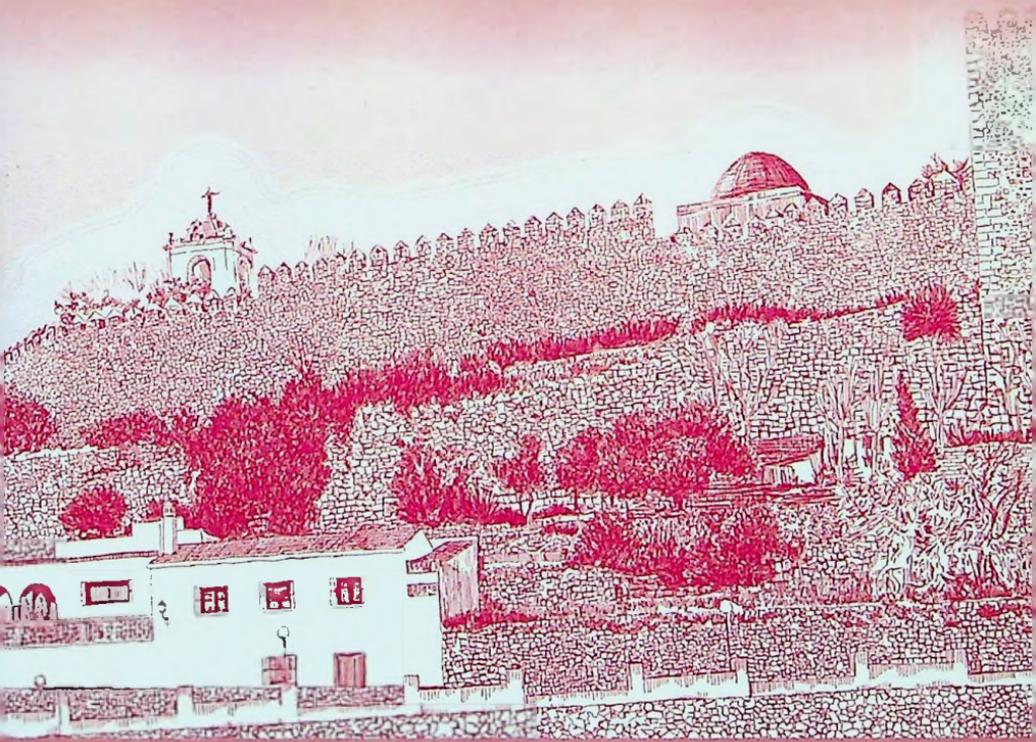


# PASÓ POR AQUÍ

**FRANCISCO JOAQUÍN PÉREZ GONZÁLEZ**





# PASÓ POR AQUÍ

FRANCISCO JOAQUÍN PÉREZ GONZÁLEZ

© Francisco Joaquín Pérez González

Dibujo de portada: Nacho Durán

Depósito Legal: BA - 495 - 2011

Imprime: Imprenta Rayego, S.L.

*A Elisa*

THE UNIVERSITY OF CHICAGO LIBRARY

## PRESENTACIÓN

Es para mí una gran satisfacción dar la bienvenida a un libro más sobre Jerez de los Caballeros. En el trabajo que ahora tienen la oportunidad de leer se han reunido diversos artículos y entrevistas que, el Gestor Cultural del Ayuntamiento de Jerez de los Caballeros, Francisco Joaquín Pérez González, ha realizado, a lo largo de estos últimos años, para ser incluidos en el periódico mensual "La Crónica" y en la publicación anual del Hogar de Mayores, "El Trinchote".

¿Qué nos encontraremos en estas páginas? Pues pienso que mucha curiosidad por parte del autor y mucho cariño con el personaje tratado. No a todo el mundo se le ocurre preguntar a una discapacitada –tal vez, a nuestro entender, no demasiado bien tratada por la suerte- que si cree en Dios y que si éste se ha portado bien con ella. O sentarse con Butragueño y hablar de la familia o con Gabino Diego y cuestionarle sobre su apariencia física. Querer saber sobre una persona que diseña a otra, el porqué le falta un brazo a un antiguo líder musical o meterse en la intimidad de unas monjas de clausura. Y eso es la curiosidad a la que me refiero, pero adornada con el cariño que hace que el entrevistado responda con naturalidad a lo cuestionado. Y también encontraremos mucha etnografía. En tan poco espacio conoceremos curiosidades de un colono, sillero, minero, corchero, artesano de baldosas, matancera,...

El título del libro, "Pasó por aquí", da lugar a una doble interpretación. Por un lado leeremos hechos o circunstancias puntuales acaecidos en esta ciudad, como las visitas de mediáticos personajes, así como, por otro, la conservación en

palabras de paisanos que vivieron entre los muros de esta histórica ciudad, que pasaron por aquí y que hoy ya son sólo recuerdo. Emotivos recuerdos, por supuesto.

A Paco (como en impuesta confianza conocemos al autor) no se le da mal esto de escribir. Plasmar en papel ideas y experiencias, compartir conocimientos, es lo que lleva haciendo casi tres cuartos de su existencia. Casi una veintena de publicaciones llevan su nombre en la portada para, dentro, dejar constancia de que lo que sabe, que lo que ha aprendido o descubierto, se ha hecho sólo con la voluntad de que llegue a los demás. Así es él. Y así lo vieron los personajes en estas páginas referidos cuando Paco se acercó a ellos. Nada más. Todo eso.

*David Gómez Montes*

## JOSÉ GORDILLO MASERO

*“En busca de la eternidad”*

El logro de la permanente existencia en la tierra es el sueño que ha guiado a los humanos desde el principio de los tiempos. Las más variopintas religiones, de una manera u otra, han querido suplir en parte este utópico sueño. En este sentido de perpetuidad, Agustín Rubiales de Céspedes, de forma peculiar, ha logrado mantener su rostro impasible al transcurrir de los siglos.

Que en el año 2008 podamos contemplar los rasgos, casi impecables, de un hombre fallecido en 1795, no deja de llamar la atención de cuantos se acercan a la iglesia de San Bartolomé a observarlo.

Esto fue posible, hace ya tres décadas, gracias a la habilidad del taxidermista jerezano, José Gordillo Masero. Gordillo, con 80 años por ahora a sus espaldas, jefe de la Policía Local jubilado, ejerció también durante más de 60 años el oficio de taxidermista. Cientos de piezas, la mayoría de caza, han quedado suspendidas en el tiempo gracias a la habilidad de este peculiar artesano.

Con varias titulaciones conseguidas en los años cincuenta en el Museo de Ciencias Naturales de Madrid, Gordillo ha plasmado en varias de sus creaciones su sello personal, sello que ya queda marcado para siempre especialmente en dos de sus mejores obras en la localidad de Jerez: dos burros que forman parte del paso de la Borriquita, los que recorren las calles de la ciudad el Domingo de Ramos, encargo de la Cofradía de Santo Domingo de Guzmán y Virgen del Rosario, y el trabajo de embalsamar al sacerdote Agustín Rubiales.



De éste último relata Gordillo que cuando, en 1978, se hicieron unas obras que tenía como fin remodelar el piso de la parroquia de San Bartolomé, él, acostumbrado a la cercanía y contemplación de la muerte por motivo de sus dos profesiones, no sentía escrúpulo alguno, al pasar todos los días por la parroquia, comprobar con curiosidad el estado de los cuerpos que, bajo el antiguo baldosinado, iban apareciendo.

Al avanzar las obras, junto al púlpito, apareció el panteón del sacerdote. Nadie se atrevía a bajar a por él por miedo, reconoce Gordillo, que una vez abierto el hueco se ofreció para esta labor —el cuerpo se encontraba directamente enterrado bajo el suelo, sin ataúd ni algún otro tipo de recubrimiento—.

Ante la sorpresa de todos los allí presentes izó el cuerpo, prácticamente incorrupto, que mantenía en muy buen estado incluso parte de la vestimenta con la que fue enterrado, como la casulla y la estola que aún hoy se pueden contemplar.

A instancia del párroco de la iglesia jerezana, Román Vázquez, y viendo que los vecinos, en una exhibición de extraño fanatismo, iban arrancando distintas partes del cuerpo y de su ropaje como reliquias, José Gordillo decidió prepararle un ataúd, que forró con moqueta, y, tras varias semanas de trabajo en la misma sacristía de la iglesia, dispuso el cuerpo para que aguantara durante décadas los avatares del tiempo.

Con los productos químicos utilizados en su labor de taxidermista, Gordillo quitó ¿o dio? varios años al difunto y, desde entonces, se encuentra expuesto en una vitrina en la capilla de San José de la parroquia de San Bartolomé.

El historiador Casimiro González logró encontrar los datos concernientes a este enterramiento, otorgándole identidad al cuerpo de nuestro protagonista. Entre los datos aportados llama la atención que, ya en el año 1901, fue abierto el sepulcro del sacerdote, quedando anotado en los libros de la época el estado ya de incorruptibilidad del finado.

Sin duda, el espectáculo tétrico con que se nos presenta la muerte queda bien recogido en la vitrina de la parroquia jerezana de San Bartolomé. Román Vázquez, Casimiro González y, especialmente, José Gordillo, han logrado inmortalizar el cuerpo de este sacerdote que tantas generaciones de personas aún mirarán fijamente a la cara.



## RAFAEL CARRASCO

*Medio siglo de música.*

*La capacidad creativa de Rafael Carrasco González le ha dado pie a crear multitud de composiciones con las que obsequiar a personas cercanas. Entre ellas y con el ánimo de acercar solamente a algunas de éstas destacamos las siguientes: "Petruki", dedicada a su madre, "Agustina", "Antonio Cacho", "Miguel A. Pérez" o "Pepe Santos".*

Conocí a Rafael Carrasco hace muchos años. Hacía uno, por entonces, una revista llamada *Dos Rombos*, junto a dos amigos –los grandes, los mejores, los amigos-. Ya hace veinte años de esto. Queríamos editar por entonces un libro llamado *Memorias Artísticas* de don Antonio Guzmán Ricis, compositor musical y director de banda y necesitábamos de alguien que nos aportara datos. Un jerezano nos abrió la luz sobre un barcarrotero. Ese era



Rafael Carrasco González. El primer documento gráfico aparecido en Barcarrota, relativo a este destacado compositor y director musical, fue gracias a Rafael Carrasco González.

Hay músicos de toda la vida y músico para más allá de la vida. Entre estos últimos se encuentra nuestro entrevistado. Su afán de agradar a los que le rodean le ha llevado a utilizar su habilidad compositora para perpetuar, a través de las partituras por él creadas, a nombres de amigos y familiares. Y, como firma, siempre aparece humildemente arrinconado, su nombre con esa característica *erre* invertida. Queremos conocer hoy un poco de su vida y, las páginas de *La Crónica de Jerez*, se prestan para ello.

**¿Recuerdas la primera vez que te encontraste ante un pentagrama en blanco?**

Tenía seis años. Saliendo de las graduadas, que estaban entonces en la Plaza de la Alcazaba, atravesando el arco, oía sonos de instrumentos en la calle Morería, en la antigua "Casa de Todos", donde se impartían las clases para la Banda de Música, dirigida por don Amalio Carrero Dionisio y, ni corto ni perezoso, atravesé el umbral y me dirigí a él diciéndole que yo quería saber lo que se escribía en esos papeles pautados.

**¿Y la primera vez que diste vida, musicalmente hablando, a un instrumento?**

Al cabo de un mes de lo anteriormente relatado, una vez concluí el primer método de don Hilario Eslava, don Amalio me ofreció el primer instrumento que llevé a mi boca que fue un flautín.

**Su labor pedagógica se ha desarrollado principalmente en Barcarrota y Jerez de los Caballeros.**

**¿Cuántos alumnos han salido adelante gracias a su trabajo?**

Sería difícil calcularlo pero podríamos hablar de 400 ó 500 alumnos los que he tenido la suerte de atender.

**Como director de la Banda de Música de Jerez, y una vez que abandoné el cargo, ¿qué espera que se recuerde de usted?**

Quiero que se me recuerde como el primer director que en la Banda de Jerez le gustó la organización, tanto en archivo como en la disciplina de sus miembros.

**¿Cuántas composiciones ha dado a la luz hasta el momento?**

Un centenar largo que abarca desde marchas de precesión, pasodobles, boleros, habaneras y una zarzuela.

**¿En qué trabaja en estos momentos?**

Estoy adaptando e instrumentando el himno a la Virgen de Finibus Terrae de Almendral por encargo de su Hermandad.

**¿Hay algún reto que se le escapa?**

Creo que estoy atrapando ese reto con la ayuda de mi hijo, David Felipe, y es conseguir una nutrida agrupación en la que reine entre todos el amor a la música y a la buena amistad.

**¿Su afición viene heredada?**

Sí. Mi abuelo paterno tocaba el fiscorno en la Banda cuando la dirigía, allá por los años veinte, don Tomás Hernández Arévalo. Nunca tuve la oportunidad de escucharlo porque murió cuando yo tenía cuatro años.

**Pero sí, por lo comprobado, la va a legar, ¿no?**

Tengo el gusto de que dos de mis tres hijos son profesores de música y los dos ejerciéndola. Uno como director de la Banda de Burguillos y subdirector de la de Jerez y el otro imparte clases de música en Lobón.

Dejamos a Rafael Carrasco dando los últimos retoques a su banda para las fiestas de San Bartolomé. Medio siglo dedicado a este oficio otorga a Rafael el don de la tranquilidad ante posibles inclemencias. La improvisación forma parte de la música.

## NANDO JUGLAR

*Nando Juglar hace un repaso a sus 40 años dedicado a la música.*

“Hay momentos, paisajes, imágenes aisladas, nombres que con solo verlos u oírlos, nos remiten a una tierra, como Nando Juglar, un nombre que, al pronunciarlo nos recuerda a Extremadura. Su persona, su música y su voz, en esta tierra, una tierra que lleva allá donde actúa. Cuarenta años en el mundo del espectáculo, casi toda una vida”. Con estas palabras, el escritor extremeño Juan Antonio Méndez del Soto definió el trabajo y la vida del cantautor Nando Juglar, afincado en Jerez.

Aprovechando que en estos meses está grabando su último trabajo, *Dos orillas*, en el que incluirá textos de poetas extremeños, la redacción de *La Crónica* quiere acercar a sus lectores una amplia, y no siempre completa, biografía de este cantautor extremeño.

Rafael Fernando García González, Nando Juglar, nació en Valdelacalzada (Badajoz) el 13 de agosto de 1952. A los seis meses lo trasladaron a Jerez de los Caballeros (calle la Corchuela, 3), ciudad a la que continua vinculado. Estudió en el seminario de Badajoz de los 11 a los 14 años, edad en la que murió su padre. En ese momento abandonó sin permiso el seminario y fundó su primer grupo musical: Los Yumas. Asimismo, en 1983, sería el creador del grupo Los Niños Cantores, también en Jerez de los Caballeros.

Unos años después comienza el Bachiller Técnico Elemental. Estudios, música y trabajo. Trabajo, mucho trabajo. Son años difíciles pero para Nando no hay barreras. Nada le atemoriza y acepta y aprovecha todo trabajo que se encuentra por el camino: camarero, albañil, agricultor,...

Comenzó COU en el instituto de Fregenal de la Sierra y a los 18 años, sin acabar el curso, se vio obligado a trasladarse a Barcelona donde continuó trabajando, estudiando y participando en programas de radio, además de intervenir en festivales. Al terminar COU en Badajoz, comenzó Empresariales. Acabó Magisterio en Almendralejo. El cantautor también estudió en los conservatorios de Badajoz y Sevilla.



En el año 1976 representó a Badajoz en el Festival de Arosa y participó en tres ocasiones en el programa de Televisión Española "Gente Joven". Además, actuó, ya como cantautor, en las Universidades de Sevilla, Murcia, Cáceres, Badajoz,... Luego pasó tres años en la República Dominicana donde hizo televisión, radio, ofreció conciertos y elaboró programas con destino a los canales hispanos de Nueva York.

Mauritania, Holanda, Inglaterra, Suiza, Venezuela, Colombia, Cuba,... Enumerar los lugares y los cientos de conciertos que Nando Juglar ha ofrecido en estos cuarenta años de escenario sería interminable. En su

discografía títulos como: Voy a dejar de amarte, Elena, Ensoñaciones, Te recordaré, Ríndete, Canto a mi Tierra, El Candil,...

Sus últimos trabajos reafirman su amor por Extremadura: "Extremadura, Música y Poesía", donde pone música a las composiciones de varios poetas de la región. Actualmente trabaja en la grabación de otro disco con poemas de autores extremeños.

Trabajos en los que la única mano ha sido la de su autor, no sólo en la música y letra, sino en la producción, arreglos, diseños de carátulas, carteles,... que demuestran que es un artista completo y un hombre al que no le han regalado nada, que se ha hecho a sí mismo.

Otros datos para aumentar su dilatada biografía son anotar que tiene tres hijos (Israel, Oliver y Rafael) o que fue el primero que adaptó, a ritmos actuales, canciones extremeñas tan arraigadas como El Candil. Nando Juglar ha tenido el privilegio de actuar en el Teatro Nacional de La Habana, siendo de los pocos artistas españoles que se han podido permitir ese lujo. Ha compuesto y musicado, para Cáceres 2016, un himno con letra de Domingo Nevado, grabado en los estudios Bola de Sevilla, con la Orquesta Sinfónica de Praga y los coros de algunos componentes del mítico grupo Jarcha.

En los Premios de la Música de Extremadura fue nominado junto a Bebe y a Gecko Turner. Tiene editados numerosos video-clips, de los que destaca Vámonos, Tu frialdad o Elena. Compuso una canción a Joaquín Rodrigo y tuvo la satisfacción de ser recibido en su casa como agradecimiento. Canciones como Devórame otra

vez y Si no te hubieras ido (actualmente interpretada por Maná) fueron introducidas y versionadas en España por primera vez por nuestro cantautor, en este caso con el dúo Azalea y producido por Manuel de la Calva. Sus últimos discos han sido grabados en Colombia y entre ellos uno donde se incluye la canción Las torres de Jerez de los Caballeros; ha sido invitado, especialmente por el Comité Organizador, al XVII Festival Internacional de Boleros de Oro de Cuba, que se celebró en La Habana en el 2004; la Fundación de Autor, este año, le ha editado un disco titulado Espacio de cristal. Ha aparecido en las páginas de numerosas publicaciones tanto españolas como extranjeras. Su libro de poemas Poesías al viento ha sido reeditado en Colombia con buena acogida de la crítica. Ha participado en numerosos programas de TV de varios países. Su vida está siendo utilizada como tema de una novela que está redactando la escritora cubana Moraima Pérez Rosales.

