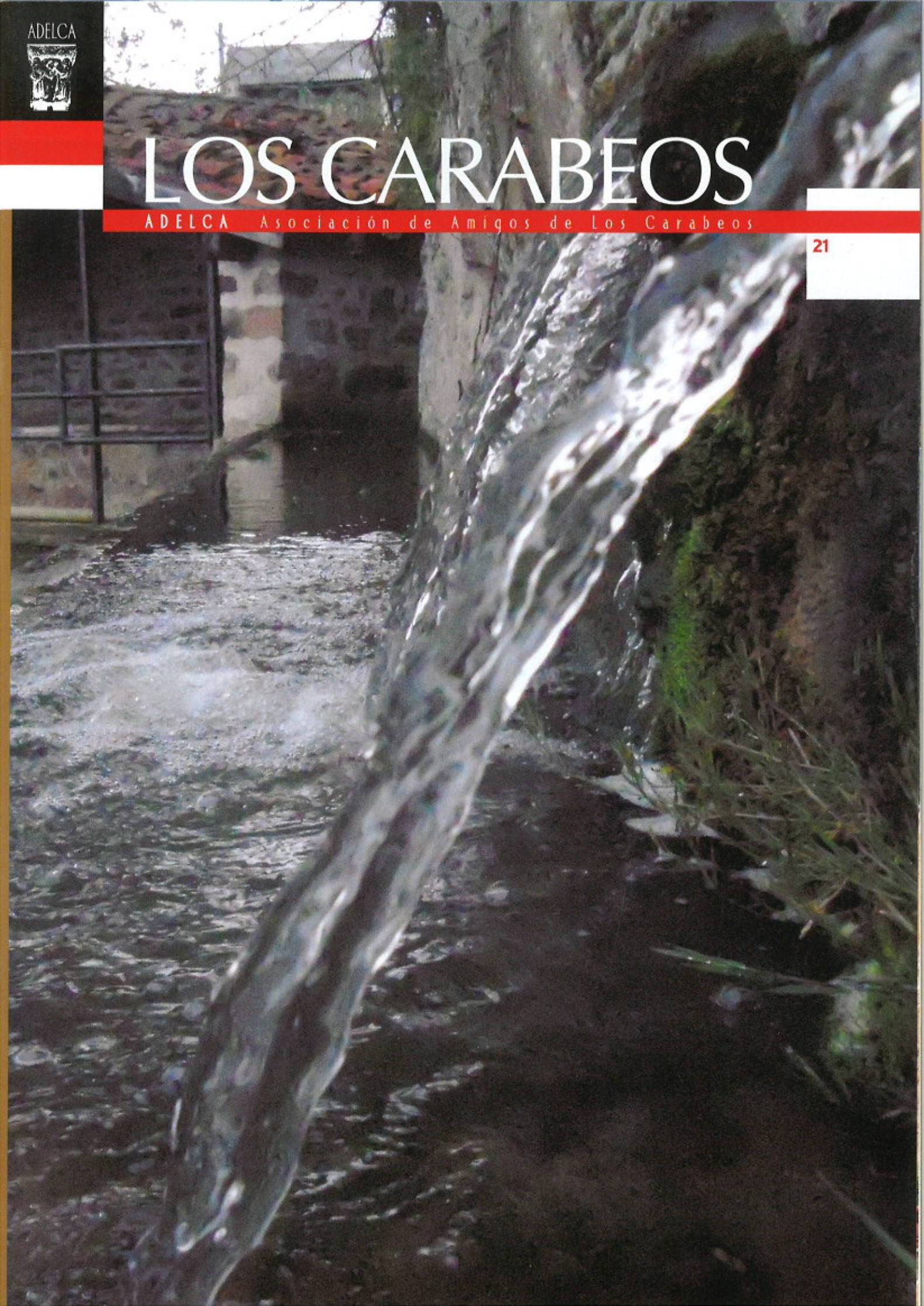
ADELCA

LOS CARABEOS

ADELCA Asociación de Amigos de Los Carabeos

21



II CONCURSO FOTOGRÁFICO

El 15 de Julio finalizó el plazo de presentación de fotos para participar en el II Concurso fotográfico de Los Carabeos.

Se presentaron 9 participantes con un total de 40 fotos, todas ellas encuadradas en una misma categoría, y cuya temática debía centrarse en Los Carabeos, arte, naturaleza, costumbres, arquitectura, labores agrícolas, etc.

Los premios se entregaron el sábado, día 18 de Agosto, por la tarde, dentro de las actividades de las fiestas. La decisión del jurado fue la siguiente:

1º.- **Francisco José Astiaso** con la foto *"Un instante que mana"*, dotado con 80€

2º.- **Loli Urresti**, con la foto *"Paso en la montaña"*, dotado con 50€

3º.- **María Pérez**, con la foto *"Helada"*, dotado con 30€

"Un instante que mana" Francisco José Astiaso

"Paso en la montaña" Loli Urresti

"Helada" María Pérez

ADELCA

El 4 de Agosto, se celebró la Asamblea General Anual de ADELCA. En ella, se aprobaron las cuentas del año 2011, los movimientos realizados hasta el 31 de Julio de 2012, y se explicaron las actividades programadas para el 2012. Asimismo, se acordó dar de baja a los morosos existentes.

