

REVISTA DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE JOSÁ



Taller de *Découpage*.

Sumario

Editorial. Albert Casasús	4
Sobre el Museo de Paleontología. Olga Margalef	5
Taller de cocina: Tarta de galletas de Pascua. Mari Carmen Anel.	7
Crónica de la plantación de chopos. Olga Margalef	8
Homenaje a nuestros mayores. Mari Carmen Anel	11
Taller de <i>Découpage</i>. Pili Anel Muñío	12
Mantenimiento y adecuación del lavadero municipal. Albert Casasús.	14
Descubrimiento de una nueva sima en el termino de Josa. Enric Porcel	15
Tradiciones. Obtención de esencia de Espliego. Martín Nebra	17
Usos y costumbres. La colchonería y el vareo de la lana. Mari Carmen Anel Quílez	19
Plantas de utilidad: la Amapola (<i>Papaver rhoeas</i>). Antoni Graugés	20

Editorial

Albert Casasús

Apreciados asociados y amigos de Josa:

Este año próximo (y tan próximo), emprendemos el viaje al quinto año de vida de la Asociación. Han transcurrido más de cuatro años de colaboraciones y trabajos en pro de nuestra Josa y hemos de reconocer, sin pecar de autocomplacencia, que se han llevado a cabo numerosas tareas en beneficio del pueblo. Quedan muchas, siempre más que lo ya hecho.

Si hemos de destacar algo en la marcha de la Asociación, que ya se compone de 115 socios, ha sido la extraordinaria colaboración e iniciativas de muchos de sus socios, sea con sus ideas o con la organización de las mismas siempre con su liderazgo y con la espontánea colaboración de otros muchos socios y simpaticizantes, siendo todas ellas seguidas con curiosidad y entusiasmo por la mayoría de la población.

En este sentido hay que destacar los talleres de fabricación de jabón casero o de tajo, los talleres de cocina y pastelería, los de costura, las visitas guiadas al patrimonio cultural y a una de las rutas paleontológicas del término tan rico en fósiles. Las diversas conferencias sobre energías convencionales y renovables, sobre aditivos y edulcorantes naturales incluyendo la miel, las excursiones a la Cueva Roya, al Molino Bajo, el de *Découpage* más reciente. Del mismo modo se han efectuado dos exposiciones de óleos y acuarelas y dibujo.

La Asociación tomó como suya la limpieza del Lavadero Municipal que necesitaba una puesta a punto. Más de treinta personas colaboraron en las tareas durante casi cuatro horas.

El objetivo de esta Asociación ha sido siempre colaborar de forma efectiva con la Comisión de fiestas y con el Ayuntamiento y podemos afirmar que ya ha empezado a funcionar, especialmente con la Comisión.

A tal objeto se ha decidido colaborar con el 50% del costo de la web que hasta ahora corría a cargo exclusivo de la Comisión. Asimismo y en la celebración del homenaje a nuestros mayores tuvimos la efectiva ayuda de la Comisión con la organización de la imagen y sonido necesarios. Es una buena señal.

No hace falta daros ánimos puesto que ya lo venís demostrando. Lo más importante es ahora persistir e ir cumpliendo con el mandato de los estatutos que en su día nos propusimos.

Os deseo a todos buena Santa Lucía y un feliz año nuevo con salud.

Resumen de la Asamblea General Ordinaria

La Junta

Con fecha 12 de agosto de 2012 y en segunda convocatoria siendo las 12:15 h, da comienzo la asamblea anual ordinaria de la Asociación Cultural "Amigos de Josa", con el siguiente orden del día:

- 1.º Lectura y aprobación del acta de 2011.
- 2.º Memoria de actividades realizadas en el pasado año.
- 3.º Movimientos de socios.
- 4.º Estado de cuentas.
- 5.º Renovación de miembros de la junta.
- 6.º Ruegos y preguntas.

1.º Lectura y aprobación del acta de 2011. Tiene lugar la lectura del acta de la asamblea anterior por la secretaria M. Carmen Anel, acabada la misma, se aprueba por unanimidad.

2.º Memoria de actividades realizadas en el pasado año. El Presidente, Albert Casasús, comienza la reunión dando cuenta de todas las actividades realizadas desde el año 2008, siendo un total de treinta, desde conferencias de crisis energética, de edulcorantes alimentarios, de la extracción de miel, del parque cultural de río Martín, excursiones, visitas al museo de paleontología, antigua nevera del pueblo, planetario, presentación de libros, visitas al patrimonio cultural, marcha ciclista, inauguración de nuevos senderos, talleres de cocina tradicional, taller de costura, observación del firmamento, publicación de la revista, etc.

Referente al conjunto etnológico formado por la nevera y las bo-

degas se decide que sería conveniente su restauración.

Se habla una vez más y con preocupación del mal estado del horno de pan y se hace énfasis en que se está a la espera de que el ayuntamiento lo dote de luz eléctrica, tal como se prometió en su día.

Se hace mención a la placa que fue sustituida de la Plaza Alta de Plaza Mayor a Plaza Alta tal y como ha sido siempre.

También se hace referencia a la exposición de acuarelas que tuvo lugar el verano pasado de M. Carmen Anel, y que este año se vuelve a realizar con dibujos del Sr. Martín.

Se pide por parte de los miembros de la junta como actividad, que al día siguiente domingo trece de agosto todos los que deseen puedan ayudar a la limpieza del lavadero, al finalizar se obsequiará con una chocolatada a todos los que quieran colaborar.

3.º Movimiento de socios. Jordi Xavier Romero como tesorero da cuenta del número de socios en la actualidad, estos son 109. Las bajas han sido 8 quedando un total de 101.

En el transcurso de esta afirmación, Jordi destaca que antes de empezar la junta de este año se rellenan varias inscripciones por lo que pasan a ser un total de 115 socios.

