



Primera Comunion de Tere.



Primera Comunion de Clara, la pequeña, en El Pueyo.

Con las dos hijas y mi nieta Judith.



Tere y su marido Ramon.



Boda de Clara y Jesus.



Muy orgullosa con toda la familia en la Comunion de mi nieto Alvaro.



RECUERDOS (II)

En el nº anterior de Zimbeler, nos quedamos en la tarea de limpiar la cuadra y aprovechar el estiércol para el huerto.

Adosada a esta cuadra y debajo de la balastrada de la terraza y junto al huerto, estaba el gallinero, no era un gallinero corriente, estaban las gallinas que ponían sus huevos, la señal para la recolección era cuando dejaban de cacarear, pues cuando ponían sus huevos como anunciándolo se ponían a llamar la atención o quizás era la forma de mostrar su orgullo ante su gran obra, un huevo redondo amarillo por dentro de un gusto que no recuerdan los de las actuales macrogranjas, el ruido duraba un buen rato hasta que se cansaban, naturalmente siempre que podíamos éramos nosotros los recolectores a media mañana.

Pero lo que hacía singular a este gallinero, era que además de tela metálica alrededor del recinto, también tenía tela metálica en el techo, formando como un paraguas, en el centro un pie con alambre hacia los lados y encima tela ligera. Tal disposición obedecía al hecho de que a mi abuela, le gustaba mucho hacer caldos y una de las formas era la cría de palomas, estos animales son muy prolíficos y cada treinta días más o menos ponían sus huevos de los que salían al menos un par de palominos, que antes de salirles el plumón, hacían un caldo excelente. Unos pavos comunes, cuando nos acercábamos o los encorríamos, se revolvían haciendo la rueda con sus plumas de la cola, igual que las palomas no podían levantar el vuelo para escaparse.

Pero regresemos de nuevo a la puerta de entrada que daba al rellano de la escalera. En este mismo nivel a la derecha había dos alcobas, eran dos habitaciones con amplias aberturas sin puertas, dando ambas a un pasillo y éste a un balcón al exterior, una era más grande donde dormían mis abuelos y al lado otra más pequeña donde estaba yo, a la noche siempre me dormía escuchando el susurro de su conversación de los hechos acontecidos durante el día, que debía prolongarse hasta muy entrada la noche.

Si volvemos al patio de entrada, a la derecha una puerta discreta daba al comedor

de los festivos, una larga mesa de madera noble rodeada de sillas en consonancia con la mesa, al lado un cuadro representando un bodegón, un mueble con su espejo y encimera de mármol, debajo con su armario contenía todos los cubiertos en aquella época cucharas de plata que se ennegrecían y había que limpiarlas las veces escasas que se empleaba este comedor de solemnidades.

Regresando de nuevo al patio de entrada y en la parte izquierda, una portezuela daba a un pequeño cuartito. Era el cuarto de costuras, por un ventanal que daba a la calle a nivel de la carretera que discurría al lado, entraba un raudal de luz. Las reuniones con las comadres del vecindario eran corrientes, las piezas de ropa, las sábanas cualquier prenda de uso diario eran remendadas una y otra vez hasta que se agotaba su uso.

Ahora entremos de nuevo por el patio principal a la entrada doble que daba al pasillo de la escalera, subiendo sus peldaños forrados de madera y baldosas de cerámica roja, con una barandilla de hierro forjado a juego con los que veíamos en los balcones exteriores cuando nos acercábamos a la casa y dejando el reloj al lado, entrábamos al primer piso. Lo mismo que en el piso más bajo, un pasillo corrido daba al frente a una habitación, espaciosa, al lado izquierdo a una más pequeña y a la derecha otra mayor. En ese momento solamente formaban la familia tres personas, mis abuelos y mi tío. Ya habían abandonado la casa paterna el resto de los cinco hijos que tuvieron en su matrimonio, Vicente, Asunción, Julián, Pepita mi madre y Miguel. En esos momentos habían acondicionado esta planta, con una pequeña cocina, que fue alquilada a unos militares, durante las operaciones que se sucedieron durante la posguerra con la infiltración del "maquis" que desde Francia hostigaba a la reciente Dictadura de Franco. Pocos recuerdos nos quedan de estos inquilinos, los detalles más curiosos almacenados en la memoria, que calzaban altas botas de cuero, con unas estrellas en la gorra, y se iban turnando con su familias desplazadas sin lugar de dudas de su lugar de origen. No había una comunicación muy amistosa y su nombre y sus



caras están borradas de nuestra mente, como una de los personas que nos tropezábamos por la calle.

Si continuamos subiendo por la escalera llegábamos a la "falsa", habitáculo debajo mismo del tejado donde se guardaban sobre todo las almendras, que en largos días de invierno al lado del fuego del hogar y sin prisa, se pasaban de la terraza donde esparcidas y removidas para que no fermentasen se pasaban en pequeños cestos de mimbre, para despojarlas de su funda exterior, que secada, era utilizada como comida para los conejos, este fruto seco suponía un acopio de capital, pues en un momento de escasez se echaba mano para su venta y convertirlas en dinero contante y sonante.

A su lado dormitaban en montoncitos las legumbres secas; garbanzos, judías, habas, etc. inmunes a las cambiantes temperaturas debajo del tejado, formado por largas vigas de pino sobre las que descansaban unas mantas de cañizos trenzados y elaborados por los artesanos con las cañas que adornaban surcos y barrancos de las proximidades, para sustentar las tejas rojas, confeccionadas por los artesanos locales que habían dejado las huellas de sus dedos marcadas en la arcilla amasada y en su posterior secado al sol y sellado en los hornos del país.

Desde el patio se subían allí las "talegas" sacos alargados de más de 50 kg. con trigo para el pan de la familia.

Bajamos otra vez por las escaleras y dejamos el pasillo de la entrada del patio principal, en el segundo rellano hacia abajo una puerta, daba a un habitáculo pequeño, adosado a la parte exterior de la casa resguardado de la vista exterior, con una diminuta ventana que le daba ventilación una tabla de madera con un agujero redondo, satisfacía las necesidades fisiológicas de toda la familia, por un tubo iba a parar todo el material a un pozo negro. De las conversaciones que oíamos se deducía, que al vaciarlo lo hacían con paja mezclada, que como es de suponer eran operaciones de las que nosotros estábamos excluidos.

Siguiendo la bajada de escalones, dábamos al sótano de la casa, allí guardaban



frutos del huerto sobre todo patatas, y colgados de las vigas que sostenían el patio de entrada, cebollas, ajos en manojos trenzadas las matas cuando aún estaban húmedas. Son frutos que se conservaban allí donde el grado de humedad ni muy húmedo ni muy seco y constante, hacia que estos frutos y además de jamones longanizas, tortetas y butifarras o morcillas, se guardaban para su consumo gradual por los habitantes de la casa y en algunas ocasiones si había sobrantes si vendía o se trocaba con otros vecinos.

Al lado el gran trullo, depósito de hormigón forrado por la parte de dentro de baldosas de cerámica inmunes a las fermentaciones de las uvas que se habían pisado en el patio de entrada superior, solamente asomaba la mitad del depósito, ya que la otra mitad estaba en la bodega un poco más honda. La bajada a esta estancia más profunda de la casa era para nosotros como para un explorador el viaje al centro de la tierra, los escalones labrados en la roca, estaban húmedos y resbaladizos, en el primer rellano una gran tinaja de cerámica guardaba las olivas verdes en salmuera. Su elaboración hacía que tuvieran un gusto exquisito. Nada menos que seis meses estaban en salmuera, cambiando varias veces el agua para que perdieran su amargor, de tamaño más grandes que las que se utilizaban para extraer el aceite, eran cosechadas en una pequeña parcela, decían, un barranco, lejos de donde estábamos donde no recuerdo haber estado nunca y que solamente había dos plantas que las producían, entre el resto de las comunes para producir el aceite para todo el año.



