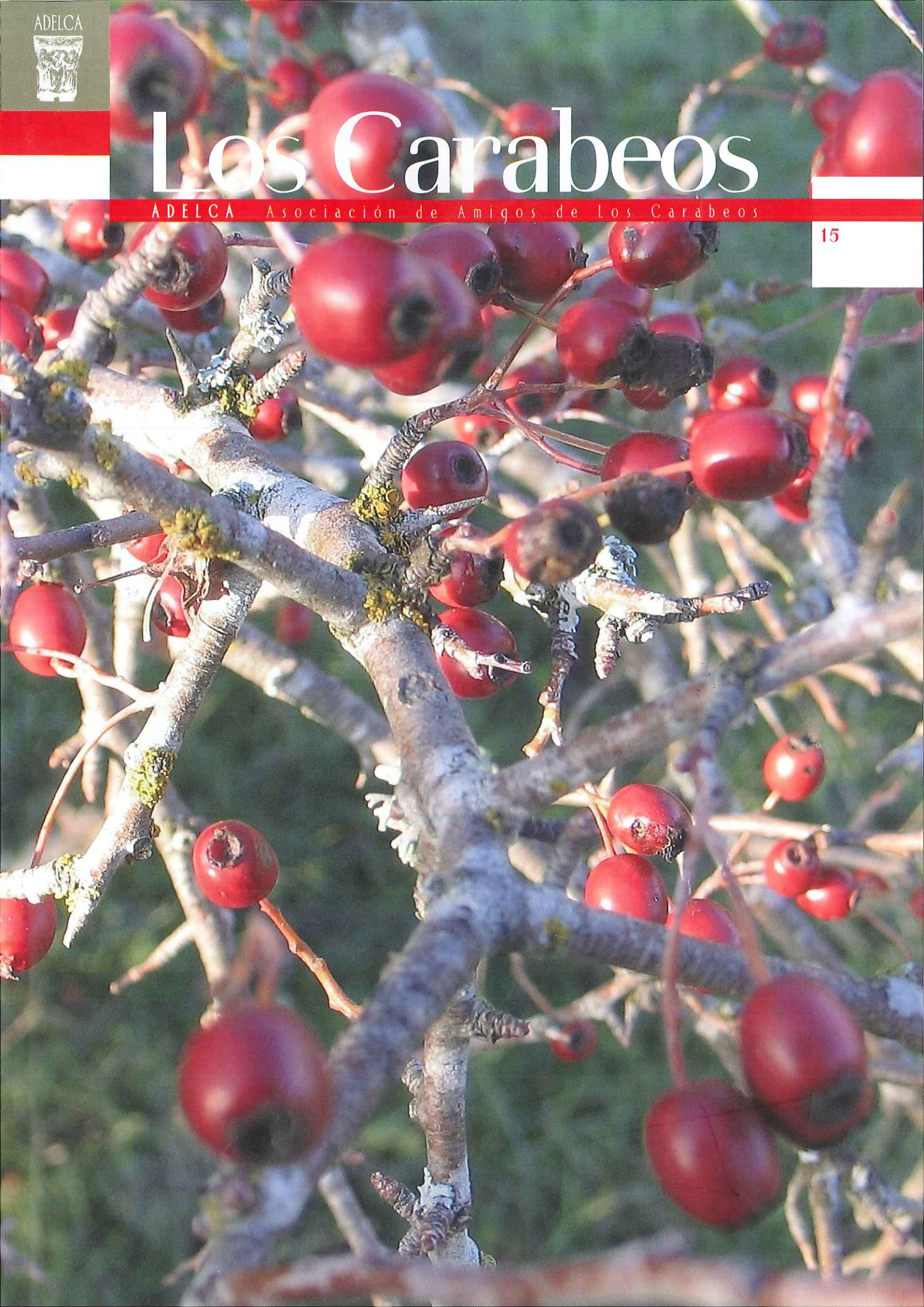
ADELCA

Los Carabeos

ADELCA Asociación de Amigos de Los Carabeos

15



PURI

Desde esta entrañable *"Revista de amigos"* quisiera que todos los que tuvisteis la dicha de conocer y tratar a mi querida hermana Mª. PURIFICACIÓN GARCIA MANTILLA, pudierais conocerla un poco mejor.

Nació en Barruelo de los Carabeos, en el seno de una familia llena de valores. Creció como una mujer luchadora por naturaleza, sus ganas de vivir y disfrutar de la vida eran tantas que hasta el último momento fue enseñanza de VIDA para todos nosotros.
Nos dejó físicamente el pasado 12 de agosto de 2009; pero su presencia sigue viva entre todos los que la hemos querido y la querremos siempre a pesar de nuestro dolor y nuestra tristeza, (era fácil ser feliz a su lado).
Quisiera que la recordásemos como la mujer que fue: luchadora a todos los niveles, generosa, emprendedora, cariñosa, alegre, divertida, entusiasta.... y sobre todo ... LLENA DE VIDA, así es ella !!!. PURI NUNCA SE IRÁ, SIGUE PRESENTE EN NUESTROS CORAZONES, en nuestras MENTES y sobre todo en nuestro día a día.
Quisiéramos también agradecer a todos, vuestras manifestaciones de afecto y cariño.
Gracias.
Familia García Mantilla y Fernández García

NOS DEJARON:

Tomás Álvarez Rodríguez
el 7-8-2.009 a los 75 años.

Gregorio Marina Mantilla
el 24-10-09 a los 64 años

Mª Concepción Mantilla Rodríguez
el 10-10-09 a los 89 años

Domingo Martínez Álvarez
el 19-6-09 a los 78 años

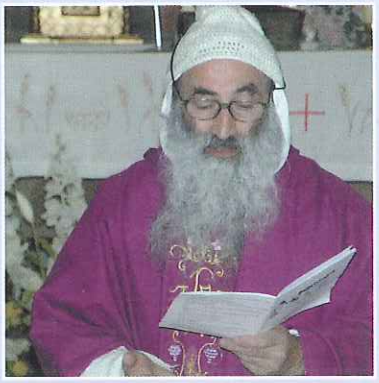
PROCESIÓN A LA ERMITA DE LOS REMEDIOS

Este año debido a la coincidencia del día 15 de Agosto con las fiestas municipales, se trasladó la procesión y la correspondiente misa al día 23 de Agosto.

