ADELCA

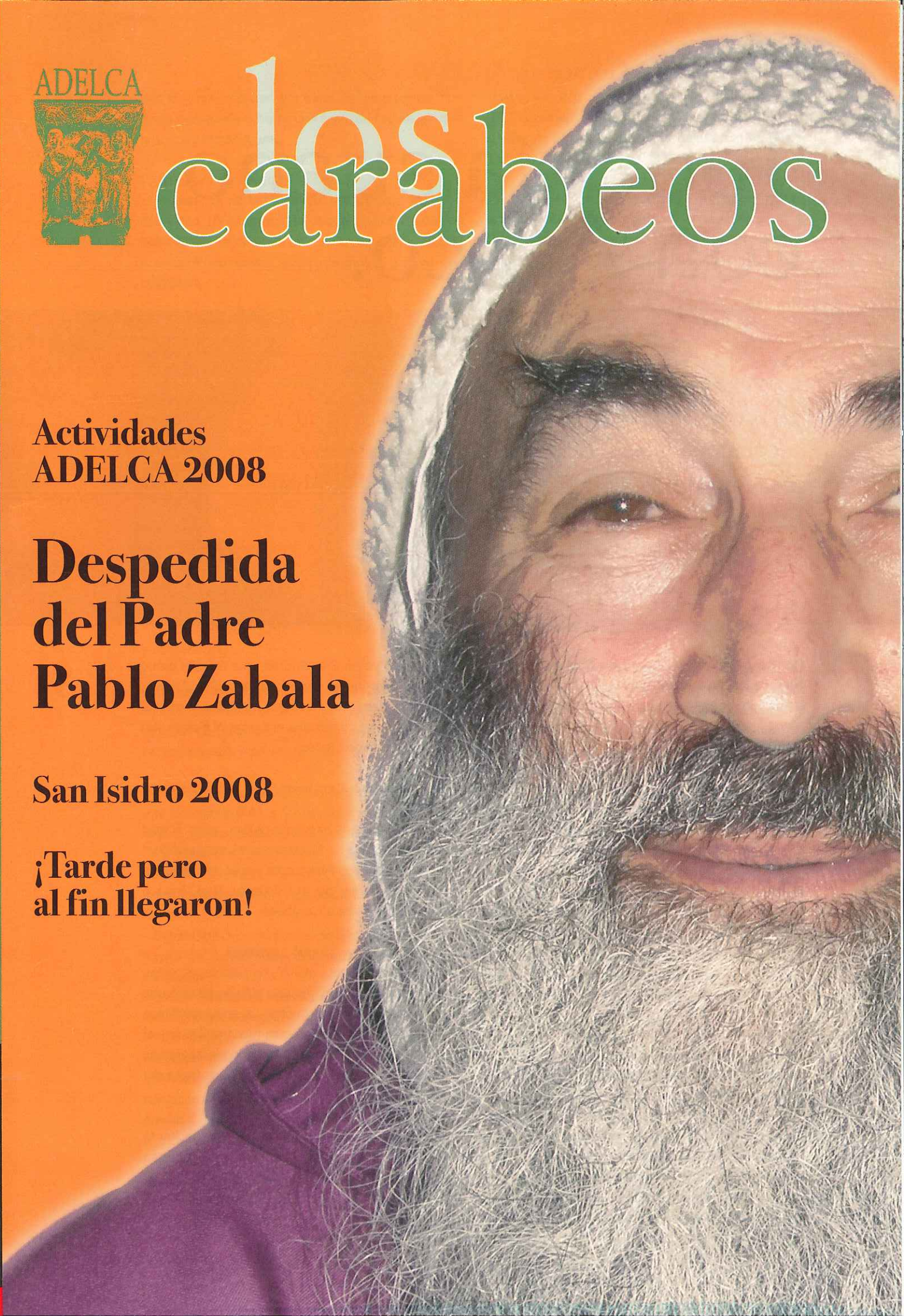
los carabeos

http://es.geocities.com/aadelca

ASOCIACIÓN DE AMIGOS DE LOS CARABEOS

ADELCA

12



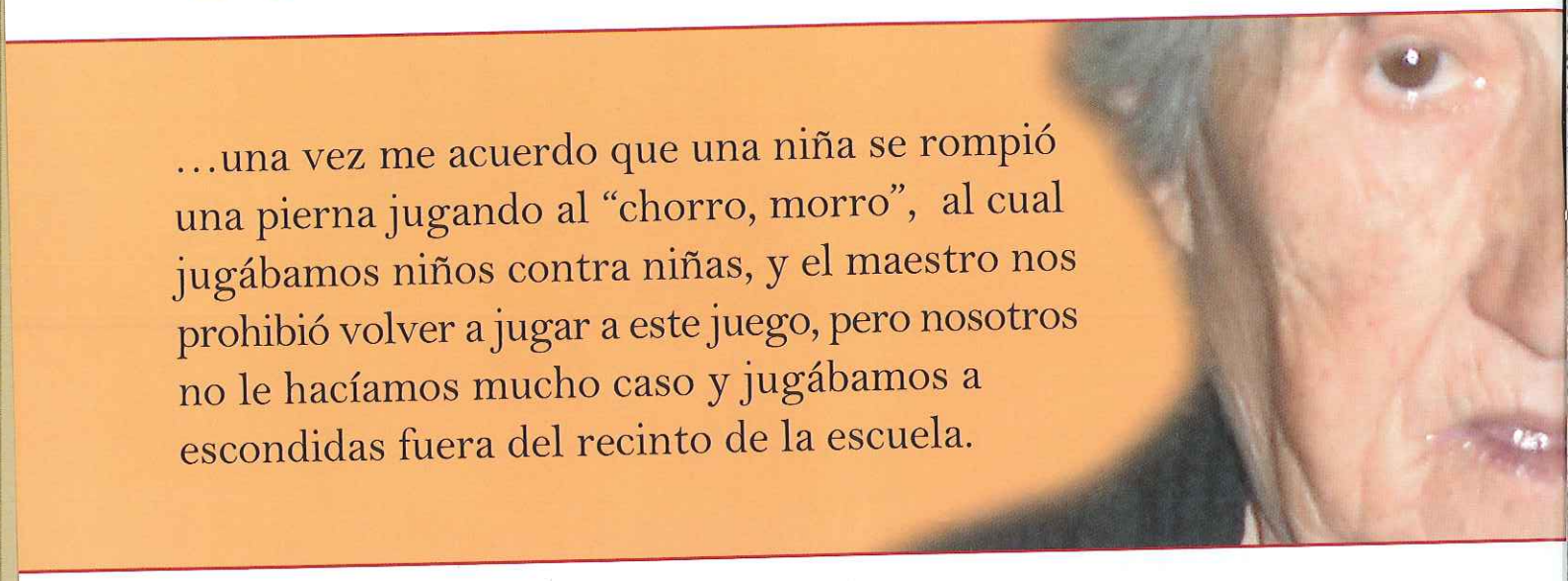
Actividades ADELCA 2008

Despedida del Padre Pablo Zabala

San Isidro 2008

¡Tarde pero al fin llegaron!

Todavía sueño con Aroco.



...una vez me acuerdo que una niña se rompió una pierna jugando al "chorro, morro", al cual jugábamos niños contra niñas, y el maestro nos prohibió volver a jugar a este juego, pero nosotros no le hacíamos mucho caso y jugábamos a escondidas fuera del recinto de la escuela.

Hemos estado en el barrio de San Andrés, con **Bibiana Cayón Gómez**, que nos recibe tejiendo una manta, jovi que tiene para pasar los ratos libres. Viuda, que ha tenido 4 hijos y que lleva vividos más de 60 años de la historia de Los Carabeos.

Como ya no tiene problemas para confesar su edad, nos dice que nació en 1.917, en Aroco, un pequeño y bonito pueblo de nuestro Ayuntamiento de Valdeprado del Río, situado a orillas del río Ebro, y muy cerca de Arcera, de Bárcena de Ebro y de Reocín de los Molinos.

Allí pasó toda su infancia y parte de su juventud, hasta que, a los 29 años, se casó y vino, con su esposo José, a vivir a Los Carabeos. Eso sí, a pesar de llevar tantos años aquí y de estar perfectamente integrada en nuestro pueblo, nos dice, con un poco de nostalgia, que, a veces, todavía sueña con Aroco.

- En primer lugar, ¿cómo está?

Bien para los años que tengo.

- ¿Ha vivido siempre en San Andrés?

Sí, aquí ha estado siempre nuestra casa, aunque solía bajar mucho a Arroyal, porque allí vivían mis suegros. Y era curioso, porque cuando iba a Arroyal, la gente de este barrio me decía que no entendían lo que hacía yo en San Andrés, que aquella gente no era muy buena; y, cuando subía a San Andrés, éstos me decían lo mismo, pero, en sentido contrario. Y yo, callaba. No contestaba ni a unos ni a otros. Así me llevaba bien con todos.