Poco espacio para contar la historia de Nando Juglar. Una vida plena, propia de un protagonista de novela, al que aún le quedan capítulos por escribir. Insiste el cantautor en que quede reflejado en estas páginas el agradecimiento a La Crónica por darle la oportunidad de dar a conocer parte de su vida artística.

## LA SOMBRA DEL VIENTO

*"Cantamos como hablamos"*

En Jerez, por suerte, siempre ha habido un grupo musical que ha llevado el nombre de esta ciudad por donde los contratos les han permitido. *La Sombra del Viento* viene a recoger el testigo que *Pimientos verdes fritos* o *Amargura Blues* dejaron, intentado lograr mantener el alto nivel de los mismos. Con algunos componentes del grupo estuvimos charlando con la intención de que nos contaran sus proyectos y, sobre todo, sus ilusiones.

*¿Cuándo nace La sombra del Viento?*

En el verano del año 2006, Juanma, cantante y Juan Francisco, al inicio guitarra solista, decidimos aprovechar su afición musical y con el apoyo de Germán, guitarra rítmica, y Jaime, bajo, decidimos unirnos con la intención de organizar una formación musical seria.



Entonces nos pusimos a buscar un batería, que era la pieza que le faltaba al equipo. Al principio éste puesto lo ocupó Francisco Hernández quien, por motivos laborales, tuvo que abandonar el grupo. Entonces se incorporó Abel y, después de una necesaria reestructuración, donde Juan Francisco pasó a la batería y Abel a la guitarra solista, quedó el grupo consolidado y preparado para iniciar la andadura en la que ahora nos vemos sumidos.

**¿De dónde viene el nombre?**

En el primer concierto que ofrecimos, en una fiesta con amigos, uno de los allí presentes, que por entonces estaba leyendo la famosa novela de Carlos Ruiz Zafón, nos propuso el título de dicho libro, el cual nos pareció bien y decidimos adoptarlo.

**Y el primer concierto serio, ¿cuándo lo realizasteis?**

Fue durante las navidades de ese mismo año, 2006, en la *Sala Ventorrillo*. Estamos muy orgullosos de aquel día porque todo salió mejor de lo que esperábamos, sobre todo por el apoyo de los amigos que estuvieron allí animándonos en ese especial día.

**Y tras ese concierto, ¿ha sido fácil encontrar contratos?**

Gracias a Miguel Ángel Albuera, que hace el papel de representante, no nos podemos quejar. Hasta el momento hemos realizado una treintena de conciertos.

**¿Para cuándo la maqueta?**

Estamos en ello. Prevemos que para finales de este año esté concluida. En ella incluiremos diez temas de creación propia, por supuesto.

### **Entonces, ¿componéis vuestras canciones?**

Abel y Germán son los encargados de la creación de la mayoría de los temas que tocamos con aportaciones igualmente de Miguel A. Albuera. Por otro lado hemos versionado a grupos como *El Canto del Loco* o *Pingnoise*, pero intentamos ir las eliminando para tener nuestro propio repertorio e ir creando un estilo propio.

### **¿Cuál es ese estilo que buscáis?**

Es una fusión extraña la nuestra, dado los diversos gustos musicales de los integrantes. Intentamos crear un pop rock autóctono, propio, con connotaciones extremeñas. En definitiva, intentamos cantar como hablamos en nuestra tierra.

**Es momento de hablar de vuestros proyectos inmediatos. ¿En qué andáis?**

Queremos terminar lo antes posible la maqueta. Pretendemos presentarla en Jerez cuando ya sea una realidad. Trabajamos para que sea una noche apoteósica, tirando la casa por la ventana. Y luego, con los beneficios logrados con la venta de la maqueta, iremos a por el disco.

### **¿Cómo veis el negocio de la música en Extremadura?**

Vemos poco apoyo. Los locales particulares y los ayuntamientos no arriesgan. No confían mucho en nuestro trabajo. En otras comunidades cada novedad se aplaude y se le otorga un continuo apoyo. Aquí te cuesta dinero abrirte un poco el camino en este negocio.

### **Y para concluir, ¿cómo se podría cambiar esto?**

La proliferación de festivales está aportando algo de beneficio a los grupos como el nuestro porque dan movilidad a tu trabajo y puedes conseguir algunos contactos.



## TINO FERNÁNDEZ

*"La fama no es verdad"*

El pasado 29 de noviembre estuvo en Jerez el que fuera líder del grupo infantil de los años 80, *Parchís*. Tino Fernández, la conocida *ficha roja*, nos visitó con el objeto de colaborar en el disco que el ayuntamiento jerezano y Aprosuba-5 sacarán a la luz estas navidades. Del porqué de su colaboración y de otros aspectos relacionados con su vida nos habla en esta entrevista.

**Antes de nada nos queremos interesar por el motivo que le llevó a sufrir la discapacidad que padece.**

Fue como consecuencia de un lamentable accidente de tráfico. Me crucé con alguien que se saltó un stop provocando el accidente y dándose posteriormente a la fuga. Aún hoy no recuerdo ni la ropa que vestía aquel día. Hace un montón de años ya, diez nada menos, que perdí el brazo.

**¿Eso le ha hecho mirar de otra manera la discapacidad?**

Por supuesto. Cuando uno no vive directamente una situación de discapacidad, piensa que estas cosas les pasan a los demás, que las desgraciadas estadísticas de cada fin de semana forma parte de eso, de una simple estadística que no va con nosotros.



**¿Cuál es el motivo que le ha llevado a colaborar con el ayuntamiento y con Aprosuba-5 en la grabación de un villancico?**

Evidentemente el solidario. Poder participar en este tipo de iniciativas se ha convertido sino en una obligación, sí en un enriquecedor estímulo personal.

**¿Le ha gustado el resultado?**

El resultado final es aceptable. Me hubiera gustado contar con algo más de tiempo en el estudio para mejorar indiscutiblemente aspectos interpretativos que con el tiempo justo uno no puede desarrollar del todo. También hubiera preferido no estar con un *trancazo del quince* que me permitiese aflorar una voz menos acatarrada y algo más melodiosa. Pero en líneas generales he de decir que con las circunstancias que rodearon al proyecto estoy satisfecho.

**Fue en la época de *Parchís* todo un ídolo para las más jovencitas. ¿Le sigue recordando la gente?**

¿Me has mirado bien? ¿Cómo quieres que se acuerden de un crío de doce o trece años, treinta años después? Lo cierto es que algún experto fisonomista sí me reconoce. Evidentemente, con el paso del tiempo, cada vez es más esporádico que te paren por la calle y digan eso de "tú eres, tú eres", pero aún, de vez en cuando, se da.

**¿Qué recuerdas como imborrable de aquella etapa?**

Sin duda alguna viajar. Conocer nuevos y tan distintos países a edad tan temprana, creo que es de los más enriquecedor. Culturas, costumbres, idiomas,

gente, pienso que convivir con todo eso de forma directa, no es lo mismo que leerlo en los libros o ver fotografías. La fama, a pesar de lo que mucha gente pueda creer, no es verdad. El que se te acercaba en aquella época no era con la intención de conocer a la persona, ellos querían ahondar en el personaje.

### **¿Qué le ha parecido Jerez de los Caballeros?**

Estuve poco tiempo. Vine a participar como jurado, a invitación de La Troupe, en el recién celebrado Festival de la Canción, por cierto, un magnífico espectáculo. Paseé únicamente por algunas calles y de noche. Creo que me perdí el conocer una gran ciudad que sé que cuenta con un impresionante patrimonio.

**Y, para concluir, cuéntenos algo de su vida actual. ¿A qué se dedica ahora? ¿Está casado?**

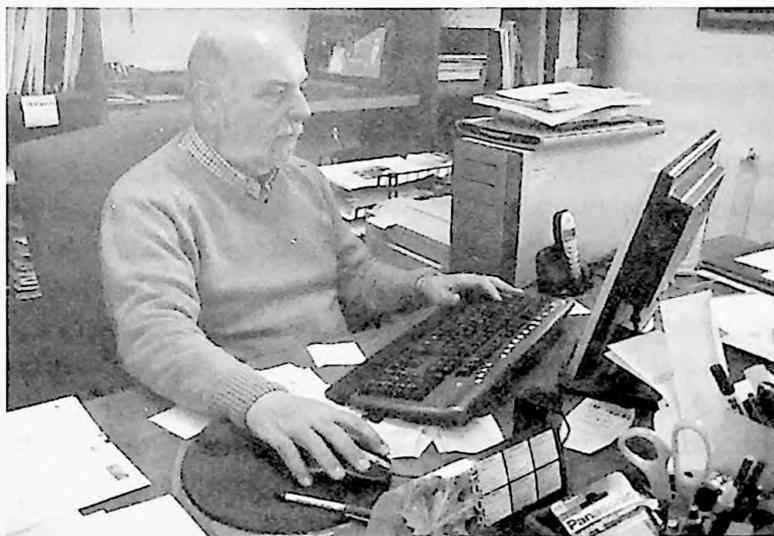
Actualmente colaboro en los negocios de unos amigos de Barcelona. Además, sigo vinculado de una u otra forma con temas artísticos, aunque ahora ya no en el papel principal. En cuanto a lo del bodorrio, sí, lo estoy. Desde hace más de quince años viajo con la compañía de una excepcional mujer, Eva. Ella es la encargada de mantener nuestras vidas con el orden debido. Hace que cada mañana, desde hace ya mucho, sea nueva y maravillosa. Es lo mejor que ha podido pasarme en la vida, encontrarla. Eso y que haya accedido a enderezar y reeducar a este simple mortal. Gracias mi amor.



## PEPE MÁRQUEZ

José Márquez Franco, jerezano nacido en 1949, para más datos en la calle la Ronquita, pertenece a la Junta de Cofradías de la Semana Santa de Jerez de los Caballeros, ostentando diversos cargos desde sus inicios. Desde que, en 1994, dicha Junta cambió de nominación -antiguamente Confederación- José Márquez ha ejercido de secretario y relaciones públicas entre otras responsabilidades. Tras las iniciales presidencias de Fernando Ceballos Zúñiga y M<sup>a</sup> Teresa Vázquez, Márquez tomó el relevo como primer responsable de esta entidad.

Queremos conocer, en estas páginas, su experiencia y valoración desde que inició su mandato, en 2004, hasta



ahora que en este año concluye, no presentándose a la reelección con el único objeto de dar paso a gente nueva y con ideas renovadoras ya que “los modelos se agotan y es necesaria savia nueva tanto dentro de las cofradías como de la propia Junta”.

Del periodo que ha estado como presidente quiere José Márquez destacar el trabajo en equipo que se ha conseguido, “como ya se hiciera con las directivas precedentes, evitando personalizar las actuaciones, circunstancia que ha supuesto la pervivencia de la Junta durante tantos años, evitando excesos de protagonismos”.

Como sabrán, la Junta de Cofradías nace con la idea de coordinar los esfuerzos de todas las cofradías de la ciudad y, “con mejores o peores resultados iniciales, motivados por diferencias de criterios mayormente, -un mal menor, como el sarampión que hay que pasar para llegar a la madurez y a la estabilidad de hoy- creo sinceramente que se ha logrado”.

Desde que está funcionando dicha Junta, en el plano organizativo, José Márquez destaca “que se ha logrado coordinar esfuerzos, como ya se ha destacado, amén de mejorar las relaciones entre las cofradías adscritas, extinguiendo las rivalidades que en ocasiones rizaban el absurdo, consiguiendo trabajar como una única Semana Santa de Jerez de los Caballeros”.

Queremos destacar, en este artículo especial sobre la Junta de Cofradías y su presidente, en qué ha influido la existencia de éste estamento en la mejora de la Semana Santa y José Márquez nos invita a comparar la Semana

Santa anterior al año 1994 y las actuales donde "se ha conseguido restaurar tallas, siendo rara la imagen que no se haya beneficiado de una intervención, siempre valorando el compromiso de las Cofradías de mantener el legado cultural de las generaciones futuras -ya que de otra manera las imágenes se hubieran perdido por falta de apoyo-. Por otro lado se han renovado o restaurado enseres como guiones, andas, bordado de mantos, báculos, estandartes,... adquirido nueva imaginería, recuperación de tradiciones como la comida del Jueves Santo, antiguamente para presos y pobres, y ahora celebración de hermandad, como celebración del Día del Amor Fraterno,...".

También desde esta Junta se ha añadido un aumento de esplendor a los desfiles, creando nuevas bandas, cuadrillas de costaleros, en definitiva "se ha abonado el terreno para que las Cofradías se preocupen y valoren la Semana Santa, creando una nueva ilusión".

Cuestionado nuestro protagonista sobre el origen del éxito popular de la Semana Santa jerezana, cree que "estriba en que surge de una raíz popular que ha sabido superar cribas generacionales y que ha sabido sobreponerse a épocas de vacas flacas y aprovechar los momentos de bonanza".

En cuanto a los atractivos que este celebración, tan arraigada en la ciudad, José Márquez considera que, "fundamentalmente es el marco donde se celebra, o sea, el patrimonio urbano, sus calles, plazas, torres. Si a esto se le suma la indudable parte artística, se logra un paquete turístico único". Igualmente, "la participación

ciudadana desde las propias Cofradías, que trabajan todo el año a diferencia de la mayoría de las localidades, y también la actitud del pueblo a la hora de colaborar con todo lo que hacen las cofradías, más el apoyo incondicional que siempre ha tenido este rito primaveral por parte de las corporaciones municipales e instituciones regionales, contribuyen a poseer una Semana Santa única en el calendario cristiano de toda Extremadura”.

Desde la Concejalía de Cultura del ayuntamiento y la Junta de Cofradías se está elaborando el informe de solicitud de Fiesta de Interés Turístico Nacional de la Semana Santa. José Márquez aporta en esta conversación que “se inició con la anterior corporación y que ahora se ha nombrado una nueva Comisión donde se han repartido tareas entre un nutrido grupo de personas interesadas en colaborar para lograr esta declaración que creo que es sobradamente merecida y que, lo consigamos o no, sin duda podemos considerarla como la mejor Semana Santa de toda Extremadura”.

José Márquez ve el futuro de esta celebración en manos de la gente joven “ya que su presencia en las juntas de gobierno de cada Cofradía garantiza el futuro y aporta nuevas ideas, evitando anquilosar en el tiempo lo conocido, a la vez que impulsan con su trabajo unas Cofradías acordes con los tiempos que van a llegar. Por otro lado las Casas de Hermandad se están perfilando como los espacios apropiados para desarrollar la vida cofrade. En un futuro no muy lejano van a ser un complemento importante del Museo de Arte Sacro, ya

que se ofertarán, en la mayoría de ellas, exposiciones permanentes que propiciarán un recorrido por el arte sacro jerezano a través de las cofradías de Semana Santa”.

Para concluir este acercamiento al trabajo de la Junta de Cofradías y a su presidente, no quiere José Márquez olvidar que el cargo que ahora ostenta no hubiera sido posible sin el apoyo de muchas personas que anteriormente han luchado porque la Semana Santa de Jerez sea lo que hoy representa, como, por ejemplo “y siempre arriesgándome a olvidar nombres, tres compañeros de la Junta de Cofradías: Fernando Ceballos, Manolo Macarro y Francisco J. Rivera”. En cuanto a su cofradía, la del Ecce-Homo “a mi padre, Agustín Márquez, Manolo Ceballos, José Luis Escaso y Rafael Martínez de la Concha y a otros miembros de la misma cofradía como Vicente Antúnez, Lolita Peña, Juan José Granados, Alfonso Granados y un largo etcétera.”



## NICO JIMÉNEZ, RECORD DEL MUNDO AL CORTAR UNA LONCHA DE JAMÓN DE 13'90 METROS

Nico Jiménez Rodríguez nació hace 37 años en Mérida. De padre transportista y cocinero lleva relacionado con el mundo del jamón desde los trece años, cuando su padre estaba destinado entonces en León. Nico alternaba sus estudios con el trabajo, los fines de semana en establecimientos hosteleros, cortando la cecina (jamón de ternera típico de esa zona) y algo de jamón. A los quince años se vuelve a Mérida junto a su familia, donde abrirían un restaurante, *Bar Cheni*, donde se especializa en productos extremeños, sobre todo raciones y bocadillos de jamón. En esta tarea estuvo hasta los 21 años que es cuando se pasa a la rama de la alimentación, en la que entra como socio a formar parte de una cooperativa, encargándose él de la charcutería,



línea de la sociedad que transforma especializándola en productos extremeños.

En el próximo Salón del Jamón, Nico, como le gusta que le llamen, además de formar parte del jurado del concurso de cortadores de jamón, ofrecerá una exhibición, donde cortará una extensa loncha extraída de un mismo jamón, habilidad por la que se ha dado a conocer y por la que creemos interesante hacer un hueco en estas páginas para que nos comente al respecto.

El pasado once de enero logró el record del mundo al conseguir sacar la loncha más larga de un jamón. En el programa de Tele 5, "Guinnes World Records", dejó la marca en 13'90 metros, aunque en el último ensayo de dicho programa, en Torrevieja, Alicante, cortó una con una longitud de 19'25 metros.

### **¿Dónde está el truco?**

Creo que principalmente contar con buen material: un buen chuchillo, que en mi caso está diseñado exclusivamente para mí, un buen soporte (jamónera) y fuerza y temple en las manos, ya que se llega a sujetar con una sola, durante hora y media, hasta seis kilos de jamón, mientras la otra la tienes que manejar como una pluma para no romper la loncha.

### **¿Desde cuándo llevas practicando esta extraña habilidad?**

Todo surgió a raíz de una broma entre amigos, especialmente de Miguel y Jesús, en una caldereta, en la cual uno de ellos me dijo que le cortara una tapa gigante y de ahí saltó la chispa y la idea de hacer algo diferente con el jamón.

### **¿Hasta dónde te ha llevado esta destreza?**

Pues esta habilidad me ha permitido, entre otras cosas, ser el primer extremeño en cortar jamón en EE.UU. (San Diego, Santa Mónica, Hollywood, Miami,...), aparte de en media Europa, así como a personalidades como son el caso de la Casa Real, Nadal, Soraya, Raúl, Enrique Ponce, Ronaldo,... y en un sinfín de programas de televisión (Buena Fuente, Ana Rosa Quintana,...).