EXCURSIÓN A BURGO DE OSMA

El 28 de Julio celebramos la tradicional excursión anual y nos desplazamos a tierras sorianas. Madrugamos un poco para poder llegar a la hora concertada a la Casa del Parque del Sabinar (Centro de Interpretación de la Fuentona y Sabinar), donde nos explicaron ambos lugares.

Tras la visita nos fuimos hasta el sabinar, donde dimos un pequeño paseo por él. Proseguimos el viaje, hasta llegar al pueblo de Calatañazor, pueblo bonito y típico por sus chimeneas cónicas. Tras la visita, cogimos rumbo a Burgo de Osma, donde nos recibió un mercado medieval y donde recuperamos fuerzas para finalizar la jornada con la visita a la catedral de dicha localidad.

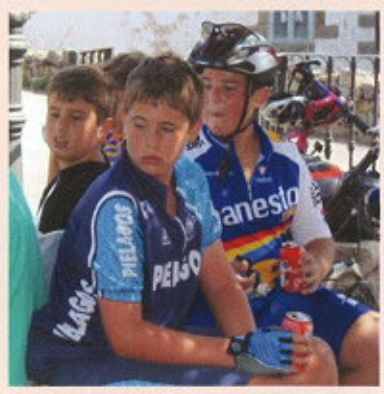
FIESTAS DE L

DIA INFANTIL

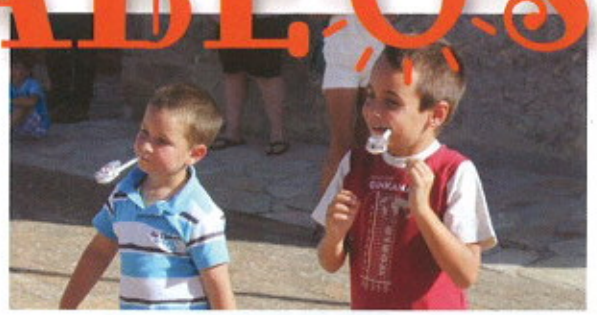
Por segundo año, el día 11 de Agosto, nuestra asociación organizó un día con actividades para disfrute de los más pequeños.

Por la mañana, en colaboración con el Club Los Carabeos MTB, se realizó una marcha de BTT de aproximadamente 15 Km. en la que disfrutaron mucho, ya que se añadió al recorrido habitual un tramo de mucha belleza, que es la bajada por la Cotorra. Al finalizar el recorrido y tras un pequeño avituallamiento, se dirigieron al Parque Municipal Nieves Marina, en el que se había preparado un circuito de habilidad.

Por la tarde, se celebró la fiesta de la espuma y chocolatada con un poco de música.



OS CARABEOS



FELICIDADES Teresa Mantilla

¡ENHORABUENA EN TU CENTENARIO, QUERIDA TERESA MANTILLA!

El mismo año que el mundo se conmovía por el hundimiento del Titanic, y cuando a nuestro pueblo aún no había llegado la luz eléctrica, un lejano 2 de octubre de 1.912, en Cantinoria, el barrio más pequeño del concejo de Los Carabeos, vió la luz una de las hijas del matrimonio formado por Gregorio Mantilla y Ramona Rodríguez.

Ha sido tanta su lucha, su espíritu de superación y sus ganas de vivir, que ha conseguido llegar a una meta casi inalcanzable para los demás, dado que, el pasado 2 de octubre ha visto recompensado su esfuerzo y ha cumplido 100 maravillosos años, convirtiéndose, por ello, en la persona que actualmente tiene más edad en todo el Ayuntamiento de Valdeprado del Río.

En esta fecha tan significativa, toda nuestra comunidad quiso estar cerca de Teresa, y, así, nuestra asociación Adelca la entregó un ramo de flores para manifestarla todo nuestro cariño y admiración, y, en nombre de todos sus convecinos, y en un acto íntimo y privado celebrado en su casa, nuestro Alcalde la entregó también una placa conmemorativa y otro ramo de flores.

Tan fausto acontecimiento fue conmemorado el 12 de octubre pasado con toda solemnidad por Teresa, su familia y el pueblo de Los Carabeos con la celebración en la iglesia de Arroyal de una misa de acción de gracias, en la que el celebrante la impuso la Medalla de la Virgen de Montesclaros, de la que Teresa es una ferviente devota, y, a continuación, con sus seres queridos y sus más allegados, se reunió en un restaurante de Reinosa para tomar las fuerzas necesarias para encarar el futuro con la misma fuerza y vitalidad que la han caracterizado hasta ahora.

Por su amabilidad, bondad, ternura, sencillez, generosidad, experiencia y la paz que trasmite, Teresa se ha convertido, a su edad, en ejemplo, luz y guía de los que la rodean y de todos los que nos consideramos sus amigos, y, por ello, en esta fecha tan significativa, todos a una, queremos desearla y pedirla que siga acompañándonos, como hasta ahora, en esta bella travesía que es la vida.

