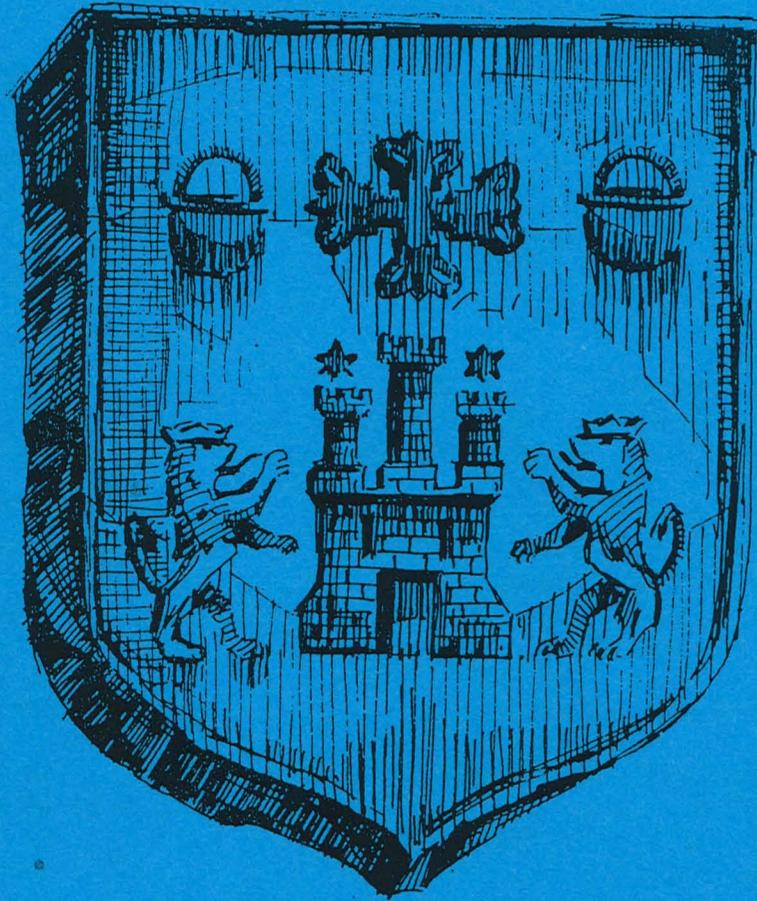


# NOS INTERESA

INFORMATIVO DE GUMIEL DE IZÁN    FECHA: 15.07.93    Nº 11



**GUMIEL DE IZAN**

# SUMARIO

EDITORIAL .....	3
CARTAS A LA REVISTA .....	5
EL PREGONERO .....	6
CRÓNICAS DEL PUEBLO	
Nuevas pistas de juegos autóctonos .....	8
Iluminación del frontón y pista polideportiva .....	8
ENTRE TARRONES	
Las plagas y las enfermedades .....	9
Diccionario del vino (2) .....	14
EL PUEBLO AYER	
Año de 1656, reinado de Felipe IV, ... ..	16
Labor histórica gomellana de D. Fco. Palacios .....	17
Retazos históricos de Gumiel de Izán. Capítulo V .....	18
EL ECO GOMELLANO	
Entrevista a Roque Nuño .....	20
MEDIO AMBIENTE	
Vamos a la playa .....	22
GUMIEL EN MARCHA	
Asociación Cultural "El Puerro" .....	24
La memoria de un pueblo .....	24
Asociación Cultural "La Muralla" .....	26
GUÍA DE SALUD	
Recomendaciones dietéticas .... ..	28
EL RINCÓN POÉTICO .....	30
LA RECETA DE LA ABUELA	
Helados .....	31
PASARRATOS .....	32
UN TIEMPO, UNA FOTOGRAFÍA .....	33
ANUNCIOS .....	34
AGENDA .....	35

## CITAS CÉLEBRES .-

Quien en verdad sabe de qué habla no encuentra razón para levantar la voz.

Leonardo da Vinci

# AGENDA

## TELÉFONOS DE INTERÉS

URGENCIAS - CENTRO DE SALUD .....	51.14.53
HOSPITAL DE LOS SANTOS REYES .....	51.20.16/50.21.50
AMBULATORIO DE ARANDA DE DUERO .....	51.06.51
PUESTO DE SOCORRO DE LA CRUZ ROJA .....	50.26.18
AMBULANCIAS .....	50.12.80/50.04.91/50.03.27
CONSULTA MEDICA GUMIEL .....	54.41.53
FARMACIA GUMIEL .....	54.41.04
BOMBEROS .....	50.32.00
POLICIA NACIONAL .....	091/50.10.40
POLICIA NACIONAL - SECCIÓN D.N.I. ....	50.29.04
GUARDIA CIVIL - GUMIEL DE MERCADO .....	50.50.35
BUTANO ARANDA .....	50.02.36/50.72.73
IBERDROLA (Iberduero) - AVERIAS .....	50.02.07
IBERDROLA "URGENCIAS" .....	22.10.81
INEM ARANDA .....	50.38.18
RENFE INFORMACIÓN .....	50.01.83
ESTACIÓN DE AUTOBUSES .....	50.99.51
PARADA TAXIS ARANDA .....	50.13.25
AYUNTAMIENTO DE GUMIEL DE IZÁN .....	54.41.11
PARROQUIA .....	54.40.18
CENTRO ASISTENCIA SOCIAL "CEAS" .....	52.57.24
COLEGIO PÚBLICO .....	54.40.41
COOPERATIVA DEL CAMPO SANTO CRISTO .....	54.41.10
BODEGA COOP. LA ASUNCIÓN DE NTRA. SEÑORA ....	54.40.21

TIRADA: 400 EJEMPLARES

EDITA: AYUNTAMIENTO DE GUMIEL DE IZÁN

DEPÓSITO LEGAL: BU-61-1993

# ANUNCIOS

EN ESTE ESPACIO PODÉIS COMPRAR, VENDER Y CAMBIAR  
La revista se publicará los días 15 de los meses de enero, marzo,  
mayo, julio, septiembre y noviembre, recibiendo anuncios, hasta  
el día 5 de esos meses. BUSCA A LA OTRA PARTE.

## Editorial

Hemos entrado de lleno en la temporada de vacaciones. Algunos ya llevamos disfrutadas un par de semanas, aunque sé que la mayoría de los lectores de "NOS INTERESA" prefieren el mes de agosto coincidiendo con las fiestas. De cualquier modo, estamos en un periodo de reflexión y descanso para unos, de juerga y diversión para otros, o de todo un poco. Esto es lo ideal: saber aprovechar el tiempo libre con distintas actividades. Entre ellas puede encontrarse la lectura. Y, precisamente, leyendo una colección de cuentos de Medardo Fraile titulada Descubridor de nada y otros cuentos hallé uno "Yeyo Pumba" que me llamó poderosamente la atención. He aquí un pequeño fragmento que nos puede hacer que pensar y mucho:

"...Érase una vez un muchacho por nombre Yeyo Pumba, a quién extrañaban algunas de las costumbres de los mayores y que no acababa de entender otras de los niños. Cuando estos jugaban a la guerra, intentaba persuadirles de que se trataba de un juego ya viejo...

Cuando se hizo mayor, le preguntaron en casa:

-¿Qué quieres ser? Abogado, ingeniero, militar, profesor...¿Qué?

El dijo:

-Yo quiero ser PACIFICADOR.

-¡Qué carrera tan rara! No existe; nadie la estudia...

-Pues yo seré el primero. Y escribiré libros para que muchos estudien esa carrera...

Lo aseguró con tanta firmeza, tan resuelto, que nadie se atrevió a replicarle.

Sólo su padre, con cierta emoción, dijo:

-Los ingenieros hacen puentes, puertos; montan industrias...Los arquitectos, casas...Los PACIFICADORES, ¿qué van a hacer?

-Verás... Conseguirán que las cabezas de los hombres sean más claras, los corazones más grandes, los bolsillos más chicos... Los mejores pacificadores serán capaces de transformar un banco en una escuela y de que nazcan ofertas ventajosas en las macetas de los pobres... No se permitirá que nadie cierre las manos convirtiéndolas en puños... Las armas se enterrarán en fosas profundísimas, guardando una de cada clase, con su historial macabro, para crear el Museo del Escarmiento... Por último -quizás se me olvide alguna cosa- la decisión o el tratado menos importante de los ministros del gobierno deben estar avalados por las firmas de todo el país... si no, no valen..."

