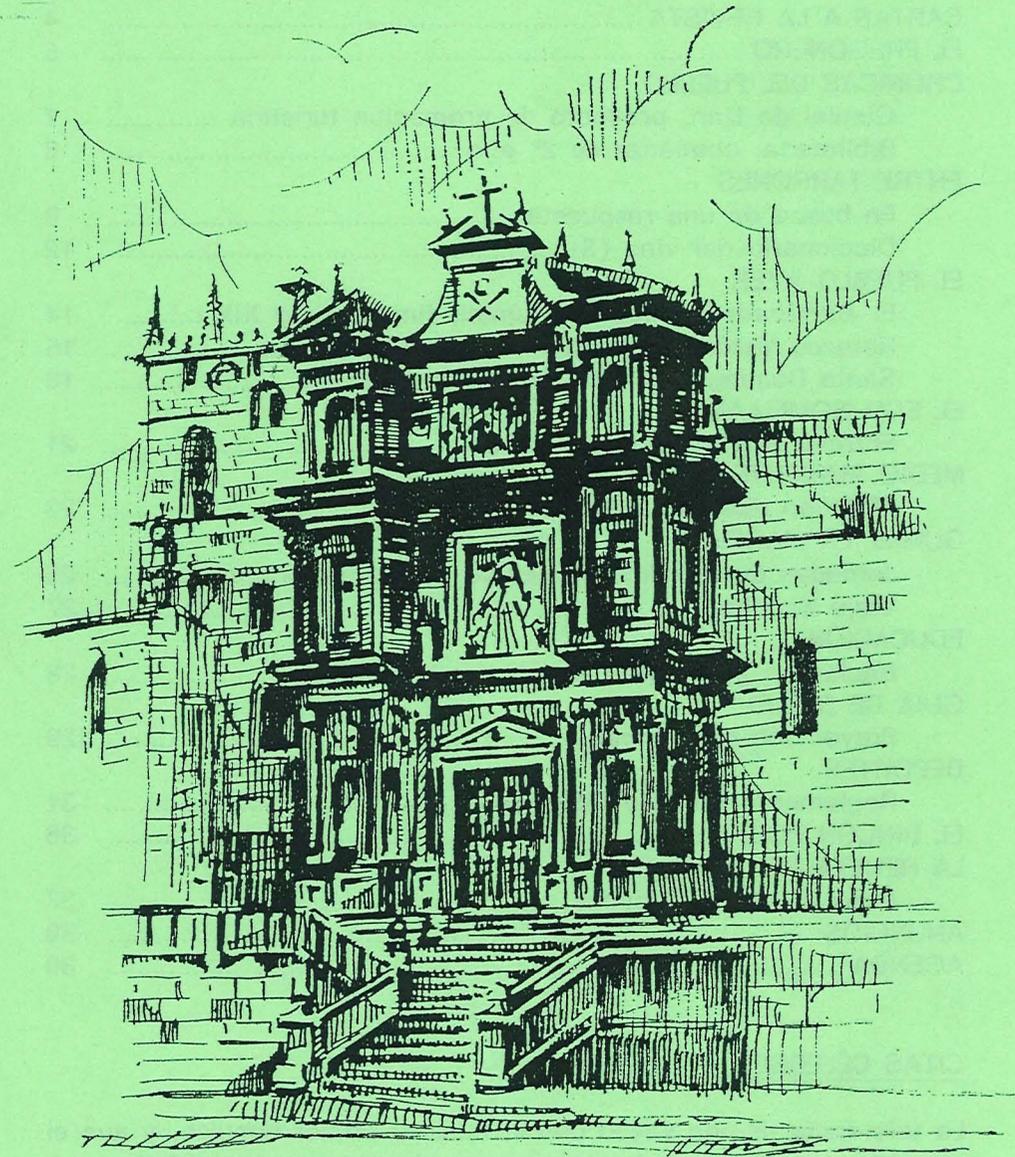
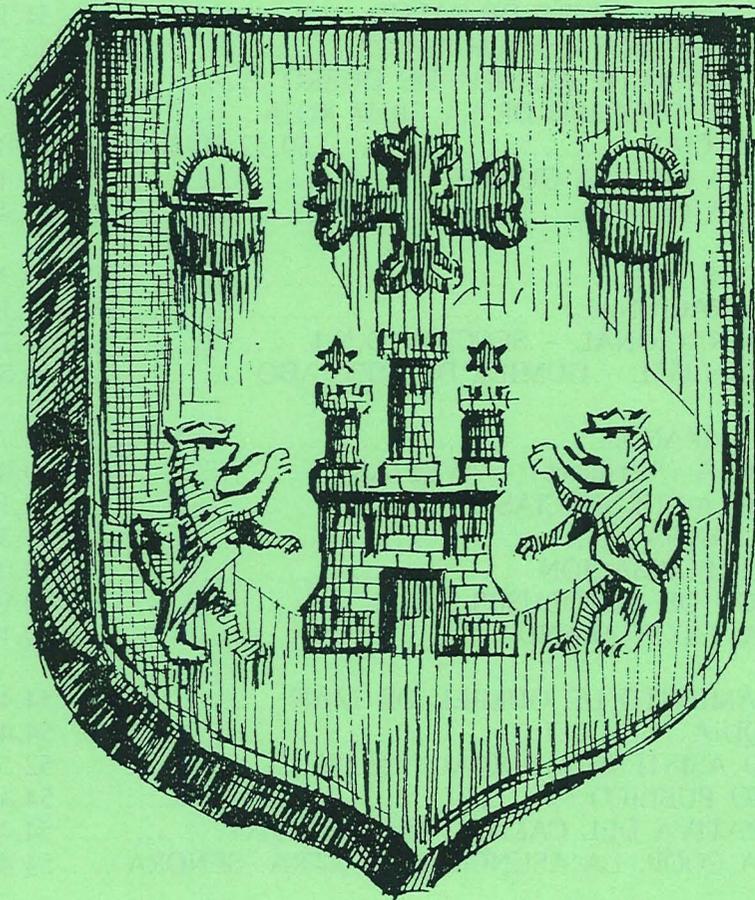


NOS INTERESA

INFORMATIVO DE GUMIEL DE IZÁN FECHA 15.11.93 Nº13



GUMIEL DE IZÁN

SUMARIO

EDITORIAL	3
CARTAS A LA REVISTA	4
EL PREGONERO	5
CRÓNICAS DEL PUEBLO	
Gumiel de Izán, proyecto de promoción turística	7
Biblioteca, comienza su 2º año	8
ENTRE TARRONES	
En busca de una respuesta	9
Diccionario del vino (3)	12
EL PUEBLO AYER	
El alumbrado público en Gumiel, finales siglo XIX	14
Retazos históricos de Gumiel. Capítulo VII	15
Santo Domingo, por fin, tiene una calle	18
EL ECO GOMELLANO	
Entrevista a María Martín	21
MEDIO AMBIENTE	
¡Cuidado que se escapa!	23
GUMIEL EN MARCHA	
Jornadas de Estudios Medievales. Fund. Caleruega	25
Viaje Xacobeo-93	27
EDUCACIÓN	
Reclamar: ¿Derecho u obligación?	28
GUIA DE SALUD	
Prevención del cáncer	29
DEPORTES	
Reglamento de Bolo Ribereño	31
EL RINCÓN POÉTICO	36
LA RECETA DE LA ABUELA	
Rape en salsa marinera	37
ANUNCIOS	38
AGENDA	39

CITAS CÉLEBRES.-

La tolerancia es una virtud difícil; nuestro primer impulso, y aún el segundo, es odiar a todos los que no piensan como nosotros.

Jules Lemaître (literato francés)

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

Editorial

Estamos en crisis. Sí, pero no es una crisis pequeña o fugaz. Se trata de una crisis profunda, que aún no ha tocado fondo. Esto es lo que oímos y con tanta frecuencia que hasta nos permitimos bromear o quitarle importancia. Ocurre ahora lo mismo que con otros grandes problemas de siempre, a fuerza de machacarnos con ellos acostumbramos a minimizarlos e ignorarlos. Ya no analizamos las causas ni tampoco nos preocupamos por hallar soluciones, aunque estas sólo sean parciales.

Estamos en crisis. Sí, pero no en el terreno económico únicamente. Ojalá fuera este sector el afectado y no otros. Sin embargo, parece que es "don dinero" lo que más nos preocupa. ¡Qué cierto es el dicho de que el dinero mueve el mundo! Tal vez lo que no nos preguntamos es en qué dirección, y, es posible que la actual no sea la más acertada y sea preciso un cambio de rumbo.

¿Es, acaso, falso que otra crisis profunda afecta a los valores de comportamiento humano? Hemos perdido la sensibilidad ante la violencia, la corrupción política nos llega a parecer normal, la defensa de la verdad es casi una guerra perdida, el peso de la justicia resulta una carga no siempre llevadera... Y lo más triste de todo es que estamos contagiando esto a los niños. Ellos imitan comportamientos adultos, graban en sus mentes nuestras conversaciones, reproducen escenas que ven por la televisión (ya imaginamos cuáles son las que más les atraen), es decir, adquieren hábitos y actitudes que nada ayudaran a cambiar ese rumbo.

Estamos en crisis. Sí, pero la vamos a superar, no sólo la económica sino también la humana. De otro modo sería un fracaso.

