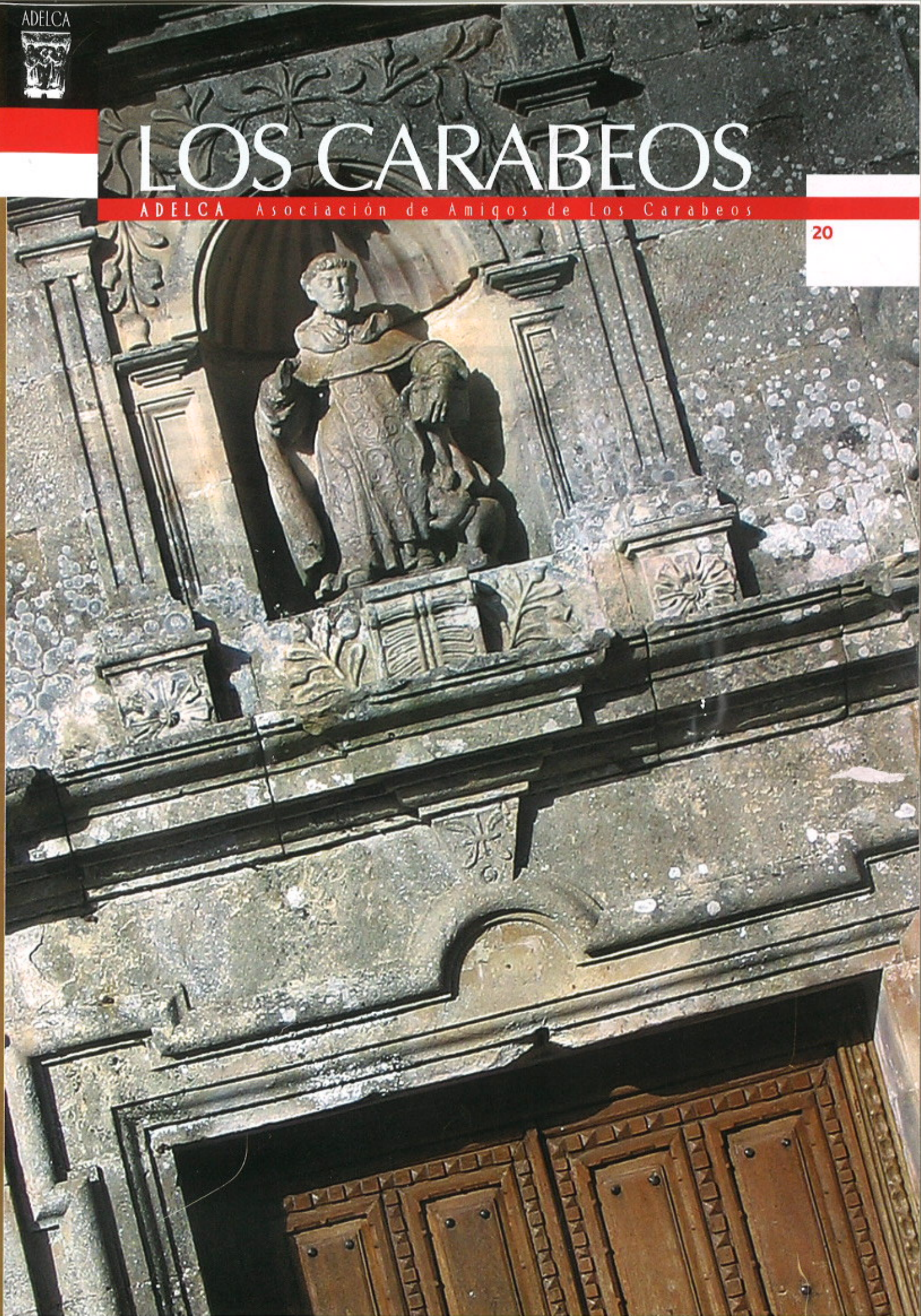
ADELCA

LOS CARABEOS

ADELCA Asociación de Amigos de Los Carabeos

20



2012

Del 1 de Abril al 15 de Julio:
Concurso Fotográfico

17 de Junio:
III Marcha BTT de Los Carabeos (Organizada por el Club Deportivo Los Carabeos)

Julio:
Revista *"Los Carabeos"*

28 de Julio:
Excursión a Burgo de Osma

4 de Agosto:
Asamblea General Anual

11 de Agosto:
Día Infantil (Marcha BTT infantil y Fiesta de la Espuma)

17, 18 y 19 de Agosto:
Fiestas de Los Carabeos

28 de Agosto:
Marcha Senderista

16 de Septiembre:
VI Concurso de Ollas Ferroviarias

7 de Octubre:
Fiesta del Rosario (Organizada por la Junta Vecinal de Arroyal)

Octubre:
VI Jornadas Micológicas

Diciembre:
Revista *"Los Carabeos"*

III marcha BTT LOS CARABEOS

El domingo 17 de Junio se celebró la *III Marcha BTT de Los Carabeos* organizada por el **Club Deportivo Los Carabeos** con salida y llegada en el Santuario de Montesclaros.