### **Como comentas, la televisión también se ha hecho eco de tu peculiar maña. ¿Cómo fue la experiencia?**

Si te refieres a la consecución del Guinness en Tele 5 esto ha supuesto una repercusión a nivel mundial porque ha sido difundido a través de cadenas de EE.UU., Perú, Venezuela,... Como apreciación personal te puedo decir que ha sido algo inolvidable e increíble, porque, después de una amplia carrera profesional, he podido situar al jamón extremeño en el lugar que se merece y de paso representar a mi tierra en multitud de países.

### **¿Qué tipo de jamón es el que más se presta a poder sacarle la loncha más larga?**

Yo utilizo un jamón de entre nueve y diez kilos, con una curación media/alta, alargado, en definitiva las características propias del ibérico. Y, por supuesto, que sea extremeño, por la filtración de grasa y porque me siento más cómodo.

### **Entonces, ¿siempre exigirás jamones extremeños cada vez que tengas que realizar una exhibición?**

He llegado a negarme a cortar jamones al no reunir las cualidades necesarias y exigir piezas extremeñas. En alguna ocasión me han traído hasta jamones húngaros.

Normalmente los jamones de las exhibiciones los aporreo por supuesto sin faltarle al cariño y respeto a los productos de otras comunidades.

**¿Sueles visitar el Salón del Jamón de Jerez de los Caballeros? ¿Qué te parece? ¿Falta o sobra algo?**

Sí, casi todos los años voy, creo que es mi obligación. Creo sinceramente que se necesita dar más publicidad al evento a nivel nacional igual que se hace con la Feria del Queso de Trujillo, donde acuden visitantes de toda España especialmente de Madrid. Creo que todos tenemos que involucrarnos en mejorar el Salón, dándole un toque diferente a nivel nacional.

**¿Cómo está el negocio del jamón?**

Ha bajado considerablemente por consecuencia de los precios del pienso, los transportes y ahora con la crisis, pero creo que si se sigue trabajando y nos seguimos moviendo por ferias especializadas a nivel nacional conseguiremos vender cantidades importantes.

**Parece que ahora proliferan buenos cortadores de jamón por todas partes. ¿Realmente son tan buenos o es que no sabemos diferenciar?**

Desde hace unos tres años para acá ha salido muchísima gente haciéndose pasar por cortadores de jamón que, realmente, no tienen la formación necesaria como para poderle sacar un rendimiento y una presentación al producto. Desde la Asociación Nacional de Cortadores de Jamón, de la que soy socio fundador junto a nueve socios y con sede en Alburquerque, lo que pretendemos, aparte de crear una buena imagen corporativa, es realmente formar a los cortadores que

quieran ser profesionales, con el fin de que no haya ese mal trato al jamón por falta de conocimientos.

**El cocinero Antonio Granero dice en las páginas de este periódico que se está confundiendo a los consumidores con tantas clases de jamón. ¿Cómo lo solucionarías tú?**

La confusión la producen los mismos fabricantes al incluir en las etiquetas nombres comerciales, no distintivos de calidad, que incluyen palabras como ibérico o bellota junto a otras que pueden provocar equivocación. Evitar eso y a la vez colocar a las piezas un precinto inviolable que marque las categorías, con diferentes colores, puede ser una solución.

**¿Qué se puede aportar para potenciar el conocimiento y, por supuesto, consumo de este producto?**

Algo muy básico y que se hace poco es invitar a los hosteleros y restauradores para que no olviden tener siempre un rincón en sus establecimientos, muy cuidado, dedicado exclusivamente a exponer los productos que tenemos en nuestra tierra: torta del Casar, lbores, vinos, aceites,... donde la gente pueda ver y degustar los productos que nos diferencia de otras comunidades. Es que es una pena que tengamos la mejor materia prima y no sepamos venderla.

**Para terminar, tú próximo reto, superar el Record Guinness, ¿para cuándo lo tienes pensado?**

Una vez que salga el libro de los Récords, la edición del 2010, en diciembre, esperar la llamada de países con los cuales ya he tenido contactos para futuros programas

y allí intentar superarlo. Por otro lado tengo en mente un reto que en estos momentos no puedo adelantar pero que está relacionado con el jamón, tanto en cantidad como en tiempo.

## ANTONIO GRANERO.

*La cocina extremeña destaca por la forma natural de producción de sus ingredientes.*

Durante la celebración del XX Salón del Jamón de Jerez de los Caballeros se contará con la presencia del conocido cocinero Antonio Granero. Su labor ante las cámaras ha servido para dar a conocer un rostro y una labor pero, a la vez, ha silenciado que su trayectoria hasta llegar a este mediático mundo esta colmada de horas delante de los fogones, proviniendo este trabajo, otrora afición, de herencia familiar. Sus padres eran cocineros y su familia se dedicaba a la hostelería en Villafranca de los Barros, localidad donde nació hace 37 años. No obstante, antes de dedicarse de lleno a este secular oficio, al que se incorporó a los veinte años, Antonio ha ejercido en múltiples oficios como albañil o soldador.



Nos sentamos con él en el descanso de la grabación del programa "En su punto" de Canal Extremadura y aprovechando este hueco nos permite acercarnos un poco más a su persona y labor.

**Antonio lleva desde las cuatro de la tarde en los estudios Trovidio con sede en Almendralejo. Cuatro horas le permitirán grabar tres programas que posteriormente serán emitidos en la mencionada emisora de televisión. ¿Cansa la grabación?**

Para nada. Aunque grabo tres veces por semana, ya nos gustaría que todos los oficios fueran tan cansados como éste.

**¿Cuántos programas llevas grabados?**

Con los de esta tarde unos 820.

**¿Alternas esta conocida faceta con otras ocupaciones?**

Sí, por supuesto. Dirijo la Escuela de Cocina y Pastelería Antonio Granero de Villafranca, regento una cafetería pastelería, asesoro gastronómicamente al Grupo Katri (Vegenat) y en actividades de video y fotografía culinaria y próximamente abriré un restaurante en mi pueblo.

**¿Te sientes reconocido por la calle? ¿Qué te supone esto?**

Sí, circunstancia que me provoca gran satisfacción. La pena sería trabajar en televisión y que no te conociera nadie.

**Ahondando en la materia de tu oficio ¿Crees que existe realmente la cocina extremeña?**

La cocina de hoy en día es global porque la información está al alcance de todo el mundo, aunque

cada lugar tiene sus matices condicionado por los productos que se generan y elaboran en cada lugar. La cocina extremeña depende de sus productos, de los que hay que destacar su calidad motivada por la forma natural de producción.

**Centrándonos en el tema del Salón del Jamón, ¿qué te parece la organización del evento?**

Es el tercer año que voy a asistir y considero que es una buena iniciativa que conlleva promocionar el producto gastronómico más emblemático de nuestra tierra, dándole un valor más a la riqueza histórica y turística de Jerez de los Caballeros.

**¿No crees que haya excesos de celebraciones similares en localidades de la región?**

Sí, pero no sólo en Extremadura sino en toda España. Al haber tantas ninguna destaca como debería y no llegan a tener la importancia que debían que tener. Creo que sería necesario controlar eso.

**¿Crees conveniente que debería evolucionar el Salón en algún sentido?**

Echo en falta la incorporación del jamón a los platos de cocina. Éste mejora la mayoría de las recetas donde, por desgracia, aparece casi siempre de manera poco natural (calentado, helado,...), lo que hace que se desaproveche el producto. El jamón siempre debe estar presentado sin modificación alguna. El Salón del Jamón debería aprovecharse para dar a conocer a los jóvenes el producto, a saber degustarlo y valorarlo.

**Por tu experiencia, ¿cómo ves que está el sector del jamón en Extremadura?**

Ha demostrado desde hace tiempo que es el más serio del mercado, el que tiene más controles, el que certifica de manera más rigurosa la calidad, pero lo que falta es una inversión en marketing contundente, como han hecho otras marcas que sabemos que no son las mejores pero que han sabido hacerlo mejor.

**¿Alguna idea a los productores para que mejoren tanto el producto como la imagen o distribución?**

Lo primero que había que hacer es aclarar el sector en el sentido de que hay un gran desconocimiento del producto. Hay que vender como ibérico lo que realmente es ibérico. Al haber tanta variedad esto hace que se genere una gran confusión en los clientes, lo que motiva que duden, que desconfíen.

**En cuanto a nombres que destaquen en el panorama culinario actual de Extremadura. ¿A quién destacaría? ¿Hay buena cantera?**

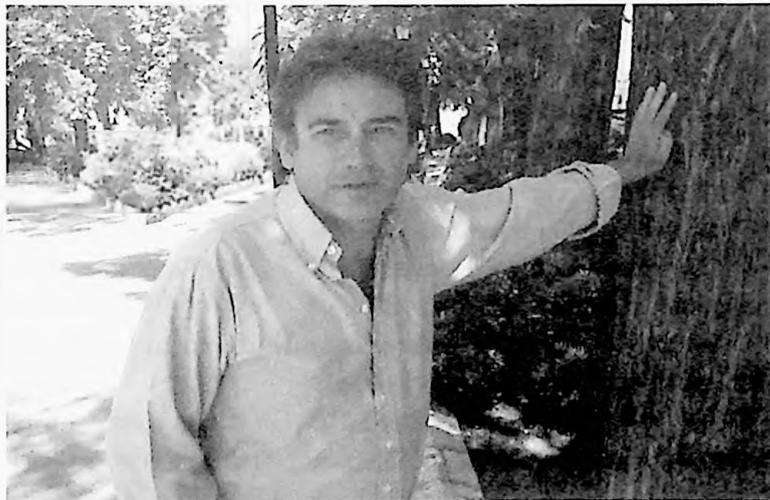
En este trabajo, como en cualquier otro, es necesario compromiso y esfuerzo. Si los jóvenes quieren y se esfuerzan, seguro que habrá una buena cantera.

*Antonio Granero continúa la grabación de En su punto. Agradecemos los minutos que nos ha concedido y esperamos que su presencia y experiencia en el Salón del Jamón de Jerez sirva para enriquecer un programa que, cada año, precisa de ser revisado como nos consta que así está siendo.*

## **LUIS REINA. GERENTE DE "RUEDO DE BARROS"**

*"La afición ha estado dormida o no muy bien atendida"*

Luis Reina, natural de Almendralejo, debutó como novillero sin picadores en 1974 en la plaza de toros de Badajoz. Tomó la alternativa en 1980 de manos de Ángel Teruel. Un año después confirmó su alternativa en Las Ventas, teniendo como padrino al desaparecido Francisco Rivera "Paquirri". Se retiró de los ruedos el 12 de agosto de 2000 en la plaza de Almendralejo donde compartió cartel con Curro Romero y Espartaco. Desde entonces, el torero extremeño ha ocupado distintas responsabilidades como la de director artístico del Patronato de la Escuela de Tauromaquia de la Diputación desde 1999 y, ahora, en este año 2009, se hace cargo de la Plaza de Toros de Jerez de los Caballeros, y es de eso de lo que vamos a hablar en esta entrevista.



Lleva pocos meses al cargo de la plaza de Jerez y la afición, creemos, ha respondido positivamente a sus propuestas. ¿Es ese el camino o hay que plantearse mejoras?

La afición local ha respondido en buena medida, teniendo en cuenta las inclemencias meteorológicas de los dos festejos celebrados que hicieron quedarse en casa a los aficionados forasteros.

**¿Qué cree que tuvo en cuenta el ayuntamiento jerezano para elegir a su empresa en detrimento de las otras que se ofrecieron a gestionar el coso de la ciudad?**

Se hizo una mejora en el canon económico y una propuesta interesante en el festejo mayor, la corrida de toros, dándole a elegir qué tipo de corridas querían, las toristas o las toreristas, declinándose por éstas últimas.

**¿Conoce a la afición jerezana, sus gustos y demandas?**

Estamos conociéndola. Siempre he oído hablar bien de ella, desde la época en que yo toreaba aquí. Creo que haciendo las cosas bien la gente responde. También, por no sé qué circunstancias, ha estado dormida o no muy bien atendida.

**¿Cuánto tiempo tiene de contrato con el ayuntamiento? ¿Es prorrogable?**

El contrato está firmado por dos años. Después negociaremos la continuidad.

**¿Y en ese tiempo está ya estudiado todo lo que se va a ofrecer o se irá improvisando?**

Lo esencial ya está estudiado. En cosas menores se irá viendo las necesidades. No soy partidario de saturar a la afición.

**¿Qué otras plazas regenta Ruedo de Barros?**

Actualmente la de Jerez y la de Almendralejo.

**Después de compartir cartel con más de cien matadores a lo largo de tu carrera ¿Echa de menos el traje de luces?**

Más que el traje lo que se echa de menos es el ambiente.

**¿Cuál fue el motivo de su retirada?**

Me retire por la edad, las lesiones y tal vez por no conseguir lo que me proponía. Todo eso hace plantearte "hasta aquí hemos llegado".

**El momento más feliz de tu carrera y el más triste.**

Como inolvidable las dos orejas que corté en Madrid y las dos de Sevilla. Pero también recuerdo tardes notables en sitios menos importantes.

Como recuerdos amargos el accidente de coche que tuve en el año 1987 que me paró la temporada cuando mejor estaba. Entonces era cuando puse de moda la publicidad en el traje de luce, estando patrocinado por Akai.

**Para concluir ¿cuál es el espectáculo más inminente que tienen preparado?**

Para las fiestas patronales de San Bartolomé, en agosto, queremos ofrecer alguna novillada o algo de rejones. También posiblemente algunas vaquillas.



**ANTONIO CASTAÑARES.** Crítico taurino.  
*"SE ABUSA UN POCO EN EL TEMA DEL INDULTO"*

Antonio Castañares es licenciado en Ciencias Económicas y Empresariales por la Universidad Complutense de Madrid y natural de Navalmoral de la Mata (Cáceres).

Abonado de la Plaza Monumental de Las Ventas de Madrid desde hace más de 25 años, ha hecho de su afición taurina una profesión. Castañares ha colaborado desde los años 80 como guionista de programas taurinos de TVE, como corresponsal taurino en Extremadura del diario El Mundo y cronista de la Cadena COPE. En la actualidad es crítico taurino de la revista 6 toros 6 y de El Periódico de Extremadura. Castañares también es autor de la sección taurina de la 'Gran Enciclopedia Extremeña' y del libro 'Fotos con solera. La lírica del toreo'.

El pasado 16 de octubre estuvo en La Bazana, pronunciando una conferencia titulada "La suerte de varas", dentro de la II Semana Taurina de dicha pedanía jerezana. CRÓNICAS estuvo con él y respondió amablemente el siguiente cuestionario.

**¿Cómo suena la afición y la plaza jerezana en el resto de Extremadura?**



La plaza preciosa y con una larga y fructífera historia. Esta plaza y los espectáculos en ella programados logran movilizar no solo a la afición jerezana sino a la de toda Extremadura.

**¿Actividades como las realizadas en La Bazana sirven para crear afición o para consolidarla?**

Sirve para las dos cosas. Da alegría ver a chavales tan jóvenes como los que hoy podemos ver por aquí. Nadie nace sabiendo y estas actividades sirven para que los más jóvenes conozcan y comprendan la fiesta.

**Extremadura vive actualmente una eclosión en materia de figuras del toreo. ¿A qué es debido?**

Se puede considerar que hay un antes y un después desde la creación de la Escuela Taurina de la Diputación Provincial de Badajoz. Esto y la existencia de muchas ganaderías bravas (hay más ganaderías en los últimos quince años) ha hecho que haya una conjugación y que la fiesta se dé cuenta de la importancia de Extremadura en el mundo del toro.

**¿Para cuándo una historia de los toros en Extremadura? ¿Hay material suficiente?**

En cuanto a la parte de los toreros, la historia se está escribiendo ahora, con los sobresalientes nombres que todos conocemos, algunos de ellos sobra su nombre para llenar una plaza. A estos habrá que sumar figuras anteriores como por ejemplo Luis Reina, torero muy honrado y precursor de la Escuela Taurina de la Diputación que comentábamos antes.

**Su programa en Canal Extremadura nos ha hecho conocer facetas desconocidas del protagonismo extremeño en al ámbito taurino. Ahora que las cadenas generalistas huyen de promocionar este espectáculo ¿cuenta su labor con apoyo político?**

Está clarísimo que los poderes públicos extremeños han comprendido que los toros son una seña de identidad de los extremeños y que tienen audiencia los programas destinados a promocionar esta fiesta. Las corridas que retransmitimos tienen mucha audiencia. Por ejemplo, la de Perera en Zafra, superó el treinta por ciento.

**Damos un giro a la conversación y nos centramos en temas más amplios de la cultura taurina. Nos atrevemos a cuestionarle sobre los empresarios que parece que quieren ganar mucho, los toreros también, los ganaderos... y todo eso al final lo paga el aficionado y los ayuntamientos ¿No se está convirtiendo la fiesta en algo excesivamente caro?**

Siempre ha sido cara. Hay que tener en cuenta la cría de un animal durante cuatro años y al torero que se juega cada tarde la vida. La crisis está centrando a los empresarios en dar espectáculos de más nivel, pero es cierto que hay pueblos donde se podría estudiar dar algunas buenas novilladas, fomentando el torero desde la base.

**¿Por qué se hacen leyes que luego no se cumplen? Nos referimos a la prohibición de la entrada de menores a los toros.**

Mi hijo fue con cuatro años a los toros y no le veo que le haya perjudicado mucho. En serio, creo que eso es responsabilidad de la familia y, por supuesto, estoy en contra de todas las prohibiciones.

**Una pregunta de torpe aficionado. ¿No se están indultando demasiados toros? ¿No desmitifica esto a los que realmente lo merecen?**

A los toros auténticamente bravos hay que indultarlos en cualquier plaza. Es una de las cosas más

bonitas que puede suceder en una plaza de toros. Pero sí, hay veces que hay toros que no lo merecen. Quizás se abusa un poco y puede pasar que ni el ganadero, posteriormente, se lo eche a las vacas.

**Para finalizar, ¿qué le diría un profesional taurino como Vd. a las cada vez más numerosas plataformas de antitaurinos?**

Yo a estas asociaciones les pediría que sean respetuosos con los que no piensan como ellos. Hay que respetar a la mayoría y a las minorías y, sobre todo, a la gente pacífica como son los aficionados a los toros.

