



# GILETA

Febrero 2013 Número 59



## Editorial

En esta época de crisis, necesitamos un horizonte. Como decía Eduardo Galeano: “Camino un paso y el horizonte se aleja un paso, camino dos y el horizonte se aleja dos, camino mil pasos y el horizonte se ha ido mil pasos más allá... ¿para qué sirve el horizonte? ¡Para caminar!”.

Ojalá el horizonte hacia el que nos dirigimos sea un horizonte de paz y no hay paz si no hay justicia y respeto a los derechos humanos. La igual dignidad humana es lo que nos puede hacer sobrevivir, todos iguales en dignidad es la única referencia que nos puede hacer mirar de forma esperanzada el futuro; las personas somos capaces de crear, de inventar, de anticiparnos, de pensar, de sentir, de querer. No podemos aceptar el fatalismo de que las cosas no pueden ser de otra manera, el destino común está en nuestras manos, en las manos de los seres humanos, de las personas, no de los números ni de los intereses de unos pocos.

Ya en algún número de Gileta recogíamos las palabras de Machado diciendo que no se podía confundir valor y precio; en este momento cobra más sentido aún, cuando se confunden valores bursátiles con éticos, economía con democracia y la ciudadanía y el comportamiento quieren que se rija por leyes mercantiles.

Que no nos pase aquello que decía Burke: ¡Qué pena que pensando que puedes hacer poco, no hagas nada!.

# contenidos

## Noticias <sup>3</sup>

Noticias del pueblo

Nuestros famosos

Las fiestas

Tesoros



## Nuestro vocabulario <sup>11</sup>



## Colaboraciones <sup>12</sup>

Los zafranes

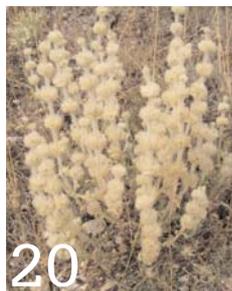
Chopo cabecero

Entrevista a Ivo

Aragón



## Ecología en "Gileta" <sup>20</sup>





Nos ha alegrado ver que pese a la sequía, los chopos escamondados tiran hacia delante. Uno de ellos, al lado de la palanca es el de la fotografía. Los de referencia obligada son los del Puente San Miguel, los que se escamondaron con motivo de la segunda fiesta del chopo cabecero, celebrada en Torre los Negros. Al respecto decir que en la página [www.chopocabecero.com](http://www.chopocabecero.com) se ha establecido una sección de seguimiento de los chopos escamondados en las diferentes fiestas y que Chabier se llevó una buena referencia gráfica de los nuestros en su visita en agosto a Inglaterra, donde estuvo con los amigos del chopo cabecero que participaron en nuestra fiesta, Ted y Jill.

Quienes visitan la página citada y la [www.naturaxiloca.com](http://www.naturaxiloca.com) nos dicen que es una gozada ya que son noticias de naturaleza de nuestra zona, con mucha riqueza de fotografía y con estudios y referencias curiosas, os animamos a seguir visitándola.

Este verano hemos podido contemplar las nuevas realizaciones: el campo de fútbol y baloncesto en Las Algeceras, con un vallado provisional a falta del definitivo, que según nos dice Juan José, el alcalde, será de 4 metros de altura.

También hemos visto la protección en la carretera a la altura de las ramblas.

En las escuelas se ha puesto un tobogán pequeño y se van a colocar dos caballitos más, de forma que sea un parque infantil, ya que hay muchos niños pequeños en verano en el pueblo.

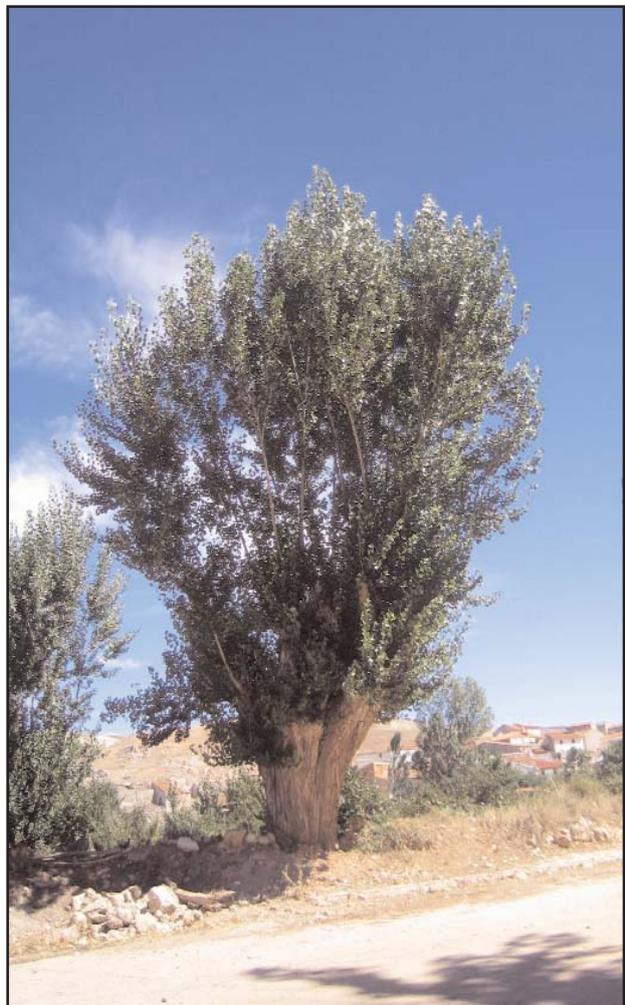
Y sobre la escasez de agua, además de la sequía que hemos podido ver en fuentes y en el río de Torre

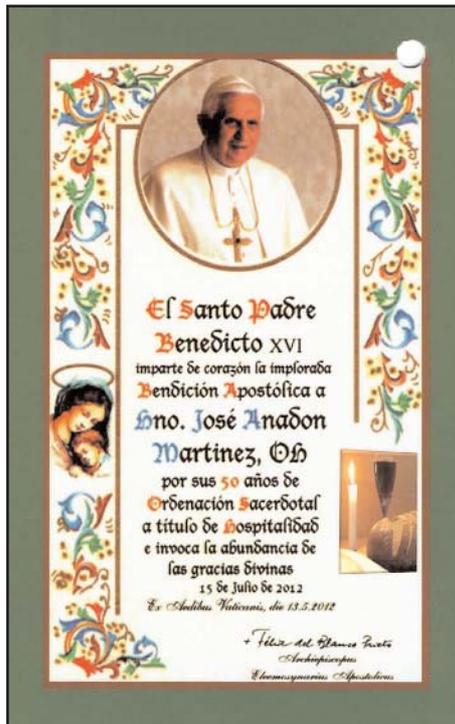
los Negros, nos dice Juan José que se ha conseguido mantener el suministro de agua de boca durante todo el verano, pese al gran consumo. Nos dice que desde el 15 de agosto en adelante, se ha consumido de setenta a ochenta mil litros diarios, por lo que ha habido que bombear y trasvasar de unos depósitos a otros.

Nos pasa Visita Sebastián una relación de los pueblos más altos de Aragón y nos sorprenden algunas referencias comparativas entre pueblos de Huesca que suenan como altos y los pueblos de nuestro alrededor. Ahí os damos unas cuantas referencias:

Panticosa: 1.184 - Cosa: 1.187 -  
Canfranc: 1.190 - Portalrubio: 1.193 -  
Corbatón: 1.218 - Alpeñés: 1.224 -

Tramacastilla de Tena: 1.224 - Pancrudo: 1.234 -  
Rubielos de la Cérda: 1.240 - Rillo: 1.271 - Hoz de Jaca: 1.272 - Lanuza: 1.284 - Son del Puerto: 1.304 -  
Sallent de Gállego: 1.305 - Valdeconejos: 1.316





### José Anadón Martínez, O.H.

La celebración del 15 de Agosto de 2012 en Torre los Negros, fue especial. José Anadón Martínez, nacido en Torre los Negros celebró sus cincuenta años de sacerdote en el mismo lugar donde celebró su primera misa: La Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción. Era un reencuentro con los vecinos de Torre los Negros de una persona que sigue llevando a su pueblo en el corazón.

noticias José –Pepe en Torre los Negros- hizo entrega de una “estampa” de recuerdo, que reproducimos con la noticia y de pan bendito. En la estampa se recoge:

José Anadón Martínez, O.H.

