

TIERRAS DE LA COSTA:

La herencia incomparable de la bahía de La Herradura



Vista parcial de "La Herradura" hecha desde el Mirador de Cerro Gordo

Cuando llegas a Cerro Gordo, te sientas debajo del pino situado en el mirador con un cigarrillo en la boca, y derramas la vista por los claros de las ramas del pino verde con su perfume a resina, como contemplas al fondo la maravillosa panorámica de La Herradura y detenidamente piensa en aquellos seres queridos antepasados de la familia que se fueron al descanso eterno en aquella casita blanca con cirpreses que se divisa para no

volver más en la vida.

Este encanto de paisaje exclusivo, nos lo dejó Dios impreso en la propia naturaleza; esta maravilla de rincón blanco como una paloma ha sido tomada por cantidades de cámaras fotográficas de todos los países del mundo que por Cerro Gordo han desfilado, captando con su óptica sorprendentes recuerdos de sus vacaciones en nuestro incomparable pueblo de La Herradura.

Si entras en la Punta de la Mona, desde cualquier punto cardinal puedes hacer uso de tu cámara fotográfica que no perderas el tiempo, como

en ésta fotografía que se observa al fondo Cerro Gordo formando con su había ya lo dice el nombre "La Herradura".

En su primer plano se ve, el cementerio, lleno de recuerdos de aquellos abuelicos y la sin igual tita María Barbero, y Don Francisco Gonzá-

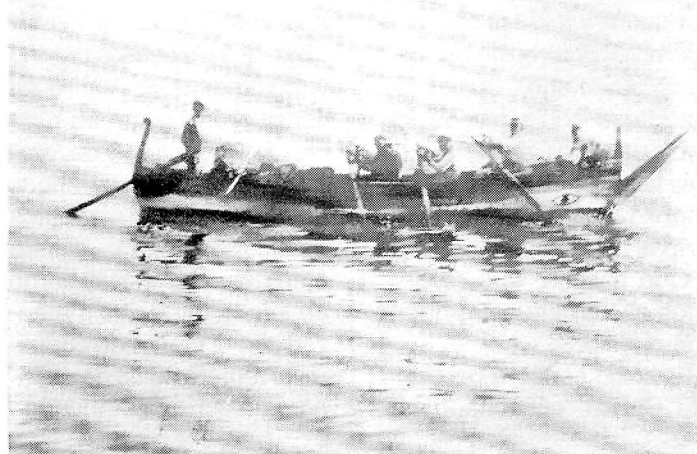
lez Martín presbítero cura párroco de la iglesia de nuestro pueblo y fundador de su cementerio, murió el día 3 de noviembre de 1934,

y antes de morir dejó dicho que lo enterraran en la entrada de la puerta del cementerio para que todos sus feligreses lo pisaran, petición que se cumplió, un pueblo de una trascendencia todo familiar compuesta por: Barbero y Parras, Ruiz, Garciolo, Fernández, Rodríguez, Márquez, Muñoz, de Haro, Mingorance, Palacios, Sánchez, Arenas, Valero, Montilla, Caballero, Díaz, López, muchos más. Toda una familia de gran solera y respeto dispuesto siempre a servir a toda persona que lo importunara, una palabra eran actas notariales en su formalidad y cumplimiento, muchas de estas personas ya han muerto: Don Jesús de Haro Arenas persona que aconsejaba bien, Don Miguel Díaz Valero con su cariñosa canción de La Herradura, Joaquín y Juan Parra hermanos, colaboradores del pueblo, Francisco de Haro, al servicio de los enfermos, Simón Fernández, Gonzalo Barbero, primo Gregorio, José María del niño bonito, Jaime Garciolo que venía de madrugada de Granada a acompañar al Santo Rosario de la Aurora, (amante de las fiestas de San José, Juan el Mudo, José María el albañil y Aniceto trabajadores del molino de aceite, Manolo el del Salón, todos murieron con el dulce nombre de su Herradura en sus labios. Familiares de La Mezquita que se fueron a la Argentina emigrados en aquella época, y no dejan de escribir cartas a familiares que no pueden terminar de leerlas porque las lágrimas en los ojos no te dejan por el amor y cariño a nuestro rincón natal.

