Foto bajo licencia de Stock.XCHNG. http://www.sxc.hu/txt/license.html

DÍA NACIONAL DE ACCIÓN DE GRACIAS

Orígenes del Día de Acción de Gracias

Temas de la Sociedad Estadounidense

CENTRO DE INFORMACION Y REFERENCIA
Sección de Prensa y Cultura
Embajada de Estados Unidos en Bolivia

Al buscar las raíces de esta celebración, encontramos una mezcla de historia y leyenda. Históricamente hubo un grupo de ingleses, llamado los peregrinos (en número de 102, mujeres, hombres y niños), que por diferencias religiosas, se separaron de la iglesia oficial protestante de Inglaterra. Huyeron a Holanda donde consiguieron un barco, que llamaron el Mayflower para viajar a la Nueva Tierra de América, donde ya existía una colonia de ingleses en Jamestown, Virginia.

Así en 1620 embarcaron en el "Mayflower" por un mar que fue tan peligroso que muchos de ellos murieron antes de llegar a un lugar que designaron como la colonia de Plymouth (que ahora es parte de Massachussets). Al llegar a las nuevas tierras en pleno invierno, les fue imposible sembrar y cosechar alimentos, y sin alimentos frescos muchos murieron debido a la pulmonía y el escorbuto. La mitad de ellos murieron después del severo invierno. Se dice que los indios Iroquois les ayudaron a sobrevivir el invierno y en la primavera les enseñaron a cultivar plantas nativas de la región, además, de cómo cazar y pescar. En el otoño de 1621 tuvieron una cosecha abundante de las semillas que ellos plantaron (maíz, cebada, frijoles y calabaza), y los soldados desfilaron y tocaron trompetas. Invitaron al Jefe Indio y a 90 indígenas, quienes compitieron con ellos en carreras y saltos, y llevaron cinco ciervos para asar con los pavos. Los colonos aprendieron a cocinar arándanos y diferentes tipos de comidas con los ingredientes básicos recien cosechados, maíz y calabaza. Para esta primera celebración los indígenas llevaron rosetas de maíz.

Desde 1621 hasta 1863 se celebró esporádicamente y en distintas fechas, y por ser una celebración religiosa, algunos gobernadores consideraban que decretarla era interferencia estatal en la religión.

En 1789 George Washington, el primer presidente de la nueva nación, sugirió el 26 de noviembre como un día de agradecimiento a Dios, señalándolo así como el Día Nacional de Acción de Gracias.

En 1817 el estado de Nueva York adoptó la celebración anual del "Día de Acción de Gracias". A mediados del siglo 19 muchos otros estados ya celebraban el "Día de Acción de Gracias".

Muchos años después, el 3 de octubre de 1863 después de la larga y sangrienta Guerra Civil, Abraham Lincoln, proclamó por carta del congreso, un Día Nacional de Acción de Gracias, señalando "El último jueves del mes de noviembre, como Día de Acción de Gracias.

Este día se celebra en las escuelas representando dramas con peregrinos, el barco Mayflower, y los indígenas y peregrinos cenando juntos.

Fuente: Centro de Recursos Informativos Amador Washington. Embajada de Estados Unidos en Panamá. http://panama.usembassy.gov/panama-esp/img/assets/12837/Americana%20-%20Thanksgiving.pdf

Proclama presidencial Día Nacional de Acción de Gracias 2007

Bush agradece las bendiciones que ha recibido la nación

Los estadounidenses son un pueblo agradecido, siempre consciente de las muchas bendiciones que reciben. En el Día de Acción de Gracias elevamos nuestros corazones en agradecimiento por las libertades que gozamos, por la gente que amamos y el don de la prosperidad de nuestra tierra.

Nuestro país fue establecido por hombres y mujeres que sabían de su dependencia de Dios y que se sintieron honrados por su providencia y gracia. Los primeros exploradores y habitantes que llegaron a esta tierra agradecieron la protección de Dios y la extraordinaria abundancia natural que hallaron. Desde que fuera proclamado el primer Día Nacional de Acción de Gracias por el presidente George Washington los estadounidenses se han reunido para dar sus gracias por tantas bendiciones. Recordamos el gran privilegio que es vivir en una tierra donde la libertad es el derecho de cada persona y donde todos pueden intentar hacer realidad sus sueños. Expresamos nuestro profundo agradecimiento por el sacrificio de los honorables hombres y mujeres que visten el uniforme y defienden la libertad. Mientras trabajan para hacer avanzar la causa de la libertad, nuestro país piensa en esos valientes individuos y sus familias, y oramos por que regresen a salvo.

