



GILETA

Agosto 2017 Número 68



2017. Un año más en busca de la paz.

Reproducimos las palabras del Papa Francisco en la Conferencia Internacional sobre la Paz que se llevó a cabo en Al-Azhar, (Egipto) la más antigua Universidad islámica, el 28 de abril.

El diálogo puede ser favorecido si se conjugan bien tres indicaciones fundamentales: el deber de la identidad, la valentía de la alteridad y la sinceridad de las intenciones. El deber de la identidad, porque no se puede entablar un diálogo real sobre la base de la ambigüedad o de sacrificar el bien para complacer al otro. La valentía de la alteridad, porque al que es diferente, cultural o religiosamente, no se le ve ni se le trata como a un enemigo, sino que se le acoge como a un compañero de ruta, con la genuina convicción de que el bien de cada uno se encuentra en el bien de todos. La sinceridad de las intenciones, porque el diálogo, en cuanto expresión auténtica de lo humano, no es una estrategia para lograr segundas intenciones, sino el camino de la verdad, que merece ser recorrido pacientemente para transformar la competición en cooperación.(...)

Para prevenir los conflictos y construir la paz es esencial trabajar para eliminar las situaciones de pobreza y de explotación, donde los extremismos arraigan fácilmente, así como evitar que el flujo de dinero y armas llegue a los que fomentan la violencia. Para ir más a la raíz, es necesario detener la proliferación de armas que, si se siguen produciendo y comercializando, tarde o temprano llegarán a utilizarse. Sólo sacando a la luz las turbias maniobras que alimentan el cáncer de la guerra se pueden prevenir sus causas reales. A este compromiso urgente y grave están obligados los responsables de las naciones, de las instituciones y de la información, así como también nosotros responsables de cultura, llamados por Dios, por la historia y por el futuro a poner en marcha procesos de paz, sin sustraerse a la tarea de establecer bases para una alianza entre pueblos y estados.

Noticias 3**Romería a la Langosta** 3**Febrero 2017** 3**El balneario** 3**Daniel Forcén mueve
pieza en el europeo** 3**Javier Camacho Gimeno
conquista el Lhotse** 4**Esther Señor y Carmen
Cifrián en La Lonja y el
Paraninfo** 6**Verano 2017** 8**Ofrenda** 8**Gastronomía en Torre
los Negros** 8**¡Sorpresa!** 9**¡Novedades!** 9**Azafrán** 11**Colaboraciones** 12**Román Nogués** 12**Cuentos** 13**Mantecados** 15**Estudio-Investigación** 17**La II República** 17**Ecología en “Gileta”** 20**El abejaruco** 20



de Monzón, Daniel Forcén, es el primer jugador de la historia del ajedrez aragonés que participará en un campeonato europeo individual de Ajedrez en la categoría absoluta. Del 29 al 11 de junio se va a celebrar en Minsk (Bielorrusia) la cita continental, y Forcén ha sido invitado por la Federación Española de Ajedrez a formar parte del selecto grupo de diez mejores ajedrecistas españoles del ranking internacional del momento. El evento se disputa en la modalidad de open a 11 rondas por el sistema suizo, y con ritmo de 40 movimientos para 90 minutos de tiempo y un incremento de 30 segundos por jugada. Para acabar la partida, los jugadores tendrán un plus de 30 minutos a finish.

Daniel Forcén es la perla del ajedrez aragonés y el único Gran Maestro de la historia de este deporte en la comunidad. El internacional afronta “con ilusión” esta oportunidad única de medirse a los mejores jugadores continentales del momento, pudiendo suponer un salto cualitativo importante en su juego. El especialista del Jaime Casas ya embelleció su curriculum en 2012, cuando participó en el europeo sub18 de Praga y logró una valiosa medalla de bronce en la clasificación final. Forcén se encuentra actualmente en Lluçmajor (Mallorca) donde persigue esta semana el triunfo en el VI Open Internacional de Lluçmajor, torneo que le sirve de preparación para el certamen continental. Por otro lado, la delegación que representará a España en la cita está formada por grandes maestros David Antón, Iván Salgado, José Manuel López, Olev Kormejev, Albar Alonso y Daniel Alsina; los Maestros Internacionales Jaime y

Miguel Santos y las Grandes Maestras femeninas Sabrina Vega y Ana Matnazde. Las grandes ausencias son los GM Vallejo y Pérez Candelario (número 1 y 5 del ranking nacional).

El europeo es clasificatorio para el próximo ciclo del campeonato mundial y en él también van a jugar los internacionales del Jaime Casas: el GM ucraniano Juriy Kuzubov y GM húngaro Tamas Banusz. *(Texto y foto de Heraldo de Aragón).*

Javier Camacho Gimeno conquista el Lhotse

En el Heraldo de Aragón del día 2 de junio de 2017 nos encontramos en la página 51, firmada por Javier Clavero, con la noticia: Nuevo ochomil para el montañismo aragonés. Javier Camacho ha hecho cima sin oxígeno en el Lhotse, donde en 2015 vivió un episodio trágico.

Ni los problemas de salud ni las condiciones climatológicas adversas ni el recuerdo de un campo base completamente arrasado han frenado su arro-



jo. Dos años después de verse obligado a abortar el ascenso al Lhotse, a causa de una avalancha que se llevó por delante la vida de 22 personas cuando la tierra tembló en Nepal, el fotógrafo y montañero aragonés Javier Camacho ha hecho cima sin oxígeno artificial en la cuarta montaña más alta del planeta.



Su inseparable cámara captó, el pasado 27 de mayo y a pesar de la fuerte ventisca, los maravillosos paisajes que posee el norte de Nepal. 8516 metros de perspectiva que penetran por el Lhotse Shar, piso secundaria conectado, hacia el Everest. “Necesitaba regresar y pasar página. No podía quedarme con aquella dramática imagen de los cuerpos asomando entre la nieve”, indica Camacho, tras completar un reto de mes y medio de duración.

