

nueva
3a etapa

Hoja Casbantina

Historia y vida al pie de Guara

Bascués, mayo de 2016

Crescencia Lis

Homenaje a toda una vida



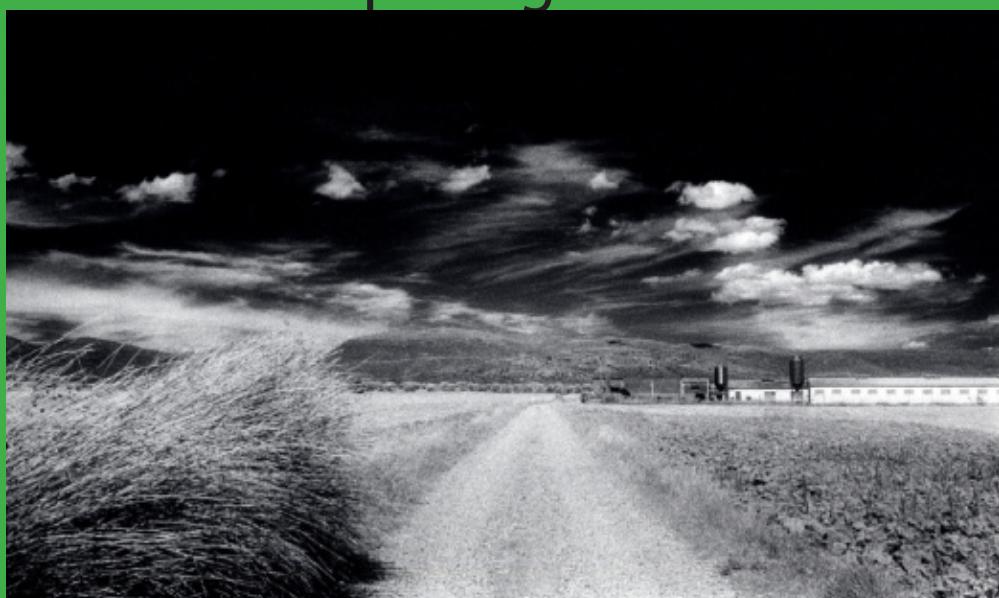
Así eran las fiestas



Excursión a la Ribagorza



El paisaje como protagonista





HOMENAJE A TODA UNA VIDA

CRESCENCIA

LIS

TESTIMONIO DE LA VALENTÍA FEMENINA

JOAQUÍN ÁNGEL ÁNGEL OLIVA ADILLÓN

Mi llegada a Casbas fue una aventura. Personas nuevas, nuevas costumbres, nuevas amistades y un sinfín de aprendizajes que quince años después aún me sorprenden. Destacada sorpresa fue la fortaleza de las mujeres de Casbas, sobre todo las que vivieron una agotadora postguerra y que supieron hacer de la nada su propia superación.

Ante esa realidad me encontré con una mujer donde su rectitud, seriedad, y lucidez me hicieron profundizar en la realidad histórica de la emigración femenina casbantina. Una aventura valiente y decidida que muchas mujeres, jóvenes y mayores, tuvieron que realizar, y de las que en ocasiones olvidamos reconocer ese esfuerzo.

Crescencia Lis Buil nació un 15 de junio de 1932 bien comenzada la Segunda República Española, en un tiempo convulso de cambios y esperanzas. Fue en la villa de Casbas, en casa Lis. Hija de Antonio Lis Galindo de la misma Villa y Águeda Buil Castillo, procedente de Hospitalde, en aquel momento un lejano Sobrarbe. Fue en plena siega, donde los calores estivales acompañaban a todos los habitantes del pueblo en una laboriosa labor que no permitía demoras ni despistes. Según le contó su madre, dio a luz un día que venía del monte de llevar la comida a los hombres de la casa y los jornaleros que trabajaban ocasionalmente en ella.

Pasados unos años estalló la Guerra Civil. En

esa época tenía cuatro años. La curiosidad infantil, al igual que la de otros niños, le llevó a una plaza de San Nicolás llena de hombres, donde recuerda con gran claridad como algunos de ellos se servían de fuertes cuerdas para tirar la campana mayor a la plaza. No entendía nada, nadie contaba nada, sólo un pisotón de un hombre que le arrancó una uña del pie ha sido el recuerdo de ese desagradable acontecimiento.

Los años posteriores a la Guerra fueron duros, ya que con bien pocos años tuvo que compaginar la escasa asistencia a la escuela con las labores domésticas y de campo, aunque recuerda con mayor tristeza la larga postguerra donde la escasez y los rencores fueron el día a día de la sociedad. Desde muy niña fue estricta, realista con su vida, su entorno y su propia intimidad.

Con doce salió de Casbas hacia la montaña,

“la realidad histórica de la emigración femenina casbantina, una aventura valiente y decidida que muchas mujeres tuvieron que realizar”

como ella misma dice, a casa Castillo de Hospital, la casa de su madre. Hacía falta una mujer que dirigiera la casa ya que en aquel momento sólo habitaban hombres. Un duro trabajo que realizó hasta que casado su primo y heredero de la casa, consideró que había llegado a su fin y su presencia innecesaria por lo que se volvió a Casbas.

Otra vez en la Villa trabajó en casa Casaus. Allí permaneció un tiempo. Lo suficiente para tomar una decisión: marchar de Casbas, pues su vida no se podía estancar, y así lo hizo, a través de Celia de Manoleta que le ofreció esa oportunidad, marchó a Ruidons en Tarragona, donde coincidió con Carmen de Cereceda. De allí acompañó a los dueños a Tarragona, donde por primera vez contempló una gran ciudad, totalmente diferente a la única que conocía, Huesca. Posteriormente lo hizo a Barcelona, ciudad que la cautivó, embrujó y en la que decidió quedarse. Había encontrado el lugar donde ha pasado la mayor parte de su vida y en la que se considera una catalana más.

En esta ciudad perfeccionó el arte de la costura, haciendo del hilo su profesión durante su vida laboral, tanto de modista como de sastresa. Muestra de ello es que desde bien joven se ha confeccionado su propia ropa, pues sus gustos, en ocasiones, no coincidían con la moda del momento. Los escotes fueron y son su debilidad. Hoy sigue confeccionando "su moda" y como se puede ver, siempre modelos únicos.

Me comenta que la Barcelona de postguerra fue muy dura y desde que llegó en el año 1946 hasta el año 1952, en el que se celebra el Congreso Eucarístico, la subsistencia fue el perfume que acompañó a una población castigada por el modelo autárquico franquista. Este mismo año finalizaba el racionamiento alimenticio, y por fin se volvería a comer "pan blanco".

Las visitas a Casbas se

distanciaban en el tiempo, pues no había ni tiempo ni dinero para aventurarse en un viaje de todo un día, con diferentes escalas en el trayecto.

Cuando venía o venían con otros casbantinos lo hacía con alegría, deseando aprovechar lo que los pocos días de estancia le iban a permitir. Me cuenta como anécdota un año en que un grupo de casbantinos decidieron venir a la fiesta de invierno. Lo hacían en tren desde Barcelona a Selgua, desde allí con un coche de línea hasta Barbastro y en esta ciudad debían esperar a siñó Miguelque tenía un taxis en Angüés que los llevaría a Casbas.

Tenían horas por delante y sin nada que hacer. Se encontraba en ese grupo Sabino Correas, amante de la juerga. Entre todos decidieron hacer creer a los barbastrenses que eran una compañía de teatro que había llegado para hacer "comedias". Parece ser que entre ocurrencias y gracias convencieron a un buen número de vecinos, que se quedaron sin comediantes ni comedias, en cuanto el taxis llegó y arrancó con destino a Casbas.

Pasaron los años y entre algún que otro pretendiente decidió casarse con Luis Bradineras Guillamón de Piedratajada, tras un compartir salidas, bailes y trabajo. Un boda discreta y sencilla

"Su viaje de novios fue de lo más pintoresco, en moto."



Vista de Barcelona

donde únicamente asistieron los familiares más íntimos. No había para más. Antes las bodas no se hacían como ahora, donde cada invitado aporta una cantidad. Cambios de modelo sin duda. Con Luis lleva casada cincuenta y seis años, casi nada. De este matrimonio surgió su único hijo Luis.

Su viaje de novios fue de los más pintoresco, con una moto que ya tenía Luis, fueron a sus respectivos pueblos a presentar cada uno a su nuevo conyuge. Fue en ese momento cuando Luis viene a Casbas y conoce el pueblo que hace suyo. Por ello años más tarde deciden comprar casa Diego que se encontraba en venta, en la que Crescencia había estado de niña con la señá María, dueña de la casa y de la que aún hoy guarda un bonito recuerdo. Arregló la casa, la adecentó y la cuida actualizándola. El año pasado realizó las últimas obras.

Durante toda su vida ha tenido una excepcional vocación y actitud con plantas y flores. Sólo hay que pasar por la calle y ver sus balcones, que como ella misma dice “siempre hay más verde que flores, pues se conservan mejor y me alegran más”. Aunque lo más maravilloso de esta afición es la facilidad que tiene para plantar y trasplantar, pues todo le agarra y florece. Sus plantas más destacadas, son unas pequeñas oliveras que con tanto mimo y dulzura cuida, pues es el árbol de su vida, como ella dice. Seguramente de sus manos pulidas emana esa savia que tanto agradecen las plantas.

