

# Alto Llano

NUMERO 2  
AGOSTO 1991

ASOCIACION C. DE AMIGOS DE MASEGOSO

MASEGOSO DE TAJUÑA  
(GUADALAJARA)



HERMITA DE LA SOLEDAD

- 
- \* Los términos de nuestro término: "El cerro de la Tia Emilia"
  - \* Cultivo del girasol II
  - \* Nuestros Arboles: El Roble
  - \* Y usted ¿Que nos cuenta?: El Esquileo
  - \* ¡Lava que te lava!
  - \* Rincón de la poesía
  - \* Nuestra cocina: Las Gachas
  - \* Juegos de otros tiempos: El Tejo
-

# Alto Llano

Número 2. AGOSTO 1991  
Revista Trimestral  
de la  
Asociación Cultural  
Amigos de Masegoso

## FELIZ REENCUENTRO.

Cuando los termómetros vuelven a marcar las más altas temperaturas las gentes retornan de nuevo a los pueblos que les vieron nacer.

En estas fechas nuestras calles se vuelven bulliciosas una vez más.

Los niños las alegran con sus juegos y travesuras, los adultos disfrutan del huerto o de la tertulia con los amigos de la infancia, mientras que los abuelos, felices con la compañía de los hijos y de los nietos, reviven otros tiempos, tomando el fresco al atardecer, en la puerta de sus casas.

Las vacaciones de verano son, en definitiva, la mejor época para disfrutar de la compañía de los amigos y vecinos que apenas vemos durante el resto del año. Es por ello por lo que nuestra Asociación suele organizar en estas fechas alguna excursión a cualquier rincón o ciudad de nuestra región. Y esto no solo por lo que disfrutamos de los paisajes o ciudades que visitamos, sino, sobre todo, por los buenos momentos que pasamos todos juntos, gastándole una broma a nuestro compañero de autocar, o riendo las ocurrencias de nuestro amigo el Emiliano.

Y es que el verano es el mejor momento para la expansión y la alegría, sobre todo si esto se hace en compañía de los demás.

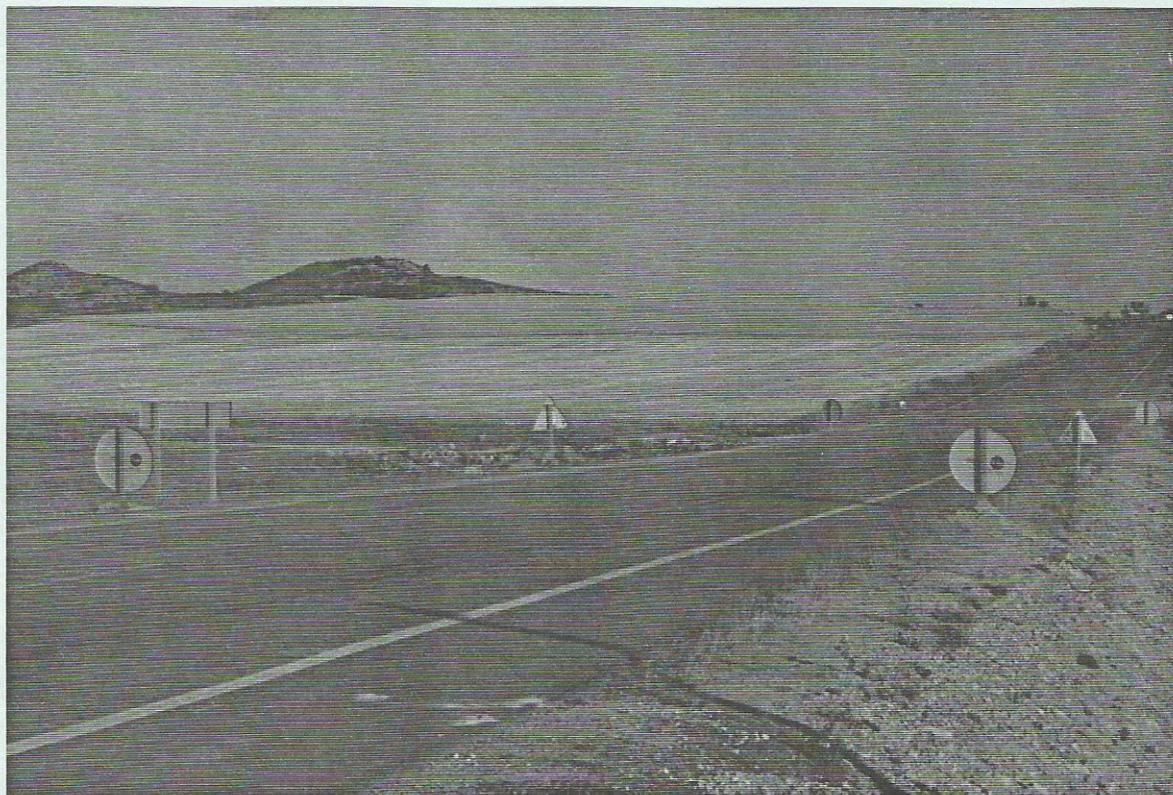
German Muñoz.

### SUMARIO

	<u>Págs.</u>		<u>Págs.</u>
.Editorial.....	2	.Pequeñas chispas.....	I4
.Los términos de nuestro término.....	3-5	.¡Lava que te lava!.....	I5-I7
.El cultivo del girasol...6-7		.Ecos de la Asociación..	I7
.La formación del término de Masegoso II.....	8-9	.Rincón de la poesía....	I8-20
.Nuestros árboles:El Roble	IO-II	.Nuestra cocina.....	2I
.Pasatiempos.....	II	.Poesías y juegos.....	22-24
.Y usted ¿Que nos cuenta?..	I2-I4	.Diccionario alcarreño..	24

## LOS TERMINOS DE NUESTRO TERMINO

---



El Cerro de la Tía Emilia, visto desde el puente.

### EL CERRO DE LA TIA EMILIA

El llamado "Cerro de la Tía Emilia" es una de las zonas mejor conocidas de nuestro pueblo, quizás debido a la peculiaridad de que se encuentra horadado por un refugio, y rematado por un nido de ametralladoras.

