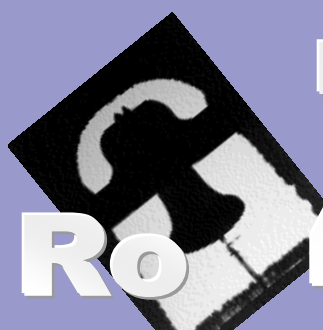




Zimbeler

DE CASTILLAZUELO

REVISTA INFORMATIVA DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL "CASTIAZUELO" (A.CU.CA.)



GENIAL FAUSTINO

Suscríbete y envía tus artículos a
coordinacionzimbeler@gmail.com

Visítanos en la WEB:
zimbeler.es

1%





CERVANTES



Voces autorizadas glosarán este año la vida y obra de Miguel de Cervantes Saavedra en el IV Centenario de su muerte, conmemorado el pasado abril. Aunque modestamente pero no con menor entusiasmo, Zimbeler se suma al merecido recuerdo de ese forjador de historias y sin duda el escritor español más conocido y referente internacional de nuestra literatura.

La vida de Cervantes no fue fácil, sufre penalidades, cárcel, cautiverio, reveses...su brazo izquierdo renquea por un arcabuzazo recibido en Lepanto..., no disfrutó en vida ni de gloria ni dinero, empero nos

regaló una obra universal: "El Ingenioso hidalgo don Quijote de la Mancha", en el que nos invita a un espléndido viaje por el lenguaje y la literatura; un viaje por la condición humana. Los protagonistas, tan antagónicos entre sí, parecen traspasar la frontera de la ficción y formar parte de nuestra realidad.

Después de cuatrocientos años, no iría mal recordar la filosofía ética de don Quijote, la lealtad de su escudero Sancho Panza, la "locura" del "Caballero de la triste figura", con valores tan esenciales para la sociedad, como la solidaridad, amistad, compromiso, defensa de los débiles, libertad, tenacidad frente a la adversidad, entendimiento..., prudencia, esa virtud, que recomienda don Quijote a Sancho sobre cómo debe gobernar la Ínsula Barataria: "Que si mal gobernases, tuya será la culpa y mía la vergüenza".

De las numerosas frases y sentencias sembradas en las obras de Cervantes, de buen juicio y cordura, entresacamos una de su "Persiles": "que el ver mucho y el leer mucho aviva los ingenios de los hombres"

Daríamos sentido a la conmemoración de este IV Centenario si nos anima a adentrarnos en las obras cervantinas y logra que nos acerquemos a la lectura en general.

Para practicar, les proponemos, entre capítulo y capítulo de El Quijote, leer Zimbeler.

Amigos lectores, buen verano y felices fiestas de San Salvador



**CONTENIDO**

- 2 EDITORIAL** - Redacción
- 3 ÍNDICE - REDACCIÓN**
- 4 SALUDA** - Nacho Pardinilla
- 5 GALERÍA DE EVENTOS**
- CULTURA**
- 7** Faustino entre los grandes - M^a José Calavera Palacio
- 10** La huella del Santo Grial II - José Antonio Adell Castán
- 13** ¡He perdido mis pájaros! - Julián Naval
- 16** El Gran Zaurín - Luis Alegre Saz
- 18** O cura y os pollos - Chesús de Mostolay
- 22 PEQUEÑO ÁLBUM FOTOGRÁFICO DE...** Araceli y Ernesto
- CULTURA**
- 24** Hombre malo, hombre bueno - Juan García
- 26** ¿Y ahora qué hago? - Miguel Royo Vidal
- 27** En el ambulatorio - Osnofla Ablalliv
- SOMONTANO**
- 28** Algunas vivencias de mi infancia en Castellazuelo - M^a Jesús Farled
- 30** El oficio de hornero y la historia de los molinos - Lidia Castellar
- 32** Castellazuelo, tan lejos y tan cercano - Francisco Viú
- 34** Circular por las Balsas de Basacol - José Luis Lucía
- SOCIEDAD**
- 34** Nuestros escolares dicen...
- 35** Inversiones Ayuntamiento 2015
- 36** El rincón del artista - Olga Barón Castellar
- 39** Nuestros bebés
- GASTRONOMÍA**
- 39** Pacharán casero (parte II) - Rosi Jiménez
- DEPORTES**
- 42** Liga Frontenis y Padel - Carlos Noguero
- 43 PASATIEMPOS** - Tito Sánchez
- 44 RA ZAGUERA** - Amadis

**RO ZIMBELER DE
CASTILLAZUELO**

DEP. LEGAL: HU-176/2000

**COORDINACIÓN GENERAL Y
REDACCIÓN**

Conchita Buil Salamero

Esther Ciria Monaj

Sara Zalacaín Casasnovas

Eloy Naya Caverro

CORRECCIÓN

Andrés Olivar Almazor

Conchita Buil Salamero

MAQUETACIÓN

Eloy Naya Caverro

IMPRESIÓN

Gráficas Barbastro

ADMINISTRACIÓN RO ZIMBELER

22313 - Castellazuelo (Huesca)

E-mail:coordinacionzimbeler@gmail.com**COLABORAN**AYUNTAMIENTO DE
CASTILLAZUELOComarca de
Somontano
de Barbastro



UNA MIRADA A CASTILLAZUELO DESDE RADIQUERO

Aguas arriba de nuestro río Vero y en el pedregal de la Sierra de Sevil se encuentra Radiquero, o mejor dicho, Raiquero. Es por ello que los que aquí vivimos nos llamamos Raiqueranos. Extraño nombre para un lugar a medio camino entre los tozales del norte y los somontanos del sur, rodeado de carrascas, cachigos, oliveras y almendreras. Tal vez por ello, algunos dicen que su nombre procede del topónimo “radicarium”, es decir, lugar abundante en raíces. Sea lo que sea, lo cierto es que nadie sabe cuándo se puso la primera piedra.

Y hablando de piedras, por aquí “se crían” en abundancia y algunas bien gordas como es el caso de O Peñón, convertido en uno de los símbolos del pueblo y que preside todo el conjunto. Pero ésta no es la única, pues algo más arriba está O Coronazo, que aunque humilde y callada da nombre a la Asociación Cultural de la localidad. Como podéis comprobar, parece que a los raiqueranos nos gusta mirar a la sierra; quién sabe si es para disimular nuestra envidia (sana) hacia los que vivís junto a un río generoso como el Vero, con buenas comunicaciones, abundante agua y fértiles riberas dedicadas a la huerta.

Y es que esto de vivir a los pies de la sierra acarrea no pocos sufrimientos, como nos recuerda el dicho: “O vino de Raiquero, flojer, pero de mal gusto”.

Pues a pesar de no contar con las mejores condiciones de vida, los de Radiquero sí estamos orgullosos de contar con la Asociación Cultural O Coronazo desde el año 1981. Es toda una proeza que siga viva, manteniendo la esencia e ilusión de sus creadores. No son tiempos fáciles para todo aquello que lleve el nombre de “cultura”, pero no hay que desistir y todos luchamos contra la adversidad. Es por ello que en Radiquero, aunque somos 50 habitantes de lunes a viernes, tratamos de aportar nuestro granito de arena para evitar que las tradiciones se pierdan; un buen ejemplo es la Noche de Ánimas, que cada año congrega a un mayor número de visitantes venidos de la redolada y más allá. La Noche de San Juan, el Mondongo, el juego a frontón... son otras de las actividades que tratamos de mantener vivas y que sirven de excusa para juntarnos en la plaza, charrar hasta la extenuación y como no, montar una buena lifara.

Ya para concluir, y en representación de la Asociación Cultural O Coronazo, quiero dar las gracias a los que hacéis posible la revista “ro Zimbeler” y habéis confiado en mí para que escriba estas palabras sentidas y vividas.



También quieren ser un abrazo entre dos asociaciones hermanas, tanto de Castillazuelo como de Radiquero.

Envío un SALUDO muy especial a todos los que tenéis la revista en vuestras manos y os disponéis a leerla con entusiasmo y voracidad; porque si algo nos une a todos, ya seamos de la sierra o de la ribera, es la pasión y la ilusión por mantener la esencia de lo nuestro. Es lo mínimo que poder hacer y así lo seguiremos haciendo.

Nacho Pardinilla



FIESTAS DE INVIERNO SAN ANTÓN Y SAN FABIÁN



Bendición de torta en San Fabián.



Café concierto comida S, Antón. Por Manu Sesé y Ágata Samitier.

JORNADAS CULTURALES DE PRIMAVERA



El presidente (derecha) inaugura la interesante exposición de fotos y esculturas.



JazzBand: Julia, Lete, Mario y Losu.



Las mujeres celebrando Santa Águeda.



Charla interactiva por Elsa Gaude (Afammer Altoaragón).



JORNADAS CULTURALES DE PRIMAVERA



Romería al Pueyo,
1 de Mayo.



Procesión del Corpus.



Taller de reciclado de camisetas.
Patricia de AvivaRural.



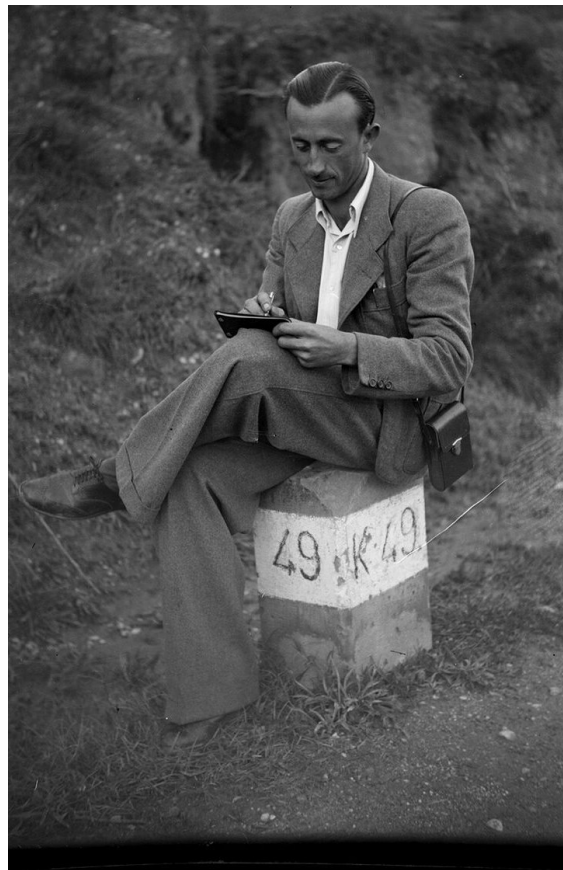
Rematadura taichi

FAUSTINO ENTRE LOS GRANDES

El pasado mes de noviembre se inauguró en la sala de exposiciones de la Diputación Provincial de Huesca la exposición fotográfica “Yo me mi, contigo” dentro del ciclo “Visiona”. Obras de artistas de gran fama internacional, como John Coplans o Claude Cahun compartían espacio con dos fotógrafos oscenses. Uno de ellos de la capital, José Oltra, hijo del fotógrafo Fidel Oltra de quién aprendió la técnica y heredó el negocio. El otro alguien mucho más cercano para nosotros, mi tío, Faustino Villa Subías.

Como ya sabéis, las fotografías de Faustino no habían sido expuestas nada más que en Castillazuelo. Y solo una pequeña selección, pues el corpus recogido en la actualidad en la Fototeca de la Diputación Provincial de Huesca ronda los 18.000 negativos. El hecho de que los responsables de la sección de artes plásticas de la Diputación y del Comisario de la exposición, Pedro Vicente, escogieran a Villa como uno de los fotógrafos participantes en la edición de 2015 de Visiona fue todo un sueño cumplido.

Pero todo esto no hubiera sido posible sin un engranaje de voluntades y hechos que empezó años atrás.



El empeño de Juanjo Sampietro en que la colección de Faustino se conservase en un lugar idóneo empezó mucho antes de que Faustino nos dejase. Así, en 2007 María José Villa, viendo que el trabajo de su padre causaba interés, cedió por 10 años los negativos a la Fototeca de la Diputación, que se comprometía a digitalizar las imágenes y de divulgarlas en la medida de lo posible.

Los primeros frutos de dicho proceso desembocaron en los Concursos fotográficos "Faustino Villa". Fue todo un orgullo para la familia tanto por el homenaje como por la alta respuesta recibida.

Desgraciadamente el ritmo frenético de la vida moderna y los quehaceres cotidianos interrumpieron la celebración del Concurso. Tampoco la digitalización se estaba realizando según los plazos previstos y el tema quedó en “stand by” durante unos años.

En 2012, la que aquí les habla cursaba un Máster de Estudios avanzados en Humanidades debiendo realizar un Trabajo Fin de Máster sobre un tema que podía versar sobre la antropología, la historia, el arte, la literatura, o incluso la música, disciplina a la que me dedico. De hecho, el primer objeto de estudio que me planteé era musical. Aunque pronto surgió la idea de trabajar sobre la obra de Faustino. Con las dos posibilidades bajo el brazo fui a pedirle consejo a Lourdes Montes, Coordinadora del Máster. Todavía recuerdo su cara de sorpresa cuando le enseñé el autorretrato de Faustino más famoso. "Haz el trabajo sobre tu tío, no lo dudes. Reconstruye su biografía y cataloga las fotografías por temática".



Así fue como empecé en enero de 2012 con el visionado de las cerca de 10.000 fotografías que estaban digitalizadas por aquel entonces. Conocí a Valle Piedrafita y a Esteban Ania en la Fototeca, que se mostraron entusiasmados con el proyecto.

El 1 de julio, coincidiendo con el inicio de mis vacaciones, comencé el trabajo de recopilación de documentación escrita en archivos. En el municipal de Castellazuelo fue donde encontré la mayoría de la información relativa al año 1939, cuando Faustino volvió de Francia y fue detenido en Irún y llevado al campo de concentración de Deusto, en Bilbao, donde pasó más de dos meses.

La reconstrucción que pude hacer de esos durísimos días de la vida de mi tío fue sin duda lo que hizo sumergirme de lleno en la investigación.