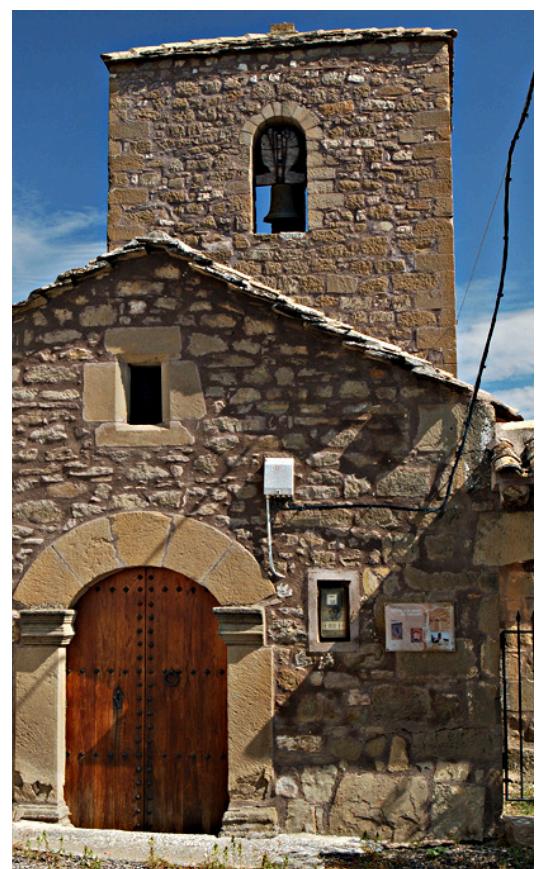
Ya jubilada laboralmente, nunca domésticamente, decidió buscar ocupaciones diferentes a las que había realizado. Comenzó a ir a una escuela de manualidades y allí realizó diferentes trabajos

“Hacía falta una mujer que dirigiera la casa ya que en aquel momento sólo habitaban hombres”

“a todas aquellas mujeres de postguerra”



de cerámica, como marcos, bandejas, jarros.....Lo que sin darse cuenta le llevó a la pintura. Su visión cromática del colorido y su sensibilidad visual con el pincel le ha ayudado a pintar numerosos cuadros de edificios, como las ermitas de San José o Bascués, animales, campos sembrados de trigo, cebadas, cepas, oliveras o carrascas, aunque los árboles que más destacan en sus cuadros son los almendros y sus flores. “no hay flor más limpia y delicada que la de la almadrera”, dice ella. Las flores en general han sido también fuente de inspiración de sus cuadros, donde la riqueza de sus coloridos hace que nos podamos sumergir en sus



Iglesia de Hospitaled

pigmentos y tonalidades.

Dentro de su actividad del mundo de las manualidades, cabe destacar la restauración de las dos imágenes de San Nicolás que se encuentran en la iglesia parroquial. La primera imagen, la del altar mayor, que recuperó después de casi treinta y cinco años de caerle agua y suciedad de las palomas. Con colores vivos recuperó el esplendor perdido, aunque hace unos dos años se modificaron por ser demasiados llamativos ante la colocación de las sargas actuales en el altar mayor. Así mismo, restauró en menor medida la imagen de San Nicolás que en tiempos pretéritos se sacaba en procesión y que se encontraba mejor conservada por haberse depositado en el monasterio. Su aportación a la iglesia finalizó con la limpieza y restauración de las dos lámparas, una de color dorado y otra de color plateado que se encuentran colocadas en los lados del altar mayor, olvidadas desde el cierre de la iglesia para el culto y rescatadas de un pajar. Esta se suma a las múltiples colaboraciones que los vecinos de Casbas realizaron hasta volver a abrir la iglesia para el culto.

Aquella muchacha rubia, hoy tiene su cabello blanco, su piel continua siendo blanca, transparente y su energía a sus ochenta y cuatro años enviable. Se levanta con los primeros rayos del sol durante todo el año. Nunca ha dormido mucho, antes por necesidad, ahora por voluntad. La luz le da vida y cada día florece como sus flores, recogiendo el fuerte color de sus verdes plantas.

Quiero dedicar este escrito a todas aquellas mujeres de postguerra que como Crescencia, han dignificado la vida del país, de su pueblo y de sus gentes. ■

“su piel continua siendo blanca, transparente y su energía a sus ochenta y cuatro años enviable”

“perfeccionó el arte de la costura”

“excepcional vocación y actitud con plantas y flores”

“sin darse cuenta le llevó a la pintura”

“restauró las dos imágenes de San Nicolás que se encuentran en la iglesia”





foto 3 y 5

Un Monasterio sobre el Monasterio

JULIO BERNUÉS PARDO

A principios de siglo XVI, el Monasterio de Casbas tenía un aspecto muy distinto al actual...

a los 40 comensales, número al que por otra parte nunca pensamos llegar. Ante esta nueva realidad se planteó la posibilidad de realizar una convocatoria general a todo el pueblo, para que ninguna persona se sintiera excluida, pues algunos vecinos nos decían directamente que contáramos con ellos y otros con más miramiento no lo hacían. La propuesta fue aceptada.

Y así fue como hace aproximadamente 8 años (no lo recordamos con exactitud) se colocó en el Centro Social una lista general, con las indicaciones claras para que las personas pudieran saber a qué tipo de comida y cena venían, porque a partir de ese momento sería una “Paella participativa”, es decir, que todos los asistentes, excepto las personas de mayor edad, tendrían definida una obligación, desde la mañana del Jueves Santo hasta la

mañana de Viernes Santo, día en el que finalizan las actividades con la limpieza general de utensilios y el salón.

Recordamos que el primer año que se confeccionó un cuadrante con la dedicación de cada persona, fue algo tan novedoso en nuestro pueblo que, como era de esperar, surgieron inquietudes, infinidad de preguntas e incluso recelos ante la innovadora iniciativa. Hoy en día ya casi nadie pregunta, los asistentes consultan la lista, llegan a la hora acordada y realizan su función. Tan sencillo como eso.

Cabe destacar que, aunque todas las personas tienen su función, como hemos citado, hay grupos que tienen una mayor responsabilidad, como es el grupo, normalmente compuesto por mujeres, que una vez realizado el sofrito, ponen las medidas

exactas de agua, arroz, etc. para que la paella esté en su punto, ni pasada ni poco hecha, ni quemada ni cruda. Siempre lo han conseguido. Felicidades chicas, pues sabemos que no es una labor sencilla para tales cantidades.

La colaboración del Ayuntamiento de Casbas ha sido fundamental, porque además del apoyo de los alcaldes, en la actualidad la alcaldesa, el consistorio compró paellas, parrillas, ruedas de gas, etc. que no se han quedado únicamente del uso de Casbas, sino que se han puesto a disposición de los demás pueblos del municipio. Somos conscientes que en muchas ocasiones los hemos fatigado, solicitando llaves, impresiones de papel, traslado de enseres, y todos los soportes necesarios que estaban a su disposición y que han puesto a la nuestra sin dilación alguna. Por ello, nuestra gratitud y reconocimiento ante el afecto recibido por todos ellos.

Así mismo, se fueron comprando otros útiles

necesarios, como bandejas, cuchillos, tablas de cortar, etc. que han sido sufragados por todos los vecinos y que se encontraban dentro del precio de cada convocatoria. Año tras año el ajuar ha ido aumentado para atender las necesidades crecientes. En la actualidad poseemos un “patrimonio vecinal paellero” digno de tener en cuenta. Testigo directo son las personas que limpian todos los aperos, normalmente hombres, dejándolos limpios y pulcros, para ser utilizados en nuevas ocasiones.

Han sido años de constantes cambios y nuestra percepción ha sido de mejora, pues en cada convocatoria hemos intentado modificar positivamente las incidencias detectadas en los años anteriores, aunque de todos es sabido que no somos profesionales y por lo tanto se nos han escapado cosas. En este sentido, hemos recogido todas las opiniones constructivas y mejorables que han sido puestas en práctica.



foto 1

“la restauración realizada en los años 90 por la DGA permite apreciar muy bien la convivencia entre el monasterio original y el nuevo ”

“Mientras que al principio la obra iba a estar situada en el “coro bajo”, se decide finalmente construirlo en otro nivel”

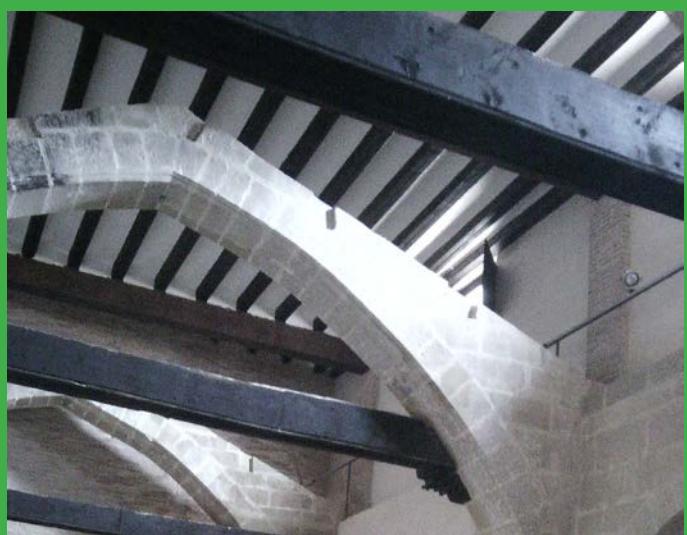


foto 2

Tras una estudiada reflexión, que no ha comenzado este año, consideramos que la organización de la paella debe cambiar de coordinadores. Llevamos muchos años como habéis visto. Hoy en día todos sabemos cómo funciona y además tenemos a disposición del pueblo, listas de compra, cuadrantes de personas, etc. lo que también forma parte de nuestro “patrimonio documental” del día paellero. Sabemos que en Casbas hay un potencial de personas con inquietudes e ideas muy importante. Sólo hay que observar los asistentes a las paellas, personas con ánimo suficiente, imaginación y capacidad de trabajo, para hacerse cargo de la nueva organización.