Se encuentra situado a la izquierda de la cuesta de los Cerrillos, según subimos desde el puente, y, seguramente que apenas pasa un día sin que desde un lugar u otro lo veamos.

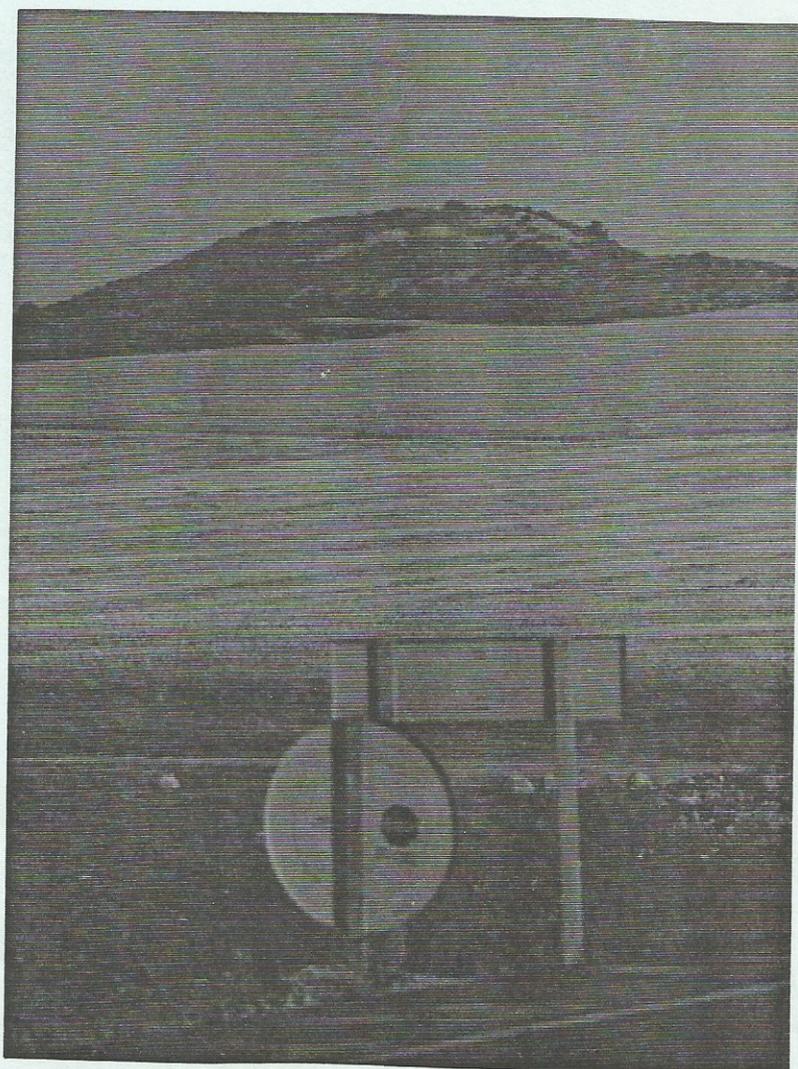
Del porqué de este nombre nos habla Martín Peña, que junto con su madre, la tía Emilia, y sus hermanos se guareció en él hasta que las casas del pueblo, destruidas por la guerra, pudieron ser habitadas. "Lo nuestro, dice Martín, fué muy duro, pues después de permanecer durante toda la Gue

rra en Gárgoles de Arriba, al vernos obligados a evacuar, tuvimos que refugiarnos, a la vuelta, mis hermanos, mis padres y yo, en el refugio militar del conocido como cerro de la Neve-  
ra, que desde entonces se le conoce con el nombre de mi madre".

"El cerro, continúa Martín, estaba minado por abajo, y se podía entrar sin dar en el techo. Tenía una habitación de cemento por dentro, que es donde dormíamos toda la familia, en unas camas que nos llevamos cuando fuimos a Gárgoles de Arriba".

Allí, durante la Guerra Civil, tuvieron las fuerzas de la República, situada una ametralladora, con la que defendían el paso del puente de las tropas franquistas. El resto estaba bordeado de trincheras. También tenía un túnel que cruzaba de lado a lado, y una boca de entrada al refugio, además de la que tenía cada trinchera.

Preguntado sobre cómo se las arreglaban para hacer la comida, Martín nos cuenta que la hacía su pobre madre allí mismo, en la boca del refugio. "Allí, en la parte de adentro, hacíamos la lumbre, y comíamos lo que daba la tierra: judías, garbanzos, y si se podía se compraba alguna cosa con mil sudores, pues vinimos de Gárgoles completamente desperraos, y por lo tanto, no nos quedó otro remedio que labrar la tierra y sembrar de todo: patatas,



judías, calabazas para los bichos y remolacha azucarera". "Un día, sigue contando Martín, nos ocurrió una muy gorda, resulta que teníamos una miaja de gallinas en una chabola que les hicimos, y un día la zorra vino y se las comió a todas, sin dejar ni una siquiera".

"Las mulas las metíamos en la cuadra que tenían los de las fuerzas, y todos los años criábamos un cochino o dos para matarlos a su tiempo, pues entonces, tener un cochino era una garantía para comer la familia".

Al preguntarle en que condiciones está hoy en día el cerro, Martín se pone un poco triste, porque, aunque fueron dos años de fatiga, en el fondo le tiene cariño, y nos cuenta que hoy tiene todas las bocas cerradas, y que lo más seguro es que esté todo hundido por dentro.

Termina diciéndonos Martín que, a pesar de todo, allí pasó muchos ratos felices, rodeado de su familia, porque lo importante es que estaban todos juntos. "Recuerdo que por las noches, después de cenar, estábamos un rato de conversación, y luego nos íbamos pronto a la cama, pues estábamos muy cansados del duro trabajo del día".

¿Distracciones?. Ninguna. Lo único que queríamos era que nos hicieran enseguida la casa del pueblo para irnos allí a vivir.

Este es el testimonio de Martín, contado cincuenta años después de lo ocurrido. Unas vivencias que marcaron, como tantas otras de la Guerra Civil, la vida de Martín, y que dieron nombre a uno de nuestros cerros más populares del pueblo.

German Muñoz.