“Viajé a Katmandú justo después de semana santa, pero, por distintas circunstancias, el proceso se fue retrasando. Se me rompió la tienda de campaña, padecí trastornos respiratorios... Por suerte, Olympus (compañía especializada en óptica e imagen que le patrocina) contrató un sherpa de altura que me ayudó a completar la segunda mitad de la expedición”, añade este zaragozano afincado en Pamplona, y destaca que el apoyo de su familia

también ha resultado decisivo.

“Mis hijos me mandaron un mensaje de apoyo a través de whatsapp cuando peor lo estaba pasando. Me dijeron que confiaban en mí, y que tenía que ser fuerte para superar las dificultades”, recuerda, sobre el

instante en que decidió acometer el ataque definitivo. “Después de varias jornadas de mal tiempo, las previsiones aventuraban una ventana de respiro y me atreví a salir hacia los campos 3 y 4 y ya el día 26, en torno a las 23.00 inicié la parte final junto a otras dos personas (un militar inglés y el sherpa) que sí llevaban oxígeno”, define, antes de lamentar lo poco que disfrutó de las vistas. “Solo pudimos permanecer arriba alrededor de 10 minutos y a mí, que me encanta paladear la altura, se me hicieron muy cortos. Tuvimos mala suerte porque el viento complicaba todo, pero es una experiencia que no cambio por nada. He logrado saldar una cuenta pendiente conmigo mismo”, valora, refiriéndose a aquella trágica experiencia de la primavera de 2015.

“Jamás olvidaré lo vivido durante el alud. Sobre todo, los instantes en los que ayudé a compañeros que estaban heridos. Uno de ellos tenía el virus del Sida y, hasta que las pruebas lo descartaron, temí que me lo hubiese contagiado. Este ochomil va dedicado a quienes lo pasaron mal entonces y a mi familia que es mi gran apoyo”, concluye.

El cuarto del mundo. Everest (8848 m), Lhotse (8516 m)

Segundo ochomil en su curriculum. El Lhotse es el segundo ochomil que asciende Javier Camacho. En 2009, hizo cumbre –también sin oxígeno añadido y sin la ayuda de sherpas– en el Cho Oyu (8.021 m). “Recuerdo que me convertí en el primer miembro de la policía nacional española que conseguía algo así”, destaca.

noticias





Esther Señor y Carmen Cifrián en La Lonja de Zaragoza y el Paraninfo de la Universidad

El colectivo Señor-Cifrián participó en la exposición colectiva "La mirada rompe el tiempo" junto con otros siete jóvenes artistas que detuvieron el tiempo con su peculiar mirada en forma de fotografías, esculturas y videoocreaciones. La exposición permaneció en este lugar emblemático hasta el 12 de marzo. Cuando le comentamos a Esther que al abuelo le hubiera encantado poder ver a su nieta en La Lonja, nos dijo que había estado simbólicamente y en el recuerdo.

La exposición fue presentada por el consejero de Economía y Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, Fernando Rivarés, la comisaria de la exposición, Desirée Orús, y la jefa del servicio de Cultura del Ayuntamiento de Zaragoza, Carmen Aguarod.

Los artistas Nacho Arantegui, David Latorre, Aránzazu Peyrotau y Toño Sediles (Peyrotau y Sediles), Julia Puyo, Mapi Rivera, el colectivo Señor Cifrián (conformado por Esther Señor y Carmen Cifrián) y Víctor Solanas-Díaz completan esta

muestra de la Lonja que, como ha afirmado Rivarés, "se abre de nuevo al talento local".

En palabras de algunos de los medios de comunicación que se hicieron eco del evento:

Los siete proyectos de nueve jóvenes artistas, en su mayoría aragoneses, pertenecientes a la exposición "La mirada rompe el tiempo" invitan, desde su mirada y medios de expresión, a la reflexión sobre el tiempo.

Reivindicación, memoria, interacción física y visual con los elementos, velocidad, abandono, desolación, sueños, emociones...

el recorrido de la muestra es un continuo vaivén para el pensamiento, un viaje alrededor de la materia que se encuentra en perfecta armonía en un entorno lumínico y sonoro más que bueno. (...)

El arte no tiene edad, aunque la juventud de l@s artistas que ha reunido la muestra, no pasa desapercibida al visitante. La presentación, resulta innovadora y atrevida en su conjunto.

Esther Señor y Carmen Cifrián y su obra fotográfica y escultórica de Estalactitas y de series, se adentran en la memoria y en el momento presente con una obra, abierta a una interpretación que gira en torno a la emoción concreta de quien la contempla.



El colectivo Señor Cifrián --Esther Señor (Zaragoza) y Carmen Cifrián (Valencia) lleva a la Lonja una propuesta "sobre el tiempo como olvido y como permanencia". Con elementos de naturaleza botánica, exhiben el proceso de creación de su obra, desde la hoja de la planta o árbol que utilizan a su plasmación en imágenes o esculturas, donde quedan "sus huellas". (Europa Press)

El colectivo Señor Cifrián incide a partir de elementos de naturaleza botánica sobre los conceptos de olvido y permanencia y cómo la vida se protege a sí misma.

La exposición, a través de una narrativa visual, hace que se reconozca el mundo y que se reflexione sobre aquello que sucede en la actualidad "desde una perspectiva local hacia una perspectiva universal", según Orús. Así, la comisaria ha

detallado que la mirada del artista es "la que fija el tiempo" y la que coloca al espectador delante de los aspectos que le rodean como sociedad. Esta mirada, que puede ser "crítica, introspectiva, provocadora o poética", siempre "lanza un mensaje" y permite que se reconozca el mundo en el que suceden acontecimientos que luego desaparecen cuando se quita el foco sobre ellos.