Para nosotros es un día especial de convivencia donde las prisas se quedan en la puerta del salón y en el que una vez comidos y relajados, las sillas ocupadas inicialmente se vuelven rotatorias para hablar y compartir con diferentes vecinos. ¿Quién no se han sentado a comer en una mesa y a las tres horas estar en otra alejada y sin ninguna vinculación con la primera? Eso es comunicación. Además nos hace falta.

Queremos seguir colaborando en las funciones que nos sean encomendadas, pero no en una pri-

“El frío y la humedad es uno de los motivos que hizo mudarse a las monjas al piso superior”

“avanzando el siglo XVI las monjas comenzarán a construir un monasterio encima del monasterio.”

mera línea de actuación. Somos conscientes que el cambio será generosamente positivo, pues una nueva manera de organizar despertará en nuestro pueblo una nueva dinámica. Hoy en día nuestra propia rutina organizativa no nos ha permitido actuar ante nuevas necesidades o posibles desaciertos y en consecuencia reaccionar con la debida precisión.

Queremos agradecer a todas al pueblo la siempre favorable disponibilidad a la participación en estos 15 años. Nos hemos sentido cómodos y además correspondidos. Para nosotros es un día de esos que en Casbas llamamos de “Gloria” y estimamos gratamente la futura continuidad de la Paella Participativa de Casbas, con nueva sabia, nuevas esencias, nuevos criterios y nuevas ilusiones y por ello nos ponemos a vuestra disposición para realizar este cambio organizativo.

“no les quedó más solución que desmontar la cubierta original del claustro de arcos ojivales y sustituirlos por las vigas que han de formar el suelo del piso superior”



foto 4

Las sargas de la iglesia de San Nicolás de Bari

MARÍA PILAR VIU BESCÓS

En noviembre del año 2.011 las sargas volvieron a Casbas después de haber sido restauradas a petición del servicio de Patrimonio de la D.G.A., en respuesta a la solicitud procedente del Ayuntamiento de Casbas. Algunos profesores y alumnos de dicha Escuela contando con la colaboración de algunos vecinos colocaron las mismas en el altar mayor de la iglesia parroquial de San Nicolás de Bari de Casbas.

Dichas sargas, que con toda probabilidad formaron parte de las puertas de cerramiento del retablo mayor original de la iglesia parroquial, obra del artista Tomás de Pelliguet recogen escenas de la vida de San Nicolás de Barí. En una de ellas se representa el Nacimiento y Bautismo de San Nicolás y en la otra su Consagración episcopal.

Después de colocadas fueron revisadas por técnicos de la Dirección General de Cultura y Patrimonio en marzo del 2012 y se aconsejó al ayuntamiento que sería conveniente solicitar la catalogación de las mismas como Bienes de interés Cultural. Por lo que el ayuntamiento con fecha 12 de marzo envío dicha solicitud.

Desde entonces profesores y alumnos de dicha Escuela hacen un plan de seguimiento de los aguazos, todo los años reconocen los valores termohigrométricos, comprueban la densidad cromática de la pintura y la ortogonalidad de las piezas.

A finales del 2015 después de hacer el plan de seguimiento anual, un profesor de la Escuela de Restauración preguntó al Ayuntamiento si había habido respuesta sobre la catalogación. Al no haber comunica-



ción alguna sobre dicha situación; con fecha 26 de enero se volvió a enviar la solicitud para que dichas sargas fuesen incluidas en el registro de Patrimonio Histórico

El 12 de febrero de 2016 el Director General de Cultura y Patrimonio comunica al Ayuntamiento que dichas sargas han sido cumplimentadas e introducidas en el inventario de bienes muebles en posesión de instituciones eclesiásticas en Aragón, así como que los datos que constan en las fichas e imágenes de las mismas han sido obtenidos del informe redactado por el Dr. Jesús Criado Mainar, pero en cuanto sea posible se desplazarán a Casbas de Huesca los técnicos de la Dirección General de Cultura y Patrimonio, para cotejar esos datos y tomar fotografías digitales actualizadas.



“estos bienes muebles de la diócesis de Huesca han sido incluidos en el registro de Patrimonio Histórico Español con la máxima categoría de protección administrativa”

Como consecuencia estos bienes muebles de la diócesis de Huesca han sido incluidos en el registro de Patrimonio Histórico Español con la máxima categoría de protección administrativa, y se ha reconocido la autoría de Tomás Pelliguet. ■

Las fiestas de Junzano, ayer y hoy

FINA VIÑUALES SIPÁN

Se acerca el mes de mayo y esto significa la llegada del buen tiempo, pero para muchos pueblos es además tiempo de romerías y tiempo de fiestas con las que honrar al patrón o patrona del pueblo.

Cuando las fiestas se acercan y en nuestras casas se comienza a hablar de ellas, en las caras de nuestros mayores aparece una especie de sonrisa que viene acompañada de los recuerdos de su juventud y es entonces cuando nos sueltan aquello de “En mis tiempos la fiesta era otra cosa, aquellas orquestas,... ¿ahora?, Ahora solo ruido...” y es entonces cuando intentamos convencerles que los tiempos han cambiado, que los artistas son otros, que la música ha evolucionado, pero nada, “en mis tiempos” nos quedamos.

“Y la romería, todos a llevar al santo/a...., es-



cuchar misa, un trozo torta y buen trago vino, a ser posible del mejor tonel de la casa del alcalde...”.

Hablando de fiestas, pronto serán las de Junzano. Según me cuenta mi padre y ya lleva vividas muchas primaveras, en Junzano había 2 fiestas una en mayo y otra en septiembre, la fiesta de nuestra patrona la Virgen de Torrolluelas se ce-

lebra el primer domingo después de la ascensión lo que vienen a ser 40 días después de la semana santa, para la Virgen de septiembre hacia el día 8 de ese mes nuestra segunda fiesta, esta era la fiesta mayor y la celebración duraba 4 días. ¿Qué paso? Que un buen día se decidió suprimirla porque como en casi todos los pueblos Junzano se encontró con el problema de la despoblación y los vecinos que quedaban tenían que hacer frente a un gasto muy fuerte, en consecuencia se decidió que se quedaría para celebrar la fiesta de mayo, fiesta de nuestra patrona y la cual solo se celebraba con 2 días de fiesta. Desde hace algunos años la fiesta de septiembre se vuelve a celebrar aunque con un día ya tenemos bastante.

Para la fiesta de mayo se comenzaba el sábado al mediodía cuando se “bandiaban” las campanas hasta que el cuerpo aguantaba, por la tarde los mozos/as se reunían en la plaza “cañizo” en mano, bien a decentado para la ocasión portado por 4 mozos y se comenzaba la ronda por las calles de casa en casa, se intentaba que estas colaborasen dando una torta de bizcocho, por ejemplo, para una vez finalizada la ronda los mozos/as daban buena cuenta de las viandas recogidas.

Una vez que se había acabado con la ronda y las tortas daba comienzo la primera sesión de baile siempre en la plaza del pueblo, gentes venidas de otros pueblos acompañaban a los vecinos de Junzano y la plaza “se llenaba”. En algunas casas se mataban hasta 3 corderos para agasajar a los invitados.

Era costumbre también que cada casa de mozo soltero invitara a cenar a uno o dos músicos de la orquesta, pero bueno, esto se hacía por aquellos años, en casi todos los pueblos.

El domingo era costumbre rezar el rosario de la aurora, (el que podía, claro está) a la que nadie faltaba era a la procesión de la virgen, portada por los mozos/as se partía de la iglesia que es donde la imagen se guarda durante el año y se iba hasta la ermita, donde se escuchaba la misa y al final se repartía torta y vino para los asistentes, luego se volvía en romería hasta al pueblo, donde se recorrían sus calles para volver de nuevo a la iglesia, esta tradición se sigue manteniendo en Junzano, aunque hubo unos años que a punto estuvo de desaparecer, pues como en casi todos los pueblos cada vez había menos gente para llevar a la virgen, menos gente y más mayor, hoy



el problema sigue existiendo, los vecinos siguen queriendo llevar a la virgen al hombro, pero cada vez son más los que optan por la comodidad del coche, y la procesión hasta la ermita se hace en cuatro ruedas.

Por la tarde el domingo de fiesta era tradición que se jugara un partido de fútbol casados contra solteros o algún pueblo vecino se prestaba para el acontecimiento.

Estas eran en esencia las fiestas de Junzano en los años 50 /60, actualmente tampoco han variado tanto, las caras ya casi no son las mismas pero de padres a hijos se transmite el sentimiento y la devoción por una virgen que se apareció en Junzano y aquí se quiso quedar entre nosotros.

