

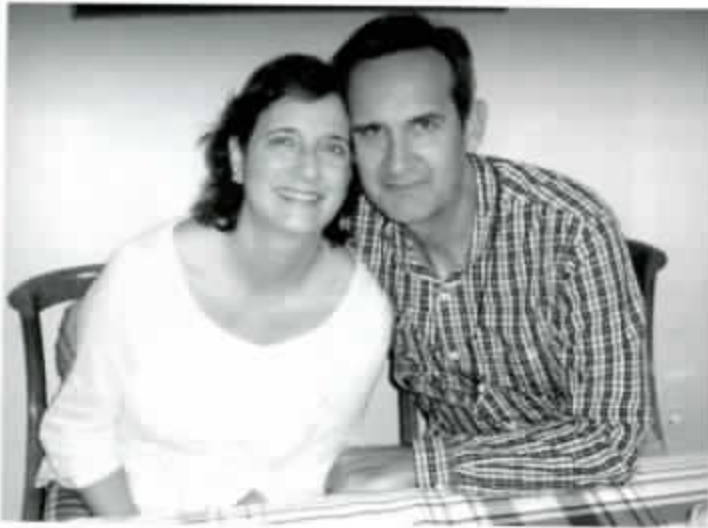


Aumentando la familia  
con Maribel (1960)  
y Mari Carmen (1963)



Maribel y Jesús

Mari Carmen y Pepe



Nietos: Jesús Manuel,  
Carlos, Laura y Anabel

Celebración en familia





# MÁS VALE MAÑA QUE FUERZA

**Miguel Royo Vidal**

¿Qué hubiera sido de David sin Goliat? Para empezar, un desconocido. Quizás alguien que nunca hubiera descubierto su propia fortaleza y capacidad. Una persona que se habría quedado con complejos de inferioridad, pensando la mala suerte que ha tenido en su vida, lo desgraciado que es y un montón de cosas más, todas negativas. Fue Goliat quien le brindó la oportunidad a David de descubrir sus talentos y reales fortalezas. Fue la amenaza del gigante, que se acercaba, lo que le permitió emplear su creatividad para lograr un gran resultado con mínimos recursos.

¿Tienes algún Goliat en estos momentos ante ti? Desgraciadamente hoy hay demasiados Goliats vestidos de problemas familiares, económicos, situaciones extremas y angustiosas de toda índole. ¿Te imaginas capaz de repetir la historia venciendo a Goliat? Seguro que es posible y, si lo intentas, pronto tendrás mucho que agradecerle. Tus problemas son oportunidades disfrazadas, que te permiten descubrirte, crecer y fortalecerte. Claro, sólo si tú así lo decides. Alguien, con cierta lógica, pensará, pero ¿este hombre que está diciendo con el panorama que está viviendo España, y, por cualquier parte que mires, hay unos nubarrones y tormentas que sólo vaticinan y acarrearán desgracias?

Eres tú, aunque a veces no estés convencido, quien tiene el poder de elegir cómo responder ante tus adversidades y retos. Tienes dos opciones: una, acongo-



jándote, compadecerte y retroceder; y otra, apretando los dientes, agudizar el ingenio y tirar para adelante. Los problemas, que seguramente tengas, no tienen la capacidad de predeterminar si tú avanzas o retrocedes, si asciendes o caes, si te fortaleces o te desmoronas. Ese poder es tuyo en la medida en que lo ejerzas.

En el mundo empresarial, cuando vas a iniciar un negocio o quieres ampliarlo, los expertos economistas recomiendan que se estudien en profundidad las Dificultades de ese negocio, sus Amenazas, sus Fortalezas y sus Oportunidades. (DAFO). De este estudio detallado y sincero, se pueden sacar muchas conclusiones positivas e insospechadas que te animan a emprender esa actividad. De todos los estamentos políticos, empezando por el Gobierno central y terminando por las comarcas, están apareciendo programas y subvenciones para animar a los parados a que se hagan emprendedores.

Es normal y humano que queramos alejarnos de lo que nos es incómodo. Obviamente, para David,

no era "pan comido" enfrentarse al gigante. Pero aun así, aun desde el miedo, supo que la única manera de vencer era haciendo lo que en su interior quería evitar a toda costa.

Todo problema es una oportunidad de crecimiento. Para solucionar tu problema: ¿qué necesitas aprender?, ¿qué fuerza necesitas desarrollar?

Tus problemas pueden ser el resultado de tus acciones y, en muchos casos también de otras personas que te ayudarán poco. Cambiar esos problemas requiere de nuevas acciones que generen resultados tipo "soluciones" en vez de tipo "obstáculos".

David no se quedó parado a esperar a Goliat. Al verlo no se puso a pensar en que sería magnífico tener un arma capaz de destruirlo, ni a lamentarse por no estar lejos de allí y no ser tan fuerte como él. Simplemente se valió de los recursos que tenía a la mano -nunca mejor dicho- y actuó certeramente.

Estas reflexiones las escuché, hace tiempo, en una conferencia a un eminente psicólogo. Me hicieron recordar las que, hace años, cuando me encontraba en una situación delicada y comprometida, me dijo un buen amigo mío. Como realmente estas indicaciones me sirvieron para vencer mil problemas, he querido exponerlas aquí -con alguna de mi cosecha- por si a alguien le pueden servir, teniendo presente el difícil y agobiante panorama que tenemos hoy en esta España nuestra. •

# Fotos para el recuerdo

## archivo del pueblo



### **VISITA AL MONASTERIO DE EL PUEYO**

Componentes de la foto (Año 1.964)

- 1..... -?
- 2..... -JOSEFINA CASTÁN
- 3..... -?
- 4..... -HERMINIA (La andaluza)
- 5..... -ROSARITO BARÓN... -
- 6..... -JOSEFINA ZALACAÍN
- 7..... -PALMIRA (de casa Marieta Paco)
- 8..... -EUGENIA BARÓN
- 9..... -REINALDO BADEL
- 10..... -MANUEL CASTELLAR (Manolo d'Aureo)
- 11..... -LUIISA MARTÍNEZ
- 12..... -ANTONIO BROTO (hijo) (ro ferrero)
- 13..... -HERMINIA MARTÍNEZ
- 14..... -SALVADOR MARTÍNEZ (Calistrer)



*Familia Labrona (1932)*



*Las mozas, repartiendo belleza y manjares*



*Primer encuentro de la tercera edad en Castillazuelo*



# LA RECUPERACIÓN Y CONSERVACIÓN DEL SUELO DE LA HUERTA

**Concha Ruiz (Comarca de Somontano de Barbastro)**

La conservación del suelo de la huerta, no es sólo algo imprescindible para la prevención de plagas y enfermedades, sino para evitar problemas en general. Podemos decir que **el suelo es esencial para una buena cosecha**, sin olvidar, que "consumimos suelo" constantemente en nuestra vida cotidiana, ya que lo usamos para el ganado, pastos y extracción de minerales, materiales de construcción; es el soporte de nuestra casa y eliminamos residuos. También lo utilizamos para actividades de ocio y tiempo libre.

Volviendo al suelo de nuestra huerta, es importante recordar, que un **suelo**, ha de ser un **ecosistema vivo** que además está conectado con el resto de los elementos que componen la naturaleza, nada funciona por separado, el suelo es participe en muchos ciclos naturales que aunque no vemos, son necesarios; de su buen estado dependerá que "funcione" bien.

Para que nuestra huerta funcione, no sólo viene determinado por la aportación que hagamos de nutrientes, sino de que el suelo tenga todos los **elementos necesarios**:

-**Minerales**: provenientes de la propia evolución que ha tenido el suelo durante miles de años, de la roca que se encuentra en el subsuelo y aquellos que aporta el agua y viento.

-**Materia orgánica**: fundamental, proviene de la descomposición de los vegetales y animales. Almacena gran cantidad de agua y es rica en minerales.

-**Agua y aire** ocupan los poros.

-**Microorganismos**: los que despedazan la materia orgánica (lombrices e insectos) y aquellos que descomponen la materia orgánica liberando nutrientes (hongos y bacterias).

**Cuando un suelo ha sido castigado de forma continuada por productos químicos y métodos poco adecuados, hacen que el suelo se deteriore, pierde su parte viva, convirtiéndose en un soporte para las hortalizas y condena a estar siempre aportando fertilizantes y a tener siempre problemas de plagas y enfermedades. Si no se soluciona el problema y solo se ataca los síntomas, siempre reaparecerá de nuevo.**

Para la **recuperación y conservación del suelo y garantizar un cultivo más estable** y una cosecha abundante, debemos de ayudarle aportando materia orgánica para así conservar su fertilidad. Para ello hay diferentes métodos, lo mejor es poder combinarnos:

**Abono verde**: consiste en enterrar las hojas y tallos frescos de las plantas herbáceas espontáneas o bien hayan sido cultivadas para fertilizar el terreno o se entierra parte aprovechando el resto para otros fines, como por ejemplo, enterrar la alfalfa una vez se le ha dado uno o más cortes.

**Aportación de fieno**: el estercolado aporta sustancias químicas aumentando la fertilidad. Ha de estar ya fermentado, de tres años ideal, no es conveniente usarlo fresco.

**Aportación de compost**: añadiendo materia orgánica (restos del huerto, de los restos de alimentos de casa, del césped, etc.) se irá tapando con materia antigua, paja, restos vegetales o tierra. Combinando capas de material orgánico nuevo con viejo. Se irá humedeciendo pero sin que gotee líquido. Es conveniente remover el compost, para permitir la aireación y la correcta mezcla de materiales. Cuanto más a menudo se realicen estos volteos, más rápido avan-





zará el proceso. Es Ideal hacerlo en luna creciente. Así obtenemos abono de elevada calidad para las hortalizas sin ningún producto químico (recordar los efectos sobre la salud); que además podremos utilizar en nuestro jardín o macetas.

