



2. SUMARIO

3. EDITORIAL

4. ESPECIAL TEMPORADA

Disfraces

5. ENTREVISTA

Entrevista a Blas y Maricarmen

6-7. DESCUBRIENDO NUESTRO PUEBLO

Proyecto Casa Museo Casa del Vino

Fotografías Proyecto Casa Museo del vino

8 - 9. GALERÍA FOTOGRÁFICA.

CÓMO NOS LO PASAMOS

10 - 11. ¿SABIAS QUÉ?

Viviendas de Parada de Rubiales

12 - 13. NOS MOVEMOS

Exposición La España de la Hojalata

Cursos Arte Floral

Depende de Ti

Abalorios

14. CUÉNTAME

Las Veladas

15. ¿QUIÉN ES QUIÉN?



EDITA

Área de cultura del Ayuntamiento de Parada de Rubiales

IMPRESIÓN

Fotocopias DOSA

El número cinco de PARADASENDA es ya esperado por todos y estamos orgullosos de que así sea. Ahora ya sabéis que es la revista de todo nuestro pueblo, **nuestra revista**.

Os contamos nuestros proyectos, si podemos os "inmortalizamos con cualquier fotografía indiscreta", abrimos nuestras páginas a vuestras ideas, tenemos nuestro rincón para la literatura. Nos interesa nuestra historia y sus curiosidades, nuestras gentes y sus vidas

El Ayuntamiento este año ha querido felicitar a todos los vecinos la Navidad y el Nuevo año con una sencilla felicitación donde apareced fotografía de *la Iglesia de Parada de Rubiales tomada en diciembre de 2008 y sobreimpreso un detalle del Portal de Belén que se coloca cada año*



en Navidad dentro de la Iglesia. Esperamos que os haya gustadoguste.

Queremos agradecer a CAJA RURAL el apoyo y patrocinio a la revista que nos viene dando, sin olvidarnos de los colaboradores de Parada:

- Materiales de construcción, cereales y abonos Eladio Armenteros
- Materiales de construcción Martín García 2005 S.L.
- Farmacia Lda. Paloma Prieto
- Bar Lore
- Tienda Basi
- Tienda Mª Luz
- Panadería La Espiga de Oro
- Restaurante La Atalaya
- Carnicería Isi.

Fe de erratas.

En el anterior número de la revista en la página 7, al hablar de la producción de vino en Parada de Rubiales hay un error de cifras. En el último párrafo donde dice "A partir de estos años comienza la decadencia del viñedo. En 1954 solamente se producen 835.647 l."

Debería decir : A partir de estos años comienza la decadencia del viñedo. En 1954 solamente se producen 35.647 l."

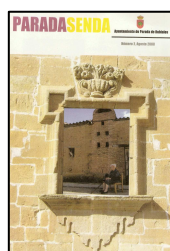
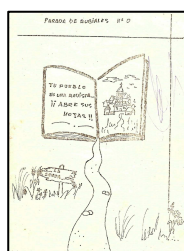
Gracias a todos los que habéis colaborado con PARADASENDA, esperamos que continuéis haciéndolo y a todos aquellos que aún no os habéis animado, os invitamos a sumaros a este proyecto, para que no termine aquí y siga creciendo.

Para contactar con nosotros es muy sencillo, pasando por el Ayuntamiento, aunque cada vez es más fácil para todos *enviar un correo electrónico, por eso podeis hacerlo en cualquiera de las direcciones*

**aedlparada@hotmail.es
ayuntamientodeparada@hotmail.com**

La portada de este número recoge Gracias a todos. Todas las fiestas completas las recogeremos en el próximo número. Estar atentos.

Portadas de las anteriores ediciones **PARADASENDA**



Concurso de Disfraces

En las fiestas de Agosto, hace ya 4 años, surgió la idea de celebrar un Concurso de Disfraces en la Plaza de Toros.

A lo largo de estos años, se ha ido poco a poco afianzando más. Los concursantes en cada nueva edición aportan ideas más originales, y no solo trabajan mucho en sus disfraces, sino también en la puesta de escena del grupo.

