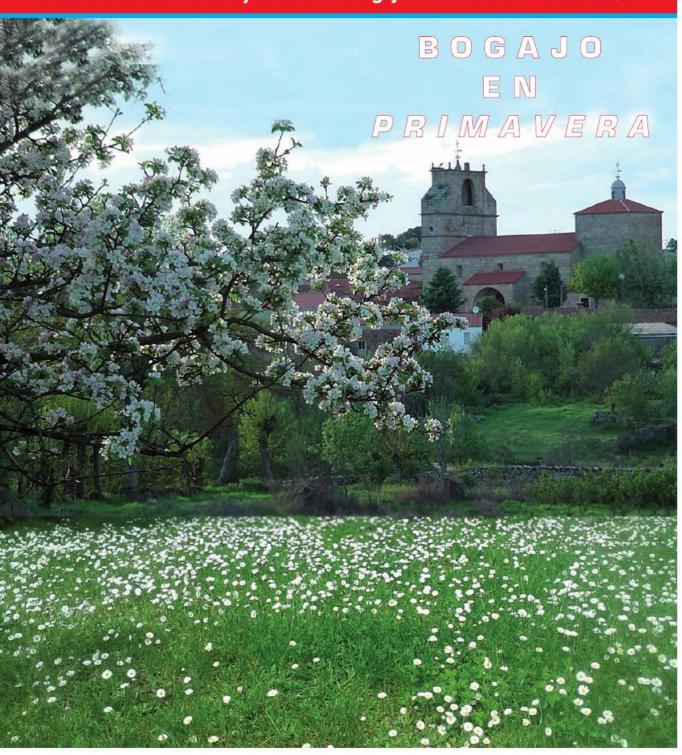
DESDE LAS TORRECILLAS



Revista de información y cultura de Bogajo - Número 3 - Marzo 2016



UNA ILUSIÓN



La primavera asoma ya en nuestras vidas en el año 2016. Atrás dejamos un invierno cargado de recuerdos, atípico en muchos sentidos. Un invierno raro climatológicamente, y a la vez lleno de incertidumbres en el panorama político. Ahora que la primavera llega, y el cuco nos anuncia en el amanecer la llegada del buen tiempo, Bogajo se llena de esplendor. Empiezan a crecer los días y el sol empieza a tomar fuerza en nuestro hábitat. Es el momento que todos nosotros empezamos a poner en marcha nuestras iniciativas.

Los vecinos de Bogajo afrontamos nuestra vida en un marco rural lleno de expectativas e ilusiones. Para el consistorio llega una época de mucho trabajo a la hora de organizar eventos, y programar un calendario lleno de actividades, las cuales sustentan una forma de vida más lúdica y creativa en nuestro municipio. Bogajo tiene que seguir en la senda del crecimiento económico social dentro de nuestras posibilidades, y sobre todo cultural.

La dinamización, el empeño por mejorar las cosas, el trabajo en equipo, y las ilusiones son los pilares fundamentales para que todas esas iniciativas e inquietudes se puedan desarrollar de la mejor manera posible.

El Ayuntamiento va a lanzarse de lleno en la organización de nuevos proyectos que requieren la colaboración de los vecinos. Desde estas líneas sigo animando a todos a participar para dar una solidez al municipio. Bogajo, ese pequeño municipio del oeste salmantino, que responde con gallardía a nuevos retos y quiere seguir creciendo dentro de nuestra comarca.

A nivel personal me encuentro entusiasmado desempeñando ésta labor tan ilusionante y a la vez tan difícil. Trabajar por tus vecinos con un gran equipo de forma altruista es una de las experiencias que jamás se borrarán de mi memoria. En los tiempos que atravesamos no es una tarea fácil, pero el empeño y las ganas hacen que todo sea más bonito.

Dicen que es de bien nacido ser agradecido, os doy enormemente las gracias por la confianza depositada en mi persona.

> El Alcalde: Javier de Castro Rodríguez.



Sumario

0
2
3
4
5
6
7
8, 9
10, 11
12, 13
14, 15
16
17
18
19
20

EDICIÓN Y REDACCIÓN

Javier de Castro, Mª del Carmen Bravo, Emilio de Paz y Manuel Agudo.

Parece mentira cómo pasa el tiempo. Hace tres meses leíais en este espacio: Nos veremos en marzo de 2016. Pues marzo llegó, y con él nuevas publicaciones. Muchas gracias a todos por vuestra colaboración. ¡Nos veremos en la siguiente!

ACTUALIDAD MUNICIPAL

PROYECTOS:

HOMENAIE

La Corporación Municipal ha decidido establecer el nombramiento de "ABUELO/A DE BOGAJO", a las personas mayores del pueblo que cumplan la edad de cien años. Siempre que hayan nacido en el pueblo, o que en el momento de cumplir dicha edad estén empadronados en el municipio.

BOGAIO ESTRENA MERENDERO

El 14 de Mayo está previsto oficiar una misa en la ermita, en vistas que al día siguiente es San Isidro labrador, patrón de los agricultores, y que mejor paraje para realizarlo que ese. Y a la vez dar estreno a ese nuevo entorno con una merienda, en un ambiente primaveral si el tiempo no lo impide



ENCIERRO A CABALLO

Las fiestas de San Juan Bautista volverán a contar después de más de 30 años con un encierro a caballo. El que está considerado como principal y novedoso espectáculo taurino tendrá un nuevo recorrido. Es uno de los objetivos que el Ayuntamiento se marca este año, deseándoos unas felices fiestas a todos.

1ª FERIA AGROALIMENTARIA EN BOGAJO

Desde el Ayuntamiento tenemos el placer de anunciar que durante los días 20 y 21 de Agosto de 2016, se celebrará en Bogajo la 1ª feria agroalimentaria, bajo el nombre: Feria de las tradiciones de Bogajo. Un nuevo evento, esperamos que tenga una buena acogida de visitantes

Ma del Carmen Bravo.

LA COMUNIDAD PARROQUIAL

Queridos amigos de Bogajo:

Acudimos a la cita del nuevo número de la revista, para daros información sobre la Comunidad Parroquial.

Aquello que anunciábamos en la Eucaristía del día de Todos los Santos: La limpieza y restauración del retablo, ya se ha llevado a cabo, y con buen resultado.