JUBILADO ¿QUIERES PASAR UNA TARDE AGRADABLE?.

PUES NO LO DUDES Y VENITE AL **CHIRINGUITO**.

AQUI PODRAS DISFRUTAR DE UNA PARTIDA DE CARTAS, MIENTRAS SABOREAS TU CAFE JUNTO A LA ESTUFA, Y SOBRE TODO, PASARAS UN RATO AGRADABLE CON TUS CONVECINOS.

... SIN DUDA "**EL CHIRINGUITO**".



## EL CULTIVO DEL GIRASOL II

Comentábamos en el anterior número de la revista las características y la forma de laboreo de este cultivo tan conocido en nuestras tierras. Ahora que estamos cercanos a su recolección, finalizaremos hablando de su siembra, abonado y recolección.

La siembra.- Se recomienda sembrar a partir del momento en que la temperatura del suelo, a 5 centímetros de profundidad, alcanza los 7-10 grados. En la práctica esto significa fechas muy diferentes según las zonas, llegando a hacerse en Masagoso hasta a principios del mes de Junio.

Siempre que haya suficiente humedad en el suelo la nascencia es más rápida, y más regular cuanto más alta sea la temperatura. La experiencia de muchos agricultores nos dice que cuanto más tarde se haga la siembra mejor es el resultado, ya que esto nos permitirá llegar al periodo de máxima necesidad de agua después de los fuertes calores de finales de Julio.

Profundidad.- Aunque 4 o 5 cms. sería lo ideal, el girasol nace perfectamente tras una siembra de 7 u 8cms. de profundidad, siempre que la temperatura sea la adecuada y no llueva en exceso en los días posteriores a la siembra.

Los fracasos de la nascencia en nuestra zona se deben más a la falta de humedad en la capa su



Campo de girasol junto al pueblo.

perfidial que a la excesiva profundidad de la siembra. Las modernas sembradoras, no solo permiten una mejor distribución de la pipa, sino también una regulación más adecuada y uniforme de la profundidad

Nutrición y abonado.- El girasol explora muy bien el terreno, aprovechando los elementos nutritivos disponibles, extrayendo cantidades importantes de nitrógeno y potasio. A pesar de ello, en algunas ocasiones el girasol no responde a los fertilizantes, lo que ha originado conclusiones falsas, como que "produce igual abonando que sin abonar", o que el girasol no necesita abonado. La razón hay que buscarla en la relación entre la profundidad a la que se mantiene la humedad del suelo y la profundidad a la que la planta ha desarrollado su sistema de raíces absorbentes. Se ha visto que el girasol satisface hasta más del 70% de sus necesidades de nitrógeno a partir de lo que había disponible en el suelo, procedente de abonados anteriores y sólo un 30% de lo aportado por el abonado del año en cultivo.

Por ello es necesario tener en cuenta antes de abonar, la posible disponibilidad de nitrógeno y potasio en capas profundas, procedentes de abonados de cultivos anteriores.

Por otro lado, un exceso de nitrógeno provoca menor riqueza de aceite, mayor riesgo de encamado, y mayor susceptibilidad a las enfermedades.

Rendimiento.- Como en cualquier otro cultivo de grano, el rendimiento final se compone de dos factores: el número de granos por unidad de superficie, y el peso unitario del grano.

El peso unitario del grano, así como su contenido en aceite, dependen de las condiciones durante la fase final de la grana de la torta, siendo de nuevo la disponibilidad del agua el elemento crítico. En general se acepta que cuanto mayor sea la superficie de las hojas y mayor tiempo duren verdes después de la floración, mejor será la grana y mayor la producción final.

La recolección.- Se debe de empezar a cosechar con un 8-10% de humedad en los granos que permite el almacenamiento sin necesidad de secado. Se recomienda trabajar a la mínima velocidad del cilindro para que se produzca un buen desgranado de la torta.

# LA FORMACION DEL TERMINO DE MASEGOSO II

## EL ORIGEN DE LA VEGA

El proceso de la fragmentación de aquella gran meseta de la que hablamos en el número anterior, comenzó cuando la Península Ibérica basculó hacia Occidente. Este fenómeno orogénico forzó a los ríos y a otros cauces de agua a orientar sus cuencas en esa dirección para encontrar su salida al mar.

Así fué como el río Tajuña y demás riachuelos que en él vierten sus aguas fueron arrancando paulatinamente la antigua capa de caliza, desmantelándolas hasta escavar sus cauces. En este sentido, el río Tajuña es conocido geográficamente por haber tenido una excavación muy activa de su cuenca.