El recorrido constaba de 54 Km. y discurría por Aldea de Ebro, Bustillo, Loma Somera, Arcera, Los Carabeos y vuelta a Montesclaros. El desnivel era de 1.500m, con dificultad física alta y dificultad técnica media.

La mañana amaneció con niebla en los altos, lo que presuponía que los corredores no podrían disfrutar de las maravillosas vistas que hay durante todo el recorrido. Pero esto fue cambiando con el paso de las horas y los cerca de 280 participantes, llegados desde distintos puntos de la geografía cantabra, vasca, burgalesa ó palentina entre otros, gozaron del recorrido preparado en todo su esplendor, tanto con las vistas, bajadas, subidas, trialeras, el terreno seco aunque siempre hay alguna charca preparada para llevarse un poco de barro para casa y alguna que otra sorpresa.

La marcha discurrió en general por buen cauce, exceptuando los primeros kilómetros, en los que varias roturas de cadenas hizo que algunos se retrasasen y un accidente de un participante que se quedó en un susto ó

mejor dicho con 11 puntos en la cara, el cual al final del día estaba deseando montarse en la bici lo antes posible.

En la marcha han colaborado: ADELCA, Juntas Vecinales de Los Carabeos, Ayuntamiento de Valdeprado del Río, Protección Civil de Valderredible, La Caixa, Caja Cantabria, Frutas Combarro, Coca Cola, Solares, Seguros Axa, Clinica Veterinaria Animal Lago, Bar La Casuca de Montesclaros, Dominicos de Montesclaros, Vecinos de Bustillo, El Diario Montañes, Kronos, Maestre, Garaje Paco y la Federación Cántabra de Ciclismo.

Desde estas líneas, los componentes del **Club Deportivo Los Carabeos** quieren agradecer a todos los voluntarios que colaboraron en avituallamientos, cruces, quads, motos y los distintos preparativos que son necesarios para la organización de este evento, ya que sin ellos esto no sería posible.

Podéis ver fotos y videos en ***www.loscarabeosmtb.com*** en **forocantabriamtb**, en el apartado de fotos, y en el mismo foro, en convocatorias, opiniones de algunos de los participantes.

HERALDO DE MADRID

Précio: Diez céntimos MADRID, ABRIL Dieciséis páginas

CRÓNICA NEGRA DE LOS CARABEOS

En las postrimerías del agonizante imperio de "Las Españas" del siglo XIX, el territorio peninsular se veía cuajado de guerras civiles, de bandoleros con tintes románticos y de una pobreza extrema. Sin duda, el caldo de cultivo adecuado para que el nombre de "Los Carabeos" apareciera en la prensa de época asociado a la crónica negra del momento.

El 21 de abril de 1844, el periódico madrileño "El Heraldo" publicaba la siguiente noticia: *"Un atentado atroz ha sido en los últimos días el objeto de todas las conversaciones. A la una de la mañana del 14 después de varios preparativos, penetraron por una ventana en casa de D. A. Mantilla, cura párroco de uno de los barrios de Carabeos, tres hombres armados que después facilitaron la entrada á otros tres. Los primeros, que sin duda conocían el interior del edificio, se dirigieron á la cama del señor cura, habiendo asegurado primero a un sobrino y sobrina que tenía en su compañía. No tardaron en manifestar á aquel sus deseos, que procuró contestar, entregándoles el dinero que tenía á la mano; pero no satisfechos con esta cantidad, le bajaron al portal, en cuyo sitio le hacían las intimidaciones que estas gentes acostumbran. Oídas estas por el sobrino, qué se hallaba en la cocina, bajó precipitadamente, creyendo que con su presencia mejoraría la situación dé su tío; y no se sabe sí por esta razón, ó por que advirtieron alguna demostración hostil, los ladrones dispararon tres tiros, de cuyas resultas cayeron tío y sobrino, el primero muerto y el segundo herido en el vientre aunque según se dice de poca gravedad. Los asesinos emprendieron la fuga sin que hasta ahora se sepa de ellos otra cosa sino que llevaban levitas de nacional modificadas"*.

Indudablemente la muerte Antonio Mantilla de los Ríos, párroco del barrio de San Andrés desde 1.823 a 1.844, a manos de unos salteadores, no dejaba de ser una reseña con sustancia para la prensa de la capital, independientemente del hecho de su anterior encarcelamiento en Reinosa por su manifiesta simpatía a la causa carlista. También destaca el número de asaltantes, hasta seis, y el hecho que algunos de ellos conocían perfectamente la casa donde vivía D. Antonio. Por último, la apreciación de su vestimenta, con "levitas de nacional", hace pensar en un grupo homogéneo y estructurado, posiblemente ex-militares, enmarcados en lo que hoy denominaríamos "crimen organizado".

Las fuerzas del orden y justicia del momento procedieron a la búsqueda y captura de algunos de estos malhechores.

El sábado 22 de marzo de 1845, la también madrileña gaceta "El Espectador" refiere lo siguiente: *"Regencia de la audiencia territorial de Burgos. Excmo. Señor: Tengo la satisfacción de participar a V.E que después de infinitas diligencias ha sido capturado José Isasmudi, alias Ezquerra, natural de Escoriaza, de la provincia de Guipúzcoa, en ocasión de embarcarse en el puerto de Santander entre los reclutas de la bandera de Cuba, contra quien se sigue causa por el juez de Reinosa como uno de los autores del robo y horrorosa muerte del presbítero don Antonio Mantilla, párroco de los Carabeos, y herida á su sobrino. Dios guarde á V. E. muchos años. Burgos 16 do marzo de 1845"*.

