

EXCEPCIONAL FERIA DE JAMONES EN LA FLOR DE GRADO

PRECIOS: DESDE NOVENTA A CIENTO CUARENTA Y CINCO PESETAS EL KILO

FUERON PRESENTADAS MAS DE CINCO MIL PIEZAS



Estos eran los puestos de venta de jamones

La villa de Grado celebró el pasado domingo, sus ferias y fiestas de la primera flor, y aunque el tiempo estuvo lluvioso por la mañana, después lució

venta era en el centro de la población. Puestos cubiertos y otros, en el mismo suelo.

Se registraron precios muy dispares; desde 90

—¿Qué precios rigieron? —preguntamos.

—En lo que a mí respecta —contesta— debo decir que señalé el de 125 pesetas kilo, por pieza, y añejos.

—¿Ha sido un buen mercado?

—Desde hace muchos años no he visto otro por el estilo.

—¿Cuántas piezas cree entraron en el mercado?

—Es difícil de calcular, pero no exagere si le digo que eran más de 5.000.

—Un paisano de Morcín compró varios, añejos, a 135 y 145 pesetas kilo.

—¿Cómo hubo esa diferencia?

—La cosa fue así. Compré a varios vendedores, ya muy temprano, para no esperar a que llegase mucho público.

Adolfo Payarín, de Las Regueras, y Luis Granda, vecinos ambos, llevaban unas piezas de buena presencia.

—¿A qué precio los adquirieron?

—A razón de 120 pesetas kilo —nos dijeron ambos.

Un mercader de Lugo presentó unos 200. Le preguntamos:

—¿A qué precios vendió?

—Los viejos, a 145 pesetas kilo por pieza, y los frescos, a 90.

—¿Está satisfecho del feriado?

—Sí, señor. Vengo aquí desde hace muchos años, pero le afirmo que, como el de hoy, no he visto nada semejante.

Una mujer de Tameza vendía varios jamones, chorizos y morcillas.

Estaba haciendo un trato, y le dijo a la compradora:

—Porque seas pobre no dejes de comprar, pues son fabricados en casa, y si no me pagas ahora puedes hacerlo otro día.

EL FERIAL DE PORCINO Y LANAR

Había muchos ejemplares de porcino y lanar, realizándose numerosas ventas.

El veterinario municipal, don Antonio Tejero, a quien pedimos su opinión, nos dijo:

—Los precios para sacrificio han bajado bastante, pues se cotizaban hasta 45 pesetas kilo canal; los lechones de siete a ocho semanas, entre 1.100 y 1.200 ejemplar, y también experimentaron baja en relación con otros mercados.

El lanar se vendió, a la canal, a unas sesenta pesetas kilo.

—¿Su impresión sobre esta feria de la primera flor, don Antonio?

—Grado, amigo, tiene una gran categoría, y sus feriales son de los mejores de España.

Y al emprender la marcha de la villa gradense, la animación continuaba dentro de un júbilo y un esplendor verdaderamente incomparables.

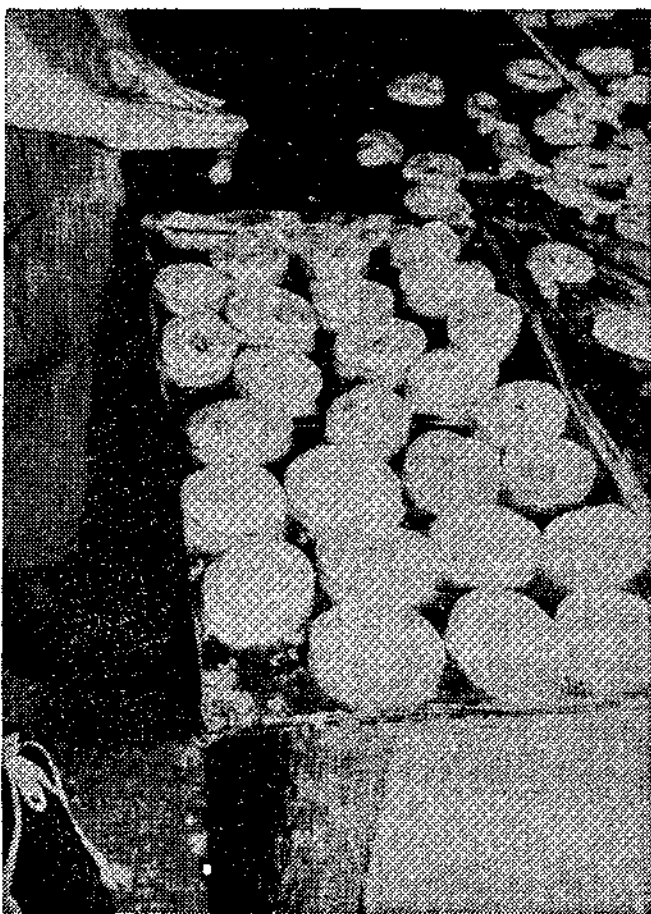
L. PUENTE
Fotos Blanco.

