

LAS CALABAZAS Y LA FIESTA DE TODOS LOS SANTOS

En muchos pueblos de distintos países conservan un día de fiesta en torno a espíritus, fantasmas, etc. y suele coincidir en el día de Todos los Santos.



El origen de esta celebración procede de los celtas, que era un pueblo que vivió en España, Francia y las Islas Británicas, hace muchos siglos.

Los celtas tenían una fiesta llamada Samhain, que significaba “fin del verano”, que marcaba el final de la época de recogida de plantas alimenticias. Los celtas creían que los espíritus de los frutos y las hortalizas, lo mismo que los espíritus de las personas, visitaban la tierra el día de Samhain, es decir entre el 31 de Octubre y el 1 de Noviembre. Los celtas encendían grandes hogueras en las cumbres de las montañas para ahuyentar a los espíritus.

Más adelante, los celtas se convirtieron al cristianismo, con lo que su Samhain pasó a ser el día de Todos los Santos, en el que cada 1 de Noviembre se recuerda a los seres más queridos que ya han muerto.



Junto a esta celebración se mantuvieron algunas costumbres, como la de hacer faroles con calabazas esculpidas u horadadas simulando caras y otras formas.

En varios países de Europa y América, siguen celebrando la fiesta que llaman “Halloween”. Esta palabra es la contracción de la frase inglesa “Allhallows evening”, que significa “Vigilia del día de Todos los Santos”. En todos los países los faroles de calabazas u otros frutos grandes es lo más común, y en algunos se disfrazan y hay niños que salen a pedir por las puertas, como en España el día de Nochebuena.

En Algete, hasta hace unos cuantos años, también se colocaban por las calles, en algunas ventanas y rincones oscuros, calabazas iluminadas, llamadas “calaveras” que creaban un ambiente misterioso, ayudado por las campanas de la torre que no paraban de doblar. Esa noche había gente se juntaba a tomar puches (una crema dulce) y los jóvenes hacían bromas.

Así, aunque ya no tenemos por qué asustar espíritus, si podemos divertirnos recordando esta antigua tradición nuestra. Además, por si queréis probar los puches, ahí va la receta.

PUCHES

En una cacerola se pone algo más de un litro de agua, con una cucharadita de anís en grano, echando como un cuarto de kilo de harina poco a poco y diluyendo bien para que no se hagan grumos. Cuando está bien diluido y fluído se pone a fuego lento, removiendo para que no se agarre. Al empezar a hervir, se echa un cuarto kilo de azúcar y se deja cocer bastante, no menos de media hora, sin dejar de remover. Así que habrá que turnarse para no cansarse uno solo.

Se sirven en una fuente o en platos individuales con unos trocitos de pan frito encima.