Son las ocho de la tarde. Dejamos a Antonio Castañares que va a iniciar su intervención. El Tele Cine de La Bazana, repleto, espera aprender algo de sus palabras. Comienza.

## UNA VISITA AL CONVENTO DE LAS HERMANAS DE LA CRUZ

*“La ciudad de Jerez es sobradamente benefactora”*

Lo primero que encuentra el que visita el convento de las Hermanas de la Cruz, en Jerez de los Caballeros, es una pequeña inscripción en lápida que, grabado pone, Ricos de la tierra, mirar al cielo. Y si el cielo que narra la Biblia realmente existe, éste se percibe nada más atravesar la vetusta puerta de acceso a referido edificio. El silencio que preside cada estancia –únicamente interrumpido por unos leves rezos emanados de voces infantiles-, la limpieza que irradia cada rincón, una luminosidad que se filtra por amplios ventanales que dan al patio central y el trato acompañado de la perpetua sonrisa con que somos recibidos, dan fe de que estamos en otro mundo. Un mundo al que deberíamos estar más habituados.

En la sala de espera somos recibidos por una monja que, delante del característico hábito marrón, luce un blanco mandil, inequívoca señal de que aquella mujer ha dejado de hacer algún oficio para atender nuestra visita. Es la Hermana Superiora. Simpática en extremo, con un



acento que delata su procedencia andaluza, nos muestra prácticamente todo el convento. Cada estancia es meticulosa y cariñosamente definida. La pasión que trasmite da fe de que mucho esfuerzo se ha dedicado a que todo luzca como ahora se muestra.

He creído conveniente ni mencionar un nombre ni retratar un rostro. Asiente complacida la Superiora a mi decisión.

En la capilla nos muestra el panteón de la familia fundadora. Son los que, aún hoy en vida uno de sus miembros, donaron el edificio para que el obispado decidiera en qué mejor obra dedicarlo. Antonio García de Gregorio y García, Concepción Peche y Cabeza de Vaca, José García de Gregorio y García, así como otros miembros de dicha familia, descansan en una paz tal vez distinta al del resto de los mortales.

Seguimos recorriendo el edificio y, por los amplios pasillos y en sus bellamente aderezados patios, vemos monjas arreglando rosales, otra cargada de ropas,... Dentro de la supuesta tranquilidad y el evidente silencio, se nota que la actividad allí no cesa.

Las hermanas de la Cruz, como bien todo Jerez sabe, se dedican a la vida activa pero también contemplativa. Cada mañana, a las diez, salen a visitar y asistir a enfermos y necesitados pero, sobre todo, a pedir. La limosna es la base de su existencia. Todo lo que son y lo que hacen se debe a la caridad de la gente y de eso, en palabras de una de las hermanas, están más que satisfechas. Destacan, con cierto orgullo, que el pueblo de Jerez es ampliamente generoso. Sin destacar a nadie

-y se les escapan algunos que otros ínclitos nombres y hombres- están encantadas con el apoyo de la ciudad. Pero, la faceta contemplativa mencionada, les impide estar presentes en otros compromisos sociales. Ni tan siquiera asistieron a la entrega de la Medalla de Extremadura entregada el pasado año. Pero esa es otra historia. Historia del aburrido mundo exterior.

Dentro del espacio íntimo de la clausura viven, comen, duermen en condiciones más que humildes. Pero no tienen algún reparo en satisfacer de manera más que digna las necesidades de comodidad y educación de las niñas internas. Y siempre, como queda dicho más arriba, todo logrado del favor y fervor popular.

Si el servicio directo al necesitado y enfermo es sobradamente conocido por el jerezano, no lo es menos la ayuda a las niñas que acogen en su internado. Dieciséis niñas, de diversas edades, conviven actualmente dentro de los seculares muros del convento. Allí estudian y crecen bajo la mano protectora de las hermanas. De allí saldrán a un mundo difícil convertidas en mujeres dispuestas, sin duda, a agradecer el apoyo prestado por las Hermanas de la Cruz.

Y el convento se abre al pueblo. Las celebraciones eucarísticas y las clases de apoyo educativo que estas mujeres realizan, permiten que sean cientos de personas las que, por unas horas, acompañen y amenicen con su presencia la sacrificada vida de estas mujeres.

La hermana superiora nos despide. No sin antes -y aquí se vislumbra cierto orgullo en sus palabras- mencionar que actualmente cuentan con 31 nuevas

vocaciones. Muchas en tiempos complejos de maniqueísmo ideológico. Mujeres que, en breve, acompañarán en sus voluntarios deberes a las que ahora la congregación tiene repartidas por varios centros.

Y es que, las Hermanas de la Cruz, transmiten fe. Anualmente, tanto por parte de empresas privadas como organizados por ellas mismas, se fletan autobuses desde la ciudad para visitar el cuerpo incorrupto de Madre –afectivo nombre con el que nominan a Sor Ángela de la Cruz, la fundadora-. De allí, los jerezanos se traen reliquias y aceite de la lámpara que arde continuamente junto al cuerpo de la santa.

Tras la despedida se cierra la puerta que en un principio nos invitaba a un mundo desconocido y leemos, de nuevo, la placa con la frase al inicio aludida. Allí dentro no tienen problemas por eso. Saben de sobra que tanto el rico como el menos pudiente jerezano mira al cielo cada vez que ven a las monjas del hábito marrón subir y bajar por las empinadas cuestas de la ciudad.

## MIGUEL HERNÁNDEZ GRANADO

### PRESIDENTE DE LA JUNTA DE COFRADÍAS

Es Miguel Hernández Granado antiguo miembro de la Junta de Gobierno de la Cofradía de Nuestro Padre Jesús Nazareno, de la que entró a formar parte en el año 1988, y en la que he permanecido durante 19 años. En ella ha desempeñado los cargos de Tesorero desde su incorporación, y de Hermano Mayor-Presidente durante los últimos 7 años de permanencia en ella. Durante estos años, compatibilizó estos cargos con el de capataz-encargado de la Virgen de la Encarnación, sin duda, la función cofrade que más sentimientos profundos ha causado en él. *“Llevo participando en la Semana Santa desde mi niñez, y mis primeros recuerdos son como nazareno de la Cofradía de Jesús, a la que pertenezco desde que nací, por razones familiares, pues en los años de mi niñez, mi padre era Mayordomo Mayor de la Cofradía y mi tío Antonio uno de los 3 Hermanos Mayores vitalicios que regían la Cofradía, según los estatutos de aquella época. Recuerdo perfectamente la preparación de túnicas y capirotos en las semanas previas, para tener todo a punto el día de la procesión, y cómo nos hicieron a mi hermano y a mí unos cirios pequeños, porque no podíamos con los normales, debido a la corta edad. También recuerdo de mi adolescencia, la participación*



*como nazareno en la procesión del Señor Orando en el Huerto. Fui también romano a caballo en la escolta del Señor Coronado de Espinas y romano de la escolta de Nuestro Padre Jesús Nazareno, el año de su renovación”.*

Miguel Hernández Granada, se ocupa de presidir la Junta de Cofradías de Jerez de los Caballeros desde septiembre de 2009, fecha en que sustituyó a José Márquez Franco, presidente de la misma durante los últimos 5 años.

Desde entonces, Miguel Hernández es el responsable de que la unión y el trabajo común entre las diferentes cofradías sea lo más positivo y fructífero posible.

**“Algo tiene que cambiar para que todo siga igual” o ¿se va a notar tu mano en el tiempo que dure tu nueva responsabilidad?**

La Junta de Cofradías lleva años funcionando bien y coordinando actos y actividades relacionadas con la Semana Santa, por lo tanto, seremos continuistas en las tareas que tenemos encomendadas. Indudablemente, cada persona y cada grupo, aunque desarrollen la misma labor, tienen una visión y una manera particular de hacer las cosas, lo que hará que lógicamente se note esa forma de trabajar. Personalmente opino que en la actual Junta de Cofradías hay un grupo de personas, con ganas e ilusión, que forman un buen equipo de trabajo, para intentar realizar de manera responsable y eficaz, los asuntos de su competencia, y de esta manera, poder materializar los proyectos y actuaciones de la Junta de Cofradías.

**¿Ha notado alguna deficiencia o asunto especial donde incidir?**

Creo que la labor se ha venido realizando de manera adecuada, aunque por supuesto siempre hay algo en lo que incidir. Por un lado me gustaría concienciar a todos los cofrades de Jerez de que la Junta de Cofradías es un órgano constituido por y para las Cofradías. Se constituyó, porque así lo quisieron, acordaron y firmaron las ocho Cofradías o Hermandades que procesionan durante Semana Santa. Está formada por dos representantes de cada una de esas ocho Cofradías o Hermandades, más el presidente. El trabajo realizado por estas personas, que han venido formando o formamos la Junta de Cofradías, tiene siempre como fin la Semana Santa jerezana. Programan y organizan una serie de actividades complementarias y coordinan diferentes actuaciones a lo largo del año, tareas que deben ser conocidas y valoradas en el seno de las cofradías.

También me gustaría incidir en otro asunto. Para cualquier actividad de la vida, profesional, laboral o de ocio, procuramos adquirir conocimientos sobre esa actividad, es decir, procuramos formarnos. Pues bien, creo que también tenemos que procurar formarnos como cofrades, por lo que me gustaría incidir e instar a las cofradías, a estudiar la posibilidad de establecer o realizar algún tipo de plan de formación o al menos alguna actuación sobre formación cofrade.

**La experiencia es un grado. ¿Crees que cuentas con ella?**

Ya he comentado al principio que participo en la Semana Santa desde mi niñez. He presidido una Cofradía siete años, y durante los siete, pertenezco a la Junta de Cofradías como representante de la mía, llegando a ser Vicepresidente de aquella Junta. También he sido miembro del Consejo Asesor Diocesano de Hermandades y Cofradías del Arzobispado de Mérida-Badajoz, lo que me ha permitido conocer características y particularidades de la Semana Santa y de algunas cofradías de distintos puntos de la región. Por lo tanto, creo conocer un poco el mundo cofrade en general y el jerezano en particular. Naturalmente, siempre tenemos multitud de carencias en nuestros conocimientos, pero trataré de compensarlas poniendo ganas e ilusión en algo que me apasiona y contando con un buen equipo de colaboradores que suplan estas carencias y sepamos entre todos llevar este barco a buen puerto.

**Centrándonos en la Semana Santa jerezana. ¿Qué hay en ella por la que crees que la gente se siente más orgullosa?**

Pienso que para el jerezano, lo más importante de la Semana Santa, aquello de lo que se siente más orgulloso o más satisfecho, es su carácter popular, el arraigo que ésta manifestación religiosa tiene en los sentimientos profundos de las personas que aquí vivimos. Uno podrá estar más o menos de acuerdo con la jerarquía eclesiástica, irá más o irá menos a los templos a misa o celebraciones pero, cuando el Cristo o la Virgen de su barrio o de sus amores, aquellas imágenes que visitaban junto a sus padres o abuelos, salen a las calles, se pasean

entre nosotros a hombros de los jóvenes jerezanos, algo en nuestro interior se remueve, algo nos dice que ese Jesús que sufre es Dios hecho hombre y que María es la madre universal que a todos nos acoge.

**En un cargo como el tuyo ¿Qué puede más, el orgullo o la responsabilidad?**

Sin ninguna duda, la responsabilidad. Creo que para cualquier persona que ostenta un cargo, hacerlo con responsabilidad es lo que más puede preocuparle. Desde luego, en mi caso, me considero una persona seria y responsable, aunque nada orgullosa, y así lo pueden atestiguar las personas que me conocen bien. Trataré durante el tiempo que dure mi mandato de ejercerlo con la dignidad, ilusión, respeto y por supuesto, responsabilidad que se merece el cargo y lo que representa, nada menos que la Semana Santa de Jerez de los Caballeros.

**¿Cuánto de importante es la familia en la Semana Santa de Jerez?**

Desde que las primeras cofradías se fundan y organizan allá por el siglo XVI, los habitantes de la ciudad las sienten suyas y la Fe y devoción a Cristo y a María, es canalizado a través de la devoción a las imágenes titulares que procesionan durante los días de Semana Santa y que son visitadas el resto del año en sus respectivos altares. Esa devoción y esa fidelidad a la Cofradía, es transmitida de padres a hijos, de generación en generación, hasta llegar a nuestros días. Me atrevería a decir que la familia es la que garantiza que esta transmisión se realice y pueda conservarse nuestra

tradicción cofrade.

**¿Cree que puede haber algún motivo, en el futuro, para que esto deje de ser así?**

Espero que no. Aunque es cierto que la familia está pasando en estos tiempos por una mala etapa, con bastantes rupturas de parejas y familias desarraigadas; deseamos y confiamos en que sea algo pasajero, y que ese sentimiento, cargado de devoción y Fe, se siga transmitiendo a las próximas generaciones.

**Aparte de las actividades a lo largo del año, ¿alguna nueva propuesta?**

En estos días de Cuaresma previos a la Semana Grande, hemos tenido la presentación de carteles, cambiando el lugar de presentación y la manera de hacerlo. Hemos tenido, como novedad, la convivencia con el centro cultural "El Muñidor" de Jerez de la Frontera, que nos visitó y nos presentó su Semana Santa. Colaboraremos en la presentación de un libro sobre Semana Santa y tenemos algún proyecto más en colaboración con el Ayuntamiento que tendremos que ir perfilando. Como podéis ver, siempre hay innovaciones y proyectos nuevos.

**La declaración de la Semana Santa como fiesta de Interés Turístico Nacional ¿Qué le ves de positivo y negativo?**

Creo que tiene muchos puntos positivos. Para empezar, ya ha servido para que las cofradías realicen un trabajo de recopilación de datos, documentación y archivo fotográfico, para formar el expediente que está tramitando el Ayuntamiento a través de la Concejalía de

Cultura. Ha servido para que personas e instituciones relacionadas con la Semana Santa, como Ayuntamiento, Junta de Cofradías, Juntas de Gobierno de las Cofradías, Cronistas, etc. trabajen de forma conjunta y coordinada para lograr un objetivo común.

Cuando obtengamos finalmente la declaración servirá para que nuestra Semana Santa, y con ello, nuestra Ciudad, sea más conocida y admirada fuera de nuestra región. Para que seamos visitados por personas de otras zonas geográficas que difundirán nuestra cultura y nuestra manera de hacer las cosas, potenciando de esta manera el turismo, multiplicando el número de visitas. En definitiva, servirá para engrandecer aún más nuestra preciosa ciudad.

En el otro lado, no hay cosas negativas, pero sí que tendremos que estar a la altura de las circunstancias, y las personas e instituciones implicadas (Ayuntamiento, Cofradías y Junta de Cofradías, Oficina de Turismo, hosteleros, etc.), tendrán que ejercer con responsabilidad las actuaciones necesarias, para acoger como es debido a estos visitantes y proporcionarles la infraestructura adecuada, para que su estancia entre nosotros sea lo más agradable posible.

**¿Cree que puede haber una diferencia entre la Semana Santa como folklore o celebración popular y la Semana Santa-Iglesia?**

Pienso que más que diferencia debe haber complementariedad. La religión, la Iglesia, siempre ha estado unida a las celebraciones populares y de ahí nace la llamada "Religiosidad popular", cuyas

manifestaciones más conocidas, además de las procesiones de Semana Santa, las vemos en innumerables romerías y fiestas patronales, donde igualmente Fe, devoción y folklore van unidos. Por tanto, es algo que no podemos separar y es bueno que así sea, teniendo claro por supuesto, que en todo caso es una manifestación religiosa, una manifestación pública de Fe y que tenemos que equilibrar la parte espiritual de esta manifestación, con la parte folklórica.

**Para concluir y utilizando el símil futbolístico, ¿sopesa la Junta de Cofradías acometer acciones para “cuidar la cantera”?**

Creo que todas las Cofradías cuidan a los jóvenes y niños, y la Junta de Cofradías, como órgano de representación y coordinación de las mismas, por supuesto que piensa en ellos, no ya como futuro, sino como presente de nuestra Semana Mayor. Ellos forman parte de las cuadrillas de costaleros y de las Bandas de cornetas y tambores, así como son el grupo más numeroso de los nazarenos que acompañan a nuestras imágenes. Tenemos que saber transmitirles ese amor a Cristo y a la Virgen, el cariño por la Semana Santa y por Jerez. De esa manera tendremos garantizado el futuro de nuestras tradiciones, con la tranquilidad de que nuestro relevo estará asegurado y que cuando llegue el momento de entregar el testigo, la dirección de las cofradías, la responsabilidad de la Semana Santa, estará en unas magníficas manos.

## LOS ÚLTIMOS COLONOS

*Fallece José Barrena Hernández, uno de los primeros "27" de La Bazana.*

El pasado 16 de marzo falleció José Barrena Hernández, uno de los pocos colonos que aún existían y que iniciaron el poblamiento de las pedanías de Jerez de los Caballeros, en concreto, en su caso, el de La Bazana.

Nacido en Jerez de los Caballeros el 22 de septiembre de 1922, José Barrena cedió a CRÓNICAS unos, sin obviamente saberlo, últimos minutos, para comentar sus recuerdos sobre la llegada y establecimiento de las primeras familias en La Bazana, así como otros recuerdos relacionados con los inicios de este nuevo asentamiento humano.



La Bazana, como sabrán, se bautizó de tal manera debido al nombre primitivo de la finca donde ahora está instalado el pueblo. Pues bien, era en dicha finca donde José Barrena trabajaba antes de trasladarse a la calle Florida, número 9, de dicho poblado. Era lo habitual, o sea, los primeros colonos, tanto en el caso de La Bazana como en el resto de poblados de colonización, procedían de las fincas expropiadas para la creación de estos nuevos núcleos de población. Era una forma rápida de recolocación.

Como curiosidad añadir –y siempre en palabras de José Barrena- que se decidió el nombre de La Bazana, a la hora de elegir entre los nombres de las dos fincas ocupadas por el pueblo, de entro los dos posibles, siendo estos los del ya referido “La Bazana” y el “El Cebollar”. Apuntar igualmente que la primera finca era del Conde de la Puebla y la segunda de Manuel Pérez de Guzmán.

José Barrena llegó a La Bazana con dos hijos de 5 y 9 años, poco antes de inaugurarse oficialmente el pueblo, acto que tuvo lugar el día de San Isidro (15/5) de 1956. Él fue de los 27 que llegaron a La Bazana, “hubo alguno de ellos que desistió de instalarse porque le tocó una parcela mala”.

