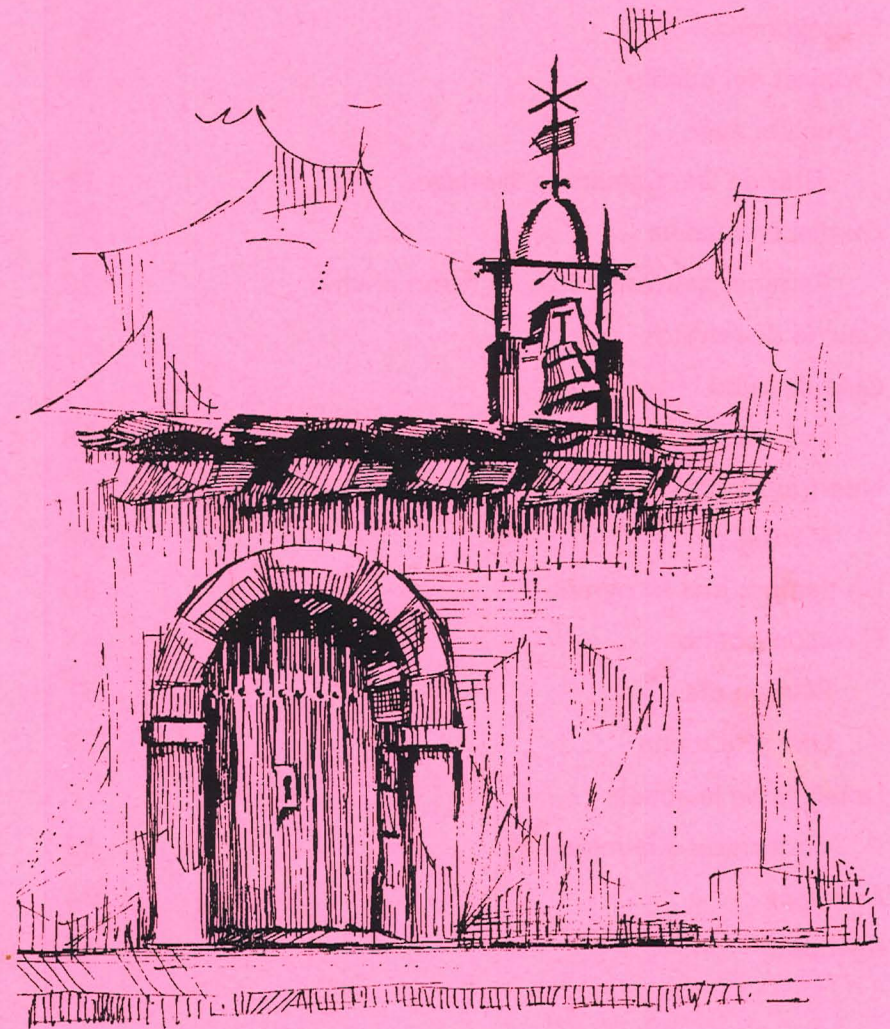
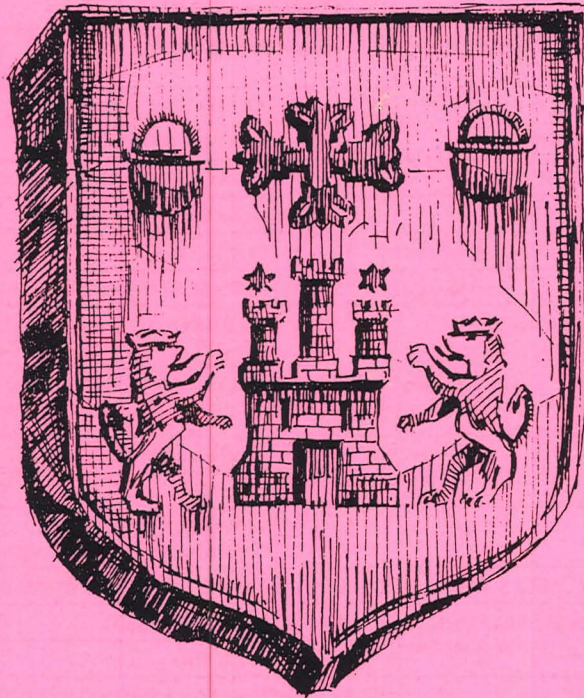


NOS INTERESA

INFORMATIVO DE GUMIEL DE IZÁN Nº 78
Fecha 15.09.2004



GUMIEL DE IZÁN

SUMARIO

Editorial	3
Cartas a la revista	4
El pregonero	5
Crónicas del pueblo	9
El pueblo, ayer	
Altar de Sta. Catalina o Santiago	12
Gumiel en marcha	
Refranes gastronómicos en torno al vino	20
Galería de retratos	27
Guía de salud	
La halitosis	28
Nuestras plantas	
El rosal	29
Un tiempo, una fotografía	30
El rincón poético	
Pasó un día	31
Una jota suena	32
La receta de la abuela	
Codornices a la mina	33
Anuncios	34
Agenda	35

AGENDA

TELÉFONOS DE INTERÉS

AYUNTAMIENTO DE GUMIEL DE IZÁN	Fax 947 54 41 11 947 54 43 08	POLICIA NACIONAL	091 947 54 61 00 947 54 63 02
CONSULTA MÉDICA GUMIEL	947 54 41 53	d.n.i.	
FARMACIA GUMIEL	947 54 41 04	GUARDIA CIVIL	092 947 50 00 86 947 50 79 79
CEAS GUMIEL	947 52 57 24	Aranda de Duero	
COLEGIO PÚBLICO GUMIEL	947 54 40 41	BOMBEROS	080 947 50 32 80
CAJA DEL CIRCULO DE GUMIEL	947 54 41 30	AYUDA EN CARRETERA	900 12 35 05
CAJA BURGOS DE GUMIEL	947 54 40 11	RENFE INFORMACIÓN	902 24 02 02
CAJA RURAL DE GUMIEL	947 54 40 76	ESTACIÓN DE AUTOBUSES	947 50 99 51
PARROQUIA GUMIEL	947 54 40 18	PARADA TAXIS ARANDA	947 50 13 25
CENTRO DE SALUD - Aranda Rural	947 51 14 53	CORREOS	947 50 04 78
Ambulancias	947 23 75 76	REPSOL BUTANO	947 54 65 17
HOSPITAL SANTOS REYES	urgencias 112 centralita 947 52 20 00 citaciones 947 51 15 22	IBERDROLA	averías 901 20 20 20 oficinas 947 50 03 50
		JUNTA CASTILLA Y LEÓN	forestal 947 51 08 47 947 51 27 91
CRUZ ROJA	urgencias 947 50 26 18 oficinas 947 51 03 13	DIPUTACIÓN PROVINCIAL	947 50 68 09
		I.N.E.M	947 50 38 18
AMBULANCIAS	947 51 18 36	AGENCIA TRIBUTARIA HACIENDA	centralita 947 50 71 83
INSTITUTO NAC. SEG. SOCIAL	947 50 01 13	REGISTRO DE LA PROPIEDAD	947 50 05 80
TESORERIA GRAL. SEG. SOCIAL	947 51 16 37 recaudación 947 50 74 88	REGISTRO CIVIL	947 50 02 55
		JUZGADO	947 50 00 76
TANATORIO	947 50 76 88	JEFATURA PROV. TRÁFICO	947 50 98 33
C.E.A.S. Aranda de Duero	947 51 06 19		

Correo electrónico Aynto.: gumiel@terra.es y gumieldeizan@wanadoo.es
Página web de Gumiel de Izán: www.gumieldeizan.com

TIRADA.: 550 EJEMPLARES
DEPÓSITO LEGAL.: BU-61-1993
EDITA.: AYUNTAMIENTO DE GUMIEL DE IZÁN

ANUNCIOS

Se alquila bar en c/ Real 52
Negocio en funcionamiento
tfno: 647 905 415. Francisco Martín.

Se busca casa para alquilar.
tfno: 655 303 987. Tony

Se quiere comprar 500-800 metros cuadrados para edificar en
Gumiel de Izán.
tfno: 947 50 78 66 / 679 203 940. Alejandro Alvarez

Editorial

Esperando con ánimo

Qué rápido ha pasado el verano, ¿verdad?, ya sólo nos queda la vendimia para volver al recogimiento que nos obliga el invierno y que nos arranca esos recuerdos de lo bien que nos lo hemos pasado estos días en los que rompemos la monotonía del año y nos obligan a anhelar el próximo estío.