El Día de Acción de Gracias es el momento para reunirse con espíritu de gratitud con la familia, amigos y vecinos, pero también es una oportunidad para servir a otros y compartir nuestros dones con aquellos necesitados. Al responder al llamado universal de amar al prójimo como nosotros queremos ser amados, hacemos de nuestro país un lugar más esperanzador y al que le importan los demás.

En este Día de Acción de Gracias debemos recordar el año transcurrido con agradecimiento y mirar al futuro con esperanza. Demos las gracias por todo lo que hemos recibido y pidamos a Dios que siga bendiciendo a nuestras familias y nuestro país.

AHORA POR TANTO, YO, GEORGE W. BUSH, Presidente de los Estados Unidos de América, en virtud de la autoridad que me ha sido investida por la Constitución y por las leyes de Estados Unidos, por este medio, proclamo el jueves 22 de noviembre de 2007 como el Día Nacional de Acción de Gracias. Insto a todos los estadounidenses a reunirse en sus hogares y lugares de oración con sus familias, amigos y seres queridos para reforzar los lazos que nos unen y para dar las gracias por las libertades y los muchos dones que disfrutamos.

EN FE DE LO CUAL, firmo en este día 15 de noviembre del año dos mil siete de Nuestro Señor, y doscientos treinta y dos de la independencia de Estados Unidos.

GEORGE W. BUSH

Fuente: Programas de Información Internacional del Departamento de Estado de Estados Unidos. http://usinfo.state.gov/xarchives/display.html?p=washfile-spanish&y=2007&m=November&x=20071119134443PII0.2600672

Celebrar el Dia de Acción de Gracias: La vida campesina en un criadero de pavos

Por Neil Klopfenstein

Crecer en un criadero de pavos inspiró, en torno a la mesa del Dia de Acción de Gracias, recuerdos de trabajo duro y momentos felices. En los años transcurridos desde entonces, evocar esos recuerdos motiva un profundo aprecio por el valor de la buena comida y de la buena familia, y del reconocimiento de que no todos disfrutaron esos beneficios.

Crecí en un criadero de pavos en Iowa. No es lo único que criábamos en la granja — también cultivábamos maíz, avena, alfalfa y soja, y teníamos una manada de vacas y cerdos de engorde. Pero eran los pavos los que distinguían a nuestra granja y a las de mis dos tíos, de las otras en la comunidad. Eramos los únicos granjeros de la zona dedicados a los pavos.

Mi abuelo comenzó a criar esta emblemática ave estadounidense durante la Gran Depresión de los años 30. Mi abuelo era lo que hoy se diría "empresario". Siempre estaba en busca de un nuevo ángulo o un nuevo cultivo para hacer algún dinero. El abuelo Klopfenstein descendía de los astutos agricultores menonitas suizos y fue el primer granjero de la parte norte del Condado de Henry en sembrar semillas de maíz híbrido. Cuando leyó en un periódico agrario, tipo *Wallace's Farmer*, sobre cómo criar pavos, determinó que los pavos tenían un rincón provechoso en un mercado granjero deprimido. Estaba en lo cierto.
Criar pavos no es algo para los pusilánimes o de los que carecen de motivación. Es mucho trabajo — especialmente cuando se cría 4.000, como lo hacíamos en nuestra granja. Los pavitos llegaban en camiones procedentes un criadero comercial, apenas unos días de nacidos. Ese es el único momento en que los pavos son bonitos. Cuando nos entregaban los pavitos, a mediados de abril, en cajas especiales de cartón con agujeros en la tapa y los costados, los poníamos en una criadora grande debajo de estufas calentadas a gas, para mantenerlos abrigados hasta que fueran lo bastante grandes como para generar su propio calor corporal. Cuando los pavitos cumplían unos diez días había que cogerlos uno por uno para recortarles la mitad del pico superior. Este sangriento procedimiento era para evitar que los pavos se picotearan mutuamente el lomo.

Los pavitos se mantenían en la criadora hasta cumplir unas seis semanas, cuando por única vez recibían un poco de atención personal. Los

La salsa de arándanos, típica de la Cena de Acción de Gracias, es preparada a fuego lento en un sartén. Foto cortesía de Keira Bishop bajo licencia de stock.XCHNG. http://www.sxc.hu/txt/license.html

empujábamos a un corralito donde mi padre y mi tío les inyectaban a cada uno medicinas para vacunarlos contra el cólera y la encefalitis de los pavos. Luego de las inyecciones, en junio se los llevaba en un furgón a un campo de alfalfa fresca. Allí los pavos crecían fuertes, a campo abierto, y al mismo tiempo, fertilizaban el campo con el estiércol. Cada dos semanas recorríamos los 4.000 pavos y sus cobertizos, comederos y tanques de agua, unos 30 metros dentro en el campo, al forraje fresco. A fines del otoño, la alfalfa había desaparecido y todo el campo quedaba bien fertilizado con estiércol.