También seguimos a Esther y Carmen en otra Exposición Colectiva en el Paraninfo de la Universidad de Zaragoza: Círculo de tiza.

Hacer preguntas es el objetivo de Círculo de tiza, un proyecto expositivo y editorial que reúne el trabajo de quince mujeres artistas nacidas o residentes en Aragón, con el ánimo de visualizar la singularidad de sus propuestas. La diferencia discursiva no les impide, sin embargo, abordar una iniciativa común que busca evidenciar, desde la interrogación, las dificultades, limitaciones y logros de las mujeres en la actualidad. Las preguntas de las

mujeres han permitido tomar y hacer tomar conciencia de su posición en los más diversos ámbitos, por lo que hemos invitado a teóricas de reconocido prestigio a plantear las cuestiones que consideran es preciso hacer hoy.

Para tener voz y reivindicar el lugar que les corresponde, las mujeres han puesto en práctica a lo largo del tiempo, y en especial desde la decisiva aportación del movimiento feminista, la mejor de las estrategias: hacer preguntas, con el doble propósito de denunciar y desestabilizar el sistema que las excluye. Hacer preguntas continúa siendo necesario en la tarea de reivindicar un lugar, de acabar con los estereotipos reduccionistas, de cuestionar estructuras de poder heredadas, de ampliar horizontes, de exigir la igualdad de oportunidades, de tener visibilidad, en definitiva, de ser sujetos.

Imágenes y voces que interrogan son las de María Angulo Egea, Margarita Aizpuru, Susana Blas Brunel, María Buil, Julia Dorado, María Enfedaque, Louisa Holecz, Cristina Monge Lasierra, Concha Lomba Serrano, Vicky Méndiz, Sandra Montero, María Ángeles Naval, Belén Palanco, Sylvia Pennings, Charo Pradas, Teresa Salcedo, Señor Cifrián, Cristina Silván, Gema Rupérez, Chus Tudelilla Laguardia, Alicia Vela, Lina Vila y Rocío de la Villa. (Chus Tudelilla Laguardia. Comisaria).

¡Enhorabuena Esther!

Verano 2017

Nuevamente este verano de 2017 en Torre los Negros, volverá a acoger cenas, celebraciones, paseos. En nuestros paseos al Puente San Miguel, que como hemos dicho otras veces es ruta de colesterol, sitio de encuentro de las gentes que andan y se van parando echando la charradica, sitio para probarse si se llega o hasta dónde se llega, volveremos a ver cómo están los chopos que se escamondaron en la segunda Fiesta del chopo cabecero celebrada en Torre los Negros.

Seguimos teniendo “querencia” a los chopos, vemos que han ido rebrotando los que se han escamondado por el río y las márgenes. Y nos gusta que haya muchas personas que se siguen preocupando por mantener limpio el paisaje común, que cuidan, por ejemplo, las jardineras de la rambla, que van plantando arbolicos en lugares comunes. Es una labor callada que disfrutamos los que vamos un tiempo en verano, pero que se mantiene durante todo el año. ¡Muchas gracias!.

noticias

Ofrenda

Os recordamos que a la vez que vendemos la revista Gileta en verano, recogemos aportaciones para la ofrenda de flores. Con las aportaciones de particulares, el dinero que sobra tras pagar



los gastos de la revista y la venta de las cintas del Padre Selleras, se sufragan los gastos de la canastilla y las flores.



Gastronomía en Torre los Negros

En Torre los Negros, en verano, podemos decir que lo más típico son las comidas, meriendas y cenas de los amigos y familiares. Son momentos de encuentro, de contar las aventuras y las anécdotas surgidas en el año, ponernos al día de lo sucedido en el pueblo y de las alegrías del año.

Otra actividad habitual es la merienda en el Padre Selleras, los que pueden el día de San Pedro o de San Juan y los demás un ratico en verano.

¿Cuáles son los platos más codiciados? Hay de todo, pero he aquí algunos platos especiales que normalmente se comen sólo en el pueblo o al menos se relacionan con él. ¡A ver si os suena!.

- Caracoles, guisados con cebollica o con tomate o arreglados con ajoaceite.

- Conserva, sobre todo la costilla, que es la más valorada.

- Husillos, descongelados y arreglados con ajos y aceite.

- Paellas, de carne o de pescado.

- Longaniza o chorizo, preparado o comprado con el sabor que recordamos de pequeños.

- Una papeleta de olivas negras con pan.

- Las chuleticas a la brasa.

Y si entramos en bebidas y postres, a todo el mundo le suena el tragui-co de moscatel en la fuente del Padre Selleras por la noche. (El trago de agua se considera más curativo que gastronómico).

Cualquier momento de encuentro es bueno para tomar algo...también el verano es de celebraciones, por ejemplo la de la fotografía, el cumpleaños de María Pilar.



¡Sorpresa!

¡Cómo nos gusta tener noticias de nuestro pueblo!. Ya hemos perdido aquella especie de pudor y prudencia de decir ¿Te referirás a Ojos Negros? Ahora ya, cuando alguien nos dice que conoce a alguien del pueblo o comenta cosas de alguna persona relacionada con él, nos sentimos orgullosos y nos alegra que cada vez sea más conocido, sobre todo cuando se trata de amigos de la gente joven, los hijos y nietos del pueblo, porque nos da la impresión de continuidad.

Y de vez en cuando, en la televisión aragonesa salimos en el mapa del tiempo...esta muestra la capturamos el 21 de noviembre, con 3 grados de mínima y 12 de máxima. ¡Lástima el cambio climático, que hace que llueva y nieve menos!



¡Novedades!

