

AMIGOS

ASPECTOS CULTURALES

CADA CABEZA ES UN MUNDO

VOLUMEN IV, No 13

Nivel III

Foto cortesía: Martín Perea--NM Highway Dept



EL RIO DE LAS GALLINAS

El río de las Gallinas nace cerca de Elk Mountain en las montañas Sangre de Cristo. Fluye al sureste hasta llegar al río Pecos cerca del pueblito de Colonias. Pasa por Montezuma y Las Vegas. Han hallado evidencia de que el Hombre Folsom habitó esta área hace 10,000 años. Cerca de lo que hoy en día es Montezuma hay unos ojos calientes. Se piensa que los indios Pueblo de Pecos venían a bañarse en los ojos como en el año 800 d.C. El agua de los ojos varía de 110° F. a 140° F. Los indios Pueblo vivieron en esta área desde 1200 d.C. hasta 1300 d. C. Luego llegaron los indios comanche, unos indios nómadas que cazaban ciébolos. Unos exploradores españoles bajo el comando del líder

Francisco Vázquez de Coronado visitaron el área en 1541. En 1821 Luis María Cabeza de Baca dirigió una petición al gobierno de México por una merced en el río Gallinas para él y sus 17 hijos. (En esos días Nuevo México era parte de México.) Su rancho no duró muchos años. En 1833 unos ciudadanos de San Miguel del Vado obtuvieron otra merced y le llamaron Nuestra Señora de los Dolores de Las Vegas. Con la pasada del "Santa Fe Trail" Las Vegas se convirtió en un importante centro de comercio. A unas millas al norte, se fundó Montezuma con un hotel para que la gente rica tomara ventaja de los ojos calientes. Después de una serie de incendios y reedificación el hotel creció a ser un castillo con 300 cuartos. Fue cerrado en 1903. Lo operaron como un seminario entre 1937 y 1972. Recientemente se abrió el Armand Hammer United World College en el castillo con el propósito de estudiar cómo promover la paz mundial. Otro hotel muy conocido en el río Gallinas era El Porvenir edificado por Margarito Romero en 1905. Cerca de El Porvenir, había vivido en el siglo 19 un padre ermitaño italiano, Giovanni María Augustini. Vivía en una cueva en lo que le nombraron "Hermit's Peak." Margarito Romero promovió su hotel de donde la gente hacía peregrinaciones anuales a esa cueva del padre ermitaño.

13-1

Estudiante A: Dé un resumen del artículo.

Estudiantes B y C: Pregunten a los demás algo sobre el artículo.

Estudiantes D y E: ¿Qué cosas no entendieron bien del artículo?

Estudiante F: ¿Cómo piensa que los estudiantes en Armand Hammer United World College pueden promover la paz mundial?

DICHOS DE ABUNDANCIA

Buena es una comida en la que hay carne.

Cuando hay trigo en la era,
hay pan en la masera.

Cuando chilla el sartén,
buen día quiere hacer.

En casa llena, presto se guisa la cena;
y en la vacía más aína.

En la mesa llena,
bien cabe la torta ajena.

La abundancia da arrogancia.

La abundancia mata la gana.

Lo poco aplace;
y lo mucho satisface.

No cabe la cuba más de llena.

Para muchas bocas,
muchas tortas.

Lo que abunda no daña.

MORE SQUASH

Pumpkins are one kind of squash. There are a lot of other types, too. One group is called summer squash. These have a thin skin. You can puncture the skin with your fingernail. Some names of summer squash are zucchini, straight neck, and crooked neck. These squash do not store well. Winter squash have hard shells or thick skins. Some kinds of winter squash are Golden Delicious, acorn, buttercup, butternut, and Hubbard. Squash can be cooked several ways. One way is to bake them. You can also steam squash with a little water in the bottom of the pan. To steam winter squash, it needs to be cut in squares. You can also stuff squash with other food. Summer squash can be fried or sauteed. Some people also eat the squash blossoms or flowers. They look nice and taste good, too.

GLOSSARY/GLOSARIO

squash: cidracayote

to puncture: punzar

to store: guardar

thick: grueso

to steam: cocer en vapor

to stuff: rellenar

blossoms: flores

abundancia: abundance

crema batida: whipped cream

ojo caliente: hot spring

cueva: cave

ermitaño: hermit

thin: escaso/delgado

fingernail: uña

hard: duro

to bake: hornear

bottom: fondo

to fry: freir

to look nice: verse bien

variedades: varieties

cocinar: to cook

merced: land grant

comercio: commerce

pasteles: pies

A GRAVESITE NEAR THE GALLINAS RIVER

The late Mr. Frank McCulloch, Sr., was an appointed official of the state of New Mexico. McCulloch enjoyed traveling the state and often found himself exploring obscure corners of the Land of Enchantment.