Por ello, y, como lo sentimos de corazón, queremos desear muy larga y buena vida a Teresa, y que, tanto sus allegados como todos nosotros, podamos disfrutar durante mucho tiempo de su compañía y cercanía.

ADIVINANZAS DE Teresa

1.- DEBAJO DE UN ESPINUCO HAY UN TIUCO CON UN SOMBRERUCO.

2.- POR ALTO COTERO SE PASEAN CABALLEROS, CON LA CAPA COLORADA Y EL SOMBRERO NEGRO.

3.- MUCHAS MUJERES A LA PUERTA DE LA IGLESIA CON LA BOCA ABIERTA.

4.- MI ABUELA SUBIO AL PAJAR, MI ABUELO SUBIO DETRAS, CUANTO MAS SE LA METIA MAS DURO SE LO PONIA.

5.- PELUDO POR FUERA, PELUDO POR DENTRO, LEVANTO LA PIERNA Y LO METO DENTRO

6.- TILINTIN ESTA COLGADO, CHIRRINCHIN ESTA DEBAJO, SI TILINTIN CALLERA, CHIRRINCHIN MURIERA.

7.- CUANDO VOY PA MONTE MIRAN PARA CASA, CUANDO VOY PARA CASA MIRAN PA MONTE.

8.- MUCHAS MUJERES EN UN CORRAL, Y TODAS MEAN A LA PAR.

9.- FUY A MONTE Y CLAVE UNA ESTACA, Y VINE CON EL AGUJERO A CASA.

10.- LARGA Y AFILADA COMO UN ESTILETE, POR LA PUNTA SACA Y METE, Y POR DETRAS LLEVA EL OJETE.

11.- ENTRA SECA Y ARROGANTE Y SALE FOFA Y CHORREANTE.

12.- ES DURO Y REDONDO Y SE METE HASTA EL FONDO.

13.- SEÑORAS Y SEÑORITAS, CASADAS Y SOLTERITAS, SE LAS METEN ESTIRADAS Y LAS SACAN ARRUGADITAS.

14.- DE ENTRE DOS PIEDRAS FEROCES SALE UN HOMBRE DANDO VOCES.

15.- DE BELLO PUEDO PRESUMIR, SOY BLANCO COMO LA CAL, TODOS ME SABEN ABRIR, PERO NINGUNO ME SAVE CERRAR.

16.- SOMOS CIEN HERMANITOS, TODOS MUY IGUALITOS Y ESTAMOS ENCERRADOS EN UN GLOBO MUY BONITO.

17.- DE NOCHE LLEGAN SIN SER INVITADAS, DE DIA SE PIERDEN, PERO NO ESTAN EXTRAVIADAS.

Teresa Mantilla

"...teníamos que espalar la nieve para abrir senda en la carretera que va desde Los Carabeos hasta Pozazal."

José Manuel Izquierdo López "Pepe"

Nuestros mayores son amables, cariñosos y solidarios, y, al mismo tiempo, constituyen las verdaderas fuentes de sabiduría, de nobles pensamientos, experiencia, conocimientos y tradiciones culturales de nuestra comunidad.

Por ello, y como en ocasiones anteriores, para seguir bebiendo de dichas fuentes y conocer un poco más a alguno de nuestros convecinos, nos hemos acercado hasta la casa de José Manuel Izquierdo López, que es hijo de Virgilio Izquierdo Barriuso y de Irene López Marina.

Nos recibe con la alegría, el cariño y la amabilidad que le caracterizan, ya que es un hombre afable, bondadoso, generoso y honesto, al que podemos considerar como perteneciente al club de las tres eses, sencillo, simpático y sincero.

Nació en la corraliza de La Chopera, situada en la parte noreste del barrio de Barruelo, perteneciente al concejo de Los Carabeos, y tiene 83 años, ya que nació el 3 de Diciembre de 1.929.

Cuando tenía cuatro años, sus padres trasladaron su residencia al barrio de Arroyal, y, según nos indica, tuvo la suerte de vivir en este barrio hasta que, por motivos laborales, se afincó en Reinosa, allá por el año 1.955.

El matrimonio formado por Virgilio e Irene tuvo tres hijos: José Manuel, a quien todos llamamos y conocemos cariñosamente como Pepe; Alfredo, que vivía en Sestao (Bizkaia) y falleció hace 26 años; y Hortensia, la menor de los tres, que vive en Santander.

En su juventud, Pepe tuvo buen ojo, y, en vez de ir a buscar novia a otro pueblo, se fijó en Goyita Fernández Fernández, una guapa y alegre moza de la corraliza de Arenales, también del barrio de Arroyal, con la que se casó y tuvo dos hijos, José Manuel y Luis Alberto.

Con Goyita ha vivido y compartido los mejores años de su vida, hasta que, recientemente, en 2010, ella falleció. Actualmente, con su imborrable recuerdo y aferrado al cariño que ambos se han profesado, Pepe intenta sobreponerse de esta grandísima pérdida y vive el día a día bien rodeado de sus hijos y nueras, ejerciendo con sus nietos como el más feliz de los abuelos.