Sacerdote a título de hospitalidad.

Gracias, Señor, por mis cincuenta años al servicio de la Iglesia.

Torre los Negros, 15 de agosto 2012. Cosa (Teruel), 16 de agosto 2012.

Y en el reverso: “El Santo Padre, Benedicto XVI imparte de corazón la implorada Bendición Apostólica a Hno. José Anadón Martínez, OH, por sus 50 años de Ordenación Sacerdotal a título de hospitalidad e invoca la abundancia de las gracias divinas. 15 de julio de 2012. Auditor Vaticanis 13-5-2012.

En la presentación de la celebración y en la homilía, Pepe detalló su trayectoria profesional y recordó su vinculación con Torre los Negros.

Se había invitado al Obispo pero al tratarse de la Virgen de la Asunción, advocación de la Catedral de Teruel, excusó su asistencia.

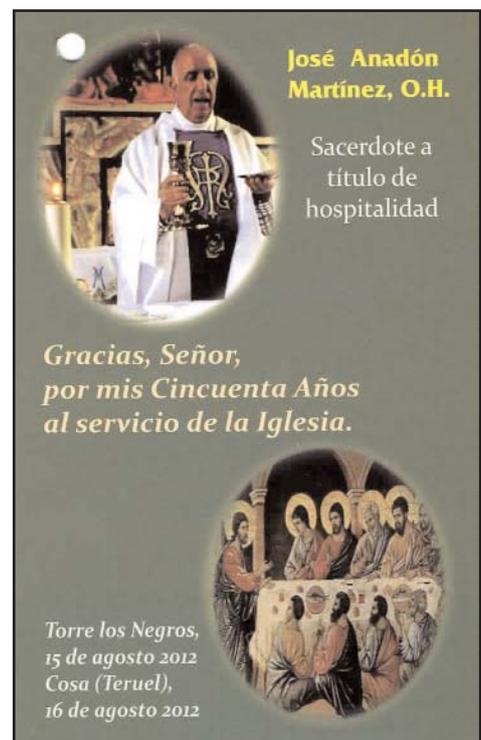
Hemos hecho una pequeña investigación sobre su familia, basándonos en los testimonios orales, que os presentamos:

Nuestros informantes recuerdan a su abuela materna, se llamaba María y era de Corbatón; se casó con Evaristo, que era de Torre los Negros y tuvieron dos hijos: Pepe, que murió de mozo y Úrsula Martínez, la madre de José Anadón Martínez, quien puso a sus dos hijos los mismos nombres: Pepe y Úrsula, la hermana del celebrante, que se casó con uno de Portalrubio y vivían en Zaragoza.

Nos cuentan que su padre, Rufino Anadón, cuando se quedó viudo, iba de pastor y cuidaba a los nietos la abuela María; los atendía muy bien y señalan lo organizada y lo fuerte que era (una vez le picó una víbora y se curó ella sola, se fue a Portalrubio “a la piedra” y siguió atendiendo su casa).

Así pues, José –Pepe- fue a la escuela de Torre los Negros de pequeño hasta que se murió su abuela y su padre se volvió a casar en Cosa, que fue donde fueron a vivir. Desde allí se fue “a los frailes”, con 13 años y se hizo cura de la Orden Hospitalaria. Estuvo en misiones unos cuarenta años; estuvo en Roma enviado por la Orden y ahora, pese a estar jubilado, sigue trabajando de forma voluntaria.

De hecho, él manifiesta “Soy hijo de Torre los Negros y adoptado en Cosa”, de ahí las dos celebraciones, coincidiendo una con la patrona de la Iglesia de Torre los Negros y la otra con San Roque, patrono de Cosa, teniendo en cuenta que fue lo mismo que hizo hace cincuenta años.



A la salida de la celebración, el Ayuntamiento invitó a su familia y allegados a un refresco en el bar.

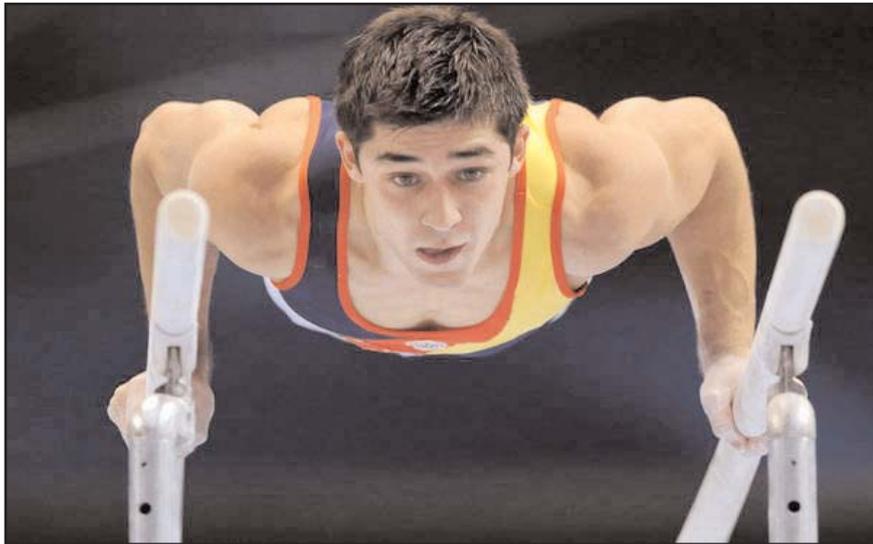
NOTA: Al hablar de Pepe y de su padre, de Godos, nos dicen los informantes

“Los de Godos, donde va uno, todos”. Y es que en Torre los Negros, había muchos de Godos. En la Calle Mayor, estaban:

Manuel Blasco, Rufino Anadón, Maximiano Blasco, Baltasar Fraj, Inocencio Losilla, Esperanza Aguar y Cecilia, la mujer del tío Morena.

su novia, que celebraron con él la maravilla de poder participar en estos juegos olímpicos viendo las competiciones por equipos e individual.

En el bar de Torre los Negros estaban pendientes de la televisión, pero la realización no recogió el campeonato por equipos, aunque sí que enfocaron al público y se pudo ver a Enriqueta, su madre, con la bandera española. En la competición individual sí que se retransmitieron los tres primeros ejercicios y se pudieron seguir desde Torre los Negros.



noticias

### Noticias de nuestros famosos:

En Gileta 57 nos hacíamos eco de la trayectoria profesional de Javier Gómez Fuertes. En este nuevo número tenemos que dar una buenísima noticia que nos cuenta su tío Félix:

La trayectoria profesional y su buen estado de salud hizo posible que fuera a la Olimpiada de Londres (se había quedado en puertas para ir a la de Pekín).

El sábado tuvo lugar la competición por equipos y se clasificó con otro más por individual (2 de 5).

El jueves hizo la competición individual: la primera prueba fue anillas, iniciaba la competición y se retransmitió por televisión, lo hizo muy bien. La segunda prueba, salto, también la hizo bien, puntuó 16 y pico e iba en sexta posición.

En paralelas falló en la salida y lo castigaron mucho los jueces y ya nervioso y sin posibilidades de medalla realizó los ejercicios de barra, suelo y potro, fallando en esta última, la más dura.

Un japonés, un alemán y un americano fueron las medallas de oro, plata y bronce.

Estuvieron en Londres sus padres, su hermana y

Nos dice Félix que la abuela les tiene manía a los chinos y los japoneses porque le quitan las medallas a su nieto.

También nos cuenta que el equipo español se hizo fotos con los reyes y la princesa y que su sobrino se ponía cerca, en cambio, cuando la foto fue con el príncipe se alejó un poco por lo alto que es.

Nos dice que ahora tiene 25 años y que ir a Londres ya ha sido un triunfo, son las primeras olimpiadas a las que va... ahora continúan otros campeonatos europeos y españoles y él sigue entrenando y compitiendo... de hecho éste ha sido el primer año que ha tenido quince días de vacaciones, lo que no es habitual.