- Cuando vino a Carabeos, ¿ya había aquí luz eléctrica?

Si. Cuando yo tenía alrededor de 6 o 7 años, Rafael (un señor que vivía en Mataporquera), aprovechó un molino que había en Aroco para hacer una pequeña central eléctrica y de ahí llevaron una línea a Mataporquera y otra a Carabeos.

- Cuando era niña, ¿a qué jugaban?

Jugábamos al "chorro, morro", las piedras, el castro, ...una vez me acuerdo que una niña se rompió una pierna jugando al "chorro, morro", al cual jugábamos niños contra niñas, y el maestro nos prohibió volver a jugar a este juego, pero nosotros no le hacíamos mucho caso y jugábamos a escondidas fuera del recinto de la escuela.

Además, en vez de jugar, solíamos aprovechar la hora del recreo para ir a la fragua a calentarnos cuando hacia frío, y otras veces a escuchar los cuentos que nos contaba Teodosio. Este junto con sus hermanos, Virgilio y Angel, los tres de Carabeos, iban

a la fragua a trabajar, y a parte de los cuentos, nos decía que quería echarse una novia de Arcera, porque eran muy majas.

- ¿Cuál era su juego preferido?

(Piensa ...), no tenía mucho tiempo para jugar, ya que a los 10 años dejé la escuela para ayudar en casa en las labores de labranza y de casa, ya que éramos 9 hermanos, yo era la mayor y tenia que cuidarles.

- Siendo moza, ¿Cómo os divertíais?

Como no teníamos ni tiempo ni medios, sólo íbamos a los pueblos cercanos cuando había alguna fiesta, como a Arcera, Barcena o Reocín. Yo no era de las que más bailaba.

- ¿Os dejaban ir andando juntos a las chicas con los chicos a las fiestas?

Si, íbamos todos juntos y cantando.

- ¿A qué hora teníais que estar en casa?