Mientras que en la edición del 23 de

abril de 1845 encontramos en "El Heraldo": "[…] *Al pasar revista una de las últimas noches el alcalde de la cárcel de Reinosa, llegó acompañado tan solo de su mujer al calabozo que alberga a dos reos procesados como cómplices del horroroso asesinato del cura de Los Carabeos. Estos dos malvados habían proyectado su evasión, y al entrar en su aposento el alcalde se abalanzaron a él con el objeto sin duda de asesinarle; más la mujer que imprevistamente acometido vio a su marido, con una audacia varonil y con fuerzas superiores a su sexo, se lanzó sobre uno de los criminales arrojándole en el suelo al fuerte golpe de una patada, y saliendo enseguida fuera del calabozo, grito en demanda de socorro. El juez de primera instancia, D Jose Antonio de la Campa, hombre animoso y valiente que habita en el mismo local de la cárcel, corrió armado hacia el sitio en que oyó los gritos, y al sentir su voz y sus pasos uno de los reos saltó por la ventana a la calle y quedo del golpe tan gravemente herido, que murió a las pocas horas. El otro reo se acostó al percibir el ruido causado por el juez, se hizo el dormido y protestó no haber oído nada de la disputa tenida con el alcalde. Sosegado este alboroto y retirados todos, el preso que quedaba solo se ingenió del modo que pudo, sacó lumbre y dio fuego al pajero en que acostumbraba dormir; por fortuna el humo revelo el infernal proyecto del infame; se apagó el incendio que comenzaba y se evitó una dolorosa catástrofe".*

Prácticamente transcurrido un año tras el robo y asesinato del cura de San Andrés, los periódicos se hacen eco de las detenciones de algunos de los autores materiales y cómplices del hecho. El guipuzcoano, Jose Isasmudi1, es apresado mientras intentaba embarcar en Santander, mezclándose con reclutas. Y ese mismo mes, encontramos a otros dos reos en la cárcel de Reinosa, con el mismo delito, en un fallido y rocambolesco intento de fuga, abortado por la "audacia varonil" de la mujer del alcalde de la carcel.

No sería la última vez que el nombre de "Los Carabeos" apareciera en los rotativos de Madrid. Varios años después, el 21 de noviembre de 1885, el periódico "El Día" describe el siguiente suceso: *"En Arroyal de Los Carabeos (Santander) se hicieron el día 14 varios disparos de arma de fuego sobre el establecimiento de D. Francisco García Herrero, penetrando los proyectiles por una ventana e hiriendo en la cabeza á una hija de este señor. Han sido detenidos seis vecinos del pueblo, como presuntos autores del atentado".*

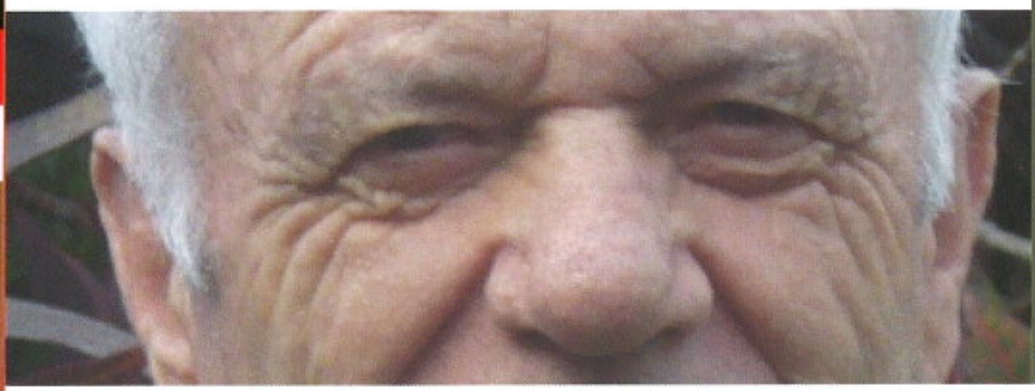
¿Qué ocurrió aquel 14 de noviembre de 1885? 14 disparos es mucho plomo para un simple accidente. ¿Nos encontramos ante un ajuste de cuentas? Únicamente podemos lanzar hipótesis detectivescas de un episodio del que tan solo nos queda una escueta reseña en un periódico; capítulo breve de la crónica negra de Los Carabeos.

Jesus Angel Arrate Jorrín

Bibliografía:
Hemeroteca Digital:
http://www.bne.es/es/Catalogos/HemerotecaDigital/

1 *Aunque en el original aparece Isasmudi, el apellido real debía de ser Ysasmendi, grafía con la que aparece frecuentemente este apellido en los archivos parroquiales de Eskoriatza (Gipuzkoa) durante el sigo XIX.*

A finales del año 2011, el Ayuntamiento ha realizado un cambio en la plaza del Ayuntamiento, que pasa a llamarse Plaza de Nuestra Señora de la Virgen de Montesclaros.