Si se ha podido realizar, es porque vosotros habéis puesto empeño y colaborado para que fuera posible; por lo que os doy las gracias de todo corazón por vuestra colaboración.

A continuación presento las cuentas de la parroquia desde el 1 de Octubre al 31 de diciembre del año 2015. Habría que añadir mil euros más recibidos en donativos en lo que llevamos del año 2016.

INGRESOS

INGRESOS	
Ofertorios: - Octubre	€
Noviembre	
Diciembre98,90	
Madrinas: Roscas y ramos280,00	
Ofertorios 505,85	
Cementerio, día los Santos	
Aportaciones voluntarias por Aranceles (entierros, funerales) 80,00	
Lampadarios	
Donativo Sacerdote	
Donativos para el Retablo7.655,50	
COLECTAS:-DOMUND	
-Iglesia Diocesana 100,00	
TOTAL INGRESOS9.549,86	
GASTOS	
Recibos luz	€
Aportación por habitantes al Obispado	
Comisiones mantenimiento cartilla	
Foco sacristía y luz entrada	
Vino y formas Santa Misa	
Donativo al Sacerdote año 2014	
COLECTAS ENTREGADAS	
OBRA DEL RETABLO 10.931,61	
TOTAL GASTOS 11.969,00	€
INGRESOS	
SALDO ANTERIOR 5.084,35 €	
2. 22 0 11 12 12 13 14 15 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16 16	

SALDO ACTUAL A FAVOR DE LA PARROQUIA.... 2.665,21 €

EN LOS DONATIVOS HACER SABER LO SIGUIENTE:

- 1°.- Una familia pagó el coste de restauración imagen de la Virgen: 3.600,-- €
- 2º.- La Cofradía del Santísimo entregó: 805,50 €

FINALIZA LA RESTAURACIÓN DEL RETABLO BARROCO DE LA IGLESIA PARROQUIAL DE BOGAJO

La intervención ha sido realizada por la empresa SACRALIA y ha tenido una duración de un mes.

El pasado mes de diciembre, el pueblo de Bogajo pudo contemplar el resultado de los trabajos de conservación y restauración que se han llevado a cabo durante un mes en el retablo mayor de su iglesia parroquial.

LA INTERVENCIÓN HA CONSISTIDO,
PRINCIPALMENTE, EN LA
APLICACIÓN DE UN TRATAMIENTO
ANTICARCOMA Y LA ELIMINACIÓN
DE LA SUCIEDAD ACUMULADA
DURANTE SIGLOS.

restaurada. La eliminación de repintes ha permitido recuperar los dorados en los cabellos de las figuras y la tonalidad azul que presentaba antiguamente el

manto de la Virgen. Además, la Virgen ha recuperado la pera que, posiblemente, portaba como atributo en el pasado.

Un retablo de estilo barroco

El retablo, de finales del siglo XVII y principios del XVIII, mostraba ya los signos del paso de los siglos: se habían producido pérdidas de la pintura, los dorados y algunas piezas, se encontraba infectado por insectos xilófagos y cubierto por una importante capa de suciedad que impedía la correcta apreciación del brillo y los colores.

La actuación de los

restauradores ha consistido, principalmente, en la aplicación de un tratamiento anticarcoma, la reconstrucción de algunos faltantes, la reintegración cromática en el banco o predela y la limpieza físico-química de los temples y dorados.

La Virgen del Peral

La talla gótico-renacentista, que representa a la Virgen María con el niño Jesús en brazos, también ha sido



Fotografía: Manuel Agudo

Una actuación profesional

La empresa SA-CRALIA ha llevado a cabo los trabajos de conservación y restauración en la iglesia siguiendo unos criterios básicos de respeto por la obra original, reversibilidad de los tratamientos y discernibilidad de las reintegraciones. Todo este proyecto ha sido realizado por profesio-

nales cualificados y bajo la atenta mirada del Delegado de Patrimonio: D. Jesús Gutiérrez Martín.

De este modo, se ha logrado devolver al retablo el brillo y esplendor propios del estilo barroco, y acercar a los vecinos de Bogajo al aspecto que debía presentar originalmente su patrimonio.

Pablo Hernández Miguel





AGRADECIMIENTO



Traguntía a mediados del siglo XX

Voy a intentar plasmar en estas líneas el agradecimiento sincero que siento hacia el pueblo de Bogajo. Yo nací a pocos kilómetros de aquí, en Traguntía. Allí están mis raíces, aunque en un momento determinado decidiera emigrar a una ciudad buscando otra forma de vida.

Los primeros recuerdos que tengo de Bogajo se remontan a 1953 o 1954. Andaba yo por mis trece años de edad, y tenía que ir los martes al mercado de Vitigudino cuando había que vender algún ganado. Allí conocí a "Chan el de Bogajo", al que en más de una ocasión vendí una partida de garrapos, y recuerdo que otra vez dos novillos para hacer de cabestros en los encierros de las fiestas de Aldeadávila de la Ribera y otros pueblos de esa zona. También me acuerdo de que solían acompañarlo dos de sus hijos, Chan y Kaki; este último llamaba mucho la atención por su altura.

Quiso el destino que en el curso escolar de 1958-1959 a mi hermana Charo le dieran la plaza de maestra en Bogajo. Cuando vino a tomar posesión, como solo conocíamos al señor Chan, fuimos a su casa, y desde entonces se entabló una estrecha amistad con esta familia cordial y acogedora, en especial por parte de Charo con la hija mayor, Elisa. Mi hermana estuvo de pensión en casa de Teresa Honorato, e hizo igualmente buenas migas con Pepita, sobrina de Teresa. Bogajo se convirtió así en un sitio familiar para mí, al que acudía con frecuencia.

Pasados unos años, Yeya y yo comenzamos una relación sentimental que terminó en boda allá por el otoño del 66. Nos casamos en la iglesia de Bogajo. Establecidos en Madrid, seguimos viniendo al pueblo con regularidad, hasta que con la jubilación ideamos pasar largas temporadas aquí, por lo a gusto que nos encontrábamos.