Su imagen como la de tantos otros santos no se libró del destrozo de la guerra civil y hoy solo queda de ella la cabeza colocada sobre el cuerpo de un pequeño maniquí, su imagen se guarda durante el año en la iglesia parroquial del pueblo ■

“Cuando las fiestas se acercan en las caras de nuestros mayores aparece una especie de sonrisa que viene acompañada de recuerdos de juventud ”

Información arquitectónica sobre la ermita de la Virgen de Torrolluelas

Fuente: SIPCA: Gobierno de Aragón

La ermita de Nuestra Señora de Torrolluelas está construida en sillar, mampostería dispuesta en hiladas regulares y tapial, es de nave única de tres tramos, tiene coro alto a los pies y cabecera poligonal orientada al sur. La nave se cubre con bóveda de cañón y la capilla mayor con ábside de cinco paños lo hace con bóveda de lunetos.

La entrada está situada a los pies, en el muro norte, está protegida por un pórtico cubierto con tejado a tres aguas, abierto en el frente mediante un arco de medio punto con la rosca de ladrillo dispuesta a sardinel y con bóveda elíptica rebajada sobre pechinas que apean en veneras, en el interior. La puerta de la iglesia se abre en arco de medio punto de piedra moldurado con una sucesión de boceles y mediascañas. En la parte superior de la fachada se encuentra una espadaña de ladrillo. Los muros exteriores están articulados mediante cadenas y esquinazos de piedra sillar.

Tiene adosada la casa del santero al lado de poniente y al de levante, junto a la cabecera, la sacristía.

Proyecto AVIN

AITOR MORA SOLANO

1. INTRODUCCIÓN

El Proyecto de Conservación AVIN busca la protección y conservación de golondrinas, aviones y vencejos desde 2014 a nivel local fue creado por mí

al conocer que la organización SEO/Birdlife eligió Ave del Año 2014 a la golondrina común porque en la última década habían desaparecido 10 millones de ejemplares. Mi afición por las aves y la naturaleza fueron la base para decidirme a llevarlo a cabo.

Me puse en contacto con la SEO (Sociedad Española de Ornitología), entidad que me ayudó con la idea, dándole difusión para posteriormente integrarse en el proyecto representantes de diversas provincias.

2. LOCALIZACIÓN

El Proyecto AVIN actualmente está localizado en ocho provincias españolas. Inicialmente se encontraba en Huesca, más concretamente en Biñéfar y Junzano, pero gracias a la difusión se ha ampliado a otros lugares. Estas siete provincias son Huesca, Zaragoza, Segovia, Ceuta, Asturias, Ciudad Real, Murcia y Sevilla

En la provincia de Huesca se realizan trabajos en las comarcas de La Litera, Hoya de Huesca y Somontano de Barbastro, en concreto los mu-



nicipios de Casbas de Huesca, Blecua y Torres, Ibieca, Abiego, Azara, Azlor, Peraltilla, Lascellas-Ponzano, Barbuñales y Adahuesca.

3. ACTUACIONES

Trabajamos en cuatro líneas de actuación:

- Evitar la destrucción de sus nidos. Difundir es la actividad más importante, dar a conocer la importancia, situación y legislación que recae sobre estas aves.

- Proporcionar lugares para anidar. Principalmente colocar cajas nido para facilitar su reproducción.

- Seguimiento de sus poblaciones. Control de nidos y elaboración de censos para conocer el tamaño y tendencias poblacionales.

- Recuperación y liberación de pollos caídos. El trabajo de menor importancia que consiste en recuperar los pollos caídos de los nidos.

También se realizan dos programas. "Biodiversidad urbana + Control biológico" trata de difundir y promover la conservación de estas aves para controlar insectos en las ciudades. "Fenolo-

gía AVIN” estudia la migración y el periodo reproductor en nuestras localidades.

Los objetivos y logros del proyecto solo se establecen a largo plazo para obtener resultados importantes.

4. SITUACIÓN DE LAS AVES

Golondrinas, aviones y vencejos son aves urbanas, rurales y agrícolas que sufren las consecuencias de la mala gestión ambiental de estos hábitats.

La golondrina común ha sufrido un declive superior al 30% en una década, lo que supone la pérdida de 10 millones de ejemplares. El descenso en Europa es del 35%.

El avión común tiene una tendencia estable en España, pero en Europa sufre un descenso del 10%.

El vencejo común presenta una tendencia negativa del 30% en el periodo 1998-2013.

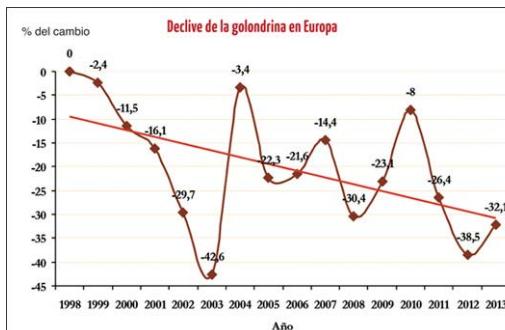
Las causas más importantes de estos declives son la intensificación agrícola, nuevos diseños de edificación, destrucción de nidos, contaminación en las ciudades, despoblamiento rural y cambio climático.

5. IMPORTANCIA

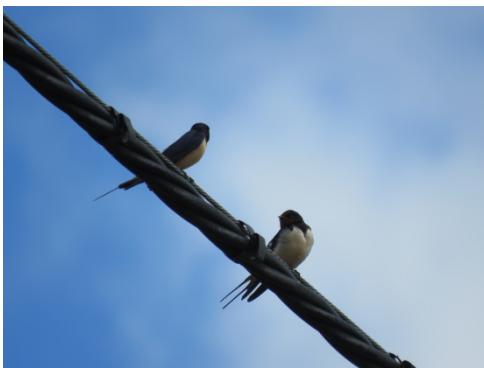
Todas estas especies se alimentan exclusivamente de insectos voladores como moscas, mosquitos, áfidos, hormigas voladoras etc.

Se estima que un solo ejemplar de golondrina puede capturar 850 insectos al día, esto supone que al año eliminan unos 55kg de insectos. Su labor como insecticidas naturales es impresionante, y se puede aprovechar para controlar biológicamente la expansión de mosquitos que transmiten enfermedades

“La golondrina común ha sufrido un declive superior al 30% en una década”



“Se estima que un solo ejemplar de golondrina puede capturar 55kg de insectos al año. Su labor como insecticidas naturales es impresionante”



infecciosas.

6. LEGISLACIÓN

Todas las especies de golondrinas, aviones y vencejos están protegidas por leyes europeas, nacionales e incluso autonómicas.

A nivel europeo se incluyen en la Directiva Aves y Convenio de Berna relativo a la conservación de la vida silvestre en el territorio de la Unión Europea.

A nivel nacional están incluidas en el Listado de Especies Silvestres en Régimen de Protección Especial, donde el artículo 54 de la Ley 42/2007 del Patrimonio Natural y Biodiversidad establece una serie de prohibiciones genéricas como matar, capturar, destruir nidos etc. Por lo que el derribo de sus nidos es considerado una infracción administrativa grave que puede suponer sanciones económicas.

7. El FUTURO

En la actualidad Proyecto se encuentra consolidado y queremos continuar con el objetivo del Proyecto y que su duración sea la máxima en el tiempo. Vamos a seguir trabajando para seguir difundiendo la importancia y legislación de estas aves, evitar que se destruyan los nidos, colocar nuevos nidos artificiales, elaborar censos de estas especies para conocer más sobre ellas, estudiar la migración y recuperar los pollos caídos.

Para más información os podéis poner en contacto con nosotros a través de la dirección de correo electrónico: proyectoconservacionavin@gmail.com ■

Escritos en aragonés

MIGUEL VIDAL

BEL DIA EN O SOBRARBE

Ya yéranos plegau ta o lugar. Entremistanto, a naturaleza nos eba regalau una d'as ambiestas más impresionans d'as que dispone. Araba qué trayeuto!

A carretera rallaba por meyo d'a parti más escura y fonda d'una foz prou estreita y luenga, chusto por denzima d'o río que l'eba espelletau a tot estruzio, contino en un treballo de milentas d'añadas, formando dos parez quasi chemelucas y tan altizas como o zielo. Bi eba momentos en que os dos costaus d'a breca mesmo adubiban a tocar-se'n, pero en d'atros s'ubriban un poquet, dica que a catenera pelada dixaba paso a un bestiu d'árboles berde y pardo mezclau con ocre, griso y narancha que, por alto, tasamén trobaba un rayo de sol que les permetise mantener o suyo reto bertichinoso; tanimientras, por baxo, trataban d'aprobeitar os restos de luz que s'esmolingaban en a umedá d'un redol de selba de pinos y faus.

De cabo cuan, a berticalidá d'os tozals zurastiaba bella piedra, mobida por a fuerza d'os continuos saltos d'agua. Ébanos que estar bien atentos a que garra zaborra no nos cayese en a toza.

Con tot, parexebe que s'eba acotolau o mundo, que d'ixe forau ripau no nos podeba quitar dengún, espezialmén dimpués de leyer en una placa l'altaria que plegó a tener o río un día de mal orache astí por l'año 1977. Pero tenímos suerte. De camín, a bal s'ubrió definitibamén y por fin a foz remató. A carretera prenzipió a puyar y, fendo culebretas, fue remontando l'espectacular breca feita en as peñas. En plegar ta la collada, asistímos sorprendíus a la nueba güellada que tenébanos debán nuestro. Yera atra foz, encara más luenga y fonda que la d'antis. Acoquinaus, marchemos ascape ta o lugar que

alufrábanos dezaga nuestra, fuyindo d'a dentera d'ixos paretons sin rematanza. En plegar, trebatius y espantaus como un crabitet rezién paríu, nos trepuzemos con un siñor gran que feba cucharetas de bucho debaxo d'una carrasca, qui reguindo-sen dobinaba, por a esprisión d'as nuestras caras, o que ébanos puesto presenziar.