LUANCO: Crónica primaveral Pascua y marañuelas (casi veinte toneladas)

HISTORIA DEL FRUSTRADO «MINIVERNEO»

Luanco.—La Pascua ha tenido este año—como suele ocurrir siempre, pero más—un marcadísimo gusto dulce. Las tradicionales marañuelas luanquinas imprimen sello especial a estas fechas. Posiblemente el lector ponga mil dudas en lo que voy a reseñar, pero aseguro que en ello no va ningún afán exagerado. Cerca, muy cerca de los veinte mil kilos de marañuelas fueron, paciente y artesanalmente, confitadas en la villa. La tradición se ha superado; casi mejor decir que de la tradición se ha hecho un dulce y riquísimo vicio. Es muy posible que la casi totalidad de los hogares de la villa haya sufrido en estas fechas del «vicio» mencionado. Pero lo curioso es que más de un ochenta por ciento de las marañuelas producidas tengan un destino «extrafamiliar». Uno no puede certificar cifras ni cantidades, pero puede señalar que de las casi veinte toneladas de la rica galleta—casi mejor decir pastel—fueron remitidas fuera de la localidad, lejos de la provincia, e incluso allende fronteras nacionales, puesto que no pocos han sido los envíos realizados a Francia, Bélgica, Alemania, Puerto Rico, Estados Unidos... Digamos que la «internacionalización» de las marañuelas no es cosa de nuestros días; hasta hace muy pocos años los envíos a Cuba eran frequentísimos.

Nos admira, y a la vez apesadumbra, el que no haya surgido aún un espíritu mercantil en torno a la marañuela. Este producto repostero eminentemente genuino luanquino, y que ha saltado ya a todos los tratados culinarios de uso más normal, aún no ha recibido el debido tratamiento industrial. Sin despreciar nada, esas tantas mantecadas que pueblan la



Las clásicas marañuelas de Luanco

geografía nacional de ricos sabores, se quedan chiquitas al lado de la marañuela.

Y, para final, sirvamos la receta clásica de la marañuela luanquina:

Esta es la norma que las amas de casa luanquinas siguen para conseguir que la marañuela sea un producto de singulares y riquísimas características. Serviremos la fórmula patrón para un kilogra-

mo de harina, que es, más o menos, la equivalencia a la docena de confitura: un kilogramo de harina de primera calidad; medio kilogramo de azúcar; un cuarto de mantequilla de vaca; once yemas de huevo, más un huevo con su clara; piel de limón y el jugo de un limón completo. Unos toques de canela, y —a gusto— chorritos de anís... Después, sólo buena suerte, y una cocción perfecta, que, según las «entendidas», es el alma del secreto. Pero para un logro perfecto les aconsejamos que se dejen guiar por un ama de casa luanquina, que conserva las delicias de la marañuela como preciada herencia de la tradición.

Una tradición que se mide y pesa ya por toneladas...

EL FRUSTRADO «MINIVERNEO»

La historia del «miniveraneo», esas vacaciones a la española tomadas durante la Semana Santa, que ya nada tienen que ver con el «puente», y que superan en mucho al «week-end» americano, tuvieron este año una triste y lamentable historia. La lluvia puso crespones negros, con sus nubes, sus tristezas y sus desencantos, a estas «minivacaciones», que de verdad fueron «minis» en la presente edición. De trece días de «descanso», según lo que señalaba el calendario estudiantil —patrón ordinario de las vacaciones— los «miniveraneantes» llegaron a estas latitudes —que no fueron pocos, y de muy diferentes lugares— apenas si han podido gozar del sol. Once días de lluvia, y una media de 10,7 de temperatura les acompañó en estas fechas. Algo como para que el llamado «miniveraneo» merezca cambiar de nombre.