Un año más han vuelto muchos de nuestros familiares, vecinos, amigos a sus raíces para revivir y darle ese toque de alegría característico del verano a nuestras calles. Un año más ha surgido el revuelo de las fiestas, las peñas, las noches interminables bajo la luz de la luna.

Se da por zanjado la época de tranquilidad para unos y de alboroto para otros y así volver a retomar todos los nuevos proyectos en los que estamos inmersos; proyectos que sólo se ven cuando llegan a todos nosotros, pero que acarrearán un gran trabajo bajo el flexo, reuniones, estudios, trabajos de campo..., uno de ellos está a punto de culminar, a partir de octubre Telefónica nos da la opción de conectarnos mediante banda ancha a internet, a la vez, estamos en pleno desarrollo del proyecto piloto de wifi, totalmente compatible con estas "presentes" tecnologías.

Otro tema que deseo arrancar desde ahora es el del reinado de las próximas fiestas de 2005. El número de jóvenes que suelen optar al reinado es limitado y por ello, creo conveniente que todos vosotros entréis en la página web del ayuntamiento para que de esta forma os pongáis al corriente de este tema y formuléis diversas opciones para que, con tiempo, se llegue a un consenso y solucionemos este problema.

También os quiero recordar que definitivamente se va a cerrar el plazo para que todos los que sean propietarios de alguna bodega subterránea y no se hayan inscrito el pasado año, lo hagan y de esta forma puedan incluirse en el censo que llevamos preparando desde el pasado septiembre.

En el pueblo se ha mostrado bastante interés por las fosas comunes de la Guerra Civil descubiertas recientemente. Rogaría que todos los interesados se pusieran en contacto con el ayuntamiento para que de esta forma se pueda avanzar con más fuerza que a nivel individual. Hay bastantes personas de Gumiel que están moviendo este tema que pertenece a nuestra historia y que desean recoger y compartir información, datos, etc.

Cartas a la Revista



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 de cada mes de publicación.

La receta de la abuela

"CODORNICES A LA MINA"

Ingredientes

- Para el caldo
 - Puerro
 - carne
 - Laurel
- Para la salsa
 - ajo
 - Pimiento verde
 - Cebolla
 - Zanahoria
 - Setas "cantarelus"
 - Tomillo
- Para la base
 - Codornices
 - Majada
 - Aceite de oliva, sal



Preparación

Poner a macerar las codornices, peladas y sazonadas, durante dos horas aproximadamente, con ajo, perejil y pimienta negra.

Para la salsa: Poner a pochar cebolla con ajo, zanahoria, pimiento, setas y tomillo. Se le añade el caldo de carne y la majada. Se pasa y se retira.

Una vez maceradas se doran las codornices en una base de aceite, pimiento y ajo.

Se retiran las codornices y se flambean con coñac, a poder ser en un recipiente de barro.

Una vez flambeadas se le añade la salsa y se deja durante 20 minutos a fuego lento para que se terminen de hacer, y
BUEN PROVECHO

José Carazo. Primer Premio Concurso Gastronómico Agosto 2004

UNA JOTA SUENA

Una jota suena alrededor de la ermita,
cientos de pies bailan para alegrar a su Virgen,
está vestida de fiesta, firme sobre la carroza
y Gumiel va acompañando el paseo de la Señora.

Han ofrendado a María con ramos de flores secas,
oraciones y rosarios, salves con sentimiento,
gestos vividos por un pueblo agradecido,
que honra con empeño a la soberana del Río.

La ermita de la arboleda recibe año tras año,
corazones ilusionados, alegres, sanos,
gentes dispuestas a bailar hasta agotarse,
demostrando a la Patrona su amor y fortaleza.

Vuelve la jota a sonar, una vez y otra vez más,
las jarras de agua y vino refrescan en el camino,
aliviando a las gargantas, dando impulso y auxilio.

Una jota suena, es la última del día,
pueblo entregado festejando a María,
vidas gemellanas que colocan con estilo,
a su virgen en la ermita del río.

Resuenan las campanas con dulces ecos,
cantando las glorias de una hermosa fiesta,
sones de ángeles que van al encuentro,
recibiendo a María en su trono ribereño

Este pueblo de Gumiel es ejemplo vivo,
baila y festeja la Natividad con orgullo,
cada año con más pasión para un tesoro querido.

M^a Carmen Martín Escolar.

EL PREGONERO

El Pleno de Ayuntamiento de Gumiel de Izán, desde la aparición del último número de la revista "Nos Interesa", ha celebrado una sesión ordinaria y tres sesiones extraordinarias, una de ellas de carácter urgente. De la misma referimos a continuación los aspectos mas importantes.

□ Desafectación como bien de dominio público de la porción de terreno tramo final del camino que parte desde el Cementerio a partir de las parcelas 166 y 156 del polígono 40 y su continuación en dirección a la antigua Nacional I (Madrid-Irún), entre las parcelas 164, 192, 163, 105 y 157, declarándola expresamente parcela sobrante de naturaleza patrimonial. Enajenación de la misma a la mercantil BODEGAS VALRIBERA, S.L. propietaria de todas las parcelas colindantes y que ha manifestado su interés en dicha adquisición.

□ Acuerdo con Don Edmundo de Domingo González referente a las controversias judiciales que mantienen ambas partes respecto a la parcela 938 del polígono 28.

□ Participación en el proyecto para la contratación de Coordinadores Deportivos de la provincia de Burgos, remitido por el Instituto para el Deporte y la Juventud de la Diputación.

□ Apoyo de la propuesta para la creación de Talleres de Empleo Servicios Vitivinícolas, promovido por la Fundación Cauce en colaboración con el Consejo Regulador de la Denominación de Origen Ribera del Duero.

□ Aprobación del Presupuesto año 2004.
Examinado el expediente del Presupuesto formado por la Alcaldía, el mismo es aprobado por el Pleno, presentando el siguiente resumen

INGRESOS

Operaciones corrientes

1	Impuestos directos	169.000,00 €
2	Impuestos indirectos	244.000,00 €
3	Tasas y otros ingresos	158.008,68€
4	Transferencias corrientes	181.850,00€
5	Ingresos patrimoniales	43.050,00 €
	total	795.908,68€

Operaciones de capital

6	Enajenación de inversiones re-ales	80.345,00€
7	Transferencias de capital	210.990,00€
9	Pasivos financieros	0,00€
	total	291.335,00€
	Total	<u>1087.243,68€</u>

GASTOS

Operaciones corrientes

1	Gastos de personal	207.400,00 €
2	Gastos en bienes corrientes y servicios	272.800,00€
3	Gastos financieros	12.400,00 €
4	Transferencias corrientes	16.500,00€
	total	509.100,00€

Se formula con un superávit inicial de 128.273,68 euros, correspondientes al remanente de tesorería negativo resultante de la liquidación del Presupuesto del año 2.003, aprobado por decreto de la Alcaldía de fecha 21 de julio de 2004. Junto con el Presupuesto se aprueban las bases de ejecución y las relaciones que integran el expediente, así como las plantillas del personal. El mismo ha estado expuesto al público durante quince días para que los particulares puedan examinarlo y presentar las reclamaciones que consideren oportunas

❑ Liquidación del presupuesto del ejercicio 2003.

El rincón poético

PASÓ UN DÍA

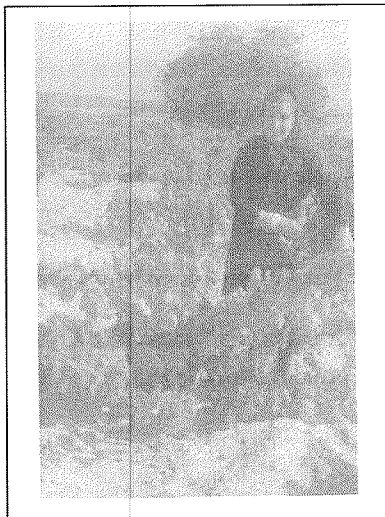
Pasó un día y otro día,
un mes y otro mes pasó,
y un año pasado había:
mas de Flandes no volvía
Diego, que a Flandes partió.

Lloraba la bella Inés
su vuelta aguardando en vano
oraba un mes y otro mes
del crucifijo a los pies
do puso el galán su mano

Todas las tardes venía
después de traspuesto el sol,
y a Dios llorando pedía
la vuelta del español,
y el español no volvía.