4.º Estado de cuentas. El tesorero J. X. Romero expone los

gastos del año que han sido los siguientes:

Gastos bancarios	98 €
Correo	17 €
Placa de cerámica	42 €
Plantación de chopos	82 €
Tartas	246 €
La Revista	101 €
TOTAL	586 €

que con el remanente del año anterior queda un total de 1920 €.

5.º Renovación de miembros de la junta. M. Carmen Anel, secretaria de la asociación cultural, renuncia a dicho cargo por voluntad propia después de cuatro años dando paso a otros socios para el cargo y ateniéndose a los estatutos de ésta.

Dicho esto, se ofrecen para el cargo M. Carmen Solana Prat y M. Pilar Lázaro Esteban, quedando como secretaria esta última.

Al mismo tiempo puesto que Jordi Xavier Romero ocupaba eventualmente el cargo de vicepresidente, se propone a Enric Porcel Caro, vocal para ocupar la vicepresidencia y a M. Carmen Solana como vocal siendo aprobados los nuevos cargos por todos los presentes.

El presidente agradece en nombre de la junta, la dedicación y entusiasmo de la secretaria saliente.

6.º Ruegos y preguntas. En este apartado una persona asistente recuerda que al año que viene se podría plantear la necesidad de volver hacer alguna conferencia. También hacer visitas al museo

de paleontología con los niños y dedicarles un taller de manualidades que tenga que ver con el mismo, así como una excursión a los yacimientos.

Jordi Xavier Romero propone que algunas personas del pueblo entendidas en la elaboración de vino, nos hagan llegar su sabiduría al respecto y enseñarnos los pasos de todo el proceso, a lo cual el Sr. Emilio asistente a la reunión, se ofrece.

do y la recogida del fruto en el próximo verano.

Pilar Lázaro buena costurera, propone un taller de costura que tenga que ver con el traje aragonés.

Olga Margalef lanza la idea de que a través de esta Asociación Cultural se podrían hacer campos de trabajo para la restauración del patrimonio etnológico recalcan-do que se puede recurrir a orga-nizaciones para tal empeño.



La nueva Junta.

También se recomienda una excursión por el pueblo y todo nuestro patrimonio y la recogida de la "palomina" que esta en la iglesia, ya que desde la última vez no se ha vuelto a hacer.

El Sr. Martín propone a su vez que también sería interesante saber cómo se hacía antiguamente la masada para el pan por las señoras del pueblo.

El Sr. Hilario Nebra, bien conocido por todos se refiere a la destilación de la esencia del espliego, dando a conocer la alquimia para conseguir el aroma de lavanda.

Se propone a Hilario Nebra la adecuación de un trozo de su huerto para enseñar a los niños como plantar tomates, su cuida-

El Presidente, propone que tal y como están las cosas que la cuota siga siendo de 10 euros anuales como hasta ahora, estando los presentes de acuerdo.

Sin nada más que añadir, se levanta la sesión a las 14:00 h del día 12 de agosto de 2012.

Sobre el Museo de Paleontología

Olga Margalef

El día 10 de diciembre de 2011 se realizó en la sala de plenos de la Casa del Lugar de Josa la presentación del proyecto de remodelación del museo. A lo largo de la charla se expuso brevemente el origen del museo y la voluntad de modernizarlo y hacerlo más atractivo y didáctico para las visitas. Se mencionó también una propuesta de exposición y se explicó parte del contenido: desde un repaso por la historia geológica de la región, hasta la enumeración de los principales yacimientos del término municipal.



El museo de paleontología de Josa consta de dos salas de exposición en el edificio del ayuntamiento. La colección se expuso por primera vez el año 1988 y adquirió la categoría de museo en 1991. Recientemente, los conservadores del Museo y colaboradores, con la ayuda del Ayuntamiento y de la Asociación Cultural crean la Asociación de Amigos del Museo de Paleontología de Josa, con la finalidad de conservar y divulgar el patrimonio paleontológico del pueblo. Esta nueva Asociación, abierta a todos los que quieran ayudar, se ha propuesto como primer objetivo gestionar la remodelación de la exposición. La instalación de paneles explicativos y material didáctico pretende dar a conocer al pueblo y sus visitantes que el municipio presenta

un patrimonio paleontológico de primer orden, tanto a escala nacional como internacional.

En una primera propuesta se plantea dedicar la primera sala a una introducción a la paleontología y al tiempo geológico. De esta forma se pretende explicar la definición de fósil y mostrar cuáles son los procesos naturales que producen la fosilización de seres vivos, o sus rastros y huellas, es decir, su transformación en minerales y piedras que encontramos hoy en día. Otro concepto que se incluirá es el de tiempo geológico así como un resumen de la historia de la tierra y la evolución de los continentes y el clima durante sus 4.500 millones de años (¡Se dice pronto!).

En Josa, las rocas que afloran en superficie son de edades comprendidas entre el Mesozoico medio y el Terciario, es decir, tienen entre 200 y 5 millones de años. En particular hay tres puntos del municipio que presentan una mayor concentración y riqueza de fósiles y son considerados yacimientos excepcionales.



La segunda sala del futuro museo podría consistir en la explicación detallada de la geología regional y las características de estos tres yacimientos. En concreto son: **Las Lomillas:** en el río Radón, cercano al término de Obón se encuentra un yacimiento Jurásico (200 millones de años aproximadamente) donde se encuentran restos fósiles de fondo marino como ammonites, braquiópodos (parecidos a las conchas), ostréidos o belemnites (parecidos a los calamares y sepias actuales).

Las Fuentes (conocido en las publicaciones científicas como La Cantalera): en la orilla del río Sus, próximo al término de la Hoz de la Vieja. El yacimiento es de edad Barremiense (130 millones de años aproximadamente). En este yacimiento quedó registrada la fauna que habitaba la región cuando ésta era un ambiente palustre, es decir, un conjunto de lagos poco profundos bajo un clima subtropical. Este yacimiento ha sido excavado durante 10 años (2000-2010) por científicos de la Universidad de Zaragoza.