Cuando las fuentes escritas no me dieron más frutos, pasé al trabajo de campo. Hasta el mes de septiembre llegué a entrevistar a más de 80 personas que conocieron a Faustino y tuvieron contacto directo con él. Desde Castellazuelo a Lecina, pasando por Pozán, Huerta, Buera, Almazorre y Barbastro. Escuchando anécdotas divertidas y rocambolescas. Otras más serias e incluso peligrosas. Poco a poco fueron formando un todo cronológicamente dispuesto para poder redactar un ensayo biográfico.

En unas pequeñas vacaciones que disfruté a finales de julio, conocí a José Miguel Pesqué, Jefe del área de cultura de la Diputación de Huesca. Fue un encuentro casual en un concierto de Paco de Lucía. Ambos sabíamos de la existencia del otro y tarde o temprano nos habríamos conocido. El destino quiso que no fuera en un despacho de la Diputación sino en un ambiente más folklórico... Parecía como si Faustino lo hubiera dispuesto así desde arriba. Conectamos de inmediato. Me animó con la investigación y me tendió su mano. Siempre dice que nuestro pasión en el trabajo. A mí sinceramente me hubiera gustado involucrarme un poco menos. Pero era imposible. Mis tíos Faustino y Josefa eran como mis abuelos. En cuanto llegaba a Castellazuelo volaba a verlos, he pasado miles de horas jugando en su casa, comprando en Barbastro y riendo sus ocurrencias. ¿Cómo no voy a apasionarme realizando un trabajo inédito sobre su vida?

Llegué a septiembre sin una palabra del Trabajo fin de Máster escrita, con la cabeza llena de datos y absorta en un mundo paralelo al real. Imagino que todo aquel que se dedique a la investigación antropológica debe vivir una situación parecida. Es como si el objeto de estudio renaciera en ti y tú fueras el único responsable de que recobre su identidad.



Josefa & Faustino

Dejé a propósito a Joaquín Campodarve como último entrevistado pues intuía que las más de dos horas de charla harían que muchas de las piezas del rompecabezas que llevaba entre manos se colocaran en su sitio sin darme cuenta. Y así fue.

En octubre llegó la tarea más ardua, escribir. No solo es duro por la cantidad de horas delante del ordenador echando de menos el cordial trato humano que aporta el trabajo de campo. También por la dificultad de recomponer correctamente el ingente volumen de información que manejaba. Pero los plazos de la Universidad mandaban (afortunadamente) y tuve que acabar la redacción el 1 de noviembre. La exposición pública en la Universidad fue el 14 de noviembre de 2013 y dejé de lado el tema durante un tiempo. Este tipo de tareas te deja exhausto.

La posibilidad de realizar una exposición en Huesca se planteó casi desde el principio, pero hay que dar con el momento adecuado y la finalidad artística idónea. Esta llegó en mayo de 2015 cuando los responsables de artes gráficas de la Diputación se plantearon que la temática del ciclo "Visiona" fuera el autorretrato.

Como siempre se plantean la participación de la Fototeca, en esta ocasión pensaron en la obra de Faustino Villa. Había que recopilar todos los autorretratos de Faustino (más de 80), contextualizarlos cronológicamente, catalogarlos y realizar unos breves textos para el catálogo.

Del 27 de noviembre de 2015 al 21 de febrero de 2016 pudimos contemplar una selección de autorretratos de Faustino en la sala de exposiciones de la Diputación Provincial de Huesca. Toda una satisfacción personal y un merecido reconocimiento a Faustino como el gran artista que fue.

María José Calavera Palacio





LA HUELLA ARAGONESA DEL SANTO GRIMAL (II)

6. Época musulmana. El condado de Aragón.

El santo cáliz sería custodiado por los cristianos oscenses desde la llegada a Osca hasta la invasión sarracena.

Tras la caída de Caesar Augusta, que pasó a llamarse Sarakusta, parte de los árabes se detuvieron en las murallas de Osca y acamparon junto a ellas. Desde aquí pasaron al lugar que denominaron al-Askar. Edificaron viviendas en torno a la ciudad, mientras los cristianos seguían sitiados en la Alcazaba vieja. Finalmente se rindieron. Osca capituló en el 720 pasando a llamarse Wasqa. Los cristianos que quedaban se establecieron en una comunidad mozárabe, en torno a una iglesia dedicada a San Pedro, al frente de la cual permaneció su obispo, que a diferencia del de Sarakusta, en esos primeros años no abandonó la ciudad. El Santo Grimal posiblemente siguiese siendo custodiado por la comunidad cristiana, de forma secreta, para que los musulmanes no se enterasen de su existencia.

A partir de ese momento según tradición y según los escritos del canónigo jacetano de comienzos del siglo XX, D. Sangorrín (1927-1928), el Santo cáliz sería salvaguardado por el obispo de Osca (ahora Wasqa musulmana).

En un primer momento el obispo permanece en la ciudad, a diferencia del de Caesar Augusta, Bencio, que ha huido a las montañas y se refugia en el monasterio de San Pedro de Tabernas, donde conocerá al monje ribagorzano, con fama de santidad Belastuto.

Existe la tradición que en un primer momento el obispo de Osca se dirigió a las montañas de Yebra y allí se pudo esconder en las

cuevas del monte Oturia. La población de Yebra de Basa tiene por patrón a San Lorenzo y se conserva en la iglesia un dedo del pie de San Lorenzo. En algunos textos se señala que el hispano que trajo el Santo Cáliz a Osca también trajo un pie chamuscado del santo oscense.

Cuando pasan los peligros por las incursiones de los sarracenos

el obispo se establece en el monasterio de San Pedro de Siresa, lugar más seguro y donde pudo compartir su vida con los monjes del cenobio.

Conocemos algunos datos de este cenobio, por la vista de San Eulogio de Córdoba en el año 850. Odoario es el abad e Iñigo el obispo. Ocho años antes ha sido consagrado el monasterio de San Juan de la Peña, pues era el más importante del condado de Aragón.





El primer rey aragonés Ramiro I traslada su sede a Iacca y el prelado García, que firma como obispo de Aragón, también se establece en esta ciudad. El santo cáliz pudo estar depositado en la iglesia de San Pedro hasta que se construyese la catedral.

Hasta que se conquiste Wasqa, el obispo tendrá la sede de su diócesis en Iacca y cuando los musulmanes de aquella ciudad sean rendidos, la iglesia de Iacca será súbdita de la de Wasqa, que volverá a llamarse Osca.

El rey quiere dotar de una catedral a la capital del reino. Pertenecerán a ella los monasterios de Ciresa, Lierde y Santa María y una parte de la renta real. Se le entregan todas las iglesias de la diócesis y cuando se conquiste Wasqa se devolverá a la sede oscense todo el territorio que tuvo antes de la conquista de los árabes.

El 25 de junio de 1072 llegan los restos de Santa Orosia a Iacca y ese será en un futuro el día de su fiesta, mientras ella será erigida en patrona de Iacca y de su diócesis.

Otras reliquias importantes llegan a San

Juan de la Peña el jueves santo, día 28 de marzo del 1084: las reliquias de San Indalecio. El rey Sancho Ramírez lo había convertido en panteón real de los reyes de Aragón. El 28 de abril de 1083 se llevaron hasta este lugar los restos del rey Ramiro.

El 4 de diciembre del año 1094, día de Santa Bárbara, se bendijo el nuevo templo, que pasó a llamarse iglesia alta, por estar ubicada encima de la iglesia baja y de las dependencias monacales. El rey Pedro I presidió los actos. Acudieron el obispo de Iacca, Pedro, acompañado del legado pontificio, Aiméc de Burdigalia (actual Burdeos), el prelado Godefroy de Maguelone, el superior de Leyre y el de San Ponce de Tomieres (actualmente Thomières).

Iacca quedó como concatedral intitulándose sus obispos de Iacca y Osca. La bula del papa Urbano II confirmaba que la catedral episcopal de Osca debería construirse donde estaba la mezquita mayor y esta ciudad sería la cabecera de la diócesis.

No tenemos constancia del momento en que el Santo Cáliz llega a San Juan de la Peña. Es posible que pudiese ser el año 1094.

7. El reino de Aragón

En Siresa, en la iglesia de San Pedro, se menciona por tradición, aunque también hacen referencia a ello algunos historiadores, que en la entrada en el suelo existe una estrella y la punta que debe indicar al altar señala la piedra que esconde el Santo Grial.

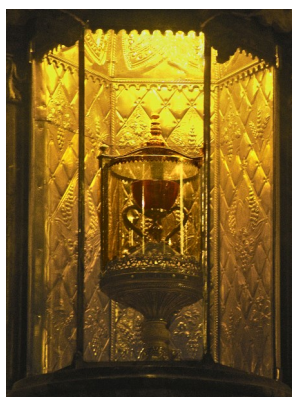
Desde este lugar parece trasladarse a San Adrián de Sásabe en torno al 922. Queda constancia de cuatro obispos, según el padre Huesca, que estuvieron en esta sede, Ferriolo, Fortuño, Atón y Oriolo.

En torno al año 1000 continúan las razzias de los musulmanes, acaudillados por Almanzor. Muchos monasterios son destruidos y los monjes huyen de sus monasterios.

El Santo Cáliz fue llevado de San Adrián de Sasau a la iglesia de Baylo (actual Bailo). En esta localidad permanecía en diferentes ocasiones el rey Sancho III, su esposa y sus hijos y aquí le acompañó el obispo de Aragón, Mancio. La iglesia de San Pedro de Baylo se denominaba de la corte. En el año 1025 el soberano donó el lugar al monasterio de San Juan de la Peña. Al morir el rey y el obispo Mancio II, el nuevo monarca Ramiro I y el recién nombrado prelado, García I, decidieron que el Santo Grial debía ser llevado a la que sería la nueva capital del reino, Iacca y se decidió construir un hermoso templo para albergarlo, que sería la actual catedral.



En el año 1399 Martín el Humano, rey de Aragón, solicitó a los monjes del cenobio que se lo entregasen. A cambio les concedió numerosos bienes, entre ellos un cáliz de oro. De este modo, el Santo Cáliz fue llevado desde el Monasterio de San Juan de la Peña (donde había permanecido oculto más de trescientos años) hasta el Oratorio del Real Palacio de la Aljafería de Zaragoza. Más tarde fue trasladado a la Residencia del Rey Martín el Humano en Barcelona. En el Inventario de Bienes hecho en 1410, a la muerte de Martín el Humano, consta que entre los bienes muebles del monarca en Barcelona se halla este cáliz.



En 1432, Alfonso el Magnánimo, ubicó su corte en Valencia y el Grial se transportó a esa ciudad depositándolo en el oratorio del palacio.

En el citado año el obispo de Valencia le presta al rey una cantidad importante de sueldos comprometiéndose el monarca a devolverlos en cinco años. Pasado el tiempo, al no poder el rey satisfacer su deuda entregó al prelado la mayor parte de las reliquias que tenía en su capilla real, entre ellas el Santo Cáliz. El prelado decidió que fuese depositado en la catedral.

Allí ha permanecido hasta la actualidad. Durante algunos siglos solo se exponía en Semana Santa. A mitad del XVIII se le cayó de las manos a un canónigo cuando lo empleaba y se rompió en dos mitades. Se sabe por un acta notarial que lo recompuso un platero de nombre Luis Vicent ayudado por sus dos hijos.

Durante la Guerra de la Independencia salió de la ciudad para evitar su saqueo o profanación por las tropas francesas. Fue trasladado a Alicante, Ibiza y Palma de Mallorca. Finalizada la contienda regresó a la catedral.

En el año 1916 el obispo decidió ubicarlo en lo que fue Sala Capitular de la catedral, que desde entonces pasó a denominarse capilla del Santo Cáliz. A lo largo del siglo XX el Santo Grial ha abandonado la ciudad en dos ocasiones.

La primera durante la Guerra Civil, en que se escondió en una casa particular valenciana y luego en el pueblo de Carlet, camuflado dentro de los cojines de un sofá, que a su vez se ocultaba en un compartimento secreto de un armario tras una pared de piedra.

En el año 1959 se decidió llevarlo a Aragón para celebrar el mil setecientos aniversario de su llegada a España.

En la estancia en Valencia de Juan Pablo II en 1982 y de Benedicto XIII en 2006, ambos celebraron con el Santo Cáliz las eucaristías multitudinarias en sus respectivas visitas.

Se ha escrito mucho sobre el Santo Grial y actualmente existe una amplia bibliografía. Incluso la sección ocultista de las SS alemanas creyendo que los cátaros fueron los últimos en custodiarlo lo buscaron en las ruinas de Montsegur. Himmler, conocido por sus estudios esotéricos, visitó también el monasterio de Montserrat con este fin.

El pasado año la iglesia ha declarado año jubilar para todos los que visiten este Santo Cáliz y así será todos los años terminados en 0 ó en 5.

José Antonio Adell Castán



Sergio Bielsa
www.esenciasdelsomontano.com



AGRICULTURA ECOLÓGICA
biocasti@gmail.com



viveros
somontano Plantas de Olivo
JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ SANTIAGO
INGENIERO AGRÓNOMO
618 736 095





¡HE PERDIDO MIS PÁJAROS!

Sí. Aquellos que cada mañana cuando iba a cultivar mis hortalizas, mis manzanos o mis Kiwis, oía cantar, aletear, subir o bajar.

En invierno, las confiadas lavanderas con su incesante balanceo, me acompañaban cuando removía la tierra, en espera de que algún imprudente gusanillo asomara la cabeza para zampárselo.

Cuando llegaba la primavera, las abubillas con su aburrido y monótono put-put, te maravillaban cuando las veías levantando su colorida cresta.

Las oropéndolas, la palabra lo dice, oro pendulante, su vestido negro contrastando con el luminoso dorado de sus plumas, su vuelo pendulante de un árbol al otro, te maravillaba junto con su colorido y su armonioso "garaviu", su inconfundible canto.

Las pesadas aburridas palomas turcas, con curruc, curruc repetido mil veces.

Las golondrinas surcando el cielo con sus increíbles acrobacias y con su siseo celeste, en busca de los insectos que durante mi trabajo levantaba.

El mochuelo, ya en retirada desde lo alto de un palo me observaba, hasta que con la entrada del deslumbrante sol desaparecía, hasta la mañana siguiente.

Los inconfundibles e inquietos gorriones en busca de semillas, larvas e insectos.