CAMPO

Baxo un día soleyado, nos adentramos en a primabera d'a montaña uescana. O zie-lo yera bien azul, y rediba alegre en beyer que cada día, a luz alargaba unos minutos más antis d'ir-se-ne a dormir. Os ababols acucutaban en as espuidas d'a carretera, aportando lo royo entre as tonalidaz amariella y lila d'atras flors. Parexebe casolidá, pero a naturaleza le yera rendido remeranza a ras 75 añadas d'a proclamación d'a II Republica. A nieu acotolaba en as puntas, eslizando-se por chicotas canals enta las bals, an se conbertiban en augas como espiellos, poco dimpués de derretir-sen. Yeran os tapallos de Cotiella y Turbón, fartos d'o peso amotolonau durán l'ibierro. Teneban ganas de liberar-sen, d'esnudar-sen, d'amostrar a suya pelleta a os suyos admiradors, beníus d'a ziudá, la mayoría, d'entre os cuales me i trovaba. Por denzima, sulcando l'aire, os esparbers cosiraban os mobimientos esbrunzeros d'os pobladors d'ixe mundo plen de bida que bi ha baxo de matarrals, praus u ripas.

En l'orizonte, as nubes escribiban as siluetas d'os mons pirinencos, pero aumentaus, como si tenisen dezaga una gran mirallo y no podeses esferenziar as autenticas d'as que yeran solo que o suyo reflexo. Teneban iguales formas irregulares, crebadas y afiladas como astrales. Se trataba de brempas de claro-escuro en azul, rosau y lila, con una fureza tal que a nieu no resaltaba porque o suyo color blanco yera amortau por tanta luminosidá.

SOBRE CASBAS Y LA FOTOGRAFÍA



MONTSE MORCATE CASERA

Mantengo con Casbas y su territorio un fuerte vínculo emocional desde que nací. Desde niña, crecí esperando a que llegaran las vacaciones para poder disfrutar en libertad de sus calles, caminos y campos. Aún recuerdo cuando me preguntaban aquello de “¿Y tú de quien eres? Y yo repetía la frase que me habían enseñado: “Soy la hija de José M^a de Julián de Galindo”, sin entender porqué no decía simplemente mi nombre y mi apellido.

Casbas no sólo me ha visto crecer sino también desarrollar mi profesión. Desde que me inicié en la fotografía siendo sólo una adolescente, aprovechaba los días en el pueblo para experimentar y explorar las diferentes maneras de ver a través de una cámara. Para mí, la mejor manera de conocer el entorno siempre ha sido mediante la fotografía, intentando encontrar nuevas maneras de representarlo. Y en Casbas siempre ha sido junto a Ana Gloria, ayudante paciente e incansable, con quien ha sido habitual encontrarnos creando imágenes en los lugares más insospechados. Muchas de aquellas primeras fotografías fueron simplemente una excusa para recorrer un camino o estar despiertas hasta las tantas, intentando fotografiar en la oscuridad.

Sin embargo, otras de estas imágenes experi-

mentales se transformaron en proyectos fotográficos de creación. Uno de ellos, La memoria del paisaje tiene como protagonista a Casbas y su territorio y dio como fruto diversas exposiciones en Barcelona y México.

La memoria del paisaje es un acercamiento al concepto de paisaje entendido como un complejo entramado de transformaciones, fruto de las relaciones y usos que los habitantes han creado y producido en el mismo a lo largo de su historia. Las imágenes pretenden mostrar el paisaje, no como un espacio meramente contemplativo, sino como el producto generado y modificado por los usos que se han producido en su territorio. Mediante su recorrido, el paisaje revela las huellas que muestran las variaciones que paulatinamente se han producido en sus dominios, manifestando un progresivo cambio conceptual del mismo.

“La memoria del paisaje tiene como protagonista a Casbas y su territorio y dio como fruto exposiciones en Barcelona y México”

“pretende cuestionar el propio concepto de paisaje, visto más como un espacio que debe permanecer inalterable para la deleitación que como el ente transformable y vivo que es”

El trabajo pretende cuestionar el propio concepto de paisaje, visto en la contemporaneidad más como un espacio que debe permanecer inalterable para la deleitación de quien lo contempla que como el ente transformable y vivo que es. Así pues, las imágenes enseñan los elementos, otrora artificiales, que cambiaron la configuración del mismo para servir al ser humano. Dichos elementos, tales como cultivos, caminos, arboledas o construcciones, ponen de manifiesto estos cambios, vistos hoy como propios e intrínsecos del paisaje. Las huellas que revelan esas interacciones olvidadas se convierten en el fantasma del territorio, un fantasma que se aparece a aquéllos que recorren, con el tiempo requerido, el paisaje.

El trabajo se realizó con película infrarroja, un material todavía existente pero cada vez más en

desuso tras la llegada del medio digital, que permite captar longitudes de onda invisibles al ojo humano, transformando así el modo en que se representa al sujeto. De este modo, pude conseguir imágenes de aura casi fantasmagórica, en las que la naturaleza parece pertenecer a un mundo idealizado y atemporal, como una superposición de capas construidas por las numerosas generaciones que lo habitaron.

La memoria del paisaje es sólo un ejemplo de cómo mi afición por la fotografía se convirtió en profesión, regalándome algunas de las mejores experiencias y permitiéndome recorrer el mundo. Sin embargo, mi interés por la fotografía no conocía límites, así que decidí que además de artista, deseaba investigar y enseñar, por lo que me doctoré y me convertí en profesora de fotografía en la universidad, transmitiendo no sólo conocimientos sobre técnica y lenguaje fotográfico, sino muy especialmente la pasión por el medio. Así, en la primera clase de fotografía les hablo a los nuevos alumnos sobre la importancia de fotografiar aquellos temas, personajes o lugares que les fascinen o con los que tengan un fuerte vínculo emocional. Esto les permitirá que su trabajo sea realmente personal, algo más que un conjunto de imágenes visualmente atrayente, y se convierta en una declaración de su visión crítica del mundo. Es sin duda una de claves fundamentales para dotar de sentimiento y carácter a una imagen. Por eso, tras muchos años, yo sigo fotografiando a Casbas y su territorio. ■



Coplas de Sieso

En el año 1988, Rafael Ayerbe Santolaria realizó una bonita recopilación de coplas del Altoaragón, en el que diferentes personas le fueron cantando, explicando sus letras y su vida. Dentro del libro Coplas de AltoAragón aparecen dos coplas de Sieso con sus encabezados, que seguidamente transcribimos.

Copla de Manuel Berdiel Penilla, que nació en Sieso en 1921

Sobre Manuel, Rafael Ayerbe escribe: Vocación tardía en el aprendizaje de la jota, aunque la ha cantado desde su juventud cuando vivía en Sieso, ya que ahora reside en Huesca y recibe lecciones del famoso Ramón Bareche, el cantador de Laperdiguera. Sus coplas reflejan la nostalgia de cuando pastoreaba por las tierras del Somontano y de admiración hacia su maestro, al que debió escuchar rondando en su pueblo en muchas ocasiones.

Un día canté una jota,
una paloma volaba,
y se paró en mi mochila
para que otra le cantara.

La jota ya no es la jota,
la jota ya está cambiada,
le han puesto cosas tan raras,
luego no es jota no es nada.

Me llamo Manuel Berdiel
y aficionado a cantar,
si en algo os he ofendido
creo sabréis perdonar.

España se hizo famosa
con la jota de Aragón
la llevó Ramón Bareche
hasta el último rincón.

Cuando yo iba por el monte,
cuidando muchas ovejas,
la jota yo la cantaba
para quitarme las penas.

Una jota por bandera,
llevó yo en el corazón,
a mi pueblo que es Sieso
y el orgullo de Aragón

Copla de José Rodrigo Gabarre, que nació en Sieso el año 1937

Rafael Ayerbe nos introduce en la copla al igual que el anterior con una breve descripción de José: Actualmente reside en Huesca y a los nueve años ya cantó su primera jota rondadera al párroco de Bierge, don Julio Tolosana. Posteriormente aprendió música y formó parte de la orquesta Osca, donde de vez en cuando entonaba sus jotas.

En el año 1973 se inscribió con el número 6 en la Escuela Municipal de Jota de Huesca, pasando a colaborar con Camila Gracia como ayudante y a la retirada de ésta ocupó su puesto como profesor de canto hasta nuestros días. Pertenece desde hace muchos años a la Agrupación Floklorica Santa Cecilia, donde es cantador y profesor. Algunas de estas coplas se cantan en los bailes de Montearagón

Castillo de Montearagón
te hicieron noble y muy alto,
dedicamos esta jota
que en tu honor están bailando.

Pueden desaparecer
tus muros y hasta tu torre,
pero esta jota bailada
siempre llevará tu nombre.

Con un sentimiento noble
que sale del corazón,
despedimos este baile
jota de Montearagón.

Un lugar del Somontano

es un pueblo de Aragón,
donde nacen las raíces
de la jota de Antillón.

Que fampso debió ser
con su plaza y su castillo,
y hasta le hicieron su jota
sin poner ningún ladrillo.

Pablo Luis la creó
y le dio por nombre Guara,
sus pasos son como el cierzo
esta sí que es jota brava.