Es verdad que sólo es un cuento pero, ¿y si empezáramos a dedicar parte de nuestro tiempo -o todo, depende,- a ser PACIFICADORES? Tal vez las vacaciones puedan ser todo el año. No estaría mal. Merece la pena pensarlo. Al menos, queda la recomendación de la lectura, que bien pudiera iniciarse por los cuentos antes mencionados. O por cualquier otro libro.

## Un tiempo, una fotografía



# PASARRATOS

Por Mariví Izquierdo

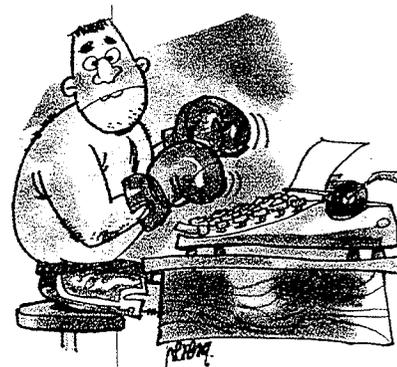
L	D	O	I	C	I	P	S	O	H	C	U
A	C	B	E	B	O	N	E	T	E	S	S
L	O	Z	Ñ	S	I	Z	M	M	O	A	J
D	L	X	T	A	B	A	B	I	L	E	S
A	E	I	B	V	O	P	N	L	N	A	A
B	G	O	N	B	E	A	T	A	O	A	N
O	I	P	O	L	L	T	E	N	U	X	T
N	O	L	E	U	R	E	T	O	Z	H	I
E	P	O	L	J	A	R	S	S	A	E	A
S	U	M	A	L	P	I	C	A	T	I	G
A	T	A	L	E	R	A	L	E	R	P	O

15 calles de Gumiel

	-		X		=0
+		+		+	
	X	0	+		=5
+		+		-	
	+		:		=5
=9		=6		=3	

	-		-		=1
X		+		+	
	X	8	:		=4
-		-		:	
	+		:		=2
=5		=3		=1	

Completa los cuadros blancos de modo que realizando las operaciones señaladas vertical y horizontalmente, te den las soluciones indicadas



Las cartas que se publiquen, deberán ir obligatoriamente firmadas, enviándolas al Ayuntamiento en un sobre que ponga "CARTAS A LA REVISTA". Por último indicaros que han de recibirse los días 5-1, 5-3, 5-5, 5-7, 5-9 y 5-11, para ser publicada 10 días después.

# EL PREGONERO

Después de un largo período de gestación, las obras de rehabilitación y pavimentación de la Plaza Mayor, están próximas a iniciarse, ya se han cumplido los diversos trámites administrativos que conducen a este fin, y el Ayuntamiento está próximo a adjudicar, a una de las ocho empresas participantes en el concurso, la realización de las citadas obras.

En el tiempo transcurrido desde la aparición de la última, el Pleno ha celebrado tres sesiones, una de ellas extraordinaria para la elección de los miembros de la mesa electoral. En la sesión ordinaria del mes de mayo se adoptó el acuerdo de imposición de contribuciones especiales para la obra de pavimentación de la Calle San Sebastián, con un coste previo de 5.004 pesetas por metro lineal de fachada. En esta vía pública hay previsto dos proyectos, por un lado la pavimentación de la misma y por otro la instalación de alumbrado público en la misma.

Asimismo, el Ayuntamiento ha solicitado, ayuda para la contratación de diverso personal para la realización de obras y servicios municipales dentro del programa del Plan de Empleo Rural se ha solicitado un peón durante tres meses, en el Plan de fomento del empleo de la Junta de Castilla y León, se ha incluido las obras de ampliación del cementerio.

Se ha solicitado de la Excm. Diputación de Burgos ayuda para la realización de Actividades Culturales en el municipio.

En el Pleno ordinario de Junio acordó participar en los Premios "C" de turismo en la edición de este año, al igual que se hizo en el anterior; Relacionado con este tema, el Pleno acordó la creación de una Comisión de fomento del Turismo, que estará integrada por dos Concejales, representantes de las asociaciones culturales del

## La receta de la Abuela

### HELADO DE LIMÓN

#### INGREDIENTES.:

2 limones no tratados, 2 yemas de huevo, 75 gr. de azúcar, 250 gr. de nata líquida para montar o ya montada.

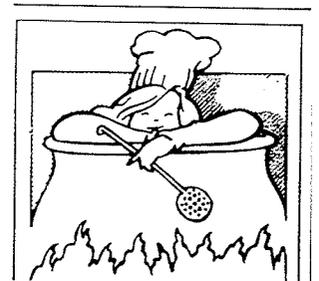
A uno de los limones se le ralla la piel, el otro se pela muy fino y se corta la piel en tiras muy finitas. Los dos limones se exprimen. En un cazo antiadherente, lleno hasta las tres cuartas partes de agua, se dejan cocer la piel a tiras. En otro cazo aparte se cuecen, removiendo todo el tiempo, las yemas y el azúcar al baño maría hasta que pasados 5 minutos más o menos la mezcla esté cremosa. Retirar del fuego y mezclar con la ralladura de limón y el zumo. Dejar enfriar removiendo de vez en cuando. Bate la nata a punto de nieve y mézclala con la crema. Pon en el congelador al menos 3 horas antes de servir, removiendo de vez en cuando. Adorna con la corteza de limón hecha tiras.

### HELADO DE JIJONA

#### INGREDIENTES.:

1 bote pequeño de leche condensada, ½ kg. de nata montada, 100 gr de almendras tostadas, 3 yemas de huevo, 1 copita de coñac.

Mezcle la leche condensada con las almendras picadas, las yemas, el coñac y la nata. Repártalo en recipientes individuales y déjelo en el congelador 4 ó 5 horas.



# *El rincón poético*

## CALLE REAL

Calle Real, de Gumiel, testigo mudo del pueblo,  
contempladora de historias, de bullicio y de anécdotas.  
Calle de adoquines plena, con bellas casas ducales,  
en otros tiempos mansiones, con escudos y blasones.  
Camino de la realeza. Nobles, ricos y plebeyos anduvieron por tus  
Hoy caminan a la compra descendientes de otras épocas. /piedras.  
Aguantastes la rudeza de machos y de otras bestias,  
ahora soportas los coches, "los carros y las carretas".  
Cielos azules y grises se asomaron a esta calle  
y las nieves y ventiscas intentaron desgastarla,  
fuertes manos se han unido y han logrado conservarla.  
Calle arriba, calle abajo pasean a trompicones,  
los beodos sus "mojadas", los ancianos sus cachavas,  
los amantes sus amores, los niños sus ilusiones.  
Viaje obligado tienen, quien sin desearlo a buen ritmo les portan,  
saliendo de la parroquia, atravesando esta calle, con destino al  
Calle Real gomellana, centro de muchos caminos /camposanto.  
Calle de mucho trasiego, presencia viva del pueblo,  
cuantas maletas y bolsos viajaron sin sosiego.  
Espectante está en la calle, sus ventanas y balcones,  
cuando ante ella desfilan festejos y procesiones.  
Con carne fresca, buenas frutas, pescado, leche y otras delicias  
nos obsequian sus detallistas.  
Y que calle , ésta Real,  
con el olor a pan tierno y al asado de lechal.  
Peñas, bares, partidas y juergas, ¡Cuanta variedad!  
Calle Real, como pierdes toda tu seriedad.  
Calle Real de Gumiel, historia hecha en piedra,  
que deberá conservar quien te quiera ver eterna.

M<sup>a</sup> Carmen Martín Escolar

Municipio y un representante de los empresarios hosteleros.

Por el Pleno en la sesión de mayo se propuso de nuevo el nombramiento como Juez de Paz titular, a Don Domingo Martín de Domingo, siendo propuesto como Juez de Paz sustituto, Pedro Cilla Otero.

Por último el Pleno acordó en junio contratar un peón de oficios múltiples durante tres meses, con una jornada laboral de cinco horas, como apoyo al personal laboral fijo del Ayuntamiento.

