

Revista Bibliobuses Cuenca

CUBUS

Itinerarios, itinerantes, nos encontramos
en el camino, tejiendo una red de ocio,
cultura y conocimiento





Índice

La cigarra y la hormiga. M^a Jose Cerrato. Vellisca	4
Club de lectura. La Almarcha.	6
En los colegios: Belinchón	8
<i>Novedades en los bibliobuses:</i> "SuperBuses" "pequeBuses"	10
<i>Entrevista con...</i> Agustín Coronado Martínez y Eduardo Soto Pérez	12
Receta Rolletes Caseros. Tomasa Santiago	14
<i>En ruta...</i> Nacimiento del Río Cuervo	15
Tradiciones: La Matanza. María Santiago Heras. Barchín del Hoyo	16
Sopa de letras.	18

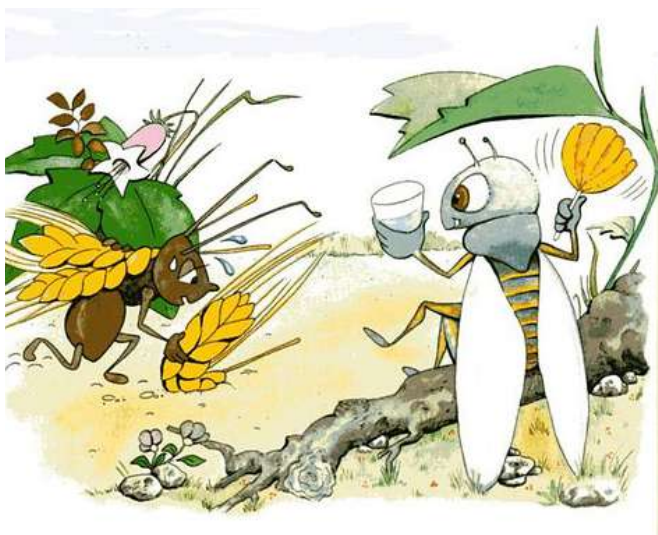


LA CIGARRA Y LA HORMIGA

M^a Antonia Cerrato

Es un cuento de Esopo, un autor de la antigua Grecia que tiene varios cuentos, entre ellos la zorra y las uvas, el pastor mentiroso y otras cuantas más.

Me voy a centrar en la fabula de la Cigarra y la Hormiga.



Cuando nos cayó encima el temporal “Filomena”, una de las veces que abrí la ventana para hacer fotos, vi enganchada en la mosquitera una cigarra, y me vino a la memoria este cuento ilustrado que me regalaron de niña.

La portada era de estos dos animalitos, la Cigarra tumbada en una hamaca y tocando una guitarra y la Hormiga trayendo y llevando granos de trigo diez veces más grande que ella.

En las siguientes páginas siguen cada una con sus tareas, una yendo y viniendo a su hormiguero cargada de trigo y la otra cantando sin parar.

Pasa el verano y llega el crudo invierno y aquí acaba la fábula, la hormiga, que se asoma por un ventanillo para ver quien llamaba a su puerta y la cigarra con la guitarra al hombro, la moquita colgando y con una bufanda enrollada en el cuello pidiendo de comer y un cobijo para calentarse

LA CIGARRA Y LA HORMIGA

Con poco que pensemos la moraleja está bien clara, trabajar para tener el granero lleno y dejar de cantar, de hacer el vago. Las mujeres somos un poco hormigas, casi siempre llevamos encima algún grano de trigo, nos cuesta relajarnos, siempre estamos buscando la utilidad de lo que hacemos. Incluso si pensamos en hacer cosas que nos gusta, una comida, un postre, una manualidad enseguida pensamos en nuestra familia y como van a disfrutar con ello.

Y pensando, está muy bien ser hormiga previsora y trabajadora, y también quiero ser cigarra, pasarlo bien por pasarlo bien, coser, hacer ganchillo, pintar, leer, porque me gusta, me relaja, me distrae.



