



# EL JACHO

BARCARROTA

FRANQUEO CONCERTADO  
Nº. 07/65

Número 93

REVISTA MENSUAL DE OPINIÓN, INFORMACIÓN Y ESTUDIO Año VIII - Marzo 2.006

Universidad Popular

*Hilario Álvarez*

## SUMARIO

- Editorial..... 1
- Zahinos
- Agenda ..... 2
- Libro de Actas de la Cofradía(I)..3
- Barcarrota colabora en un proyecto en Perú.....4
- El Baúl..... 5
- Carnavales en Barcarrota 2006.....6-7
- Receta de un extremeño.....8-9
- Normas de Buen Gobierno. 1854 (y II).....9
- María del Soterraño y sus Homónimas (II) .....10
- Alberto Contador
- Un extra barcarroteño.....11
- Matanza del Hogar de Mayores.....12



## EDITORIAL

Durante el fin de semana del 24 al 26 de febrero se han celebrado en Barcarrota los tradicionales Carnavales. En las páginas centrales podrán encontrar ustedes varias fotografías correspondientes a los mismos. Aprovechamos esta Editorial para quedar constancia de los premiados en las distintas categorías:

Charangas: 1º - Los Tercerones; 2º- Los May Guays; 3º- Los Makumbas; Murgas: 1º - Las Gavilanes; 2º- ;Las conocejitas de Playboy; Parejas: 1º - Heidy y Pedro; Individuales: 1º - Miss Chozo Bonito.com; 2º- Star Word; Infantiles: 1º - Vente al Caribe; 2º- Don Quijote y Santo Panza; 3º- El Pinta.

EDITA:  
UNIVERSIDAD POPULAR DE BARCARROTA  
Plaza del Altozano, 5  
06160 BARCARROTA (Badajoz)  
Teléfono 924 73 61 10  
Fax: 924 73 69 7  
E-mail: revistaeljacho@terra.es  
Deposito Legal BA - 443-97

IMPRESIÓN:  
Gráficas Sol  
C/. Progreso, 28  
06160 BARCARROTA (Badajoz)  
Director:

Francisco Joaquín Pérez González

EQUIPO CONSULTOR:

Marina González Rubio

Ángel Galván Macías

Gema Pinilla Sayago

Rosario Cumplido Laso

José Ignacio Rodríguez Hermosell

José Antonio Hernández Trejo

Virginio Gutiérrez Larios

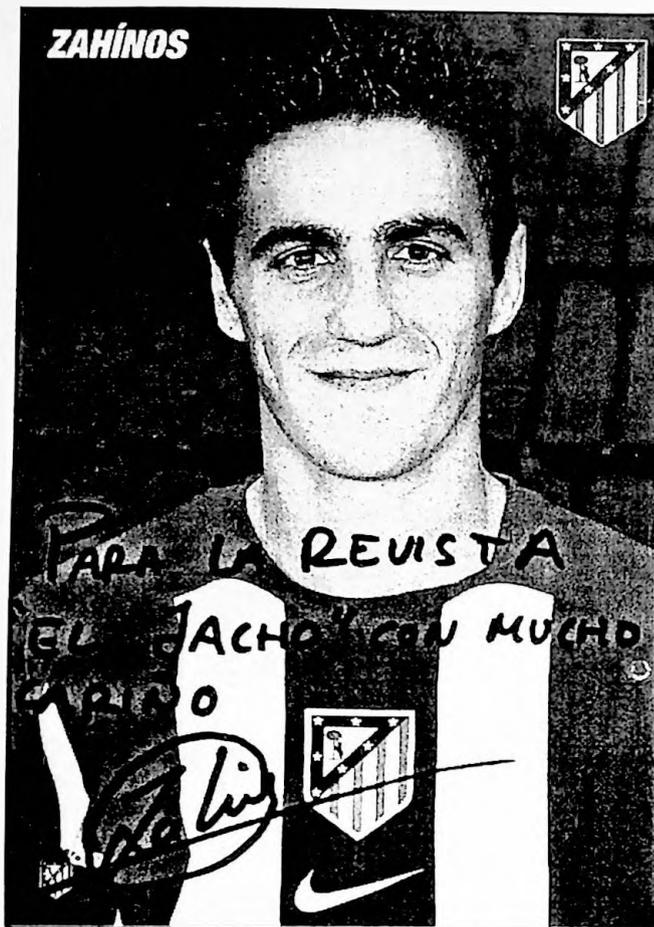
Fotografías Carnaval: José A. Guijaro

Por respeto a los suscriptores, los números sueltos de esta revista se venderán a UN EURO y podrán ser recogidos en la Casa de la Cultura o pedidos por medio de GIRO POSTAL.

No deje de mandarnos sus fotografías antiguas, colaboraciones o comentarios al correo: revistaeljacho@terra.es

## ZANIHOS

Incluimos en este apartado una fotografía dedicada del jugador del Atlético de Madrid ZAHÍNOS. Como muchos de ustedes sabrán, este joven, que hasta el momento de una reciente lesión era titular indiscutible en la alineación de este histórico club durante la presente temporada, es hijo de nuestro paisano Manuel Zahínos Reyes Parla, motivo suficiente para ocupar parte de esta publicación.