Se han recibido de la Junta de Castilla y León, subvención para el mantenimiento de Centros de la Tercera Edad, 100.000 pesetas y para la realización de actividades culturales, 150.000 pesetas.

Se ha concluido la 2ª fase de la construcción del Centro Residencial para la 3ª edad, donde se han invertido hasta la actualidad 9.000.000 de pesetas, se está a la espera de la recepción de nuevas subvenciones para continuar con el proyecto. En cuanto a las inversiones realizadas ha de señalarse la construcción de una pista de tuta y otra de bolos que junto con la iluminación del frontón y la pista polideportiva propiciarán una mejora de las instalaciones deportivas municipales.

Habiendo adjudicado la Excm. Diputación Provincial los trabajos de modificación de las Normas Subsidiarias de Gumiel de Izán, se ha iniciado los trabajos, y se espera que en menos de tres meses se pueda producir la aprobación inicial por el Pleno del Ayuntamiento, abriéndose a continuación un período de alegaciones.

Respecto al proceso de concentración parcelaria, por la Junta de Castilla y León se ha mantenido una entrevista con representantes del Ayuntamiento y de los propietarios, a través de las juntas constituidas al respecto, llegándose al acuerdo de que reabrirá un nuevo período de publicación de bases provisionales que contemplen las casi 8.000 reclamaciones presentadas.

# Crónicas del pueblo

## NUEVAS PISTAS DE JUEGOS AUTÓCTONOS

El pasado domingo 11 de julio inauguramos las pistas de tuta y bolos en los alrededores de la pista polideportiva. Con ello damos un paso más para convertir dicha zona en una concentración de espacios para la práctica de todo tipo de deportes. En este caso los deportes autóctonos adquieren la relevancia que a nivel de pueblo han podido tener en el pasado y con ellos establecer el nexo de unión con las nuevas generaciones y para ello contamos con la decidida participación de todos aquellos que en vuestra juventud habéis dominado estos juegos populares para transmitir vuestra sapiencia y buen hacer. Ni que decir tiene que la mayor satisfacción para este Ayuntamiento será la utilización de las pistas y con ello demostrar la idoneidad de la inversión.

En este día de primer uso de las pistas no pudimos contar con mejor representación, que la celebración de la FINAL PROVINCIAL DE JUEGOS AUTÓCTONOS, con la participación de más de 200 jugadores de un amplio abanico de modalidades en sus variantes masculina y femenina.

En un futuro cercano intentaremos continuar las inversiones en la zona con la adecuación de la cañada como paseo, ampliación de la zona deportivo-recreativa y la instalación de bancos.

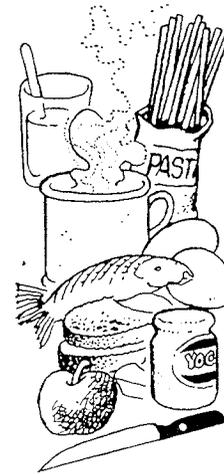
## ILUMINACIÓN DEL FRONTÓN Y PISTA POLIDEPORTIVA

También en fechas recientes, hemos terminado la instalación de iluminación de la pista polideportiva y frontón, la cual podremos utilizar para la realización del campeonato de futbito que tradicionalmente se celebra previamente a las fiestas. La iluminación, con algunas limitaciones horarias, estará a disposición de todos los gomellanos en el cuadro de luz que, con un temporizador, se ha instalado en la pared del frontón.

Julián Molero

## 3.º Día: Hasta la normalización completa.

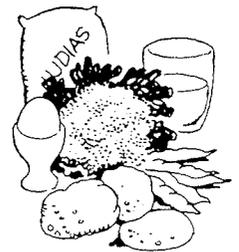
A partir del 3.º día y hasta la regularización total de la función intestinal, se procurará un régimen que, adecuadamente combinados, comprenda los siguientes alimentos:



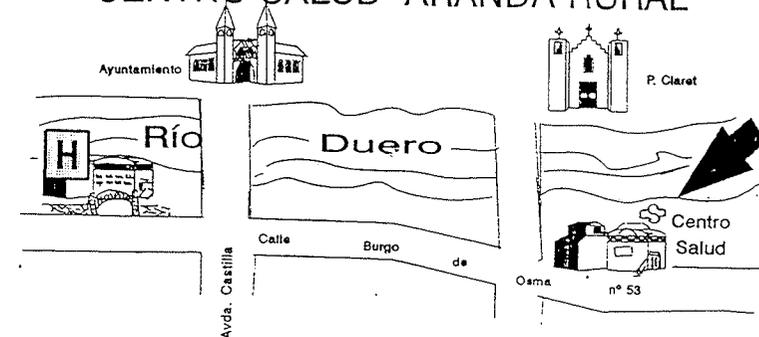
- Leche de almendras.
- Leche condensada.
- Arroz hervido. Sémola. Tapioca. Pasta para sopa.
- Caldo de pollo con vegetales.
- Carne de cordero, ternera o pollo, hervida o a la plancha.
- Huevo duro o pasado por agua.
- Pescado blanco hervido.
- Pan tostado.
- Membrillo. Manzana rallada.
- Yogurt.

## Están especialmente contraindicados:

- Verdura cocida o cruda.
- Patatas.
- Huevos crudos.
- Leche de vaca.
- Legumbres secas.



## CENTRO SALUD "ARANDA RURAL"



URGENCIAS: días laborables, a partir de las 3 de la tarde  
Sábados y festivos, las 24 horas

TFNO. 511453

## RECOMENDACIONES DIETÉTICAS EN EL CURSO DEL TRATAMIENTO DE UNA DIARREA



### 1.º Día: Dieta exclusiva hidro-salino-glucosada:

- Agua mineral.
- Caldo vegetal colado (a base de arroz, zanahoria, cebolla y apio hervidos, a los que se añadirá algo de sal).
- Leche de almendras.

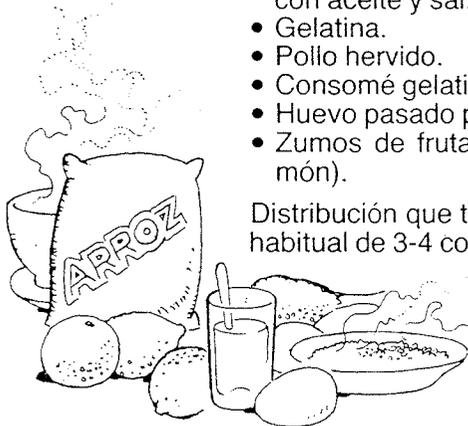
Tomas frecuentes (cada 2 ó 3 horas) y alternadas de los citados líquidos, en tanto persistan los vómitos y las copiosas deposiciones acuosas; cuadro que generalmente remite antes de las 24 h.



### 2.º Día: Sin abandonar la dieta anterior, puede complementarse gradualmente la dieta con:

- Cereales blandos cocidos (arroz hervido), con aceite y sal.
- Gelatina.
- Pollo hervido.
- Consomé gelatinado.
- Huevo pasado por agua.
- Zumos de frutas naturales (naranja o limón).

Distribución que tenderá a ajustarse al plan habitual de 3-4 comidas al día.



# ENTRE "TARRONES"

## Las plagas y las enfermedades

La prevención es esencial: situar las plantas en las mejores condiciones posibles de desarrollo, para que sus mecanismos de defensa puedan funcionar normalmente. También es preciso favorecer el equilibrio natural, es decir la destrucción de los parásitos por sus enemigos naturales, mediante la práctica de rotaciones correctas y la protección de todos los animales. Por todo ello, en horticultura biológica son relativamente raras las invasiones, bastando escasos productos no tóxicos para resolver casi todos los problemas.

### Los productos utilizados

#### Preparados a base de plantas y minerales

- Los preparados a base de plantas son numerosos. Los emplean principalmente los que practican el método biodinámico. Aquí sólo citaremos los más importantes:

— *El purín de ortiga*, que se obtiene haciendo macerar ortigas en agua durante 48 h. Hablando con propiedad, no es un insecticida ni un fungicida, pero estimula los mecanismos de defensa y de crecimiento de las plantas y frena o detiene la proliferación de ciertos parásitos. Su papel es principalmente preventivo.