Bajo un aplastante calor, los asistentes iniciaron la marcha a las 11,30 horas desde la iglesia de Barruelo hacia la Ermita de Los Remedios, tras los pasos de la Virgen que encabezaba la procesión, para celebrar la misa a las 12,00 horas.

ASOCIACION DE AMIGOS DE MONTESCLAROS

Como sabéis, esta asociación la creo el Padre Pablo Zabala antes de su marcha a Peru. Desde su marcha, una serie de personas siguen gestionándola con los mismos fines, y uno de ellos, era el envio de ropa en contenedores para distintas zonas de Peru. Próximamente, esta asociación desea enviar un contenedor lleno de ropa, que la gente ha ido dejando en el Monasterio de Montesclaros, cuyo coste aproximado es de 2.500,00 €. Dada la escasa liquidez de que disponen, estarían agradecidos de aquellas aportaciones que se hagan en la cuenta corriente del **Banco Santander nº 049-0753-67-2990868761,** cuyo titular es Pablo Zabala.



INAUGURACION DEL RETABLO DE LA IGLESIA DE BARRUELO

El día 20 de Agosto, finalizadas las obras de restauración del retablo mayor de la iglesia de Barruelo, que fueron iniciadas en octubre de 2.007, se procedió a su inauguración.
Dichas obras, han consistido en dar el dorado a todo el retablo con oro fino de 22 kilates y según la forma tradicional del aguacola. Las obras se han realizado en dos fases:
1- Desmontaje, tratamiento de desinfección y consolidación de las piezas, montaje con nuevos anclajes, cuyo costo ha sido de 18.554,20 €.
2- Dorado del retablo mayor, cuyo coste ha sido de 22.770,80 €.
El costo de las obras ha sido sufragado por la Junta Vecinal de Barruelo, y por la Consejería de Cultura del Gobierno de Cantabria, que ha aportado 8.000€ aproximadamente en cada una de las fases.
Aprovechando el desmontaje del retablo, se ha aprovechado para la consolidación,

limpieza y aplicación de lacado de protección sobre las pinturas murales al fresco situadas en el muro posterior del retablo mayor, cuyo costo ha sido de 290,00 €. Esta pintura tiene unas medidas de 2 m. de ancha por 1 de alta aproximadamente, que representa un Padre Eterno, con la mano bendiciendo y en la otra la bola del mundo, sobre unas nubes.
Las pinturas serán posiblemente de la misma época y autor que las de la última cena de la misma parroquia.
Los trabajos de restauración han sido realizados por el Taller itinerante de restauración de Santiago de Cartes (Cantabria).

Asamblea general anual

El 9 de Agosto, y con la resaca de la excursión, se celebró la Asamblea General Anual. En ella se trataron los siguientes puntos del Orden del Día:

1.- Lectura y aprobación del acta anterior: se aprobó por unanimidad.

2.- Lectura y aprobación de las cuentas: tras la exposición de los gastos e ingresos, y saldo a 31-7-09 por parte del Tesorero, Marcelo Ruiz, se aprobaron por unanimidad.

3.- Actividades para el año 2.009: El Presidente, dio a conocer las actividades y fechas previstas de realización.

4.- Propuesta de nuevas actividades para el año 2.010: El Presidente, explico dos nuevas actividades que se podrían llevar a cabo de cara al año 2.010.

La primera consiste en una marcha de senderismo, la cual nos llevaría a conocer lugares de nuestro pueblo que son poco conocidos.

La segunda, trata de la organización de una marcha de bicicleta de montaña por los alrededores de Los Carabeos, para la cual habrá que conseguir colaboradores y personas que se encarguen de la organización.

5.- Ruegos y Preguntas: en este punto, uno de los socios propone que al difunto, Sr. Ramón Guillerna, se le nombre **socio de honor**, a lo que el resto de asistentes dan su conformidad.

Finalizada la Asamblea, comenzaron los preparativos de las mesas para la comida de hermandad, a la que asistieron entre adultos y niños, alrededor de 140 personas. Alrededor de las 14,00 horas, los comensales empezaron a degustar el melón con jamón y posteriormente, las patatas con carne, para finalizar con el helado, café y chupito.

SEMBLANZA DE UNA PERSONA

El pasado nueve de agosto, en la asamblea anual de nuestra asociación **ADELCA**, se nombró por unanimidad Socio Honorario a **Ramón Guillerna**, fundador que fue de esta asociación.

Hacer una semblanza de Ramón, a la vez que fácil, es gratificante para un amigo, y pienso que Ramón fue siempre amigo de todos. Su falta, aunque sembró en buena tierra, siempre la echaremos de menos. El, con su disposición y su gracejo, no sólo estaba dispuesto a todo: él era quien primero tiraba del carro, siempre con alegría. Nunca se le vio enfadado cuando intensamente trabajaba para sacar a luz a **ADELCA**, o para preparar y amenizar las fiestas de Los Carabeos. Si alguna vez se mosqueaba es porque veía que la gente no colaboraba como cabía esperar.

¿Dónde están aquellas paellas, tan vistosas y sabrosas que él nos preparaba? Algo fruto ha dado su siembra.

¿Dónde está el gracejo y buen humor del que siempre hacía gala cuando presentaba las fiestas y repartía los premios a los pequeños y personas participantes?