## AGENDA MARZO

### Farmacias de Guardia

Días 1 2 3 4 5..... Fr. Reija  
6 7 8 9 10 11 12..... Fr. Mala C.B.  
13 14 15 16 17 18 19..... Ldo. Contento.  
20 21 22 23 24 25 26..... Fr. Reija C.B.  
27 28 29 30 31..... Fr. Mala C.B.

(Estos horarios pueden sufrir modificaciones debido a acuerdos entre farmaceuticos)

### Gasolinera

Díanos..... De 7:30 a 21:30 H.  
Sábados..... De 7:30 a 14:30 H.  
De 17:30 a 21:30 H.  
Domingos y Festivos..... De 8:30 a 14:30 H.  
De 17:30 a 21:30 H.

### Misas

Todo el mes..... 20:00 tarde (lunes a domingo)  
Domingos y festivos..... 12:00 me día  
20:00 tarde

### DAMA

Badajoz-Barcarrota (lunes a viernes)..... 6:45-7:35-9:00

-11:00-13:00-13:30-15:30-17:30-20:00

Badajoz-Barcarrota (sábados)..... 8:00-9:00-13:15-15:30-20:00

Badajoz-Barcarrota (domingos y festivos)..... 9:00-13:15-15:30-20:00

Barcarrota-Badajoz (lunes a viernes)..... 6:45-7:35-8:25-9:00-9:35-13:50-14:35-18:10-20:45-22:30

Barcarrota-Badajoz (sábados)..... 8:25-11:50-18:10-22:30

Barcarrota-Badajoz (domingos y festivos)..... 11:50-18:10-18:50-22:30

Menos los horarios señalados, el resto pueden sufrir breves variaciones, por ser autobuses de paso. Aconsejamos confirmar horarios, debido a posibles cambios de última hora. Información facilitada por la empresa.

Los textos, cabeceras y titulares concebidos por y en nombre de esta publicación están redactados en masculino genérico, para cumplir nuestro objetivo de priorizar un uso del lenguaje que armonice la sencillez expresiva con el rechazo del sexismo en la información.

Esta revista expresa sus propias opiniones únicamente en el EDITORIAL así como en cualquier artículo firmado como REDACCIÓN. Los colaboradores ejercitan su libertad de expresión. De modo que lo que exponen en nuestras páginas son sus ideas personales y son responsables de ellas. Por respeto a la pluralidad, EL JACHO se compromete a aceptar aquellas réplicas, matizaciones, sugerencias o quejas que procedan de los lectores y sean de interés general, siempre que se ajusten al respeto que merecen las personas e instituciones.

## TELÉFONOS DE INTERÉS

Ambulancia.....	924 73 6378
Asistente Social.....	924 73 68 24
Ayuntamiento.....	924 73 60 26 /051
Butano La Española.....	924 73 60 08
Butano Sotegas.....	924 73 64 93
C.P. Hernando de Soto.....	924 02 57 22
Casa de la Cultura.....	924 73 61 10
Centro de Salud. Cita.....	924 73 63 77
Centro de Salud. Urgencias.....	924 73 63-78
Clu del Pensionista.....	924 02 57 26
Correos.....	924 73 63 50
Cruz Roja.....	924 73 65 53
Farmacia García Maroto.....	924 73 61 61
Farmacia Mata.....	924 73 63 58
Farmacia Reija.....	924 73 62 30
Fontanería José María.....	924 73 66 16
Fontanería Joaquín.....	924 73 70 24
Guardia Civil.....	924 73 60 33
Gasolinera.....	924 73 61 36
Hospital I. Cristina.....	924 21 81 07
I.E.S. Virgen del Soterraño.....	924 02 57 30
INEM.....	924 73 78 16
Información Toxicológica.....	91 562 04 20
Juzgado.....	924 73 60 57
Notaría.....	924 73 68 69
Oficina Comarcal Agraria.....	924 02 57 09
Parroquia Ntra. Sra. del Soterraño.....	924 73 61 07
Policia Local.....	659 92 12 10
RENFE.....	924 27 18 62
Servicio TV González.....	924 73 66 40
Sevillana Averías.....	924 25 62 62
SEXPE.....	924 02 57 94/95
Taller Hnos. Sosa.....	924 73 69 00
Taller Rafael.....	924 73 61 29
Taller Reales.....	924 73 61 85
Taller Venagua.....	924 73 65 54
Taxi Molina.....	924 73 64 27
Veterinarios.....	924 73 60 06

## LIBROS DE ACTAS DE LA COFRADÍA (I)

Como comentábamos en el número de enero de esta revista, queremos aprovechar este año 2006 para, de una parte homenajear a Manuel Domínguez Bou por la valiosa labor que realizó para la cultura barcarrotera a través de la revista ALCARRACHE, y por otro, rescatar interesantes aportaciones documentales aparecidas en la misma, para festejar los veinticinco años de su aparición. Interesantes como es el caso del artículo que a continuación, y aprovechando la cercanía de la Semana Santa, transcribimos y que salió en el número 3 con fecha de marzo de 1984.