En el segundo rellano, otra tinaja de cerámica, llena de aceite y en su interior estaban longanizas y el lomo del cerdo o cerdos que se mataban durante el invierno, una vez bien cebados como hemos visto a través de todos los desperdicios y frutos defectuosos que primero se guardaban en el arcón de la terraza, pasaban por el fuego del hogar, con destino a los cerditos al fondo de la cuadra donde estaban el macho y un mulo de labranza. Su consumo era principalmente para la época en que había que segar el trigo del campo, su contenido en grasa y calorías no afectaba ni a la salud, ni se notaba que hubieran engordado en demasía con tan succulento alimento, que hoy nos produciría terror por su enorme aporte de calorías.

Al fondo, a un lado reposaba el trullo con un grifo grande de latón, por donde una vez fermentado el mosto se sacaba para trasegarlo manualmente a los grandes barriles alineados, allí se terminaba el proceso de fermentación y clarificación. Consistía en el trasiego al primer barril donde permanecía una cantidad determinada de días, comprobando su madurez y turbidez en base a unos punzones de madera que clavados a diferentes alturas se sacaban saliendo un pequeño chorrillo de vino, para volverlo a colocar taponando la abertura. Esta operación era el fruto de una experiencia totalmente empírica, pasada de padres a hijos. Estos barriles primeros donde recibían el primer trasiego, eran limpiados, metiéndose en su interior por la tapa superior suficiente para un persona no muy gruesa y luego, desinfectados con mechas de algodón impregnadas en azufre, cuando se ponía vino eran tapadas con una madera con un estopa con ceniza de forma que esta última fermentación que se producía, tuvieran salida los gases que se formaban en esta operación. Después de cierto tiempo se trasegaban a los siguientes barriles

donde estaba "la madre" levaduras y restos de anteriores campañas que le daban un sabor característico "de la casa", donde se terminaba su maduración..

Parte de este vino era destinado a la venta a clientes muy determinados y selectos.

Esta casa repleta por todos lados de vituallas que se iban reponiendo con el paso de las estaciones, tenía unos guardianes excepcionales, eran los gatos, estos seres libres mitad callejeros y mitad caseros, los veíamos siempre deambular por la casa, cada puerta que suponía despensa o depósito, tenía una gatera en la parte de abajo, era una abertura redonda de forma que podían pasar de un lugar a otro sin ningún impedimento, no se dejaban tocar y menos coger y solo acudían cuando mi abuela llamándolos les daba algunas de las sobras de la comida.

Recuerdo a un perro peludo de color negro de raza indeterminada, que era muy cariñoso, nos acompañaba al campo cuando íbamos a Fabardo.

Recuerdos....



Julián Naval, aragonés por Tamarite, de los Gascones del norte por su abuela, de los Muzas árabes por su abuelo, del Somontano por Naval, de los artesanos de la madera por Fuster.

EN EL ESTANCO

A un estanco, un cliente
que está superestresado,
entra todo alborotado
gritando como un demente:
-¡¡¡Quiero a pies juntillas
una caja de cerillas!!!

El estancuero mosqueado,
pues está por pocos ritos
y no le gustan los gritos,
le espetó enojado
con la voz muy seca, grave,
con dureza y nada suave:

-¿No está usted en sus cabales?
¿¡Cómo lo pide gritando!?
¿Acaso está usted esperando
con esos malos modales
me arremangue la camisa
y se lo sirva aprisa?

Tengamos la fiesta en paz
y rematemos la venta
de manera suculenta,
tranquila, rauda y fugaz:
¿lo prefiere emboquillado
o sin filtro adicionado?



Osnofla Ablalliv

RECONOCIMIENTO

Alfonso Villalba, que cogió el testigo de Ana Soler, ha decidido dar paso al relevo. Todoterreno y autodidacta, ha llevado a cabo la maquetación de la revista durante nada menos que 10 años. Nos consta que son muchas horas frente al ordenador: noches y madrugadas entre artículos, fotos, páginas y más páginas...
¡Muchas gracias Alfonso!

Redacción



TIONS (IV) YERA DE DAR

O caso que boi á contar aquí acayezió en fa ya buena cosa d'años en un monezipio zerqueta de Castiazuelo y encá más d'o lugar mío. Pero ro protagonista d'ista istoria, anque mu mayor, á lo menos cuan escribo istas linias, agún bibe -tión, prou que sí-, por o que, con o premiso buestro, obiaremos a poblazió y o nombre d'iste. Lo clamaremos Chusé Antón. Pero como pué que mesmo en o lugar d'el en aiga de chen que ni sisquiera sepa cómo se clama, pos siempre se l'ha conoziu por o nombre d'a casa, l'apodaremos Carruchón. Carruchón ye uno más d'ixos

muitos presonaches altoaragoneses que ya dende que nazen ban pations. Y os padres ascape filón isto; ye por ixo que, agún sendo el o grande d'os irmanos, no dudón mica en fer d'erederu á o zagal chicote. Isto les permitió bibir a resta de vida tranquilos y en zagueras morir

en paz, pos sabeban que dejaban á os dos fillos bien acomodaus y situaus: á o chicote ya con nobia y á punto de casar-se y á Chusé Antón de tión en casa d'el. Y a berdá ye que a soluziún fue un enzierto, pos os dos zagals bibiún con firme pacha y aconorto bajo ro mesmo teito. Pero ro mal, como bien sabez, biene sin ir á buscar-lo, y, pasadas bellas añadas, o choben murió (no diziremos de qué pa no dar pistas), quedando l'amigo Carruchón soler en casa pa cutio.

Agora ro pobre mesache -que ya de por sí yera un señal pabiso-, no feba ni sombra, y nomás bibiba que pa os animals y pa o mon-

te; y sólo que asinas paizeba ser feliz. Prauticamén no feba soziedá, y mesmo prebaba de no achuntar-se por as calles u por os camins con denguno, más que más por no sentir siempre a mesma monserga: "Chico, Carruchón, ¿por qué no te buscas bella muller? ¿Tu te creyes que ye bida ra que llebas, siempre solo como un perdis?". El, cuando isto acayezeba, ni sisquiera contestaba, y á las bezes mesmo les feba bel remango en señal de disprezio.

O pior yeran as mullerotas d'a esquina d'o callizo canto casa d'el, pos se i meteban allí



cofladas güecas como cobanos todas as tardes á co-ser u fer calzeta y, en que pasaba el cara ta casa, tós os días lo forquiaban con a mesma monserga: "¿Qué, Carruchón, encá no t'has dezidiu á buscar-te bella muller?", le diziba una. "¡Pobra Dulzís, tu madre, tó ro que sufrió en iste mundo, y tu ni o gusto de casar-te le

dies!", diziba otra. "¡Quién l'ha de querer á iste cabezudo, si ye un totonudo y un moregón de marca mayor!", en soltaba otra. "A mierda se l'ha de comer á o sabanazas d'el", en grallaba otra... Y asinas dica que remataba toda ra colleta de dar a suya opinión.

Por si isto fuese poco, resulta que a priora bibiba frente por frente de casa d'el, y agora un bez por semana se reuniban allí todas as mairalesas y mullers piadosas d'o lugar, con o mosen en cabeza, pa prebar d'acordar a compra d'una Birchen pa l'altar mayor d'a ilesia, que dende as desamortizacions d'o



sieglo XIX i faltaba. Pero como abeban dejau pasar masiau tiempo (dos siglos, name-nos), alli estaban todas discutindo sin ponerse d'acuerdo, como gallinas cluecas por un ponedor, de si a Birchen yera a d'os Remyos u si yera a d'os Desamparaus, y o mosen bienga á preguntoniar y tomar notas pa prebar de deszifrar por as descrizions que se i daban d'a Birchen que se trataba y asinas poder-la encargar d'una bez. Bueno, pos en que saliba o cura y todas istas mullers d'as reunions, no perdeban tampoco puntada en emprender-la con Carruchón y en espunchiquiar-lo pa fer-lo capetular.