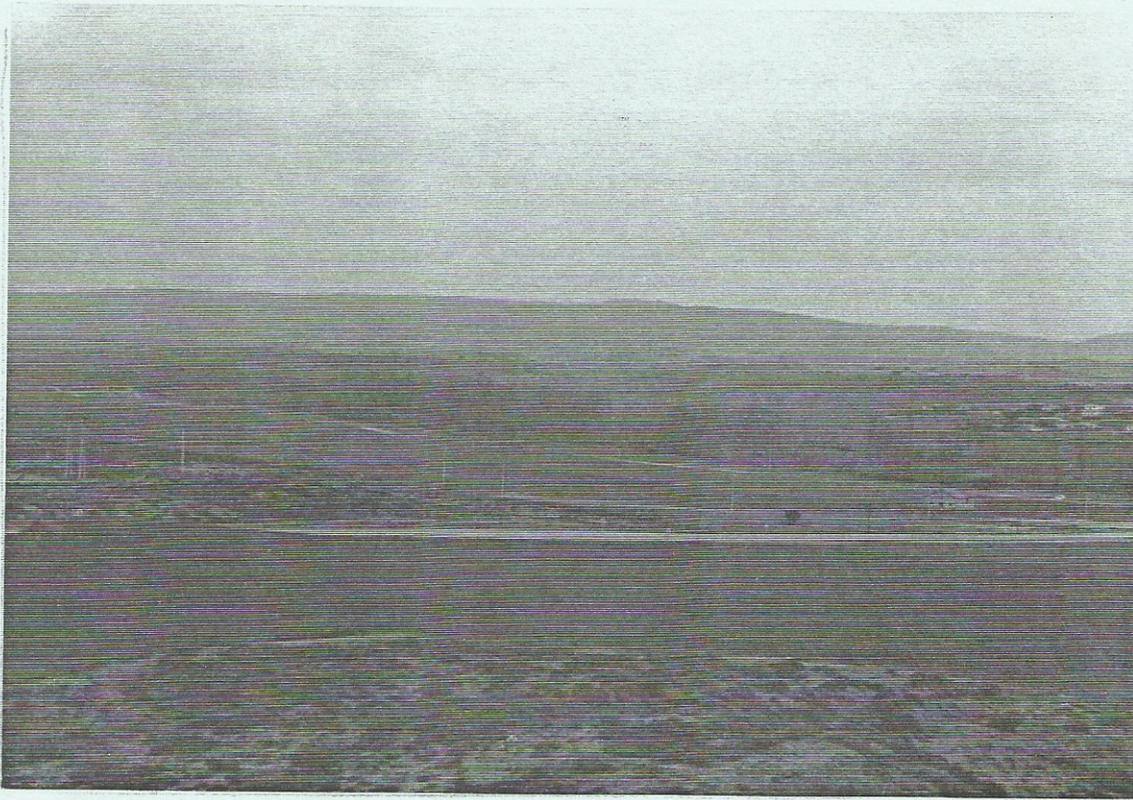
Las Glaciaciones. -Este proceso de erosión de los ríos se completó con otro nuevo fenómeno geológico que ocurrió hace aproximadamente 18 millones de años, y que dió al término de nuestro pueblo la configuración que hoy practicamente tiene. Nos estamos refiriendo a la Era de las Glaciaciones.

Durante este periodo la mayor parte del continente europeo sufrió muy bajas temperaturas que a veces no superaban a lo largo del año los 4 grados. De esta forma, los hielos y nieves se fueron acumulando un año tras otro, a partir de los 1.700 metros de altitud.

A estos largos periodos de millones de años de fríos intensos siguieron otros más cálidos en los que la gruesa capa de las montañas se derritieron causando enormes riadas, mu



Desbordamiento del Tajuña.



Panorámica del río Tajuña desde el cerro de la Tia Emilia.

chísimo más grandes y persistentes que las que conocemos hoy en día. Nuestro pueblo, debido a su altitud de alrededor de 850 metros sobre el nivel del mar, no sufrió directamente el clima glacial, pero la formación de la Vega y otras partes bajas si fué debida a las gigantescas crecidas del río Tajuña que se produjeron a causa del deshielo de las nieves de la Cordillera Central y el Sistema Ibérico que rodean su cuenca.

En nuestra Vega, la cual conocemos bien tras haberla regado innumerables veces, existen dos niveles bien diferenciados: el más alto va desde el Caz hasta los plantíos, el más bajo desde estos hasta el río. Cada uno de ellos se formó tras los desbordamientos originados en dos periodos interglaciares.

Tras este último fenómeno, la orografía de nuestro pueblo ha sufrido solo ligeras modificaciones, pero, puesto que la Tierra está en un continuo, aunque a veces imperceptible proceso de cambio, ¿Tiene alguien ----- la suficiente imaginación para contarnos como será nuestro pueblo dentro de unos cuantos millones de años?■

Pilar Villalba.

# NUESTROS ARBOLES

## EL ROBLE

Este árbol, bién conocido en nuestras tierras, pertenece, como la encina, al género "quercus". Su porte, sin embargo, es más majestuoso, pudiendo alcanzar hasta los 45 metros de altura.

La principal diferencia que presenta con respecto a la encina es que sus hojas son menos duras y por tanto caedizas en Otoño. La madera del roble es muy apreciada en ebanisteria, no obstante, en nuestro pueblo, se destina también para la lumbre.

El roble admite mejor la humedad que la encina (nunca en contraremos una encina frente al mar). Por ello en el monte de Masegoso las encinas ocupan las partes más altas y secas, mientras que los robles se encuentran en los vallejos o partes más frescas.

El Roblecillo es un lugar del término del pueblo que nos indica por su nombre el lugar en donde antiguamente se pu-



Panorámica del Roblecillo.

dieran encontrar manchas de robledal. Esta zona se sitúa donde acaban los chalets, en dirección a Cogollor.

Ocupa un vallejo que en épocas de muchas lluvias permite la bajada de agua por sus barrancas durante mucho tiempo.

Hoy en día, tal y como se puede ver por la fotografía, no existe ningún roble. Quizas en algún momento fueron talados para aprovechar el vallejo agrícolamente.

Existen muchas variedades de roble. Una de ellas es el "rebollo", que ha dado el nombre al vecino pueblo de Valderrebollo. (Valle de los rebollos) ■

Pilar Villalba.

---

## PASATIEMPOS

---

### SOLUCION A LA PARVA DE LETRAS.

Derecha-Izquierda:Caz, Onza, Tripona, Mesilla,Sauquillo.

Izquierda-Derecha:Cantareras, Cipoteras, Zarza, Gallo, Olmillo.