**«Libro de Institución de la Hermandad de Nuestro Padre Jesús Nazareno y época en que dio principio, y fue en el año de 1831, como igualmente de los ingresos que han resultado con expresión de Cargo y Data.»**

Así comienza un antiquísimo Libro de Actas que obra en poder de la Cofradía de la Vera-Cruz, Hermandad de Nuestro Padre Jesús Nazareno y Virgen de los Dolores.

Por su interés hemos creído oportuno traer un resumen del mismo a estas páginas de ALCARRACHE. Para ello, y dada su amplitud, lo hemos dividido en varias partes que irán apareciendo en números sucesivos.

Queremos dar las gracias desde aquí al Secretario de la Hermandad, Juan Bautista Castillo, por las facilidades que nos ha dado para tener acceso a dicho documento.

Al titular que arriba expresamos siguen dieciocho páginas manuscritas en las que se dan una serie de ideas generales y figura también el primer Estatuto conocido de la Hermandad.

Comienza así (advertimos que respetamos la ortografía original):

«Entre todas las devociones del Mundo no ay otra más segura, más provechosa ni más universal a todo genero de personas que la memoria y ejercicios de la Sagrada Pasión y de los Dolores y traspaso de la benditísima Madre de Jesús Ntro. Salvador; y pues que la vida del hombre es la vida de Cruz, qué cosa más conveniente para esta vida de Cruz sino otra Cruz». Sigue diciendo que todos tenemos aflicciones que padecer y se pregunta: «¿Y dónde podremos allar consuelo?» (...) «Movidos de estas consideraciones, varios individuos de esta villa de Barcarrota se reunieron para seguir a Jesús en sus pasos y protestaron acompañarle en todos los que la Yglesia representa en la Semana Santa: para verificarlo y apoyar su establecimiento, creyeron justo y conveniente cerciorarse del origen e institución de la cofradía de La Vera-Cruz, a la que pertenecian (según tradición) las imágenes de Jesús Nazarenos y el Señor de los Azotes, María Santísima de los Dolores y otras, en la hermita con título de la Soledad sita dentro de la población. Esaminaron algunos escritos y apuntaciones que conserbaba un deboto de los espresados reunidos por encargo de sus antecesores; y solo despues de un prodijo examen pudieron inferir la antigueda de este instituto, la existencia de algunas pertenencias ya sumergidas en el olvido; papeles, aputuaciones y varias escrituras esfoliadas e incompletas. Y en tal circunstancia determinaron dichos devotos inscribirse en esta cofradía con el nombre de la Vera-Cruz y Virgen de los Dolores y hermanos de Jesús de Nazarenos; Representaron y suplicaron humildemente al Señor Ylmo. Arzobispo obispo de esta diócesis D. Mateo Delgado y Moreno les concediera licencia para revivificar la cofradía y establecer la hermandad de Jesús Nazareno con la obligación de acompañar a Ntro. Redentor en los Santos y admirables pasos de su pasión y en toda la Semana Santa; dar y escitar al Culto de las Ymagenes...» (...) «Tan devota y fervorosa suplica no queda sin efecto; el Ylmo. Sr. Obispo, con la bondad religioso celo y la santidad que le caracterizan aprobó todo y concedio su licencia...»

**«Constitucion de la venerable hermandad de Jesús Nazareno»**

Con este título figura el primer estatuto o reglamento de la Hermandad, dividido en once capítulos. Copiamos íntegro el primero de ellos:

«Todos los que se incriban en esta Santa congregación y hermandad de Jesús Nazareno an de tener por objeto pulgar sus pecados y purificar sus almas; asistiendo con pura devoción a las procesiones, actos y pasos de la pasión de Nro. Padre Jesús y su dolorida Madre en la Semana Santa, con puntualidad y ejemplar modestia al logro del aumento Reverencia y Solemnidad en el culto; como en el acrecentamiento de la hermandad; pues como dice Alberto Magno: mas merece una persona en la asistencia y meditacion de la pasion de Ntro. Redentor que si ayunara a pan y agua toda su vida o hiciese obras de mortificacion.»