Una vez hecha esta pequeña presentación, vamos a intentar que nos cuente algo de él para conocer algo más sobre las diversas vicisitudes de su larga vida, y, por ello, iniciamos nuestra batería de preguntas:

Imaginamos que, como casi todos los niños de Arroyal, aprenderías a leer y cursarías tus primeros estudios en la escuela del pueblo.
Por supuesto. Entonces no había muchos medios para que te mandaran a estudiar fuera del pueblo.

¿Hasta qué años estudiaste en ella?
Estuve hasta los 14 años en la escuela.

¿Qué tal estudiante eras?
Bueno, no era de los malos. Aunque había una clase única, con niños de muy diferentes edades, solía ser de los mejores de mi edad.

¿Cursaste algún estudio en otro sitio?
No. Al acabar los estudios que se cursaban en la escuela, con 16 años, me fui a Matamorosa, con mi tío Tuto, que tenía un taller de carros y serrería. Allí, para aprender el oficio, ayudaba y hacia de todo, pero, lo peor era que tenía que ir y volver en bicicleta todos

los días, menos cuando nevaba bastante, que, entonces, no iba a trabajar. A veces, los que hacíamos esa ruta, teníamos que espalar la nieve para abrir senda en la carretera que va desde Los Carabeos hasta Pozazal.

¿Recuerdas, por ejemplo, el nombre de algunos niños del pueblo que coincidieron en la escuela y tenían edad similar a la tuya?

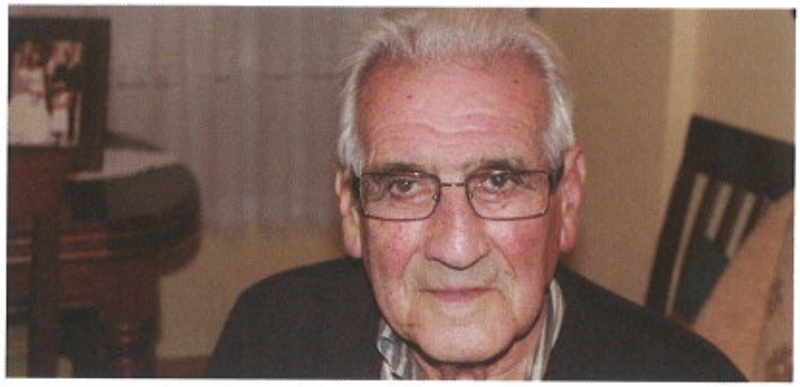
De edad similar a la mía, había bastantes niños en la escuela, ya que, en aquellos años, las familias solían ser numerosas. Entre todos ellos, podemos citar a: Juan José Fernández, al que recientemente entrevistó esta revista, y al que he visto pocas veces, ya que marchó a estudiar fuera, y, después se afincó en Perú; José María Sánchez, que, como otros muchos, fue a trabajar lejos del pueblo, vive en Llanes y suele venir bastante a menudo por el pueblo; Andrés Fernández, que, durante muchos años, tuvo tienda y bar en Arroyal, y que ha fallecido recientemente; Aurelio Izquierdo, que es primo mío, sigue viviendo en Arroyal y a quien conocemos como Yeyo; Víctor Sebastián Cámara, que regentó la tienda y bar de San Andrés, donde aún vive su esposa Ina, y que falleció hace unos años.

Como buen niño de pueblo, ¿recuerdas alguna travesura o fechoría que, sólo o en compañía de otros, hicieras en tu niñez?

Como no teníamos muchas diversiones, solíamos hacer bastantes travesuras, aunque eran travesuras muy simples y sin maldad, máxime si tenemos en cuenta que la estructura familiar y del pueblo era bastante rígida. Por ejemplo, cuando la fruta estaba madura, por la noche, se nos daba bien "cuidar" los frutales de las huertas de los vecinos.

De las fiestas populares, ya sea la fiesta del pueblo, las marzas, la peregrinación anual a Montesclaros u otras, ¿cuál es la que más te gustaba y por qué?

Para mí, creo que el mejor día era el de San Isidro, porque, además de ir en peregrinación a Montesclaros, llevaban los toros a pelear, y, estas peleas, eran muy espectaculares por lo grandes que eran y la fuerza que tenían los toros.



Como otros muchos niños y jóvenes de tu edad, ¿tuviste que cuidar muchas vecerías y realizar muchos trabajos en el campo?

Sí. Como a cualquiera de los niños del pueblo, me tocó hacer de todo. Lo mismo tenías que cuidar los corderos y otros animales cuando la vez llegaba a tu casa, o cerrar dichos animales cuando, por la tarde, venían los respectivos rebaños, que picar la leña, limpiar la cuadra, traer agua, ya que no había agua corriente en las casas, llevar la comida cuando los mayores estaban trabajando en la tierra, y otras muchas tareas, de forma que, entre la escuela y estas actividades, nos quedaba poco tiempo para jugar.

¿A qué edad entraste en la Sociedad Española de Construcción Naval, popularmente conocida como La Naval?

Como ya he indicado anteriormente, el primer sitio donde trabajé, fuera de casa, fue en el taller de mi tío. Después, fui a la mili, y, al volver, empecé a trabajar en La Naval. Para entonces, tenía ya 23 años.