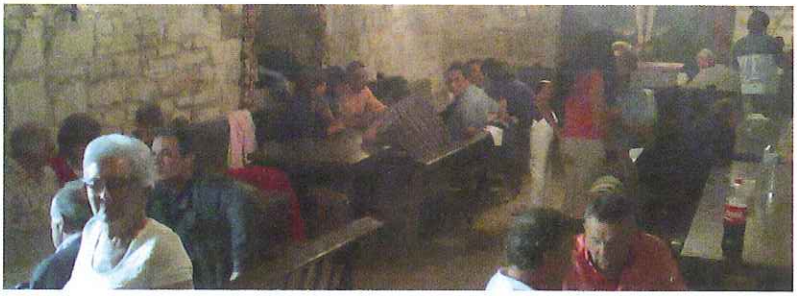
Contando chistes era único. Todos sabemos que donde estaba Ramón había alegría y buen humor. Ramón era la alegría y buen humor en cada momento. ¿Anécdotas? Un montón, pero sólo contaré una, como todas, salpicada de ese buen humor y socarronería que a él le caracterizaba.

Era un domingo del mes de octubre. Tomando los "blancos" en la Posada, un grupo, en el que estaba él, comentaba la cosecha de miel de aquella campaña. Como aficionado y novel apicultor, él puso la sal en aquella conversación. Había bastantes forasteros que escuchaban aquella entretenida tertulia cafeteril. Ramón, todo serio, y haciéndose oír, comentaba: *"Yo ya he avisado a los de Eroski que me envíen un camión grande para cargar la cosecha de miel".*

Otro apicultor, contagiado por él, terció: *"Pues yo me he puesto en contacto con Mercadona, y me han dicho que enviarán el camión de todos los años".* Un forastero, amigo mío, se me acercó y me pregunta: *"¿Es posible que en este pueblo se coseche tanta miel?".* Me sonreí por lo bajines y le dejé con la duda. Comentándolo luego con los causantes del embrollo, nos reímos todos a mandíbula batiente.

Así era Ramón, alegre, dicharachero, ocurrente; siempre de humor, siempre arrimando el hombro: siempre buena persona.

Un socio de ADELCA



IV Jornadas micológicas

Los días 10 y 11 de Octubre se celebraron por cuatro año consecutivo, las jornadas micológicas organizadas por ADELCA. En esta ocasión se consiguieron exponer alrededor de 130 especies distintas de setas.

A primera hora del sábado, se dividió en grupos a las personas presentes que se desplazaron a distintos lugares para recolectar el mayor número de especies.

Durante la jornada, muchas de las personas que salieron al campo, disfrutaron de lo lindo, ya que la semana anterior se habían dado dos factores muy importantes, lluvia y cambio de luna, lo que hizo que se pasara de no haber casi setas a que hubiese abundancia.

Alrededor de las 16:00 horas, se recogieron en el Centro Cívico todos los ejemplares recolectados, para que durante toda la tarde, los expertos micólogos de la Sociedad Micológica Cántabra clasificaran todas las especies recogidas.

El domingo, a las 11:00 horas se abrió la exposición al público, y durante toda la mañana fue continuo el goteo de personas que pasaron por ella.

A las 13:30 horas se dio la degustación, que este año consistía en arroz con boletus edulis. A la vez, uno de los miembros de la Sociedad Micológica, preparó unos trozos de boletus edulis de distinta manera, así como una seta poco conocida para nosotros, como es, la fistulina hepática.

Se reabrió por la tarde la exposición y a las 20:00 horas se dieron por finalizadas estas jornadas micológicas.

III Concurso de ollas ferroviarias

El 20 de Septiembre, se celebró por tercer año consecutivo este concurso, al que asistieron participantes venidos desde distintos lugares de Cantabria e incluso de Bizkaia, concretamente de Balmaseda, con la colaboración del Ayuntamiento de Valdeprado del Río, las tres Juntas Vecinales de Los Carabeos y la Posada Los Carabeos.

Para la organización, el concurso no empezó ese día, ya que los días anteriores tuvieron un trabajo muy duro, -convencer a la Virgen de Montesclaros para que ese domingo, día 20, no lloviese.-, ya que esa semana estaba lloviendo mucho por todos los sitios.

Llegado el día, a primera hora de la mañana, se sucedían las llamadas de los participantes, preguntando:

¿Cómo hace por ahí? Aquí esta lloviendo a mares.

Y nuestra respuesta era:

Aquí no, parece que quiere despejar.

Finalmente, el concurso pudo celebrarse con día bueno, incluso soleado en muchos momentos.

Una vez instalados los participantes en el Parque Municipal *"Nieves Marina"*, la organización repartió entre los asistentes, pinchos de chorizo con un vaso de vino, lo que se agradecía para empezar a calentar motores.

Tras finalizar el periodo de inscripción y entrega del correspondiente pan de Orzales, la organización quedó gratamente sorprendida por el número de participantes, que pasaba de 39 en el año 2008 a los 50 de este año.

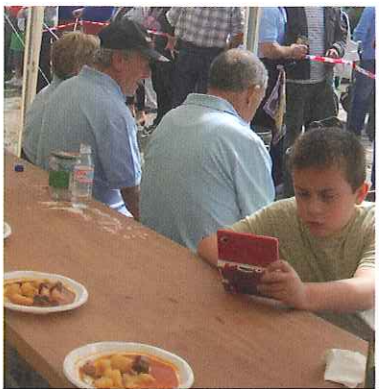
Durante toda la mañana, las ollas

humeaban y se percibía un agradable olor a las patatas con carne que debían elaborar para la posterior degustación del jurado, que sería el encargado de decidir cual era la mejor.

A las 14,00 horas, tras la entrega de todas las ollas, el jurado comenzó su difícil trabajo (el que diga que es fácil, no ha estado nunca en esa situación) y tras finalizar, la clasificación quedó de la siguiente manera:

1º. Herminio Alvaro de "Olleros de Cantabria" (Santander)
2º. Ana Corral de "La Picota" de Renedo.
3º. Luis Angel Izquierdo de "Lo Nuestro" de Los Carabeos.
4º. Mª Jose y Rocío, de Carabeos.
5º. Arancha Castanedo de la "Peña Tomás" de Parbayón.
6º. Pedro Angel Bolivar de "Olleros Montañeses-Las Cachavas" de Pamanes.
7º. Adela Lorenzo de "Los Trasmeranos".
8º. Nieves Abril de "Los Trasmeranos".
9º. Juan Ignacio Terán de "Olleros de Cantabria" (Santander).
10º. Antonio Altuna de Santander.