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.**

CARTAS A LA REVISTA

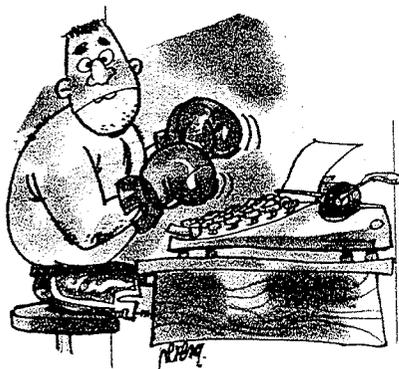
Quiero saludaros y daros las gracias a cuantos colaboráis en relatar vuestras crónicas que sirven para recoger apuntes de las cosas de nuestro pueblo gomellano.

Soy uno de los gomellanos ausentes que ayuda a redactar las raíces de nuestro pueblo, no lo que yo desearía, como se aprecia en los capítulos: Retazos históricos de Gumiel de Izán.

Si se sigue trabajando con ese amor y con ese cariño veremos reflejadas las cosas ocurridas día a día en el libro informativo del Consejo Gomellano y quedarán archivadas y pasarán a la historia.

Un fuerte abrazo de vuestro amigo.

Alejandro Palacios



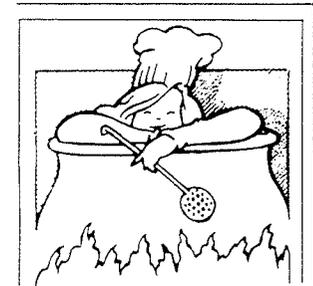
Las cartas que se publiquen, deberán ir obligatoriamente firmadas, enviándolas al Ayuntamiento en un sobre que ponga "CARTAS A LA REVISTA". Por último indicaros que han de recibirse los días 5-1, 5-3, 5-5, 5-7, 5-9 y 5-11, para ser publicada 10 días después.

La receta de la Abuela

RAPE EN SALSA MARINERA

INGREDIENTES (para 4 personas):

3/4 kg. de rape limpio en filetes
1/4 kg. de almejas
150 gr. de gambas
2 huevos
ajos
perejil
aceite de oliva
harina para rebozar
sal



PREPARACION.:

Pelar las gambas y reservar las colas, cocer las cabezas y reservar el caldo bien colado.

Rebozar los filetes de rape y reservarlos, en el mismo aceite dorar unos ajos, picados finamente, dorar un poco de harina añadir las almejas y un poco de caldo, cuando están abiertas todas las almejas incorporar los filetes que tenemos rebozados, añadir las colas de gambas y el perejil picadito, dejar hacer despacio unos 5 minutos, añadir caldo si lo necesita y si gusta un poco de vino blanco.

Ana M^a Barahona Pérez de Montoya

El rincón poético

Pensionistas , Jubilados
de este pueblo gomellano
voy a contaros fatigas
que todos habeis pasado.

Un día con el azadón
otro día con el arado
otro día surco arriba
y ya estaban cansados.

Iban para casa
eran queridos , amados
y ahora que estan jubilados
estorban en todos los lados.

Trabajador , trabajador
que poco te sirvió el fruto
todo el día trabajando
para no tener un duro.

Cuando entreis en el hogar
recordar vuestra niñez
aquí aprendí a escribir
aquí aprendí a leer.

Aquí a sumar , restar
multuplicar y dividir

Pensionistas , Jubilados
ser como amigos y hermanos
para cuando venga el director
que no tenga que decir
nada de este Centro Gomellano.

OBDULIA ARAUZO

EL PREGONERO

Los acuerdo de mayor interés adoptados por el Ayuntamiento de Gumiel de Izán, durante los últimos dos meses, han sido los relativos a solicitudes de subvención y por oatra la modificación de Ordenanzas Fiscales.

En relación con el primer aspecto, destaca la solicitud de una subvención de diez millones de pesetas para la continuación de las obras del Centro Residencial el Gomellano acordada por el Pleno en la sesión del día 29 de octubre. Asimismo en la sesión del mes de septiembre, el Ayuntamiento adoptó el Acuerdo de participar en el I Concurso Provincial de Conservación del Patrimonio Urbano Protegido Rural 93.

Respecto al segundo tema el Pleno en sesión extraordinaria celebrada el día 10 de noviembre, ha aprobado provisionalmente la modificación de las Ordenanzas Fiscales de los siguientes tributos:

* Impuesto sobre Bienes inmuebles, donde tanto en rústica como en urbana, se modifíco el tipo de gravámen pasando del 0,60 al 0,62.

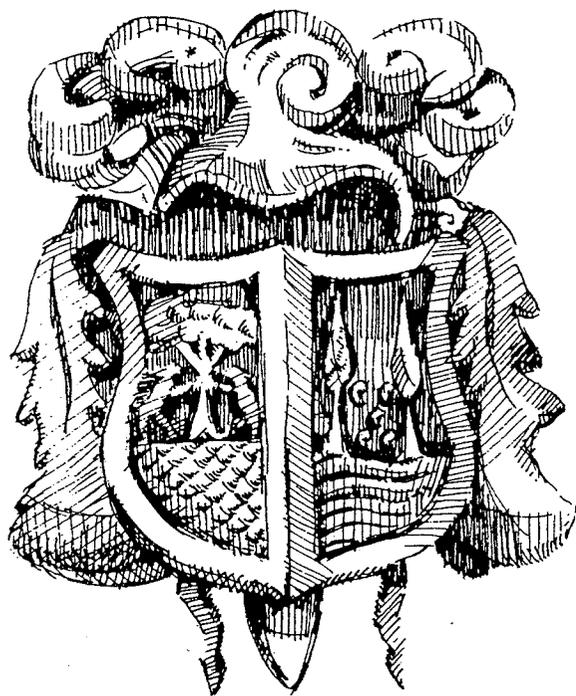
* Impuesto sobre Vehículos de Tracción Mecánica, se aprueba la Ordenanza Fiscal para incrementar la tarifa legal multiplicandola por el coeficiente de 1,07, siendo el coeficiente máximo que la Ley autoriza a aplicar a este Ayuntamiento 1,4.

* Las Tasas de agua , basuras y alcantarillado, se han modificado para adecuar los ingresos con los originados por los servicios, incrementandose las tres en torno a un 7%.

Otros acuerdos adoptados por el Pleno en estos dos meses han sido

la adjudicación del arrendamiento de las viviendas de las Escuelas, en función de un baremo de necesidades sociales de los solicitantes, y requiriendo la residencia efectiva en Gumiel, así como, la primera certificación de la obra de la Plaza Mayor que ascendió a algo más de dos millones seiscientas mil pesetas.

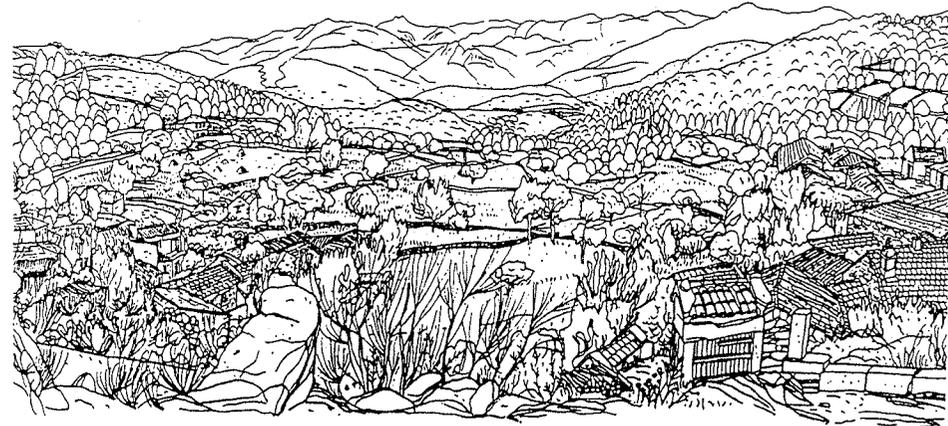
Por último manifestar que durante estos meses, se está procediendo a la ejecución de otras dos obras además de la ya señalada, tales como la pavimentación del camino de San Sebastián, con un presupuesto de adjudicación de mas de siete millones de pesetas, y la reforma del alumbrado en diversas zonas del municipio, incluyendo también la instalación en la Calle Camino de San Sebastián, con un presupuesto de casi dos millones y medio de pesetas. Todas estas obras incluidas en los Planes Provinciales de los años 1.992 y 1.993, se certificarán antes del 31 de diciembre.



- 5.7 La pareja puede variar entre si el orden de tirada.
- 5.8 En el caso de que al lanzar la primera tirador/a desde la línea 1, su compañero/a quede a 3, 2 ó 1 punto de conseguir el tanteo EXACTO, ésta deberá pasar la bola entre medio de los bolos para posteriormente lanzar desde la línea 2 los dos componentes del equipo.
- 5.9 La pareja que haya efectuado la tirada será la encargada de colocar los bolos para el equipo que le sigue en orden de tirada.
- 5.10 El resto de los equipos participantes en la partida deberá permanecer fuera del campo.

REGLA 6. DE LOS ARBITROS

- 6.1. El equipo arbitral estará compuesto por un Juez-Arbitro y un Juez-Anotador que irá recogiendo en el Acta las incidencias de la partida.
- 6.2. En Competiciones Provinciales, los Jueces serán designados por las Delegaciones Provinciales de Deportes Autóctonos de Castilla y León.
- 6.3. Los Jueces deberán distinguirse de los demás participantes por el distintivo que les acredite como tal.
- 6.4. Las decisiones de los Árbitros serán inapelables.
- 6.5. En Competiciones Regionales Oficiales, los Jueces serán designados por la Federación Regional de Deportes Autóctonos de Castilla y León y en cualquier otro Campeonato si es solicitado a la Delegación Provincial, ésta designará dichos Jueces. En todos los casos se informará a la Federación Regional, asimismo dichos jueces levantarán Acta de los resultados del Campeonato e informarán del desarrollo de la misma.