En esta empresa ¿trabajabas a relevos o a horario fijo?

Durante casi toda mi vida laboral allí estuve a dos relevos.

Como nos has comentado, desde Los Carabeos, ibas y venías cada día.

Sí. Aunque era muy duro, iba y venía todos los días. A veces, cuando llegaba al trabajo, ya estaba cansado por el trayecto hecho en bicicleta y por las condiciones climatológicas. Además, casi siempre, dependiendo del relevo que tuviera, antes de salir para La Naval ya había estado trabajando en casa, o bien, al volver después de las ocho horas reglamentarias, te tocaba hacer ciertas tareas. Ahora bien, este ritmo de trabajo no era exclusivo mío, ya que, durante varios años compartimos ruta y trabajo Casimiro, Isidro, Aquilino, Constancio, y otros muchos de Los Carabeos que trabajaban en la misma o en otras fábricas de Reinosa, y a ellos también les tocó hacer lo mismo. Lógicamente, una vez casados, Goyita y yo nos establecimos en Reinosa, y mi vida cambió totalmente.

¿En qué departamento trabajabas tú?
En el de fabricación de calderería.

A muchos padres les gusta que sus hijos sigan sus pasos. ¿Alguno de los tuyos los ha seguido?
En el oficio no, pero, uno de ellos, trabaja también en La Naval.

"... lo malo es que cuando pican, duele bastante"

¿Cuántos años estuviste trabajando allí?
Muchos. Estuve 33 años, hasta que me prejubile con 56 años.

Es decir, entre los años de prejubilado y los de jubilado, llevas ya una temporada buena.
Pues sí. Se han pasado rápidamente, pero, en octubre, ha hecho 27 años.

Vemos que has pasado en la empresa casi más años que aquí en Carabeos.
Podemos decir que sí. Aunque, desde que me prejubilé, y hasta que falleció Goyita, hemos alternado nuestra vida entre Reinosa y Los Carabeos, y, en todos estos años, hemos podido disfrutar tranquilamente mucho tiempo en el pueblo.

Durante las largas temporadas que has pasado aquí, ¿en qué te has ocupado?
Como yo era mi propio jefe, hacía lo que me gustaba y me mantenía entretenido. He plantado y cuidado los árboles frutales, me he dedicado también a la apicultura, y, además, he cultivado también la vida social mediante buenas charlas con los amigos y vecinos o pasando ratos muy agradables con ellos en la cantina.

¿Qué tal te has llevado con las "moscas"?
Bien. Lo malo es que, cuando pican, duele bastante.

¿Por qué te iniciaste en la apicultura?
No tenía ni idea de este tema, pero fui alumno de Eliseo Ruiz, y él fue quien me metió el gusanillo y me enseño todo lo que ahora sé. Muy a pesar mío, he tenido que dejarlo recientemente, ya que las facultades físicas poco a poco van mermando.

Aunque eres un experto, has intentado aumentar tus conocimientos sobre ellas, y, en ese afán de aprender, has participado en distintos viajes didácticos relacionados con las abejas y la miel. ¿Recuerdas algunos de éstos?
En Reinosa hay una asociación de apicultores, que suele organizar viajes de varios días para visitar sitios relacionados con este campo, y con ellos hemos hecho varios viajes. Por ejemplo, hemos estado en Portugal, Salamanca, Galicia, Guadalajara, y en algún otro sitio más.

Si tuvieras que elegir uno, ¿con cuál de estos viajes te quedarías?
Creo que con el de Guadalajara. Fue muy ameno, porque allí la apicultura tiene muchos adeptos.

Para los que se inician en este campo, ¿les aconsejarías formar parte de una asociación apícola y participar en dichos viajes?
Si. Porque son bastante interesantes, te orientan y siempre se aprende algo en todos los sitios.

Siguiendo con el mismo tema, ¿nos podías decir para qué es buena la miel?
Si nos atenemos a su faceta alimenticia y terapéutica, es buena para casi todo. Además, sus componentes principales, como la cera, el polen, el propóleo o la jalea real tienen muchas propiedades y múltiples aplicaciones. Con estos diversos componentes se pueden elaborar cremas, jabones y mascarillas, caramelos de miel, vinagre de miel y otros productos.

Como vemos que dominas el tema, ¿podrías darnos alguna receta?
Pues mira, entre las muchas que hay, os voy a dar la de una pomada para las quemaduras, que se prepara con algo menos de medio litro de aceite de oliva, unas hojas de saúco, unas hojas de hiedra, un poco de sebo y un puñado de cera. Una vez esté bien mezclado todo ello, queda listo para usarlo.

Nos decías que también has cuidado de tus árboles frutales. ¿Cuáles son los que predominan en tu huerta?

Casi todos los que tengo son manzanos y ciruelos.

Por tradición, para ti el oficio de herrero ha sido algo muy familiar. ¿Dónde estuvo ubicada la primera fragua que tuvo tu abuelo, Francisco Izquierdo Alonso?
Inicialmente, y aunque no era suya, mi abuelo trabajó en la fragua del pueblo, que estaba cerca de Cantinoria, en el lugar conocido como La Fragua Vieja.
Posteriormente, se estableció por su cuenta, y tuvo su propia fragua en la corraliza de La Chopera, en el barrio de Barruelo.

