



Torre del Agua

Boletín de la Asociación Histórico Cultural Torre del Agua de Peñafiel

D L: VA-985-2014

Boletín n.º 25/ Enero de 2021



2021

A pesar de todo,
¡Felices fiestas!



VINOS DE LA LUZ

ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

PEÑAFIEL



WINEinMODERATION.com
EL vino de los señores para el mundo con moderación

BODEGASVALPINCIA.COM

ARGENTINA

MENDOZA

VALLE DE UCO



CALLEJON
DEL *Crimen*
MALBEC
GRAN RESERVA 2014



Decanter® 95 PUNTOS

FINCALALUZ.COM.AR



ESPAÑA

RIBERA DEL DUERO

PEÑAFIEL



PAGOS
DE VALCERRACIN

ROBLE 2015



ORO
BACCHUS 2017

PAGOSDEVALCERRACIN.COM



E

D

I

T

O

R

I

A

L

2020 ¿Un año perdido?

Si en diciembre de 2019 alguien nos hubiera dicho que íbamos a acabar el año 2020 todos embozados en mascarillas, le hubiésemos aconsejado que dejase de ver series de televisión durante una temporada. La pandemia nos ha dictado unas condiciones de vida que no podíamos imaginar.

Superadas las atrocidades de la primera mitad del siglo XX, las naciones que comparten las ideas democráticas del mundo occidental supieron construir sociedades relativamente equitativas, prósperas, libres y seguras. Los españoles acabamos por incorporarnos, aunque tardíamente, a ese mundo de valores compartidos, incontestablemente eficaces y estimulantes para el desarrollo social. Gracias a ello, una gran mayoría de la población occidental actual ha pasado su vida conociendo las grandes tragedias solo por la televisión. Seguramente, algo único en la historia de Occidente. Estábamos mal acostumbrados.

Así que no es de extrañar que, parafraseando estribillos de Joaquín Sabina, ahora nos preguntemos perplejos quién nos ha robado el mes de abril. Pero ¿realmente hemos perdido el mes de abril y los demás meses del año? El tiempo nunca se pierde, siempre pasa dejando poso. Y más, el tiempo de las épocas de crisis. El año 2020 nos ha servido para saber que nuestro sistema sanitario no era tan bueno como creíamos, que la asistencia a nuestros ancianos necesitaba una profunda transformación, que nuestra economía se ha de basar en cimientos más sólidos, que la política que organiza nuestra convivencia es demasiado partidista y cortoplacista, que a veces no somos todo lo serios y responsables que es necesario... También, para recordarnos individualmente que somos vulnerables, que se pueden romper fácilmente las cadenas sociales y que en cualquier esquina de un pueblo confinado acecha la soledad. Es lógico que lo hayamos aprendido ahora; cuando llueve es cuando más se notan las goteras, y nos está cayendo encima un buen chaparrón. Habrá que retejar sin tardanza.

Pero mucho cuidado con las soluciones fáciles y los atajos que nos invitan a volver al pasado o nos pueden llevar a ríos revueltos para ganancia de ciertos pescadores. El futuro pide reflexión, trabajo y convivencia para perfeccionar esos valores occidentales de los que hemos hablamos (los que nos han llevado a la situación privilegiada en la que, a pesar de todo, seguimos estando), no para derribarlos. Seguramente, también pide el futuro actitudes personales, basadas más en la riqueza interior y la realización personal que en la ostentación, la socialización superficial y el consumismo.

Necesitaremos también grandes dosis de solidaridad. Pertenecer a una UE capaz de garantizar una distribución equitativa de vacunas a sus ciudadanos –algunos pueden curarse la nostalgia del pasado comparando esta situación con los trapicheos y estraperlos del tráfico de antibióticos durante las posguerras- no nos debe hacer olvidar que, nos guste o no, vivimos en un mundo globalizado. La pandemia es mundial y estará con nosotros mientras no se haya vencido en todo el mundo. Sufriremos las penurias de las naciones más desfavorecidas en forma de contagios, destrucción del medio ambiente, distorsiones económicas, flujos migratorios desorganizados y hostilidades ideológicas radicales. Paradójicamente, la solidaridad es la vía más viable y constructiva para vehicular nuestro egoísmo.

El 2020 ha resultado ser año de reválida; lo habremos malgastado de verdad si no estudiamos bien los difíciles problemas que nos han caído en el examen.

Portada

Aunque para la naturaleza el paso del tiempo no es más que el cambio de un día al siguiente, los humanos damos un especial significado a determinadas fechas y hacemos de ellas un punto de inflexión, a partir del cual intentamos modificar los hábitos costumbres o vicios que consideramos que debemos abandonar.

Una de estas fechas es el comienzo del nuevo año; nos parecerá que desde el primero de enero escapamos de este 2020 de pesadilla, pero solo será diferente si cambiamos nuestra actitud personal, si tomamos conciencia de nuestra responsabilidad individual y actuamos conforme a ella, sin echar balones fuera buscando chivos expiatorios a quien culpar. De esta forma, y con la vacuna, si podremos ver algo de luz al final del túnel.

Contraportada

A lo largo del tiempo, vemos cómo van desapareciendo vestigios de nuestro pasado, testigos mudos de nuestra historia, unos porque los destruimos, otros porque los dejamos morir por el abandono...

Las fotografías de la contraportada son de un lugar en la calle Travesía de la Pintada que aún se conserva completo, con su viga de prensado, el husillo, la piedra del contrapeso, la arqueta del prensado y la puerta por donde introducían las comportas de uva. Todo él nos habla de cómo elaboraban el vino nuestros antepasados. Deberíamos hacer algo para que nuestro patrimonio arquitectónico y cultural no se pierda en el olvido y el abandono.

SUMARIO

3 - Editorial

5 - Relatos del Salvador. El Robinson suizo

Carlos Calvo Alonso

9 - Cofradía de Cristo y soledad de María La tradición más antigua y atestiguada de Peñafiel (1620/1895)

Alberto García Lerma

13 - Luceras de Peñafiel

Marcos Lucerno

15 - El vino de Peñafiel en la historia

M.^a Jesús Marcos

22 - ¡Hay que ver! Fompedraza y su iglesia

J. Miguel Mieres

26 - Delibes se escribe con "e"

Aurora de Dios Bonis

28 - Cuadernos de Peñafiel N.º 21. El arte rupestre en la región del Duratón (1916)

El Marqués de Cerralbo

30 - La tregua de Navidad

M.^a Socorro García Arévalo

32 - Delibes, la mirada de un niño

Biblioteca P M de Peñafiel

33 - Información sobre la AHC Torre del Agua

NOTA DE LA DIRECCIÓN

La opinión vertida en los distintos artículos representa siempre la de los autores de los mismos, no la de la AHC Torre del Agua de Peñafiel.

Relatos del Salvador. El Robinsón Suizo

Carlos Calvo Alonso

En estos relatos del Salvador uno hilvana recuerdos desperdigados; algo así como un trabajo de *patchwork* para confeccionar una colcha que abrigue la memoria. Cualquier parecido con la realidad es, por tanto intencionado; por el contrario, los personajes y los hechos concretos que les atribuyo no pueden ser objeto de ninguna identificación, más allá de la autenticidad de algunos nombres evocados con cariño.



Poco antes de las diez, como cada mañana, Don Leoncio, después de doblar la esquina del matadero, enfilaba el camino sin asfaltar que llevaba a la escuela. Hacía frío y los chicos, arremolinados bajo el tejadillo de la entrada, miraban su caminar encorvado. El Platero encogía el cuello y se protegía las

orejas con las solapas levantadas de la chaqueta; se frotaba las manos y de vez en cuando soplabla el aliento sobre ellas. Juan, a su lado, parecía contemplar ensimismado las nubecillas de vaho que salían de su boca; quieto y mudo, no participaba en los movimientos cortos y nerviosos que animaban el grupo de chavales, rebaño apiñado por la niebla y el frío que se extendían por el patio.

Todo hubiese podido ser normal durante la comida del día anterior: las bofetadas a cuenta de los fideos demasiado salados; un empujón y una o dos patadas, ya en el suelo; los primeros hipos asustados de su madre antes de los golpes; los gritos y quejas menos contenidos en el fragor del castigo; el llanto callado después, al repartir los garbanzos humeantes en los platos; la seriedad de superior indiferencia de su padre comiendo reconcentrado una vez cumplido el rito... Una mala suerte que el tío Rafa pasara por la plazuela cuando los alaridos se oían perfectamente en la calle; no le había quedado al hombre más remedio que irrumpir en la casa e intervenir. El tío Rafa era en realidad un primo lejano que se había criado, puerta con puerta, al lado de la casa de su madre y la consideraba casi como una hermana. Ahora a Juan no se le quitaba de la cabeza su imagen menuda, alejándose apresurado de la casa mientras su padre le amenazaba desde el quicio de la puerta con la navaja abierta en la mano:

- ¡Vete a dar cuenta si quieres, cabrón! ¡Vete, vete, porque si vuelves a acercarte aquí te capó! – Movía la navaja y tenía media sonrisa de suficiencia y desafío en la boca.

El tío Rafa volvía la cabeza de vez en cuando hacia el retador sin abandonar su trotecito cochinerero, como intentando recoger con la mirada los restos de una cierta dignidad esparcida por el suelo.

- ¡Ahora mismo voy a dar cuenta al Ayuntamiento! ¡Tú a la Concha no la pegas así como así!

Alguna vecina le animaba a hacer la gestión procurando alejarle de la navaja y él asentía a sus advertencias sin pararse a escucharlas. Tres o cuatro chicos que jugaban entre la pila de vigas de la iglesia derruida se habían aproximado al oír los gritos de la mujer; al incrementarse el jaleo se les había unido alguno más. Después, cuando el tío Rafa abandonó apresurado el portal y el padre asomó detrás de él, el temor ancestral del acero produjo una corta desbandada y, todos juntos, se relocalizaron expectantes al otro extremo de las vigas.

Por eso, porque el Rafa había pasado precisamente a esa hora por la plazuela y no había tenido más remedio que recorrer el portal alargado, subir la escalera, irrumpir en la cocina derrotado de antemano y salir medio huyendo después, porque todo no había sido normal como los demás días, Juan no había abierto la boca esa mañana a la puerta de la escuela. También por eso los demás respetaban su silencio y él intentaba concentrarse en vano en el recuerdo de la media melenita de Julita Calleja. Se había acostumbrado a evocarla cuando venían mal dadas y a reconstruir la imagen ya un tanto difuminada de la nariz chatilla y los ojos negros y brillantes de la niña, vislumbrados un instante a la luz del sol de un mediodía de hacía meses. Normalmente eso servía, era una buena estrategia para volver a la tranquilidad. Pero aquella mañana la invocación solo había sido efectiva por un momento porque, mientras el maestro abría la puerta de la escuela y los chavales se arremolinaban a su alrededor, no podía apartar de la cabeza el trotecillo vergonzoso del tío Rafa en la plazuela y la figura temible de su padre gritando desde el umbral; el recuerdo le invadía envuelto en la vaharada de aire frío que salía del interior del aula.

Los chicos entraban empujándose unos a otros y el maestro se había hecho a un lado para dejarlos pasar. Juan, a su lado, esperaba también con la mirada posada en el vano de la puertucha del cuarto de los trastos; en la penumbra se entreveía el bidón de cartón de la leche en polvo con una esfera terrestre rota sobre la tapa. Don Leoncio le había mirado de reojo con intención varias veces, o eso le había parecido a él. Ayer, jueves por la tarde, no había habido clase, pero estaba seguro de que el maestro también se había enterado del escándalo; alguien habría llevado los rumores hasta el otro extremo del pueblo; además, el Rafa había cumplido la amenaza de ir a dar cuenta al Ayuntamiento, los municipales se habían presentado en casa por la tarde y la aten-

ción y los comentarios del barrio se habían renovado. Entró de los últimos, bajó sin hacer ruido la tabla de su asiento en el pupitre doble y, como cada mañana, se sentó al lado del Bayoneta; este esperaba ya con el cuaderno de las cuentas abierto y el lápiz en la mano. En la arena, bajo la palmera de la isla del Robinsón Suizo, esta mañana no había nadie.