Aquí os dejamos con unas imágenes de la 4ª Edición del Concurso:



En esta ocasión queremos conocer de forma más cercana a Blas y Mari Carmen, propietarios de la colección de utensilios de hojalata tales como cuchareras, aceiteras, candiles, juguetes, que tan amablemente prestaron para poder crear la exposición: "La España de la Hojalata", de la que tuvimos el placer de disfrutar durante el final del mes de Julio y el mes de Agosto.

- **¿Cuándo comenzaron a coleccionar utensilios de hojalata?** Hace mas de 20 años que comenzamos a coleccionar objetos de hojalata, primero fueron los candiles, luego cajas litografiadas y mas tarde fuimos ampliando a todo objeto que tuviera relación con este material como: juguetes, carteles publicitarios y objetos varios.

- **¿Por qué este tipo de objetos?** En un principio nos llamó la atención la originalidad de los candiles y como el hojalatero con su técnica artesanal hacía objetos de gran vistosidad y muy valiosos para aquellos años. A medida que íbamos descubriendo y consiguiendo la gran variedad de utensilios que existían, decidimos recopilar todo objeto y documentación relacionado con la hojalata.

- **¿Cuál es su procedencia?** La procedencia es muy diversa, algunos objetos son de nuestras familias, regalos de amigos y mucha paciencia a lo largo de los años visitando rastros y anticuarios de Salamanca y otras provincias españolas.

- **Además de esta colección, ¿Tenéis alguna otra?** Como coleccionistas nos hemos centrado en los objetos de hojalata y además tenemos una importante colección de cajas litografiadas, publicidad y objetos relacionados con la farmacia antigua y otra de platos y jarras de cerámica.

- **¿Qué pieza es la que más os ha costado encontrar?** Uno de los objetos que mas nos ha costado conseguir es la jofaina de barbero en hojalata, no ha sido tarea fácil, pero con paciencia y estando en el momento adecuado apareció.

- **Y, ¿a la que más cariño le tenéis?** La que mas cariño tenemos es una cucharera hecha por el hojalatero con elaborados dibujos, también un Mapa de España de 1931 de hojalata.

- **¿Venderíais alguna pieza?** No venderíamos ninguna porque cuando hemos conseguido la pieza que deseamos, empieza a formar parte de nuestra colección y de nuestras vidas al poder disfrutar de ella.

- **¿Qué opina la gente de vuestra afición?** Existen opiniones para todos los gustos: hay personas que no le dan valor a nuestra colección, le parecen cacharros viejos, pero para otras personas es una colección muy interesante, original, positiva y recuperadora de cultura.

- **¿Habéis hecho más exposiciones?** No, es la primera que hemos realizado y estamos muy orgullosos de haberla hecho en Parada de Rubiales, gracias al Ayuntamiento y a la Asociación de Mujeres de la Localidad. Tenemos proyectos para exponerla en Salamanca y otras localidades de la Provincia que han mostrado interés en ella.

- **¿Os planteáis algún reto en cuanto a vuestras colecciones?** Nuestro reto es seguir ampliando, mejorando y documentando nuestras colecciones, porque son colecciones modestas pero inacabadas y siempre con mucho tesón y paciencia puede aparecer el objeto que nos falta para enriquecer dicha colección. Pretendemos que el público disfrute y se identifique con algún objeto que haya podido tener o compartir y perciba en él un reflejo de los aspectos económicos, estéticos y culturales de la sociedad que lo vio nacer.



Proyectos del Ayuntamiento

En esta sección queremos que poco a poco vayáis descubriendo nuestro pueblo, y es por esto, que en este número os contamos las utilidades y los servicios que La Casa Museo del Vino tendrá, una vez puesta en funcionamiento.