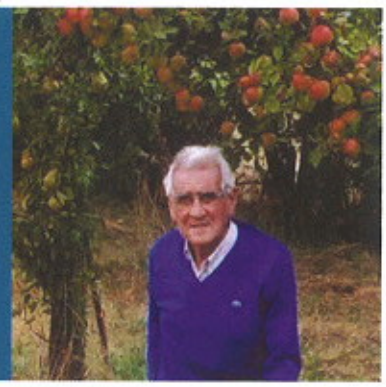
¿Recuerdas el año en el que tu abuelo y sus hijos trasladaron su taller a Arroyal?
No me acuerdo, ya que fue hace muchos años, y yo era muy pequeño. Yo la conocí ya en Arroyal.

¿En qué sitio de este barrio se instalaron?
Estaba en el edificio que está justo debajo de la estación de La Robla, al lado de la casa de Jaime y pegada al taller de carpintería que fue propiedad de Adolfo Marina.

¿Hasta cuándo estuvo operativa esta nueva fragua?
No me acuerdo exactamente, pero creo que cesó su actividad allá por los años sesenta del siglo pasado.

¿Cuáles eran los principales trabajos que se realizaban en la fragua?
Los medios tecnológicos que allí había eran escasos, pero, a pesar de ello, se hacían bastantes trabajos. Creo que los más habituales eran arreglar carros, arreglar y afilar herramientas y aperos de labranza, o herrar vacas y caballerías.
Además de los trabajos que se realizaban en la fragua, para tener ingresos complementarios ¿iban también por los pueblos cercanos para herrar animales o para arreglar aperos de labranza?
Si, sí. La mayor parte del tiempo estaban en la fragua, pero también realizaban sus trabajos por los pueblos para que los habitantes de los mismos no tuvieran que desplazarse. Por tanto, iban a los pueblos que componen Los Riconchos, a Arcera y a algún otro pueblo más.

> "... todos los que tengo son manzanos y ciruelos."



Como la fragua era de la familia, ¿llegaste a herrar vacas, a arreglar herramientas o a efectuar algún otro trabajo?
Lo único que hice fue arreglar herramientas, ya que, herrar, lo hacía mi tío Teodosio.

Por esta tradición familiar, algunas palabras como horno o fogón, fuelle, martillos o tenazas, ¿eran habituales en las conversaciones familiares?
Si. Sobre todo el fuelle, ya que, de chavales, cuando estábamos aprendiendo, nos tocaba tirar mucho del fuelle.

En muchos casos, la fragua era uno de los sitios de reunión de los hombres del pueblo.
Por supuesto. Sobre todo en invierno, ya que la gente tenía menos trabajos que hacer, y, como en la calle hacía mucho frío, en la fragua se estaba calentito. Pasaban por allí y aprovechaban para charlar un rato, comentar las últimas novedades del pueblo, y, además, su estancia les salía más barata que en la cantina.

Bueno, Pepe, después del buen rato que hemos pasado contigo, no te vamos a cansar más, ya que, por esta vez, creemos que nos has informado muy bien
Yo quedo encantado de haber estado con vosotros, y, para lo que os pueda ser útil, ya sabéis donde me podéis localizar.

Y, para terminar, queremos, de corazón, darte las gracias por habernos acogido y atendido tan amablemente, y, al mismo tiempo, desearte que, a pesar de tus pequeñas limitaciones, la salud te siga respetando durante mucho tiempo, de forma que, durante muchos años, podamos disfrutar juntos del bello entorno de nuestro pueblo, Los Carabeos.

Un sabio decía que "el peso de la edad es más leve para el que se siente amado y respetado por los jóvenes". Por ello, Pepe, ten siempre presente que toda nuestra comunidad te respeta, aprecia y estará siempre contigo, y ya sabes que, con el mismo cariño y dedicación que nos has atendido, nos tendrás siempre a tu disposición.

curiosidades apícolas (II)

Lo que realmente me sorprendió de este libro de 1586, que cité en el artículo anterior, fue uno de los consejos que da cuando la miel escasea en invierno en la colmena, y dice: *"La orina del hombre es muy provechosa, y la toman dondequiera que la hallan, y esto lo ponen en los vasillos para criar el pollo: así, al tiempo de enjambrar es muy bueno con orines y aguamiel... les frieguen muy bien el corcho (o dujo) con un trapo mojado (en los mismos)... y esto les es muy provechoso... para que se asienten en el corcho y no se vayan"*.

De este detalle de la orina, ya había observado yo hacía muchos años esta querencia de las abejas. En los rincones o paredes sobre los que el hombre orinaba, se veían abejas frecuentemente.