Y este cuento lo reharía de otra manera, la hormiga dando las gracias a la cigarra por lo bien que canta, la cigarra ayudando a la hormiga y con sus saltos darle un poco de sombra en el ardiente verano. La hormiga a la llegada del invierno, abrir las puertas del hormiguero y compartir con su amiga la cigarra, comida y canciones alrededor de la chimenea.

QUIERO SER HORMIGA Y CIGARRA

*La cigarra que inspiró esta historia desapareció a los dos días
¿estaría con la hormiga?*



CLUB DE LECTURA

Queridos lectores de la revista CUBUS, estamos felices de colaborar por primera vez en este espacio y compartir con vosotros algunas experiencias vividas dentro de nuestra Asociación de Jubilados, una Asociación nacida hace apenas 4 años, entusiasta, abierta y un cercano lugar de encuentro para todos.

La Almarcha es un municipio de la provincia de Cuenca, situado en la Mancha Alta. Siempre fue cruce de carreteras lo que facilita de alguna manera las comunicaciones de todo tipo en la localidad. En la actualidad somos 434 habitantes que vivimos básicamente de la agricultura y del sector servicios.

Una de las actividades programadas anualmente es el desarrollo del Club de Lectura. Empezó su andadura en marzo del 2023, por lo que somos todavía un grupo joven, abierto para entrar o salir libremente, pero comprometido y convencido de las bondades que nos ofrece la lectura. Nos asegura, además, un encuentro a a semana, ya que nos reúne todos los jueves por la tarde, durante una y media o dos horas, para comentar aspectos del libro que tenemos entre manos en ese momento, y enlazar con experiencias personales.

En general, los integrantes del grupo de lectura (de 10 a 20 personas) somos aficionados a leer y nos nutrimos entre otras fuentes de los fondos del Bibliobús que pasa por La Almarcha y otros pueblos de la zona cada mes.

Para el Club, adquirir un mismo libro por los componentes del grupo de lectura, para leerlo al mismo tiempo, requería de una forma distinta de préstamo. Nos informaron y nos pusimos en contacto con la Biblioteca Pública de Cuenca que mediante un Carnet Colectivo y un trato impecable, nos presta varios volúmenes de un mismo libro cada vez.

Hemos leído distintos géneros literarios: novela, poesía, autoayuda y teatro, unas veces en voz alta ante el grupo, otras de manera personal e íntima; de todos hemos aprendido algo nuevo, aunque preferimos los de estilo humorístico y descriptivo.

En este momento andamos enfrascados en una novela de Carmen Posadas y hemos empezado a trabajar para llevar a escena una obra de teatro corta y de estilo humorístico.

Nos gusta tener encuentros con autores y, entre otros, ha estado con nosotros Ana Isabel Fernández, conguense finalista de los Premios Planeta, entre otras condecoraciones, por su obra El Canto del Grajo. Tenemos la suerte de tener escritores locales que nos han presentado también sus obras de manera interactiva: Miguel Salas Parrilla y Jesús Toboso Sánchez entre otros.

Conocíamos el tan extendido mensaje sobre las ventajas de la lectura; ahora que lo hemos puesto en práctica hemos podido comprobar lo verídico de sus resultados: libera emociones, nos mantiene ocupados y entretenidos, nos hace recordar, refuerza nuestra fuerza de voluntad, nos ayuda a mantener la atención y, sobre todo, nos divierte.



Tenemos intención de seguir publicando en la revista cualquier acontecimiento interesante que acontezca en nuestro Club de Lectura o en nuestro entorno más cercano. Nos parece una buena manera darnos a conocer y de estrechar lazos de amistad con los encargados del Bibliobús y otros grupos de lectura. Compartir experiencias nos beneficia a todos. Gracias a los encargados del Bibliobús por su inmejorable labor en los pueblos de la zona y por extensión de la provincia.

María del Pilar Belinchón García

Coordinadora del Club de Lectura y miembro de la Asociación de Jubilados de La Almarcha.