"...desde el año 1952 vivo en Lima"

Juan José Fernández Corral

Los que dijeron que "todos los caminos llevan a Roma" o que "la Tierra es redonda y, si nos damos una vuelta entera por ella, llegaremos de nuevo a casa", tenían mucha razón, ya que, a pesar de lo grande que es nuestro mundo, hemos conocido que, después de muchos años, todavía hay alguien en tierras muy lejanas que sigue llevando en el corazón al pequeño pueblo de Los Carabeos, que, para él, no es un pueblo cualquiera, sino donde vivió los duros, pero felices, años de su más tierna infancia y los del inicio de su pubertad.

Hace poco, desde el otro lado del Atlántico, desde el lejano Perú, y tras haber localizado por internet la página web de nuestra asociación Adelca, se puso en contacto con nosotros Cecilia Fernández Botteri, que, por línea paterna, desciende de nuestro pueblo, ya que su padre, Juan José, vivió, como hemos indicado, algunos años en Los Carabeos.

Los jóvenes o las personas de mediana de edad de nuestra comunidad no tenían hasta ahora conocimiento de su existencia, pero los más mayores sí se acordarán de Juan José Fernández Corral, que vivió algún tiempo en Barruelo y, posteriormente, en el barrio de Arroyal, en la corraliza que está por debajo de la iglesia parroquial de este barrio.

Por ello, aprovechando las nuevas tecnologías, hemos querido conocer de primera mano, y a través del propio Juan José, algo sobre sus vivencias desde que hace muchos años salió de nuestro entorno, y sobre los recuerdos que aún guarda de las gentes y de los lugares de nuestro pueblo.

Una vez hecho este preámbulo, y para conocer algo de sus circunstancias personales, nos acercamos con todo nuestro respeto y cariño a él y le preguntamos:

Como saludo inicial y celebrando su reencuentro con nosotros, lo primero que deseamos preguntarle es ¿qué tal se encuentra actualmente?:

Para mí es un honor, que ustedes me concedan esta entrevista, mi saludo de fraternal afecto y la gratitud más sincera.

La fotografía a doble página de la revista en su última publicación es excelente. Creo observar 4 generaciones (bisabuelos, abuelos, padres, adolescentes y párvulos) Un centenar de personas dispuestas a conseguir trascienda en los años venideros, la historia que nuestros antepasados forjaron en "Los Carabeos".

Y si no es indiscreción, ¿en qué año nació y cuántos años tiene?:

Cumplí 82 años en Octubre pasado (1929 año de mi nacimiento)

Mis padres fueron Emilio y Primitiva. Su pueblo natal de ambos "Los Carabeos"; sus cuerpos yacen en el cementerio de Arroyal.

Yo y mis 2 hermanos: Andrés y Paco, nacimos en Arija (Burgos) muy cerca de Santa Gadea, la patria del Mio Cid.

¿Dónde vive ahora?:

En el Perú (en el año 1948, viajé de Barcelona a Arequipa) y desde el año 1952 vivo en Lima, con un intervalo de 5 años en Cochabamba, Bolivia. Mi hermano menor, Paco, vive también aquí en Lima, muy cerca de mi casa. Pero Dios ha puesto en prueba su fe cristiana. Hace 1 año y 6 meses sufrió infarto cerebral múltiple severo, y, desde entonces, está postrado en cama, en estado de coma.

¿Cuántos hijos tiene, y nombre de ellos?:

Contraje matrimonio en el año 1968 con mi actual esposa Isabel Botteri, el amor de mi vida. Tenemos 4 hijos: Javier, Cecilia, Juan Carlos y Jose, y 6 nietos: Gonzalo, Arantza, Daniela, Sebastián, Brianna y Brunella.

Durante su vida laboral, ¿cuál ha sido su actividad o profesión principal?:

Me gradué con el Título Académico de Profesor de Secundaria (Bachillerato) en Arequipa. Enseñé Matemáticas, Física y Química en los colegios "La Salle de Cuzco (2

años), Lima (9 años) y Cochabamba (5 años). De regreso a Lima mi jornada escolar fue doble: Colegio "Carmelitas", particular diurno y Colegio "Luis Benjamín Cisneros" estatal nocturno.
Me jubilé con 50 años de docencia, en el año 1999.

¿Alguno de sus hijos o nietos sigue la senda marcada por Ud., o, por el contrario, siguen caminos diferentes?:
Sí, mi hija Cecilia. Enseña educación inicial en el Colegio Inglés "San Silvestre". Mis hijos tomaron caminos totalmente diferentes: Javier es Ingeniero Civil, Juan Carlos Ingeniero Industrial y José Administrador.

Nosotros, desde la distancia, desconocemos muchas realidades peruanas. Por ello, nos gustaría conocer algunas características del país. Por ejemplo, ¿Cuántos habitantes tiene actualmente?:
Según el último censo, la población peruana se estima 28.000,000. Por edades, su porcentaje se distribuye aproximadamente: el 50% es menor de 30 años; otro 30% es de 30 a 65 años; y el 20% restante es mayor de 65 años.
Por regiones naturales: el 65% vive en la Costa; el 25% en la Sierra, y el 10% en la Selva.