Tenemos novedades. Se va a llevar adelante un Parque Cultural en torno al chopo cabecero, el Parque Cultural del Río Alfambra, siendo nuestro amigo Chabier de Jaime Loren quien lo va a dinamizar. Os iremos informando de todas las novedades, de momento felicitar a Chabier en su nueva andadura y desearle que haga posibles sus sueños y los de todos los que valoramos los chopos cabeceros y la naturaleza.

Sabemos que el Pancrudo y especialmente nuestro tramo es muy querido por Chabier, de hecho lo propuso para la segunda fiesta del chopo, (la primera se desarrolló justo donde ahora se va a establecer el Parque Cultural) y trae a menudo a personas que vienen a conocer la zona y el movimiento generado en torno al chopo.

Y seguimos visitando muchos el blog Natura Xilocae que se publica en el Centro de Estudios del Jiloca, CEJ, con ocho años de existencia. Ha superado los mil artículos sobre las observaciones naturalistas realizadas en las Comarcas del Jiloca y del Campo de Daroca, bajo la coordinación de Chabier de Jaime y Fernando Herrero, con el objetivo de difundir las iniciativas medioambientales y para promocionar los valores ecológicos y paisajísticos de este rincón de la cordillera Ibérica, siempre con el objetivo de favorecer su conservación.

El blog recibe mil visitas diarias. Las Comarcas del Jiloca y Campo de Daroca tienen "un enorme interés científico y ecológico aunque no

suficientemente comprendido y valorado por nuestras gentes”, en palabras de Chabier y Fernando, y es cierto. “Contamos con las lagunas de la cuenca de Gallocanta, espacios naturales igualmente valiosos pero mucho menos conocidos y todavía menos estudiados que están incluidos entre los Lugares de Interés Comunitario o las Zonas de Especial importancia para las Aves (Red Natura 2000). Y, además, una amplia superficie de agrosistemas y otros ambientes gestionados

por el ser humano desde hace milenios que mantienen comunidades biológicas valiosas, donde se desarrollan procesos naturales de interés y donde habitamos varios miles de ciudadanos que disfrutamos a diario de todo ello.

Y aquí estamos, semana a semana, publicando vivencias, reflexiones o noticias.

Poniendo en el mapa a estas tierras tradicionalmente de paso, estos parajes austeros y hermosos, estos campos y montes que merecen respeto y aprecio, no solo por lo que nos aportan sino, sobre todo, por ser el hábitat de numerosos seres vivos. Animales, plantas, hongos, algas ... casi siempre discretos a nuestros ojos. Pero que están aquí, entre nosotros.

Hay una idea que nos anima en esta tarea. Acabar con la opinión de que estos parajes carecen de valor por tratarse de secarrales, por su escasa naturalidad, por no ser paisajes espectaculares ... Hay que acabar con ella por tres razones. Una por que no es cierta. Dos por que este es el argumento para acometer desmanes ambientales que nadie osaría realizarlos dentro de los espacios protegidos. Y tres por que conocer es el camino para proteger. Y en ello estamos”.

Para celebrarlo se editó un sello. El diseñador ha sido Ricardo Polo, quien suele hacer los carteles



de la fiesta del chopo cabe-cero, ubicando el logotipo, el querido mochuelo, sobre la X de Xiloca, la publicación de referencia del Centro de Estudios, el árbol que lo sostiene. El precio de cada sello es de 1,50 euros. Y se han editado en pliegos de 25 sellos. Si alguien quiere tenerlo, se puede poner en contacto con el Centro de Estudios del Jiloca (978730645 o secretaria@xiloca.com).

Y también se ha editado otro sello con motivo del certamen para la elec-

ción del Árbol Europeo del Año 2015, ese en el que colaborasteis con vuestro voto muchos lectores de Gileta ante la propuesta de que fuera el Chopo del Remolinar de Aguilar del Alfambra. Se optó por hacerlo de forma privada y se eligió un precioso dibujo del artista turolense José Gonzalvo.

Son muchos los proyectos que se llevan desde el Centro de Estudios del Jiloca.

Hay otra propuesta que os recomendamos encarecidamente: las jornadas de ornitología que se celebran cada año como curso de la Universidad de Verano de Teruel, con la Fundación Antonio Gargallo y que se celebran en el puente del uno de mayo. Este año participé en ellas y de verdad que es algo genial: Pudimos ver 160 especies diferentes en distintos entornos elegidos por los profesores del curso: La paramera de Blancas, los ojos de Monreal, el cauce del Río Piedra en Torralba de los Frailes, la laguna de Gallocanta y otras aledañas (esta variedad se debió a que este año la laguna estaba totalmente seca). Los profesores te llevan en sus coches y se van parando en cada uno de los lugares donde ven una especie interesante, te enseñan a conocerla, estudiarla en los libros, enfocarla con prismáticos y catalejos; te cuentan su vida y además hay profesores que anillan aves y puedes aprender y verlas en tus propias manos.

Azafrán

Nos manda fotos Irene Gimeno, del otoño-invierno de Torre los Negros: una síntesis bien bonita, azafrán, setas y calabazas. Con sus fotografías y distintas aportaciones de recetas que hemos ido buscando, os ofrecemos una noticia que es más bien una mezcla de colaboraciones.

Y es que el azafrán de Torre los Negros está funcionando de maravilla, es perfecto para aromatizar muchos guisos. Además de las recetas conocidas como los potajes de patatas y los arroces, que era lo propio de Torre los Negros, ahora hay nuevas como cuscús al azafrán; mousse de azafrán; rodaballo, congrio, bogavante con arroz, escalopines de mero, ragout de vieiras, risotto, garbanzos, verduras (espárragos, guisantes, judías...), endibias, mejillones, chuletas ... después de ver esto hemos llegado a la conclusión de que cualquier plato cocinado con azafrán puede



ser una exquisitez, además de las propiedades medicinales que más de uno le adjudica. ¿Os apetece probar?