Notaremos como nuestro suelo va siendo más esponjoso, se apelmaza menos, cambia de color, y lo mejor, cómo nuestros cultivos van siendo más equilibrados.

En la web de Comarca de Somontano de Barbastro [www.somontano.org](http://www.somontano.org), en **Ventana Verde, Huertos ecológicos**, podrás descargar estos manuales:  
**Remedios Naturales para las plagas y enfermedades de la huerta**  
**Manual para la realización del compost**

### VARIETADES TRADICIONALES DEL SOMONTANO

Aún se recuerda con añoranza, algunas variedades de antaño que nos daban muy buen resultado y sobre todo, añoramos sus características como el sabor o su capacidad de conservarse hasta la próxima cosecha.

¿Qué ha pasado con nuestras variedades locales? Por un lado, en el S XX, llegó lo que se conoce como la "Revolución Verde", con la idea de que a la naturaleza había que someterla y modificarla con el objetivo de aumentar la producción. Esta "revolución" se ha basado en cuatro grandes pilares: mecanización, fertilizantes y pesticidas químicos y semillas mejoradas.

Esto, ha hecho que con el tiempo nos demos cuenta que todo aquello que parecía tan maravilloso y "mágico", se ha traducido en:

- la pérdida del suelo,
- que tengamos plagas y enfermedades que no teníamos,
- perdamos la diversidad hortícola tradicional y lo que ello conlleva,
- que estemos condenados a su uso, tras el desequilibrio del agroecosistema y su entorno,
- contaminación de acuíferos y aguas superficiales,
- acumulación de envases contaminantes que necesitan una gestión controlada,
- etc.



**¿Por qué debemos tomar interés en recuperarlas?** Estas variedades, han sido mejoradas porque los propios horticultores/as han realizado en el tiempo, han conseguido variedades adaptadas al suelo, al clima, plagas, enfermedades y otras condiciones locales. Todo ello hace que necesitemos menos plaguicidas, fertilizantes, abonos, semillas, plantones, etc. Se busca principalmente las características que necesitamos y nos gustan más, mientras que las comerciales, buscan principalmente, la productividad.

Son parte de la cultura y gastronomía: recogen la sabiduría que se ha transmitido de generación en generación y diversifican y enriquecen nuestra base alimentaria y gastronómica.

Facilitan la recuperación del control de los cultivos, porque además de permitir la autoproducción, evitaremos por ejemplo, plantones que vengan infectados.

Garantiza el poder decidir qué sembramos y qué comemos, lo que se conoce como soberanía alimentaria y además de forma que sea saludable.

Si alguna persona guarda semilla tradicional o sabe de alguien que conserva, y quiere participar en la recuperación de nuestras variedades, podrán ponerse en contacto con:

Concha Ruiz  
 Tno. 650 14 70 91  
[entornoeducacionambiental@gmail.com](mailto:entornoeducacionambiental@gmail.com)

Para saber más de la selección, extracción y conservación de semillas, En la web de Comarca de Somontano de Barbastro [www.somontano.org](http://www.somontano.org), en **Ventana Verde, Huertos ecológicos**, podrás descargar el manual para la realización de compost\*



El mundo  
vegetal

## EL OTOÑO, LA ESTACIÓN QUE RUBORIZA LOS BOSQUES

Texto y fotos: **Jesús Ávila Granados**  
([www.jesusavilagrados.es](http://www.jesusavilagrados.es))

**N**o habrá árbol que no brote, ni te dé fruto, si Dios está contigo; si no, sólo zarcillos darán tus vides."

**Samuel ibn Nagrella** (993-1065).  
Poeta hebraico hispano.

—ooo0ooo—

El otoño es la mejor época para distinguir las distintas variedades de árboles y,

sobre todo, la belleza que ofrecen los singulares colores de las hojas que, desde el verde alcanzan el negro, pasando por el amarillo, naranja, rojo, morado y marrón. En nuestro país, dada nuestra situación geográfica entre el Mediterráneo y el Atlántico, contamos con gran número de bosques, y también de monumentales jardines, en los cuales resulta impresionante admirar este ciclo natural que,

en las especies caducifolias, se lleva a cabo durante los meses otoñales.

—ooo0ooo—

El otoño es el tiempo oportuno para aprender a distinguir un árbol de otro, por sus frutos. En el corazón de cada semilla late un nuevo árbol. Cuando la semilla ha sido esparcida por el viento, termina la última etapa del ciclo anual de un



*Passaje otoñal*



árbol... el cual volverá a repetirse indefinidamente año tras año.

Pero, además, el otoño es la época en que tiene lugar el extraordinario fenómeno multicolor de las hojas.

#### Todo un proceso natural

La gama multicolor que el otoño extiende sobre el paisaje, es sólo la manifestación externa de una serie de complicados procedimientos químico-fisiológicos, que de forma invisible se desarrollan en las hojas y en los bosques. Y es que al astuto otoño no le gusta que le miren las cartas. Las cantidades de hojas secas que caen en otoño se valoran sin duda erróneamente en muchas ocasiones. Las hojas caídas cubren por ejemplo una hectárea de un bosque de hayas con una masa seca de unos 3.300 kilogramos y la misma superficie con abetos y pinos, con alrededor de 3.000 kg. Esto, sin embargo, ya no extraña cuando uno se entera de que un solo abedul tiene 200.000 hojas. El peso de este follaje seco alcanza unos 214 kg. La caída de las hojas, especialmente llamativa en otoño, no es la única; esta caída se completa con una caída de las

hojas en verano. Este procedimiento se puede definir como una especie de caída de emergencia, con la cual los árboles, especialmente en los años de sequía, se despojan de aquellas hojas que ya no les son de utilidad.

Esto rige, sobre todo, para el follaje del interior de las copas. Aquí llega la mínima cantidad de luz y las hojas sólo pueden asimilar de un modo incompleto, es decir contribuir de una forma incompleta a la formación de materia.

Pero también los bosques de hoja perenne cambian su follaje o sus pinochas. En el caso del abeto, que es una especie de pino de cuyo tronco se extrae la trementina, las pinochas tienen una vida de cinco a seis años, que en las altas montañas, gracias a las bajas temperaturas, puede prolongarse incluso hasta quince años. Además, las hojas más viejas no se desprenden en una determinada estación del año, sino ininterrumpidamente. Otro árbol de la familia de las coníferas, el pino rojo, con pinochas en forma de agujas haciendo grupos de dos a cinco,

viven tres años; el caso es distinto, ya que las pinochas más viejas caen en otoño en un corto período de tiempo.

A la pregunta de por qué en las zonas climáticas templadas de la tierra la caída de las hojas de la mayoría de los árboles tiene lugar dentro de un lapso de tiempo relativamente corto, se pueden dar varias respuestas. En primer lugar hay que hacer mención del fenómeno de adaptación en el curso de la filogénesis de las plantas. Y es que la vida de las hojas guarda armonía con temperaturas muy determinadas. En invierno las hojas se helarían, no producirían rendimiento alguno y representarían, como lo demuestra la práctica, bajo el peso de la nieve, un peligro para árboles y arbustos. Tan sólo los árboles de frutos cónicos - "coníferos" - se han adaptado a esta carga, a causa de su mínima superficie en hojas.

Sin embargo, la caída otoñal de las hojas es indispensable por razones químico-fisiológicas. Pues también una hoja envejece. Los fenómenos de desgaste que se presentan en los distintos componentes del protoplasma -sustancia

## Filpel Bobinas, S.L.

Ctra. Barbastro-Adahuesca, km. 5  
Teléfono 974 302 587 - Fax 974 302 149  
22313 CASTILLAZUELO (Huesca) España  
e-mail: j.cans@filpel.net

## 5àSec

Siempre para ti  
C/ Romero, 2 - Tel. 974 31 62 37 - BARBASTRO




# ESTADA

SOMONTANO  
Denominación de Origen

Carretera A-1.252, km. 6,4  
22515 CASTILLAZUELO (Huesca)



activa de la célula- determinan un descenso considerable de la capacidad de rendimiento. Además, durante la duración de la función de la hoja se acumula una serie de productos finales metabólicos que no pueden eliminarse.

Antes de caer las hojas tiene lugar la descomposición y el transporte retrógrado de gran parte de las materias aprovechables a la rama o al tronco. Asimismo también se descompone en la mayor parte de las plantas el colorante verde.

#### La gama del arco iris

El verde es el color más abundante que hay en la naturaleza; todas las diversas tonalidades en hojas y en frutos provienen de una sustancia llamada clorofila, que normalmente se forma mediante la acción de la luz del sol. Es por ello que las plantas la necesitan para elaborarla. Todos los procesos de descomposición juntos conducen finalmente al juego multicolor del otoño. Al desintegrarse la clorofila sólo quedan las materias colorantes de color amarillo, dando así paso a las hojas de ese color. Dentro de esta gama puede observarse el tono amarillo-rojizo, producido por la

carotina, o el amarillo-anaranjado, causado por la xantofila, o jantina, sustancias éstas que previamente ya estaban presentes en las hojas. Si ésta tiene aún un brillo rojizo es porque aún conserva restos de azúcar, que, con las denominadas flavonas -materias que absorben la luz, especialmente la ultravioleta- se sintetizan formando la materia colorante roja antocianina. Este pigmento, además de producir el color rojo intenso de las amapolas, el arándano y otras flores rojas, también es el causante de los azules y las violetas. Este componente se encuentra igualmente en la savia de las plantas; si la antocianina es ácida, el color que produce es el rojo, mientras que si es alcalina, genera el azul o morado. El roble y el arce tienen sus hojas rojas en otoño, porque la antocianina es de tonos rojos o violetas, en la savia que llega a sus hojas.