Pero as mullerotas no se le'n daba cosa, pos á istas las podeba mandar á escaparrar –u á muir cardelinas– sin contemplazions cuan quereba; pero con o mosen yera otro cantar, porque á iste, por respeto, teneba d'aguntarle todas as retolicas... ¡y anda que no yeran largas!: "José Antonio, querido José Antonio, tú sabes que no es bueno que el hombre esté solo, lo dijo Dios, por eso creó a la mujer, para que le hiciera compañía. Debes de entender, mi buen amigo, que el amor entre hombre y mujer es algo natural y a lo que debe aspirar todo individuo: crear una familia, disfrutar de unos hijos y formar un hogar en paz, armonía y felicidad. Piénsalo, hijo mío, un hombre sin su compañera pasa por el mundo sin llevar una vida plena. Dios nos organiza en familias para que podamos crecer en un ambiente de felicidad y seguridad, para que así podamos aprender a amar a los demás desinteresadamente; ésta es la clave de la verdadera felicidad. El mejor lugar para aprender a amar a los demás de la forma en que el Padre Celestial nos ama a cada uno de nosotros es en el seno familiar. Contar con el amor de la familia y aprender las lecciones de la vida en el hogar hace que los desafíos de la vida diaria sean mucho más fáciles de afrontar, amado José Antonio. Y en esa armonía, uno desea un hogar feliz para sí mismo y para su familia. Y la Iglesia de Dios, mi buen amigo, existe para ayudar a las familias a obtener bendiciones eternas en la tierra. Porque la mayor bendición que

Él nos da es la capacidad para regresar a vivir con Él en el cielo junto con nuestras familias. Seguimos la voluntad del Padre Celestial de formar una familia porque ésta es la manera en que obtenemos su bendición. La familia es una comunión de personas, que refleja, a su vez, la comunión que existe en Dios entre el Padre, el Hijo y el Espíritu Santo. Así como Dios es creador, la familia comparte con Él esa obra, al procrear y educar a los hijos. El matrimonio es para amar. Y amar es una decisión, no un sentimiento. Amar es donación. La medida del amor es la capacidad de sacrificio de cada uno de nosotros con nuestros seres queridos. La medida del amor es amar sin medida. Quien no conoce el verdadero amor de la familia, no sabe amar. No lo olvides, querido José Antonio: amar ya es una recompensa en sí. Amar es buscar el bien del otro: y cuanto más grande es el bien, mayor es el amor. La familia no es fruto del consenso de los hombres, sino del diseño de Dios; por ello los hijos son la plenitud del amor matrimonial y la consecución de los designios de Dios en la tierra. Si a toda costa se quiere prescindir de Dios en la vida personal y social, el diseño de Dios sobre la familia o sobre cualquier otra realidad humana será rechazado de plano, con un a priori injustificado. La familia ha de ser acogida como un don de Dios, que hace bien al hombre y a la sociedad. Y, por tanto, ha de ser acogida en la obediencia de la fe, que libera al hombre de la estrechez asfixiante de su egoísmo, como es tu caso, hijo mío. La familia, según el designio de Dios, es un acontecimiento que se verifica en la historia, en el cada día de nuestra vida. Y la familia hace un bien inmenso a la sociedad y a las personas que viven así. La familia, por consiguiente, da estabilidad a la sociedad, le da hijos, atiende a sus miembros enfermos, cuida de sus ancianos. La familia no es un mal que hay que destruir, sino un bien que hay que proteger, porque así lo manda Dios, ¿lo entiendes, querido José Antonio?..."



Como i beyez, o mosen diziba más fatezas que a televisión autonómica d'Aragón en as notizias, y o pobre Carruchón saliba d'istos encuentros cuasals con una cabeza gorda gorda que ni le pasaba por a puerta, y, prou que sí, sin antender-ne cosa. «Miá qué se le'n dará á l'ombre iste si yo me quió casar u no me quió casar. ¡Qué tendrá que beyer Dios en tó isto! ¡Hai que flor-er-se! ¡Miá quién ba á charrar! ¡Será por l'ejemplo que da ell! ¡Pos miá, en que se case el, me caso yo! ¡Ala á tomar po'l culo tós!», pensaba.

Pero a ocasión la pintón propizia con o mosen un día en Zaragoza. Resulta que á Carruchón le cuacaba asabelo d'ir de bez en bez ta ra capital d'o Reino á beyer maquinaria. Y cuan Carruchón diziba que se'n iba ta ra ziu-dá de l'Ebro á beyer maquinaria, tó'l mundo sabeba (á lo menos tós os ombres) que yera que Carruchón se'n iba de putas ta Zaragoza. Porque, como diziba su padre en bida, "á iste zagal grande nuestro casar-lo no lo casaremos, pero de putaño y buquidor nos ha saliu más que o buco l'birque, que empreñó á cuatrocientas crabas en una mañana y á o pastor no porque se'n subió ta una carrasca".

Bueno, pues resulta que un día d'istos en que Carruchón estaba en a capital de l'Ebro dondiando por una d'ixas calles por ande paran as malas mullers (u buenas, según se mire), beyó que por l'otra zera beniba ro mosen d'o lugar tó pito sin parar cuenta de cosa. En primeras le costó de reconoz-er-lo: llebaba lentes de sol con mirallos como ruedas de bicicleta, abrigo embotonau dicarriba con o cuello subiu, sombrero firme encasquetau dica ras orellas y un tapabocas de tres bueltas bien preto que le llegaba dica ras antiparras. Amos, que paizeba un satuyán; pero agún asinas o zagal ascape filó que yera el. «¡Bai, bai, con o mosen! —pensó Carruchón—. Con a



de sermons que me da o chodido d'el y resulta que tien os mesmos apretos entre as garras que tiengo yo. No, si ya lo diziba mi padre, que santos d'a zentura pa abajo en hai

bien pocos. Ya ye buena berdá ixo de que en zagueras tós os mazi-cos se fan pa tener os carros. ¡Ola!, pos ya tendremos ocasiones de tornar as tornas, ya. Poque iste no ha beniu pa aquí á comprar candelabros ni mantez pa zelebrar, ixo ye seguro». Chusé Antón se'n cruzó de zera sin que o mosen lo beyese, y se clabó dezaga d'el. Lo tocó en o güembro y, en que o cura lo beyó, á l'ombre

cuasi le da un amago. "¡Ombre, mosén!, ¿busté pu aquí? —l'empentó—... Fa una zierzera hoy en iste Zaragoza que mesmo sobate a coda d'os lions d'o Puente Piedra, ¿berdá, mosen?; ye por ixo que ba busté tan enchanquiau, ¿no?... En tó caso, mal puesto iste pa mercar "birchens" ¿no le paize? Aquí mullers pa "desamparaus" y pa os "remeyos" si que en hai muitas; pero no creigo yo que denguna d'istas siga mu acordis pa meter-las lugo en l'altar mayor, ¿no creye?" "Oye, no te equivoques, ¿eh?, que yo por aquí estoy de paso. A ver si ahora me vas a buscar problemas, creyendo lo que no es". "No, si por aquí tós estamos de paso, padre... Pos mié qué le digo: si no quié tener problemas, precure que en o lugar denguno no me torme á zismiar más con a retolica de casar-me —que prou culpa tien busté—, porque si no, ro que remato de beyer l'he de boziar por tó ro lugar t'álante como un espritugau. Asinas que busté mesmo". "No me estarás amenazando, ¿verdad?". "Pos busté sabrá. Á yo que me benga alguno más á espunchiquiar con a monserga d'as mullers, que me faltará tiempo pa cascar ánde las encuentra busté. Ya está abisau". O mosen, sin dizir ni estapenzia, acochó a cabeza y jopó como una esalazón.