Entre otros restos se han encontrado huesos de dinosaurios de varios tipos, dientes de pequeños mamíferos y coprolitos (excrementos fósiles) que dan mucha información sobre los hábitos de alimentación de los dinosaurios.

La Tejería: en las inmediaciones de la balsa de la Tejería se encuentra el tercer yacimiento de Josa, sin duda el más importante por el número de nuevos fósiles definidos en este enclave. Las rocas en superficie son de edad Aptiense (125 millones de años) y registran un ambiente de un fondo marino. En la Tejería se encuentra una gran variedad de ammonites y otra fauna marina como ostras o gambas fósiles.



La charla concluyó explicando que con todo esto la nueva asociación creada "Amigos del Museo de Paleontología de Josa" quiere aprovechar la colección de fósiles existente y acompañarla de paneles explicativos que puedan dar al museo un contenido didáctico que sea mucho más atractivo para niños y adultos. También se estudia la posibilidad de pedir a la Universidad de Zaragoza la cesión de algunas piezas extraídas de Las Fuentes / La Cantalera; ya estudiadas y catalogadas. Actualmente se está trabajando en la redacción de un proyecto museístico para pedir subvenciones. Hay mucho trabajo por hacer y toda colaboración o idea y voluntad de participar en la mejora del museo será bienvenida.

Taller de cocina: Tarta de galletas de Pascua

Organizadora: Mari Carmen Anel.

Colaboradoras: María Jesús Muño, Pepita Anel y Mari Carmen Nebra.

Fotografías: Josefina Anel.

Seguramente muchas personas del pueblo de Josa conocen la receta, que existe con muchas variantes, pero en este caso hemos optado convertirla en monas de pascua. El día 6 de abril (Semana Santa) se organizó un taller de cocina con el fin de que fueran partícipes todas las personas posibles, para que al día siguiente nos sirviese de postre en la cena organizada por la comisión del pueblo. Aquí tenéis la receta de la tarta:

INGREDIENTES

200 gr. de mantequilla.
1 cucharada de café soluble.
2 cucharadas de azúcar.
45 galletas rectangulares aprox.
1 vaso de leche.
250 gr. chocolate para cobertura
1 vaso de nata.
250 gr. de natillas, crema preparada o crema casera.
250 gr. de mermelada de fresa o frutos rojos.



La explicación.

PREPARACIÓN

Preparamos varios moldes de aluminio.

En un plato hondo, disponemos la leche.

En otro plato hondo disponemos la mantequilla con la cucharada de café y las dos cucharadas de azúcar. Dejamos reblandecer la mantequilla a temperatura ambiente, ligamos con el café y el azúcar.

Pasamos las galletas por la leche ligeramente y ponemos las galletas de forma que estén pegadas una al lado de otra recubriendo perfectamente la base del molde. Después colocamos por encima la crema de café.

A continuación volvemos a pasar las galletas por la leche y hacemos otra capa encima de la mantequilla.

Ayudados de una espátula extendemos la mermelada.

Después volvemos a poner otra capa de galletas mojadas en leche.

Encima ponemos una capa de natillas o crema espesa con cuidado, luego repetimos la operación de las galletas mojadas en leche.

Disolvemos el chocolate en un cazo al baño maría con la nata y mezclamos cuidadosamente. Dejamos enfriar un poco. Cubrimos la tarta con el chocolate.

Cuando esté medio solidificado, lo decoramos con Lacasitos, y una plumita y ya tenemos lista nuestra "Mona de Pascua".

Evidentemente las abuelas tenían varias técnicas buenísimas que perfeccionaban con los años, existiendo diferentes combinaciones, hacían la misma tarta sólo con las galletas mojadas en café, chocolate, y la cubrían con clara de huevo batida a punto de nieve y decorada con confeti de colores.

Se pueden hacer todas las variantes posibles y siempre resulta espectacular.



Decorando la tarta.



El resultado.

Crónica de la plantación de chopos

Texto y fotografías: Olga Margalef

Durante el puente del 5 de marzo de 2012 se realizó en Josa la plantación de varias decenas de chopos en una actividad organizada por el Ayuntamiento de Josa, la Comisión de Fiestas y la Asociación Cultural de Josa.

Los árboles tenían que ser plantados a finales de invierno, para evitar heladas y las temperaturas más bajas, pero antes de que la primavera llegara, para darles tiempo a adaptarse al terreno antes de brotar.

El sábado 3 de marzo la actividad empezó plantando chopos en agujeros de un metro de profundidad en la zona conocida como Chopera del Tío Domingo. El trabajo era costoso, pero el buen tiempo y la elevada participación animaron las tareas. Fueron muchos los vecinos que se acercaron a cavar, a prestar herramientas, a dar consejos o a ayudar con el riego.

Por la tarde, un tractor con barra procedente de Muniesa facilitó las labores de plantación haciendo agujeros en la llanura de inundación del río Sus a la altura del merendero. Aunque no todo el terreno era adecuado por la elevada cantidad de piedras y cantos que se encontraban, finalmente se pudieron plantar varias decenas más de árboles en la orilla del río, en el pabellón y tantos otros en la zona donde se había plantado por la mañana. En total se plantaron 40 chopos en la Chopera del Tío Domingo, 10 cercanos al abrevadero junto a los chopos cabeceros, 10 en la orilla del cauce cerca del merendero y 8 en el pabellón.

El domingo se procedió a vallar los chopos más expuestos a los caminos de las ovejas, para evitar que éstas se comieran los primeros brotes. El fin de semana de la plantación fue agotador, pero muy gratificante para todos los participantes, desde jóvenes hasta abuelos.