Me despido de esta jota
dedicada a nuestra sierra,

que lleva cop valentía
de los hombre de esta tierra.

Qué grande que ha sido Huesca
dicer los historiadores,
con nueve puertas de entrada
y noventa torreones.

Para saber qué fue Huesca
san Pedro has de conocer
catedral y sertoriana,
el transmuro y San Miguel.

En Huesca no bendecimos
el agua pa bautizar,
porque viene de San Cosme
mezclada con San Julián.

San José 2016 y un poco de historia



Ya por la noche, la cena popular se realizó en el Salón d'o Torno con la asistencia de unas 70 personas y que gustó mucho a los asistentes.

Después se hizo la sesión de baile a cargo de nuevo de la orquesta Moncayo Band hasta que el cuerpo aguantó. Los diferentes comentarios sobre esta orquesta han sido muy positivos, tanto por la sesión de tarde como la nocturna. Esperamos poderlos

ANTONIO FORTUNY

Como todos los años, se empezó la celebración de San José con la chocolatada del domingo previo.

Hizo una tarde estupenda que hizo que apeteciese ir a la ermita, ya fuese andando o en vehículo.

Todo el entorno estaba limpio y cuidado, así como el interior de la ermita.

En cuanto al chocolate, cabe decir que Pili tiene el punto perfecto del chocolate y que estaba riquísimo y lo disfrutamos tanto niños como mayores. Algunos hasta pudieron repetir. Día de disfrute total ya que los preparativos fueron perfectos y el clima acompañó.

El propio día de San José no fue tan favorable climáticamente ya que estuvo lloviendo casi todo el día lo que impidió que la misa se pudiese celebrar en la ermita y la asistencia fuese más escasa.

Por la tarde los pequeños disfrutaron con la orquesta Moncayo Band.

ver en otras fiestas.

El domingo 20 ha coincidido con el Domingo de Ramos y se realizó la bendición de Ramos de Olivo que llevaban las personas mayores como los pequeños que las llevaban adornadas de golosinas, chocolatinas y rosquillas típicas. El buen tiempo ayudó a disfrutar del momento.

La ermita de san José de Casbas:Testimonios de otros tiempos (I)

La ubicación de la ermita de san José es uno de los puntos más altos del antiguo municipio de Casbas (antes de 1962). Lugar estratégico referente de los casbantinos que el paso del tiempo ha hecho adaptarse a la realidad de cada momento. Hay mucha historia, muchos momentos y muchos aspectos que vamos a ir relatando.

Para comenzar transcribiremos lo escrito por Bizén d'o Rio Martínez publicado en la Reseña Histórica de la Hoya de Huesca. 2005:

Construcción de una sola nave con capillas laterales que le dan forma de cruz latina. Fue levantada con sillería y tapial y está cubierta con bóveda de lunetos y cúpula toscana sobre



pilastras, que a la vez sirve de soporte a la pila de agua bendita. El acceso es por sencilla portada de arco de medio punto. Remata su fachada una espadaña de ladrillo. Tiene construcción aneja como casa del santero y todo el conjunto es obra de 1723.

Otro atractivo testimonio lo encontramos en el escrito que en el año 1932 Baltasar Baringo publica en la Revista Aragón, en el que hace referencia a la visita que realiza a la ermita y que titula “La ermita de san José, atalaya del Somontano”, en el cual destacamos la descripción del ermitaño que en aquella época vivía en la ermita y del cual hablaremos en otros escritos.

A tres kilómetros de Casbas se halla la ermita que por su emplazamiento se puede llamar la atalaya del Somontano ya que

“La ermita de san José, atalaya del Somontano”

aparece como vigía celoso guardador de todos estos contornos: desde su barbacana, balcón de vista insospechada y muy difícil de describir, tal es su magnificencia, se domina todo el llano que comprenden los pueblos y términos de Angüés, Junzano, Casbas Sieso y Labata, teniendo por fondo toda la Sierra de Guara; por la parte posterior, otra vista semejante y no inferior a la anterior; su estilo es algo indefinido, pues tiene trozos románicos que delatan su origen y se aprecian claramente las transformaciones que ha

sufrido a través de los tiempos, no teniendo en la actualidad nada que merezca la atención por su valor artístico. En el interior de la ermita, si exceptuamos el altar mayor, barroco de buen gusto, no hay nada digno que mencionar.

El hombre que siempre ríe

El ermitaño o santero, como le llaman los naturales del país, es un tipo interesante, amable, muy servicial, pues se desvive por hacer grata la estancia a todo visitante, teniendo siempre la sonrisa en los labios, es el hombre optimista por excelencia, cosa extraordinaria en estos tiempos donde no es corriente que los hombres tengan esta característica. A nuestras



preguntas contesta que hace 21 años que vive completamente solo en este desierto lugar, que no teme a nada, las cosas del mundo no le interesan, prefiere la vida solitaria donde todo le sonríe y dice que quizás sea este sitio o el ambiente que le rodea el que le ha enseñado a sonreír.

Antes salía con su capilla colgada a recorrer los pueblos del contorno recibiendo las limosnas que le entregaban, pero ahora apenas sale, ya que por las circunstancias actuales es muy difícil recoger nada. A nuestra pregunta de si no tenía miedo a verse sorprendido por alguna enfermedad, responde que no ha pensado nunca en enfermedades ni en la muerte, ya que siempre tiene fijo su pensamiento en Dios y tiene la certeza de que así como San José él no lo abandona, él tampoco dejará de asistirlo si en algún trance apurado se viera. ■

Excursión al Monasterio de Obarra, Roda de Isábena y Benabarre

M. PILAR VIU BESCÓS

El día 26 de septiembre de 2015, se hizo la excursión organizada por la Comisión de Cultura y con participación de vecinos de Labata, Sieso y Casbas por la Ribagorza para visitar el monasterio de Obarra, Roda de Isábena y Benabarre.

Como años anteriores a primera hora de mañana gran parte de los participantes nos reunimos con ilusión en el Pradal para coger el autobús y empezar la ruta.

Nos dirigimos hacia Graus donde se hizo la primera parada para almorzar y dar un pequeño paseo por el pueblo. Se pudo visitar la plaza mayor que es una de las plazas porticadas más bellas de Aragón, ya que en ella se reúnen ejemplos arquitectónicos de diversas índoles. Los arcos de medio punto, los ojivales y los adintelados, fueron creados para albergar uno de los recursos económicos más importantes de la villa, el comercio, instalándose bajo sus porches los comerciantes que venían a los mercados y a las ferias. También se pudieron ver algunos edificios representativos como el ayuntamiento, la Casa del Barón, la Casa Heredia , donde está situada actualmente la sede de la Comarca del Ribagorza.

Después seguimos hasta llegar al Monasterio de Obarra donde nos esperaba la guía para acompañarnos en la visita.

El monasterio de Obarra, dedicado a Santa María, se halla situado en un lugar a la orilla izquierda del río Isábena que tras rebasar un congosto sale a una zona amplia, ideal para la ubicación monástica.

El templo es un edificio de planta basilical, de tres naves de seis tramos cada una, precedidas de presbiterio; más alta la central y rematadas en



sendos ábsides de tambor.

Con posterioridad, se comenzó una torre adosada a su fachada sur, que solo se elevó unos 3 m. Su hechura, reforzada en las aristas es típica del momento edificativo lombardo.

Al exterior, la decoración de los ábsides es típicamente lombarda, con friso de arcuaciones ciegas y de esquinillas; así como lesenas que estructuran los ábsides en tres paños

En 1931, fue declarado monumento nacional pero no se empezó su reconstrucción hasta la década de los sesenta.

Muy cerca del monasterio y perteneciente a él, se encuentra la pequeña iglesia dedicada a San Pablo del siglo XII, consta de una sola nave con bóveda de cañón y con un ábside central semicircular. Sobre su portada de arco de medio punto tiene colocado un crismón.

Según J. F. Esteban, la arquitectura del edificio constituye además un observatorio astronómico y un calendario cristiano perpetuo, marcado por la entrada de la luz de la luna por la ventana central del ábside en el segundo plenilunio de otoño, justo 21 semanas antes de la Pascua del año siguiente. También en los meses que rodean al solsticio de verano, un primer rayo de sol ilumina el altar y el presbiterio a la hora de tercia en que se celebraba la misa monacal. El cierre del vano con alabastro ya no permite ver estos fenómenos

Después de visitar Obarra nos dirigimos a hacer

“En 1931 el Monasterio de Obarra fue declarado monumento nacional pero no se empezó su reconstrucción hasta la década de los sesenta. ”

una visita guiada a La Catedral de San Vicente mártir de Roda de Isábena, situada en un pequeño pueblo con apenas 50 habitantes, es la localidad más pequeña de España con sede catedralicia. Se trata de una catedral románica que fue declarada Monumento Nacional en 1.924.

La catedral data de los siglos XI y XII, aunque ha experimentado reformas importantes en el siglo XVIII, en que se construye el pórtico sur y la torre que destaca en la fachada.

Actualmente, la catedral de Roda presenta planta basilical de tres naves y queda completada por un presbiterio —elevado sobre criptas y zonas colmatadas— y por tres ábsides. Sin embargo, esta catedral no es sino el resultado de un largo proceso de trabajos, iniciados a partir del año 1010 en estilo románico.