Aquel trobo cuasal fue como azeite en un candil pa o zagal. O mosen charró con todas as chens d'o lugar y á Carruchón ya denguno no le dizió ni un sacre más. Pero resulta que, tiempos dimpués, un domingo de Pascua en a salida de misa, Chusé Antón pasó por a plaza cara ta casa, y allí estaba ro mosen fendo a charradeta en rolde con una colleta de mozos d'os más chungas y d'os que siempre l'abeban feito ra tana. Denguno no llebaba intinzió d'esbotar cosa; pero resulta que'n abeba uno llegau de Barzelona á o que o mosen no l'abeba dau tiempo d'albertir-le que á Carruchón no se le teneba de dizir un sacre más de casar-se. Aquél, inorante de raso, en que lo bido, con a resiqueta en os morros, ascape l'espetó: "¡Chico, Carruchón!, ¿encá sigues sin muller? ¡Bai chiquetes! ¡Yo creyeba que ya t'abrías casau en os días que llebo sin

beyer-te! ¿Por qué no te buscas una muller d'una bez, nino?". Chusé Antón se quedó quieto como un mallo, se chiró aspazier cara ta el y l'esclafó en os morros: "Mientras puedas comprar a carne á quilos pa qué bas á cargar con a canal, ¿berdá, mosen?". O cura, royo como un ababol, paró buena cuenta en ixé inte de que l'albertenzia que Carruchón l'abeba feito en Zaragoza no yera pas una balluacada. Y asinas fue cómo dende ixé día sí que ya rematón definitibamén as monisquetas con o pobre Carruchón; y dica oi, que ye ya un agüeler, ha bibiu d'o más feliz y tranquilo en o lugar sin que denguno l'aiga feito nunca más a mofla.

Chesús de Mostolay

PUBLICIDAD

DESDE ZIMBELER
LES DESEAMOS
UNAS
FELICES FIESTAS
DE
SAN SALVADOR



ALBÓNDIGAS CON SEPIA

INGREDIENTES (6 PERSONAS):

Sepia (1 Kg.)
 Ajo 2 dientes (uno asado y otro crudo)
 Cebolla, media (no muy grande)
 Pimiento choricero (la carne)
 Pan (una rebanada frita)
 Carne picada (para hacer unas albóndigas)
 Algo de pimentón
 Avellanas o almendras tostadas (10 o 12)



Mª Carmen (de ro Pinarer)

ELABORACIÓN:

En una cacerola poner un poco de aceite, cuando esté caliente añadir la sepia troceada; cuando se evapora el agua que suelta, se añade la cebolla cortada muy fina. Aparte se hacen unas albóndigas no muy grandes y se frien.

Hacer una picada con el pan frito, las almendras o avellanas, el ajo, la carne del pimiento choricero (se pone en remojo para quitar la carne) y el pimentón (puede ser dulce o picante), se añade a la cacerola de la sepia, se agregan las albóndigas, se echa agua y se deja hervir hasta que la sepia esté blandita y... lista para degustar.

PUBLICIDAD

Tienda de CASTILLAZUELO

COMESTIBLES

*Desea a todos sus vecinos unas
Felices Fiestas*

Plaza Mayor - Bajos del Ayuntamiento
 CASTILLAZUELO
 Santiago Tabullo - 974 320 577



www.restaurantecasamarilla.com
 info@restaurantecasamarilla.com

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

EL RINCON DEL ARTISTA

Las aficiones todas son buenas, pero hay que saber aprovecharlas de manera que sirvan para algo útil además de distraer. Desde muy niña, me gustaba hacer sociedad con las abuelitas y pienso que mucho de lo que he aprendido es por los ratos que pasaba con ellas. Me encantaba verlas trabajar haciendo puntillas en el bolillero, con el triquitraque de los bolillos y el movimiento de aquellas manos ágiles y ligeras, y alguna vez les pedía que me dejaran tocar los palitos de madera, pero los bolillos los enredaba al moverlos deprisa y me decían, "vale, vale, mañana ya vendrás otro rato". *Mama* me prometía que cuando fuera a la escuela aprendería.

A los 6 años empecé a ir a la escuela, siempre con la misma maestra y por suerte a las niñas mayores les enseñaba a hacer encaje (lo que a mi tanto me encantaba). No tardé mucho tiempo en pedirle a mi madre que me hiciera el *mundillo*, ella me dijo que no se podía hacer hasta que llegara la siega (se hacían con paja) y para dejarme tranquila me enseñó los bolillos que guardaba.



En una entrevista con la maestra, *mama* le contó que yo quería aprender a hacer encaje: "no le saque la ilusión, le ponga 4 palillos y que haga trenza, se entretendrá y entretanto veremos si se cansa..." Pero la ilusión continuó y la primera puntilla que hice, *mama* la puso en una camisita que hacía para una hermana mía más pequeña.

Después de muchos años haciendo puntillas y trabajos de bolillos para mis hijos y nietos, se ha cumplido mi ilusión; también me ha servido de relajación y bien estar. A mis 89 años sigo con mi *mundillo* de bolillos; alguna vez he hecho mis pequeñas creaciones y todavía

participo en Encuentros por los pueblos. El año pasado y también este, en Monzón, me dieron regalo por ser la bolillera de mayor edad. Hace unos años participé haciendo flores de encaje en un manto para la Virgen del Pilar, se hizo con encajeras de España y de Argentina.

Muchas gracias Castillazuelo por invitarme a participar en las Jornadas Culturales con la pequeña muestra de mis labores de encaje de bolillos, afición que empezó en mi niñez al quedar prendada del repiquetear de los bolillos entre agujas, hilo, entramados de arañas, trenzas, guipur...

Concha Salamero Cuello

MILAGROS BLECUA (centenaria)

"Allá, donde terminan las fronteras, los caminos se borran. Donde empieza el silencio: avanzo lentamente y pueblo la noche de estrellas, de palabras, de la respiración de un agua remota que me espera donde comienza el alba". (Octavio Paz. Libertad bajo palabra)

Esta entrevista comienza con esta cita para recordar a un coetáneo (1914) de Milagros, Octavio Paz y para juntar almas dispares, desiguales, que nacen en la proximidad del tiempo, en mundos lejanos, en ambientes y paisajes diferentes; pero que al final donde se acaban las fronteras todos somos :alba nueva, agua, noche de estrellas y silencio.

Me recibe Milagros en su casa, casa Badel de calle Barbastro, en la cocina. Una cocina sencilla y austera sin imágenes de paisajes y santos con un hogaril de antaño que bien cabía una gran toza de cabo de año con caldero y cremallos a juego, o podían arder 4 rametas y tizones ligeros. Una cocina pequeña y de paso.

Milagros se queja de tantas goteras que tiene su cuerpo: "Me faltan ojos y oído y ras piernas no me acompañan. ¡Ay chiquer, esto de llegar a viejal!"

Hasta hace 4 días vivía sola: se cocinaba, lavaba aperos, se vestía y aseaba sin ayuda. Sale a hablar con los vecinos sentada en la puerta casa, al médico, a comprar, a ra tienda y a misa, pero ahora, Marisol, su hija, es la tercera mano que necesita para continuar.

Le agrada comer mucha fruta, aunque no le hace ascuas a nada: verdura, pescado sin espinas, espalda de cordero. Las noticias le ponen negra y la tele no le gusta, si acaso el concurso de pasa palabra y aquel hombre que lo sabía todo, en general prefiere bajar a charrar con los vecinos que mirar la tele.



Y así poco a poco vamos buscando recuerdos y pasando revista a los años hacia atrás:

"En estos últimos 4 años se casó Dani mi nieto y por lo demás bien; el Gobierno me paga para comer y a mi no me falta de nada, llevo una vida sencilla hablando con la gente y dejando vivir.

Del 2000 para aquí (86 años), me cambió un poco la vida: murió Paco, mi marido (él sí que en sabía de cosas) era mucha compañía, la vida tenía otro color; aunque también he tenido alegrías: se casó Sergio, me convertí en bisabuela de Mario y de Andrés; antes lo había sido de Vero y Luisito que tienen ahora 20 y 16 años.

De cuando tenía 60 años para aquí recuerdo que murió Franco y que vino Adolfo Suarez, ese señor sí que me gustaba; entonces todavía tenía los dos hermanos Veturian y Angeles. De Veturian me acuerdo que le gustaba mucho bailar y a mí también; cuando estaba ya muy malo a punto de morirse le decía "Anda cúrate que aun bajaremos a bailar a Barbastro". Más adelante, a mis 70 años se casó Elena, mi primera nieta y allí empezaron las bodas de los nietos.

Con 40 y tantos años me acuerdo de ir a bailar con Concepción de casa Pepapano; a Paco no le gustaba bailar y a mí mucho.