Encarna Pérez

Un tiempo, una fotografía



Doña Máxima Oquillas cabe al viñedo limítrofe del cementerio
y cestos para acarrear uva en el corral de su casa



Fotografías cedidas por Pedro Ontoria Oquillas

□ Por el Pleno se ha acordado concertar una Operación de Tesorería a un año por importe de 140.000,00 Euros, delegando en el Alcalde la firma del Contrato con la Entidad Crediticia correspondiente así como de cuantos documentos sean necesarios

□ Solicitud de subvenciones a la Diputación Provincial de Burgos:

-Ayuda para financiar la adquisición de puntos de recogida selectiva de aceite usado de automoción en el ámbito rural.

-Ayuda para fomentar la instalación de Industrias Agrarias o Instalaciones Agroganaderas

-Participación en el Plan de Actuación para la mejora y acondicionamiento de la Red Viaria Municipal.

□ Aprobación del expediente de contratación de carácter plurianual para la ejecución del proyecto de mejora y renovación de la red general de abastecimiento, señalando como periodos de ejecución el año 2004 y el año 2005 y del pliego de condiciones administrativas particulares que han de regir la adjudicación del correspondiente contrato.

Durante este periodo se han recibido las siguientes comunicaciones:

□ Comunicación de la Delegación de Economía y Hacienda de Burgos, relativo al anuncio en el BOP, del inicio del procedimiento de renovación del catastro de rústica de Gumiel de Izán.

□ Notificación de la Confederación Hidrográfica del Duero sobre revisión de autorización de vertidos por nuevo canon de control de vertidos.

□ Escrito de la Asociación para la Recuperación de la Memoria Histórica, solicitando ayuda para la recuperación de 15 vecinos de Gumiel de Izán asesinados en Villamayor de los Montes durante la Guerra Civil.

❑ Escrito del la Delegación de Economía y Hacienda de Burgos convocando a una reunión al personal de Ayuntamiento, para la firma del Acta de inicio de los trabajos de renovación del catastro de rústica que se llevarán a cabo en Gumiel de Izán.

❑ Comunicación del servicio de Agricultura, Ganadería, Montes y Medio Ambiente, sobre la campaña de distribución de plantas ornamentales para el año 2005.

❑ Comunicación del Servicio territorial de agricultura y ganadería sobre la campaña de vacunación antirrábica de perros y gatos

❑ Acta de inicio de trabajos de revisión del catastro de rustica de Gumiel de Izán.

❑ Escrito del Servicio público de empleo de Castilla y León por el que comunica la concesión de un peón jardinero y un administrativo dentro del Plan Regional de Empleo para Entidades Locales

❑ Sentencia del Tribunal Supremo en relación con el proceso 455/2000, desestimando el recurso Contencioso Administrativo interpuesto por Don Edmundo de Domingo

ANUNCIOS

Se pone en conocimiento de los interesados en la concentración parcelaria de la zona de Gumiel de Izán (Burgos), que con fecha 24 de junio de 2004 el Director General de Desarrollo Rural de la Junta de Castilla y León ha aprobado las Bases Definitivas de Concentración Parcelaria de esta zona, que estarán expuestas al público en el local del Ayuntamiento de Gumiel de Izán (Edificio de la "Peña"), durante el plazo de treinta días hábiles a contar desde el día siguiente al de la inserción de este aviso en el Boletín Oficial de la Provincia (Boletín N° 173 del 9 de septiembre de 2004.)

NUESTRAS PLANTAS

EL ROSAL

Prácticamente es la planta más utilizada en nuestros jardines debido a su gran belleza y a su gran diversidad de tipos, formas y colores. Los hay arbustivos, trepadores, tapizantes y en arbolito, la mayoría de las variedades son de follaje caduco, aunque unas pocas son perennes. Tienen hojas compuestas y espinas en troncos y hojas.

Plantación

Se adapta con facilidad a todo tipo de suelos, pero prefiere y agradece los bien drenados, con materia orgánica abundante y ricos en nutrientes.

Emplazamiento

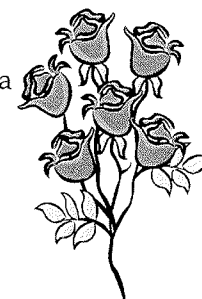
Lo mejor es escoger el sitio más soleado posible para situar la planta. En lugares sombreados dará poca flor y tallos demasiado largos

Riego

Para que florezca bien, se debe regar de manera abundante.

Se multiplican fácilmente a partir de esquejes. El mejor momento para hacerlo es a finales de verano o principios de otoño. La clave está en cortar los tallos más sanos, que hayan crecido en este año, y siempre con un nudo en su extremo, para que sea capaz de desarrollar raíces.

Aprovecha la poda rutinaria que se realiza para eliminar las partes muertas, dañadas o que se han marchitado en verano y controlar la forma del rosal.



Guía de Salud

LA HALITOSIS

El mal aliento o halitosis es un problema común que ha afectado a la humanidad desde siempre. Su aparición no significa obligatoriamente que tengamos problemas estomacales, al contrario, en la mayoría de los casos esta enfermedad tiene su origen en las bacterias que habitan en nuestra boca.

Una mala dieta y un estómago de digestión lenta pueden ser los responsables de los malos olores bucales. Para solucionar este problema:

- Reduce los azúcares y las grasas.
- No abuses de alimentos que producen mal olor bucal (ajo, cebolla.)
- El alcohol: solo en las comidas
- Bebe dos litros de agua al día
- Mastica chicle entre horas

Existen cinco causas fundamentales que hay que combatir:

- Ciertos alimentos: la cebolla, el ajo, las pipas ... Los componentes de estos alimentos son incorporados al flujo sanguíneo y posteriormente liberados a la saliva y a los pulmones. El mal aliento que producen puede prolongarse hasta 72 horas después de haberlos ingeridos.
- Malos hábitos: el tabaco, el café y el alcohol son tres de los principales causantes de halitosis, eliminar o reducir su consumo es la única solución.
- La boca seca: la falta de saliva en la boca es responsable de la llamada halitosis matinal que sufren la mayoría de los adultos.
- El estrés: un ritmo de vida acelerado influye negativamente en nuestra salud bucal en general, e induce directamente en la aparición del mal aliento.
- La mala higiene bucal: es la principal responsable de la halitosis. Si a ella se añaden problemas de infecciones en la boca, como caries o llagas, el mal olor está garantizado por una larga temporada. La solución es cepillarse bien después de cada comida.

Crónicas del pueblo

PABLO CABRERIZO • *Alcalde*

Pablo Cabrerizo, que también es **doctor** en Biología por la Universidad Pública de Navarra, abandonó la docencia hace tres años. Decidió presentarse para la Alcaldía del pueblo donde se ha criado un año antes de las elecciones municipales, las que ganó en 2003. Ahora dirige el Consistorio gomellano con 33 años. No le gustan las críticas gratuitas que se lanzan contra los políticos, aunque le **compensa** lo que puede vivir desde su cargo como alcalde.



«Estamos empezando a ampliar el polígono industrial»

R. DE MIGUEL / CUMIEL DE IZÁN

Pablo Cabrerizo se encuentra ocupado en la creación de la Mancomunidad del Gomejón, tratando de crear una depuradora para todos los municipios que baña este río.

¿Qué proyectos se han llevado a cabo hasta ahora?

Hemos conseguido una subvención para la calle Real a través de la Consejería de Fomento por un importe de un millón de euros, aproximadamente, entregado en dos años. Consiste en un adecentamiento general de la ca-

lle, que incluya fachadas y la recuperación de la muralla. Además, estamos llevando a cabo un gran proyecto de alumbrado para todos los accesos al pueblo. Ya hemos comenzado con la parte norte, sustituyendo las antiguas farolas por otras nuevas. Este alumbrado se extenderá al acceso sur y al de dirección Caleruega en los dos próximos años.

¿Qué actuaciones inmediatas tiene el Ayuntamiento para este año?

Primero la ampliación de la red radial de agua potable. Se tra-

ta de abastecer a las nuevas urbanizaciones y de facilitar ampliaciones en el futuro. Esta es una dentro del Proyecto Operativo Local con un presupuesto de 50.500 euros, de los cuales 40.000 están subvencionados. Las obras comenzarán a finales de este año o principios de 2005.

¿Tiene previsto acometer algún proyecto de mayor calado a largo plazo?

Hay varios. En primer lugar está la ampliación del polígono industrial, que se ubicará en el otro lado de la autovía. Hemos

hablado con empresas de automoción y agroalimentarias. Estamos iniciando contactos para comenzar la urbanización de los terrenos. Si hay buen ánimo, empezaremos el año que viene.

