dirigir un equipo, con un alto nivel de exigencia. Digo esto, porque es muy común oír hoy en día a las madres la famosa frase de “mi hijo/a no puede”, a veces, las más, sin habérselo propuesto siquiera al interfecto/a.

Lo considero una conducta equivocada que puede dar al traste con aspiraciones o apagar cualquier pequeña llama de compromiso que pueda haber por parte de estos jóvenes, todo esto, cuando el premio de la experiencia obtenida supera con creces el esfuerzo invertido.

Pero a nosotros aún nos queda mucho por andar, estamos trabajando en reformar los servicios, instalando un nuevo equipo de aire acondicionado, La Casa ya es zona Wi-Fi, la modernización de la imagen corporativa y esperamos poder acabar convirtiéndola en un punto de acceso de información turística para Zamora en Madrid.

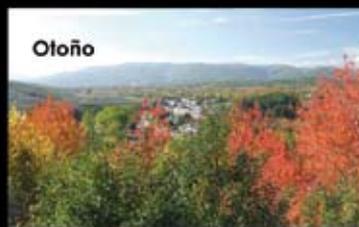
Les espero a todos en vuestra Casa, La Casa de Zamora.



Puebla de Sanabria

Naturaleza, cultura,
patrimonio y tradiciones
en un mismo entorno

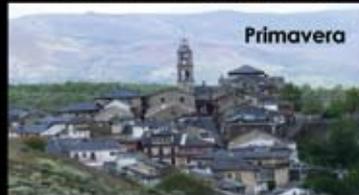
TE ESPERAMOS TODO EL AÑO



Otoño



Invierno



Primavera

50 ANIVERSARIO del grupo de baile ARRIBES DEL DUERO

UN DÍA DE OCTUBRE DE 2010

Vamos a entrar en el centro cultural, la gente se agolpa ante la puerta de entrada. Siendo sinceros es emocionante. Me pasa un pequeño escalofrío por la espalda.

Una vez dentro, no sin unos empujones de rigor, probamos las mieles de lo que es estar en el *backstage*. Los nervios de última hora cada cual los lleva como puede, unos ensayan los bailes, otros afinan las gaitas y otros ríen mientras se visten. El murmullo en el gimnasio (que es la parte trasera del escenario) es a veces ensordecedor; no en vano allí estamos más de 50 personas, todos con las ganas de hacer disfrutar, pero disfrutando al mismo tiempo.

¡Aplausos! Muchos aplausos reciben a Ceci. Esto va a empezar, me froto las manos buscando entrar en calor, la camisa aquí detrás es poco abrigo.

¡Todos fuera! ¡Al escenario! ¿Qué ocurre? ¡Los videos! Se oye decir. Sin saber para qué nos llaman salimos todos en tropel por las dos puertas y seguimos las indicaciones sentándonos en el escenario para poder ver



Restaurante
ONÍS

Especialidad en
comidas caseras

C/ Toledo, 73 • 28005 Madrid
☎ 913 65 31 13



la pantalla, donde se proyectan dos vídeos sobre la historia del grupo de danza “Arribes del Duero” de La Casa de Zamora en Madrid- Ah, si, eso es, estamos aquí para celebrar el 50 aniversario del grupo, cincuenta años, qué pasada.

Los vídeos, en especial el primero, me hacen disfrutar tanto que cada pocos segundos un nuevo escalofrío me recorre la espalda. Una preciosa combinación de las fotos de la historia de tan increíble grupo de baile mezclado con canciones de cada una de las décadas en las que ha existido. Canciones elegidas al detalle, sólo hay que hacer caso a algunas de las letras para sentir lo que quiere decirse del grupo en cada época. Montones de personas que han pertenecido al grupo, cantidad de actuaciones, momentos que sin haberlos vivido te hacen sentir envidia de no haberlo

hecho... Y para terminar ese vídeo... ¡sorpresa! Un escalofrío enorme por la espalda, en la última foto del vídeo ¡salgo yo! Se me han puesto los pelos de punta.

Rápidamente todos fuera del escenario de nuevo, que va a empezar todo. Nuevamente nervios, pero ahora como más tenues, ahora empieza esto a gustarme, y mucho. Tras las presentaciones y lo que hablaran, que no nos enteramos, empieza la música de las dulzainas y algunos nos amontonamos en los laterales del escenario, tras las cortinas, buscando una rendija por la que poder mirar. Y simplemente con lo poco que veíamos... otro escalofrío, ¡el bolero de Algodre! Fantástico, veo a Mari Carmen bailando en el centro.

Se van sucediendo las actuaciones, pero la lástima es que nos va-



mos para adentro, Climent nos llama para repasar los temas, los turnos de entrada en las distintas canciones...

El tiempo pasa y no sabemos cuándo es nuestro turno. Sabemos para qué grupo tocamos, pero no sabemos cuándo bailarán las canciones que vamos a tocar. Así transcurren minutos que parecen horas, viendo algunas actuaciones de refilón desde bambalinas, volviendo dentro a hablar de las canciones, de grupos de música folk, saliendo a la calle a ajustar la última afinación...

Cómo me gustaría estar en el patio de butacas, disfrutando del espectáculo. Pero la sensación de vivirlo "desde dentro" también es impagable. Y novedosa para algunos de nosotros.

Y, atención, nos toca. En el último momento se cambia el programa, tocaremos menos de lo acordado, y

debemos entrar tocando, ¿entrar tocando? Jose elige canción, pero al ir a tocarla dice otra, *que no, que dijiste esta otra*, qué nervios nos entran a todos con la confusión. Y para adentro.

 Advertisement for Mesón Restaurante EL SEGOVIANO. The ad features a map of Spain with a pig overlaid on it. Text includes:

Restaurante
EL ACUEDUCTO SEGOVIANO

Mesón Restaurante
EL SEGOVIANO

Horno de leña
Especialidad en cordero y cochinillo

Avenida de la ciudad de Barcelona, 108 • 28007 Madrid
Reservas: 91 501 24 35 Fax: 91 433 38 19



Breve presentación, mientras tanto busco a mi hija entre el público, nada, no se ve casi nada con las luces dándote en la cara, miro al fondo, de derecha a izquierda, nada, y cuando vamos a empezar a tocar... ahí está, ¡en primera fila! Saludando y levantando el bracito todo lo que puede estirarse. Nos cruzamos la mirada y ya se sienta tranquila con una sonrisa de orgullo enooooorme.

Tocamos y disfrutamos tocando, desde abajo nos dijeron que perfecto, aunque nosotros sabemos dónde hemos fallado, pero Climent nos anima, ¡Muy bien tocado! Y yo no me canso de decir ¡Bien bailao! A Jere, Mari Mar, otro Jere, Beni, Sonia, Andrea, etc.

Cerramos el acto tocando de nuevo y el escenario es invadido por todos, y me encuentro hasta con mi hija allí arriba. Vámonos de prisa

que cierran el centro cultural, rápido, rápido, que stress.

En la cena entre amigos, charlando lo pasamos bien. Tocamos después otra vez y qué sensación ver a tanta gente bailando, no estoy acostumbrado a ver a la gente tan animada a bailar nuestra música tradicional de Zamora, y mucho menos a la gente joven. Es un gustazo por el que no paré de decir gracias, porque cómo anima esta gente a disfrutar de esta música y de éste baile.

Haciendo un resumen del acto de celebración del 50 aniversario del grupo de baile Arribes del Duero, tengo que decir que mi resumen es algo extenso, pues cubre todo el acto al completo. Fue emotivo, vistoso, alegre, y mil calificativos más le pondría. Ha sido uno de esos “grandes momentos” que recordaremos siempre de La Casa de Zamora en Madrid. Muchas



gracias por desviviros en su organización, sobre todo a Ceci. Ojalá pudiéramos hacer esto cada año.

Quiero terminar diciendo que al veros bailar se me movían los pies solos, que yo que no sé ni dar un solo paso con gracia, pero he sentido una atracción enorme de bailar y unas ganas terribles de pertenecer a tan fantástico grupo. Y que en lo alto del mueble de mi salón resalta vuestro regalo donde se lee:

*Gracias por formar parte
de mi historia.
50 aniversario grupo Arribes del Duero.*

*Casa de Zamora en Madrid.
1960 - 2010*

y que la gente que viene a mi casa lo lea me hace muy feliz y me trae un muy

grato recuerdo, ojalá nos veamos todos cumpliendo los 75 años del grupo.

MANUEL OTERO ALONSO
(Madrid, 1974)



Viejas historias de Castilla La Vieja

MIGUEL DELIBES
RAMÓN MASATS (FOTOGRAFÍAS)
La Fábrica, 2010

*... una cosa tan ardua y abierta
que sólo de mirarlo se fatigaban los ojos...*



Por diferentes motivos me ha parecido importante hablar en esta ocasión de *Viejas historias de Castilla La Vieja*, un texto, unos breves textos muy propios de Delibes en la forma y en el contenido que hablan, o así me lo parece, de nosotros.

