

NUOVA

Hoja Casbantina

Historia y Vida al pie de Guara

Año 1

Casbas de Huesca, Diciembre de 1992

Núm. 0

LA HOJA CASBANTINA SE VUELVE A PUBLICAR

Queridos vecinos,

La Hoja Casbantina, fue un periódico, no diario, que se editó en Casbas, a través del Sindicato Agrícola en 1.908, y que dejó de publicarse en 1.926. Su fundador fue D. Julián Avellanas y Coscojuela, presidente del Sindicato Agrícola, Sociólogo y rector de Casbas.

Este periódico, quiso ser el vehículo por el cual se transmitiera información sirviendo de comunicación entre los pueblos de nuestra comarca. Además el padre Avellanas, a través de ella, hizo pública una esmerada y laboriosa recopilación de documentación histórica, que ha sido fundamental para algunos historiadores ya que los archivos de nuestros pueblos fueron destruidos en la última contienda nacional.

Hoy, sesenta y siete años más tarde, hemos creído interesante volver a publicar este diario, que deseamos (motivados por la filosofía de su fundador) llegue a realizar los mismos objetivos, y que este nuevo periodo de La Hoja Casbantina, que hoy comienza, nos conduzca a recopilar todas aquellas tradiciones que muchos de nosotros no conocemos, y si las conocemos las recordamos como algo muy lejano.

Queremos dejar constancia, que esta publicación, está dirigida a todo el actual municipio de Casbas de Huesca (**Bastaras, Casbas, Junzano, Labata, Panzano, Santa Cilia y Sieso**).

Actualmente nuestros pueblos caminan juntos por el mismo sendero y nuestros objetivos son los mismos. Pero no debemos olvidar que cada pueblo posee unas características propias y diferenciadas. Para hacer posible esta realidad, necesitamos la colaboración de los vecinos de este municipio que lo deseen. De las personas mayores, necesitamos que nos cuenten aquellas vivencias y costumbres que llenaron de alegría sus juventudes, para poder de este manera, recuperar el legado cultural que les transmitieron sus antepasados y que con tanto cariño han guardado en sus corazones y que los más jóvenes tenemos la obligación moral de transmitir a nuestros descendientes. De los más jóvenes, esperamos nos transmitan las inquietudes que hoy les mueven, las preocupaciones que día a

día tienen, las expectativas que ven en nuestro municipio y todo aquello que crean de interés comunicar. Porque nuestros pueblos avanzan como cualquier sociedad. En definitiva, deseamos que todas aquellas personas que voluntariamente lo deseen, colaboren en la publicación de La Hoja Casbantina, proyecto movido por un gran caudal de ilusión.

Hemos creído conveniente que *La Hoja Casbantina*, pase a denominarse "**Nueva Hoja Casbantina**", queriendo de este modo, manifestar el reconocimiento y respeto a aquellas personas de nuestra comunidad que a principios de siglo, decidieron unificar esfuerzos para que las generaciones posteriores tuvieramos en nuestras manos una joya cultural difícilmente repetible.

Esperamos que esta iniciativa sea bien acogida por todos. no queremos finalizar esta introducción sin desearos unas **felices fiestas y que el año nuevo nos depare lo mejor a todos.**

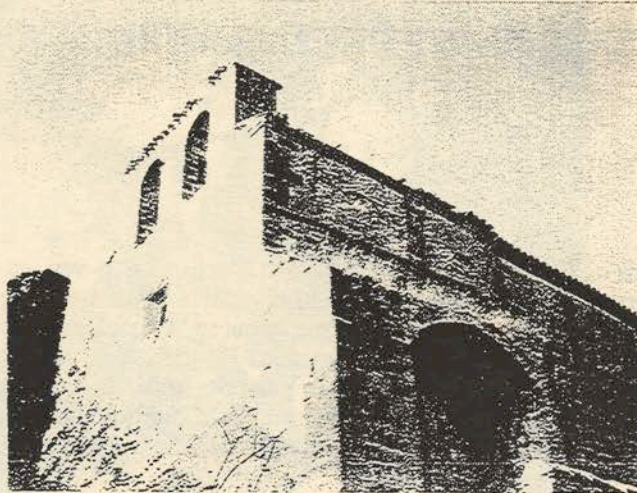
Podeis hacernos llegar vuestros escritos, sugerencias, etc. a :

- Ayuntamiento de Casbas. Pl. San Nicolás, 2. Casbas.
- José M. López. C. Horno, 13. Casbas
- Luis Bradíneras Lis. C. Horno, 14. Casbas.
- Mercedes Jal Gracia. C. San Roque s/n. Casbas.

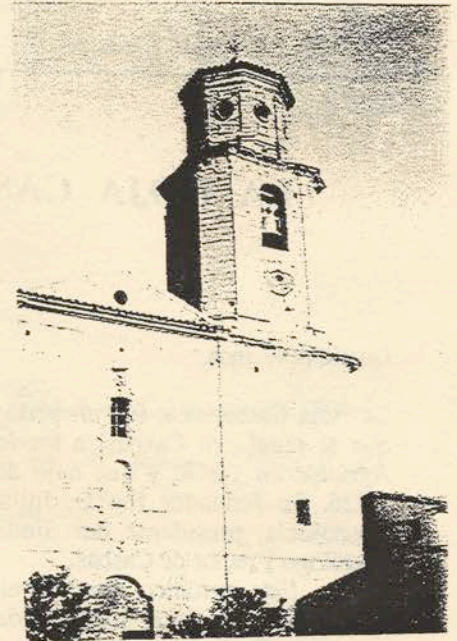
¡¡¡Feliz Navidad y un mejor año nuevo!!!