Hacia las siete de la tarde o poco más, ya estábamos en casa, ya que había muchas cosas que hacer, y no podíamos perder mucho tiempo.

- Sabemos, que desde hace años no falta nunca a la peregrinación a Montesclaros el día de San Isidro, ¿sigue acudiendo?

De casada, al principio, por los niños y los muchos trabajos de la casa, iba poco; pero después he ido todos los años, hasta hace dos años.

- Si hablamos de las tareas de labranza, ¿se hacían éstas de forma muy diferente en Aroco y en Carabeos?

Las tareas eran las mismas, y, entre un pueblo y otro, había pocas diferencias. Por ejemplo, me llamó mucho la atención que, cuando sembrábamos, mis suegros me daban trigo para sementar toda una tierra, embelga tras embelga, y yo lo hacia como me habían enseñado mis padres; es decir, sementando más ralo o menos cantidad, que lo que se hacía en Carabeos, y, al volver a casa, mi suegra me decía que cuánto trigo volvía a casa. Pasado el tiempo, cuando se iba a recoger la cosecha, las embelgas que yo había sementado tenían mejor trigo que las otras, y era porque echaban mucho trigo y, al salir éste muy junto, crecía menos.

- ¿Alguna otra cosa que llamara su atención?

Sí, los zamarrones. Me gustaban mucho, y sólo los había visto alguna vez cuando bajaban a Aroco los de Aldea de Ebro.

- De todas las tareas de labranza que hacia, ¿Cuál es la que más le gustaba?

A pesar de que todos los trabajos son costosos, me gustaba segar a hoz, y no me importaba hacer este trabajo.

- ¿Y la que menos le gustaba?

Lo que no me gustaba nada era segar a dalle, y, sobre todo, ir cogiendo el trigo detrás del segador.

- ¿Nos podría dar una receta para hacer rosquillas?

No. A mí me quedaba bien la leche frita, pero a base de venir las hijas y encargarse ellas de hacer muchas cosas, se me ha olvidado hacer las rosquillas..

- ¿Y una receta para hacer unas buenas morcillas?

Aquí en el pueblo, en casi todas las casas se hacen las morcillas de forma muy parecida, y solamente cambian algo en la sal y la cantidad de especias que se echan, ya que cada uno las hace a su gusto. De todas formas, los ingredientes principales son: las sopas (pan), sangre, sal, ajo, pimentón dulce y picante, pimienta, orégano, cebolla, arroz y ajo.

- Para acabar ¿Nos puede dar algún remedio a base de plantas medicinales?

Cerca del pueblo se pueden encontrar muchas plantas que sirven para curar muchas dolencias. Así, para curar el catarro, es bueno el tomillo y la flor de malva; para un golpe sin sangre, ponerse paños de sal calientes con la árnica cocida; para las heridas, es bueno el cardo de la arzolla o la hoja de nogal.

Agradeciendo su amabilidad, nos despide enseñándonos varios de los trabajos realizados en el curso de manualidades, dejándonos con la boca abierta.

Yo, ya lo he vivido todo.

Hacia unas galletas muy ricas. Aquí había mucha costumbre de hacer torrijas, sobre todo en Navidad, ya que el menú no era como el de ahora. Entonces, comías una sopa, luego bacalao, y detrás, un caldero lleno de castañas y las torrijas.

Estábamos buscando alguien que, casi como un notario, nos diera fe de cómo ha sido la vida y la evolución de Los Carabeos durante casi el último siglo, y, para cumplir nuestro objetivo, quién mejor que **Benilde Fernández Corral**, que ha vivido toda su vida en nuestro pueblo.

Por ello, la hacemos una visita y, como es una mujer muy activa, la encontramos haciendo algo que, para ella, es casi una obligación diaria, intentar llevar, al caer la tarde, sus gallinas al gallinero.

Tiene 96 espléndidos años, es viuda, ha tenido tres hijos, y la gusta ocupar todo su tiempo, ya que, además de otras muchas actividades, es amante de la lectura y todavía se atreve a pasar, de vez en cuando, bastantes ratos en la huerta.

- La primera pregunta casi obligada, ¿Cómo está?

Que voy a pedir, la memoria me empieza a fallar, pero yo, ya lo he vivido todo, lo bueno y lo malo.

- Al haber vivido siempre en el pueblo, ha podido ver los cambios que éste ha experimentado. ¿Cuál cree que ha sido el principal?

En el pueblo no sabría decirte, si que en la vida, el cambio llegó después de la guerra, ya que se empezó a vivir mucho mejor.

- ¿Tenían luz en casa?

No, utilizábamos un candil y luego ya llegó el carburo. Cuando tuvimos luz, se ponían dos luces conmutadas, una en la cocina y otra en la habitación, cuando se apagaba una se encendía la otra.

- Su primera escuela, ¿Cuál fue?

Estaba donde esta ahora la Posada. Allí estaban, en la parte de abajo, los niños, y, en la parte de arriba, las niñas. En el mismo edificio, estaba también el Ayuntamiento.

- Cuando era niña, ¿a qué jugaban?

Iba a cuidar las vacas al Calviruelo y me juntaba con otros niños que iban a lo mismo, y jugábamos a "la cochina la marrana". En invierno íbamos con las ovejas al Cueto, y como había muchos neveros, nos aleábamos por la nieve.

- Después siendo moza ¿Cómo os divertíais?