Se trata de textos de no más de dos páginas y enlazados entre sí, no independientes. En ellos, la vida de un pueblo castellano (la de muchos pueblos castellanos, la del pueblo que el lector conoce y en el que ha crecido, o la del pueblo en el que han crecido sus padres) no aparece mitificada sino que, dentro de un tono general de cariño y, sobre todo, de nostalgia, mantiene la ironía sobre su tendencia a la superstición, su carácter interesado tanto en los asuntos divinos como en los humanos, sus relaciones vecinales (llegando a veces más allá de la mera ironía, como en la descripción del juicio de los grajos). Aquellos lectores que

conocen bien la vida del pueblo castellano disfrutarán viendo reflejados perfiles y situaciones que, aún hoy, se repiten en la aldea, desde el papel del cura al cortejo de los enamorados, pasando por un tiempo que se mide a través del cielo y “de virgen a virgen”. Los nombres, los apodos de las familias, de las personas, siempre con el artículo delante; la designación de los lugares, de los accidentes geográficos; el valor de las aguas y del agua; la creación de mártires...

El lenguaje utilizado por Delibes es, como siempre, rico, apropiado, amplio. La naturaleza y el profundo conocimiento y experiencia directa de ella que tiene el autor hace empujar al lector actual, incapaz en muchos casos de imaginar siquiera el significado de algunas palabras. Sin embargo, es probable que el lector de más edad y que haya pasado parte de su vida en “el pueblo” se sienta más cómodo en esta abundancia e iden-

tifique árboles, plantas, frutos, cultivos y animales con mayor facilidad.

En esta ocasión, no quiero recomendar únicamente la obra sino también una edición en concreto. Gran acierto el de La Fábrica Editorial, buscando y encontrando la comunión entre literatura y fotografía. *Viejas historias de Castilla La Vieja* es una obra conocida que adquiere en esta edición un carácter especial gracias a las fotografías de Ramón Masats. La soledad del paisaje, el negro del atuendo, el esfuerzo de los burros, los surcos de la cara o la amplia sonrisa frente a la cámara, los cielos o la jaula de un pájaro suspendida en la nada, ilustran unos textos que se bastan por sí mismos, pero que ganan textura a través de unas imágenes que, sin embargo, no condicionan la lectura.

Tanto la obra de Delibes como la de Masats tienen en esta edición una existencia independiente, podrían

sostenerse solas, contar una historia porque ambas tienen suficiente calado como para eso. No se necesitan y, sin embargo, conectan de una forma sutil en el lector, algo difícil de explicar pero que percibirán perfectamente los lectores que conozcan bien Castilla, su contexto, su tierra y sus paisajes y su tiempo.

Cerramos el libro con el mensaje de que nada cambia en el pueblo, sino sólo las personas. Sin embargo, el lector no puede evitar preguntarse, tras haber sentido que ha vivido y conoce lo relatado, hasta qué punto esto es del todo cierto y si no somos también nosotros los mismos, repitiendo patrones en otro tiempo.

Esta edición de la obra de Delibes es, sencillamente, una delicia para los sentidos, un sobrio y serio homenaje, un momento de descanso.

LAIA MORENO MAILLO
(Barcelona, 1974)



BAR RESTAURANTE POSADA



La Farola
COMPLEJO DE OCIO

Menú diario y Especial Fin de Semana

Gran cocido Maragato todos los días

Pizzeria - Arrocería - Pub - Karaoke

Especialidades en asados y carnes a la brasa

Bodas - Bautizos - Comuniones - Cumpleaños

Reuniones y Convenciones en salón privado

Terraza de verano con barbacoa

Parque infantil controlado

Despedidas, divorcios y avenencias

Ctra. N - 401, Km. 9,2 - AJOFRIN (Toledo)

Consórtanos y tu tierra sea la que sea, nosotros te la montamos "Regala ilusión"

RESERVAS
925 390 767

Entre pucheros en Aliste



Las primeras noticias de la gastronomía alistana las tenemos en los Zoelas, los más meridionales de los Astures que, sabemos con certeza, consumían bellotas y castañas que molían y con las que hacían un pan que les duraba bastantes días. También cultivaban una especie de trigo y hortalizas además de lino, muy apreciado por los romanos y que se continuó cultivando en la comarca hasta buena parte del siglo pasado.

Hacia el siglo primero antes de Cristo llegan a estas tierras los romanos que establecen relaciones pacíficas y amistosas con los indígenas a las que aportan a sus formas de cocinar dos elementos desconocidos hasta entonces, el ajo y el aceite, importantes en sus cocinas, la de los patricios más refinada y, la de los soldados, más popular.

El paso de los árabes por estas tierras, fue muy breve, apenas treinta años. Además de dar el nombre de Aliste y Alcañices a la capital

y a la comarca, respetaron las posesiones, la religión y las costumbres de sus habitantes. A pesar del poco tiempo que estuvieron en la comarca, la influencia que tuvo su estancia sobre la vida y costumbres alistanas, fue muy grande, como se puede observar en la multitud de leyendas de moros y cristianos que se han transmitido de generación en generación, hasta nuestros días. Y cómo no, influyeron también en la forma de cocinar de sus gentes que, hasta el día de hoy, sus asados y sus dulces, se continúan elaborando con técnicas árabes.

Los Monasterios de Moreruela y el de San Martín de Castañeda y, no digamos los Templarios, dejan sentir su influencia en la utilización de los productos y en las técnicas de cocinar. Es muy posible que de los monjes de la zona, los zamoranos, aprendiéramos lo de “comer y vivir saciados”.

Como es sabido por todos, la Comarca de Aliste está en la “Raya” y la convivencia con los vecinos portugueses, a lo largo de los años, ha

pasado por momentos tranquilos y sosegados y por momentos muy convulsos, lo que hizo necesario la firma del Tratado de Alcañices el 12 de septiembre de 1297 para fijar las fronteras entre España y Portugal. La influencia portuguesa en la cultura y en las costumbres alistanas también se ha dejado sentir.

Me he permitido recordar los hechos anteriormente descritos por dos razones: la primera porque quiero dejar constancia de que hasta mediados del siglo XIX, tanto histórica como geográficamente, la Comarca de Aliste era una zona floreciente que jugó un papel importante en la península ibérica. Y en segundo lugar porque el reconocimiento que actualmente se le comienza a dar a los productos alistanos en España y en países europeos no es una casualidad, sino el fruto de muchos años de historia y de mezcla con otras culturas, de las que nos ha quedado la pasión por el buen comer.

Desde mediados del siglo XIX hasta principios de los años sesenta del siglo XX, la cultura alistana, como sucedió en otras zonas de España, sufre un gran cambio: comienza la emigración rural en busca de una vida más atractiva. Poco a poco se fueron abandonando las tierras de labor que hay que reconocer, en Aliste, son suelos pobres para una agricultura tradicional y fueron ganando espacios los pastizales y las tierras dedicadas al pastoreo.

Como consecuencia, en los últimos años, sin perder la autenticidad de su tradición y cultura, se ha suscitado un gran interés por la conservación, por la recuperación de la cubierta vegetal, por el disfrute de los espacios naturales y por la explotación razonable de lo que en ellas actualmente se produce: la carne, las setas, los licores, las castañas, la miel.

Aliste ya no es lo que era... ahora es mucho mejor. El cambio ha sido posible por la fuerza emprendedora, actual visión y utilización del territorio por sus gentes. Actualmente, no hay restaurador en España que no conozca, al menos, la ternera de Aliste, una carne de las mejores del país, la calidad de sus setas, sin

The advertisement features a central image of a dark wine bottle with a white label that reads "GRAN COLEGIATA vino tinto". To the right of the bottle, the Fariña logo is displayed, consisting of a stylized 'F' in a square followed by the word "Fariña" in a script font. Below the logo, a red sunburst icon is positioned above the text "vino de lágrima" and "La expresión más pura de la Tinta de Toro". The background shows several wooden wine barrels, one of which has the Fariña logo on its side. At the bottom left, there is a small red box with the text "WINE MODERATION" and "El vino sólo se disfruta con moderación". At the bottom right, the website address "www.bodegasfariña.com" is printed.



ningún tipo de contaminación ambiental,, lo que les da una textura, un sabor y un aroma, muy especiales e intenso. Como curiosidad resaltamos que ya se han comenzado los trámites para conseguir la DO para el Boletus de las Jaras, un hongo al que ya se empieza a llamar “Zamorano”. ¿Y qué restaurador no conoce el Bollo Maimón? Pues su origen es alitano. ¿Y los embutidos?

Los alitanos han creado y conservado una cocina de calidad y con personalidad propia: los asados de carne de ternera alitana, los asados de cordero, las delicias de las matanzas, los famosos chuletones de ternera, las mollejas, las setas, ¿y qué decir de los postres y de los licores con los que terminar una buena comida? Todas esas delicias se pueden saborear en casi todos los restaurantes de la comarca y en otros que trabajan con productos alitanos y zamoranos en las principales capitales españolas.

De todos los platos de la gastronomía de Aliste, el que más relevancia tiene, es el arroz a la zamorana. Su origen está aquí, en la comarca en la que ya gozaba de prestigio en las Casas de Comidas hacia el año 1840. Sin duda, es uno de los platos sabrosos de la cocina zamorana ideal para cualquier época: otoño, invierno, primavera o verano y del que pueden disfrutar tanto los ricos como los pobres, pues tiene un coste muy asequible.