Finalizado el concurso, los participantes y las personas que se habían apuntado a la olla preparada por **ADELCA**, comenzaron a degustar las patatas en las mesas habilitadas para ello.



"Y a cantar y bailar había pocos que me ganaran"

Joaquín Fernández López

Hasta ahora, todas las personas mayores de nuestro pueblo que hemos entrevistado, han sido mujeres. Por tanto, ya es hora de que nuestros hombres nos cuenten algo de su vida, ya que todos ellos tienen muchas vivencias y experiencias que también pueden compartir con nosotros

En este caso, hemos estado con Joaquín Fernández López, que vive en el barrio de Arroyal, tiene 83 años, y es hijo de Francisco Fernández y de Paula López. Nació en Arija, tiene 8 hermanos y 4 hijos, y, desde hace bastantes años, es un feliz abuelo.

Si naciste en Arija, ¿cómo es que llevas tantos años viviendo en Los Carabeos?
Mis padres eran de Los Carabeos, y como aquí no había ni trabajo ni futuro, tuvieron que trasladarse a Arija para que mi padre trabajara en la vidriera Cristalería Española, S.A., que llevaba instalada varios años en dicho pueblo. Más tarde, cuando yo tenía unos 5 años, mi padre dejó de trabajar en la citada empresa, y todos volvimos aquí.

¿Cuántos años llevas jubilado?
Llevo ya 18 años, pues me jubilé con la edad reglamentaria, a los 65 años.

Si no es indiscreción, ¿en qué ocupas ahora parte de tu tiempo?
Lo único que hago es pasear con mi cachava, que es mi compañera inseparable y la que nunca me abandona.

Si miramos hacia atrás, hacia tu infancia, ¿recuerdas cuántos años tenías cuando empezaste a ir a la escuela?
Casi no llegue a entrar en ella. Sólo pude ir 8 días, ya que inmediatamente comenzó la guerra.

Después de la guerra, dada la escasez de alimentos, eran muy comunes el estraperlo y el racionamiento. ¿Nos puedes decir en qué consistía el uno y el otro?
El estraperlo era como un comercio clandestino, que se hacía, sobre todo, con el trigo, la harina y con algunos otros productos de primera necesidad. El racionamiento era una especie de control que ejercía el gobierno sobre algunos productos, como la harina, el aceite y otros alimentos, para que pudiera llegar algo de ellos para cada familia. Para llevar a cabo dicho control, cada familia tenía una cartilla en la que se iban anotando las entregas que iban recibiendo.

Antes, los mozos solían ir a las romerías de los pueblos cercanos. ¿Solías ir a ellas, y te gustaba cantar y bailar?.
Claro que iba. Y a cantar y bailar había pocos que me ganaran.

Los mozos casi siempre se casaban con mozas del mismo pueblo. Tenemos una curiosidad, ¿dónde conociste a Rosa, tu mujer?
La conocí en Celada Marlantes, que es su pueblo. Después, todos los domingos iba en bicicleta a verla y a estar un rato con ella, ya que su familia tenía una cantina en su pueblo.

¿Dónde os casasteis, aquí o en su pueblo?
En Celada. Para entonces, yo tenía ya 26 años.

Como eras buen mozo, suponemos que saldrías bien en las fotos de la boda.
Si. Aunque uno no es muy guapo, salí bien.

En las bodas, ¿había alguna celebración especial para los mozos del pueblo?
Hace ya muchos años, siguiendo una tradición muy antigua, al caer la tarde, les daban pan y vino, y, como en toda celebración, se cantaba. Con el tiempo, poco a poco, se dejó de dar.

Como era costumbre entonces, antes de casarte ya habrías ido a la mili. ¿Dónde tuviste que ir?
A Tetuán. A uno de los sitios más lejanos.

¿Cuánto tiempo estuviste allí?
Para mí, la mili fue muy larga. Estuve un año en Tetuán, y, después, pasé catorce meses más en Sidi Ifni, hoy perteneciente a Marruecos, en el Desierto del Sahara, a donde fui voluntario a combatir.

Hasta tu jubilación, estuviste durante muchos años trabajando en Cementos Alfa, S.A., de Mataporquera. ¿A qué edad empezaste a trabajar allí?
Aproximadamente, a los 24 años, poco después de venir de la mili.

¿Cuántos años estuviste?
Lo que se puede definir como toda una vida. Ni más ni menos que 41 años.

Pensamos que sería difícil compaginar durante tantos años dicho trabajo y las actividades agrícolas y ganaderas de la casa. ¿Cómo lo lograbas?
Era muy difícil. Pero la peor parte era para mi mujer, ya que era la que llevaba toda la carga. Mira si tuvo que ser costoso para ella, que, además de tener que cuidar a los niños, hubo alguna época en la que llegamos a tener cerca de 50 vacas, y casi todo el trabajo recaía sobre ella. Mientras yo estaba fuera, ella era la que hacia todo, dado que, a mí, entre lo que tardaba en ir a la fabrica, trabajar y volver, se me iba prácticamente todo el día, y casi no tenía tiempo para hacer trabajos en casa.

Suponemos que, en esas circunstancias, cogerías las vacaciones en la empresa cuando tenías que arar, sembrar, segar la hierba o trillar.
Si. Había que aprovechar los días de vacaciones para realizar dichos trabajos, ya que no nos quedaba más remedio si queríamos salir un poco adelante.

Los kilómetros que separaban Los Carabeos de tu puesto de trabajo en Mataporquera, los habrás recorrido de todas las formas posibles: andando, en bicicleta, en moto y en coche.
Así es. Los hice de todas las maneras. Lo peor, era en invierno, cuando tenía que ir andando y con nieve. Alguna vez, me daban ganas de quedarme a dormir en alguna caseta, pero me lo pensaba bien, y seguía hasta casa, porque allí, por lo menos, tenia calor. Recuerdo que, en una ocasión, había una nevada muy grande, y salí de Mataporquera a las dos de la tarde para llegar a casa a las nueve de la noche, cuando hacía ya varias horas que había anochecido.