Nueva Hoja Casbantina
Diciembre de 1992

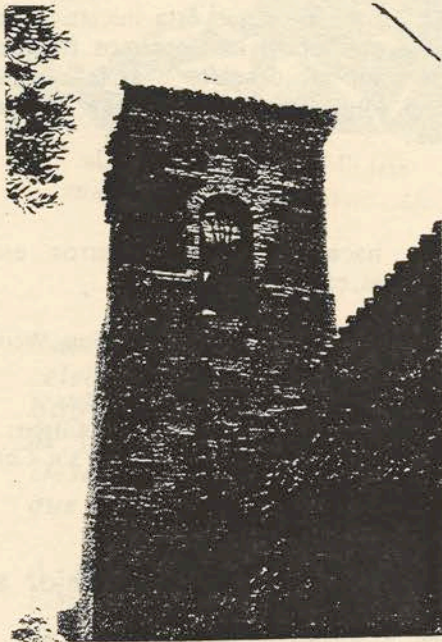
FELICIA



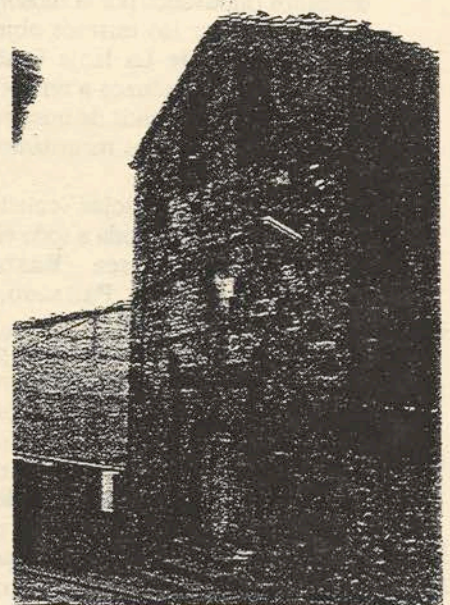
Bastaras



Casbas



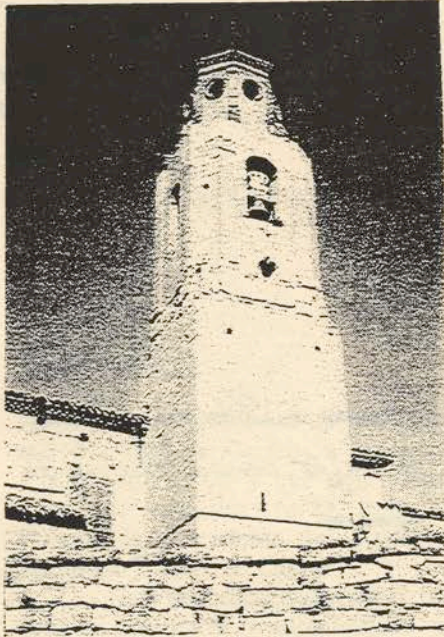
Panzano



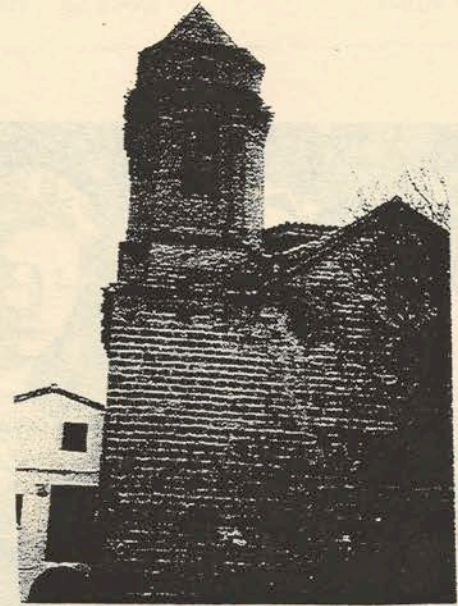
Santa Cilia

Feliz a

CASBAS DE HUESCA



Junzano



Labata



Sieso

Queridos vecinos,

Un año más, han llegado las esperadas fiestas navideñas.

Estas fechas entrañables que compartimos con nuestros seres queridos, son fechas de recogimiento y reflexión. Hacemos balance del año que dejamos y miramos con esperanza e ilusión al que vamos a recibir.

Vaya un especial recuerdo, para aquellas personas de nuestros pueblos, que se encuentran lejos, y no pueden festejar con nosotros estos días de alegría y júbilo, y para aquellos seres tan queridos de nuestra comunidad, que este año nos dejaron y que llevamos llenos de vida en nuestros corazones. Deseo que paseis unas felices fiestas, y que el año nuevo que comenzaremos, esté lleno de felicidad para todos.

*José M. Felices Focillas
Alcalde-presidente del Municipio de Casbas de Huesca*

(Bastaras, Casbas, Junzano, Labata, Panzano, Santa Cilia, y Sieso)

Año 1993

LA ABADESA Y COMUNIDAD DEL MONASTERIO DE
CASBAS LES DESEAN FELICES NAVIDADES *y en 1993*

lleno de prosperidad Nùria Puigcorbè

Núria Puigcorbè
Abadesa



«LA SAGRADA FAMILIA»
FRANCESCO SALVIATI? (1510-1563)

*"Gloria a Dios en el Cielo,
y en la tierra Paz a los
hombres".*

Lc. 2,14

Cuando tengas en tus manos esta hoja informativa, seguramente estaremos celebrando las fiestas de Navidad.

Entre las noticias, que en ella podrás encontrar, no quiero que falte mi deseo de felicidad y prosperidad .

Deseo, que compartan los sacerdotes que trabajan pastoralmente en los pueblos que pertenecen al Ayuntamiento de Casbas de Huesca.

A pesar de los problemas, que no dejan ver con tranquilidad el porvenir económico de nuestros pueblos, que dependen casi exclusivamente de la agricultura, esperamos y deseamos que JESÚS nos traiga a todos la felicidad y bienestar no sólo en estos días entrañables de la Navidad sino durante todo el año.

¡FELICES FIESTAS!

José Antonio Puente Lafuente
Párroco

HOMENAJE A D. ANGEL CAMPO "ROCHE"

Es el "siñó Angel" un conocido y querido personaje de Casbas. A sus 81 años, caminando con *la gancheta*, nos da la imagen robusta y firme del roble viejo. Esta sensación se refuerza al oír su voz robusta y segura al hablar; una voz forjada a golpe de viento y savia del pueblo. Pero nadie puede decir que conoce a *Roche* sin haberle oído cantar. Si se le escucha por primera vez en la iglesia sentireis que todo se inunda.

Uno no puede dejar de pensar que si hubiera tenido oportunidad de educarse bien musicalmente, habría llegado tan lejos como *Fleta* o *Gayarre*

Y no es porque él haya desaprovechado oportunidades, no. Ha aprendido misas, himnos, coplillas, jotas... todo lo que a su buen oído musical llegase. El "siñó Angel" ha llenado de emoción bodas, entierros y misas mayores y de alegría las fiestas populares, noches de ronda y madrugadas con el Rosario de la Aurora.