Existe cualquier cantidad de recetas del arroz a la zamorana. En alguna de ellas me he encontrado que hasta le ponen chichos o trozos de costilla e incluso carne tierna de cerdo. Una persona para mí muy querida, que presumía del rico arroz a la zamorana que hacía, le dije que me diera su receta y para mi sorpresa me dijo, “le pongo lo que encuentro en la nevera y sobre todo chorizo”. Es verdad que el arroz admite casi todo y con lo que se puede hacer un plato sabroso, pero eso no quiere decir que se le pueda llamar arroz a la zamorana.

En el restaurante Barandales en Madrid, todos los jueves y, cualquier otro día de la semana, por encargo, tenemos Arroz a la Zamorana. Utilizamos la receta del libro *Viaje por España* editado en 1927, en la que hemos sustituido la manteca de cerdo por aceite de oliva virgen extra y la cazuela de barro por una cazuela de hierro. Es la siguiente:

INGREDIENTES PARA CUATRO PERSONAS

400 G DE ARROZ

UNA OREJA DE CERDO

UNA MANO DE CERDO

UN TROZO DE HOCICO DE
CERDO

UN RABO

100 GM DE JAMÓN PICADO
MUY FINO

SEIS DIENTES DE AJO

PEREJIL

150 G DE TOCINO CORTADO
EN LONCHAS

UNA CEBOLLA

SEIS NABOS

TOMILLO

ORÉGANO

4 HOJAS DE LAUREL

PIMENTÓN DULCE

ACEITE Y SAL

REALIZACIÓN

Una vez limpias y escaldadas la oreja, la mano, el hocico y el rabo de cerdo, se ponen a cocer con un casco de cebolla, un ajo, dos hojas de laurel, orégano tomillo y sal agua de sal y las hojas de laurel. Una vez cocido todo. y, en frío, convenientemente deshuesado, se pica todo muy fino. Colar el caldo y reservarlo.

En una cazuela de hierro, con un poco de aceite, rehogar la cebolla muy picada, los ajos, el perejil, el orégano, el tomillo, el pimentón, dos hojas de laurel y los nabos raspados y cortados en trozos pequeños. Cuando está bien rehogado se le añade el picadillo de todos los elementos del cerdo y el jamón picado. Se incorpora el caldo



ESCRIBES O TRABAJAS

¿Quieres tener tu manuscrito impreso?

Cuentos, novelas, relatos, poesía, foto libros, recetas, comics, biografías, diarios de viajes, memorias, doctorados, catálogos, ensayos...

Nosotros maquetamos, diseñamos la cubierta y te lo imprimimos.

www.escribesotrabajas.es



y se puede hacer de dos maneras: Se incorpora el caldo de la cocción de las carnes o por el contrario, si es verano o se quiere hacer más suave, se pone mitad del caldo y mitad de agua.

Se deja cocer hasta que los nabos están tiernos y se hecha entonces el arroz y se rectifica de sal, cocer durante 10 minutos. Se pone encima del arroz las lonchas finas de tocino, previamente, pasadas por la sartén. Meter al horno durante otros 10 minutos para terminar la cocción y que se dore la superficie.

Retirar del horno, dejar reposar durante cinco minutos y servir en la misma cazuela y comerse hasta la cazuela.

No podemos terminar estas referencias a la cocina alistana sin mencionar otros productos que también forman parte de la gastronomía de la comarca: la miel de flores, los borrachos, bollo grande emborrachado en almíbar, el aguardiente que se sigue

siendo destilado en alambiques caseros de cobre, los licores de diversas clases, la diversidad de mermeladas, los siropes de diferentes sabores, las castañas con más de 300.000 kilos de exportación y conservas de todo tipo con productos de la huerta alistana.

Por supuesto, todos los productos, de una alta y contrastada calidad, a los que hacemos referencia en estas notas de "Entre Pucheros en Aliste", los consumimos en el Restaurante Barandales de Madrid. Pero en ocasiones sentimos la necesidad de una más eficaz distribución y de un marketing que llegue a más gente y no haga bueno aquello de "el buen paño en el arca se vende" que tanto trataron de convencerme cuando yo era pequeño.

ANTONIO GARCÍA PANIZO
(Camarzana de Tera, 1937)
es el responsable del área de
I+D del Restaurante Barandales



Cocina gallega, castellana, sanabresa

Un zamorano, FAUSTINO LÓPEZ MARTÍN,
os saluda y os ofrece sus casas



Gallego I

C/ Müller, 35 - Madrid
Tel.: 91 579 08 04



Gallego II

Pza. Remonta, 9 - Madrid
Tel.: 91 579 07 69



Gallego III

Pza. Remonta, 4 - Madrid
Tel.: 91 579 10 66



EL AGUINALDO

Julia no lograba conciliar el sueño. Pensaba en los regalos que cada año por estas fechas recibía. Era la noche de fin de año y esperaba con ilusión el día de Año Nuevo.

En Aliste los Reyes Magos no traían regalos; era la familia la que compraba confites, higos secos, rosquillas, cayatas (Bastones de caramelo) o sea EL AGUINALDO.

El día uno de enero por la mañana temprano, su madre le dijo: Ven-ga levántate, que tienes que ir a dar los buenos días a los abuelos y a los padrinos.

.-Ya voy madre. ¿Me pongo las “cholas” o las catiuscas?

.-Las catiuscas maja, que hay mucha nieve.

Julia tenía ocho años y entre otras cosas, le gustaban los gatos, la nieve y jugar a la “catrancha”.

Con la ilusión del aguinaldo, Julia no desayunó. Se fue corriendo con su cesta de mimbre. La mañana era gélida pero los rapaces no tenían

frío, corrían de un lado para otro, de casa en casa.

.-Julia ¿vas a casa de tu agüela? (decía un chaval) No, voy a casa de mi padrino, que está más lejos.

Al llegar, Julia dijo: Buenos días. Entrada de Año Nuevo, salida de Año Viejo. En vida de usted y de toda la familia “daime” la mano que se la voy a besar.

La mujer de su padrino la invitó a sentarse al lado del fuego y a comer la “tajada” caliente, que era lo típico.

Julia dijo (mintiendo) que ya había desayunado.

Le dio los regalos; entre ellos había uno muy especial: Un velo para ir a misa.

.-¡Qué ilusión! El otro ya estaba con agujeros por las velas.

En marcha a casa de los abuelos maternos.

.-Ven maja, sintate aquí en junta de la lumbre que estás enturunada de frío.

.-El agüelo te mercó un maragato (Un muñeco dulce, típico de Astorga).

Un maragato en Astorga

amargamente lloraba

porque quería sacar

la cabeza por las bragas.

Esto lo decía siempre la abuela cuando veía un maragato.

.-También te trajo una culebra de mazapán y una chalina (Una bufanda).

.-Gracias abuela, ¡Qué bonito es todo!

Su madrina era su tía, a sí que doble regalo: Unos pendientes, gargantilla, medias y toda clase de dulces.

El abuelo paterno le había comprado plátanos.

.-Plátanos... Cuanto tiempo que no los comía.

.-¡Mira Julia! A ver que compras con esto. (Le enseña un duro de papel).

.-¡Un duro! Muy blandito porque es de papel... jajajaja.

.-Guárdalo, que tú lo gastas en “gulloritos”. Toma también unas morcillas y un ramal de linguaniza.

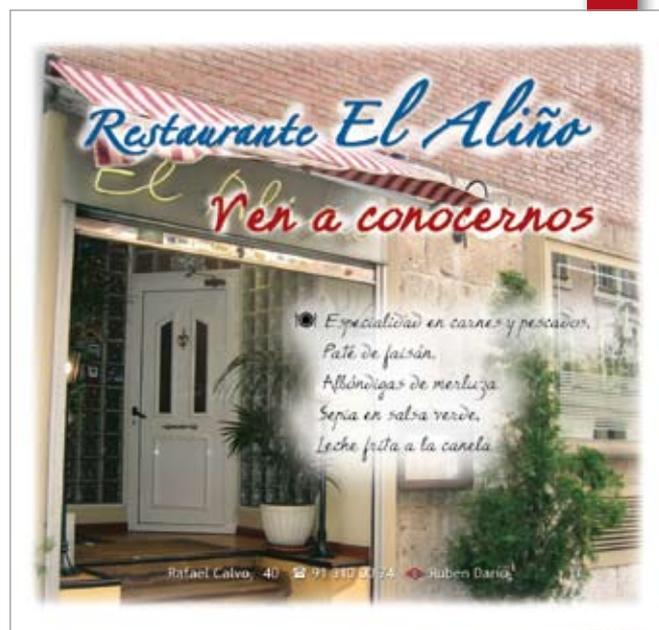
.-De eso tenemos en casa. Mejor dame nueces.

.-A tu madre le gustan más las morcillas y la linguaniza y también es pa ella el aguinaldo.

Se fue a casa con la cesta llena. Su madre también le había comprado una “maleta” para ir a la escuela. En la misa, ella y sus amigas no paraban de hablar de los regalos. Don Pedro les tuvo que llamar la atención varias veces.

Julia tiene ahora cincuenta años y recuerda con nostalgia el aguinaldo.

OBDULIA RÍOS PELÁEZ
(Torre de Aliste, 1958)



SOLIDARIDAD

Esta sección presenta a las organizaciones que en Zamora trabajan para conseguir una sociedad mejor.