Desde los 45 años (1960) recuerdo de casar a Marisol en el 64 y que se fueron a vivir a Barbastro allí por ra "Tienda Nueva".

De más joven con 25 años para aquí me acuerdo de Marisol que nació en el 41 y nos vinimos a



vivir aquí a casa Almunia, hasta que vinimos aquí estuve viviendo en casa de mis suegros. Paco después de la guerra y la mili se fue a trabajar a la "Torre del Americano" de labrador, no teníamos terrenos y él se iba a trabajar al jornal y con eso vivíamos. Yo mientras tanto iba a vendimiar a casa Puente, coser, a segar a la torre del Conde que cultivábamos a medias y tenía un pozo para sacar agua; fue una vida muy dura.

De joven, con 16 años hacia delante (1930) recuerdo que me casé en el 35 con 21 años y Paco se fue a la guerra y yo a casa Badel, mi suegro. Murió mucha gente sin ton ni son, dice un tanto lacónica y pensativa. Antes de casarme con 16 años llevaba ras faenas de ra torre Blecua y ayudaba en el campo. Mi padre quería que le ayudara siempre: que si a plantar viñas, almendreras, a todo. ¿Divertirnos? Bailando, cuando subíamos a masar al horno de ro lugar, después nos ne íbamos a casa Petra a bailar y esa era la rutina.

La niñez la recuerdo con cariño. Con 8 años recuerdo subir a estudiar a Salas y allí me quedaba en casa "Resalau". Ellos cuando venían a trabajar los campos cercanos se quedaban en casa y uno por lo otro; me acuerdo de pasarlo muy bien en Salas jugando y corriendo. De la escuela me acuerdo poco, si acaso cuando mi hermano Veturián hacia el servicio militar en Zaragoza aprendí el Morse y nos escribíamos cartas con puntos y rayas.



A los 12 años se murió mi madre y de repente todo el mundo se me vino a bajo: la casa, las faenas, el monte, de repente de un día para otro te haces grande y el mundo cambia de color. De aquel tiempo también recuerdo que mi tío nos echó de ra torre que teníamos en el molino S. Marcos y tuvimos que comprar otra torre aquí en ro lugar, allí en ras forcas, debajo casa Juanlerín.

Han pasado 100 años y sabes qué me queda; que a quien no le da por hacer males todo es bueno. Hay que hacer el bien aunque te lo paguen a coces. Éramos de los más pobres, pero éramos los más ricos porque teníamos de todo y en casa nada faltaba.

Alegrías muchas: cuando me casé, cuando tuve a Marisol, que me ayudó D Mariano el practicante; también en las bodas, cuando nacieron los nietos y en los viajes que organizaba el Artillero hacia Catalunya, hacia Madrid. He estado en muchos sitios, incluso en Francia; durante la guerra fui a Cruscades a casa tia Ramira hasta que se acabó y luego ya me vine para aquí.

De tristezas pues también la gente que nos dejó, los fracasos,... pero sabes qué, que ya no me acuerdo, lo bueno se tiene más presente."



Dejo a Milagros sentada mirando cómo Dani, está preparando la cocina con Luciano, su padre, para encalarla y celebrar el evento; ella mira y calla, asiente; hace ya tiempo que se dió cuenta que la negación es una ilusión: que lo tomas o lo tomas, que te quejas pero aceptas, que en la vida sólo tienes derecho a vivirla, a sufrirla y como decía Gabriel Garcia Marquez en Cien años de soledad... " la memoria no tiene caminos de regreso, que toda primavera antigua es irrecuperable, y que el amor más desatinado y tenaz es de todos modos una verdad efímera... "

Antonio Extraña Zamora



NUESTROS BEBES

He aquí un ramillete de bebés que aún sin nacer en Castillazuelo, tienen parte de sus raíces aquí y embellecen el paisaje humano de nuestro pueblo, aunque solo sea en fines de semana, fiestas o vacaciones.



La benjamina es:

Carmen López Añoto que nació el 2 del pasado mes de mayo en Barbastro, hija de Rubén y Patricia.



Oriol Cartié Romance, nacido a final del pasado diciembre, hijo de Cora y Santi.

María Ballesteros García que nació el pasado verano, hija de Paloma y Ángel.



Virginia Gambel García, nacida el pasado diciembre, hija de Luis y Virginia.



PUBLICIDAD

5àSec

Siempre para ti

C/ Romero, 2 - 974 316 237 - BARBASTRO

flores Castillón



LA MIEL DE LA SIERRA DE GUARA

La familia Berges, de Asque (Huesca), quinta generación de apicultores

Somontano, que significa "pie de monte", es una comarca natural del centro de la provincia de Huesca, cuya capital es Barbastro. De sus 1.015 kilómetros cuadrados de superficie, 81,350 hectáreas están ocupadas por el Parque Natural de la Sierra de Guara, un paisaje en superlativo, donde los cañones más espectaculares, de desfiladeros de vértigo invitan a los deportistas más osados a la práctica del barranquismo, en un marco natural declarado zona protegida el 27 de diciembre de 1990; en sus paredes más profundas, los hombres de la prehistoria dejaron un valioso testimonio artístico, en forma de grabados rupestres, en algunos de los cuales recreando la actividad de la apicultura; no debemos olvidarnos que la palabra "colmena" es de origen celta, civilización que habitó estos apartados rincones del pre Pirineo de Huesca. Tradición que se ha mantenido en esta comarca, gracias a Antonio Berges Fumanal, familia de la pequeña localidad de Asque, con quienes hemos conversado durante un par de jornadas.

El Somontano, actualmente con una población de 25.000 habitantes, ha sufrido desde siempre con la despoblación de buena parte de sus núcleos rurales; sus gentes, obligadas por las necesidades económicas, buscaron trabajo en Zaragoza, Barcelona y Madrid; a pesar de ello, Barbastro, la capital comarcal, poco a poco, se ha ido configurando en un centro de gran importancia para el desarrollo de este territorio; y en los últimos años se está llevando a cabo una meritoria labor de mo-

dernización de las infraestructuras, para que la comarca alcance el peso que le corresponde en el contexto de Aragón, por sus singulares valores. Y una de estas actividades, que ahonda en las tradiciones más ancestrales de los pueblos y gentes del Somontano, es la apicultura, modélicamente llevada a cabo por la familia de Antonio Berges, de Asque.

Quinta generación de apicultores

Antonio Berges Fumanal -de 78 años, casado con Milagros Ubierno Urfanel, naturales ambos de Asque-, supo recoger el testigo de una actividad llevada a cabo por sus antepasados, como es la tradición de la apicultura, con todos sus elementos (elaboraciones de miel, polen, propóleo, jalea real, cera, etc.); actualmente, y desde hace poco tiempo, son sus hijos: Santiago (44 años) y David (40 años), quienes han sabido mantener esta tradición, al tiempo que han creado una modélica empresa: "Agropecuaria Berges, S.C." (www.casasanz.net; david@casasanz.net; móvil: 620 36 06 82), que tiene su sede en la masía familiar, ubicada en el centro del casco urbano de Asque, pedanía de Colungo (Huesca); ambos, Santiago y David, constituyen la quinta generación de apicultores; una dinastía que se inició en 1850, por parte de Mariano Fumanal Subías, bisabuelo de Antonio Berges. Todo un ejemplo a seguir.

Estamos en la Sierra de Guara, un territorio natural protegido, en donde, hacia el 4.000 a.C., según confirman los grabados rupestres conservados en las entrañas de los barrancos de este espectacular macizo de roca caliza grisácea, en cuyas profundidades se oye el rumor de una vena de agua cristalina, y que invita a los más atrevidos a la práctica de un deporte de elevado riesgo; encima, en las plataformas cultivables de los escasos espacios abiertos, podemos ver las cajas de madera de las colmenas, cuyos pequeños y valiosos miembros extraen el néctar de las flores, para generar una de las mieles más sabrosas de nuestro país. Pero dejemos que sea David Berges, el más joven de esta dinastía, quien nos hable de todo ello.