Para acercarnos más a la personalidad de nuestro personaje nada mejor que sus propias palabras mejor que las mías. Charlaremos con él un rato.

-Siñó Angel, si usted hubiese estudiado, ¿Qué habría elegido?

Música, sin dudar. Me gusta mucho.

Yo aún sin medios, he aprendido todo lo que he podido siempre. A tocar la guitarra me enseñó Ignacio el carretero (jota rondadera y jota baja). Y luego "tonterías" que se tocan para

las fiestas, yo sólo probando, probando.

(¡Hay que ver! el siñó Angel llama tonterías a canciones que a los demás se nos resisten).



- ¿Que es lo que usted más cantaba en la Iglesia?

Misas de festivos: La misa de primera clase. Día de Bascués y de la Purísima: Misa de la Virgen. Esta misa los primeros en cantarla en Casbas fueron la escolanía del Pueyo con la dirección del padre Honorato (aún me acuerdo que predicó y después bajó a dirigir a los crios). A partir de ese día la ensayamos en Casbas con "as" monjas.

Para los funerales: Misa de Réquiem.

- ¿Y en otros actos fuera de la Iglesia?

Pues el Rosario de la Aurora en la madrugada de los días "güenos" y

"cupillas" el día primero de Pascua de Resurrección, en Pentecostés, San Nicolás, los Reyes ... Eso desde que yo me acuerde, que igual antes había más.

- ¿Cual es la música que más le ha gustado interpretar? ¿Que recuerdos le trae?

La Misa de Virgen, era muy bonita, de mucho "temple", hacía falta buenas cuerdas... Me trae a la memoria el padre Honorato, maestro de capilla del Pueyo de Barbastro y cuando vino aquí con la escolanía.

- ¿Que es lo que le habría gustado interpretar y no ha podido ser?

Nada. Porque lo que se podía cantar aquí se cantó todo.

-¿Cuénteme alguna anécdota de cuando era usted joven?

Estuvimos cantando en San Román en un entierro con Luis de Armisen, Julián Dieste y el señor Juan de Pelí, que tenía una voz formidable. Nos dieron judías en acetite, carne guisada y almendras tostadas.

Otro día en Yaso estuve yo sólo para una misa de Réquiem. Le dije al cura:

-¿quien me ayudará a cantar?

- No hay ninguno chiquer.

Y me la canté yo todo. ¡que agotador!

-¿Y alguna más reciente?

Pues ... hace poco que estuvo aquí el maestro de capilla de la Catedral de Huesca. Me llamó por teléfono a ver si quería colaborar con él y vino a recopilar cantos antiguos. También estuvo hace unos años D. Gregorio Garcés por parecidas razones.

En un momento de la rica charla de Roche soltó este refrán referido a un recuerdo antiguo.

"Nadie puede estar sin mí
soy de todos deseado
y cuando alguno me tiene
hace de mí cien pedazos"

Y pensando, pensando... quizás sea este refrán la más profunda descripción de este hombre. Su voz auténtica y cotidiana como el pan. Ese pan que a veces no valoramos por la costumbre de comerlo cada día, pero que es, fue y será base y fundamento de nuestra alimentación, el alimento de siempre, el alimento por excelencia. Y mira por donde, el señor Angel me ha puesto en bandeja esta metáfora: Su voz el pan auténtico de cada día, tan necesario y bueno. "Danos hoy y por muchos años este pan de cada día..."

Cristina Calvo Pardo

UNA LECCIÓN DE HISTORIA

NUESTRA TIERRA

I

Al empezar estos trabajos quiero advertir que nuestro propósito es meramente divulgativo, por lo que prescindiremos, en lo posible, de datos y términos que sólo pudieran interesar a los entendidos.

Las tierras que pisamos, en las que se sientan nuestros pueblos y donde han vivido nuestros antepasados, fueron en los primeros tiempos mar, llamado por los estudiosos el *mar de Thetis*.

Debido a las distintas presiones el fondo de ese mar se alzó dando origen a los Pirineos con una serie de sierras interiores y exteriores: una de estas últimas es nuestra próxima *sierra de Guara*.

Producido este fenómeno, comenzó una larga historia hasta quedar estas tierras como nosotros las conocemos. De esa larga historia, de miles y miles de años, algo podemos saber con la simple observación del terreno. No nos es difícil advertir que el curso del río Formiga, de Labata para abajo, no es de los primeros tiempos, sino posterior. La gran llanura es una

cuenca de relleno que nos indica que por allí discurrían las aguas.

Lo mismo podríamos decir, aunque mucho más erosionada, de la hendidura compuesta por los dos barrancos y el espacio intermedio.

Testigos de nuestras afirmaciones son la diferente fisonomía de un lado y otro del río, las sardas y coronas y, sobre todo, los innumerables fósiles que amanecen en distintos sitios. A este respecto es curiosa la leyenda de los ladrones de San Cosme a quienes quedó grabado en el suelo y en forma de granos de trigo el camino recorrido y así los pudieron prender. Más arriba hay fósiles aún más interesantes, algunos de cuyos ejemplares se pueden contemplar en mi pequeño museo.

Desde que llegaron los primeros pobladores hasta hoy la única transformación importante fue la paulatina desaparición de los grandes bosques de carrasca y cagigo para ganar tierras de cultivo conforme la población iba aumentando, si bien mucho de ese terreno fue ocupado por la vid y el olivo.

En los tiempos modernos, y por causas que no vamos a analizar aquí, todo se ha convertido en campo raso. Pero eso no será problema, porque nuestra tierra es fecunda y, si la abandonamos, volverá a adornarse con los bosques que en un principio tuvo. Y cuando eso suceda la historia contará que sólo quedaron los pueblos que supieron tener imaginación, forzaron su espíritu colectivo y se dieron cuenta a tiempo de que cuando una casa se cierra algo se cierra de los demás.

Jesús Pejón Mairal

TIEMPO DE MOLER

LA FABRICA DE ACEITE DE SIESO DE HUESCA

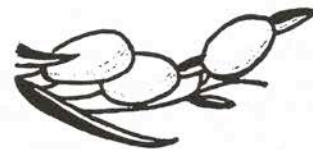
Recuerdo como un sueño la fábrica de aceite de mi pueblo, es decir Sieso.