Le preguntamos si tiene posibilidad de participar en las próximas olimpiadas, en Río y nos dice que depende del estado físico y que además, este tipo de competición requiere mucho entrenamiento y mucha suerte, “como en el carnet de conducir”.

Hemos echado una miradita por Internet y nos hemos encontrado con mucha información, además de la foto que acompaña la noticia.

Tan solo entresacamos las referencias de los juegos olímpicos de 2012 en la especialidad de gimnasia artística: Concurso completo individual masculino (1/8/2012) puesto 23; anillas masculino calificación (28/7/2012), 58; Caballo con arcos masculino, calificación (28/7/2012), 35; Paralelas masculino, calificación (28/7/2012), 21; Barra fija masculino, calificación (28/7/2012), 27; Suelo masculino, calificación (28/7/2012), 23; Concurso completo individual masculino, calificación (28/7/2012), 16; Concurso completo por equipos masculino (28/7/2012), 9.

Por último, había un ánimo para Javier que reproducimos: “¡Ánimo Javier y “FUERTES” abrazos desde Torre los Negros (Teruel), un pueblo desde donde te seguimos y nos alegramos ya por ver contento a tu tío Félix. Con dos tomates del huerto y a por la medalla...!”

El martes 31 de julio de 2012, Heraldo de Aragón recogía la noticia de la proclamación de Daniel Forcén

Esteban como campeón de España juvenil en el torneo de ajedrez celebrado en la localidad de Salobreña (Granada) el lunes 30 de julio. Reproducimos la noticia de Heraldo:

*El Maestro Internacional (MI) zaragozano Daniel Forcén Esteban (IberCaja), logró uno de los mayores éxitos de su ya laureada carrera, al adjudicarse el Campeonato de España juvenil sub 18. Concluyó invicto y en solitario con ocho puntos sobre los nueve posibles. La final fue contra el*

*madrileño David Antón. (...) Con esta medalla de oro de Daniel Forcén Esteban, a las que suman las dos logradas por María Eizaguirre, Aragón acaba en cuarta posición en el medallero de los campeonatos de España de menores 2012. Es el mejor puesto logrado por Aragón desde 1997 en que comenzaron los campeonatos.*

Y el Heraldo de Aragón de 22 de agosto de 2012 volvía a recoger otra buena noticia sobre nuestro campeón: *En el campeonato de Europa de Edades, celebrado en Praga, quedó tercero, una medalla de bronce europea que es todo un triunfo.*

Nos dicen que sigue en el equipo de IberCaja, entrenado por Jorge Barón, cuatro horas a la semana.

Es una pena que Torre los Negros no tenga más niños y niñas todo el año porque tendríamos un estu-

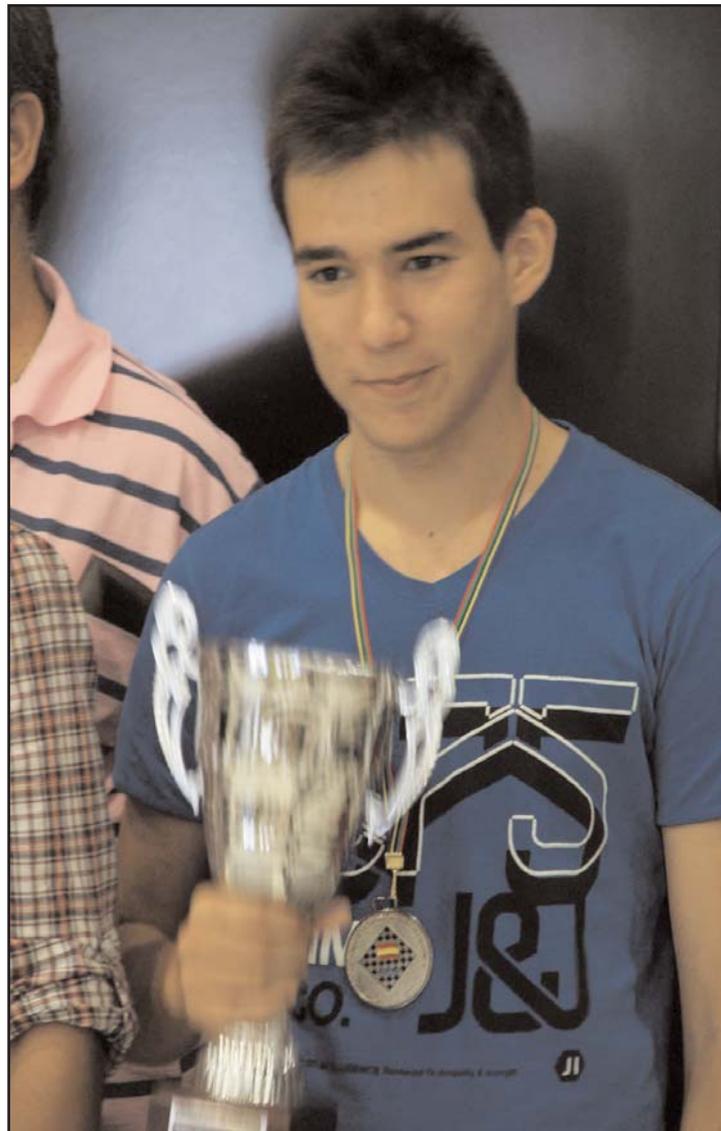
pendisimo maestro que podría crear afición y gusto por el ajedrez, bajo la batura de Daniel.

En cualquier caso, nos conformamos con disfrutar de sus éxitos y vivirlos un poco como nuestros a la vez que lo recordamos y seguimos con gusto las noticias en prensa y en Internet además de preguntarle a los abuelos por él y sus triunfos, conseguidos siempre con ánimo y esfuerzo, incluso en estos momentos en que hay más obligaciones y más requerimientos en el día a día de Daniel.

Ambos, Daniel y Javier son un ejemplo de esfuerzo y constancia para los jóvenes.

¡Estamos orgullosos de teneros ahí, como referencia directa!

¡Suerte, campeones, todo el pueblo de Torre los Negros está con vosotros, os aplaude y os desea lo mejor !





con distintas edades y a las 8 el concurso de disfraces infantiles, con mucha participación. A la una de la mañana la orquesta Rock Stock y concurso de disfraces de mayores. La Peña Ceda el Paso fue la que recibió el premio, un jamón, por su disfraz colectivo de un hospital. La fiesta del mojito animó el cotarro. En el descanso hubo un bingo de 2000 euros que le tocó a uno de Barrachina.

El domingo fue la fiesta infantil del motor, trajeron unos hinchables y una especie de karts y los críos se lo pasaron pipa.

A las 12 fue la misa. A la una y media el vermouth para los jubilados, muy bueno a juicio de los jubilados (sobró mucho, así que bien).

A las cuatro la recogida de tortas en el pabellón para “untar el chocolate”.

A las cinco hubo un festival de jotas con el grupo “Aragón canta”.

Al terminar, se hizo la entrega de premios de todos los concursos y la chocolatada.

La portada del programa que reproducimos fue realizada por Eduardo Garcés, recogiendo los distintos momentos de la fiesta.