COLEGIO PÚBLICO BELINCHÓN

HOLA, ME LLAMO PEPE
Y ME GUSTA EL
BIBLIOBÚS PORQUE
TE AYUDA MUCHO A
ESCRIBIR Y APRENDER
PORQUE TIENEN MUCHOS

LIBROS



BELINCHÓN

A MÍ ME GUSTA EL BIBLIOBÚS POR SUS
LIBROS DIVERTIDOS Y POR SUS CÓMICOS.

Gabriel 4º Belinchón



Hola soy Claudio De Belinchón.
Me gusta el bibliobús porque... Puedo coger libros
que me gusten. Si busco algún libro almorzo lo llevo. Si
no me he terminado de leerlo que hay cogido lo puedo renovar
nada tiempo a leerme los libros. Hay libros de
muchas edades desde los 0 años hasta los 60/
años más o menos. También tienen películas de
y de hacer mucho tiempo. Y pueden sacar 5/6 libros
ADIOS!!!

¿Te gusta el
bibliobús?





BELINCHÓN

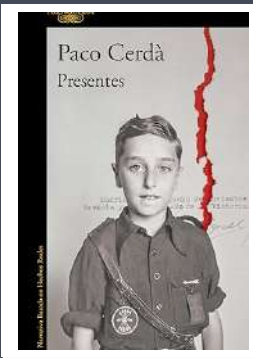
Envíanos
tu dibujo

Hola soy Emma, a mí me gusta el bibliobús porque así podemos leer y aprender de los libros. Además antes nos teníanamos que ir a Tarancón a por libros, pero ahora no tenemos que irnos. Es mucho más fácil. Y también son muy divertidas y hay de mucha variedad para grandes o pequeños.

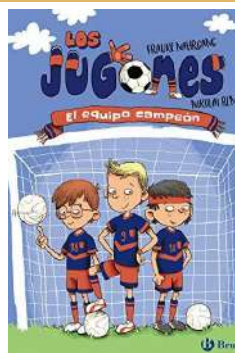
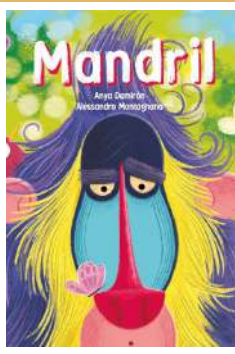
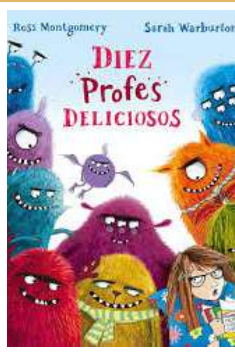


Hola Soy Carlota y a mí me gusta un montón el bibliobús. Porque me parece muy bien porque en Belinchón no hay biblioteca. Para sacar libros y así todo el pueblo puede leer y también los niños del cole podemos coger los libros que nos gustan y nos queremos leer y así aprendemos a leer ya no tenemos que averiguar de adivinación y también a saber dónde se ponen los puntos y las faldas.

SUPER BUSES



PEQUE BUSES



“Orquídeas de la provincia de Cuenca”

Agustín Coronado Martínez, Doctor en biología

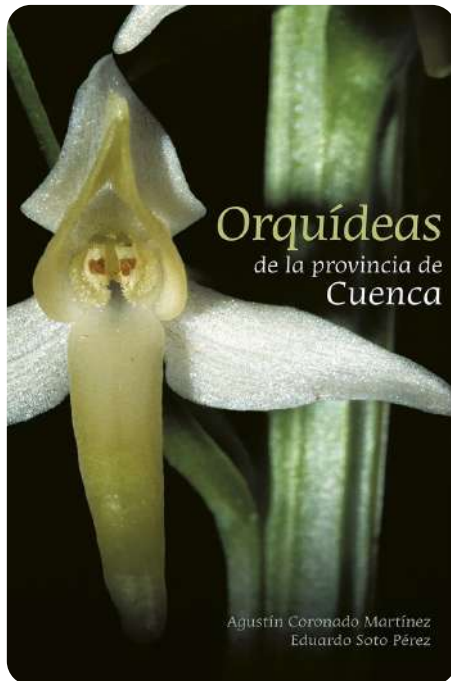
Eduardo Soto Pérez, biólogo

¿Qué motivó la creación de un libro sobre la identificación de orquídeas en la provincia de Cuenca?