Los jilgueros o colorines, llamados así por su intenso y variado colorido, visitándonos durante la primavera, elaborando sus per-

fectos y redondeados nidos la mayoría confinados en un cruce ramas casi al alcance de la mano, su armonioso y maravilloso canto apoyados en los márgenes frondosos de nuestras fincas.



OROÉNDOLA

¿Dónde están las inquietas urracas, garzas blanquinegras, que todo el año, con sus nidos a lo alto de los árboles silvestres adornaban nuestros campos? ¿O las de lúgubres y negras plumas, tornándose maravillosos verdi-azules a los rayos de nuestro astro Sol.? Son los escandalosos grajos, nunca mejor dicho con sus grajidos estridentes, verdaderos barrenderos de nuestros campos, de todo lo que olía mal o había acabado su vida útil.

Encuentro a faltar, los pequeños e impresionantes halcones de la familia de los cernícalos, con sus increíbles acrobacias, al momento se paraban como un pequeño dron, oteando la superficie de la tierra, hasta que se dejaban caer en picado, alcanzando insectos que nosotros no podíamos ver.

Los verderones diminutos, que junto a los jilgueros, lavanderas, petirrojos, se te acercan sin ningún temor, casi al alcance de la mano, esperando que tu labor levante algún insecto.

PUBLICIDAD



TECNO-MAT TECNOLOGÍA DEL AUTOMATISMO, S.L.
Ctra. Barbastro-Alquézar, km. 5,450
CASTILLAZUELO (Huesca) SPAIN
Tel. +34 974 300 030 Fax +34 974 302 515
www.tecno-mat.com
e-mail: info@tecno-mat.com

SERVICIO GRUA Y MONTAJES



Calle Acequia, 36 - Tel. 974 30 22 13 - Móvil 661 45 28 40
22313 CASTILLAZUELO (Huesca)

Filpel Bobinas, S.L.

Ctra. Barbastro-Alquézar, km 5
22313 - Castillazuelo
Telefono 974 302 587
j.cans@filpel.net



¿Has oído alguna vez el canto del mirlo, una mañana de primavera a punto de salir el sol?. Es una sinfonía, no sabes si es una orquesta o un solo. Te quedas paralizado escuchando, hasta que se aleja, seguramente haciendo la corte a una futura compañera.

No veo las majestuosas águilas, surcando los cielos, allá en lo alto, venidas quizás de roquedales o de bosques lejanos, son la cúspide de la cadena que se nos antoja a veces cruel, si no conocemos la verdadera función de las relaciones, donde todos son depredadores y depredados, es una cadena donde cada especie tiene su anilla, que durante milenios han sustentado la vida y el desarrollo de estas maravillas vivientes; pero, me pregunto, ¿dónde están los pájaros?.

Cuando llego pronto de mañana y el sol aparece en el firmamento, todo brilla con el rocío matutino que el viento todavía no ha movido, todo es silencio, como si de un camposanto se tratara, y eso un día tras otro.

Compruebo, que ya no hay molestas moscas, ni mosquitos, donde antes en mis labores levantaba unos dormidos insectos, ahora brillan por su ausencia.

Y recopilo mis recuerdos. En mi juventud, los manzanos, perales, ciruelos, cerezas, serbas, viñas de veinte clases diferentes de uvas, palosantos el nombre que les damos a los kakis.....no digo nada de nuestros huertos, los pájaros no eran ningún problema, los depredadores los mantenían a raya, en un equilibrio de toda una cadena viviente que cuando uno de los eslabones se reproducía

MIRLO COMÚN



en exceso, el siguiente eslabón, llámese pájaros insectos o mamíferos se desarrollaba hasta que se restablecía nuevamente el equilibrio.

La desaparición de los pájaros, no es más que la punta del iceberg.

Los árboles que plantas en tu huerto, en tu finca, para tu placer, como si fuera un jardín, se llenan de improvviso, de plagas que acaban con la planta o hacen los frutos inco-mestibles, perforados, agusanados, podridos....

¿Qué ha ocurrido?. Tomemos de la muestra un botón.

Los pulgones, un insecto que con un fino punzón penetra en la planta para alimentarse absorbiendo su savia. Su ciclo empieza cuando un individuo, reproduce por partenogénesis, es decir no necesitan fecundarse, un individuo al cabo de 2 a 7 días, según las condiciones climáticas o de alimentación, produce de 10 a 12 individuos. Coge la calculadora y verás en 30 días en cuántos se han transformado, su gran reproducción, hace que se amontonen o acaben rápidamente con la comida. No hay problema, a los individuos adultos les salen alas y se trasladan a otro lugar. En mi piscina a veces aterrizan una nube de estos insectos (que flotan en la superficie equivocada). Si a eso añadimos la variedad, los hay rojos, blancos, verdes, recubiertos de lana (lanígeros).



GARZA REAL



Lo mismo podemos decir de la araña roja, similar en su desarrollo a los pulgones. Se repite con características parecidas en la palometa blanca, en carpocapsa, la zeuce-re, la mosca del mediterráneo, etc. etc..

La falta de depredadores hace aparecer cada año alguna otra plaga, que solamente conocíamos de forma accidental, este año ha tocado al tomate, "la tuta" se trata de un gusano minador, que se introduce entre la piel superior e inferior de las hojas y se come su contenido, cuando se multiplica en exceso pasa a los tomates, que los agujerea inutilizándolos. Los efectos esta temporada del 2015 son devastadores....pero... que no cunda el pánico, hay un producto químico, que aplicado en complemento con otro que se aplica a la semana siguiente, lo machaca, el problema que al pequeño cultivador su precio prohibitivo, lo hace casi inviable.

Ahora tenemos la guinda del pastel, tomemos un ejemplo conocido, el maíz transgénico, desarrollado en laboratorios de los EEUU. Se ha incorporado a su semilla un gen de la bacteria bacillus thuringiensis, esta bacteria, que tiene la propiedad donde se desarrolla, de matar todo lo que tiene a su alrededor, se utiliza entera y tal cual, incluso en cultivos ecológicos...pero... en los laboratorios han aislado el gen que produce este mortífero veneno y lo han incorporado a la semilla del maíz. Desarrollado por las multinacionales que dominan el mercado de este producto, consiguieron, con tareas de laboratorio, combatir un gusano que se introducía en el interior de la planta, el barrenador del maíz, que hacía doblarse la planta al menor atisbo de viento.

Naturalmente este gen inmerso en la planta se deposita en el grano que luego es consumido por animales y humanos.

Estas semillas prohibidas en la mayoría de las naciones de la UE, España es el principal productor de Europa y Aragón, el primer productor de nuestro país.

Ha sido tal el desequilibrio que ha causado el uso indiscriminado de productos insecticidas, acarizidas, fungicidas, herbicidas, hor-

BABOSA Y CARACOL



monas del crecimiento o de la acumulación de grasas para aumentar de peso, retardantes, vitalizantes, etc. etc. que muy recientemente se ha prohibido el uso del 80 %de los componentes químicos que forman parte de los productos comercializados en nuestro país, para combatir las plagas del campo.

El despiste ahora es generalizado, con las plagas sin los depredadores, (entre ellos mis pájaros), la medida entre los agricultores es desoladora. Poco a poco se va imponiendo la idea de la ecología y de los pocos agricultores que contra viento y marea van produciendo sus productos libres de tóxicos, estos tóxicos, no por desconocidos silenciosos y de efectos retardados por acumulación, menos peligrosos.

Y yo como agricultor, siempre optimista, espero del sentido común de todos, el regreso de mis pájaros.

Sugiero mirar en mi blog de Internet:

kiwisnuestrocultivoecologico.blogspot.com

Julián Naval de Tamarite



EL GRAN ZAURÍN

GERVASIO SÁNCHEZ, UNA REFERENCIA DEL FOTOPERIODISMO ESPAÑOL, RECORRE DESDE HACE 35 AÑOS ESOS ESCENARIOS DEL PLANETA DONDE LA CONDICIÓN HUMANA YA NO PUEDE CAER MÁS BAJO.

Hacia finales de los 80 nos llegaron las primeras noticias de Gervasio Sánchez. Era el corresponsal de guerra de diario Heraldo de Aragón y muy pronto se convirtió en una de las figuras más singulares del periodismo en Aragón. Era muy llamativo que HERALDO tuviera de colaborador a un tipo que enviaba sus fotos y crónicas desde cualquier lugar que ardiera en el planeta en ese momento. José Luis Trasobares y Genoveva Crespo me hablaban de él todo el rato. Le conocí, como a tantos otros, en las tertulias de radio de Plácido Serrano, a las que acudía cada dos por tres para hablar de sus viajes al fondo de las pesadillas del mundo. Yo le escuchaba con la boca abierta mientras él recreaba unas películas de terror que eran brutalmente reales. Gervasio, Gerva, era cordobés y se había formado en Cataluña pero vivía en Zaragoza gracias a Choco Maldonado, su mujer aragonesa.

Las pasiones suelen brotar de la manera más insospechada. La de Gervasio por viajar le surgió a los diez años de un modo realmente curioso en Hospitalet del Infante, el pueblo costero de Tarragona en el que vivía con su familia. Su abuelo Santiago aceptó el puesto de cartero y le ofreció su primer trabajo: repartir cartas y giros o estampar el matasellos en los sobres. Hospitalet era un destino turístico al que llegaban cartas y postales de todos los rincones y Gerva comenzó a fantasear con lo bonito que sería vivir aventuras en esos lugares cuyo nombre aparecía impreso en los sellos. Un oficio era muy indicado para cumplir esa ilusión: el periodismo. Pero, antes, durante muchos veranos, trabajó de camarero en los restaurantes de la playa, para

ganarse los viajes, la carrera y la vida.

En septiembre de 1980, con 21 años, cuando estudiaba Periodismo en Barcelona, hizo un viaje a Turquía que le cambió la cabeza. El país sufría un clima de extrema violencia política que había provocado miles de muertos y Gervasio contempló en primera fila el desastre alrededor del golpe de estado del general Kenan Evren. Quedó conmocionado. Su segundo gran viaje, a Israel, coincidió con la matanza de refugiados palestinos en Sabra y Chatila. La idea romántica de los viajes que tenía de niño se había destruido para siempre pero él comenzó a incubar otro tipo de romanticismo: el retratar esos espantos podría servir, tal vez, para acabar con ellos. Había que jugarse el pellejo. Pero podía merecer la pena.

En estos 35 años ha recorrido los escenarios donde más bajo ha caído la condición humana. Sus vivencias en Sierra Leona y en la Guerra de los Balcanes le marcaron a fuego, y nunca mejor dicho. En Sarajevo descubrió algo que le estremeció: el placer que sentían los que arrojaban bombas, destrozaban la vida de otros seres humanos, violaban, mataban.

Es un periodista formidable por muchas razones. Pero hay una clave esencial: su hipersensibilidad para identificarse con las víctimas, los débiles, los perdedores. Esa descomunal empatía le permite situarse en un lugar moral y mental perfecto para contar ese dolor con una intensidad y una verdad que hacen de él un fuera de serie. Sus fotos pueden documentar una realidad insoportable pero él les da un toque de delicadeza, de arte, y, de ese modo, evita que apartemos la mirada de ellas.



Gervasio es un apóstol del periodismo que sirve para denunciar y poner el dedo en la llaga. Desprecia la falta de rigor y la indecencia y a los medios y periodistas que privilegian su vanidad o sus intereses económicos o ideológicos sobre la pura búsqueda de la verdad. Considera sus adversarios a los gobiernos, políticos y poderosos que, en los grandes conflictos internacionales, han adoptado una postura miserable, hipócrita y cómplice del mal. Pero también se pregunta si, realmente, su trabajo sirve para algo, si aquella aspiración suya de retratar el horror para procurar detenerlo también se ha quedado en un afán romántico.

Tantos años revolcado en el lodo del mundo y conviviendo con emociones desesperadas le han dado una manera muy peculiar de percibir la vida. Cuando, sobre todo, vuelve de permanecer una buena temporada dentro de algún infierno, nuestro día a día le debe parecer un festival de fruslerías. Él está en otro rollo. Gerva nos deja en evidencia y atiza nuestra mala conciencia. Por alguna extraña razón, que seguro que responde a la necesidad de no volvernos locos, se nos ha endurecido el corazón ante las tragedias de la humanidad si suceden muy lejos de casa. A menudo los ojos se nos van hacia otra parte. Pero él

no es como nosotros. Es más sensible que los más sensibles, más solidario que los más solidarios. No lo es de boquilla: siempre anda en los sitios donde el sufrimiento de la gente toca fondo. A su lado yo me siento cobarde, pusilánime, egoísta e imperturbable ante la desgracia ajena. Soy el primero que le admira porque me siento incapaz de rozar su dignidad y su coraje.

Hace unos meses Gervasio mereció un documental dirigido por Alicia de la Cruz que estrenó la Filmoteca de Zaragoza y que TVE emitió en su programa "Imprescindibles". En esa película él subraya la importancia de HERALDO en su vida, arropado por los testimonios de Mikel Iturbe, José Javier Rueda, Trasobares y Picos Laguna, quien, según la misma Choco, es la hermana que Gerva siempre quiso tener. Ramón Lobo deja caer esta perla: "Sus fotos son un puñetazo en la mesa". También habla su hijo Diego, un chico muy peculiar, por su aire, su cultura y su humor. Diego acierta a dibujar la ansiedad de su padre: "Parece que vaya siempre nervioso. Hay tantos sitios que quiere visitar que está todo el rato moviéndose y eso es un poco pesado a veces; un poquito". Juan Domínguez Lasierra me ha descubierto en su estupendo libro "Viajeros por Aragón" una palabra aragonesa que le sienta como un guante a Gervasio, zaurín. Se define así: "Hombre activo e incansable; o, más popularmente dicho, 'uno que no para'".

Cada dos domingos también se le puede seguir en la Cadena Ser, con Javier del Pino, en el "A vivir que son dos días". Y, ahora mismo, en Zaragoza, el Museo Pablo Serrano acoge una antología de su obra fotográfica y el CaixaForum una exposición sobre Camboya que incluye sus fotos. Qué buena ocasión de aliviar un poco nuestra mala conciencia.