Tendría yo unos cinco o seis años cuando mi padre me llevó por primera vez a la fábrica de aceite. En mi mente infantil quedó grabada aquella nueva experiencia para mí, sobre todo el olor fuerte, pero agradable, que desprendía ese molino aceitero. Aquello que vi si que era aceite puro y virgen de oliva y sobre todo, era aceite de nuestra tierra.

También recuerdo muy bien, cómo los hombres que se encontraban en la fábrica mojaban con el dorado líquido las tajadas de pan tostado. Sin lugar a dudas... ¡que bueno les sabía!

Yo personalmente recuerdo pocas cosas del funcionamiento de la fábrica, pero le comenté a Manuel Bescós hijo de Sieso al igual que yo, y enseguida se ofreció para ayudarme y aportar con su colaboración datos y sobretodo fechas.

A continuación paso a explicar la historia de cómo se estruja la oliva para la obtención del aceite, ya que creo que nos interesa a todos y sobre todo a los jóvenes de nuestra tierra, ¡Y cómo no! en especial a los de nuestros pueblos.



Historia de cómo se estruja la oliva para la obtención del aceite

Una vez pasada la transición de los tornos antiguos movidos por caballerías, porque no existían máquinas, cuya construcción era de madera excepto los rulos o rulos que siempre fueron de piedra, pasamos a los años 1918-1920 cuando en Sieso don Mariano Claver Correa que ya tenía torno antiguo tomó la decisión

de montar una moderna *fábrica de aceite*,

Construyó un amplio edificio rectangular, amplio a nivel del suelo donde se ubicó toda la maquinaria instalada sobre plano. En aquellos años fue un éxito.

La fábrica tenía dos juegos de piedras molidoras. Éstas eran de base circular con 2.20 metros de diámetro aproximadamente. Montado encima estaba el ruego o rulo de 1.60 metros de altura y 35 centímetros de anchura, era lo que pisaba y molía las olivas cuando caían delante de su pisa.

Había dos prensas con dos bombas que poseían dos inyectores de agua para su funcionamiento.

En el suelo había varias vías con vagonetas y planchas giratorias para poder trasladarlas a las distintas partes de la fábrica.

Una vez chafada la oliva se convertía en pasta, se cargaba la vagoneta y con unas esteras o capachos circulares de unos 70 centímetros de diámetro se montaban sobre las vagonetas, que eran muy planas, y se formaba una columna de pasta y estera de esparto. A esta columna se la llamaba pie, y tenía 1.70 metros de altura y pesaba unos 185 kilos aproximadamente. Ésta pasta se conducía por las vías hacia la prensa. Un plato elevador hidráulico prensaba las masa por medio de bombas inyectoras, teniendo éstas un enorme cabezal de resistencia.

Así salía el aceite a ciertas atmósferas de presión. Éste aceite, así como los "infiernos" lugar donde se echaba el residuo del aceite llamado también "morgas", que una vez reposado se utilizaba para hacer jabón.

Posteriormente se bajaba la vagoneta quedando el pie muy achicado por el prensado, y lo que quedaba llamado "orujo" tenía varios usos.

Esta fábrica funcionó con fuerza motriz a través de una pequeña central eléctrica que don *Mariano Claver Correa* tenía en el río *Formiga*,

la cual fue construida el 14 de Noviembre de 1906.

Sieso de Huesca fue el primer pueblo, desde Huesca a Barbastro, que hizo uso de la luz eléctrica.

Éste fue el funcionamiento de la fábrica de aceite de Sieso, actualmente en desuso que tuvo su actividad en **Sieso de Huesca**.

Dedico este artículo al recuerdo de don Juan Mariano Claver nieto del que en su día hizo posible la construcción de esta fábrica.

Mercedes Jal Gracia

EL MOLINO Y LA FÁBRICA DE ACEITE DE CASBAS

Al mirar desde nuestros pueblos, contemplamos un paisaje muy distinto del que vieron nuestros antepasados. Lo que hoy son campos de cereal fueron ayer grandes olivares que proporcionaron una forma de vida a muchas familias del Somontano. Los olivares fueron cuidados durante años con gran esfuerzo y dedicación (como en las costeras del río).

La producción de aceite llevaba consigo diferentes tareas a lo largo del año: labrar, femar... podar o limpiar. El tiempo que tanto condicionaba el trabajo con escarchas, heladas, nieblas, etc. Tener los mandiles, plantar las escaleras, varear, recoger y volver a tender... y reparar y coger las que habían caído delante. Por la noche aventar para separar las hojas y almacenar la oliva hasta llevarla al molino. Y cuando se acababa la recolección, la fiesta de la acabanza: ramos de olivo, golpear las escaleras, la comida, el ajaceite...Unas costumbres que se perdieron.

Del antiguo molino de aceite (o torno) sólo quedan en la actualidad algunos restos (las piedras de moler)

en el salón d'o Torno. Este molino dejó de funcionar en el año 1940.

En el molino trabajaban varias personas al mando del maestro del torno. También debían ir de las casas que molían, así como sus caballerías para mover las piedras de moler. La piedra o ruejo, arrastrada por la mulas, iba aplastando las olivas hasta formar una pasta, calentada por medio de agua invierno. Cuando el maestro tornero estimaba que ya estaba la masa a punto, se echaba sobre unas esteras y se llevaba hasta la prensa o romana, que era una enorme pieza de madera que funcionaba como una palanca, lo que unido a su gran peso conseguía hacer presión -sobre la pila de esteras. Esto hacía que escurriera el aceite virgen, el cual iba a parar a unas pilas para decantarse y clarificarse. Después, por medio de boticos hechos con piel de cabra, se llevaba a casa para el consumo propio y posterior venta.

En la producción de aceite se obtenían además dos subproductos: el cospillo, la pasta ya escurrida, que se utilizaba como combustible. Y las morgas, una mezcla de grasas y agua, que iba a parar a un pozo, el infierno, y que se utilizaba para hacer jabón (cociendo las grasas con sosa cáustica).