— *La decocción de cola de caballo*, que se obtiene haciendo hervir alrededor de 150 g. de esta planta seca en 15 litros de agua durante una hora, es eficaz dentro de ciertos límites contra diversas enfermedades como el mildiu o la roya, e insectos como los pulgones.

— *El ajenojo y el tanaceto* son también utilizados en agricultura biodinámica contra los pulgones y las orugas.

- Los preparados comerciales a base de **esencias** de plantas (aromaterapia) son específicos comerciales cuya composición exacta no siempre se conoce, por lo que nos es difícil, a falta de ensayos sistemáticos, emitir un juicio sobre su eficacia. Pero ciertamente la aromaterapia es un procedimiento con futuro en la lucha contra los parásitos.

• Los **minerales** como los polvos de rocas silíceas y el lithothamne tienen una acción preventiva contra ciertas enfermedades como el moteado, el mildiu o el oidio, y frenan el desarrollo de ciertos insectos como el escarabajo de la patata, la polilla del puerro o la mosca de la col.

## Los insecticidas vegetales

Los únicos insecticidas autorizados en agricultura biológica son el pelitre, la rotenona y la cuasia. Existen pelitres mediterráneos, pero en general son extraídos de plantas tropicales. La nicotina está prohibida por considerarse demasiado tóxica.

Los insecticidas que con mayor frecuencia se utilizan en horticultura son la rotenona y el pelitre, pues son eficaces contra numerosos insectos que pueden causar daños en el huerto, como el pulgón, la polilla del puerro, las pulguillas de las crucíferas, el escarabajo de la patata, etc. La rotenona puede emplearse en espolvoreo o en pulverización (disuelta en agua). Los espolvoreos deben efectuarse preferentemente por la mañana con el rocío, o en su defecto por la tarde.

Los insecticidas vegetales no tienen la persistencia de los insecticidas químicos —ésta es una de las razones por las que se tolera su uso— y por lo tanto en ocasiones habrán de repetirse los tratamientos tras una lluvia fuerte.

Sin embargo no debemos abusar de estos insecticidas porque son siempre tóxicos para muchos animales beneficiosos.

Nunca se efectuarán tratamientos preventivos, sino sólo cuando se haya comprobado una invasión fuerte de la plaga.

## Los fungicidas a base de azufre y de cobre

Los únicos fungicidas tolerados en agricultura biológica son el azufre y el cobre, bajo forma de sulfato, acetato y carbonato. El azufre se utiliza principalmente contra el oidio, y el cobre contra el mildiu. Es raro que el oidio llegue a causar daños importantes en el huerto familiar. Sin embargo no ocurre lo mismo con el mildiu, que algunos años puede comprometer la cosecha de patatas o tomates. En principio es mejor no hacer tratamientos preventivos, pero para el mildiu únicamente los tratamientos preventivos son eficaces. En caso de períodos prolongados de tiempo cálido y húmedo, será prudente efectuar uno o dos tratamientos con cobre si el mildiu causa habitualmente daños importantes. También existen otros métodos de lucha contra el mildiu, menos eficaces pero completamente naturales (ver el cultivo del tomate).

Si se han tratado con cobre las tomateras, hay que lavar cuidadosamente los tomates antes de consumirlos.

## AGOSTO.:

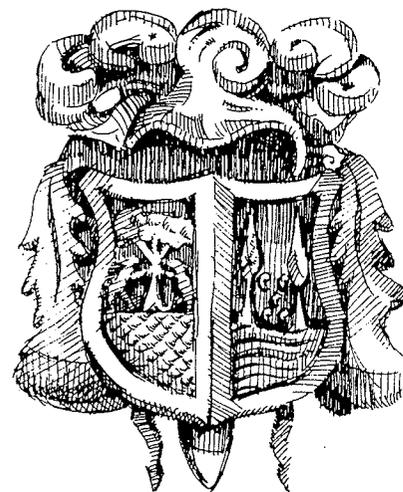
- INICIACIÓN AL DEPORTE (SIN CONFIRMAR DÍA)  
Día 5 - DÍA DEL MEDIO AMBIENTE - ¡TODOS A LIMPIAR!  
Día 7 - EXCURSIÓN A SANTANDER PARA LOS MÁS JOVENES  
O MENORES DE 10 AÑOS ACOMPAÑADOS.  
1ª Quincena - CLASES DE BAILE DE SALÓN  
Día 12 - RALLYE FOTOGRAFICO  
Del 14 al 17 - EXPOSICIÓN FOTOGRAFICA  
Día 20 - CINE AL AIRE LIBRE A LAS 22,30 HORAS.  
Días 21 y 22 - CURSILLO DE AUTODEFENSA PARA MUJERES  
Día 27 - OBRA DE TEATRO A CARGO DEL GRUPO DE LA  
ASOCIACIÓN CULTURAL.

## SEPTIEMBRE.:

Día 3 - CINE AL AIRE LIBRE A LAS 22,30 HORAS  
Día 17 ó 18 - UN VIAJE SORPRESA Y LOS QUE QUIERAN  
SABER EL DESTINO DEBERAN APUNTARSE.

RECORDAR QUE SI OS INTERESA ESTE VERANO  
TENDRÉIS QUE ECHAR UNA MANO.

ASOCIACIÓN CULTURAL LA MURALLA



El archivo de Gumiel fue ordenado especialmente por D. Miguel Abad y estudiado por D. Francisco Palacios. Actualmente, después de trasladado a la nueva casa parroquial, hay un buen inventario, una copia del cual guarda el Arzobispado y otra el Ayuntamiento.

Como nueva colección, aunque no sea propiamente de archivo, se conservan las publicaciones o estudios sobre Gumiel que llegan a la Parroquia y, como ya dije, todos los apuntes manuscritos de D. Francisco Palacios. También hay documentos interesantes para la historia religiosa de nuestro tiempo.

Falta una cosa que espero no tarde en darse: Que surjan entre los estudiantes gomellanos varios con vena de historiadores o al menos algún buceador de su profundo pasado.

Eutimio Herrero

El sábado 10 de julio a las 20 horas, hubo una Asamblea General Extraordinaria, para renovar el 50% de la Junta de la Asociación Cultural La Muralla como estipulan los estatutos. A ella asistieron muy pocas personas, no se si fue por falta de publicidad o de interés.

El VERANO CULTURAL que tiene programado la Asociación, dependerá en gran medida de la aportación personal en tiempo y esfuerzo de los socios, si es así quedará de la siguiente manera, sino... Los interesados en colaborar y/o en pertenecer a la Junta ponerse en contacto con la presidenta o con cualquier otro miembro de la misma: Marivi Izquierdo, Emiliano de Domingo, M<sup>º</sup> José Contreras, Jesús Nazareth de Domingo, Fernando Ontoria.

### ACTIVIDADES VERANO CULTURAL

JULIO.:

Día 4 - RUTA DE LOS MANANTIALES

Día 16 - CINE AL AIRE LIBRE A LAS 22,30 HORAS.

2<sup>a</sup> Quincena - CURSILLO DE HILADO DE LANA

Día 17 ó 18 - CURSILLO DE PRIMEROS AUXILIOS

Día 24 ó 25 - ACTUACIÓN MAGO Ó GRUPO MUSICAL

Días 26 y 27 - EXCURSIÓN Y ACAMPADA DE NOCHE AL CRISTO PARA LOS MÁS JÓVENES.

## La lucha biológica

En horticultura biológica se hace lucha biológica (destrucción de un parásito por sus enemigos naturales) sin mencionarlo, pues se favorece la multiplicación de los depredadores y se respeta al máximo los equilibrios naturales.

La lucha biológica sensu stricto, que consiste en introducir un enemigo específico del insecto que se quiere destruir, sólo ha tenido en Francia, hasta la fecha, una aplicación comercial utilizable por los horticultores en el empleo de la bacteria *Bacillus thuringiensis* para parasitar ciertas orugas, principalmente las de la falena invernal, la mariposa blanca de la col, la polilla del puerro y los gusanos grises.

## Principales plagas y enfermedades comunes a numerosas hortalizas

Los principales enemigos propios de cada hortaliza serán estudiados en la tercera parte de este libro, en la hortaliza considerada.