Por ejemplo, un día normal, en bici, ¿cuánto tardabas en llegar a Mataporquera?
A buen ritmo, cerca de media hora.

¿Qué itinerario solías hacer?
Siempre iba por la carretera, sin coger atajos. Era el mejor camino y el más seguro.

Más de un día te darían ganas de no ir a trabajar y quedarte en la cama.
Sí. Muchos. Sobre todo en invierno. No te puedes imaginar lo que sentía cuando, al levantarme, miraba por la ventana y veía que estaba nevando. No pensaba que tenía que trabajar, sino en lo mal que lo iba a pasar para ir y para volver.

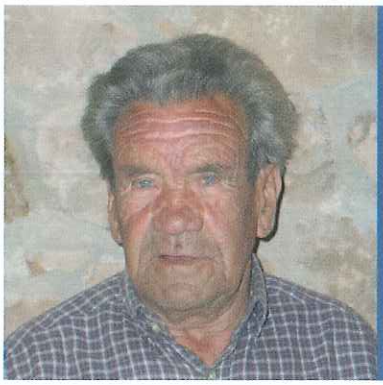
Como en casi todas las casas de nuestros pueblos, tu cuadra y tu corral habrán sido como el Arca de Noé, ya que habrás tenido vacas, ovejas, caballos, gallinas, cerdos y otros animales. ¿Cual ha sido tu animal preferido?
En mi casa, las que más han abundado y las preferidas siempre han sido las vacas.

Y ¿cual crees que ha sido el más rentable para ti?
También las vacas. En algunas épocas, he llegado a sacar de ellas ciento y pico litros de leche cada día.

¿Por qué?
Eran de las que más leche se sacaba.

Como buen ganadero, siempre has puesto un nombre específico a cada una de tus vacas. ¿Puedes decirnos algunos de los más habituales?
Los nombres utilizados para diferenciar a las vacas son innumerable. Entre ellos, hay algunos muy habituales, como: Parda, Lista, Charolesa, Tasuga, Mora y muchos otros más. Muchas veces, se ponían los nombres teniendo en cuenta las características del animal.

En cada barrio del pueblo había diferentes rebaños que los vecinos guardaban en función del número de animales que tuvieran de cada especie. Por ejemplo, ¿cuántos rebaños llegaste tú a conocer en Arroyal?
Los dos de vacas, el de los burros, el de ovejas y el de los corderos. Durante algunos años, en Barruelo hubo uno bastante numeroso de cabras.



"... para desayunar, me gustaban mucho las sopas de ajo ..."

Cada rebaño tenía unas normas determinadas para su guarda. ¿Recuerdas la de alguno de ellos?
Por ejemplo, para cuidar el rebaño de las vacas, cada propietario las tenía que guardar un día por cada vaca que tuviese.

Si alguno se olvidaba, ¿cómo sabía que le tocaba, al día siguiente, guardar un rebaño determinado?
Pasando la vez o turno personalmente. Para ello, el día que uno terminaba de guardar un rebaño, al atardecer, iba a la casa del siguiente y le avisaba.

Cuando pasabais días enteros cuidando alguno de los rebaños, el tiempo se os tenía que hacer muy largo. Además de cuidar a los animales, ¿en qué ocupábais también el tiempo?.
No se hacía largo, ya que, como íbamos dos, el pastor y el vecero, nos pasábamos el día hablando, e incluso, en algunos ratos, mientras el uno cuidaba el ganado, el otro uno echaba una buena siesta. Con todo lo que se trabajaba en casa, un día guardando las vacas, arriba en el monte, era casi como un día de descanso.

Siempre has tenido fama de tener buenos perros. ¿Tienes un recuerdo especial de alguno de ellos?
La mejor ha sido la última perra que he tenido, *"La Loba"*, que ya ha muerto, que era una autentica loba, y que, para el ganado, era muy buena. La podías mandar desde el Pumar que te trajera las vacas que estaban en La Cuesta, y, sin hacer yo nada más, al cabo de un rato, las tenía cerca de mí.

En tu infancia y juventud, todos los trabajos se realizaban manualmente. La llegada del tractor, de la segadora y de otra maquinaria, ¿supuso una gran ayuda?
Si, mucha. Además de ser el trabajo menos costoso, ahorrabas tiempo y trabajo.

Como mucha gente no lo sabe, ¿podrías decirnos cuanto dura el embarazo de una oveja y de una vaca?
El de la oveja, no lo sé. Sé que pare una o dos crías, pero no sé el tiempo exacto. El de la vaca, dura unos 9 meses, y pare una cría, aunque, en casos poco frecuentes, puede parir dos.

Ha pasado ya mucho tiempo desde que desapareció el rebaño de las ovejas. ¿Recuerdas cómo era la señal que llevaban tus ovejas cuando salían a la vez, para diferenciarlas del resto?
Sí. Todavía me acuerdo. Las cortaba la punta de la oreja derecha, y las daba dos cortes por detrás.

En nuestro pueblo, hay amplias zonas dedicadas a pradería. Pero,

en las tierras, hasta los años 60 ó 70 del siglo pasado, ¿qué era lo que más sembrabas?
Se sembraba un poco de todo. Desde yeros, cebada o patatas, a trigo, centeno o ladilla.

El dalle ha sido una herramienta imprescindible para la siega de la hierba y de los cereales. El trabajo con él era muy costoso. ¿Qué tal correa tenías para utilizarlo?
Muy buena. Se me daba bastante bien, pero había que tener buena cintura y resistencia. De todas formas, si me dieras uno ahora, igual te lo regalaba o lo tiraba.

¿Qué tal se te daba picarlo?
Bien. Con el tiempo y con interés todo se aprende. Lo picaba y, luego, para ver si estaba bien afilado, pasaba la uña. Si ésta se transparentaba, es que estaba bien afilado.