En septiembre de 1956 llegaron más gentes y así hasta completar las 50 viviendas inicialmente existentes. A partir de ahí y hasta el año 1959 hubo una nueva ampliación, donde se hicieron viviendas, la iglesia y el colegio. El cementerio que se hizo para La Bazana y Valuengo nunca se utilizó, ya que, al ser todos los colonos provenientes de Jerez, siempre desearon enterrarse allí. En estos años intermedios, en las que aún había casas por entregar, había particulares que montaban cantinas, recuerda José, lugar para desquitarse de las interminables jornadas de trabajo, “especialmente a mí, que me encantaba el cante”. Las cinco primeras plazas se llamaron: Méjico, Perú, Florida, Pacífico y Conquista. Estas plazas tenían diez viviendas cada una, ocho de planta baja y dos de doble planta para familias numerosas. Las ampliaciones posteriores del pueblo se hicieron a partir del otro lado del Paseo Central.

A la hora de instalarse, el IRYDA (Instituto de Reforma y Desarrollo Agrario), les entregó a cada nuevo colono, junto a la casa y la parcela, varios aperos para el trabajo inmediato (vertedera, yunta, azada grande,...) que fueron utilizados para los cultivos iniciales que fue principalmente la patata. "También sembramos maíz, trigo y avena, productos que vendíamos a los empresarios jerezanos Martínez y Germán Carrasco. Hubo dos años que sembramos algodón, pero lo dejamos porque aquello no fue buen negocio".

Al año más o menos de estar instalados llegaron las primeras vacas. Estas llegaron por tren hasta Jerez y desde allí, a La Bazana andando. El primer golpe fueron 45 y, precisamente, fueron guardadas en el "corral" de nuestro protagonista. José Barrena nos comenta que proporcionaron este animal en vez de burros o mulos -tal vez más indicados para el trabajo en la parcela- porque se les podía aprovechar para sacar leche y la cría. "Cuando paría una vaca si era macho lo vendíamos y el IRYDA nos retenía el 25% y si era hembra la criábamos durante dos años y se la cedíamos al mismo organismo que a la vez se la daba a otro colono". Al principio fueron cavas (coloradas) para posteriormente darles una suiza para producir leche. Una para cada propietario. La leche de las vacas se llevaba a Jerez en burro. La solía llevar la mujer o algún hijo, "se juntaban dos o tres propietarios para que cada uno fuera un día a llevar la leche por los dos o tres".

En el ámbito de los recuerdos más populares, el recientemente desaparecido colono nos comenta, con

exquisita memoria, los primeros nombres que iniciaron la historia humana de la pedanía: el primer alcalde (¿o delegado?) Cándido Cano; primer cura, don Ramón; primera maestra, doña María “que por cierto estuvo viviendo en mi casa” o del primer músico que amenizaba las pocas fiestas que por entonces se podían permitir, apodado el “Guitarra”. En este aspecto destaca las primeras tabernas: la de Antonio Duarte, en la Plaza de España, “aquí iban los colonos a cantar” o la Taberna de Laureano, la primera de todas, “éste se fue cuando su casa fue ocupada por un nuevo colono que llegó”.

También quiso José Barrera que anotáramos sus recuerdos del arriba mencionado día de la inaugura del pueblo. Se sortearon la casa y la parcela, de tres o cuatro hectáreas, el día 15 de mayo de 1956. El acto fue enfrente de la casa del ayuntamiento, donde había una ermita (hoy derruida). Los números se metieron en un sombrero de donde los sacaba un niño. Aunque aún no estaba la imagen de San Isidro (la compraron uno o dos años después y el encargado de recaudar el dinero y su posterior compra fue Pepe Llaga, dividiendo la cantidad que costaba y pagándola entre todos) sí procesionaron una que supone sería de alguna parroquia de Jerez. Ese día vino la Banda de Música de Jerez, el alcalde, el mayoral (Joaquín) y el delegado del IRYDA. Hubo concurso de arado de palo (a ver quién araba más recto) y concurso de corte de leña. José dice en este punto que él no participó en nada de eso, “no tenía las espaldas para florituras”. También que, en las fiestas de San Isidro de los años posteriores, el día antes “segábamos lo

suficiente para no tener que dar al día siguiente de comer a las bestias; se hacían dulces que se subastaban para pagar entre todos la fiesta”.

Del día a día también queda ya constancia gracias a los recuerdos del entrevistado. Comenta que la luz se puso el día de San Isidro del año 1960 pero el informante no recuerda si continuó a partir de ese día o sólo fue para la fiesta. En cuanto al agua la cogían de las fuentes (La Plata, El Peño, El Chiva,...), la mayoría de ellas manantiales naturales, “vamos, directamente del charco”. El agua corriente, como los grifos estaban puesto desde el día de construcción de la vivienda, el día que finalmente llegó, estos estuvieron soltando “mierda” durante mucho tiempo. También que las parcelas cogían y mantienen el nombre del primer parcelero. Quiere José terminar recordando el mal momento que vivía la sociedad de la época, “recogíamos a zagales para que nos ayudaran en las faenas del campo como mozos. Procedían de familias necesitadas. Iban a sus casas una vez por semana (a Jerez principalmente) a cambiarse de ropa”.

Desconocemos si los datos aportados por José Barrena se les puede otorgar la veracidad necesaria para cualquier tipo de escrupulosa investigación pero, lo que sí es seguro, es que los recuerdos del inicio de una nueva vida anotados en estas páginas, son los que éste primer colono atesoró durante toda su existencia y, como tal, merecen, para disfrute de todos, quedar anotados en estas páginas. Ha desaparecido uno de los últimos pilares humanos de la historia de La Bazana. Descanse en paz.



## VICTORIANO GONZÁLEZ

*Proceso de fabricación artesanal de un baldosín hidráulico.*

Victoriano González Matamoros nació en Jerez de los Caballeros hace 79 años. Comenzó a trabajar en la fabricación de baldosines hidráulicos en la empresa que Francisco Pérez Moreno tenía en la carretera de Villanueva, donde aprendió este secular oficio.

Una década después decidió establecerse por su cuenta y, con la ayuda de su hijo, crea la empresa familiar que llevaría su nombre, instalada en la calle El Campo, número 16 de esta ciudad.



Dicha empresa estuvo en funcionamiento algo más de veinte años, cesando su actividad definitivamente en el año 1990, año de la jubilación de nuestro protagonista.

Los orígenes de las baldosas hidráulicas habría que buscarlos en la Italia del Renacimiento, extendiéndose como actividad artesanal y empresarial en nuestro país hacia la segunda mitad del siglo XIX. Entonces proliferaron talleres por todos los pueblos de Extremadura, talleres que abastecían los nuevos gustos de los clientes a la hora de decorar los suelos en sus viviendas.

Victoriano González, en un alarde de memoria, nos relata el proceso íntegro de su fabricación, documento que ya quedará como reliquia etnográfica para curiosos y estudiosos. Vamos por tanto a conocer de primera mano dicho proceso.

Según Victoriano, el cliente lo primero que hacía era, a través de un catálogo o por las muestras que exhibían los talleres, elegir un suelo acorde con sus gustos. Una vez decidido el modelo, Victoriano preparaba el *molde* adecuado. Éste estaba dividido en tres piezas: *plato*, *cajillo* y *tapa*. En el *molde* se metía la *tropa*, utensilio que era el dibujo en sí que posteriormente decidiría los colores y diseño de la futura baldosa. Estas *tropas* eran fabricadas por habilidosos y creativos lateros de la zona. Antes de acometer la acción de introducir la *tropa* en el *molde*, al *cajillo* se le untaba un poco de esencia (aceite de linaza y petróleo en proporción de una parte del primero por tres del segundo ingrediente) para que no se pegase el baldosín al fondo del *molde* y, a la vez, darle el brillo definitivo, brillo que dependía directamente de la calidad de los ingredientes de la esencia.

Una vez colocada la *tropa* en el *molde*, se le iba echando el líquido. Éste era cemento coloreado. Como ejemplo de las múltiples combinaciones cromáticas que se obtenían era que, para conseguir tonos rojos en el orlado final de la baldosa, se mezclaban cien kilos de cemento blanco con cinco de rojo. Éste se mezclaba en seco, o sea, en polvo. Posteriormente se le echaba agua y se batía en cajones con una paleta, hasta que se tornaba en líquido con un poco de espesor.

Los polvos minerales para hacer los distintos colores necesarios los compraba Victoriano en Barcelona. La carta de colores era bien escasa: rojo fuerte y claro, amarillo, verde, color cuero, negro, azul y poco más, ya que el resto se obtenían mezclando los mismos con el cemento blanco hasta lograr las tonalidades deseadas.

Hecho el color se iba echando en la *tropa* con una cucharilla. Esta delicada operación necesitaba de habilidad, buen pulso y sobrada experiencia. El líquido llegaba hasta el fondo del *molde* hasta conseguir un grosor de unos dos o tres milímetros. Rápidamente se quitaba la *tropa* y se le echaba el *secante* (cemento y arena muy fina) para, a continuación, añadir otra capa de cemento y arena, pero en esta ocasión arena más gruesa y húmeda. Esta última mezcla era la que completaba el grosor definitivo del futuro baldosín. Hecho esto último, a toda la mezcla se le pasaba un *rasero*. Luego se lo ponía la *tapa* al *molde* y se prensaba en la prensa hidráulica (de ahí la denominación de este elemento de construcción). La *prensa* le daba la *fuerza al baldosín* y juntaba la capa que al final quedaba a la vista, el secante y el revés.

Ahora, por orden, se quitaba el *cajillo*, luego la *tapa* y el baldosín quedaba posado en el *plato*. Se levantaba el *plato* y se cogía el baldosín verticalmente colocándose en cajas de madera, cara con cara o revés con revés.

En las cajas estaban unas veinticuatro horas para, seguidamente, meterlos en agua durante un cuarto de hora hasta conseguir que fraguara el cemento. Posteriormente se apilaban y estaban veinte o

veinticinco días así para que se lo llevaran lo menos húmedo posible. Aún así, había veces que transcurrido un año desde su creación *aún estaban echando agua*.

Los costes en la época de plenitud de esta industria oscilaban en 60 pesetas el metro cuadrado de baldosines el más barato y de medida estándar, o sea 25 piezas de 20 por 20. Otras medidas que también se fabricaron eran de 25 x 25, 30 x 30 y rodapiés de 20 x 7'5 cms.

Para concluir este, creemos, interesante documento, añadir que la fabricación de baldosines se mantuvo hasta los años setenta cuando comenzó a irrumpir con fuerza el terrazo y a éste, más tarde, le sustituyó el gress, pero, cualquiera que tenga la oportunidad de poseer una vivienda donde aún exista este artesanal baldosín, notará que la calidad y brillo de los mismos no se merma con el paso de los años. Que el laborioso y complejo oficio y la habilidad de pacientes artesanos como Victoriano González quedaron plasmados en cada espacio hogareño que hoy en día aún pisamos.

## PILAR PORRAS HARÁ UNA DEMOSTRACIÓN DE PINTURA CON LA BOCA

*El jueves 27, a partir de las 20'30, en el Cine Teatro Balboa, antes de que comience la representación teatral programada para ese día, la pintora Pilar Porras hará una demostración de pintura con la boca en el hall de dicho edificio.*

*Hace unos días nos acercamos a Alcuescar, donde, en el Centro de Atención al Minusválido Físico, reside. Allí nos*



*concedió la siguiente entrevista que esperamos sirva para que la conozcan un poco más.*

Conozco a Pilar hace más de una década, casi el mismo tiempo que hace que no la veo y aunque en su piel, seguramente, queden señales del avance de los años, no se lo voy a decir. Para mí, y eso como coqueta mujer lo agradecerá, se quedó anclado en mis recuerdos como en aquellos días en que deambulaba, con su silla de rueda, por el amplio escenario de un teatro. Es una de sus aficiones.

La veo llegar. Cualquier novelista venido a menos, al inicio de un capítulo de poca exitosa novela, diría que llega acompañada por la luz de los altos ventanales que por su lado se extienden. Pero es que es verdad. Rodando

pausada llega hacia mí y nos besamos. Cortesía. Y luego, sonreímos. Amistad.

Pilar Porras Murillo nació hace 65 años en Jaraicejo. Desde nacimiento padece una enfermedad denominada *griposi múltiple* que le hace valerse de una silla de ruedas para sus desplazamientos.

Pero Pilar tiene algo por lo que los demás le admiramos. Y es el arte y habilidad que derrama por los cuatro costados. Hay muchos artistas que pintan con la boca y Pilar es uno de ellos pero, después del cuadro terminado y su obra expuesta y aplaudida, Pilar se pone y te cose una rebeca, borda una mantelería, hace ganchillo e incluso se atreve con el encaje de bolillos.

**¿Se murió tu marido? Para empezar padece cruda la pregunta pero eso dirá mucho de su estado de ánimo.**

Si, hace tres años. Lo voy superando poco a poco pero me quedó un vacío muy grande. Adolfo era un hombre como pocos hay en el mundo.

**¿Cómo lo llevas?**

Lo he pasado muy mal. Hay días que me caigo pero consigo levantarme gracias a la fuerza que creo que él me manda.

**¿En qué trabajas ahora?**

Pintura y más pintura. Tengo una beca hace unos doce años de la Asociación "Boca y Pie" para la cual tengo que hacer doce cuadros al año. Estoy muy orgullosa de trabajar para esa asociación ya que te apoyan y te dan muchas facilidades. La beca me sirve para costear a profesores, comprar material,... Nuestro trabajo luego lo reproducen para hacer felicitaciones navideñas o calendarios benéficos.

**He olvidado decir que a Pilar la conocí en unas jornadas artísticas y a eso vengo a invitarla de nuevo. ¿Te gusta lucir tu trabajo?**

Sí, no me importa. Hago muchas exposiciones y tengo varios premios. Recientemente me han dado el premio "Alquercus" y me sentí como si hubiera ganado un Goya. Además fue toda una sorpresa maravillosa de la que fueron responsables la profesora de pintura Marisa Escudero, el director Isidro Moreno y el resto de personal del CAMF (Centro de Atención al Minusválido Físico).

**¿Crees tu trabajo especial?**

Siempre dicen que no me valoro. Mi trabajo me gusta muchísimo pero espero que lo valoren los demás.

**Pero ¿notas que a la gente le sorprende más la peculiar técnica que usas que el resultado en sí?**

A mí me gustaría que cuando me compran un cuadro lo hagan por el mérito artístico no porque esté pintado con la boca.

**¿Crees en Dios?**

Sí.

**¿Se ha portado bien contigo?**

Hasta la fecha sí, porque ha sido mi mejor maestro. Aunque muchas veces me ha apretado después me ha aflojado también.

**¿Qué le pides a diario?**

Salud para mí y sobre todo para mis cuatro hermanos que son como cuatro soles.

**Yo echo en falta tu fuerza de voluntad. ¿Tú que añoras?**

No añoro salir corriendo pero sí envidio las manos.

Si yo hubiera tenido manos no me hubiera dado nunca envidia de otra persona.

**Aunque la entrevista parezca que se torna en sensacionalista no quiero dejar de preguntarte que cuándo notaste que la gente te miraba en exceso a la cara.**

De pequeña, en mi pueblo los niños me decían que cogiera las cosas como ellos, con las manos, pero al verme que hacía todo con la boca ellos comenzaron a intentar imitarme.

**¿Eran miradas compasivas?**

Antes era habitual en los mayores. Ya no. La gente ya no nos ve como bichos raros como antiguamente.

**¿Y tú que pensabas?**

Había veces que no me gustaba y otras me echaba a reír. No sabía si lo hacían por la lástima que siempre se me tenía a los "pobrecitos" minusválidos o por malicia.

**Para terminar cuéntame ¿qué vas a hacer el resto del día?**

Pintar y encuadernar que también es otra de mis aficiones.

**¿Y de tu vida?**

Pintar.

Nos despedimos. Pronto nos veremos metidos en otra historia pero, por ahora, Pilar me acompaña hasta la salida y me insiste que le mande algunos ejemplares de este periódico. Por supuesto que lo haré. Pilar se pierde entre la maraña de pasillos embarrados del edificio en busca de su taller de pintura donde, con toda la ilusión del mundo, comenzará un nuevo día.

## UN NUEVO ASCENSO DE PACO PEÑA

*El jugador jerezano volverá el año que viene a Primera División con el histórico Hércules.*

Huelga presentar a Paco Peña en Jerez de los Caballeros. En su club de fútbol dio sus primeros pasos deportivos y del césped templario pasó a pisar el de los históricos campos repartidos por toda la geografía española.

Su trayectoria está plagada de éxitos. Pocos jugadores podrán presumir de llegar a un nuevo club y lograr con él el ascenso. Este inusual mérito viene compensado con el nombre que ha logrado hacerse en el panorama futbolístico nacional. No en vano, en



la temporada pasada fue uno de los jugadores mejor valorados de la Segunda División española.

Francisco Peña Romero nació en Jerez de los Caballeros el 25 de julio de 1978. Juega como lateral izquierdo y, tras pasar por las categorías inferiores del Jerez C. F., debutó en el primer equipo en la temporada 1996/97. Como comentábamos, logró el ascenso a Segunda B con el Jerez. Posteriormente fue fichado por el

Levante U.D. con el que ascendió a Segunda. Más tarde jugó en el Albacete con el que también ascendió, ahora a Primera División. De ahí pasó a jugar en las filas del Real Murcia y vuelve a contribuir para ascender a este equipo a la primera nacional. Finalmente, y desde el año pasado, juega en el Hércules de Alicante con compañeros de plantilla como Farinós o Rufete y con el que, en la presente temporada, cómo no, vuelve a ascender a la Primera División. En este equipo le quedan dos años de contrato por lo que desde agosto veremos a este jerezano disputarse el cuero con los Ronaldo, Messi, Kaká y compañía.

**Quedamos, para hacerle una breve entrevista, en el ayuntamiento de Jerez, un miércoles, a las 11'00. Hace calor, ¿no?**

Sí que lo hace.

**Aparte de estos bochornosos veranos, ¿qué echas de menos de tu tierra en tu peregrinar por tantas ciudades españolas?**

Por supuesto la familia, entre ellos a mis sobrinos Miguel y Pablo, sin descuidar a mis hermanos, Miguel, que es mi representante y a María Luisa, que es también un apoyo importante en mi carrera. Por otro lado siempre te acuerdas de los amigos y el buen comer, por lo menos en lo que atañe a nuestro cerdo ibérico.