#### Comisión de fiestas:

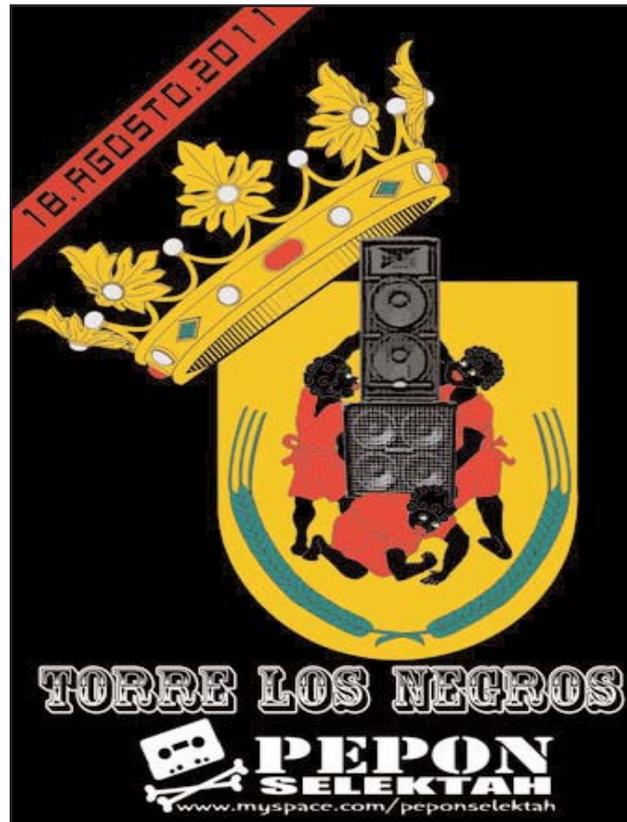
Marimar y Valero; Manolo y Ana, José Luis y Eva; Ana Mari y Michel. Pedro Manuel y Mari Carmen; Eduardo y Andrea; José Luis Gimeno; Adrián de la Torre; Jesús Simón, Lidia Gómez y Sonia Sanz.

#### Saludo del Alcalde:

Torre los Negros, se dispone a celebrar sus fiestas de verano, motivo por el cual deseo saludar a todos muy especialmente.

Nuestras fiestas, hablan de nosotros, de nuestra tradición y constituyen la forma de vida que es la expresión de nuestro pueblo.

Mi deseo es, que tanto los vecinos como los visitantes disfruten plenamente de cada uno de los actos programados durante estos días, compartiendo en la hermandad típica de nuestra gente, esas ganas de



fiesta y diversión, pero con una actitud contenida.

Nos toca afrontar tiempos difíciles con una de las crisis más importantes que recordamos, pero por unos días la dejaremos atrás para disfrutar de la programación que hay preparada.

Agradecer a la Comisión la organización de las fiestas, ya que no es un año muy halagüeño, pero confío en que, con la colaboración de todos y de esta Corporación municipal, hagamos de Torre los Negros, un pueblo mejor. Este es nuestro ánimo y queremos compartir con

vosotros nuestra ilusión.

Juan José Garcés Miguel

Alcalde de Torre los Negros.

#### Saludo de la Comisión:

Se hace saberrrrrrr.....

¡Que las fiestas de Torre los Negros van a comenzar...! despertando en nosotros diferentes sentimientos, todos ellos positivos.

Para ello, hemos preparado este programa festivo con mucho esfuerzo, debido a la crisis que todos estamos padeciendo, aunque hay una cosa que no está en crisis, y es la ilusión que tenemos para que se desarrollen a gusto de todos.

Nuestro agradecimiento a las firmas colaboradoras de este programa, a todos los visitantes que estos días nos alegran con su presencia y comparten con nosotros la fiesta y la alegría.

Contamos con vuestra comprensión si algo no sale como debiera y agradecemos vuestra siempre desinteresada colaboración y participación.

La Comisión al completo os desea unas felices fiestas llenas de buenos momentos y alegría donde reine el respeto y la armonía, ya que ese ha sido el objetivo que hemos tenido al organizar todos los actos de las fiestas de Torre los Negros.

¡Felices fiestas!

### La tapa de Daniel Marco

Entrevistamos a Daniel, que nos facilita los ingredientes y forma de preparación de su tapa: “Taparrajás” o “Pechugas roquefort”, premiada en el concurso de tapas.

Ingredientes:

Pechuga fileteada. Cebolla. Bacon. Un sobre de cuatro quesos. Una cuña de roquefort. Nata (200ml). Rodajas de pan.

Preparación:

Fríes el bacon, en el mismo aceite la pechuga y luego la cebolla hasta pocharla (así coge los dos sabores).

Los cuatro quesos, la nata y el roquefort se ponen en la cazuela a fuego lento hasta que se consigue una pasta homogénea.

La presentación es: sobre el pan se pone el bacon, la pechuga, la cebolla y se añade la salsa.

### The “jotas” rounds never end

Las fiestas de Torre Los Negros (Teruel. España) siempre comienzan con una sardinada popular, quemada de ron y una ronda de jotas nocturna donde los protagonistas son la gente de allí.

De manera espontánea y más o menos voluntaria, tocadores (tañadores, se dice allí), cantadores y público en general se reúnen en la plaza para emprender la subida por las distintas calles del pueblo a golpe de jotas de ronda y tragos de ron quemau. De vez en cuando, la comitiva se para y joterros y jotereras como Anuncia, una de las clásicas de la ronda, se marcan unas jotas de estilo.

Este año ha habido pleno de tañadores (el número de instrumentos que se juntan en la plaza para la ronda cada año siempre es una incógnita). Allí estaban, la noche del jueves 23 de agosto, las guitarras de José Luis, Marco y Luisa, las castañuelas de Carla y Mari Carmen, componentes como José Luis del grupo profesional de jota “Estampa Aragonesa”, algunas botellas de anís a la percusión y un servidor con la bandurria.



Han pasado ya unos 25 años desde que vine, como novio de Elena Cebrián, por primera vez a las fiestas de Torre Los Negros, y desde ese mismo año me incorporé a la ronda... y hasta ahora.

Por eso me hizo mucha ilusión que, al pasar por la casa de Maximiano Gambaro, un viejo pionero guitarrista en la ronda retirado de ella desde hacía unos años, éste bajara y tocara unos acordes de entrada con nosotros.

Vaya desde estas líneas nuestro más sentido homenaje a él y a otros viejos tañadores y cantadores que me iniciaron e ilusionaron en esto en los primeros años y que, por la edad y los achaques físicos que ésta conlleva, ya no salen a tocar o a cantar.

### Las fiestas de febrero

Mirando en Internet, vemos que la Comisión de fiestas 2013 está en marcha y han colgado el programa de fiestas del Padre Selleras 2013: El viernes 23 de febrero habrá verbena, bingo, recena y discomóvil y el sábado 23 juegos infantiles, concurso de rabino y guiñote; campeonato de dardos y pingpong y por la tarde y noche dos sesiones de baile, bingo, recena, discomóvil y baile de disfraces de carnaval.

La comisión está formada por Santi y Ana, José Antonio y Maricarmen, Silvia y Toño, Miguel y Karin, Elena y Joaquín, Sonia, José Mari, Tomás, Sara y Alberto.



Nos cuentan que la **ofrenda de flores a la Virgen del Pilar** siguió siendo protagonista y nos pasan algunas informaciones: Este año 2012 el Padre Selleras y Torre los Negros ocuparon el número 210 en una ofrenda con 497 grupos participantes.

### Y seguimos encontrando tesoros:

En el blog 100 puntas inaccesibles de Teruel, el 25 de noviembre de 2012 está colgada la ascensión a la aguja del Puente de los Ocinos, esa que siempre que la vemos pensamos. ¡quién pudiera subir ahí!

Javier Magallón y Luis Torrijo lo titulan “Geodas en el puente de los Hocinos” y lo cuentan de una forma preciosa, así que lo reproducimos:

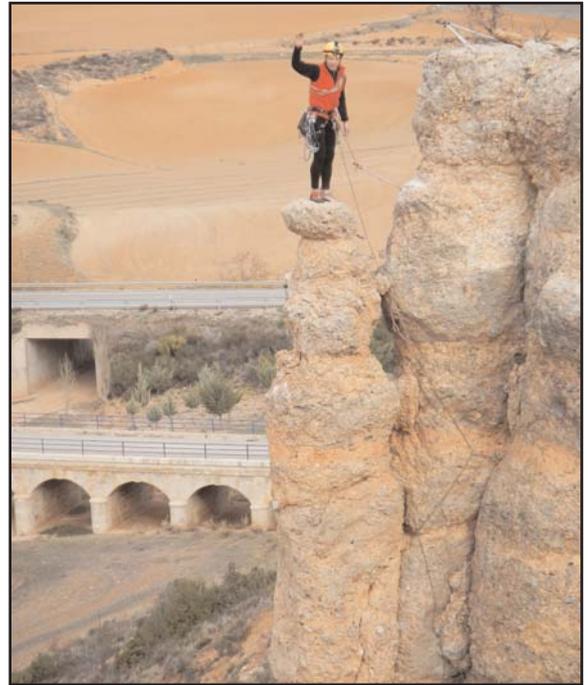
Son las pequeñas cosas, las más cotidianas, las que a menudo pasan más desapercibidas haciéndose casi imperceptibles.