¿Tiene alguna iniciativa que personalmente le gustaría realizar como alcalde en el futuro?

Creo que es importante llevar a la gente a la naturaleza y enseñar nuestro entorno. Podemos pedir subvenciones al Proder para crear unas aulas ambientales, pero aún nos debe 36.000 euros de la última, hace seis años.

Diario de Burgos, 15 de agosto de 2004



Un cortejo real elegido de manera «inapelable»

Estefanía Teresa va a estudiar Ingeniería Informática. Sus amigas Irene González y María Martín la acompañan como damas

R. DE MIGUEL / GUMIEL DE LIZÁN

Tres jóvenes chicas forman la corte festiva que ayer fue proclamada, después del chapinazo y pregón del inicio de las fiestas de esta localidad ribereña. Estefanía Teresa Herrerero es la reina, tiene 17 años y estudia segundo de Bachillerato. Ella quiere dedicarse a estudiar Ingeniería Informática y explica que le hace ilusión haber sido elegida para representar a su municipio.

Además, cuenta que ellas tres son las únicas quintas de Gumiel de Lizán de este año y, por lo tanto, fueron designadas como representantes «de forma inapelable». Posteriormente, se decidió quién encabezaría el cortejo real y quiénes serían damas, como es el caso de Irene González Arias, que tiene 18 años y es una de las chicas que acompañará en su reinado a Estefanía.

Irene estudia segundo de Bachillerato y le encantaría cursar la carrera de Ingeniería Agrícola Agropecuaria. Dice que entre sus responsabilidades festivas «tenemos que representar al pueblo» y no es algo que se haga en una sola ocasión porque, según explica, las responsabilidades en las diferentes actividades pasan por la entrega de los premios, la asistencia a la presentación de las fiestas, a la misa de las 13 horas de hoy y a la de mañana, lunes 16 de agosto y también a la del día 7 de septiembre. Además, tienen que estar presentes en la ofrenda floral a la Virgen del Río y en el baile de acompañamiento del día siguiente.

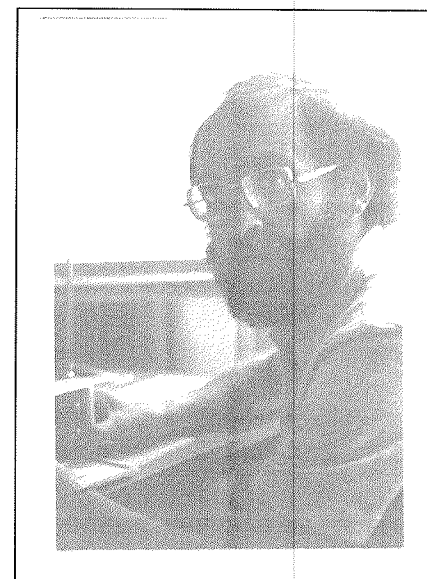
María Martín Calle es una joven gomellana de 17 años que cursa segundo de Bachillerato y quiere estudiar Enfermería. Ella es la otra dama de este año, quien asegura que podrán asistir a todos los

actos programados sin que ello afecte a lo que hagan el resto de los días de las fiestas, especialmente cuando salgan con sus amigas. Irene González no comparte su opinión. Según ella, estar en la corte festiva «es cansado porque sales de fiesta». La reina Estefanía añade que, al día siguiente de salir, «con un poco de maquillaje» pueden asistir perfectas para presidir cualquier acto.

TRES AMIGAS. María, Estefanía e Irene van juntas a la misma clase y son amigas. Las tres pertenecen a la misma Peña, formada por 19 chicas y, como quintas que son, tienen un local preparado para las fiestas. Las tres recomiendan que la gente se acerque hasta Gumiel de Lizán, porque «la gente es muy simpática» y «hay muchas cosas para divertirse». La reina y las damas desean unas felices fiestas.

GALERIA DE RETRATOS

A instancia de Pedro Ontoria Oquillas, al cual desde estas líneas queremos mostrar nuestro agradecimiento por su colaboración, inauguramos una nueva sección, en la que se publicarán retratos de gomellanos que quieran dejar constancia gráfica suya o de sus antepasados. Y como no podría ser de otra forma comenzamos con una foto suya.



Pedro Ontoria Oquillas.
(Munich 1973).

sus enemigos y se refugió en casa de un pobre tabernero que lo escondió en una cuba vacía.

Llegaron sus enemigos pero encontraron la cuba llena de vino, en vez de vacía, y comenzaron a beber el vino hasta que terminaron completamente borrachos, situación que aprovechó Martín para poner pies en polvorosa. Agradecido, al tabernero que le había protegido hizo el milagro de mantenerle siempre llena aquella cuba de vino.

Sea por esta razón, o quizás también por aquella otra más conocida de ser grande su generosidad llegando a partir su capa con un pobre que encontró en el camino, lo cierto es que San Martín contó enseguida con gran número de devotos en Europa, sobre todo en Francia y en el norte de Italia, donde con frecuencia se conoce el mes de noviembre como *sanmartino*. En cualquier caso, San Martín es el santo por excelencia del mes de noviembre en el que coinciden varias fiestas relacionadas también con las últimas cosechas. A la una ya hemos hecho referencia, la recogida de castañas, los *magostos*, en los que sobre todo en tierras de Galicia y Portugal se comparten castañas y vino; también es el momento de trasegar el vino viejo y de dar cabida al nuevo, de ahí los numerosos refranes que relacionan al vino con san Martín. Finalmente es el momento en el que se inicia también la matanza del cerdo (y también de las ocas), *a todo cerdo le llega su san Martín*, y por lo tanto, *por San Martín, mata tu gorrín y destapa tu vinín*; y *por san Martino, prueba tu vino y mata tu cochino*, refranes que tienen su equivalente tanto en portugués como en italiano como en francés.

¡Chin chin!

Notas:

1. Luis Martínez Kleiser (1883-1971), jurista, erudito, periodista y escritor, que realizó una de las recopilaciones más importantes de refranes en el ámbito del español. El *Refranero General Ideológico Español*, fue publicado por editorial Hernando y contiene 64.908 refranes.

2. Aquí «venus» es una alusión a las relaciones sexuales.
María del Carmen Ugarte García

Las ganas de divertirse ganan el partido

Tras un año buscando apoyos, los jóvenes consiguen un campo de fútbol de césped

R. DE MIGUEL / GUMIEL DE IZÁN

El Volcán es el nombre del equipo de fútbol gomellano y este año no se ha clasificado para la siguiente fase del Trofeo Diputación, competición en la que participa. Esto es lo normal, lo que no lo es tanto es que sus integrantes decidieran hacer algo respecto al mal estado del terreno que tenían, barros de dar patadas en pedregales y de las condiciones en las que jugaban.

El lugar que usan para practicar su deporte favorito pertenecía a la Cooperativa del Campo, que lo cedió hace muchos años para el equipo, cuando varios de los padres de los actuales componentes, como el de Sergio García, uno de sus jugadores, fundaron El Volcán.

Los 19 integrantes del equipo se pusieron manos a la obra para conseguir comprar un sistema de riego y plantar césped en su terreno de juego. Hace dos años empezaron a pedir dinero y colaboración a las empresas privadas de Gumiel, cosa que consiguieron gracias a su esfuerzo. El fruto llegó en el mes de agosto del año pasado: El Volcán consiguió su campo de césped.

El mantenimiento corre a cargo de los integrantes del equipo que, como explica Sergio, «a veces bajamos hasta el campo y cambiamos los aspersores para equilibrar el riego, también cortamos el césped», aunque para ello sólo cuentan con un cortacésped de jardín, con el trabajo añadido que supone. «Pero da igual», añade Sergio, lo importante es llevarlo hacia delante.

Tienen un presupuesto de

1.200 euros, más la aportación de materiales, como la motoniveladora que les dejó la empresa Gerardo de la Calle, la sembradora y el tractor que les cedió la Cooperativa del campo de Gumiel de Izán para realizar la adecuación del terreno y plantar el césped. También les cedieron un rodillo y un contenedor para las labores de preparación del terreno de juego. El agua de riego es un servicio gratuito con el que el Ayuntamiento gomellano colabora en esta iniciativa.