¿Sigue siendo la religión católica la mayoritaria de Perú?:
Sí, pero ahora le siguen las llamadas Evangélicas (Mormones, Metodistas, adventistas, testigos de Jehová etc...)
También hay templos Anglicanos, Luteranos, Sinagogas y pocas Mezquitas.

¿Es obligatoria la educación primaria y secundaria para todos los peruanos?:
Sí, es obligatoria y gratuita. El 75% se imparte en Centros Educativos Estatales y el 25% en particulares (en el denominado Perú profundo las cifras son de 90% y 10% respectivamente)

Perú es actualmente un referente turístico y, además, es un país bastante rico en reservas naturales. ¿Cuáles son los soportes básicos de su economía?:
La Minería (Cobre 80%, Oro y otros minerales 20%); productos energéticos (Gas natural 80%, petróleo 20%); la agricultura (azúcar, arroz, café, patatas, uvas, palta etc...)

"En 1938 mi madre nos trajo a Barruelo..."

El español se habla en ciudades o centros oficiales peruanos, pero ¿se siguen hablando idiomas como el quechua, aymara y otros originarios?:
Sí, el aymara se habla en Puno, menos 5%. El quechua en las localidades de las cumbres de los Andes, menos 10% . En los pueblos amazónicos originarios se hablan diversos dialectos, menos 2%.

¿Podría citarnos algunos platos típicos de la gastronomía peruana, y sus características principales?:
Ceviche: Trozos de pescado y cebolla cocinados con jugo de limón, ají y sal.
Causa limeña: Capas de puré de papa con ají amarillo y limón con variedad de rellenos.
Tamales: Masa de maíz cocida al vapor con o sin relleno. El tamal es envuelto en una cáscara de maíz o en hojas de plátano antes de cocinar.
Anticucho: Carne de res ensartada en un palito de caña que se cocina a la parrilla con un aderezo de ají panca.
Ají de gallina: Consiste en un ají o crema espesa compuesta por gallina previamente cocida y luego desmenuzada. Para lograr el espesor se añaden trozos de pan remojados en leche. Se acompaña con papa blanca.
Papa a la huancaína: Papas andinas amarillas acompañadas de una salsa hecha a base de queso y ají amarillo.
Suspiro a la limeña: Postre de manjar blanco (leche, azúcar, yema de huevo y vainilla) merengue o claras de huevo, La mezcla del sabor de ambos dulces es lo que caracteriza a este postre tradicional.
Mazamorra morada: Postre a base de "Maíz morado" concentrado con fécula de maíz.

¿Y algunas bebidas típicas del país?:
Pisco sour, chicha morada (mazorcas de granos morados hervidas), chicha de jora (maíz macerado y fermentado con alto grado de alcohol).

¿Hay bastantes diferencias sociales, por ejemplo, bastantes ricos y muchísimos pobres?:
Los sociólogos han formado la siguiente pirámide poblacional:
Clase A: Muy ricos con varias mansiones, automóviles, embarcaciones de lujo dentro y fuera del país.
Clase B: Ricos con algunos millones de dólares.
Clase C: Profesionales con casa de estructura moderna, acabados de calidad, dos automóviles por familia, utilizan medios tecnológicos de última generación.
Clase D: Pequeños empresarios y

comerciantes muy emprendedores. En esta década de crecimiento sostenible de la economía del 5%, es la que más se ha fortalecido.
Clase E: Vive en las zonas marginales de las ciudades y del Perú profundo, sin agua potable ni desagüe. Es la más numerosa, un 30%.
Casi un tercio de los habitantes se concentran en Lima o en sus alrededores, donde viven más de 8 millones de personas. Esta ciudad tiene barrios o distritos muy conocidos como Barranco, Miraflores, El Callao, Surco, La Molina o Independencia.

De todos ellos, ¿cuál cree que es el mejor y el que tiene más calidad de vida?:
Francisco Pizarro fundó Lima en 1535 y su casa es hoy Palacio de Gobierno. En uno de sus jardines internos todavía vive la higuera que él mismo plantó. En los últimos 60 años el crecimiento poblacional ha sido enorme (pasó de 1 millón a 8 millones).

El distrito más poblado es San Juan de Lurigancho (1 millón) y conforma con otros pueblos jóvenes el cinturón emergente y progresista de esta gran Metrópoli cada vez más cubierta por un bosque de edificios de concreto de 10 o más pisos. Las grandes avenidas cuentan con los llamados semáforos inteligentes. El Metropolitano, flota de ómnibus acoplados y el tren eléctrico aéreo transportan al día unos 250,000 pasajeros, pero el tráfico todavía es complicado y muy lento.

Y volviendo a sus orígenes, ¿recuerda a qué edad empezó a ir a la escuela?:
En la Escuela "Don Andrés Manjón" de Arija, aprendí a leer, escribir y las 4 operaciones. En 1938 mi madre nos trajo a Barruelo donde vivimos casi 5 años. Terminada la guerra civil se reabrió la escuela de Arroyal (1939) y todos los chavales (as) asistíamos con obligación y alegría, especialmente yo, me gustaba mucho aprender.