Íbamos a las fiestas de los pueblos cercanos, a la Aldea, Sotillo, Valdeprado, al Portalón, y alguna vez hasta Requejo. Como me gustaba tocar la pandereta, siempre estaba metida en todas las fiestas.

- ¿Os dejaban ir andando juntos a las chicas con los chicos a las fiestas?

Nosotros íbamos las chicas por un lado y los chicos

por otro. Luego, ya en la fiesta, cada una buscaba si podía alguno donde arrimarse.

- ¿A qué hora teníais que estar en casa?
No nos dejaban mucho, al anochecer teníamos que estar en casa. Si alguna vez llegaba tarde, tenia que encontrar alguna "cachafleta" para que no me regañase mi padre.

- ¿Se acuerda del nombre de su primera maestra?
Si, se llamaba Dña. María.

- y ¿del nombre del cura?
D. Pedro Delgado, que era el cura de Arroyal y de San Andrés.

- En las bodas, se cantaba siempre alguna copla. ¿Se acuerda de alguna?
Los mozos cantaban: *Salga señor cura, salga señor cura, salga de la sacristía, que esta la novia en ayunas y se esta quedando fría.*

- Nuestro pueblo peregrinaba todos los años a Montesclaros el día de San Isidro o el domingo más inmediato al mismo. ¿Recuerda los actos principales de este día?
Si. El que más atraía a la gente, eran las peleas de los toros. Venían de los pueblos de alrededor a verlos. Hasta el cura iba a ver las peleas y nadie sabía cuándo y cómo se quitaba la ropa de celebrar, porque para cuando la gente llegaba de la misa, él ya estaba allí.

- ¿Tuvo a su cargo, en casa, algún año el toro o torejo de su barrio?
No, ninguno de los dos.

- ¿Nos podría dar una receta de alguna comida?
Hacia unas galletas muy ricas. Aquí había mucha costumbre de hacer torrijas, sobre todo en Navidad, ya que el menú no era como el de ahora. Entonces, comías una sopa, luego bacalao, y detrás, un caldero lleno de castañas y las torrijas.
Las torrijas se mojaban en leche con azúcar para ablandarlas y luego se las pasaba por el huevo, se freían y se comían con miel o azúcar.

- Hace años, la mujer trabajaba en casa y en el campo, si tuviera que hacer alguno de aquellos trabajos, ¿Cuál haría?
No lo se, pero lavar la ropa en el pozo en invierno era duro. Teníamos que ir a casa de la Evarista, que vivía allí cerca, a calentarnos las manos. Lo que no me gustaba nada, eran todas las tareas relacionadas con el abono.

- A lo largo de los años, habrá visto hacer muchas obras en Carabeos, por ejemplo las carreteras.
Si, he visto hacer todas las carreteras del Ayuntamiento. La que va de Arroyal a San Andres, la de Arroyal a Barruelo, ...

- ¿Notó mucho la diferencia entre la plancha de hierro y la eléctrica?
Uffffff!!!! He planchado muchos cuellos de camisas blancas de popelin. Lo de ahora no tiene nada que ver.

- Muchas mujeres solteras, fueron, durante algún tiempo, criadas, ¿Cuáles eran las actividades principales de ellas?
Yo estuve en casa de los padres de Jaime, alrededor de 10 años, 7 años antes de la guerra y 3 después de la guerra. Hacia las camas, preparaba la comida para 18 o 20 personas, daba cera a los suelos, otras tareas de la casa, atendía la tienda, ... También me tenía que levantar a las seis de la mañana, para dar a los guardafrenos de la Robla el orujo. Se les daba un copito de orujo, que costaba cinco céntimos y ellos regaban un trozo de pan con el orujo y se lo comian.

- ¿Perteneció a alguna cofradía o asociación?
Existía la Cofradía de San Sebastián, pero yo no pertenecí a ella.

- ¿Cual era la actividad de esta cofradía?
Se juntaban el día de San Sebastián. Ese día daban a todos los cofrades un bollo y un cuartillo de vino blanco. Mi madre hacia la cera para las velas de la cofradía y ese día le daban lo mismo que a los cofrades. El que quería pertenecer a ella tenía que dar una oveja.

Después de un rato de charla amena, al despedirnos, ella nos agradece la visita, ya que dice haber pasado un rato entretenido y agradable, pero, realmente, los agradecidos somos nosotros por la amabilidad y cariño con los que nos ha atendido, dándonos toda clase de explicaciones.

El adios del Padre Pablo Zabala

Después de 7 años entre nosotros, el Padre Pablo Zabala ha decidido, tras ser reclamados sus servicios desde Peru, pasar una segunda etapa en Puerto Maldonado.

Durante estos años ha conseguido realizar distintas obras (arreglos de iglesias, en el propio Monasterio, etc ...); ha mandado cerca de 30 contenedores llenos de ropa, juguetes, etc ...

Por todas las labores realizadas y el cariño dado a la gente, los feligreses de las distintas parroquias decidieron darle una pequeña despedida el día 8 de Marzo, en Valdeprado.

Aprovechando la inauguración de la Iglesia de Valdeprado, restaurada gracias a la labor realizada por el Padre Pablo, se celebró una Misa a las 12,00 horas, oficiada además de por el Padre Pablo Zabala, por el Superior del Monasterio de Montesclaros, Francisco García, el Padre Suárez y el Vicario episcopal de la Diócesis, José Olaiz, y cantada por la Ronda La Esperanza de Requejo.