**¿Vives sólo o te acompaña alguien, vamos, que si tienes novia? (Esto es un detalle para nuestras lectoras).**

Sí, tengo novia desde que jugaba en el Albacete. Ella es de allí, se llama Laura, y desde entonces me acompaña allá donde voy y gracias a ella he conseguido los éxitos logrados hasta el momento.

**Hablemos de fútbol mejor si no. Otra vez en Primera. ¿Ilusionado?**

Siempre que se consigue un éxito de ese tipo comienzas con una ilusión renovada.

**Sí, porque, aunque lleves unos cien partidos en Primera, ¿los objetivos de cada temporada y equipo deben ser distintos?**

Por supuesto. Hoy por hoy el Hércules, de inicio, tiene que pensar en la permanencia. Luego, si se consiguen pronto los puntos necesarios para la tranquilidad, ya se puede ir pensando en otros objetivos más ambiciosos.

**¿Prevés participar activamente en el equipo, o, con los nuevos fichajes necesarios para equilibrar el equipo a la categoría, la rivalidad se acentúa?**

Jugar en Primera es muy difícil y, para que se consiga el objetivo de la permanencia, la plantilla debe estar muy equilibrada por lo que en cada puesto siempre habrá una gran rivalidad. Rivalidad sana por supuesto.

**¿Conoces nombres de posibles fichajes?**

Suenan muchos nombres pero aún no hay nada confirmado. Hay frentes abierto para alguna nueva incorporación de renombre pero para que se concrete es aún pronto. Por ejemplo suenan nombres como Romaric, Güiza y Emaná.

**¿El entrenador seguirá siendo Esteban Vigo?**

Sí, aún le quedan dos años de contrato y para mí es una suerte porque ha demostrado ser un gran entrenador y en dos años seguidos ha logrado ascender tanto al Xerez como al Hércules.

**¿Tú relación con él te permite tener confianza en que contará con tu trabajo?**

Él siempre te da confianza pero hay que saber salvar las distancias entre entrenador y jugador. Tengo con él una buena relación pero eso no influye para nada a la hora de tomar decisiones en el campo.

**¿Tienes clausula de rescisión?**

Sí. Ya las suele tener todo el mundo y la mía está en unos seis millones de euros pero esos números raramente se suelen llegar a pagar, ya que se llegan a acuerdos entre los clubes interesados.

**Como decíamos al principio, ahora te medirás con los galácticos de la liga de las estrellas. ¿Impone su presencia? ¿Te intimida el nombre o se suelen tratar de tú cuando el balón comienza a rodar?**

Más que te imponga su presencia es respeto lo que se siente. Pero luego te das cuenta que son personas como tú y por lo tanto te pueden hacer daño también ellos, por lo que hay que estar pendiente en dar uno primero, por si acaso.

**¿Con qué jugadores te ha hecho ilusión compartir césped?**

Como compañero Álvaro Mejías, con el cual mantengo una gran amistad y, de rivales, enfrentarse, por ejemplo, a Zidane siempre es una gran satisfacción.

**Hacéis larga pretemporada. ¿Algún partido o trofeo ya cerrado donde participaréis?**

La pretemporada suele ser de un mes o mes y medio. Este año será más corta ya que la temporada ha terminado algo tarde, porque la Segunda tarda en concluir un mes más que la Primera.

En cuanto a partidos ya está concretada la presentación del equipo, que será el 21 de agosto, en el que nos enfrentamos al Real Madrid en el Rico Pérez.

**El Jerez no pudo ascender. ¿Seguiste la eliminatoria?**

Sí, por supuesto. La verdad es que fue una pena y, aparte que la seguía yo, tengo mucha amistad con los fisioterapeutas del Hércules y son ellos los que me

ponían al día, ya que estaban constantemente pendientes de cómo transcurría la eliminatoria. Como anécdota os puedo contar que, el árbitro que pitó al Jerez en Reus, era cuñado de uno de los fisioterapeutas a los que he hecho mención y, cuando nos pitó un penalti, al día siguiente, mande a tomar por .... al fisio y a su cuñado.

**Vamos terminando. ¿Qué te queda de vacaciones?**

Una semana. Terminé el 20, pero las celebraciones por el ascenso hizo que no comenzaran mis vacaciones realmente hasta el 24 que me fui a Cascais, en Portugal y después a la boda de Álvaro Mejías. Desde entonces estoy en Jerez hasta el viernes 16 de julio que me voy a Albacete, para temas personales y luego a Alicante a incorporarme al equipo.

Cuando se hizo esta entrevista aún no se conocía el calendario de la temporada 2010/11, por lo tanto nos quedamos con las ganas de preguntarle a Peña sobre su primer rival. Rival con el que volverá a saborear el placer deportivo de formar parte de la mejor liga del mundo. Muchas gracias, Paco. Vámonos que sigue haciendo mucho calor y, la última semana de agosto, ya te veremos por la tele.



## EMILIO BUTRAGUEÑO

No es necesario presentar a Emilio Butragueño. Para las páginas de esta modesta publicación es incluso un honor el que su nombre figure en la historia de su aún corta vida. Pero, como CRÓNICAS llega casa a casa a los jerezanos, no estaría de más que, para cuando caiga en manos juveniles, comentarle que nuestro personaje forma parte de la historia viva del deporte nacional.



Entrar a desgranar su currículum alargaría enormemente este inicio de entrevista y resultaría casi un insulto a los conocimientos de los seguidores, que durante estos días, han estado en Jerez de los Caballeros en compañía de su ídolo deportivo.

Emilio Butragueño llegó a la ciudad templaria para inaugurar la peña "Buitre 7" y celebrar la XIII reunión de peñas madridistas bautizadas con su nombre.

Emilio nos cedió unos minutos del apretado programa que la peña anfitriona le había preparado y, con excesiva amabilidad, nos comentó impresiones de nuestra tierra obsequiándonos con un breve acercamiento a su persona y al personaje.

**Dicen de fuera que da gusto venir a Extremadura, ¿Suele hacerlo a menudo?**

No tanto como me gustaría. Es una tierra con muchos encantos. Me gusta mucho viajar y hace un tiempo vine con unos amigos americanos y se quedaron fascinados con la región. Estuvimos en Trujillo, en Cáceres, Mérida y Guadalupe.

**¿Tenías referencias de Jerez de los Caballeros?**

Sí, tenía referencias pero nunca lo había visitado. Sabía que era un pueblo muy bonito y que tenía mucha historia: los templarios, pero no lo conozco a fondo, sólo lo poco que me ha dado tiempo anoche y hoy.

**No queríamos, de entrada, hablar de fútbol, aunque será inevitable. Por eso nos gustaría saber cómo es el día a día de Butragueño.**

Yo no tengo un día a día normal, no hay días que sea iguales a los anteriores, porque mi actividad en el club es muy variada. Por ejemplo, sin ir más lejos, la semana que viene tengo que irme a Brasil a la inauguración de una escuela del Real Madrid en Río de Janeiro, una escuela de la Fundación del Real Madrid. Otras veces me tengo que ir de viaje motivado por actividades de la Escuela de Estudios Universitarios del Real Madrid de la que soy el director; otras veces me tengo que ir a una reunión con la UEFA o con la Asociación de Clubes Europeos,...

### **¿Y la familia qué opina?**

No, vamos a ver, he conseguido algo muy importante que, como no estoy en el área deportiva, los fines de semana casi siempre se los dedico a la familia, que con eso, en comparación con mi época en el club, he mejorado familiarmente mucho. De hecho el poder venir aquí es porque no trabajo en la sección deportiva, si no este fin de semana tendría que estar de viaje con la primera plantilla. Por lo tanto, en el sentido que me preguntas, estoy muy bien actualmente en el club.

### **¿Alguna afición que desconozcamos?**

A mí me gusta mucho viajar, también leer y el arte en general. A esto es lo que dedico mi tiempo libre.

### **¿Cómo cree que le va a recordar la historia?**

Sinceramente no lo sé. Seguramente como a un jugador que tuvo la suerte de estar en una época muy bonita del club, esa es la verdad. Pero siempre le he dado más importancia a la persona que al personaje; me gustaría que me recordaran no solamente por jugar.

### **¿No hay mucho icono deportivo?**

Ha habido un cambio sustancial en el fútbol que tiene que ver con los medios de comunicación. Cuando yo empecé en el Madrid, solo existía Televisión Española, nada más; cuando yo se lo digo a mis hijos me dicen, pero papá, tú de qué siglo nos hablas. Los medios han tenido un gran impacto en el fútbol, positivo por supuesto, porque ahora mismo cualquier partido del Real Madrid se ve en cualquier sitio del mundo, en directo, y eso es fantástico para el fútbol, también para los jugadores y eso les ha convertido en personajes muy populares. En

general los niños y la sociedad necesitan referentes, necesita personas en los que fijarse y de los que aprender y el fútbol es muy, muy popular y normalmente los jugadores son los espejos donde se miran las futuras generaciones porque representan valores muy puros y el mensaje es muy positivo siempre.

### **Una sola palabra que defina al Real Madrid**

Una palabra no, yo diría una frase que es afán de superación y resistencia a la derrota, espíritu ganador. Espíritu ganador diría yo.

### **Y a la Selección Española.**

Hoy, si tuviera que elegir una palabra, diría estilo. También, tanto en mi época como ahora, elegiría honor.

### **Y una palabra que defina a Emilio Butragueño.**

Yo soy horroroso para definirme, seguro que lo haría mal. Para eso están los demás. Uno lo que tiene que hacer es intentar ser fiel a sí mismo siempre y a sus valores, a fin de cuentas, vivimos con nosotros y hay que intentar estar satisfechos.

**Había un ensayista francés, Joseph Joubert, que decía que "El genio comienza las grandes obras pero sólo el trabajo las acaba". ¿Cuánto hay de genio y trabajo en Emilio Butragueño?**

Como jugador siempre intenté ser un gran profesional y me cuidé al máximo para ayudar a mi club. Si tenía talento o no, no corresponde a mí el decirlo. Ahora, en la función que desempeño actualmente en el club es casi todo trabajo, no creo que tenga mucho talento.

## PABLO CARBONELL

*"Ya no me da miedo que la gente piense que estoy loco"*

*El pasado 18 de febrero estuvo en el Teatro Balboa la obra de teatro "La curva de la felicidad", dentro de la amplia programación que desde la Concejalía de Cultura del ayuntamiento jerezano se ha diseñado para este primer semestre del año.*

*Entre el elenco de actores se encontraba Pablo Carbonell. Como, sin duda, más mediático de todos ellos, CRÓNICAS quiso acercarse a él y trasladar a sus lectores aspectos conocidos y ocultos de su trayectoria artística.*

**Buenas tardes. No es mi dedicación exclusiva hacer este tipo de trabajo por lo tanto quiero que me lo facilites y quería comenzar rogándote que me ayudes y me digas qué pregunta quisieras que te hiciera y que nunca te la han hecho.**

Jamás me han preguntado si tengo miedo de que la gente pueda confundir mi imagen pública, caótica o excéntrica con mi vida real. Vamos, que sí me da miedo que la gente piense que estoy loco. La respuesta es: eso ya me pasó, ya fui expulsado del paraíso, ya no me dan miedo los que piensan así de mí.



Ya sé que la Wikipedia me solucionaría lo que te voy a preguntar, pero, como es más cómodo, teniéndote aquí, preguntártelo: "Los toreros muertos", ¿fue tu inicio en el mundo del espectáculo y, que hoy estés aquí, es culpa aún de eso?

Los Toreros Muertos fueron el resultado de Pedro y Pablo, dúo cómico con Pedro Reyes. Yo ya había aprendido Pantomima y eso me llevó a crear la astracanada de Los toreros que son el preámbulo a mi etapa silvestre y libertaria de mi carrera actual: actor creativo. A mí me encanta aprender y si nadie me va a enseñar cómo hacer una interpretación, tengo que usar mi imaginación para crear la magia que se me presupone.

Has hecho música, cine, televisión, teatro,... ¿para qué rama del arte, de haberla, te consideras incapacitado?

Si hay alguna para la que me siento incapacitado voy a por ella. Me gustan los retos.

**¿Todos los públicos son iguales? ¿Se conoce desde el escenario lo que te vas a encontrar enfrente sentado?**

Nosotros no esperábamos la reacción tan favorable del público de Jerez de los Caballeros. A priori un pueblo no es un sitio donde el juego teatral sea entendido con tanta velocidad. Fue un gran público para una buena función.

Hace mucho tiempo que me di cuenta de que cada público, aunque sea distinto, tiene su manera de entrar en el espectáculo. Cada toro tiene su lidia, cada público su función. Hay cosas con las que tenemos que bregar. La

función es tarde, el público está cansado, hace frío, el acomodador es un borde, hay personas muy mayores y gente joven mezcladas,... esto es un problema casi insalvable; la megafonías chirría, entonces hay una retracción. Los actores debemos permanecer al margen y recuperar la confianza del respetable.

**¿Qué esperabas del de Jerez de los Caballeros?**

La gente fue muy amable y tengo que decir que esa noche algunos cenamos el desayuno en el hotel. Yo no me esperaba tanta marcha, la verdad.

**Después de haber hecho tantas incursiones en diversas modalidades del espectáculo, ¿te arrepientes de algo?**

No, mi vida profesional es lo que es por circunstancias que no cambiaría nunca. Todo está hecho. Mi cuerpo es este, mi capacidad esta y hasta aquí puedo llegar. Me han engañado, me lo han puesto difícil, he sentido rechazo en trabajos, envidias, todo me ha servido. Me arrepentiría de haber entrado en un callejón sin salida, y eso no lo he hecho.

**Moda es todo lo que pasa de moda, que dijo Coco Chanel. ¿Estamos saturados de monólogos? ¿Cuál sería el próximo invento?**

El musical, tipo Siete novias para siete hermanos, pero en monólogo, un top solo haciendo los siete hermanos y las siete movías, los caballos, los aludes, los disparos. Yo ya estoy trabajando en eso. Bueno de hecho, cuando actuaba, solo eso es lo que hacía, je, je.

**Con esta obra debutas en el teatro y aquí termina tu trayectoria hasta ahora. ¿Pocas ofertas o que el teatro no es buen negocio?**

No, que va, es que después de siete años *La curva de la felicidad* sigue funcionando a un ritmo que no he tenido que, por motivos económicos, como suele ser lo habitual, abandonar la compañía. Por motivos artísticos empezaré ensayos de otra obra, *Venecia bajo la nieve*, a mediados de junio.

*Dejamos a Pablo Carbonell descansar tras la representación en el escenario del Cine Teatro Balboa, donde esta temporada, junto a nombres como el de Gabino Diego, Lara Dibildos, Arantxa del Sol, Juncal Rivero, Máximo Valverde,...* engrandecerá la historia del recinto para beneplácito y disfrute de todos los jerezanos.

## **"EXTREMADURA NO TIENE LA IMAGEN QUE SE MERECE"**

*El actor Gabino Diego actuó en Jerez de los Caballeros el pasado 8 de abril.*

El pasado 8 de abril estuvo en el Cine Teatro Balboa de Jerez de los Caballeros el reconocido actor Gabino Diego. Con una trayectoria de 25 películas, ganador de un Goya y candidato perpetuo a los mejores premios de cine y teatro tanto nacionales como europeos, Gabino Diego se subió a nuestro teatro donde, durante casi dos horas arrancó las sonrisas del numeroso público que acudió al auditorio.



No nos gustaría hacer una entrevista que valiera para cualquier publicación, con más detalles de tu trayectoria y los manidos proyectos. Sólo preguntarte si, como en tu película "El viaje a ninguna parte", ¿has terminado aceptando tu profesión de cómico?

A lo mejor esa película me ha influido a querer ser cómico, pero cómico de la legua, de los que se van recorriendo toda España actuando y a mí eso es una cosa que me vuelve loco. Es más, te digo que cuando yo hacía cine como "El viaje a ninguna parte" o "Ay, Carmela" o a

lo mejor venía de ganar el Oscar con “Belle Époque”, entonces venían los actores de teatro y me envidiaban y yo les envidiaba a ellos porque se iban de gira por toda España y a mí eso es una cosa que siempre me ha gustado y entonces soy muy feliz siendo eso, un cómico de la legua que va por todas partes actuando.

**¿Qué satisfacciones te da el día a día de tu profesión?**

Pues por ejemplo el poder estar aquí, en Jerez de los Caballeros, poder pasarme dos días aquí, conocer su gente, conocer su pueblo, me gusta mucho actuar y aprender cada día, eso es lo que me da mi profesión. Luego, cuando vuelvo a Madrid, me gusta seguir estudiando, tomando clases para mejorar cada día en mi profesión. En definitiva, lo que me gusta del teatro es que viajas de un lado para otro y que conoces sitios.

**La gente hoy se lo ha pasado estupendamente. Con tú apariencia física, ¿es más fácil hacer reír?**

Bueno, igual que he tenido cosas en contra por mi físico, creo que también por lo mismo he tenido cosas a favor. Siempre he caído simpático y, aunque, como el vino, he ido mejorando con el tiempo, pues yo era más flaquito, desgarrado, con cara de chiste, y eso en el colegio, cuando salía a dar la lección, la gente se reía y se divertía mucho. Y entonces, sí, mi físico ha ayudado mucho a los personajes que me han dado.

**De la multitud de personajes que has interpretado, ¿con cuál te quedarías?**

Me da pena quedarme con alguno. Yo estoy muy contento de todos los que he hecho. Unos, de repente,

han sido muy populares como el personaje de Torrente donde, en Madrid, un taxista te comenta que le ha gustado mucho o un barrendero me recita un diálogo de la película, pero no me puedo quedar con ninguno porque a todos les he puesto mucho cariño, desde "Las bicicletas son para el verano", "El rey pasmado", "Ay, Carmela", "Belle Époque", e incluso a papeles que hacía en dos sesiones les he tenido mucho cariño.

**Hay actores que con 80 años no han llegado ni a la mitad de tu trayectoria. Tal vez sin pretenderlo, con 46 años, ¿te has convertido en un histórico del cine?**

Sí, la verdad es que me siento muy afortunado. Me puedo retirar en cualquier momento. He estado en los Oscar de Hollywood, he trabajado con Fernán Gómez, tengo un Goya,... me siento muy afortunado. Por eso para mí es muy importante mi etapa ahora mismo del teatro. Yo siempre he querido ser un buen actor de teatro, siempre me ha gustado mucho esto y el viajar por toda España y ahora me parece un lujo.