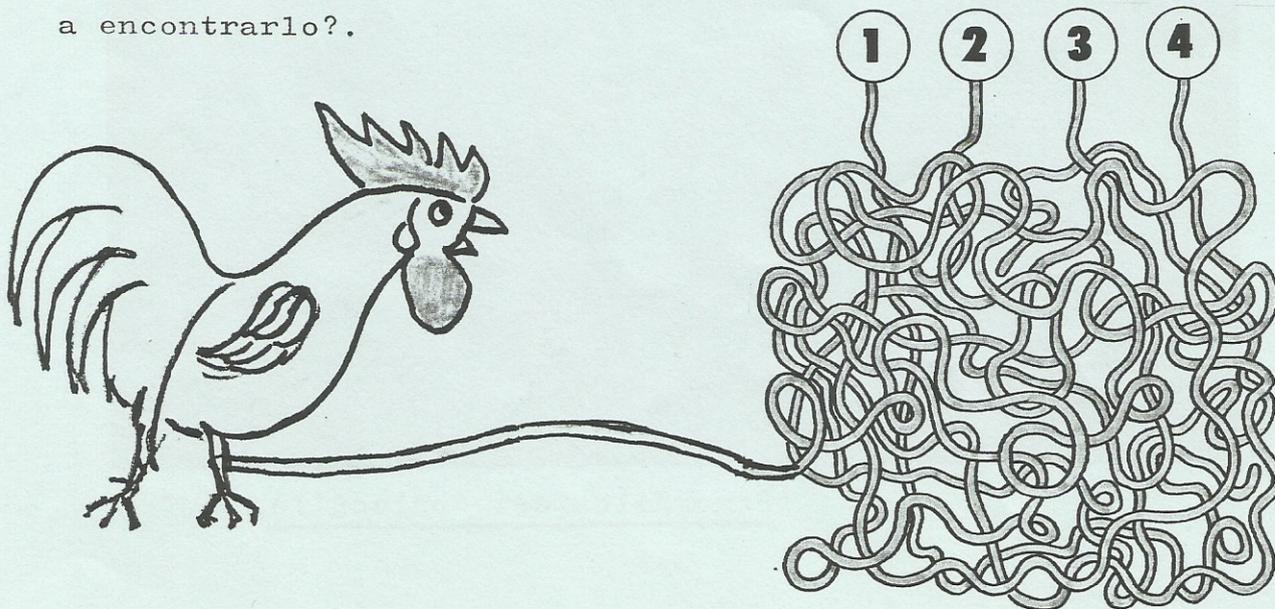
Arriba-Abajo:Casilla, Molino, Zarrampolo, Cenderillas, Chinas,

Abajo-Arriba:Mortero, Noguérón, Matanzas.

Transversales:Carrasquillas, Prado, Cerrillos y Quemao.

---

Al Floren se le ha perdido el gallo. ¿Podrías ayudarlo a encontrarlo?.



## Y USTED ¿QUE NOS CUENTA?



Rebaño de ovejas de Julian Cortijo.

Nuestro amigo Santiago García nos cuenta como era antiguamente la tarea de la esquila, recordando para ello entrañables momentos de su infancia en su querido pueblecito de la provincia de Avila.

"Cuando sólo contaba catorce años, nos dice Santiago, ya practicaba el oficio de esquilador de ovejas, llegando incluso a tener una gran perfección en el mismo. Ello fué debido al gran maestro que tuve en mi padre, al cual le tengo que agradecer todos mis conocimientos en dicho oficio.

En el Rancho, que así se llamaba donde se ejercía dicho trabajo, siempre me tenía que poner a su lado para así rectificarme cualquier golpe (tijeretada) que diera mal, o la mala posición del animal para así evitar que sufriera lo menos posible, dado que algunas ovejas se encontraban preñadas.

En este trabajo había que ser muy breves y no tardar más de dos o tres minutos con cada animal.

El esquila se realizaba a finales del mes de Mayo o principios de Junio, de forma que cuando llegara el calor ya estuvieran liberadas de la capa de lana y así se amodorrasen menos

La jornada comenzaba al amanecer. Se iniciaba con el desayuno que consistía en unos dulces y una copita de aguardiente. El almuerzo se hacía alrededor de las nueve de la mañana, y solía consistir en sopas de ajo, huevos fritos y torreznos. A media mañana, hacia las once, tomábamos unos dulces con limonada, preparada en especial para tal fin.

Al medio día la comida era más fuerte. Era costumbre tomar paella de primero y caldereta de segundo. A continuación, si el trabajo lo permitía, se echaba un ratito de siesta, excepto yo, que en el primer año, mientras el resto dormía, tenía que aprender a afilar las tijeras para luego no perder el tiempo.

Esto, que parecía fácil, no lo era tanto, ya que en la buena preparación de las tijeras consistía un trabajo más descansado y mejor realizado. Durante la jornada de tarde, sobre las cinco, nos daban la merienda, que según la costumbre consistía en queso hecho por los mismos dueños y longaniza de la olla.

Todas estas comidas nos permitían estar bien alimentados hasta finalizar la jornada, no faltándonos durante la misma, el vino y el tabaco. Al finalizar el día acabábamos completamente rendidos, y todo esto, en mi caso, por diez pesetas diarias, ya que como era el primer año, mi trabajo era de aprendizaje.

Además de esquila y tener bien afiladas las tijeras, mi misión consistía también en hacer de "rapaz" o mensajero, para ir avisando a los ganaderos que debían de tener preparado



el ganado para el día siguiente. Hasta hace poco tiempo, esta faena del esquila constituyó en toda la zona una verdadera fiesta.

Los vellones de lana, aparte de ser vendidos, se utilizaban para el relleno de colchones, así como para confeccionar gruesos jerseys y calcetines, una vez desmotada, hilada y torcida la lana.

En nuestros días, las tijeras mecánicas, más rápidas y perfeccionadas, han desplazado a los más hábiles esquiladores, reduciendo las cuadrillas de veinticinco hombres, como cuando yo era un zagal, a las de dos o tres en la actualidad.

Además de la nueva técnica, otro factor ha hecho perder a este oficio la importancia que tuvo en el pasado. Este es la caída del precio de la lana, que convierte en poco rentable el pago de esta cualificada, y por tanto cara mano de obra.

Santiago García Jiménez.



Esquilando ovejas, ilustración del Libro Trujillo del Perú. Biblioteca del Palacio Real. Madrid

## PEQUEÑAS CHISPAS

---

En este número vamos a recordar pequeños detalles para con los *TRASTOS DE ENCHUFAR*.

En el cuarto de baño no usar nada descalzos (Secador, Maquinilla de afeitar...), sobre todo después de haber usado el baño o la ducha.

En la cocina no sumergir el cuerpo de la batidora en el agua y si se va a limpiar se desenchufa primero.

Si el cordón de la plancha está deshilachado o se le ven los cables mandad cambiarlo. Si se tiene campana extractora cambiar los filtros cuando en su superficie se vean restos de grasa. Si el filtro es permanente hay que limpiarlo cada semana, (lo más cómodo es dejarlos toda una noche sumergidos en agua jabonosa y al día siguiente aclararlos bien).

Y para finalizar recordar que hay que desenchufar los aparatos tirando del enchufe, nunca del cable.