P.- ¿Qué tipo de miel elaboráis?

R.- "Nosotros tenemos todas las colmenas dentro del Parque Natural de la Sierra de Guara. Por lo tanto, es una garantía de calidad medioambiental, lejos de cualquier tipo de contaminación; y, por tradición, recolectamos tres clases de mieles: de romero, de romero con tomillo y de encina".

P.- ¿Y cómo es la miel de encina, porque no es muy común?

R.- "Es una miel de color rojizo oscuro; no es miel de néctar de flores, sino miel de melaza; muy rica en sales minerales, con elevada cantidad de hierro, especialmente recomendada para quienes padecen de anemia".

P.- ¿Cuáles son algunos de los problemas que os encontráis en el trabajo cotidiano?

R.- "Uno, y fundamental, es el cambio climático, que afecta muchísimo a las colonias de las abejas, y también a la floración del campo. Después deberíamos citar la varroa, que afecta a las colonias de abejas, cuyos miembros, al chupar la proteína hace que estos valiosos insectos enfermen. También es importante recordar el ataque de la avispa vetulina –conocida popularmente como el "avispon asiático"–, que decapita a las abejas en pleno vuelo y luego les extrae la miel; y ya no hablemos si este asesino logra entrar en el interior de una colmena...".

P.- ¿Y cómo podemos contrarrestar el ataque de estos asesinos?

R.- "De momento, se está haciendo una especie de trampas, para evitar el acceso al interior de las colmenas. En algunos lugares de Asia, las abejas cubren a estos avispo-

nes con sus cuerpos, para elevar la temperatura, y este poderoso agresor muere, o bien lo aprisionan con propóleos, pegándolo".

P.- ¿Y a nivel administrativo, qué problemas os encontráis?

R.- "Pues muy a menudo con la misma Administración; nosotros no somos de oficina, sino agricultores, dedicados desde siempre a la apicultura; y burocráticamente nos hacen rellenar interminables papeles, en lugar de facilitar nuestra labor".

P.- ¿Qué número de colmenas tenéis en el campo?

R.- "Exactamente trescientas treinta y dos, y unas 2.324.000 abejas (a razón de 7.000 abejas por colmena); repartidas en once lugares distintos; todas ellas, dentro del Parque Natural de la Sierra de Guara".

P.- ¿Se dan casos de individuos que entren en una colmena distinta a la comunidad a la que pertenece?

R.- "Muy a menudo. Si la abeja que se despista normalmente se dirige a la última colmena, y va cargada de néctar, no hay ningún problema en aceptarla; sin embargo, si ésta va vacía, la atacan, porque la comunidad piensa que pretende llevarse la miel. Las feromonas de la reina marcan las diferencias olfativas de toda la comunidad".

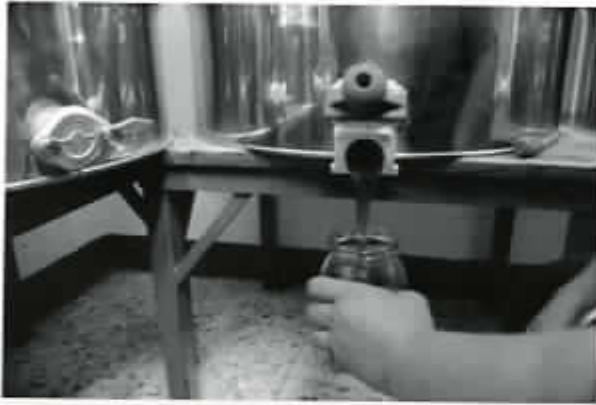
P.- ¿Y los abejarucos, siguen atacando como lo han hecho siempre?

R.- "Estos pájaros siguen haciendo el mismo daño que siempre, y además nos encontramos con que, a nivel oficial, esta ave, al no estar catalogada como especie en peligro de extinción, la Administración no se hace cargo del daño que ocasiona. Tampoco sabemos cuál es el enemigo natural del abejaruco".

P.- ¿Por qué se produce una nueva colonia?

R.- "Es durante la primavera, cuando por motivos de un exceso de miel, la propia reina se estresa, al no encontrar espacio físico para poner huevos, y es cuando decide abandonar esta colmena, llevándose consigo un grupo considerable de abejas, dejando la colmena inicial débil".





P.- ¿Y cómo actuáis vosotros para solventar este grave riesgo?

R.- "Adelantándonos a esta situación, creando una nueva colmena; pero a una distancia prudencial (con un kilómetro de distancia entre ambas), para evitar que puedan regresar a la anterior".

P.- ¿Qué tipo de colmenas son las tradicionales de Asque?

R.- "Actualmente son cajas de madera – modelo "Layens"- de colores claros; pero antiguamente, las colmenas eran de cilindros de caña de río; y las más antiguas de madera de sabel, un árbol abundante en la Sierra de Guara".

P.- ¿Estamos realizando la misma apicultura que hace medio siglo?

R.- "En nuestros días tenemos que enfrentarnos a agresiones diferentes y bastante fuertes; antes no había avispones, tampoco se conocía la terrible varroa; la agricultura no era tan intensiva, había un respeto a la Madre naturaleza; el campesino era un verdadero jardinero del paisaje; y tampoco se establece en nuestros días aquellas ejemplares floraciones, cuando la primavera ejercía como tal, así como el otoño...".

P.- ¿Es cierto lo que se dice que las torretas de telefonía móvil están destruyendo el sentido de ubicación espacial de las abejas, y las confunde de colmenas?

R.- "Absolutamente no. Hay otros problemas mucho más graves, como son el uso de unos insecticidas, llamados 'neonicotinoides', que produce a la abeja una lesión cerebral, afectando en su ubicación, y desorientándola".

P.- ¿Cómo lleváis a cabo la comercialización de vuestros productos apícolas?

R.- "Mayoritariamente es a través de la venta directa; a pesar de encontrarnos en una pequeña población de la comarca del Somontano de Barbastro, en el corazón de la Sierra de Guara, con difíciles accesos, son numerosas las personas que llegan a Asque expresamente para comprar nuestra miel; muchas de ellas francesas, porque nuestros productos apícolas son mejores que los del otro lado de los Pirineos, al no contar nuestra agricultura tan intensiva como la francesa, que deja poco tiempo de descanso a la tierra. También repartimos en tiendas especializadas en alimentos de régimen y gourmets. Somos conscientes de lo limitado de nuestra producción, pero eso hace que nuestros productos no se encuentren en los grandes centros comerciales".

P.- ¿Cómo se encuentra nuestra apicultura actualmente?

R.- "El apicultor español es uno de los más ejemplares del mundo. España es, junto con Grecia, el país de la Comunidad Europea con mayor número de colmenas. Y nuestra miel de las de mejor calidad, en todos los sentidos".

P.- ¿Qué consejos habéis recibido de vuestro padre?

R.- "Si tratas con mimo a la abeja, este noble insecto sabe agradecerlo, recompensándote tus desvelos con sus valiosos productos". Nos responden Santiago y David, ante la atenta mirada de Antonio y Milagros, sus padres.

Nos despedimos de los cuatro miembros de esta familia con el sentimiento de haber tenido el honor de conocer a unas personas de grandes valores, amantes de una profesión que ya están en su quinta generación, mientras reciben a unos franceses que han venido expresamente de Toulouse para comprar la exquisita miel de encina de Asque...

Jesús Ávila Granados

EN CASTILLAZUELO... ¡SOMOS LOS QUE ESTAMOS!

De joven me enamoré de una mocita que, según me contó, era de origen aragonés. Esto sucedió en Catalunya, de donde yo soy nativo, y ella en aquel momento vivía allí por motivos laborales. Como que nuestro amor cada día iba a más, pronto se interesó en que yo conociera su tierra, su familia, sus amigos y, como no, su pueblo natal.

Fue en ese momento, por allá el año 1968, cuando por primera vez descubrí CASTILLAZUELO. Estas tierras y sus gentes eran desconocidas para mí, pero todo fue muy fácil, la amabilidad y la buena acogida de sus ciudadanos me facilitó enseguida el acoplamiento. Yo también procedía de un pueblo y solo noté diferencias en las normales peculiaridades del lugar.