Filete de salmón en salsa de azafrán: En una sartén al fuego ponga la mantequilla, el salmón, la sal y pimienta. Cuando la mantequilla esté completamente derretida agregue la pizca de azafrán, la cebolla, el ajo, el vino, el puré de tomate, la crema y unas gotas de limón. Cocinar entre 10 y 15 minutos a fuego lento.

Crema de azafrán: Confitaremos una manzana del tipo Granny Smith. Sacar pequeñas bolas de manzana y ponerlas en un cazo espolvoreadas con azúcar y añadir una cucharada de café de miel por manzana. Tapar la cazuela y dejar a fuego lento. Para la crema, hervir la nata junto con la miel y la mitad del azúcar. Aparte mezclaremos bien el resto del azúcar con las yemas en un bol. Cuando la nata esté lista se vierte sobre las yemas y se mezcla bien, añadir los pistilos y poner a cocer.

Cardo en bechamel de azafrán: Calentar la mantequilla y dorar un diente de ajo. Verter de golpe la harina, remover y quitar el ajo. Echar el cardo ya cocido, mojar con la leche y después con el agua de los cardos. Espolvorear canela y pimienta en polvo. Tapar y, a fuego lento, cocer media hora. Mientras, en el mortero mezclamos una pizca de azafrán, un ajo y el pan frito. Se mezcla todo. ¿A que tiene buena pinta?... ¡pues a probarlo!

noticias



Román Nogués

Recuerdos de la infancia: El chopo

Alto y frondoso
solitario señor de la explanada
el chopo entre los chopos,
tuvo por compañeros
a los niños y pájaros camperos
que a su sombra acudían a bandadas.

En su tronco riguroso,
recostadas carteras y chaquetas,
vio los juegos de agallas y cartetas,
las risas y los llantos
los brincos y las tretas,
de la grey que enajenada
volvía a él, jornada tras jornada.

Desde su alto penacho
el árbol centenario de la fragua
vio pasar trombas de agua
por la rambla vecina,
y vio herrar a los machos
y escuchó la conseja campesina,
en la larga invernada
cuando la tierra dormía
en la nieve arrebujaada.
No temió al rayo, ni al hacha, ni al estío,
ni a la escarcha ni al frío.
Desnudo y altanero
esperó primaveras
y se vistió el primero.

Más año, tras año chaquetas y carteras,
risas, llantos, brincos y carreras.
La alegre algarabía
de pájaros y niños
siempre volvió donde salía.

El chopo de la fragua ya no existe
me dicen que es ceniza, polvo, nada
y una lágrima triste
resbala por mi alma enamorada.

Pero existe sí y existe engalanado
en mi imaginación está plantado,
y oigo la algarabía de los gorriones
y los llantos y risas y las palpitaciones,
de los amigos míos
que a la sombra del chopo
también se han ido.

¡Todo volverá a ser como al principio!
las almas de los hombres y las cosas
se vestirán de hermosura permanente
será, más bello el árbol,
el pájaro y la rosa
y más resplandecientes y agradecidos
el chopo y mi niñez resucitados.



Cuentos

Seguimos hoy con la sección de cuentos contados en Torre los Negros. Hoy os presentamos uno tradicional y acompañado de la fotografía tal como se lo imaginaba quien nos lo ha contado. Os animamos a mandar vuestras colaboraciones, los cuentos que os han contado y que recordáis con cariño y una foto donde situarlo.

Ángel patudo

Había una señora que se llamaba Gregoria, que era muy beata. Después de acabar la celebración de la misa se quedaba rato y rato rezando, por lo que el sacristán estaba harto de los ratos que tenía que estar esperando a que saliera la señora para cerrar la puerta y marcharse a su casa.

Un día tuvo una ocurrencia, se escondió detrás del altar donde rezaba la señora y dijo con voz ronca: *¡Gregoria, Gregoria, ponte maja mañana y subirás a la gloria!*

Gregoria se marchó toda contenta y al día siguiente volvió vestida con la mejor ropa que tenía, pensando que era una voz divina y se iba a ir al cielo.

El sacristán había preparado en el centro de la nave, bajo la cúpula que tenía en el centro la araña de luz (lámpara de cristal), una cesta sujeta con una cuerda gorda y una carrucha.

Cuando ella se puso a rezar, como todos los días, se oyó la voz ronca del sacristán:

¡Gregoria, Gregoria, sube a la cesta y llegarás a la gloria!

Una vez subida a la cesta, el sacristán comenzó a tirar y la cesta se elevó, confirmando las expectativas de la beata de subir al cielo.

Una parada para tomar fuerzas y la voz de nuevo que dice:

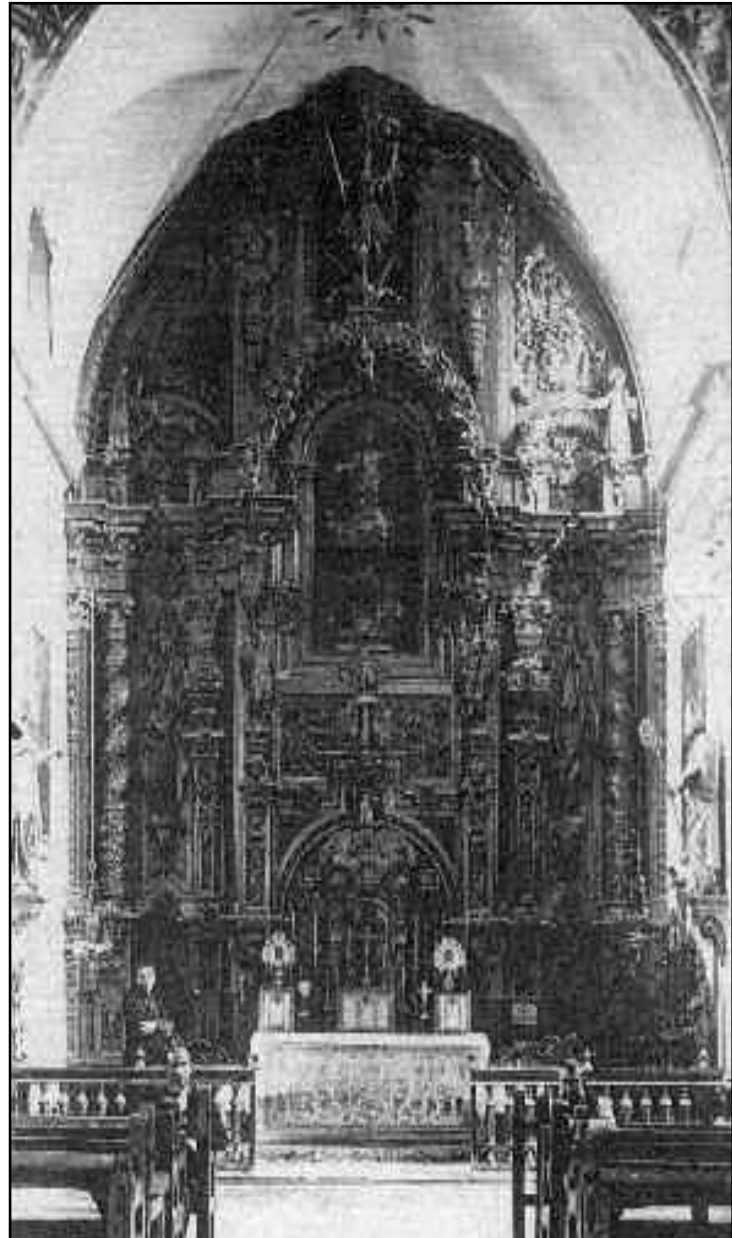
¡Gregoria, Gregoria, dentro de poco subirás a la gloria!

Gregoria imagina que se va a abrir la cúpula de la Iglesia y ascenderá a lo alto.

Entonces, la voz del sacristán dijo:

¡Ángel patudo, has subido de cara, bajarás de culo!

Y soltó el ramo. Gregoria no volvió a quedarse y el sacristán se fue pronto a su casa desde entonces.



Receta de Mantecados

Nos ha gustado la idea de las recetas y especialmente esta que es la que nos habéis pedido alguna vez quienes los habéis probado.

Es la receta que elabora Pilar Fraj Garcés siguiendo la receta de su madre, Luisa Garcés Gimeno, que a su vez la aprendió de su abuela Rita Gimeno Fraj y de su bisabuela María Fraj.

INGREDIENTES

- 1/2 KILO DE MANTECA
- 1/2 KILO DE AZÚCAR DE TRIGO
- MEDIA DOCENA DE HUEVOS Y UNO

MÁS PARA “PINTARLOS”

- 1 KILO DE HARINA
- 100 GR. DE ANÍS DULCE (medio vaso)
- 4 SOBRES DE GASEOSAS DE PAPEL

DEL TIGRE

PREPARACIÓN:

Se mezcla la manteca y el azúcar. Se masan bien, hasta que no se note que hay azúcar. En otro recipiente se separan las claras de las yemas, se batan las yemas como para tortilla y las claras a punto de nieve. A las yemas batidas se les añade el anís y la gaseosa blanca (la agria). Se mezclan todos los ingredientes en un recipiente, masándolos bien con la mano para que quede una masa compacta y bien mezclada. Entonces se añaden las gaseosas “de bolitos” (las dulces) y poco a poco, la harina, masándola continuamente hasta que se incorpora el kilo y se logra que la masa no se pegue a la mano. (Los tiempos son relativos pero desde que empieza la operación hasta



que la primera “llanda” entra al horno, con todo el proceso hecho, pasa una hora).

De la masa, se coge una “alpada” y se “adelgaza”, pasando de una mano a otra y mezclándola en la superficie de una mesa o tabla, con más harina, la que va cogiendo la masa para poder luego tenderla con el rodillo, hasta lograr un grosor de menos de un centímetro.

Se prepara la bandeja o llanda en el horno para que esté caliente.

Se extiende la masa con un rodillo de madera poniendo en la superficie harina para que no se pequen al cortarlos.

Con un molde metálico, se van “marcando” los mantecados. El molde que tiene Pilar es en forma de corazón “con

dientecitos”, por lo que puede ir aprovechando los picos para poder utilizar toda la masa. Vale cual-





quier molde aunque Pilar tiene ya cogido este y así se conocen sus mantecados “los corazones”. Con los “recortes”, se vuelve a repetir la operación: extender la masa, igualarla con el rodillo y volver a cortar con el molde, hasta acabar la masa.

colaboraciones

Antes de meter los corazones ya cortados al horno, se les unta con un huevo batido, una pincelada con una brocha (antiguamente se hacía con plumas de gallina) y se echa un pizco de azúcar en cada uno, en el centro.

Se mete al horno a una temperatura alta, se hace una “vista” con cuatro o cinco, para ver si suben mucho o no... si no suben o se extendieran mucho, hay que echarles más harina. Cuando se ve que están dorados, se sacan con una espátula y se dejan enfriar.

NOTAS:

La cantidad de harina es lo que no se puede asegurar, tiene que ser por tacto porque también influye el tamaño de los huevos, el tipo de harina etc... Para realizar esta colaboración hicimos una hornada en invierno y otra en verano. La de verano tuvimos que meter la masa en la nevera porque “sudaba la manteca”, del calor que hacía en la cocina. Como veis, es cuestión de probar.





colaboraciones

La II República (VI)

En los primeros meses de 1936, la sociedad española estaba muy fragmentada, con la convivencia bastante deteriorada, y como pasaba en todos los países europeos, posiblemente con la excepción de Reino Unido, el rechazo de la democracia liberal a favor del autoritarismo avanzaba a pasos agigantados. No se puede analizar la II República fuera del contexto europeo.