Había encontrado el libro entre cascotes, en un rincón de la casa de las viejas. Una de las dos ancianas había amanecido muerta y a la otra la habían recogido en el hospital de las monjas. “Antes lo tenían que haber hecho - opinaban las vecinas - malviviendo ahí, tan mayores. Demasiado que no se han muerto las dos”. La casa de las viejas permaneció cerrada una temporada hasta que una mañana entró en ella una cuadrilla de operarios que comenzaron a derruirla a golpes de picos y mazos. Por las tardes, cuando se marchaban los trabajadores, los chicos se colaban por los huecos de la obra y, entre ruinas y misterios, se dedicaban a explorar el interior de la casa semiderruida. Se hablaba de un tesoro escondido, pero allí no quedaba ya nada de valor. El Robinsón Suizo había perdido toda la cubierta posterior y media parte de la delantera; en lo que quedaba de esta, apenas si se vislumbraba ya un fragmento desleído de paisaje tropical. Juan había recogido el libro y, después de golpearlo suavemente varias veces contra un madero para expulsar el polvo, decidió conservarlo. Ya en casa, se dedicó a alisar una por una las hojas arrugadas; se conservaban bien pegadas y, como pudo comprobar repasándolas concienzudamente, no faltaba ninguna; contrariamente a lo que se podría esperar, la tinta del interior se había conservado bien, las letras se leían perfectamente e, intercaladas de vez en cuando entre ellas, se podían contemplar ilustraciones en blanco y negro: personajes jóvenes vestidos con trajes arrugados que amontonaban los restos de un naufragio en una playa, una enorme boa abultada por la presa que había engullido, una familia comiendo en un bosquecillo de palmeras... Había escondido el libro en un hueco entre los peldaños de la escalera que nacía en el portal y se sumergía en cuanto podía en el torrente de aventuras de aquella familia de naufragos que, a pesar de su procedencia alpina, habían conseguido establecer su hogar, literalmente contra viento y marea, en una exótica isla tropical llena de posibilidades y peligros.

Por aquellos días, poco antes de las vacaciones de verano, Juan había conocido a Julita Calleja. La chica

aparentaba unos diez años y hacía de contorsionista en una familia de titiriteros que actuó una noche en el Corro. Iba vestida de bailarina y su número consistía en culebrear entre los tramos de una escalera de mano soportada por el que parecía el director del espectáculo, quizás su padre, que iba vestido con un uniforme multicolor. El rudimentario espectáculo contaba también con un chimpancé que imitaba las faenas de los labradores bajo la amenaza de una estaca y con un cachorro de leona que un titiritero fornido mostraba en el centro del círculo formado por la gente, bien amarrado por el cuello con una correa. Después de la función, los chavales se quedaron a fisgonear un rato mientras los titiriteros recogían el atrezo; regularon cuando el de la escalera les dijo que si querían ver otra vez al chimpancé y la leona tenían que pagar dos reales cada uno. De cerca, el vestido de la niña contorsionista, con el tutú deshilachado, se veía deslucido y sobado. “No son húngaros ni quinquis - sentenció con aplomo el Meneses -, y la bailarina tiene manchado el traje por la parte del chocho”.

Volvieron al mediodía siguiente, después de las clases de la mañana. El grupo se aventuró decidido entre los trastos de la compañía en busca de un resquicio desde donde se pudieran atisbar los animales.

- Tú, ¿qué haces aquí? ¿Quién eres?- Juan se había retrasado un poco, el recuerdo del tipo del uniforme le intimidaba. La chica estaba al pie de la rampa que permitía subir a la parte trasera de la camioneta y le interrogaba resuelta y con un deje de burla en la voz. Le colgaba una cazuela vacía de una mano y ya no iba vestida de bailarina; llevaba una camiseta roja y una falda negra, estampada de amapolas, que le llegaba a media pierna.
- Me llamo Juan – El niño se arrepintió inmediatamente de su respuesta balbuciente; le pareció elemental y ridícula y hasta notó que se había puesto algo colorado.
- Pues yo, Julita Calleja. – Lo dijo la niña sonriendo con desenvoltura. Luego siguió caminando displicente hasta el hueco de una

lona que servía de separador, atada por un lado al espejo retrovisor de la camioneta y por el otro a un poste clavado en el suelo. Hacía bailar la falda al caminar.

Cuando Juan volvió solo por la tarde, en el Corro solo quedaban algunos restos de paja como rastro de los titiriteros. Al pasar junto al grupo de mujeres que cosían a la sombra, le pareció oír que comentaban que la compañía de titiriteros se dirigía hacia la parte de Aranda. Un rato después pedaleaba por la carretera en la bici de su padre. Llegado a Nava de Roa no encontró rastro del circo; allí no había acampado la compañía. Lo comprobó con cierto alivio pues, en realidad, no había previsto qué hacer si encontraba el campamento. A la altura de Fuenteliso, el recuerdo del portal de su casa, vacío y sin la bici en su rincón, era una araña que le anidaba en el pecho. Paró unos segundos en la cuneta, cruzó la carretera con sensación de derrota y comenzó a pedalear de vuelta.

El portal estaba oscuro y silencioso, dejó la bici en su sitio y subió poco a poco la escalera procurando que no crujiera ningún peldaño. Arriba no había nadie; su padre, de agostero para Don Ángel Escribano, no volvería a casa hasta la noche, la madre seguramente cosía en el corro de vecinas y sus hermanos andarían con la pandilla. Era lo esperado y se le comenzaron a normalizar los latidos del corazón. Vuelto sobre sus pasos, otra vez en el portal, se aseguró obsesivo de que la bici estuviera bien apoyada en la pared; los neumáticos permanecían bien hinchados, las ruedas no se habían pinchado, y nada en la pesada BH negra denunciaba la reciente excursión.

A esas horas la plazuela estaba vacía; las largas tardes de principios de verano permitían a los chicos callejear por todo el pueblo o explorar sin cortapisas las riberas. Se sentó en una de las vigas de la iglesia derruida y se puso a fantasear tranquilo con la isla del Robinsón Suizo. Esa fue la primera vez que llevó a Julita Calleja a su rincón preferido: bajo la palmera, con el mar al frente y la fuente que manaba de las rocas a la espalda.

Publicidad

APOCALIPSIS

El Beato de El Burgo de Osma, por primera y única vez en edición facsímil sobre auténtico pergamino natural.

Scriptorium en coedición con el Cabildo de El Burgo de Osma, edita el que posiblemente sea el más bello y trascendente de los códices del **Beato**. La edición consta de tirada única y exclusiva de 390 ejemplares, numerados y certificados notarialmente uno a uno, los cuales se elaboran de forma artesanal sobre auténtico pergamino natural, siendo así cada ejemplar único igual que el original.

Tras una larga experiencia en la elaboración de facsímiles sobre pergamino natural de antiguos manuscritos y habiendo conseguido un rotundo éxito con la realización en pergamino de obras tan importantes como el códice Alfonsí "**Libro de los Juegos de Ajedrez, Dados y Tablas**" de Alfonso X el Sabio, cuyo original se conserva en la Real Biblioteca del Monasterio de El Escorial, la "**Biblia de los Cruzados**" original conservado en la Pierpont Morgan de Nueva York, así como la "**Genealogía de los Reyes de España**" de Alonso de Cartagena, conservado en la Biblioteca Nacional; en **Scriptorium** acometemos nuestro más ambicioso proyecto, crear utilizando como único soporte auténtico pergamino natural, 390 facsímiles del **Beato de El Burgo de Osma**, en cuya elaboración totalmente artesanal se emplean técnicas y materiales iguales a los utilizados por los antiguos copistas, iluminadores y amanuenses, creadores de los manuscritos ilustrados, celosamente custodiados como auténticos tesoros, en las más importantes bibliotecas del mundo, considerados hoy memoria viva de la humanidad.



Con nuestras joyas bibliográficas elaboradas de forma manual sobre auténtico pergamino natural, nuestro objetivo es recuperar aquella antigua y sabia labor que durante siglos nuestros antepasados nos legaron y así poder dar satisfacción a las más altas exigencias.



Nuestras ediciones facsímiles elaboradas sobre auténtico pergamino natural no son comparables con ninguna de las distintas y amplias fabricaciones de facsímiles editadas en todo tipo de soportes de papel.

Cofradía del Entierro de Cristo y soledad de María (1620-1895). la tradición religiosa más antigua y atestiguada de Peñafiel.

ALBERTO GARCÍA LERMA

De las tantas cofradías y hermandades que existieron en nuestra Villa, estuvo la Cofradía del Entierro de Cristo ubicada en el convento de San Juan y San Pablo, la cual no debe confundirse con el Santo Sepulcro, ubicada en Santa María la Mayor. De seguir existiendo, este año de 2020 habríamos celebrado el 400 aniversario de su fundación.

No se conservan sus libros, posiblemente acabaron en casa de los últimos oficiales y desaparecieron para siempre. Gracias a ciertos documentos de dominicos y pasionistas, es posible un conocimiento bastante nítido de su actividad.

Su fundación se debe a Cristóbal Velasco, un peñafileense que se encontraba en Ciudad de México y decidió coger el hábito de San Francisco. Antes de ello, decidió enviar 16 000 reales a Fray Francisco Brizeño, un dominico del convento de *Santi Spiritus* de Aranda de Duero. Debía dirigirse este fraile a Peñafiel para que fuese fundada una Cofradía en el Altar de Santa Ana, donde reposaban los restos de sus antepasados.

Dicha cofradía fue creada oficialmente el 16 de marzo de 1620, su principal objetivo era organizar unos ejercicios espirituales que motivasen a los corazones para amar a Nuestro Señor, como él nos demostró con su sacrificio por los hombres:

“Que tan santa devoción no se enfrie antes perseverare en los corazones de los fieles, quiso plantar un jardín adonde las almas encendidas en amor de Dios se recreen y con particular sentimiento y ternura acudan a faborezarse de sus divinas misericordias y a reconocer la merced tan señalada que les hizo en redimirles con su preciosa sangre. Este

jardín es la cofradía entitulada El Entierro de Xpto y Soledad de la Virgen”.

Podían pertenecer a ella hombres y mujeres, sin embargo, debemos entender los espacios de género. Un nuevo ingreso necesitaba el acuerdo de los alcaldes, salvo los emparentados con el fundador, que solo requerían el beneplácito del abad. Después se costea la entrada con 8 reales, son oídas las ordenanzas y se recibe una capa por la que se paga un real anual, para su alquiler.

Su junta -masculina- estaba formada por un abad, un alcalde, dos diputados y dos mayordomos. Se reunía el primer domingo de cuaresma para asignar los cargos anuales. La abadía debía ser ocupada un año por hidalgo y otros dos años por ricoshombres, se exigía que los candidatos antes hubieran servido los demás oficios y la no reelección en doce años. Los oficiales elegían a los hermanos que debían hacer los oficios durante la procesión. Los cargos eran votados y asignados a quien dispusiera de mayor apoyo, en caso de empate el abad lo debía resolver. El cabildo se cerraba tomando un vino y con la degustación de una pera o manzana. La Junta saliente debía justificar sus cuentas a la vez de entregar la arquilla de la cofradía con sus tres llaves. La junta directiva vigente no tiene potestad para cambiar las ordenanzas porque eso corresponde por unanimidad a toda la hermandad presente.

Frente a otras cofradías, el incumplimiento de los ejercicios espirituales no conlleva ningún pecado o falta terrenal; pero, de cumplirse, se consiguen indulgencias para reducir la espera en el Purgatorio.