Durante la eucaristia, se leyeron y dijeron palabras alabando la labor realizada por el Padre Pablo durante estos siete años que ha permanecido entre nosotros.

Los vecinos de los pueblos le hicieron entrega de un reloj para que se acuerde de ellos en su segunda aventura en Peru.

En las ofrendas, representantes de los pueblos de Los Carabeos, Reocín, Valdeprado, Sotillo, Hormiguera, San Vitores, hicieron entrega al Padre Pablo, del dinero recaudado en cada uno de ellos para lo que él estime oportuno. (Entre la colecta de la misa y lo recaudado en los distintos pueblos, se llegó a la cantidad de 4.100,00 € aproximadamente).

Asimismo, distintas autoridades le hicieron entrega de distintos obsequios, así como la Ronda La Esperanza de Requejo.

Alrededor de las 13:30 horas, se inició la "tragadera" de las ollas de patatas con carne elaboradas por Julio, en los dos locales preparados para la ocasión, por los vecinos de Valdeprado.

Durante la comida reinó un ambiente fabuloso entre las 247 personas que se dieron cita, terminando con distintos bailes y cantos.

Por Eliseo Ruiz

El cuévano de mi madre.

Del desván, en un rincón frío y solitario, después de muchos años sin uso y olvidado, yacía triste y sólo el cuévano de mi madre.

Esto que podría ser en esencia un mal remedio de los versos del poeta sevillano, no es más que la nostalgia de otros viejos tiempos (¿Mejores, peores?) que pertenecieron a nuestros antepasados y muchos de los cuales nos tocó vivir a los que ya tenemos cierta edad.

Yo ya no recuerdo si el uso del cuévano estaba muy extendido entre las laboriosas mujeres del campo de los pueblos de nuestro entorno, o era casi de uso exclusivo de las mujeres pasiegas, que lo usaban habitualmente para transportar toda clase de géneros, pero, muy frecuentemente, para llevar consigo a sus hijos pequeños.

Sea lo que sea, lo que sí recuerdo es que mi madre hacía servir este utensilio, sobre todo, cuando llegaba la escavadera. Lo mismo servía para llevar la comida o la merienda, que para acarrear el sallo que atropaba al escavar. Colgado atrás a la espalda, mediante unas asas que se afianzaban en los hombros, servía también para llevar a la tierra todos los bártulos necesarios para ese menester, además de ropas de abrigo en previsión de las frías tardes de marzo y abril. Aún recuerdo aquellos sayos que llegaban hasta el suelo y servían de parapeto a los vientos del norte, pocas veces agradables. Ella se quejaba: *"Hay que cargar como una burra con todos los ataharres para que no te lleve el viento".*

A veces, en esas tardes frías, el cuévano te traía a casa alguna grata sorpresa: *"¡Mira lo que traigo, niño, envuelto en el talego del pan!"* Sin vacilar un momento, el niño va rápido al cuévano y ¡oh sorpresa! Del talego salieron dos gazapos de conejo, que posteriormente fueron las delicias de la chiquillería del pueblo.

Otra vez, aquello fue más gordo, el padre estaba arando, junto al monte y ella le llevaba la comida. Al atardecer, vuelve a casa a echar la merienda a las gallinas, que, antes de albergarse, habían estado todo el día guareciendo en los campos aledaños a la casa.

¡Mira, niño, tu padre ha cazado un conejo muy grande y está metido en ese saco! Corro hacia él, y mi madre no me deja arrimar. No había cazado un conejo, había cogido un gato montés. Bueno, lo había cogido una perra que se llamaba FAI, y que me habían regalado unos soldados. Hay que pensar que estos hechos tan importantes para mi ocurrieron al año siguiente de terminar la guerra. Mi padre llegó a casa con los brazos llenos de arañazos y la cara como un Cristo de Velázquez. Aquel gatote estuvo más de un mes amarrado en un cuarto, y, al fin, terminó guisado en una gran cazuela. *¡Está mejor que un conejo!,* recuerdo el comentario de mi padre.

He querido, con cariño, rememorar el cuévano de mi madre, para que no quedase en el olvido, como el arpa del poeta;

Del salón en el ángulo oscuro,
De su dueño, tal vez olvidada,
Silenciosa y cubierta de polvo,
Veíase el arpa.

Hasta otra ocasión, amigos de ADELCA.

Abejas

Pertenecientes a la gran familia de los ápidos, la abeja es un himenóptero, clasificado como insecto. La especie se ha subdividido en un sinnúmero de razas. Entre todas ellas destaca la **Apis mellifica**, que es la abeja común, que todos conocemos. La **Apis dorsala**, abeja gigante; la Apis florea, abeja enana, y la **Apis indica**, abeja hindú, pertenecen a zonas tropicales, y aunque viven en comunidad como la apis mellifica, cambian fácilmente de hábitat ante cualquier contrariedad. Lo que nunca hará la abeja de nuestro entorno geográfico.

Hay otra raza de abejas, de la que todos habéis oído hablar, la abeja africana, Apis mellifica scutellata, conocida por su fiera agresividad. Se llevaron a Brasil en el año 1.956, para ser utilizadas en programas de mejora de cria de la raza autóctona. Han llegado ya a Panamá y a Estados Unidos y parece que son una verdadera amenaza, según ciertos medios alarmistas. ¿No se comportaría del mismo modo nuestra abeja común antes de su "domesticación"?