**Liga española
de la
educación**
De Utilidad Pública

Liga Zamorana por la Educación Popular
Peña Trevinca, 18
49032 Zamora

Dionision Muñoz de la Iglesia

 980 67 06 95

ligazamorana@hotmail.com

www.ligacducacion.org

La Liga Española de la Educación y la Cultura Popular, es una ONG, sin ánimo de lucro, y declarada de Utilidad Pública que se creó en 1986, con el objetivo de conseguir que la educación y la cultura sean, efectivamente, instrumentos para el desarrollo de la ciudadanía, en el seno de una sociedad basada en la tolerancia, la democracia y la solidaridad.

La Liga se crea por un grupo de profesionales de la educación preocupados por permitir acceder a todos y a todas a la Educación y la Cultura bajo el principio de ejercer plenamente su ciudadanía y de esta-

blecer de forma duradera una sociedad más justa, libre y solidaria, con prioridad para los colectivos más desfavorecidos, o excluidos.

La Liga desarrolla en Zamora actividades, entre otras, en las áreas de infancia y juventud, con un doble enfoque, de innovación pedagógica y de actuación directa, desarrollan programas en Ludotecas, así como en Centros Juveniles de Educación para la Salud (CEJOS) y Centros de Integración Juvenil Solidaria (INSUJOS).

Los programas para la infancia se orientan a favorecer el desarrollo de todas las potencialidades de los niños y niñas y los de juventud a dinamizar el ocio y tiempo libre de los jóvenes

con una oferta de actividades transmisoras de valores como la solidaridad, el civismo, el compromiso y la participación comunitaria. En los Centros de Integración Juvenil Solidaria los programas giran entorno a la prevención y a la integración social por lo que, aunque la participación en las actividades está abierta a cualquier colectivo o sector de población, se trabaja mayoritariamente con aquellos más desfavorecidos o en riesgo de exclusión social y con edades comprendidas entre los 10 y los 20 años. Los Centros Juveniles de Educación para la Salud, por su parte ofrecen tam-

bién programas de atención y orientación a jóvenes y familias en materia de salud y educación en valores.

CÓMO COLABORAR

La colaboración con la Liga Zamorana por la Educación Popular puede realizarse poniéndose en contacto con la organización, para la participación como voluntario en cualquiera de los programas o para dar apoyo económico.

ROSA GALLEGO GARCÍA
(Madrid, 1971)



H
enoturismo
monte la **Reina**



Bodegas Monte la Reina

Restaurante
Eventos
Bodas
Posada
Visitas a bodega

Ctra. Toro - Zamora, Km. 436,7
49881 TORO Zamora
Tels.: 980 059 980 - 980 059 966
turismo@montelareina.es
www.montelareina.es

Lo que pasa en La Casa

CRISTINA DEL ESTAL PÉREZ
(Madrid, 1978)

ACTIVIDADES EN LA CASA

JORGE MORETA PRESENTA SU LIBRO EN LA CASA DE ZAMORA

El periodista Jorge Moreta, salmantino ligado a la provincia de Zamora, presentó el 18 de junio su libro "Cuba, más allá de Fidel" en un abarrotado Salón Viriato de La Casa de Zamora.

El acto, enmarcado en la celebración de las fiestas de San Pedro, fue presidido por el Presidente Juan Antonio Barrio, corriendo la presentación del autor a cargo del directivo Manuel Mostaza Barrios. En sus palabras, el autor desgranó los entresijos de su viaje durante varias semanas desde el oriente hasta el occidente de



El Presidente, con Jorge Moreta.

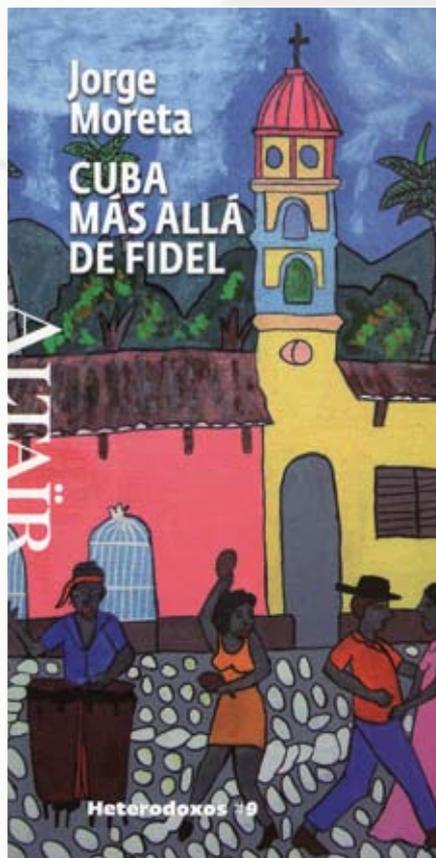
la isla, y remarcó la vitalidad del pueblo cubano, más allá de la dictadura que sufre desde hace más de cincuenta años. Tras su intervención, se produjo un animado coloquio que fue seguido por la firma de libros del autor a varios socios que se acercaron a comprar un ejemplar.



Jorge Moreta con el Presidente y nuestro directivo Manuel Mostaza.



El autor firmando la obra a uno de nuestros socios.



Portada del libro de Jorge Moreta.

20 € de descuento
Al adquirir un móvil de contrato

al darte de alta en ADSL + Llamadas beneficiate de 3 meses gratis

* Consulta en nuestro punto de venta

MADRID:

•Centro Comercial La Vaguada
Monforte de Lemos, 36 Local B8

•Centro Comercial Gran Vía de Hortaleza,
Local 15 Segunda Planta, Gran Vía de
Hortaleza S/N

•Centro Comercial Alcampo Pio XII Local
8 Avd. Pio XII Nº2

PARLA:

•Centro Comercial El Ferial
Local 27 Calle Pinto S/N

COSLADA:

•C/ Alameda, 8

ALCOBENDAS

•Centro Comercial La Vega, Local
B11

SAN SEBASTIAN DE LOS REYES

•Calle Real 7 Bajo

VALLECAS

•Paseo Federico García Lorca Nº 13

FUENLABRADA:

•Centro Comercial Loranca
Local B70 Avd. Pablo Iglesias, 7

ROSA VALDEÓN, PREGONERA DE LAS FIESTAS DE SAN PEDRO

La alcaldesa de Zamora, Rosa Valdeón, fue la pregonera para nuestras fiestas de San Pedro, celebradas en el mes de junio en nuestra entidad.

En la presentación de la alcaldesa, nuestro Presidente, el ingeniero sanabrés Juan Antonio Barrio, destacó el calado humano de la misma e hizo un llamamiento a los zamoranos para disfrutar de sus fiestas de manera cívica y responsable. Por su parte, en el pregón, la alcaldesa hizo un recorrido por lo que estas fiestas significan para los zamoranos, los que viven allí y los que están fuera de la tierra: recordó el olor de las diferentes partes de la ciudad, destacando aquellos aspectos de las mismas que son para ella más emotivos. La alcaldesa finalizó su parlamento animando a todos a acudir a Zamora a disfrutar de las fiestas, y dando las gracias a La Casa de Zamora por mantener la tradición de celebrar las fiestas en el corazón de la capital de España.

Al acabar el Pregón, se hizo entrega por parte de las autoridades de los premios a los ganadores de los diferentes campeonatos que se han ido celebrando durante las semanas previas a la fiesta. Los actos del sábado finalizaron con la degustación de una serie de platos típicos de Zamora cocinados por diferentes socios de la entidad.

Finalmente, el domingo, tras una eucaristía en un céntrico templo de la capital de España, el almuerzo en el Restaurante El Rincón de Sanabria, a la espalda del Congreso de los Diputados, puso fin a las fiestas de San Pedro en La Casa de Zamora.



OSODOR
ZAPATOS & COMPLEMENTOS
www.osodor.com



Calle Alfonso IX, 1 • 49013 Zamora • Teléfono: 980 53 47 34 • Fax: 980 53 14 96 • info@osodor.com

visite www.osodor.com

OSODOR
ZAPATOS & COMPLEMENTOS

LA CASA DE ZAMORA, EN EL DÍA DE LA PROVINCIA

Una delegación de La Casa de Zamora, encabezada por el presidente y por la Secretaria General, acudió a la localidad alistana de Alcañices para participar en la celebración del Día de la Provincia. Durante

la jornada nuestros directivos tuvieron ocasión de estrechar lazos tanto con las autoridades de la provincia, como con los responsables de las diferentes casas de Zamora que existen en nuestro país.



El Presidente y la Secretaria General, durante el almuerzo, con representantes de las Casas de Zamora, de Vigo, Valladolid y Baracaldo.



El Presidente y la Secretaria General, conversan con el campeón del mundo de motociclismo, Ángel Nieto, uno de los premiados durante la celebración del día de la provincia.



C/ Juan II, 3 • 49011 Zamora
☎ 980 515 871

Situado en pleno **centro comercial de Zamora**, este negocio **familiar fundado en 1979** rescata la **cocina tradicional** y los **sabores más ancestrales** de la cocina zamorana

Tenemos una **gran variedad de tapas** al más puro estilo **casero** para acompañar al tradicional tapeo

Mollejas, morro con tomate, tortilla de patata, lengua estofada, sesos rebozados, emparedados, calamares...