... quién levantó los olivos?
no los levantó la nada,
ni el dinero, ni el señor,
sino la tierra callada,
y el trabajo y el sudor

(Miguel Hernández)

José María Rodrigo Estaún

Fue en el año 1950, cuando se instaló la nueva fábrica de aceites en Casbas, que en un principio fue movida con un motor de gas-oil de marca *Matacas* y que al trabajar noche y día se oía desde todo el pueblo. Se dejó la instalación eléctrica para más adelante, pues al haber tanta sequía por aquellos años, la luz

no era segura, sino, que la daban a horas. Estos pueblos se suministraban de las pequeñas centrales particulares que funcionaron hasta no hace muchos años. Estas centrales aprovechaban el agua de nuestros ríos con pequeñas presas.

Unos años después hubo una fusión entre la fábrica de Casbas, que era nueva, y la de Sieso, ya que se encontraba cerrada. Esta de Sieso había sido fundada hacía muchos años y tenía las instalaciones bastante envejecidas. De esta forma se trabajó hasta el año 1964 cuando se cerró definitivamente.

Durante estos años pasaron muchas vicisitudes. Entre ellas, la recolección de la oliva fue dificultándose, pues llegaron nuevas plagas. Por otra parte, la rentabilidad de los cereales y la mecanización del campo por medio de tractores que en aquel momento empezaban a llegar, dieron al traste con los famosos olivares.

Los tiempos cambiaron, y las tradicionales fábricas de aceite se fueron tendieron a desaparecer. Mediante esta nueva técnica se chafaba la oliva en las piedras o muelas a la vez que se calentaba la pasta en el mismo recipiente (sistema llamado italiano). Una vez caliente y fina la pasta se pasaba a las MODERNAS esteras y se introducía una pila de estas esteras en unas prensas que eran hidráulicas, por lo que se podía conseguir la presión deseada y sacar el jugo hasta donde conviniera (se alcanzaban unas 400 atmósferas de presión). Todo este proceso se realizaba por medio de energía eléctrica con gran rapidez y limpieza.

En los años buenos podrían molturarse entre 600.000 y 700.000 Kg. de olivas de toda la comarca, durando la campaña desde diciembre hasta marzo.

Cuando se fueron aclarando las ideas sobre esta fabricación, se demostró que la única forma de llevarla a cabo para conseguir un producto de buena calidad, era llevar la oliva a la fábrica recién recogida. Así se conseguía un aceite de poca

graduación, siempre inferior a tres grados, pues si pasaba de allí había que llevarla a refinerías, con lo que perdía valor. Precisamente los gustos fueron cambiando y el aceite más fuerte no tenía salida.

Joaquín Rodrigo López

GUARA, NUESTRA SIERRA

I

Son tiempos, en la que la sierra de Guara evoca vivencias y andanzas de rebaños, que tras largas jornadas y al amparo de su pastor, aprovechaban en el verano los verdes más tiernos. La escasez de agua, deja patente huella en los pocos refugios y senderos donde la temporada daba fin a un par de albarcas y los andares del perro no curtido aún, dejaban alguna marca de sangre en tan basto territorio.

Entre los pastores, primeros exploradores cercanos, se conocía la sierra. Para muchos era la primera prueba donde la experiencia y oficio del más adentrado en años, espabilaban a los jóvenes para lo que iba a ser su duro modo de vida. Las referencias tomaban nombre dentro de una lógica de sentido común, iban formando las palabras o topónimos del lugar: "La carrasca las diez", "Peña la Virgen", "Cueva del cura", y otros muchos.

Vista la sierra desde abajo, se presenta como una gran muralla, en cuyo perfil dibujan las nubes en blanco y negro o mejor en gris y azul. Los poderes de la naturaleza fertilizan la madre tierra y nos dan la temperatura propia del lugar en cada estación.

Desde el punto de vista turístico, la sierra pasa a ser un reclamo para el visitante, la oferta más natural y atrayente para el que busca encontrarse con paisajes vírgenes y agrestes.

Internacionalmente se conoce a raíz de unos itinerarios por los que anduvo el francés Lucien Briet, quien a principios de siglo pudo contemplar sus caóticos e impresionantes pasos en que la piedra y el matorral van en busca de la tierra que empape el agua. Tomo fotografías y elaboró pequeños mapas, escribiendo un libro. En sus viajes conversó y se hospedó en los pequeños pueblos entonces habitados como Morcat, Sarsa de Surta, Otín, Letosa, Las Bellostas, Biban etc, recogiendo sabores, festejos y costumbres.

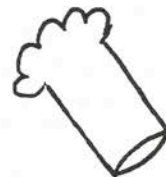
En Francia, con la influencia de este libro, se despertó gran interés por su conocimiento, sobre todo entre la juventud que hoy recorre pueblos y campings. Han sido en cierto modo precursores y han movido a la Administración a elaborar guías y revalorizar algo que, desde las ciudades, ya se empezaba a apreciar. Así hoy la Sierra de Guara es Parque Natural.

Guara no sólo se humanizará con el turismo, sino que el agricultor que habita en sus pueblos deberá ser mimado por la Administración por su papel en la conservación del paisaje.

José M. López Jiménez

NUESTRA COCINA

EL EMPANADICO



Estamos en plenas fiestas navideñas, y en nuestra tierra el dulce preferente es el *empanadico*.

Las personas mayores recordarán, cuando se masaba el pan en las casas. Más tarde se llevaba a cocer al horno de casa Roche o al público del pueblo. En aquella época se utilizaba parte de la masa de pan para los empanadicos.

Para hacer más fina la masa, se le iba echando aceite y remasándola, y así se obtenía la masa mancerada.

En nuestra época, cómo esto no lo podemos hacer, tenemos que recurrir a la masa escaldada, que añadiendo levadura en polvo, nos viene a substituir la masa de antaño, sin tener que renunciar a los empanadicos, que el prepararlos ya es cómo parte del ritual de las fiestas.

Ingredientes

1 Kg. de harina
1 litro de agua
1/2 vaso de aceite (de los de agua)
1 pizca de sal
100 grs. de manteca de cerdo
2 sobres de levadura "Royal"
calabaza
canela
pasas
azúcar

Preparación

Se pone en una perola el agua, sal y aceite. Cuando comience a hervir se echa sobre la harina que habremos puesto anteriormente en un recipiente con la levadura, y se trabaja con una espátula hasta que lo podamos hacer con la mano. Cuando ya esté bien mezclando todo, se le añade la manteca a trocitos y se trabaja bien hasta obtener una masa suave (si hace falta se le puede añadir más harina). Se tiene la calabaza cortada a rodajas. En un tazón se pone el azúcar mezclada con canela y en otro las pasas. Con esta cantidad de masa salen tres empanadicos medianos.

