

Curiosidades

Por LORENZA FERNÁNDEZ

El vaquero de Marlboro (el del tabaco)

Wayne McLaren, el vaquero de los anuncios de la marca de tabaco Marlboro, murió en julio del 92 a causa de un cáncer de pulmón a los 51 años de edad. “Venga donde está el sabor, venga al país de Marlboro”, decía el anuncio que llevó la imagen del Oeste Norteamericano a los cuatro puntos cardinales.

A McLaren, que fue fumador empedernido durante más de 25 años, se le diagnosticó cáncer en 1990, cuando estaba ya demasiado extendido para realizar un tratamiento eficaz. Desde entonces dedicó lo que le quedaba de vida a hacer una cruzada contra el tabaco que él mismo había ayudado a vender.

Unos meses antes de morir, McLaren se presentó durante un consejo de administración de Philips Morris, la empresa que produce estos cigarrillos, para exigir a sus accionistas que redujeran la publicidad del tabaco. Ésta era sólo una de sus actividades, ya que en sus últimos meses de vida había declarado una guerra sin cuartel contra todo lo relacionado con los cigarrillos.

Este hombre, que durante 25 años se fumó más de 30 cigarrillos por día según su propio testimonio, falleció según indicó su madre, Louise McLaren, bramando contra el tabaco.

La pimienta

El *piper nigrum* o pimentero es un arbusto trepador que en estado silvestre puede alcanzar hasta seis metros de altura, abrazándose a los árboles de los bosques. Cultivado en espaldera no se le permite llegar a esta altura, ni a la mitad de esta altura. Sus flores, que nacen en racimos, dan al completar su ciclo una bayas redondas y apretadas que inicialmente son de color verde y cuando maduran adquieren un bello color rosado.

Si se recogen las bayas antes de su madurez y se dejan secar al Sol, se arrugan y adquieren un color oscuro, casi negro. Este producto es lo que se conoce como pimienta negra. Se puede también dejar madurar las bayas y después macerarlas con agua, despojarlas por frotamiento de su capa externa obteniendo un núcleo de color claro, que seco es lo que llamamos pimienta blanca.

Éstas son las dos pimientas más conocidas, que fueron introducidas en Europa en los siglos IV o V antes de nuestra era y llegaron a adquirir tal importancia que el emperador Diocleciano se vio obligado a regular su consumo con un edicto en el que fijaba su precio en 15 denarios por libra. Esto representaría, más o menos, unas 25.000 pts. actuales por kilo. Una pequeña fortuna en aquellos tiempos.

La anguila

Fue en el siglo XVI cuando el científico Redi apuntó que no nacen en los ríos sino en el mar. Nadie le hizo caso. Observó Redi que las anguilas adultas bajaban por el río en otoño y que en primavera subían un gran número de anguilas jóvenes río arriba, aunque no imaginó que entre uno y otro proceso habían transcurrido cinco años: uno para ir al Mar de los Sargazos y cuatro para volver.

En 1922, Johannes Schmidt observó que el Mar de los Sargazos era el lugar de nacimiento de las anguilas. Dicho mar, de aguas limpias y transparentes, temperatura tibia, salinidad alta y gran riqueza de plancton, es una zona acogedora para gran número de peces, crustáceos, moluscos, gusanos e insectos. Se dice que Colón llegó allí antes de desembarcar en la isla de San Salvador.

Los huevos de las anguilas crecen lentamente y llegan a la superficie con algo más de dos centímetros de longitud. Impulsados por las corrientes se dirigen hacia las costas europeas o americanas, según dónde se haya realizado la puesta y de quién proceden.

Las europeas llegan a la costa desde otoño hasta marzo: primero las gallegas y portuguesas, luego las cantábricas y francesas. Las que vienen en octubre y noviembre son las de más tamaño. Ya en agua dulce, se transforman en anguilas. Los machos llegan a medir medio metro, las hembras superan el metro y medio.

Meteorología popular

Algunos saludan la aparición del mes de noviembre diciendo: "Dichoso mes que empieza con los Santos, media con san Eugenio y acaba con san Andrés". Otros dicen: "Por Todos los Santos, nieve en los altos; por san Andrés, nieve en los pies". Y de otra forma: "Al llegar Todos los Santos sacan la capa los mozos y el día de san Andrés se embozan hasta los ojos".

Se supone que todo buen labrador acabó su siembra en octubre, pues "para Todos los Santos, siembra los campos". Y si empezó la siembra a mediados de octubre urge apresurarse: "Por san Simón, siembra verón; por Todos los Santos, con ambas manos".

También de este mes se dice: "Noviembre, si las flores dan, coge el azafrán". Pero noviembre implica vecindad con el frío, con la holganza forzada que las nieves y heladas producirán; por tanto: "Por santa Catalina (día 25), prevén de leña y harina". "Día de san Martino, el invierno viene de camino; si le dicen detente, llega por san Clemente (día 23) y, aunque venga retrasado, por san Andrés ya ha llegado".

La pera

Originarias de Oriente Medio, parece que ni los hebreos ni los egipcios la consumieron, pero en el mundo romano la pera hacía las delicias de los glotones. Los romanos cuidaban el peral con especial celo: "Injerta tus perales, tus herederos recogerán el fruto", dice Virgilio en "Las

Bucólicas". Catón el Viejo enumera seis variedades y Plinio enumera cuarenta, señalando que había peras que pesaban una libra que se reservaban para la mesa de los patricios. También se desecaban al Sol e incluso se hacía vinagre de pera para el que cada autor tenía su receta. Por lo tanto, no es de extrañar que la difusión del peral por Europa se produjese por medio de los romanos.

En el idioma castellano, con la frase "partir peras con uno" se quiere indicar tratarlo con familiaridad; lo que revela el gran aprecio popular que esta fruta tiene entre nosotros.

La pera primitiva era un fruto minúsculo y escaso, pero, gracias a la mano del hombre e injertos sucesivos, ahora hay numerosas variedades.

Es un alimento muy digestivo ("Peras, cuantas quieras"; dice el refranero), que contiene vitamina C y gran proporción de agua, lo que hace que sea muy refrescante. Además es un producto poco calórico, diurético, laxante y hasta sedante.

* Ésta es la historia de estos alimentos conocidos por todos y que se me ha ocurrido escribir para nuestra revista, aunque casi se me olvidan de dónde provienen algunos, por ser nombres un poco complicados y con mucha ortografía y pronunciación, teniendo que soletrarlos, pues mis estudios fueron muy limitados a pesar de hoy leer mucho y escribir bastante. Pero son tantas mis ocupaciones, sobre todo en la cabeza, que temo cometer algún atropello.

Lo que sí me gustaría es que no se perdiera nuestra revista y escribieran en ella tantas personas inteligentes como hay en el pueblo, contando cosas importantes que aprenderíamos muchos, otras que sirven para distraernos y reírnos, etc. Hay gentes mayores que recuerdan la vida de nuestros mayores, cuéntennos de ellos. Eran alegres y recordaremos cómo ha cambiado el modo de vida comparándolo con el nuestro. Creo que en muchas cosas hemos retrocedido, pero no en todas. También hemos perdido mucha envidia y egoísmo. Sigamos adelante.



Regreso del trabajo, 1970.