- 3.2 En cada una de las líneas de tirada se trazará un semicírculo de 1 metro de radio, llamado PATE, frente al cuadrado formado por los bolos.
- 3.3 Los jugadores efectuarán las tiradas dentro de este semicírculo .
- 3.4 Se considerarán tiros nulos:
- Cuando en el proceso de lanzamiento pisen la línea de tirada.
 - Cuando un jugador tome carrera para el lanzamiento.
 - Cuando el lanzamiento sea realizado desde otro punto que no sea PATE.

REGLA 4. DE LOS EQUIPOS Y LOS JUGADORES

- 4.1 Los equipos estarán compuestos por dos jugadores.

REGLA 5. DE LAS TIRADAS

- 5.1 Cada componente del equipo efectuará una tirada desde la línea 1 y posteriormente tirará desde la línea 2. Seguidamente efectuará la tirada los componentes del siguiente equipo y así sucesivamente hasta finalizar la totalidad de equipos participantes.
- 5.2 Si al hacer la tirada desde la línea 1 la bola no tira ningún bolo y no sobrepasa la línea que forma la segunda fila de bolos el "CHOLA" y el tirador/tiradora no puede lanzar desde la línea 2, hasta su turno siguiente.
- 5.3 Las bolas no podrán tirarse intencionadamente fuera del cuadrado formado por los bolos. Si algún tirador /tiradora lo hiciera, deberá repetir el lanzamiento, siempre a criterio del Juez-Arbitro.
- 5.4 Si una pareja, al iniciar su turno de tirada está tan sólo a 3, 2 ó 1 punto de conseguir el tanteo exacto, debe, al tirar desde la línea 1, pasar la bola entre los bolos, si bien es suficiente que lo consiga uno de los componentes del equipo para que puedan tirar desde la línea 2.
- 5.5 Es obligatorio en todos los turnos de tirada lanzar desde la línea 1, pero si algún componente del equipo, o los dos, desean no tirar desde la línea 2 en alguno de sus turnos, pueden hacerlo.
- 5.6 En caso de que los jugadores/as tengan que pasar la bola, y al intentarlo la primera vez, en lugar de pasarla tira los bolos, la segunda puede lanzar desde la línea 1, empezando a contar nuevamente hasta 25 y luego lanzarán los dos componentes del equipo desde la línea 2. Si el primer lanzador se pasa en el segundo intento, el compañero/a no podrá lanzar desde la línea 1, aunque sí podrán hacerlo los dos desde la línea 2.



En la población se está creando una comisión de fomento del turismo y se prepara la edición de un folleto.

Gumiel de Izán prepara un proyecto de promoción turística para la localidad

AURORA LAZARO
GUMIEL DE IZAN

□ La localidad ribereña de Gumiel de Izán está empezando a trabajar en un amplio proyecto de promoción turística. La creación de una comisión de fomento del turismo en la que participan diversos sectores de la población, y la edición de un folleto son algunos de los preparativos iniciales.

La iniciativa partió del Ayuntamiento, continuamente preocupado por buscar vías de desarrollo para Gumiel. En julio se decidió crear una comisión compuesta por un representante de cada una de las asociaciones

existentes en la localidad (cultural, jubilados y grupo de danzas), otro del gremio de hostelería, (hay un hotel y seis bares), y un miembro de cada partido político. El pueblo va a colaborar igualmente en la preparación del folleto.

En unas recientes jornadas celebradas en Burgos entre alcaldes y concejales de pueblos de la provincia y la Diputación, Gumiel de Izán presentó su propuesta, que interesó a los responsables del órgano provincial, acordándose que en cuanto se formalice la comisión de fomento del turismo se mantendrá una entrevista con Vicente Orden Vigara. El presidente de

la Diputación Provincial ha prometido ayudas a la villa gomellana en su proyecto.

Según el alcalde de Gumiel, Julián Molero, se necesita una activa implicación de las Administraciones públicas en estas iniciativas, pues su coste económico sobrepasa los recursos de los que normalmente disponen los Ayuntamientos de menor entidad.

MAYOR DESARROLLO CULTURAL

Desde el Ayuntamiento gomellano se ha previsto continuar con los proyectos de acondicionamiento de algunas zonas, con actuaciones que pretenden

la renovación del pavimento del casco histórico, la creación de una zona de paseo, un museo de aperos al aire libre y un pequeño parque infantil.

En el aspecto cultural, Molero destaca el excelente funcionamiento que tiene la biblioteca, a pesar de que sólo han recibido una ayuda del INEM para la contratación de una persona.

En el apartado económico el Ayuntamiento continúa intentando crear una mínima zona industrial que dé cabida a varias empresas de pequeña o mediana entidad para lo cual exige también ayuda institucional con destino a la urbanización de las parcelas.

Dentro de los diferentes proyectos de futuro para potenciar nuestro municipio, voy a destacar, por la facilidad con que se recompensan los pequeños esfuerzos, el de Promoción Turística que ahora iniciamos.

A pesar de que el presupuesto con que la Comisión de Fomento del Turismo (creada en julio de este año) contará inicialmente será escaso para poder llevar adelante muchas cosas, tenemos que decir que casi sin haber iniciado su andadura, ya se ganan batallas pues la Diputación ha mostrado su interés en la iniciativa, prometiéndonos ayudas económicas en la elaboración de un folleto turístico de Gumiel, en el que ya se está trabajando.

Es indudable que si conseguimos promocionar turísticamente Gumiel, conseguiremos una reactivación económica que bien pudiera desembocar en la implantación de nuevas actividades económicas son la consiguiente creación de puestos de trabajo que tanta falta nos hacen.

Os pido a todos vosotros, por ello, vuestra decidida colaboración.

Julián Molero

BIBLIOTECA, COMIENZA SU 2º AÑO

Gracias nuevamente a la ayuda del INEM, comienza la 2ª etapa de funcionamiento de la Biblioteca (hasta el 31 de marzo de 1993) y es particularmente importante porque nos va a determinar, en función de la afluencia de público y utilización de sus medios, la conveniencia de mantener de manera estable el actual servicio.

Es evidente que el clima que se respira en una biblioteca y el contacto continuado con libros y juegos educativos, en esencia cultura, es el más adecuado para la formación de nuestros jóvenes e indudablemente esto se debe ver reflejado en su evolución posterior. Es por ello que lucharemos, siempre que exista la necesidad, por su mantenimiento y potenciación.

Animaos a pasar vuestras tardes en la "Biblio" y por favor hacerla imprescindible.

Julián Molero

REGLAMENTO

REGLA 1. EL TERRENO DE JUEGO.

- 1.1 El terreno de juego será de tierra, de superficie llana y sin obstáculos para permitir un correcto desplazamiento de las bolas.
- 1.2 Las medidas del campo serán: 28 metros de largo por 7 metros de ancho.
- 1.3 La Caja o Castro deberá estar perfectamente delimitada y su medidas serán de 160 centímetros de lado.
- 1.4 Los Pates o zonas de lanzamiento son dos y se señalarán de la siguiente manera:
 - Desde el frente a 20 metros en línea perpendicular a la fila central de bolos.
 - Desde el lateral a 5 metros en línea diagonal trazada entre los dos bolos del vértice pasando por el bolo central.

REGLA 2. EL MATERIAL

- 2.1 Los bolos son 9, contruidos en madera de encina seca, y se colocarán en el CASTRO en forma de cuadrado, con una separación entre cada BOLO mayor de 1 a 2 centímetros que la altura de los bolos.
- 2.2 Los bolos serán de 45 centímetros de altura y 5 de diámetro.
- 2.3 Las bolas serán dos, también de encina seca, y con un diámetro de QUINCE centímetros.
- 2.4 El equipo local pondrá bolas a disposición del resto de los jugadores participantes; no obstante cada jugador podrá utilizar sus propias bolas.

REGLA 3. DEL JUEGO

- 3.1 Las tiradas se efectuarán desde dos puntos diferentes. Uno situado a 20 metros del cuadro formado por los bolos, siendo la línea de tirada paralela a la línea formada por los bolos y otro que se encuentra a 5 metros del cuadrado formado por los bolos y cuya línea de tirada es perpendicular a la diagonal del cuadrado formado por los bolos. A estas líneas se las llamará 1 y 2 respectivamente.