Momento del rodeo

Una mañana de fines de octubre, casi un mes antes del Día de Acción de Gracias, llegaban a la granja dos grandes camiones trayendo pequeñas jaulas. Mi padre, mi hermano, mis tíos, primos y yo, además de un par de vigorosos estudiantes de secundaria que contratábamos, estábamos en el campo para recibir los camiones. Era el momento de "atrapar los pavos" para enviarlos al mercado. Los muchachos más jóvenes y mi abuelo cercaban los pavos y en grupo los empujaban a un corral. Luego, los estudiantes más musculosos entraban al corral para alzar de las patas a los pavos, que ya pesaban unos 10 kilos, y entregarlos a los hombres parados al costado del camión. Era importante cogerlos por las patas para alcanzárselos a los camioneros. Una pata suelta era un pavo descontrolado y un fuerte aletazo en la cara. Cuando los pavos pasaban a manos de los camioneros, estos los embutían de a ocho por jaula hasta cargar el camión. La ceremonia de "atrapar el pavo" tomaba unas tres horas, seguida de un reconfortante desayuno servido por la abuela, las tías y mamá.

Siempre reservábamos para nosotros unas dos docenas de pavos, para nuestra mesa y la de amigos y vecinos. Casi una semana después de enviar al mercado los pavos, preparábamos los restantes. (Un procedimiento sangriento, no recomendable para los débiles de estómago). El pavo que comía nuestra familia el Día de Acción de Gracias era uno de esos.

En mi casa la celebración del Día de Acción de Gracias fue siempre bastante parecida — a la misma hora, los mismos invitados, la misma mesa, el mismo menú y los mismos ritos. Al mediodía se servía la comida de Acción de Gracias, siempre a la misma hora en que en los estados campesinos del Medio Oeste se servía la comida principal del día. En general, la comida estaba en la mesa a mediodía, pero dado lo extraordinario de su preparación y el tiempo impredecible que se demoraba en asar el pavo, el momento real de sentarnos a la mesa se corría hasta eso de la una de la tarde en punto.

Aunque crecí con todos mis primos, tías y tíos paternos, que vivían en un radio de unos cinco kilómetros de nuestra casa, el Día de Acción de Gracias era un asunto reservado a la familia más cercana. Los padres de mi madre llegaban en auto desde su granja, a unos 80 kilómetros de distancia y se sumaban a mi hermano, mi madre, mi padre y a mí, hasta completar seis personas en la mesa. La abuela y el abuelo Sander llegaban siempre un par de horas antes de la comida, trayendo sus contribuciones y su ayuda para la cocina.

Poner la mesa

En general se comía en la cocina, pero la comida de Acción de Gracias, junto a otras fiestas y cumpleaños, merecía que se la hiciera en la "elegante" mesa del comedor en la sala. Mi padre y yo corríamos la mesa desde la pared, le agregábamos un panel y luego desplegábamos en su superficie un mantel recién planchado. (Un mantel era especial — por lo común comíamos con nuestros platos sobre esterillas individuales). La mesa se ponía siempre en la misma forma, con la loza japonesa que desde Okinawa —donde era cabo del ejército durante la guerra en Corea mi padre le envío a la que pronto sería su novia; con la vajilla que los padres de mi padre les regalaron a los recién casados en 1953, y con la cristalería que le regaló a la familia el padrastro (un inmigrante italiano católico, cortador de vidrios en Nueva Jersey, que se casó con una judía rusa y se mudó a California en la década de los 20) de un tío mío, hermano de mi madre. Embellecía la mesa un centro con

calabacines, un dulce amargo (un vino espeso estadounidense) y algunas réplicas de un pavo (en cerámica o cera, después de todo, éramos criadores de pavos).

El menú de la gran festejo también era el mismo. Por supuesto, el plato principal era el pavo asado casero — por lo general de unos ocho kilos. La guarnición más importante era el relleno de pan, que llamábamos aderezo (con el que no se rellenaba el pavo, porque mi madre había leído en alguna parte que uno podía envenenarse con el relleno mal cocido). Las otras guarniciones eran papa majada, salsa de menudencias de pavo, batatas, guiso de habichuelas verdes, maíz (cosechado, blanqueado y congelado el año anterior en nuestro campo) y una extraña mezcla con arándanos agrios pisados, cáscara de naranja, nueces y gelatina (favorita de mi madre, y de nadie

más). A la comida la seguían los mismos pasteles caseros (y entiéndase bien, completamente caseros: corteza, relleno, todo) horneados por mi abuela materna. Los hacía de dos clases: calabaza y pacanas.