El año ha sido muy duro para estos árboles jóvenes. Ha llovido muy poco y, como en toda plantación, sólo un porcentaje pequeño ha sobrevivido.

Pero... ¡preparaos! tanto el Ayuntamiento como la Asociación Cultural, así como muchos vecinos, tienen voluntad de organizar una actividad parecida para el invierno que viene: seguir plantando y cuidando árboles para poder ver los alrededores de nuestro pueblo un poquito más verdes.



Emplazamiento.

Homenaje a nuestros mayores

Autor : Henry Ricardo.

Organizadores: Asociación cultural "Amigos de Josa" con la colaboración de la Comisión de fiestas.

El día 16 de agosto y "a la fresca" en la Plaza Alta del pueblo tuvo lugar la proyección de fotografías antiguas acompañadas de música de los años 40 y 50. La celebración homenaje comenzó con una poesía a los abuelos por parte de las niñas Julia y Raquel, iban provistas de un ramo de flores y pétalos.

Para hacer la velada más amena, se repartieron unos "chupitos" de moscatel y galletas, se hizo entrega de caramelos para los abuelos y agujas de fieltro decoradas con flores para las abuelitas.

Fue todo un éxito y nos trasportó a un pueblo querido por siempre.



La organizadora y las rapsodas.

POESÍA

*Pintas de blanco los cabellos, y de arrugas los cuerpos,
pero hay sabiduría en tus años la producida por la alegría,
tristeza o por los años.
Por los momentos más felices o por aquellos que han dejado cicatrices,
por el dolor acumulado o los errores cometidos,
por haber hecho hermano al enemigo
o por haber perdido al mejor amigo.
Sabiduría que brota en tus palabras,
en forma de consejos o regalos,
advertencias que deben ser tomadas en cuenta y no a la ligera.
Tercera edad, que pausas el caminar, haces lento el hablar,
y poco a poco disminuyes las fuerzas,
también haces que aprendamos a escuchar.
Por eso abuelito y abuelita,
no te preocupes si te vas quebrando sin dientes,
sigues siendo el valiente que siempre admiré.
no te preocupes el ya no caminar aprisa,
así nos tardamos más en llegar a nuestro destino,
y podrás contarme más historias, de cuando eras niño,
de aquellos tiempos mejores que recuerdas con lágrimas.
No te preocupes si hablas despacito,
que escucharte por mucho tiempo necesito,
que para vivir lo que has vivido
no sé si la vida me alcance
no te preocupes, no estás solito,
tienes muchos nietos, aunque no conozcas sus nombres,
no todos aquellos que esperan que de allá arriba
les permitan llegar a esa tercera edad.
¡Os queremos mayores!*

Taller de *Découpage*

Texto y fotografías: Olga Margalef.

Leader: Pili Anel Muñío.

Colaboradores: Mari Carmen Nebra Anel, María Jesús Anel Muñío y aun más.

Fotografías: Albert Casasús.

Como estaba programado, el día 13 de agosto a las 17:30 h dio comienzo este taller en el merendero junto a la barbacoa y Ermita de Santa Lucía.

La sesión había despertado considerable expectación. Así, más de cuarenta personas entre curiosos y practicantes estaban presentes al inicio de la sesión.



La explicación.

Como introducción a la misma, Alberto tras dar la bienvenida a todos, explica como aunque la palabra francesa *Découper* significa literalmente “recortar”, de forma más amplia se refiere a la técnica de aplicar motivos decorativos sobre un soporte preferentemente cristal, y que también puede aplicarse sobre cerámica, madera, jabón, cera, etc.

María Pilar había expuesto justo en una de las barbacoas un conjunto de objetos trabajados mediante esta técnica que servía como muestra a los “nuevos artistas” de lo que podía hacerse. Además había previsto que algún “artista” careciese del soporte en cuestión y había traído algunos frascos de cristal.

De estos últimos contabilizamos hasta treinta y dos, la mayoría féminas aunque no sólo.

Acto seguido María Pilar da comienzo a explicar el primer paso en la aplicación.

Esta consiste en la aplicación de una cola blanca cubriente del soporte a decorar (*gesso*), debiendo ésta cubrir todo el objeto una vez bien limpio y seco, incluso la tapa metálica o el tapón en su caso.

Una vez quedó bien claro, ella misma con sus colaboradores fueron inspeccionando la correcta realización por parte de los “artistas”. Sigue María Pilar explicando cómo proceder con



Pili Anel Muñío

el segundo paso. A los efectos ha previsto una serie muy completa de motivos consistentes a aplicar en servilletas de papel con motivos florales y frutales, fundamentalmente. Éstos constan casi siempre de tres capas de las cuales debe extraerse la primera cuidadosamente evitando su rotura. Después de colocarla sobre el soporte ya blanqueado se procede a encolarla mediante pincel, con una cola para *Découpage*. Una vez seco lo que dada la temperatura ambiente tomó sólo algunos minutos, se le aplicó una laca en forma de spray, se barnizó finalmente con barniz al agua o con cera y dejamos secar. Puede darse por último un toque de pátina para envejecer el trabajo.

Una vez terminado el taller, Pili entregó a todos los asistentes las instrucciones escritas sobre todo el proceso realizado.

Como se ve, este proceso es sencillo pero laborioso. Tanto es así que los trabajos se dieron por concluidos alrededor de las 21:00h (¡casi 4 horas!).

Lo que si quedó muy claro es que el taller fue un rotundo éxito.



Empezando la tarea.



En mitad del trabajo.



Algunos resultados.

Mantenimiento y adecuación del lavadero municipal

Texto: Albert Casasús.

Fotografías: M. Carmen Anel y Albert Casasús.

El día 12 de agosto alas 19:30 h numerosos voluntarios, la mayoría pertenecientes a la Asociación Cultural, se encontraron en el lavadero para proceder a una limpieza a fondo, no sólo del propio lavadero sino de su entorno inmediato.

