

REVISTA DE LA ASOCIACIÓN CULTURAL AMIGOS DE JOSÁ



Sumario

Editorial	4
Saluda.	4
Asamblea de Socios	5
Inauguración Fuente de la Plaza Baja	6
Taller de “mostillo de miel”	7
Artículo: “El nogal”, Antoni Graugés	8
Artículo: “Entrevista a Pedro José Nuez”, Enric Porcel	11
Excursión Alcaine-Obón, Enric Porcel	13
Exposición de pintura de Pilar Muñío, Alba Ara	15
Presentación libro: <i>Viva el Maquis</i>, Amadeo Barceló	16
Taller de restauración de muebles, Pilar Villarig	16
Artículo, Martín Nebra.	18
Los mamíferos de Josa, Nacho Aransay	19
Visita a Blesa	22

Un nuevo número de la revista de la Asociación Cultural Amigos de Josa llega a nuestras manos, mostrándonos imágenes de ayer y de hoy en la vida de nuestro querido pueblo. Retazos de historia, de historias, costumbres y documentos, pero también nuevos retos y proyectos llevados a cabo con gran esfuerzo por los miembros y amigos de la Asociación.

Agradecer a todos ellos el trabajo realizado en la recopilación de los artículos, en la preparación de los talleres, en la elaboración de esta revista y en todas y cada una de las actividades que realizan a lo largo del año. Y, lo que considero más importante, el empeño en la supervivencia y el desarrollo del conocimiento popular (ese que atesoran nuestros vecinos sin darle importancia, pero que es esencial conservar para el futuro) de Josa.

Han sido años difíciles económicamente, pero eso no ha significado que desde este Ayuntamiento hayamos dejado de valorar esta labor. Y hayamos lamentado no poder colaborar de un modo más activo.

Este esfuerzo realizado por los Amigos de Josa se traduce en cariño por nuestro pequeño mundo. En esa ilusión por estar en él cuando se acercan las vacaciones o como lugar de celebración con nuestros amigos. Porque nosotros, tenemos pueblo.

No me queda más que agradecer de todo corazón, en nombre del Ayuntamiento y el mío propio, ese espíritu de colaboración que transmiten y que se contagia a todos nosotros para asegurar la continuidad de nuestras raíces y el futuro de nuestra tierra.

Animo

Óscar López San Martín
Alcalde de Josa

El día 8 de junio de 2008 tuvo lugar en la Sala del Concejo de la Casa Lugar el acto fundacional de la Asociación Cultural Amigos de Josa, siendo designada presidenta Julia Sanmartín Baun.

Nuestra Entidad quedó inscrita en el Registro General de Asociaciones de la Comunidad Autónoma de Aragón el 11 de julio de 2008.

Desde entonces han pasado ya más de siete años, durante los cuales hemos organizado actos culturales de índole diversa: 7 conferencias, 7 marchas senderistas, 3 marchas ciclistas (una de ellas Barcelona-Josa), 3 presentaciones de libros, 3 visitas guiadas (una a Blesa), 2 exposiciones de cuadros, 2 sesiones de astronomía (planetario y observación con telescopios), adecuación del lavadero, acto de homenaje a nuestros mayores, restauración de la Fuente de la Plaza Baja, sustitución de la placa de la Plaza Alta con su denominación correcta, 12 talleres (gastronomía, costura, manualidades para niños, "jabón de tajo", Decoupage, horticultura, cata de aceite, restauración de muebles y "mostillo de miel").

Hemos colaborado en la campaña de plantación de 68 chopos en marzo de 2012 y económicamente en la adecuación de los senderos. Y anualmente también en la limpieza del casco urbano y alrededores una vez terminadas las fiestas patronales de agosto.

Varios socios participaron el 08-11-2014 en Caspe en el acto de homenaje a los 3 maquis abatidos en dicha población en 1949, uno de ellos el josino Fabián Nuez.

También varios miembros espeleólogos exploraron una nueva sima en Josa.

Publicamos cada año una revista, que con la presente son ya 8 números.

En 2010 tomó la presidencia Alberto Casasús y en 2014 un servidor.

Usamos y estamos presentes en las nuevas tecnologías: en la web del pueblo (www.josateruel.com), correo electrónico (asojosa@gmail.com), grupo de Whatsapp entre los miembros de la Junta y Facebook (Asociación Cultural Amigos de Josa).

Estamos en contacto con las asociaciones culturales de las poblaciones vecinas, cuya colaboración mutua deberá ser aún mayor para aunar esfuerzos y medios.

En la actualidad somos 122 socios, teniendo que lamentar el fallecimiento de nuestro apreciado amigo Emilio Gómez Segura el pasado mes de agosto.

Esto es el pasado y el presente, pero debemos mirar al futuro con ilusión y renovadas fuerzas. Es importante que los socios aporten nuevas ideas y proyectos. Aun pecando de reiterativo, es imprescindible que los jóvenes tomen protagonismo en la Asociación.

Aprovecho estas líneas para desearos un feliz y venturoso año 2016.

Jordi-Xavier Romero
Presidente

Texto La Junta

Fotografías de Ángel Pascual

El día 12 de agosto de 2015, a las 11 horas, dio comienzo la Asamblea Anual Ordinaria de Socios. En esta ocasión, se celebró en el Merendero de Santa Lucía.

Por ausencia de la secretaria titular, la socia Mari Carmen Anel procedió a la lectura del acta anterior, que tras alguna puntualización, se aprobó por los presentes.

A continuación, Alberto Casasús, que hasta el año pasado fue presidente de la Asociación, y se comprometió a seguir por un año más como vocal, presenta su renuncia a dicho cargo. Para ocupar esta vacante se propuso a Pili Anel, que aceptó, a la vez que hizo de secretaria en funciones.

Acto seguido se relacionaron las actividades organizadas por la Asociación desde agosto 2014 hasta la actualidad, las cuales se reportan en el presente número de nuestra revista.

El tesorero entrega el estado de cuentas que abarca desde el 01-08-2014 hasta el 31-07-2015. Las entradas por cuotas de los socios fueron de 1.150 euros, y las salidas de 2.025,98 euros. Con el saldo positivo del año anterior, el remanente es de 2.210,54 euros. Se acuerda publicar el balance en la web del pueblo y en el tablón de anuncios de la Casa Lugar, y también que nuestra aportación para el mantenimiento de la página web sea del 33%.

El número de socios en la actualidad es de 120.

Se debate ampliamente el tema de la impresión de la revista. Se acuerda por unanimidad que cada socio o familia reciba un ejemplar en papel, manteniendo la misma cuota de 10 euros al año. Además se dejará algún número en el bar por si alguien desea adquirirlo. En el próximo ejercicio se valorará de nuevo.

Los presentes felicitan una vez más a Mari Carmen Anel por el mural que diseñó para la Fuente de la Plaza Baja. Ella nos informa que el próximo será el del Planillo de la Calle Mayor, en este caso con fósiles, cuyo boceto ha preparado el socio Antoni Graugés. Se compromete a presentar entre diciembre de 2015 y Semana Santa de 2016 el dibujo para poderse rectificar si fuese el caso.

Se propone organizar una excursión al Molino Bajo y otra a la Cueva Roya para comprobar el estado de los senderos, cuya restauración hizo la empresa Prames por un importe de 1.000 euros, de los cuales 760 euros aportó la Asociación y los restantes 240 euros la Diputación de Teruel. Se plantea que se haga público este dato.

Se acuerda que para el próximo Mercadillo Medieval, que tiene lugar durante las fiestas patronales de agosto, se sortee una cesta con productos artesanos y naturales donados por diferentes personas para recaudar fondos para la Asociación.

Alberto Casasús nos muestra el mapa topográfico de la zona, que con la colaboración de Jacinto Anel y Antonio Martín se insertarán los topónimos que se han recogida hasta el momento, que ascienden a 211.

El sr. Ramón Margalef ha obsequiado a la Asociación una estación meteorológica que facilitará los datos de nuestro pueblo a tiempo real. Ha de instalarse una antena en el tejado del Ayuntamiento, cuyo permiso ya ha dado.

Finalmente se presentan propuestas para futuras actividades y a las 13:15 horas se levanta la sesión.