En el año 2011 entré a formar parte de la candidatura para las elecciones municipales encabezada por Javier de Castro, y tuve el orgullo de ver que mi pueblo de adopción depositaba generosamente en nosotros su confianza. La responsabilidad era grande y la asumí con ilusión y gratitud. Durante esos cuatro años en que he ejercido como concejal y tesorero he procurado hacerlo lo mejor que he sabido, pero pido perdón por los inevitables errores. No era mi intención haberme presentado de nuevo a la convocatoria electoral de 2015. Sin embargo, reincidí por apoyar una vez más la candidatura de Javi. Nunca se debe decir de esta agua no beberé. De la legislatura en curso tiempo queda para valorar los resultados. Ya se verán cuando finalice, y serán los vecinos quienes se pronunciarán en las siguientes elecciones.

Quisiera animaros a todos a que colaboréis en esta revista. Que escribáis acerca de vuestros recuerdos, anécdotas, vivencias con relación al pueblo. Entre todos formamos la memoria colectiva de Bogajo. De todos depende el que la publicación tenga larga vida. Por entusiasmo y ánimo desde el Ayuntamiento no va a quedar.

EMILIO DE PAZ

HASTA SIEMPRE MANOLO

Las despedidas siempre son tristes. Y más aún cuando son para siempre. Aunque todos sabemos que en algún momento vamos a tener que partir de ésta vida, en realidad nunca estamos preparados para ese camino. Pero inevitablemente un camino que todos tenemos que recorrer. Por desgracia, Manolo ya hizo ese camino. El pasado día 11 de Febrero, su fallecimiento dejó al pueblo en una gran conmoción.

Es una de esas noticias tristes, muy tristes, que te dejan de hielo, sin palabras. Manolo jamás hubiera imaginado, (como nadie) que todo acabaría ahí, de repente, así sin más. Pero el destino así lo quiso.

Recuerdo que el pasado verano de 2015, cuando salió el primer número de la revista, un día me dijo que si había que aportar con algo para que la revista saliera adelante, que él sería el primero en hacerlo. Y yo le respondí : Muchas gracias. Hoy nunca hubiera querido estar escribiendo estas palabras para despedirte, pero Desde las Torrecillas te decimos, que siempre contaremos con el grato recuerdo de haberte conocido.

En el lienzo azul del cielo de un atardecer en Bogajo, nos queda tu despedida.

— Mª. del Carmen Bravo :





RETAZOS DE MI JUVENTUD



Bogajo para mi no es solo mi pueblo, sino un lugar donde se albergan gran cantidad de recuerdos, desde mis primeros juegos hasta los momentos que aún sigo compartiendo con mi familia y amigos.

Es precisamente, en la etapa de madurez que estoy disfrutando cuando mi cabeza rememora: juegos de niñez o de mocedad realizados por las calles de Bogajo, coplillas aprendidas en el pueblo, formas de diversión de los mozos en la taberna de "La Manuela" al salir del rosario y un largo etcétera.

Así, viene a mi memoria un retazo de mi juventud cargado de alegría y penitencia pero con final feliz y moraleja aprendida.

En la Navidad de 1969, como era habitual, la diversión para los mozos bogajenses comenzaba después de salir del rosario. Tras las obligaciones cristianas, los mozos de Bogajo nos reuníamos a beber jarras de vino por 3 o 4 pesetas cada una, en la taberna de "La señora Manuela y el señor Antonio" situada junto a la panadería frente a la Iglesia; eran tardes llenas de risas, cantos, conversaciones entre mozos y algunos que ya no eran tan mozos (un gran enriquecimiento generacional) y además, la taberna era el lugar ideal para planificar más reuniones y fiestas todas, eso sí, acompañadas de buena comida y vino.

En una de esas tardes frías de Diciembre en la taberna, el señor José Román nos dijo que le había parido una oveja dos corderos y no tenía intención de criarlos. Inmediatamente hablé con mi padre, Luis Bravo, para que comprara el cordero. La intención era criarlo para después comerlo el domingo de carnaval con los mozos, en la taberna de "La Manuela". No podemos olvidar que cenar por aquel entonces un cordero era parecido a ir de boda.

En definitiva, con mis 21 años mi prioridad era pasarlo bien rodeado de mis amigos, buena comida y mucho vino en los carnavales del 70.

Llegaron los esperados carnavales, tiempo de fiesta, algarabía...no olvidemos el dicho: "El señor Carnal da paso a la Señora Cuaresma", y Bogajo era un pueblo eminentemente religioso. Por lo que los mozos teníamos que aprovechar a celebrar y festejar, pues en la cuaresma las celebraciones excesivas estaban mal vistas.

El domingo de carnaval todo estaba preparado para cenar el cordero en casa la señora Manuela. Allí estábamos los comensales: Juan José Rodriguez, Feliciano, Alejandro, Manolo, Paco Eusebio... y el que les cuenta la historia.

Todo era alegría, risas, cantos, bromas, conversaciones algo picaronas, etc. Estábamos felices y contentos. Cerca de la medianoche, se nos antojo tomar un chocolate caliente, pero con tan mala suerte que la señora Manuela tenía el chocolate pero se había quedado sin leche.

Fue entonces, cuando tuvimos la "brillante" idea de solucionar el problema de escasez de leche yendo nosotros mismos a ordeñar una vaca (serían sobre las 00:30h).

Así, con la alegría que nos proporcionaba el vino que habíamos ingerido durante la cena nos aventuramos en ordeñar una vaca ajena. Al adentrarnos en el corral donde estaba la vaca no hacíamos más que hacernos bromas los unos a los otros trayendo como consecuencia, el despertar asustado de la viuda, dueña de la vaca.

Cuando nos percatamos de las voces y el disgusto de la señora salimos corriendo del corral tan rápido que a la mujer no le dio tiempo a reconocernos. Nos fuimos todos a casa a dormir pensando: "Casi nos pillan...".

Y al día siguiente nos pillaron.

El hijo de la señora avisó a las autoridades del suceso acometido la noche anterior en la casa de su madre y solicito que se presentarán los responsables de los hechos.

Enseguida supieron quienes eramos los mozos de la gamberrada de la vaca. En Bogajo tanto para lo bueno como para lo malo no se pueden tener secretos y menos cuando eramos chavales traviesos aunque, eso sí, de buen corazón.

La gamberrada estaba volviéndose contra nosotros. Asustados y avergonzados, nos presentamos en el Ayuntamiento ante el hijo de la dueña de la vaca, las autoridades y el Señor Alcalde de aquel entonces, D. Antonio Merchán.