Adosado al muro norte de la catedral se desarrolla un amplio claustro románico de planta rectangular abierto a un patio central mediante arquerías. Los capiteles de sus columnas fueron sumariamente esculpidos: no presentan más que una sencilla decoración de tipo floral, animalístico y geométrico. En los últimos años del siglo XII, y fundamentalmente a lo largo del XIII, en las piedras del claustro se fue esculpiendo un largo necrópolis, destinado a evocar la memoria de los bienhechores de la catedral.

Después de visitar la catedral se hizo un paseo por el pueblo, que resultó evocador del pasado medieval, ya que está rodeado de murallas y puertas monumentales. Se pudo observar la piedra en las casas, sus callejuelas estrechas o los arcos

en las puertas. Y terminamos la visita dirigiéndonos a comer los diferentes y suculentos menús del mesón de Roda situado junto a la catedral.



Después de comer subimos al autobús y nos dirigimos hacia Benabarre donde visitamos la fábrica de chocolates Brescó, allí hicimos una degustación de diferentes tipos de chocolates y también nos explicaron cómo se elaboraba el chocolate blanco, con leche y el puro, así como cuáles son los beneficios del mismo.

Para terminar la jornada, nos dirigimos a los quesos Benabarre que es una quesería familiar que se dedica a la elaboración de queso y yogur artesano de cabra, tienen su propia ganadería formada por 510 cabras que pastan en la finca La Fondaña y de la leche de sus cabras elaboran los distintos tipos de queso y yogur. Además de enseñarnos la instalación y explicarnos el proceso de elaboración nos ofrecieron una degustación de sus productos.

Desde aquí ya emprendimos el camino de regreso a casa y creo que todos pasamos un buen día. ■



Verano de un casbantino de adopción

JOAQUÍN COTERÓN PÉREZ

Mi primera visita a Casbas...

.. fue en el año 1939 del siglo pasado hacia finales de Enero. Mi madre acababa de darme a luz y mi padre estaba movilizado por la guerra así que decidió volver al pueblo y nos llevaron a mi madre , mi hermano y a mí en un camión del ejercito hasta Casbas y estuvimos hasta Abril en que acabó la guerra y mi padre volvió a buscarnos. A los 7 años ya me mandaron por primera vez a Casbas desde Junio hasta Septiembre y eso fue religión durante varios años .Lo primero que hacían era raparme al cero y ponerme las abarcas (luego los primeros días de colegio no sabía andar con zapatos). Fueron unos años que me marcaron para siempre , pues la educación que me dieron mis tíos es la que ha marcado mi vida, aprendí que el trabajo hecho con ganas cunde.Había que trabajar en el huerto, segar , engavillar , enfajinar ,trillar y de postre.. arrancar hierba de las patatas en el huerto del río. Todo ello recompensado con una onza de chocolate arenoso y un dedalin de vino dulce.Se me agolpan los recuerdos como un sueño de estar en el Pradal, dónde la amasadera, comiendo pan tostado untado en aceite



en una brasada que se hacía en la calle. Subir del río la cuesta del barranco a lomos de la burra ,que parecía gigante a mis ojos. La época de siega y la trilla, cuando toda la mañana estaba alargando el cuello, a ver cuándo aparecía tía Paulina con el almuerzo ya que cuando acarreábamos desde Perones, hacíamos dos viajes por la mañana y había que levantarse de noche para que diera lugar. Esos viajes para traer agua desde la fuente del convento..¡ eso cuando estaba abierto!, porque a veces las monjas cerraban la puerta debido a la sequía y había que ir a la fuente de la Tejería con el cántaro en la argadera a llenarlo con un cazo y para lavar había que bajar tó rio Alcanadre .Allí se dejaban los animales sueltos, siempre vigilando que no entrasen en huertos ajenos mientras mi tío y sus amigos iban a por algún conejo para comer allí mismo. ■

“Lo pimero que hacían era raparme al cero y ponerme abarcas (luego, los primeros días de colegio, no sabía andar con zapatos) no sabía andar”

“años que me marcaron para siempre, pues la educación que me dieron mis tíos marcó mi vida. Aprendí que el trabajo hecho con ganas cunde”

Gracias Elisa

NOELIA FELICES MAZA

A lo largo de nuestra vida, en muchas ocasiones convertida en un duro camino, tenemos también la suerte de toparnos con grandes personas, en este caso contigo, Elisa. Muchos hemos tenido la suerte de conocerte, de poder compartir nuestra vida con un ser irrepetible como tú. Una persona que tu sola presencia irradiaba tanta alegría, tantas ganas de vivir y de disfrutar cada segundo, que era inevitable contagiar o cuanto menos reflexionar. Eras una persona transparente, cercana, no tenías barreras ante lo que querías, y lo que mostrabas era lo que eras, alguien sin prejuicios hacia nadie y nada, buscabas en el interior de las personas, en la esencia de las cosas, y no te dejabas llevar por lo que podía parecer ser o por un envoltorio diferente; algo que todos deberíamos aprender, ya que nos facilitaría mucho la vida... Eres un ejemplo de fortaleza, de ganas y de tesón; esto ha hecho que pudieras disfrutar del tiempo que has tenido, viviendo lo que querías y como querías, no dejando cosas



a medias, has exprimido cada momento, haciendo todo lo que ha estado al alcance de tu mano. Te vamos a echar mucho de menos, ya que el hueco que dejas es muy difícil de llenar, eras una persona que no dejaba indiferente a nadie. No hay palabras para expresar lo que tú has significado para tanta gente, y en especial para la gente que te queríamos. Muchas gracias por la lección continua que nos has dado, fue un placer conocerte. Nunca te olvidaremos y lo mejor de todo sabes qué es ? Que solamente nos has dejado bonitos recuerdos y una sonrisa preciosa!



Nueva etapa en la vida

ANTONIO FORTUNY

Con este escrito no pretendo que mi experiencia ni sea única ni igual a la de las personas que como yo, han pasado a la nueva etapa de la jubilación.

Cuando te vas haciendo mayor, vas pensando en ese día que dejarás de ser una persona “trabajadora” a una persona jubilada. He entrecomillado la palabra trabajadora ya que el estar jubilado no significa en muchos casos que no se realice ningún trabajo pero no he encontrado una palabra adecuada ya que asalariado tampoco es válido en todos los casos y mucho menos la palabra activa.

Pero volviendo al tema, empiezas a pensar en el cuándo y cómo pasarás a esa nueva etapa de la vida y qué harás. Tienes ilusión por llegar pero son muchos años realizando una determinada actividad que parece imposible que tengas que dejarla de realizar y sientes una cierta inquietud ya que han sido muchas horas dedicadas a ese trabajo.

Finalmente llegó ese día y la sensación que tuve era de que me iba de “vacaciones” pero que volvería a mi puesto de trabajo.

A medida que fueron pasando los días, me fui haciendo a mi nueva situación. Ahora ya no pienso en mi trabajo anterior como algo que tendré que reanudar. Ahora es el momento de dedicarlo a mi familia y a mí mismo. Recuerdo una frase que dice: “Tu trabajo no te cuidará cuando estés enfermo. Tu familia y tus amigos sí.” Y por lo tanto se lo debo.

El poder organizarte la vida un poco a tu aire es una buena experiencia y no deseo volver a la etapa anterior pero en momentos determinados también he pensado que no es todo tan bonito. Ahora tengo una buena salud pero no siempre será así y el hecho de entrar en esta etapa de la vida también significa que estás más cerca del fin. No todas las perspectivas son buenas pero lo importante es haber llegado bien. El resto, Dios dirá lo que vaya a ser y no vale la pena deprimirse por las cosas que no sabemos si van a suceder. Añado otra frase: “La vida no está envuelta en un lazo, pero continua siendo un regalo.”

Lo estupendo es poder seguir compartiendo con toda mi familia, amigos y conocidos todo lo que pueda y disfrutando de este don que se nos da de forma temporal (la vida), que aunque no es justa, vale la pena vivirla.

No debo acabar este escrito sin dejar de recordar a esas personas que desgraciadamente no han podido o no podrán disfrutar de esta etapa que yo estoy viviendo. Un recuerdo por todos ellos. ■

Recetas de cocina

FRANCISCO GARCÍA MORENO

GARBANZOS CON LANGOSTINOS

Ingredientes:

- garbanzos
- langostinos
- tomate natural
- ajo
- pimentón
- perejil
- cebolla
- caldo de pescado

Elaboración:

Se frien las cabezas de los langostinos para sacarles el jugo y se reserva. Se hace un majado con pan tostado, los ajos y el perejil. Se pone en una cazuela con un poco de aceite la cebolla para pochar se le añade los garbanzos y el tomate con el caldo. cuando empiece a hervir se le añade el majado y el jugo de los langostinos. 5 minutos antes de que se termine el cocido se le añaden los langostinos. Se le puede poner para decorar huevos de codorniz escalfados.
Escalfar: agua hirviendo con vinagre.



CODILLOS AL HORNO

Elaboración:

Ingredientes:

- dos codillos
- tres patatas
- aceite
- sal
- pimienta
- un vaso de vino blanco
- un vaso de agua
- tres dientes de ajos
- pimentón dulce
- albahaca o perejil

Se salpimentan los dos codillos. Se pelan y cortan las patatas al estilo panadera y se hace una cama en el fondo de la bandeja. Se colocan los codillos encima y se echa el vaso de agua y el vaso de vino por las cuatro esquinas de la bandeja, hasta cubrir las patatas. Se pone un poco de aceite por encima de los codillos y se pone al horno a 180 grados 25 minutos. Mientras tanto en un bol se pone un poco de aceite, un poco de vino blanco, pimentón, los ajos cortados finos y el perejil o la albahaca. Cuando han pasado los 25 minutos se les da la vuelta a los codillos y se rocia por encima la mitad del contenido del bol, y se ponen otros 25 minutos al horno. Pasado este tiempo volvemos a darles al vuelta a los codillos, se echa el resto del bol y se colocan arriba en el horno con el grill a dorar al gusto.