Luis F Villalba

## — ¡ LAVA QUE TE LAVA ! —

Los lunes, sobre todo, era el día en que casi todas las mujeres bajábamos al lavadero con nuestro barreño lleno de ropa sucia de toda la semana. Allí empezábamos a separar la ropa.

- ¡Hija mía! ¡Cómo pone las camisas mi Jesús! ¡Qué cuellos!. Las tendré que poner a remojo y al sol. Mientras voy a ir lavando estos trapos.

- ¡No te quejes de tu Jesús, guapa, porque vergüenza me da a mí sacar las mudas de los guarros de mis hermanos!. Mira que les digo que se cambien más a menudo, y no hay manera. ¡Virgen Santísima que zurrasas!.

- No, si menuda tarea tenemos todas, menos mal que el agua no está muy fría.

- El agua no estará fría, pero menudo hielo que ha caído esta noche. Miedo me da ir al huerto esta tarde. Seguro que se me han helado los tomates. ¡Con lo hermosos que los tenía ya! ¡Tan tiesecicos!.

- Eso te pasa por poner el huerto tan pronto. Mi Julian dice que hasta últimos de Mayo es tontería el poner nada.

- Tu Julian dirá lo que quiera, pero yo otros años he sido la primera del pueblo que ha cogido tomates.

- ¡Uy la primera!, ¡Pero qué dices!, el año pasado, sin ir más lejos, mi huerto era la envidia de todos. ¡Menudos tomates cogimos!. A las gallinas se los tuve que echar porque ya no sabía que hacer con tantos.

- ¡Ala, venga, dejaros ya de huertos! ¡Habeis visto al hijo de la Pilar que pelos lleva?. ¡Dios mío!. ¡Si parece una escarola!

- ¡Hija mía, dicen que ahora es esa la moda!.

- Sí la moda, pero ese chico algo se ha hecho en el pelo, porque antes bien lisico lo tenía.

- ¡Pero que tonturrio eres!, ¡Pues que se va a haber hecho!, ¡La permanente!.

- ¡Amos anda!, ¡La permanente se va a haber hecho, como las mujeres!.

- Sí hija, sí. ¿No llevan pantalones las mujeres?. ¡Como ahora somos todos iguales!.

- ¡Iguales?. ¡De eso nada!. Pues a ver a qué hombre habéis visto con el barreño bajo el brazo, lleno de cacharros, fregando en el barranco.

- ¡Eso!. Pero nosotras, desgraciaícas hacemos de todo. Después de trillar o segar, agarramos el cántaro y el botijo y ¡Ala!, a la fuente. ¡Siempre arrastrás!.

- Bueno, yo me subo, que me he dejao el cocido en la lumbre y seguro que cuando llegue lo tengo seco.

- Pues yo hoy no tengo ná de comida. Abriré una lata de sardinas y con una patata cocida y un tomate de los que tengo pintando, ya tengo el avío.

- Yo también me subo. Pepa, cuando bajas esta tarde he echas unas gotas a mi ropa, que se le ha antojao al José echar a escardar esta tarde. Dice que los pedazos de la Pontezuela estan plagaícos de cardos.

- Esperarme, que yo también me subo. Mientras termino de aclarar estos pantalones, lléname el botijo de agua, que me lo he bajao para aprovechar el viaje.

Así más o menos transcurrían las mañanas, entre jabonada y jabonada. Ahora las cosas han cambiado. Lava por nosotras

una máquina, y el Ariel nos deja la ropa de un blanco que resuce sin necesidad de ponerla al sol.

En menos de dos horas tenemos lista la ropa, mientras que antes esto nos ocupaba toda la mañana, y con la olla exprés, el cocido nunca se queda seco, aunque, eso sí, no sabe igual.

Los jabones de sosa han dado paso al detergente y ¡Qué pena!, las losas de madera en las que tanto hemos restregado, han quedado olvidadas en algún rincón del corral.

Ahora tenemos más comodidades, aunque eso sí, guardamos en un lugar de nuestra memoria el agradable recuerdo de aquellas mañanas, rodeadas de barreños de ropa y de olor a primavera.

Asunción Casado.

---

#### ECOS DE LA ASOCIACION

---

★ Nuestros queridos amigos Merce y Moisés fueron padres el pasado mes de Abril, de Carlos, un niño precioso al que auguramos un brillante futuro artístico, tanto si sigue los pasos teatrales de su madre, como los musicales de su padre.

¡Enhorabuena para ellos y para los abuelos, Floren y Amparito!.

★ Enhorabuena también para nuestros amigos Eugenio y Angeles por Irene, esa preciosidad de nieta que en el mes de Abril les trajo su hija Olga.

★ Desde estas líneas mandamos un saludo y nuestros mejores deseos de una rápida recuperación para nuestras amigas, Desi y Puri que se encuentran actualmente hospitalizadas.

¡Animo amigas! ¡Os esperamos pronto por el pueblo!.

★ Durante el pasado mes de Junio se nos fué para siempre nuestro querido amigo Plácido, conocido cariñosamente con el nombre de Baraka, "Suerte" en idioma árabe, desde que en su juventud hiciera la mili en tierras africanas. ¡Siempre te recordaremos, callado, discreto, viendo jugar a los niños en la plaza!

---

Pilar Villalba

## EL RINCON DE LA POESIA

### EL RETORNO.

Va a hacer treinta y siete años  
que en Octubre me casé  
con Felipe, el molinero  
y a Pareja me marché.

En la fábrica de harinas  
mi marido trabajaba  
hasta que un día las aguas  
del pantano la inundaban.

A la fábrica de Budia  
el jefe nos trasladó  
y allí estuvo trabajando  
hasta su jubilación.

Han pasado muchos años  
que de mi pueblo marché  
y ahora con gran ilusión  
de nuevo regresaré.

Pués con el poco dinero  
que hemos podido ahorrar  
una casa en Masegoso  
ya nos van a terminar

Ya no nos queda otra cosa  
que esperar con ilusión  
que podamos disfrutarla  
en compañía los dos.

Carmen Villalba.



Carmen Villalba en el día de su boda

### A MI PUEBLO.

Masegoso, tu naciste  
en la ribera del río  
rodeado de la Atalaya,  
de las Morras y del Risco.