Luis Alegre Saz



O CURA Y OS POLLOS

(In memóiriam)

Ista añada pasada se cumplió ro zien cabo d'año d'a nazenía d'o que yo considero que fue o zaguer fablador patrimonial de l'aragonés semontanés, "no d'escuela", en a redolada, Pascual Grasa Mur (1915-2002) de San Pelegrín. En a suya memoria, y como agradecimiento á ra suya ampla contrebuzión en a recuperación d'a nuestra luenga, y en particular d'a nuestra bariedá semontanesa, m'agraría adedicar-le (y adedicar-zos) ista adautación que he feito d'una d'as muitas falordietas que en o suyo día nos contó cuan lo entrebistemos. Cal dizir que o feito de trigar ísta —que yo he tetulau O cura y os pollos—, y no pas otra, se debe á que, en primer puesto, ísta no ye mica conozida en a redolada, y, en segundo, á que no ye guaire común trobar en ista mena de dijendas desenlazes zagueros tan sosprendenmén amoralizans y transgresors ni picarescas tan elaboradas. Que la disfrutez.

Resulta que pa San Pelegrín nos mandón fa ya buena cosa d'años un cura choben y pincho que pa qué, y una muller d'o lugar, casada, pero bella cosa ardera y encá más garzera, pos que, miá o qué son as cosas, s'enconziétó d'el y no paró dica que lo encantuchó y se lo metió en a cama. Toz os días, en que o inorante de mariu jopaba t'o monte, o mosen baxaba ta casa d'el á amagatons y allí estaban con a muller dando-le á os ñiquis-ñacos dica que l'ombre i tornaba.

O cura, como sabeba que o mariu anque yera un inoratón y un machagranzas de cu-diau teneba una mala ostia que pa qué, o que feba, pa que no sospeitase cosa, yera amanar-se tamién de bez en bez á charrar con el por o patio, por a era, por a calle, en salir de misa u por ande lo pillase, y asinas pribar de paso que as chens prenziasen á maliziar. Y tan buenas trazas bido l'ombre en o mosen, que un día aquél le dizió á ra muller:

—Chica, María, á iste cura deberíamos bel día de combidar-lo á comer. Lo beigo tan campechano y chalanguero con nusotros que paize que siga d'a familia. ¿Qué te paize, pa quedar bien, de matar os dos pollos ixos que guardamos pa ra fiesta y asinas fer-le buen plato?

—Pos no sé qué izir-te, nino... Yo ya lo beigo bien —contestó a muller un señal sofocada no querendo contradizir-lo—. Pero que



Chesús y Pascual

igual á el le da apuro y no quié benir... Amás amás, que si matamos os dos agosteros ¿qué mincharemos pa ra fiesta? No en tenemos más de pollos.

—Da igual, ya en mercaremos u mataremos bel conello. A custión ye quedar bien con l'ombre... No se fable más: en que lo beigas, le preguntas qué día le ba bien de benir á comer con nusotros y lo combidas.

Á ra muller no le'n quedó otra, anque á re-tepelo, que azeutar a proposición d'o mariu, pos o que intresaba yera tener-lo contento y que no prenziasen á maliziar. Asinas que á o día siguién, dimpués d'estar allí firme eszeprenar en a cama, le'n dizió á o cura. Á iste en primeras no le cuacó mica ra notizia, pero á zorrón de muller ascape lo fizo dentrar en beras con o conqué de no dar notorio y de no fer á l'ombre encarrañar.



—Bien, pos ya iré —le dizió ro mosen á ra muller un señal alticamau—. Si te paize baxo iste chuebes y asinas rematamos l'antis con antis con iste mal trago; pero no creigas que me fa mica goyo, ¿é?

—Tu tranquilo, Custodio, que ya te digo yo que ye un sopazas y no sospeita cosa d'o nuestro. Tó irá como un refinallo, fe-me caso.

En que María le dizió á o mariu o día, íste ascape prenzipió á cabeziar.

—¿Iste chuebes? Ostia, tamién ye cuasalidá: iste chuebes que tiengo d'ir t'o molino. No m'asperaba yo que querría baxar tan lugo.

—Pos no t'alticames, Mariano: ya le digo que bienga otro día y prou. El ha queriu baxar l'antis con antis porque nos aprezia asabelo; pero de seguras que le da igual otra fecha.

—¡No, no! No le digas cosa, no le digas cosa. Á beyer si se ba á creyer agora que estamos ranzoniando y no queremos com-bidar-lo. O que pasa que tamién ye con-zidencia... Miá, o que imos á fer ye que yo me'n iré bien lugo de casa y asinas á ixo de ras dos de seguras que ya estoi aquí de tornada. Y si á el le da igual de comer sobre ras tres, tó arreglau.

Á muller, más contenta que unas pulgare-tas en pensar que iba á tener toda ra ma-ñana d'o chuebes pa achuntar o pichador con o d'o mosen sin procurar-se pa cosa d'o mariu, ascape le'n fue á dizir.

Á María ra semana se le fizo más larga que una cuaresma sin resurezió, por ixo nomás llegar o miércols, á punto día, ya estaba toda trafucosa matando ros dos pollos, esplumando-los y limpiando-los, y por a noche, aprobeitando que Mariano se'n abeba iu lugo t'a cama, dimpués de fer-le l'alforcha, sin fer mica rudio, s'adedi-có á guisotiar-los pa asinas por a mañana poder estar con o cura chuntando ros meli-

cos sin tener-se que procurar d'a comida.

Á ras zinco d'a mañana, mosen Custodio, que ya estaba á ra tisba, en que bido jopar á l'ombre t'o molino, baxó escopetiau ta casa d'el y se metió en a cama con a mul-ler, y sin a temor de ser pillaus, allí pren-ziplón á talegoniar y á cardar lana como dos estalentaus. Y como María quereba aprobeitar bien o tiempo que teneban, en que beyeba que o mosen flojiaba y pren-ziplaba á fer burro falso de tanto zepreniar, se'n iba toda pita t'a cozina, pillaba unas cuantas pizcas d'os pollos que abeba gui-sau o día d'antis, las clababa en un plato y le'n llebaba t'a cama con un baser d'o bino señalau que teneba o mariu en a bodega, y con isto en un berbo lo meteba más tem-plau que o espetón d'o ferrero en a forga. Pero como a mañana se fizo larga que lar-ga allí os dos benga á bulquetiar y foziar, pos que a maestra tenió de fer asabelos de biaches t'a cozina á emplenar o plato con pollo y t'a bodega á emplar o jarro bino. Y tantos en fizo, que á ras dos d'a tarde, en a caserola no quedaba ni a car-canada d'os pollos. Fue antonzes cuan María prenzipió á parar cuenta y á procu-pase d'a que se le'n podeba benir denzima de no trobar ascape una esplicazió lochi-ca con a que fer entender á l'ombre o por-qué de que no tenesen pollo pa comer. O cura según s'azercaba ra ora tamién s'iba metendo más nierbudo, pero íste pensa-do en cómo l'iba á ir mientras a comida con aquel ombre con fama de malcarau, moregón y trazeracho.

—Chica, María —le dizió ro mosen—. Iste ombre tuyo seguro que no sospeita cosa, ¿berdá?

—Pos no lo sé. Yo aspero que no. Porque ya t'albierto que ye un fozín capaz de ca-par-te si s'antera d'o nuestro.

—¡Pero qué me cuentas! ¡Si no fa guaire me diziés que no maliziaba cosa!



—Pero ye que dende fa bels días lo beigo mu rarote... No sé... Tu para cuenta. Si beyes que biene de mal cheniacho y con cara renegau, ya pues estar á ra tisba, porque, como ya t'he dito, ye capaz de sacar-te os pitos...

—¡Yo me'n boi! ¡Pos menudo consuelo me das! Aquí no me quedo á comer. Di-le que ya bendré otro día —dizió ro mosen fendo intinzió de jopar.

—Antonzes sí que te capa seguro, porque indo-te-ne tu mesmo te bas á delatar. O que tiens de fer ye quedar-te, asentar-te á comer y charrar con el como si no pasase cosa... Miá, pa saber seguro que está de mal teque y s'anterau d'o nuestro, para cuenta en si á ra ora de tallar o pan saca ra naballa y fa como que l'afila en a suela, por debaxo, antonzes sí que ya pues pretar á correr porque te ba á capar seguro.

Resulta que a muller sabeba prou bien que l'ombre siempre que puyaba d'o molino llegaba ta casa escazilando d'o molinero, porque yera un trazero de cudiau, y amás, que á ra ora de comer l'ombre teneba o costumbre, antis d'empeziar o pan, de fer como que afilaba ra naballa en a suela (en bez de fer una cruz como feban en todas as casas).

Anque con o culo preto y o melico corrucau, o mosen se quedó á comer como l'abeba aconsellau María; pero, por desgrazia pa el, en que llegó ro mariu tó fue como aquélla abeba imachinau.

—¡Istos molineros son toz una colla ladrons! ¡Los debegan de pinchar d'o más alto d'o molino sin destinzión! —dizió Mariano nomás dentrar en o patio sin sisquiera escargar o burro—. Prenzipian á molturar y t'esculan meya talega en que t'escudias. Y iste d'Alquezra ye o más puga d'a redolada. Total que tó ro que nos furta ye pa fer-le lunas a muller; y empagas, á o papafiga d'el, le'n pone bien largos con o cocho Güera; que si me lo fese á yo y m'anterase, le baziaba ra botonera d'una pasada, y antonzes sí que iba á cochiar bien cocho, sí...



Iglesia de San Pelegrin.

O cura, que lo estaba sintindo tó dende a sala buena, s'abeba metiu más blanco que o sebo, y una sudada fría como a d'a muerte le chupiba ya dica ra sotana. Á ra fin o mariu, zaga escargar o burro y dexar as talegas d'a farina en o patio, subió t'alto y beyó á o combidau.

—¡Á!, ¿ya está aquí, mosen? ¡Qué puntual!... Ya abrá sentiu que biengo oi mu encarrañau y enfurruñau, porque millor no le digo dica dó soi d'o esculabolsas ixte de molinero Alquezra; asinas que ya l'albierto de que oi no estoi como pa que me corrompan muito as orazions..., y empagas dimpués d'o madrugón que m'he tenui de cascar... Bel día boi á sacar a naballa y boi á capar á más d'uno, ya lo beyerá, porque prenzipio á estar más farto que Zelipón d'Aflor... Bueno, me labo un señal, me mudo una miaja y comemos, si le paize... ¡María! —chiló ro mariu á ra muller que nabegaba por a cocina—, ¿ya está ra comida?

—¡Sí, Mariano! En que me digaz, prenzipiamos.

O mariu se metió un señal curioso, baxó t'a bodega á emplenar o porrón y, auto siguiu, s'asentó en a mesa frente por frente con o mosen. En que a muller los sintió fablar, se presentó en a sala buena con un par de platos con magro, olibas en apaño, bel señal de longaniza, bella miaja churizo, sardinetas en lata, güego duro... En fin, con una miqueta d'entrante.

—¡Au!, ir picando iste señal d'apetetibo mientras se rematan de calentar os pollos y as patatas —dizió a muller entre que dexaba os platos en a mesa y lugo enfilaba cata ra cocina.



En quedar-sen os dos solos, á o pobre Custodio no le pegaba ni o culo en a silla, y ni sabeba qué dizir ni qué fer d'o nierbudo que estaba.

—¡Ala, mosen, pille bella cosa! —dizió Mariano entre que culliba o pan de gorra de dos quilos, sacaba ra naballa d'a pocha y lugo feba como que l'afilaba en a suela.

O cura, que ya estaba á punto de que le dase un amago, en que bido isto no en podió más: se debantó como una esalazón d'a silla, l'abentó entazaga y salió d'a sala buena como si lo enrestisen toz os diablos de l'nfierno.

L'ombre s'abeba quedau quieto como un mallo con o pan en una zarpa y a naballa en l'otra sin antender cosa y sin saber qué dizir. Á ra fin se debantó, se'n fue t'a cozinha y clamó á ra muller.

—¡Chica, María!

Ísta, que l'abeba sentiu tó, se'n abeba saliú t'a galería ande teneban o conellar y fizo como que no sentiba á o mariu.

—¡¡Chica, María!! ¿Ánde paras?

—¿Qué pasa? Que no t'he sentiu, que estaba en o conellar dando-les os pelaus á os conellos —dizió a muller entre que dentra en a cozinha toda alticamada.

—¿Que qué pasa? O cura, que se'n ha iu.

—¿Que se'n ha iu mosen? ¿Pos qué l'has feito?

—¿Yo?, cosa. He pillau o pan pa tallar-lo, he sacau a naballa, le pasau por a suela como foi siempre... ¡y si l'eses bisto correr!...

—¡Bail!, pos qué raro —dizió María fendo-se a pensatiba y pasando-se a man por a barba de bez que miraba t'a fuente ande debaban d'estar, ipoteticamén, os pollos— ... ¡Ai, o so ladrón! —chiló de bote pronto—. ¡Que nos s'ha llebau os pollos!

—¿Que s'ha llebau os pollos? ¿Os dos?

—¡Os dos! ¡Miá ra fuente bazía!

—¡Será cabrón! ¡Por ixo ha feito fuineta escopetiau, o mosqueta muerta d'el! Empa-gas que lo combidamos á comer, nos se lleba ra comida y nos dexa sin cosa... ¡Alguarte que lo enganche! —dizió Mariano entre que saliba d'a cozinha y enfilaba ras escaleras á cuatro suelas encá con a naballa abierta en as zarpas.

En llegar t'a calle, miró t'alto, t'a badía, y no bido cosa; pero en que chiró a cabeza t'abaxo filó camino Alquezra una mancha negra que galopaba como una esalazón. L'ombre, que ascape pegó en que yera o cura que fuyiba, prenzipió á correr dezaga d'el y á chilar-le fendo remangos con a naballa en l'aire.

—¡Mosen Custodio, mosen Custodio, alguarte: á lo menos d'os dos, uno, ombre! ¡D'os dos, uno; qué menos!

O mosen, con a sotana remangada dica ra zentura, no paraba de correr, y sin golber-se le contestaba con un filer de boz:

—¡Denguno, denguno!

—¡Serás cabrón! ¡Qué menos que uno!