La principal función del Entierro de Cristo se cumple en Semana Santa -como era de espe-

rar-. Lo más importante es que la conocemos perfectamente; es decir, podemos demostrar que es la tradición más antigua de la Villa perfectamente descrita y atestiguada. El Viernes Santo se producía una representación que giraba en torno a José, el fariseo Nicodemo, San Juan, La Virgen y las mujeres descritas por San Mateo y San Marcos. Dice así:

“El viernes Santo los seis oficiales de la Cofradía tendrán puesto un altar en la capilla mayor del Convento de San Pablo a la cabecera del bu[s]to de Don Juan donde estén por su orden todas las insignias y en toda la capilla pondrán bancos para sentarse los cofrades. En medio de el cruzero aura un tablado y de Xpto crucificado en un lado y en frente Nuestra Señora en sus andas y el sepulcro junto a la rexa.

A las dos de la tarde comenzará el sermón y los cofrades le oirán en la capilla mayor vestidos con sus túnicas y quien no quisiere tener puesto el capirote se pondrá el sombrero los que fueren [hermanos] de luz llevarán allí sus hachas. A cierta señal que hará el predicador saldrán de la capilla mayor dos religiosos con albas y estolas y manípulos que representan los dos phariseos: Joseph y Nicodemus. El uno con una escalera y martillo y al hombro una sábana y el otro con una toalla al hombro y en la derecha un bote de olores y en la izquierda unas tenazas y se irán derechos a Nuestra Señora la qual estará acompañada con un religioso vestido con alba estola y manipulo que represente a San Juan y con quatro mugeres dos a cada lado de las andas una tras otra que acompañen a la Virgen y representen las quatro mugeres que nombra San Marcos y San Matheo. Y las mugeres y San Juan se levantarán en pie haciendo alguna reverencia y quando llegaren los phariseos los quales puestos de rodillas delante de la Virgen harán señales de sentimiento y levantándose haciendo su cortesía darán el bote de olores y la sábana a las marias y volviendo el rostro al Xpto acompañándoles San Juan y adorándole de rodillas todos tres llegarán a besar el pie de la cruz luego pondrán la escalera por las espaldas del Xpto y subiendo uno por ella quitará la corona y besándola la recibirá uno de los de abajo en una fuente y la obrezerá de rodilla a Nuestra Señora haciéndola besado primero de rodillas los dos de abajo y la podrá en el altar de las otras consignas. El que que-

da en la escalera atará con una toalla el cuerpo de el Xpto con la misma cruz y dando golpes con el partillo y asiendo un clabo con las tenazas le quitará y besará y juntará el brazo de Xpto con el cuerpo el clabo le recibirá el otro de abajo en otra fuente y le besará el fiel compañero de rodillas, y lo mismo harán con el segundo y tercer clabo. El que está arriba dará las tenazas y el martillo al que está abajo desocupado para quitar el clabo de los pies y el que recibió los tres clavos los ofrecerá de rodillas a la Virgen y pondrá la fuente con las otras insignias y ayudando todos tres a descolgar el cuerpo de la cruz despacio y con veneración le recogerán en la sábana que tendrán estendida las quatro mugeres cada una de su esquina y le pondrán todos siete en el regazo de la Virgen haciendo ellos y las mugeres un círculo con Nuestra Señora, pero ninguno ha de hablar si no suspirar y con el bote que llevaron de agua olorosa la derramarán sobre el Xpto y le pondrán en el sepulchro recogiendo la sábana dentro de las barandillas y le cubrirán con un belo.

El predicador en estos pasos hará sus exclamaciones devotas consolando unas vezes a la Virgen y otras hablando con las marias y con los tres y acabará su sermón. Y luego se enxenderá la zera y comenzará la procesión saliendo todos por orden de la capilla mayor a donde estará un sacerdote junto a el altar de las insignias y con un memorial para darlas por su orden y quando la tomare por la mano ha de decir en voz baja el nombre de la insignia para que el cofrade que la tiene a su cargo acuda a tomarla con breveda y el que a de alumbrar salga delante y quando la diere el sacerdote la ha de tomar de rodillas y besarle la mano y ala salida de la capilla la ha de ofrecer a Nuestra Señora de rodillas y hazer otra humiliación al sepulchro y otra a la cruz y pasar adelante.

El camino que ha de llevar la procesión es desde la capilla mayor por la nave de el Rosario a la capilla de San Jacinto y saliendo por la puerta de la yglesia yrán sobre el palacio por la calle de San Sebastián que sale a la calle principal y por la plaza a San Salvador y por la calle abajo a la puente y tras Santa María y San Pablo dejando libertad al abad y mayordomo para que algún año puedan acortar algo de camino y a la entrada de la yglesia guiarán por el cruzero de la nave del Rosario y por el choro bajo entrarán en el capítulo del convento a donde

han de parar todos poniendo en su altar las insígnias. Quando llegaré el Xpto a la capilla de Santa Ana le pondrán en un cajón y le cerrarán con llave u el sacerdote dirá en voz baja la oración “résponce, quesumus, domine”¹⁴³, y con las andas del sepulcro y Nuestra Señora pasarán al choro bajo y le dejarán dentro sobre un bufete sin luz y sola el rostro a donde queda el hijo sepultado y meterán el sepulchro.”

Terminado el viernes, continúan el sábado:

“A la mañana el sábado Santo vendrán los seis oficiales de la Cofradía y pondrán las insignias adonde han de estar guardadas y acabada la misa mayor llevarán a Nuestra Señora con dos hachas al altar de Santa Ana a donde estará todo el año. Esta procesión la han de gobernar los dos mayordomos con sus varas y los dos diputados con sus varas y vacinicas [bacinilla] para si alguno diere limosna. Acaba la procesión se pondrán a la puerta de la yglesia los dos diputados quitados los capirotos y puestos los sombreros pedirán limosna de palabra para la zera hasta que aya salido toda la gente.”

“El segundo día de Pasqua de Resurrección ha de poner el convento un altar con frontal de fiesta a la cabecera de Don Juan Manuel donde estuvieron las insignias y los mayordomos pondrán en él un Xpto resucitado en las andas de la Virgen con dos luces y acabada la misa el convento y cofrades andarán la procesión por el claustro con el Xpto y a quatro hachas los mayordomos con sus baras gobernarán la procesión por la parte que van los religiosos a los quales darán velas los diputados irán con sus varas y vazinicas por donde van los seglares. El estandarte le llevará el Alcalde con dos cofrades assí dos a los cordones. Acabada la procesión los mayordomos recogerán las hachas y las belas y los diputados se pondrán a la puerta de la yglesia a pedir limosna para la cera y solo estos dos días han de pedir que son el viernes Santo y el segundo día de Pasqua de Resurrección.”

Otra rutina anual se organizaba el día de Santa Ana (26 de julio), en el que se celebraba la memoria por el fundador y por la de sus familiares con una misa cantada y un responso en su capilla, llamada del Cristo y Santa Ana.

Para los hermanos y hermanas -vivos y muertos- el segundo día de pasqua se oficiaba una misa cantada con responso y sermón. Ante un fallecimiento, celebraban una misa a la Virgen del Rosario por la salvación de su hermano el domingo posterior a la muerte.

Pese a la no obligatoriedad de los ejercicios espirituales, la no asistencia a las juntas está penada con un real; la ausencia en una procesión, con seis reales y hablar durante el Desclavamiento, con dos reales. La reincidencia puede acarrear la expulsión.

Tras la desamortización del convento dominico, esta cofradía continuó hasta la llegada de la Congregación Pasionista. Difícil determinar si su actividad era completamente similar a la del Antiguo Régimen.

Ahora bien, el aspecto más complicado es establecer la auténtica fecha de su desaparición. Los primeros Pasionistas redactaron un informe sobre las costumbres religiosas en su nuevo convento. Aquí no citan el nombre de la Cofradía como tal, sino que la identifican como “*nuestra cofradía*”; por otro lado, tenemos sus libros de cuentas para un evento anual hasta 1895.

La propia Congregación absorbió los escasos bienes materiales y culturales de la cofradía. Puede ser visto como un acto premeditado y mal intencionado; sin embargo, quizás la cofradía ya había dado los últimos coletazos o no tenía el apoyo necesario -como ocurrió con muchas otras-. Los frailes fueron asumiendo responsabilidades que, ante la completa y total disolución de la institución, se vieron obligados a cumplir.

Existe la falsa creencia de vincular a la Cofradía de la Pasión -fundada en 1895- con la del Entierro de Cristo. Debemos entender que no. Esta consiste en una organización de ejercicios espirituales con independencia de la Congregación. La Pasión surgió como una orden terciaria del convento -y de otra congregación regular-, lo que supone completa sumisión y la imposibilidad de disponer de patrimonio propio.

El Desclavamiento es otra tradición discutida. La creencia popular asegura que era el mismo ritual de los dominicos, y por tanto viene de muchos siglos atrás. Tal rito fue disuelto por un decreto obispal que no deja lugar dudas:

“Se pide por Don Pedro Román Ibargüen encargado del culto de la iglesia del convento de San Juan [...] que en vez del Descendimiento de Nuestro Señor Jesucristo, el sermón de soledad como se verificaba en la parroquia [...] y con fecha del 30 de noviembre 1869 se dijo: Atendiendo el poderoso motivo que induce al esponen a proponer la suspensión del Descendimiento y confiados en que sustituyéndole con el sermón de la Soledad de Nuestra Señora no tendrán lugar las irreverencias y desacatos en el lugar santo, [...] accedemos a lo que pide [...] sea la función de la Soledad y no la del Descendimiento la que se celebre .
[...]" (AGDP/Decretos/ Libro 4 (1864-1869)/ Reg. 1294).

Si la Congregación Pasionista -la única con potestad- lo quisiese, se podría recuperar la tradición. Sin embargo, no olvidemos que un evento que observamos como algo cultural tiene su

significado religioso. Tengamos respeto con sus creencias, aunque sería ideal que para el año 2021 se pudiera celebrar una edición acorde a su origen por su 400 aniversario -puesto que este año 2020 no hubiera sido posible-. De hacerlo, entonces podríamos hablar de la reproducción de la auténtica tradición cultural más antigua de Peñafiel.

Por último, debo mencionar la Bajada del Ángel, nacionalmente conocida, también considerada como la tradición por excelencia. Sin embargo, es una verdad a medias. Claramente la identificamos ya a finales del XVIII y en documentos anteriores; por tradición, cuando se habla de la “función”, lo atribuimos a ella directamente. Sin embargo, de cara a validar una tradición antiquísima de muchos siglos, sería necesaria una cita en cualquier documento histórico que la mencione- resumiendo: “*disfrazamos a un niño de ángel, lo atamos a una cuerda, le tiramos, suelta unas palomas, coge un velo y sube*”; o quizás: “*compramos una peluca, vino y chucherías para el niño que hizo de ángel*”-.



LUCERAS DE PEÑAFIEL

Marcos Lucerno



Las luceras se han usado desde tiempo inmemorial para ventilar las galerías bajo tierra de las bodegas antiguas. Las cubas, al terminar la temporada, se cepillaban, se lavaban y se desinfectaban quemando azufre dentro (la pajuela). Desde los lagares se transportaba el mosto con pellejos hasta las cubas de las bodegas. La elaboración del vino la tenían establecida en unos 40 días. Habiendo muchas cubas en una bodega elaborando vino, es lógico pensar que el ambiente dentro de las galerías podría estar bastante cargado de anhídrido carbónico y por ello, con pobreza en oxígeno; por ello, las bodegas necesitaban aireación para prevenir accidentes a las personas y también la elaboración del vino requería aire limpio y fresco. A pesar de todo, de vez en cuando ocurrían accidentes mortales. El nombre parece venir de la palabra latina *lucerna* que se refería a la luz, las luminarias, aquí la luz que dejan pasar las luceras es mínima. Al haber muchas bodegas en Peñafiel, consecuentemente, había muchas luceras. No sé si se construían con una separación determinada, pero si debían de ponerse por cada ramificación de la

bodega madre. Es posible que hoy día haya luceras de bodegas abandonadas.

La construcción del tiro de la lucera, a veces desde muy arriba de la ladera y teniendo que llegar a la galería, suponemos que se haría de arriba abajo a pico y pala por poceros con gran experiencia. Debería ser un trabajo difícil.