Otras personas viven todavía, como el primo Paco el de la Mamparra, hombre muy



Vista por encima del cementerio primer plano y al fono Cerro Gordo, con la sombra del fotógrafo y escritor de este artículo



La barca con la Jábega y tripulación cuando iban a echar el copo en la bahía de La Herradura, hace 50 años

servidor y familiar de todos, Paquito el de la Luz, María Cacin, Jaime el Pastor, Joaquín el de Genaro, Andrés Mijita y José el Contino, persona con un respeto que se quita la gorra para dar los buenos días, los que se van a la Guardia Civil o Policía cuando llegan a jubilarse, vuelven a morir a su querido pueblo natal.

Doctor Rabas, extranjero y enterrado en nuestro pueblo, el escritor Guznar, escribió muchos libros con historia de La Herradura, el famoso pintor sueco "Rolando" muy amante de las costumbres del pueblo y sus excelentes fotografías.

Aquellos hombres del mar patrones de barca: Ricardo

el de Gabriela, Alejandro Ruiz, Manuel el Farruco, Antonio el Moreno, Manolo el de la Barca, Frasquito el Novaliche, y los dos armadores de redes Paco el de Elena y Antonio Montilla y recientemente, Frasquito el Faró y su hermano Miguel; cuando salían con la barca bogando hacia el mar por la tarde y de alba a echar la red, y al tiempo de tirar el copo el agua, el patrón decía: ¡vaya con la bendición de Dios! y la dotación decía contestando y descubriéndose con la gorra en las manos ¡vaya en gracias de Dios y la Virgen del Carmen! ¡Qué tradición más bonita, cuando llegaban a la playa de vuelta tiraban con

la tralla, hasta sacar el copo, que pesquera de boquerones, sardinas, jureles que hermosura, después abrían el copo y repartía pescado a los galferos que habían ayudado a tirar de la tralla, ranchándolos en espartos y pañuelos para transportarlo a sus casas ¡que moraga de sardinas y jureles en las puertas de las casas! que vida más sana y bonita que se haya perdido para toda la vida.

Otras veces salían las barcas para la playa el berinquel, donde se hacían buenas pesqueras de boquerones, salían también al Cañuelo, Cantarriján, las Arberquillas y por la tarde antes de salir, compraban el costo que consistía, llevarse el pan del horno de Pintor para cenar por la noche con el pescado que cogían y repartían y se alumbraban para ver la pesquera y abrir el copo, con achos hechos de esparto seco que lo hacía José el Rey, que hombres del mar con una nobleza sencilla como Emilio el ciego, Paco Hilarito, José Pozo, Frasquito Paula y Juanico Picha, etc.

Cuando por la mañana regresaban a La Herradura, asomaban por Cerro Gordo con las barcas llenas de pescado y la señal cuando asomaban la Punta con la pesquera de toda la noche, pateaban en la proa que se escuchaba en el pueblo y toda la gente y Malahieles esperaban en la playa.

Estos hombres llamados Malahieles, son los que compraban el pescado medido con canastas de mimbre, que le cabía más de 30 kilos, por diez reales; Frasquito al Coillo, Frasquito Veneno, Vicente Barbero, José el Chico, Joaquín el Mellizo, Joseico el de Juan Sánchez, Frasquito Barbe-

ro y muchos más; aquellos hombres de una naturaleza de hierro que salían con aquellos buenos mulos cargado con dos capachos llenos de pescado desde la playa, cruzando la Sierra de Cázulas, Venta de las Latas, Venta Mariquilla, aguantando el frío y la nieve y los resfriados se lo curaban en las ventas con medio litro de vino hervido, se lo tomaban muy caliente, liándose y tapándose la cabeza en los ropones de los mulos hasta sudarlo, y ahí quedaba la gripe, continuaban el camino que aún todavía existe que lo vemos cuando pasamos por el campamento de soldados a la izquierda se conserva una vereda que ha quedado como recuerdo de nuestros padres que caminaban a corso por la Sierra para amanecer en la Romanilla de Alhendín donde lo subastaban para ser distribuido por Zafarraya y Vega de Granada. En aquella época, no había



médico ni farmacia, se moría la gente del dolor de misere-re, ahora se opera que es localizado por la apendice perforada; la persona que hacía cinco hermanos, era cincheño y tenía gracia para curar los dolores de barriga. Los estómagos sucios se purgaban con aceite de ricino y agua de Carabaña, más las famosas cánulas de agua hervida para el lavado de tripas.