No sabíamos el desenlace de nuestro plan "brillante". Eramos unos mozos de 21 a 27 años, más o menos, que sólo queríamos divertirnos, pero yo estaba convencido que nos caería un castigo. Sorprendentemente, el dueño de la vaca, tras presentarle nuestras disculpas por lo ocurrido, nos perdonó, pero el Señor alcalde no.

El señor alcalde nos perdonaría cuando realizásemos la penitencia, con el fin de que aprendiéramos la lección y ser más disciplinados.

No sabíamos que nos encomendaría pero al menos no nos había arrestado por nuestra fechoría. En seguida nos explico el castigo: "Tendréis que arreglar durante unos días el camino de Ciudad Rodrigo, en el tramo del campo la huerta".

Así, en la primavera del 70, los mozos que se nos antojó tomar un chocolate el domingo de Carnaval después de comernos el cordero, estábamos picando piedras y acondicionando el camino de la huerta bajo la supervisión del Señor Servando.

Sin embargo, recuerdo esos días en el camino de Ciudad Rodrigo duros pero con alegría, pues mientras picábamos piedras chantajeábamos al Señor Servando para que nos comprara vino o que nos dejará ir a nosotros a la taberna y luego continuar el trabajo. También mandábamos a José, "El ciego", a por una garrafa de vino pero claro está, no conseguimos nada. Aún tengo grabadas las risas con Juan José, Feliciano, Isidro, etc. Tal fue nuestro empeño en llevar lo mejor posible la tarea de picar piedra que entre todos inventamos esta coplilla:

" A los mozos de Bogajo los han hecho ir a picar por ordeñar unas vacas que no volverán ya más

Que yo la ví subir que yo la vi bajar de la cuadra p'al corral"

Entre risas, bromas y cantos terminamos nuestro trabajo en el camino de Ciudad Rodrigo y obtuvimos el perdón del Señor Alcalde.

Todavía hoy, cuando nos reunimos algunos de aquellos mozos, recordamos nuestra peripecia y cantamos la coplilla con alegría y nostalgia, aunque también sabemos que nuestro idea de ordeñar una vaca ajena no fue un acierto.

Juan Bravo Puente

VERSOS AL CIELO



Fotografía: Manuel Agudo

Al oír hablar de esta nueva y agradable iniciativa nos ha resultado inevitable no acordarnos de él. Jesús Encinas García, o como muchos lo conocían, Jesús el caminero. Un hombre bueno, sencillo, humilde y con gran corazón, que siempre estaba acompañado de sus cabritas.

Estamos seguras que poco tiempo le hubiera faltado para aportar alguna de sus tantas historias, o ponerse manos a la obra y fabricar algún nuevo verso o rima del momento. Una de sus grandes aficiones era escribir, tanto es así que enviaba muchos de sus fragmentos a la prensa y se los publicaban. ¡Cómo hubiera disfrutado! Pero como él ya no está, hemos decidido escribir estas letras en su memoria.

Está es una de sus historias que nos habla de la historia del agua de Bogajo:

En el **año ochenta** en Bogajo Hubo un caso que contar, Que las viejas de este pueblo, Ya no se podían lavar.

Se acabó el agua del caño. ¿Dónde la vamos a buscar? Y la Fuente La Ribera ¡Ay... qué larguísimo está!

Se acabó el agua del caño, No tenemos para beber Hay que darle a la cerveza Para poder matar la sed.

Y se le acaban a los bares Y como no venga el camión, Hay que tratar de hablar Al señor gobernador. Que nos dé una solución Muy pronto si puede ser, Porque las viejas ¡señor! Se nos mueren ya de sed.

En el año ochenta y uno

¡Por fin! viene un camión Del ejército con agua Pero dice no es potable Solo pueden beber vacas.

Señores, hay que tratar De hacer un sondeo Que dé mucho agua y Que beba todo el pueblo.

Hubo suerte, salió agua En el Campo la Huerta, Al pie de la charca. Pasó mucho tiempo, Tardó en funcionar Que si luz, que si permisos, Que si tal y que si cual.

En el año 84

Ya funciona bien la automática, Ella sola sabe Cuando ya no hay agua.

Ya tenemos agua Gracias al sondeo Y a ese señor cura Que indicó el "agujero".

Aunque haya quien diga Que yo no la quiero Porque hay que pagar, Algo de dinero.

Que sea permanente Todos deseamos, Que haya agua abundante Para muchos años.

Nuestra mayor ilusión Es tenerla en las casas, Buena intención si tenemos Pero de pasta carecemos.

A ver si se compadecen Los señores del Gobierno Y nos dan unos millones Para cumplir este proyecto.

Hasta la Socorro Goma Le ha escrito al señor Felipe Para que tenga piedad De estos pobres infelices.

Y Felipe le ha contestado: Esté usted tranquila Que ya irá llegando, y algo nos hemos tranquilizado.

Ya ha dicho el señor Vidal Que nos van a dar algo Para comenzar las obras Despacito y con cuidado.

El setenta por ciento Dice que nos dan Pero el otro treinta, Tenemos que aportar. Ya dice que viene, Que viene el agua Que están unos señores Haciendo las gavias.

La Maribel, se cayó en la gavia. Pero no era una moza Que era una vaca.

Y llega el momento del pago Nadie se ha movido Y ahora protestamos; Ahora las acometidas Nos las han puesto muy caras, Porque no tenemos Los 30 papeles para pagarlas.

Es una vergüenza Llevar eso por el enganche Siendo la general nuestra. ¡Ay que fastidiarse!

Todos estamos contentos Con el agua ya en las casas, Pero algunos sin probarla Dicen que sale salada.

Aguas pasadas No muele el molino. Esto ocurrió en Bogajo Partido de Vitigudino.



Mª. Teresa Encinas y Noelia Herrero

DOS POESÍAS DEDICADAS A BOGAJO Y SUS GENTES

	Manuel Agudo	Honorato	
--	--------------	----------	--

Alejo Hernández Estévez (Ciudad Rodrigo, 1889-1972), abogado, periodista, novelista, poeta y otros oficios, fue el autor, hace más de 100 años, de estas dos poesías sobre Bogajo, sus gentes y costumbres; exalta la autenticidad de las charras y charros de Bogajo y se lamenta por buscar lejos lo que está tan cerca.