En pleno



El libro de actas



En plena Asamblea

Inauguración de la Fuente de la Plaza Baja

La Junta

Fotografías de Jordi-Xavier Romero

El día 6 de diciembre de 2014, a las 19 horas tuvo lugar la inauguración de la remodelación de la Fuente de la Plaza Baja. Asistieron al evento unas 50 personas, que para combatir el frío fueron obsequiadas con un “quemadillo de ron aragonés” (1) que nos prepararon nuestros amigos Mari Carmen Anel y Javier Isla, contando con la colaboración de varios socios. Se hizo en “la cochera” de Martín Nebra, que gentilmente nos la facilitó su hijo Luis-Martín. Después de calentar los cuerpos, salimos al exterior para inaugurar oficialmente la obra, con la correspondiente fotografía de rigor. La restauración de la Fuente consistió principalmente en la colación de unos azulejos con motivos florales (principalmente plantas aromáticas de Josa), diseñados por la ya mencionada socia Mari Carmen Anel. La fabricación de los mismos fue a cargo de la ceramista de Utebo M^a Ángeles Aranda Pérez. Sus medidas son 90 x 70 cm. aproximadamente. Se encargó de colocarlos de forma desinteresada nuestro buen amigo José Antonio Nebra, a quien desde estas líneas le damos de nuevo las gracias.



La fuente recién inaugurada.



Receta del quemadillo de ron aragonés. Ingredientes para 8-10 personas;

- 1 litro de ron negro añejo Negus o ron para quemadillo
- 200 gramos de azúcar moreno
- ½ piel de un limón grande (o una entera si es pequeño)
- 50 gramos de café en grano
- Un litro y medio de leche entera
- Canela en rama
- Canela molida

Utilizar un recipiente de barro o en su defecto cualquier olla servirá.

Echar el ron en la olla a calentar a fuego lento (un minuto más o menos). Añadir el azúcar, la piel de limón, los granos de café y una ramita de canela. Enseguida coger un poquito con un cazo y con una cerilla prender el ron del cazo. A continuación prender el ron de la olla. Dar vueltas con el cazo unos seis minutos más o menos. Apagar. Sacar la piel del limón y la rama de canela. Servir en vasos con leche que habremos calentado a parte, y espolvorear con la canela en polvo.

Acompañar con unos bizcochos o galletas.

El grupo de vecinos asistentes a la inauguración.

Taller de Mostillo de miel

Fotografías de Jordi-Xavier Romero

El día 3 de abril de 2015 se realizó un taller de “mostillo de miel” en el Pabellón.

Fueron los proponentes de este taller Domingo Quílez y María Pilar Rodrigo, apoyados por Araceli Quílez y Jesús Laita. El mostillo una vez elaborado lo que representó dos días de trabajo, se puso en pequeños tarros de cristal, que fueron obsequiados a los comensales de la cena popular que tuvo lugar al día siguiente.

Elaboración:

Cuando se recolecta la miel de los cuadros o marcos y que se denomina “cortar” el desello de los mismos (cera con restos de miel) se guarda aparte. Un día antes de hacer el mostillo, este sello se pone en remojo con agua limpia para que esta tome un color ligeramente amarillo y cierto sabor, ya que este sello no deja de contener todavía algo de miel.

Antes de empezar la elaboración se cuele sobre tela limpia de algodón para retener la cera que aun pudiera contener, quedando de esta forma el agua enriquecida con miel y demás

substancias y que quede solo agua. Esta solución muy diluida debe evaporarse mientras sin dejar de agitarse con un palo de madera por ejemplo.

A medida que se va evaporando agua, con una espumadera se van quitando las impurezas que sobrenadan a la vez que se va reforzando la concentración con miel de una cosecha previa. Cuando ya esté limpia y empieza a hervir, se le añade piel de naranja triturada (cortezas secas que se cortan y se hierven aparte; después se trituran).

Acto seguido se le añade previo su desleído en agua fría harina de trigo para espesar. Haciendo así menos larga y costosa la evaporación de tanta agua

A medida que va concentrándose el preparado se van eliminando las impurezas que aun acostumbran a flotar mediante la mencionada espumadera.

Como puede presumirse en épocas pasadas no dejaba de ser una manera de aprovechar de forma completa la labor del apicultor. Esto hoy no tiene tanto sentido debido a la gran cantidad de combustible (y su costo) para

evaporar semejante cantidad de agua de lavado.

Todos los voluntarios de la Asociación Cultural que fueron muchos, colaboraron en la preparación y llenado de los botes que con el debido etiquetaje fueron entregados en las mesas de la cena popular comunitaria.



En plena elaboración



La experta



Proceso de elaboración

Plantas útiles. El Nogal (*Juglans regia*)

Texto y fotografías de Antoni Graugés Codina



Antoni Graugés Codina

En este número de La Revista vamos a atrevernos con todo un clásico, el nogal o noguera en aragonés y catalán. Aunque son conocidas por todos las grandes propiedades que tienen las nueces, podemos ir más allá y encontrar aplicaciones menos divulgadas, curiosas y lúdicas sobre el nogal y su fruto.

DESCRIPCIÓN Y DISTRIBUCIÓN

Árbol caducifolio de hasta 20 metros de altura (a veces más, según clima), de tronco robusto y recto. Su copa es grande y redondeada; la raíz es poderosa y penetrante. Las hojas son pinadas, compuestas de 5 a 9 folios de color rojizo al brotar y de color verde oscuro cuando son maduras.

Tiene flores femeninas y masculinas; las femeninas sólo salen de las ramas del mismo año, agrupadas en racimos; las masculinas salen de ramas de años anteriores y forman racimos colgantes.

Parece ser que su origen está en Oriente Medio y antes de la época romana ya se conocía por todo el Mediterráneo y en el siglo XVII pasó a América. Hoy se cultiva en todo el mundo.

PROPIEDADES Y USOS

Uso alimentario:

- La nuez tiene un muy alto valor nutritivo, rica en vitaminas del grupo B y vitaminas C, A y E, ácidos grasos como el famoso Omega-3 y yodo natural. No hará falta poner ninguna receta, todos sabemos consumirlas solas, en ensalada, en puding, con queso tierno, con membrillo, etc, etc, etc.

- Elaboración de licores estomacales y aperitivos como LA RATAFÍA, a la que dedicaremos un capítulo exclusivo.



- Elaboración de aceite de nuez. Tiene un delicado sabor y se debe consumir en crudo porque si se fríe pierde cualidades. Desgraciadamente es caro.

Uso medicinal:

- Para la diarrea y cólicos intestinales. Tomar una infusión de hojas, son astringentes.

- Para el acné, eccema, dermatitis, llagas bucales y limpiar heridas es útil aplicar una infusión por su poder antiséptico y cicatrizante.

- Ayuda a minimizar la diabetes y combate la anemia, con infusiones de hojas.



Nogales al sol de la vega.

- Para las hemorroides poner a hervir 40 gramos de hojas por cada litro de agua durante 15 minutos. Colar, enfriar y usar como baño de asiento.

- Expulsa las tenias y solitarias. Aliñar un plato de patatas hervidas con aceite de nueces en crudo a la hora de cenar.

- Contra la osteoporosis y el mantenimiento de los huesos en buen estado, es conveniente comer nueces por la gran cantidad de calcio que contienen.

- Contraindicaciones: No se conocen



Detalle de hojas y frutos.

Uso cosmético:

- Dentrífico. La cocción de hojas se puede utilizar como dentrífico por su función antiséptica y por ser reductora del sarro.

- Tinte para el pelo. Elimina las canas sin ser agresivo con el cuero cabelludo. Hervir nueces verdes (con las hojas también, aunque no es tan potente), durante media hora y añadir unas cucharaditas de alcohol de 96° y embotellar. Con un peine pasar un poco de líquido todos los días y en pocos días se recupera el color natural del pelo.

- Limpieza de piel. Hervir 300 gramos de hojas en 10 litros de agua durante 15 minutos. Volcar en la bañera y añadir agua templada. Sumergirse al menos un cuarto de hora. Mano de santo.

Otros usos:

Además, los nogales se emplean en jardinería, su madera en ebanistería por su resistencia a la putrefacción y

de la cáscara de la nuez se extrae la nogalina, para teñir maderas. Antiguamente el aceite de nuez se empleaba en la fabricación de pinturas.

ANECDOTARIO

Antiguamente se creía que consumir nueces aumentaba la inteligencia porque la forma de este fruto recuerda la forma del cerebro. Vistas sus propiedades no andaban del todo desencaminados.

LA RATAFÍA

La ratafia es un licor elaborado a partir de la maceración en aguardiente de distintos frutos (especialmente nuez verde), hierbas y especias. Su preparación varía en cada zona; incluso cada elaborador tiene su propia receta por ser totalmente artesanal.

Según Wikipedia en Aragón se prepara desde el siglo XVIII con el nombre de "retacia" y perdura en el Campo de Daroca (Zaragoza) y en la zona del Jiloca (Teruel). La tradición sigue viva especialmente en Calamocha.