—¡No, no! —insistiba o cura sin dexar de correr debán d'o mariu cornudo, pero agora chirando-se-ne y beyendo ro brillo d'a folla d'a naballa en l'aire—. ¡Ni uno, ni uno!

—¡¡Más te bale no tornar por o lugar —le chiló en zagueras l'ombre chalfegando y ya dexando de correr—, porque si t'engancha t'he de cortar os pitos, barfulaire, zam-papanes, malquedas!!

Como ya imachinarez, á o mosen no lo tornemos á beyer nunca más por o lugaron, y ni sisquiera o montante d'el que teneba en a badía bino á buscar.

Chesús de Mostolay



Soy Araceli, nací en Cregenzán, mis padres Baldomera Sazatornül y Macario Armengol.

Y yo Ernesto de Casa Puente, mis padres, Cándida Pano y José Puente, y más abajo, con ellos, de chicote.



Esta foto se la regalé a Ernesto cuando cortejábamos.





*Nos casamos en
Cregenzán.*



*José Ángel,
nuestro
Zagal.*



*Con el crío y
dos primas de Ernesto: Meli y
Carmencita.*



*En el centro nosotros, de celebración
con mi familia.*



En la huerta.



Celebrando los 100 años de Lucía (2011).



HOMBRE MALO, HOMBRE BUENO

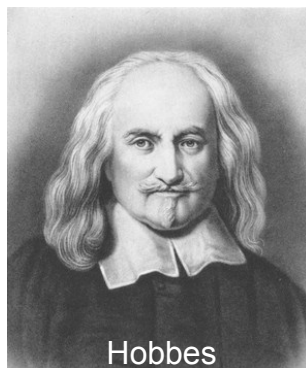
Un homenaje más a Cervantes en el cuarto centenario de su desaparición física. No he podido resistirme, finalmente. Tengo una preciosa edición del Quijote, del año 78, con grabados de Gustavo Doré y algunos desperfectos de la edad en su cubierta, que he intentado reparar en lo posible tratando al menos de frenar su deterioro. Ha sido entonces cuando me he decidido a coger alguna idea de su interior y, ¡hay tantas! Leer el Quijote ahora, de mayor, sin prisas, intentando captar la intencionalidad del autor puesta en boca de sus personajes, es un verdadero placer.

Una sentencia muy oída me ha venido bien para desarrollar el significado que en el contexto del libro no se sabe muy bien si es real o figurado, como otros muchos. Se trata de aquella en la que don Quijote, buscando el palacio de Dulcinea, de la que declara a Sancho estar enamorado solo de oídas, y confundiendo como siempre la realidad, con su enloquecida imaginación, dice a Sancho: Con la iglesia hemos dado, Sancho; cuando en realidad se trataba de la iglesia del pueblo en vez del deseado palacio. A la insinuación de Sancho, práctico por excelencia, de que el tal palacio que buscan le parece que debe estar en alguna callejuela sin salida, responde airado don Quijote que su escudero debe estar más ido que él y que dónde se ha visto que los alcázares y palacios reales estén edificadas en tales lugares (Si alguien desea ir directo al pasaje, se encuentra en el capítulo IX de la segunda parte).

Pero en algún momento el pueblo tomó esta frase como expresión de la frustración y la dificultad para enfrentarte a otros molinos, como son la

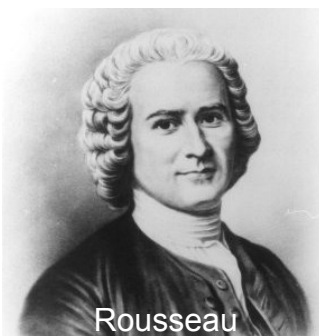
propia iglesia o cualquier otra institución oficial en sus relaciones con la gente. Y de ahí viene el “con la iglesia hemos topado”, cuando tropezamos con unas gestiones inacabables o un funcionario escurridizo, o como aquel del refranero popular que dice “si quieres saber cómo es Pepillo, dale un carguillo”.

El verdadero poder no es el de Pepillo con su gorra de plexiglás, es mucho más sofisticado y eficaz. Nace en el principio de los tiempos y su perfeccionamiento ha corrido parejo a los avances científicos y técnicos que la sociedad ha ido logrando para avanzar en su dominio de naturaleza y en aspectos que tienen que ver más con la faceta egoísta del hombre que con su vertiente noble y altruista.



Hobbes

Francis Bacon, mentor y maestro de Hobbes, y luego superado por este, decía que saber es poder, cuando la palabra “ciencia” todavía no se había acuñado y los asuntos se solventaban entre la fe y la espada. Pero ya se había salido del oscurantismo de la Edad Media y se vislumbraban otros tiempos. Decía Bacon esto: “El conocimiento y el poder humano son lo mismo, pues cuando la causa no se conoce, el efecto no se produce. Para dominar la naturaleza es preciso obedecerla. [...]La suti-



Rousseau

lidad de la naturaleza es mucho mayor que la sutileza de los sentidos y la comprensión. De la mano de Bacon, Thomas Hobbes se convirtió en uno de los grandes filósofos modernos que se empeñó en desentrañar la naturaleza humana efectuando observaciones sobre el comportamiento de las personas y llegó a la conclusión de que los seres humanos somos por naturaleza egocéntricos y necesitamos la influencia reguladora de la civilización y la autoridad para mantener la paz.



Asimismo, Hobbes hace suya una antigua idea de la antigua Roma para dar carta de naturaleza a sus observaciones y nos presenta el aforismo de que “el hombre es un lobo para el hombre”, centrando la naturaleza del hombre en la maldad, en virtud de la tendencia de este a la obtención de poder.

Algo más tarde, Rousseau se afirma en la bondad natural del hombre y en que la maldad se produce como consecuencia de su contacto con la sociedad y sus instituciones. Son dos posturas totalmente antagónicas y queda fuera del objeto de estas líneas entrar en un debate sobre ellas.

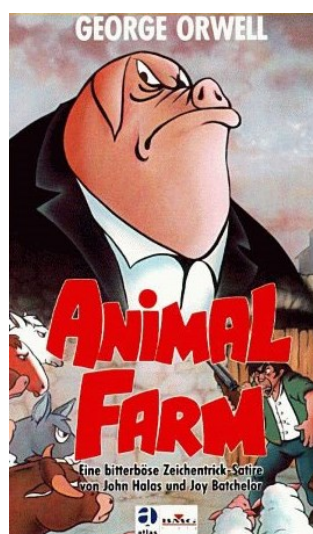
Nos interesa profundizar un poco más en la de Hobbes, pues según él, y podemos verlo cada día, el hombre necesita hacer fehaciente ese poder que, según dicen los expertos, en gran medida es un medio de defensa ante otros, para conjurar un sentimiento de miedo y de inseguridad, como una huída hacia adelante; la consecuencia de ello es que el hombre, cuando se siente amenazado, ataca a su semejante antes de ser atacado. Aquí entran tanto el macho que maltrata a su pareja porque es suya, como el político que hará lo que le mandan para no perder su mullido sillón. De este modo, el miedo lleva a los hombres a acordar un sistema de poder que evite los enfrentamientos y que le pueda hacer sentir más seguro. Y con esto hemos legitimado un poder que utilizará de forma legal toda una serie de coerciones no siempre pensadas para garantizar el bien común, sino su permanencia en el mismo. Ese poder que ahora es más invisible que antes, cuando nuestras vidas dependían de la iglesia o del rey de turno, pues el poder real está ahora en las alcantarillas, me atrevería a decir, alcantarillas de lujo y oropel, pero ocultas a nuestra vista aunque con los mismos habitantes.

¿Y qué generamos? La dureza de la vida urbana, particularmente, genera un clima y una cultura de violencia. Generalmente,

las entradas que recibe nuestra mente (un fino diría los “inputs”) son de esa naturaleza, la presión laboral, la envidia de compañeros, familiares o vecinos, la necesidad de aparentar, etc., nos hace vulnerables y nos coloca en guardia permanente. Las pantallas de televisión nos hacen llegar infinidad de ejemplos de lo mal que sabemos hacer; pocos ejemplos amables y sí una gran cantidad de basura que evita que podamos reflexionar sobre qué papel estamos haciendo en este nuestro teatro.

Me voy a atrever a aconsejaros, para quien no lo haya leído, aparte del Quijote, que debería estar siempre en la mesita de noche, una fábula que se lee de un tirón, de George Orwell, sobre el tema que nos ha traído hasta aquí y no os digo más, ya lo descubriréis vosotros si sentís el gusanillo; se trata de la novela “Rebelión en la granja”. Puede ser un buen compañero de verano.

Y nada, a no desanimarse, que hay esperanza; a practicar el amor y no la guerra, como cuando queríamos ser hippies. Pero en serio, no podemos permitirnos el desánimo, aunque hay muchos motivos para ello. También vemos ejemplos de gente solidaria que no pide nada por sus acciones y a las que solo les basta su propio reconocimiento; hagamos de ellos nuestros héroes y estemos atentos a si la bicicleta que nos quieren vender tiene frenos o no. Al final, la educación y la cultura serán nuestros salvavidas, hagamos ese pequeño esfuerzo de vencer la apatía que nos atonta y demos el paso.



Juan García



¿Y AHORA QUÉ HAGO?

Entre una prejubilación o jubilación consensuada y la forzosa hay matices que las diferencian, pero la esencia de ambas situaciones es la misma: cesar en la vida laboral

En estas fechas están habiendo demasiados despidos y prejubilaciones forzosas, motivadas, unas, porque algunos empresarios que sólo entienden de beneficios, y otras, porque algunos directivos de entidades financieras, con un desconocimiento total de las finanzas, han llevado a casi todas las cajas y a algún banco a la quiebra.

A veces como estas situaciones laborales vienen “casi de repente”, los afectados no han tenido tiempo para planificar su nueva forma de vida, es por lo que hago este comentario por si a alguien que se encuentre en esta situación, bien sea deseada o forzosa, le pudiese servir para pasar a esta nueva y desconocida etapa de su vida de la mejor forma posible y poder evitar algunas secuelas anímicas.

La prejubilación o la jubilación deseada es un auténtico regalo para aquellos que tienen la posibilidad y las ganas de desarrollar otra clase de actividad, bien sea creativa, cultural, asistencial o simplemente de un “dulce farniente”, olvidándose de los objetivos a cumplir, de las veleidades del jefe, del reloj, del estado anímico del cliente y en otras muchas cosas. Para poder disfrutar de ese “no hacer nada” se requiere un buen equilibrio interior y un aprendizaje. No todo el mundo está preparado para disfrutar de estas vacaciones que no son sólo de un mes, sino para toda la vida restante, y que a veces las jornadas sin nada que hacer pueden llegar a ser muy largas y tediosas.

Si no planificas y te preparas bien para esta nueva etapa de la vida, deseada o forzada, puedes tener diferencias con tu pareja, acostumbrada durante toda una vida a otra forma de vivirla. Si a esto se añade que, probablemente, los hijos treintañeros o más no

están todavía independizados, los problemas se aumentan. Los hijos, no todos, quieren retrasar lo más posible el enfrentamiento con una realidad laboral hostil y se quedan “amulagados” en el domicilio de los “viejos”. De la situación económica actual de la que no somos culpables, algo estamos haciendo mal o lo hemos hecho para que la dependencia de los hijos se prolongue en el domicilio paterno hasta los cuarenta y la jubilación de éstos comience a los cincuenta años. Pero esto es otra historia.

La jubilación o prejubilación a los 50/53 años, con antelación planificada y consensuada con la empresa, es un auténtico regalo. Me ratifico en esta afirmación y creo no equivocarme porque ya llevo más de 16

años de prejubilado y jubilado, y digo con total seguridad y convencimiento que esta etapa de mi vida es hasta ahora la mejor. Esta modalidad de prejubilación está en vías de desaparición; ahora la disfrazan con eres o despidos principalmente en el sector financiero.



Alguien podrá decir que cada uno habla de la feria según le ha ido o que ve las cosas según el color del cristal con el que las mira, y es cierto. Hoy la situación laboral es angustiosa y un despido impensable puede acarrear situaciones comprometidas. Hay que hacer un esfuerzo interior, sobreponerse e intentar poner en práctica aquellas cosas que te ilusionaban en las etapas de tu vida anterior y que no pudiste realizar. Ahora puede ser el momento. No descubro nada nuevo si digo que hoy hay muchas oportunidades para desarrollar actividades, bien sean artísticas, creativas, culturales o asistenciales colaborando con asociaciones u ongs de forma altruista. Estas participaciones te hacen sentirte útil, te ayudan a ver un panorama diferente y a mitigar momentos difíciles.

Miguel Royo Vidal



EN EL AMBULATORIO

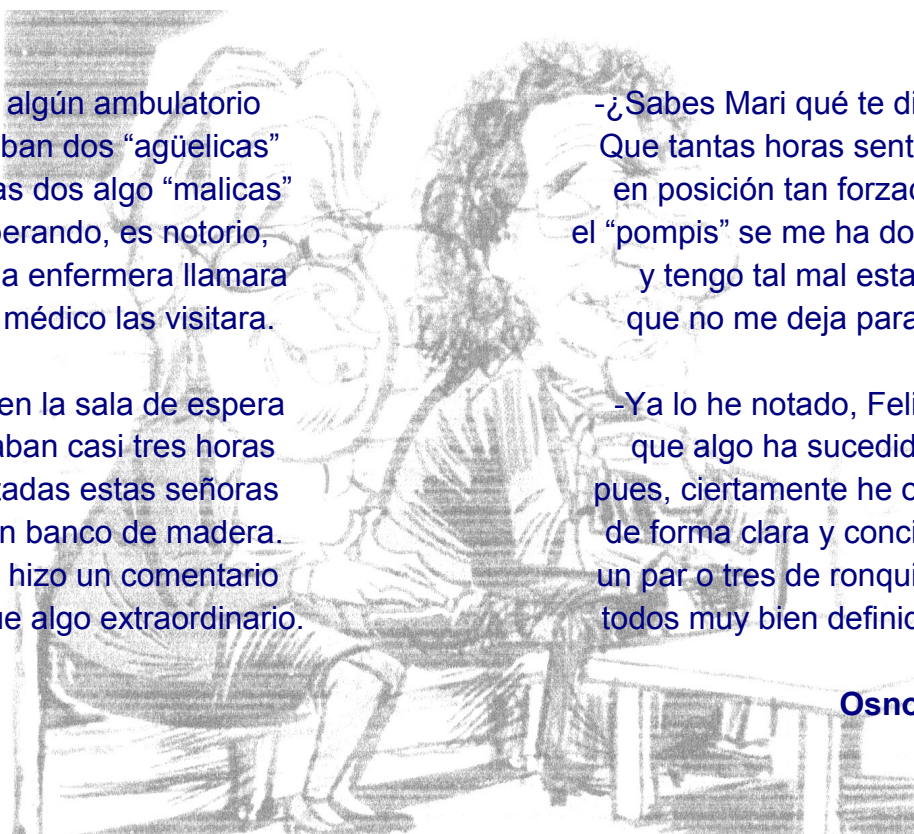
En algún ambulatorio
estaban dos “agüelicas”
ambas dos algo “malicas”
esperando, es notorio,
que la enfermera llamara
y el médico las visitara.