Los que hemos andado manipulando estas "rubias avecillas", como las llamó Ronsard, nos hemos topado a veces con una o varias colmenas más vivaces y agresivas que las demás. Generalmente sus abejas son más amarillas y pequeñas que el resto del colmenar. Podemos pensar, fundadamente, que estamos trabajando con la "abeja italiana". Ya Virgilio en sus Geórgicas fue un ardiente defensor de esta raza. Pero los que hemos andado entre ellas, sabemos por experiencia que ni es más productiva ni más resistente, pero si más agresiva que la abeja hispana.

Hay multitud, miles, sin que ello parezca una exageración, de clases de abejas. Pero las mencionadas anteriormente se distinguen de las demás en que todas ellas viven en una perfecta sociedad: son, en una palabra, insectos sociales. Otras familias de ápidos, o bien, viven solitarios, o bien, en grupos minúsculos, como muchos abejorros. La **apis mellifica** necesita vivir, valga la expresión, en "olor de multitud". Apartada morirá de nostalgia en poco tiempo.

Tres clases de individuos componen la colmena: **abejas obreras, zánganos y reina**. Si queremos presumir de que tenemos un gran colmenar con núcleos fuertes, cada colmena deberá de tener de setenta a ochenta mil abejas. Zánganos, cuantos menos, mejor, como en todos los estamentos de cualquier sociedad que se precie. Si no pasan de varios cientos, dicen mucho de la buena salud de la colmena y de la juventud y buena forma de la reina.

Esta, cuya vida el apicultor entendido no debe dejar que pase de cuatro años, tiene el periodo más fértil de puesta hasta el tercer año de su vida. A razón de dos-tres mil huevos diarios, su puesta de cada día equivale a su peso. La reina es, sin duda, la razón de ser de la colmena. Sin ella no puede existir la misma. Aglutina de tal modo a esta pequeña república, como la llamaban los antiguos, que podemos sacar de la colmena cuarenta, cincuenta mil abejas, y no pasará nada grave; solamente hemos debilitado un tanto la colmena; pero seguirá funcionando a la perfección: quitamos la reina, y la colmena puede desaparecer, o desaparecerá irremisiblemente, si la sacamos en un tiempo en el que no haya puesta de huevos muy reciente. A pesar de que el "ser o no ser" de la colmena depende exclusivamente de la reina, ésta es como una reina constitucional, a la manera española; preside pero no manda; quien manda es el pueblo, que siente por ella un amor reverencial, pero sin ningún asomo de peloterismo o de espera de prebendas, siguiendo con el símil de la sociedad en que nos desenvolvemos. Un numeroso séquito la sigue a doquiera que va, preparándole los caminos y limpiándole los alvéolos: "peinándole" a ella misma y dándole de comer. Pero también este pueblo sumiso se opondrá a ella cuando el bien de la colmena lo exige, como es el momento de la enjambrazón. (Quizá algún otro día hablemos de este fenómeno). Resumiendo, como leía en alguna parte: "La reina ... igual que los jefes de los hombres parece mandar, pero obedecen a órdenes más imperiosas e inexplicables que las dadas por ellos a los que les están sometidos". Sin duda, es fácil distinguir la reina entre tantas decenas de miles de abejas: es más ovalada que las demás: los anillos de su cuerpo son más dorados; su movimientos son señoriales, con empaque de gran aristócrata; es casi dos veces más larga que una abeja. Una reina selecta, para presentarse en un concurso de "bellezas apicolas", debe de tener unas medidas estándar: 21 mm. de larga y 200 mgrs. de peso. La abeja obrera tiene unas medidas aproximadas de 12 mm. de largo y 125 mgs. de peso. La reina es la única hembra perfecta de la colmena, y como tal, le es asignada la labor de su multiplicación. Las demás –las abejas obreras- son hembras imperfectas y estériles, que constituyen una gran sociedad de vírgenes permanentes, que, en circunstancias anómalas, a algunas de ellas les es dado el poder de poner unos pocos huevos, de los que para desgracia de ellas, solamente saldrán zánganos que no servirán para reponer una colmena diezmada.

Este es uno de los misterios insondables de la naturaleza. ¿Cómo una hembra, sin estar fecundada, puede dar vida a un ser?. Algunas abejas viejas gozan de esta facultad. Y la reina, a su antojo, pondrá huevos sin fecundar de los cuales saldrán solamente zánganos.

Eliseo Ruiz

Proyecto cigüeñas para Los Carabeos

"Tarde, pero al fin llegaron"

Este año, para el mes de febrero, esperábamos la llegada de algún ejemplar de cigüeña de nuestro proyecto y no se había producido. Pensábamos que todo el trabajo realizado por las personas que se habían involucrado en este proyecto, había sido en vano, aunque todavía nos quedaba una pequeña esperanza. Esa pequeña esperanza se hizo realidad en el mes de Mayo, cuando una cigüeña volvía todos los días a pasar la noche a uno de los nidos artificiales colocados en la zona de la Piquera.

La culminación fue a primeros de Junio, cuando aparece dicho ejemplar con otro. No podemos confirmarlo al cien por cien, pero creemos que no son cigüeñas de nuestro proyecto, pero no importa, las adoptamos de mil amores. Tras un pequeño seguimiento, el día 6 de Junio, se observa que llegan los dos ejemplares y se colocan en el mismo nido. Pasados pocos minutos, el agregado es echado del nido, y no le queda otro remedio que irse al otro nido artificial colocado en la zona de la Piquera. El día 7 de Junio, volvemos a hacer un seguimiento, y al anochecer llegan los dos ejemplares uno detrás de otro al nido, y crotoreando. Esta vez parece ser que hubo entendimiento y fue admitido en el nido. Esa noche ya duermen juntos. A fecha de hoy, siguen actuando de la misma manera, por la mañana madrugan y se pasan el día en alguna zona sin localizar. A menudo, las podemos ver en la pradera de fresnedo. Al anochecer regresan al nido. Todo esto nos hace albergar esperanzas de que se consolide la pareja, que por lo observado, creemos que es joven, entre dos y tres años, ya que según los técnicos a los tres años se emparejan, hacen el nido y empiezan a criar.