En cuanto a la estructura de las luceras, la arquitectura es muy variada, lo más corriente es que sea de piedra, pero las hay también de cemento, de ladrillo, mezcla de piedra ladrillo y cemento. Las hay estrechas y las hay gruesas,



las hay bajas y altas. Sin embargo, últimamente, en lugar de la estructura convencional se van construyendo o reparando algunas al capricho de cada cual, incluso han aparecido luceras que trasgreden totalmente la estética tradicional, colocando un tubo metálico en vez de la lucera genuina.

Siendo unas construcciones típicas de aquí, creo que se debería vigilar para que, si alguna se

hunde o haya que reformarla, no se rompa la uniformidad. Hay que mencionar que para las últimas galerías de Protos se han colocado luceras recubiertas de piedra que respetan bastante bien la arquitectura tradicional.

A continuación hemos estudiado la estructura de 63 luceras, lo que consideramos es un trabajo bastante representativo del total:

Luceras de piedra o revestidas	32	50,8 %
Luceras de cemento	21	33,3 %
Luceras de ladrillo y cemento	3	3,0 %
Luceras de ladrillo	4	6,3 %
Luceras de piedra y ladrillo.	2	3,2 %
Luceras con tubo de chapa	1	1,6 %

Como puede observarse, la mitad de las luceras son de piedra o están recubiertas con piedras; por ello, creemos que todas deberían estar recubiertas de este material.



Desde aquí abocamos a que se vigilen estas construcciones y, sabiendo que en muchas bodegas es difícil exigir el mantenimiento de las luceras, proponemos hacer un cuidado integral de ellas por el Ayuntamiento como parte del patrimonio.

ARQUITECTURA INGENIERIA

PROYECTOS DE ARQUITECTURA
PROYECTOS DE INGENIERIA
LICENCIAS AMBIENTALES
ASESORIA TECNICA
ESTUDIOS TECNICOS
INFORMES PERICIALES
DOCUMENTOS TECNICOS
CERTIFICADOS ENERGETICOS
OBTENCION DE TODO TIPO DE LICENCIAS

CALLE DERECHA AL COSO, Nº 41
47300. PEÑAFIEL VALLADOLID

646 22 55 97

M. ELENA TEJERO ARRANZ




EL VINO DE PEÑAFIEL EN LA HISTORIA

M^a JESÚS MARCOS MINGUEZ

Los vinos de Peñafiel acogidos en la actualidad a la Denominación de Origen Ribera del Duero son sinónimo de vinos de una gran calidad y delicada elaboración, calificativos de los que han gozado a lo largo de la Historia. En este trabajo se intenta recopilar distintos datos sobre este vino, así como recordar el proceso tradicional de su elaboración para dar una valoración sobre lo que supuso el vino de Peñafiel en tiempos pasados y poder observar su evolución hasta nuestros días.

I. DATOS HISTÓRICOS

Si bien sabemos por los hallazgos arqueológicos que en el poblado vacceo de Pintia (Padilla de Duero) se consumía vino en forma de hidromiel, tanto en ambientes domésticos como funerarios, y que posiblemente los romanos lo cultivaran en la zona, no es hasta la Edad Media cuando los monjes benedictinos expanden el cultivo del viñedo, atraídos tanto por sus cualidades nutricionales como por formar parte de la liturgia cristiana.

Las notas más antiguas que conocemos del vino de Peñafiel datan de 1345, cuando don Juan Manuel estableció una serie de Ordenanzas para regir economía de su villa preferida. Entre otros productos se preocupó de defender las viñas y castigar cualquier daño o hurto que pudieran sufrir, además de establecer la regulación del comienzo de la vendimia y una serie de mecanismos de control y vigilancia en la venta del vino. De este modo ordenó que los recipientes destinados a la venta del vino siguieran el patrón de la cántara del Concejo y que la venta del vino elaborado en la Villa primara sobre los vinos foráneos. Para ello dividió Peñafiel en tres zonas (*cuadrillas*), en cada una de las cuales permitía el establecimiento de una taberna. Una taberna vendería vino en la zona sur hasta la línea entre la puerta de San Miguel y la iglesia de San Esteban, otra por el centro hasta la calle de Santa María y pasando el puente hasta el

arrabal, y la tercera por la parte norte hasta la puerta de San Lázaro. Asimismo en las aldeas tenían que consumir el vino de su propia cosecha y cuando les faltara debían comprarlo en la Villa.

Todo ello evidencia que tanto la producción como la comercialización del vino estaban muy consolidados en Peñafiel y en su alfoz a finales de la Edad Media. La evolución posterior de la producción de los viñedos presenta momentos de expansión y recesión dependiendo de las cosechas. En general, a partir del siglo XVI la producción del vino en Peñafiel alcanza una cierta especialización produciendo más de lo que demanda su población, por lo que tiene que exportar los excedentes. Por entonces contaba con tal prestigio que muchas ciudades como Burgos, Palencia, cornisa cantábrica, Santander y Vizcaya, o Segovia, venían a comprar vino cuando les faltaba. El viajero Navagero comentaba en 1524 que en la ciudad de Burgos se consumían los mejores vinos de España, y el licenciado Villegas precisaba que entre ellos estaban los de Peñafiel.

A pesar de que en el siglo XVII se contrae la producción de vino, las fuentes también nos ofrecen elogios a los productos de Peñafiel. Rodrigo Méndez Silva, en 1645, enumera sus vinos entre otros manjares exquisitos. Asimismo otros datos corroboran la calidad y comercialización de dicho vino. En 1688 el Valle del Cerrato recurría al vino tinto de Peñafiel; en Burgos el hecho de decir que el vino procedía de este lugar era motivo de venta segura, calificando de “deshonestos” a algunos arrieros que aseguraban vender vino de esta villa siendo otro su origen.

La recuperación demográfica del XVIII repercutirá en un incremento de las tierras cultivadas recuperando la producción vitivinícola con gran intensidad. Según el Catastro de Ensenada (1749-1756) en el término de Peñafiel no hay

tierra improductiva y destaca la importancia del sector vitícola de la población que, con unos 2.000 habitantes dedica un 40% del término al cultivo de la vid (unas 1.200 has), lo que genera una producción abundante. A partir de mediados de siglo disminuye el poder adquisitivo y con ello un estancamiento del consumo de vino y de la viticultura, aumentando los precios del vino y los costes de producción, y por ende una disminución de los beneficios, y la paulatina desaparición de los viñedos de poca calidad. Por lo que respecta a Peñafiel, en general su evolución fue favorable, asistiendo al final del siglo a un incremento de la población y también de la producción del vino. En 1768 en Tierra de Campos se compran 5.685 cántaros de vino tinto siendo la mayoría eran de Peñafiel. Huetz de Lempis cita para el Peñafiel de 1796 una producción de 16.000 hl. y explica que el inventario de 1793 asciende a 23.620 cántaros y en 1791 a 61.566, lo que nos informa de un incremento muy considerable de la producción para un municipio que entonces contaba con 700 vecinos y en cuyas tabernas se vendían de 10.000 a 15.000 cántaros por año, presentando, pues, un gran excedente para exportar. Sin embargo, esta superproducción se convirtió en su principal amenaza, que solucionaron transformando parte del vino en aguardiente.

Este incremento de producción también se manifestó en el rígido control que ejercieron las autoridades locales y el fisco sobre el comercio del vino, como se refleja en el *Alcabalatorio perpetuo de el ramo del vino de Peñafiel* elaborado en 1783 por el oficial de las Rentas Reales para facilitar el ajuste y liquidación de los Reales Tributos. En él se indica que este producto era por el que más tributos recaudaban. Esta obra está formada por una introducción y seis libros, cada uno dividido en 53 cálculos donde están deducidas todas las alcabalas tanto ordinarias como de rentas, producidas a partir de cualquier número de cántaros de aforo; vendidos a un precio que oscila entre 3 y 16 reales y con un gravamen del 5 al 10 %, según se practicaba en Peñafiel y en sus arrabales.

La introducción consta de un discurso preliminar, unas advertencias y unas reglas generales. En primer lugar indica que las contribuciones

que se cargaban sobre el vino no se hacían sobre todos los cántaros que cabían en la cuba, sino que antes de cargarlas y deducirlas se hacían dos rebajas (refacciones) a beneficio del vendedor. La primera rebaja se hacía a tiempo del aforo (se baja un tercio de los cántaros de encubamiento) y la segunda cuando se ajustaba la cuenta de las alcabalas y demás contribuciones.

Asimismo expone que las contribuciones que entonces se imponían sobre el vino de Peñafiel eran tres. Las *Alcabalas, Cientos y Millones* eran aplicadas de dos formas. La *alcabala ordinaria*, llamada así porque eran las cubas que más ordinariamente se vendían en Peñafiel, se cargaba sobre los cántaros de vino de cosecha propia, que se deducía de los cántaros de aforo bajado un 35%. La otra eran las llamadas *alcabalas de rentas*, porque se imponía sobre los cántaros comprados o que procedían de alguna de las Rentas Decimales del Obispo, y llevaban el 25% de los cántaros de aforo. La segunda contribución es la de *Cuarto de Fiel Medidor*, que consistía en un Cuarto ó 4 Maravedís que la villa imponía sobre cada cántaro de aforo. Este impuesto se invertía en gastos del Ayuntamiento (empiedros, propinas, salarios de ministros, escribano, oficiales, obras y reparos públicos). La tercera contribución era el *Ochavo de Niños Expósitos*, un Ochavo ó 2 Maravedís que se exigían con facultad real por cada cántaro de vino. Las dos contribuciones de Cuarto y Ochavo se cargaban sobre los cántaros sobrantes una vez bajada la tercera parte de los cántaros de embás y la cuarta parte de los cántaros de aforo.

Distinguían tres tipos de cántaros de vino: los *cántaros de embás* eran todos los que cabían en la cuba, los *cántaros de aforo* los que quedaban la cuba hecha la primera refacción y *cántaros de contribución o de alcabala* los resultantes tras hacerse la segunda refacción. A continuación el autor explica cómo se reducían los cántaros de embás en cántaros de aforo, estos en cántaros de Alcabala, los cántaros de embás en cada tipo de cántaros de Alcabala y viceversa.

Advertía el autor, además, que reducidos los cántaros de una cuba había que deducir la contribución de la Alcabala, teniendo presente que



CG. CONSTRUCCIONES
Carlos González

www.cgconstrucciones.com

administracion@cgconstrucciones.com

Tel. 983 881 039 - 615 193 695

*Parque y Oficinas: Camino Fuente La Salud, Km. 0,8
47300 PEÑAFIEL (Valladolid)*

algunas cubas estaban exentas por inmunidad de los dueños. Se tomaban los cántaros alcabalados y se multiplicaban por el precio al que se vendió el vino y a éste debían restarse los 6 maravedís de las contribuciones de Cuarto y Ochavo, que no se computaban en el precio de las Alcabalas, y comentaba que éstos eran dos nuevos impuestos. Asimismo expresaba que el derecho de Alcabala que se exigía en esta villa oscilaba generalmente entre el 6 y el 8 % del importe de los cántaros ajustados.

A continuación establece unas reglas generales para deducir la contribución de Alcabalas y distingue las tres clases de cubas sobre las que se cargaban estos impuestos: cubas seculares, cubas eclesiásticas y cubas mixtas. De las cubas eclesiásticas especifica que los Conventos, Comunidades y Casas de Misericordia generalmente estaban exentos de pagar Alcabala y Ochavo, y sólo debían tributar el impuesto de Fiel Medidor. Pero desde la normativa de 1737 esto sólo era válido para el vino procedente de las tierras cedidas en la primera fundación, y las conseguidas posteriormente debían de pagar todos los impuestos. En cambio, la comunidad mendicante de orden Seraphico de S. Francisco era inmune a todo tipo de tributos.

Por último trata la “razón, uso y aprovechamiento de la obra”, donde explica meticulosamente las causas que le llevaron a realizar el libro y lo que significa cada dato expresado en sus calculaciones, así como la forma de computar los cántaros de aforo que no vienen expresados.