FIESTAS DE SAN ATILANO

PREGÓN



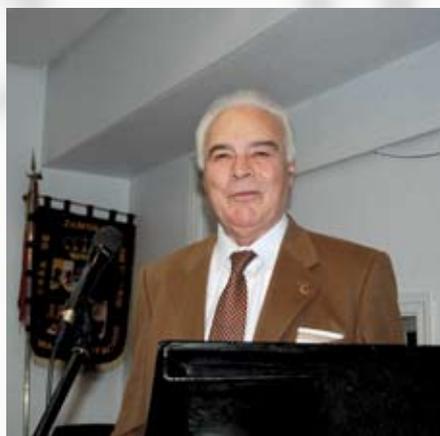
Jesús Fuentes, durante la impartición de su pregón.

El viernes día 15 de octubre tuvo lugar el inicio de la celebración de las fiestas de San Atilano en La Casa de Zamora. El acto se inició con el pregón dado por el escritor Jesús Fuentes Lázaro, ex Presidente de la Junta de Comunidades de Castilla La Mancha y que, tras

haber sido diputado y senador por la provincia de Toledo, actualmente ocupa un alto cargo en la Administración General del Estado en Castilla La Mancha. En su pregón, el profesor Fuentes contextualizó la figura del santo dentro de la cultura mozárabe a la que pertenecía, e hizo un recorrido por la azarosa historia de sus restos, que ligan, al igual que los de San Ildefonso, a la ciudad zamorana con la capital toledana.

NUEVAS REINAS

Finalizado el Pregón de San Atilano, que fue largamente aplaudido por un numeroso público que abarrotaba el Salón Viriato, se procedió a realizar la presentación de la Dama y la Reina para este nuevo curso, tarea que realizó, con la pasión habitual, el directivo Santiago Cobos, quien glosó en verso y en prosa, tanto la figura de ambas socias, como su trayectoria vital y profesional.



Santiago Cobos, durante la presentación de la Reina y las Damas.

Restaurante
Los caprichos de Meneses

Una forma distinta de entender la gastronomía y las tapas en pleno centro de Zamora.

Nuestro objetivo es siempre sorprender al comensal.

Plaza de San Miguel, 3 • 49015 Zamora ☎ 980 530 143



La Reina, dirigiéndose al público presente en el acto de coronación.

La nueva Dama es Azahara Antón, licenciada en Administración y Dirección de Empresas. Azahara nació en Madrid y es hija de socios de La Casa naturales de la tierra de Tábara. Es tataranieta de la conocida como la abuela de Sesnández de Tábara. Por su parte la nueva Reina es Raquel González Gamazo, Ingeniera Industrial por ICAI, e hija del vicepresidente de la entidad, el catedrático Rufino González. Raquel, nacida también en Madrid, es alistana por parte de padre, y toresana por parte de madre. Unas palabras de la nueva Reina, agradeciendo la confianza que se depositaba en ella, cerraron el acto, que dio paso a una degustación de productos zamoranos.

COMIDA DE HERMANDAD

Finalmente, el domingo 17 de octubre tuvo lugar la clausura de la Fiesta de San Atilano en La Casa de Zamora en Madrid en un almuerzo que ha tenido lu-



Los homenajeados, con el presidente, la secretaria general y el vicepresidente de la Diputación.

gar en el Restaurante zamorano “Mesón Gallego”, ubicado en la madrileña Plaza de la Remonta. A la finalización del mismo el Vicepresidente de la Diputación Provincial, el señor José María Barrios, y el presidente de La Casa, el ingeniero sa-



nabrés Juan Antonio Barrio, han entregado un diploma a cuatro socios que este año cumplían sus bodas de plata como miembros de la entidad que agrupa y representa a la numerosa colonia zamorana residente en la capital de España. En las intervenciones con las que se cerró

el acto, el presidente Juan Antonio Barrio agradeció a los socios su participación, un año más, en tanto que el vicepresidente de la Diputación invitó a los presentes a participar en la celebración del Día de la Provincia en la localidad rayana de Alcañices.



■ Un grupo de socios de La Casa de Zamora participó en un rodaje del programa "El Hormiguero". En la foto, podemos ver a nuestros socios, con Trancas y Barrancas, y Juan y Damián, de El Hormiguero.

PRESENTACIÓN EN LA CASA

LA EMIGRACIÓN ZAMORANA, EN LA CASA DE ZAMORA

El viernes 26 de noviembre tuvo lugar la presentación de los tres nuevos volúmenes de la Memoria de la Emigración castellana y leonesa, publicados por el Centro de la UNED en Zamora, dirigido por el profesor Juan Andrés Blanco Rodríguez.

El acto, que estuvo presidido por nuestro Presidente, el ingeniero sanabrés Juan Antonio Barrio, fue presentado y dirigido por el directivo Manuel Mostaza Barrios y contó con la presencia del profesor Blanco Rodríguez, auténtico impul-

sor de los estudios sobre la emigración castellano leonesa en general y zamorana en particular que se han venido desarrollando a lo largo de los últimos años.

En sus palabras de presentación, el directivo Manuel Mostaza Barrios agradeció al profesor Blanco el esfuerzo que su equipo de trabajo está llevando a cabo por recuperar la memoria de los emigrantes zamoranos y por conseguir que esta memoria no se pierda y pueda conservarse un testimonio vivo de ella, señalando la emoción que le producía ver publi-

V Concurso de VOCABULARIOS TRADICIONALES

Resaltamos en estas páginas el concurso que anualmente organiza la Asociación Cultural Zamorana FURMIENTU, una asociación que lleva ya varios años luchando por el patrimonio lingüístico de nuestra tierra: “queremos despertar en las gentes de Zamora el interés por lo que es suyo, por su cultura y sus raíces, pero sobretodo por una parte de este legado a la que duran-



te décadas hemos dado la espalda: Nuestras hablas”.

Las bases del concurso pueden ser consultadas en la página web: www.furmientu.org, cuyos premios a repartir suman en total 80 libros, donados por la librería Semuret, Caja España y Furmientu.

La ganadora del año 2009 fue Patricia Otero, socia de La Casa de Zamora en Madrid, con una recopilación de más de 500 palabras del sanabrés, recogidas en los pueblos de Murias y San Justo, siendo el primer diccionario de sanabrés que resulta ganador. Diccionario que se puede consultar y descargar de la propia web de la asociación, pero que “poco a poco sigue creciendo” en palabras de su autora.

Desde aquí le damos la más sincera enhorabuena y os animamos a todos a participar en tan singular concurso.



Os recordamos a todos que siguen en marcha los grupos de baile, teatro, gaita y tambor, y coral. Estáis invitados a incorporaros a dichos grupos, y no dudéis en comentárselo a amigos y familiares. Si queréis probar llamar a La Casa o pasar por ella y se os informará de los días de ensayos.



VISITA A NUESTROS MAYORES

Coincidiendo con el final de las fiestas navideñas, un grupo de socios de La Casa de Zamora, encabezados por una delegación de la directiva, realizó una visita a varios ancianos zamoranos que se encuentran viviendo en la actualidad en diferentes residencias de la Comunidad de Madrid.

En declaraciones a *Zamoranos en Madrid*, nuestro presidente señaló que , “se trata sin duda de una las actividades más entrañables y de más hondo sentimiento de las que realizamos durante todo el año. Los miembros de la Junta de Gobierno, así como el conjunto de nuestros socios tenemos el compromiso de extender las actividades de nuestra organización a todos los que «han sido zamora» durante su vida, y eso incluye, desde luego, a los ancianos zamoranos en Madrid”.

La comitiva de nuestra entidad vistió durante una maratoniada jornada de domingo nueve de enero. un total de diez residencias, procediendo a saludar y a entregar diferentes obsequios a más de una treintena de zamoranos. Este año, la emoción de la visita se completó por la

presencia de cinco gaiteros del Grupo de Gaitas “Urzes” de la Casa de Zamora, y por la seis miembros del Grupo de Danzas “Arribes del Duero”. “*Muchos de los ancianos, —señalaba igualmente nuestro presidente— no podían contener su emoción al oír el timbre de la gaita y ver los bailes de su niñez. Ha sido una experiencia fantástica para todos nosotros.*”



CARVER PHONE, S.L.

Tu Centro Especialista



Pl. Santiago, 3 - 49003 ZAMORA
C/ Toro, 66 - 37002 SALAMANCA

Los Reyes Magos visitaron La Casa



Sus Majestades los Reyes Magos de Oriente visitaron durante la noche del día cinco de enero, a los niños de La Casa de Zamora.

Una vez realizada la Cagalga-
ta Real por las calles de Madrid, Sus
Majestades se acercaron hasta el
Salón Viriato de La Casa de Zamora.
Allí, se sentaron para recibir a la
veintena de niños, hijos o nietos de
socios en su gran mayoría, que se
acercaron a saludarlos.

Los niños fueron pasando por
el regazo de Sus Majestades, a los
que expresaron sus deseos para
esa noche. Los Reyes, por su parte,
los obsequiaron con diversos
regalos que hicieron las delicias de
los más pequeños. Una vez finali-

zada la recepción, se sirvió un Cho-
colate con Roscón de Reyes, que
fue degustado por el más de medio
centenar de nuestros socios que
acudió ayer por la tarde a las insta-
laciones de la entidad, alargándose
la velada hasta más allá de la me-
dia noche.