En la zona norte de Catalunya es muy conocida y apreciada. Las recetas caseras para su elaboración compiten en ferias para su degustación, como las que se celebran en Santa Coloma de Farnés y Besalú (Girona) o Centelles (Barcelona). En Italia, en el Piamonte "ratafia" y en Abruzzo "ratafia y raffia". En Francia su consumo está muy extendido, siendo especialmente conocidas las de Borgoña y Champagne.

Puesto que no hay normas fijas para su elaboración y no tiene por qué salir siempre igual, nos podemos animar a probar de hacer nuestra propia ratafia, seguro que nos sorprenderá agradablemente, tanto a nosotros como a nuestros cercanos. Ahí va pues.

INGREDIENTES

- Aguardiente: De los que se compran, hay que tener en cuenta si es anisado, aromatizado o endulzado para poner más o menos cantidad de especias y azúcar.

- Nueces verdes: Se recogen en torno a San Juan. Deben estar bien limpias. Se

puede poner entera, chafada, cortada o solamente la piel. Si se pone la parte interior da a la bebida un toque más amargo.

- Especies: Nuez moscada, clavel, anís estrellado, comino y canela. No excederse en su uso para que no predomine un solo sabor sobre los demás. Tener en cuenta si el aguardiente ya es anisado.

- Las hierbas: Escoger las que nos gusten más, olorosas, cítricas, mentoladas y que tengan propiedades digestivas y estomacales; se agradecerá para tomar después de las comidas. También se puede preparar con plantas que tengan propiedades medicinales. Es mejor poner planta seca aunque se pueden poner acabadas de recoger, siempre tienen que estar muy limpias. Ver ANEXO con tabla de posibles plantas para poner a macerar, sus propiedades y la parte aprovechable.

- Jarabe: Se utiliza si necesitáis rebajar el aguardiente y/o endulzar. Se obtiene por la disolución de azúcar en agua caliente.

ELABORACIÓN

En una garrafa, mejor si tiene la boca ancha, se pone el aguardiente, las nueces, las especias y las hierbas deseadas. Se tapa la garrafa y se deja a sol y serena removiendo de vez en cuando (sin destapar) durante unos cuarenta días.

Se filtra con un filtro de papel o un paño de hilo. Añadiendo el jarabe se consigue la dulzura y graduación deseados.

Poner a madurar un par de meses en garrafa de cristal (si tenéis paciencia) y antes del embotellado definitivo conviene otro filtrado. Ánimo, ya me contaréis!



Recuerdos de la infancia: Entrevista a Pedro José Nuez Muñío

Texto de Enric Porcel Caro
Fotos de Jordi-Xavier Romero



Enric Porcel Caro

Con motivo de la presentación del libro "¡Viva el Maquis!" de Amadeo Barceló (1), actividad de la que se da cuenta en esta misma revista, tuvimos el placer de tener una charla con Pedro José Nuez.

Pedro José, es integrante de una de las numerosas familias que tuvieron que refugiarse fuera de Josa por temor a la cruenta represión que ejercía el régimen militar del General Franco.

En nuestra localidad, el fenómeno migratorio por motivos políticos fue excepcionalmente grave, ya que aproximadamente un 40 por ciento del censo de la población tuvo que marchar en 1938 y años posteriores, por miedo a las represalias de los vencedores de la contienda.

En el caso de la familia de Pedro José, su padre Alejandro Nuez (2) (ver entrevista de Jordi Romero en la revista de la Asociación núm. 6) fue un destacado militante anarquista de la CNT, así como su tío Fabián Nuez, conocido guerrillero que fue abatido a tiros en Caspe en 1949. Era una operación de sabotaje que tenía como objetivo volar el tren especial que transportaba al general Franco y las jerarquías del régimen.

Entrevistador: ¿Cuál es su nombre completo?

Pedro José: Pedro José Nuez Muñío

E: ¿Su fecha y lugar de nacimiento?

PJ.: El 24 de Febrero de 1932 en Josa (Teruel)

E: Siendo aun un crío y antes de la guerra civil ya te mudaste de Josa a Benicàssim, ¿Cómo fue esa experiencia?

PJ.: Sí, en 1935, mi padre Alejandro, miembro de la CNT de Josa, participó en el Congreso de este sindicato

en Zaragoza, aquí, parece ser que decidieron enviar algunos militantes a la Escuela de la Policía en Benicàssim, para formarse como Guardia de Asalto (2), por lo cual nos trasladamos a Benicàssim, de aquí lo destinaron a Fraga y más tarde a Caspe. En Caspe, cuando las cosas ya no iban bien, mi padre decide enviarnos de vuelta a Josa, para que estemos con la familia. E: Si, parece que esos destinos coinciden con las sedes del Consejo de Defensa de Aragón (3) (ver artículo del núm. 7 de la revista de la Asociación), ¿podrías contarnos qué pasó después?

Guardia Civil de la Plaza España.

Finalmente mi madre y yo pasamos a Francia en Febrero de 1939, por Puigcerdà, nos albergan en refugios y nos envían cerca de Nantes (La Bretagne), cerca del mar. Mi madre enfermó y nos separaron; estuvo enferma tres semanas, luego volvió.

El gobierno de Pétain (Estado Francés) nos engaña diciendo que nos trasladan a otro refugio, pero somos devueltos a la España de Franco.

Nos envían a Teruel, y de allí a Josa. En esta época mi madre sufre los tratos denigrantes reservados a las familias de los vencidos, junto



En plena entrevista

PJ.: Bien, la compañía de mi padre de Caspe la trasladan a Valencia. Cuando entran los nacionales en Josa en el 1938, yo tengo 6 años, y con mi madre nos vamos a Alcañiz andando, coincidimos en la huida con otras familias de Josa como la de la tía Ángeles del tío Senén.

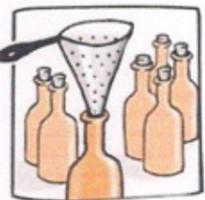
Luego en unos camiones nos dirigimos a Valencia, cuando al pasar por Tortosa nos bombardea la aviación fascista y destruye el otro camión de refugiados.

Paralelamente, a mi padre lo trasladan a Barcelona a un cuartel de la

con otras mujeres, como la tía Maria (Maria Martín), la tía Amparo (Amparo Simón), la tía Pilar (Pilar Martín), normalmente eran las mujeres de los que estaban huidos o en la cárcel. El Ayuntamiento franquista, entre otras humillaciones, les obligaba a barrer la Plaza Alta, traer el agua a la Casa Lugar, etc. A mí y a otros niños nos tocaba ir a buscar fajos de aliagas para el fuego.

Mi madre recibía noticias de mi padre por carta, vía Suiza.