Las tonalidades amarillas y rojizas en la hoja indican que ésta está aún viva; mientras que cuando se alcanza el marrón, significa que ya está muerta. Esto sucede porque en sus células ha entrado sin obstáculo oxígeno del aire, provocando con ello un proceso por el cual se oxidan los taninos que se encuentran en las células

formando los flobáfenos marrones. Todo el conjunto de este fascinante proceso natural de descomposición es lo que finalmente conlleva al juego multicolor que nos brinda la madre naturaleza, en las especies de árboles caducifolios, durante el mágico otoño.

La caída de las hojas se prepara ya por lo general en las postrimerías del verano: en la base de la hoja o del peciolo se forma una llamada capa de separación de corcho. Esta no impide el transporte de la materia, dado que los elementos principales circulan a través de la capa de corcho. Después, en otoño, se forma a lo largo de la cara exterior de esta capa otra capa en la que tiene lugar el desprendimiento de la hoja. Las propias laminillas que de ordinario fijan unas con otras cada célula en la capa son disueltas por un proceso enzimático; las células ya no se adhieren tan bien y la hoja cae ya a la menor sacudida. Este proceso de separación lo fomenta la helada nocturna. En la rama queda una cicatriz que cierra la capa de corcho.

#### Fotogénicos bosques y jardines de España

**NAS**  
Pub musical  
Copas con calidad  
Via Taurus, 11 22003 Barbastro (Huesca) | Telf. 001 14 00 70

**BAR SOCIAL**  
(bajos Ayuntamiento)  
Ra Plaza s/n.  
Santiago Tabullo  
Tef. 974.30.25.77

Los miércoles por la mañana en Castillazuelo

**Rugar**

C/ Estrella, 22 bajos BARBASTRO | Telf. 974 31 1 000





Otoño en el bosque

El haya (*Fagus sylvaticus*) es, sin duda -conjuntamente con el roble (*Quercus robur*) y el castaño (*Castanea sativa*)-, la especie arbórea más espectacular durante los meses otoñales, porque sus hojas proporcionan, entre octubre y diciembre, toda la variedad de tonos que la pupila del ojo humano puede analizar de golpe, al contemplar la maravilla de ese proceso que la naturaleza nos regala a manos llenas.

La geografía española se beneficia de la doble condición de la Península Ibérica: mediterránea y atlántica. Por ello, son varios los bosques hispanos y también los jardines monumentales, que salpican nuestro territorio; en donde las hayas se alzan como los reyes indiscutibles de un paraíso de vida vegetal, que estalla en multitud de cromatismos, siguiendo todo un proceso fisiológico sabiamente establecido por la madre naturaleza.

#### Un bosque sobre lava volcánica

La "Fageda d'En Jordá", en el centro de la comarca catalana de La Garrotxa (Girona), entre volcanes, es uno de los bosques más espectaculares del mundo que invitan a descubrir este fascinante fenómeno multicolor que ofrece la naturaleza durante los meses otoñales.

La "Fageda d'En Jordá", entre Olot y Santa Pau, ocupa una superficie de 40 has., a 800 metros de altitud sobre el nivel del mar. Este hayedo, incluido dentro de lo que podríamos llamar "bosque caducifolio" propio de las regiones centroeuropeas y atlánticas, se beneficia de unos notables niveles de lluvia anual.

La sensación de frescor es absoluta, a la sombra de los árboles, mientras los troncos proyectan reflejos grisáceos y plateados; en el suelo, un mundo de helechos y líquenes nos acompañan a lo largo del complicado laberinto de senderos y vallados, que tuvieron que señalizarse

recientemente para que los turistas no se salieran con riesgo a perderse.

En la "Fageda d'En Jordá", durante los meses otoñales, la belleza del paraje alcanza cotas de insuperable virtuosismo natural, ya que las hojas de las hayas, antes de caer, adquieren tonalidades amarillentas y luego doradas, para acabar en tonos caobas. Es cuando da la sensación de que la tierra va a encenderse; es la hojarasca que refleja una gama rojiza de sorprendente plasticidad. Otra particularidad de este mitológico bosque es la base orográfica sobre la que se asienta; de origen volcánico, el lugar fue durante el Jurásico, un verdadero infierno de estrepitosas erupciones; hoy, además de las fornidas siluetas cónicas que sobresalen en el paisaje con sus inmensos cráteres sobre el denso techo vegetal de los árboles, el pasado volcánico nos recuerda constantemente las numerosas "bombas" (lapilli) que se extienden apilonadas en el margen de los senderos.

Penetrar en el misterio de este bosque no es solamente un placer para los sentidos, sino también para el espíritu, que se enriquece por la paz y serenidad, al olvidarnos por completo del mundo exterior. La "Fageda d'En Jordá" es uno de los mayores atractivos del Parque Natural de la Zona Volcánica de la Garrotxa -el primer espacio protegido de Cataluña (3 de marzo de 1982)-, en donde se incluyen la mayoría de los volcanes y la "Fageda d'En Jordá", cubriendo una superficie total de 119'08 kilómetros cuadrados\*



# RECUERDOS (I PARTE)

Foto y texto, Julián Naval Fuster

Mis recuerdos más lejanos vienen de cuando tenía 4 años. Una circunstancia trágica trastocó en esa época nuestra vida cotidiana, murió mi madre en la flor de la vida dejando marido con dos hijos, mi hermana con 6 años, dos mayor que yo, pero no suficiente edad para hacerse cargo de una casa dejándonos en el más puro desamparo afectivo cuando es en esa edad cuando más se necesita.

Hay circunstancias que quedan grabadas en el consciente en lo más profundo de la mente: alguien me llevaba en brazos y me acercaba a dar el último beso a mi madre yacente en la cama y alrededor unas mujeres se movían arreglando la cama.

Poco más, el relato salido de mi tía Asunción, llevándome arrastrando, enrabiado y pateando pronto por la mañana a la escuela y el comentario mordaz de una vecina ¡Claro como no es su madre!

Mi padre se queda viudo y solo al cuidado de dos niños pequeños, con la ayuda ocasional de su cuñada, mi tía, con la ayuda de una persona mayor. (Borrada de mi recuerdo.) Nos enviaba a mi hermana y a mí, largas temporadas a la casa de nuestros abuelos.

Mi padre oriundo de Graus, de Casa Marré, en su casa paterna, se fabricaban sogas y cuerdas de todos los tipos sobre todo de esparto; cuando llegábamos yo seguía muy atentamente todas las operaciones, se trataba de un mundo desconocido y las operaciones y las instalaciones me parecían impresionantes, un mundo nuevo para mí. Como los acribillaba a preguntas, no tenían más remedio que atenderme. Así recuerdo que me decían:

El esparto es recolectado del monte donde nace de forma natural en pequeños roldes, se corta y se pone en pequeños fajos atados con la misma planta, la primera operación era ponerlas en remojo hasta que se maceraban,

luego eran golpeados en manojos hasta que sus hojas cilíndricas y delgadas se rompían dejando las fibras alargadas. Estas fibras por medio de un torniquete se sometían a torsión y se iban añadiendo formando una larga soga o cuerda del tamaño apetecido; su uso era generalizado para atar toda clase de mercancías sobre los animales o los carros de transporte, su disponibilidad de materia prima y la mano de obra abundante eran el material por aquella época más utilizado.

Otra de las tareas que se realizaban era la confección de una trenza plana del mismo material que enrollada de forma circular con dos figuras irregulares y pasando una larga aguja con una cuerda se elaboraban las famosas "alpargatas" de uso común entre la gente del campo. Pero como sucede en la mayoría de las familias, nuestro destino más frecuente era, la línea de la madre, la casa de mis abuelos maternos.

Se llamaba Casa Riñón o del Caballé. Actualmente desaparecida con el recrecimiento del pantano de Barasona, queda en mi recuerdo, como una pieza fundamental de mi infancia, cuando con mi hermana llegábamos, la veíamos muy pronto a lo lejos, blanca, enorme, con su tejado a cuatro aguas asomando por los aleros sus tejas rojas. Sus balcones sobresaliendo de los laterales con las barandillas de hierro forjado. Detrás asomaba una chimenea enorme. Una terraza lateral cubierta, como una prolongación añadida le daba un tono majestuoso a pesar de que en ella colgaban toda clase de hortalizas, tiras de mahíz, trenzas torcidas de alfalfa que se secaban al Sol y diversas clases de plantas para su secado.

La casa tenía una forma cuadrada y estaba situada sobre una ladera, de forma que se entraba por la puerta principal a pie llano por la carretera que discurría al lado; por el lateral dando al

Norte, un camino con fuerte pendiente llevaba a los bajos, a su lado discurría una acequia de agua, asomando al borde en contacto con el líquido, como formando parte de la misma, una losa de arenisca servía de lavadero de ropa, enfrente mismo la puerta de los bajos de la casa.

Por el lado contrario, un muro que formaba parte de la carretera que pasaba por delante de la casa, llegaba a rasante de la carretera y a una profundidad de unos 4 metros, daba a un huerto al mismo nivel que la planta más baja de la casa, era mi lugar favorito, pegado al mismo un gallinero, pero sigamos con la casa.