Este libro refleja el rígido control que ejercían las autoridades sobre el comercio del vino. Según el autor este era el producto sobre el que más tributos se cobraban, por lo que el vino sería la principal fuente de ingresos de la Villa. De hecho con el impuesto del Fiel Medidor se financiaban los gastos del Ayuntamiento. Por su parte, la Hacienda Pública se ingresaba la mayoría de los impuestos del vino a través de las Alcabalas, Cientos y Millones. El libro también nos informa de las fluctuaciones de precios que sufría la venta del vino en Peñafiel, no siendo éste el caso del porcentaje de sus impuestos que, establecido por el Ayuntamiento a princi-

pios de cada año, se mantenía a lo largo del mismo. Otro dato de interés es que en 1783 continuaba en la villa la prohibición de consumir vino foráneo.

Durante el siglo XIX la situación del viñedo continuó siendo muy favorable a pesar de la disminución de los mercados, por lo que optaron por transformar una parte de la cosecha en aguardiente. En el Diccionario-Estadístico-Histórico de España y sus posesiones de ultramar de Madrid de 1845 se menciona que Peñafiel vive de la agricultura de cereales y viñedo, y de una mediana industria agrícola entre la que figuran 6 alambiques para sacar aguardiente, que se reducen a tres a partir de 1863.

La cuenca del Duero no se vio afectada por el oídio que atacó al viñedo español en 1850, por el contrario, a partir de 1878 se benefició de los elevados precios y de la avalancha de comerciantes que demandaban vino para el mercado francés, cuyos viñedos habían sido devastados por la filoxera. Sin embargo, con la llegada en 1886 de otra enfermedad, el mildiu, se produce una importante crisis comercial del sector vitícola español. Aunque su recuperación fue inmediata, el tratamiento supuso un incremento en los gastos de elaboración, que junto a la paulatina recuperación del viñedo francés, hizo que cayeran sus ventas. Por lo que respecta al mercado vitícola de Peñafiel, en la segunda mitad del siglo continúa siendo un importante centro de producción y comercializa sus excedentes en las tierras de Segovia y también en el mercado de Francia. Pero el gran obstáculo que presentaba eran los pésimos medios de transporte, dado que la infraestructura por carretera encarecía su precio, y la vía férrea Valladolid-Ariza no se inauguró hasta 1895. Por ello en marzo de 1885 varios propietarios de viñas y elaboradores de vino decidieron constituirse en el *Gremio de Cosecheros de Vid*, con objeto de aumentar la producción del vino común, abaratar los precios y mejorar su calidad. Pero desde 1894 se reflejan en las actas las primeras dificultades lo que provoca su disolución en 1900.

Aunque la puesta en marcha del ferrocarril Valladolid-Ariza supuso el lanzamiento del merca-

do de Peñafiel como uno de los principales de Castilla y la salida de los productos de la meseta hacia Cataluña, la expansión de la filoxera llevó a la ruina a muchos agricultores y a una masiva emigración hacia América, especialmente de obreros agrícolas.

La plaga filoxérica llega a nuestra región a partir de 1884 a través de Portugal (Oporto). El periódico local *La Voz de Peñafiel* se hace eco de la traumática evolución de la invasión de la filoxera en la comarca peñafileense desde sus primeras ediciones en agosto de 1906. Ya en la edición del día 23 manifiestan: *“la filoxera se extiende con espantosa rapidez por toda la comarca amenazando sumirnos en la miseria; nuestros viñedos, fuente principal de nuestra riqueza, han de desaparecer en un periodo no muy largo, y es necesario estudiar y poner en práctica los medios más rápidos y económicos para reconstituirlo”*. Para ello piensan en creación de Bancos Agrícolas, Cajas Rurales de Crédito facilitando el dinero al agricultor a bajo interés, dar a conocer abonos químicos, máquinas, selección de simientes, y principalmente el cultivo de las vides americanas”. En 1908 comienzan la repoblación de los viñedos con vides americanas. En 1909 a la plaga de filoxera se añade la de coquillo y la sequía estival; y cada vez son mayores las fluctuaciones en la venta del vino, que va de 10 reales en mayo a 16,5 reales en diciembre. En 1910 estiman que no recolectan ni para el consumo de la villa, y a finales de año la venta de vino añejo alcanza los 23 reales el cántaro. La cosecha de 1911, en cambio, es exagerada en cantidad y calidad, volviendo la venta a 10 y 11 reales. En 1912 la cosecha es malísima y se vende entre 12 y 13 reales, llegando a 16,5 reales en diciembre. En 1913 anuncian el avance filoxérico por toda Castilla y manifiestan un nuevo ataque de mildium y oídium. La venta del vino oscila entre 17 y 18 reales el cántaro. La cosecha de 1914 es funesta, se vende el vino a 21 reales y se anuncian la compra de mostos de Aragón y La Mancha para poder elaborar vino. Todavía en los artículos de 1915 se observa la preocupación por el viñedo, oscilando su precio entre 18 y 19 reales el cántaro.

Ante esta situación no es de extrañar que en 1927, un total de 17 propietarios de viñedo de Peñafiel y de la comarca decidan asociarse en la denominada Bodega Cooperativa en Peñafiel “La Primera en la Ribera”. Estos visionarios decidieron aunar su producción y realizar una inversión inusual para construir un edificio industrial, adquirir moderna maquinaria y material, así como contratar el personal necesario para elaborar la cosecha de ese mismo año, de la que consiguen 15.370 cántaros, alcanzando los 26.789 en 1930. La recompensa no tarda en llegar recibiendo el primer premio en el II Congreso Internacional de la Viña y el Vino de Barcelona a los vinos tintos de las cosechas 1927 y 1928, presentadas en la Exposición Internacional de Barcelona de 1929. En 1947, con la nueva legislación, se constituyen en Bodega Cooperativa “Bodega Ribera Duero” de Peñafiel con un total de 52 socios.

Pero eso no era lo habitual, hasta los años cincuenta y principalmente los sesenta, la mayoría de los habitantes de Peñafiel tenían alguna viña y elaboraban para consumo propio de forma tradicional. A partir de entonces se transforma toda la infraestructura que acompañaba a la agricultura y al viñedo en particular. Las malas cosechas, la mecanización y el cultivo extensivo de cereal y remolacha, el éxodo rural, provocaron la paulatina desaparición de numerosos viñedos, a lo que la legislación respondió favoreciendo la formación de cooperativas. De ahí el aumento de socios y la reforma de los estatutos de la Bodega Ribera Duero en 1968, bajo la denominación *Bodega Cooperativa Interlocal Ribera Duero de Peñafiel*. Desde entonces esta bodega ha estado en constante innovación ampliando sus instalaciones con la construcción de una nueva bodega en Peñafiel y la compra de otra bodega en Anguix (1989). Por lo que respecta a los viticultores se han industrializado, desapareciendo prácticamente la venta directa en las bodegas, quedando en los años noventa solamente dos bodegas particulares que compraban uva y elaboraban vino, al margen de la bodega Protos.

Sin embargo desde 1982 se establece un nuevo orden en el mundo del vino de la Ribera del Duero con la creación del *Consejo Regulador*

Ribera del Duero. La regulación de sus vinos y su promoción han permitido la creación de numerosas bodegas, tanto en Peñafiel como en la comarca, que elaboran vinos de exquisita calidad, lo que ha posibilitado llevar los vinos de Peñafiel a todos los rincones del planeta.

II. PROCESO TRADICIONAL DE LA ELABORACIÓN DEL VINO

El comienzo de la vendimia iba precedido de acondicionamiento de los lagares y las bodegas. La vendimia comenzaba cuando las uvas se encontraban totalmente maduras, aunque los mayoristas marcaban la fecha. Habitualmente los propietarios de las viñas iban a recoger a los vendimiadores al amanecer hora en la que era costumbre reanimarse con aguardiente que por esta zona llamaban *pirriaque*. Iban en carros hasta las viñas y, una vez allí, cortaban la uva con el garillo, la echaban en cubanillos, en canastos de mimbre o en comportas de madera, y una vez llenos se transportaban hasta los carros. A lo largo del día se gastaban muchas bromas, de ellas la más típica era el *lagarejo*.

A continuación se pesaba la uva con una romana, y después se llevaba al lagar, en cuyo interior era pesado de nuevo. En Peñafiel se recuerdan hasta 100 lagares, lo que indica la importancia de su producción a lo largo de la historia. La entrada de la uva la controlaba el *pesador*. Allí juntaban la uva de diferentes dueños con rampojo incluido, lo que le otorgaba un sabor más fuerte que el actual. Cuando el lagar estaba lleno la pisaban con los pies. Lo dejaban reposar en la pila entre 8 y 12 días, soltaban el líquido a una pila más pequeña y el resto lo prensaban de modo tradicional con la viga con la piedra y husillo. Para conseguir vino clarete lo retiraban antes del lagar. Con los orujos y heces restantes lo dejaban secar y lo vendían para elaborar aguardiente y tártaro, respectivamente.

Antes de sacar el mosto del lagar colaban las impurezas con un cesto de mimbre, y con una media cántara lo vertían en los pellejos. Estos eran transportados a hombros hasta las bodegas subterráneas, donde los echaban en cubas o en carrales para que cociera. Antes de verter el mosto en las cubas eran sometidas a un meticu-

loso lavado y desinfectado. Una persona se introducía en su interior y la lavaba con agua caliente, la raspaba con un cepillo y a veces depositaban en ella la *pajueta*, un pequeño recipiente cerrado que soltaba vapores de azufre. Los pellejos por otro lado, también eran muy cuidados, para ello contaba la villa con varios botes.

En pleno proceso de fermentación solían bajar a la bodega con una vela encendida que permitía controlar el oxígeno del interior. También solían bajar con unos esquilones colocados en los riñones para saber cuándo venía el que recibía el mosto, y también para auxiliarles en caso de que dejara de sonar.

Una vez acabada la elaboración del vino, el propietario de la uva tenía por costumbre gratificarles con una merienda que llamaban *la mañana*.

Cuando el mosto mermaba su volumen, limpiaban la boca de la cuba y la llenaban de nuevo hasta rebosar. En Peñafiel este proceso se hacía exclusivamente los viernes, porque circulaba la leyenda de que todos los viernes del año eran días menguantes. A veces, en esta operación también a veces echaban codillos de jamón, una botella de brandy, e incluso se comentaba que también perros o gatos para remover el vino y continuar la fermentación.

El mosto cocía durante unos cuarenta días, el refrán “por San Andrés el vino nuevo añejo es” es bien alusivo. Los más impacientes podían saborear su vino vertiendo en un cántaro de mosto un par de cantos de río hirviendo, y aproximadamente en una hora conseguían la bebida. El vinagre lo obtenían cuando involuntariamente se picaba el vino por ser un vino ácido, una mala cosecha, una cuba en malas condiciones, una bodega húmeda...

La sequedad y ventilación por luceras de sus bodegas, localizadas en la ladera del Castillo, juegan un papel decisivo en la curación del vino de Peñafiel. Constancia de ello dan la gran cantidad de bodegas tradicionales que se han mantenido utilizando durante el pasado siglo: “La Pintada”, “La Pólvora”, “San Juan”, “La Bodega de las Monjas”, “La Olmilla”, “El Moral”, “La Bodega Alta”, “San José”, “Las Atarazanas”, “El Co-

rralillo”, “Las Ciancas”, “Las Puertas Grandes del Estudio”, “La Bargailla”...

Una vez curado el vino lo ponían a la venta. Llegaban los forasteros a comprarlo (generalmente se llevaban el de las mejores cubas). Vacían las cubas y los arrieros transportaban el vino en carrales y pellejos. El vino que sobraba de estas cubas era conocido como “sobrante de embás”, y junto a la frase de “vino acabado de echar en la bodega...” era anunciado por el pregonero, y los peñañielenses acudían con prontitud a la bodega que habían señalado con una rama de pino, para comprar el vino por “cuartillos”, “medias cántaras”, o “cántaros”.