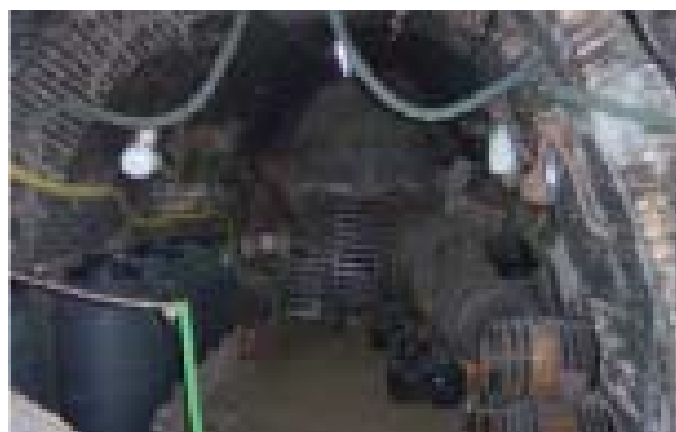
Mediante la equipación de la planta superior, y la interpretación de la Bodega subterránea, la casa del Canónigo, técnicamente la podemos denominar como: Aula interpretativa del vino de Tierra del Vino y la Armuña y del centro de recepción de visitantes y sala de actividades culturales.

La bodega, sigue las pautas constructivas de las bodegas tradicionales de la región, lo que le hace tener un gran atractivo.

Es necesario adecuarla para conseguir una atmosfera similar a la de una bodega tradicional, para su visita pública.

Así, junto a la luz tenue, deberá ambientarse con elementos autóctonos de la población de Parada de Rubiales, como barricas de roble, botelleros, cestos de mimbre, algún utensilio relacionado con la crianza del vino, etc.

En este espacio, al ser el lugar idóneo, se relatarán y describirán los trabajos relacionados con el proceso de elaboración artesanal del vino, así como de la construcción y características de las bodegas subterráneas de la región.



La Casa del Canónigo, será un espacio multiusos que recogerá, por una parte, el Aula Interpretativa del Vino de Tierra del Vino y La Armuña, que se convertirá ocasionalmente en Sala de Actividades Culturales, y por otra, en el espacio restante, el Centro de Recepción de Visitantes.

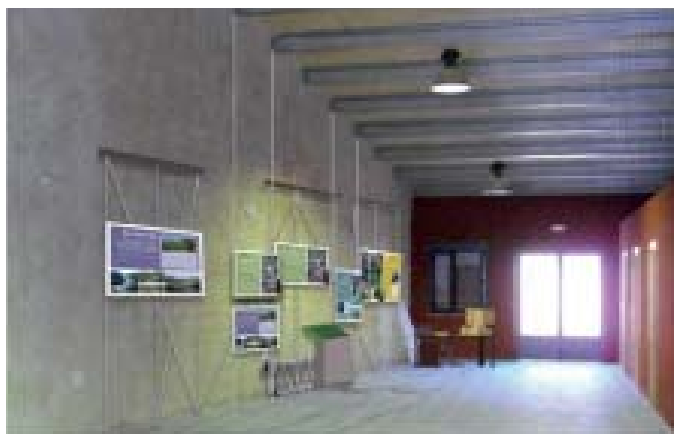
Así, en el Aula Interpretativa del vino, se proyectara un audiovisual sobre el vino de Tierra del Vino y de La Armuña. Se reflejará información sobre los aspectos importantes para exponer las características de nuestra cultura vinícola. Este espacio también será utilizado para el desarrollo de catas guiadas, que se llevarán a cabo utilizando nuevas tecnologías.

Además, esta Sala podrá albergar otras actividades como exposiciones, congresos, entrega de premios, actividades de ocio, etc.

Finalmente, se establecerá un Punto de Información Turística con conexión a Internet.

Por ultimo, tras la finalización de la visita que como ya hemos citado consta de Visita al Aula, Visita a la Bodega y Cata guiada, los visitantes podrán adquirir alguna muestra de los vinos de la región.

Desde aquí queremos pedir la colaboración de los habitantes del pueblo para que todos aquellos que estén dispuestos, donen utensilios para poder incorporarlos a la Bodega de la Casa Museo del Vino.



¡cómo lo pasamos!





Las viviendas armuñesas, en este caso de nuestro pueblo, estaban directamente relacionadas con el estatus económico, el potencial agrícola (principal y mayoritaria profesión en nuestro pueblo) y el número de miembros de la familia.