¿Y el nombre de su primer maestro en la escuela de Arroyal?:
Don José Bragado, el mentor de mi vocación por la enseñanza. Era joven, me inculcó la disciplina, de trato amable y recuerdo que a todos nos trataba con respeto y cariño por igual, sin distinción alguna. Yo tengo tantos motivos de expresarle aquí mi gratitud, principalmente por firmar el informe de "familia honorable y cristiana", para poder ingresar al Instituto de las escuelas Cristianas.

"... mi actual esposa Isabel Botteri, el amor de mi vida"

Han pasado muchos años, pero ¿guarda algún recuerdo del día de su primera comunión?:
Si mal no recuerdo fue el Jueves Santo. Mi madre me compró ropa nueva, me dio un beso en la mejilla y me acompañó a la Iglesia de Arroyal.
Al ir de la banca al altar, cruce ambos brazos en el pecho, en vez de llevar las manos juntas. Recibí la sagrada hostia en la boca, al regresar levante la vista, buscando a mi madre que sonreía de satisfacción y me ruboricé.

¿Y se acuerda del nombre del sacerdote que era entonces el párroco de la iglesia de su barrio?:
Don Antimo, sacerdote de buena formación teológica. Sus lecciones de catecismo así lo evidenciaban. Era riguroso en su doctrina. Pecado mortal: matar, robar, blasfemar el nombre de Jesús, dejar la misa dominical y fiestas religiosas. Pecado venial: mentiras pequeñas, desobedecer a padres, maestros, faltar respeto a los abuelos.

Sigamos poniendo a prueba su memoria. ¿Podría decirnos el nombre de algunos de los niños y niñas que, en aquellos años, iban con Ud. a la escuela y con los que jugó muchos ratos por las calles de Barruelo o de Arroyal:
De Barruelo: mis primos Tomás y Ángel.
De Arroyal: hijos (as) de la familia Melitón López y de la tía María.
De San Andrés: Saturnino Álvarez, Ovidio Seco y su primo Andrés.

Si le citamos algunos topónimos, como Somaloma, Los Pozos, Fresnedo o Berzosa, ¿recuerda dónde están, dentro del término municipal de Los Carabeos, los lugares designados con ellos?:
Somaloma, si no me equivoco en sus bramas pasteaban las terneras de mayo a octubre. Cuando bajaban no reconocían su cuadra y los dueños las ubicaban por el sonido de los campanos.
Me gustaba ir de peregrinación a Montesclaros. Mi madre, de rica vida espiritual, era devota ferviente de la Virgen. El camino al santuario nos cansaba. Partíamos de Barruelo temprano, y todavía con las estrellas brillando en el cielo escuchábamos la misa. Tomábamos desayuno, café con leche y torrijas, y visitábamos la Gruta de la Virgen con el Toro.
Otra visita obligada era a la Ermita de los Remedios.

Era uno de los domingos de mayo, la hierba de los prados todavía era pequeña, las margaritas con sus pétalos amarillos tejían una alfombra sugerente. Mi madre conocía senderos donde crecían amapolas rojas. Depositábamos a los pies de

la Estatua Sacra el ramo de flores y rezábamos el Rosario.

¿A qué edad salió del pueblo?:
A los 13 años y medio.

¿Dónde fue a estudiar?:
A Barcelona, pero teníamos como destino Perú y Bolivia.

¿A que congregación religiosa pertenecía el centro?:
A los Hermanos de las Escuelas Cristianas de La Salle

¿Qué estudios cursó y cuántos años permaneció allí?:
Bachillerato 5 años.

Después de los años transcurridos, ¿se acuerda con frecuencia de este pueblo adoptivo que le acogió en sus brazos?:
Me invade la nostalgia del lugar querido.

Así mismo, en su larga andadura por tierras lejanas ¿se ha acordado muchas veces de los días que vivió en el pueblo y de las gentes de éste?:
Los años que viví en Barruelo, tienen un valor trascendente en mi vida personal. Fin de la guerra, miembros de la misma familia se enfrentaban y murieron en el campo de batalla. Venganzas en los subsiguientes años de postguerra. La crisis de mi pubertad ocurrió en esos tiempos y esos escenarios. El dilema mío como el de mis amigos, al cumplir los 14 años era, trabajar las tierras de sol a sol, para padecer hambre, o salir a estudiar una carrera, aunque fuera en una ciudad lejana. Yo opté por lo segundo.
Aprendí de la generación mayor sus valores: dedicación al trabajo, solidaridad, cooperación con el bien común, fuerza y voluntad de vencer las dificultades, amar la paz, etc…

¿Cuándo vino por última vez al pueblo?:
En la primavera del año 1999. Mi madre vivía, le faltaban algunos meses para cumplir 100 años. Hacía por sí misma sus funciones vitales y conservaba sus facultades mentales. Era la más anciana.
Me reencontré nuevamente con mi hermano mayor Andrés, mi cuñada Rosario y mis queridos sobrinos: José Antonio, Emilio y Andrés. Cada uno ya contaba con una maravillosa familia.

En dicha visita ¿notó bastantes cambios en el pueblo?:

"Tenemos 4 hijos: Javier, Cecilia, Juan Carlos y Jose, y 6 nietos: Gonzalo, Arantza, Daniela, Sebastián, Brianna y Brunella"

La casa de Barruelo donde yo viví estaba en ruinas. Una inmensa pena invadió mi espíritu.