Y luego estoy también muy orgulloso del personaje que ahora interpreto que se llama Gabino y que tiene mucho que ver conmigo pero que también es una invención y por eso me gusta mucho este espectáculo, siendo una de las cosas más bonitas que yo he hecho; es como una de mis mejores películas.

**¿Y cuál es el personaje que está por venir?**

No me gusta hablar de proyectos pero, a ver si cuando se haga la película de Vasco Núñez hago algún personaje, aunque sea de grumete o algo así.

**Con esto de estar de paso en todas partes te pierdes**

**la riqueza artística de muchos sitios. ¿Ha sido el caso de Jerez?**

Jerez me ha encantado y además quiero volver. Yo creo que Extremadura es la gran desconocida. Mucha gente no conoce lo bonita que es Extremadura y los pueblos que hay por aquí y Jerez es un pueblo precioso que me han encantado y el teatro me ha dado la oportunidad de conocerlo.

**Terminamos queriendo saber ¿qué imagen se tiene de Extremadura desde fuera?**

Bueno, tienen una imagen de jamón (risas) pero no tiene la imagen que se merece: la calidad de vida que hay, la gastronomía, la tranquilidad. A mí me encanta Trujillo, Cáceres o Mérida, donde por cierto he actuado un par de veces, incluso dejé una serie para poder trabajar en su teatro romano. Y ahora estoy descubriendo Jerez de los Caballeros y Montijo. Y puede ser que me guste tanto porque no está tan explotado.

## CONSUELO HOLGUÍN

*Empleada en una industria jerezana en una época difícil para la mujer.*

Consuelo Holguín Carretero nació el cinco de febrero de 1934 en Valencia del Mombuey, pero desde pequeña reside en Jerez de los Caballeros. Tras un breve periplo habitando tierras levantinas, volvió a ésta ciudad para, de la mano de su hermano, convertirse en una de las primeras mujeres que accedían a un puesto en una, por entonces emergente y pujante, industria jerezana.

Consuelo ocupó una plaza de servicios múltiples en la empresa aceitera de Juan Antonio Carrasco, abuelo del actual propietario de la empresa INDESUR, entidad que hace pocos meses fue tristemente noticia al ser destruidas sus instalaciones por un lamentable incendio.

Consuelo ha conocido a las tres generaciones de esta familia que han regentado la empresa, comenzando en el primer establecimiento de la misma, sito en la Avenida de Villanueva, donde aún se utiliza como almacén y refugio de los camiones.

Desde finales de los años sesenta hasta 1997, Consuelo ha conocido la evolución de la manipulación de este necesario producto. Cuando entró, y según sus palabras, hacía de todo: limpiar botellas, entonces de cristal; llenarlas a mano, precintarlas y, si hacía falta,



cargarlas en los camiones. Las etiquetas se pegaban una a una con una brocha y pegamento que hacían ellos mismos al mezclar unos polvos especiales con agua. El reparto se realizaba en unos carros que acercaban las botellas directamente a las tiendas. Luego llegarían las maquinas que llenaban las botellas de cinco litros de dos en dos. El aceite venía en bidones de unos cincuenta litros desde Almendralejo, ya que esta empresa nunca se ha encargado de prensar las aceitunas aunque sí de proporcionarlas para su conversión en aceite en la referida localidad. Los dueños la compraban a particulares a cambio del aceite ya preparado. Posteriormente el aceite vendría en camiones cisternas para ser depositado en unos estancos subterráneos acondicionados.

Por entonces, en sus inicios en la empresa, recuerda Consuelo que había cuatro o cinco trabajadores, siendo ella la única mujer. Cuando se jubiló eran ya más de veinte los operarios que trabajaban en INDESUR, pero continuaba siendo la única mujer junto a otra que llevaba las labores de administración en las oficinas. Añade que, actualmente en la empresa, había más de sesenta personas pero, a raíz del funesto incendio referido, muchos han tenido que irse a la calle. Ahora les embotellan otros pero mantienen las oficinas y el laboratorio.

A esta última etapa Consuelo ya no llegó, ya que se jubiló un año antes de la inauguración del sistema de llenado en cadena que se utilizaría desde entonces. A ella ya se le hacía pesado y excesivo este trabajo. No

obstante fueron muchos años de entrañable ambiente laboral, ya que permaneció mucho tiempo con los mismos compañeros.

Termina Consuelo su breve repaso a toda una vida recordando que ganaba al día unas mil pesetas y que por una promesa inicial del abuelo le daban uno o dos litros de aceite a la semana, promesa que continuaron cumpliendo el hijo y el nieto del fundador de INDESUR, Juan Antonio Carrasco y que también, por Nochevieja, a todos los trabajadores nos daban cinco litros de aceite.

En definitiva, cuando Consuelo Holguín entró a formar parte de esta empresa, las mujeres tenían muy pocas opciones de evolucionar en el mercado laboral. Las ocupaciones que les permitían aportar algo de dinero a la economía familiar no pasaban de ir a apañar bellotas o aceitunas, hacer matanzas, limpiezas en casas ajenas,... no quedando otra. La única empresa en la ciudad era esta de la que Consuelo guarda gratos recuerdos y enormes agradecimientos: cuando nació mi hija siempre me permitieron salir del trabajo e ir a darle el pecho. Estas cosas se recuerdan siempre.



## ANA CEBERINO RIVERA

*Recuerdos de las matanzas de mi infancia.*

Ana Ceberino Rivera es una mujer alta. Rubia. Sus manos parecen estar acostumbradas a pasar frío. Llegado el mes de enero o febrero, Ana se disponía, junto a su familia, a participar en el ancestral rito de la matanza casera. Ana, quizás más que cualquier mujer de su edad, está acostumbrada a trabajar la matanza familiar, esa que conocemos como domiciliaria. Ahora, a través de su experiencia, recogemos en estas páginas cómo eran unas jornadas de esa actividad tan arraigada en éste sur extremeño nuestro.



Ana comienza a relatar sus experiencias refiriéndose al día antes, al día de los preparativos. Recuerda que, siendo pequeña, cuando vivía en la finca "Los Cotos", en la carretera de Zafra, su madre y otras mujeres picaban los ajos y las migas para ser utilizados al día siguiente. Añade Ana que el pan lo fabricaban igualmente en casa, en un pequeño horno que tenían

encima de la chimenea. También se disponía ya del pimentón, que entonces se compraba a granel en casa de Teresa la de Espín, una pequeña tienda que había en el actual mercado.

Por otro lado, el día antes de sacrificar los animales, se troceaban las coles y se escogían los garbanzos para ponerlos a remojo en la olla de barro.

Por esa fecha ya estaban secas las retamas que servirían para chamuscar y raspar a los animales, con el objeto de desprenderles más fácilmente el pelo. Su padre se había encargado de cortarlas, de los alrededores, al menos dos meses antes.

Con la limpieza de las artesas, los baños de zinc y barro, se daba por completado un día cualquiera que precede a una matanza.

Al día siguiente, muy temprano, a eso de las seis de la mañana, se inauguraba lo que se presagiaba un día largo y agotador pero, eso sí, siempre festivo. No en vano, el día de la matanza, era considerado como una fecha festiva en la familia, donde se invitaba a los amigos y vecinos a participar en tan lúdico y provechoso evento. Llegado el momento del sacrificio, los hombres agarraban al animal, inmovilizado previamente con el gancho. Tumbado y rajado su cuello, acción acometida por el padre de Ana, era su hermana la encargada de dar vuelta, en un baño, a la sangre que el animal iba derramando, sangre que luego sería usada para fabricar la morcilla. A la sangre se le daba continuamente vueltas para que no hiciera grumos, hasta que estuviera templada.

Posteriormente se chamuscaba al animal con las retamas antes aludidas. Cuchillos viejos o desechados eran los útiles para quitar el pelo al cerdo. También se usaban badilejos o rodos. Entonces, antes de existir la bombona de gas, la operación duraba casi una hora. La parte más gruesa de la retama se ponía debajo de las patas para que se fueran requemando y luego poder quitar fácilmente las pezuñas. Esta parte de la matanza era sin duda la más atractiva para los niños que, posteriormente, ya se dedicarían a aprovechar el campo para sus múltiples juegos (rayuela, comba, esconderse entre la paja, en las cuadras,...).

Su padre comenzaba entonces a despiezar el animal. El proceso se iniciaba abriendo el cerdo y despojándolo de las tripas y la pajarilla (páncreas). Las tripas se limpian rápidamente para aprovechar el calor. Esta tarea era cometido de las mujeres que, una vez limpias las tripas, las pasaban a un orza donde al agua se le añadía limón y sal para que se endurecieran y no se rompieran. Hasta el día siguiente, que era cuando se iba a llenar, no serían utilizadas.

El padre continuaba su labor repartiendo las distintas partes del animal en diversos recipientes o ubicaciones. El hígado se solía dejar colgado para que escurriese y luego ser utilizado para fabricar *caldillo*. Las costillas se iban troceando y guardando en manteca, manteca que se saca, lógicamente, del mismo animal, en este caso de la empella (telilla que cubre a las costillas). También era utilizada la manteca sobrante de matanzas anteriores. A estas alturas del proceso ya se habían

separado los jamones y paletas si se había decidido previamente el dejarlos enteros para consumo y, si no, para después ser picada su carne para los embutidos. Entonces se quedaban pocos jamones porque cundía más la carne en los embutidos y porque no se podía esperar tanto (al secado), para comer bien. Por otra parte, los lomos se echaban en sal y, a la mañana siguiente, se le quitaba ésta y se colgaban para luego embucharlos.

La pajarilla, el corazón y los riñones, todo limpio, se utilizaba para hacer refrito (todo picado, adobado con ajo, pimienta y sal). Éste se guardaba para ser consumido en la Semana Santa como costumbre de comer algo exquisito. También era conservado en manteca en una orza.

El hígado se picaba para el *caldillo*. Los ingredientes que se le añadían era la manteca del tocino o empellón, cebolla, perejil, matalahúva (especia), canela en rama, pimienta negra, laurel y pimienta roja. Primero se comenzaba echando el bofe hasta que cociera un poco para, posteriormente, añadir el hígado. Cuando éste ya estaba tierno se apartaba un poco del fuego y se echaba el pimentón porque, de hacerlo con el caldero en la candela, se ponía *requemao*. Ya concluida la cocción se depositaba en pequeños cuenquitos que habitualmente servían para, junto a un huesito, morcilla lustre y un poco de tocino, obsequiar a las personas que habían ayudado en los quehaceres de la matanza.

El padre, mientras tanto, continuaba colocando las hojas de tocino, enteras, en una cama de retama dentro de la casa, cubiertas de sal, donde permanecerían medio

mes aproximadamente, para posteriormente dividir las en trozos, meterlas igualmente en una orza e irse utilizando a lo largo del año para el cocido, fresco o, una vez añejo, para caldo. Las puntas de papás (tocino de la cabeza) se adobaban aparte y éstas se conservaban para ser consumidas en los dos o tres meses posteriores.

A la cabeza del guarro se le quitaba la lengua, el pestorejo y la *carrillá*. El hueso se partía en cuatro trozos y se cocía. La carne que aún se aprovechaba de dicha cabeza la usaban para hacer salchichas. Los sesos, o bien se consumían con sal o en bollitos. La receta para esto último era muy sencilla y a la vez sabrosa: se cuecen los sesos, se le baten dos huevos y se desmigajan. Se pica cebolla, ajo y perejil, y a todo junto se le puede dar forma de tortilla o de los bollitos aludidos. El resto de hueso de la cabeza se echaba a los perros. Todo ser vivo de la casa disfrutaba de la matanza de una manera u otra.

El pestorejo se consumía o bien asado o se hacía picadillo que llamaban *amorraque* (dicha carne más pimiento rojo, tomate, cebolla y cilantro). El resto de la carne se picaba. La del jamón para el salchichón y la demás, incluida la de la paleta, para el chorizo y la morcilla. Una vez picada se echaba en las artesas donde permanecerían hasta el día siguiente, que era cuando se *llenaba*.

Ya el último día, habitualmente domingo, se procedía al llenado, tarea realizada en la mayor parte por las mujeres, salvo la utilización de la máquina, que solía ser tarea reservada para el hombre. En las tripas gordas, junto con el morcón, se llenaba chorizo (carne más sal,

pimentón y ajo). Las tripas delgadas y más lisas, para el salchichón (sal y pimienta negra molida; ahora ya viene todo preparado en lo conocido como salchichonada). Para la morcilla se reservaba la tripa delgada más fea. Ésta se hacía con la carne más grasa del animal que se mezclaba con un poco de chorizo si se quería, pimienta, sal y ajo más, por supuesto, la sangre recogida directamente en el momento del sacrificio.

La chacina se colgaba, estando lista para ser consumida: el chorizo y el salchichón al cabo de más de un mes; la morcilla en doce días. El secado se hacía cerca de la candela o en lugar de paso de aire, con el fin de que no se pusiera mohosa.

Concluidas las labores de llenado, tocaba el turno a los lomos que, con la empella se cubrían y se cosían. En las costuras, al igual que en los moños (nudos) de los embutidos, se les echaba pimienta colorada para que no le entrasen los moscones.

Para terminar la fiesta se comían perrunillas, se daba fin a las carnes que se habían reservado para este fin y se bailaba, habitualmente hasta sin música. Habían sido unos días festivos y había que celebrarlo como fuera.

A muchos lectores les habrá parecido, todo el proceso relatado de la matanza, idéntico al utilizado en la actualidad, al menos en la mayoría de los casos. Tal vez variaba levemente algunos ingredientes a la hora de aderezar los alimentos aquí reseñados, pero queríamos quedar constancia de cómo realmente se hacía hace más de medio siglo. Que se mantenga prácticamente idéntico el procedimiento familiar de sacrificar y aprovechar los

cerdos, debe ser motivo de orgullo para todos. Recogido queda todo en estas páginas y Ana Ceberino ha aportado su experiencia para nostalgia de unos, conocimiento de otros y, sobre todo, complacencia de todos.



## LA INDUSTRIA CORCHERA EN JEREZ

**Manuel Carrasco, heredero de una pujante industria.**

La industria corcho-taponera, como era denominada toda labor relacionada con la saca, transporte, manufactura y distribución del producto natural extraído del alcornoque, gozó, durante todo el siglo XIX y principios del XX, de notabilidad en toda la comarca de Jerez de los Caballeros. Varias industrias proliferaron en localidades vecinas siendo no obstante Jerez núcleo de expansión y sobre todo principal foco de lucha de los derechos que, los trabajadores vinculados a ellas, perseguían constantemente. Las referencias en la prensa nacional de la época recogen bastantes referencias a las demandas de los obreros. Algunas de ellas ya han sido recogidas en CRÓNICAS a través de su sección "El Baúl". Existe abundante documentación al respecto donde podemos constatar, por ejemplo, el manifiesto dirigido a los trabajadores del oficio redactada por la Sociedad "El Despertar" en el año 1904, donde se les recomendaba que se asociaran con el objeto de lograr "la unión proletaria" como "única fuerza capaz de poner cortapisas a la explotación patronal e impedir



los abusos de las autoridades.” Una nota periodística (“El Siglo Futuro” - 27/2/1915) da muestra de la importancia, como queda dicho, de esta industria en esta ciudad y de la problemática que, en ocasiones, existía: “En Jerez de los Caballeros cien fábricas corchotaponeras atraviesan honda crisis. Informado el Prelado de la Diócesis de la situación de esta industria por el Superior de los Misioneros de la provincia Bética, padre Catalanx, envió a éste un cuantioso donativo, conjurando la crisis de momento. Ambos son elogiadísimos, pero agotados los recursos, surgirá de nuevo la crisis, temiéndose serios conflictos.”

También en el periódico “El País”, con fecha 23 de diciembre de 1882, podíamos leer que “Los fabricantes y obreros en corcho de la ciudad de Jerez de los Caballeros se han constituido en sociedad legalmente autorizada, con el título de Centro Defensor de la Producción e Industria Taponera de Extremadura, cuya sociedad viene a continuar los trabajos del antiguo centro, fundado el año anterior y que inició en España el movimiento a favor de la clase obrera perteneciente a aquella industria.” E incluso hubo un periódico monográfico de la profesión, de corta vida y llamado “Cuadros y Tapones”. Éste se editó en Jerez de los Caballeros, saliendo su último número el quince de abril de 1908.

Como queda anotado, sería interminable documentar la actividad corcho taponera en Jerez de los Caballeros pero, CRÓNICAS, quiere ahora acercarles la parte humana del oficio, el día a día de una actividad que

proporcionó recursos económicos a cientos de familias de la ciudad. Para ello contamos con la experiencia de Francisco Jiménez Carrasco, jerezano de 84 años y que procede de una familia que, durante varias generaciones, ha convivido de la producción y explotación del corcho.

Francisco Jiménez vive en la calle Merchanes, lugar donde su abuelo, Manuel Carrasco, instaló la primera fábrica que iniciaría a esta saga familiar en el proceso industrial del producto. En ella trabajaron más de 40 personas en los años de bonanza del corcho.

La historia evolutiva de la fabricación del corcho en Jerez de los Caballeros y, según le queda constancia a Manuel Carrasco a través *de la abuela de su abuela*, hay que situarla a principios del siglo XVIII, cuando desde aquí se manufacturaba el corcho transformándose, de manera artesanal, en bollas para la pesca. Éstas eran vendidas por los mismos fabricantes en Sevilla. Allí se trasladaban en carros y, las ganancias, las invertían en alimentos con los que retornaban en los mismos carros, nuevamente llenos. Según nuestro protagonista, empresarios catalanes conocieron esas bollas e, indagando su procedencia, llegaron a Jerez, donde, viendo un posible negocio, iniciaron la construcción de varias empresas donde, a lo largo de los años, se terminaron por ocupar miles de jerezanos.

Una de estas empresas familiares catalanas fueron los hermanos Conti que, en la Fuente del Corcho, instalaron una fábrica que dio trabajo a más de trescientas personas. Estos fueron los que introdujeron

modernas maquinarias, como la *garlopa*, que cambió el sistema de producción manual del tapón de corcho.

Una vez aprendido el oficio, algunos jerezanos tomaron la iniciativa de crear sus propias empresas. Así, familias como Bollero, Macarro, los Salgueros o su propio abuelo, Manuel Carrasco, fundaron empresas algunas de las cuales aún subsisten.