En éstos habían proliferado las malas hierbas, amén de plásticos, latas, etc., que a lo largo de muchos años se habían acumulado.

A la cita acudieron más de treinta personas todas ellas provistas de grandes bolsas de basura de plástico, guantes, tijeras de podar, azadas para cortar y arrancar las malas hierbas, etc.

La tarea comenzó a la hora mencionada y terminó sobre las 21:00 h casi ya sin luz natural. Los colaboradores se agruparon de forma que mientras unos cortaban, otros iban llenando las bolsas, hasta el número de veintiocho.

Mientras tanto otros iban limpiando el suelo del lavadero propiamente dicho. Otro grupo iba cavando justo debajo de la repisa donde se había acumulado tierra procedente de las riadas históricas que bajaban por el barranco desde la carretera. Mientras que en el pasado las lavanderas podían lavar de pie ahora apenas llegaba a las rodillas.

Una vez rebajado el terreno citado se procedió a colocar una barrera de piedras gruesas para ver si de esta forma la tierra procedente del barranco pasaba de largo. Las fotos que se muestran reflejan lo antedicho.



A medida que se iban limpiando de malezas, en las inmediaciones fueron descubriéndose algunos elementos desconocidos por la mayoría, como por ejemplo un pequeño manantial o fuente seca así como un lavadero para las reses situado justo debajo de dicha fuente.

Depositadas las bolsas de hierbas y otros materiales en los contenedores se dio por finalizada la tarea si bien quedó claro que en

una segunda sesión se deberá profundizar en dicha adecuación construyendo un murete y cementando de nuevo el fondo del lavadero.



Descubrimiento de una nueva sima en el término de Josa

Texto: Enric Porcel y Ángel Pascual.

Fotografías: J. Carlos Gordillo y Ángel Pascual.

Colaboración: Asociación Cultural Amigos de Josa

La primera noticia que nos llega de la existencia de esta cavidad, es a través de José Antonio Nebra, que dió accidentalmente con ella en una batida de jabalí en la partida del Focino.

José Antonio relata que bajo una rocha existía un pequeño agujero que daba a un profundo pozo.

Sería el año 2009 cuando amablemente me acompañó a la zona, que por lo agreste del terreno y lo disimulada que está no fuimos capaces de dar con la sima.

Deberíamos esperar hasta el 2012, cuando un pastor de la vecina localidad de La Hoz de Vieja/A Foz acompaña a Ramón Gil, miembro del Espele Club el Farallón de Montalbán a la boca de la cavidad.

Así que, por fin el 12 de agosto, un grupo de espeleólogos del ECF Montalbán y dos miembros de la Asociación Cultural Amigos de Josa, exploran y topografían la sima, denominándola Sima del Focino.

Los participantes fueron: Ángel Pascual, Aranzazu Villuendas, José Antonio Peña, Ramón Gil, Juan Carlos Gordillo y Enric Porcel.

Para tal efecto se tuvo que agrandar la exigua boca de entrada, de unos 30 cm de diámetro, con el taladro de gasolina, dejando un acceso de 40 x 50 cm.

El pozo resultó tener 10,60 m de profundidad, que se bajó a rápel después de instalar en la cabecera del pozo dos anclajes parabol.



Aproximación a la sima.

Este pozo, tras franquear la estrecha entrada, se ensancha hasta hacer 4 x 2 m, y nos deja en una costera de cascajos de piedra. Esta rampa va a finalizar más abajo en una pequeña sala, lle-

gando aquí al punto más profundo de la sima: 12 m. El recorrido total de la misma es de 21 m.

La ficha completa de esta sima saldrá publicada en la próxima



Agrandando la boca.

revista CIJA, del Centro de Estudios Espeleológicos Turolenses, pasando a formar parte del catastro de la provincia de Teruel.

La cavidad está situada por debajo del nuevo sendero de *Pequeño Recorrido* que transcurre entre La Hoz de la Vieja y Josa, en el término de esta última localidad, y a una treintena de metros por encima del cauce del río Sus. En la zona denominada El Focino, o Los Estrechos, equidistante de la arcada natural y la Cueva de Los Caracoles.

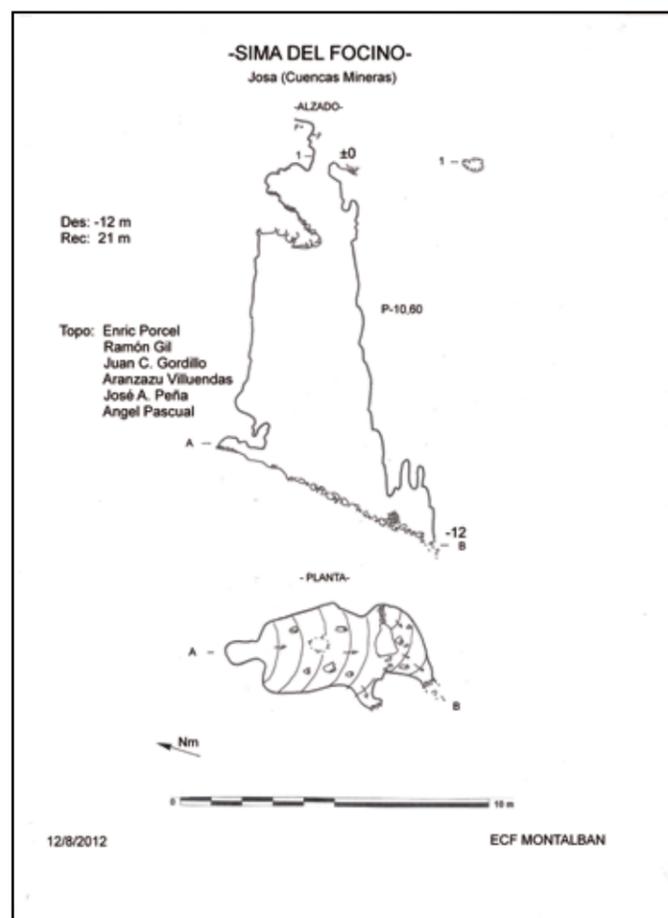
Por la peligrosidad intrínseca de la cavidad, y la inestabilidad de los bloques, desaconsejamos su exploración a personas no experimentadas en la práctica de la espeleología.