Hoy hemos querido regalarnos un pequeño tesoro, una minúscula y afilada aguja que solo puede apreciarse si se tiene la curiosidad de hacer un alto

en el antiguo puente abandonado de los

Hocinos en término de Torre Los Negros, actual monumento de sillería que forma parte del conjunto de puentes que configuraban el trazado de la N-211, que en su día, fue la

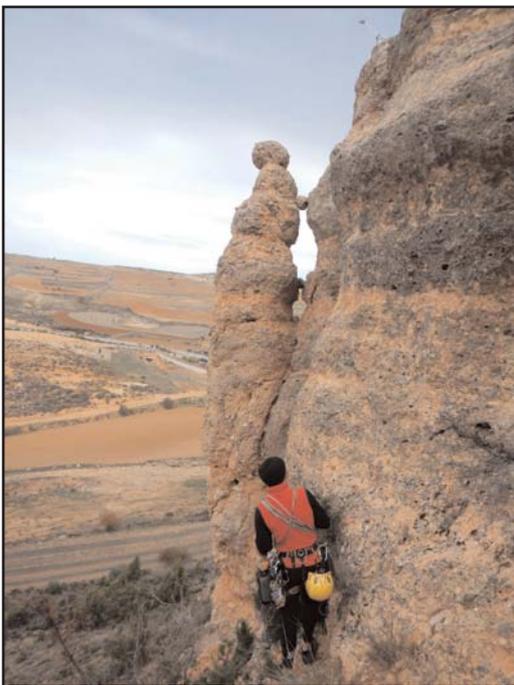
carretera más importante que cruzaba de la provincia de Teruel uniendo Alcolea del Pinar con Tarragona. Su llamativo nombre se lo debe al hocino o estrechamiento del barranco que hay en las inmediaciones donde las paredes calcáreas han obligado al agua de la rambla a pasar por un cerrado



pasillo de cascadas aquí llamadas calderones, por la forma de caldera que tienen los huecos de erosión creados en la base de recepción del agua. La Aguja de los Hocinos, en cuestión, es una pequeña torre cilíndrica de unos once metros de altura pegada y formada en los depósitos de conglomerados del terciario, donde los cantos rodados que la componen guardan en su interior un maravilloso secreto sobre su historia y su formación, pues un número importante de ellas se han convertido, a lo largo de los últimos millones de años, en geodas.



Una geoda es una roca hueca que, por acción del agua y en condiciones probablemente hidrotermales, ha sido disuelta dejando un espacio vacío donde, en miniatura, se dan los mismos procesos que en una cueva kárstica. El agua cargada de carbonato cálcico encuentra allí las condiciones idóneas para precipitar sus sales disueltas formando cristales de calcita que tapizan las paredes de la pequeña cavidad creciendo en forma concéntrica. Estos pequeños agujeros internos, que en las rocas a menudo afloran en la superficie de la pared, nos han servido tanto para maravillarnos de su creación, como para utilizarlos como buenos asideros sobre los que traccionar con nuestras manos hasta alcanzar la estrecha y aparentemente inestable plataforma superior de la cumbre.



# Seguimos con la "A"

- **Aniebláu:** Atontado.
- **Animalada:** Barbaridad, algo más propio de un animal que de una persona.
- **Anque:** Aunque, conjunción.
- **Ansa:** Asa, agarradero, tanto de cerámica como en cestos.
- **Ansia, ansias:** Náuseas, arcadas.
- **Ansir:** Asir, coger un cesto o un caldero de las asas.
- **Antebispra:** Día anterior a la víspera.
- **Anteojeras, antiparras:** Utilizado para los animales de tiro y como referencia a las gafas.
- **Antes con antes:** Lo antes posible, hacer algo rápidamente.
- **Antiayer, Antesdeayer:** Anteayer.
- **Antinteayer, antintiayer:** Hace dos días.
- **Antiojos:** Gafas.
- **Antosta:** Trozo de techo o tabique desprendido y caído al suelo.
- **Anublarse:** Encapotarse el cielo, nublarse. *Se anubla por Gileta*, eso es señal de que va a llover puesto que en Torre los Negros viene el agua desde allí.
- **Anzuelo:** Orzuelo.
- **Añada:** Parte de la hacienda que se siembra cada año, normalmente, la mitad. Se utiliza para indicar un buen año de vino.
- **Añudar:** Anudar, atar algo haciendo un nudo o ñudo.
- **Aojar:** Echar mal de ojo, embrujar.
- **Aorra:** Oveja que no cría ni está preñada, machorra.
- **Aorrar** (así o con h intercalada) Aligerarse de ropa.
- **¡Apa!:** Interjección usada por los niños para pedir que se les coja en brazos. También se utiliza como forma de mandar a alguien que se vaya (apa o upa de ahí).
- **Apabilado, apabilar:** Aturdido, mareado; aturdir, marear. También se usa como sinónimo de abatido, bajo de ánimo, deprimido.
- **Apaizado:** Parecido, semejante, similar. Se dice también para indicar una persona guapa.
- **Apajentar:** Apacentar, que coman los animales.
- **Apañadura:** Lo que se echa para condimentar un guiso, habitualmente “el recáu”, el primer plato.
- **Apañar:** Condimentar un guiso o un plato con aceite o grasa. Arreglar algo en general.
- **Apañijo:** Un arreglo eficaz pero poco elaborado. Se utiliza al referirse a telas, pero también se puede extender a un negocio, una boda, algo que supone un arreglo.
- **Apañño:** Remiendo, arreglo de algo roto. Aderezo de las comidas. Relaciones extramatrimoniales o convivencia sin pasar por el juzgado o la vicaría. Casamiento convenido entre los padres de los novios con la mediación del casamentero.
- **Aparador:** Tabla, estante, anaquel. Habitualmente se utiliza para indicar, en la cocina, el lugar donde se dejan los vasos, platos y fuentes.
- **Aparar:** Recoger algo, habitualmente se utiliza para recoger en el halda algo que una persona echa y otra recoge.
- **Aparato, hacer:** Hacer “muchas fiestas” a alguien, gesticulaciones, exageraciones, aspavientos, para conseguir algo.
- **Aparejada:** Conjunto de arreos para el aparejo de un mulo.
- **Aparejo:** Útiles que se ponen a los machos para trabajar. Se dice de forma despectiva del novio o la novia.
- **A parejo o a tajo parejo:** Igual por todo.

# Los Zafranes

Para realizar este artículo hemos contado con la información recogida en el Boletín de Cultura e Información n.º 21, del Centro de Estudios Locales de Andorra (CELAN) en un artículo en que se recogían las vivencias y recuerdos de María Cruz BurilloYus, José Lázaro Oliete y María José Lázaro Burillo, de Alacón. Con esta información pasada por el tamiz de Gregoria y Pilar Fraj, adecuando lo allí expuesto a la realidad de nuestro pueblo, hemos realizado este artículo que a mucha gente mayor resultará familiar.

Las flores del azafrán llegan con los primeros fríos, generalmente, durante octubre y noviembre. Nuestras informantes recuerdan algunos Pilares y para los Santos, estar esbrinando.

Su cultivo requiere unas condiciones climatológicas extremas, tanto en verano como en invierno, por lo que en las tierras de la Ibérica turolense encontramos una de las zonas de mayor producción de todo el país. El azafrán de la provincia de Teruel es conocido por su alta calidad.

En la actualidad su cultivo prácticamente ha desaparecido, hace 28 años según nos dicen los amigos de Alacón. El enorme trabajo que conlleva su recolección y la caída de los precios durante la década de los ochenta, redujo su presencia a plantaciones difuminadas por el territorio de forma testimonial.