Otra de nuestras socias, con el Rey Gaspar.



Sus Majestades saludando a los niños.



Nuestra joven socia Alicia Rolo, con el Rey Melchor.

EL ETNOGRÁFICO DE CASTILLA Y LEÓN: los orígenes de algo más que un museo

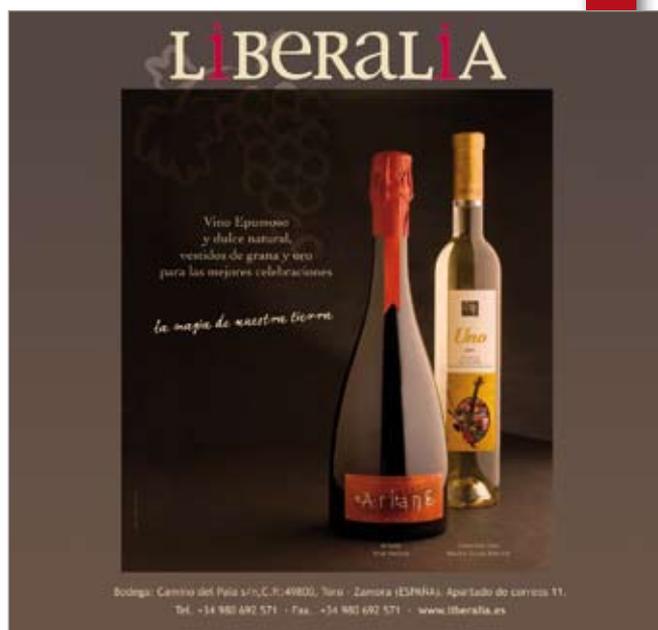
“Sin duda, el Museo Etnográfico de Castilla y León tiene un lugar privilegiado en la Historia, no sólo porque es el primer museo de carácter regional de nuestra comunidad autónoma, sino, también, porque alberga numerosas obras que documentan y son testimonios de una forma de vida que está desapareciendo”.

Así comienza la investigadora Blanca Flor Herrero Morán su magnífico trabajo de grado “El Museo Etnográfico de Castilla y León: de colección local a museo regional”, dirigido por la doctora Lucía Lahoz y defendido en abril de 2009 en la Facultad de Geografía e Historia de la Universidad de Salamanca.

Personalmente, no puedo estar más de acuerdo con ella.

Efectivamente, el Museo Etnográfico de Castilla y León, con sede en Zamora, es mucho más que un museo: es la memoria viva de toda una sociedad. Es un “museo de museos”, un lugar que alberga material para llenar varios centros museísticos. Un “ágora histórica” que hay que ver para hacerse una clara idea de la imponderable riqueza allí acumulada.

“El Etnográfico” es la herencia indeleble de siglos de anhelos, de esfuerzos, de luchas e ilusiones de millones de castellanos y leoneses que, con sus anónimas biografías, han forjado, a lo largo del tiempo, una gran comunidad, una gran identidad, una gran familia cuyo idioma y valores hoy comparten casi 600 millones de personas en todo el mundo.





Fachada principal del museo.

Como toda gran obra, el Etnográfico de Castilla y León es fruto de un proyecto colectivo. Es producto de la suma de muchas voluntades que, acertadamente, supieron ver a tiempo la necesidad de rescatar “*la Castilla que se iba*”.

La inmensa colección que acogen las paredes de la sobria y elegante sede del Etnográfico hunde sus raíces en la colección cuyo embrión se gestó en la ya desaparecida Caja de Ahorros Provincial de Zamora, dirigida entonces por Miguel de Unamuno.

Y el nasciturus de esa colección tuvo un padre: Antonio Redoli Vicente.

Citando de nuevo el trabajo de la académica Herrero Morán, “*siete años después de su creación, en 1972, y coincidiendo con el desarrollismo económico propio de esta década en España, la Caja de Ahorros Provincial de Zamora inicia las actividades socio-culturales, siendo su director [de la Obra Social]*

el pintor zamorano Antonio Redoli Vicente”.

Y, más adelante, continúa así: “*En principio, y durante varios años, sólo hubo una persona trabajando en la recopilación de piezas etnográficas de Caja Zamora: Antonio Redoli*”.

Así pues, el inicio de la colección se remonta a 1973, cuando Redoli Vicente comenzó a recoger cerámica de los alfares de Moveros y Pereruela, en los pueblos de Sanabria o en los alfores de Sayago y de Aliste.

Un trabajo al que, poco a poco, se fueron incorporando personalidades tan destacadas como Alfonso Bartolomé (pintura), Miguel Manzano y Joaquín Díaz (música), Herminio Ramos y Concha González (asesoría académica e institucional), Carlos Piñel (asesoría etnográfica, quien finalmente acabaría siendo director del Museo), Concha Casado, Julio Caro Baroja, Antonio Cea y Francisco Rodríguez Pascual (antropología), Margarita Becerril (cerámica) o José Navarro Tulegón (patrimonio histórico). La lista, en cualquier caso, no acaba aquí (pero sirvan estos nombres para dar cuenta del inmeso poder aglutinador de energías con el que nació el proyecto de recopilación de “*almas físicas*”— así llamaba más de un antropólogo a las piezas— de un pasado que se estaba yendo a pasos agigantados).

Entre 1973 y 1990 los fondos etnográficos de Caja Zamora sumaban ya más de 8.000 objetos (tal y como así lo certificó el antropólogo Julio Caro



Baroja), entre piezas de joyería y arte popular, de alfarería, de indumentaria tradicional, de útiles domésticos, agrícolas y ganaderos y de instrumentos musicales o de locomoción.

La gran cantidad y variedad de lo recogido desbordaron los planteamientos previstos inicialmente, por lo que hubo que ir profesionalizando, progresivamente, los procesos de catalogación, etiquetado y elaboración de libros de registro, iniciándose a finales de la década de los '80 las primeras fichas catalográficas de la colección.

Se puede decir, sin temor a equivocarse, que en menos de dos décadas, la capital zamorana llegó a albergar en su seno una de las colecciones más significativas de España, considerada por los expertos como la más importante muestra de contenido etnográfico en nuestro país (así recogido por La Opinión de Zamora el 23 de octubre de 1992).

En 1994 un accidente de tráfico ocurrido en la provincia de León segó la vida de Antonio Redoli, pero el proyecto de museo etnográfico

por él iniciado continuó, imparable, su progresión. La velocidad inercial de la iniciativa ya era enorme.

El crecimiento de la colección prosiguió enriqueciéndose exponencialmente, hasta llegar a las más de 30.000 piezas que hoy dan forma al “Etnográfico”, contabilizando tanto de bienes materiales como inmateriales.

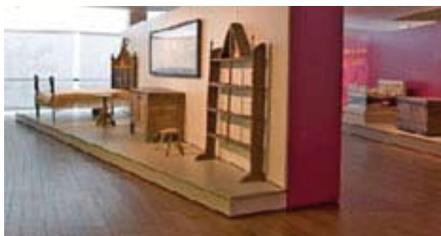
Restaurante Molacuatro



Te esperamos

Cocina gallega, carnes rojas y asados
marisco de calidad, menú diario, cervecería
y jamón de jabugo

Príncipe de Vergara, 4 ☎ 91 431 25 71 📍 Príncipe de Vergara



Diferentes estancias del museo.

Casi tres décadas de esfuerzos e ilusiones acabaron plasmándose en una de las joyas de nuestra comunidad autónoma: la colección etnográfica más grande y más importante de España.

Inaugurado oficialmente en 2002 con el decidido apoyo de todas las instituciones públicas zamoranas y de la Junta castellano-leonesa, el Museo Etnográfico de Castilla y León, con sede en Zamora, camina ya con paso firme hacia sus primeros diez años de vida. Camina para seguir mostrándonos de dónde venimos, quiénes somos y qué hemos sido. Es decir: camina para que nosotros no nos paremos, camina para que sepamos hacia qué futuro podemos y debemos caminar.

Hoy, cuando abrimos la segunda década del siglo XXI, cuando cuando el pasado se retira velozmente y

llegan tiempos inciertos, el imprescindible deber de recordar lo tenemos garantizado en la Plaza de Viriato de Zamora, tanto como reafirmación de nuestra identidad, como memoria indeleble de nuestra universalidad.

En Castilla y León el lazo decisivo entre la memoria y la identidad social lo anuda “el Etnográfico”. Y lo anuda en un mundo en el que, como ha asegurado Pierre Nora, el director académico en la École des Hautes Études en Sciences Sociales y miembro de la Academia Francesa, somos, en esencia, historias colectivas y memorias individuales. Somos, en definitiva, lo que nuestros ancestros posibilitaron que fuéramos. Algo que no podemos, jamás, olvidar.

DAVID REDOLI MORCHÓN
(Zamora, 1973)

La leyenda de un hombre de otro tiempo

Dejemos a un lado las cuestiones de la santidad que esos siempre resultan asuntos complejos. Centrémonos en el personaje, si es que existió en su versión real y en su formato de leyenda. Y si su existencia fuera cierta tanto en la leyenda como en la realidad, entonces estaríamos ante un hombre de su época, una época y unos tiempos en revisión de la Historia de España.