ENTRE "TARRONES"

EN BUSCA DE UNA RESPUESTA

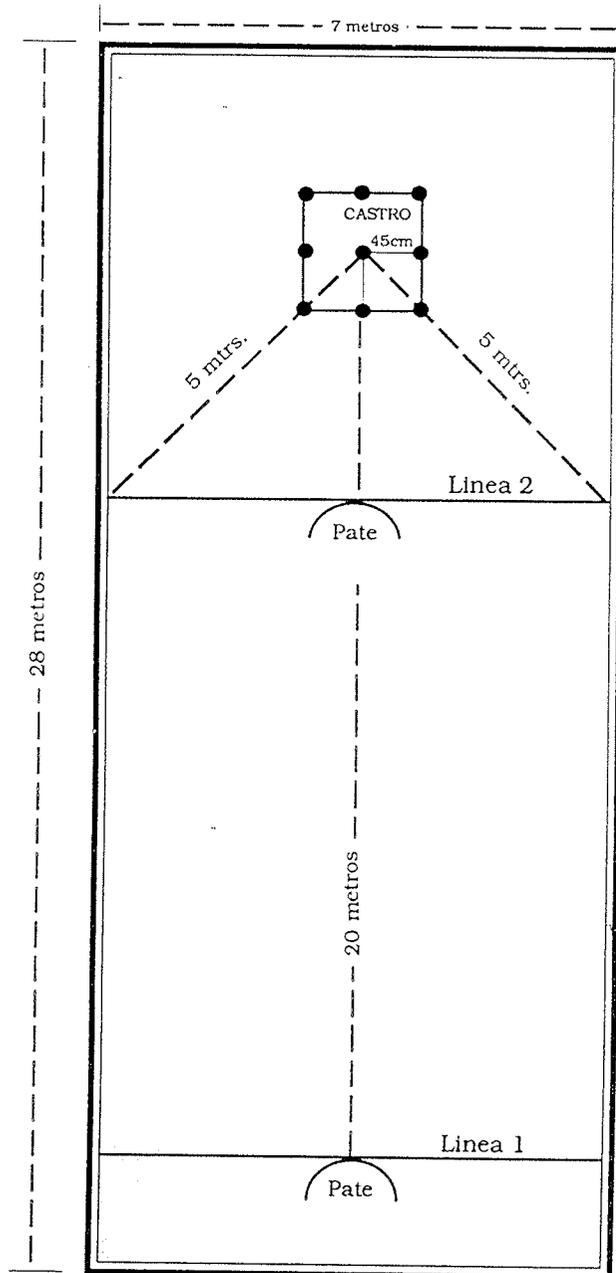
Un buen número de socios (90 + 3) de la cooperativa vinícola Nuestra Señora de la Asunción de nuestro pueblo visitó el 5 de septiembre las Bodegas A. G. E. de Fuenmayor (La Rioja), respondiendo a una invitación de la dirección. Estas bodegas son muy importantes, a nivel nacional e internacional, por su volumen de producción de vinos comunes y de denominación, así como por sus ingentes sumas invertidas en su explotación. Sus ramificaciones llegan hasta la Ventosilla, donde adquieren la cosecha de uva negra, cuyos caldos elaboran y almacenan en tinos de la cooperativa Nuestra Sra. de la Asunción.

El grupo aprovechó la excursión para visitar también la bodega cooperativa de Navarrete, cuyo equipo de enólogos es el mismo que lleva la nuestra. Esta bodega estaba a punto de desaparecer. Pasaba por una situación parecida a la que atraviesa la nuestra, entre otras cosas por falta de iniciativa, unión y sacrificio.

Fue la magia de la mezcla de estas cualidades la que provocó el esfuerzo común de esos pueblos limítrofes, 5 ó 6, para crear esa cooperativa independiente.

Son varias las reflexiones que pueden hacerse sobre la visita a ambas bodegas. Las dos pueden considerarse como paradigma de grande y pequeña-mediana empresa. En ambas se dan los factores de riesgo, capital, probabilidades de éxito y posibilidades de fracaso a corto-medio plazo, aparte de todo tipo de contingencias imprevisibles. Ello no obstante, estudiados los pros y los contras, se han decidido, y, hasta la fecha no les pesa. Ambas bodegas están trabajando con ilusión y esperanza. Las dos tienen su mérito. Quizá sea mayor el de la pequeña, por el hecho de serlo y gozar de menos medios lo que, a su vez, puede ser un elemento impulsor.

Las conclusiones que pueden derivarse de estas y parecidas reflexiones son, en parte, las que ellos mismos extrajeron. Admiración por su grandiosidad, algo nunca visto, no imaginable.



TERRENO DE JUEGO

La impresión que pueda causar la contemplación de un coloso, de un gigante: inasequibilidad.

En cambio, la impresión que se desprende de la visita a la cooperativa de Navarrete es muy otra. Admiración por el esfuerzo realizado por esos pueblos carebtes de grandes medios, por la unión de voluntades y por la feliz idea de alguien, aceptada por los demás, que culminó con la creación de esa cooperativa: iniciativa, unión y sacrificio, en suma.

¿POR QUÉ NO NOSOTROS?

Soñar con la grandiosidad de las bodegas AGE nos conduce a mucho. Está fuera de nuestras posibilidades. Pero sí —entiendo yo— se debería "soñar" con los objetivos propuestos, y razonablemente alcanzados por la cooperativa de Navarrete.

Puede ser algo relativamente alcanzable por nuestro pueblo, si, como ellos, aportamos unión, sacrificio y esfuerzo a una iniciativa, a una idea, no importa de donde proceda, siempre que conduzca a dar salidas al futuro, no risueño, de nuestra vitivinicultura.

Amable lector, en el número 10 de nuestra revista, mayo 93, escribía un artículo sobre EL FUTURO DE NUESTRA VITIVINICULTURA. Te remito a él.

Recuerda que los frailes cistercienses, considerados los mejores conocedores y productores de buenos caldos a través de la historia, no al azar, eligieron nuestro pueblo para fundar en él un convento. Y digo "no al azar" porque una de las reglas de su orden era la de escoger los parajes donde emplazar sus abadías, constituyendo las notas características de esta regla, el agua, la altura sobre el nivel del mar y los valles. Todas estas cualidades se hallan reunidas en la vega de San Pedro, "por do vaga el gromejón". Estos frailes plantaron de vides las laderas soleadas de nuestro pueblo, laderas que nuestros antepasados han venido cultivando durante 8 siglos. Estos cistercienses fundaron otra abadía en Valbuena de Duero, también en el siglo XII, en los alrededores de donde procede el vino más afamado hoy de España, el Vega Sicilia, además de los vinos Valbuena.

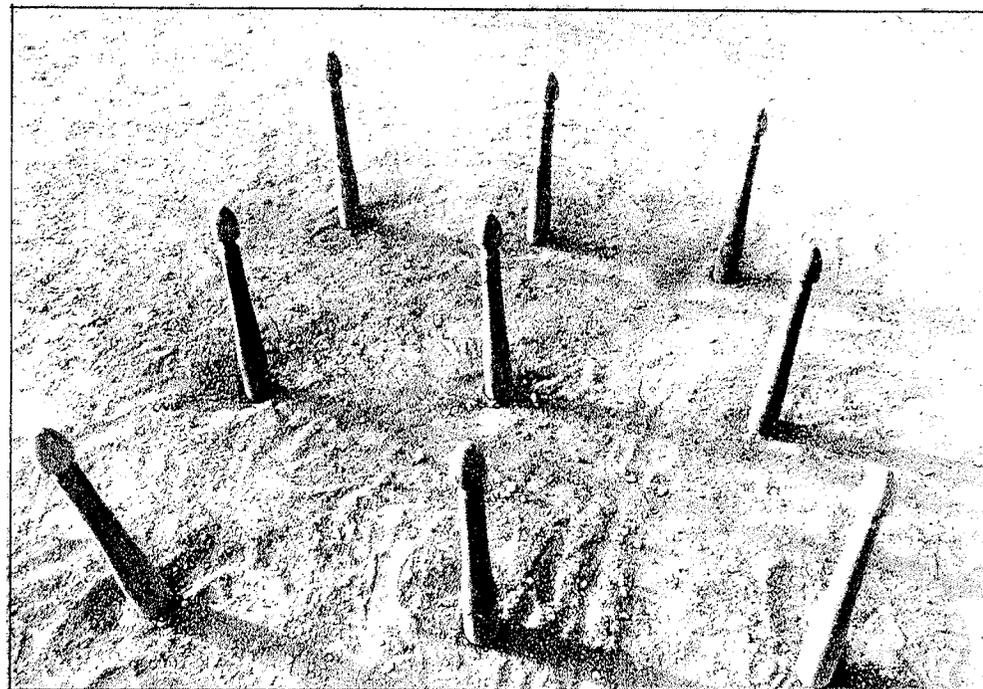
Nuestro pueblo, si bien es cierto que no ha logrado hacer de sus caldos algo especial, como lograron hacer los de Valbuena con el

DEPORTES

REGLAMENTO

DE

BOLO RIBERENO



cáncer de boca y labios. También comparte un papel protagonista con el alcohol en el cáncer de estomago.

En cuanto al cáncer de estomago Burgos es la provincia que más altas tasas alcanza y esto se ha relacionado con la conservación de las matanzas en salazones, habiendo disminuido con la incorporación de las cámaras congeladoras domésticas.

En general una alimentación rica en fibras (frutas y verduras) previene la aparición de los cánceres digestivos, en especial el de instentino grueso. Evitar las dietas monótonas es un método razonable para evitar cometer errores alimentarios.

Para evitar la aparición de lesiones premalignas en la piel es preciso racionar la exposición a los rayos solares.

En los cánceres ginecológicos tiene mayor importancia la prevención secundaria. El practicar la autoexploración mamaria, el control ginecológico periódico con citología y el tratamiento correcto de las infecciones genitales es una garantía de salud.

Luis Gaínza

suyo, al menos ha sabido conservar durante siglos ese patrimonio heredado sobreviviendo hasta la actualidad.

La situación presente del viñedo en nuestro pueblo ofrece una perspectiva poco halagadora. El futuro próximo de nuestro vino está en peligro. Su "manantial" se está secando por viejo pero, a diferencia de los manantiales de agua, que dependen de la climatología, en el porvenir de nuestra vitivinicultura si podemos hacer algo, tenemos la obligación moral de intentarlo. Aunque sólo sea por responsabilidad histórica debemos evitar romper un eslabón cultural y un factor económico tan tradicional. Es algo aparentemente incomprensible que nos ocurra esto hoy día, en plena expansión y consumo del vino de la Ribera del Duero.

No nos crucemos de brazos. No nos excusemos ni justifiquemos diciendo que no tenemos gente joven para cultivarlo, por lo que en terminos generales puede ser cierto, en cuanto a sistema tradicional de cultivo se refiere, razón, por otra parte de más, para intentar cambiar de sistema de explotación. Si no tenemos gente joven en Gumiel para cultivar el viñedo, siempre habrá "polacos" que contartar, o "moros", que tienen más derechos por tantos siglos de ocupación de nuestro suelo.