Así pasamos 10 años en Josa, hasta



NOMBRE (en aragonés)	NOMBRE CIENTÍFICO	PROPIEDADES	PARTE
Ajedrea (albaca montesina)	<i>Satureja montana</i>	Estomacal	flor, hoja
Ajenjo (xenzo)	<i>Artemisa absinthium</i>	antihelmíntica	flor, hoja
Albahaca	<i>Ocimum basilicum</i>	digestiva, cólicos	flor, hoja
Bledo (bleto)	<i>Parietaria officinalis</i>	anticefalalgia, refrescante	flor, hoja
Cantueso	<i>Lavandula stoechas</i>	anticatarral, digestiva, tos	flor
Cilantro	<i>Coriandrum sativum</i>	digestivo, depurativo, antiflatulento	fruto
Cola de caballo	<i>Equisetum arvense</i>	diurética	tallo
Consuelda menor	<i>Prunella vulgaris</i>	antiespasmódica intestinal	flor, hoja
Enebrina o jinebro (chinebro o jinebro)	<i>Juniperus communis</i>	anticatarral, antiasmática	fruto
Escabiosa	<i>Scabiosa atropurpurea</i>	anticatarral, depurativa, forúnculos	flor, hoja
Espriego o lavanda (espígol)	<i>Lavandula latifolia</i>	anticefálica, calmante	flor
Estragón	<i>Artemisa dracunculus</i>	Digestiva	parte aérea
Eucalipto (ucalipto)	<i>Eucalyptus globulus</i>	anticatarral, descongestiva pulmonar	fruto, hoja
Hemiarria	<i>Hemiarria gabra</i>	antidiarreica, diurética, depurativa sanguínea	flor
Hierbaluisa	<i>Lippia triphylla</i>	digestiva, analgésica, menstrual, refrescante	hoja
Hinojo (finollo)	<i>Foeniculum vulgare</i>	estomacal, antiflatulento, diurético	fruto, hoja
Hipérico (pericón)	<i>Hypericum perforatum</i>	antiséptica, antiinflamatoria, analgésica	flor
Hísopo (guisopo)	<i>Hyssopus officinalis</i>	anticatarral, descongestiva pulmonar, tos	flor
Jengibre	<i>Zingiber officinale</i>	antioxidante, resfriados	raíz
Laurel (laurelero)	<i>Laurus nobilis</i>	tranquilizante, digestiva	hoja
Lentisco	<i>Pistacia lentiscus</i>	antigripal	flor, hoja
Limonero	<i>Citrus limon</i>	antiobesidad, antiséptica, bucofaringea	fruto, hoja
Llantén menor	<i>Plantago lanceolata</i>	hepatoprotectora, diurética, refrescante, antiuricémica	hoja
Madreselva (madrisilva)	<i>Lonicera periclymenum</i>	antiséptica intestinal	flor
Magnolia (mannolia)	<i>Magnolia grandiflora</i>	antiansiedad	pétalos
Malva	<i>Malva sylvestris</i>	anticatarral, tos, antirreumática	flor
Malveisco	<i>Althaea officinalis</i>	anticatarral, tos, antirreumática	raíz
Manzanilla (camamila)	<i>Matricaria recutita</i>	Digestiva	flor
Matalahuga	<i>Pimpinella ansim</i>	antiflatulenta, aromática	fruto
Mejorana	<i>Origanum majorana</i>	digestiva, contra el insomnio	flor, hoja
Melisa	<i>Melissa officinalis</i>	digestiva, sedante	hoja
Menta acuática	<i>Mentha aquatica</i>	digestiva, herpatoprotectora	hoja
Menta de gato	<i>Nepeta cataria</i>	tranquilizante, digestiva, cólicos	flor
Menta o hierbabuena	<i>Mentha spicata</i>	digestiva, herpatoprotectora	hoja
Menta Poleo	<i>Mentha pulegium</i>	anticatarral, antidiarreica, digestiva, herpatoprotectora	flor, hoja
Mijo del sol	<i>Lithospermum officinale</i>	antilitiásica renal	fruto
Milhojas	<i>Achillea millefolium</i>	anticatarral, digestiva, antihipertensiva	flor
Mirto	<i>Myrtus communis</i>	bronquitis, resfriados, prostatitis	flor, hoja
Naranja	<i>Citrus sinensis</i>	tranquilizante, estomacal	fruto, hoja
Olivo (olibera)	<i>Olea europaea</i>	antihipertensiva	hoja
Orégano	<i>Origanum vulgare</i>	digestiva, antiasmática, anticatarral, depurativa	flor, hoja
Regaliz (findolz)	<i>Glycyrrhiza glabra</i>	antiácido, resfriados, digestivo, antiinflamatorio, antidepresivo	raíz
Retama o ginesta (chinestra)	<i>Spartium junceum</i>	Digestiva	flor
Romero	<i>Rosmarinus officinalis</i>	anticatarral, digestiva, antimigrañas	flor, hoja
Ruda (ruta)	<i>Ruta chalepensis</i>	digestiva, anticonceptiva, abortiva	hoja
Salvia (salvia)	<i>Salvia officinalis</i>	sedante, digestiva, depurativa, diurética, hipertensiva	flor, hoja
Saúco (sabuquera)	<i>Sambucus nigra</i>	analgésica, antiinflamatoria, antiséptica	flor, hoja
Serpul (serpul)	<i>Thymus serpyllum</i>	anticatarral, digestiva, estomacal	flor, hoja
Te de roca	<i>Jasione glutinosa</i>	digestiva	flor, hoja
Tilo (teller)	<i>Tilia platyphyllos</i>	sedante	flor
Tomillo (tremonzillo)	<i>Thymus vulgaris</i>	hipertensiva, sedante, digestiva, anticatarral	flor, hoja
Vencetoso negro	<i>Vincetoxicum nigrum</i>	antipirética	hoja, tallo
Verbena (berbena)	<i>Verbena chamaedryfolia</i>	antiseptica renal, antiinflamatoria, herpatoprotectora	flor, hoja

que viendo que esto no se arregla y el régimen parece que va para largo, como así fue, mi madre decide irse a Francia a reunirse con mi padre. Eso fue el 19 de marzo de 1949.

Con suma discreción, sin decir nada a nadie, excepto al abuelo José, el tío Jesús (Jesús Anel), a las 5 de la mañana nos lleva con las caballerías a Oliete, después de que el abuelo José viniera a despedirnos al Madero.

Desde Oliete fuimos a la Puebla de Híjar y de ahí a Barcelona a casa de Fabián de la Paca en la calle Paris. En Barcelona estuvimos un mes hasta que encontramos un guía para pasar la frontera y trasladarnos a Font-Romeu.

En el grupo había otra mujer con una niña y un matrimonio catalán y el guía.

Cogimos el tren de Ripoll en la Plaza Cataluña.

En el tren la policía secreta le pide la documentación a mi madre, pero mi madre solo tenía la cartilla de racionamiento. Tal como les había indicado el guía, mi madre les dice que van a visitar a unos parientes de Ripoll. Vista la situación, el guía les dice que se bajen en la próxima estación, pero lo entendemos mal y nos bajamos una estación antes de Ripoll. Allí al ver que no había nadie, cogemos el tren dirección Barcelona, y en la otra estación vemos con alegría que el grupo nos está esperando allí, bajamos y otra vez para Ripoll.

El guía nos convoca de noche en un sitio, y andando pasamos la frontera por la montaña.

Nos dejó en un bosque, y pasamos miedo pensando que ya no volvía, pero sí volvió, y con un "pan de payés" y salchichas para comer.

Por fin llegamos a la pequeña aldea de Vallcebolère, una iglesia y cuatro casas. Desde allí mi madre llamó a mi padre a Lyon y éste vino a buscarnos.

En Lyon mi padre y mi tío Fabián trabajaban haciendo el mantenimiento en la fábrica de productos químicos SIVA en Saint Fons cerca de Lyon; Fabián se ocupaba de vigilar los manómetros de presión. Mi padre me hizo la documentación "carte du travail", y estuve trabajando con él. Pero mi padre sufría del estómago, y

dado que en Lyon se concentraba la industria química francesa, él pensaba que era debido a la contaminación de estos productos químicos, y decide que nos traslademos.

En aquella época, mi padre era del comité regional de la CNT.

Nos fuimos a vivir a Toulouges (Toluges) cerca de Béziers donde vivía Mateo Martín).

En Béziers existía un centro de aprendizaje (Escuela Profesional) y realicé una solicitud para la prueba de ingreso. Me convocaron en Montpellier.

En la prueba, la mayoría éramos españoles refugiados; muchos decían que tenían dificultad con el idioma francés y los echaban. Yo me presenté con traje y dije en francés que quería aprender; tuve suerte y me admitieron para la construcción, de yesero.

Dormía y comía allí, y además me pagaban. Mientras estaba allí, me emplearon en la cantina, estaba con las dos hijas de Mateo.



Mano a mano con Pedro José

Mi padre entró a trabajar en la estación de mercancías de Toulouse (Tolosa).

Después del curso de formación, empecé a trabajar en una empresa de yeso que era de un catalán y un italiano. Después trabajaba a destajo, compré una tierra y levanté una casa con la venta de unas tierras de Josa.

Le pedí consejo a Mr. Ors, que era español, sobre la compra del terreno, quería poner algo de lo que podamos vivir, y le llevé el plano de la finca, que tenía unos 600 m². El me dijo que me buscaba un arquitecto de Albi y que me hiciera dos casas una al lado de la otra.

Le pregunté que porqué dos casas, y me dijo que primero pidiese un "credit foncier" (hipoteca) en el que los cinco primeros años solo se paga el interés, y la segunda casa es para alquilarla y con este alquiler se financia el crédito. Y así lo hice.

Por aquella época vino a trabajar conmigo José Nebra "el quinquillero" para sacar un dinero para hacer la casa de la Ángeles.

Pedí carta como trabajador autónomo y empiezo a trabajar por mi cuenta.

A mi mujer Cristina la conocí en un baile; nos conocemos un poco más, para más tarde casarnos. Ella trabajaba en la Université Paul Sabatier de Tolosa. Tuvimos dos hijos: Daniel y Natalie.

Más tarde compré un terreno rural cerca del proyecto de la nueva universidad.

Yo quería ir a Josa a ver al abuelo José que estaba delicado. Fui a ver al cónsul español y le expliqué mi situación. Me dijo que yo estaba prófugo por no haber hecho el servicio militar obligatorio, pero me dijo que había una ley que libraba de la mili a todo español que estuviera trabajando en el extranjero. Así que presenté mis papeles y quedé libre de la mili, después de hacer el acto de jura de bandera, y me entregaron el pasaporte para poder viajar a España.