En Torre los Negros no había grandes plantaciones, era casi simbólico, pero sí que se esbrinaba y mucho de los pueblos de al lado, sobre todo de Bañón. Gregoria y Pilar Fraj recuerdan que tenía la Tia Avelina del Tio Vitorino por la Virgen del Pilar, una tirica. Pilar recuerda que siendo muy pequeña le decían: “Para ir a coger el brin, se tiene que ir con escalera” y estuvo pendiente en ese trozo de la Virgen el Pilar hasta que salieron las rosas y pudo constatar la realidad. También tenían los de casa de Paz Arenas, junto al río y la María del Tio Benito Fabra. Recuerdan como muy lejano a la Tia Avelina el Tio Martín que había ido a vender el zafrán con la abuela Rita. También nos dice Gregoria que recuerda de pequeña que tenían en la Vegandonera y que lo vendieron des-





pués de la guerra, habiéndolo llevado con ellas a Luco cuando estaba el frente cerca de Torre los Negros, volviendo con él al pueblo.

La rosa del azafrán es la flor que produce un bulbo llamado popularmente cebolla. La primera tarea que se realiza en el cultivo de dicha planta se realiza a finales del mes de mayo, cuando se “arrancan” las cebollas del campo y se procede a limpiarlas de tierra y de la capa superficial de su piel, esta labor realizada por las mujeres, que se ayudaban de unas a otras entre la familia se llama esgarafullar. Una vez que la cebolla está limpia o esgarafullada, se guarda en un lugar fresco hasta mediados de septiembre que es el momento adecuado para proceder a la plantación, en surcos, a una distancia de unos diez o quince centímetros la una de la otra.

Posteriormente los surcos eran cubiertos con la ayuda de una caballería y un arado.

Una vez hemos plantado la cebolla, ésta debe permanecer tres años en la tierra hasta volver a ser extraída. El primer año da muy pocas flores, los dos años siguientes es cuando la cebolla da toda su producción pudiendo criar cada cebolla dos o tres grillones, siendo cada grillón una nueva cebolla; al final queda una mazucada con 12 ó 13 cebollas. Al extraerla de nuevo de la tierra, se regenera, se planta y comienza un nuevo ciclo. Cuando se quitaban después de tres años, no se plantaban allí las cebollas de nuevo, sino que se ponía en otros campos. El campo en el que había habido azafrán daba dos o tres cosechas de trigo o cebada muy buenas.

La floración, como ya hemos mencionado, tiene lugar desde mediados de octubre hasta pasado Todos los Santos. La tediosa labor de recolección, debe hacerse de madrugada, puesto que la rosa debe perma-

necer el menor tiempo posible en el tallo ya que se marchita muy pronto y corre el riesgo de perder su color característico.

La recolección del azafrán iba en quince días y tres de ellos eran los que tenía la fuerza, así que esos días el madrugón y el rato de estar agachado era mayor. Coger la rosa de madrugada es más fácil al estar cerrada, se coge de la puntica y sale. “Se decía que se avanzaba más a coger cuando la flor estaba capullada, pero también era que se cogía peor cuando estabas más cansado”. Al hacer de día, había que estar en el campo, “la rosada te caía en las costillas”.

Al tercer año de un campo, cuando estaba en pleno auge la producción, de cada grillón suelen salir tres cerdas y tres o cuatro flores de cada uno. “Se te apodera si no hay gente, hace falta manicas para coger la flor y para esbrinar”.

La rosa se cogía en cestones, “un cestón de capulláo” y se transportaba en covanos, en los machos, hasta el pueblo o a pueblos vecinos para que esbrinaran.

Las flores se “cogen” y una vez cogidas, comienza la labor más delicada. Hay que proceder al esbrinado, es decir, separar los estigmas de la rosa. Para realizar esta labor se reunían alrededor de una mesa toda la familia. Eran necesarias tanto las manos de los mayores como las de los niños, pues la vida de la rosa del azafrán es muy corta y tiende a estropearse de un día para otro.

En casa de Agustín Royo se esbrinaba en la cuadra y en el estanco, en el corral, poniendo cañizos como mesas y unas telas, esbrinando encima. Recuerdan que cuando había mucha rosa había mucha afición por esbrinar, para sacar unas perras y hasta se evitaba ir a comer a casa: “Nos comprábamos a cuenta de lo que nos iban a pagar unas sardinas de cubo, sala-

das y así no te ibas del esbrinijo”.

Cuando venía un rosero o zafranero, de Bañón normalmente y traía mucha, no se iba a escuela, se quedaban esbrinando. Hay que tener en cuenta que era un ingreso extra que venía muy bien para la economía familiar.

En los corros se contaban todas las cosas que pasaban en el pueblo, se contaban historias, se les

color rojo brillante. Pierde su peso inicial, es decir, cada kilo de azafrán sin tostar se convierte en doscientos gramos de azafrán listo para su consumo. Luego se esmotaba, se quitaba la cosica blanca que sale al salir la flor, el rabo, que llamaban en Alacón “paticas” y algún trozo de amarillo que hubiera caído al montón de los brines. Además de esmotar, se movía en el trapo como si se aventara, de forma que las paticas se sepa-



colaboraciones

hacía miedo a los chicos y se les gastaba alguna broma, al igual que cuando se esquilaban las ovejas y se les mandaba a casa de algún pariente “a buscar la máquina de afilar las flores” y el chico venía con una piedra gorda envuelta en un trapo.

En Torre los Negros se sacaban los brines (3 en cada flor), no las lengüetas –lo amarillo, también tres por flor- que sí se sacaba en Alacón, poniéndolos en montones separados. El amarillo, por supuesto de menor calidad, lo compraban en las tiendas en el día, sólo valía recién sacado, “en que se abre la flor, el amarillo se seca”. Algunas veces se arreglaban “por el amarillo” (esbrinar a cuenta del amarillo). Se hacía una estimación de los brines que salían: “Te flurirán seis libras” y también se calculaba real, con peso, diciendo “Ha flurido el montón 200 gramos”. Eso no pasaba en nuestro pueblo.

Una vez esbrinadas las flores y para facilitar su perfecta conservación, es necesario secar los brines o hebras mediante el proceso del tueste. Con el tostado, se elimina la humedad de los brines y se consigue su

raban de lo rojo por la diferencia de peso.

El ciazto donde se tostaban, en la brasa, era uno como el de la era pero más alto, para que no se quemaran los brines.

Y se guardaban en paños blancos, en arcas de madera, evitando de esta forma el frío el calor y sobre todo la humedad, hasta que llegaba el momento de su venta porque no se mengua ni se echa a perder por tenerlo en casa

Con este proceso tan laborioso, no es de extrañar que durante mucho tiempo el precio del azafrán fuera muy elevado. Era conocido como el oro rojo. En algún momento se llegó a pagar por una libra, es decir 330 gramos alrededor de 50.000 pesetas.

La gente guardaba el azafrán y lo vendía para realizar compras importantes, casas, caballerías...

Es curioso este proceso en Alacón:

“Se vendía cuando se necesitaba, mi madre siempre lo guardaba y el dinero de la venta servía para comprar la casa, el macho, el tractor... venían a comprar de Monreal, de Valencia, de Albacete... de La

Mancha lo que más. Echaban el bando con el precio y acudía quien le interesaba. Venían dos o tres azafreros a comprar. El comprador te lo miraba, lo pesaba y lo pagaba. La ceremonia del pesado era importante. Era una balanza con platillos, en uno se echaba el zafrán y en el otro las pesas. Había pesas de comprobación y se cambiaban pesas y zafrán de platillo para comprobar que no estuviera trucada la balanza.

más mal, desde que empieza a mover la cebolla hasta el mes de abril, porque cortaban los grillones y secaban la cebolla, por lo que no podían salir las flores. “Cuanto antes se ataja, mejor, si se enrelegaba, ya estaba perdido”. Cuando se veía en la tierra un montoncico de tierra fina por encima, es que había un ratón y era más fácil acabar con él. Se utilizaba una especie de fuelle como el de las abejas, donde se metían hierbas



colaboraciones

En los pueblos había medidas propiedad del Ayuntamiento, que se sacaban a subasta... uno o dos en el pueblo, eran los medidores, eran quienes se quedaban con las pesas y acudían con ellas cuando venían los compradores; hacían la medición que fuera y les cobraban por el servicio, pagando el que vendía al medidor la cantidad estipulada. Era una defensa del vendedor. A comprar venían todo el año. Era una cosecha muy engañadora porque podía ser que vendieras hoy y mañana fuese más caro; si te habías decidido a vender y luego era más caro, era un sofoco...