Todo el mundo conoce la extraña belleza de las orquídeas tropicales, tan accesibles casi en cualquier supermercado. Sin embargo, casi nadie sabe que esta peculiar familia tiene representantes también en nuestros campos. Las orquídeas han generado fascinación en los biólogos desde que Darwin intuyó la relación tan estrecha que existe entre sus flores y los insectos que las polinizan. Nosotros nos quedamos admirados la primera vez que las vimos en nuestros campos, pronto empezamos a catalogarlas, primero en el valle del río Valdecabras y a continuación en toda la provincia. Después, nos pareció necesario transmitir a los aficionados la pasión que sentimos, como botánicos, por esta singular familia a través de una guía visualmente atractiva, que les permitiera conocer los ejemplares vivos en sus paseos por la naturaleza. Es la manera más eficaz de contribuir a su protección: quien conoce, ama y protege.

¿Qué desafíos encontrasteis al documentar las orquídeas en una zona tan rica en biodiversidad como la provincia de Cuenca?

Cuenca es una provincia muy extensa, con altitudes que van desde poco más de 700 metros hasta los 1800. La dilatada floración de las orquídeas nos obligó a prolongar las temporadas de prospección desde finales de febrero hasta bien entrado octubre. Contamos con una gran variedad de paisajes: bosques caducifolios, pinares, estepas, Cañadas Reales, humedales y riberas. Las orquídeas, además, tienen una gran capacidad de adaptación que les permite crecer en todo tipo de ecotopos. Nos enfrentábamos, por tanto, al excitante



reto de descubrir orquídeas en cualquier rincón de la provincia: desde la Sierra hasta la Mancha, en un robledal espeso y sombrío, en un matorral despejado y luminoso, en suelos secos o encharcados, ricos en materia orgánica o puros pedregales, y durante prácticamente todo el año.

¿Qué significa para vosotros la Sierra de Cuenca? ¿Qué hace especial a este lugar en términos de biodiversidad?

Botánicamente, la Serranía de Cuenca es un entorno muy rico por dos motivos fundamentales. Por un lado, en zonas frías como el nacimiento de río Cuervo crecen especies que se distribuyen en zonas más septentrionales, sus poblaciones quedaron aisladas aquí tras retirarse la última glaciación. Por otro lado, nuestra Serranía constituye una ruta migratoria natural de plantas norteafricanas y béticas hacia el norte de las que también tenemos una nutrida representación. Sin embargo, no hay que olvidar que los otros dos paisajes naturales de la provincia, la Mancha y la Alcarria, también pueden ofrecernos sorpresas. En ambos, existen islas de vida natural en medio de las zonas cultivadas que ofrecen especies muy singulares como *Orchis purpurea* (en la Alcarria) o la grandiosa *Barlia robertiana* (en medio de la Mancha).

¿Qué papel cree que pueden jugar los bibliobuses y las bibliotecas en la educación ambiental?

Aunque estamos en la era digital, la información que se nos ofrece es tan ingente que a menudo no sabemos a dónde dirigir la atención. Un bibliobús, en cambio, ofrece un número limitado de contenidos que, si están bien seleccionados, pueden resultar atractivos y motivantes, generando así interés y afición.

¿Tenéis alguna historia de algún lector que le haya comentado sobre cómo tu libro les ha ayudado o les ha inspirado a aprender más sobre las orquídeas?

Es muy gratificante comprobar que, cada vez que damos una conferencia o una charla, asisten personas que han adquirido nuestro libro y llevan tiempo usándolo en sus excursiones por la naturaleza. Todos los años impartimos un curso de formación para iniciarse en el conocimiento de las orquídeas. El curso consta de una charla teórica donde enseñamos su morfología, forma de vida y empleo de claves. Después, en las excursiones los participantes aprenden a identificarlas en el campo. Aquellas personas interesadas pueden informarse en el centro de investigación agropecuaria de Albaladejito a partir del mes de marzo para inscribirse, es gratuito.