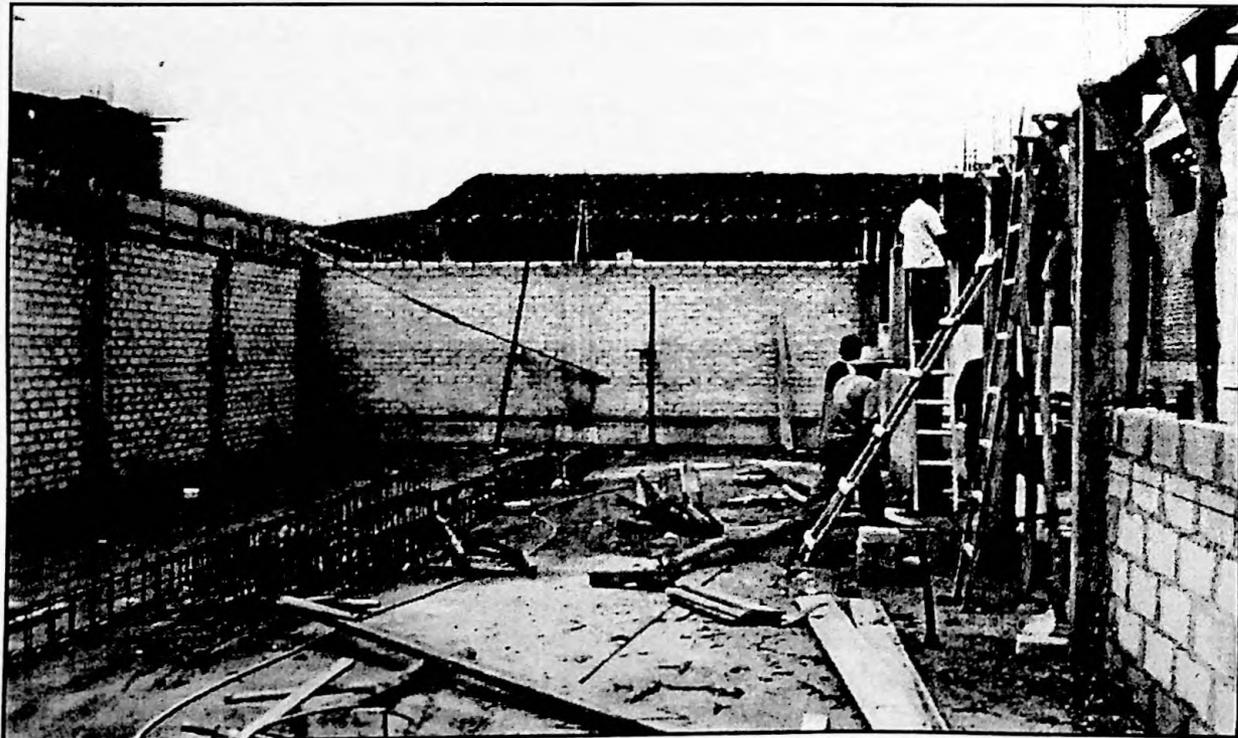
Dada la amplitud de los restantes diez capítulos, nos limitaresmos a resumirlos. El segundo trata de aquellos que pueden formar parte de la hermandad, vestimenta, etc. El tercero del nombramiento del Director (presidente). Aconseja elegir para tal cargo a un sacerdote, o «al más celoso, caritativo e inteligente de la cofradía». El siguiente capítulo habla de los cuatro consiliarios (vocales). El quinto del Secretario y sus obligaciones y del Vice-secretario. El siguiente del Tesorero y Vice-Tesorero. El séptimo del Capiller, entre cuyas curiosas obligaciones figuran las de limpieza de ermita e imágenes, hacer señas con la campana cuando haya reuniones, mantener orden en las procesiones, tomar nota de los hermanos que cometen faltas, etc.

## BARCARROTA COLABORA EN UN PROYECTO EN EL PERÚ

*A iniciativa de nuestro párroco, Francisco Gallego, durante el año dos mil cinco se consiguió recaudar más de 3.000 euros con destino a proyectos concretos en Perú. Éste dinero está siendo invertido en la construcción de un comedor escolar en la localidad de Cajamarca y de un centro pastoral en Celendín.*

*Para lograr esta cantidad colaboraron eficazmente los niños de Primera Comunión y Confirmación de mencionado año, las Asambleas Familiares Cristianas, el Colegio Público Hernando de Soto así como algunas asociaciones barcarroteñas.*

*Adjunto incluimos dos fotografías de las obras que se están haciendo con el dinero enviado y una carta de agradecimiento por el mismo motivo.*



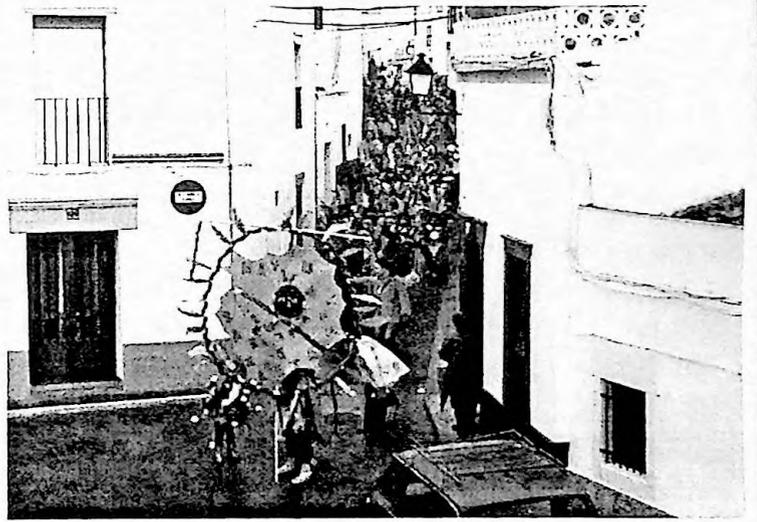
# EL BAÚL



*Dos fotografías de nuestra Semana  
Sanata, una sin fechar y, la del  
Nazareno, correspondiente al 5 de abril  
de 1953. Ambas han sido cedidas por  
Antonio González.*