Algo debemos hacer. Una cooperativa, cmo proponía en mi artículo mencionado, quizá no sea la solución ideal, pero probablemente sea una, sino la única, dadas las circunstancias.

Que la visita de esos socios al mundo del negocio del vino nos induzca a todos a sacar conclusiones prácticas a nuestro problema. ¿Por qué no hacemos en nuestro pueblo algo parecido a lo que ha hecho la cooperativa de Navarrete? ¿Vamos a dejarlo morir así, sin más?. RESPONDE.

Blas González Hontoria



f

FATIGADO. De calidad momentáneamente baja después de un trasiego o filtrado.

FERMENTACION ALCOHOLICA. Transformación del mosto en vino debida a la acción de las levaduras, convirtiendo los azúcares en alcohol etílico principalmente.

FERMENTACION MALOLACTICA. Fermentación de carácter evolutivo y generalmente beneficiosa que experimentan muchos vinos, durante la cual el ácido málico se transforma en ácido láctico por la acción bacteriana.

FILANTE. Carter ahilado al decantar o servir.

FINO. Vino de aroma y sabor delicado. Vino tipo generoso de color oro pajizo, aroma punzante y delicado (almendrado), paladar ligero, seco, poco ácido y grado alcohólico comprendido entre 15° y 17°.

FINURA. Con olor y sabor delicadamente matizados.

FLEMA. Aguardiente de orujo obtenido por la destilación de orujos fermentados.

FLOJOS. Generalmente se aplica al vino cuyos caracteres no resaltan; especialmente con bajo grado alcohólico.

FLOR. Vino de yema o escurreido. Nombre que recibe el velo blanquecino que durante la crianza flota en la superficie del vino almacenado en las botas de manera permanente o solo en ciertas épocas.

FLORIDO. Aroma delicado que recuerda el perfume de las flores.

FRAGANTE. Que sus componentes olorosos normales están acentuados.

FRANCO. Vino sin alteraciones ni defectos, sin falsos sabores.

FRESCO. Que conserva el afrutado y cualidades de un vino joven. Agradable sensación en la boca debido al ácido y gas carbónico.

FRUO. Vino pobre de cuerpo y poco alcohólico.

FUERTE. Fuerte de color o de graduación alcohólica.

g

GARNACHA TINTA. Uva tinta muy extendida por toda España.

GARNACHA TINTORERA. Uva de pulpa coloreada, cultivada en Levante y conocida también como Alicante, Tintorera y Moratón.

GARRIDO FINO. Uva blanca de Andalucía.

GASIFICADO. Vino al que se ha incorporado artificialmente la totalidad o parte del gas carbónico que contiene.

GENEROSO. Vino elaborado con prácticas especiales (incluida la adición de alcohol vínico) a partir de variedades selectas, y con graduación alcohólica de 14° a 23°. Pueden ser secos, abocados o dulces.

GERANIOL. Olor que recuerda a las hojas del geranio al romperse, y producido en el vino por la degradación bacteriana del ácido sórbico.

GOMOSO. Vino blanco denso y sin brillo.

GORDO. Vino muy colorado, espeso y áspero.

GRACIANO. Uva tinta cultivada en Navarra y la Rioja.

GRADO ALCOHOLICO. Es el número de centímetros cúbicos de alcohol etílico contenidos en 100 cc. de vino medidos a 15° C.

GRADO BAUME. Mide la cantidad de azúcar de un mosto o vino. Un grado Baumé equivale a 14 gramos de azúcar por litro.

GRANVAS. Vino espumoso cuya segunda fermentación ha sido realizada en grandes envases de cierre hermético, de los que se transvasa a botellas para su comercialización.

GRASO. Vino rico en alcohol y glicerina.

GRUESO. Vino de fuerte color y extracto.

h

HECES. Masa sedimentada en el fondo de los depósitos, de carácter orgánico y mineral, residuos de la fermentación o clarificación. Sabor a heces: sabor y olor desagradable adquirido por un vino con excesivo tiempo sobre ellas.

HECHO. Vino que no mejorará más y que conviene beber pronto antes de que se deprecie.

HERBACEO. Aroma y sabor a raspón triturado por maduración incompleta de la uva o en vinos de prensa.

HIBRIDO (sabor a). Carácter desagradable del sabor de algunos vinos elaborados con uvas de híbridos productivos directos.

HUECO. Vacío, sin contenido especial en aroma y sabor.

HOLANDA. Aguardiente de vino obtenido por destilación de vinos sanos.

PREVENCIÓN DEL CANCER

Todos conocemos o hemos oído hablar del cáncer pero es necesario precisar aquí que este término engloba, como cajón de sastre, a una serie de procesos diversos que tienen en común el estar producidos por un crecimiento anárquico de un conjunto de células que acaban entrando en conflicto con las células sanas vecinas.

Otro punto importante para tratar este tema es distinguir entre la prevención primaria y la secundaria. La primaria consiste en intentar evitar que la enfermedad aparezca, mientras que la secundaria consiste en diagnosticar precozmente la enfermedad cuando ésta ya existe.

En la mayoría de los procesos cancerosos un diagnóstico temprano va a ser salvador. Pero en otros muchos, el cáncer se va a manifestar tras un largo periodo silente y cuando comienza la sintomatología va a ser tarde para abordar con éxito su tratamiento.

Por todo lo dicho tal vez deba centrarme yo en este artículo en las medidas de prevención primaria, eludiendo la dificultad que conlleva el que el cáncer no tiene una causa conocida sino una serie de factores desencadenantes que asientan muchas veces sobre factores genéticos o, en todo caso, sobre una susceptibilidad individual.

Así, en el origen del cáncer de laringe y broncopulmonar está claramente implicado el TABACO, además de factores ambientales y laborales de escasa relevancia en nuestro medio rural. El tabaco está también claramente relacionado en el

EDUCACIÓN

RECLAMAR: ¿DERECHO U OBLIGACIÓN?

Reclamar es un derecho. Y una obligación si queremos que cambien las cosas que nos parecen injustas. Hablar, comentar o criticar con terceros sólo hace que se enrarezca y cronifique una situación a la que nos vamos acostumbrando sin tomar ya ninguna medida para solucionarla.

Para poder reclamar a cualquier institución pública o privada, acerca de un servicio o derecho que tenemos, o para denunciar una situación personal, primero tenemos que saber cuáles son nuestros derechos como personas y como ciudadanos. Lo segundo, saber cómo hacerlo, de qué medios disponemos y qué datos tendremos para aportar. Por último, dónde y a quién reclamar. Son los servicios de reclamación y atención al cliente, Asociación de Consumidores, Defensor del Pueblo, Inspección, etc..

España es el país donde menos reclamaciones se hacen y donde más se vocea. Por tanto, no esperar a estar muy hartos, porque la protesta o reclamación se hace mucho más visceral y pierde rigor y criterio para el que atiende la demanda.

Una reclamación o crítica ha de ser constructiva, no se trata de "cargarse a la persona" sino su actitud, ineptitud o forma de funcionamiento.

Si son muchas las reclamaciones y en la misma dirección se alerta de la deficiencia al servicio encargado de poner soluciones. Si la reclamación es pobre y esporádica, lo que es una situación de hecho se convierte en algo anecdótico y sólo cabe esperar que se produzca algo irremediable o visiblemente catastrófico para que sin nuestra ayuda las cosas cambien.

Concha Arias

TELÉFONOS DE INTERÉS: UNIÓN CONSUMIDORES DE ESPAÑA
Arias de Miranda, 3 - TL.: 50.94.15

INSPECCIÓN INSALUD - T: 50.54.09

INSPECCIÓN EDUCACIÓN Y CIENCIA
TL.: 20.47.70

J JOVEN. Vino que se consume al poco de elaborado y en el que resalta su frescura y fructuosidad.

JUAN IBAÑEZ. Uva tinta cultivada en Levante y Aragón, llamada también Concepción y Moristel.

L LAGRIMA (mosto). Mosto que escurre en los racimos estrujados antes de prensar.

LAGRIMAS (que forma). Hucilas en forma de gotas que caen al interior de la copa después de agitar en los vinos ricos en alcohol y glicémina.

LARGO. Vino que produce sensaciones agradables y persistentes, signo de calidad.

LEVADURA (aroma o sabor a). Aroma a levadura o a lias.

LIAS. Heces. Aroma defectuoso a vino que permanece sobre heces.

LICOROSO. Vino elaborado con variedades adecuadas, y con adición de alcohol vínico, vinos dulces naturales o de mostos o mistelas: con 13,5° a 23° de alcohol y más de 50 g/l de azúcares.

LIGERO. Se dice del vino de poco color, poco cuerpo, y bajo grado: pero cuyos constituyentes están bien equilibrados.

LIMPIDO. Sin enturbiamientos.

LIMPIO (a la nariz). Sin aromas extraños.

LLENO. Vino que colma la boca, con cuerpo y suave, con grado alcohólico adecuado.

LOUREIRA. Uva blanca de Galicia.

m MACERACION. Contacto del mosto o mosto-vino o vino con partes sólidas de la uva, para obtener de ellas color, tanino y extractos.

MADERIZADO. Vino que ha permanecido demasiado tiempo en madera. Vino blanco oscuro con sabor a etanol y sabor áspero oxidado.

MADRE. Orujo de vino procedente de la uva fermentada.

MAGRO. Vino dotado de color y aroma, pero sin cuerpo.

MALVASIA. Vino dulce selecto elaborado con esta uva.