RECETA ROLLETES CASEROS

Tomasia Santiago



INGREDIENTES

3 Huevos	1 limón (su ralladura)
3 tazas azúcar (de las del café)	1 taza cazalla (cada 3 huevos una
3 tazas leche (de las del café)	taza de las de café)
3 tazas de aceite de oliva (de las del	700 grs harina
café, previamente frito)	Aceite de girasol (para freir los
4 gaseosas (Vesubio)	rollos

ELABORACIÓN

Batir los huevos, se le añade el azúcar. la leche y el aceite sin parar de batir. A continuación la ralladura de limón y la cazalla. Una vez mezclado todo añadir un poco de harina, mezclar y a continuación las gaseosas (primero las de un color, después las de otro). Seguir echando harina hasta que quede todo bien incorporado. Una vez terminado este paso ir haciendo bolas iguales, juntando dos y haciéndoles un agujero en medio, formando entonces círculos e ir echando al aceite de girasol (previamente calentado)

Prepara un recipiente con azúcar y conforme se vayan sacando los rollos pasarlo por el azúcar (es conveniente que se haga cuando están aún calientes para que se adhiera bien el azúcar)



En el término municipal de Vega del Codorno se encuentra el Nacimiento del río Cuervo. Declarado **Monumento Natural en 1999** ocupa una superficie de 1.709 hectáreas dentro del Parque Natural de la Serranía de Cuenca.

En este lugar, el agua brota de un manantial travertínico y escurre por enormes estalactitas de roca calcárea (toba) recubierta de musgo, formando unas largas chorreras que se congelan en invierno, ofreciendo una bella estampa fotografiada miles de veces cada año. En el nacimiento se pueden observar grutas tras las cascadas y simas en sus alrededores y es relativamente frecuente que se produzcan, de manera natural, derrumbamientos de sus barreras tobáceas.

Su particular localización hace que en este lugar exista un microclima continental húmedo, albergando una flora única, siendo buen ejemplo de ello las diversas especies de orquídeas. El resto de especies destacables constituyen una variada vegetación ripícola arbustiva y arbórea como lo son los tilos, avellanos, arces negros, tejos y acebos que acompañan a los ejemplares de pino laricio y albar típicos de la serranía conquense.

Para conocer más curiosidades sobre el nacimiento del río Cuervo, es aconsejable visitar la casa de la Herrería, que es el nombre que recibe el Centro de Visitantes del Monumento Natural.

Cuando se van aproximando las matanzas y hay que hacerlas en casa de varios familiares. Tienen que ponerse de acuerdo, para no coincidir en las mismas fechas, pues todos van a participar en La Matanza. Las mujeres ya se encargan de la preparación de lebrillos, tejas partidas para rascar el gorrino, cuchillos, calderas, mesas, ollas, algunas gavillas de aliagas, etc.

De entre los más mayores de la familia, tías o primos, siempre había uno más decidido para matar, o, mejor dicho, degollar al gorrino. Eran escenas inolvidables, viendo como varios hombres de la familia entraban en la gorrinera, unos preparados con una cuerda, otros decididos a coger el gorrino del rabo, de las orejas o de las patas y así lo sacaban en volandas.

Una mesa espera fuera para echar al gorrino sobre ella todos lo sujetan pues está hecho una fiera, mientras le meten la cuerda por las manos (patas delanteras), y tirando de dicha cuerda hacia atrás, queda neutralizada su fuerza. El que se dispone a degollarlo, necesita hueco entre las manos y la cabeza, para saber exactamente donde introducir el cuchillo.

MATANZA

María Santiago Heras

Barchín del Hoyo

Los demás se agarraban por donde podían, unos tiraban del rabo, otros de las orejas y el resto echándose sobre el cerdo para inmovilizarlo.

Recordar al cerdo cuando lo sacaban de la gorrinera, tiene una fuerza impresionante, y sus peculiares chillidos se oían por todo el pueblo, pues no era para menos. Es posible que el animal sospechara que le quedaba poco de vida (pues es sabido que mientras se está engordado, nunca lo visitaba tanta gente como en este día).