# CARNAVALES EN BARCARROTA 2006





## RECETA DE UN EXTREMEÑO

*Bajo este título, hace un tiempo llegó a esta revista un pequeño recetario, de autor anónimo, donde se nos rogaba que fuera incluido en esta revista. No comprendemos lo del anonimato en este tipo de colaboraciones y por lo tanto, creemos conveniente aprovecharlo en beneficio de los lectores y ahí incluimos las recetas que componen dicho recetario.*

### **Atún a mi manera:**

4 personas

Ingredientes:

Aceite de oliva , 7 o 8 dientes de ajos machados, orégano, pimienta negra o blanca, sal y  $\frac{1}{4}$  de vino blanco

Con todos estos ingredientes se realizará un adobo.

El atún debe ser a taco o en filete.

1 hora de adobo dándole alternativamente vueltas. A continuación freiremos el atún y le haremos un sofrito de ajo, laurel, orégano y perejil. Todo lo que sobra del caldo del adobo se le echará al sofrito una vez frito; se le echará el atún y se dejará cocer y para terminar se rectificará de sal si es necesario.

### **Merluza extremeña:**

4 personas

Ingredientes:

4 rodajas de merluza fresca, sal, pimienta, mantequilla o aceite de oliva (Extremadura), 4 dientes de ajo machado, 2 puerros, un pimiento rojo mediano, un pimiento verde mediano, una hoja de laurel y tomate maduro pelado.

Todo esto a continuación se fríe.

Luego se continua echándole 100 gr. de judías verdes, dos zanahorias cortadas a trozos y la misma cantidad de guisantes, un poco de orégano y una pizca de nuez moscada, vino blanco extremeño y un cuarto de leche (extremeño). Todo esto se cocerá hasta poder ablandar los guisantes y las judías; a continuación se le echara un poquito de pimentón rojo extremeño.

Preparación:

Las rodajas de merluzas se enharinarán, luego se le dará un golpe de freidora escaso para que la harina se mantenga; luego se mete en una rutidera o besuguera.

Una vez hecho y preparado todo lo mencionado anteriormente, se le echa a la merluza por encima, a continuación se le corta perejil muy fino y finalizó echándole un huevo por encima.

Esta misma receta le denominado «merluza Barcarroteña» porque contiene trozos de jamón ibérico; mientras que la merluza extremeña no contiene este producto extremeño.

Aunque ambas están hechas con producto de nuestra tierra. (EXTREMADURA).

### **Merluza Montanera:**

4 personas. Cuatro rodajas de merluzas cortadas cada una a la mitad. Una vez abierta pondremos la parte esa para debajo de la plancha luego se retirara de la plancha y se colocara una loncha de jamón ibérico por esa parte. A continuación le echamos sal por ambos lados y la volvemos a colocar en la plancha para que se haga por los dos lados.

Por consiguiente le pondremos dos lonchas de beicon alrededor de la pieza de merluza, la coseremos con un palillo para que no se le caiga el beicon. Freiremos un ajo aplastado con un poco de aceite de oliva.

Pondremos la merluza en una besuguera y echaremos el ajo por encima y la meteremos en el horno durante 10 minutos para que el beicon se haga.

### **Bacalao Dorao:**

4 personas (400 grs. de bacalao). Empezaremos desalando el bacalao durante 12 horas, luego se el dará un hervor al bacalao, a continuación se desmenuzará el bacalao y luego se le hará un sofrito de cebolla muy fina con aceite de oliva. Una vez frita la cebolla se le echara el bacalao y una vez rehogado el bacalao se le echara una pizca de pimienta negra (molida o blanca).

Para concluir se rehoga todo y se le echara un kilo de patatas pajas aproximadamente la cual pelaremos y freiremos y cinco huevos batidos. Se preguntaran todos ustedes porque cuezo el bacalao, pues, yo personalmente lo hiervo porque creo que esta mejor aunque también cabe la posibilidad de hacerlo sin

8 hervir.

Continúa en la siguiente

### **Carpa a mi manera:**

Para que las escamas no salten se le echa vinagre encima ante de abrirla.

Una vez destripada para quitarle las espinas se podrá la barriga hacia delante de la persona que la este cocinando, a continuación empezaras a darle cortes de izquierda a derecha y viceversa, pero nunca atravesando la espina dorsal.

Yo personalmente, le hago un adobo que contiene ajo majado, orégano, perejil, sal, pimentón y vino blanco.