### PLAGAS

Síntomas y daños	Plantas atacadas	Causas y medios preventivos	Medios de lucha
<b>Pulgón</b> Se multiplican formando con sus cuerpos a menudo un manguito negro alrededor de los tallos jóvenes (haba, judía) o en la parte inferior de las hojas. Los brotes se abarquillan y las plantas se debilitan.	Casi todas las hortalizas. Las habas y las judías son invadidas muy frecuentemente.	Los ataques de pulgones son a menudo la consecuencia de un exceso de nitrógeno producido por aportes excesivos de estiércol, compost o abonos orgánicos.	1) Espolvoreos de lithothamne o de rocas en polvo. 2) En caso de ataque fuerte, tratar con pelitre o rotenona.
<b>Grillotopo o alacrán cebollero</b> Cava galerías en la tierra. Come las raíces de las plantas jóvenes; también ataca tubérculos y bulbos.	Numerosas especies de hortalizas.	Proteger sus enemigos naturales como la mularaña, el tejón, el erizo, el topo o las aves rapaces.	Enterrar en primavera a ras de suelo recipientes de paredes lisas para que caigan en su interior. En casos desesperados hacer un cebo envenenado con 100 g. de salvado y 5 g. de fluosilicato de bario.

Síntomas y daños	Plantas atacadas	Causas y medios preventivos	Medios de lucha
<b>Escarabajo sanjuanero</b>			
Los adultos comen las hojas de los árboles; las larvas ( <b>gusanos blancos</b> ) comen las raíces.	La mayor parte de los árboles y las hortalizas.	Proteger sus enemigos naturales como el murciélago, el gorrión, corneja, el topo o el erizo. Realizar labores culturales repetidas.	Sacudir los árboles y recoger los escarabajos.
<b>Gusano de alambre</b>			
Come las raíces de las hortalizas.	Casi todas las hortalizas.	Abundan en tierras ricas en materiales orgánicos en descomposición, principalmente al roturar una pradera, por lo cual esto ha de hacerse con suficiente antelación. Trabajar la tierra varias veces para que los materiales orgánicos estén bien descompuestos en el momento de la siembra.	No hay medios de lucha no tóxicos eficaces. Introducir gallinas en el terreno entre la roturación y el momento de la siembra.
<b>Gusanos grises (larvas de noctuidos)</b>			
Comen las hojas, los tallos y el cuello, especialmente de las plantas jóvenes.	Numerosas hortalizas, sobre todo las plántulas de lechuga, col, rábano, espinaca, zanahoria, etc.	Introducir gallinas en el campo a comienzos de primavera.	Tratar por la tarde con <i>Bacillus thuringiensis</i> .
<b>Babosas</b>			
Come las hojas, los tallos jóvenes y los frutos.	Todas las hortalizas.	Proteger sus enemigos naturales como el sapo, el erizo, el tejón, el pato, el pavo o el ganso.	— Recogerlas. — Distribuir por el huerto tabillitas o piedras planas y recogerlas regularmente, pues se refugian debajo suyo. — Enterrar a nivel del suelo recipientes con cerveza, a los que acuden y donde se ahogan. — Como último recurso, distribuir cebos a base de metaldehído.

No se trata de un ermita románica perdida en un valle, ni de trajes típicos o canciones o herramientas de técnica olvidada, ni de una romería, que alegraba la monotonía de los días. Se trata de los archivos.

Los archivos son como la memoria de un pueblo. Es más depreciable una persona que pierde la memoria que quien pierde la vista. Un pueblo, es verdad, nunca pierde totalmente la memoria pues quedan las tradiciones, los apellidos, las fiestas, los monumentos que nos arraigan en nuestro pasado, pero sólo los documentos nos dan seguridad. Por ello las normas legales, tanto civiles como eclesiásticas, han tenido una gran preocupación por los archivos. Las de la Iglesia mandan no sólo que se guarden, sino que los obispos les revisen, que se tenga un inventario duplicado y que el párroco "con sumo cuidado procure que no vaya a manos extrañas". Sin embargo debemos reconocer que ni los pueblos ni sus responsables han dado valor muchas veces a esos librajos o documentos aparentemente ilegibles y sin utilidad.

Felizmente Gumiel conserva en gran parte dos valiosos archivos, el municipal y el parroquial. Gracias a Dios parece que el archivo municipal ha recibido la atención que merecía. Yo hoy quiero hablarte del parroquial, que también debes conocer.

Este no es tan importante como el municipal, sobre todo en cantidad de documentos. Por otra parte, diversas circunstancias, que sería difícil exponer, hacen que la documentación no sea muy antigua. No hay documentos anteriores al siglo XVI, es decir, de más de 400 años.

Fundamentalmente se compone de los libros donde se anotan los bautismos, matrimonios y defunciones, libros de cuentas de la parroquia donde debemos buscar cuando se compró o se hizo una obra, y por fin los libros de cofradías y los llamados de fundaciones.

Con relación al archivo municipal, hay algo muy de notar, y es que hasta finales del siglo pasado no había en los municipios registro de nacimientos, casamientos o defunciones. Y si alguien quiere saber, por ejemplo, cuándo o de dónde viene un apellido, cuántos nacían hace 200 años, cuántos niños morían, etc. no hay otro medio que el archivo parroquial.

# GUMIEL EN MARCHA

En este apartado, publicaremos todas las notas, artículos y reportajes que nos pasen las Asociaciones, grupos o personas, de carácter cultural y social. **PORQUE GUMIEL ESTA EN MARCHA.**

Una vez más nos dirigimos a vosotros dedicandoos unas letras y contandoos como será nuestro verano.

El pasado día 19 de junio visitamos la localidad de Fuentenebro con motivo de homenajear a la 3ª edad de dicho municipio. Tuvimos una grata acogida y la actuación se desarrolló con gran éxito, como es propio de nuestra asociación.

Entrando en otro tema os comunicamos que al igual que el año pasado realizaremos una exposición basada en algo tan tradicional como son los aperos del campo. No obstante suponemos que estarán ya enterados. No es necesario recordarles que su colaboración es muy importante para que sea posible llevar a cabo dicha exposición.

Aprovechamos esta ocasión que tenemos para dirigirnos a Vds, les agradeceríamos que si poseen algún instrumento relacionado con el tema, se pusieran en contacto con el miembro más cercano de esta asociación, para así comenzar a organizarlo en el menor tiempo posible y obtener así el mismo éxito que el año anterior.

ASOCIACIÓN CULTURAL EL PUERRO

## LA MEMORIA DE UN PUEBLO

Estoy seguro que yo acertaría varias de las cosas que tú, amigo lector gomellano, citarías si alguien te preguntara qué hay de importante en tu pueblo; pero también sospecho que acertaré en una que no se te ocurriría citar. Y esto sucede no sólo en Gumiel, sino en muchísimos pueblos, y explica por qué han dejado perder un tesoro irrecuperable.

Ratón de campo			
Come las raíces.	La mayoría de las hortalizas.	Proteger las aves rapaces. Tener gatos.	El único medio natural eficaz son las trampas.

## ENFERMEDADES

Síntomas y daños	Plantas atacadas	Causas y medios preventivos	Medios de lucha
<b>Mildiu</b> Manchas blanco-amarillentas en la cara superior de las hojas. Fieltro de blanco a gris en la cara inferior de las hojas. Las hojas acaban secándose.	Ataca numerosas hortalizas, pero daña mucho principalmente la tomatera y la patatera.	No plantar demasiado denso y elegir en la medida posible variedades resistentes. La enfermedad se desarrolla principalmente la tomatera y la patatera.	Tratar con caldo bordelés (es una mezcla de sulfato de cobre con cal) u otra sal de cobre como oxiclورو, acetato o carbonato. Para ser eficaz, el tratamiento debe efectuarse antes de la aparición de los síntomas de la enfermedad.
<b>Oidio</b> Puntos blancos sobre las hojas, que se transforman luego en un fieltro blanco.	Ataca principalmente a cucurbitáceas como la calabaza o el pepino.	El oidio es favorecido por las plantaciones demasiado densas y por el exceso de nitrógeno.	Espolvorear azufre por la mañana con el rocío o pulverizar azufre mojable.
<b>Podredumbre gris</b> Fieltro gris sobre las partes afectadas, que se pudren.	Ataca principalmente a la lechuga, cebolla, fresa y cucurbitáceas.	La favorece el exceso de nitrógeno y de humedad.	No hay medios de lucha no-tóxicos. La decocción de coia de caballo tiene cierta acción preventiva.