Y te fuiste a asentar  
al cruce de carreteras  
donde el Jesús puso el bar  
y el Julio ~~Qmeba~~ su tienda.

Agrícola y ganadero  
Masegoso, eso es lo tuyo,  
Buen agricultor el Félix,  
bueno también el Dionisio,  
buen ganadero el Fidel  
y también Julian Cortijo.

(Continúa).

Producimos girasol  
cebada y bastante trigo  
que nos cosecha Ramón  
que es, además, buen amigo.

La Merce hace las comedias,  
otros hacen poesías  
y la señora Ricarda  
la buena patigorrilla.

Me gustaría nombrar  
a todos los de mi pueblo  
pero sería tan largo  
que sería un testamento.

Y con esto me despido  
de este mi querido pueblo.  
Para todos un saludo  
y un abrazo muy sincero.

Jesús Flores.

### JORNADA CULTURAL.

Siete pueblos del Tajuña  
en un clima familiar  
celebran, todos unidos  
su jornada cultural.

Los pinchos están servidos  
la bebida a punto está,  
y los comensales dicen:  
¡Que pueblo más servicial!

La Diputación anima  
Mario es el talisman,  
y a los alcaldes les toca  
el papel de organizar.

La poesía va a ser  
protagonista estelar.  
Los poetas estan prestos  
y empiezan a recitar.

La fiesta ya ha comenzado  
Barriopedro es el lugar,  
y para abrir el telón,  
los "peques" a dibujar.

Bautista es un gran poeta  
y David el no va más,  
sin olvidar a Pepita,  
ni a Jesús, su fiel zagal.

Llega el turno de los bolos,  
un deporte popular,  
y los equipos se afanan  
por vencer en la final.

Antonia canta a la Alcarria  
con sentimiento y verdad,  
y los demás tienen dotes,  
destellos de calidad.

La alcaldesa, Doña Ana,  
no para de vocear:  
¡Señores, dejen los bolos,  
es hora de merendar!

Los premios serán ahora  
la recompensa final:  
los que ganen, ¡Tan contentos!  
y los que pierdan, igual.

(Continúa)

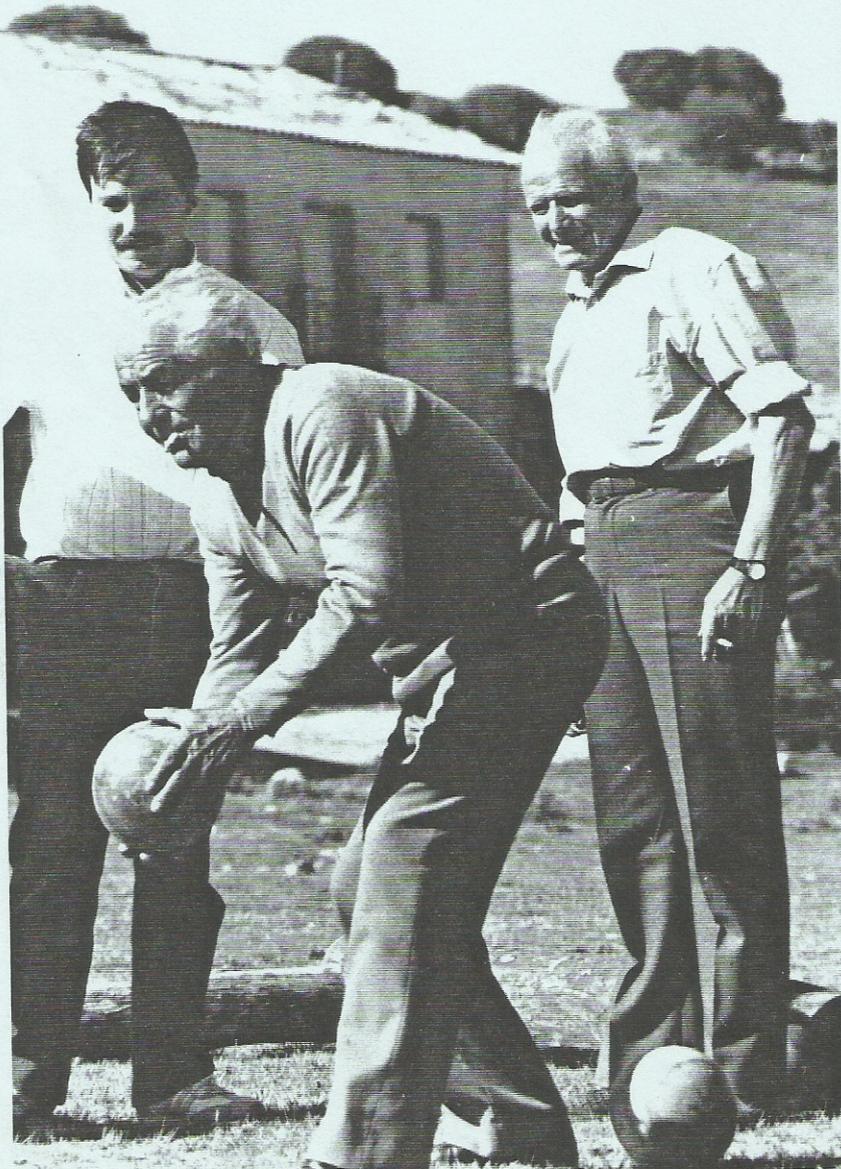
La música es la encargada  
de invitarnos a bailar  
y pronto la plaza hierve  
de alegría y amistad.

Nadie quiere que se acabe  
esta fiesta singular  
que ha encendido en nuestras gentes  
una lumbre de unidad.

Por eso con mucha pena  
caminan al autocar,  
con la esperanza que pronto  
nos volvamos a juntar.

Vivan nuestros siete pueblos  
por su espíritu jovial,  
y vivan los que promueven  
este encuentro cultural.

German Muñoz.



Competición de bolos.

## NUESTRA COCINA

LAS GACHAS.- Ahora corren otros tiempos. La alimentación en nuestras casas ha cambiado mucho, y si nó, que se lo digan a las gachas, que las pobrecillas están aburridas de que no se las cocine nunca.