Cuando entrábamos por la puerta principal, un detalle nos llamaba siempre la atención, en el suelo había una trampilla de madera, que de forma irrefrenable saltábamos sobre ella haciéndola sonar, con la consiguiente regañina de nuestros abuelos, pues no era esa precisamente su utilidad. En la época de la vendimia se ponían en este patio sendos barriles cortados por la mitad donde se echaban las uvas que nosotros con gran contento éramos los primeros de pisar, hasta que abandonábamos cansados y rendidos pero con más alegría que si hubiésemos tomado la libación que de lo que aquel líquido resultaría más tarde. Por la trampilla se tiraba el mosto, con todos los racimos prensados con los cascajos, donde en un piso más abajo se le daba la primera fermentación.

Este patio de entrada como toda la casa era cuadrado; al frente una doble puerta, a la derecha una puerta pequeña daba al cuartito de coser, a la izquierda con otra puerta más grande al comedor de los festivos señalados.

Al pasar la doble puerta de entrada se daba a un pasillo corrido que formaba parte de la continuación de la caja de escaleras,

como no podía ser de otra forma la caja de escaleras era cuadrada, y pegada al fondo de la casa, con un gran hueco en el medio de la misma iba dando vueltas, empezando en los bajos y seguía, hasta este pasillo para continuar al piso superior de la casa y terminar en la falsa o zaguán. Pero siempre nos quedábamos embobados mirando la esquina del primer rellano. A través del cristal de una pequeña ventanilla a casi dos metros de altura contemplábamos un reloj de pared con la esfera redonda de porcelana con los números romanos, de marca francesa que no recuerdo. A través de un cristal alargado formando cuerpo con la ventanilla superior, se veía el péndulo que se movía de un lado al otro, cada cuarto y cada hora sonaba un campana para nosotros misteriosa. Como un ritual mi tío Miguel se subía en un taburete siempre a la misma hora del final de la tarde le daba cuerda y hacía subir las pesas hacia arriba que colgaban de lo alto, y paraba el sonido de las horas para que no molestara a la noche.

Ya hemos pasado de la puerta doble del patio al pasillo corrido que formaba parte de la planta baja de la casa y a la vez de la escalera, sin tomar la escalera y a la izquierda una puerta daba entrada a un comedor de diario, de forma rectangular, comunicándose con el mismo había dos estancias, perpendiculares al mismo. El primero con una puerta sin marco ni puerta se veía al fondo el enorme fuego del hogar de leña, a los lados dos bancos corridos, debajo de los mismos, troncos y ramas como combustible, mi recuerdo era un fuego mágico donde pasábamos con mi hermana largos ratos viendo el chisporroteo de las leñas, entre los huecos que dejaban los pucheros que de forma permanente se estaban calentando entre las brasas apartadas, por donde metíamos un palito. Recuerdo que siempre nos decían que si hacíamos saltar las chispas y encender los palitos, nos mearíamos en la cama, no debía ser verdad pues la operación a la noche con toda la

familia reunida alrededor del fuego, seguía día tras día. En uno de los bancos, en la parte más alejada del fuego había una caja de madera que se abría solo en parte, con una trampilla que solamente ocupaba la mitad de la superficie por la parte de arriba. Allí se guardaba el pan para la comida diaria, nada parecido al pan de la actualidad, redondos de gran tamaño achatados y de unos 5 kg de peso. Mi abuela una vez a la semana iba al horno del pueblo, donde cada uno amasaba su harina y se cocía de forma colectiva. La forma de la masa, el tipo de harina, el tamaño de los panes, todo ello hacía que nunca se secara el pan que se mantenía tierno a lo largo de la semana, las grandes rebanadas, eran cortadas en varios trozos, Otra utilidad era el pan cortado a trocitos alargados y delgados, que se ponían a hervir. Entonces las cortezas y puntas del pan que se freían en una sartén con unos ajos y con el aceite hirviendo se añadía con gran estrépito, convirtiéndose en unas suculentas sopas.

Del centro del hogar pendían unas cadenas, donde se colgaban una gran olla; allí se cocían todos los restos de la comida diaria, con las patatas defectuosas que guardaban en un gran arcón de la

terrazza, incluidas las demasiado pequeñas, a veces calabazas, restos de acelgas, trozos de remolachas. Con una cadena se subía o se bajaba según se estuviera empleando el hogar para otros usos. Su destino era unos cerditos que en la parte más alejada de la casa, retozaban contentos cuando nos acercábamos a contemplarlos.

La chimenea del hogar estaba pegada al fondo, de donde salían un tabiquillo a cada lado, para sostener una repisa donde siempre dormitaba la aceitera y el salero, de forma que aunque estaba pegado a la pared del fondo podíamos estar a la vez por los otros tres lados.

Si era el final del verano, se aprovechaba el tiempo para descascar almendras o sacar de las vainas las judías o los garbanzos.

"Para nosotros, pues siempre íbamos los dos, mi hermana, hacía de madre, amiga, confidente y compañera, donde pasadas una temporada volvíamos a ese mundo maravilloso que era la casa de los abuelos"

Pero sigamos con nuestro relato:

Al lado del fuego del hogar, que daba también como he dicho, al comedor de diario, había otro hueco paralelo y separado por



*Sala de casa aragonesa*



un tabique; este habitáculo también sin puerta y en comunicación también con el comedor, estaba la fregadera y el lugar donde se preparaban todas las comidas antes de pasar al fuego, y donde iban a parar todos los cacharros de la mesa de comida.

Un detalle del aprovechamiento de los recursos escasos y caros por aquella época era un detalle curioso. Estos tres habitáculos que se correspondían entre sí, en la pared o tabique, una pequeña ventanilla, que daba al mismo tiempo al hogar, a la fragadera y al comedor pendía una bombilla que daba luz a las tres estancias a la vez.

En este comedor aprovechando una esquina, formado parte del mobiliario, el armario empotrado. En la parte superior unas puertezuelas donde a través de unos cristales enmarcados se podían ver los vasos y platos, abajo con dos portezuelas ciegas estaban en varios estantes según su tamaño las cacerolas. Al lado un colgador para la ropa de diario. En la misma pared una tabla alargada, pegada a la pared y sujeta en la parte baja a un metro del suelo con unas bisagras, con una pata pegada también por un extremo con otra bisagra que al desplegar la tabla quedaba como un pie de apoyo, con la punta oblonga, su menester era para planchar la ropa. Todo estaba marcado por el signo de la eficacia y el aprovechamiento del espacio; cuando esta tabla estaba pegada a la pared en un pequeño hueco, apenas se notaba su presencia.

En el verano contemplábamos algo a lo que no estábamos acostumbrados, ocurría sobre las nueve de la mañana, mi abuela Josefa Gascón que la llamaban todos "Doña Pepeta" que había llegado desde Pozán de Vero dando saviá nueva a la casa, servía a mi abuelo Vicente Fuster de casa del Campés y a mi tío Miguel, un plato humeante, lleno unas veces de judías otra de garbanzos o acelgas como si se tratase de la comida del mediodía. Había de pasar mucho tiempo para saber la razón

de estas comidas, cuando nosotros no tomábamos más que un vaso de leche. La razón era muy simple, se levantaban a punto de sol, es decir llevaban trabajando ya media jornada. A pesar de ello al mediodía la comida era igual; eso quería decir que su jornada al ser de montaña, donde los días en invierno son cortos, eran aprovechados al máximo, los de verano, con jornadas agotadoras.

Desde este comedor se accedía a una terraza cubierta, que veíamos desde lejos adosada a un lateral; estaba más alta que el resto de la casa y se accedía por un par de escalones, aquello era todo un mundo, con una profundidad de unos 20 metros y la mitad de anchura de la casa. Al lado mismo un gran arcón de madera con una tapadera enorme guardaba, patatas, calabazas, nabos y hortalizas defectuosas, ya que lo que se consumía para la casa se guardaba en otro lugar, se iba reciclando llenando de una forma paulatina la gran olla que como hemos visto colgaba del centro del hogar. Al fondo, estaban los conejos, con una tela metálica espesa que cubría todo el lateral y el frontal con una puerta metálica se entraba al interior y en el suelo por todo alrededor estaban los nidos o madrigueras de cajas de madera, que habían contenido, vino o vituallas, y a saber de donde habían venido, era un micromundillo conejil, allí estaban las madres con varios machos en lucha continua para conquistar a las hembras, todas las cajas se podían abrir por la parte superior y como podéis suponer, nuestras inspecciones eran diarias para ver como iban creciendo los gazapillos.

Con unas pequeñas ventanas, esta terraza estaba protegida del viento de Norte, con una pared corrida la cerraba por esta parte, sin embargo por el Sur tenía una balastrada de madera, desde la que se contemplaba la unión de los ríos Ésera e Isábena, no más lejos de unos 200 metros. Cuando era luna llena, los resplandores que salían del agua de los dos ríos agi-

tadas por los cantos rodados y el rumor de las aguas al chocar con las piedras, al mismo tiempo que confluían los dos corrientes, formaban un espectáculo de luz, color y sonido, una ilusión como si estuviéramos en otro lugar completamente extraño al que estábamos acostumbrados durante el día, donde te podías pasar varias horas en un sueño despierto.

El techo de vigas de madera llena de clavos se colgaba el heno, el alfalfa, el trébol, que era retorcido en verde cuando estaba un poco mustio, como hacían en casa de Marré las sogas de esparto, cada dos metros se doblaban sobre sí mismas formando las "torcidas" que colgadas a lo largo del habitáculo en el techo que sería el alimento conejil para el invierno.