A continuación, se allana la masa con un rodillo y se pone la capa de fondo. Se espolvorea de azúcar y canela y se pone bien colocada la calabaza. Se echa bastante azúcar con canela, pasas y un poco de aceite. Con otro trozo de masa bien fina se cubre y se hace un reborde alrededor para unirlos. Se pone azúcar por encima, (sin canela), y un poco de aceite. Una vez concluido este proceso se cuece en

el horno con fuego fuerte para que se dore bien. ; Está riquísimo!

Carmen Cedecera Jordá

El día en que Carmen nos dio esta receta se presentó a la reunión que teníamos con un exquisito y delicioso empanadico. Damos testimonio de lo buena cocinera que es.

ASI VIVÍAN LA NAVIDAD NUESTROS ABUELOS

Colegio público: Ana Abarca de
Bolea

¿Cómo era la Navidad, cuando nuestros abuelos eran niños? Fue esta pregunta la que hicimos los niños y niñas de Casbas a nuestros abuelos, para poder comparar aquella forma de vivir, con la de ahora.

Nos han contado que en aquellos años, sería por el año 1928, era típico poner una tronca de leña muy grande en el hogaril. En las casas más pudientes se mataba un cabrito o un capón de corral, al que guisaban con castañas, para comerlos en la Noche Buena y en Navidad.

Las mujeres de la casa elaboraban dulces y turrónes caseros, con los productos naturales que tenían, almendras, huevos, azúcar... Pero lo más esperado, era el poncho, elaborado con buen vino tinto, azúcar, orejones, pasas, membrillo, manzana, y también higos secos. Su elaboración era como un ritual. Se ponía al fuego en una gran cazuela, cuando estaba bien caliente, casi a punto de hervir, se retiraba del fuego. Entonces los niños de la casa se colocaban a su alrededor y el padre prendía el fuego a fin de quemar el alcohol, de este modo los niños podían tomarlo sin temor a que les hiciera daño.

Nuestros abuelos y abuelas lo recuerdan como una ceremonia emocionante y bonita. El poncho se servía después de la cena. Una vez terminada la cena se preparaban para ir a Misa de Gallo. Mientras esperaban la hora de salir, jugaban al dominó o a cartas.



Los Reyes Magos no traían juguetes, pero sí algunos dulces y mandarinas.

Las vísperas de Navidad montaban un Belén en la Iglesia de la Plaza Mayor. También iban los niños y niñas a cantar Villancicos al Belén.

Hoy en día, todos los niños y niñas comemos en abundancia y a veces en exceso, toda clase de alimentos. Parece ser que se conserva la tradición de comer cardo, pavo, y turrones, además de otros platos más sofisticados, como la zarzuela o el besugo.

La Misa de Gallo, ahora se celebra en la Iglesia del Monasterio de Casbas, debido al mal estado en que se encuentra la otra Iglesia. Los niños y niñas de Casbas participamos montando un bonito Belén en dicha Iglesia, además del que ponemos en la Escuela, y cantamos Villancicos, escenificamos el Belén, cantamos y tocamos la guitarra en la Misa del Gallo.

Podríamos decir, que lo que más ha cambiado, ha sido, los Reyes Magos. Ahora algunos de nosotros recibimos parte de los juguetes en Noche Buena, con la llegada de Papá Noël, además de los que nos traen los Reyes Magos. Todos los niños y niñas de Casbas estamos muy contentos en estas fechas, ya que siempre nos llegan todos los juguetes que hemos pedido.

¡Somos unos niños muy afortunados!

*Teresa Abad (maestra),
Noelia Felices, Luis Felices,*

*Cristina López, José Martín López,
Rubén Oliván y Raquel Palús
(alumnos)*

¡¡¡ Pesca la escuela !!!

SAN NICOLÁS PATRÓN DE CASBAS

SAN NICOLÁS DE BARI HISTORIA Y LEYENDA

Historia y leyenda se entrelazan en la vida de San Nicolás, que no nació en Bari, sino en Pátara, ciudad de lícia, en el Asia Menor. Sus Padres se llamaban Epifanio y Juana.

Se distinguió pronto por su caridad eficiente y discreta. Había en Pátara un padre con tres hijas casaderas. El pobre hombre se había arruinado y no las podía casar por falta de dote... Y a la ruina material iba a añadir la ruina moral: prostituir a sus hijas para sacar algún dinero... Nicolás que se enteró del triste proyecto se deslizó hasta la casa del hombre y dejó caer en ella una bolsa llena de monedas de oro: justo la dote para una hija... A poco Nicolás repitió la hazaña: nueva bolsa de oro y nueva dote. A la tercera, Nicolás fue sorprendido en su gesto generoso. Y así ahorró la deshonra de la hijas. Y logró que el padre se arrepintiera de sus planes aviesos y miserables.

Nicolás fue obispo de Mira, en el Asia Menor. Y en Mira murió a los 65 años el 6 de diciembre del 345 y en su catedral estuvo sepultado hasta que en 1807 fue trasladado a Bari. De aquí viene el nombre de San Nicolás de Bari.

Si de seglar era piadoso y caritativo, ya de obispo su caridad no tuvo límites. Parece que asistió al concilio de Nicea (325). La tradición dice que dio testimonio de su fe y fue torturado en la persecución de Licinio del 319. Al mostrar Nicolás sus cicatrices ante los Padres en el

concilio de Nicea, se dice que el emperador Constantino se las besó respetuosamente.

Hay mucha leyenda en torno a la figura de San Nicolás. Con todo el milagro del santo es su inmensa popularidad en todas partes. Después de la Virgen, San Nicolás es el santo que más templos tiene dedicados.

Es patrono de marinos y navegantes, porque en una ocasión salvó de naufragio un barco próximo a zozobrar.

Con el nombre de Santa Claus o semejantes, en los países nórdicos es el trae los juguetes a los niños en Navidad. Ahora la fuerza del consumo lo quiere introducir en nuestro mundo - desbancando a los Reyes Magos.

Y en los monasterios de monjes, los escolares elegían (y eligen todavía en Montserrat) a un muchacho que hace de obispo (el Obispillo o el *Bisbató*) por unos días.