Podemos describir una casa labriega de la siguiente forma:

Sobria en su conjunto, la fachada de adobe o tapial y en el mejor de los casos, forrada de ladrillo mudéjar. Los cimientos y la parte baja, de piedra y barro cocido.

El portalejo, cuando existía, tenía en casi todas las casas poyos o piedras de asiento a los lados. La puerta principal de acceso a la vivienda era de dos hojas de madera, con aldaba o llamador de hierro.

Normalmente, a la entrada, había un portal distribuidor con alcobas a ambos lados como dormitorios principales, con ventanas a la calle.

La cocina estaba al fondo, casi siempre interior, contaba con chimenea de campana en el centro. En la pared de la campana, pendiendo del cañón de la misma, estaban las llares para colgar la caldera en las matanzas y otras ocasiones especiales. A ambos lados, los morillos, para sustentar leña u otros objetos, y debajo, las alacenas, para guardar cubertería y utillaje. Cerca de la cocina solía situarse la despensa, para almacén de alimentos.

Un pasillo conducía al corral, a veces con alguna cuadra para el ganado a un lado, y con el comedero de los bueyes al otro.

Encima del cuerpo de la casa estaba el sobrao, que servía para el almacenamiento de toda clase de granos, sacos y utensilios, ubicación a la que no eran ajenos, motivos de seguridad. Tenía acceso por el portal del que partía la escalera. El techo que dividía la planta baja del sobrao, estaba construido con enormes vigas de madera, para sostener el elevado peso que sustentaba.



En la parte posterior, como decíamos, estaba el corral, con su estercolero o mudadal a la intemperie (para que no oliese) y camas o tenadas para el ganado a los lados. En algún rincón el pozo; en otro, el gallinero; y a alguno de los lados el pajar, en planta baja o entreplanta. Si el pajar estaba arriba solía contar con una oquedad al corral o a la calle (bucarón o bocín), para la entrada de la paja. Debajo de éste, cuando era elevado, se situaban las llamadas “camas” y, en ciertos casos, lo comederos para los bueyes, aprovechando así la mejor temperatura que el pajar les proporcionaba. En cuadras dispersas se ubicaban los demás ganados.

Al fondo del corral o a uno de sus lados, a través de alguna pequeña cochera que albergaba carros y aperos de labranza, se hallaba la salida a la calle, por la llamada puerta trasera. Allí se uncían los bueyes y se enganchaban los caballos al carro.

No hemos mencionado el cuarto de baño. No existía, salvo excepciones, supliendo su falta las propias cuadras para evacuar necesidades fisiológicas, y algún rincón de la vivienda, con espejo, palangana, jabón y toalla para el aseo corporal.

No olvidemos tampoco, que la gran mayoría de las casas de Parada, tenía su propia bodega en el subsuelo, a la que se accedía por una trampilla situada en casi todos los casos a la entrada del pasillo, en la que cada uno hacía su propio vino. (Francisco García González - La Armuña “Algo más que trigo y lentejas.”)

Fotos de la casa de Isidora Gutiérrez y del sobrao de Alejandro Escribano.