Gumiel de Izán es un municipio que está en pleno proceso de concentración parcelaria. Este es uno de los motivos por los cuales los componentes del club de fútbol

Lo que pretendían estos jóvenes es que el campo esté disponible para cualquier gomellano

rechazan constituirse como asociación, ya que no pueden tomar decisiones mientras no se sepa lo que sucederá con el terreno que llevan minando todo un año. El otro motivo es que la iniciativa parte de un grupo de 19

personas cuyas aspiraciones en común son jugar y divertirse. No quieren estar haciendo juntas ni actas ni tomar responsabilidades, porque lo que buscan es pasar un buen rato con los amigos. Sin embargo, la idea de convertirse en una asociación fue barajada en su momento, por las ayudas y subvenciones que podrían disfrutar si se constituyeran como tal.

Lo que desean estos jóvenes es que el campo esté disponible para cualquier gomellano y veraneante que quiera jugar allí. Además, quieren transmitir su agradecimiento a todas las empresas y entidades colaboradoras por la ayuda prestada hasta el momento.

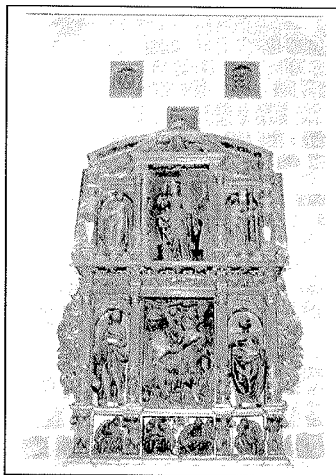
Diario de Burgos,
15 de agosto de 2004

El pueblo, ayer

ALTAR DE STA.CATALINA O SANTIAGO BULA DE CLEMENTE X

El altar y retablo de Santa Catalina o Santiago ya aparece en diversos estudios o trabajos; pero el hallazgo de nueva documentación del altar merece que retomemos el tema y lo demos a conocer y lo recopilemos en NOS INTERESA.

En el archivo parroquial de Gumiel de Izán se conserva un *breve pontificio de Clemente X* que es un privilegio para el altar de Santa Catalina de la iglesia de Santa María. El altar de Santa Catalina, relacionado con la distinguida familia *Gumiel*, es conocido en la actualidad como altar de Santiago. Don Pedro de Gumiel, guarda y vasallo de su Majestad en los reinos de Castilla, fundó en 1480 una capellanía que radicaba en el altar y capilla de Santa Catalina que el



Iglesia de Sta. María. Retablo de Sta. Catalina o Santiago

mismo don Pedro erigió en 1452 con permiso del papa Pío II. Santa Catalina nació a finales del siglo III en la hermosa ciudad de Alejandría [Egipto], una de los grandes focos de sabiduría, en donde nacieron muchos de los grandes teólogos del cristianismo, los llamados padres de la Iglesia como: Orígenes [s. III], Atanasio el Grande [s. III-IV] y San Cirilo [s. IV-V] entre otros. Allí estuvo el Faro -una de las siete maravillas del mundo- y la gran biblioteca alejandrina, ambas desaparecidas. Santa Catalina de Alejandría fue de noble cuna que estudió filosofía. Se convirtió al cristianismo inspirada por un sueño de un ermitaño. Después, convirtió a la esposa del emperador Maximino, a un oficial y a doscientos soldados. En venganza, el emperador reunió a cincuenta eruditos paganos y la retó a un debate religioso. Después de una larga y acalorada discusión, las palabras de Catalina indujeron a los cincuenta eruditos a convertirse. El emperador

buye el siguiente milagro: En una acción de guerra huía de sus enemigos y se refugió en casa de un pobre tabernero que lo escondió en una cuba vacía.

Llegaron sus enemigos pero encontraron la cuba llena de vino, en vez de vacía, y comenzaron a beber el vino hasta que terminaron completamente borrachos, situación que aprovechó Martín para poner pies en polvorosa. Agradecido, al tabernero que le había protegido hizo el milagro de mantenerle siempre llena aquella cuba de vino.

Sea por esta razón, o quizás también por aquella otra más conocida de ser grande su generosidad llegando a partir su capa con un pobre que encontró en el camino, lo cierto es que San Martín contó enseguida con gran número de devotos en Europa, sobre todo en Francia y en el norte de Italia, donde con frecuencia se conoce el mes de noviembre como *sanmartino*. En cualquier caso, San Martín es el santo por excelencia del mes de noviembre en el que coinciden varias fiestas relacionadas también con las últimas cosechas. A la una ya hemos hecho referencia, la recogida de castañas, los *magostos*, en los que sobre todo en tierras de Galicia y Portugal se comparten castañas y vino; también es el momento de trasegar el vino viejo y de dar cabida al nuevo, de ahí los numerosos refranes que relacionan al vino con san Martín. Finalmente es el momento en el que se inicia también la matanza del cerdo (y también de las ocas), *a todo cerdo le llega su san Martín*, y por lo tanto, *por San Martín, mata tu gorrín y destapa tu vinín*; y *por san Martino, prueba tu vino y mata tu cochino*, refranes que tienen su equivalente tanto en Martino asa las castañas y mójalas con vino; aunque también, según nos dice el refranero hay quien gusta de comer castañas en agosto, en cuyo caso no las toma con vino sino con mosto: en agosto toma las castañas con mosto, no sabemos si forzados por la rima o por la ausencia de vino en esa época en la que puede que se hayan hecho ya en algunas partes las primeras vendimias.

San Martín de Tours, que vivió en el siglo IV, fue soldado y después entró en religión llegando a ser obispo de Tours; es considerado el patrono de soldados y borrachos porque siendo aún soldado se le atribuye el siguiente milagro: En una acción de guerra huía de

Lamego (queijo do Alentejo, vinho de Lamego), siendo el Alentejo una región donde se produce un tradicional queso picante, el serpa, y Lamego es la capital de la región del Douro, donde se producen afamados vinos. Sobre la antigüedad de los vinos y los quesos ya hemos hablado y en cualquier caso mientras el refranero en castellano asegura que *uvas y queso saben a besos* y también que *uvas, queso y pan, saben a beso de sacristán*; admitamos la licencia de meter las uvas en los temas relacionados con el vino.

En cuanto al dulce el refranero parece inclinarse por ironizar sobre aquellos que incluso con los dulces toman vinos, así encontramos un refrán de México que dice literalmente *dulce y vino... borracho fino*, y otro más general que dice que *el borracho fino, después del dulce, vino*. El refranero portugués parece ser más benevolente al aconsejar *si quieres ver al viejo niño, encima del dulce dale vino (si se queres o velho menino, em cima do doce dá-lhe vinho)*.

El vino, las frutas y San Martín

Para finalizar, y aunque sea muy por encima, habría que repasar todo lo que el refranero aconseja sobre el tomar vino con algunas frutas, parece decantarse por el vino con las peras, el melón y los higos: *con las peras, vino bebas; sobre el melón maduro, vino puro; ni higos sin vino, ni pucheros sin tocino*, que nos recuerda aquel que dice que *año de higos, año de amigos*, porque *el vino, con el amigo*, sin la menor duda.

Ahora bien, son las castañas, las que se cosechan en torno a San Martín los frutos compañeros del vino por antonomasia: *castañas, nueces y vino, son la alegría de San Martino*; y *por el día de san Martino asa las castañas y mójalas con vino*; aunque también, según nos dice el refranero hay quien gusta de comer castañas en agosto, en cuyo caso no las toma con vino sino con mosto: *en agosto toma las castañas con mosto*, no sabemos si forzados por la rima o por la ausencia de vino en esa época en la que puede que se hayan hecho ya en algunas partes las primeras vendimias.

San Martín de Tours, que vivió en el siglo IV, fue soldado y después entró en religión llegando a ser obispo de Tours; es considerado el patrono de soldados y borrachos porque siendo aún soldado se le atri-

Maximino, furioso, condenó a muerte a todos ellos y después sometió a Catalina al martirio en la rueda de un molino llena de clavos. Después fue decapitada. Una leyenda cuenta que una vez muerta, los ángeles la enterraron en el monte Sinai, donde más tarde se alzó un monasterio bajo su nombre. El templo más importante que tiene dedicado es, precisamente, el del Monasterio ortodoxo del Sinai [Egipto]. Es patrona de la elocuencia, los filósofos, los predicadores, las solteras, las hilanderas y los estudiantes. Onomástica: el 25 de noviembre.