MARÍA DE ARMISÉN

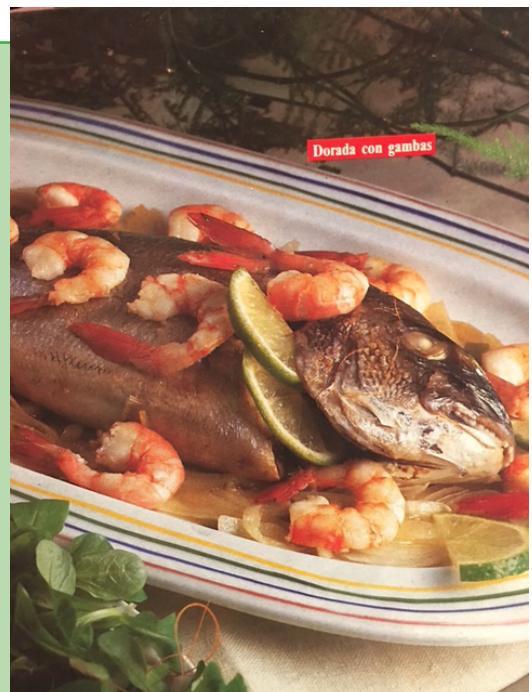
DORADA AL HORNO CON GAMBAS

Elaboración:

Ingredientes:

- 1 dorada de 1 kg 250g
- 2 ajos tiernos
- 3 cebolletas tiernas
- 1 copa de vino blanco
- 1 limón
- 18 gambas frescas
- Aceite sal y perejil
- 2dl de caldo de pescado

Pelar las gambas en crudo. Hervir las cáscaras en agua y un poco de sal; colar y reservar el caldo. En una fuente de hornear, colocar las cebolletas y los ajos tiernos pelados y cortados en láminas formando un lecho, sazonar con sal, rociar con un poco de aceite y media copa de vino blanco. Entrar la fuente en el horno precalentado y cocer 15 minutos a fuego suave. Limpiar y escamar bien la dorada. Salarla y colocarla en la fuente sobre las cebolletas y rociarlas con el caldo. Entrar otra vez la fuente al horno y cocer unos 15 minutos. Luego, añadir las gambas alrededor y encima del pescado, rociar con el resto del vino y un poco mas de caldo si es necesario. Cocer 5 minutos más en el horno. Espolvorear con perejil picado y decorar con limón.



La paella en Casbas

ANTONIO FORTUNY

Hace unos quince años un grupo de mozos de Casbas decidieron juntarse el Jueves Santo para comer una paella. Dicho y hecho, se organizaron para ir a comprar y entre todos hicieron y se comieron la paella. Como el resultado fue bueno y lo pasaron tan bien que decidieron repetirlo los años siguientes. En alguna ocasión se pasaron un poco con los ingredientes y hubo que hacer paella más de un día. Moraleja: No debe irse a comprar los ingredientes en ayunas ya que el cálculo de cantidades se ve alterado. Aunque si pasa, se disfruta del hecho. Había dos reglas básicas: La primera era que los productos tenían que ser de primera calidad y segunda que todos tenían que participar colaborando en lo que pudiesen o se les encargara.

Con el paso de los años se fue agregando más personas. Actualmente es uno de los acontecimientos que más gente atrae y en donde la colaboración se ofrece generosamente.

Este año asistieron unas de 120 personas. Hay que agradecer la colaboración de todos pero en especial, por haber organizado los trabajos y la compra de los ingredientes, a Alfredo y Luisón.

ALFREDO NASARRE

Y

LUIS BRADINERAS

Agradecemos mucho las palabras de Antonio, las cuales nos han hecho dar un paso al pasado hacia esos quince años que comenta en su escrito.

Las reglas básicas que explica fueron así. Claro está que no es lo mismo comprar y organizar para 9 personas de la primera paella, como para los casi 140 que hemos estado en alguna ocasión. El grupo inicial cada año fue creciendo con nuevas incorporaciones, novietas, novietas, amigos, amigas.....lo que hizo que un año se llegara a los 40 comensales, número al que por otra parte nun-

ca pensamos llegar. Ante esta nueva realidad se planteó la posibilidad de realizar una convocatoria general a todo el pueblo, para que ninguna persona se sintiera excluida, pues algunos vecinos nos decían directamente que contáramos con ellos y otros con más miramiento no lo hacían. La propuesta fue aceptada.

Y así fue como hace aproximadamente 8 años (no lo recordamos con exactitud) se colocó en el Centro Social una lista general, con las indicaciones claras para que las personas pudieran saber a qué tipo de comida y cena venían, porque a partir de ese momento sería una "Paella participativa", es decir, que todos los asistentes, excepto las personas de mayor edad, tendrían definida una obligación, desde la mañana del Jueves Santo hasta la mañana de Viernes Santo, día en el que finalizan las actividades con la limpieza general de utensilios y el salón.

Recordamos que el primer año que se confeccionó un cuadrante con la dedicación de cada persona, fue algo tan novedoso en nuestro pueblo que, como era de esperar, surgieron inquietudes, infinidad de preguntas e incluso recelos ante la innovadora iniciativa. Hoy en día ya casi nadie pregunta, los asistentes consultan la lista, llegan a la hora acordada y realizan su función. Tan sencillo como eso.

Cabe destacar que, aunque todas las personas tienen su función, como hemos citado, hay grupos que tienen una mayor responsabilidad, como es el grupo, normalmente compuesto por mujeres, que una vez realizado el sofrito, ponen las medidas exactas de agua, arroz, etc. para que la paella esté en su punto, ni pasada ni poco hecha, ni quemada ni cruda. Siempre lo han conseguido. Felicidades chicas, pues sabemos que no es una labor sencilla para tales cantidades.

La colaboración del Ayuntamiento de Casbas ha sido fundamental, porque además del apoyo de los alcaldes, en la actualidad la alcaldesa, el consistorio compró paellas, parrillas, ruedas de gas, etc. que no se han quedado únicamente del uso de Casbas, sino que se han puesto a disposición de los demás pueblos del municipio. Somos conscientes que en muchas ocasiones los hemos fatigado, solicitando llaves, impresiones de papel, traslado de enseres, y todos los soportes necesarios que estaban a su disposición y que han puesto a la nuestra sin dilación alguna. Por ello, nuestra gratitud y reconocimiento ante el afecto recibido por

todos ellos.

Así mismo, se fueron comprando otros útiles necesarios, como bandejas, cuchillos, tablas de cortar, etc. que han sido sufragados por todos los vecinos y que se encontraban dentro del precio de cada convocatoria. Año tras año el ajuar ha ido aumentado para atender las necesidades crecientes. En la actualidad poseemos un “patrimonio vecinal paellero” digno de tener en cuenta. Testigo directo son las personas que limpian todos los aperos, normalmente hombres, dejándolos limpios y pulcros, para ser utilizados en nuevas ocasiones.

Han sido años de constantes cambios y nuestra percepción ha sido de mejora, pues en cada convocatoria hemos intentado modificar positivamente las incidencias detectadas en los años anteriores, aunque de todos es sabido que no somos profesionales y por lo tanto se nos han escapado cosas. En este sentido, hemos recogido todas las opiniones constructivas y mejorables que han sido puestas en práctica.

Tras una estudiada reflexión, que no ha comenzado este año, consideramos que la organización de la paella debe cambiar de coordinadores. Llevamos muchos años como habéis visto. Hoy en día todos sabemos cómo funciona y además tenemos a disposición del pueblo, listas de compra, cuadrantes de personas, etc. lo que también forma parte de nuestro “patrimonio documental” del día paellero. Sabemos que en Casbas hay un potencial de personas con inquietudes e ideas muy

importante. Sólo hay que observar los asistentes a las paellas, personas con ánimo suficiente, imaginación y capacidad de trabajo, para hacerse cargo de la nueva organización.

Para nosotros es un día especial de convivencia donde las prisas se quedan en la puerta del salón y en el que una vez comidos y relajados, las sillas ocupadas inicialmente se vuelven rotarias para hablar y compartir con diferentes vecinos. ¿Quién no se han sentado a comer en una mesa

y a las tres horas estar en otra alejada y sin ninguna vinculación con la primera? Eso es comunicación. Además nos hace falta.

Queremos seguir colaborando en las funciones que nos sean encomendadas, pero no en una primera línea de actuación. Somos conscientes que el cambio será generosamente positivo, pues una nueva manera de organizar despertará en nuestro pueblo una nueva dinámica. Hoy en día nuestra propia rutina organizativa no nos ha permitido actuar ante nuevas necesidades o posibles desaciertos y en consecuencia reaccionar con la debida precisión.

Queremos agradecer a todas al pueblo la siempre favorable disponibilidad a la participación en es-

tos 15 años. Nos hemos sentido cómodos y además correspondidos. Para nosotros es un día de esos que en Casbas llamamos de “Gloria” y estimamos gratamente la futura continuidad de la Paella Participativa de Casbas, con nueva sabia, nuevas esencias, nuevos criterios y nuevas ilusiones y por ello nos ponemos a vuestra disposición para realizar este cambio organizativo.



