

NOMBRES DE JESUCRISTO: "EL SANTO" (21)

Dios es "el Santo", el tres veces santo (Santo, santo, santo es el Señor Dios del universo...), el santísimo.

Dios es santo y sanificador, porque la santidad "se pega".

Jesús fue concebido "por obra y gracia del Espíritu Santo".

Y tanto los apóstoles, sus seguidores, como el mismo diablo así lo reconocieron:

"Tú eres el Santo de Dios"...

exactamente igual que Dios, por ser Dios...

Y Jesucristo es santo, como Dios, por ser Dios + y, como hombre, por cumplir la voluntad de Dios.

La Iglesia, a imitación de Cristo, debe ser "santa" y "santos" sus miembros, que somos todos los bautizados.

Dios pide la santidad a los hombres: "sed santos como vuestro Padre celestial es santo" Y "Esta es la voluntad de Dios: vuestra santificación".

La santidad está en cumplir la voluntad de Dios: "no el que dice Señor, Señor... sino el que cumple la voluntad de Dios..."

Y la voluntad de Dios es vivir en armonía, en paz y en concordia con los demás en generosa comunicación de bienes y de sentimientos.



USOS Y COSTUMBRES

* Hasta los años 50, tras los entierros, que iban precedidos por la cruz con "la manga" negra y el sacerdote con capa pluvial también negra (ahora son ornamentos morados y el negro ya no se utiliza), cuando se trataba de algún difunto de familia más pudiente, los asistentes se dirigían a la casa donde había vivido el difunto y desde su puerta se hacían unas oraciones por él. Al terminar, la familia obsequiaba a los presentes con un trozo de pan y a esto se llamaba "dar caridad".
Y...¿no vendrá de esta costumbre o tradición lo de "el muerto al hoyo y el vivo al bollo"?

* El Viernes Santo, tras los rezos de Semana Santa, se repartía a los presentes un cazo de aceitunas, cuando los niños de Primera Comunión del año anterior se inscribían en la Cofradía de la Vera Cruz.

* Tanto el Domingo de Ramos como en el rezo de Semana Santa, se pasaba "revista" y a quien faltara se le imponía una multa (uno o dos reales, una peseta, un duro...). Pero algunos ya se sabían el "truco" y aparían en la iglesia al fin de los actos, cuando se les nombraba para contestar el "¡presente!", lo que motivó que, para evitar este abuso, se candara la iglesia desde el principio y se "pasara lista" en el interior de la iglesia.

* Y en la iglesia había que portarse bien, tanto niños como mayores. El alcalde estaba al tanto y a quien se "desmadrara", el señor Alcalde se encargaba de imponerle una multa o sanción con la advertencia de un castigo mayor si reincidían. Pero... al señor alcalde se le tenía mucho respeto...

Oración de hoy

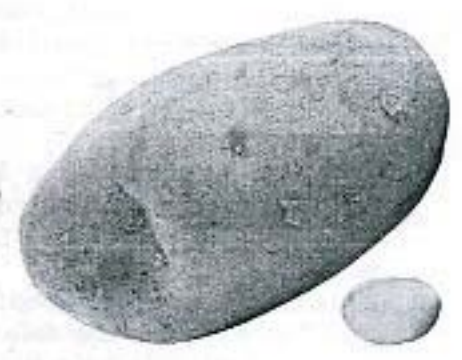
Hora de la tarde,
fin de las labores.
Año de las viñas,
paga los trabajos

de tus viñadores.

Al romper el día
nos apalabraste.
Cuidamos tu viña
del alba a la tarde.
Ahora que nos pagas,
nos la das de balde,
que a jornal de gloria
no hay trabajo grande.

Das al vespertino
lo que al mañanero.
Son tuyas las horas
y tuyo el viñado.
A lo que sembramos
dale crecimiento.
Tú que eres la viña,
cuida los sarmientos.

LA



PA

TA

TA

Avanza el año 2.008 y la pobre y humilde PATATA sigue sin recibir su "homenaje" por cuanto este año está declarado por la organización de Naciones Unidas como EL AÑO INTERNACIONAL DE LA PATATA.

El cuarto producto que alimenta más bocas en todo el mundo (detrás del trigo, el arroz y el maíz), bien que merece un reconocimiento de la humanidad. Y nosotros, en nuestra modestia, lo hacemos con estas líneas.

LA PATATA, nació hace 8.000 años en la ladera de los Andes orientales de Perú, concretamente en un pueblo pequeño y humilde y de difícil acceso hoy, que se llama Cochacochayoc, al sur de Perú y por el Cuzco.

Los nativos le llaman "PAPA" y nosotros le llamamos "PATATA" quizás por el parecido físico con la "batata".

La patata, la "papa" se cotiza bajísimo en su origen: a un productor peruano le pagan a 5 céntimos el Kg, es decir, a unas 8 "de las antiguas" pesetas. El negocio lo tienen los "intermediarios" (como casi siempre). Para los productores (no tienen ni luz eléctrica, ni agua potable, ni desagües...) la patata no les hace ricos, pero le es suficiente con que les saque del hambre: trabajan sólo para sobrevivir. Y así 600.000 peruanos que se dedican al cultivo de la "papa".

5.000 variedades (o clases) de patata hay en el mundo y de ellas, 2.000 se cultivan en Perú.

La patata "llegó" a España en 1.570, desde cuando se tienen noticias escritas en los libros de nuestro pueblo, es decir hace ya 440 años.

Aunque nos parece saber y entender mucho de las "patatas", hay miles de "especies" que no conocemos: hay patatas blancas, rojas, azules, amarillas, negras, moradas, rosadas... de sabor suave, intenso... más duras y más blandas... harinosas y versátiles, dulces y amargas, sin olor y con aroma, carnosas y acuosas... y cada una de ellas distinta para cocer, freír, guisar, al vapor, para cremas y purés, para carne, para salsas, para hornear...

Y la patata se utiliza también para hacer vodka, para amasarla con harina y hacer "papa-pán", para hacer plástico biodegradable (desaparece en 180 días, para medicamentos (fundas de píldoras) y también, en su modestia, para solucionar "problemas caseros": quitamanchas, impide que los cristales de las gafas se empañen y que los cristales de los coches se cubran de hielo en invierno (basta con frotarlos antes con la rodaja de una patata). Y el agua de cocer patatas unido a una gotitas de vinagre da como resultado un excelente limpiador para los cristales del coche que brillarán como nunca (;pruébalo y verás!).

¡chupó!, pues, a la patata que tanta hambre ha remediado y remedia y, en su sencillez y humildad, para tanto vale. Hemos de valorarla cuando la cultivamos y cuando la comemos, porque... ¿hay algo que sepa mejor que un plato de "patatas meneás" y que ya es como el "invitado especial" a nuestra fiesta de Corpus? ¿qué sabe mejor que nuestras "patatas meneás" condimentadas con la grasa del tocinillo y adornadas con el tocino frito, el chorizo y el salchichón, como aperitivo antes de comer y para reconfortar tras las emociones del encierro en la mañana del sábado de Corpus y hechas al estilo de El Cubo con tocino de hoja frito y el buen gusto de cocineros y cocineras voluntarios?

Honor, pues, a ellos y... a las patatas !!!.