Como conoces bien el mundo agrícola y ganadero, ¿crees que, en las circunstancias actuales, dedicarse a estos campos puede ser aún rentable?
No, porque cuando vas a comprar pienso o cualquier otra cosa, ya no es como antes. Ahora, esta todo muy caro, y lo que te queda es muy poco.

A veces, trabajando duro o cuidando las vecerías, se siente mucha sed. Esto no te habrá pasado a ti, ya que, como buen conocedor de la geografía de nuestro entorno, conoces todas las fuentes del término municipal. ¿Nos podrías decir el nombre de algunas de ellas?
Aunque hay bastantes, mucha gente ya no saben donde están. Algunas se han ido medio secando o están casi tapadas por la maleza. Entre todas las que hay, por citar algunas, están las de Rugarcera, Santolalla, Fuente el Moro, Berzosa o Las Teinas.

De los platos de nuestra cocina ¿cuáles eran tus preferidos?
No tenía ninguno preferido, ya que tenía que comer lo que me daban. Ahora bien, para desayunar, me gustaban mucho las sopas de ajo; y, para comer, el cocido de garbanzos.

Muchos no saben lo que era "hacer la era". ¿Nos lo puedes aclarar tú?.
Consistía en preparar la era para la trilla, eliminando la hierba que había en ella. Se hacía arrastrando durante bastante tiempo una rastra de espinos, al mismo tiempo que se iba echando agua, de forma que, poco a poco, la superficie donde se iba a trillar quedaba en tierra y completamente limpia.

Por San Juan o San Pedro, el enramar fue una costumbre secular que duró hasta el último tercio del siglo pasado. ¿Qué solían hacer los mozos ese día?
Después de anochecer, iban a cortar los ramos, para luego colocarlos en las ventanas de las mozas

¿Y los niños?
Hacían casi lo mismo: A ellos les tocaba poner los ramos a las niñas, y, además, solían limpiar los pozos en los que las mujeres lavaban la ropa.

En los últimos años, ¿has notado mucho cambio en las casas y en el pueblo en general?
Si, el cambio ha sido muy grande, dado que las casas tienen muchas más comodidades, y las calles están mucho mejor arregladas. Ahora bien, lo que más echo de menos es a la gente, ya que cada vez viven menos personas en el pueblo.

Por tanto, ahora ¿te parece el pueblo más solitario, o bien, al dedicarte a tus quehaceres diarios no lo has notado?
Sí, es mucho más solitario, ya que muchos días, y, sobre todo, cuando hace malo, sales a la calle y no ves a nadie.

Después de un rato largo de amena conversación, que se nos ha pasado en un santiamén, nos despedimos de Joaquín, agradeciéndole la paciencia, atención y cariño con los que nos ha atendido, y pensando que, si tuviera momentos libres como este, podría escribir un libro sobre el mundo rural y todo lo que le rodea, por los amplios conocimientos que posee sobre él. ¡Gracias, Joaquín!.

"La mejor ha sido la última perra que he tenido, ***"La Loba"***

MARCHA SENDERISTA

Los Ayuntamientos de Valdeprado del Río, Valderredible y Valdeolea, organizaron el día 24 de Octubre, una marcha en la que se recorrieron 11 Km. aproximadamente, por la llamada ruta del Río Camesa, toda ella por zonas de Valdeolea. Tras llegar en autobús hasta La Mata de Hoz, punto de partida, el día parecía que no iba a acompañar debido a unas nubes negras que se veían por la zona, la marcha pudo realizarse sin problema alguno ya que hizo una temperatura agradable para este paseo por la orilla del río Camesa.

Gracias a los guías que acompañaron a las cerca de 100 personas que participaron en la marcha, se pudo conocer la naturaleza especial que existe en esta zona. A mitad de camino, en Casasola, la organización había preparado unas empanadas y refrescos, lo que fue bien acogido por los participantes para poder reponer fuerzas. Sobre las 14,30 horas finalizó el recorrido en Mataporquera, donde se habían preparado unas ollas ferroviarias, que fueron degustadas en las escuelas del mismo pueblo, para posteriormente regresar cada uno a su correspondiente casa.

CONCIERTO NAVIDEÑO

Este año 2009, lo despediremos con la celebración de un concierto navideño a base de villancicos y música regional. El día 20 de Diciembre, la Ronda Las Fuentes de Reinosa, cantará la misa habitual de los domingos, y posteriormente ofrecerá el mencionado concierto.

Excursión a Liérganes

El 8 de Agosto se celebró la excursión anual, que en este caso, nos llevaba a los municipios de Muriedas y Liérganes.

Amanecimos con un día nublado y amenazante de lluvia, pero la ilusión y ganas que llevábamos de pasar un buen día era más fuerte y no nos desmoralizó.

Partimos a la 8,30 horas de Arroyal rumbo a Muriedas, donde a las 10,00 horas pudimos visitar el Museo Etnográfico a través de una visita guiada. En este museo pudimos observar aperos, útiles y herramientas que se utilizaban en los trabajos agrícolas, en las tareas de la casa, etc ... A bastantes personas de las que estábamos allí, les recordó viejos tiempos y eran continuos los comentarios de *"te acuerdas cuando íbamos ....."*

Finalizada la visita, tomamos rumbo a Liérganes, donde nos espera una guía, para realizar un recorrido por el casco de esta villa, contándonos la historia y tradiciones de este pueblo.

Tras el recorrido, un poco cansados, (mejor dicho, bastante cansados) nos dirigimos al Restaurante La Giraldilla, donde reponemos fuerzas, gracias a la buena comida y el buen ambiente.

Por la tarde, para finalizar la jornada, visitamos el Fluviarium, donde nos explican a través de un video y una visita guiada, la fauna y flora que existe en la zona.