BIBLIOGRAFÍA Y FUENTES:

-Díez Asensio, J.M., “Las alcabalas del vino de Peñafiel en el siglo XVIII”, en *Escribano de la Torre, F., Peñafiel notas históricas*, Valladolid, 1977, págs. 365-369.

-IDEM, en *Programa de Fiestas de Nuestra Señora y San Roque de Peñafiel*, Valladolid, 1976.

-Huetz de Lempis, A., *Vinos y viñedos de Castilla y León*, Garrido, B. (coord.), *Fundación castellano leonesa para la cultura del vino*, Segovia, 2004.

-Marcos Mínguez, M.J., “El vino de Peñafiel”. V *Encuentro en Castilla y León, Universidad y Etnología*, Salamanca, 1990, Salamanca, 1991, págs. 225-232.

-Postigo Sastre, T. y Marcos Mínguez, M.J., “Sistemas de elaboración del vino de la Ribera del Duero”, en *La ribera del Duero, sus viñas y sus vinos*, Valladolid, Caja España, 1992.

-Sanz Mínguez, C., Romero Carnicero, F., Górriz Gañán, C., Pablo Martínez, R., *El vino y el banquete en la Ribera del Duero durante la Protohistoria*, *Vaccea Monografías 3*, CEV Federico Wattenberg, UVA, Valladolid, 2009.

-Villa Polo, J. y Marcos Mínguez, M.J., eds., *Historia de Peñafiel*, Valladolid, Ayuntamiento de Peñafiel, 2013.

-Alcabalatorio perpetuo d-el ramo del vino de Peñafiel, 1783

-La voz de Peñafiel, de 1906 a 1915.

-El apartado de la elaboración tradicional se realizó a partir de testimonio y encuestas realizadas a varias personas de Peñafiel en 1990 (Celestino Arranz, Eusebio Bocos, Pepe Díez, Santiago Gil, Teodoro Lerma, Teodosia López, Casimiro Marcos). Sirva este apartado de recuerdo y agradecimiento



Restaurante
Molino de Palacios
Castellano

Molino de agua
del s. XVI

646 203 770 983 880 505
info@molinodepalacios.com www.molinodepalacios.com
Av Constitución, 16 Peñafiel (Valladolid) SPAIN

¡Hay que ver! Fompedraza y su iglesia

J. Miguel Mieres

Continuando con esta sección en la que se nos invita, con buen criterio, a conocer y valorar el patrimonio cultural y artístico de nuestros pueblos y ciudades –tan cercanos y muchas veces tan desconocidos-, hoy os presento a **FOMPEDRAZA**, un pequeño y original pueblo (dicen que es “Villa”) a sólo nueve kilómetros de Peñafiel, asentado en el Alto de la Mula de la carretera VA-223 (Peñafiel – Cuéllar), que une más que divide al pueblo en dos partes, y a algo más de novecientos metros de altitud sobre el nivel del mar (también “dicen” que por eso es el pueblo más alto de la Provincia de Valladolid), rodeado de tres valles, antaño áridos y hoy llenos de viñedos de la D.O. Ribera del Duero, almendros, pistachos y nogales. Y arriba, según se sube a la derecha, vigilante de quienes suben y bajan, os encontraréis con la iglesia parroquial de San Bartolomé.

No tenemos ningún documento que nos acredite el comienzo de la existencia de **FOMPEDRAZA**, cosa normal entre los pequeños pueblos, aunque el profesor de Arqueología de la Universidad de Valladolid, D. Tomás Mañanes, nos dice que tuvo que surgir entre la repoblación de Roa (913) y la de Sepúlveda (941). El primer documento oficial en el que aparece el nombre de nuestro pueblo y el de otros colindantes tiene fecha del 30 de noviembre de 1207. En él, el rey Alfonso VIII confirma *“el acuerdo entre los concejos de Cuéllar y Peñafiel sobre los mojones que dividen los términos de ambas villas, según la*

Composición hecha en 1193 por el concejo de Cuéllar y el Monasterio de Valbuena, por el que este Monasterio se obligaba a dejar dos cañadas expeditas hacia el río Duero por las cuales pudieran ambular libremente los ganados de Cuéllar, permiso que ahora se extendía también a Peñafiel”.

Aclarados, más o menos, los milenarios o centenarios comienzos de **FOMPEDRAZA**, toca ahora ir al objeto de este “Hay que ver”, que no es otro que la iglesia de nuestro pueblo. Según D. Jesús de la Villa, director del Museo Sacro de Peñafiel, su origen se remonta, al menos, al siglo XII. El edificio primitivo, como corresponde a un pequeño asentamiento rural, era una sencilla iglesia de una sola nave



con ábside, de estilo románico tardío, de la que ha llegado hasta nosotros el muro de los pies, al Oeste, y la espadaña del muro de cabecera, al Este, utilizadas ambas en posteriores ampliaciones y que nos han permitido calcular con exactitud las medidas internas de aquella pequeña iglesia románica: 16 metros de larga por 5 de ancha y 10 de alta.

En algún momento de los siglos XII o XIII, aquella iglesia fue ampliada por sendos atrios o galerías abiertas, una al Norte y otra al Sur, para aprovechar el solillo en invierno o resguardarse de sus calores en verano, siguiendo el patrón del llamado “románico segoviano”. Estos atrios eran lugar de encuentro, de reuniones públicas, de fiestas y festejos populares.

Dentro de las varias modificaciones y ampliaciones que a lo largo de los años se llevaron a cabo, seguramente la más importante tuvo lugar en el siglo XIV, que corresponde al momento en el que **FOMPEDRAZA**, con todo el Señorío de Peñafiel, estuvo bajo el gobierno del poderoso Don Juan Manuel (1284-1347). En este período hubo una renovación en los principales edificios de su señorío, desde el castillo y las murallas de Peñafiel a todas las iglesias y conventos del alfoz.



La iglesia de **FOMPEDRAZA**, por ejemplo, vio cómo se cerraban las paredes exteriores de sus atrios, se derribaban las paredes laterales de la nave románica y éstas eran sustituidas por grandes arcos góticos, pasando de una a tres naves, tal como la vemos hoy. La cubierta de la nave central se adornó con un artesonado o alfarje de madera policromada, siguiendo la tradición árabe y mudéjar que estaba de moda en toda Castilla en aquellos momentos. En la reciente restauración de la iglesia han aparecido restos de aquel artesonado con los escudos de armas de “los Manuel” (D. Manuel y su hijo D. Juan Manuel), así como los escudos de Castilla y León y cuatro cabezas coronadas, a una de las cuales hemos utilizado como parte principal del escudo de nuestro pueblo.

Las pinturas del retablo mayor

Para continuar con la historia de la iglesia de San Bartolomé, no tenemos más remedio que trasladarnos al año 2005 de este nuestro siglo XXI, momento en que se decidió desmontar el retablo mayor barroco (el tercero cronológicamente hablando) para su restauración, dado su deterioro por los daños sufridos con motivo del

robo ocurrido en 1978 (¿también Éric el Belga?).

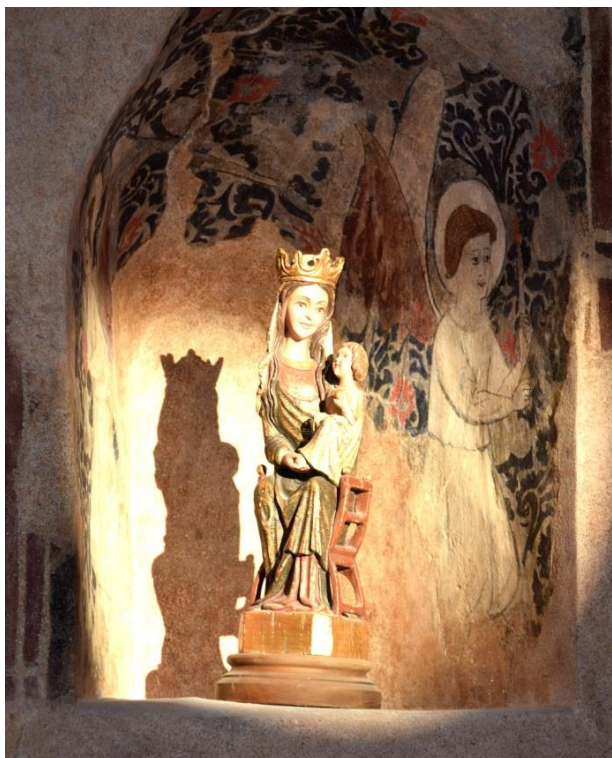
Al retirar el mismo, nos encontramos con el primitivo retablo de estilo gótico-tardío pintado al fresco sobre el muro del fondo del presbiterio (finales del siglo XIV). Se informó a la Consejería de Cultura de la Junta de Castilla y León de la aparición de estas pinturas (bastante bien conservadas, al haber estado protegidas por otros dos retablos posteriores), quien hizo un estudio sobre ellas viendo que merecía la pena su restauración, ya que no se trataba de pinturas sueltas, sino de un retablo completo, único en nuestra Comunidad, aunque no eran raros en Aragón los de este tipo. Tras los trámites pertinentes, a finales de 2008 se aprobó el presupuesto de la restauración, tanto de las pinturas como del resto de la iglesia, excepto la cubierta, y la obra se realizó en el siguiente año 2009.

La singularidad de este conjunto mural radica en que las pinturas se organizan siguiendo la estructura de un retablo: una calle central con el santo titular y calles y cuerpos superpuestos en los que se disponen los diversos pasajes y escenas de tres Santos: San Bartolomé, Santa Lucía y San Jerónimo, que mantienen una relativa independencia dentro del conjunto, como si se combinaran tres retablos en uno, y que se leen de izquierda a derecha y de arriba abajo.

La parte principal del retablo la ocupa la figura central de San Bartolomé con sus atributos personales: el libro del Evangelio, que indica su condición de Apóstol, el cuchillo relativo a su martirio (murió despellejado) y el demonio encadenado a sus pies. Las ocho escenas que lo acompañan, relativas a su predicación en Armenia y su martirio, siguen la narración del famosísimo libro “La leyenda dorada”, publicado en el año 1260 por el obispo italiano Jacobo de la Vorágine, en el que recopilan las tradiciones y leyendas de 180 santos y mártires desde el siglo primero del cristianismo, y que sería el manual al que todos los artistas acudirían (desde fray Angélico hasta el mismo Miguel Ángel, con su San Bartolomé a los pies de Cristo en el Juicio Final de la Capilla Sixtina) para poder traducir en pintura o escultura los santos pa-

trones y patronas de los pueblos de Europa hasta bien entrado el siglo XVI.

En el lateral inferior izquierdo, vemos a Santa Lucía y diversos aspectos de su vida y martirio; en el lateral inferior derecho (muy deteriorado), está representado San Jerónimo ermitaño, a quien reconocemos por el capelo cardenalicio que aparece solitario en otro cuadro, además de por los restos de una tabla del segundo retablo. Por último, debajo de la figura central de San Bartolomé hay una hornacina, que en origen pudo ser una ventana de iluminación del presbiterio, donde se ubica una Virgen actual, flanqueada por dos espléndidos Ángeles cerofenarios.



D. Sergio Núñez Morcillo (Departamento H^a del Arte de la Universidad de Valladolid) resalta las vestimentas de las pinturas que nos trasladan a la moda de los siglos XIV o XV, como el vestido de la hija del rey Polimio, el lujoso manto del rey Astiages, las armaduras de los soldados y los jubones y jaquetas de los sayones que están desollando a San Bartolomé, propias del estilo borgoñón o francés, moda en la que se inspira el traje masculino español de la década de 1420.

En el siglo XVI se construye la torre del campanario y se manda hacer un nuevo retablo (el

segundo), esta vez sí: “de tablas pintadas” (como Dios manda), que tapó el retablo inicial de la pared, pero con la misma temática de la vida de los tres Santos. Actualmente se encuentra en el baptisterio, donde nos sorprende por su serena y gran belleza la tabla de Santa Lucía. También de este siglo son el sagrario (1571) y la talla de madera policromada de San Bartolomé que se procesiona el 24 de agosto, día de su fiesta.