El altar de Santa Catalina o de Santiago, situado en el muro del lado de la Epístola de la cabecera del templo, es de estilo renacimiento de finales del siglo XVI y cuyo autor es Juan de Artiaga o Arteaga. En el banco o predela es ocupado por cuatro figuras sedentes de los Evangelistas [S. Marcos, S. Juan, S. Mateo y S. Lucas] de silueta redondeada por la amplitud de sus envolvertes. El cuerpo del retablo tiene tres calles, separadas entre sí por balaustradas de estilo corintio, y un total de dos pisos. En el cuerpo o piso principal se encuentran a los respectivos lados *San Juan Bautista* –mutilada la mano derecha- y *San Andrés apóstol* –con la cruz aspada y e libro- y el centro el relieve de *Santiago Matamoros* de gran realismo y patetismo. En el piso superior en el encasamento central se localiza una figura de *Santa Catalina de Alejandría*, como recuerdo de la advocación titular del retablo que ocupaba primitivamente este lugar, y las escenas de la *Flagelación* y el *Ecce Homo*.

En el frontis de la pared, junto al retablo se hallan tres escudos: el de la derecha es del obispo Pedro [García] de Montoya; el de la izquierda, del arzobispo Alonso Carrillo y Acuña y el del centro de don Pedro de Gumiel, que se encuentra repetido en el arco divisorio de la capilla.

En el archivo parroquial se custodia también una extensa *Ejecutoria de la capellanía de Santa Catalina* del año 1651 en donde aparece el personaje Julio

Rospillossi, futuro Clemente IX, y de la cual transcribimos, como modelo, sus dos primeros folios poniendo a pie de página diversas notas pertinentes:

“Nos Don Julio Rospillossi por la gracia de Dios y de la Santa Sede Apostólica arzobispo de Tarso y de nuestro santísimo padre y señor

Inocencio por la divina providencia Papa décimo nuncio y colector general apostólico en estos reinos de España con facultad delegado de latere, etc. = a los venerables en Cristo arzobispos y obispos de las ciudades y arzobispados de estos reinos y señoríos de Su Majestad y a sus discretos provisos oficiales y vicarios generales y a los reverendos abades, priores, maestrescuelas, canónigos y racioneros de las iglesias metropolitanas, catedrales, magistrales y colegiales de ellos y a los jueces sinodales refrendarios y protonotarios apostólicos y a los demás jueces y personas constituidas en dignidad eclesiástica y a cada uno y cualesquiera en su jurisdicción y distrito ante quien estas nuestras letras ejecutoriales fueren presentadas y de lo contenido en ellas pedido ejecución y cumplimiento //

f^o IV in solidum salud en nuestro señor Jesucristo. Hacemos saber que pleito y causa ante nos y en nuestro tribunal se ha seguido y tratado en grado de apelación en tercera u otra más verdadera instancia entre partes de la una el actor demandante el licenciado Juan Alonso Álvarez de Gumiel de Izán y capellán de la capellanía que en la parroquial de la dicha villa dotó y fundó PEDRO DE GUMIEL que llaman de SANTA CATALINA = y el Consejo, Justicia y Regimiento de la dicha villa de Gumiel y el licenciado Pedro de la Cal, Comisario del Santo Oficio, Cura de la iglesia parroquial de la dicha villa, como patronos de la dicha capellanía = y de la otra reo demandado el licenciado Juan López de la Calle, Comisario del Santo Oficio, vecino y vicario de la villa de San Esteban, sobre y en razón de el derecho del beneficio simple o préstamo //

f^o 2 del lugar de Santui que es anejo a la dicha capellanía de Santa Catalina y sobre las demás causas y razones contenidas en el proceso de la causa a que nos referimos. Por el cual consta y parece que en veinte y ocho de julio del año próximo pasado de mil y seiscientos y cuarenta y tres ante el ordinario de la ciudad y obispado de Osma se presentó la petición y poder siguiente.
Petición.

El licenciado Juan Alonso Álvarez, clérigo presbítero y capellán de la capellanía de Santa Catalina que fundó Pedro de Gumiel, guarda y vasallo de Su Majestad, de patronazgo de legos, y la Justicia y Regimiento de la dicha villa y demás patronos que son de la dicha capellanía sita en la parroquial de la dicha villa y en la capilla particular edificada y dotada por el dicho fundador = decimos que el dicho Pedro de Gumiel el año de mil y cuatrocientos y ochenta fundó //

Manteniéndonos en el terreno de las cantidades tenemos *pan que sobre, carne que baste y vino que falte* (*pão que sobre, carne que baste, vinho que falte*) aconsejan tanto el refranero castellano como el portugués. Pero sin duda con vino hay que comer, aunque sea poco porque *comer sin vino es miseria o desatino*; y a quien el vino no plaz, *Dios le quite el pan*; algo en lo que los italianos son aún más contundentes pues dicen: *a quien no le guste el vino que Dios le quite el agua* (*a chi non piace il vino, Dio tolga l'acqua*).

El vino, la leche, el queso, los dulces...

Complementos todos ellos de una buena comida, no podemos hablar de consejos gastronómicos de los refranes que tienen que ver con el vino sin hacer mención a lo que piensa el refranero sobre ellos, comenzaremos por el otro alimento básico, la leche. Hay un refrán general que en lo referente al blanco líquido aconseja: *sobre la leche, nada echas*, sin embargo, debe haber excepciones porque el refranero parece firme partidario de beber ambos líquidos y no siempre en épocas diferentes de la vida: *bebe leche y bebe vino y de viejo estarás como un niño*; y también: *bebe leche y bebe vino y te conservarás lechuguino*; *la leche le dijo al vino: vente, amigo*; otros sin embargo, parecen hacer referencia a las preparaciones culinarias como aquel que dice: *leche y vino, veneno fino*. Hay una curiosa metáfora arrefranada de nuestros clásicos que dice: *a saya blanca, ribete negro*, alusión a la costumbre de tras las sopas de leche (la saya blanca) —y otra vez se nos hace presente el pan—, echarse un traguito de vino. De todos modos el refranero ironiza bastante también con esto de beber vino con la leche porque dice: *el borracho fino, tras la leche, vino*.

Frente al consejo de los catadores de *que no te la den con queso*, que hacía referencia a las artimañas de algunos corredores de vino que hacían probar sus caldos acompañados de un queso fuerte a fin de enmascarar el vino malo, lo cierto es que el refranero en general aconseja la ingesta conjunta de vino y queso: *bebe vino y come queso y llegarás a viejo*, recomienda el refranero manchego publicitando dos de sus productos más famosos, aunque no son los únicos pues los portugueses recomiendan *el queso del Alentejo y el vino de*

no se vive mal; aunque en esto de la carne habrá también que leerse la letra pequeña a la hora de elegirla porque puerco fresco y vino nuevo, cristianillo al cementerio, refrán en el que coinciden los portugueses (porco fresco e vinho novo, cristão morto); pero en lo que no hay duda es en que jamón y vino añejo estiran el pellejo; y de que al buen vino, buen tocino.

Volvemos a insistir por un momento en la antigüedad que debe tener el vino para recordar que *vino del año no bebas, aunque tengas buenas cuevas*; y *vino de un año, me hace daño, vino de dos, bendígalo Dios*. Claro, que siempre los hay conformistas y dicen aquello de *vino de un año, con ese me apaño; pero si tiene dos, me apaño mejor*. Y también los que rizan el rizo para entrar en detalles:

Vinillo de la hoja, algo me desenoja;
vino de un año, ni provecho ni daño;
vino de dos, dele más vida Dios;
vino de años tres, ese mi vino es,
por haz y por envés.

En los tres años como edad adecuada para el vino insiste también aquel que dice *pan de dos días, vino de años tres, y venus cada mes*, por más que en lo de venus² una vez al mes casi nadie esté de acuerdo.