En Torre los Negros se echaban unos briznicos o un pizquico machacado en el mortero al arroz, la sopa o a los guisos, como colorante. Sorprendía el poco uso alimentario que se daba y que lo pagaran tan caro.

Una de las faenas más duras era eliminar los ratones del campo del azafrán. Se echaba mucho tiempo en matar el ratón, porque si se metían los ratones en el campo, te dejaban sin nada. “El ratón es un minero; hace cuarenta galerías, igual tienes dos ratones pero hace muchos echadizos”. Había épocas en que hacían

secas del campo o estiércol, se metía el humo por la boca (como una especie de aceitera) de uno de los caños que habían hecho los ratones, tapando los otros para que no pudieran respirar y se murieran asfixiados por el humo.

También se utilizaban cepos: “se ponían... el ratón salía con el morro, tocaba, se disparaba y lo cogía”.

Todos nuestros informantes reconocen que era una riqueza, era lo que más valor tenía en la casa y sigue siendo; el precio de 2012 en la feria del Pilar, ha sido 3000 euros el kilo.

Durante los años ochenta la competencia del azafrán procedente de Oriente Medio, hizo que el precio cayera en picado y su desaparición fue inmediata. Hoy en día resulta muy complicado conseguir cebolla para plantar. En la provincia de Teruel las plantaciones son pocas y muy pequeñas. Esperemos que estas plantaciones se mantengan para que no se pierda ni la semilla ni la labor de recolección.

## Vocabulario

**Arca:** Mueble donde se guardaba el azafrán, envuelto en un paño, esperando un comprador que ofreciera un buen precio o tener una necesidad.

**Brines:** Pistilos rojos de la flor del azafrán.

**Capullo:** Flor del azafrán cuando está cerrada.

**Cebolla:** Bulbo del azafrán.

**Cerdas:** Hojas de color verde que nacen alrededor de la rosa del azafrán haciendo más difícil su recogida, sobre todo cuando se abre una vez que sale el sol.

**Cesto:** Cesto de mimbre o caña usado para recoger la flor del azafrán.

**Ciazo:** Utensilio de forma circular sobre el que se pone el azafrán para tostarlo.

**Cuevanos:** Cestos grandes donde se transportan las flores, cargándolos en los machos.

**Esbrinador/a:** Persona que recoge y esbrina.

**Esbrinar:** Separar los brines del resto de la flor.

**Esgarafullar:** Limpiar las cebollas de tierra y de la capa superficial de la piel.

**Esmotar:** Quitar las impurezas del azafrán tostado.

**Garafullas:** Pieles de las cebollas.

**Lengüetas:** Pistilos de color amarillo que en Torre los Negros no se esbrinaban, pero sí en otros lugares.

**Libra:** Unidad de medida del azafrán, equivalente a 330 gramos o 12 onzas. Tres libras equivalen a un kilo.

**Roseros:** Los que traían la rosa de otros pueblos, para esbrinarla.

**Zafranes, los:** Se dice de forma genérica en referencia a las tareas relacionadas con el azafrán y también con la época en que se produce.

**Zaumar el ratón:** Acción de matarlo llenando de humo la galería subterránea que ha construido.

## Cantas

La zarzuela “La rosa del azafrán”, zarzuela a la que puso música Jacinto Guerrero y letra Federico Romero y Guillermo Fernández, tiene algunas letras curiosas:

*La rosa del azafrán, es como la maravilla, que un día la ve nacer y la mata el nuevo día.*

*La rosa del azafrán es una flor arrogante que brota al salir el sol y muere al caer la tarde.*

*La rosa del azafrán vestida está de morado y tiene el tallo pajizo y el corazón encarnado.*

Y también hay alguna jota curiosa:

*Cuando más goza un baturro, es cuando mata el cochino, la remolacha bien cara y si el zafrán ha subido.*

*La rosa del azafrán florece una vez al año, en cambio tú estás florida, en invierno y en verano.*

*Cuando vas de mañanica, a recoger el zafrán, quisiera ser la rosada para poderte besar.*



# Chopos cabeceros

Se celebró el sábado día 20 de octubre de 2012 la IV Fiesta del Chopo Cabecero, en Ejulve, al pie de la sierra de Majalinos, donde el río Guadalopillo asoma la cabeza y prepara su excursión grande soñando el mar. El lema fue: *Los chopos cabeceros, arquitectura vegetal en el paisaje de Aragón.*

Una vez más hubo presencia de Torre los Negros en la fiesta, pese a la lluvia. En el recorrido que permitió conocer una nueva cuenca y una zona diferente de

Estudios del Jiloca, que recoge la riqueza ambiental, cultural, histórica y etnográfica de estas hileras de árboles que ya sentimos como nuestras. El color y la luz en nuestros bosques, con fotografías de Julio García Aráez y Rosa Pérez, del Grupo Lumière del CELAN, realizadas con motivo de las Jornadas comarcales “La vida en nuestros bosques”. Majalinos 2009. La huella del fuego, realizada por el Ayuntamiento de Ejulve, la Asociación Cultural Carrasca Rock y la



colaboraciones

la provincia de Teruel, un paraje único en un entorno singular, los inicios de las pinceladas de color otoñal, colores ocres, amarillos y rojizos sobre los fondos verdes y rocosos, con el filtro de la lluvia, se pudo contemplar y valorar la riqueza de los chopos cabeceros, su utilidad y las acciones necesarias para su conservación.

Los trabajadores de la empresa Xilofor, Felipe Ruiz y Miguel Ángel Lázaro, pese a la lluvia, llevaron adelante la demostración de escamonda ¡qué gusto ver el relevo, la gente joven que con muchísimas ganas continúa en la brecha!

Volvimos al pueblo para ver un audiovisual realizado por el Centro de Estudios del Jiloca, que es quien está manteniendo y favoreciendo la inquietud y la reivindicación que se visualiza en la fiesta. También pudimos ver las exposiciones preparadas: El chopo cabecero, la identidad de un paisaje, del Centro de

Plataforma ciudadana Nuestros montes no se olvidan, que hace presente la desolación tras el fuego a través de imágenes del “antes y después” de los incendios de verano de 2009 y las noticias de prensa. Paisajes y actividades tradicionales forestales, fotografías antiguas relacionadas con las actividades tradicionales, recogidas por los distintos pueblos de la Comarca Andorra-Sierra de Arcos a la que pertenece Ejulve.

Con todo ello, se cubrió de sobra el objetivo de la jornada: “La mejor percepción de nuestros ecosistemas y conocer las actividades tradicionales llevadas a cabo históricamente y los usos actuales así como los proyectos futuros, ayuda a apreciar mejor sus valores ecológicos y a promover una reflexión sobre su estado de conservación”.

La comida popular en el pabellón polideportivo permitió reponer fuerzas. Y después de comer, se hizo entrega del título Amigo del Chopo Cabecero 2012 a la

Plataforma Aguilar Natural, un pequeño homenaje por su trayectoria, su trabajo en la conservación y difusión de los chopos cabeceros, su proyecto de Parque Cultural para el alto Alfambra y su nueva creación, el aula de naturaleza que Ivo Aragón, al recoger el premio, explicó, junto a sus nuevas iniciativas, en esta ocasión la derivación del trazado de la línea de alta tensión Mezquita de Jarque-Platea, para la que solicitó firmas de apoyo de los asistentes.

Chabier de Jaime y Fernando Herrero, de Calamocha, explicaron los proyectos que se están desarrollando, con la implicación de investigadores, asociaciones y entidades comprometidas con la conservación y defensa de los viejos chopos trasmochos. Nuestro amigo Rob McBride, “el cazador de árboles”, nos felicitó y animó a seguir valorando nuestros viejos árboles, comunicando sus sensaciones y sus experiencias por Europa.