¿De dónde le viene este amor por Bogajo? La respuesta la leemos en la 2ª poesía: desciende de Bogajo porque su abuelo paterno había nacido en nuestro pueblo.

Quiero destacar en las 2 poesías el costumbrismo (el baile de la rosca; almorzar patatas, meneás, imagino, probadura y jamón, ante la lumbre y la luz del candil; la curiosidad de las mujeres; la pena que causa en las bogajenses el aspecto esblanquinao de Alejo...) y el vocabulario (anguarina, alzapón, tempero, aricar, senara, borrajo, cisco, tajo, probadura, tenada, majo...) aunque le falta conocer palabras de Bogajo: la alondra es cutuvía; la endrina es bruño; en Bogajo no se reata sino que se enreata; la retama es escoba; el rastrojo es restrojo; aquí no eres pobrito sino probito ...).

Meditaciones

Estas mozas de Bogajo, silenciosas campesinas, de tan tiernos corazones como cera de panal, son alegres como alondras y morenas como endrinas, que en el cielo y en el suelo tiene siempre el Regajal.

Y estos hoscos mozos fuertes, labradores de Bogajo, que aún reatan anguarina y desatan alzapón, son orgullo de la raza salmantina en el trabajo, en bailar roscas y picas, y en ganar un corazón.

Porque saben lo que muchos mozos charros no supimos, conservar la noble raza con purezas del hogar, y cosechan los amores de sus mozas, cual racimos que el tempero ha madurado bajo el ojo tutelar.

Necios fuimos los que, en busca de una exótica alegría, por el mundo en surco ajeno derramamos emoción, y ahora, ya que la cosecha a granar comenzaría, nuestra mano está vacía y vacío el corazón.

¡Mozas puras, mozas fuertes, de caderas ampulosas, que ocultáis, bajo las burdas sayas rojas de torzal, el tesoro de las líneas temerosas entre rosas, amplia base de la raza que os da fiebre maternal!

¡Bellas mozas de Bogajo, de Hinojosa, de Lumbrales... que arrulláis entre pudores el ardor y el porvenir de esta raza portentosa de los charros patriarcales, que por ser fuerte y fecunda no podrá nunca morir!...

¡Yo os adoro santamente, mozas charras campesinas, yo que nunca he de ser digno de mirarme en vuestros ojos, de besar vuestros cabellos del color de las endrinas, de templar ante vosotras la correa a mi alzapón, de gozar en el crepúsculo vuestro amor en los rastrojos ni de hallar dentro del mío vuestro hermoso corazón!

¡Dios me diera un hijo vuestro, labrador, hosco y atleta, que con sangre toda charra, tan gañán como poeta, aricara la senara que heredara de mi afán! ¡Esa tierra salmantina que vibró en mi lira inquieta, y entre todos la partiera con justicia de Titán!

Alejo HERNÁNDEZ

En Bogajo

1

Al salir de Fuenteliante, el enjuto caballote me lleva en cómodo trote, como llevó Rocinante a mi hermano Don Quijote.

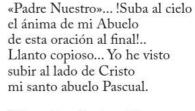
Con mi primo Juan Francisco, que es un Kaiser en Bogajo, ante un brillante borrajo de retama y de buen cisco, gozo el supremo deleite, de una cuenca de patatas; me alumbra un candil de aceite y, por mesa, tengo un tajo con tres patas...

¡Qué deleitosa ventura se vierte en mi corazón. Viendo fértil la llanura, picante la probadura y en abundancia el jamón!

¡Oh Bogajo! Yo tu suelo piso con dolida planta... (El recuerdo del Abuelo estrangula mi garganta).

|Aquí nació! ¡Cuántas veces en esta calle sombría de amor sintió languideces! En su vejez ¡cuántas preces en esta iglesia alzaría!

Até mi cabalgadura. Entré en la iglesia... De hinojos recé lleno de ternura con lágrimas en los ojos.



Salgo a la calle. Las viejas que transitan las callejas o están barriendo el corral, ven florecer a mi paso remembranzas en ocaso de su primer ideal.

Ven mis ojeras moradas, ven mis pupilas febriles, mi palidez espectral, y dicen en las tenadas: — «¡No le pintan losMadriles al nieto del tío Pascual!»—

—«¡Pobrito!»—en la resolana dice una moza galana con ternura maternal... Cuando a besarme se inclina, dice una vieja vecina: —«!Lo mesmo era el tío Pascual!»—

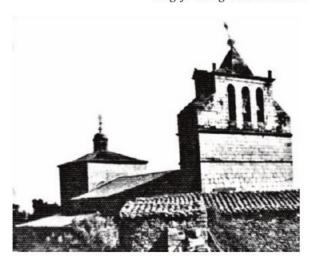
Quizá los hombres crueles en mi derrota han gozado, mas ellas ven mis laureles de monarca destronado.

Y cuando cruzo silente por Fuenteliante y Bogajo. camino del Regajal, dice en voz baja la gente: —«¡Cuidao que s' ha puesto majo el nieto del tio Pascual!"

> Alejo HERNÁNDEZ. Bogajo "Peregrinación de 1914"







ET PAN DE BOGAJO

(Cómo se hacía el pan)

BREVE HISTORIA DEL PAN



El pan, preparado a partir de derivados de grano cocido, ha sido el alimento básico del hombre desde la antigüedad. Diferentes investigaciones apuntan a que en principio contenía bellotas o hayucos triturados, mezclados con agua y sometido a la acción del calor para consolidar la masa, pero con ausencia de levadura, es decir, pan ácimo.

Se sabe que los egipcios elaboraban pan antes del siglo II antes de Cristo, presumiéndose que descubrieran la fermentación de forma accidental por la acción de hongos silvestres, lo que propició un pan con una estructura más suave.

Fueron los israelitas y egipcios quienes primeramente fabricaron pan con levadura, extendiéndose después a Grecia y Roma y, de allí, al resto del mundo.

En la Edad Media ya se elaboran distintos tipos de pan y comienza su comercialización en hornos públicos, además de en el propio hogar. Tiene, por otro lado, una connotación social pues el pan blanco era consumido por los ricos y el menos refinado por el resto de la población.

EN EL SIGLO XX

Centrándonos en nuestra época podemos decir que a pesar de la lógica evolución en su elaboración y la concurrencia de maquinaria en sus distintas fases, la materia prima del auténtico pan sigue siendo la misma: el trigo.