It was during one of these random sojourns that Old Frank happened upon a gravesite near the ghost town of Chaperito, which had long been abandoned even by the ghosts of its former inhabitants.

There in the midst of several piñon and juniper trees stood a weathered tombstone with several markings on it that told only part of the story.

McCulloch inquired around at some of the ranches in the area as well as some of the surrounding communities up the Gallinas and the towns along the neighboring Pecos River. His research paid off and it was from his findings as a result of his inquiries that he was inspired to write the following verses.

*On Park Springs ranch near Dilia town,
Is the grave of one who achieved renown
As an outlaw bold in a by-gone day,
When few survived when a bandit's prey.
Known as an hombre who walked alone,
His name was Palamón Mondragón.*

*Truly a part of the old frontier,
When guns and knives brought terror and fear,
Dreaded by many and feared by all
He met his death in a Las Vegas brawl,
His grave is concealed by a wooded rincón-
The end of the trail for Mondragón.*

*From Anton Chico, the legends say,
Came a man to bury this outcast stray,
For no one was willing to claim him as kin,
The clergy declared that he died in sin,
They refused him the rites he once had known,
A faith long abandoned by Mondragón.*

*On a wind-swept mesa, he was brought to lie,
Where the Rio Gallinas flows nearby,
Where the bobcats howl and the wolves abound,
Far from a Church and hallowed ground,
Few pass by where this grave stands alone-
And no one remembers Mondragón.*

Frank Eliot McCulloch, 1959

LA CALABAZA



La calabaza se utiliza como símbolo de varias cosas. Cada otoño sirve como símbolo de la cosecha. Para "Halloween" las cortamos y les ponemos velas adentro para hacer "Jack-o-Lanterns." Para el Día de Dar Gracias, usamos la calabaza como símbolo de abundancia. La calabaza más grande en el mundo fue plantada en 1990 por E. y R. Gancarz en Wrightston, New Jersey. La calabaza pesó 816 libras y 8 onzas. La calabaza es una planta nativa del hemisferio oeste. Hay diferentes variedades, cada una con diferentes usos. Las calabazas anaranjadas que son las mejores para hacer un "Jack-o-Lantern" (o para comida de animales) se llaman *Triple Delights*, *Connecticut Fields*, *Big Moon*, *Big Max*, o (naturalmente) *Jack-o-*

Lanterns. Si le gusta comer las semillas de calabaza necesita plantar las variedades llamadas *Lady Godiva* o *Naked Seeded*. Para los pasteles, las mejores son *Winter Luxury*, *Yellow Cheese*, o *Early Sugar Sweets*. Cuando pensamos en comer calabazas, casi siempre pensamos en comerlas en pasteles con crema batida para el Día de Dar Gracias. Pero hay muchos otros modos de cocinar calabazas. Podemos comer las semillas cocinadas con aceite o asadas con sal. Se puede cocinar la calabaza entera en el horno y servir con mantequilla como cualquier otro tipo de chayote. Podemos asarla con carne y vegetales adentro para hacer un guisado. Hay caldo hecho de calabaza usualmente hecho con leche. En India, utilizan especias como cari, semillas de cilantro, semillas de comino, y chile con calabaza ya cocinada. Se cocinan hasta que se combinan bien los varios sabores. Puede ser muy picoso dependiendo en qué tanto de chile se use. Para otros postres, podemos cocinar cuadros de calabaza con azúcar y canela en el horno. Hay pan dulce hecho con calabaza. También se puede usar calabaza ya cocida en galletas. Se puede mezclar azúcar y canela con calabaza cocida, molerla en una licuadora y secarla para obtener un "fruit leather." También se usa en flan. Para cocinar las calabazas, remueva los hilos y las semillas, córtela por la mitad, échela en una olla con la cáscara hacia arriba y póngalo en el horno (325° F.) por una hora o hasta que esté tierna. Quítele la cáscara y guárdela en el refrigerador hasta que esté listo para usarla.

13-5

1. ¿Cuál de las fiestas en que usamos la calabaza te gusta más?
2. Además del pastel con crema, ¿cómo te gusta comer la calabaza?
3. ¿Cuál de las comidas mencionadas te gustaría probar?
4. ¿Qué tantos pasteles piensa que se pudieran hacer de la calabaza más grande del mundo mencionada?

ACTIVIDAD

Estas frases no están en orden. Arréglelas.

1. calabaza tamaño Una ser chico o puede grande de.

2. anaranjado Usualmente la del color calabaza es.

3. pasteles Comemos crema de calabaza con batida.

4. símbolo La abundancia calabaza es el de.

5. muchas Hay calabazas variedades de.

6. Indios vivían Gallinas Pueblo del Río de las cerca.

7. agua Hay caliente ojos con en Montezuma.

8. Indios Los nómados Comanche eran.

9. El está Porvenir cerca Peak localizado de Hermit's.

10. comercio Las centro Vegas era un de.

13-6