Por este detalle que acabo de contar, creo que nadie dejará de comer miel, ¿no?. Tenéis que saber que la miel seguirá siendo tan rica como antes. Nunca lo dudéis. Las abejas son muy buenas cocineras. Con unos miles de buches de néctar de romero o de espliego; con unos miles de buches de néctar de tomillo o de lavanda; unos miles de buches de néctar de brezo y diversas plantas, aderezados con unas pizcas de estas sales, elaboran este plato tan exquisito que es la miel, de diversos gustos y variedades, que luce igual en la mesa de una humilde cabaña, que en la más exigente y exquisita mesa de un rey.

En otro libro de 1798, también se dice, cuando habla de la escasez de comida después de la invernada: *"Algunos apicultores aconsejan llevar al colmenar cubos llenos de orines, porque las abejas gustan de aguas salitrosas, y las van a beber para curarse y fortificarse. Un apicultor esparcía sobre la tabla de sus colmenas sal bien molida y notó que en las abejas que la gustaban que ninguna enfermaba: lo que persuade que las aguas saladas curan semejante enfermedad"*. (Se refiere a la disentería, que la colmena suele padecer al final del invierno, después de un largo encierro).

En otro libro, editado ya en 1945 el sacerdote navarro, Padre Lacasia, maestro de innumerables apicultores y apicultoras, mediante un sinnúmero de cursillos, también se refiere a este hecho, y dice: *"Asimismo se sabe que la abeja precisa de sal. En épocas de lluvias la buscan en letrinas, albañales, etc. Ignoramos si la necesitan para su vida propia o para la de la cría. Si queremos que no visiten lugares inmundos, podemos proporcionarlas agua en depósitos o abrevaderos, adicionándoles dos cucharadas de sal por litro"*. Quizá habría que tener en cuenta que entre las propiedades de la sal, una de las más importantes es que es un conservante.

Me gustaría terminar este tema tan *"salado"*, con una nota humorística. Creo que en los tiempos que vivimos, tan adelantados, no sabemos sacar provecho de una materia prima tan barata y abundante, como es la orina. Ya en la antigua *"Roma la orina, mezclada con arcilla, se usaba en las lavanderías para blanquear la ropa. Se pagaba un impuesto por su compra"*. ¿No hay entre vosotros un empresario emprendedor que cree varios puestos de trabajo para no desaprovechar esta materia prima tan barata y abundante? Yo ya no tengo edad.

Estos orines, al parecer, se depositaban en grandes jarros. Fue el emperador Vespasiano quien puso un impuesto sobre los mismos, pues orinar era una actividad productiva. Su hijo Tito, que le sucedió a su muerte al mando del imperio, no estaba de acuerdo con este impuesto, pues, decía, era poco elegante, a lo que el emperador contestó: *"Pecunia non olet"* (el dinero no huele). Creo haber leído en algún lugar que en Italia a los urinarios públicos se los llama *"vespasianos"*. No sé si alguien de vosotros muy viajado, lo pueda confirmar.

Foto del Diari de Tarragona de fecha 27 de Mayo de 2008 en la celebración de las fiestas.

Eliseo Ruiz

VI CONCURSO DE OLLAS FERROVIARIAS

El **VI Concurso de Ollas Ferroviarias de Los Carabeos**, organizado por la Asociación de Amigos de Los Carabeos, se celebró en el Parque Municipal *"Nieves Marina"* y al cual se presentaron 70 ollas procedentes de todos los puntos de Cantabria.

Los participantes, algunos de ellos con ollas muy peculiares y curiosas, debían elaborar patatas con carne de vacuno y sin picante. Tras la degustación del jurado, los 10 premios preparados por la organización recayeron en:

1°.- **Mª Teresa Santiago** de Reinosa, 120 € + trofeo.
2°.- **Pedro Bolivar** (Peña Las Cachavas) Pámanes, 100 € + trofeo.
3°.- **Fermín Saiz** (Peña La Picota) de Renedo, 80 € + trofeo.
4°.- **Amadeo Jiménez** (Asociación La Huerta) Santander, 60 €
5°.- **Paula Hidalgo** de Santander, 40 €
6°.- **Berto Solano** de Santander, 40 €
7°.- **Agustín Calcines** (Peña Las Estelas) Corrales de Buelna, 40 €
8°.- **Javi Urrutikoetxea** de Arantiones, 40 €
9°.- **Agustín Ortega** (Peña Los Pilones) de Santander, 40 €
10°.- **Luis Gómez** (Peña Los Flequis) de Reinosa, 40 €

El concurso contaba con la colaboración del Ayuntamiento de Valdeprado del Río, las Juntas Vecinales de Arroyal, San Andrés y Barruelo y la Posada de Los Carabeos.

rafting

La empresa CANTABRIA ACTIVA, situada en la Ferrería, el año pasado, durante las fiestas, hizo una invitación a nuestra asociación para organizar una bajada en barcas por el río Ebro gratis.

Aprovechando la oportunidad brindada por esta empresa, el día 20 de Agosto, 48 personas de Los Carabeos se desplazaron hasta la Ferreria, para realizar dicha actividad (Rafting).

Desde las 16,00 h. hasta prácticamente las 19,00 horas, disfrutaron de la bajada, unos en barcas en grupo y otros individualmente, del recorrido por el río Ebro. Hubo algunos accidentes menores, típicos en estas bajadas, que a su vez daban alegría y risas entre todos los participantes.