Allí, en la sala de espera
estaban casi tres horas
sentadas estas señoras
en un banco de madera.
Una hizo un comentario
que fue algo extraordinario.

-¿Sabes Mari qué te digo?
Que tantas horas sentada
en posición tan forzada,
el “pompis” se me ha dormido
y tengo tal mal estar
que no me deja parar.

-Ya lo he notado, Felisa
que algo ha sucedido
pues, ciertamente he oído,
de forma clara y concisa,
un par o tres de ronquidos
todos muy bien definidos.

Osnofla Ablalliv



AGRADECIMIENTO

Tanto mi esposa Nati como yo mismo, Alfonso, agradecemos profundamente la celebración, en la sala del Sindicato, de nuestro 50 aniversario de bodas el pasado domingo 23 de abril de 2016.

Fue muy emocionante, sobretodo para nosotros, ¡no lo esperábamos!. Y es que no sabíamos que nos habíais preparado una “encerrona con tanta alevosía y nocturnidad”. Lo llevasteis todo con tanto secreto que, ni la “metomentodo” de mi mujer ni yo mismo, nos enteramos hasta el preciso momento en el que entramos en el salón del Sindicato y vimos tanta cantidad de personal dándonos la enhorabuena.

Reitero nuestro agradecimiento a todos: a los que lo organizaron (los hijos y sus amigos) y a todo el personal de “ro” lugar que tan desinteresadamente colaborasteis en este evento.

¡Hasta las bodas de platino, en las que esperamos volvernos a ver TODOS.!

Muy agradecidos

Nati y Alfonso



ALGUNAS VIVENCIAS DE MI INFANCIA EN CASTILLAZUELO



En septiembre de 1936, se instalaba en Castillazuelo, una familia; el padre, funcionario, su esposa, y tres hijos pequeños, el menor de 3 años.

Todos, tuvimos la sensación agradable

cuando fuimos conociendo el pueblo. Era bonito, las calles con un trazado urbanístico moderno, huertas bien cuidadas, abundantes aguas, un río, el Vero; la Plaza, donde vivíamos, y una fuente con agua abundante, delante de la vivienda, y las gentes amables. ¿Qué más?

El Maestro se integró pronto en el pueblo, era un gran profesional y con un acendrado amor a su profesión.

Su día diario, en su escuela era feliz, era Unitaria, con mucho alumnado y de todas las edades.

En su tiempo libre, le gustaba pasear por los caminos de las huertas y hablar con sus gentes, era joven y le gustaba hacer deporte.

En el frontal de la Iglesia, los jóvenes jugaban a pelota vasca, él también sabía jugar en esa modalidad y pronto se integró en los partidos y jugaba con mozos como con

Vicente Aventín: un joven de casa Capella, etc.

Además de sus importantes huertas, tenían campos de secano, de olivos, de viñedos, almendros, encinas, que les proveía de bellotas para los animales y leña abundante, incluso para hacer carboneras.

Cuando era el tiempo de recoger la aceituna, y llevaban al molino de aceite, el torno, celebraban la "tosta" del aceite y también a veces, invitaban al Sr. Maestro a probar aquellas tajadas "morenas" de pan empapadas de aquel aceite y acompañadas de buenas viandas, que allí mismo cocían a las brasas.

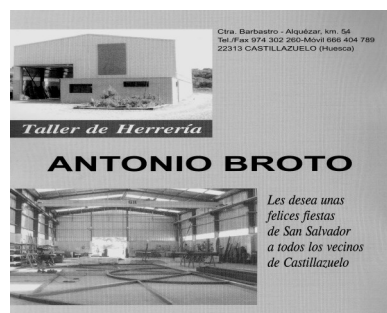
También en tiempo libre, le agradaba al Sr. Maestro, ir al río, a pescar barbos, mandrillas, etc., iba solo, pero a veces iban en cuadrillas por la noche con "focos" y "tenedores", eran sus armas de pesca y luego con lo que pescaban, hacían "lifaras" y disfrutaban.

A todo esto, eran tiempos de guerra, Guerra Civil Española, tiempos difíciles y de preocupación, el frente de guerra no estaba muy lejos, Huesca, y el frente militar de guerra estaba muy cerca, Barbastro, objetivo primordial de bombardeos. En uno de esos bombardeos murió una enfermera, hija de Castillazuelo, se llamaba Victoria, de casa El Café y otra señora de casa Riverola dejando niños huérfanos.

PUBLICIDAD



Los miércoles por la mañana
abierto en Castillazuelo



El pueblo estaba sobrecogido por eso, cuando oía los aviones de guerra por la noche, salía de sus casas al exterior, las huertas y a los refugios.

Hubo momentos difíciles de todo tipo; luego llegó la posguerra. Castellazuelo tenía recursos y defensas para sobrevivir, no obstante, intercambia productos de sus cosechas por otros productos difíciles de alcanzar, azúcar, café, etc.

Llegó una "orden general" muy seria de Franco, había que entregar cada cosechero, producto de sus frutos para racionarlos entre la población. Castellazuelo tenía que llevarlos al Sindicato. Resultaba muy doloroso pero eran órdenes muy serias. Los productores se jugaban sus propiedades, los funcionarios se jugaban sus "carreras", no había otra opción.

El Sr. Maestro también respondió a esa orden, era cosechero agrícola en su pueblo, tenía fincas cerealistas y por lo tanto tenía trigo y harina. Depositaba el trigo en su pueblo y en Barbastro por transferencia, la Harinera, le entregaba la harina.

Cuando llegó esa orden, en mi casa, teníamos sacas de harina y el Sr. Maestro, no dudó en entregarlas "todas", menos "una" que ocultó mi madre sin que nadie lo supiera, como Dios le dio a entender, y

con lágrimas en los ojos, pues le resultaba doloroso desprenderse de algo tan importante y vital; pero el Sr. Maestro no dudó, era muy responsable y sabía lo que se jugaba: su "carrera".

Algunas personas de Castellazuelo, aún pueden dar fe de estos hechos, porque también ocultaron en zanas de sus huer-



D. Simón con los alumnos

tos algunos de sus productos, que estaban obligados a entregar, como vino, aceite y hasta jamones.

Así era el Sr. Maestro, justo y muy responsable, nos inculcó a sus hijos mucha moral y responsabilidad.

Un afectuoso abrazo a Castellazuelo.

M^a Jesús Farled

PUBLICIDAD



Siempre para ti

C/ Romero, 2 - 974 316 237 - BARBASTRO





EL OFICIO DE HORNERO Y LA HISTORIA DE LOS MOLINOS

Vamos a recordar el trabajo del hornero. Era una de las personas más importantes en un pueblo. Su labor era fundamental porque antes el pan lo hacían las madres y abuelas en el horno municipal.

EL HORNO MUNICIPAL DE CASTILLAZUELO

El horno municipal de Castillazuelo estaba en la plaza, en el edificio del actual ayuntamiento. Tenían derecho a usarlo todos los habitantes del pueblo.

Una señora llamada Filomena Lachén fue la hornera, se encargó de calentar el horno, para poder hacer el pan durante muchos años.

Era la persona encargada de distribuir el tiempo de hornear y avisar a cada familia de la hora en la que les tocaba amasar. Lo calculaba dependiendo del número de panes que quería cocer cada familia. Cuando la masa estaba reparada ella la metía en el horno, con unas palas de madera muy largas y los sacaba ya cocidos.

Las mujeres antes de hornear hacían en la masa de sus panes unas marcas que podían ser un pizco (pellizco con dos dedos), dos pizcos, zarpeta (con 3 dedos) o un agujero (con un dedo). De esta forma sabían de quién era cada uno.

LA LEVADURA DEL PAN

Filomena guardaba un poco de la masa de cada pan en unas peroletas. Las ponía al calor del rescoldo del horno para que la masa fermentara y se hiciera la levadura. Al día siguiente usaba el contenido de las perolas para poder amasar nuevos panes.

LA REPOSTERÍA

Los repostería se hacía en el horno, aprovechando el calor que quedaba después de cocer el pan. Hacían pastillos, bizcochos, carquiñoles, brazos de gitano, tortas y otros dulces.

DICHO POPULAR DE LAS MUJERES EN EL HORNO

Las mujeres en el horno todas riñen cuando masan a una que no le viene a la otra que se le pasa.



Los hermanos Tricas, José María (padre de Lina) y Rafael, en el horno del molino, antes del 36. Este horno se cerró en 1980, por jubilación de José María.



TRANSFORMACIÓN DEL TRIGO EN HARINA

Años atrás antes de que aparecieran las cosechadoras , cuando se segaba el trigo a mano, lo llevaban a los molinos a moler . La harina se la llevaban a sus casas con el salvado y en menudillo .

A continuación se separaba la harina de los despojos en el arca de amasar, usaban unas varillas de madera llamadas cernederas. Echaban la harina en una zaranda llamada ceazo , moviéndola con la mano los despojos se quedaban en la zaranda y la harina limpia caía en un recipiente .

Todos estos trabajos dejaron de hacerse a partir de 1940 aproximadamente cuando montaron las primeras fábricas harineras. El gobierno mandó precintar todas las muelas de los molinos, pagando a los propietarios cierta cantidad de dinero. Los molinos se cerraron todos .

Desde entonces la harina la hacen y seleccionan , en cuatro categorías, en las fábricas de la siguiente forma :

La primera flor es para las pastelerías.

La segunda flor es para las papillas infantiles.

La tercera flor es para las pastas de sopa.

La cuarta flor es para el pan.

Esta es la razón por la que el pan que comemos se seca tan rápido .

Seguro que muchos de los que leáis esto recordareis los viajes al molino para recoger el pan que hacían los padres de Lina . Aquel pan aguantaba varios días sin secarse y tenían un sabor que los niños de ahora no conocen . Ahora todo ha cambiado y nos dejan el pan en la puerta de nuestras casas .

Lidia Castellar

PUBLICIDAD





CASTILLAZUELO, TAN LEJOS Y TAN CERCANO

Aquellos años de la década de los 40 y 50, Castillazuelo, ante aquella sociedad que demográficamente había pasado lo que había pasado, sin medios de comunicación, carencia de disponibilidad de transporte individual, y otras penurias... como el resto de aquella sociedad que, de forma colectiva era el día a día que nos espera, la mayoría de las veces.

Bajar a Barbastro suponía coger el caballo de San Fernando, "a pie y andando" que se decía. Había una combinación, el autobús correo de "Nicolás": Barbastro-Adahuesca. Salía de Barbastro a las 7 de la tarde, parada en Castillazuelo, Pozán de Vero, Huerta de Vero, Puente de Buera, y Adahuesca, para luego, al día siguiente salir de Adahuesca a las 8 de la mañana, con las mismas paradas, para llegar a Barbastro a las 9 tocadas. E incluso aquella carretera de pedreguilla, que cuando mu-

cha gente acudía a las fiestas de Pozán o Huerta de Vero, subía con carro tirado por caballerías, una o dos, dependía, y se decía: "Mira la Torre El Americano...", luego "Castillazuelo... Pozán..." Hasta aquellos, los más jóvenes, señalaban: "Mira el Castillo de Castillazuelo..." y los sueños embarcaban aquellas mentes de tanta bisoñez, pero es lo que había, era todo un reflejo del aislamiento de todo el país por razones externas y, poco a poco, Castillazuelo se fue recuperando porque había en su seno una idea de superación a aquella época de penuria...

... Bajar a Barbastro, algunos en bicicletas, otros a pie, sobre todo aquellos jóvenes de cara a los bailes domingueros de Barbastro. Más adelante ya empezaron a verse motos, recuerdan algunos de aquellos mozos, Moto Gucci, Moto Vespa, Lambretta...

Campo de Deportes Municipal del Frente de Juventudes

El Domingo, día 23 de Mayo de 1948, a las 4:45 de la tarde

Interesante Partido de Fútbol de Campeonato correspondiente al "TROFEO ALTOABAGON"

entre los equipos

C.D. Castillazuelo $\equiv$ C.D.M. Barbastro (B)

ALINEACION DEL C. D. M. BARBASTRO

	Azara	Giral Noguero	Delmás Barón	Artasona Gorena	Cobo Cancor Doñate	Mozás
PRECIOS	Entrada general	4'—	posetas			
	Media entrada	2'—	"			
	Asiento numerado (sin entrada)	1'—	"			

NOTAS. - En el Bar Mi Casa se venderán entradas y asientos el domingo de 12 a 1 y media. - Se ruega al público se abstenga de sentarse sin llevar su correspondiente localidad.

IMPRESA MOIRÉS - BARBASTRO

Campo de Deportes Municipal del Frente de Juventudes

El domingo, 26 de Septiembre de 1948, a las cinco en punto de la tarde

Interesantísimo partido de Fútbol
entre los equipos

U. D. LITERANA de Tamarite
y
C. D. M. BARBASTRO



PRECIOS

Entrada general.....	5'—	pesetas
Socios (tarjeta rosa).....	3'—	"
Militares sin graduación.....	3'—	"
Asiento numerado (sin entrada).....	2'—	"



SEÑORAS Y SEÑORITAS GRATIS

NOTAS.—Los señores socios a su entrada al canipo, deberán presentar el recibo del mes en curso.—Se advierte al público se abstenga terminantemente de ocupar asientos sin la correspondiente localidad, ya que de hacerlo será obligado a satisfacer su importe.—Queda prohibido penetrar dentro del terreno de juego, sentarse o hacer fuerza sobre el vallado de madera.—Se pone en conocimiento de los señores socios y aficionados, queda abierta en la Secretaría del Club de 5 a 8 tarde, la inscripción para los Abonos de Asiento, para la temporada Oficial de Fútbol 1948-49.

