

ARABAYONA Y... LAS PATATAS

"Decíamos ayer..." y fue hace 17 años cuando escribimos sobre la patata lo que está escrito a la vuelta de esta hoja. Ha llovido desde entonces (fue el 10-agosto-2.008 Nº 53 de la hoja Ntra. Sra. de la O y se hicieron hasta 800 números) pero lo escrito en aquel tiempo es de actualidad por cuanto a fin de agosto del 2.024 en Arabayona se ha celebrado la primera feria de la patata por cuanto es un pueblo que vive en su mayoría de su cultivo por lo que se considera riqueza local y provincial. Y obsequiaron al público con patatas asadas... Se han incrementado los costes de producción y lo que entonces se les pagaba a 9 céntimos hoy se paga a 22. Y el consumidor lo paga 7 veces más...

CORIA DEL RIO (SEVILLA)

Los mosquitos les provocan el virus del Nilo que producen hasta muertes. Lo contrarrestan con 120 cajas refugio de los murciélagos que se comen miles de ellos al día. Creo que es en Coria donde está muy prodigado el apellido JAPÓN (ya contamos el porqué). Pues que los "Japón" y los murciélagos puedan con la plaga de mosquitos y nos quiten otra epidemia más que... ¡ ya está bien!

CIPÉREZ, EL PUEBLO DE LAS BRUJAS

Así se le conoce desde que a principios del siglo XVII fueron condenadas a la hoguera por la Inquisición dos mujeres (una de Villarino y otra de Cipérez) dedicadas a curar y sanar males corporales por métodos al margen de la medicina tradicional (de entonces) y de los milagros celestiales, de noche, en cuevas, en el oscurantismo, con la ayuda del "maligno", utilizando animales (chivos, sapos, culebras, cuervos...) acompañados de rituales, pócimas, brujerías... Se decía que los cuervos (que pululan por los chopos y árboles del río Valdiglera) presentían la muerte de algún vecino como " pájaros de mal agüero". Y aún hoy día se comenta... Por "una" curandera de Cipérez... "mató un perro y le llamaban " mataperros." o... cría fama y échate a dormir... El hecho es que a Cipérez se le conoce por "el pueblo de las brujas" y... ¡ Ya está!

COMPROBADO EL VERANO DEL 24...

A su fin, con motivo de las fiestas de S. Bartolomé y S. Agustín y Sta. Mónica, hasta una treintena de pueblos de la provincia celebraban sus fiestas patronales con toros, paella, verbenas, disfraces, concursos, teatro (Ciudad Rodrigo), homenajes...

LA MÁS ANCIANA...

Se llamaba María Branyas y era de Olot. Falleció el 19 agosto del 2.024 a la edad de 117 años y 168 días que, a esta edad, también cuentan los días de más. 20 años estuvo atendida en una residencia. Era la persona mayor del mundo y la octava más longeva de la historia aunque no sé si en esta relación tendrían en cuenta a Matusalén que según la genealogía del Génesis vivió la friolera de 969 años. Con todo, y según consta en la declaración de las hijas de la Sra. María, ésta "no murió sino que se apagó durmiendo, que era lo que ella y todos queríamos, que fuese así su final..." Para que te hagas una idea, aquel año en que nació la Sra. María (la catalana) se nombró presidente del F.C. Barcelona a Juan Gamper y tenía 38 socios, ni uno más ni uno menos. Reinaba entonces el rey Alfonso XIII al que le nació su primer hijo Alfonso que recibió estos nombres : Alfonso, Pío, Eduardo, Eugenio, Fernando, Antonio y Venancio.

Bienaventurado es, Señor, el que te ama a Ti, tu amigo en Ti, y al enemigo por Ti...
San Agustín.



ESTO VA A MISA...

La Colegiata de Toro está enclavada en la plaza pública donde se hacían "ferias". Tenía y tiene un balcón grande desde donde el sacerdote celebraba la misa para que los feriantes no la perdieran. Pues...trato que se hacía antes de la misa, después de ella ya quedaba "sellado", firme y obligado a cumplir. De ahí viene lo de "esto va a misa" ya que después de ella ya no se podía romper trato alguno sino que era a cumplirlo con todas las consecuencias.

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.

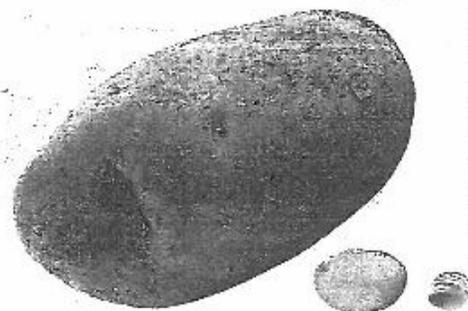
Aunque nos parece saber y entender mucho de las "patatas", hay miles de "especies" que no conocemos: hay patatas blancas, rojas, azules, amarillas, negras, moradas, rosadas... de sabor suave, intenso... más duras y más blandas... harinosas y versátiles, dulces y amargas, sin olor y con aroma, carnosas 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!).

¡chapó!, 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 !!!.

LA



PA

TA

TA