Para concluir se deja un par de horas en reposo y a continuación la harinamos para finalizar friéndola. Esta receta para hacerla al horno entera, tenemos que hacerle los cortes realizando y mencionado anteriormente.

Luego a continuación se cortará cebolla, patatas redondas del tamaño de una moneda de 100 ptas, un poco de pimiento rojo y otro poco de pimiento verde.

Para concluir se meterá en el horno con un poco de mantequilla y aceite de oliva (10 min.), luego la sacaremos con cuidado y colocaremos la carpa encima y la volveremos a meter en el horno 10 o 15 minutos más, echándole vino blanco y sal.

### **Pollo Barcarrota**

4 personas

Ingredientes:

Ajo majao, orégano, sal, pimienta negra, chorro bueno de coñac, pollo 150 o 200 gr. por persona (cortado a trozos). Dos o tres horas de reposo, dándole vuelta alternativamente.

Preparación

Aceite o mantequilla, fríe el ajo, laurel, orégano, sal si quieres ustedes ligar la salsa se le echa un poquito de harina para que coja color. Se le echa caldo de pollo al sofrito con un poquito de coñac con un poco de agua si fuese necesario.

## **NORMAS DE BUEN GOBIERNO DEL PUEBLO DE BARCARROTA. 1854.**

*Continua y concluye el texto completo de las Normas de Buen Gobierno de 1854 comenzadas en el número anterior.*

26º- Todos los regidores de se hacen cargo de vigilar, corregir y denunciar los abusos que se notasen en los ramos y puertas publicas, religiosas, en los pesos y medidas y los cuales alternativamente admitirán por semanas o quincenas a las matanzas que se hicieran en la carnicería pública que no podrá verificarse sin la intervención de alguno de aquellos; y los mismos cuidarán también de la conservación de los montes sementeras y demás propiedades; prometiendo a la vez a los Señores referidos trabajar y cooperar en peso del bien público, tranquilidad y prosperidad de los habitantes de esta Villa.

27º- Se exigirán cuatro ducados de multa a los que vendieran comestibles, bebidas y otros artículos que no sean saludables, y también a los que lo hicieron con falta de peso a medida, perdida además con la obligación a la Benificencia pública, el pan que no tuviere dos libros castellanas y los demás efectos del asistencia de los alterados que puedan ser aprovechados y que en otro caso deberán ser inutilizados o derramados.

28º- Que todos los domingos del año sean en los que la corporación ha de celebrar sus sesiones ordinarias de lo cual y de la elección hecha del Registro sindico se dará parte desde luego al Sr. Gobernador de la Provincia.

29º- Al Sr. Alcalde, con sujeción a lo que prescribe el artículo setenta y siete de la Ley, concede a los dos, tres, Tenientes, primero y segundo D. Joaquín Portella y D. Sebastián González, las atribuciones de conocer en cuanto a otro Sr. Corresponde según la misma Ley, al primero todo lo conveniente al distrito de la Parroquia de N<sup>TRA</sup> S<sup>a</sup> y al último el de la de Santiago.

30º- Conviniendo al Pueblo la administración de lazamos de consumo que no ha podido arrendar la Hacienda para el presente año, el Ayuntamiento da comisión al primer teniente Alcalde D. Joaquín Portella para que anterioridad en forma se presente ante la Administración de Hacienda de pública de la Provincia para conferencia con el Jefe de esta, y haga el concierto si fuere posible, con la misma ofreciendo hasta la cantidad de treinta y cuatro mil reales en cuyo caso otorgará la obligación que procederé, por la que estará y pasará la corporación municipal.

## María del Soterraño y sus Homónimas (II)

Aunque, para ser riguroso, he de señalar que hay un cuadro en la parte derecha de la iglesia, restaurado en los noventa, que «representa una procesión con la imagen de la Virgen Soterraña llevada a la iglesia mayor para hacer una novena, cuatro procesiones y misas rogando por la liberación de una plaga de langosta. Lo cual ocurrió en 1629». También hay constancia de la existencia de una «Cofradía compuesta por trece hombres y no otro alguno. Cofradía que se ubica en la iglesia de S. Miguel y en la capilla citada. Sus cofrades redactan un reglamento en mayo de 1810, aunque parece que sus orígenes remontan a 1565.» Es de notar que tal Cofradía se denomina «de Nuestra Señora del Pino, de esta villa de Olmedo.»

La Cofradía «quiere honrar y celebrar una fiesta en cada año el día de S. Segundo, que es el dos de mayo. Otrosí ordena que la víspera de la Natividad de Nuestra Señora, los cofrades o hermanos, vayan a las Vísperas a la iglesia de S. Miguel y, terminadas las mismas, acuerden la hora a la que han de concurrir a Misa y sermón del día siguiente (8 de septiembre)» El dato segundo apunta a la implantación de una celebración y devoción acentuadamente marianas. El primero hace referencia al *antiquísimo* origen de tal culto y devoción.