LA TAHONA EN BOGAJO

Pero centrándonos en nuestro pueblo, expondré en la medida de lo posible las distintas fases, tirando de recuerdos.

Una vez convertido el trigo en harina, que no es otra cosa que el producto refinado de su trituración, debe mezclarse con agua templada, sal y añadirle levadura desmenuzada, todo ello en su justa proporción dando lugar a la "masa madre", manteniéndose ésta de un día para otro.

Esta mezcla se llevaba a cabo en la "**amasadora**", máquina que realiza la mezcla con la mínima intervención del panadero; excepto que fallara la energía eléctrica, en cuyo caso no quedaba más remedio que realizar esta fase a mano.

Obtenida la masa, el siguiente paso consiste en trasladarla a una "artesa" (recipiente rectangular de madera), para luego ir cortándola en trozos con una "raspadora" (espátula) y un peso aproximado al kilogramo, ajustándolo mediante la balanza correspondiente. Cabe señalar que con la práctica constante de esta tarea, no era necesario en la mayoría de las veces, añadir o quitar trozo alguno, consiguiéndose el peso exacto de un solo tajo.

Seguidamente esos trozos de masa, equivalentes a un pan, eran refinados haciéndolos pasar por un "torno eléctrico". Consiste en dos cilindros de acero pulido que giran enfrentados entre sí, por donde pasan los trozos de masa tantas veces como fuera necesario, hasta alcanzar una textura suave y refinada, lista para dar forma definitiva a los panes en sus diversas formas.

Reseñar como anécdota (como en el caso de la amasadora) que cuando fallaba la corriente eléctrica, cosa bastante habitual hace 40 ó 50 años, el **torneado** se hacía a mano, esto es, se colocaba en el torno la correspondiente manivela imprimiendo con las manos la fuerza necesaria para mover los cilindros al paso de la masa.

Hecha esta operación y en una mesa alargada diseñada para tal fin, se continuaba dando forma a los panes, no sin antes haber espolvoreado la misma con algo de harina para facilitar su manipulación.

Primeramente se les "arrollaba" dándoles forma semiesférica, para a continuación ir extendiéndolos hasta una medida concreta, terminando con su forma definitiva: "pan de rescaños", "pan con repulgo" o "pan de picos", principalmente.

Eran depositados, a continuación, en tableros confeccionados para ello, cubiertos en su base y superficie con un paño, como ayuda al crecimiento de esa masa ya con forma de pan, por acción de la levadura: fase conocida como (hieldar).

"Hieldadero" no era otra cosa que un cuarto (caliente al estar próximo al horno) destinado a este menester y anejo a la propia panadería, con la función de acelerar la fermentación, hasta un determinado límite.

El siguiente proceso consistía en practicar en los panes, que hasta ese momento no eran más que una especie de torta circular hinchada por efecto de la levadura, unos cortes en sus bordes que darían lugar a los "rescaños" en su forma más común, conocido como "pan de rescaños" y dos cortes paralelos en el centro, o bien cortes entrecruzados en forma de rejilla, llamado "pan de rayas o rombos", o "pan con repulgo" (borde labrado que se hace a las empanadas alrededor de la masa) y "pan de picos" con los mismos cortes en el centro.

... AL HORNO

Construido en base al **horno romano**, abovedado, con baldosas y ladrillos refractarios aptos para soportar altas temperaturas, debía primeramente ser calentado para la cocción.

Su tamaño era suficiente para cocer alrededor de treinta o cuarenta panes (hornada), con un diámetro aproximado a los tres metros. Su puerta de hierro (que aún conservo) hecha por un herrero, disponía en su parte suprior de una pequeña ventana para observar el proceso de cocción a través de su coloración y tiempo transcurrido. Como nota curiosa comentar la costumbre de utilizar la luz reflejada en un espejo procedente de una "claraboya" a través de dicha ventana, para controlar la citada coloración. Llevaba, además, una trampilla en la base de la puerta para acceder con una pala alargada hecha a su medida y manejar los "bollos de aire" (piezas de pan más esponjoso) que lógicamente se cocían antes, al tratarse de piezas netamente inferiores en peso.

Disponía también de un "tiro forzado" en su bóveda, manejándose desde el exterior, cuya función no era otra que acelerar o frenar la combustión del fuego; así como un pequeño agujero por donde se introducía una bombilla para iluminar el interior, una vez calentado.

Las cenizas resultantes de la combustión de la materia prima utilizada, que no era otra cosa que "haces de escobas" son extraídas mediante un "gancho", hecho mitad madera, mitad de hierro y derivadas a un gran cenicero al que se accedía mediante una abertura existente en un lateral, próximo a la puerta.

Mediante un "escobajo" (especie de fregona acorde al diámetro del horno) se procedía a barrer los restos de cenizas que hubieran quedado con objeto de que no se adhieran a la base del pan.

Al no disponer este horno de ayudas mecánicas ni electrónicas, su puesta a punto se calculaba en función de la coloración de los ladrillos de la bóveda, ya que por efecto del calor constante y tiempo determinado, adquirían una tonalidad blanquecina, señal inequívoca de su puesta a punto. No hace falta decir que aquí tiene mucho que ver la experiencia del panadero.

Llegado este momento se continuaba introduciendo los panes debidamente colocados cubriendo toda la base, valiéndose para ello de la correspondiente **pala**.

Estimando el tiempo y la coloración adquirida por el pan, se decidía poner fin a la cocción, extrayéndolos uno a uno mediante la susodicha pala. Después de limpiar concienzudamente su base de algún resto de ceniza, se depositaban en las estanterías listos para su venta.

Ésta se realizaba de dos formas: bien con dinero en metálico (en los últimos años) o principalmente a través de unos "vales" de compra, previamente adquiridos como un sistema de trueque entre los vecinos agricultores y el panadero, sistema muy utilizado en la zona, incrementándose en la posguerra debido a las circunstancias del momento. Consistía en que el agricultor entregaba "fanegas" de trigo y recibía a cambio estos vales para adquirir el pan, de acuerdo con la cantidad estipulada.

Existían inspecciones y duras multas si no se cumplía con los pesos, por eso siempre los panes solían ir algo sobrepasados.