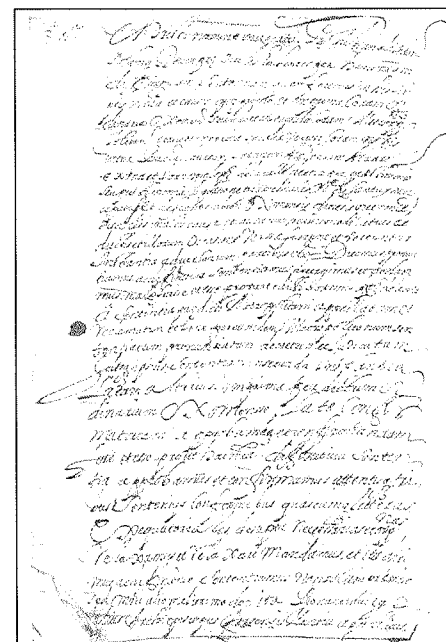
El vino es sin duda el complemento de toda buena comida: *después del arroz, pescado y tocino, se bebe buen vino*; aunque hay que tener cuidado cuando se come sopa: *sopa fría y vino caliente, malos para el vientre*; ya sabemos que *ni olla sin tocino, ni comida sin vino*, aunque también sirve para enmascarar otros sabores más fuertes: a *caracoles picantes, vino abundante*; y *aceitunas amargas, con el vino se pasan*. Hablando de aceitunas recordaremos estos dos curiosos refranes chilenos que nos hablan de aceitunas y cantidades: *de aceituna, una*; y *de vino, una laguna*; y este otro que, confirma: *de aceituna, una, de vino, una laguna, y de asado, hasta quedar botado*; es decir que no parece que el refranero aconseje tomar el vino con aceitunas por más que sea un aperitivo apañado y que nos las ofrezcan en muchos bares.

fº 2v la dicha capellanía en la dicha iglesia y por dote y alimentos del capellán unió a la dicha capellanía los préstamos que tenía y de la dicha unión trajo Bulas de anexión en confirmación de la que hizo el ordinario y con ellas Bautista del Espinar que fue capellán de la dicha capellanía presentado por los patrones de ella en pleito que con otros hilos naturales y patrimoniales trajo requerio al señor provisor que a la sazón era, las cuales estaban selladas y plomadas con sus pendientes no rotas ni canceladas ni sospechosas en parte en virtud de que se le hizo colación y canónica institución de la dicha capellanía y en vista de ella entre otros préstamos como anejo a la dicha capellanía hubo y gozó un préstamo en Santui como le habían tenido sus antecesores y después de él le tuvieron sus sucesores. // ”.

Julio Rospigliosi o Rospilloso fue elegido papa con el consentimiento de todos los cardenales el 20 de junio de 1667 y recibió el nombre de Clemente IX [1667-1669]. Fue antiguo secretario de Estado de Alejandro VII, antiguo Nuncio en España, donde había vivido nueve años, cultivador de las artes y espíritu equilibrado y puro, fue un verdadero cristiano en medio de un siglo que empezaba a ignorar

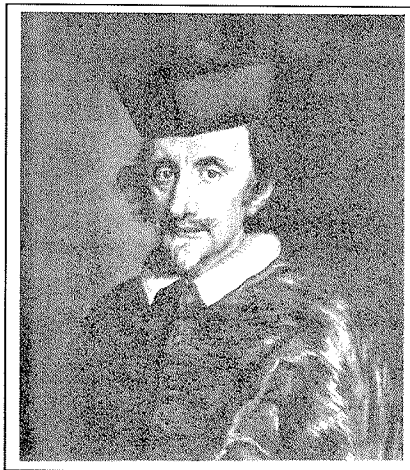
los valores cristianos. Clemente IX tuvo un solo defecto, el de morir dos años después de su elección. La pasión de su juventud había sido el teatro y la ópera, que evolucionó rápidamente hacia formas modernas debido al directo apoyo del cardenal Rospigliosi

Su consejero teatral en Madrid había sido Lope de Vega. En 1634 fue estrenada en Roma la ópera *San Alessio*, con música de Esteban Landi, sobre texto de Julio Rospigliosi. Los decorados eran de Bernini. En 1635 fueron estrenadas otras óperas del futuro Papa, *Santa Teodora*, *San Bonifacio* y *San Eustaquio*, y en 1639, en presencia del poeta inglés John Milton, fue



ARCHIVO PARROQUIAL. Ejecutoria de la capellanía de Sta.Catalina

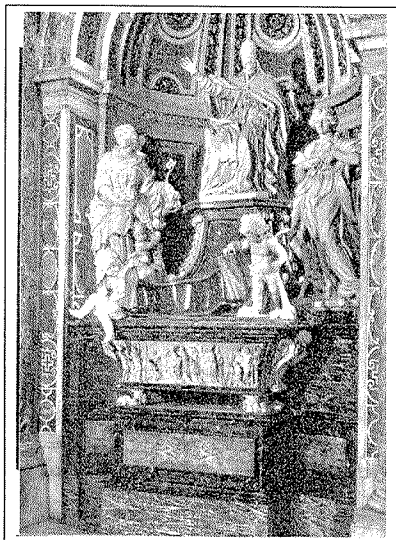
estrenada *Chi sofre, sperì*, con música de Mazzochi y Marazzoli, marcando el comienzo de la ópera bufa o cómica, que dominará los escenarios durante dos siglos. Gumiel de Izán guardará su memoria en la intervención en el intrigante pleito que aparece en la *Ejecutoria de la capellanía de Santa Catalina* del año 1651.



Clemente IX por C. Maratta Galleria Poldi Pezzoli, Milan

Cierto prestigio gozaba este altar de Santa Catalina, cuyos patronos era la distinguida familia gomellana de los Gumiel y que lo corrobora la bula de Clemente X. De esta ilustre familia fue, quizás, don Guillén Gumiel, obispo de Cartagena (1372-1383) y cardenal de la Santa Iglesia. Don Guillén convocó sínodos diocesanos en 1375 y 1382

El Cardenal Emilio Altieri tenía ochenta años cuando fue elegido Papa y tomo el nombre de Clemente X [1670-1676]. Durante su pontificado el horizonte europeo está en llamas. En 1672, Luis XIV atacó Flandes y consiguió algunas ciudades a expensas de Francia. El emperador declaró la guerra a Francia. El Papa intervino en vano en nombre de la paz. Un filósofo alemán, sometió al rey de Francia un proyecto político, en el que le proponía concentrar sus fuerzas en África y atacar a Egipto para sacar a los turcos de Europa. Pero el Rey Sol se mantuvo fiel a la tradicional alianza con los infieles. En Polonia, Juan Sobieski conseguía vencerlos en las batallas de Chocim y Lemberg. En 1674 Sobieski era elegido rey de Polonia y la lucha con los turcos continuaba. El Cardenal Paluzzi, sobrino del Papa, le ayudó en sus difíciles tareas.



Clemente X. Proyecto de Mattia Rossi. Basilica de San Pedro. Roma

En gustos y en posibilidades pero no olvidemos aquel otro que dice: necio es pasar afán quien de sobra tiene vino y pan; y además sabido es que sopa en vino no emborracha, pero alegra a la muchacha.

Otros refranes nos aconsejan a la hora de elegir estos dos alimentos básicos: el vino por el color y el pan por el sabor, dicen los portugueses (*vinho pela cor, vinho pão pelo sabor*), aunque los italianos piensan que es mejor elegir el vino por el sabor y el pan por el olor (*vinho al sapore, il pane all'odore*). También aconseja el refranero dónde han de comprarse el pan y el vino, siempre en sitios de confianza: quien compra pan en la plaza y vino en la taberna, hijos ajenos gobierna

El pan, el vino y más

Pero para que no se diga que nuestra despensa es menguada iremos introduciendo nuevos alimentos en nuestra dieta guiados por el refranero, así nos dice que deberemos comer *pan de hoy, carne de ayer y vino de antaño y vivirás sano*, refrán que conocen también los portugueses (*pão de hoje, carne de ontem e vinho do outro verão fazem o homem são*); aunque la verdad es que el refranero no termina de ponerse de acuerdo sobre la antigüedad del pan, el vino y la carne. Vean si no: *el huevo de hoy, el pan de ayer y el vino de un año, a todos hace provecho y a ninguno daño*, dicen los que son amigos de reposar el pan como también: *huevo de una hora, pan de un día, vino de un año, mujer de quince, amigo de treinta y echarás bien la cuenta*. Hay quien lleva las cosas más a los extremos y dice: *pan de antedía, vino de año y día, y carne del mismo día*, en clara contradicción con la práctica habitual de dejar que la carne se oree y por el contrario comer el pan lo más reciente posible.

En lo que no parece haber duda es que el vino debe tener una cierta antigüedad: pollo nuevo y vino añejo hacen al hombre viejo, dice un refrán poco conocido recogido por Martínez Kleiser¹, aunque junto a él podemos encontrar los más clásicos: amigo viejo, tocino y vino añejos; o este otro: el pan con ojos, el queso sin ojos, y el vino que salte a los ojos.; o este otro: come buena carne y bebe vino añejo, y te relucirá el pellejo; o: con carne nueva, vino añejo y pan candeal

GUMIEL EN MARCHA

En este apartado, publicaremos todas las notas, artículos y reportajes de Asociaciones, grupos o personas, con carácter cultural o social. PORQUE GUMIEL ESTÁ EN MARCHA.