Así que en 1961 fui a Josa a ver a mi abuelo.

E: ¿Podría decirnos lo que recuerda de su tío el guerrillero Fabián Nuez?

PJ.: Bien, mi tío Fabián era miembro de la Colectividad de Josa y de la CNT y después de la guerra los detuvieron y los llevaron al calabozo (actualmente el cuarto del médico), vinieron falangistas de La Hoz y otros pueblos y les pegaron fuerte. Más tarde se los llevaron a Oliete y luego a la cárcel de Torrero en Zaragoza; eran siete personas. Hubo juicio en Zaragoza: era por el asesinato del cura de Alcaine. En principio se les pedía la pena de muerte a Gregorio (Gregorio Nebra), Julián (Julián Fleta), Alejandro (Alejandro Nuez), Florencio (Florencio Álvarez) y Fabián (Fabián Nuez); más

tarde fueron indultados y la condena fue de 8 años. Fabián pasó preso a la estación, en el almacén de cemento en Belchite. Más tarde le trasladan al penal de El Dueso en Cantabria. Allí, decide escaparse cuando en el penal se recibe un informe de un cura diciendo que era peligroso y no se le podía dejar suelto.

Así que se escapó de la cárcel con otro preso, y caminando con el mono de preso puesto llegó a Zaragoza, después de pasar dos días escondido en un trigal. En Zaragoza se esconde en la calle Bujiero al lado de la casa de la tía Felisa (*), en casa de un amigo que estuvo con él en la cárcel que era representante de comercio. Esta persona fue a Josa y su padre le dio dinero para su huida.

De Zaragoza, Fabián va a Barcelona en tren y con ropa nueva. Allí encuentra trabajo, pero detienen al compañero que se fugó con él y decide marchar a Francia a casa de su hermano Alejandro. Luego vuelve a España de guerrillero y es cuando muere en una emboscada.

Según Ángel Fernández se cree que había un confidente en la CNT de Tolosa, ya que para la documentación falsa que les hicieron en esa ciudad, todos usaron la corbata de Ángel para las fotos. El caso que es que la Guardia Civil tenía esas fotos y sabían quienes eran.

Fabián, antes de ir a Francia y morir en Caspe vino dos veces a Josa a ver a su padre.

(*) Se trata de Felisa Martín, hija del "tío Sesenta".

Bibliografía

- (1). (2015) BARCELÓ, Amadeo. ¡Viva el Maquis!. Zaragoza.
- (2). (2013) ROMERO, Jordi Xavier. Circunstancias de la vida. Entrevista a Alejandro Nuez Quílez, in memoriam. Pp 7. Revista de la Asociación Cultural Amigos de Josa, 6.
- (3). (2014) PORCEL, Enric. Josa, capital de la Comarca. Pp. 11-12. Revista de la Asociación Cultural Amigos de Josa, 7.

III Marcha Senderista de la Asociación Cultural: de Alcaine a Obón

Fotografías de Ángel Pascual, Enric Porcel y Luis-Martín Nebra



Enric Porcel Caro

Siguiendo con la tradicional actividad excursionista de esta Asociación, que tuvo sus comienzos con excursión a la "Cueva de los Moros" en 2008 (Revista de la ACAJ, 1), para más tarde, y con motivo de la inauguración del sendero "Josa-Cueva Roya" realizar la I Marcha Senderista de Josa en el 2010 (Revista ACAJ, 3), después el 2011 se realiza la II Marcha Senderista "Josa-Molino Bajo" (Revista ACAJ, 4). Y este pasado agosto se convocó la III Marcha Senderista "Alcaine-Obón".

Los detalles técnicos de esta ruta, si bien aquí la hacen desde Obón a Alcaine, los podemos encontrar en el enlace: http://senderos.turismodearagon.com/ruta.php?id_ruta=227

A las 9 de mañana, una veintena de excursionistas nos congregamos en la Plaza Alta, dado que la ruta no es circular, también nos acompañan colaboradores indispensables que con varios vehículos nos trasladan a todos a Alcaine, para más tarde, al finalizar el itinerario recogernos en el albergue municipal de Obón.

Desde la Plaza San Agustín de Alcai-

ne pasamos por la puerta de la Casa Lugar (Calle de en Medio) y el Museo (Plaza Alta/Pascual Albero) para ir por las cuatro esquinas hacia la bajada de San Ramón, unas marcas nos guiarán por todo el recorrido. Llegaremos al recinto de la piscina municipal, repostamos agua de la fuente, y vamos ascendiendo suavemente por la falda del cabezo de Benicozar.

El itinerario, debidamente señalizado, forma parte de la red de Senderos de Aragón con la denominación de GR-262; es un bonito trazado que discurre por el río Martín.

Pasamos a media altura por encima de Las Fuentes y frente a la Cañada de Marco, conocido paraje por la existencia de una importante muestra de pinturas rupestres de arte Levantino.

Más tarde el camino baja a lo que pretéritamente eran zonas de bancales de regadío, para volver a ascender por un paso entre rocas bien acondicionado con escalones y cadenas, que no entraña ningún peligro. En este punto nos cruzamos con un numero-



Llegando a Obón

so grupo de senderistas de Martín del Río que realizan la misma excursión, pero a la inversa (de Obón a Alcaine).

Volvemos a bajar y llegamos a una pequeña zona de pic-nic con un plafón indicativo de que estamos entrando en el paraje de La Coquinera, termino de Obón. Aprovechamos las modestas instalaciones para comer el bocadillo, beber agua y reponer fuerzas.

Continuamos la andadura; ahora el camino discurre al lado del río, lo cruzamos, y a nuestra derecha observamos el cerramiento de los abrigos de La Coquinera, también exponentes del arte rupestre.

Seguidamente vemos unas corralizas vacías; hace unos años no existían. La explicación es que una ganadería de reses bravas, campa "a la brava" por este paraje natural protegido. Por suerte para nosotros, parece que este agosto el dueño las debe tener en otro sitio.

Seguimos andando al lado del cauce y pasando una chopera. A nuestra derecha observamos a pie de cantil, un pequeño orificio que identificamos como la "Cueva de La Coquinera", unos cuantos del grupo suben, no sin dificultad, a echarle un rápido vistazo. De la boca salen un par de cabras salvajes que rápidamente trepan monte arriba.

Nada más pasar un estrecho paso, se accede a una sala, que es de las más grandes de la comarca. La falta de iluminación adecuada, nos hace volver, ya que nos está esperando el resto de senderistas.

Continuamos hacia Obón, unas escaleras metálicas nos llevan a la confluencia con el barranco del Regallo, subimos y la primera curva encontramos una desviación del camino que asciende un poco por susodicho barranco. Este camino finaliza en un pequeño mirador entre las rochas del estrecho hocino.

Continuando el camino principal entramos en una zona de cerros pelados, sin apenas vegetación, donde el sol del mediodía nos cae de pleno. El camino va subiendo y bajando, hasta llegar a un mirador desde donde se contempla el pintoresco pueblo de Obón.

Vamos perdiendo altura hasta lle-

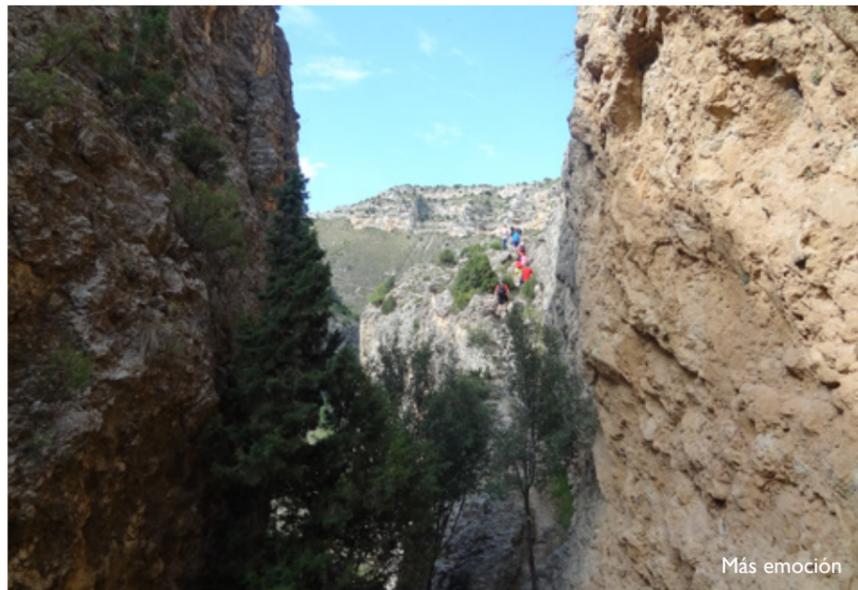
gar al Albergue Municipal de Obón, donde después de tomar un refrigerio con los colaboradores que nos habían llevado a Alcaine horas antes, y con nuestro presidente Jordi y familia, nos volvimos a Josa dando por terminada la interesante excursión por el Río Martín.