¡Emocionante!



Descendiendo.



Sima del Focino.

Tradiciones. Obtención de esencia de Espliego

Por Martín Nebra

Fotografías: Albert Casasús



Martín Nebra

Hoy inauguramos un espacio de la revista en el que se pretende plasmar poniendo por escrito aquellas tradiciones, oficios y prácticas que algunos de nosotros ha tenido la suerte de presenciar. Empezaremos con "La destilación seca del espliego" que ya hace muchos años dejó de practicarse. En esta ocasión tenemos la suerte de que el último responsable de practicarlo está entre nosotros, se trata del amigo José Quílez, natural de Josa y residente en Zaragoza. Además, quién mejor para describir esta práctica que una persona natural también del pueblo y que fue testigo durante muchos años de dicha operación.



José Quílez en la actualidad.

En la época en la que aún se practicaba, hace ya cuarenta y tantos años, José formaba un equipo con José María Barberán y Manuel Nuez conocido también como "el Moreno". Avisaban, mediante un bando a todos los vecinos del pueblo que estuviesen interesados en recolectar el espliego. El inicio de la campaña era el 20 de agosto.

En aquellos años (final de los sesenta) se pagaba a 5 pts el kilo de planta.

No solamente se procesaba la planta de Josa sino que también

venía de Alcorisa, Molinos y Obón.

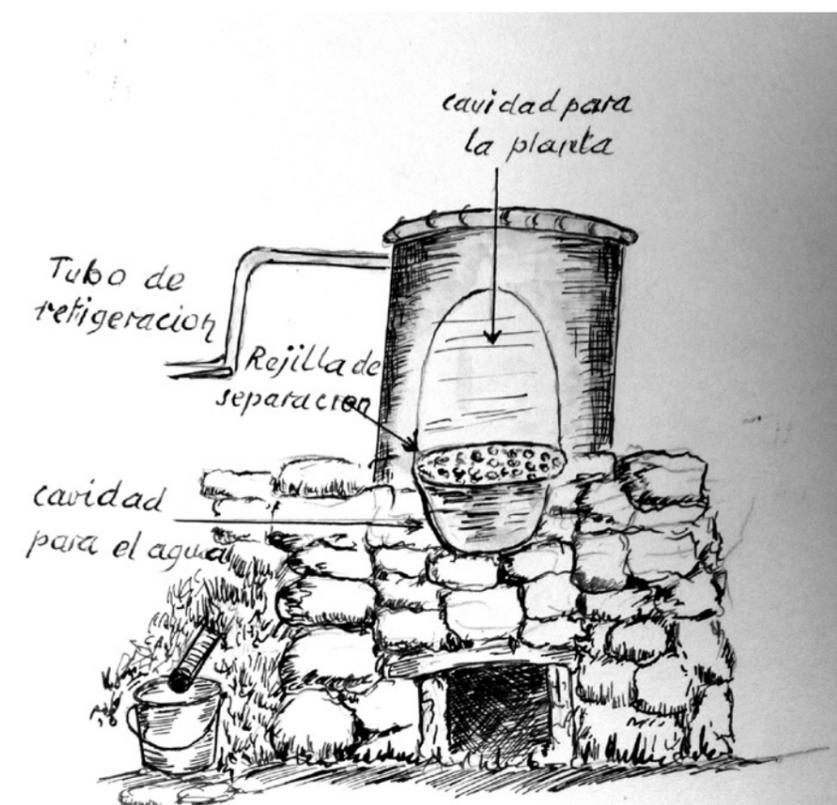
El equipo ya descrito encargado del proceso, procedía días antes a proveerse de aliagas, romeros y leña para el calentamiento de la primera calderada.

En sucesivas operaciones el combustible era la propia planta hervida que se extendía junto a la caldera secándose muy pronto y podía quemarse y calentar así las sucesivas operaciones.

La planta del espliego era pesada con una romana (hoy en el Museo).

A la caldera que estaba semisumergida en tierra se le llamaba "la olla" y se instalaba junto a la acequia que surtía de agua a la Balsa del Tiro Bolo. Tanto la balsa como la acequia discurrían junto al río Sus.

Se echaba el agua en la caldera y acto seguido el espliego se cubría con la tapa y se ajustaba ésta con



Esquema de una caldera para destilación de espliego

unas grapas y además se sellaba alrededor con barro de arcilla encima de una arpillera. De esta forma el cierre era perfecto y evitaba que al hervir pudiese salir el agua o los vapores resultantes.

La tubería que salía de la caldera y transportaba los vapores era de cinc.

Estos vapores procedentes de la caldera pasaban a través de un serpentín y se condensaban arrastrando la preciada esencia que se recogía en un frasco de cristal junto con el agua también resultante de los vapores. Esos vapores han pasado por una tubería que ha recorrido unos metros sumergida en la acequia, condensándose antes de salir.

El interior de la caldera estaba dividido en dos compartimentos, el aceite esencial queda flotando sobre el agua por lo que cuando se llena el compartimento la mayor cantidad de agua se va al exterior, quedando cada vez mayor cantidad de agua y menor cantidad de agua en el recipiente. No obstante esta agua sobrante se recogía en "pozales" pues una vez se han recogido esta sale mezclada con esencia que puede aun aprovecharse.