Casbas se honra de estar bajo el patrocinio de San Nicolás. Bueno será que los hijos de Casbas le imiten en su fidelidad a Cristo y en su caridad, discreta y eficaz, con los demás.

Jaume Sidera, C.M.F.

FIESTAS DE SAN NICOLÁS 1992

El día 5 de diciembre, Casbas siguiendo la tradición, estaba dispuesta a homenajear un año más a su patrón mayor "San Nicolás de Bari".

Tal como estaba previsto a las 12 del mediodía hubo un gran bandeo de campanas, y se lanzaron desde lo alto del campanario unos cuantos cohetes para anunciar la alegría de las fiestas. También estaba previsto colocar una pancarta en la torre en la que estaba escrito "*Casbas en Fiestas*", pero que no pudo ser expuesta ese día por problemas climatológicos. Esta pancarta fue confeccionada días antes por los mozos más jóvenes de la Villa.

Mientras, *Alberto, Rubén y Luis* repartían por las casas programas de fiestas.

Hacia las 6 de la tarde, se procedió a la iluminación de la torre de San Nicolás. En lo alto de la torre se encontraban *Raul, Alfredo y Antonio José* que bajo la coordinación de nuestro tradicional artificiero *Javier Felices* fueron los encargados de romper el silencio y la oscuridad del cielo y deleitarnos con un castillo de fuegos artificiales.

En la plaza de San Nicolás los estaban esperando un grupo de vecinos y los miembros de la charanga "Los 30" que comenzaron el pasacalles una vez estuvieron nuestros compañeros en la plaza.

Como es costumbre la primera casa que visitaron fue la casa del Alcalde D. *José María Felices Foncillas* que les esperaba en la puerta. A continuación la charanga popular fue por toda la Villa y realizaron paradas en las casas que deseaban agasajar a todos los que acompañaban el pasacalles. El calor popular que se respiraba era gratificante y esa manifestación informal, fue la chispa que encendió el fuego de la animación que precedió todas las fiestas. Una vez recorridas todas las calles de la Villa, la charanga se dirigió al *salón d'o torno* donde finalizó su recorrido. Allí esperaba la orquesta "*Almanzora*" que amenizó las sesiones de tarde y noche de baile. La sesión de noche estuvo especialmente concurrida, tanto por los vecinos de Casbas, como por los visitantes que quisieron compartir con nosotros las fiestas de San Nicolás 1992.

Una vez acabada la segunda sesión de baile y para recuperar fuerzas, se invitó a aquellas personas que lo desearon a que vinieran al Centro Recreativo y Social a saborear una aromática y caliente taza de buen chocolate. Entre buen humor y armonía acabó el primer día de la fiesta mayor.

El día 6 amaneció apacible y sereno. A las 12.30 de la mañana el tañir de las campanas volvieron a romper de

nuevo el silencio. El estridente metal llamaba a los vecinos a la celebración del día de nuestro patrón.

Este año, como novedad, y tras muchos años, se hizo una pequeña procesión desde la plaza de San Bernardo hasta la Iglesia del Monasterio Cisterciense. Las voces de los más mayores se entremezclaban con las de los más jóvenes, pero lo más importante era honrar a San Nicolás. La peana llevando a nuestro santo patrón fue llevada en esta ocasión por algunos de nuestros mozos. La procesión fue muy concurrida y nadie se esperaba esta participación. El recorrido fue corto, y algunos casbantinos hubieran deseado hacer un recorrido más largo, que por diversas circunstancias no se pudo realizar. Personalmente participo de la opinión de que fue algo corta, pero creo que hay que tener en cuenta que después de tantos años ha sido un gran paso para recuperar una tradición prácticamente olvidada. Seguramente el próximo año y con la ayuda y colaboración de todos, la procesión de San Nicolás recobrará la importancia que en otros tiempos tuvo.

La Misa en honor de nuestro patrón fue como siempre solemne y la Iglesia del Monasterio estaba abarrotada.

A la salida de la Iglesia se repartieron entre los asistentes pastas y se distribuyeron un par de porrones con vino que los presentes se fueron pasando como es habitual.

Hacia las 9 de la noche se realizó una cena de *Hermandad* en el *salón d'o Torno*, de la cual hay que destacar la buena organización que se reflejó en este acto. Personalmente, pienso que fue un éxito, pues se encontraban 140 comensales. Una vez más *Carlos Castellón* nos sorprendió a todos con la habitual coordinación a que nos tiene acostumbrados.

Durante los postres se procedió al sorteo del Bingo. Los números de la suerte fueron cantados por *Natalia y María del Mar* que con su simpatía hicieron la espera del premio más

agradable. En esta ocasión la suerte se quedó en Casbas y tras la comprobación reglamentaria se procedió a proclamar a *Alfonso Rodellar* ganador del mismo.

Después de la cena, y en el mismo local, el dúo "*Alcor*" amenizó la velada hasta altas horas de la madrugada y donde la animación fue el detonante hasta que finalizó. Se distribuyó entre los asistentes el *poche* que estaba buenísimo y que *José María* supo hacer tan bien.

Una vez acabada la sesión, algunos mozos se quedaron en el salón y fue *José Luis Mairal* el encargado de amenizar la noche con su popular guitarra.

El día 7 lo protagonizó el descanso y la tranquilidad. Hacia las 7 de la tarde se procedió a ordenar y limpiar el salón d'o torno. Posteriormente se realizó una costillada en la *bodega* en la que participaron unas 20 personas. Hay que destacar a *Patricia* que tan hábilmente domina las brasas, pues gracias a ella las carnes que se asaron estaban exquisitas. En esta ocasión pedimos nuevamente a José Luis que nos animara con sus canciones. Él, con la sensibilidad que le caracteriza, nos hizo sentir las canciones de siempre y también nos cantó alguna de las canciones que él había compuesto y escrito. Recuerdo con especial interés las inspiradas en su último viaje a Santo Domingo.

El día 8 tal como marca la tradición fue el último día de la fiesta mayor de Casbas.

A las 11.30 de mañana se celebró la misa en honor de la Inmaculada Concepción, que tuvo por protagonista el casbantino más joven, *José María Felices Maza*, pues este día tan señalado fue el elegido para bautizarlo.