El grupo de sende-



Emoción



Más emoción



Descan-



Estre-

Pilar Muñío nos muestra su talento escondido

Texto de Alba Ara

Fotografías de María Pilar Quílez y Alba Ara

El pasado 13 de agosto el famoso "planillo" de la Calle Mayor se convirtió en un auténtico espacio artístico que atrajo la atención de todas las vecinas y vecinos del pueblo. Lo que nunca se hubiera imaginado Pilar Muñío es que fueran sus cuadros los protagonistas de esa exposición tan especial, organizada por la Asociación Cultural Amigos de Josa.

Pilar redescubrió su talento por la pintura a los 65 años, cuando decidió inscribirse en uno de los talleres del centro de mayores de su barrio. Sin embargo, su afición se remonta a su etapa en la escuela, a la que solo asistió de los 6 a los 12 años. Pilar relata con cierto cariño y a la vez lástima en qué consistían las clases: "Solo teníamos un libro y cada día copiábamos en el cuaderno la página que nos tocara. A mí lo que más me gustaba era hacer el dibujo del encabezamiento. Me guardaba esos dibujos como oro en paño."

Ahora la pintura se ha convertido en una parte importante de su vida. "Pinto porque me gusta, porque me entretiene y porque me relaja, y mientras pinto no pienso en otra cosa", dice Pilar. Tras sus primeros dibujos a lápiz, Pilar ha ido mejorando su técnica y es capaz de detectar y corregir y perfeccionar cada detalle. En la exposición pudimos disfrutar de todos sus lienzos, desde la primera cala hasta el paisaje de nuestro querido pueblo visto desde la balsa, pasando por los retratos de sus cuatro nietos y todo tipo de bodegones. Cuando le preguntamos cuál es su favorito no es capaz de escoger ninguno. Desde la humildad que le ha enseñado la vida, reconoce que a veces piensa que su trabajo no merece tanto la pena, aunque no le importa porque lo hace para ella y su familia. "Cuando voy a las exposiciones al final del curso siempre veo todos los cuadros más majos que los míos" dice con una sincera sonrisa.

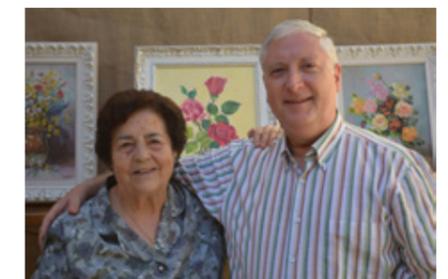
Aunque Pilar nunca abandonará su modestia, recordará ese día como un auténtico regalo, en el que todo el pueblo quiso felicitarla y mostrarle su admiración por un trabajo que llevaba mucho tiempo reprimido. El suyo es, sin duda, un ejemplo de esfuerzo y de que nunca es tarde para retomar un joven sueño. Nunca sabremos hasta dónde hubiese podido llegar su talento si sus circunstancias de vida lo hubieran dejado desarrollarse plenamente, pero lo que sí podemos decir con toda rotundidad es que a sus 78 años, Pilar Muñío es una verdadera artista. Y estamos muy orgullosas de ella.



Desde la balsa



La artista con su nieta Alba



Pilar con el Presidente de la ACAJ



Bodegones



Mucho público

Presentación del libro ¡Viva El Maquis!

Texto de Amadeo Barceló

Fotografías de Enric Porcel y Gisela Porcel

El día 14 de agosto de 2015 tuvo lugar en el Salón de Actos de la Casa Lugar la presentación del libro del historiador caspolino Amadeo Barceló Gresa: "¡Viva el Maquis! Tras las huellas de Maquis, Guerrilleros y Clandestinos en el Bajo Aragón".

La publicación, hecha en 2015, pertenece a "Los libros del Agitador", que es el sello editorial de Bajoaragonesa de Agitación y Propaganda (ISBN 978-84-606-6483-3).

En la obra, como aparece en la contraportada, "el autor relata los pasos de la investigación en torno a una serie de sucesos de bajoaragoneses, aquellos que vendieron cara su derrota tras la Guerra Civil". El libro se complementa con un reportaje fotográfico de un gran valor histórico, del que cabe destacar algunas instantáneas del acto de homenaje que tuvo lugar en Caspe el 8 de noviembre de 2014 a los tres maquis abatidos en la partida La Herradura de dicha localidad: Rogelio Burillo (de Alacón), Jorge Camón (de Montalbán) y Fabián Nuez (de Josa), al que asistieron familiares y miembros de la Asociación Cultural Amigos de Josa.

Al final del evento intervinieron Ricardo Ornaque (de Caspe) y Pedro José Nuez (sobrino del mencionado maqui Fabián Nuez), hijos ambos de republicanos españoles exiliados que viven en Francia.

El autor dedicó cuantos ejemplares quisieron adquirir los asistentes a la presentación de su libro, entre los que se encontraban los familiares de Rogelio Burillo: Francisca Alquézar, su sobrina, acompañada de su esposo Pedro Alós y del hijo de ambos Bernardo.

Fotos de arriba abajo:
En plena presentación
Uno de los ponentes
Otro de los ponentes
A punto de comenzar

Los ponentes y el Presidente de la ACAJ



Taller de restauración

Texto y fotos de Pilar Villarig

Ha sido en 2015 el primer taller de restauración josino.

Todo comenzó en el puente de la Constitución del año anterior. En el Ayuntamiento pudimos reunirnos para que, de la mano de Cipri y Esperanza, pudiéramos saber qué íbamos a aprender y cómo y cuándo comenzaríamos.

La idea era hacer un gran equipo y así fue.

Ellas nos explicaron que la operación se iba a centrar en los bancos de la iglesia y para ello usaríamos utensilios que para muchos de nosotros eran desconocidos hasta entonces: acerillo, decapante, disolvente o nogalina, que no es la mujer del nogal.

Concluyó el primer encuentro con una visita a la Iglesia que tenía una nueva cara y estaba llena de luz tras los trabajos hechos en las ventanas. Pudimos también hacer fotos de cómo estaban los bancos y fotos de la mayor parte del equipo.

Fue en Semana Santa cuando, bien preparados con nuestras batas y protegidos con guantes profesionales, empezáramos la faena, protegimos el suelo, repartimos los bancos para poder trabajar sin molestarnos, los decapamos y aplicamos disolvente...

Recuerdo que había una fase en la que teníamos que dejar el producto actuar y después darle bien con la lija y los trapos. Buenas risas nos echamos cuando comparábamos los resultados de unos y otros, todos trabajamos muy bien y algunos notaban más los fuertes olores de los productos.

Conchita nos orientaba a los novatos aprendices y con Flor, mamá (Cipri) y Esperanza, como expertas de restauración, se encargaban del trabajo fino de los bancos del altar.

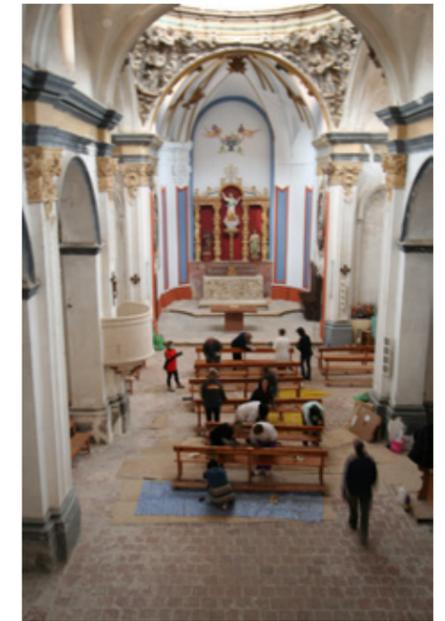
En la parte del exterior de la iglesia se realizaron también tareas de lim-

pieza, daba gusto ver a tanta gente derrochando ganas de ayudar aprendiendo.

Cada uno con su especialidad porque contábamos también con un carpintero, jóvenes, madres muy dinámicas, fotógrafos... y sobretodo mucha energía.

Posteriormente ha habido pequeñas sesiones de trabajo en las que acabaron y los dejaron perfectos.

A vosotras, gracias por enseñarnos, y gracias a todos por venir a aprender y a seguir practicando en vuestras casas.