El ritual de la mesa también era el mismo. Mi madre se sentaba en el extremo de la mesa, próximo a la cocina. Mi padre frente a ella. Yo junto a mi abuela (yo era su preferido) y mi hermano junto al abuelo. Nos reuníamos en torno a la mesa y mi madre le decía a uno de nosotros, los muchachos, que pidiera la bendición; usualmente lo hacía mi hermano. Luego, mi padre trinchaba el pavo y le pasábamos los platos y nos servíamos las guarniciones. Mi madre y mi abuela hablaban de los antiguos vecinos y amigos, allá en su pueblo y los dos granjeros, abuelo y papá, hablaban en su mayor parte de temas agrícolas. Mi hermano y yo competíamos por la atención de los adultos. Ocasionalmente, los temas de conversación giraban en torno a los acontecimientos noticiosos del momento: el Movimiento de los Derechos Civiles, la guerra de Vietnam, la inflación; aunque la mayor parte de la conversación era sobre temas locales.

Agradecer la buena fortuna

Cuando era niño nunca pensé demasiado en el significado del Día de Acción de Gracias. Sabía que se trataba de una buena comida y una buena familia y de sentirse agradecido por ambas cosas. No fue sino recién cuando fui mucho mayor y cuando dejé el criadero de pavos que comprendí que no se pueden dar por sentadas cosas como una buena comida y una buena familia. Son cosas que no son tan comunes como yo pensaba, y de las cuales uno debería sentirse agradecido por tanta buena fortuna.

Han transcurrido muchos años desde los Día de Acción de Gracias en la granja de pavos. Muchas cosas han cambiado y hay seres queridos que han muerto. Pero el Día de Acción de Gracias es todavía la festividad en la que más extraño mi casa. Por lo tanto, cuando no puedo estar con mi buena familia, por lo menos trato de tener una buena comida. Aunque ya no puedo salir al campo para agarrar un pavo para servirlo en la mesa, sí puedo lograr que el pastel de calabaza se haga con los ingredientes básicos. Esa es la razón por la que yo mismo lo preparo, con la receta que aprendí y heredé de mi abuela.

Fuente: Programas de Información Internacional del Departamento de Estado de Estados Unidos. http://usinfo.state.gov/journals/itsv/0704/ijss/klopfenstein.htm

Receta del pastel de calabaza de la Abuela Sander

(Cantidad: dos pasteles de 20 centímetros de diámetro)

Corteza del pastel

3 tazas de harina
1 cucharada de té de sal
1 taza de manteca de cerdo, margarina, mantequilla o una combinación de ellas
1 huevo batido
1 cucharada de té de vinagre
5 cucharadas soperas de agua

Mezclar a mano la harina, sal y manteca de cerdo hasta que la masa se desmorone. Agregar huevo, vinagre y agua. Mezclar todo. Dividir la masa por la mitad y amasar dos bolas. Envolver cada bola en plástico espolvoreado con harina. Una vez que la masa se haya endurecido (30 minutos, o algo así), colocar la bola en una superficie enharinada y amasar la corteza. Si la masa está demasiado pegajosa, agregar harina. Poner la corteza amasada en una fuente de pastel de 20 centímetros. Hacer estrías en el borde de la corteza. Repetir el procedimiento con la otra bola de masa.

Relleno del pastel

3 tazas de calabaza hervida y molida
1 taza y media de azúcar morena
2 cucharadas de té de canela
1 cucharada de té de gengibre (fresco o en polvo)
1 cucharada de té de sal
4 huevos
3 tazas de leche
1 taza de crema liviana

Revolver el azúcar, las especies y la sal con la calabaza. Batir ligeramente los huevos y mezclarlos con la leche y la crema. Combinar bien las dos mezclas y vertirlas en las cortezas ya preparadas (pero sin hornear — ver la receta más arriba). Hornear en horno caliente (400 grados Farenheit) hasta que la pasta de calabaza quede firme (alrededor de 45 minutos).

Enfriar los pasteles antes de servirlos. Adornarlos con crema batida.

IRC
CENTRO DE INFORMACIÓN Y REFERENCIA
Sección de Prensa y Cultura
Embajada de Estados Unidos en Bolivia
Av. Arce 2780 • Casilla 425 – La Paz
(592 – 2) 216 8958 • 216 8252
Fax: (591 – 2) 216 8622

Cena de Acción de Gracias, que incluye, entre otros alimentos: pavo horneado, puré de papas, calabacín, brécol (broccoli), batata o camote, relleno para el pavo, vino, cerveza y gaseosas. Foto bajo licencia de Wikipedia. http://en.wikipedia.org/wiki/Wikipedia:Text_of_the_GNU_Free_Documentation_License