El padre de Manuel Jiménez Carrasco también se dedicó a este oficio pero fue el hijo el que creó un nuevo nombre empresarial, *Corchos Jimez*, el que actualmente conocemos por *Corchos Jerez*, sita en Cuatro Caminos.

Lamenta Manuel la tremenda crisis que sufre el sector. Por tradición –nos narra- el quintal de corcho (46 kl.) valía lo mismo que la arroba de guarro pero, a principios de los noventa del pasado siglo, el corcho empezó a subir en exceso, de manera que, como anécdota, en Canadá valía el tapón más que el líquido que contenía la botella. Ello llevó a estudiar la sustitución de este natural producto por plástico y aluminio. Desde entonces la industria corchera *no ha levantado cabeza*.

Como apunte etnográfico a la información que nos facilita Manuel habría que destacar que, antes de que los catalanes iniciaran su pujante industria en Jerez, los trabajadores, al ser un oficio bastante monótono, se entretenían *cantando flamenco*. Los catalanes incluyeron en los repertorios de ocio de estos trabajadores los coros u orfeones. De las empresas corcheras jerezanas salieron varios orfeones que aprovechaban su trabajo para ensayar y luego deleitar fuera a cuantas entidades les demandaban su *novedoso* arte.

Las familias catalanas aguataron en Jerez hasta que se inauguró la línea de tren Zafra-Huelva y entonces volvieron a su Comunidad e instalaron los sistemas de producción allí, ya que, desde Extremadura, comenzaron a enviarse por tren los fardos de corcho cocido. Por esa época Jerez se movilizó e intentó impedir la salida del fruto de sus alcornoques pero, el tiempo ha demostrado, que poco se pudo hacer.

Queremos acabar este acercamiento al trabajo de Manuel Jiménez Carrasco y de lo que el corcho supuso en la economía jerezana, indicando que Corchos Jerez continúa la estela de aquellos primeros artesanos de bollas que ambulaban por tierras andaluzas. No en vano, los herederos del oficio, los tres hijos de Manuel, gestionan una empresa que da trabajo, a día de hoy, a unos once trabajadores, alargando la vida de este difícil proceso que es dar utilidad al fruto de uno de los árboles totémicos de Extremadura. Y por mucho tiempo.



## CLAUDIO DELGADO

Es intención de esta publicación dar a conocer seculares oficios y personas que lo ejercieron y que influyeron de una manera u otra en el devenir económico de la ciudad de Jerez de los Caballeros. Así, en esta página nos acercamos a la figura del minero jubilado Claudio Delgado. Nacido en esta ciudad en el año 1925, casado y

padre de cinco hijos, comenzó trabajando con 12 ó 13 años en el campo, en la carretera, "acarreando" carbón y corcha. Su andadura en la minería se inició en Las Bilbaínas, finca situada cerca de la siderúrgica Balboa; siguió en otra finca, en esta ocasión denominada San Guillermo y sita en



las proximidades del pantano de Valuengo. En ésta última estuvo cinco años para, posteriormente, trasladarse a trabajar a una mina en la localidad de Feria para, finalmente, concluir su labor minera en la empresa estatal Presur. El mineral extraído en las minas nominadas siempre fue el hierro.

Recuerda Claudio que en Las Bilbaínas y San Guillermo hubo hasta doscientos trabajadores que

primero se desplazaban hasta el lugar de trabajo andando y después en camiones. El mineral era transportado en vagones de tren, su destino era Avilés y Villafranca de los Barros, donde había una fundición.

“Cuando yo era chico ya se había extraído hierro en las minas de San Guillermo y Santa Justa. Los dueños de la empresa eran alemanes y lo transportaban a Fregenal en una especie de calderos por cables en torretas a través del campo. Estos mismos calderos luego volvían vacíos por el mismo camino para ser llenados de nuevo” –cuenta. Añade que él se imagina que “en Fregenal habría luz eléctrica porque, la que en Jerez existía, era la que generaba la turbina de la fábrica de harina, de donde, por cierto, comió mucha gente, ya que le daban el pan a cambio de cargas de tarama, leña y retamas.”

El salario lo abonaban por semanas y llegó a cobrar 30 pesetas *menos una perra gorda*. El entrevistado comenta que era un buen sueldo para lo que había entonces. En Las Bilbaínas los trabajadores tenían que extraer 200 toneladas diarias, si superaban la producción mínima se lo pagaban aparte. La jornada se dividía en turnos de 6 a 14 h. y de 14 a 22 h.

La empresa que explotaba las minas declaró el cierre y Claudio describe las medidas de protesta que adoptaron para buscar una solución, como cuando los mineros, en septiembre de 1982, se encerraron en la Iglesia de San Miguel durante quince días, reivindicando sus derechos; luego en marzo de 1983 estuvieron encerrados más de un mes, con el mismo propósito, en el edificio del Ayuntamiento, situado entonces en la plaza de San Agustín. También nos narra Claudio como organizaron una marcha a Badajoz, paralizada por la Policía antidisturbios de Mérida. Al final, el Secretario de U.G.T., tramitó el Fondo de

Garantía Salarial (FOGASA) y los mineros recibieron un importe económico.

Más tarde, pasó a formar parte de Presur, como queda dicho, empresa del Estado dedicada a la minería y con sede en Cala. Aquí concluyó su vida laboral tras tres meses de trabajo.

Claudio Delgado recuerda para nuestra revista cómo era una jornada laboral. Dependiendo si le tocaba el primer turno –había tres a lo largo del día– se levantaba a las cinco de la mañana para, media hora después, ser recogido en Fuente Caballos. Allí, en camiones, junto a sus compañeros, era trasladado a la mina de la finca San Guillermo. Los turnos eran formados por ocho o diez personas. A finales de la explotación de dicha mina bajaban, en escaleras metálicas, a un pozo de hasta 45 metros de profundidad y dos o tres de ancho. Ya por el año 1954 llegaron los martillos percutores que funcionaban a gasoil y que llegaban a pesar hasta quince kilos, pero, hasta entonces, se trabajaba a maza. Paralelamente los mineros realizaban su tarea tanto en el fondo del pozo como en el exterior de la explotación minera.

El proceso de desprender el material de la tierra también quiere Claudio que quede anotado. Para ello se hacía un agujero en la piedra para posteriormente introducirle la dinamita en pequeños tubos. Estos se apretaban con el *atascador* para luego ponerle un trozo de papel o tierra, taponando el hueco, con el objeto de frenar el fogonazo al quedarse sin aire el orificio. Toda esta labor únicamente alumbrada por pequeñas lámparas, de tecnología netamente artesanal, denominadas *carbureros*.

El material que se obtenía era transportado a Fregenal a través de *esquíes* (vagonetas) que descendían hasta el fondo del pozo para ser llenados. Al día tenían

que llenar tres *esquíes*. A partir de ahí, lo que lograsen sacar era pagado aparte. Habitualmente se podía llenar un *esquí* más y, a los cuatro duros –literal- que le daban solían llamar el “extraordinario”.

Por otro lado, Claudio trabajó en los tres túneles que, junto al pantano de Valuengo, aún se pueden contemplar. Eran túneles que, salvo alguna apreciable pendiente, transcurrían paralelos a la línea de tierra, llegando, el más largo de ellos, a tener una longitud de un kilómetro. La anchura de estos era bastante apreciable, ya que permitían transcurrir por ellos los camiones para su llenado. Estos túneles se concluyeron hacia el año 1978.

Claudio nos refiere también que conoció muchas desgracias en el transcurso de su vida laboral como, por ejemplo, la muerte de varios compañeros. Esto él lo achaca a la avaricia por un lado y a la necesidad por otro que en la época existía. Los obreros, por incorporarse lo más rápido posible al trabajo y así conseguir cargar más hierro, no esperaban a que los barreneros –personal encargado de esta necesaria labor- inspeccionasen el terreno entre turno y turno y así se arriesgaban a ser presa de posibles desprendimientos de grandes rocas.

Este jerezano nos ha acercado brevemente su vida relacionada con el secular oficio minero, dejando un hábito de buen gusto a cuantas familias jerezanas han contado con un miembro igualmente vinculado a este ancestral oficio. La revista El Trinchote ha querido, humildemente, acercarles estos recuerdos, con el propósito de homenajear a cuantas personas dedicaron su vida a extraer el duro fruto de la tierra y lograr, con ello, mejorar la calidad de vida de sus familias. Claudio Delgado dice que, al menos, eso es lo que él intentó.

## JUSTO GATA ZAHÍNOS Y LAS SILLAS DE BAYÓN

Por todos es conocida las denominaciones históricas de Edad de Piedra, Bronce o Hierro para definir diferentes periodos de la historia pretérita del hombre. Nunca veremos reflejado en papel alguno la Edad de la Madera. Nunca ha sido necesario. Junto a esa piedra, bronce o hierro, siempre ha estado unida la madera como complemento imprescindible en las primeras herramientas. Desde que el hombre existe, la madera ha sido fiel compañera de su progreso. Siempre ha estado presente en la evolución de sus aperos y maquinarias. Y así, pasito a pasito por la historia de sus utilidades, palpable estuvo y está, cómo no, en Jerez de los Caballeros.



Dionisio Gata Lucas llegó de Oliva de la Frontera a esta ciudad hace casi un siglo. Aquí, en los años cincuenta, estableció un humilde taller cerca de la antigua fábrica de Cristian Lay, en la carretera de Oliva. Empezó a trabajar entonces la sillería rústica íntegra, desde la montura a los asientos de bayón, las llamadas *sillas cortijeras*.

Siempre a mano, Dionisio daba forma a los palillos de la silla. Los “proveedores” de entonces eran

particulares que hacían portes por encargo y le traían el material virgen del arroyo del “Pontón” o el de las “Conejeras”. Allí extraían la madera de adelfas y chopos que era utilizada por Dionisio para el palillaje de sus demandadas sillas. Las tablas del respaldo las obtenía de los cajones de pino que llegaban a las tiendas de ropa o ferretería de la ciudad. Para la confección completa de la silla faltaba el asiento, en este caso fabricado en bayón, material que traían personalmente de las riveras del Guadiana. ¿Por qué bayón? “Se trabajaba mejor que la enea, a pesar de que ésta era posible recogerla aquí mismo, en el Ardila”. El proceso de curación del mismo, para poder ser útil en su manufacturación, era dejarlo secar durante un mes aproximadamente, abriendo ranuras en forma de abanico y volteándolos manualmente. El bayón se segaba en junio y, como queda dicho, en un mes estaba listo para formar los asientos de las sillas fabricadas en el taller jerezano de Dionisio.

Sandalio Esteban Gata Cordero siguió el oficio de su padre en el mismo lugar y con el mismo cometido, la fabricación de sillas pero, éste, añadió al negocio la creación de artesas, entremijos (cajón para salar y secar el tocino, que también era utilizado para hacer queso) o mesas matanceras para llenar.

Y, del abuelo Dionisio y el padre Sandalio, heredó Justo Gata Zahínos (Jerez de los Caballeros, 17/4/1943) la tarea que ha desempeñado hasta su jubilación en el año 2008. Recuerda Justo que, siendo bien pequeñito, salía con su abuelo y/o padre a repartir y recoger

encargos por las calles jerezanas. Cargados ambos brazos de sillas, recorrían diariamente los barrios de la ciudad, llevando también material (palillos principalmente) con el objeto de hacer pequeñas reparaciones.

Aunque el abuelo Dionisio utilizaba las manos y su *escorfin*a para los trabajos referidos, ya el padre adquirió un torno de ballesta "en la carpintería del señor Olicarpo". Así se hacía más llevadero el realizar importantes trabajos como, por ejemplo, la reparación anual de más de un centenar de sillas del Cine de Verano de Jerez de los Caballeros.

Nuestro protagonista, Justo Gata, emigró a Barcelona, donde, durante seis años, ejerció el oficio de tornero. De allí, en 1969, volvió para continuar el oficio familiar y se trajo novedosas herramientas eléctricas como un torno y una máquina de taladrar. Más tarde incorporó una máquina cepilladora, una sierra de cinta,... con lo que pudo hacer ya otros trabajos más demandados en la época: muebles de cocina, sillas de todo tipo, puertas, revestimientos de paredes,...

No obstante continuó, por supuesto, con la silla de bayón, mobiliario que decayó notablemente en los años 80. Los cambios económicos en la sociedad enterraron este oficio, ya que era inviable poder trabajar más de una hora solamente para realizar el asiento de estas sillas, con lo que esto suponía de incremento en el precio del producto final. Pero esto no fue óbice para continuar y mantener el oficio. La experiencia traída de Cataluña le valió para realizar columnas, patas de mesa,

balaustradas de terrazas, barandas, pero, no dejando la parte artesanal tan arraigada en la familia, continuó haciendo menaje de cocina como cucharas, cazuelas y similares.

Un motivo que enorgullece a Justo es el ingenio que siempre ha impregnado en su oficio, diseñando variaciones y mejoras a sus maquinarias, como por ejemplo la cuña que, como complemento al torno, permitía realizar los respaldos de las sillas con leves ángulos. También añade Justo que sus trabajos eran siempre por encargo ya que, por suerte, no le daba tiempo a almacenar material para distribuirlo en comercios. Y eso que el horario laboral era de 12 a 14 horas diarias, incluidos sábados y domingos.

Termina Justo comentándonos que, en los sesenta años de dedicación a este secular oficio, nunca puso pega a transformar en madera las ideas de los demás y acercarse, ocasionalmente, a la fabricación de otros objetos aparte de las sillas y demás material típico de cualquier carpintería profesional. Novedosas por entonces tablas de cortar jamón salieron de las manos de Justo, así como, para que fueran vendidos por su madre en la desaparecida Feria de mayo, a finales de los 50, fabricaba pequeños juguetes con los que se entretenían los niños jerezanos. Mobiliario casero sobre todo (camillas, sillas, armarios) formaban parte del humilde puesto que su madre, conocido como el "Puesto de los silleros", instalaba en la entrada de la Plaza de España. Pero también infantiles panelas (donde se lavaba la ropa), carruchas (un mango de un metro

aproximadamente de largo en cuyo fin se acoplaba una rueda dentada y un fleje para hacer ruido) "manás" (bilarda en otros lugares) o los famosos repiones de madera de encina, se exponían en el tenderete materno. Para la púa de estos últimos juguetes, añade Justo, "el herrero Jerónimo, proporcionaba los clavos ya usados de las herraduras". Sobre este particular, Justo recuerda que se hacían sobre todo por primavera y que los vendían a un real. Según sus palabras hizo miles de repiones en su época activa.

No quiere concluir Justo este breve recorrido por su larga experiencia laboral sin aconsejar cómo preservar las sillas con asientos fabricados en bayón: Huir siempre de la humedad y de dejarla a la intemperie, evitando su exposición continua al sol. También de los gatos que suelen afilarse las uñas en los *hondonos* (parte posterior del asiento). "Más de una vez nos planteamos regalar un gato a cada casa que nos comprase seis sillas, así nos asegurábamos trabajo fijo en el futuro". Ríe.

### FABRICACIÓN DE UN ASIENTO DE BAYÓN

Se comienza por la esquina izquierda del artesano y se va rellenando en círculos siempre hacia la derecha. Cuando se llega a las esquinas se pasa por debajo de la pata, subiendo el bayón de nuevo hacia la otra pata, enganchándola (anudándola) con otra hebra en cada giro. Así sucesivamente hacia el centro. El metro y medio que habitualmente tiene el tallo, cuando se acaba, se empalma mediante un nudo rápido al siguiente tallo. Estos nudos quedan camuflados en el interior del asiento. En el centro se hace el cierre del asiento.



Las entrevistas y artículos en este volumen recogidos aparecieron en las fechas y publicaciones siguientes:

- **JOSÉ GORDILLO MASERO.**  
Periódico "Crónicas" – N° 1. Mayo, 2008.
- **RAFAEL CARRASCO.**  
Periódico "Crónicas" – N° 4. Agosto, 2008.
- **NANDO JUGLAR.**  
Periódico "Crónicas" – N° 5. Septiembre, 2008.
- **LA SOMBRA DEL VIENTO.**  
Periódico "Crónicas" – N° 7. Noviembre, 2008.
- **TINO FERNÁNDEZ.**  
Periódico "Crónicas" – N° 9 – Enero, 2009.
- **JOSÉ MÁRQUEZ FRANCO.**  
Periódico "Crónicas" – N° 12. Abril, 2009.
- **NICO JIMÉNEZ.**  
Periódico "Crónicas" – N° 13. Mayo, 2009.
- **ANTONIO GRANERO.**  
Periódico "Crónicas" – N° 13. Mayo, 2009.
- **LUIS REINA.**  
Periódico "Crónicas" - N° 14. Junio, 2009.
- **ANTONIO CASTAÑARES.**  
Periódico "Crónicas" – N° 19. Noviembre, 2009.
- **HERMANAS DE LA CRUZ.**  
Periódico "Crónicas" – N° 19. Noviembre, 2009.
- **MIGUEL HERNÁNDEZ GRANADO.**  
Periódico "Crónicas" - N° 23. Marzo, 2010.
- **JOSÉ BARRENA HERNÁNDEZ.**  
Periódico "Crónicas" - N° 24. Abril, 2010.
- **VICTORIANO GONZÁLEZ.**  
Periódico "Crónicas" - N° 24. Abril, 2010.

- **PILAR PORRAS.**

Periódico "*Crónicas*" – N° 25. Mayo, 2010.

- **PACO PEÑA.**

Periódico "*Crónicas*" - N° 28. Agosto, 2010.

- **EMILIO BUTRAGUEÑO.**

Periódico "*Crónicas*" - N° 29. Enero, 2011.

- **PABLO CARBONELL.** Periódico "*Crónicas*" - N° 30. Marzo, 2011.

- **GABINO DIEGO.**

Periódico "*Crónicas*" - N° 31. Mayo, 2011.

- **CONSUELO HOLGUÍN.**

Revista "*El Trinchote*" – N° 1. Diciembre, 2008.

- **ANA CEBERINO.**

Revista "*El Trinchote*" – N° 1. Diciembre, 2008.

- **MANUEL CARRASCO.**

Revista "*El Trinchote*" – N° 2. Diciembre, 2009.

- **CLAUDIO DELGADO.** Revista "*El Trinchote*" – N° 2. Diciembre, 2009.

- **JUSTO GATA ZAHÍNOS.** Revista "*El Trinchote*" – N° 3. Diciembre, 2010.