MANCHADO. Vino blanco ligeramente coloreado por proceder de uvas tintas o por haberse teñido de este color.

MANTUA. Uva blanca cultivada en Andalucía.

MANZANILLA. Vino generoso elaborado en Sanlúcar de Barrameda (Cádiz), es un fino muy pálido, de aroma punzante, ligero al paladar, seco y poco ácido; con grado alcohólico comprendido entre los 15,5° y 17°.

MAZUELA. Uva tinta de Aragón y Rioja, también conocida como Cariñena.

MEDICINA. Aroma a sabor extraño asimilable a sustancias medicinales.

MEJORADO. Vino que ha experimentado algún tratamiento químico a fin de mejorarlo.

MENCIA. Uva tinta de Castilla-León.

MERCAPTANO. Compuesto de combinación del sulfídrico con alcoholes, típico de vinos abandonados sobre sus heces o lias.

MERSEGUERA. Uva tinta cultivada en Levante.

MISTELA. Mezcla de mosto y alcohol vínico en proporción tal que impida la fermentación del primero.

MOHO (sabor a). Sabor de vinos donde se ha empleado racimos enmohecidos o bien procedente de recipientes poco limpios, que contenían este moho.

MONASTRELL. Uva tinta cultivada en todo el litoral mediterráneo.

MORAPIO. Tonalidad violácea de vinos tintos debido especialmente a su falta de acidez.

MORAYIA. Uva tinta cultivada en la Mancha y Levante.

MORDIENTE. Vino ácido y verdense elaborado a partir de uvas verdes o agraces.

MOSCATEL. Vino elaborado con esta uva. Variedad de uva de mesa o vinificación de sabor característico.

MOSTO. Jugo obtenido de la uva fresca por medio de estrujado, escurrido o prensado; en tanto no haya comenzado su fermentación.

MOSTO CONCENTRADO. Es el producto obtenido por deshidratación parcial de los

El pueblo, ayer

EL ALUMBRADO PÚBLICO EN GUMIEL FINALES DEL SIGLO XIX Y PRINCIPIOS DEL XX

En el siglo pasado el alumbrado público se hacía por medio del petróleo. Había una subasta pública todos los años para la adjudicación del alumbrado, y un pliego de condiciones:

- 1- El remate del alumbrado público de las faroles y faroles de los serenos tendrá lugar en la Casa Consistorial.
- 2- Será de cuenta del rematante el abastecer de petróleo el alumbrado de faroles y farolas el día siguiente de la adjudicación hasta el primero de junio del año siguiente, así como de tubos, torcidas y cajas de cerillas que fueren necesarios.
- 3- Que dichas farolas han de estar encendidas desde el 1 de septiembre hasta fin de mayo, desde el anochecer hasta las 10 de la noche; en los demás meses desde el anochecer hasta las 11, si bien en los días de funciones de la Villa, ferias que se celebran, vendimias y mosterías estarán luciendo toda la noche.
- 4- Que no será obligación encender las farolas los días que haya luna, si bien lo harán los días en que esté nublado.
- 5- Que la cantidad que ha de servir de tipo para la subasta podrá mejorarse, y lo que fuere rematado será satisfecho en 4 plazos iguales.

Se levantaban actas de adjudicación del alumbrado público en las cuales se refleja los distintos postores que concurrían a la subasta, hasta fijar la adjudicación.

Ya a principios del siglo XX (1901) el alcalde de entonces D. Francisco Martín Villanueva, de profesión médico, solicita en Aranda de Duero un contrato para el servicio de alumbrado público de tipo eléctrico.

El día 21 de marzo de 1902 aparece en el Boletín Oficial de la

Estimados lectores:

Sólo unas breves líneas para relataros el viaje de la peregrinación a Santiago de Compostela que organizó la parroquia de Gumiel de Izán con motivo del Xacobeo-93.

Salimos el día 20 de agosto y regresamos el 25. Fueron cinco días muy intensos de recorridos y visitas. En el viaje de ida visitamos Toro y su colegiata de Santa María, Zamora y su catedral románica y Orense con sus burgas o fuentes de aguas sulfurosas. Llegamos a Poio (Pontevedra), nos hospedábamos en un monasterio-residencia de monjes mercedarios.

El segundo día realizamos diferentes visitas turísticas a La Toja, El Grove y Tuy por donde pasamos a Portugal, al pueblo de Valença do Minho.

Y llegó el día tercero, domingo, día de la llegada a Compostela, el final del camino para todos los peregrinos que después de recorrer el Camino de Santiago de las más diversas maneras habíamos llegado a ese rincón del Finisterre, destino religioso, artístico y cultural para miles de xacobistas. En la catedral visitamos el sepulcro y dimos el abrazo al apóstol, unos antes y otros después de asistir a la misa del peregrino, misa concelebrada por varios sacerdotes entre ellos don Eutimio. Antes de la celebración un sacerdote daba la bienvenida a través de los micrófonos de la catedral a todos los peregrinos, entre ellos al grupo de Gumiel.

El cuarto día dejamos Poio y salimos hacia Gijón, visitando La Coruña y el bonito pueblo pesquero de Cudillero en Asturias. Pernoctamos en Gijón. Al día siguiente salimos temprano hacia Covadonga, la lluvia nos acompañó todo el camino. Visitamos a la Virgen, la Santina, en su gruta; oímos misa que celebró nuestro párroco; el paraje estaba ideal; desde la gruta veíamos la Basílica envuelta en una nube de neblina y oíamos el caer del agua de la cascada, el acto fue muy emotivo. De aquí bajamos a Cangas de Onís donde degustamos unas sabrosísimas fabes y desde allí iniciamos el regreso a Gumiel, sin que nos faltara, como en los anteriores recorridos, la alegría, el buen humor y por supuesto una buena jota. Un abrazo.

M^ª Teresa Ahumada Soto

El año 1204, Santo Domingo tiene unos 33 años, es un canónigo de Burgo de Osma, (¿cuántos canónigos ha habido en el Burgo y a cuántos conoce el lector?) que el obispo escoge como acompañante en un viaje que debe hacer a Dinamarca. Al pasar por el sur de Francia encuentra toda la región revuelta: guerra civil, odios entre ciudades y entre la nobleza, herejías revolucionarias. El Papa y los Reyes de Francia y Aragón quieren imponer el orden por la fuerza. Entonces el canónigo osomense ofrece una solución que parece tan lógica y que propone a los legados del Papa, de los Reyes y de los nobles: las razones y el ejemplo son las fuerzas auténticamente humanas. Al hombre no se le vence, se le convence. La verdad en la palabra y en la vida: he ahí el programa del viajero castellano.

Y él empezó la tarea. Trece años después sus frailes están renovando las universidades de Europa, él es consejero de los papas, viaja por todas partes, y al morir a sus cortos 50 años los artistas más grandes de su tiempo, - y ¡qué artistas! - se honran labrando su sepulcro.

Pero a los que escriben por entonces su historia apenas les interesó el hombre anterior a aquel 1204. Apenas tenemos de varios historiadores cuatro páginas para sus 33 primeros años. Largas para los 17 restantes.

Es verdad que Domingo quizás hoy fuera un desconocido sin aquel viaje y sin aquellas circunstancias históricas. Pero los 33 primeros años son los nuestros: cuando Domingo no era el castellano internacional, pero paseaba por nuestras calles y estudiaba en nuestros primeros centros culturales. ¿Quiénes y cómo eran sus padres? ¿Era Félix un guerrero luchador? ¿Cómo eran entonces estos pueblos casi recién repoblados? ¿Quién era el tío que le enseñó sus primeras letras? ¿Cómo era nuestra Castilla en ciencia?

Estas y otras preguntas intentar responder, analizando los pocos documentos de la época, las Jornadas Medievales. Gracias al amor y tesón de un dominico: El P. Cándido Aniz. Santo Domingo es nuestra figura cumbre y a su luz se revela toda la grandeza y profundidad de nuestro pasado.

Eutimio Herrero

Provincia una subasta pública para la adjudicación de la obra. Se fija un pliego de condiciones facultativas y económicas. El único licitador que concurre es la Sociedad Eléctrica Ribera del Duero. A esta sociedad se adjudica la obra y contrata por 15 años. A finales de 1092 en Gumiel de Izán ya había alumbrado público de energía eléctrica. En principio fueron 30 lámparas de bujías las que se repartieron por las distintas calles.

Jesús Nazaret de Domingo

RETAZOS HISTÓRICOS DE GUMIEL DE IZÁN CAPÍTULO VII

El Corregidor D. M. Villanueva, dictó unas ordenanzas que decían así:

ARTICULO 16.- Los artículos y mercancías destinados al mercado se pondrán en los siguientes lugares:

- En el patio del matadero: toda clase de ganados.
- En el Palacio: las maderas.
- En la Plaza Mayor: los demás artículos y especies.

Gumiel y Aranda tuvieron infinidad de pleitos por tratar de llevarse estos mercados a Aranda.

Don Arias de Miranda, que tenía el cargo de Diputado Provincial, y las autoridades provinciales quitaron los derechos que tenían de celebrar sus mercados y ferias al poblado de Gumiel, dándoselos a Aranda de Duero.

El Concejo gomellano manifestó su disconformidad y vio mermados sus ingresos, ya que el presupuesto del año 1844 era de 3.000 reales que salían de los arbitrios municipales. Dichos mercados, hoy se celebran en Aranda de Duero.

En uno de los capítulos anteriores les decía que hablaría sobre el Archivo Municipal:

En el año 1987 se realizó toda la clasificación de documentos, todo ello estuvo a cargo de la dirección del Archivero de la Excma.