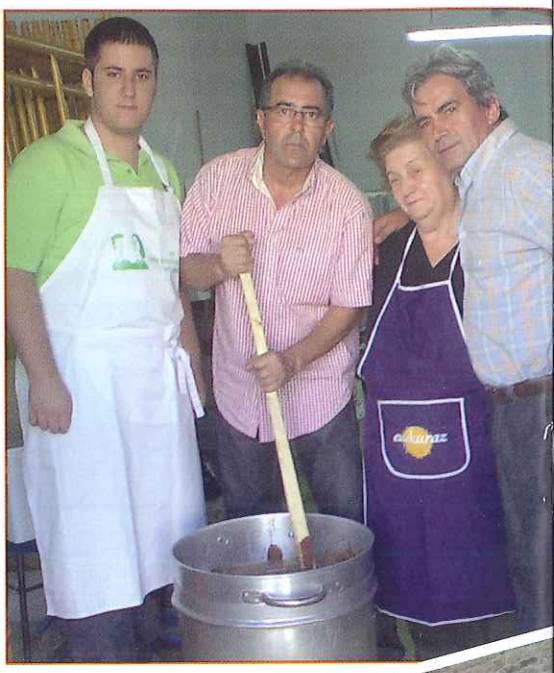
Alrededor de las 18,30 horas, el autobús nos trae devuelta al punto de partida, cuyo trayecto se nos hace corto, gracias a la siestecita y a algunos chistes que amenizaron el viaje.

Comentar, que finalmente el día fue agradable (se podía estar en manga corta), y que no hizo frío como en Carabeos.

De cara a la excursión del año que viene, la Junta Directiva deberá plantearse como organizarla, ya que este año hemos podido observar, que a muchas personas los años les pasa factura (aunque este mal decirlo). Si alguna persona quiere sugerir un lugar o cualquier comentario, que lo comunique a la Junta Directiva o mande un e-mail a la siguiente dirección: a.adelca@gmail.com

09

Fiestas en Los Carabeos



El tercer fin de semana de agosto fueron las fiestas del pueblo, te quedas sorprendida de cómo organizan todo. La asociación estaba presente constantemente, montaron una carpa, donde pusieron un bar, cada cierto tiempo iba rotando la gente para atender la barra, todos con buena cara, por supuesto.

Fue increíble cuando veías a gente que no se habían visto desde hacía un año, en estas fiestas, con qué cariño se saludaban; eran amigos cuando eran pequeños y pasados los años, ya todos mayores, siguen saludándose como niños, con los gestos que hacían de pequeños, o con los dichos que se decían entre ellos. Comentaban cosas de cuando salían por el pueblo a jugar, quién era más pillo, quien mas formal..., todos se querían y se siguen queriendo. Te dicen que eso no lo van a perder nunca, que aunque sea una vez al año, se verán en las fiestas de Carabeos.

Organizaron un concurso de dibujo para los niños, luego les dieron premios, verbenas, hinchables, etc. Una marcha estupenda a Somaloma, en la que cuando llegamos allí, ya se habían preocupado de prepararnos unos trozos de empanada, con Coca Cola, agua, vino, lo que quisieras. Allí descansamos un rato y cuando bajamos habían preparado chocolate con bizcochos. Tenían su olla de chocolate calentito, te daban los bizcochos, las servilletas, es increíble, no faltaba ningún detalle y todo esto con su correspondiente sonrisa.

Queda mencionar una tradición de hace 200 años que se ha recuperado hace 8 años, "los zamarrones", qué bonito. Son unos chicos que se disfrazan de este personaje (zamarrón), por lo que he podido entender, eran personas que se disfrazaban antiguamente y pedían "la perruca", iban por las casas y les daban una tortilla y la perruca. El merito de estos chicos también es admirable. Como jóvenes que son, la noche del viernes estuvieron con sus amigos en la plaza celebrando el volver a verse desde hacia un año. Al día siguiente, sábado, estaban muy cansados, pero no faltaron a la cita, se vistieron y con un gorro en la cabeza, que pesa bastante, salieron contentos a hacer su papel. Daba gusto verles. También había un niño que con toda su alegría iba vestido de zamarrón - Diego- tenia los ojos del mismo color que la corbata, eran azul claro, la corbata y los ojos.

Estos trajes cuando les veíamos decíamos que eran bonitos, que llevaban trabajo, pero ¿nos hemos parado a pensar quien hace que todo esté listo en su momento?. Pues es un grupo de señoras, de Adelca, que han pasado muchos días cosiendo para hacer los trajes, haciendo flores de papel para los gorros, que delicadeza tienen y con que cariño está hecho todo aquello, pensando como quedarían mejor, preocupándose por recuperar una tradición del pueblo.

Hay que apreciar el trabajo que no vemos que hace tanta gente, para que luego resulte todo perfecto.

Marta Serrano

Los días 14, 15 y 16 de Agosto, se celebraron las fiestas municipales del Ayuntamiento de Valdeprado, en Los Carabeos, con un tiempo bueniiiiiiiiísimo *(yo me preguntó, ¿Cuánto tiempo, o mejor dicho, cuantos años hace que no estamos por la noche en manga corta y pantalón corto?).*

El **viernes** comenzó a las 18,30 horas, con juegos infantiles y merienda para todos los niños.

Posteriormente, a las 19,30 horas, se debía celebrar el partido de solteros y casados, pero tuvo que suspenderse por un *"malestar general"* de los jugadores.

A las 20,00 horas, comenzó la romería y posteriormente la verbena, todo ello amenizado por una Macrodiscoteca.

El **sábado** por la mañana, comenzó con la misa cantada, concurso de dibujos e hinchables. Por la tarde, continuaron los hinchables y a las 18,30 horas, como es costumbre, los zamarrones comenzaron a mover sus campanos y pedir la perruna por los barrios de Barruelo y San Andrés, para llegar aproximadamente a las 19,30 horas a la plaza de Arroyal, donde les esperaba numeroso público.

Al finalizar, se colocaron las correspondientes mesas llenas de pinchos de las tortillas realizadas por los vecinos, para su posterior degustación por todos los asistentes.

La romería, en este caso, fue amenizada por el grupo de Folk *"El Hombre Pez"*, y a las 12,30 horas comenzó la verbena amenizada por la Macrodiscoteca, la cual fue un gran éxito, ya que mantuvo a toda la gente bailando durante toda la noche.