Actualmente la mayor parte del pan que consumimos es de elaboración industrial con el añadido de conservantes y mejorantes. Hay panificadoras que utilizan amasadoras, cintas transportadoras, hornos automáticos y máquinas para enfriar, cortar y envolver gran variedad de panes.

Destaca últimamente el pan congelado, preparado para el transporte y cocción en cualquier horno, pero su resultado final nunca será, ni parecido, al pan elaborado y cocido en aquellos hornos.

Angel Honorato







Bogajo Encantador



Desde Bogotá, capital de Colombia, recordamos con alegría los momentos agradables que vivimos en Bogajo (España), gracias a la invitación de nuestra querida hija y hermana Adriana Carolina García Sarmiento y a su novio Pablo Hernández Román.



llegaba.

La noche en Bogajo es todo
un espectáculo donde se
puede apreciar magníficamente la vía láctea. Sentimos

ovejas en un bello atardecer

en donde el pastor segura-

mente tan inspirado como nos-

otros, daba gracias a Dios por

el día que pasó y la noche que

Visitamos Bogajo en junio, iniciando el verano de 2015. Este es un hermoso y acogedor pueblo de pocos habitantes, la mayoría de apellido Román, amables, hospitalarios, como Francisco Hernández y su esposa Rosa Román.

como si las estrellas quisieran aprovechar su luz para bendecir a los Bogajenses, protegerlos en sus sueños y recibir el nuevo día con el bello canto de los gorriones.

Las calles, casas e iglesia de Bogajo, demuestran la excelente administración que tiene este bello pueblo.

El recuerdo de la belleza apacible de los días y las noches en Bogajo, nos inspira para afirmar que el cielo se puede bajar a la tierra.

Probamos los deliciosos platos elaborados por Rosa: los calamares en su tinta, la paella, las gambas y sus ensaladas, acompañados de deliciosos vinos, entre muchos otros, quedando admirados de la variedad gastronómica de España. También la sabrosa tortilla de patatas que elaboró Francisco. No pudimos disfrutar de las fiestas tradicionales, pero volveremos para honrarnos con la amistad de los pobladores de Bogajo.

En la hermosa casa de Rosa y Francisco admiramos la fertilidad de su huerto donde tenían sembrados, tomates, lechugas, pepinos. Con afecto

Disfrutamos de unos ricos cangrejos preparados por Maruji, nos refrescamos en el Bar de Tito, único en Bogajo de quien destacamos su jovialidad. Ángel García Ortega. Myriam Yolanda Sarmiento. Carlos Andrés García Sarmiento. Bogotá – Colombia.

La visita al río para ver en su hábitat a los cangrejos fue inspiración para la tranquilidad y descanso, así como el sonido de los cencerros al cuello de vacas y **→○**

Cuentan que una vez se reunieron en un lugar de la tierra todos los sentimientos de los hombres.

Cuando el ABURRIMIENTO había bostezado por tercera vez, LA LOCURA, como siempre tan loca, les propuso:

- ¿Vamos a jugar al escondite?

La INTRIGA levantó una ceja intrigada, y la CURIOSIDAD, sin poder contenerse, preguntó:

- ¿Al escondite? ¿y cómo es eso?
- Es un juego —explicó la LOCURA- en que yo me tapo la cara y empiezo a contar desde uno hasta un millón mientras ustedes se esconden, y cuando yo haya terminado de contar, al primero de ustedes que encuentre ocupará mi lugar para continuar el juego.

El ENTUSIASMO bailó seguido por la EUFORIA, la ALEGRÍA dio tantos saltos que terminó por convencer a LA DUDA, e incluso a la APATÍA, a la que nunca le interesaba nada. Pero no todos quisieron participar, la VERDAD prefirió no esconderse; ¿para qué?, si al final siempre la encontraban, y la SOBERBIA opinó que era un juego muy tonto (en el fondo lo que le molestaba era que la idea no hubiese sido de ella) y la COBARDÍA prefirió no arriesgarse...

- Uno, dos, tres... comenzó a contar la LOCURA.

La primera en esconderse fue la PEREZA, que como siempre se dejó caer tras la primera piedra del camino. La ENVIDIA se escondió tras la sombra del TRIUNFO, que con su propio esfuerzo había logrado subir a la copa del árbol más alto. La GENEROSIDAD casi no alcanzaba a esconderse, cada sitio que hallaba le parecía maravilloso para alguno de sus amigos, que si ¿un lago cristalino? Ideal para la BELLEZA, que si ¿la rendija de un árbol? Perfecto para la TIMIDEZ. ¿Qué si una ráfaga de viento? Magnífico para la LIBERTAD. Así terminó por ocultarse en un rayito de sol.

El EGOÍSMO, en cambio encontró un sitio muy bueno desde el principio, ventilado, cómodo... pero sólo para él. La MENTIRA se escondió en el fondo de los océanos (mentira, en realidad se escondió detrás del arco iris), y la PASIÓN y el DESEO en el centro de los volcanes. EL OLVIDO... se me olvidó donde se escondió... pero eso no es lo importante.

Cuando LA LOCURA contaba 999.999, el AMOR aún no había encontrado sitio para esconderse, pues todo se encontraba ocupado... hasta que divisó un rosal y decidió esconderse entre sus flores.

-Un millón- contó la LOCURA y comenzó a buscar.

La primera en aparecer fue LA PEREZA solo a tres pasos, escondida detrás de una piedra. En un descuido encontró a la ENVIDIA y claro, así pudo deducir donde estaba el TRIUNFO. Al EGOÍSMO no tuvo ni que buscarlo, él solito salió disparado de su escondite que había resultado ser un nido de avispas. De tanto caminar sintió sed y al acercarse al lago descubrió la BELLEZA y con la DUDA resultó más fácil todavía, pues la encontró sentada sobre una valla sin decidir aún de qué lado esconderse.

Así fue encontrando a todos, el TALENTO entre la hierba fresca; a la ANGUSTIA, en una oscura cueva; a la MENTIRA detrás del arco iris (mentira, que ella estaba en el fondo del océano), y hasta el OLVIDO...que ya se le había olvidado que estaba jugando al escondite, pero sólo el AMOR no aparecía por ningún sitio.