El “escode” de los corderos



Martín Nebra

El “escode” consiste en desprender ala oveja joven de su cola, con lo que se facilita el acceso al mardano para su cubrición.

Se escodan en primavera para que vayan limpias y frescas y para cubrir-las también, de esta manera el macho tiene más facilidad de cogerlas.

La labor empieza seprando la lana en la juntura delas vertebras del nacimiento del rabo, y tras un lijero corte conla navaja y un rápido retorrijón del rabo con la mano las ovejas jóvenes o corderas se ven desprendidas de ésta con poco dolor y con escasa pérdida de sangre.

Sin mirar la juntura de la vértiebra, solamente al tacho lo coges. El corte de la navaja se inclina a la juntura. A retorrijón sangra menos. A la vez ques e hace el escodfe, se aprovecha

para hacer la marca en la oreja, si bien esto se hace el día de Viernes Santo, esta señal servirá, jnto con la marca de pez hecha en la lana, el cambio involuntario de dueño. Para este fin, la tijera corta un trozo de oreja con una forma y una parte determinada de tal modo que no coincida con la marca de otros ganaderos.

Esta tarea de escode y marca, como anteriormente describo, se realiza a principio de primavera, nunca en época de calor, es peligroso que se cague la mosca en la herida y eso es malo para la salud del ganado. Jacinto sabe muy bien de estas labores.

Cortadas las “codas” hay que hervirlas para quitarles la lana. Hacer esto también es muy delicado, por ese motivo las manos que tienen que pelar las “codas” deben estar prepa-

radas para soportar la temperatura del agua, una vez realizada esta operación, se socarran las “codas” en el fuego para quitarles la poca lana que pueda quedar, se limpian con agua hirviendo para quitar los sabores de la lana y el socarrado.

Nunca las he probado, pero Jacinto Anel me dice que fritas son exquisitas y también dan muy buen sabor al cocido.

Otra cosa a recordar y tener en cuenta es la única carne que comemos de un animal que sigue con vida.

Gracias Jacinto por tu colaboración para la realización de este escrito.

Martín Nebra

Los mamíferos de Josa

Nacho Arasany

Hay muchos más josinos de lo que puede parecer a simple vista. Los más obvios de todos ellos son los pájaros, de los que nos ocupamos brevemente en el artículo anterior, pero hay muchos otros... y más cerca de lo que pensamos.

Esta vez nos vamos a ocupar en concreto de otro grupo de animales que vemos mucho menos: los mamíferos. Muchas especies son más bien escurridizas y difíciles de observar, en parte porque han sido perseguidos por el hombre durante muchos siglos y también porque aprovechan la oscuridad para sorprender a sus presas (en el caso de los carnívoros). Como resultado, prefieren ocultarse durante el día y dejar sus quehaceres cotidianos para la noche, cuando son menos vulnerables y más difíciles de detectar.

A pesar de haber de que muchos mamíferos han sufrido las “atenciones” del hombre, como decía, hoy en día todas las especies de las que se habla aquí están protegidas por la ley, estando prohibido molestarlas, capturarlas, matarlas o poseer, traficar, transportar y comerciar con ejemplares vivos o muertos o sus restos. De todas ellas, sólo algunas se pueden cazar de forma regulada con los métodos y en las épocas autorizadas (en Josa son: conejo, liebre, zorro, jabalí, corzo y cabra montés).

Aunque muchos de estos animales son nocturnos, hay excepciones, no haciendo falta ir muy lejos para encontrar a los mamíferos más grandes que habitan los alrededores del pueblo. Así, en lo más seco del verano basta con madrugar mucho y sentarse discretamente al amanecer en algún punto desde el que se domine el arroyo de la Cantalera –si queda agua en alguna pocilla- para descubrir a las cabras monteses (o “montesas”,

como se prefiera) que no temen acercarse al pueblo para saciar su sed a esas horas solitarias, o para buscar un poco de verde en las riberas de la vega.

Pero si la cabra no baja al río, el observador tendrá que subir al monte. Para verlas allí hay que caminar en silencio y prestando mucha atención, pues su pelaje parduzco las camufla perfectamente en las laderas de semejantes tonos. Incluso antes de que las podamos avistar, hay dos señales claras que delatan su presencia: los agudos y cortos silbidos de alarma con que se avisan unas a otras de nuestra presencia (un penetrante y agudo “chiiii”), y el ruido cayendo ladera abajo de las pequeñas piedras que con frecuencia mueven al huir. Es proverbial la capacidad que tienen estos animales de desplazarse por cortados rocosos prácticamente verticales sin titubear, y verlas bajar por estos cantiles es un espectáculo asombroso.

Normalmente se tratará de grupos familiares compuestos por hembras adultas y sus crías de ambos sexos y diferentes edades, en pequeños grupos de dos a diez ejemplares por lo general. Los machos cabríos, objetivo preferente de los cazadores, son más recelosos y se cuidan más de acercarse a los humanos; para verlos es seguramente más fácil acercarse a los alrededores de Segura de Baños. Durante la época de celo, en noviembre y diciembre, se puede ver a los machos junto con las hembras y los cabritos, y si hay mucha suerte, las espectaculares peleas de los machos que se baten entrechocando sus cabezas mientras se yerguen sobre las patas traseras.

En la actualidad existen sólo dos subespecies de cabra montés (de nombre científico *Capra pyrenaica*

victoriae, en el Macizo Central y otras zonas, y *C. p. hispanica*, repartida por el este y el sur peninsular, incluida la provincia de Teruel), habiéndose extinguido otras dos (*C. p. lusitanica*, propia de Portugal, y *C. p. pyrenaica*, el llamado bucardo de los Pirineos, desaparecido a finales del s. XX). En Aragón la población de cabras está en clara expansión, estimándose en el año 2014 en cerca de 12.000 ejemplares de las cuales la mayoría están en la provincia de Teruel. Los Puertos de Beceite y Tortosa, en concreto, son los reductos desde donde se originó la actual expansión en la región.

Más suerte hay que tener, y alejarse un poco más de Josa, para encontrar al segundo unglado de la zona: el corzo (*Capreolus capreolus*). Éste es un cérvido de pequeño tamaño, más o menos el de una oveja, que no forma manadas, a diferencia de los más conocidos ciervos y gamos. Los machos tienen pequeñas cornamentas pero las hembras carecen de ellas. A diferencia de ciervos y gamos, no forman grandes grupos y lo habitual es ver una hembra con su corcino, o parejas de macho y hembra, aunque a veces en los claros de los bosques se reúnen un puñado de ellos durante un rato. Al igual que los demás unglados silvestres, está en plena expansión en toda la Península, pero en Josa no es muy abundante y suele refugiarse en el bosque (carrascales, pinares...), aunque gusta de asomarse a ratos a espacios más abiertos. Cuando sale huyendo ante nuestra presencia –y también durante el celo en verano-, se puede oír su corto ladrido, bastante similar al de un perro.

El tercer y último unglado que se puede encontrar cerca de Josa es el jabalí, de sobra conocido por todo el mundo. No parece aquí tan abundante como en otras regiones, sin

embargo, a pesar de que también su población está en aumento constante en general. Los jabalíes son fáciles de detectar gracias a sus huellas, hozaduras en la tierra y “bañas” (charcos con barro en el que gustan de revolcarse), a menudo rodeados de árboles en los que es notorio que los “guarros” se rascan después del baño, dejando la corteza lisa y embarrada.

En cuanto a los carnívoros, hay varias especies muy interesantes en la zona:

En una espera en los alrededores del pueblo, de nuevo, tampoco es muy difícil atisbar por unos segundos al carnívoro más abundante de los alrededores: el zorro. Se le conoce por muchos otros nombres, pero el que más me gusta es el de “maese raposo”. El bellissimo zorro rojo (*Vulpes vulpes*), la especie europea, es probablemente el carnívoro (omnívoro, en realidad, porque puede comer de todo) con más éxito del mundo o al menos del Hemisferio Norte, pues puede vivir en prácticamente cualquier lugar desde la alta montaña a la playa, pasando por desiertos y ciudades tan grandes y pobladas como Londres. En Josa me consta que hay zorros que al caer la tarde se dan un discretísimo garbeo por las afueras del casco urbano en busca de restos de comida, ratas o ratones, y frutos de las huertas. Su inteligencia es conocida desde antaño y son muy hábiles en explotar cualquier oportunidad que les pueda reportar algo de alimento. Este animal ha sido y es víctima de una persecución intensiva por nuestra parte, pues a veces depreda animales domésticos (conejos, gallinas...), pero las campañas de caza o trapeo con que a veces se pretende reducir su población producen sin embargo un efecto a menudo contrario al deseado, pues los zorros tienen la facultad de criar más cachorros cuando la densidad de adultos baja por la persecución humana. La medida más efectiva, sin duda, para protegerse de sus esporádicos escauceos en corrales y conejeras es impedir su entrada mediante buenos cerramientos.