Esperemos que pasen con nosotros estos meses hasta Agosto, fecha en la que llega la hora de emigrar, y que el año que viene vuelvan, arreglen el nido (si hace falta ya les ayudamos nosotros) y tengan cigüeñinos, cosa que nos alegrará a todos.

Queremos también dar un pequeño aviso, a mayores y niños, de que se respete a estos animales. De momento son bastante asustadizos, y creemos que poco a poco se irán haciendo a ver pasar gente por la zona del nido.

Carta a Los socios de ADELCA

Un abrazo para todos los amigos de Los Carabeos.
Un saludo para los que queréis ésta tierra, independientemente de donde vivís.
Un reconocimiento fraternal desde estos pueblos duros y sinceros. Desde estos páramos casi de invierno perpetuo.
Y junto al saludo, al abrazo y al reconocimiento, una alavura, una señal de socorro, un aviso para navegantes.
Los Carabeos existen y viven durante los otros once meses que no nos visitáis.
Por desgracia algún día no quedará nadie y quizás no merecerá la pena venir en Agosto.
Un mes de vacaciones se puede vivir sin línea telefónica, con poco agua y de mala calidad. Con la duda de cuando nos quitan el médico. De si pasará la pala o no podremos salir o entrar al pueblo por la nieve.
Sin Internet o con uno tarado e inservible, que algunos abuelos ya les han hecho un tapete de ganchillo para que adorne. Con una población envejecida. Sin ningún tipo de ayuda ni subvenciones, para calefacción, ni arreglo de tejados, ni paredones, ni ventanas aislantes, etc ..., tan costosos por el tipo de construcción (piedra, madera y teja).
Sin actividades de ocio ni culturales. Nunca queda presupuesto y parece ser que ni ganas después de Agosto.
Pero en fin, ya sabéis que aquí sólo hay dos estaciones: invierno y la de la Robla.
Bueno no quiero entristeceros, por lo demás todo sigue igual.
Ya sabéis que esperamos con agrado vuestra llegada en Agosto.
Os esperamos como siempre con los brazos abiertos.

Un saludo,
Los pocos que quedamos

San Isidro 2008

El día 18 de Mayo, domingo más cercano al día de San Isidro, y como es tradición, se celebró la procesión a Montesclaros y los correspondientes actos.

A las 10 de la mañana, y con un amenazante cielo, sonaron las campanas en la iglesia de San Andres, señal de que partían los primeros peregrinos, los cuales iban recogiendo a las personas que se animaron en los barrios de Arroyal y Barruelo.

Alrededor de 30 personas, cada uno a su paso, tomaron dirección a Montesclaros, y tras hora y media de caminata aproximadamente, se reagruparon en la curva del cañón para llegar todos juntos.

Tras una breve espera a las afueras de Montesclaros, sobre las 11:50 horas, partieron detrás del pendón al encuentro de la Virgen.

A las 12:00 horas, se celebró la misa, y tras ella, se pudo degustar el delicioso lunch a base de canapés, organizado por las Juntas Vecinales y elaborado por Carlos de la Posada Los Carabeos, en el Bar de Los Curas, cedido amablemente por sus regidores para la ocasión.

Como ya hemos hecho en otras ocasiones, queremos comentar la opinión de los asistentes, que nuevamente hablaban del lamentable estado del pendón.

Por otro lado, animar también a la gente para que el próximo año vayan caminando hasta Montesclaros.

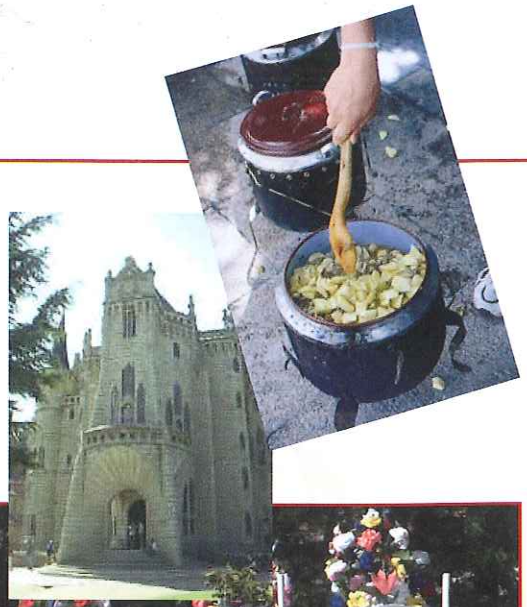
NOS DEJARON

Jaime Marina Díez
a los 85 años de edad,
el día 10 de Marzo de 2.008

Mª Aranzazu Fernández Cayón
(Arantxa)
a los 60 años de edad,
el día 10 de Abril de 2.008

Amelia Cossio
a los 73 años de edad,
el día 10 de Mayo de 2.008

Actividades de ADELCA para 2008



- En el mes de **Julio** se enviará la Revista "Los Carabeos".
- **2 de Agosto**:
  Excursión a Astorga.
- **9 de Agosto**:
  Asamblea General Anual - Renovación de la Junta Directiva.
- **15, 16 y 17 de Agosto**:
  Fiestas en Los Carabeos. Salida de los zamarrones. Como todos los años, se necesita gente para vestirse de zamarrón, por lo que, aquellas personas que estén interesadas, solo tienen que ponerse en contacto con los miembros de la Junta Directiva.
  ¡¡**ANIMAROS**!!
- **7 de Septiembre**:
  II Concurso de Ollas Ferroviarias.
- **Octubre-Noviembre** (fecha sin confirmar):
  III Jornadas Micológicas.
- En el mes de **Diciembre** se enviará la Revista "Los Carabeos".