Las derechas, que desprecian la democracia, un principio que consideran “la antítesis política del racionalismo” según palabras de Gil Robles, conspiran contra el gobierno. La CEDA inició un proceso definitivo de acercamiento a las posiciones

autoritarias visible en el lenguaje y saludo fascista y los uniformes que vestían. A partir de la derrota electoral de febrero de 1936, captan el mensaje: “Abandonar las urnas y tomar las armas”.

Gil Robles secundaba en las Cortes la violencia verbal y antisistema de José Calvo Sotelo. Va ganando adeptos la rebelión en forma de cruzada patriótica y religiosa contra la República atea, frente al catolicismo social o los católicos republicanos moderados.

Los sindicatos de izquierda tampoco ayudan mucho con su actitud revoltosa y malhumorada: quieren acelerar el proceso económico social con una revolución.

En el seno del PSOE las posturas siguen divididas entre el moderado Prieto y el más radical Largo Caballero, que aunque en su día colaboró con la dictadura de Primo de Rivera, ahora, quizá como expiación, se niega a colaborar con un Gobierno que le parece excesivamente moderado. De hecho, Azaña en mayo ofrece a Prieto formar gobierno, pero choca con la negativa de UGT y la izquierda socialista que amenazaron con romper el

pacto del Frente Popular.

(Indalecio Prieto en la foto, tras rechazar el encargo)

El Gobierno conoce la existencia de una trama conspiradora entre los milita-



res, pero no termina de darle la importancia que se merece. No valora la complicidad de sectores como la derecha ultrac conservadora formada por monárquicos, terratenientes, oligarquía financiera e industrial y caciques, aliados naturales de los militares golpistas. Y aliada de todos ellos, la Iglesia oficial que ve amenazados sus seculares privilegios. Los conspiradores cuentan además con importantes apoyos civiles provenientes de grupos de extrema derecha: los tradicionalistas, algunos católicos y el joven partido fascista Falange Española, cuyo líder, José Antonio Primo de Rivera, está encarcelado en Alicante por tenencia ilícita de armas.

En abril de 1936, Mola envía a los conspiradores la *Instrucción reservada número uno* de la que entresacamos algunas frases que dan idea del clima golpista que quiere crear : “Las circunstancias gravísimas que atraviesa la nación (...) el Gobierno prisionero

de las organizaciones revolucionarias (...) situación caótica (...) sólo se puede evitar mediante acción violenta. (...) Se tendrá en cuenta que la acción ha de ser en extremo violenta para reducir lo antes

posible al enemigo, que es fuerte y bien organizado. Desde luego serán encarcelados todos los directivos de los partidos políticos, sociedades o sindicatos no afectos al Movimiento, aplicándose castigos ejemplares a dichos individuos para estrangular los movimientos de rebeldía o huelgas.(...) conquistado el poder se instaurará la dictadura militar”.

Tres semanas después envía la *Instrucción reservada número dos*: “La rebelión podría fracasar en Madrid, por lo tanto será esencial que las divisiones del norte (Zaragoza, Burgos-Pamplona y Valladolid) envíen refuerzos lo antes posible a la capital de España para socorrer a las guarniciones sublevadas. Las milicias de la trama civil se apoderarán de los pasos de Somosierra y los mantendrán abiertos para que las columnas de auxilio puedan llegar sin contratiempos a Madrid y la ocupen como Mussolini ocupó Roma unos años antes en su célebre marcha”.

Los militares conjurados se reúnen en marzo para decidir quién ostentará el mando supremo. Los idóneos parecen Franco o Goded, pero es evidente que ninguno de los dos aceptará subordinarse al otro. Por otra parte, Franco se muestra bastante tibio y elusivo, evitando comprometerse. En esa tesitura, los generales designan a Sanjurjo, el héroe del Rif, un general que fracasó dos años antes en un golpe de Estado y desde entonces vive exilado en Lisboa.

En la primavera de 1936 se prepara una insurrección militar capitaneada por una Junta de



Generales y secundada por los militares derechistas de la Unión Militar Española (UME), un movimiento militar crecido a la sombra del líder derechista Gil Robles.

Consciente del peligro golpista, Manuel Azaña ha alejado de Madrid a los generales más peligrosos: Franco, a Canarias; Goded, a Baleares; Mola, a Pamplona. Pero esta medida no impide que la conspiración militar crezca como una tela de araña tejida diestramente por Mola, El Director, como firma los comunicados que envía a los conspiradores. Cuando falta un mes para el golpe de Estado, las voluntades de los golpistas distan mucho de ser unánimes. Algunos titubean ante la perspectiva de comprometerse en un viaje sin retorno que pondrá en peligro sus carreras y sus vidas. Si el golpe fracasa, pueden acabar como Sanjurjo, malviviendo en el exilio, o peor aún, ante un pelotón de fusilamiento. Además no están seguros de lo que harán con el poder una vez que se lo arrebaten al Gobierno democráticamente elegido. Unos quieren volver a la monarquía restaurando a Alfonso XIII en el trono; tres de los generales golpistas, Mola, Queipo y Goded, son más republicanos que monárquicos. En realidad no piensan acabar con la República, sino imponer un Gobierno militar provisional que reconduzca el país por la senda conservadora.

La salida antidemocrática tiene valedores internacionales, se inician contactos con Mussolini y Hitler.