**C** CABEZON. Vino desequilibrado por exceso de alcohol. «Que se sube a la cabeza».

CAIÑO. Uva tinta de Galicia.

CALIENTE. Sensación de calor debida al alcohol, glicerina y otras materias extractivas, de un vino bien elaborado, sin asperezas pero alcohólico.

CANIDO, CANEDICO, ENCANECIDO. Sabor a moho o suciedad de mangueras o recipientes. Llamado así por el aspecto de los residuos de colonias en el vino.

CAPA. Medida de la cantidad de color en los vinos tintos. Se llama «doble capa o pasta» a los vinos que se hacen fermentar con mayor cantidad de hollejo del que normalmente le corresponde.

CARAMELO. Producto resultante de la concentración de los mostos por fuego directo hasta el tostado o requemado de los azúcares. Sabor de algunos vinos debido a elaboraciones defectuosas.

CARNOSO. Vino consistente, graso y en general de buena constitución.

CASTA. Se dice de un vino de alta calidad.

CATA. Análisis del vino a través de la vista, olfato y gusto y tacto para apreciar sus cualidades. Llamado también análisis sensorial u organoléptico.

CAUCHO. (Sabor a) Defecto de vinos en contacto prolongado con esta material.

CAYA. Vino espumoso natural cuyo proceso de elaboración y crianza, desde la segunda fermentación hasta la eliminación de las lias inclusive transcurre en la misma botella en que se ha efectuado el tiraje.

CHACOLI. Vino ligero, de sabor muy ácido que se elabora en las provincias vascas y Santander cuyas uvas no alcanzan su total madurez. Su graduación alcohólica debe ser como mínimo de 7 grados.

CHELVA. Uva blanca de Extremadura, también conocida como Mantua.

CLARETE. Vino procedente de la fermentación del mosto obtenido de mezcla de uvas tintas y blancas, o de sus mostos, cuya fermentación se hace parcialmente en presencia de los orujos de la uva tinta.

CLARIFICACION. Operación que consiste en añadir al vino una sustancia, que al depositarse arrastra los elementos sólidos del vino, dejándolo más limpio.

COBRE. (sabor a) Vino rico en este elemento que manifiesta un sabor áspero y penetrante a la vez, que recubre el paladar con

un matiz amargo después de desaparecer el vino.

COLOR. Impresión que sobre los órganos del sentido de la vista, producen las sustancias coloreadas del vino. También se conoce con este nombre al caramelo de mosto.

COMPLETO. Calificativo de un vino que satisface por su equilibrio y plenitud.

COMPUESTO. Vino con defectos camuflados con prácticas prohibidas.

COMUN. Vino de escasa calidad, sin raza ni origen definido.

CORCHO. (sabor u olor a) Olores y sabores anormales comunicados al vino por tapones de mala calidad.

CORTO. Vino de sensaciones fugaces y débil sabor.

CREAM. Vino licoroso generoso procedente de la mezcla de vinos secos olorosos con una parte de Pedro Ximénez y sometido a crianza.

CRIANZA. Serie de procesos enológicos por los que el vino, mediante prácticas especiales y con el transcurso del tiempo, evoluciona adquiriendo cualidades positivas o mejorando las que ya tenía.

CRISTALINO. Vino límpido en grado máximo. Brilla como el cristal.

CRUDO. Vino demasiado joven, verde y con sabor aún a levaduras, pero sin carácter negativo perdurable.

CUERO. (color, aroma, sabor a) Vino tinto o blanco viejo, vivado a tonos marrón, con aroma y sabor característico.

CUERPO. Característica que está ligada al grado alcohólico, al extracto seco y a otros elementos, que llenan bien la boca.

**d** DE AZUCAR. Producto alcohólico obtenido al hacer fermentar por segunda vez los orujos con agua y azúcar.

DE PASTO. Vino común de baja calidad.

DE PRENSA. Vino que procede del segmento o sucesivos prensados, destinándose a mezclas bajas u obtención de alcohol.

DE SOLERA. Vino añejado normalmente con el tiempo y que sirve para fortalecer los vinos nuevos.



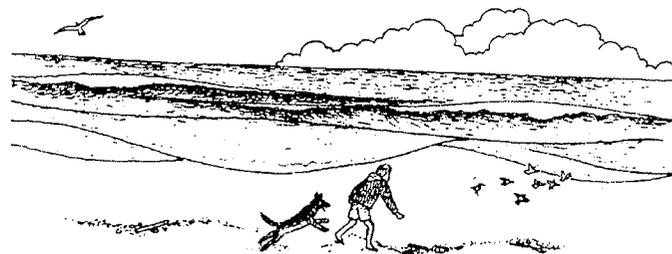
- Los pájaros también tienen problemas con esto. A veces confunden pedacitos de plástico con comida y se asfixian con ellos.
- De manera que puedes salvarle la vida a un animal recogiendo los plásticos que encuentres tirados en la playa.

## Lo que tú puedes hacer

- No arrojes basura en la playa. Échala en las papeleras.
- Si vas a pescar, jamás arrojes sedal roto al mar. Los pájaros y los animales marinos pueden enredarse en él y morir.

## Obsérvalo tú mismo

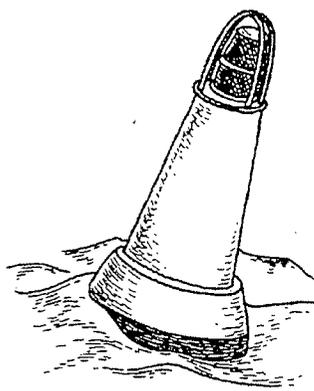
- Todos los años en algunos países se organizan grandes limpiezas de playas. La gente se junta y recorre las playas durante tres horas. Recoge millones de kilos de basura y salva muchos animales. ¿Podrías organizar algo así en tu escuela? Lo mismo puedes hacer con las orillas de los ríos.



# MEDIO AMBIENTE



## ¡Vamos a la playa!



**S**ocorro! ¡Alerta roja!  
¡Socorro! ¡Alerta roja!  
¡Necesitamos ayuda! Nuestras  
playas están enfermas. Hay  
basura en el mar. Y hay basura  
en la playa.

Es un problema serio. En  
el mar viven muchos animales.  
Y nosotros no podemos vivir sin  
el mar. El aire, la humedad y  
hasta el clima dependen del mar.

Pero ¿qué puede hacer  
un niño? No puedes salvar

todos los mares del mundo tú solo. Pero puedes ayudar a salvar  
un pedacito. Aquí hay algunas cosas para que pienses la próxima  
vez que vayas a la playa.

### Tal vez lo sepas

- Las bolsas y otras cosas de plástico que se arrojan al mar matan a un millón de animales marinos por año.
- La mayoría de esta basura la vierten los barcos. Pero parte de ella viene de las playas o de basureros cercanos.
- A menudo los animales marinos creen que las bolsas y otras porquerías de plástico que flotan en el mar son comida. Por ejemplo: las tortugas marinas creen que las bolsas de plástico son alimento, se las tragan y se mueren.

**DE UNA** (o más) hojas. Vino de uno (o más) años.

**DE YEMA.** Vino obtenido del escurrido o primer prensado.

**DEBIL.** Vino de caracteres poco pronunciados.

**DECOLORADO.** Vino que debido a tratamientos especiales pierde parte de su color o en los tintos vira hacia el amarillo. También blanco incoloro por completo.

**DECREPITO.** Desequilibrio total por exceso de edad sin conservar virtud alguna.

**DEL PAIS.** Vino común de cada localidad.

**DELGADO.** Lo contrario de lleno. Vino sin sabor, ni finura.

**DELICADO.** Vino que en la boca comunica sensaciones armoniosas y de plenitud. Carácter sutiles, poco intensos, pero vivos y agradables.

**DEPURADO.** Vino que ha perdido su fuerza y su color, pero que es más limpio y afinado de gusto.

**DESCARNADO.** Vino pobre en alcohol y extractos.

**DESCOMPUERTO.** Vino que mal conservado se ha enturbiado, perdiendo a la vez aromas y mostrando mal gusto.

**DESCUBE.** Operación que consiste en retirar el vino tinto de la cuba después de fermentar (vino de yema) separándole de los orujos.