Atilano –San Atilano, para casi todos– fue anacoreta al modo de los que aparecieron por Siria, Egipto o Capadocia. Fue también peregrino a los Santos Lugares. Fue un poblador de espacios deshabitados, además de copista de libros, fundador de monasterios y, por su actitud ante la vida y ante las cosas, obispo de Zamora. Vivió una época apasionante – la verdad, como todas –, cuando solamente se podía ser noble, religioso, carne de esclavitud o soldado en batallas ganadas o perdidas. Vivió, además, en unos lugares no menos apasionantes, a pesar de su crudeza geológica y climatológica. O precisamente por eso resultan apasionantes.

Con probabilidad él y su familia integraron el influyente grupo social de los mozárabes. Seguramente sus antepasados en algún momento de persecuciones emigraron de Córdoba a Toledo. De Toledo, en otra crisis de convivencia, huyeron para el norte y se asentaron en Tarazona. Los mozárabes fueron construyendo con años, paciencia y persecuciones una ideología propia. También compartían una causa común. Su objetivo



Cocina
Tradicional - Actual
Local - Acogedor
Producto
Calidad - Precio moderado

Barandales
cocina de León y Zamora para comer... comer

Menorca 33 - 28009 Madrid
91 557 21 52
www.barandales.es



era la recuperación del desaparecido reino visigodo. Las dificultades más los impuestos a los cristianos bajo el dominio de los mahometanos creó y mantuvo la nostalgia de un reino perdido. Unos tiempos gloriosos en los que la administración pública, la organización territorial, la economía, la teología y la cultura se dirigían según las doctrinas y normas emanadas de los Concilios. Esas reuniones de nobles y clérigos que, partir de Recaredo, elaboraban leyes para la vida social y reglas para la vida es-

piritual. Estos serían los valores que sustentarían la larga marcha hacia el Sur, conocida con el nombre de Reconquista.

Ya en tiempos de los visigodos se habían implantado –lo potenciaron bajo su credo arriano– unas maneras de entender el cristianismo que venía de oriente: la vida del anacoreta. La renuncia al mundo que había predicado el esenio Jesús de Galilea, tuvo su manifestación más mística en la Tebaida, en Egipto, o en los desiertos próximos al Mar Muerto. Lo que solía ocurrir era que un anacoreta adquiriera fama entre un pueblo inculto, pagano y crédulo. Que sus predicaciones y milagros, reales o imaginarios, fueran acopiando discípulos que sentían la presión de imitar al maestro. El incremento de estos seguidores daría lugar a una vida en común que, en algún momento y para evitar desmanes, fue regulado con instrucciones de obligado cumplimiento.

La práctica comunitaria daría lugar a los monasterios. Una institución que se fue dotando de diversos fines. Desde garantizar el retiro del mundo, dedicarse a la oración, incluir el trabajo para la supervivencia del colectivo, hasta no perder o mantener la sabiduría antigua que el fraccionamiento del imperio romano estaba propiciando. También desde estos espacios mixtos se elaboraría el programa ideológico-cultural de los mozárabes. Por último, y en el

caso de España, los monasterios fueron un instrumento estratégico para la repoblación de zonas desde casi siempre desiertas y puntos claves del avance territorial que preconizaba la Reconquista.

Atilano fue un hombre de su época. Como peregrino a los “santos lugares” conoció las crueldades del viaje y la pluralidad de visiones del mundo. Dos años duró la experiencia. No cabe duda que aprendió a ver al hombre y su entorno de forma distinta a como lo pudo ver allá, retirado en las montañas entre León y Galicia o en el abrigo humilde de Zamora. Volvió más pragmático. Tal vez a ese cambio se deba la fundación en la frontera del Duero y el Esla de los núcleos de Tábara y Moreruela. Pronto se convirtieron en enclaves de atracción para gente desorientada. Aunque así mismo para sabios o aspirantes a la sabiduría; para agricultores; para familias que, obligadas o voluntarias, necesitaban o disponían de la ilusión de poblar tierras

nuevas, a pesar de los peligros de las repoblaciones o las conquistas.

La leyenda cuenta que fue obispo a su pesar. ¿Se puede ser algo contra la voluntad? En ocasiones la humildad es una forma de soberbia. La negativa a los honores, una manifestación de pretenderlos. Desconocemos los mecanismos psicológicos que pudieron actuar en el hombre real y en el imaginario. ¡Es tan compleja la psicología humana, incluso la de los mitos! Sea como fuere, fue un hombre de su época. Un instrumento de propaganda para el clero; un repoblador fiable para los reyes y un ejemplo para el pueblo. Lo que ha pervivido en la actualidad. Tanto que, aún hoy, se le considera patrón y santo de Zamora. Aunque esa sería otra cuestión.

1- Basado en el Pregon del autor en la Casa de Zamora en Madrid en el otoño de 2010.

JESÚS FUENTES LÁZARO
(Toledo, 1946)

BUFETE ESPECIALIZADO EN:

- Derecho Laboral
Asistencia jurídica en tribunales.
Inspecciones de Trabajo.
SMAC.
EREs.
- Gestión de Empresas y de Personal
Nóminas y Contratos.
- Seguridad Social.
Calculo de pensiones.
Reclamaciones previas y Asistencia jurídica en Incapacidades, jubilación, viudedad y orfandad.
- Tramitación expedientes de Extranjería

LOSADA
BUFETE JURIDICO-SOCIAL Y LABORAL

ZAMORANOS EN MADRID

Lo que yo sé de Zamora



De Zamora sólo sé lo que sé de mí mismo. Más bien poco. Intuiciones, muchas, y apenas alguna certeza. Por seguir un hilo cronológico, sé, por ejemplo, que me crié de los tres a los ocho años en Fuentesauco porque mi madre era maestra y las familias de maestros éramos como los pueblos nómadas. Para que mi madre consolidara la plaza debíamos viajar antes por España, que entonces no tenía autovías, ni áreas de servicio, ni televisiones en color, ni consolas... Sé que de muy niño tuve una cuna en Munera (Albacete) y que esa misma cuna casi me mata en Fuentesauco por culpa de un tornillo asesino más grande que mi cuello.

Fuentesauco es el primer recuerdo de mi infancia. Antes no hay nada. Sólo fotos en blanco y negro donde no me reconozco y alguna otra en colores borrachos con pantalones cortos y muchos rizos encima de la cabeza. Desconozco el porqué del nombre porque yo en Fuentesauco no he visto más fuente que la de Los

Parros, donde la que es ahora mi mujer casi se ahoga de niña. Una proeza no exenta de mérito porque apenas mide medio metro de profundidad. La fuente. Mi mujer algo más. Pero ésa es otra historia que ella y no yo deberá narrar si así lo desea.

Lo cierto es que, a lomos de un Renault 8 refrigerado por garrafa de agua, mis padres nos llevaron a mi hermano Alberto y a mí a este pueblo de Zamora, muy cerca de mi Salamanca, donde papá enseñaba Literatura, Latín y Lengua a quien quisiera aprender ("Lo que natura non dat..."). Después yo le escuché dar clases y, como a mis amigos, también me preguntó que sabía yo antes del salto al mundo de los adultos que para mí era entonces la Universidad.

- Pues papá, sé poco.
- Bueno hijo, eso ya es saber algo.

Pero de niño, cuando vivía en la provincia de Zamora, yo todavía no estaba preparado para las enseñanzas de mi padre. El futuro podía esperar porque el presente lo llenaba todo.

Para un niño de pueblo la sala de estar era la calle y cada estación tenía su juego. Como el invierno trae los resfriados y el verano las gastroenteritis. Los niños ahorrábamos la paga minúscula hasta obrar el milagro de abrir un día orgullosos la puerta de la Ferretería del señor Morante y comprar un clavo para un juego que te vinculaba directamente con la tierra. Antes o después, no lo recuerdo bien y ahora poco importa, llegaba el tiempo de la peonza y los mayores nos descubrían el milagro del movimiento repetido circularmente sobre un eje. A mí nunca me terminó de

cautivar. Aquellos días sin reloj ya auguraban mi incomunicación con la física y los números. Para los pocos ceros que adornan mi cartilla de ahorros, tampoco necesito saber demasiado. Luego venían las canicas (el guá era el juego), las chapas, o las “cacerías” de grillos o caracoles. Independientemente de los juegos, mis rodillas y las de José Ramón, mi amigo inseparable de la infancia, siempre estaban repletas de postillas pintadas con mercromina. Del color de las amapolas.

De Fuentesáuco también recuerdo su Casa Cuartel, que treinta años

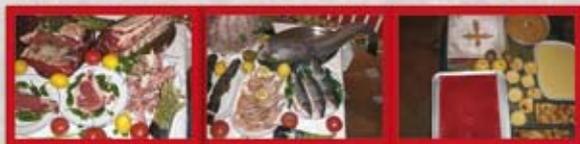
Restaurante **El Rincón de Sanabria**

Nuestro nombre proviene de Zamora de una pequeña comarca llamada Sanabria, rodeada de verdes pastos y el lago mas grande de España de origen glaciar.