Los grupos de música “Sintron ni son” y “Subrayado de verde” pusieron la nota musical, siendo coreadas por muchos las canciones de Labordeta y por todos el “Somos como esos viejos árboles” que ya se ha constituido como el himno de nuestras fiestas.

Como dice Fernando en la página de Natura Xilocae: “Si la lluvia recogiese el cariño y el interés de todos vosotros, aventureros del otoño, por la savia de nuestros emblemáticos árboles ascendería hasta lo más alto y a buen seguro les haría reverdecer en plena otoñada”.

### Entrevista a Ivo Aragón

**- Explícanos cómo fue el inicio de vuestra Asociación, qué trayectoria habéis llevado y qué lugar ocupa en ella el chopo cabecero.**

- La Plataforma nació en mayo de 2008 para oponerse a un proyecto de mina de arcilla a cielo abierto de WBB-SIBELCO HISPANIA. Además, al crearse una organización, inmediatamente surgieron y se fueron desarrollando numerosos proyectos de índole medioambiental y cultural que nunca pasaban de lo hablado... o que nunca se habían planteado.

La relación de Aguilar Natural con el chopo cabecero nace en ese momento magmático. La chopera



de Aguilar sería uno de los bienes perjudicados por la mina, y al ponernos en contacto con los que más saben del tema, Chabier de Jaime y Fernando Herrero, nos hacen ver el valor de nuestro patrimonio de cabeceros. Los árboles que habíamos tenido allí toda la vida, los que los vecinos cuidaban y habíamos paseado mil veces, resulta que no solo eran la predilección subjetiva de lo propio, tenían un valor objetivo que nos ponía en el mapa. En un año redactamos un borrador de proyecto de Parque Cultural de los Chopos Cabeceros del Alto Alfambra que después ha sido aprobado en los plenos de nueve ayuntamientos. Ahora nos falta la batalla de la DGA... ¡en tiempos de crisis!

Además se han realizado otros proyectos en torno al chopo cabecero: la organización de la I Fiesta del Chopo Cabecero, la organización de un programa de poda para interesados, la creación de un aula medioambiental que ya está en marcha, charlas, difusión, etc.

**- ¿Cómo os planteáis la difusión de vuestras actividades, vuestras propuestas e iniciativas? Sabemos que tenéis una buena presencia en medios de comunicación y en redes sociales, tenéis una página activada continuamente...**

- El otro día Sergio Benítez en un correo electrónico —la junta directiva funciona básicamente así, cosas del éxodo rural y la dispersión demográfica— expresó de forma muy gráfica la forma de funcionar de la Plataforma: ‘por Aguilar, hasta la última gota de sangre’. Lo explico porque puede resultar chocante: somos pocos, estamos dispersos, nuestros medios son casi inexistentes, se nos acosa y nos falta tiempo, sobre todo, nos falta tiempo para todo lo que hay que hacer. No obstante, existe un amor radical por el pueblo y cada uno pone lo mejor que tiene en el tiempo que le queda después de sus obligaciones. Con mucha conciencia, seriedad, empeño y un poco de organización, vamos sacando cosas a costa de mucho sacrificio.

**- En estos momentos, entre otras muchas amenazas al medio natural de los pueblos pequeños, en vuestro caso tenéis una línea de alta tensión como espada de Damocles... explicanos vuestra reivindicación.**

- Trataré de resumirlo de la forma más certera posible, porque es un tema de gran complejidad. Primero, no se está contra la infraestructura en sí, sino contra el trazado elegido y cómo se ha seguido en trámite administrativo. Segundo, el trámite es el vivo ejemplo de la ineficiencia y lejanía de la administración, y de la exclusión real de los afectados en los trámites de participación pública, que son una formalidad aparente y nada con contenido real. Tercero, el trámite ambiental está lleno de errores y omisiones documentalmente demostrables; antes hablábamos de chopos cabeceros, pues bien, en el estudio, evaluación y declaración de impacto ambiental no se ha estudiado el impacto de la línea sobre la chopera de Aguilar-Jorcas-Ababuj, algo inaceptable teniendo en cuenta que es un Hábitat de Interés Comunitario y que la línea va a suponer la tala de X ejemplares. Y eso solo para empezar. Los trámites ambientales en España son palabrería hueca, al menos eso nos dice nuestra experiencia.

**- Tú vives en Madrid. ¿Cómo se ve desde lejos el futuro de las zonas rurales?.**

- Mi percepción sobre lo que se entiende del medio rural es, mayoritariamente, que es un lugar donde irse de puente. ¿Futuro del medio rural? Pues creo que se piensa que no hay nada que no arregle un hotelito con

encanto. No percibo que exista de forma generalizada una opinión estructurada. Luego están las minorías concienciadas, desde los grandes teóricos del ecologismo —léase con toda la somarda que se quiera—, pasando por los fetichistas de las inversiones y las infraestructuras —repito lo de antes— hasta los que, en mi opinión, con más rigor piensan que el problema del mundo rural es fundamentalmente un problema de economía política. A ello debe unirse un problema

cultural, una mentalidad dominante consistente en considerar que vivir en un pueblo es algo empobrecedor.

**- Muchas gracias y enhorabuena por una distinción que lo que obliga es a seguir hacia adelante con la misma ilusión.**

- El premio ha hecho una ilusión bárbara, ha sido un refuerzo muy grande. A nuestro compromiso, no solo con Aguilar, sino con nuestra tierra, el medio rural, el medio ambiente, el paisaje y la cultura, le queda mucha cuerda.

En la página [www.chopocabecero.com](http://www.chopocabecero.com) se recoge en la pestaña “Conservación” el estado de los chopos escamondados en cada una de las fiestas del chopo cabecero celebradas. Con fecha 11 de noviembre, se da la última noticia sobre los escamondados en la fiesta de Torre los Negros, con una serie de fotos y el siguiente texto: “En las siguientes imágenes puede verse el estado de los chopos cabeceros con los brotes de segunda savia. No le afectaron los intensos vientos de septiembre y octubre, por cuanto no se apreciaron ramillas rotas. En cuanto a las precipitaciones, como ya ocurrió en la anterior temporada, tampoco fue un año muy propicio ya que fueron escasas como refleja el dato de los 310 L/m<sup>2</sup> recogidos en la estación de Corbatón entre noviembre de 2011 y octubre de 2012. De nuevo, mantenía las hojas verdes cuando ya amarilleaban las de los chopos de la dehesa del Puente de San Miguel.



# Flora: los cardos

Nos decía Juan José Sebastián Domingo en el número 13 de Gileta (Febrero 1990), que los cardos seteros “tiene unas espinas sobre las que se revuelcan los perros y los ardachos (lagartos grandes) cuando son picados por una víbora, porque parece ser que con ello se hacen sangre y, a través de estas emanaciones, se elimina el veneno inyectado por el ofiuo. La masa resultante de masticar las partes del cardo desprendidas de las espinas se aplica sobre los abscesos y otras colecciones purulentas y desarrolla un efecto de limpieza de tal pus”.

Además de las funciones terapéuticas de los cardos, hay que reconocerles una que muchas veces pasa desapercibida: la estética. Son preciosos. Hay que fijarse en los pequeños detalles, tanto de hojas como de las flores y en los colores. Recuerdo que

en una excursión por Los Llanos, contamos catorce clases de cardos distintos, algunos de los cuales acompañan esta contraportada porque también es ecología disfrutar de esos pequeños regalos que nos da la naturaleza en unas condiciones tan difíciles, con tan poca agua, en tierras pobres y sin embargo es una explosión de vida y de belleza.

Con los pistilos de los cardos azules se hacía el cuajo; con un cardo en el sombrero, los segadores evitaban las rozaduras.

Los cachurros también tienen mucha historia en nuestro pueblo... las “guerras” con los de Cosa en el Padre Selleras, “a cachurrazo limpio” o el daño que hacía cuando te echaban cachurros en el pelo y le daban vueltas a la melena.

Los cardos, nuestras flores en tierras duras.