Diputación Provincial de Burgos, Florian Ballesteros Caballero, y sus colaboradores Carmen Mata Miguel, Alfonso Dávila Oliveda, Federico Ibeas Miguel y Francisco Javier Sáez.

Fue un trabajo muy costoso, sobre todo por el mal estado en que se encontraba toda la documentación. Los trabajos se desarrollaron en dos fases, la primera se inició el 1 de mayo de 1984 para finalizar el 30 de junio. Se volvió a reanudar el día 20 de agosto de 1985. El día 7 de septiembre de ese año el presidente de la Diputación Provincial D. Tomás Cortés Hernando entregó al Ayuntamiento de Gumiel el original del inventario en las personas del Alcalde D. José M^a García y el secretario D. Juan Cruz Benito. Donde se aprecian 745 unidades entre volúmenes y legajos que abarcan, con más o menos interés, el periodo 1564-1918, es decir, 360 años.

Es obligado mencionar algún libro como el Libro Becerro, copilación de las piezas de mayor relieve para la Historia General de la Villa Gomellana.

Se aprecian también Actas Municipales que se inician en 1615 y, salvo ciertas lagunas en el siglo XVII, se reservan también Ordenanzas Municipales del siglo XVIII.

Los llamados LIBROS DE APRECIO (1521-1537) junto con los BIENES DE VECINOS (1671-1716) y el CATASTRO DEL MARQUES DE LA ENSENADA, forman un completo bloque que resulta de los más interesante, donde se nos dice sobre los tributos y los relativos derechos del Duque de Osuna.

MONTES Y APROVECHAMIENTOS DE LEÑA, LOS ALFAROS DE VINO, MOJONAMIENTOS DE LOS PUEBLOS CIRCUNVECINOS, etc, un sinfín de documentación existente en dicho archivo. Hay más de 9.500 unidades entre libros, legajos y piezas sueltas que físicamente ocupan 150 metros de estanterías.

En cuanto a su antigüedad podemos decir que la mayoría pertenecen al siglo XVI, pero el más temprano es del año 1184.

Para no extendernos en demasía mencionaremos algunos de ellos: Sesiones, Organo de gobierno, Bandos, Edictos y Anuncios, Juntas y Comisiones locales, Corporación, EStadística, Decretos, Privilegios, Patrimonio, Matadero, Molino, Montes, Impuestos, Edificios, Alumbrado público, Urbanización, Ferias, Mercados, Teléfono, Correos, Guardia Civil, Estancos, Iglesia, Nacimientos, Matrimonios,

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.



Jornadas de Estudios Medievales

"Fundación Caleruega"



El día 16 de septiembre pasado el pueblo de Gumiel respondía con interés, curiosidad y - también hay que reconocerlo - con paciencia ejemplar y generosa hospitalidad a la celebración en nuestro centro cultural de una de las jornadas de la "Fundación Caleruega". Personas competentes iban a tratar de temas relacionados con la historia de Gumiel.

Quiero ahora recordar ese acontecimiento cultural, no para hacer una crónica ni comentario sobre él, sino porque es muy posible que en años sucesivos vuelva a repetirse y es lógico que nos preguntemos: ¿A qué viene esto? ¿Qué son la "Fundación Caleruega" y las "Jornadas Medievales"?

Me voy a permitir un ejemplo que no quiere ser comparativo, sino que sirva para entender el asunto. Hay personajes históricos a los que un acontecimiento ilumina de pronto su vida que transcurría en la sombra y elevan al primer plano de la humanidad. Cuando se visita Génova y se lee la placa de "Calle Colón" puede el viajero estar seguro de que cualquier genovés te dirá, sin dudar, que Colón tiene tal calle porque era genovés. ¿Pero es esto cierto? ¿Dónde nació Colón? ¿Quién era antes del Descubrimiento? ¿Dónde aprendió el arte de navegar? Todos sus contemporáneos conocieron y admiraron su hazaña; pero, ¡apenas les importó el Colón anterior al Descubrimiento! ¿Cuánto trabajo cuesta ahora hacer un poco de luz sobre sus orígenes;

Si alguien visita nuestro pueblo y pregunta por qué tenemos dedicada una calle y un altar y una cofradía a Santo Domingo, cualquier gomellano responde sin dudar: "Porque aquí se educó Santo Domingo". Y este es el problema.

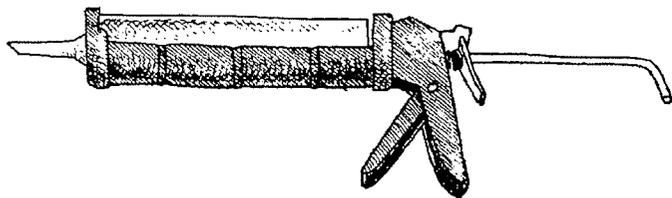


- Asegúrate de que las ventanas de tu dormitorio estén bien cerradas durante las noches frías. Y que si hay algún vidrio roto lo hagan arreglar.
- Si tus padres quieren poner burletes, pregúntales si puedes ayudar.
- Ve con ellos a comprarlos y aprende todo lo referente a los diferentes tipos disponibles. Luego, ya en tu casa, colabora en el ahorro de energía ayudando a tapar las rendijas.

Obsérvalo tú mismo

Sal en una «expedición a la caza de la pérdida de aire»

- El próximo día frío y ventoso toma un pedazo de cinta o de papel de quince centímetros y ve a todas las ventanas y puertas que quieras comprobar.
- Sostén la cinta o el papel en los lugares por donde puede estar escapándose el aire. Si la cinta o el papel se mueve, has encontrado una pérdida de aire.
- Haz un plano señalando las pérdidas de aire y dáselo a tus padres. ¡Qué «eco-detective»!



Defunciones... Mucha documentación no se pudo aprovechar por el mal estado en que se encontraba.

Hoy dispone el Archivo Municipal de una documentación llena de historia y grandeza, donde los historiadores, académicos y personas en general pueden espigar hechos, cosas y hazañas acaecidos en este nuestro pueblo. Debemos mencionar que el ex-secretario Don Benito Sopena ya venía organizando el archivo, y así poder conservar mucha documentación de gran importancia y lamentaba muy a menudo no disponer de un archivo donde guardar dicha documentación.

Es el segundo inventario de la serie Archivos Municipales que se realiza en nuestra provincia, primero fue el de Poza de la Sal y el segundo el de Gumiel de Izán. Una vez restituido el archivo sólo nos queda abogar por la conservación de todo el patrimonio histórico-cultural que posee.

No debería quedar ni un sólo documento de los que se vayan produciendo sin incorporarse al archivo, para que cada hijo de la Villa pueda saber ahora y en un futuro lejano el caminar de la tierra que le vio nacer.

Se podía hablar sobre el Archivo Parroquial que existe en el Archivo Diocesano de Burgos. He pasado muchas horas en recuperar datos sobre la iglesia de Gumiel, existen unos cincuenta libros que contienen documentación de la referida iglesia de Santa María de Gumiel de Izán. En este Archivo Diocesano hay 30.000 documentos todos relacionados con las parroquias de la Diócesis y de la Catedral. En la historia de Gumiel de Izán, tomo I, página 228 nos habla sobre el Archivo de nuestra iglesia.

Alejandro Palacios Garcés



SANTO DOMINGO, POR FIN, TIENE UNA CALLE

¿VIVIO SANTO DOMINGO DE GUZMÁN EN GUMIEL DE IZÁN?

Los dominicos aún no han encontrado un documento escrito que lo atestigüe. Existen cartas de religiosos de aquella época que lo insinúan. Entiendo, por tanto, que no se puede dar una respuesta apodícticamente afirmativa. Ello no obstante, si existen documentos de que un tío, hermano de su madre, estuvo de sacerdote en nuestro pueblo. Deducir de este hecho que Santo Domingo pudiera haber pasado temporadas con él, es deducción de lógica elemental.

Es probable que Santo Domingo iniciara su educación o estudiara en Silos, de cuyo santo la beata Juana era muy devota. Ello no impide que eventualmente pasara temporadas con su tío en Gumiel, y que posteriormente fuera éste quien se encargara de encaminarle hacia el sacerdocio, antes de enviarle a estudiar a la Universidad de Palencia.

La familia Guzmán-Aza pertenecía a la aristocracia militar castellana, con ascendencia en Aza. Siendo Gumiel un punto de paso casi obligado entre Caleruega y Aza, y teniendo en él un familiar tan próximo y querido, es difícil suponer que, en sus viajes a una u otra población, no hicieran un alto en el camino, a la vez que reposaban las caballerías. No es iluso imaginar que alguna vez los hijos acompañaran a los padres a saludar a sus abuelos maternos. Por otra parte, dada la reciedumbre espiritual de la madre y el camino que el hijo tomó después, no es extraño suponer que esa espiritualidad imbuida por la madre fuera fomentada y acrecentada por su tío, simultáneamente con su educación en las letras. Gumiel era entonces un núcleo importante de cultura y religiosidad.

A la vista de tales hechos, lo lógico es deducir que Santo Domingo de niño pasara en Gumiel temporadas más o menos largas, -más bien largas que cortas, a juzgar por el tipo de educación ejemplar que recibió- Es de suponer que en él hiciera amigos de infancia. Lo no lógico sería negarlo o ponerlo en duda. Ya quisieran los defensores de alguno de esos mitos que mueven multitudes poder fundamentar sus afirmaciones en unas bases de rigor histórico similar a éstos nuestros. Su teoría de probabilidades al respecto aumentarían mucho. En consecuencia, bien se puede afirmar, sin miedo a errar, que Santo Domingo de Guzmán SI vivió -pasó temporadas- en nuestro pueblo

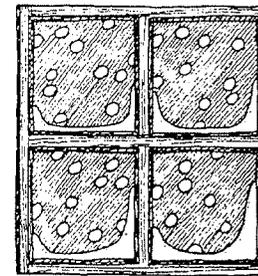
Nada nuevo que añadir sobre su figura. Todos sabemos que fué un hombre bueno, pacifista, universal y mundialmente famoso, que nació en Caleruega en 1170 y murió en Bolonia en 1221.