Nosotros lo sentimos muchísimo. En Luanco, concretamente, y según opiniones de entendidos, se han perdido «muchos miles de duros»... Incluso las «espichas» —que por esta zona no son muy frecuentes, pero si iniciales— tuvieron su queja. Quizás en ello haya un aviso... con mensaje. La Semana Santa no es aquí, ni debe ser en ninguna parte, tal y como Manuel Vicent la dejó plasmada en su novela «Pascua y naranjas».

Y, quizás, por eso el «miniveraneo» de este año resultase frustrado.

Agustín
GUACHE ARTIME
Fotos A. Guache.

Teléfonos de
LA NUEVA ESPAÑA
(2 1 3 8 5 7
(2 2 4 4 4 5
Centralita (2 1 1 9 2 7
(2 2 4 4 4 5
(2 2 4 4 4 6
PUBLICIDAD,
directo núm. 217901

GAFAS
DE
SOL
a precio
fábrica



general
óptica
OVIEDO - PRINCIPADO, 11
GIJÓN - P.º BEGOÑA, 14
SAMA - EDIFICIO FELGUEROSO
Y EN TODO EL NORTE DE ESPAÑA



El jamón, por el suelo

el sol. Todo el ámbito de la villa era una fiesta, con invasión de gentes llegadas desde distintos lugares de la provincia, atraídas, en gran parte, por su tradicional mercado de jamones.

Por las calles se veía a muchas personas llevando jamones al hombro; un espectáculo atractivo y también signo de abundancia.

El lugar destinado a la

pesetas kilo, pieza, hasta ciento cuarenta y cinco.

Un joven de Malleza llevó cinco, que vendió a razón de 110 y 111 pesetas kilo, y pesaban entre siete y ocho kilos.

La Chacina de Navelgas, en Tineo, llevó unas quinientas piezas. En torno al puesto había muchos curiosos y compradores. Estaban «calando» para conocer, por el olor, si eran añejos o nuevos.

¡¡HERNIADOS!!

HERNIGAY ha conseguido fabricar un aparato ligero, sin flejes, ni hierros, ni cueros, ni hebillas, ni enganches, pudiendo bañarse, lavarlo y dormir con él si el caso lo requiere. Usándolo el paciente se siente seguro por adaptarse a sus hernias y contenerlas con comodidad. Colocación fácil y rápida. A medida y bajo molde para ambos sexos, con prescripción facultativa. HERNIGAY, calle Padilla, número 177, BARCELONA. Consulte a su médico. (C. P. S. 3.723).

VISITA EN OVIEDO: La Casa HERNIGAY, atende rá a los herniados los próximos días 18 y 19 de abril (viernes y sábado), en el consultorio del doctor don Luis Alonso Calvo, calle Uria, número 13-4. (Casa Blanca) de OVIEDO. Visitas de 9 a 12 y de 6 a 8.

VIVIENDAS

- Situación Residencial
- Desembolso inicial desde 150.000 pts.
- 98 Metros de superficie construida
- Resto facilidades a convenir.
- 4 dormitorios, comedor, cocina baño
- Exenciones tributarias.

● Venta DIRECTA

Informa: PUBLICIDAD LUBER, Torneo, 5 de 4 a 5 tarde



- YEMAS DE ESPARRAGOS «El Pilar» (Lata de 1/2 oval) . . . 23,80
- PIMIENTOS EXTRA «El Pilar» . . . 13,70
(Lata de 1/2)
- TOMATE AL NATURAL EXTRA
«El Pilar» (Lata de kilo) . . . 12,90
- MELOCOTON «Nelva» 9,50
(Lata de 1/2)
- ALUBIAS PINTAS DE LEON . . . 16,60
(Paquete de kilo)
- BACALAO «Ola y Mar» 21,00
(Paquete de 400 gramos)
- SUMER ~ PLEAMAR**
en toda Asturias