En el altar de la izquierda se encuentra un Cristo crucificado del siglo XVII, recientemente restaurado por Las Edades del Hombre, y en el altar de la derecha una talla gótica de la Virgen de las Candelas del siglo XIV, convertida en una imagen de vestir, pero que conserva bajo sus trajes lo fundamental de la talla medieval. Es la patrona del pueblo y se saca en procesión el día 2 de febrero. No puedo terminar sin comentar al lector un espléndido acontecimiento que descubrió este cronista hace pocos años: el llamado fenómeno o milagro de la luz equinoccial, que, aunque también ocurre en otras iglesias de nuestra Comunidad, en la de **FOMPEDRAZA** es verdaderamente espectacular. A la puesta del sol, en los equinoccios de primavera y otoño, entre las siete y ocho de la tarde, la luz del sol que penetra a través del óculo del hastial (la ventana redonda de la pared de la primitiva iglesia románica), un círculo luminoso de un metro de diámetro, recorre el lateral izquierdo de la nave central hasta colocarse completamente centrado sobre la Virgen del altar mayor, anunciándonos el comienzo de la nueva estación.

La iglesia se puede visitar los domingos y festivos de 10,30 a 11,30 aprovechando los oficios religiosos; también permanece abierta la Semana Santa y el mes de agosto. Durante el resto del año, si algún grupo está interesado en visitarla, puede ponerse en contacto enviando con anticipación un mensaje al 620985214 (Miguel).

Tras su restauración por la Junta de CyL, fue bendecida e inaugurada por nuestro entonces recién llegado arzobispo de Valladolid, D. Ricardo Blázquez, el día 20 de julio de 2010.



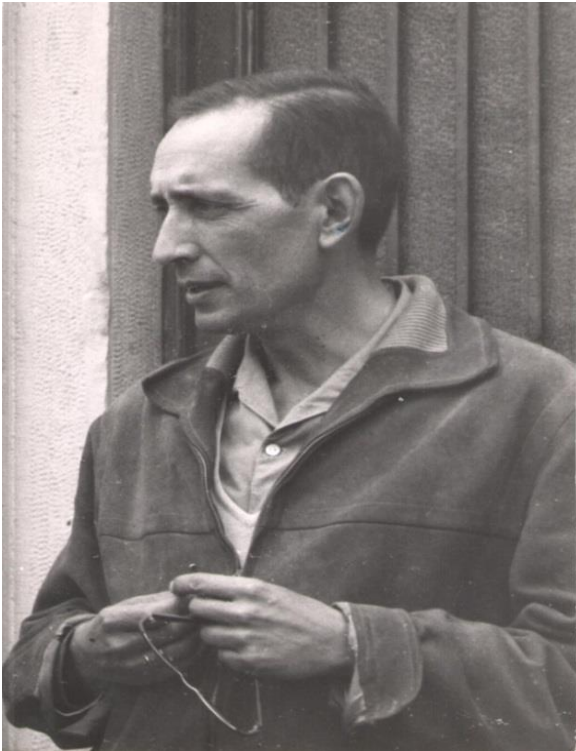
*Convento
Las Claras*
HOTEL
★★★★

*Plaza de los Comuneros, 1
47300 Peñafiel (Valladolid)
reservas@hotelconventolasclaras.com
www.hotelconventolasclaras.com*

DELIBES SE ESCRIBE CON “e”

AURORA DE DIOS BONIS

El 17 de octubre de 2020 se celebró el centenario de Miguel Delibes, acontecimiento de “especial interés público”. Ese día hubiera cumplido 100 años. Fue un pionero en la defensa del medio rural y ejemplo de coherencia y valores humanos, lo que



Miguel Delibes en 1960

hace que su figura y obra reciban un justo reconocimiento con motivo de su centenario.

Con su escritura nos hace disfrutar de la naturaleza y nos refleja cómo vivimos y cómo somos los castellanos. Sin duda es uno de los escritores más leídos, más queridos, admirados, recordados, y uno de los nombres imprescindibles en la literatura española del siglo XX. Autor de una gran cantidad de obras, algunas de ellas llevadas al cine, como *El Camino*, *La guerra de Papá*, *El disputado voto del Señor Cayo* o *Los santos inocentes*. Esta última protagonizada, por Francisco Rabal y Alfredo Landa, recibió el pre-

mio a la mejor interpretación en el XXXVII festival de Cannes.

En 1974, Delibes ocupó el sillón de la letra “e” de la Real Academia Española.

A todos nos resultarán familiares novelas como *La sombra del ciprés es alargada*, *Mi idolatrado hijo Sisi*, *La hoja roja*, *Las Ratas*, *Cinco horas con Mario*. También *Diario de un cazador*, obra en la que profundiza en uno de sus temas recurrentes: la caza, con la que consiguió el Premio Nacional de literatura. Uno de sus últimos títulos, *El hereje* fue galardonado con el Premio Nacional de Narrativa. Y, en 1994, su rica contribución a la lengua y literatura española fue reconocida con el Premio Cervantes.

El retrato sobrio y realista de las costumbres, paisajes y caracteres castellanos, con especial predilección por la caza y la naturaleza es una constante en sus textos, aparte de una reflexión sobre la muerte y la niñez.

Uno de sus últimos trabajos literarios, *La tierra herida: ¿Qué mundo heredan nuestros hijos?*, lo escribió con su hijo Miguel Delibes de Castro, científico especialista en ecología. En este trabajo se abordan temas de importante calado medioambiental, como el cambio climático, la desertificación o la contaminación.

La feria del libro de Valladolid de este año, que se celebró en septiembre, estuvo dedicada a su figura.

El Ayuntamiento de Peñafiel también ha querido rendir homenaje a este escritor vallisoletano. Once lonas con fotos del Escritor junto a fragmentos de sus obras recorren las calles y rincones más emblemáticos del pueblo. No olvidemos que también esculpió hace años la letra “D” sumándose a la ruta provincial del autor.

Caffé Torero ^{by Félix}

Plaza de España, n.º 5
47300 PEÑAFIEL (Valladolid)
Teléfono 983 88 19 39



Cuadernos de Peñafiel n.º 21

El arte rupestre en la región del Duratón (*Marqués de Cerralbo*)

Jesús Tejero Esteban

En este número de los Cuadernos de Peñafiel, editamos el facsímil de un trabajo que el Marqués de Cerralbo publicó en el boletín de la Real Academia de la Historia en Junio de 1918.

En él, el autor nos va explicando sus hallazgos y estudios sobre los yacimientos arqueológicos de arte rupestre, existentes en las márgenes del río Duratón. Principalmente hace su estudio en el curso que va desde Sepúlveda hasta la zona de Carrascal del Rio, centrándose sobre todo en las zonas donde los acantilados rocosos presentaban un sitio idóneo para los asentamientos humanos, fuera de peligros y de las rutas de invasores y ataques; lugares apropiados también para solitarios eremitas, por lo inaccesible del terreno y lo apartado de caminos más transitados.

También nos va dando a conocer de forma detallada todos los parajes en las margenes del río -dentro de ese tramo concreto que hemos indicado anteriormente- con grutas o paredes con restos de pinturas, dibujos o relieves, deteniéndose y describiendo con todo detalle la famosa cueva de los Siete Altares, que está situada al lado de un puente que cruza el río,

entre los pueblos de Sebulcor y Villaseca. Todo ello forma en las orillas del Duratón un museo vivo que muy pocos conocemos. Os proponemos para este verano hacer una excursión por estos parajes y recorrer el itinerario que se describe en el cuaderno.

A lo largo de esta descripción, hay que tener en cuenta que, cuando se hacen estos estudios arqueológicos, aún no existía ninguno de los dos pantanos de la zona, el de Burgomillado y el de las Vencias, que han variado en parte el entorno de las riberas del río, sobre todo en la zona de las Hoces.

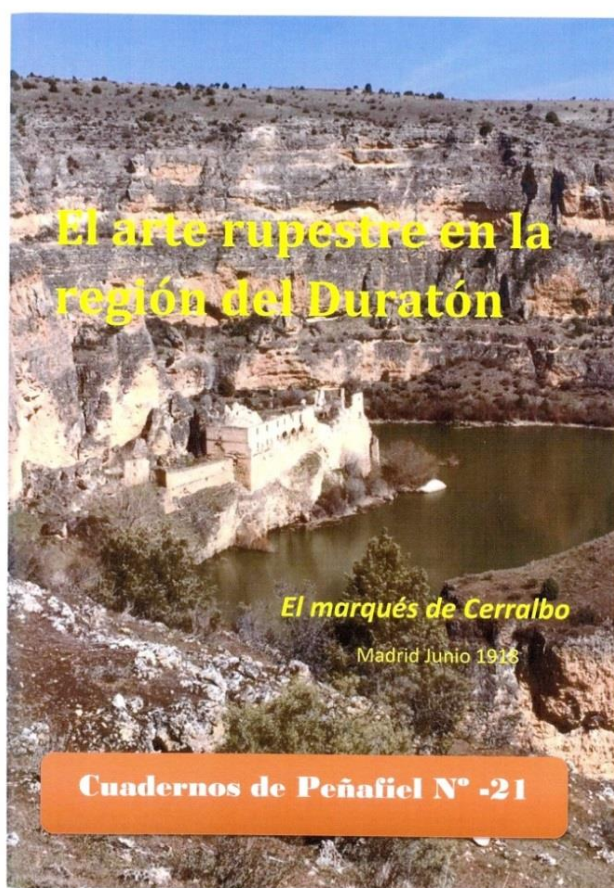
Esperamos que este estudio nos lleve a un conocimiento más profundo del río que nos ha acompañado a lo largo toda la historia de nuestra villa, el Duratón.

El autor

Enrique de Aguilera y Gamboa (1845/1922), marqués de Cerralbo, fue el

fundador del Museo Cerralbo de colecciones.

Nació en Madrid el 1845, siendo el séptimo de trece hermanos. De su padre heredó el título de Conde de Villalobos y de su abuelo, el de Marqués de Cerralbo, Almarza y Campo Fuerte, Conde de Alcudia, Foncalada y Sacro Romano Imperio. Era dos veces Grande de España. Gracias a estos títulos, en 1875 se convirtió en senador por derecho propio. Estudió en las Escue-



las Pías de San Fernando y, después, Derecho y Filosofía y Letras en la Universidad de Madrid.



Ya en su época universitaria, fundó con otros compañeros una sociedad, “La Alborada”, que celebraba veladas relacionadas con temas de arte y literatura. Escribió poemas y algunas novelas para las revistas de la época.

Desde 1908, el marqués fue miembro de la Real Academia de la Historia, siendo un apasionado de la arqueología. Participó en varias excavaciones en España, e incluso sufragó alguna de ellas. Fue uno de los precursores de la arqueología científica.

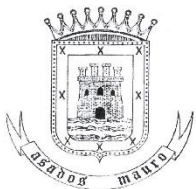
Carlista convencido, ingresó en las filas del Carlismo a los 24 años para apoyar a Carlos de Borbón en su deseo de ser nombrado rey de España.

A los 26 años, se casó con María Manuela Inocencia Serrano Cerver, viuda y 29 años mayor que él, la cual tenía dos hijos de su anterior matrimonio, Antonio y Amelia, de la misma edad que su padrastro.

La gran pasión del marqués fue el coleccionismo. Viajó por diferentes países, donde se dedicó a comprar todas las obras de arte que pudo. También adquirió muchas en las casas de subastas.

De su faceta de arqueólogo, legó los objetos encontrados en sus excavaciones al Museo de Ciencias Naturales y al Museo Arqueológico Nacional.