Refranes gastronómicos en torno al vino

El año pasado, por estas fechas, la peña Kaserio Maruri (a los que dedico estas líneas) organizó unas jornadas en torno al vino. Este año parece que la cosa ha quedado en suspenso (que no cunda el desánimo pues otros años vendrán), así que aunque sea de modo testimonial voy a repasar a continuación algunos de los refranes que hablan del vino, concretamente aquellos que nos hablan del vino en compañía de otros alimentos. No hay refrán que no sea verdadero, pero también es verdad que a todo refrán se le opone uno igual pero de signo contrario, así que puede que el lector encuentre algunas contradicciones en las líneas que siguen. ¿A quién hacer caso? Ello quedará a gusto del lector, pero así es el refranero.

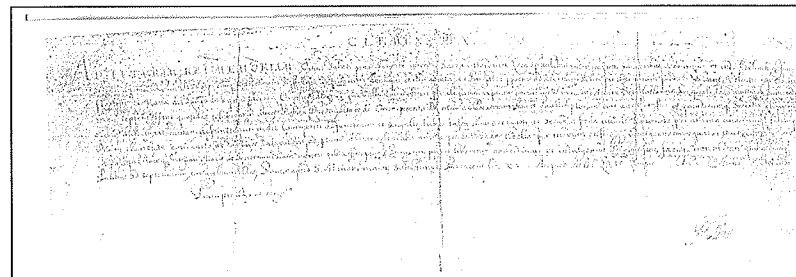
El pan y el vino

Sin duda el mejor acompañamiento del vino es el pan, eso también recomiendan los catadores, porque el pan no enmascara los sabores ni los olores. Pan y vino, tan importantes también para el cristianismo, que llegan a transubstanciarse en la sangre y el cuerpo de Cristo en el sacrificio de la misa.

Ahora bien, en un tono más festivo todos sabemos que con pan y vino se anda el camino, pero por si quedaban dudas otro refrán que aparece ya en La Celestina asegura que pan y vino andan camino, que no mozo garrido. Ambos refranes nos aconsejan reponer fuerzas a pequeños bocados en los viajes y ¡qué mejor viaje que la propia vida!: media vida es la candela, pan y vino la otra media; claro que hay a quien el pan le sabe a poco y cambia este por el chorizo: media vida es la candela, chorizo y vino la otra media. Dejémoslo

Gumiel de Izán guarda de Clemente X una bula cuya transcripción y traducción es la siguiente.

La bula de Clemente X.



GUMIEL DE IZÁN. Archivo Parroquial

CLEMENS P.P. X

AD FUTURAM REI MEMORIAM. Omnium salutis paterna charitate intenti Sacra interdum Loca spiritualibus indulgentiarum muneribus deceramus ut inde fidelium defunctorum animae Domini Nostri Jesu Christi eiusque Sanctorum suffragia meritorum consequi et illis adiutae ex Purgatorii poenis ad aeternam salutem per Dei misericordiam perducere valeant. Volentes igitur Ecclesiam Parochialem S. Mariae del Luogo de Gumieldeizan Oxomensis dioecesis in qua nullum aliud Altare privilegiatum reperitur concessum et in ea sit Altare Sanctae Catharinae hoc speciali dono illustrare dummodo in ea septem Missae quotidie celebrentur auctoritate Nobis a Domino tradita et de Omnipotentis Dei misericordia ac Beatorum Petri et Pauli Apostolorum eius auctoritate confisi ut quandocunque Sacerdos aliquis eiusdem Ecclesiae dumtaxat missam defunctorum in die Commemorationis defunctorum et singulis diebus infra illius octavam ac secunda feria cuiuslibet hebdomadae pro anima cuiuscumque fidelis quae Deo in charitate coniuncta ab hac luce migraverit ad praedictum Altare celebrabit anima ipsa de thesauro Ecclesiae per modum suffragii indulgentiam consequatur ita ut eiusdem Domini Nostri Jesu Christi Beatissimaeque Virginis Mariae ac Sanctorum omnium meritis sibi suffragantibus a Purgatorii poenis liberetur concedimus et indulgemus. In contrarium facientibus non obstanti-

Bus quibuscumque Pontificibus ad septenium tantum valituris.
Datum Romae apud S. Mariam maiorem sub Annulo Piscatoris
die XXI Augusti MDCLXXI. Pontificatus Nostri Anno Secundo.

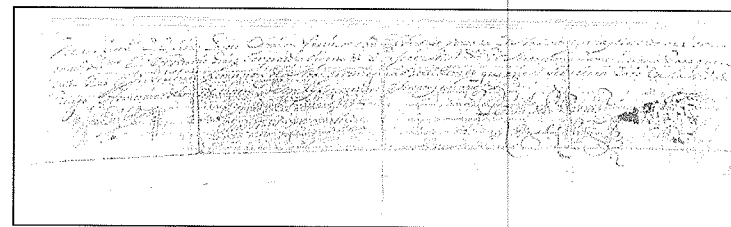
Gratis pro Deo et scriptura.

J.G. secretarius.

CLEMENTE X, PAPA

PARA RECUERDO FUTURO. Con amor paterno preocupados por la salvación de todos, a veces honramos los lugares sagrados con los beneficios espirituales de las indulgencias para que con ello las almas de los difuntos puedan alcanzar los sufragios de Nuestro Señor Jesucristo y ayudados con los méritos de sus Santos puedan librarse de las penas del Purgatorio y por la misericordia de Dios conseguir la salvación eterna. Deseando, así pues, honrar a la Iglesia Parroquial del lugar [llamado] Gumiel de Izán, de la Diócesis de Osma, en la que no existe concesión de ningún otro altar privilegiado, deseamos honrar en ella el altar de Santa Catalina con este don especial, con la condición de que en él se celebren todos los días siete Misas. Por la autoridad a Nos dada por el Señor y confiados en la misericordia de Dios Todopoderoso y en la autoridad de los Santos Apóstoles Pedro y Pablo concedemos la indulgencia que cuantas veces algún sacerdote únicamente de la propia Iglesia celebre en dicho altar la misa de difuntos en el día de la Conmemoración de los Difuntos y en cada uno de los días de su octava y en los lunes de cualquier semana por el alma de cualquier fiel, que haya salido de este mundo unida al amor de Dios, esa alma consiga del tesoro de la Iglesia mediante el sufragio de las indulgencias, de modo que con la ayuda de los méritos de Nuestro Señor Jesucristo, de la Santísima Virgen María y de todos los Santos, se libre de las penas del Purgatorio. Oponiéndose, sin embargo, cualquier Pontífice, tendrán validez solamente por siete años. Dado en Roma, en Santa María la Mayor, bajo el anillo del Pescador, el día 21 de Agosto de 1671, segundo año de nuestro Pontificado.

Gratuitamente para Dios y por la escritura.



GUMIEL DE IZÁN. Archivo Parroquial. Bula de Clemente X. [Reverso].

Nos el Licenciado D. Ysidoro García Castañón, Procurador, Perfecto y Vicario General en la Santa Yglesia y obispado de Osma por su Señoría Ylustrísima el Rdo. Fray Pedro de Godoy obispo de dicho obispado, del Consejo de Su Majestad, etc. = Por la presente damos licencia para que se pueda usar y use del breve y concesión de Altar privilegiado por el tiempo que en él se declara. Dado en la Villa del Burgo a cinco días del mes de diciembre de mill y seiscientos y setenta y un años =

Ldo. Ysidro García Castañón [Con otra letra] Expiró en el

Por mandado del Sr.

[Rubricado]

año de 1679. Procurador. Diego

Concedidos por 7 años en el Ruiz de Villegas
de 76 y nada valen ya = (rubricado).

Fray Pedro de Godoy[1608-1677], dominico, era natural de Aldeanueva de la Vera [Cáceres]. Catedrático de *Prima* en la Universidad de Salamanca [1652-64]. Obispo de Burgo de Osma [1664-1672] y Sigüenza. Gran comentarista de Santo Tomás de Aquino, publicó su gran obra *Disputationes Theologicae in Summam D. Thomae*. 7 vols. [Burgo de Osma, 1166-1672], obra que J. B. Gonet utilizó para componer su *Clypeus Theologiae thomisticae contra novos huius temporis impugnatores*. Publicó también el *Oficio propio de los Santos de la Diócesis de Osma*. Comenzó en 1666 el *Proceso ordinario* de beatificación y canonización del Venerable Obispo Juan de Palafox y Mendoza.

Pedro Ontoria Oquillas
Santa Cruz de Tenerife