A la salida de la Iglesia su hermana Noelia repartió entre las personas que allí nos encontrábamos deliciosas peladillas.

Haciendo un balance de las fiestas cabe destacar la participación de los vecinos en todos los actos y el interés

de que las fiestas de Casbas vuelvan a ocupar el lugar que le corresponde.

Luis Bradineras Lis

EL VERANO EN CASBAS

Verano es alegría, diversión, descanso, sol, música... En Casbas el verano no siempre es así. Es un pueblo bonito, tranquilo, acogedor, pero también es un pueblo pequeño que no dispone de demasiadas diversiones para la juventud.

Recordamos que cuando éramos pequeños siempre encontrábamos la manera de divertirnos. Jugábamos a ladrones y a ministros, al escondite, a matar, a pistoleros... ¡Entonces sí que nos lo pasábamos bien!

Ahora todo ha cambiado. Los pequeños crecen más rápido y prefieren ir en bici y jugar a fútbol y no a "casetas". Y a nosotros nos gusta más bajar al río, escuchar música, bailar, ir de fiestas... aunque la mayor parte del día estamos sentados hablando de nuestras cosas.

También es bonita la relación que tenemos con la gente de los otros pueblos. Raro es el día que no nos vemos con los de Junzano, Sieso y Angüés.

Este verano, además, Casbas ha contado con la animación de los grupos de jóvenes que han estado en el monasterio, en los campos de trabajo.

Para nosotros ha habido ratos de todo, buenos y malos, pero a pesar de ello seguro que el año que viene volveremos a estar todos juntos, y siempre es un aliciente, porque nos gusta Casbas y nos gusta su gente.

*M. de Mar Fortuny Calvo
Natalia Nasarre Oliván*

CASBAS: UN MONASTERIO DEL SIGLO XII EN EL SIGLO XX

El Monasterio de Santa María de Casbas fué fundado en el año 1173 por doña Aurea u Ória, esposa del conde de Pallars familia de los reyes de Aragón.

El rey Alfonso II de Aragón y el Papa Celestino III, aprueban esta fundación en el año 1179.

En los primeros años del siglo XIII eran tantas las religiosas del Monasterio que ya salieron a fundar otros lugares.

El máximo esplendor lo alcanza el Monasterio en los siglos XVI y XVII, siendo entonces abadesa doña *Ana Abarca de Bolea*, persona dotada de elevadas cualidades humanas y religiosas.

La arquitectura del Monasterio ha sufrido diferentes modificaciones a lo largo de su historia.

En medio de los ajetreos, las prisas y los ruidos de nuestro mundo consumista, de nuestra forma habitual de vivir, son muchas las personas a quienes les gusta disfrutar de la naturaleza o buscar un sitio tranquilo donde pasar unos días de paz, sosegar el espíritu y hasta reencontrarse consigo mismo o acercarse más a Dios.

Entre los lugares para salir del inmundal ruido están las hospederías de los monasterios.

Un monasterio es un espacio vivo. En este lugar se conjuga la naturaleza, la oración la recogida y el trabajo.

Protegidos por la sierra de Guara, los pueblos del Municipio de Casbas, disfrutan de la paz del campo y la belleza de la montaña.

Nuestra pequeña comunidad mantiene el estilo cisterciense de oración y trabajo: la liturgia y el oficio divino, la cerámica y el trabajo

de la casa, configuran la vida cotidiana del monasterio.

La acogida es algo tan esencial como la oración en la vida monástica. San Benito, en la Regla, dice que debe acogerse al huésped como al mismo Cristo. Creo que no hacen falta más razones ni justificaciones.

El monasterio ama la hospedería porque en cada huésped ve al mismo Cristo. Por eso, Casbas quiere cuidar los servicios de acogida de grupos.

El Monasterio Cisterciense de Santa María de Casbas esta sufriendo unas mejoras, gracias por una parte al esfuerzo de la Comunidad, a la colaboración de la gente del pueblo y a los grupos de jóvenes que desinteresadamente este verano han estado trabajando en el Monasterio, acondicionando salas, limpiando otras, desescombrando, etc.

La hospedería del Monasterio esta abierta a todos y esta pensada para aquellas personas que tengan necesidad de pasar unos días de tranquilidad o simplemente que desean rezar en el clima de sencillez y recogimiento que se respira en el Monasterio.

El Monasterio de Casbas, está siendo testigo de una nueva experiencia, "Los campos de trabajo".

Este verano se han acondicionado nuevas salas en la hospedería a base de los campos de trabajo. La experiencia ha sido estupenda la consigna era clara: "habilitar el Monasterio para que pueda acoger a más jóvenes". Los jóvenes sentían que su trabajo era útil y el hecho de realizarlo en grupo y en un ambiente de compromiso, pero también de distensión, hacía muy agradable la actividad.

Contamos con la ayuda muy valiosa de las personas que habitualmente trabajan en el Monasterio, de algunos curas de la zona y de varias personas del pueblo. don Javier hizo todos los "malabarismos" necesarios para venir a saludarnos y a compartir con cada uno de los grupos. La oración, la Eucaristía y el trato familiar y directo con las monjas ha sido una

experiencia enriquecedora para todos.

El Monasterio de Casbas ofrece *hospedería* (habitaciones dobles y con literas con una capacidad de 15 a 20 personas como máximo, participando de las comidas de la comunidad y oratorio). *Gallinero* (gran sala dividida con cortinas en dos salas con colchones y una sala comedor. Baños y cocina propios con menaje incluido. Capacidad para unas 30 personas. Oratorio independiente).

Antònia Cirer

NOTICIAS*

Nacimientos

Victoria Calvo Santolaria
Jose María Felices Maza
Carlos Montul Cereceda
Juan José Rodellar Sanz
Bascués Romero Cereceda

Comuniones

Rubén Gil Maza
José Martín López Calvo
Raquel Palús Giménez

Confirmaciones

David Martín Felices
Natalia Nasarre Oliván
Alfredo Nasarre Oliván
Raul Oliván Jal
Javier Palús Mairal
Begoña Paul Sánchez

Bodas

Francisco Calvo con
Mercedes Santolaria

Defunciones

Madre Teresa Arnal Arnal
Madre M. Jesús Buil Aniés
Doña María Estaun Cebollero
Doña Modesta Mairal Bail

(*) En este número sólo disponemos de los datos citados.