Otras:
Se esta elaborando un libro sobre las costumbres de Los Carabeos, que será editado y puesto a la venta en fecha aún sin determinar.

La Junta Vecinal de Arroyal ha cedido a nuestra asociación, gratuitamente, la mitad del local situado en la parte baja de la Casa Concejo, para utilizarlo como almacén y sede.

NOTICIAS:
La zona denominada como Piquera en el Bº de Arroyal, se ha rellenado con tierra a fin de nivelar el terreno, para posteriormente crear un área recreativa con árboles, bancos, barbacoas, etc ...
La Junta Vecinal de Arroyal, en Septiembre comenzará los trabajos de arreglo de la Casa Concejo.
En Semana Santa se inauguró la obra de remodelación de la cocina de la Hospedería de Montesclaros.

AMANITA CAESAREA
(Scop. Ex Fr) Pers. Es schw

Nombres vulgares:
Castellano: Oranja, yema de huevo.
Euskera: Gorringo, kuleto.
Catalán: OU de Reig
México: Yemita, ahuevado

Sombrero: desde 6 a 8 cm. hasta 12 o 15 cm. de diámetro, carnoso y voluminoso. Al principio hemisférico, después convexo y finalmente aplanado. La cutícula es ligeramente viscosa, separable, a veces con un amplio resto membranoso del velo blanco, que al brotar sale cubierta de él. Borde estriado, color rojo anaranjado o color llema de huevo, con la lluvia se vuelve amarillo.

Láminas: de color amarillo oro, libres, apretadas y numerosas.

Pie: de 8 a 15 cm. de alto por 2-3 cm. de grueso, color amarillo oro, igual que las láminas, carnoso, lleno, más grueso en la base. Anillo amplio, frágil, membranoso, color blanco, en los ejemplares adultos el pie esta hueco. Volva amplia, tenaz-membranosa, alta, blanca.

Carne: blanquecina, amarillenta debajo de la cutícula del sombrero, carece de olor y sabor particulares, aunque es agradable.

Esporas: blancas, ligeramente amarillentas en masa, 8-12 x 6-11 micras de tamaño, almidoide.

Comestibilidad: EXCELENTE con mayúsculas. Para muchos es la reina de las setas, se puede consumir incluso cruda. Es una de las setas más buscadas, pero no siempre se encuentran.
Época y lugares de recolección: Esta especie la podremos encontrar en castaños, robles, hayas, encinas secas, suelos ligeramente áridos. Especie Mediterránea. También se ha encontrado en León, Alava, Cantabria, etc. pero no es frecuente, pues tiene que tener un clima que no siempre es el adecuado. Crece en veranos lluviosos y otoños cálidos.

Confusiones posibles: con la Amanita Muscaria y su variedad aureola (Venenosa), en las que el sombrero es de color rojo-carmín, con escamas blancas procedentes de la volva. Esta seta con la lluvia se destiñe, y puede confundirse muy fácil si no se ha recolectado nunca la Caesarea.

DIFERENCIAS con otras:
- Amanita Muscaria (Venenosa):
  - Sombrero: Rojo-carmín con escamas blancas.
  - Pie: blanco con volva blanca y anillo blanco.
  - Volva: gruesa blanca y harinosa.

- Amanita CAESAREA (Comestible excelente):
  - Sombrero: rojo-anaranjado, o yema de huevo, resto de volva no muy frecuente.
  - Volva: Alta, tenaz, membranosa, amplia y blanca.
  - Pie: Amarillo oro y anillo del mismo color.

RECETA DE AMANITA CAESAREA

Ensalada fría de Amanita Caesarea
"jóvenes" (preferiblemente cerradas)

Ingredientes:
- 300 gramos de oranja.
- 6 cogollos de lechuga (las hojas más tiernas) ó endibias.
- Sal, pimienta negra recién molida.
- 6 cucharadas de aceite de oliva refinada.
- 2 cucharadas de vinagre de Jerez.

Preparación:
Limpiar bien las setas y cortarlas en rodajas de medio centímetro de grosor. Dejar aparte. Limpiar y lavar bien los cogollos, separar las hojas y dejarlas que escurran bien. En un bol, echaremos el aceite, el vinagre y la sal, lo batiremos con dos tenedores.

En una fuente de cristal, colocaremos las hojas de cogollo de dos en dos. Encima colocaremos dos rodajas de oranja en crudo una a cada lado. Con una cuchara sopera echaremos una o dos cucharadas de vinagreta por encima de la seta y del cogollo. Después espolvorear un poco de pimienta negra recién molida, meterlo en la nevera durante 10 minutos y servir como aperitivo.

Adornar la fuente con grosellas rojas.

José Luis Díez