La fama es siempre positiva por suponer buena reputación. El hecho

MEDIO AMBIENTE



¡Cuidado que se escapa!



En estos precisos momentos, ¡una gran fuga se produce en tu casa! El calor se cuele por ventanas y puertas, y en invierno eso es un crimen. Cuesta mucho mantener las casas caldeadas. Por eso debemos atrapar el calor antes de que huya.

Tal vez lo sepas

- Más de la mitad de la energía que usamos en las casas es para la calefacción. Y *la mitad* se desperdicia.
- ¿Eso significa que con la energía utilizada ahora para caldear una casa podríamos caldear dos? Así es.
- Cómo se escapa el calor? Por debajo de las puertas, por las rendijas de las ventanas, por la chimenea del hogar... Hasta puede salir por los vidrios de las ventanas, especialmente si están rotos.
- Si evitas, aunque sólo sea un poquito, que el calor se escape, ya estarás ayudando a luchar contra el efecto invernadero y contra la lluvia ácida... y a ahorrar petróleo, carbón y otros tesoros de la Tierra que usamos para producir calor.

Lo que tú puedes hacer

- De noche cierra las persianas y corre las cortinas cuando haga frío. Eso forma una «pared» que ayuda a mantener el calor dentro de la casa.

Yo iba al campo lo mismo a segar a mano, que a entresacar remolachas o a caparlas. Contado que tenía seis hijos a los que tenía que cuidar.

Normalmente mi marido era el que se encargaba de bajar al matadero a matar a los animales, pero también he matado y estazado corderos, lechazos y hasta cochinos.

Hacía morcillas y chorizos para después venderlos en la carnicería.

P: Con el paso de los años el número de habitantes ha ido disminuyendo, ¿cómo lo ha notado en su negocio?

R: Se ha notado mucho. Antes a pesar de que éramos seis carniceros, se vendía de 6 a 7 veces más que ahora. Además ahora con los supermercados las ventas han bajado mucho.

P: Ahora la carnicería la regenta su hijo, ¿usted le ayuda en alguno de sus quehaceres?

R: Pues sí, a mí siempre me ha gustado mucho el campo. Esta tarde mismo voy a ir a ayudarte a capar remolachas.

P: ¿Cómo compaginaba su trabajo con el cuidado de sus hijos?

R: Hasta las 2 estaba en la carnicería después les daba de comer y mientras ellos dormían la siesta yo iba al río a lavar la ropa o si se había matado algún cochino a lavar las tripas para hacer los chorizos y morcillas, por la tarde dependía del trabajo o a la carnicería o al campo a ayudar a mi marido.

P: Para finalizar, seguro que tienes alguna que otra anécdota que contarnos.

R: Cuando los niños eran pequeños los metía en la cuna (que era un cajón como muchos ya se habrán imaginado), y los ponía debajo del mostrador, así, si mientras despachaba a los clientes lloraban, con el pie les acunaba.

Algún día cuando estaba quemando las pajas para chamuscar el cochino, pasaban y te decían: "Cuidado no te lo quemes".

Alegría Briones

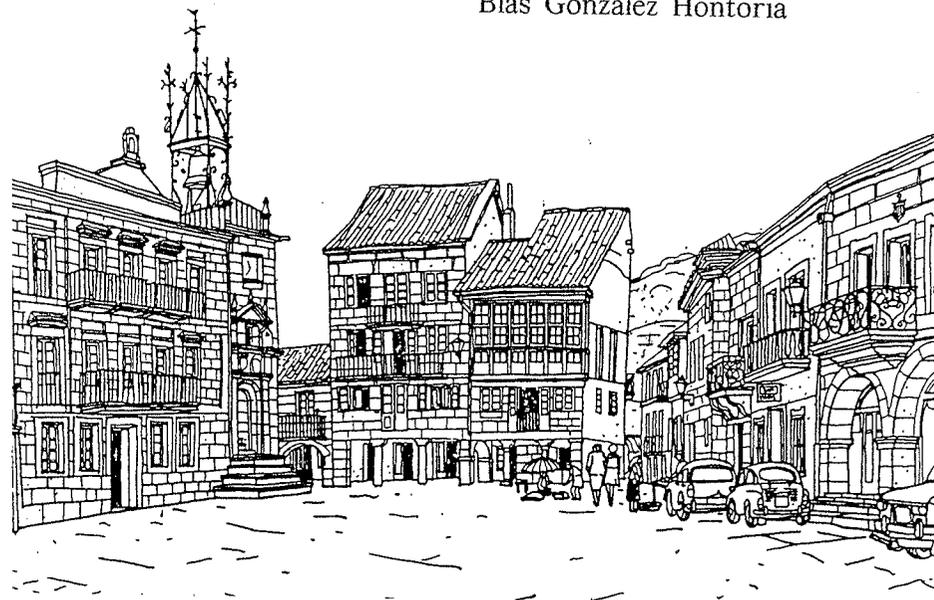
de que Santo Domingo sea mundialmente famoso y durante tantos siglos, creo que debe constituir un motivo de orgullo para un gomellano, Santo Domingo no sólo es un ilustre paisano, es un gomellano temporal, y por ello es de suponer que algo que influyera en la formación de su personalidad pudiera haberlo adquirido en su estancia en nuestro pueblo y al contacto con nuestra gente. Algo, por tanto, de esa fama pueda ser debido a la idiosincrasia del pueblo de Gumiel de Izán.

Dejando a un lado su trascendencia religiosa, yo me permitiría invitar a los gomellanos a celebrar su fiesta participando más masivamente en la procesión o paseo del Santo a los largo de las calles, resaltando no ya tanto su figura señera dentro de la iglesia católica, como el hecho de ser un ilustre personaje, orgullo de Gumiel.

Dada la fecha, 8 de agosto, y la proximidad de las fiestas, con la gente que va llegando esos días, y para preparar el ambiente festivo, quizás pudiera celebrarse el día de Santo Domingo cívicamente algo más que una procesión para conmemorar su día. Algo que las autoridades y cofrades pudieran considerar, para deshacer esa contradicción de que una personalidad tan famosa pase su festividad casi desapercibida en el pueblo de su infancia.

Ahí queda la sugerencia. Confío en que no tarde en hacerse realidad tantos años como se ha tardado en obtener para él la dedicación de una calle.

Blas González Hontoria



HIMNO A STO. DOMINGO DE GUZMÁN.

GUMIEL DE HIZÁN. 1993

VIVO CORO

LA LID ES-FOR-ZA-DA LE-GIÓN DEL GLO-
 RIO-SO DO-MIN-GO GUZ-MÁN, A LU-CHAR CON-TRA EL MUNDO Y SA-
 TAN TRÉ-MO-LAN-DO DE CRIS-TO EL PEN-DÓN. A DE-LAN-TE QUE-
 RRI-DOS SE-GUID COMBA-TIEN-DO LA VIL IM-PIE-DAD VI-YA
 CRIS-TO ANI-MOSOS CAN-TAB y DO-MINGO SU IN-VICTOR DA-LID,
 SOLEMNE. ESTROFA
 SO-MOS HI-JOS DE DO-MIN-GO DEL-MUNDO LUZ Y DOC-
 TOR EX-CEL-SO PRÉ-DI-CA-DOR DE LA GRACIA Y
 LA VER-DAD, SOL HER-MO-SO Y FUL-GU-RAN-TE QUE EN LA SAL-
 TU-RAS DEL CIE-LO I-LU-MI-NA EL BA-JO
 SUE-LO CON-RA-YOS DE SAN-TI-DAD. (8.VIII-93)
 B.G.H.

EL ECO GOMELLANO

Hoy en el espacio dedicado al "Eco gomellano", tenemos con nosotros a María Martín, la carnicera "con más solera" de Gumiel de Izán. Cincuenta años, aproximadamente, son los que ha estado en este oficio que la viene de familia.

Pregunta: ¿Cuál fué el motivo que la llevó a abrir una carnicería?

Respuesta: Mis padres eran carniceros, y mis abuelos lo habían sido. Cuando yo en 1944 me casé, mis padres ya mayores se dieron de baja en la carnicería, y mi marido y yo pasamos a ocuparnos de ella



P: ¿Le costó mucho aprender el oficio?

R: No, porque lo he "mamado" pero no lo he heredado.

P: ¿Siempre ha tenido la carnicería donde está ahora?

R: No. Nada más casarme, estuve donde la tenían mis padres unos tres años (en la calle Real) después en esta misma calle pero donde está ahora el Bar José, allí estuve unos 12 años, y de allí pasamos donde está ahora.

P: ¿Qué tipo de animales sacrificábais?

R: Nosotros hemos matado de todo; terneras, vacas, corderos, lechazos, cochinos, estos últimos se mataban en la calle.

P: ¿Qué clase de carne se vendía más?

R: Se vendía de todo, pero el cordero se llevaba "la palma". La gente lo utilizaba para hacer el cocido y antes se comía mucho este plato.

P: ¿Y el precio?

R: Pues mira yo he llegado a vender un kilo de chuletas a 5 pesetas. Un cordero podía costar unas 100 ptas.

P: Además de la carnicería, ¿tenía algún otro que hacer?

R: Claro que sí, sólo el negocio no daba para todos los gastos