Su primo mayor, el lobo (*Canis lupus*), se extinguió en la región en la

primera mitad del siglo XX y a pesar de la recuperación que ha experimentado en el cuadrante noroeste de la Península, en Aragón sólo se detecta algún ejemplar esporádicamente. Probablemente los últimos lobos que hubo en las cercanías fueron los de la Sierra de Albarracín, que desaparecieron en la década de los 50 del s.XX. Precisamente es allí mismo donde se ha avistado algún ejemplar en los últimos años.

También cerca del pueblo se puede observar al amanecer, con mucha paciencia y una buena dosis de suerte, otro omnívoro de buen porte –de 5 a 15 kg- y espectacular apariencia: el tejón (*Meles meles*), que por estas partes es más conocido como “tajudo”. El tejón es el mayor representante en el sur de Europa de los mustélidos, familia a la que pertenecen la comadreja, la garduña, la nutria y otras especies. En los alrededores del pueblo parece muy abundante a tenor de lo fácil que es encontrar sus huellas en casi cualquier sitio... y de la cantidad de carburos con cuyas detonaciones los propietarios de las huertas intentan mantenerlos a raya, pues se internan por la noche en la vega para comer uvas y otros frutos en ciertas épocas del año. Sin embargo, los tejones se alimentan también de insectos, lombrices, ratones, culebras y muchas otras cosas. A diferencia de los demás carnívoros que aquí tratamos, no es un gran y hábil cazador, si no que se dedica a encontrar su comida olfateando a ras de suelo y escarbando para desenterrar lo que encuentra comestible. También excavan extensas madrigueras –tejoneras- en las que viven en grupos familiares, a menudo también ocupadas por otras especies de mamíferos.

Un tercer carnívoro que habita en las proximidades del pueblo es la garduña (*Martes foina*, que por aquí se conoce como “fuina”). Es un mustélido de un par de kilos de peso de apariencia similar a la comadreja pero sobredimensionada, con una llamativa pechera blanca en contraste con el pelaje castaño del resto del cuerpo. Es nocturna, como la mayoría de los carnívoros, vive en solitario y no excava madrigueras. La garduña también

es una especie generalista, es decir, que está presente en muchos hábitats diferentes y se alimenta de una buena variedad de presas, pero sobre todo de ratas y ratones, complementando su dieta con frutos, insectos e incluso carroña y basuras. Aunque muy discretamente, no es raro que viva en proximidad del hombre, ocupando ocasionalmente graneros y otras construcciones rurales. En el campanario de la iglesia de Josa, sin ir más lejos, se ha visto recientemente que algún depredador se mete allí para cazar palomas (¿y/o ratas?), y por los excrementos parece que se trata de esta especie.

La cuarta especie de carnívoro que se puede encontrar -con toda probabilidad- en la zona es el más pequeño de los mustélidos: la comadreja (*Mustela nivalis*). En la región se le llama con el curiosísimo nombre de “paniquesa”; no está muy claro el origen de este nombre vernáculo, pero podría ser debido a la creencia de que la comadreja se restriega con el cardo llamado “panical” cuando supuestamente intenta matar una víbora (o “escurzón” en Teruel). La creencia dicta que la comadreja se protege del veneno de la víbora de esta forma. En cualquier caso, es un depredador formidable...en miniatura, pues mide apenas 20 ó 25 cm de largo y pesa entre 50 y 200 gramos. Es de color castaño claro, con las partes inferiores blancas y tiene una cola muy corta (de no más de 1/3 de su longitud total). Las comadrejas también son solitarias pero están activas a cualquier hora del día o de la noche. Se alimentan principalmente de pequeños roedores (topillos, ratones y musarañas) que atrapan metiéndose en sus madrigueras y túneles subterráneos gracias a su pequeño tamaño. Son tan delgadas, de hecho, que pueden introducirse en agujeros de tan sólo 2,3 cm de diámetro y con frecuencia se les ve husmeando a toda velocidad los huecos de los muros de piedra en busca de sus presas.

Otras dos especies de mustélidos podrían estar presentes en los alrededores de Josa, pero no he encontrado ninguna prueba de ello por ahora. La primera es el turón (*Mustela*

putorius), que es el antecesor salvaje de los hurones domésticos; es una especie muy discreta que gusta de vivir en las riberas y que también se alimenta principalmente de roedores. En el mismo hábitat vive la nutria (*Lutra lutra*), que sin duda está presente en la cuenca del río Martín. La nutria no es difícil de ver y aún más fácil es detectar su presencia por sus excrementos, pero ni siquiera en las pozas casi permanentes del término de Josa los he encontrado hasta el momento a pesar de la abundancia del cangrejo de río del que gustan mucho.

Aún hay otros dos carnívoros que podrían localizarse en el término municipal. El primero es la jineta (*Genetta genetta*) y es muy probable que se dé en la zona. Es la única representante en Europa de una familia de carnívoros de origen africano, los vivérridos, y fue introducida en España por los árabes aparentemente. Tiene más o menos el tamaño de un gato mediano pero con una larguísima y poblada cola con anillos negros; el cuerpo está moteado de negro, y la cabeza manchada del mismo color, sobre un tono de fondo amarillento. La jineta es una especie de preferencias forestales y muy difícil de ver, pero muy común incluso en la cercanía del hombre: al igual que la garduña, algunas frecuentan graneros y chozas para descansar. Comen principalmente roedores y pájaros.

El último carnívoro que podría vivir en torno a Josa es el gato montés (*Felis sylvestris*), del que tampoco he encontrado indicios por el momento. Es un animal extremadamente reservado y muy difícil de ver, que no suele acercarse a los pueblos. Del tamaño de un gato doméstico grande, en la España mediterránea suele alimentarse de conejos, donde los hay, y de roedores y pájaros.

Otros mamíferos de la zona son los lagomorfos: liebres (*Lepus granatensis*) y conejos (*Oryctolagus cuniculus*). Ninguno parece abundante por aquí, pero es más fácil encontrar a las primeras que a los segundos en el municipio. Josa no reúne las características más adecuadas para el conejo (sustrato calizo, frío intenso en invierno...) pero sorprende la escasez

de este animal. La mixomatosis y la enfermedad hemorrágica del conejo (EHV) son dos enfermedades víricas que han diezmando la población de la especie en España.

En cuanto a los roedores, el de mayor tamaño que se puede encontrar en la zona es la ardilla roja (*Sciurus vulgaris*), aunque quizás haya que salir del término municipal para encontrarla.

Se quedan para otra ocasión la infinidad de pequeños roedores (ratones, topillos), insectívoros (musarañas y erizos) y quirópteros (murciélagos), no menos interesantes.

Nota: Javier Abrega, un vecino de Zaragoza, ha publicado un espectacular video sobre las cabras monteses rodado por él mismo en la región. Merece la pena buscarlo en Internet y verlo.

Visita a Blesa

Fotografías de Jordi-Xavier Romero

El día 18 de agosto de 2015 un grupo de 55 personas, en 13 coches, nos desplazamos hasta la cercana localidad de Blesa para visitar la fábrica de cerveza artesana y el molino/museo. Al ser un número tan elevado, tuvimos que dividirnos en dos grupos, que alternadamente acometimos ambas actividades. Cabe destacar la gran presencia de jóvenes y niños, éstos últimos acompañados de sus padres.

El primero se dirigió a las instalaciones de Ordio Minero, donde fue recibido por Kike, uno de sus dos promotores. Allí se nos explicó todo el proceso de fabricación de la cerveza: maltas, lúpulos, fermentación, envasado, etc. Al final se hizo una cata de distintos tipos de cerveza (dentro de las variedades rubia y negra), y el que quiso pudo adquirir alguna que otra caja.

La otra actividad se desarrolló en uno de los antiguos molinos harineros de Blesa convertido en museo. Nos recibió Jesús, miembro de la Asociación Cultural el Hocino de dicha localidad. Mediante un audiovisual y las explicaciones del guía en las distintas dependencias del molino, que también fue casa de los molineros, pudimos apreciar todo el proceso de la obtención de la harina desde la siembra del trigo.

Faltó por visitar la carpintería y la herrería que se encuentran en la plaza del pueblo, pero no pudo ser por las obras de pavimentación que se estaban llevando a cabo en dicha plaza.



Fotos de arriba abajo:
En el Molino harinero
Parte del grupo
El fermentador
Escanciando