Desde estas líneas, dar las gracias a la empresa CANTABRIA ACTIVA, y esperemos que la gente se anime el próximo año a realizar una salida todos los de Carabeos (aunque sea pagando).

marcha senderista

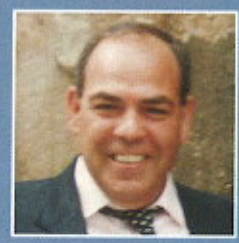
El 25 de Agosto, como en los últimos años, y para bajar un poco los excesos de las fiestas, nos fuimos caminando a Montesclaros.

El recorrido comenzó en la plaza de Arroyal, subiendo por San Andrés hasta Somaloma, la cual nos recibió con una espesa niebla. Desde allí por Peña Alta se llegó hasta la Cabaña de Barruelo.

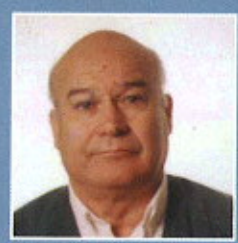
En este punto, repusimos fuerzas y seguimos dirección Montesclaros por el camino Lanchado, antiguamente vía romana. Dicho camino tiene un recorrido de 2 Km. y es desconocido por muchas personas, el cual nos lleva hasta la parte de arriba de Montesclaros. El recorrido de vuelta se realizó por la carretera.

nos dejaron...

Gloria Postigo Fernández
Falleció el 13/7/2012 a los 78 años.



Eugenio Muñóz de La Lastra
Falleció el 10/9/2012 a los 64 años.



Andrés Fernández Corral
Falleció el 25/7/2012 a los 84 años.

Felisa García García
Falleció el 7/10/2012 a los 79 años.

Teresa Álvarez Rodríguez
Falleció el 12/12/2012 a los 87 años.

Francisco Fernández Corral

SOLUCIONES A LAS ADIVINANZAS DE *Teresa Mantilla*

1. LA SETA
2. LOS ESCALAMBROJOS
3. LAS ALBARCAS
4. EL SACO DE PAJA
5. EL CALCETIN DE LANA
6. EL CALDERO CON AGUA Y EL FUEGO
7. LOS CUERNOS DE LA CABRA
8. LAS GOTERAS
10. LA AGUJA
11. LA GALLETA
12. EL ANILLO
13. LAS MEDIAS
14. EL PEDO
15. EL HUEVO
16. LOS PIÑONES
17. LAS ESTRELLAS

AMANITA VIROSA

NOMBRES VULGARES:
CAST: maloliente
EUSK: hiltzaile konkordun
CT: farinera (pudent)

DESCRIPCIÓN:
Sombrero: de 4 a 10 de color blanco puro, poco carnoso, lig. untuoso, libre de escamas.

Láminas: ascendentes, blancas, apretadas, con laminillas que se estrechan progresibamente sin truncarse bruscamente.

Pie: de 10-15x1 -2 cm. esvelto, blanco, fibroso, la volva es amplia, blanca a menudo bilobulado, anillo blanco, imperfecto.

Carne: blanca,delgada, el olor se vuelve agradable con la edad.

Esporas: globosas, blancas, de 8-9 micras.

Época y lugar: verano- otoño, bajo arboles planifolios, suelos acidos, hayas, abedules etc.

Comestibilidad: VENENOSA MORTAL. UN SOLO EJEMPLAR, PUEDE MATAR UNA PERSONA.

Posibilidades de confusión: con otras AMANITAS BLANCAS,como la A. VERNA, A. PHALLOIDES, LEPIOTA NAUCINA.

LA VOLVA DE ESTA SETA SUELE ESTAR MUY ENTERRADA, TENER MUCHO CUIDADO.

SETAS REBOZADAS, CON SALSA DE QUESO AZUL

SETAS RECOMENDADAS:
Setas de cardo y setas de pie azul.

Ingredientes:
6 o 8 setas de cada clase, medianas y frescas.
3 o 4 huevos batidos, sazonados.
100-150 grs. de queso azul.
100-200 ml. de nata para cocinar.
1 cucharada de perejil picado fino.
Pan rayado, lo que se necesite.
Sal y pimienta blanca, al gusto.
Aceite, para freír.

Preparación:
Limpiar las setas, con un paño húmedo, sin mojarlas. Cortarles el pie al ras del sombrero, y si son muy gruesas se cortan por el medio, como el pan de hamburguesa.

Sazonarlas ligeramente. Pasarlas por huevo y pan rayado. Darles unos golpes con un cuchillo sobre la mesa, para quitarles el exceso de pan rayado, freírlas en abundante aceite, hasta que estén doradas.

Sacarlas y ponerlas sobre un papel de cocina, para que absorba el exceso de aceite.

En una sartén limpia, echamos la nata y el queso azul, lo ponemos a fuego suave y deshacemos el queso junto con la nata y salpimentamos ligeramente.

Hecho esto, colocamos las setas en una fuente caliente y añadimos la salsa por encima, sin tapar por completo las setas.

Espolvoreamos con perejil picado y pimienta blanca, al gusto.

Jose Luis Diez