Debajo de esta enorme terraza, estaban las cuadras para las caballerías, que resultaban separadas de la vivienda, a las que se accedía por el lateral de la casa. El suelo era de cantos rodados planos más bien pequeños y colocados de canto, por lo que las mulas o los machos no se resbalaban, haciendo un ruido característico con sus patas herradas.

El ver como las herraban era todo un espectáculo, primero, cuando ya estaban rotas o deformadas les quitaban la viejas herraduras, luego les quitaban con una cuchilla la parte de la uña que ya había crecido demasiado y les volvían a calzar las nuevas herraduras. Sujetándolas con clavos que se clavaban en la parte dura de la uña haciéndolas salir por un lateral donde la punta era doblada para que no se escurriera y quedara sujeta, mientras las pacientes mulas y machos eran sujetadas por el dueño para evitar que se asustaran.

Cuando las cuadras se limpiaban, el estiércol junto con la cama de paja era depositado en el femero donde se pudría, para luego pasar al huerto que estaba al lado.

*La finalización en el próximo nº*

## III TORNEO FRONTENIS CASTILLAZUELO 2013 BALNEARIO VILAS DEL TURBON

*Carlos Noguero Parache*

**Y** ya van tres las ediciones del torneo de frontenis organizadas por el equipo de frontenis Ra Tenaja de Castellazuelo. Este año con una novedad, hemos conseguido un patrocinador al cual le agradecemos su apoyo y colaboración: BALNEARIO VILAS DEL TURBON.

El 19 y 20 de octubre conseguimos reunir a 18 parejas de frontenistas de la Comarca del Somontano y localidades limítrofes, Pozán, Barbastro, Peraltilla, Colungo, Monzón y por supuesto Castellazuelo que presentamos la mayor participación de todas las ediciones con cinco parejas.

Vamos disminuyendo el número de parejas inscritas pero esperamos remontar esta situación al año que viene, por contra, el nivel de los participantes crece y de qué manera.

Comenzamos el sábado con las fases de grupos, seis grupos de tres parejas cada uno que jugaban entre sí, pasando el primero de cada grupo y los dos mejores segundos de todos los grupos.

Los primeros en abrir juego fueron la pareja local Mario Sampietro - Iván Plaza que perdieron contra una pareja experimentada de Barbastro y no pudieron jugar el otro partido de su grupo por la baja de última hora de la pareja de Ra Tenaja Carlos Noguero - Miki Abadías por enfermedad del último, cayendo eliminados las dos parejas de Castellazuelo.

Siguiente grupo en acción, otro con dos parejas de



Castellazuelo, en el que tras los partidos Jesús Cosculluela - Abel, cayeron eliminados y pasaron a rondas eliminatorias Fran Monclus - Oscar Pueyo.

Tampoco pudieron pasar a la siguiente fase Alfonso Villalba - Juan Carlos Palacio a pesar de ganar un partido en su grupo.

El resto de partidos de grupos destacar el más reñido de todos entre la pareja de Monzón, los hermanos Buera y la de Barbastro Cudinach - Tolosana que a falta de 3 minutos para concluir el partido iban 8-10 y terminaron 12-10, con puntos muy luchados y de altísimo nivel del que disfrutaron los allí presentes.

Para el domingo llegaron las eliminatorias y almuerzo para los presentes de una buena brasa y vino que hicieron los organizadores. Los partidos se desarrollaron sin sorpresas y a semifinales llegaron los favoritos. La primera semifinal Eros y Álvaro la pareja nº 1 del ranking cayó ante los hermanos Buera que jugaron de forma espectacular el torneo y la segunda semifinal fue para la pareja ganadora el año pasado Maurin -

Hervas que venció a Sergio Abizanda - Adrian Ballabriga.

La final, un gran partido entre los defensores del título de la pasada edición y los aspirantes a conseguirlo, lo único que estaba claro es que se iba para Monzón de nuevo.

Gran partido de los aspirantes que no dieron opción a Maurin - Hervás de revalidar el torneo y merecida victoria para Jaime y Jesús Buera que con diferencia dominaron sus partidos y se llevaron el III torneo de frontenis Balneario Vilas del Turbón.

Desde la organización, agradecer a todos los participantes, a los que colaboraron con la organización, al patrocinador Balneario Vilas del Turbón y colaboradores; Ayuntamiento de Castellazuelo, Comarca del Somontano y Bodegas Estada sin los cuales no es posible realizar el torneo.

En cuanto a la VI liga de frontenis del Somontano, destacar que el equipo sigue mejorando y sigue subiendo en la clasificación final, en esta edición el equipo ha terminado en quinta posición empatados a puntos con el cuarto clasificado. Decir que la liga fue un mano a mano entre Monzón y el Club Pelota de Barbastro llevándose la los del Cinca y destronando por primera vez del título a los del Vero; después estábamos los demás equipos que jugábamos "la otra liga" la que estaba más reñida.

Desde noviembre está en marcha la VII liga en la que Ra Tenaja vuelve a estar presente y con muchas ganas de seguir poniendo las cosas difíciles a todos sus rivales. •



# LA VOCACIÓN: UNA FORMA DE VIDA

## Esperanza Extraña Zamora

*Siempre la disposición y el atender a los demás es su carta de presentación. Mediana estatura, cara y semblante jóvenes (como ella dice, de espíritu), ojos despiertos y atentos a cuanto pasa. Está por encima de lo material pero no de su amor a Dios. Bajo la cofia asoman cabellos cortos con abundantes canas. Ha vivido. Su hábito y cofia blancos son el emblema de la pureza, higiene y limpieza. Reparó en sus ojeras, reflejo de muchas noches en vela, que delimitan la profundidad de su mirada.*

*El autobús sale muy pronto. Partimos hacia Barcelona. Estoy nerviosa por el examen, por la situación en casa, pero debo acudir y presentarme a la prueba. Miro y remiro los apuntes. Nos montamos. A mi lado, una monja. Quizás debería haber tomado más café, pero eso tampoco me ayudará. El sol empieza a salir por el horizonte. Deseo tener buen viaje. Con la excusa de mis apuntes iniciamos la conversación que durará todo el trayecto, más de 4 horas. Casi no llego a la prueba pues ha habido retenciones.*

*La madre Pilar, superiora de la casa Amparo, nace en Barcelona. Estudia comercio, y más tarde Puericultura, ejerce como tal en la maternidad de Barcelona, de allí a "niños subnormales profundos" en el hospital de Mataró, como A.T.S. diplomada. En Manresa abre una residencia de ancianos, zona minera de potasa, le afecta a su salud, por lo que es trasladada a Tarragona, de aquí a Gerona y más tarde a Sabadell.*

*Llega a Casa Amparo hace 12 años donde hay 88 residentes en régimen abierto.*

*Su lema: "El AMOR es tan importante o más que las pastillas"*

"La Casa Amparo" es un patronato cuyo presidente es el señor obispo. La comunidad Hijas de la Caridad actúa como amparo, ayuda a los residentes. Las hermanas son voluntarias. Ejercemos como A.T.S. colegiadas. El personal es alegre, respetuoso y tolerante. Hay 39 personas seglares que tienen nómina. Dos enfermeras voluntarias preparan la medicación de los residentes, son las que verdaderamente van a seguir el ritmo, porque desgraciadamente hay pocas vocaciones, pero no hay que tirar la toalla y saber esperar, ¿no te parece?.

### ¿Qué tipo de personas demandan este servicio de residencia en tiempos de crisis?

Las personas que están bien, no vienen. Antes un anciano venía bien o si no la familia como trabajaba, no podía atenderlo y entonces lo tenían aquí. Ahora al revés, ahora la familia necesita acoger a ese abuelo, porque si están sin trabajo ya viven todos de su pensión. Esto sí que doy gracias a Dios de las cosas, porque resulta que el abuelo se ve entonces útil y ve que gracias a las circunstancias que están pasando, mira por donde, es la ayuda y el apoyo de la familia, fíjate si es gracioso cómo cambian las cosas.

En estos momentos nos llegan del mismo hospital, dados de alta. Algunos ya terminales. El mes pasado nos vino uno en coma. Pero fíjate, no sé si es el cariño, la atención... pero ahora ya lo estamos bajando a rehabilitación. Con eso ya te digo bastante.

Otras personas se desplazan desde Barcelona ya que sus raíces están aquí o en los pueblos de



Hermana Pilar



alrededor, también influye su menor precio.

**Actualmente en Barbastro hay suficientes centros asistenciales para dar cobertura a su población y a su comarca. Incluyen manutención, rehabilitación, terapias ocupacionales, peluquería, podología, etc.**

**¿Qué echa en falta de instituciones, familias o de la sociedad en general con respecto a nuestros mayores ante los inconvenientes que conllevan el desarraigo familiar y social, la soledad, los conflictos por la convivencia,...**

Estamos en un momento en que las cosas han ido "superlejos", entiendo que han de irse ajustando, no había un control, se han hecho barbaridades, sobre todo en la farmacia, de pedir más de lo normal... Pero ahora nos hemos pasado un poco, y lo digo como portavoz de los ancianos, con pensiones tan mínimas, con el copago en su medicación (pomadas, jarabes, colirios...) A ver si la sociedad les echa una mano porque, por otra parte, tenemos los desfalcos, los robos, los no sé qué... y la gente sigue viviendo y los ancianos siguen encogidos.