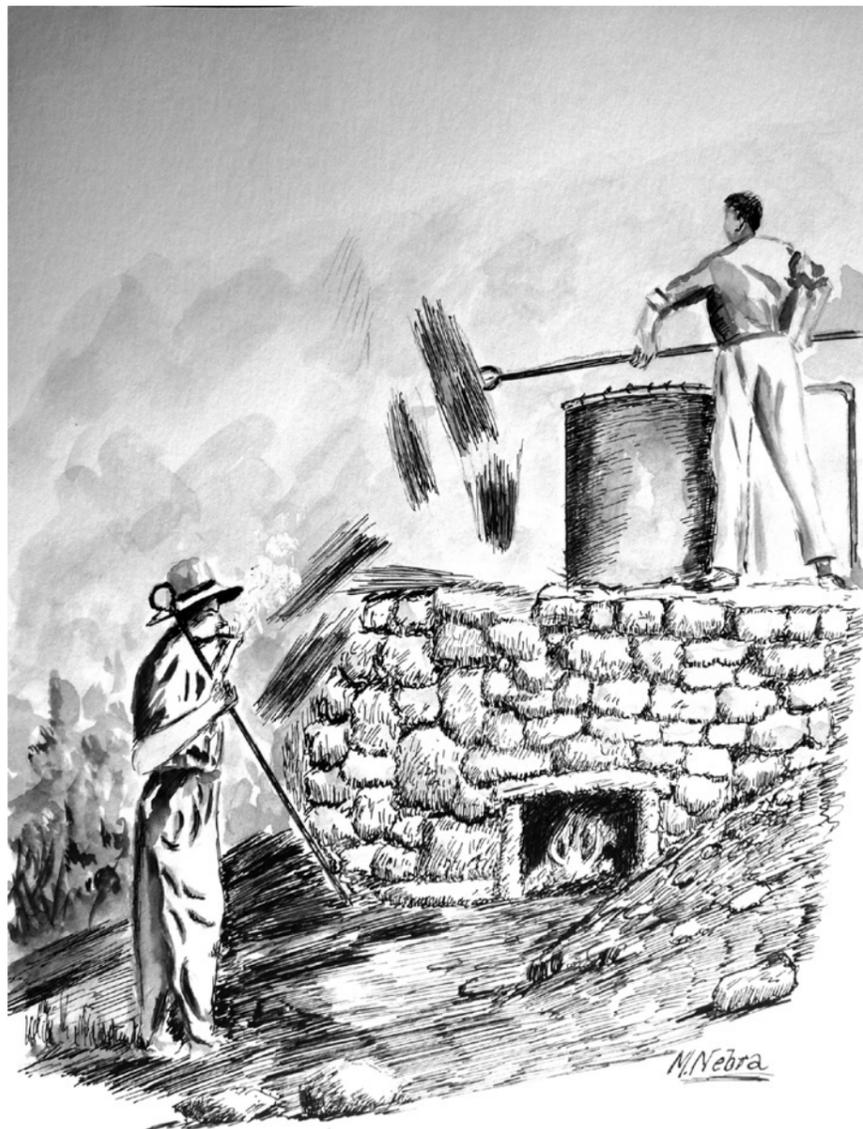
Con esto se llegaba al final del proceso.

El precio al que se pagaba la esencia en aquellos momentos era de 750 pts el litro parte de las cuales iba al Ayuntamiento.

El comprador primordial era la empresa "Bordas Chinchurreta", de Sevilla.

Para mejor comprensión he dibujado el esquema de la caldera y del proceso. ¿Acertado? No sé si la memoria me ha fallado.

La jornada laboral de José Quílez era tan dura como la de los segadores, ya que tenía que pesar y co-



cer los fardos de espliego que los segadores traían diariamente sin dejarlos secar demasiado tiempo. Comenzaba a las 6 h de la mañana y el jornal era de 1000 pts al día. Se llegaban a procesar hasta 25.000 kg diarios de planta.

La jornada daba tiempo para realizar seis calderadas, dos por cada uno de los miembros del equipo que como ya dijimos estaba formado por el encargado o responsable y los dos operarios. Duraba hasta que oscurecía.

La utilización final de la esencia era la fabricación de perfumes, aunque tal vez podía tener alguna otra aplicación, pero esto era secreto del comprador.

Una vez terminada la campaña, la caldera se guardaba generalmente en un corral, próximo al lavadero, propiedad de Jesús Anel.

José Quílez no solamente se encargaba de la caldera de Josa sino que también era responsable de su correcto funcionamiento en otras localidades, como Moyuela, Moneva, La Hoz y Alacón.

José cayó enfermo y la empresa consideró que ya no le interesaba seguir con la actividad, retiró las calderas de los pueblos y así acabo el negocio.

Usos y costumbres. La colchonería y el vareo de la lana

En este capítulo, y con la idea de plasmar aquellos oficios o costumbres que fueron comunes en otros tiempos, adjuntamos una descripción del oficio de la "colchonería" preparado por Mari Carmen Anel Quílez.

COLCHONERÍA

A partir de la Edad Media, en las casas de los nobles, empiezan a utilizar la lana como algo muy confortable para descansar y dormir, la cual apilaban sobre una superficie plana de madera con telas encima para tumbarse. Por lo cual, aparece como un elemento moderno dentro de las casas populares.

Durante mucho tiempo se utilizó el jergón de paja, zuros de maíz, esparto o hierba, que posteriormente, se aprovechó como base para colchón de lana.

Lo sustituyó el jergón de muelles, que aportó elasticidad y comodidad hasta llegar al actual somier.

El colchón de lana, de confección totalmente artesanal, se iba apelmazando con el uso. Por ello era preciso esponjarlo periódicamente sacando la lana, vareándola y ahuecándola para después volver a rellenarlo y coserlo, labor especializada que realizaba el colchonero.

VAREAR

Varear: Acción de golpear con una vara.

La vara generalmente que se usaba era de mimbre, pero podía ser de olivo, nogal, pino silvestre, avellano, etc, dependiendo del lugar. Al principio era uno de los trabajos que se hacía en la casa o con ayuda de vecinos.