IMPRESA MUÑOZ, BARBASTRO

Pero el tiempo avanzaba, y cabe recordar que al final de la década de los 40, Castellazuelo también tuvo su equipo de fútbol, que incluso el 24 de mayo de 1948 disputó un partido de clasificación para el "Trofeo Altoaragón", tal y como se anunció en la época, y que por cierto, que parece ser que el Campo de Fútbol de Castellazuelo estaba tras subir una cuesta en un altozano una vez se cruzaba la carretera, a la salida de la localidad, con lo cual eso demuestra que Castellazuelo tenía, también, otras inquietudes deportivas que le diferenciaba de otros lugares de aguas arriba del río Vero.

Al final de tantos años de obstáculos que había en general en la década de los 60, algo fue cambiando, había más posibilidades, e incluso más coches, que hacían más viables los desplazamientos.

Las nuevas generaciones brillaban por su cultura y avanzaban hacia aspiraciones de cotas de libertad, de ahí que muchos jóve-

nes de Castellazuelo no dudaron en fomentar la Cultura abiertamente de cara a los nuevos tiempos democráticos. Algunos de ellos formaron parte de movimientos progresistas de Barbastro, que colaboraron en la Asociación Cultural de Somontano de Barbastro, ACUSO, e incluso en Agosto de 1976, cuando era toda una proeza, Joaquín Carbonell, cantautor, actuó en Castellazuelo, lo que causó, cosas de la época, un gran revuelo.

La verdad que la idiosincrasia y forma de ser de los habitantes de Castellazuelo ha sido un ejemplo para avanzar en valores básicos que todos deseamos.

En definitiva, en Castellazuelo diremos que siempre algo se mueve, y ahí está ahora ZIMBELER y ¡adelante!

Francisco Viú



CIRCULAR POR LAS BALSAS DE BASACOL

Voy a indicaros una excursión sencillita, agradable y cercana a Castellazuelo. En Alquézar.

Características

La duración, con parada para comer algo, es de máximo dos horas.

No comporta dificultad para hacerla.

Mejor llevar botas y bastones, por la bajada.

La ida se hace subiendo por el barranco de Payuela, siguiendo el antiguo canal de suministro de agua a Alquézar, hasta llegar a las balsas.

La vuelta se hace yendo hasta el barranco del Vero y se entra a Alquézar por una de las calles de la plaza.

En la Edad Media, el rey de Aragón concedió a los vecinos de Alquézar el agua de la fuente de San Pelegrín, con disgusto de estos últimos. El agua fue canalizada hasta las balsas de Basacol y desde allí bajaba hasta una balsa que hay encima de la piscina, bajando, el agua por unos regachos que iban por las calles a regar los huertos.

La excursión.

Se inicia al final del aparcamiento de coches que hay sobre Alquézar. En el de más abajo, junto a la piscina.

Se sigue calle arriba, se sale del pueblo hasta llegar a un cruce. Un poco a la izquierda y luego a la derecha, dirección Norte. Está señalizado.

La senda va junto a una pequeña canalización de cemento, por la que bajaba el agua

desde las balsas. Hay que seguirla. Campos con antiguos olivos y almendros a ambos lados, en terrazas. Seguir el canalillo.

La senda va sobre un valle. Bajaremos por la otra margen.

Se va girando a la derecha, siempre hacia arriba. Y se va metiendo en el barranco, que se estrecha. El canal ha pasado a ser tubería. En los pasos algo complicados hay pasarela metálica, sin riesgo ni problemas.

Una vez ya en el cañón, un puente nos pasa a la orilla izquierda, frente a unos escalones que van subiendo hasta las balsas de Basacol.

Hay dos balsas, y un símil de edificio por el que entra el agua. Hay bancos y mesas para tomar un almuerzo. Puede llegarse hasta aquí por pista desde San Pelegrín.

Vistas al Norte, zona de Quizans y hacia el río Vero.

Para volver. Tomar la pista que hay allí y seguir hacia abajo. Pronto es una senda que se dirige hacia el río. A la derecha se ve la zona por la que se ha subido. Magníficas vistas hacia el río, y la zona del puente de Villacantal. Tened cuidado en no resbalar, ya que el suelo es de piedras sueltas.

Seguir senda abajo, se cruza un barranco y se entra en Alquézar, apareciendo en la plaza del pueblo.

Y desde las balsas, ya más fuerte, o muy fuerte. Para otra vez.

-Se puede bajar hasta el río, por un sendero.

-Y yendo hacia el Norte se sube por sendero a las cuevas de Quizans. Desde aquí, lo más bonito, ir a la cueva de Chimiachas, con su ciervo pintado en la pared. A la izquierda los pozos de nieve de Pradoluengo. Todo ello está señalizado.



José Luis Lucia



NUESTROS ESCOLARES DICEN...

Este curso en nuestra aula decidimos ver y trabajar cómo funciona un huerto de invierno, para estudiar el proceso que siguen las plantas desde que se siembran o plantan hasta que están en su punto para consumirlas. Para eso hablamos con Joaquín el alcalde para ver si nos podía conseguir un trozo de tierra. Y así fue, pero no tenía agua, lo cual era un problema. Hablamos con las familias y enseguida se prestaron voluntarios para dejárnoslo. De todas las opciones esta fue la mejor por el tema del riego. Así que desde la clase lo primero que hacemos es daros las gracias a todos por vuestro interés para realizar esta actividad. También les daremos las gracias (unas pocas más) a Ester, Joaquín y Pepe (agricultores ecológicos y padres y abuelo de dos alumnos), que son las personas a las que hemos "liado" para ayudarnos y guiarnos en este proceso.

Cada día que vayamos os iremos contando la evolución.

El jueves 10 de diciembre de 2015 cuando llegamos a casa de Martin, Esther nos recibió con una pizarra donde escribió la fecha y tabla de labor. Nos explicó lo que íbamos a hacer estos días en el huerto.

Lo primero que hicimos en el huerto fue RASTRILLAR para sacar las piedras y las hierbas malas para plantar mejor. Utilizamos el rastrillo.

Una vez el huerto estuvo limpio sembramos los BISALTOS. Lo hicimos de tres en tres, es decir pusimos tres juntos cada vez por si fallaban que al menos saliera uno. Las habas las sembramos de una en una. Los tapamos en cancillo.

En el huerto sembramos AJOS. Los sembramos con el grillón para arriba para facilitar su crecimiento. También los pusimos en TRESBOLILLO, esto es en forma de triángulo.

Tresbolillo:

X X X X X X

X X X X X X

Plantamos las ENSALADAS con un aparato que se llamaba plantador o pico de pato.

Poníamos las ensaladas en el aparato y el pico lo clavamos en la tierra y apretábamos la maneta. Así se clavaban ya en la tierra. Lo hemos hecho igual con las CEBOLLAS. Pero antes de plantarlas Pepe nos enseñó que había que separarlas de una en una.



EL RIEGO

Tenemos un riego por goteo que consiste en una manguera con muchos agujeros por donde sale agua a los cancellos de las plantas. El primer día regamos con regadera.

EL ABONO

El abono era negro. Era un abono orgánico, se parecía al estiércol, pero no olía. Lo echamos a los cancellos después de plantar.

Álvaro, Daddi, Daniel, Martín, Damián, Miguel y Marcos



INVERSIONES AYUNTAMIENTO 2015

El Ayuntamiento de Castillazuelo nos ha facilitado los siguientes datos con relación a las inversiones realizadas en el lugar en este pasado ejercicio de 2015.

Ahí van todos los números:

INVERSIONES AYUNTAMIENTO AÑO 2015	RECONOCIDO 2015	FINANCIADO	AYUNTAMIENTO
<i>Elevador Centro Social</i>	18.217,45 EUR 100 %	17.306,58 EUR 95 % D.P.H.	910,87 EUR 5%
<i>Urbanización de Calle Barbastro</i>	81.166,02 EUR 100 %	52.562,88 EUR 64,7897 % D.G.A. 9.216,65 EUR 11,3553 % D.P.H.	19.386,50 EUR 23,885 %
<i>PARQUE (FRENTE AL POLI- DEPORTIVO)</i>	31.942,28 EUR 100 %	27.150,44 EUR 84,998 % D.P.H.	4.791,84 EUR 15,002 %
SUMA DE TOTALES	131.325,75 EUR	106.236,54 EUR	25.089,21 EUR

D.P.H.: Diputación Provincial de Huesca

D.G.A.: Diputación General de Aragón

¡HASTA PRONTO SERGIO!

Desde hacía tiempo te animamos a que nos escribieras algo para la revista sobre tatuajes o sobre cualquier otra cosa que se te ocurriera.

En esta primavera ojeaste los últimos números y decías que algunos artículos te habían gustado.

Por tu afición a la lectura, al cine y a la música confiábamos en que te convirtieras en un colaborador más de este invento. No ha podido ser.

Siempre te recordaremos.



EL RINCÓN DEL ARTISTA



Hola, soy Olga. Nací en Barbastro, soy la séptima de nueve hermanos.

Mis padres eran de Castellazuelo, mi padre Tomás vivía en el Lugar Alto, mi madre Carmen era de casa el Artillero. Hasta los dos años yo también viví en el pueblo.

Tengo recuerdos muy hermosos de cuando subía a la casa de mis abuelos maternos. Mi abuela Ascensión nos quería muchísimo, de mi abuelo tengo un ligero recuerdo, yo era muy pequeña pero siempre tengo en mi mente su imagen en el comedor con dos mazorcas de maíz, frotándolas para que los granos se desprendieran, era muy alto. A mi hermana gemela y a mí nos ponía mi abuela en la cocina en un cajón de madera para que no nos fuéramos. En las fiestas todos subíamos a comer a su casa, era una estupenda cocinera. Dormíamos en colchones en el suelo, no nos importaba, lo pasábamos genial y luego a la plaza al baile. Algunos veranos mi madre nos mandaba con la abuela a pasar unos días: iba a la fuente a buscar agua (no había en las casas, un pozal para fregar y otro para los animales), a la fuente buena (otros dos pozales, uno para beber y otro para cocinar), escobábamos la calle, dábamos de comer a los animales, luego a almorzar, iba a lavar al lavadero con las mujeres... Mi tío me llevaba a la huerta con un mulo metida en un cobano y me daba veinticinco pesetas por limpiar la zolle. Iba a la tienda de Margarita a comprar, a buscar leche con la lechera, andando al molino a por el pan... ¡Qué tiempos! A mis abuelos paternos no llegué a conocerlos.

No imaginaba volver a mis orígenes, a tener una pequeña casa en Castellazuelo, me siento muy orgullosa. Pienso mucho en mi ma-

dre, si me viera aquí en el pueblo estaría contenta.

El motivo de estas líneas es porque quiero compartir con vosotros mi afición por las casitas de muñecas. Siempre me han gustado las manualidades, laboriosas pero preciosas. Todo lo realizo a mano: cortinas, cuadros, ropa de cama, escaleras, algunos muebles... Utilizo materiales sencillos: panel de madera, espigas de carpintero, láminas de plástico duro, trozos de tela, arcilla... La primera la hice hace diecisiete años. La dibujé en un papel y tomé las medidas. A un carpintero le compré el panel y los batientes (los listones, el encofrado de la casa) Preparé todo el material: sierras de diferente tamaño y grosor, barrena, martillo, cola de carpintero, regla, escuadra, un nivel, cúter, lápiz, pintura, cable de luz, casquillos, bombillas,...

En el panel dibujé ventanas y puertas. Con el cúter recorté y dejé los huecos, con un trozo de panel les hice el marco y por dentro con un plástico rígido los cristales. Monté la casa con cola de carpintero y tornillos. Para la instalación de luz pasé el cable por los batientes incorporando el casquillo en el centro de cada habitación. Uní todos los cambios con regletas hasta llegar al principal al cual incorporé una clavija para conectar el enchufe. Las tejas, con arcilla roja. Tomé de muestra uno de mis dedos. Las cocí en el microondas. Una vez cocidas las fui pegando en el tejado de forma ordenada. Las pinté de color teja. En el exterior: chimenea, antena, balcones y barandillas. La antena, pegué en un palo fino unos trozos de panel cortados pequeños con cola de carpintero. Las barandillas y los balcones, con panel y espigas de carpintero. La chimenea, simplemente con panel. En el interior cada habitación la empaqué diferente y el suelo con imitación a parquet. Las escaleras peldaño a peldaño con papel y las pinté.

Podeis ver los detalles en www.zimbeler.es

Olga Barón Castellar



NUESTROS BEBÉS



Vizén Aguilar López de Vicente y Sandra (nieto de Lina).



Roger Cartie Romance, hijo de Cora y Santi.



Arnau Sidraque Morales, de Cristina y Sergio (nieto de Esperanza Pueyo).



Ángel Pardenilla Callejas, de Esther y Oscar.

Felicidades a todos, y no nos olvidamos de Lucía que ha cumplido 105 años rodeada de su familia. En la foto con sus bisnietos, hija y una amiga.





PACHARÁN CASERO (PARTE II)

¿Y cómo hago pacharán en mi casa?

Hay numerosas formas de hacer pacharán. Añadiendo más o menos cantidad de endrina u otros ingredientes. A continuación os describo el que yo hago y a mí, la verdad, es que me gusta mucho.