**DESEQUILIBRADO.** Vino sin armonía entre sus componentes, por exceso o defecto.

**DESFANGADO.** Operación consistente en separar las impurezas del mosto antes que inicie la fermentación.

**DESFRAGUADO.** Vino que detrás de una apariencia cromática agradable carece de aromas y muestra pobreza acusada de paladar.

**DESPOJADO.** Vino corto de atributos debido a tratamientos enérgicos o abusivos de clarificación, filtración...

**DESAIDO.** Vino corto en aromas y en sabor.

**DISTINGUIDO.** Conjunto armónico agradable y destacable por su finura.

**DULCE.** Vino que contiene azúcares en cantidad superior a los 50 g/l, a veces procedentes de vendimias muy maduras.

**DULZON.** De sabor débilmente azucarado.

**DURO.** Acido, astringente y sin finura. Alta acidez debido al ácido tánico.

**e** **EDULCORADO.** Vino de sabor dulce con adición de azúcar.

**EFERVESCENTE.** Que desprende gas carbónico al ser servido.

**ELEGANTE.** Armonioso. Se dice en los grandes vinos.

**ENCABEZADO.** Operación consistente en añadir al mosto o al vino una cierta cantidad de alcohol puro, a fin de suplir su falta de cuerpo o fuerza.

**ENVEJECIMIENTO.** Proceso por el que determinados vinos y en determinadas condiciones alcanzan su plenitud a través del tiempo.

**ENVERADO.** Vino procedente de uva que por condiciones climáticas propias de la zona no madura normalmente. Suele contener graduación alcohólica inferior a 9° y no menor de 7°.

**EQUILIBRADO.** Vino armonioso en sus caracteres, sin que destaquen uno de otro.

**ESCURRIDO.** Operación en que se dejan fluir, antes del prensado, los jugos contenidos en la vendimia estrujada fresca o fermentada.

**ESPESO.** Vino recio y común.

**ESPIRITUOSO.** A la vez rico en aroma y alcohol.

**ESPUMOSO.** Vino procedente de variedades adecuadas que contiene, como consecuencia de una segunda fermentación en envase cerrado, gas carbónico de origen endógeno y que al ser descorchada la botella y escanciado el vino forma espuma de sensible persistencia seguida de un desprendimiento continuo de burbujas.

**ESTRENO** (olor «»). Olor a este componente de los envases de políester.

**ESTRUIADO.** Operación consistente en aplastar ligeramente la uva para que salga la pulpa pero sin que las pepitas ni el escobajo se maceren. Es una operación previa al encubado.

**EXTRACTO.** Residuo que queda después de la destilación alcohólica de un vino. El extracto seco es el conjunto de sustancias no volátiles del vino, que determinan su color, olor y sabor.

**EXTRAÑO.** Vino desequilibrado difícil de definir.

# El pueblo, ayer

## AÑO DE 1656 REINADO DE FELIPE IV. RECLUTAMIENTO DE SOLDADOS PARA LA GUERRA CON PORTUGAL Y CATALUÑA.

A Gumiel también le correspondió participar con ayudas a la defensa del reino y de su unificación.

Carta enviada al Concejo de Gumiel:

"Don José Esteban de Ocio y Mendoza, caballero de la orden de Santiago, sargento mayor y superintendente general de las milicias de Burgos, Rioja y siete Merindades, hago saber a la justicia y regimiento de Gumiel de Izán, como su Majestad, Dios le guarde, obligado de la continuación de las guerras, ha sido servido de mandarme, saque de estos partidos los mismos quinientos treinta y dos infantes que han servido por sus milicias en años antecedentes"

Hay también una comunicación de un edicto del Rey en que pide hacer nuevos esfuerzos para defender la Corona.

Sigue luego un comunicado del Sargento mayor:

"Y habiendo hecho el reparto con la mayor igualdad posible, ha tocado a la dicha villa de Gumiel de Izán, cuatro soldados o dos mil cuatrocientos setenta y cinco reales mitad plata y bellón, por que su Majestad deja la elección a los lugares para hacer servicio de los dos efectos, gente o dinero"

En dicho comunicado se fijan las edades en que tienen que estar comprendidos los soldados (16 a 50 años)

- Los soldados de Gumiel irían a la guerra con Cataluña
- Una serie de prioridades, (salud, no reos, etc.)

Tengo la impresión de que este año Gumiel no mandó soldados, ya que a continuación del comunicado oficial está adjunta una relación de personas, todos varones, y divididas en cuadrillas, las ya conocidas cuadrilla de Gumiel, las cuales hacen una aportación individual de dinero. Esto hace suponer que Gumiel mandó el dinero exigido para colaborar al sostenimiento de los ejércitos en guerra.

Jesús Nazareth de Domingo

*Después de las vendimias estábamos varios días mirando el aforo de las bodegas; para hacer esta tarea íbamos el aguacil, vigilante y yo.*

*P: ¿En qué consistía mirar el aforo de las bodegas?*

*R: En saber las cántaras que se habían cosechado, para que después cada uno pagase lo que le correspondiera.*

*P: ¿Cuál fue el problema de mayor envergadura que ha tenido que solucionar?*

*R: Pues sobre todo enfrentarme con personas que no querían pagar, y el tener que estar muchos días hasta las 12 de la noche por ahí. También el llamar la atención a gente que hacía las cosas a escondidas (matar corderos, cochinos...) si los pillaba, para no pagar lo que le correspondiera.*

*P: ¿Se dedicó a algún otro trabajo?*

*R: Sí, hubo supresión de arbitrios en el Ayuntamiento, entonces sólo trabajaba media jornada, por la mañana, fue cuando se hizo la Bodega La Asunción de Nuestra Señora; me ofrecieron llevar la contabilidad de esta cooperativa, entonces por la tarde bajaba a trabajar allí.*

*P: Cuéntenos alguna anécdota que le haya sucedido.*

*R: Como ya he dicho yo estaba casi siempre por el pueblo vigilando para cobrar los arbitrios. Un día con unos taberneros fuimos a tomar algo, estábamos de charla, pero ellos estaban intrigados por saber que significaban las iniciales que había en la gorra (A.A.M.) -que era el único uniforme que teníamos-. Al final, me preguntaron: "¿Pero, bueno, qué quieren decir esas letras?". Yo respondí: "Antes A Mendar. (A.A.M. significa Administrador de Arbitrios Municipales).*

*Alegría Briones*

# EL ECO GOMELLANO

## ROQUE NUÑO: EL ÚLTIMO ADMINISTRADOR DE ARBITRIOS MUNICIPALES.

*Pregunta: Usted ha trabajado en el Ayuntamiento de esta localidad, ¿de qué trabajaba?*

*Respuesta: De administrador, recaudador de arbitrios.*



*P: ¿En qué consistía su trabajo?*

*R: En cobrar todos los impuestos que había en el Ayuntamiento. Tenía que preparar recibos, mirar contadores, fachadas, etc.,*

*P: Algunos impuestos de los que cobraba han desaparecido. ¿Nos podría decir alguno de ellos?*

*R: Pollos y cargaderos; balcones y ventanas; carros, se cobraba también a los que venían de otros pueblos a traer el trigo al almacén; matadero; pescado... Se pagaba por todo.*

*P: ¿Cuál era el precio que se tenía que pagar por estos impuestos?*

*R: Pues, por ejemplo, cada carro 1 peseta, los vendedores ambulantes 25 pesetas, en el matadero se pagaba 30 céntimos por kilo y 2 pesetas de matadero.*

*P: ¿Cuántos años ha trabajado para el Ayuntamiento?*

*R: Cuarenta años. Entré cuando volví de la guerra y he estado hasta los 70 años cumplidos.*

*P: ¿Cómo entró a trabajar en el Ayuntamiento?*

*R: Tuvimos que pasar un examen (concurso-oposición)*

*P: ¿Cómo se desarrollaba su trabajo diario?*

*R: Dependía de lo que había que hacer. Cuando se pagaban el agua, pollos, cargaderos, ... estaba en el Ayuntamiento cobrando. Otros días me los pasaba por las calles para extender recibos a todos los que venían a vender o en el matadero...*

## LABOR HISTÓRICA GOMELLANA DE D. FRANCISCO PALACIOS

En diversas conversaciones, que he tenido con D. Eutimio, siempre me ha alabado la labor de D. Francisco Palacios Madrid por la villa de Gumiel de Izán. Y años ha que el padre dominico V. Carro, impulsor de las obras de Caleruega, admiró sus cualidades escribiendo en su obra Domingo de Guzmán. Historia documentada: "El autor (de Gumiel de Izán, escuela primaria de Santo Domingo de Guzmán), natural de Baños de Valdearados, a ocho kilómetros de Caleruega y en la carretera hacia Aranda, estaba en 1946 en Gumiel de Izán, como auxiliar de su hermano D. Segundo Palacios, después canónigo y canciller en la catedral del Burgo de Osma. Los dos residieron varios años en Gumiel e hicieron amistad al ir nosotros a predicar la semana santa en 1946. Lamentamos que por su salud y por falta de ayudas no haya podido desarrollar su aficiones históricas para las que tiene cualidades".