Se abría el colchón, se sacaba la lana y se golpeaba repetida y acompasadamente; así, de paso se aireaba, labor que requería,



de destreza y generaba un ruido monótono... Después se volvía a enfundar en la misma tela del colchón o en una nueva.

Se volvía a coser con una aguja especial, que podía ser recta, curva entera o curva sólo en su punta, normalmente de unos 14cm

de longitud. Se empezaba por los bordes haciendo un burlete doble para afirmar los laterales del colchón. En principio, se utilizaba hilo o cordel, y cintas para acabar el cosido lateral, atando con bandas o cintas formando pequeños cuadrados para repartir el relleno.



Plantas de utilidad: la Amapola (*Papaver rhoeas*)

Antoni Graugés

En este número de *La revista*, nos centraremos en la Amapola o *Ababol*, considerada como una mala hierba en nuestros cultivos aunque es poseedora de grandes virtudes. No pasa desapercibida en primavera, sus bellas flores nos alegran la vista porque marcan el fin del largo invierno y suavizan el paisaje de tonalidades áridas con una nota de color. Después de leer este artículo, ojalá veamos la humilde amapola como solución a alguno de nuestros problemas y no solamente como planta que estorba en el cultivo o simple belleza paisajística.

DESCRIPCIÓN

Planta herbácea anual de 30 a 60 cm de altura, tallos rectos e hirsutos..., bueno, podemos pasar de descripciones, ¿alguien no conoce la amapola?

Vive en campos de cultivo, especialmente cereales y en terrenos baldíos como bordes de caminos y barbechos, no en tierras de labor abandonadas hace bastantes años ni en terreno con vegetación estable que le haga la competencia, desde el nivel del mar hasta los 1.700 m de altura. Tiene dos limitaciones para germinar: sus semillas deben estar enterradas a



menos de 2 cm de profundidad y la tierra debe estar removida. Las semillas pueden permanecer largo tiempo inactivas en espera de las condiciones favorables; por esto, después de un labrado profundo, al labrado del año siguiente pueden volver a la superficie y prosperar. No vive más de 10 meses y cada planta produce más de 50.000 diminutas semillas.

PROPIEDADES

Esta planta tiene alcaloides (papaverina y rhoeadina) y fibra (mucilagos) que son útiles en medicina natural. Todo ello le confiere una apreciable actividad como planta sedante y antiespasmódica que por su efecto suave y tomado con moderación puede suministrarse a niños y ancianos (no hay estudios de sus efectos sobre embarazadas y lactantes, por lo que es mejor abstenerse).

Hay quien cree que esta planta es tóxica como su congénere, la adormidera (*Papaver somniferum*) de donde se extrae la morfina y a su vez la temible heroína; nada más lejos de la realidad, nuestras amapolas carecen de este alcaloide.

DIVERSOS USOS

En alimentación:

Las hojas son comestibles cuando son tiernas, antes de que nazcan las flores. Si se quiere eliminar su contenido en alcaloides se deben hervir. He leído que en ciertas comarcas aragonesas y catalanas se ha consumido en ensaladas, posiblemente se haya utilizado en casos de escasez.

En Flandes y Alemania las semillas se han empleado para preparar pasteles y para extraer un aceite que utilizan como condimento y con las flores se elaboraba un jarabe muy apreciado que se mezclaba en la sopa.

El uso más frecuente es consumir las semillas. La panadería artesanal ofrece panes con semillas variadas, en la mezcla de las cuales hay bastante cantidad de semilla de amapola.

Los pétalos son ricos en pigmentos que tiñen cuando se disuelven en líquido y a veces se utilizan para potenciar tisanas y dar color a preparados medicinales.

En medicina:

En la medicina oriental se ha usado desde tiempos inmemoriales y en la medicina occidental hay referencias desde Dioscórides (siglo I) y Galeno (siglo II) hasta la actualidad. Los tratamientos más habituales son:

Anginas: Infusión de flores de amapola con malva (tratada en el n.º 3 de *La revista*). Se echan sobre agua hirviendo, se deja reposar cinco minutos. Se puede tomar durante todo el día y mejorar el sabor con miel.

Conjuntivitis: Infusión de una cucharada de pétalos por medio litro de agua. Filtrar bien y lavar los ojos con este preparado.

Insomnio: Infusión de dos cucharadas de pétalos por litro de agua. Tres tazas al día, especialmente una antes de irse a dormir. Muy útil para personas mayores y niños. Pueden añadirse plantas tranquilizantes como la valeriana, la melisa o el tilo; en este caso hervir un minuto y dejar reposar diez.

Tos: Es conveniente mezclar la amapola con otras plantas respiratorias como el saúco, los brotes de abeto, el malvavisco, etc. Se hierve dos minutos, se deja reposar diez minutos y se cuele. Tomar una taza caliente cada cuatro horas, con una cucharadita de miel.

Nerviosismo: Infusión de media cucharadita de pétalos secos por

taza de agua antes de comer. Los nervios a veces son los causantes de indigestión (nervios en el estómago), dolores de cabeza y migrañas. Puede endulzarse con miel.

RECOLECCIÓN

Las flores y cápsulas con semillas pueden recolectarse durante la primavera y principios de verano. Deben secarse a la sombra y guardarse en un bote de cristal en un lugar sombrío. Las cápsulas deben vaciarse de sus semillas.

ANECDOTARIO

Por su poder sedante se ha asociado a la adivinación de sueños y se ha utilizado en hechizos de fertilidad, amor, dinero y suerte. Una antigua "receta" dice que al echar semillas de amapola en la comida de la persona amada, esta cae rendida de amor. Posiblemente según el tipo de amapola y la cantidad de semillas utilizadas, la persona objeto de deseo esté más atontada que hechizada, de todas maneras incapaz de defenderse.