**¿Le parece que el sistema garantiza una vida digna cuando la salud física y psíquica se nos ve mermada?**

Mira, eso solo Dios lo sabe, porque a lo mejor hay una persona con un Alzheimer, que decimos: "Total, esta mujer ¿Qué hace aquí?" Pero tú pasas, porque a mí me pasa, a una persona con Alzheimer la miras, la sonries, la acaricias, y la notas feliz, porque el amor tiene muchas facetas y la gente enferma o no enferma, consciente o inconsciente... el amor se nota enseguida. Es verdad que como muchas veces dice la gente: "¡Total...!" Si, total nos morimos cuando Dios nos llama, pero lo único, y por eso te hablaba del personal que tenemos, lo único sobre todo que es importante es la atención, el amor, la paciencia, la escucha, estas cosas, piensen o no piensen, estén o no estén, pienso que es importante mantenerlas.

**Claro, porque ustedes encomiendan su vida a las personas mayores, pero los que no son religiosos...**

Pienso que las personas que no son religiosas... quizás en nuestra residencia haya chicas que no van a misa, muy bien, pero cuando hay sentimientos, cuando hay atención, el señor lo ve todo, por lo tanto, Él ve el grado de amor que ponemos, tanto si se va a misa como si no se va, si es un santo como si es un pecador. Mira tú a María Magdalena, ya ves, la gran pecadora y ya

ves a donde llegó, a la Cruz, con su madre, con la virgen, ahí se quedó, ella aguantó, los apóstoles, casi todos, se escaparon, tenían miedo. Ella fue la mujer valiente ¿Por qué? Porque ella enganchó, ella se agarró, ella se entregó con alma, vida y corazón a la situación que vivía, porque aquel hombre, que era Jesucristo, había llenado su vida.

**¿Se necesitan más subvenciones que garanticen la universalidad de la atención?**

Uf, las subvenciones. Tenemos un montón aprobadas, pero no las cobramos. Suerte que tenemos una huerta bastante grande y esto nos ayuda mucho. Pero bueno como aquí no cobra nadie, solo un secretario, que es el jefe de personal... tanto la Junta como las hermanas somos voluntarias, entonces eso también quieras o no, es una ayuda, y nosotras satisfechas y con gozo de pensar que podemos ser útiles.

**¿Se puede o se debe implicar a las familias, o a la sociedad en general, en estos proyectos?**

Yo creo que si, hay familias que responden. Pero mira, te voy a ser sincera, la familia que se desinteresa totalmente del abuelo, no le pidas nada, porque al amor no se le puede exigir si no se siente ¿verdad?, digo yo. Yo no puedo decir: "Tú, quiere" si no quiere. El amor es algo generoso, algo que sale del alma.

**Ya, pero un hecho que, en la residencia que trabajo, acaeció: la familia apenas venía, accedía cuando podía, si quería, pero un día esa persona cayó por las escaleras y entonces vinieron todos y reclamaron lo increíble... quiero decir, ¿hasta qué punto unas cosas son de una manera o son de otra?**

Fíjate, yo creo que hay que mentalizar a la gente. Cuando viene un residente en esa situación de estar solo, si la cabeza le funciona, la asistente social o quien sea, animarle a hacer un testamento, que se lo dé a quien quiera, pero un testamento hecho, porque cuando vienen esas ratas a comer el queso, el queso ya se lo han llevado donde la persona ha querido llevarse. Porque aquí también nos ha pasado, que no se presenta la familia y de repente, diez, doce... y dices ¿dónde van?, pues claro a recoger la cosecha, la cosecha que no han hecho ellos ¡Es una pena!

**¿Cómo ve a los jóvenes y a los no tan jóvenes (la generación, por ejemplo, de los 40 a los 60 años) la forma en que afrontan la vejez de sus mayores?**



Pienso que hay que educarlos desde el hogar, porque a veces lo primero son los padres que dicen: "Bueno va, lo vamos a llevar allí, iremos algún día a dar una vuelta y tal..."

Si al abuelo, como era antes se le respeta, no digamos ahora el patriarca y todas esas cosas, no, pero al abuelo...oye, yo me hago una pregunta: Cuando son pequeños, la madre trabaja, el padre trabaja, y ellos a llevar al crío a la guardería, vuelve al colegio... ¡le sirve de distracción!... ¡Ah! pero cuando al abuelo le da un ictus, no lo podemos curar, no lo podemos atender, porque tenemos que trabajar, no, cuidado, cuidado, yo siempre diré lo mismo, es verdad que hay momentos en la vida y la sociedad no es la de antes... Yo, en mi casa éramos una familia numerosa, vivía mi tía que era soltera, mi abuela, teníamos un respeto especial por mi abuela, había sitio para todos y no había más que dos sueldos, porque cuando hay amor, hay sitio.

Por eso yo pienso en situaciones que hay ahora en la sociedad... ahora que los padres trabajan... pero de esto a que se desentiendan de los abuelos... ¡hay un abismo!

**¿Cómo cree que afrontan estos mismos jóvenes su propia vejez cuando les llegue?**

Pues no lo sé, ya que los pobres tampoco te creas tú que lo tienen muy claro. Hemos cambiado la sociedad, hemos cambiado la vida, porque hay mucha gente que no tiene trabajo, pero tú vas por los bares según cómo y los ves llenos y entonces yo, que no tengo porque opinar, pero pienso entre mí, bueno yo no entiendo, o van ahí porque están aburridos porque no tienen trabajo la pobre gente... Pero la juventud lo tiene bastante mal, quizás les han subido en un estatus que no era el suyo. El niño tiene que lle-

var la marca tal o cual. La madre dice: "Vale te lo compro" Así el niño sube a otro escalón..., entonces cuando se sube el segundo escalón si llevas un zapato resbaladizo, te caes ¿no? Eso es lo que pienso.

**¿Les cuesta a nuestros mayores dejar sus casas?**

**¿Se adaptan bien a estos centros? ¿Son felices?**

Mucho, les cuesta mucho, lo que pasa es que entonces tienes que darles más dosis de atención, hacerles entender con tu forma de actuar y de ser, que aquí van a estar felices y atentos, que nosotros vamos a ser su apoyo y entonces cuando se ven ellos seguros, apoyados, eso es, cuando se integran... ya son felices. Como ves es todo cuestión de amor, paciencia y dedicación. Eso es lo que pienso yo. ¡Si estoy equivocada!

**¡Ah! Sabemos que entre ustedes se encuentra la hermana que conoce bien y utiliza el Aloe Vera para sanar... muy conocida en la redolada. Hablemos un poco de ella ¿Aplican sus técnicas en la enfermería?**

Sor Josefa, una gran misionera. En estos momentos está con su familia, pasando unos días de descanso en Extremadura. Ha movido Roma con Santiago en Honduras. Ha trabajado muchísimo. Ha tenido un problema de corazón, le pusieron un marcapasos y como no podía seguir con el ritmo que llevaba, volvió y cuando llegó a la provincia nuestra dijo que le gustaría mucho venir a Barbastro, porque aquí estuvo de profesora en el colegio de San Vicente de Paul (del que salió a la misión) y por esto ahora al regresar a Barbastro se ha encontrado con la gozada de sus antiguas alumnas, mujeres hechas y derechos con nietos.

Ella trabajó mucho sobre el Aloe. Dice que en Honduras apenas hay cáncer, ni quimios, ni his-

**ESSENCIAS DEL SOMONTANO**

Sergio Bielsu  
[www.esenciasdelsomontano.com](http://www.esenciasdelsomontano.com)  
 663079579

Casa Rural "Ra Tenaja"  
 Alfonso y Leo

Ra Plaza, nº 4  
 22313 Castillazuelo (Huesca)  
 Tel. 974 30 22 11  
 Mtv: 661 452 874 / 665 172 990  
[www.ratenaja.com](http://www.ratenaja.com)  
[alfonsoyleo@ratenaja.com](mailto:alfonsoyleo@ratenaja.com)



torias.... Allí el Aloe, Aloe, Aloe... desde que ha venido, piensa que esto es una procesión, la gente.... Ahora bien, ella les explica y les enseña cómo tienen que hacerlo.

**¿Todas las enfermedades?**

Pues la mayoría, esta mujer tiene un catálogo de maravilla. El que viene, lo atiende, rico, pobre, enfermo, sano, viejo, joven... Es nuestro carisma, atender a todo el mundo y sobre todo a los más necesitados.

El problema del cáncer, desgraciadamente, a la orden del día. En Barbastro, la verdad es que me estoy enterando de tantos casos, que yo digo "Dios mío! ¿Qué pasa aquí?"

**¿Quiere añadir algo más, a nivel personal por ejemplo?**

A nivel personal digo y diré siempre lo mismo, doy gracias a Dios a que el señor me haya llamado a la compañía de las Hijas de la Caridad, totalmente. Además también diré y lo digo y lo siento y lo he sentido siempre que lo más grande en el mundo es dar amor, no esperar que te amen, no, dar amor, porque el que da amor recibe una gran paz en su alma y su corazón y vive feliz.

Pero claro todo esto ¿de dónde lo recibo? del Señor, al que me he consagrado totalmente con alma, vida y corazón y entonces yo me considero, no que a veces dicen, "oh, una monja! "las monjas son personas frustradas!, no, no, yo me considero la persona más feliz del mundo porque... ¿por qué me llaman madre?, yo madre no soy, pero quiero como una madre, eso sí. Eso es todo.

**¿Cuándo nace esa vocación? ¿Cómo surge?, ¿Cómo la encuentra?**

Mi vocación ha sido ya de niña, yo siempre he tenido vocación, yo creo... ya desde el seno materno. He sido una persona muy abierta, tenía amigos, amigas,.... He hecho excursiones, he estado en



*Sor Josefina en la enfermería*

corales, pero yo siempre he tenido una meta, jamás me he fijado en ningún chico, me he fijado en todo el mundo, todo el mundo me ha querido, chicos, chicas, todos, pero siempre me han visto....me decían cuando me iba a marchar de hermana: "No sé María Pilar, tú tenías una cosa, un respeto... Cuando te hablábamos... con todo el cariño, pero eras distinta", pero no por perfecta, sino porque el Señor ya me había llamado ¿Eh? Eso es todo.