Cuando vine ya me contaron que Castillazuelo había mermado mucho de sus habitantes, pero aún así seguían viviendo muchas familias que llenaban de vida sus calles. Incluso las ovejas daban vida y movimiento cuando el pastor pasaba llamándolas por las casas, hasta formar un rebaño que a modo de procesión se las llevaba a pastar por el monte. Curioso espectáculo que ya no ocurría en mi pueblo.

En aquel entonces, cualquier fiesta era muy esperada y concurrida. Recuerdo las celebraciones en el local del Sindicato con el bar arriba y el baile abajo, bien amontonados pero aquello tenía un auténtico sabor a pueblo.

Más tarde, empujados ya por el modernismo, todo esto sufrió un salto espectacular. El automóvil propició los masivos desplazamientos para que los jóvenes se recorrieran todas las fiestas de los pueblos. Castillazuelo era de los puntos más frecuentados, y no le fue del todo mal ya que si bien las fiestas quedaron más "globalizadas" eso le permitió aumentar los ingresos y programar festejos con una calidad superior a lo normal. También el per-

sonal del pueblo disfrutaba de lo lindo al contemplar tantas caras forasteras y algún "tipazo" que deducían que no era ninguna mocita del lugar.

En aquellos momentos estar en las fiestas o no estar, poco se notaba nuestra presencia, uno más o uno menos no alteraba el ambiente general. ¡Pero llegó lo inevitable! La moderna globalización también tuvo su parte negativa, confirmando lo que el refranero ya predice... "el pez grande se come al chico" y así ocurrió; las grandes ciudades con todas sus ventajas y espejismos se comieron Castillazuelo, llevándose a muchas familias y con ellas también una gran parte de la vida del pueblo.

Llegado a este punto recuerdo el título de este escrito: "EN EL 2014... EN CASTILLAZUELO SOMOS LOS QUE ESTAMOS!!!" Y no me refiero que están solo los que viven en el pueblo, sino que también "somos y estamos" todos aquellos que vamos y venimos, pero que formamos parte del lugar; ya sea por tener casa, tierras, familiares a que atender, o simplemente nos consideremos de aquí por tener raíces que nos influyen en nuestra manera de ser.





Así pues, nos ha tocado vivir este período en que "pocos tienen que hacer mucho" y que nos obliga a empujar la rueda para que la historia de este pueblo se siga escribiendo. "No hay mal que cien años dure", dice el refranero, pues a cooperar con firmeza. Si antes he dicho que nuestra presencia con tanto personal pasaba desapercibida, ahora nuestra ausencia se contabiliza como negativa y el hueco que dejamos queda sin rellenar.

A todos pues, los que aún "somos y estamos", nos interesa que en Castillazuelo se respiren aires de vida, de jolgorio, de ambiente en sus calles y de griterío de eterna juventud. Hago hincapié en que cada uno de nosotros nos esforcemos, según nuestras posibilidades, en hacer acto de presencia y colaboración en cuantos actos organicen los currantes que con entusiasmo trabajan para que el corazón de Casti..... no deje de latir.

Por último, quiero añadir una reflexión: hemos visto que el mundo avanza, pero también retrocede. Esto es debido a que los hombres se creen que lo pueden manejar a sus intereses y caprichos, cuando lo real y lo verdadero es que el mundo se mueve por las cuatro fuerzas vitales de la naturaleza que son: EL SOL, EL AIRE, EL AGUA Y LA TIERRA. Y en CASTILLAZUELO las tenemos todas y en abundancia. ¿Hay algo mejor en la viña del señor?

¡¡¡Feliz verano a todos!!!

Joan Segalés Roca
De casa Marieta-Paco.

PUBLICIDAD



VII LIGA FRONTENIS DEL SOMONTANO VIDAL OBRAS Y SERVICIOS

Terminada la temporada de frontón, el equipo de Ra Tenaja sigue un año más en primera división.

Destacar que la liga cada año es menos comarcal y más provincial ya que la componen equipos de fuera de la comarca; hay tres equipos de Monzón, uno en La Puebla de Castro, otro en Graus y los equipos de la zona.

Este año la liga ha estado muy disputada en la lucha por el título entre el club pelota de Barbastro y el frontenis Monzón recuperando el título los de Barbastro por un punto de diferencia después de 20 jornadas y 6 puntos en juego.

Por la parte baja de la clasificación, se van a 2ª división Peraltilla X Terrero y el Salas-Azara.

El equipo de Ra Tenaja, sabía que iba a es-

tar en el grupo de equipos que iban a luchar por no estar en el descenso a 2ª División. Comenzó con una muy buena primera vuelta ocupando puestos de arriba en la tabla de clasificación pero en la segunda parte de la liga, los resultados no acompañaron estando en el grupo de 4 equipos que se jugaban la última plaza peligrosa la de la promoción de descenso-ascenso, se jugó con el equipo de Santa Bárbara de Barbastro, el que ganaba iba a primera y el que perdía a segunda.

Al final un 3-0 para Ra Tenaja que le dejaba por octavo año en primera y siendo uno de los dos equipos fundadores de esta liga junto con Peraltilla A que todavía siguen con el mismo bloque de jugadores desde que empezó la liga.

Al año que viene a intentar seguir en primera y a ser posible con menos sufrimiento, aunque será difícil porque el nivel cada año es más alto por parte de los equipos inscritos.

Como en años anteriores, organizaremos el III Torneo de Frontenis Castillazuelo para el mes de Octubre, en el que os esperamos a todos a pasar por el frontón de Castillazuelo.

Carlos Noguero Parache



NUESTROS DEPORTISTAS

Juan Plana sigue imbatible en sus carreras...

Esta primavera consiguió el primer trofeo en el Campeonato de Aragón, en 800m., en Pista Aire Libre en categoría de Veteranos M-50. Y desde enero, tres veces campeón en Zaragoza; 5º Cº de España en Pista Cubierta en Zaragoza, otro en Monzón y algún que otro logro...

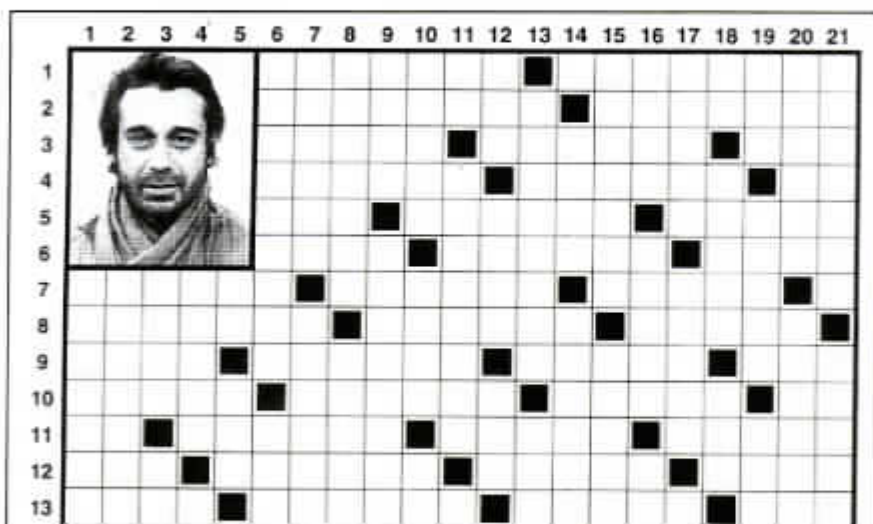
Su hijo Juan Plana, ya apunta a maneras y en categoría Infantil, quedó 2º en el Campeonato Provincial Pista Aire Libre en Huesca, 3000. En tres ocasiones, consiguió su tercer puesto.



El equipo de Pádel "Club de tenis Barbastro A" se ha impuesto en la 3ª división de la liga de pádel de Aragón, en octubre se celebrarán los esperados Play-off de ascenso a 2ª división. Todo un logro para un equipo recién formado en el cual participa Eloy Naya.