Para seguir teniendo contacto con su tierra, ¿suele leer la revista de nuestra Asociación a través de Internet?:
Mi hija Cecilia acaba de asociarse, los encontró por Internet de pura casualidad. Es una obra muy informativa e ilustrativa. Muy bien editada. Cumple la misión de mantener viva la esperanza de un nuevo amanecer. Les felicito de todo corazón. ¡Dios les acompañe!

Gratamente sorprendidos por la amplia información y por la sensibilidad que observamos en las contestaciones de Juan José, le agradecemos que nos haya dejado entrar un poco en su vida y en la de su familia. Por tanto, correspondiendo a su excelente acogida, queremos indicarles que son todos ellos bienvenidos a esta comunidad real y virtual que son Adelca y el pueblo de Los Carabeos, y que, desde la lejanía, para cualquier contacto e información que sobre nuestro entorno deseen, se pueden poner en contacto con nosotros siempre que lo estimen oportuno a través de nuestra página web o de nuestra dirección de correo electrónico, que ya conocen, y, con premura, procuraremos acceder a su solicitud.

Así mismo, si alguno de ellos decide venir por nuestro pueblo algún día, que esperamos sea cercano, serán recibidos con cariño por todos los que formamos esta buena comunidad que, día a día, trabaja para que nuestro pueblo siga vivo, participativo y unido.

Mientras tanto, aprovechamos para enviarles a todos ellos, así como a su hermano Paco y a su familia, un abrazo afectuoso, y, como Juan José nos ha deseado también a nosotros: ¡Qué Dios les acompañe siempre a todos!.

Día Infantil de Cantabria

El día 3 de Junio, los zamarrones se desplazaron hasta Santander, para participar en la 35ª Edición del Día Infantil de Cantabria, organizado por ADIC *(Asociación para la defensa de los intereses de Cantabria)*.

Ocho zamarrones participaron en el desfile junto a otros grupos, hacia el tradicional izado de las banderas. Tras finalizar dicho izado, los zamarrones corrieron y danzaron por toda la explanada de la Magdalena tras los niños que allí se encontraban.

La mayoría de los asistentes no conocían nuestra tradición ni traje, y quedaron gratamente sorprendidos.

NOTICIAS

El Ayuntamiento como en años anteriores, ha contratado dos personas, las cuales se encargarán, una, de las actividades para los niños, que estará los meses de julio y agosto, y la segunda, para la gestión de la sala de ordenadores y biblioteca, que estará los meses de julio, agosto y septiembre.

El 30 de Mayo, el Ayuntamiento de Valdeprado del Río, acordó la adjudicación definitiva del contrato de arrendamiento de las instalaciones de alojamiento-bar-restaurante del edificio *"Posada de los Carabeos"* a Dña. Begoña de Celis.

Desde el 1 de Julio permanece abierto dicho establecimiento con la nueva gerencia, la cual nos informa de que el restaurante ofrecerá menú del día, platos combinados y comidas de encargo.

Teléfono de contacto: 942 745 049

curiosidades apícolas

No cabe duda de que leyendo se aprende, y leyendo mucho, se aprende más. Yo soy un lector empedernido, y, a veces, en estas lecturas he encontrado la solución a palabras que yo había tratado de descifrar, y me había sido imposible. Y héte aquí que un día me encuentro con una frase que, en síntesis, decía: *"Esto es más amargo que el ámago"*. Y pensando en apicultor, acto seguido se me ocurrió ir al diccionario, no sin antes preguntarme: ¿esto tan amargo no será lo que comúnmente llamamos magón o mahón?

Y el Diccionario de la lengua, define: *"Amago: sustancia correosa y amarilla de sabor amargo que labran las abejas"*. Y, todo contento, exclamé aquello que dijo Arquímedes: ¡Eureka! .- Por fin lo encontré. Y fui feliz, porque estas palabras siempre quise saber de dónde venían y qué significaban. Nunca lo supe y hasta me daba vergüenza de no saberlo, ante las preguntas que más de una vez me hicieron. Lo que se dice: me habían traído por la calle de la amargura. Quizá vosotros podíais saberlo, pero yo, lo confieso, no lo sabía y toda la vida he andado entre ello. Y ya tengo años para haberlo sabido. Lo siento.

Más tarde, leyendo libros de apicultura, sobre todo uno del año 1586, en el que se encuentran cosas muy peregrinas, que hoy te hacen reír, me aclararon más este concepto. En dicho libro, cuando se refiere a plantas que le gustan a las abejas, dice, que, cuando hay mucha sequía y no hay floración "que aviendo necesidad labran de lo malo, y meten mucho ámago... pensando que las ha de faltar y les es muy dañoso, porque el año que meten mucho, y hinchen los vasillos de los panales, cuando quieren meter miel, como los hallan ocupados de ámago, vienen a morir". Lo que demuestra que en aquellos años ya se sabía que las obreras no se alimentaban de magón, bueno, de ámago, que parece la palabra correcta, que, con el uso, se ha corrompido.

He de decir que la palabra *"magón"* no existe en el diccionario, y la palabra *"mahón"* se aleja mucho de lo que nosotros queremos expresar con la misma. No sé si realmente he acertado en la interpretación de estas palabras, o me he dejado llevar un poco por la emoción de un significado indagado por mí de antiguo. Quizá haya llevado el agua a mi molino sin gran acierto.