Conferencias



Taller de Abalorios



Taller de Arte Floral



Depende de Ti





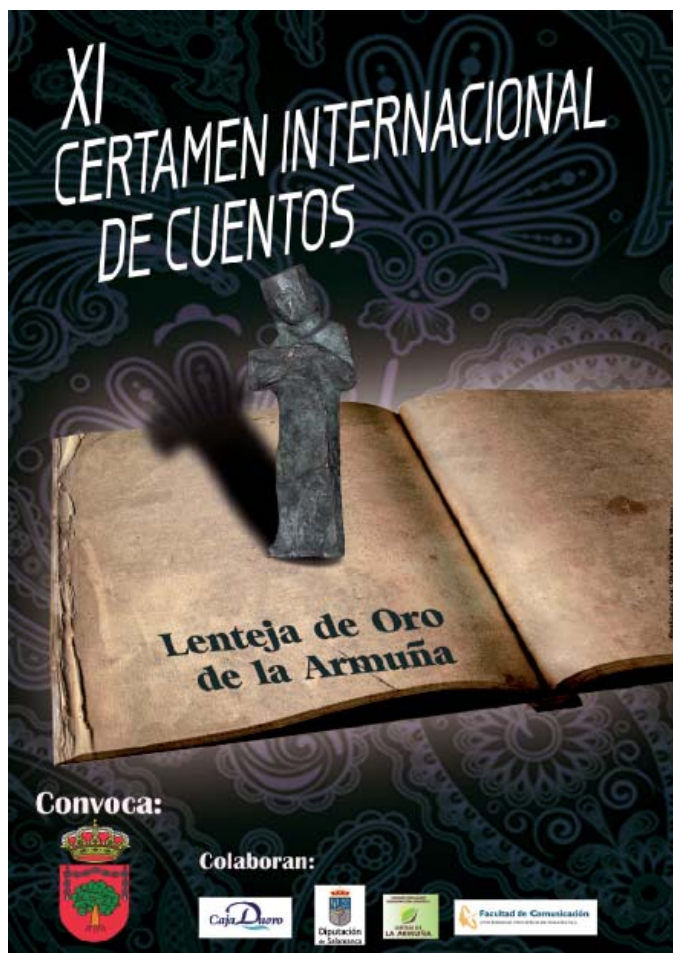
Taller de Informática



Gimnasia para Mayores



Certamen Internacional de Cuentos



Recordad que en próximas fechas se convocará, como cada año, la undécima edición del Certamen Internacional de Cuentos: La Lenteja de Oro de la Armuña.

Las Veladas

Las veladas tenían lugar una semana antes de Pascua de Pentecostés.

Comenzaban el Lunes, y durante toda la semana, cada día era un barrio el encargado de celebrarla. Eran siete barrios: La Cortina, El Caño, El Pozo, El Sol, El Humilladero, La Plaza y El Ayuntamiento, el Domingo era su turno, y todo el pueblo participaba en ella.

Ya desde por la mañana, los hombres se reunían para jugar a las cartas (tute, brisca...) En el barrio correspondiente comenzaban los preparativos. Se empezaba por adornar la Iglesia, así como las puertas y ventanas de las casas, con retamas florecidas que la gente traía del monte.

La Virgen del Rosario vestía muy elegante durante toda la semana de celebraciones, en la que los barrios competían por ver quien la dejaba más guapa.

La gente se ponía sus mejores vestimentas para acudir a la Iglesia donde se rezaba el Rosario. A continuación se celebraba una pequeña romería, en la que se pedía para que el tiempo fuera propicio para una buena cosecha. El día de Pascua de Pentecostés se bendecían las viñas.

La velada concluía con una merienda y ya por la noche, tras acudir de nuevo a la Iglesia, se celebraba el baile, donde la gente cantaba y bailaba.

El Barrio del Caño era el que mas destacaba en este momento, el del baile, pues allí vivían los dulzaineros.

Se trata de una tradición que poco a poco se ha perdido en el tiempo.



Os presento una fotografía antigua de Mayores de nuestro pueblo del año 1970, en una comida que hicieron lo mayores de setenta años.



Os propongo algo que implicará un ejercicio de memoria y recuerdo de las personas que aparecen en ella. Se trata de que investiguéis sobre **quién es quién**. La pista os la dará la fecha en la que está hecha la fotografía en la Navidad de 1970. No todas las caras están nítidas y claras pero la fotografía es la que hay y así tendrá más emoción descubrir a todos.

Para algunos será más fácil que para otros descubrir **quién es quién** pero entre todos los conseguiréis, si os queda alguna duda en el próximo número de la revista espero que pueda quedar resuelta.

También desde aquí os invito a colaborar con todos y hacernos llegar a través del email las fotos antiguas que os parezca que merecen la pena publicar por tener algún interés especial de lo que recogen o las personas que aparecen y podremos continuar con reportajes o páginas como esta.

Muy interesante sería encontrar la foto más antigua confirmada la fecha, realizada en Parada de Rubiales.