Ingredientes para 1 litro:

- Endrinas maduras: Un quinto de la botella de litro, pesarán un poco más de 200 g (pongamos que entre 200 y 250 g). Hay quien piensa que cuantas más mejor... pero, desde luego en el caso del pacharán, el exceso siempre es malo: si añadimos demasiadas la acidez será altísima y, sin embargo, no conseguiremos aportar mucho más color porque cuando llega a un punto este no aumentará. De la misma forma que si añadimos cucharadas de azúcar al agua llega un momento en que no se disuelve más y se queda en el fondo. Lo que está claro es que con la cantidad arriba indicada es suficiente, aunque también hay quien pone un medio en lugar de un quinto de la botella y para su paladar el resultado final es perfecto. Yo creo que en alguna ocasión he puesto un cuarto, pero nunca más de esto.
- Destilado anisado: el anís debe tener una buena graduación, lo ideal sería entre 25° y 30° (hay quien recomienda más cerca de 30° que de 25°). Si el anisado no tiene una buena graduación obtendremos un pacharán de muy bajo grado, tan escaso que producirá turbideces y natas bastante desagradables. En el norte de España es fácil conseguir bebidas anisadas especialmente destiladas para hacer pacharán casero. Si no lo encontramos o podemos hacer nuestro propio anisado. Lo que está claro es que debemos intentar que nuestro anisado tenga la mejor calidad posible ya que de ella dependerá nuestro producto final.
- Azúcar (En función del anís que hayáis comprado o lo dulce que os guste la mezcla).

Ingredientes opcionales (los consumidores más exigentes no los recomiendan, pero mi experiencia es que el resultado es muy bueno):

- 1 Rama de canela de las pequeñas al ser la receta para un litro, si fueran 5 litros dos de las grandes (opcional)
- 2-4 Granos de café (opcional, da color y aroma). Puede ser natural, torrefacto o mezcla de los dos. Yo me inclino más a dos por litro y natural, pero, como todo, esto varía en función de los gustos.



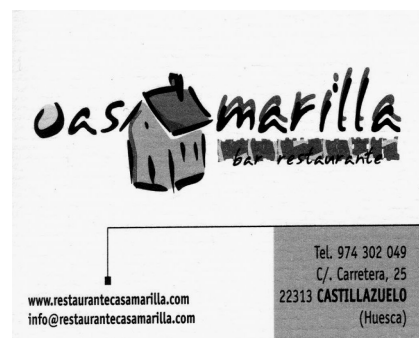
Elaboración

- En una botella de cristal transparente limpia y seca (si no queda otro remedio podéis utilizar plástico, pero siempre es mejor el vidrio) se vierten las endrinas maduras, los granos de café y la rama de canela.
- Se añade el anís.
- Corregir el dulzor con azúcar en función del anís que se haya comprado.
- Remover ligeramente y cerrar con tapón de corcho o tapón de rosca. Lo importante es que quede bien sellado el cierre.
- Dejar macerar durante 3 meses en un lugar fresco, seco y oscuro (un trastero...) sin oscilaciones de temperatura y accesible, porque de vez en cuando tendremos que mover las botellas para que las endrinas se desplacen dentro y homogenicen la maceración de todo el anisado (hay quien recomienda un par de veces por semana, yo suelo hacerlo dos o tres veces cada quince días). Si no movemos las botellas el período de maduración será de 6 a 8 meses, con seis debería ser suficiente pero se puede prolongar hasta ocho.
- Después de la maceración conviene filtrar el pacharán y reembotellarlo (con un embudo de tela, un paño, un filtro de melita, lo que tengamos).
- Sí que debemos tener en cuenta que si durante los primeros meses comienzan a aparecer posos y natas blancas en nuestro pacharán, el anisado utilizado es de baja graduación... En este caso tendremos que volver a filtrarlo y la próxima vez que vayamos a preparar pacharán buscaremos un anisado de mayor graduación o nos haremos nuestro propio anisado.

El error (o no) de dejar el pacharán demasiado tiempo sin consumir con la endrina dentro.

En España tenemos la costumbre de que cuando dejamos macerar algo, cuanto más tiempo esté, más añejo, más reserva y mucho mejor estará. Quizá nos venga de la cultura del vino y pensamos que cuanto más tiempo se guarde un “caldo” gana en todos los aspectos. Pero en el caso del pacharán se ha demostrado que no mejora con la endrina dentro.

PUBLICIDAD





Entonces, ¿por qué no debemos macerar más tiempo?. Si lo mantenemos más meses, o si las dejamos en la botella hasta que consumamos el pacharán, las endrinas comenzarán a deshacerse generando gran cantidad de posos. También extraeremos el sabor amargo del hueso, un sabor de almendras amargas que no resulta agradable. Por lo demás no obtendremos ninguna mejora: el color, el aroma y el sabor ya los hemos extraído en esos meses de maceración indicados antes.

Aunque, cierto es que, mucha gente prefiere dejar las endrinas dentro de la botella mientras quede licor en ella, cuestión de gustos. De hecho, hay marcas comerciales que así lo hacen pero hay que señalar que la denominación de origen Pacharán Navarro, prohíbe taxativamente dejar la endrina en el producto final si el producto quiere certificarse dentro de la denominación. ¡Por algo será!

El Pacharán Navarro D. O.



Para finalizar os describo un poco la normativa en cuanto a ingredientes y forma de hacer del pacharán navarro según la D.O.:

- De 125g a 300g de endrinas maduras.
- Alcohol etílico, mínimo de 96° de obtención agrícola.
- Azúcares totales: de 80 a 200 g/litro expresados en sacarosa.
- Maceración de 1 a 8 meses.
- Únicamente se permite el uso del aceite esencial de anís verde (*Pimpinella anisum*, L.) y/o anís estrellado (*Illicium verum* L.).
- Agua desmineralizada potable (para ajustar la graduación).
- Debe filtrarse y decantarse para dejar un producto límpido y sin turbidez.

Bueno, esto es todo, solo espero que os divirtáis haciéndolo y que por supuesto lo disfrutéis, eso sí, con moderación.

Rosi Jiménez

PUBLICIDAD



"Ra Tenaja"

CASA RURAL

www.ratenaja.com



IX LIGA DE FRONTENIS DEL SOMONTANO

Ya hace nueve años que empezamos con la liga de frontenis comarcal a disfrutar de este deporte minoritario, pero con el cual disfrutamos de los partidos que disputamos y de los post-partidos con algunos equipos.

Este año hemos tenido dos incorporaciones al equipo, Gabriel y a Mario Sampietro que han debutado y disputado varios partidos en primera división.

La liga ha sido un poco caótica porque muchos equipos aplazaban sus partidos, fines de semana libres programados por la organización, algún aplazamiento obligado por inclemencias climatológicas...

En cuanto a la competición, como todos los años el título se lo jugaron Airón club Monzón y Mundo Padel club pelota Barbastro, ajustado como siempre y este año los del Vero recuperaron el título.

Destacar que se han reducido los equipos en primera, al final empezamos la liga solo 7 equipos y uno abandonó a mitad de temporada.

En cuanto a Ra Tenaja, en un final reñido e igualado con Peraltilla A quedaron un punto por delante en la clasificación ya que en el último partido de los de Peraltilla su rival no se pudo presentar y ganaron 3-0, eso conllevó a mandar a Ra Tenaja a promoción de descenso contra Santa Bárbara Terrero de Barbastro y en el fin de semana programado por la organización no lo pudimos disputar por lesiones y motivos personales y no poder presentar nada más que un jugador, la organización no quiso cambiar fecha del partido y se dio por ganado a Santa Bárbara Terrero.

Por consiguiente para la X liga de frontenis nos tocaría jugar en segunda división, pero a ver qué sucede con los equipos que se presentan para la próxima temporada, si hay dos ligas o una, si repescan o no a equipos de segunda..... ya se verá como arranca la próxima liga.

Para Octubre volveremos a organizar el V Torneo de Frontenis Castillazuelo

LIGA DE PADEL

Las pistas de Mundo padel Barbastro han albergado varias competiciones de padel con representación de Castillazuelo.

En tercera división ha participado el equipo de Bodegas Estada con los jugadores Oscar Pueyo, Carlos Noguero, Fran Monclus, Alfonso Villalba y Gabriel.

A pesar de ser novatos en este deporte, no ha ido del todo mal y se ha acabado en tercera posición de trece equipos, dando la opción de luchar por el título en la final a cuatro que todavía está por disputar.

Y en primera división mixta representa a Castillazuelo pareja formada por los hermanos Elsa y Eloy Naya, que también se han clasificado para la disputa del cuadro final.

Carlos Noguero Parache



Advinanzas

1. Si me alimentas crezco, pero si me das agua muero. ¿Quién soy?
2. Si te disparo no te mataré pero te congelaré. ¿Quién soy?
3. Es verde mi nacimiento, amarilla mi vejez, y cuando llego a la taza soy más negro que la pez.
4. Aunque lo llevo en el nombre, lejos estoy del mar; tengo blanca la corona y de oro mi cabezal.
5. Santa sin ser bautizada; mártir, sin saber qué día.
6. Yo soy el diminuto de la fruta prohibida: soy flor medicinal y de todos conocida.
7. Golpe va, golpe viene, y en su puesto se mantiene.
8. Una pregunta muy fácil, sabiéndola contestar. ¿Cuál es la cosa que mojan cuando la van a cortar?
9. Es copa redonda y negra: boca arriba está vacía y boca abajo está llena.
10. Veintiocho caballeros, espaldas negras y lisas, delante, todo agujeros, por dominar se dan prisa.

LECHERO INGENIOSO

Un lechero dispone únicamente de dos jarras de 3 y 5 litros de capacidad para medir la leche que vende a sus clientes. ¿Cómo podrá medir un litro sin desperdiciar la leche?

SI NOS FALTA LA LUZ

En un cajón hay 12 pares de calcetines negros y 12 pares blancos. Sin haber luz en la habitación, usted puede coger el mínimo número de calcetines que le asegure que obtendrá al menos un par del mismo color. ¿Cuántos calcetines deberá tomar del cajón?

EN EL BAR

Tres amigos van a comer. Piden la cuenta y el camarero les dice que son 25 euros por los tres menús. Cada uno paga 10 euros, en total 30. Con los 5 euros que sobran, cada uno se queda con 1 euro y dan 2 euros de propina. Es decir, cada uno paga 9 euros, que por tres serían 27, más 2 de propina, 29. ¿Dónde está el euro que falta?

PÍLDORAS

Mi tío Joaquín tiene que tomar una píldora de dos medicinas distintas cada día. El farmacéutico le dió un frasco con la medicina A, y un frasco con la medicina B, y dado que ambas píldoras tienen la misma apariencia, le recomendó que fuera cuidadoso y no las confundiera.

Ayer a la noche puso sobre la mesilla de noche una píldora del frasco etiquetado como A y otra del etiquetado como B, aunque se distrajo y se encontró con tres píldoras. Las píldoras son indistinguibles pero contando las que quedaban en el frasco se dio cuenta que había sobre la mesilla 2 del frasco A y 1 del frasco B.

Es muy peligroso tomar más de una píldora por día de cada clase, y además son muy costosas como para descartarlas y tomar de nuevas del frasco.

¿Cómo hizo mi tío para tomar esa noche, y cada una de las noches siguientes, exactamente una píldora de cada clase?

Veintiocho

ADIVINANZAS:
ACERTIJOS:

1.-Fuego. 2.-Cámara Fotográfica. 3.-Café. 4.-Margarita. 5.-Sandía. 6.-Manzanilla. 7.-Puerta. 8.-La Barba. 9.-Sombrero de Copa. 10.-Dominó

SOLUCIONES

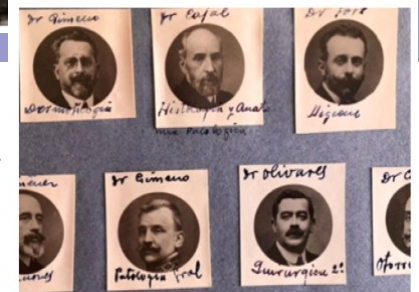


PERSONAJES Y LUGARES... ¡DESCÚBRELOS!



Juego que consiste en adivinar, a través de una serie de pistas, un lugar o un personaje relacionado con la provincia de Huesca. Las respuestas se enviarán a la redacción de Ro Zimbeler y los ganadores serán reconocidos en la siguiente publicación.

AMADIS.



LA FUNCIÓN FÁTICA DE LA COMUNICACIÓN

Santiago Ramón y Cajal (Petilla de Aragón, 1852 - Madrid, 1934), aunque nacido en un pueblo navarro fue hijo de Antonia Cajal y Justo Ramón Casasús, procedentes de Larrés, pueblo oscense cerca de Sabiñánigo. Estudió en los escolapios de Jaca y en el instituto de Huesca. Posteriormente se licenció en medicina en la Universidad de Zaragoza. Fue Premio Nobel de Medicina en 1906.

Mi tío Florentino de Cuéllar me relató hace unos años una divertida historia. Cuando era estudiante de medicina en Madrid ningún alumno dejaba de atender las explicaciones del profesor de Anatomía Patológica, Santiago Ramón y Cajal, sobre todo el "secretario" de muletillas. Durante las sesiones, este tenía por misión anotar el número de veces que el maestro decía la palabra "verdad" en medio de sus disertaciones orales. Los alumnos, antes de cada clase, apostaban algunos ahorrillos a "pares o nones", es decir, a una cifra par o impar referente al conjunto de muletillas repetidas por el eminente profesor. Finalizada una de aquellas interesantes clases, don Santiago Ramón y Cajal recogió sus apuntes manuscritos y muy lentamente se dirigió a la puerta de salida. De pronto, volviéndose bruscamente hacia el repleto auditorio, musitó con divertida ironía: "ah, hoy han ganado los pares". Y salió del aula entre la sorpresa y el murmullo de los jóvenes estudiantes de medicina. El maestro no sólo había sido capaz de controlar los contenidos referentes a la asignatura de Anatomía, sino que también era consciente de los elementos fáticos que acompañan a la comunicación...

Fotografía 1. Grupo de médicos celebrando en 1923 las Bodas de Plata. Florentino de Cuéllar está sentado, en la segunda fila a la derecha. **Fotografía 2:** Orla de algunos profesores entre los que destaca Santiago Ramón y Cajal, en el centro de la parte superior.

PREGUNTA: ¿dónde se encontraba ubicada el aula donde ocurrió esta historia?

PISTAS: el edificio está situado en una calle de un barrio popularizado por las zarzuelas. Zona rica en conventos e iglesias. Cerca de allí vio la luz "El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha". El nombre de la calle está asociado a una denominación madrileña de matorrales de esparto.

Lectores, la respuesta podéis enviarla a la siguiente dirección electrónica: coordinacionzimbe-ler@gmail.com

Gracias Esther y Fernando por los 16 años dando vida a esta página... y bienvenido Amadis a ra Zaguera.