La prensa católica y de extrema derecha incitaba a la rebelión frente al desorden que atribuía al “Gobierno tiránico del Frente Popular, enemigo de Dios y de la Iglesia” favoreciendo la confrontación

entre Iglesia y República, visión alejada de la vida cotidiana. De los más de 250 muertos que se dice hubo en este periodo de febrero a julio como consecuencia de la violencia política, ninguno pertenecía al clero, lo cual contradice el recuerdo que de esa primavera de 1936 se trasmite todavía hoy, copia de lo mucho que se escribió para legitimar el apoyo de la Iglesia al golpe militar, que el “exterminio” del clero católico había comenzado antes de julio de 1936.

Desde el mes de abril se sucedieron los enfrentamientos violentos callejeros entre grupos falangistas y milicias socialistas, comunistas y anarquistas.

10 de mayo de 1936. Asamblea de Diputados a Cortes y compromisarios reunidos en el Palacio de Cristal del parque del Retiro para elegir al Presidente de la República. Manuel Azaña es elegido por abrumadora mayoría y los votos en blanco de la CEDA, presidente de la República.

(Foto página anterior)

En la tarde del domingo 12 de julio, varios pistoleros de extrema derecha, tradicionalistas, asesinaron a José del Castillo, teniente de la Guardia de Asalto, de conocida afiliación socialista. Unas horas después, algunos de sus compañeros policías, dirigidos por el capitán de la Guardia Civil, Fernando Condés, quien, como Del Castillo había sido antes oficial del ejército en Marruecos, fueron al domicilio de Calvo Sotelo y



cuando supuestamente lo llevaban al cuartel central de Pontejos, lo asesinaron y dejaron su cadáver abandonado en el depósito del cementerio de la Almudena.

El general Franco, cuando recibió la noticia en la mañana del 13 de julio, dijo las palabras divulgadas por los apologistas del golpe para mostrar la conexión entre ese asesinato y la decisión final de intervenir: “La patria ya cuenta con otro mártir. No se puede esperar más. ¡Es la señal!”. Al día siguiente el Dragon Rapide (alquilado en Inglaterra por Juan March) llegó a Canarias. En la tarde del 17 de julio se sublevaron en Marruecos las guarniciones de Melilla, Tetuán y Ceuta. El día 18 Franco firmó una declaración de estado de guerra y se pronunció contra el gobierno de la República. El 19 de julio llegó a Tetuán. Mientras tanto, otras muchas guarniciones militares de la Península se sumaban al golpe. Era el fin de la República en paz.

En la foto, comida celebrada por los jefes y oficiales de las guarniciones de Canarias bajo la presidencia del comandante general de las islas, general Francisco Franco (sentado en segunda fila) en la que se ultiman detalles relacionados con el golpe de Estado.

Nada de lo que había sucedido conducía necesariamente a una guerra civil. Ésta empezó porque una sublevación militar contra la República quebró la capacidad del Estado y del Gobierno republicanos para mantener el orden. La división del Ejército y de las fuerzas de seguridad impidió el triunfo de la rebelión, el logro de su principal objetivo: hacerse rápidamente con el poder. Pero al minar decisivamente la capacidad del Gobierno para mantener el orden, ese golpe de Estado dio paso a la violencia abierta, sin precedentes, de los grupos que lo apoyaron y de los que se oponían. Era julio de 1936 y así comenzó la Guerra Civil española. Eso será tema para otro estudio.

Bibliografía: La mirada del tiempo. La Segunda República. Memoria gráfica de la historia y la sociedad españolas del siglo XX. El País. 2006

Fontana J. y Villares, R. Historia de España. Volumen 8. Casanova, Julian, República y guerra civil. Editorial Crítica. Barcelona 2009.

El abejaruco

El abejaruco europeo (*Merops apiaster*) es una de las aves más vistosas de nuestra fauna. Nos dice Chabier que está presente en Torre los Negros, es común aunque no abundante. Tal y como su nombre indica, se alimenta de abejas y otros insectos voladores. Lo más llamativo es su colorido y su reclamo, que emite constantemente mientras vuela y que puede ser oído desde largas distancias. Es un pi-pi-pi-prruut muy característico e inconfundible.

Presenta un pico largo y curvado, con una cola también larga, especialmente las dos plumas centrales, que le proporcionan un aspecto estilizado. Su coloración resulta muy vistosa, con partes dorsales rojizas, amarillas y verdosas, y zonas inferiores verdosas y azuladas. Además destaca su garganta amarilla, delimitada por una línea inferior y un antifaz negro. El iris es de color rojo sangre. Apenas existen diferencias entre ambos sexos. Los machos lucen un color castaño más oscuro y brillante en las zonas dorsales, mientras que las hembras poseen tonalidades más verdosas en las alas y en el obispillo.

Orden Coraciiformes; familia Meropidae

Longitud 27-29 cm

Envergadura 44-49 cm



desemboca en una cámara donde se encuentra el nido. El tubo es siempre recto y permite la visión del exterior desde la cámara. El nido consiste únicamente en la cámara vacía, sin otro material de construcción o forrado. Los excrementos de los polluelos no son evacuados, por lo que después del uso de varios años el nido se convierte en un montón pestilente de restos indigeribles de insectos.

La parte de la punta del pico que se le desgasta al abejaruco durante los trabajos de excavación vuelve a crecer posteriormente.

Se ve de abril a septiembre. Los machos entran en celo en la primera mitad de mayo, empezando entonces a cortejar a la hembra llevándole insectos.

La puesta empieza a mediados de mayo. Tras una incubación que dura de 20 a 22 días, se abren los huevos. Aproximadamente a las tres semanas los jóvenes ya se apostan a la entrada del agujero para explorar el mundo exterior. Con unas cuatro semanas de vida emprenden el vuelo.

Es una preciosidad de pájaro.

Los abejarucos nidifican en colonias que se mantienen a lo largo de varios decenios, por lo que la desaparición de una de ellas puede causar estragos en la población.

La pareja excava un túnel de hasta 2 m de profundidad en terraplenes terrosos blandos. Este túnel