Tal supuesto significaría que la devoción y culto a María se practicarían mucho antes de la invasión musulmana. Que tal culto sea anterior, no creo que se ponga en duda. También es indudable la predicación de los «varones apostólicos», entre ellos S. Segundo. Lo que parece discutible y bastante improbable es situar su *origen* en la predicación de S. Segundo en los últimos años del s. I. No me cabe la menor duda de que nos hallamos ante un vestigio de la cultura medieval. Es sabido que los autores del «Mester de Clerecía» (tanto clérigos como seglares) echan mano de textos, más o menos verídicos, de autores antiguos. Es una fórmula para **dotar de autoridad** sus palabras y argumentos. Ya sea en la predicación o en el adoctrinamiento literario. Pero no se interprete esta observación como crítica peyorativa. Y nadie presuma de progresismo y sonría maliciosamente. (Es una constante de la humanidad. Nuestro Cervantes hace un «elogio de la edad antigua o dorada.» Todo el mundo cita a tales o cuales maestros. El refranero nos invita: «de los viejos el consejo. La experiencia es madre de la ciencia. La antigüedad es un grado.» Hasta en nuestros días, cansados de productos basura o «light», se promocionan «las patatas del abuelo, las recetas de la abuela, los productos de toda la vida», etc. como signo de lo genuino, de calidad y autenticidad.)

En la alta Edad Media, Olmedo fue reconquistada antes que Barcarrota. (Sencillamente por situación geográfica) Hacia 1085, por Alfonso VI. No tardarían mucho los olmedanos en tener la imagen de su amada Madre. «Enterrada - **soterrada** - en un pozo junto a la muralla la encontraron, según la tradición. Así la habían guardado sus antepasados para evitar su destrucción y profanación por los musulmanes. En ese lugar levantan una Ermita para su veneración.»

¡Qué similitud con Barcarrota. Con nuestra tradición! Pero hay más. La ermita original es hoy una bellísima «iglesia románico-mudéjar del s. XIII, con posteriores modificaciones. Bajo el altar mayor se encuentra la cripta, el pozo donde estuvo escondida y donde se encontró y la capilla de la Soterraña. La capilla construida en 1746, según inscripción que se lee en el friso que la recorre.

Una escalera da acceso a una excelente bóveda de medio cañón. A su derecha, una nueva escalera permite bajar al pozo mencionado. A través de la bóveda se llega a la capilla. De planta octogonal, con balconada, coro y alta cúpula. El retablo barroco del s. XVIII. En el centro se halla la Soterraña sobre peana giratoria para dar cara a los fieles y al camarín. A este se accede por la parte de atrás de la capilla. Años atrás estuvo repleto de exvotos, recuerdos y agradecimientos por favores recibidos.»

¿No os recuerda a nuestra iglesia de la Virgen? Inicios como ermita, época de construcción, situada extramuros o afueras de la población, etc. Estriba la diferencia en que la Soterraña de Olmedo se ubica en una Capilla prácticamente autónoma de la iglesia de S. Miguel. Unida a ella por la bóveda subterránea descrita. Si bien esto ocurre desde 1746, como queda dicho. Reitero, pues, que nos encontramos frente a claras huellas del pensamiento y sentimiento medievales. (¿Podría decirse, también, que avivados y acentuados en los años del Barroco por su religiosidad. E, incluso, por el aprecio de lo católico-tradicional y medievalismo del propio Romanticismo en una de sus vertientes? Y lo apunto porque las fechas de los altares y la aparición de los novenarios andan parejas con la de tales épocas y actitudes. Incluido el rechazo de la racionalidad ilustrada en favor del sentimiento.)

Actitudes medievales que **se centran en favorecer, desarrollar y potenciar el culto y devoción a María**. Recurriendo, como he señalado en otras ocasiones, a narraciones legendarias apoyadas por imprecisos testimonios, de aún más dudosa antigüedad. No con pretensión de mentir ni de engañar. Sino fruto de la concepción de lo histórico y narrativo, típica de la época. Objetivo loable el de incentivar el amor a María. Motivado por el debilitamiento de tal devoción, a causa de dos posibles causas. Una: ¿quedarían restos de arrianismo en la gente traída del norte para repoblar las tierras recién conquistadas? Dos: con toda probabilidad, la invasión musulmana había infligido cierto descalabro en las costumbres y tradiciones religiosas de las tierras ocupadas.

El pasado 15 de febrero, en *El Correo Digital*, periódico de Bilbao y Vitoria, se publicaba una entrevista realizada a Alberto Contador, reconocido ciclista descendiente de Barcarrota, y que transcribimos a continuación.

ALBERTO CONTADOR CICLISTA DE LIBERTY SEGUROS-WÜRTH

## «Prefiero los jilgueros a los canarios, son salvajes»

Cada día, Alberto Contador se peina sobre un mapa de cicatrices, legado de su paso por el quirófano. Allí estuvo enjaulado entre sondas hasta que volvió a volar. Igual que los jilgueros que mima en casa.