La locura buscó detrás de cada árbol bajo, cada arroyuelo del planeta, en la cima de las montañas y cuando estaba por darse por vencida divisó un rosal y las rosas... Y tomó un palito en forma de horquilla y comenzó a mover las ramas, cuando de pronto un doloroso grito se escuchó. Las espinas habían herido en los ojos al AMOR; la LOCURA no sabía qué hacer para disculparse, lloró, rogó, imploró, pidió perdón y hasta prometió ser para siempre su lazarillo.

Desde entonces, desde que por primera vez se jugó al escondite en la Tierra el amor es ciego y la locura siempre lo acompaña.

• • • • •

EJERCICIOS MENTALES

AMARILLO AZUL NARANJA
NEGRO ROJO VERDE
MORADO AMARILLO ROJO
NARANJA VERDE NEGRO
AZUL ROJO MORADO
VERDE AZUL NARANJA

Conflicto Derecha - Izquierda

La parte derecha de tu cerebro intenta decir el color
pero la parte izquierda insiste en leer la palabra.

EL GAVILÁN Y LAS PALOMAS.

Pasa un gavilán por un palomar y dice: Adiós bando de 100 palomas. Dice una paloma: No son tantas, con estas y otras tantas y la mitad de esas y la cuarta parte y contigo gavilán, ¿ cuántos van?.

LAS VIEJAS.

Yendo yo para Villavieja me crucé con siete viejas. Cada vieja llevaba siete sacos, cada saco siete ovejas. ¿Cuántas viejas y ovejas iban para Villavieja?.

LOS GATOS.

En un dormitorio hay 4 lados, en cada lado hay un gato. Cada uno de esos gatos ve 3 gatos. ¿Cuántos gatos hay en el salón?.

EL COCHE.

Un coche oscuro va sin luces por la calle. Todos los faroles de la calle están apagados, no hay resplandor de ninguna casa. De pronto, un gato negro se cruza por delante del coche, pero el conductor frena a tiempo y no lo atropella. ¿ Como lo vio?.

EL PUENTE.

Un hombre está soñando que está en un puente. Al frente hay serpientes venenosas, atrás leones hambrientos y debajo del puente hay cocodrilos. ¿ Como hace para pasar el puente?.

LAS HERMANAS.

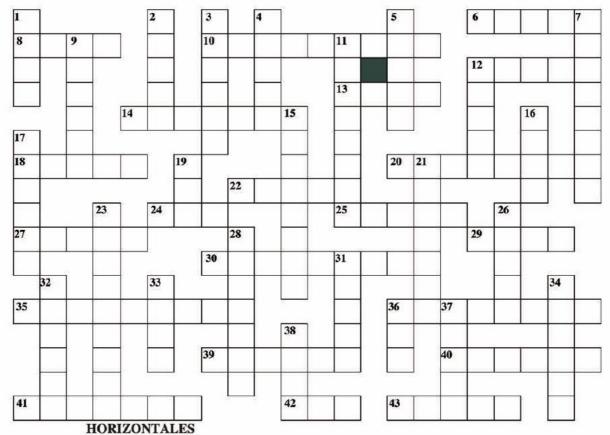
Carmen y María son hermanas. Carmen tiene dos sobrinas que no son sobrinas de María. ¿ Como puede ser esto?.

EL NIETO DE TU BISABUELO.

Nieto de tu bisabuelo, padre de tus hermanos, de tus primos es el tío, y de tus tíos es hermano.

CRUCIBOGAJO 1

45 palabras de vocabulario, cultura y lugares de Bogajo. Autor: Manuel Agudo



- 6.- Fuente de Bogajo cerca de la vía del tren.
- 8.- Dolor agudo, cólico, que suele darle al ganado vacuno.
- 10.- Lugar destinado para cerner la harina.
- 12.-Da la vuelta a la parva para que se trillen todas las pajas
- 13.- Escupitajo.
- Con ese nombre era conocida la taberna del señor Eusebio.
- 18.- Ubre de las vacas, ovejas, cabras...
- 20.- Nombre de una antigua panadería de Bogajo.
- 22.- Este salto está en el río de Bogajo, pero no ladra.
- 24.-Ve, imperativo del verbo ir.
- 25.- Al revés, espantes las gallinas.
- 27.- Calle de Bogajo cercana a la Plaza.
- 29.- Uva que se ha desprendido del racimo.
- Resultado de la acción de barrer rápidamente, de barrer por encima.
- 35.- Zona de Bogajo en la vía del tren.
- 36.- Están en el río de Bogajo.
- 39.- Zona del campo de Bogajo que si está en la iglesia contiene incienso.
- 40.-Resultado de la acción de cavar. Cava.
- 41.-A esta Virgen se le rinde culto en la iglesia de Bogajo.
- Borde delgado en la parte superior del corazón, singular.
- 43.- Tripa gruesa del cerdo utilizada para enfusar.

VERTICALES

1.-Al revés, leche migada con pan.

- El 13 de ese mes de 1809, Bogajo fue saqueado por los franceses.
- Respiración fuerte y agitada.
- 4.-Al revés, en Bogajo ese huevo está güero.
- 5.- Al revés, trasto, cosa inútil. Aplicado a personas: estorbo.
- 7.-Hacer esfuerzos en balde, trabajar "a lo tonto".
- 9.- Así se llama también al farinato en Bogajo.
- Apodo con el que son conocidos los habitantes de Bogajo, en plural.
- 12.- Broma que los niños hacían en las matanzas.
- 15.- Cada uno de los dos haces de una carga.
- 16.- Habéis, 2ª persona del plural del presente de indicativo del verbo haber.
- 17.- Palito pequeño y delgado, normalmente de las escobas.
- 19.-Maúlla.
- 21.- Dícese de algo que está aislado, solo.
- 23.- Molinillo. Juguete formado por una varilla con una estrella de papel en la punta, gira movida por el viento.
- 26.- Herramienta de hierro pequeño y manejable, con mango de madera y forma de azadón.
- 28.- Está en la edesa de Bogajo.
- 31.- Miga de pan pequeña que queda al final del gazpacho.
- 32.- Yugo del arado, diferente del yugo del carro.
- 33.-Piedra muy pequeña.
- 34.- Fermentar la masa del pan con la levadura,
- 36.- Pelle pequeño hecho en la parva cuando ésta se moja para que se seque y no nazca el grano.
- 37.- Escondrijo, sitio oculto y difícil de encontrar.
- 38.-Una zona del campo de Bogajo cerca de las Navas.