Fruto de las aficiones históricas y de la labor investigadora de D. Francisco en el Archivo Histórico Nacional, archivos de Osma, parroquial y municipal de Gumiel y otros han sido unos amplios apuntes manuscritos, que después recopiló en un volumen manografiado, y una serie de artículos publicados en el Boletín de la Institución Fernán González y en Aranda Semanal. Por otra parte conviene saber que D. Francisco puso a disposición del Ayuntamiento el volumen mecanografiado por si se juzgaba de interés su adquisición, idea, que por los motivos que fueren, no cristalizó.

Algunos de sus trabajos publicados trascienden el simple interés localista adquiriendo cierta proyección nacional y universal. La temática de la infancia de Santo Domingo de Guzmán, del cual fue gran devoto y divulgador, la problemática del Cantar del Mio Cid, los foramontanos, el monasterio de San Pedro de Gumiel, etc. son cuestiones de investigación actual.

Por tanto es importante que los gomellanos conozcamos sus escritos que aparecen como cita obligatoria en diversos autores. He aquí una relación de los publicados en el Boletín de la Institución Fernán González de Burgos.

- Gumiel de Izán escuela primaria de Sto. Domingo de Guzmán
- ¿Se escribió en Gumiel de Izán el Poema del "Mio Cid"?
- El convento de S. Pedro de Gumiel, panteón de los Guzmanes
- Abaciología del monasterio de San Pedro de Gumiel de Izán
- Un distinguido gomellano en la catedral de Osma.

Otros temas de carácter más localista y gomellano publicó en Aranda Semanal y, de vez en cuando, nos sorprendía con alguna nota gumielense en el Diario de Burgos, indicio de su interés y amor por Gumiel de Izán que perduró con el transcurso del tiempo. Fue su

voluntad entregar los escritos inéditos a la parroquia de Gumiel, en cuyo archivo se conservan, excepto el "Volumen mecanografiado". Este valioso material, como nos dice Blas González, es una cantera de datos que convendría estructurar y desarrollar, aunque mucho de su contenido fue publicado ya por D. Francisco Palacios. Creo que es enriquecedor el contraste de pareceres para lo cual disponemos del maravilloso vehículo informativo "Nos Interesa" donde exponemos las ideas que nos interesen. Una crítica constructiva de nuestros trabajos es conveniente ya que de un mismo tema puede haber diversidad de pareceres.

Pedro Ontoria Oquillas

## RETAZOS HISTÓRICOS DE GUMIEL DE IZÁN CAPÍTULO V

GUMIEL, VILLA REAL.- LAS MISMAS FRANQUICIAS QUE BURGOS.- El primer documento histórico hasta la fecha conocido, donde expresamente se cita a Gumiel, es del siglo XI: D. Fernando I y Dña. Sancha, con fecha 20 de abril de 1042, agregaron al monasterio de San Pedro de Arlanza el monasterio de San Lorenzo, "situm in territorio de Gomel de Icán" (Loperraez). A partir de esta fecha son varios los documentos que hacen referencia a Gumiel al hablar de sus dos monasterios. El más importante, guardado con mimo en el archivo de la Villa, es del Rey Alfonso XI, que dice así: "E el nombre de Dios (padre) fixo y espíritu santo... Sabida cosa es que los reyes e los emperadores son señores e facedores de las leyes e pueden las facer de nuevo e acrecentarlas e menguarlas e emendarlas...por ende Nos aviendo que tal favor de elevar a la nuestra villa de Gomel de Icán pa adelante, e que sea mejor e más honrrada, e mantenida en justicia en derecho, queremos que sepan que este nuestro privilegio, todos los homes que agora son e seran de aqui adelante: Como Nos Don Alfonso por la gracia de Dios Rey de Castilla de Toledo... en uno con la reina Doña Constanza mi mujer... Por la gran voluntad que avemos de facer mucho bien e mucha merced al concejo de dicho lugar de Gomel de Icán e crecerles e sus bienes e llevarles adelante que sean más ricos e más ricos e más onrados y que vaigan más, tenemos por bien facer el dicho lugar Villa e que sea REAL por siempre jamás e recibamosla e tomemosla para Nos e para los reyes que vinieren después de Nos e ponemosla en la Corona de nuestros reinos. E por les facer más bien e más merced damosle que hayan fuero e privilegios e cartas e franquicias a mercedes e buenos usos e costumbres asi como los han los de la noble ciudad de Burgos cabeza de Castilla de nuestra cámara, e

tenemos por bien que sean reales de aquí en adelante; así como las son las de la dicha ciudad de Burgos... mandamos a Garcilaso de la Vega nuestro merino mayor de Castilla... e a todos los otros apostillados de las villas de nuestro reino... que les guarden e les ayuden... Fecho este privilegio en Valladolid a 28 de noviembre era de 1364. (año 1326)". Siguen las firmas. (Estos datos estan tomados de la traducción contenida en el Libro Becerro de la Villa). Poco tiempo debieron de disfrutar de dicho privilegio, pues aparecen en 1407 defendiendo sus derechos en la ciudad de Segovia. A los pocos años entra a pertenecer al señorío de los Avellanedas. En 1421 al Conde de Castro. Accidentalmente en 1450, a Don Pedro Sarmiento, repostero mayor del Rey, el "noble bandolero", quien deshizo el castillo y el palacio de Gumiel. Después ¿al marqués de Santillana?. Y ya en 1491 en el Libro Becerro aparece el "muy magnífico y virtuoso Señor Conde de Ureña", entrando así en la Casa de Duque de Oxuna, quienes la poseyeron hasta el pasado siglo.

INFLUENCIA JUDÍA - SIGLO XIV.- Grande debía de ser la influencia judía en este siglo, pues los arandinos piden al Rey Alfonso XI ( 1312-1350 ) que el mercado de Aranda se celebre los lunes y no los sábados, por que había muchos judios y al no concurrir ellos los sábados por ser fiesta, se temían la desaparición del mismo. Es de suponer que los Gumieles darían su buen contingente del personal, no solo de compradores sino también de vendedores.

SIGLO XV.- A mediados del siglo XV, en Gumiel aún existían moros y judíos. "Fago por favor e merced... de la villa de Gumiel de Hizán con su castillo y fortaleza... con todos los vasallos así cristianos como judíos y moros que agora ay viven y moran y oviere y vivieren y morasen de aquí adelante en la villa y su tierra, y términos y aldeas" (documento de Don Juan II al marqués de Santillana al serle confiscados los bienes al conde de Castro).

EXPULSIÓN DE LOS JUDIOS.- "Verificóse como consecuencia de un edicto promulgado por los Reyes Católicos el 31 de marzo de 1492. En su virtud debían de salir de España o bautizarse en el plazo de 4 meses". ¿Qué hicieron los judíos de las tierras gomellanas? No se ha visto documentos que expresamente trate de este asunto. Pero no deja de ser interesante la noticia cierta de que, en el citado año de 1492, fue despoblado Tremello, lugar más cercano a la Fuente del Remedad; y 30 años más tarde Revilla, donde se halla el Vado donde dicen de Matamoros.

Alejandro Palacios Garcés