Que historia, que recuerdos encierra nuestro querido pueblo.

El vinillo cortijero del pago El Cerval, cosechado por

Matías Moreno, Juan Oyas, Juan Muñoz, Antonio Torres el padre de las famosas guapas del Cerval, y del pago de Guerra, Antonio el de Ramón famoso en sus vinos, los Garcías y Rodríguez, aquellos vasos de vino directamente del botillo se consideraba como un tónico reconstituyente de vitaminas, las célebres migas con pescado y pimientos asados, el pan casero amasado a puño al horno de leña natural, las matanzas con el embutido cortijero, el tomate dulce de secano, la alegría del fandango

cortijero, para sentir y valorizar hay que salir fuera del pueblo, nada como este rincón.

Más tarde vinieron los pioneros de la Punta de la Mona y Cerro Gordo, Don Francisco Prieto Moreno, urbanizando la Punta de la Mona que la compró al primo Juan Parra por 600.000 pesetas, y los primeros visitantes de la urbanización fueron: Don José Cuesta, doctor Habasa, Sigano Vill, Señor Requejo, Don Ramón Linares, Señor Laffon, y varios más. Nosotros las personas que quedamos con la nueva juventud, y generación de La Herradura, debemos comportarnos con el mismo ejemplo familiar para ser dignos descendientes de ellos, honrando así, la memoria de nuestros seres queridos que se fueron para siempre al descanso eterno para no volver a verlos más, dejándonos como herencia la bonita e incomparable bahía de La Herradura.

UNA PINCELADA MAS

Antes, las mujeres iban a lavar la ropa a los ríos y pantanos con jabón de sosa, no existía la lejía, incadas de rodillas con una piedra natural donde restregaban la ropa pasando después a tenderla para secarla, con una blancura de ropa, que cuando estaba medio seca, la regaban con un cubo de agua que terminaba secándola, las mujeres pasaban el día en el río, con un bocado sencillo, regresando después a sus casas con la canasta de cañavera en la cadera, después vinieron las lavadoras automáticas, que nunca llegan a recobrar esa blancura en las sábanas.

La víspera de San Juan, día 23 de junio por la noche, nos íbamos a dormir a la era

de Piedad y Pepe Páramo en el Berenguer con el fin de ver por la madrugada del día 24, día San Juan, la Rueda Santa Catalina, que consistía en el amanecer el sol, y quedarse clisado viendo el sol amarillento y como se veía el sol dando la vuelta, esa era la Rueda Santa Catalina, y pasábamos una noche sin dormir por no quedarse dormido para ver el amacener con la creencia de esa tradición.

En la época de la siega del trigo, sobre el mes de junio, cada labrador cultivaba su cosecha de trigo para que no faltara el pan del amasijo que se cocía en hornos caseros, pan para todo el año, y se trillaba el trigo por mediación de la balsina con

las gabillas de trigo aportadas con los muños a las eras de Juan Barbero, cortijo de la Cuesta y la era de la Caleta de Joseico Palacios, donde se trillaba y se recogía la cosecha y se medía con una cuartilla que cuatro cuartillas era una fanega, y había la costumbre de que el primero que trillaba, se le pedía trigo prestado para molerlo y la harina hacer los bollos de San Juan con un huevo y más para que todo el pueblo pudiera comer los trascendentales bollos de San Juan y después cuando trillaban, se le devolvía dicho trigo prestado.

La recogida de la aceituna casi todo el pueblo recogía su cosecha de aceite, que se molía en el molino de

José Barbero en la Mezquita y en el molino de José Palacios y siempre había aceite casero que con el pan caliente y un plato de aceite con sal gorda, no de la que se usa ahora sino de la gorda, era un desayuno exquisito.

No había gas butano, todas las comidas se hacían con leña de la Punta la Mona y Cerro Gordo, que la traíamos a cuestras, así salían las comidas, ¡qué ricas! después más tarde descubrieron las hornillas de petróleo, que las vendía Angel y Antonio el perrillero, y después se descubrió, el gas butano que son las actuales hornillas.

TEXTO: JOAQUIN BARBERO ANTEQUERA