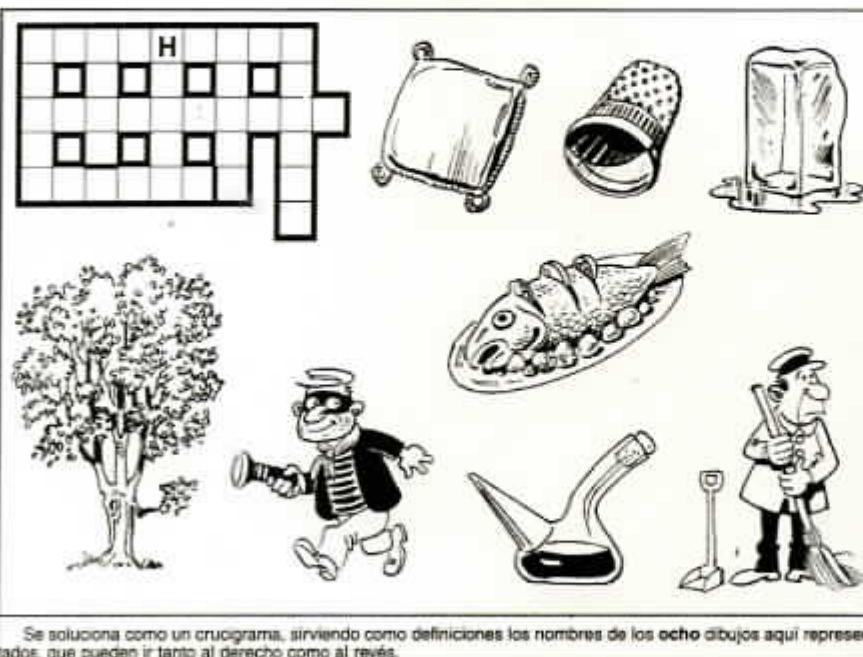
ROSTROGRAMA



HORIZONTALES.—1: Patatar, terreno plantado de patatas. Acción de volar. 2: Pescadores de atunes. Fuerte, vigoroso. 3: **Nombre del actor español de la fotografía.** Conjunto de diez unidades. Localidad de Navarra. 4: Unido por un pacto de alianza. Perteneciente a la magia. Dominio de Malta, en Internet. 5: Licor caribeño. Nombre de mujer. Adornar con orla. 6: Poéticamente, de cobre o de bronce. Gas incoloro. Pelo de la oveja. 7: Dar un baño de cromo. Dícese del plato en que se sirve la sopa. Que oye. 8: Nombre de varón. Resina de la lada. Juego de azar. 9: Nielado. Diligente y eficaz, femenino. Tragedia de Shakespeare. Ganso, ánsar. 10: Dala, canal de desagüe de la bomba marina. Hembra del ratón. Sin lesión. Símbolo del titanio. 11: Primera nota musical. Municipio de Tarragona. Loco, demente. Oca, ganso. 12: Mamífero plantigrado. Soldado ruso de caballería. Sustancia química que se encuentra en los alcaloides. Río que pasa por Belgrado. 13: Capital de Italia. Que está cubierto de lana. Hijo de Abraham y de Sara. Forma pronominal.

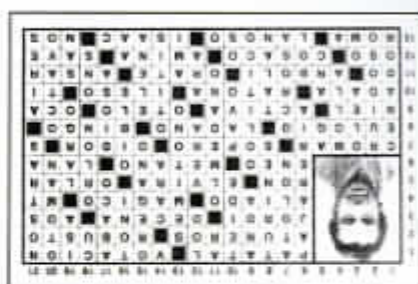
VERTICALES.—1: Que cena excesivamente. 2: Que causa mucho ruido. 3: Pedro... cineasta español. Abreviatura de "Orden Ministerial". 4: **Apellido del actor.** 5: Símbolo de la plata. Abreviatura de "arcaico". 6: Tienda donde se venden pájaros. Ponchera. 7: Arrecife de coral. Que contiene ocras, femenino. 8: Natural de Turín. Sonido de la campana. 9: Camina. Dícese del terreno formado de ocolitos. 10: Volcán de Tenerife. Ave gallinácea. Símbolo del osmio. 11: Voz militar de mando. Nativo de Omedo. 12: Ciudad de Israel. Orilla. Altar. 13: Cada una de las dos partes en que se divide el intervalo de un tono. Ameos, planta umbelífera. 14: Rostro. Inflamación del órgano del oído. 15: Cierta condimento. Nombre de mujer. 16: Coloquialmente, Antonio. Que puede oírse. Abreviatura de "autores". 17: Tablero cortador. Deidad de sexo femenino. 18: Símbolo del cobre. Fibra textil sintética. Isla gallega. 19: Canción canaria. Que tiene longitud. Apocope de "santo". 20: Tela abordonada. Que sigue al séptimo. 21: Cólera... gastroenteritis aguda. Vientos.

CRUCIGRAMA VISUAL



Se resuelve como un crucigrama, sirviendo como definiciones los nombres de los ocho dibujos aquí representados, que pueden ir tanto al derecho como al revés.

SOLUCIÓN ROSTROGRAMA



SUDOKU *** (Medio)

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

SOLUCIÓN SUDOKU

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

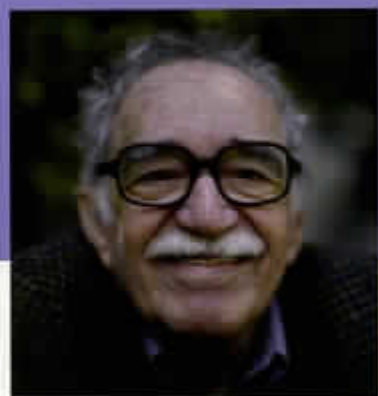
SOLUCIÓN CRUC. VISUAL

P									
L	A	D	R	O	N	L			
O	O	L	L	A					
B	A	R	E	N	D	E	R		
R	E	I	D	E	O				
A	L	M	H	A	D	O			

HUMOR DE IMPORTACIÓN



PERSONALIDADES, PERSONAJES Y ... PERSONAS



Se cierran comedores escolares y de los otros. Las camas de los hospitales "veranean". Los sueldos bajan y los precios suben, y los derechos adquiridos en un montón de años se convierten por arte de magia en "la ley de las lentejas".

Y ante este panorama tan ilusionante, ¿la pasividad es nuestra razón de ser? Parece ser que este peaje que por lo visto tenemos que pagar es la única respuesta posible a nuestros males. Si a todo esto le unimos que la información que se nos da está plagada de medias verdades, y es de un conductismo insoportable, nos ratifica en la expresión (o mejor el adagio) de que en este país no se nos dice lo que pasa; en cambio, sí pasa lo que se dice.

Ante situaciones tan estimulantes, se nos ocurre que estando en plena canícula, por qué no plantearnos la idea de vacacionar también nosotros. La invitación a ello no debe ser una salida meramente superficial y egoísta, sino más bien una actitud útil, comprometida, y una respuesta soberana a todo lo que nos están imponiendo y que, por lo que parece, no tiene visos de cambiar en el corto y medio plazo.

Por ello nuestra "cesantía-vacación" debe hacerse efectiva aunque nada más sea como un recurso al pataleo. ¿O es que hay que apoyar todo lo que "hay que hacer"? Defender nuestra dignidad personal, y reivindicar otras formas de vivir, deben ser objetivos a conseguir.

Viene todo esto a cuento de que los términos productividad-rentabilidad son los dioses a los que se nos hace adorar si o sí. Pues bien, no estamos en contra de ellos "per se", pero si hay que defenderlos, hagámoslo a TODOS los niveles.

Si no es así, también podría ocurrir que el desahogo y el poder respirar un poco nos conduzcan a otros niveles de humanización. Una vez conseguido, aunque sea en parte, cierto desahogo existencial, aprovechemos el tiempo, no lo matemos porque sí, y en ese espacio démonos algún homenaje; por ejemplo leyendo a GABO (¡qué pérdida!). Y divirtiéndonos, por qué no, con MA-FALDA ... aunque solo sea para devolvernos la esperanza.



"Mafalda, el personaje más popular creado por Quino".