De ellas precisamente vamos a hablar hoy. Las gachas eran uno de los platos típicos de la matanza. Se tomaban en el almuerzo, cuando ya los hombres habían terminado de pelar el cochino y lo colgaban de una escalera, después de haberlo abierto en canal.

Se comían en la misma sartén, haciendo corro todos los comensales. Esto, claro está, tenía un peligro: el más espabilado era el que más comía, mientras que los más tranquilos, los pobrecitos, cuando se querían dar cuenta, ya se habían terminado.



### Ingredientes:

- Harina de almortas.
- Manteca de cerdo.
- Pimentón.
- Canela.
- Hígado de cerdo.
- Ajo.
- Agua.
- Sal.

Preparación.- En una sartén al fuego, se pone la manteca de cerdo. Cuando está caliente, se echa el pimentón, la harina de almortas, la sal, y un pellizco de canela.

Cuando está todo bien mezclado, se va añadiendo agua poco a poco, y se bate todo bien fuera del fuego. A continuación, se pone a hervir, y se le echa el ajo machacado y dos tajadillas de hígado frito, también machacado. Se deja hervir todo unos minutos y ¡Qué aproveche!

Encarnación Peña.

---

## POESIAS Y JUEGOS DE OTROS TIEMPOS

---



¿Alguien se acuerda del famoso "coplero" de Pareja, que recorría los pueblos cantando y vendiendo las últimas coplillas de moda?. Pues este oficio ya era ejercido, hace alrededor de quinientos años, por los llamados "juglares", que recorrían las plazas de los pueblos, recitando las "gestas", o

hazañas de los guerreros.

Las partes que más gustaban a la gente eran repetidas por los juglares hasta que el pueblo las aprendía de memoria. A estos fragmentos se les denomina romances, y se transmitían de forma hablada, de generación en generación.

Había muchas clases de romances, atendiendo a la temática de los mismos. Unos eran históricos, otros fronterizos (En referencia a la frontera entre moros y cristianos), religiosos, de amor, de caza etc.

El que transcribimos aquí ha sido recordado, al alimón, por Agueda Cortijo y Carmen Villalba. Agueda lo aprendió de su abuelo Gabriel, mientras que Carmen se lo escuchó, con ligeras modificaciones, a su tío Eladio. Se trata de un romance en el que se mezclan lo religioso y lo profano y que aúna dos temas muy importantes para el hombre medieval: la caza, que era un elemento vital para la economía doméstica, y la muerte, elemento cotidiano en la vida medieval.

Jesucristo fué a cazar  
a cazar como solía.

Ni encontraba caza muerta  
ni encontraba caza viva.

Los perros iban cansados  
de bajar cuestas abajo  
de subir cuestas arriba.

Ya se encontró con un hombre  
(Continúa).

de mala melancolía.

Le preguntó si había Dios.  
Le dijo que Dios no había.

Le preguntó si había Virgen.  
Lo mismo le respondía.

¡Calla hombre que te engañas!  
Que hay Dios y Santa María,  
que pueden darte la muerte  
como te han dado la vida.

A la mañana siguiente  
la muerte por él envía.

¡Déjame muerte espantosa!  
¡Déjame siquiera un día,  
confesar y comulgar,  
y entregarle a Dios mi vida!

¡No te puedo dejar, hombre,  
que Dios del cielo me envía,

que te arroge a los infiernos  
a los más hondos que había!

Las puertas de la gloria  
cerraditas estarían,  
y las puertas del infierno  
de par en par se abrirían.

Para cenar le pusieron  
un ratón hecho tortilla  
y para dormir le dieron  
una cama bien pulida  
de cuchillos y navajas  
con las puntas para arriba.

¡Que me quemó!  
¡Que me abrasó!  
¡Que se me acabó la vida!

---

EL TEJO.- "Cuando éramos chicos, de aproximadamente unos diez años, nos dice José María Villaverde, uno de los más expertos jugadores del "tejo", tras finalizar la escuela, solíamos quedarnos a jugar, guarecidos del frío en el juego de pelota o en algún rincón del pueblo.

"En primer lugar, poníamos la "cuta" o "hita" que era una pequeña plataforma, bien de madera o de piedra, sobre la que colocábamos los cartuchos hechos de las cajas de cerillas."

"Estos cartuchos había que tratar de derribarlos lanzando una suela de alpargata, a la que previamente redondeábamos, o con "tejos" o "chingarros".

"Se colocaba la "cuta" con los cartuchos encima y se trazaba una raya a unos quince o veinte metros, aproximadamente.

Luego tirábamos con el tejo, y el que menos lo arrimaba mandaba en el resto.

El que mandaba ordenaba hacer en el estilo que a él mejor se le daba. Este podía ser: "dallas", "orejetes", por debajo de la pierna, con la mano izquierda, "zampullones" o cara atrás".

Algunas veces se tiraba a arrimar a la "cuta", y si los cartones quedaban más cerca del "tejo" que de ésta, eran para el jugador.

"Con este juego tan sencillo que hoy podría parecer aburrido a muchos de nuestros hijos, ya que no nos jugábamos nada, pasamos nosotros muchas tardes felices". Finaliza diciendo José María.

Pilar Villalba.

#### DICCIONARIO ALCARREÑO

Pelarzas: En el pueblo todavía llamamos así a los pequeños copos de agua-nieve que se escapan antes de comenzar a nevar.

Mondarajas: Con este nombre nos referíamos a las peladuras de las patatas. Estas no se desperdiciaban como hoy en día. En casi todas las casas había siempre un calderillo en la lumbre en la que éstas se cocían lentamente para luego echárselas por la noche a los cochinos.

Pilar Villalba.

La publicación de esta revista ha sido posible gracias a:

- Asunción Casado.
- **Encarnación Peña.**
- Santiago García.
- Jesús Flores.
- Germán Muñoz.
- Carmen Villalba.
- Luis Fernando Villalba.
- Pilar Villalba...

que escribieron los artículos.

- **F. Javier Casas**
- Jose Carlos Vidal...

que se encargaron de la fotografía.

- F. Javier Cortijo...

que se encargó de su reproducción.