*Al poco tiempo de tener esta entrevista con la hermana PILAR, me encontré con mi vecino Valeriano y me dijo que ya había bajado a Barbastro a la Casa Amparo. Con 92 años ya no podía estar en casa solo. Su hermana vive también en Barbastro y para él es un apoyo. Yo, en particular, te voy a echar de menos. Siempre cuando llegaba a casa me recibías con una sonrisa y me preguntabas: ¿Hace días que no te dejas ver? Y me contabas cómo estaban las almendras o las olivas, si era buen año o más flojo que el anterior. Siempre te recordaré Valeriano, aunque ahora sea yo quien te baje a ver a casa Amparo.*

*Quiero recordar a Pedro "Pedrer" y su mujer Concha, a Victoria, a Marina, a Josefina y ahora también a Valeriano, que dejaron sus casas para encontrar refugio en casa Amparo. A todos ellos mi pequeño homenaje con este artículo para Zimbeler.*

*Escasamente un mes después de esta charla, la madre Pilar fue trasladada de nuevo a Cataluña. Muchísimas gracias por todo hermana, y en especial por esa entrega y dedicación tan generosas\**



# EL RINCÓN DEL ARTISTA

**Carlos Carruesco**

**H**ola, soy Carlos, nací en este pueblo del que tan orgulloso me siento, cuando alguien me pregunta de dónde soy, les digo que de Castillazuelo, alzando la voz.

El motivo de que escriba estas líneas es porque un día charrando con Paquita, a la que aprecio porque es encantadora, me dijo: "Carlos, ¿por qué no expones lo que haces de madera, que es todo tan bonito? Me pilló Sara, entrañable gran persona, lo demuestra cada día con su entrega, y Pepe, de Migalico, amigos de toda la vida. Me convencieron. Y mi mujer también me animó. Aquí estamos.

No soy muy dado a estas cosas. Me gusta pasar por la vida sin ruido, de puntillas. Pero aquí las circunstancias son otras. Me siento contento de que mi pueblo vea lo que hago. Son trece años de mi vida que tenía que darle un sentido, y como me gusta hacer cosas nuevas... éste es el resultado. Esperando que las cosas que os presenté, os gustaran, se despiden éste que lo es. Carlos.

\*\*\*\*\*

*Gracias Carlos, claro que nos gustó, y mucho, y orgullosos estamos también nosotros de haberte descubierto a ti, en esa pasión que le echas a cada una de tus obras. Y, sobre todo, admirados de que sin ninguna escuela, solo con un libro que te regaló tu hijo para un cumpleaños ("El manual de la madera"), te entrara el "gusanillo" y te convirtieras en todo un autodidacta. Y más admirados aún, de que lo que empezó con un pequeño baúl y una bandeja de madera de "palé" (de pino), se haya convertido en esa infinidad de cosas, tan extraordinarias...*



*como esa restauración de un tocador del siglo XVIII de la escuela italiana, perdido en el almacén de un amigo.*

*"Principalmente trabajo con la madera del olivo porque la tengo gratis. Aprovecho la briba de mis oliveras. También trabajo con el boj, la morera, el nogal,... y para cosas especiales con las maderas tropicales (bengue, tulipanero, palo rosa, caoba,...)*

*"Ahora estoy haciendo un ajedrez para el nieto"*

*Lo dicho, Carlos, un orgullo y ¡un placer!*



C/ra. Barbastro - Alquézar, km. 5,4  
Tel./Fax 974 316 979 - 22313 Castillazuelo (Huesca)

**Taller de Herrería**

**ANTONIO BROTO**

**viveros somontano** Plantas de Olivo

**JOSÉ MANUEL GONZÁLEZ SANTIAGO**  
INGENIERO AGRÓNOMO  
618 736 095

Carretera A-1232 Barbastro - Alquézar km. 6,4  
Tel. y Fax 974 316 979 - 22313 Castillazuelo (Huesca)  
jmgonzalezsan@hotmail.com



**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



www.restaurantecasamarilla.com  
info@restaurantecasamarilla.com

Tel. 974 302 049  
C/. Carretera, 25  
22313 **CASTILLAZUELO**  
(Huesca)

## Ro **ZIMBELER** DE CASTILLAZUELO

Solicito atiendan la domiciliación de los recibos de la publicación "Ro Zimbeler" (10 euros al año, 2 números), y los adeuden en mi cuenta número:

-----  
Entidad      Oficina      D.C.      Número de cuenta

de la Entidad: .....

a nombre de: .....

Firma y fecha:

### DATOS DEL SUScriptor

Nombre y Apellidos \_\_\_\_\_

#### Domicilio completo

Calle o Plaza: \_\_\_\_\_ Número \_\_\_\_\_ Casa o Piso/puerta \_\_\_\_\_

Pueblo o Ciudad: \_\_\_\_\_ (Código Postal) (      ) Provincia: \_\_\_\_\_

País: \_\_\_\_\_

Teléfono y/o correo electrónico \_\_\_\_\_

Puede enviarnos estos datos a la dirección de correo: [zimbeler@eresmas.com](mailto:zimbeler@eresmas.com)



## NUESTROS COCINEROS

## PASTILLO DE CALABAZA

INGREDIENTES PARA UN PASTILLO

- Calabaza limpia 300 grs.
- Harina 200 grs.
- Leche 200 ml.
- Levadura 5 grs.
- Azúcar
- Canela
- Sal

*Limpia de pepitas, pelar y cortar la calabaza en rodajitas finas e iguales.*

PREPARACIÓN DE LA MASA:

Mezclar la harina con la levadura y una pizca de sal. Hervir la leche



Carmen Puzo Casquillo

con un poco de aceite, dejar un minuto a enfriar y añadir la harina. Amasarlo todo y dejar reposar unos minutos.

ELABORACIÓN:

Estirar la masa con un rodillo dejándola muy fina. Colocar la mitad sobre papel de horno y poner la calabaza, echando por encima azúcar, canela y aceite.

Tapar con el resto de la masa y sellar los bordes. Espolvorear una vez tapado con azúcar y un poco de aceite.

Ponerlo a horno medio (180°) hasta que quede dorado\*



AGRICULTURA ECOLÓGICA

TRIGO BLANDO TRIGO DURO VEZA UVA DE MESA VINO  
ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA HORTALIZAS ALMENDRAS