El **domingo**, se inició con una misa e hinchables y a las 13,00 horas se celebró el sorteo para saber quien era el agraciado del jamón y las dos botellas de vino que nuestra asociación sorteaba, y que finalmente apareció después de una larga historia que no voy a contar ahora y que fue Emilio *"el de la Aldea"*.

Seguidamente, se repartieron los regalos a todos los niños que durante los días anteriores habían participado en los juegos y actividades programados.

Tras el correspondiente *"poteo"*, nos fuimos a casa a reponer fuerzas, ya que a las 17,30 horas se iniciaba la subida a Somaloma, como todos los años.

Suponemos que debido al calor reinante durante todo el día, mucha gente no quiso sufrir, y se quedaron en casa, aunque se equivocaron, ya que cambió el tiempo y salió una pequeña brisa, que hizo la marcha más llevadera.

A pesar de ser menos el número de personas que realizaron la marcha, el ambiente y cordialidad fue el mismo que otros años, y las empanadas se comieron de igual manera.

Tras descender de Somaloma, sobre las 20,30 horas, pudimos degustar una gran chocolatada como colofón a las fiestas. Aquí debemos de agradecer, por segundo año consecutivo, la colaboración de nuestros socios Susana García y Juan Caroyo, que aportaron todo el material necesario (chocolate, leche, bizcochos, etc ...)

Durante estas fiestas, nuestra asociación, instaló una carpa con su correspondiente mostrador en la plaza, que se utilizó como cachapera, en la que un grupo personas, socios y no socios, a base de turnos, intentaron con su mejor voluntad servir el refrigerio a todos los asistentes y de esta manera sacar un "dinerillo" para que la asociación pueda seguir organizando actividades que animen y atraigan gente al pueblo.

Desde la Junta Directiva queremos agradecer a todas las personas que han colaborado en estas fiestas para llevar a cabo las actividades programadas y en especial a las personas que se vistieron de zamarrones, ya que, a pesar de que el dinero que recaudan es para ellos (según lo acordado en la Asamblea General), estos decidieron donar a nuestra asociación gran parte del dinero recaudado.

Asimismo, queremos agradecer a Laurentino Campo *"Tinin"*, la aportación desinteresada del trabajo, dinero y material empleado en la elaboración del mostrador para la cachapera.

Fiesta del Rosario

A las 13,00 horas y con el sonido de las gaitas, se inició la misa que daba inicio a los actos preparados por la Junta Vecinal de Arroyal para la celebración de la festividad del Rosario.

Finalizada la liturgia, en los exteriores de la iglesia, se reunió la gente para hablar, comentar y recordar con el sonido de fondo de las gaitas asturianas.

Posteriormente, se desplazó toda la gente hacia el Parque Municipal, donde estaba instalada la carpa donde se celebraría la comida de hermandad.

Alrededor de las 15,00 horas, las personas asistentes fueron acomodándose en las mesas preparadas al efecto y llegado el momento de contabilizar, fueron 200 ó más las personas que pudieron degustar las alubias blancas con almejas (algunos se pasaron a las patatas con chorizo), la carne guisada, el helado, el café y el chupito, todo ello preparado por varias mujeres de Arroyal (Antonia, Lucia, Leo, ...).

Acabada la "tragadera" y dadas las correspondientes felicitaciones a las cocineras, la Junta Vecinal tenía preparada una sorpresa a los asistentes, un homenaje a la mujer y al hombre de mayor edad de Arroyal.

Los homenajeados fueron Benilde y Baldomero "Mero", a los cuales el Alcalde-Pedaneo les hizo entrega de un broche y de un reloj respectivamente.

Tras la sobremesa, que se alargó bastante, incluida la correspondiente partida de cartas, finalizo el día con alegría y ganas de que llegue el próximo año, para volver a reunirse.

EMPANADA DE SETAS CON PIMIENTOS

Ingredientes:

2 láminas grandes de hojaldre
500 gramos de setas
1 pimiento verde
1 pimiento rojo
2 cebollas
3 dientes de ajo
perejil picado
aceite de oliva
1 huevo batido sin sal
1 vaso de tomate hecho
sal y pimienta al gusto

Seta recomendada:

"Tricholoma Portentosum"

Preparación:

Limpiar bien las setas; cortarlas en tiras y freírlas hasta que se evapore el agua, sazonándolas con pimienta y sal, dejar aparte.

Cortar los pimientos y las cebollas en juliana, los ajos en laminas, sazonar con pimienta y sal y freírlo todo hasta que este bien hecho. Lo mezclaremos con las setas, probar el punto de sal y dejar enfriar.

En la placa del horno colocamos una lámina de hojaldre, la pinchamos un poco con un tenedor y seguido mezclamos las setas y el sofrito con el tomate hecho. Lo ponemos encima del hojaldre, dejando los bordes sin tapar. Añadimos el perejil por encima, tapamos con el hojaldre restante, apretamos los bordes con el tenedor para que quede bien cerrado. Con una brocha daremos por encima el huevo batido, lo meteremos en el horno (que deberá estar a 180 ó 200) durante 20 ó 25 minutos.

Una vez hecho, sacar del horno y dejar templar. Cortar con un cuchillo de sierra.

Se pueden utilizar otras setas, como los boletus y cantharellus.

QUE OS GUSTE

Jose Luis Diez

LEPIOTA HELVEOLA BRESADOLA

Lepiota de carne rojiza

Sombrero: De 5 a 10 cm., bastante carnoso, con escamas concéntricas bastante estrelladas, de color rosa vinoso sobre fondo blancuzco.

Láminas: bien espaciadas, blanco rosáceas.

Pie: 4-8 x 1 cm., parte inferior un poco zonada, de rosa vinoso, anillo membranoso frágil.

Carne: enrojece ligeramente, olor a frutas.

Esporas: 10 x 6,5 cm.: cutícula con pelos alargados sin capa himeniforme subyacente.

Lugar: Monte bajo, arboledas, poco común.

Especie: pequeña o mediana, poco o nada escamosa.

Confusión posible: con L. Brunneoincarnata, que también es muy venenosa.

Comestibilidad: MORTAL