**-Creció entre Pinto (Madrid), su cuna, y Barcarrota (Extremadura), la de tus padres.**

-Era un niño normal, jugaba a la peonza, al fútbol en los recreos. Corría algún cross, que se me daban bien. Luego en el instituto seguí con el fútbol, pero andaba algo quemado porque no me sacaban al campo. Por eso tiré hacia la biblioteca. Fui con mi hermano a una peña de Pinto y con 15 años me apunté a un equipo, la UNI. No andaba mucho, no sabía ir en carrera. No tenía tampoco una bici muy buena.

**-¿Debut y victoria como Valverde o Freire?**

-Qué va. No era un ganador. Eso sí, destacaba en las subidas. En el primer año como juvenil no gané ninguna carrera. En el segundo, cuatro. Lo que sí hacía era ganar casi siempre la clasificación de la montaña. En amateurs anduve muy bien en la Subida a Gorla (Vitoria).

**-¿Jilgueros o canarios?**

-Jilgueros. Antes tenía canarios, pero es que son como gallinas. Son pájaros de jaula, mansitos. Es fácil criar con ellos. En cambio, los jilgueros son salvajes. Tienes que domesticarlos, son más difíciles de tratar. Además, su canto me gusta más que el de los canarios. Ahora solo tengo jilgueros.

**-¿Playstation o 'El hombre y la tierra'?**

-Me acuerdo mucho de los programas de Félix Rodríguez de la Fuente. El día que tuvo el accidente me dejó marcado. Siempre veía con mi padre 'El hombre y la tierra'.

**-¿Ciclista o veterinario?**

-Sí que quise haber sido veterinario. Pensé en ello, pero no me sacrificaba lo mismo por los estudios que por la bicicleta.

**-Es un recién llegado al mundo profesional y puede ser el último ganador de la Semana Catalana.**

-Pues es una pena que una carrera con ese prestigio y palmarés haya desaparecido. Es para estar preocupado. ¿Quién es el culpable? No lo sé. Sólo sé que es una pena.

## UN EXTRA BARCARROTEÑO

En otras ocasiones hemos incluido en estas páginas a paisanos nuestros que han participado, como extras, en alguna película.

La fotografía, que ha sido cedida por Antonio González, corresponde a la película «*Alejandro Magno*» durante su rodaje en Paracuellos del Jarama. Está tomada a orillas del río Jarama el día 20 de mayo de 1955.

A la derecha de la fotografía vemos a nuestro paisano ataviado para intervenir en dicha película.



## El Hogar de Mayores realizó una matanza para celebrar su 24 cumpleaños

El 24 de febrero de 1982, se inauguraba el Hogar de Mayores de Barcarrota, que acaba de cumplir 24 años.

Durante los días 23 y 24 se ha conmemorado ese aniversario realizando, un año más, una matanza tradicional en la que han participado tanto los responsables del centro como sus socios, y una fiesta a la que fueron invitados los hogares de Jerez de los Caballeros, Olivenza, Badajoz y Alburquerque.

El primer día se hizo la matanza. La idea de la misma ha sido la de elaborar productos derivados del cerdo ibérico, como morcillas, chorizos, etc., para conservarlos en el centro y disfrutarlos en el mes gastronómico que celebran cada noviembre. Igualmente, ese día, se aliñó la carne para su preparación al día siguiente.

### Éxito

Miguel Plasencia Prieto, director del centro, explicó que «realizamos la matanza porque consideramos que es una actividad típica de esta zona donde se crían los mejores cerdos de España, y porque gusta mucho a los socios». «Un par de años —continuó diciendo— decidimos hacer una caldereta de cordero y nunca tuvo el éxito que tiene la matanza».

Sobre las 12 del mediodía se ofrecieron migas y a la hora de la comida garbanzos, platos elaborados por las voluntarias del hogar.



Al día siguiente, día 24, se ofreció la degustación de la carne asada con pestorejo, junto con una chanfaina y gazpacho, menú preparado, una vez más, por las voluntarias del centro, quienes también elaboraron jergones para repartirlos junto al café.

Sobre las 16.00 horas, el grupo coral del Hogar de Mayores de Jerez de los Caballeros ofreció una actuación, tras la cual comenzó el baile amenizado por el dúo Góndola y que duró hasta bien entrada la noche.

### Participación

Plasencia Prieto expuso que la participación en esta fiesta se incrementa cada año «empezamos con 70 u 80 personas partícipes de estas actividades, y este año hemos llegado a las 200».

Igualmente comentó las próximas acciones, programadas para los meses de marzo y abril, en las que va a participar este centro. Explicó que se asistirá a los campeonatos de petanca organizados en Badajoz y Alburquerque, además del de pesca de San Vicente de Alcántara. Asimismo expuso que el Hogar de Mayores de Barcarrota organizará dos

campeonatos de pesca en el pantano sito en la finca comunal 'El Ahijón', a los que se ha invitado al Hogar de San Vicente de Alcántara, el cuál ya participó el pasado año; y un día de convivencia en la misma finca. Finalmente anunció la participación del centro en el II Certamen Gastronómico del Cerdo Ibérico que se celebrará en Barcarrota el día 2 de abril.

Gema Pinilla