Y ya que de curiosidades apícolas estamos hablando, ¿alguien de vosotros ha pensado alguna vez que las abejas tenían mucho que ver con la *"luna de miel"* que los novios se toman después de la boda?. Sencillamente ellas son las culpables de dicha expresión. Al parecer esta frase tiene su origen en la antigua Grecia, que luego pasó a la Roma imperial. Era costumbre que la madre de la novia en la noche de bodas llevase a la cama de los recién desposados una taza de miel, símbolo de la dulzura. Este ritual duraba una lunación. Posteriormente se acostumbró durante esa misma lunación, a darles de beber aguamiel, que, según creencia, era una bebida afrodisíaca.

Eliseo Ruiz

nos dejaron...

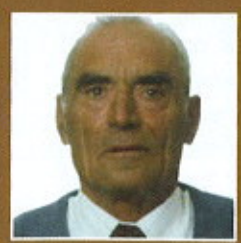
Benilde
Falleció el 9/2/2012 a los 99 años.

Balbina Gómez Álvarez
Falleció el 26/1/2012 a los 85 años.

"A la hora de despedirnos somos capaces de comprender la profundidad del amor que sentimos por las personas que más cerca están de nosotros, como Balbina. Esposa, hermana, madre, abuela y amiga. Así la recordamos; luchadora, inteligente, independiente, cariñosa, optimista, prudente y trabajadora. Este adiós no significa una despedida ya que seguirá con nosotros allí donde vayamos. Siempre te recordaremos."

Obdulia Pérez Fernández
Falleció el 23/1/2012 a los 78 años.

Constancia Álvarez Rodríguez
Falleció el 16/3/2012 a los 88 años.



Jesús Hoyos Arcera
Falleció el 5/4/2012 a los 79 años.

José Marina Mantilla
Falleció el 10/4/2012 a los 75 años.

ALEURIA AURANTIA

SINÓNIMOS:
Peziza aurantia (persoon)

NOMBRES VULGARES:
CA: peziza anaranjada
EUSK: katilu laranja
CT: cassoleta taronja

DESCRIPCIÓN:

Carpoforo: de 3 a 8 cm. de diámetro, con forma de copa abierta, primero regular, luego extendida, aunque no completamente. El borde es sinuoso y ondulado. La cara interna es de un vello color anaranjado brillante y la exterior de color blanco-encarnado.

Pie: Nulo o casi imperceptible.

Carne: Escasa, fina, cerosa, frágil y quebradiza, de olor y sabor débiles.

Esporas: De 15--16 x 9-- 10 micras, elípticas, incoloras, con dos gotas de aceite en su interior y cubiertas de una amplia red en su exterior.

Época y lugar: Desde verano hasta otoño algunas veces también en primavera, sobre suelos arenosos o arcillosos, junto a los arroyos, en los márgenes de los caminos forestales, tanto de coníferas como de caducifolios.

Comestibilidad: Se puede consumir cocinada o en crudo adornando ensaladas, no tiene gran valor culinario.

Posibilidades de confusión: Quizás con la SARCOSCYPHA COCCINEA (comestible), especie lignicola, con coloración intensamente rojo escarlata y crece a finales del invierno o principio de primavera debajo de ramas enterradas.

Generalidades: AURANTIA significa de color naranja.

ARROZ BLANCO CON *TRICHOLOMA PORTENTOSUM*, Y (SETA DE RATÓN), *TRICHOLOMA TERREUM*

Ingredientes:

400 gr. de arroz.
300 gr. de setas. Portentosum para el arroz.
150 gr. de setas de ratón, tricholoma terreum enteras.
Para adornar la fuente de arroz por encima.
5 dientes de ajo. Laminados.
Aceite de oliva
Perejil picado
Un buen manojo sal
Pimienta negra molida. Al gusto.
Caldo de verduras para cocer el arroz.

Preparación:

Para el arroz: limpiar bien las setas sin mojarlas demasiado. Escurrirlas bien, laminarlas y reservar.

Pelar y laminar los dientes de ajo.

Reservar las setas para adornar la fuente, hacerlas al final.

En una sartén amplia, echamos un chorro de aceite de oliva. Cuando caliente, se añaden la mitad de las láminas de ajo. Se doran ligeramente, se añaden las setas, se fríen hasta que se evapore la mayor parte del agua, dejarles lo menos posible, sin quemarlas, sazonar, retirar del fuego y reservar.

En otro recipiente, añadimos un chorro de aceite de oliva, doramos el resto de los ajos laminados ligeramente, añadimos el arroz, movemos un poco, añadimos el caldo de verduras que lleve, sazonamos y cuando merme el caldo a la mitad, añadimos las setas y el perejil, mezclamos todos los ingredientes, rectificamos de sal y dejamos que se termine de cocinar. Una vez hecho, lo ponemos en una fuente bien caliente.

Hacer las setas que hemos reservado a la plancha, con un poco de aceite de oliva, y sal, a fuego un poco fuerte.

Las colocamos por encima de la fuente y añadimos un poco de pimienta molida y perejil picado. Servir bien caliente.