Las primeras colecciones del marqués eran de monedas. Después las armas le servirían para mostrar el linaje de su apellido. Otra de sus colecciones es la de sus fotografías; son de gran importancia, no sólo los retratos, sino también todas las relativas a sus viajes por los diferentes países en los que estuvo a lo largo de su vida. El marqués de Cerralbo murió en 1922.



Asados Mauro

Atarazanas, s/n.
Tlfs.: 983 873 014 - 679 016 161
47300 PEÑAFIEL (Valladolid)



La tregua de Navidad

María Socorro García Arévalo

Los libros de texto siempre nos han enseñado la Historia como una sucesión de batallas lideradas por grandes reyes y generales. Pero hay otras historias que no se estudian en esos manuales, y que están protagonizadas por gente corriente, anónima, que son los auténticos eslabones de la Historia.

Este que a continuación se narra, ocurrido el día de Navidad de 1914, es un ejemplo de ello.

Hoy, como ayer, el espíritu de la Navidad sigue llamando a la puerta, haciendo oídos sordos a quienes se empeñan en sembrar discordias.

Era la Nochebuena de 1914. Hacía cinco meses que en el corazón de Europa había estallado el



primer conflicto bélico mundial: la Gran Guerra. En el campo de batalla, en angostas y empujadas trincheras, jóvenes soldados, casi imberbes, hacían frente al frío y la nieve, que caía incesantemente sobre los campos assolados.

En la línea alemana, los soldados decoraban sus trincheras con adornos de Navidad que sus mandos les habían hecho llegar. Mientras colo-

caban los adornos, empezaron a cantar villancicos. Entre ellos, "Noche de Paz".

A pocos metros de distancia, en la línea de frente franco-británica, los soldados ingleses oyeron los cánticos e, instintivamente, comenzaron ellos también a cantar "Noche de Paz". Llegó un momento en que alemanes e ingleses cantaban los villancicos por turnos, y se iban aplaudiendo mutuamente al terminar cada uno. ¡Tan cerca estaba una trinchera de otra!

Cuando amaneció el día de Navidad, un soldado alemán salió de su trinchera con los brazos en alto y agitando un pañuelo blanco. Avanzó hasta el medio del campo y depositó un paquete de cigarrillos. Acto seguido, un soldado británico hizo lo mismo, llevando una petaca de licor. Poco a poco, el resto de sus compañeros fueron saliendo de las trincheras y, arrebatados por el entusiasmo, intercambiaron saludos y regalos. Acordaron hacer una tregua para recoger los cadáveres que se encontraban diseminados por el campo de batalla. Pero también conversaron, se abrazaron, se felicitaron la Navidad, brindaron entre ellos y hasta organizaron partidos de fútbol entre los dos bandos.

Aquel día quedó grabado en la memoria de aquellos jóvenes para siempre. Cuando los altos mandos, desde sus confortables gabinetes, tuvieron conocimiento de lo sucedido, tomaron severas represalias. Mandaron reanudar los ataques, ordenaron intensos bombardeos en las siguientes festividades e hicieron que las tropas fueran rotando por turnos más a menudo, para que no les diese tiempo a familiarizarse con el enemigo.

Hoy, cerca de Ypres, en Bélgica, una cruz conmemora el sitio de la tregua de Navidad de 1914.



Avda. Escalona, 29 • Tel: 983 88 02 25 • Fax: 983 88 17 36 • 47300 PEÑAFIEL (Valladolid)
www.horpiso.com • info@horpiso.com



CARNICERIA - CHARCUTERIA ANSELMO GARCIA

PIDA CONSEJO A SU CARNICERO



**MIS MEJORES PIEZAS NO SON SIEMPRE LAS MAS CARAS
ESPECIALIDAD EN CARNES DE PRIMERA CALIDAD
LECHAZO CHURRO Y TERNERA FINA
CARNES DE AVILA Y ZAMORA**

**SU CARNICERO
ES UN ESPECIALISTA
CONFIE EN EL**

Plaza Los Comuneros, 15 • Tel. 983 88 03 64 • PEÑAFIEL (Valladolid)

DELIBES, LA MIRADA DE UN NIÑO.

Biblioteca P M de Peñafiel. Diciembre 2020

La obra de Miguel Delibes representa una de las aventuras estéticas de mayor calado del siglo XX. Este 2020, que nos ha sorprendido a todos trastocando nuestras vidas como nunca hubiéramos imaginado, celebramos el centenario de su nacimiento.

Miguel Delibes siempre confesó que no estaba en sus planes de infancia y juventud ser escritor. Seguro que Don Miguel, de niño, quiso ser niño y disfrutar como niño.



Las obras de Miguel Delibes están llenas de miradas infantiles. Niños que no son personajes secundarios, sino protagonistas con la misión especial de descubrirnos las grandes verdades.

El camino, Mi idolatrado hijo Sisí, Las guerras de nuestros antepasados, Las ratas, El príncipe destronado, La mortaja, La sombra del ciprés es alargada...y otros tantos títulos, no tendrían el mismo valor sin el poder de sus personajes infantiles.

Todos nosotros estamos ligados a nuestra infancia. La niñez es el pilar que nos sustenta, que nos amarra a lo que somos, que nos recuerda de dónde venimos. En la infancia se encuentra al auténtico yo, el nuestro, y el de los otros.

Los personajes infantiles de Delibes nos hacen disfrutar, padecer, sentir, llorar y reír con sus historias, que en muchos casos podrían haber sido las nuestras o las de nuestros seres más queridos.

Niños que nos evocan la nostalgia de un tiempo pasado, de una edad, en que las debilidades humanas son vistas sin acritud.

De la mano de Daniel, Roque, Uca-Uca, Nini, Quico, Juan, Adolfo, Isidoro el Emigrante, Florita, Gervasio y otros tantos, descubrimos niños de campo y niños de ciudad, nos descubrimos a nosotros mismos, pero sobre todo descubrimos al propio niño Miguel.

“Estos niños que corretean y hacen travesuras a lo largo de las páginas de mis libros pueden ser niños burgueses o de gente bien, o niños olvidados, pobres, desatendidos [...] por un lado niños urbanos y por otro niños rurales, niños en cualquier caso, pero con un sentido de la vida y de la muerte esencialmente diferente” (1).

Este año, que quedará en el recuerdo de todos, merece terminar con la esperanza que solo se encuentra en la mirada de un niño.

Desde la Biblioteca de Peñafiel os animamos a descubrir a los niños de Delibes, a esa familia de su imaginario interior que nos resulta tan cercana porque nos reconocemos en ella.

Porque como decía el maestro ***“El niño es un ser que encierra todo el candor y la gracia del mundo y tiene abiertas ante sí todas las puertas...” (2).***

Es el momento de abrir puertas y qué mejor que de la mano de los niños de Miguel Delibes.

Notas- (1) y (2). Miguel Delibes, prólogo a Los niños.



Información de la Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel

SOCIOS

La Asociación Histórico-Cultural Torre del Agua de Peñafiel puede llevar a buen fin sus objetivos gracias a la colaboración principal de sus socios.

Todo aquel que lo desee puede inscribirse como socio de la misma.

Cuota anual a pagar: 50 € la suscripción normal
25 € para socios menores de 25 años

COLABORACIÓN ECONÓMICA

Anuncios y publicidad. Las empresas y otras entidades pueden colaborar en las actividades y fines de la Asociación, mediante la inserción de espacios publicitarios en nuestra revista/boletín.

Los precios por un año (4 boletines) son los siguientes:

- Espacio de página entera: 100 €
- Espacio de media página: 50 €

INFORMACIÓN SOBRE LA ASOCIACIÓN

En los teléfonos: 606 956 815 – 669 232 117 – 649 505 612

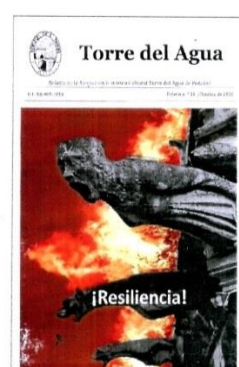
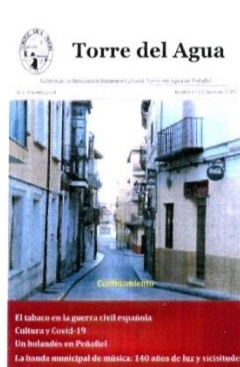
En el domicilio social: C/ Derecha al Coso 41. 47300 -Peñafiel (Valladolid)

En nuestro correo electrónico: contacto@penafieltorredelagua.com

en nuestra Web: www.penafieltorredelagua.com

PUBLICACIONES DE LA ASOCIACIÓN

ÚLTIMOS BOLETINES PUBLICADO



CUADERNOS DE PEÑAFIEL

Recopilación y dirección de Jesús Tejero Esteban

- N.º 0. Virgen de la Fuensanta. *Jesús Tejero Esteban*
 N.º 1. Trabajos de Fortunato Escribano de la Torre en los libros de fiesta
 N.º 2. Eloy Gonzalo García. El héroe de Cascorro. *Jesús Tejero Esteban*
 N.º 3. Trabajos de Moisés Garcés Cortijo en los libros de fiestas.
 N.º 4. La azucarera de Peñafiel. *Jesús Tejero Esteban*
 N.º 5. Trabajos de José María Diez Asensio en los libros de fiestas
 N.º 6. Esta tierra mía (poemas sobre postales). *Jesús Tejero Esteban*
 N.º 7. Trabajos de Eleuterio Pérez Cornejo (Lucanor) en los libros de fiestas
 N.º 8. El ferrocarril (línea: Valladolid-Ariza). *Jesús Tejero Esteban*
 N.º 9. La otra historia de Peñafiel: lo social y lo económico. *Jesús Hernando Velasco*
 N.º 10. Trabajos de Jaime del Álamo Hurtado en los libros de fiestas (hasta 2013)
 N.º 11. Peñafiel y su partido judicial en el diccionario Madoz (1845-1850)
 N.º 12. Peñafiel, las desamortizaciones en el siglo XIX. *Jaime del Álamo Hurtado*
 N.º 13. Peñafiel, ordenanzas municipales (1878)
 N.º 14. Un gitano en Peñafiel (1881). *Lucas Cob Bárcena*
 N.º 15. Alegres Villancicos de la pena (Navidad-1963). - *Moisés Garcés Cortijo*
 N.º 16. Replantación del viñedo en la región castellana. La emigración castellana. *Ángel Barroso*
 N.º 17. Obra poética. *Mariano Martínez (Barbillo)*
 N.º 18. El inventario del archivo Municipal de Peñafiel de 1817. *Recop.- Francisco Cubero Larriba*



Nº 19 – Peñafiel: Censo electoral de 1932.

Recop.- Jesús Tejero Esteban



Nº 21- El arte rupestre en la región del Duratón(1918)

El marqués de Cerralbo



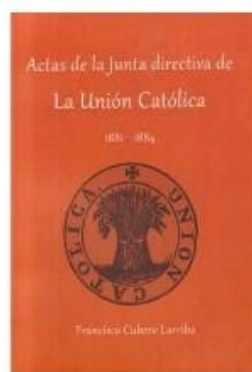
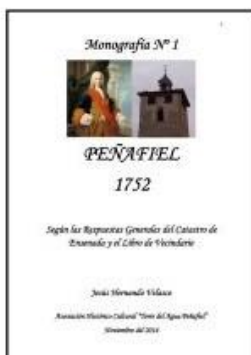
Nº 20 – Peñafiel: Más allá de los registros parroquiales (1700/1750)

Albertto García Lerma



Nº 22-El tercer ojo. Semanario satirico (1970/1972)
Las fiestas de San Roque

LIBROS



TTP TOMÁS POSTIGO



BODEGA TOMÁS POSTIGO

C/ Estación, 12

Tlf. 983 873 019

47300 Peñafiel (Valladolid)

administracion@tomaspostigo.es

Patrimonio olvidado



El husillo y la piedra del lagar



**Asociación Histórico-Cultural
Torre del Agua de Peñafiel**

Derecha al Coso 41 - bajo
47300 –Peñafiel (Valladolid)
contacto@penafieltorredelagua.com
www.penafieltorredelagua.com