Del cerdo, todo se puede aprovechar, en primer lugar, la sangre. Una mujer colocaba un lebrillo y conforme cae la sangre se le va dando vueltas hasta hacer una madeja de coágulos sobre la mano, una vez hecha la madeja, todos los coágulos se sacaban del lebrillo y se tiraban; después la sangre se dejaba reposar pues había que aprovecharla para hacer las morcillas.

Llega el momento de chuscarrar el gorrino, tienen que quemarle todos los pelos.



Se encienden unos pinochos para que su llama prenda las aliagas que se van pasando sobre el gorrino. Una vez quemado y quitados los zapatillos se pone sobre la mesa y con unas jarras se le echa agua caliente, mientras que otras lo frotan con medias tejas para limpiarlo. Después se lava bien con agua caliente y se limpia la mesa. Los mayores decían que limpiando con agua caliente y luego fría no se pone rancio el tocino.

En la mesa y en posición horizontal se coloca el cerdo para ir sacándole las piezas, primero la loncha y el rabo, este se cocina en las ascuas y se comía acompañándolo con vino durante el proceso. Después se sacaban la asadura, las costillas, los lomos, las tripas, la manteca, el espinazo, los brazuelos, los jamones, los capotillos y por último la barriga. Una vez llevadas las piezas a la despensa, todo bien extendido, faltaba la cabeza; le sacaban lo que se llama el forro, las orejas, morro, etc. la cabeza se parte por la mitad, se sacan los sesos y el resto se deja para escamarla.

Mientras se han estado sacando las piezas del cerdo, las mujeres han encendido lumbre y han colocado sus trébedes y encima la caldera con agua. Mientras se caliente unas mujeres ponen el mondongo del gorrino sobre la mesa y lo van desheredando para sacar las tripas, que van a lavar, algunas se usan para hacer chorizos y otras para hacer morcillas. Seguidamente las mujeres lavan las tripas. Una vez limpias se ponen las tripas en un lebrillo con sal, limón y jabón neutro casero y se va flotando. Después se separan las de los chorizos por un lado y morcillas por otros, con un poco de aguardiente seco y se mantienen en un lugar fresco hasta que se usen.

Mientras las mujeres jóvenes lavan las tripas, las mayores (abuelas) y el ama de casa, preparan el morteruelo, cortando unos trozos del blanco de la barriga, otros del corazón y del hígado. Todo frito para que suelte la grasa. Una vez terminado, está listo para que todos los participantes almuercen. Después los hombres se marchan cada uno a su trabajo y las mujeres se preparan para hacer las morcillas con la cebolla cocida del día anterior. Se saca la manteca a la que se le quitan las pieles. Se pone sobre la mesa para picarla en trocitos. Con el lebrillo más grande se mezcla la cebolla escurrida, la manteca picada, el arroz cocido, las especias y por último la sangre que se había dejado reposar....

Si quieres leer el texto completo de La Matanza, solicítalo en tu Bibliobús

SOPA DE LETRAS

MUNICIPIOS DE CUENCA

B	E	T	E	T	A	B	F	C
V	G	O	N	I	H	O	H	V
E	R	A	M	O	G	N	E	Q
L	V	O	S	R	A	I	L	A
L	I	Ñ	G	C	H	C	S	E
I	N	O	O	L	U	H	V	O
S	D	N	I	Q	A	E	R	A
C	E	F	R	O	R	S	Ñ	T
A	L	G	A	R	R	A	C	A

BETETA
ALGARRA

GASCUEÑA
BONICHES

VELLISCA
VINDEL

Síguenos en nuestras redes sociales:



O a través del portal de la Red de Bibliotecas de
Castilla-La Mancha:

<https://reddebibliotecas.castillalamancha.es/bibliobuses>

Y si quieres ponerte en contacto con nosotros:



seccionlibrocuenca@jccm.es



Bibliobús 1: 680 22 09 53

Bibliobús 2: 648 22 41 52

D.L. CU 129-2023





bibliobús