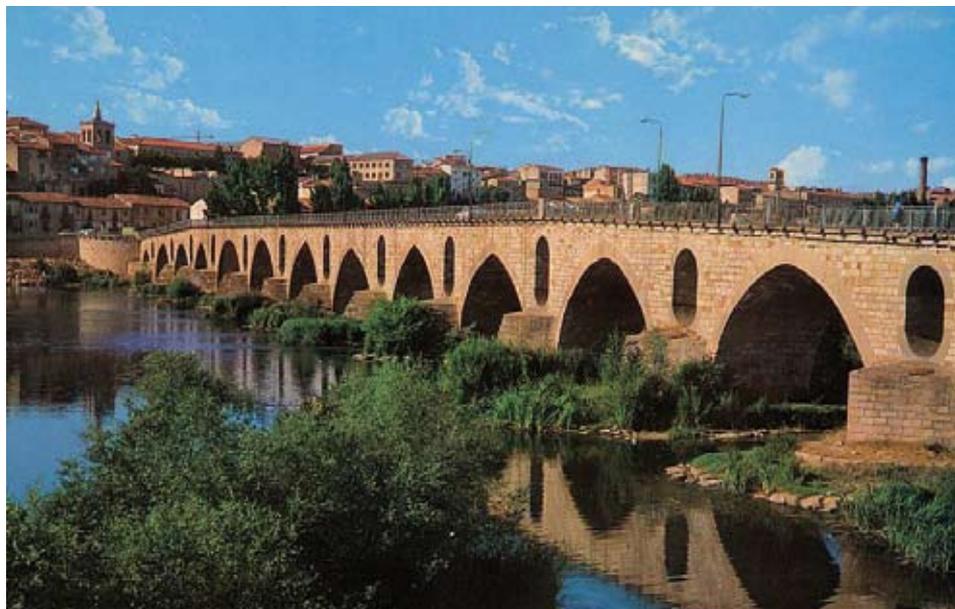


Menú diario y especial fin de semana

Nuestra cocina diversa lleva a cada plato el aroma rústico y tradicional de Sanabria. Así es nuestra tierra, uno de los lugares mas bonitos, sin duda alguna, y ahora tiene su rincón en Madrid.



C/Zorrilla 14 - 28014 Madrid



después sigue igual de abandonada, y que, de muy pequeño, les tenía miedo a los guardias civiles, que patrullaban con capa. Como espectros. Ahora también les temo, pero sólo cuando les veo en la carretera. También me acuerdo de una mujer gritando calle abajo que se había muerto Franco, un señor al que yo no conocía. Y que esa mujer era la misma que informaba a gritos a toda la Plaza cuando subía el pan. Era un diario andante y, con ella en el pueblo, a sus convecinos poco nos importaba tener sólo dos canales de televisión o que los ordenadores, y qué decir de Internet, fueran todavía inventos lejanos.

Una tarde de viernes el futuro llamó a nuestra puerta. Mi padre trajo un cassette gigantesco, con una

sola pletina que había comprado mi tío Lauri en Andorra, un lugar que suponía tan lejano como la Luna. Trajo dos cintas. Una con la fotografía de un señor gordo y con barba, que se hacía llamar Demis Roussos. Yo creía que era de Moscú. Cantaba muy bien, pero no le entendía un carajo. La otra era de Jorge Negrete, con su sombrero mejicano y su porte de, como la canción, llevar realmente calzones de lana y cuero. Y los cuatro, mi, padre, mi madre, mi hermano mayor y yo, nos pasamos aquella tarde dando la vuelta a las caras de las dos cintas. Apoyando nuestras cabezas sobre la mesa de la cocina y escuchando al “macho mejicano” hablar de San Luis Potosí, de la Feria de las Flores y de cómo sonrían las mujeres hermosas. Todo

sonaba muy bien porque, aunque ya era viejo, a mí se me antojaba muy nuevo. Y también sonaba lejano. Como el sonido del mar cautivo en las caracolas.

Creí sin pretenderlo. Nadie me convenció, pero, al igual que en mi corazón o en mi casa, tampoco mando en mi cuerpo. A mi madre la trasladaron a un pueblo de canteros junto a Salamanca, Villamayor, y yo me fui a los Escolapios, donde no había ni grillos, ni caracoles, ni ninguno de mis nuevos amigos sabía qué coño era el juego del clavo.

En verano íbamos al pueblo de mi madre, La Bañeza (León), y Zamora era la primera etapa de un viaje "transoceánico". Mi padre siempre renegó de la circunvalación que pasa junto a las Tres Cruces porque se sabía de memoria el camino antiguo que aún cruza la ciudad junto a los antiguos cines Barrueco. Siempre parábamos en el Don Sancho. Así era cómo festejaba mi padre no haberse perdido por las calles de Zamora. Para los niños el premio era modesto: Coca Cola en dos vasos... Menos mal que sólo éramos dos hermanos.

Después, me hice aún más mayor y conocí a una hija de saucana con la que me casé. Y ahora, casualidades de la vida, nuestros dos hijos juegan en verano donde antes crecieron sus padres. Otra vez en Fuentesauco, en una casa junto a la laguna en el prado donde en las fiestas del primer fin de semana de julio se celebran

los afamados espantes. Yo nunca les he encontrado la gracia. Por eso los "veo" desde las bodegas. Ahí sólo tiene peligro el vino peleón.

También, cuando puedo, me acerco hasta Zamora, cada día más cerca de Salamanca o, si lo prefieren, al revés. Sigue siendo la ciudad de siempre. Hermosa y con su vocación innata de invitar al paseo. Se moderniza sin renunciar a su pasado. La llaman la bien cercada, pero, muletilas aparte, para mí es un perfil orgulloso que se eleva sobre el Duero. Tras homenajearme bajo tierra en El Perdigón, he pasado muchas tardes sentado en sus riberas como para no reconocer su reflejo en las aguas.

No crean que sé mucho más de Zamora. Que me maravillan sus igle-

Hotel* Restaurante MELEIROS**
SANABRIA TURISMO, S.L.

www.hotelmeleiros.com
email:reservas@hotelmeleiros.com

☎ 980 62 09 10 // 980 62 08 61
Fax.- 980 62 01 36
Carretera. Nacional 525 - Km.84,300
49396 Castro de Sanabria
a 200 m de Puebla de Sanabria

sias donde los hombres y mujeres del Románico debían sentirse muy protegidos de los peligros extramuros. Que me gusta la sonrisa de Rosa, la alcaldesa, el pregón de la última Semana Santa de mi amigo Jorge Losada y los versos de otro Losada, el poeta Jesús, y sus Mercados. “Sobre el mármol pulido y frío el sacrificio de la carne”. Que para mí, el maestro de Zamora es Juan Andrés Blanco. De profesión, director de la UNED y muchas otras cosas más. Sabe tanto de emigración que, cada día, estoy más convencido de que no ha estudiado este fenómeno. ¡Lo ha vivido! No sé cómo se las arregló para embarcarse en uno de esos vapores de finales del XIX y encontrar las fuentes de la Eterna Juventud en algún remoto paraje de los ríos de Brasil, la Tierra de Fuego argentina o las sierras cubanas.

Sé, y me apena, que llevo muchos años sin “procesionar” los Jueves Santo por Zamora, donde los “cofrades” sin hábito bebemos sin sed. Ahora llevo a mis hijos a la procesión del Viernes Santo, prueba inequívoca de que me estoy haciendo mayor. También sé que, junto a mi amigo Luis Felipe Delgado, tengo una visita pendiente al Nazareno de San Frontis, al que le he rezado varias veces aunque sólo sé de él por estampitas como las que llevan los toreros para esquivar el infortunio.

Y sigo con mis ritos. Siempre que paseo por Zamora acabo en la terraza del Parador tomándome un pacha-

rán. Lo que desconocía hasta mi última visita es que, antes de su actual uso, este soberbio edificio albergó un hospicio. Me lo contó una señora que vivió la postguerra y que coincidía con aquellos niños para las corales de Navidades. Niños a quienes, tras la actuación, nadie arropaba por la noche. Sin un beso en la frente, sin una caricia en la mejilla ni un cuento que llevarse a los oídos. Hijos sin padres. Víctimas de un conflicto que enfrentó a hermanos. Nunca hay que olvidar nuestra Historia, aunque sólo sea para no repetirla.

También conocí a finales del pasado junio que hay otra Zamora a las puertas de la centenaria Gran Vía madrileña. Para más señas en la calle Tres Cruces, más zamorana que las mantas o los burritos. Paralela a la calle Montero, que es donde se forman parejas ocasionales que duran hasta donde llega la billetera. Y esa Zamora, la de La Casa en Tres Cruces, nos enseña que las ciudades y sus provincias son, ante todo, sus personas y que las señas de identidad no saben de límites geográficos ni de mapas porque hay Zamora allí donde una persona la sienta.

Y esto es cuánto yo sé de esta ciudad que, como leen, tampoco es mucho. Me pasa como con mi vida: Insisto por placer, por pura curiosidad y... por necesidad.

JORGE MORETA PÉREZ
(*Salamanca, 1972*)



ZAMORA CIUDAD LÍQUIDA



AYUNTAMIENTO
DE ZAMORA

TURISMO DE ZAMORA
www.zamora.es

impresión on-line



Centro Gráfico Profesional



fragma.es

avda. de américa, 22 · 28028 madrid · tel.: 91 355 56 23