Cf. Huertas Bajas, 5

22313 CASTILLAZUELO (Huesca)

biocasti@gmail.com

Tel: 629 674 456 / 661 452 976

Tienda de  
CASTILLAZUELO

**COMESTIBLES**

Santiago Tabullo  
Telf. 974.30.25.77

Plaza Mayor - Bajos del Ayuntamiento  
CASTILLAZUELO

**SERVICIO GRUA  
Y MONTAJES**

**CAS COS**



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

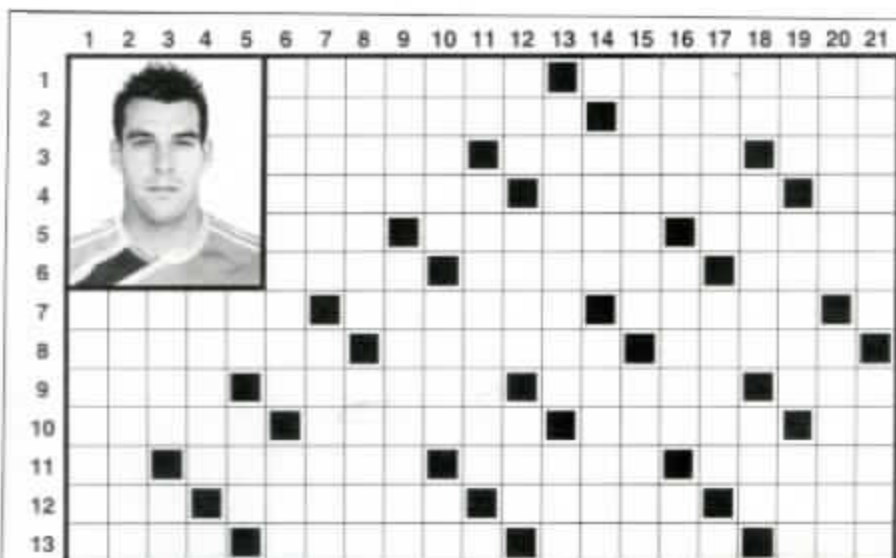


FLOR ORTIZ

Telf. 974.30.26.20 - 649.892.863

Ra Plaza, 1  
22313 CASTILLAZUELO

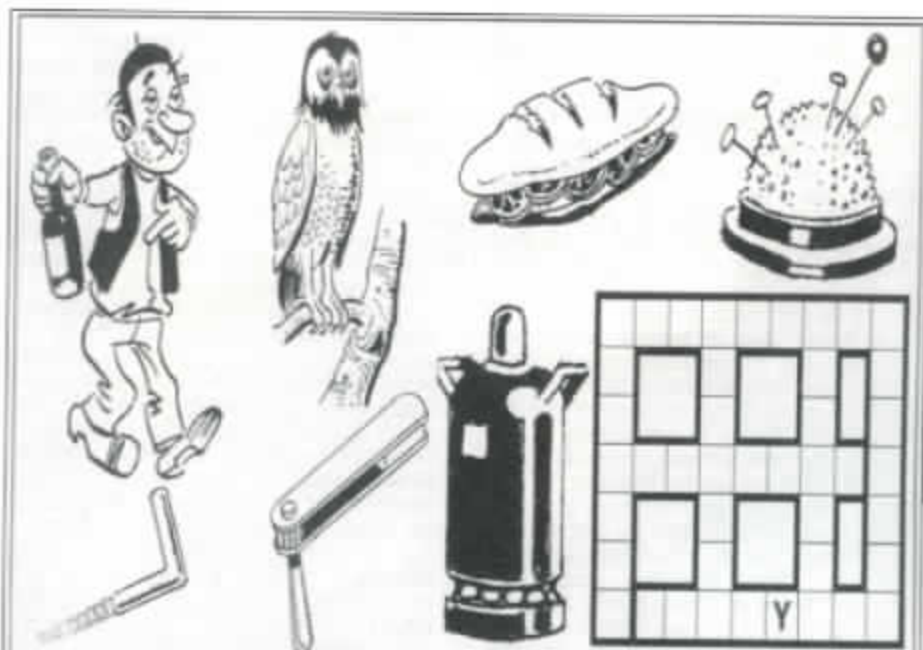
## ROSTROGRAMA



**HORIZONTALES.-1:** Alimento para pájaros. Municipio pesquero de Pontevedra. 2: Supuesto habitante del planeta Marte. Mar... parte del Mediterráneo occidental. 3: Arni, planta umbelífera. Nombre del futbolista español de la fotografía. Adverbio de lugar. 4: Criadero de nitro. Hembra del macaco. Símbolo del einstenio. 5: Coloquio, Eduardo, Ladronzuelo. Embuste, trampa. 6: Corazoncillo, planta. José..., actor español. ... de los Vinos, municipio de Tenerife. 7: Indio que servía como criado en América. Ancla. Centro turístico de Alicante. 8: Civilizada. Mujer varonil, inteligente. 9: André..., escritor francés. Áspid. El más importante premio cinematográfico. Abreviatura de "octubre". 10: Rehata, rebafío de ganado perteneciente a diversos dueños y conducido por un mayoral. Nombre de varón. Encierro para los toros de lidia. Reperido, voz de arrullo. 11: Matrícula del Ejército de Tierra. Municipio de Alicante. Centro turístico de Gerona. Que oye. 12: Abreviatura de "dativo". Patria de los dorios. Justo, equitativo. Hidróxido de sodio. 13: Orladura. Examen crítico del texto de la Biblia, hecho por los doctores judíos. Muaní, tela. El astro rey.

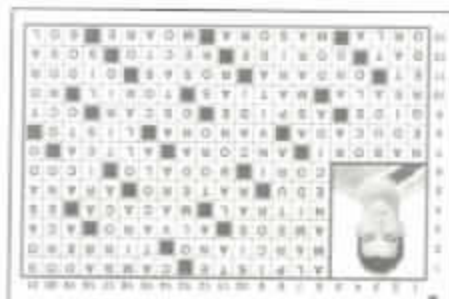
**VERTICALES.-1:** Apellido del deportista. 2: Poner a dieta. 3: Fundador del budismo. Símbolo del tallo. 4: Ojo sencillo de insecto. 5: Símbolo del radio. Matricula de Andorra. 6: Amanecer, tiempo durante el cual amanece. Título de cartujo o benedictino. 7: Flaco. Capital de Eritrea. 8: Dignidad de pretor. Capital de Francia. 9: Sanies. Convidado. 10: Hurtar algo al comprar por cuenta ajena. El que lleva los palos a un golfista. Símbolo del erbio. 11: Símbolo del tantalo. Hacer excavaciones en una mina. 12: Población de Huesca. Municipio de Zamora. Monja. 13: Nativo de Olmedo. Hijo de Noé. 14: Rama larga y delgada. Cangrejo de río. 15: Arreo que cae sobre las ancas y pasa bajo la cola del caballo. Orilla del mar. 16: Señal fija hacia la cual se dirigen visuales. Orificio de la nariz de las caballerías. Sufijo que significa "agente". 17: Barrera para trasladar metales. Nativo de Tiro. 18: Voz militar de mando. Signo del Zodiaco. Lirio. 19: Poéticamente, diosa. Acatamiento. Número par. 20: Undécimo. Que contiene ocre. 21: Medio asado o asado superficialmente. Principal o que tiene más fuerza y vigor en cualquier concepto.

## CRUCIGRAMA VISUAL



Se soluciona como un crucigrama, sirviendo como definiciones los nombres de los siete dibujos aquí represen-

## SOLUCIÓN ROSTROGRAMA



## SUDOKU \*(Muy fácil)

1		4	6	2			7
	8						9
		7		8		6	
	6		2		5		8
9				7			3
	7		9		6		4
		8		9		2	
	4						1
5			8	1	3		6

SOLUCIÓN  
SUDOKU

6	9	2	6	1	3	4	7
6	4	3	2	7	9	1	8
7	1	8	6	9	4	2	3
8	7	5	9	3	6	1	4
9	2	4	1	7	8	5	6
3	6	1	2	4	5	7	8
4	5	7	3	8	9	6	2
2	8	6	7	5	1	3	9
1	3	9	4	6	2	8	5

SOLUCIÓN  
CRUCI. VISUAL

A	L	C	A	V	A	T	A
N							
O							
B	O	R	A	C	H	O	R
M							
O							
B	O	C	A	D	I	L	L

## HUMOR DE IMPORTACIÓN



Aquella mañana el gallo no cantó, porque se había quedado sin conexión a internet

# PERSONALIDADES, PERSONAJES Y ...PERSONAS.

Las reacciones humanas con lo desconocido, han sido siempre cautelosas cuando no de temor.

Todo lo que viene de fuera lo hemos recibido en principio, con recelos, dudas y cómo no, con juicios de intención. Cuentan que el mismo Platón en el tiempo que le tocó vivir, dudó en principio de los beneficios de la escritura introducida en los términos como hoy los conocemos.

Teniendo en cuenta que entonces la oralidad era el común en las relaciones sociales, pensó que lo que quedara escrito podría dificultar la racionalización de los temas, relajaría los esfuerzos en su comprensión y pasaría a ser dogma sin más reservas.

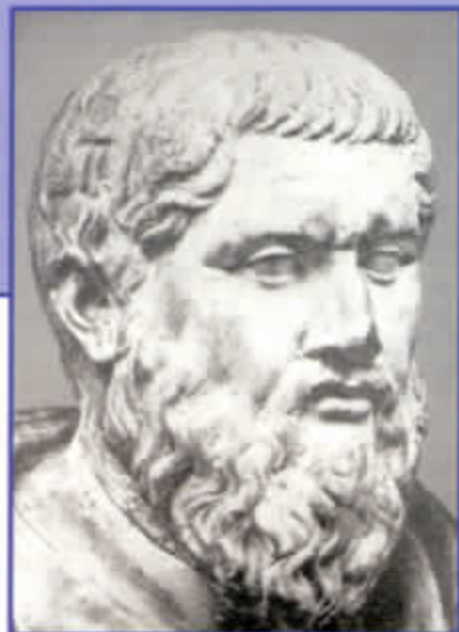
Naturalmente, superó esta percepción y fue él mismo el que con sus escritos dignificó el pensamiento tanto el suyo propio como el del futuro.

Trasladados estos sucesos a la realidad actual nos conducen a situaciones que aún hoy no están del todo ganadas.

Porque si de relajaciones hablamos, la cultura en este sentido no puede ir ni a más ni a menos. Las capacidades, los compromisos, el preguntarse por qué y el para qué de lo que sucede, están pasando a mejor vida. Se deberá creer, que así

como la escritura en su tiempo fue el vehículo apropiado, su equivalente en estos momentos, la informática en todos sus aspectos, podría y debería ser la circunstancia vehicular positiva. Quizás adolezca de la suficiente medida por no decir en ciertos casos de desmesura. Bien es verdad que en su justa medida todo puede ser beneficioso, pero ahí puede estar el quid de la cuestión: Encontrar nosotros mismos la justa medida, y sobre todo QUERER encontrarla.

No son tiempos saludables los que vivimos. Que las artes del conocimiento y del análisis sereno, tengan serias dudas de permanecer en el tiempo, creemos que no es lo pactado. Que la educación y la sociabilidad, estén basadas en gran parte en el mercantilismo y la rentabilidad a ultranza, unidas al discurso del poco interés hacia todo lo que no nos conduzca a la consecución de esos objetivos, tienen que hacernos recapacitar y preguntarnos a dónde nos quieren llevar. Nuestra perplejidad va en aumento con lo que vemos y oímos, confiando que lo que intuimos no deje de ser más que una broma macabra que entendamos pasajera y que se superará más pronto que tarde.



Y en el devenir de estos temas nos hemos encontrado con un pequeño libro, que contiene un recorrido de un mundo posible, con otras formas de ser vivido. Su autor defiende apasionadamente al hombre como individuo, sus relaciones y contactos con los demás apoyando sin ninguna duda el cara a cara, el bis a bis y la vida llevada con dignidad correspondida en cualquier circunstancia. Sin desmerecer los adelantos actuales, reivindica el trato y el contrato personal, a vivir y convivir con el otro. Principios estos que no debemos olvidar y que la cultura de la individualidad que nos rodea, no nos los haga olvidar. Internet, iPod, Facebook, sí, pero con orden, y todo lo demás, TAMBIÉN. Como apéndice: El libro se titula "Encuentros con el otro" de RYSZARD KAPUSCINSKY. Nos ha gustado, y por eso lo citamos. Leerlo puede ser una forma como otra cualquiera de empezar el año con ESPERANZA.